



Branco Chilenos - Barra

Embora o Chile seja mais conhecido pelos seus espetaculares tintos, um passeio pelos brancos torna-se uma degustação das mais interessantes, para mostrar que fora dos tintos também encontramos produtos de excelente qualidade naquele país. Para tanto, João Fontes preparou esta degustação, onde serão apresentados os seguintes vinhos:

Quinta Geração White 2004 - Casa Silva
Secreto Viognier 2007 - Viu Manent
Tamaya Chardonnay Winemaker's Selection 2006 -
Sauvignon Blanc Gran Reserva
Casas del Bosque 2007 - Casas del Bosque
Viña Punto Niño Chardonnay 2006 - Michel Laroche

Para o final, Loma Larga Chardonnay 2005. O encontro acontecerá no dia 24 de outubro e o preço será de R\$ 88,00.

TOPs do Douro - Barra

Já vai longe o tempo em que o vinho do Douro era sinônimo de Vinho do Porto. Cientes do potencial de suas uvas para produzir vinhos não fortificados e seguindo o caminho do lendário Barca Velha, os produtores passaram a elaborar notáveis vinhos que, a cada dia, mais se conceituam na apreciação dos especialistas. Agora chegou a oportunidade de degustar alguns destes produtos, na apresentação que Ricardo Farias vai realizar no próximo dia 19 de setembro, na Barra. Observem o que vai ser degustado, como sempre, às cegas:

Barca Velha 1999 - Casa Ferreira
Quinta do Crasto Vinha da Ponte 2004 - Quinta do Crasto
Quinta do Vale Meão 2004 - Quinta do Vale Meão
Chryseia 2004 - Prats & Symington
Quinta da Gaivosa Vinha de Lordelo Douro 2003
- Domingos Alves de Sousa

O Barca Velha 99 está sendo considerado como um dos melhores já elaborados. Os demais vinhos dispensam comentários. Para o final, um Quinta das Caldas 2004, de Domingos Alves de Sousa. Degustação imperdível. Preço: R\$ 266,00. O horário, 19:30 horas.

TOPs da Espanha

Dando seqüência às degustações envolvendo os vinhos mais destacados de diversas regiões do mundo, chegou a vez da fantástica Espanha mostrar seus maravilhosos vinhos. Ricardo Farias selecionou algumas pérolas daquele país, para a degustação que acontecerá no dia 18 de outubro:

Vega Sicilia Único Gran Reserva 1996 - Vega Sicilia
Finca Dofi 2004 - Alvaro Palacios
Gran Reserva 890 1994 - La Rioja Alta
Pago Negralada 2002 - Abadia Retuerta
Pesquera Gran Reserva 1995 - Alejandro Hernandez
Castillo Ygay Gran Reserva Especial
1998 - Bodegas Marques de Murrieta

Para o final, Tres Lunas Toro Crianza 2003, de Gil Luna. Será no dia 18 de outubro, às 19:30 horas e o preço R\$384,00, podendo ser pago em duas vezes. Degustação limitada a 24 participantes.

Curso Vinhos do Sul da França

O Sul da França já foi conhecido pela produção de uma grande quantidade de Vin de Pays leves e frutados, que eram consumidos sem compromisso nos bistrôs de Paris. Nas últimas décadas, com a queda de consumo de vinhos simples e o aumento do consumo de vinhos de qualidade, o perfil dos vinhos ali produzidos começou a mudar e foi iniciada a produção de vinhos tintos frutados, potentes e com aromas marcantes de ervas. Além dos vinhos tintos de qualidade crescente, do Languedoc provêm, ainda, espumantes e brancos produzidos na região de Limoux. Completando as variedades dos vinhos do Sul da França, destacam-se os famosos rosés da Provença, indiscutivelmente entre os melhores do mundo. Para mostrar aos sócios da ABS/RJ as novidades desta região em grande evolução, foi organizado um curso composto de três aulas, onde os diferentes aspectos serão apresentados nos dias 2, 9 e 16 de outubro, sendo o curso orientado por três professores da ABS/RJ:

Dia 02.10 - Languedoc-Roussillon - Ligia Peçanha

Domaine de Blanquières Corbières Rosé - Domaine de Blanquières
Domaine Aimé Cuvée Feuille d'Automne 2002 - Rémi Bonnet
Château Ribauté Tinto Cuvée François Lenoir 2001 - Cellier Charles Cross
Château Camplazens Premium 2003 - Château Camplazens
Château des Estanilles Prestige 2000 - Château des Estanilles

Dia 09.10 - Provence - Ricardo Farias

Héritage Vannières rosé 2005 - Château Vannières
Château Simone rouge 2003 - Château Simone
Côtes de Provence Saint Victoire rosé 2005
Pibarnon rosé 2003 - Château de Pibarnon
Domaine de Regusse rosé 2005 - Domaine Beaulieu

Dia 16.10 - Limoux - Roberto Rodrigues

Crémant de Limoux - Aimery
Chardonnay Vieilles Vignes - Aimery
Syrah Vieilles Vignes - Aimery
Aigle Rouge d'Aimery
Pinot Noir - Aimery
Muscat de Rivesaltes 2004 - Domaine Cazes

Para o final, além dos tradicionais frios, vinhos das três regiões apresentadas. O horário das aulas será 19:30 horas e o preço pelos três encontros será de R\$ 157,00.

Harmonização, o novo livro do Euclides

Encontra-se nas livrarias o livro "Harmonização - o livro definitivo do casamento do vinho com a comida" de autoria do professor Euclides Penedo Borges, da ABS/RJ. Editora Mauad, 192 páginas, prefácio de Celio Alzer. A obra inclui a teoria e a prática da harmonização, casos particulares, a seqüência de pratos e vinhos em uma refeição harmonizada.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

141 – Irrigação por gotejamento

Como se sabe, a escassez de água no vinhedo é favorável à qualidade dos vinhos. Ela força a videira a criar raízes profundas, o que conduz a uma concentração natural das uvas. Por conta disso, pensava-se até que a irrigação fosse fator enológico negativo.

Sabe-se hoje que a falta de água aliada ao calor pode ser negativa também, como se viu na safra europeia de 2003. A planta concentra-se na própria sobrevivência em prejuízo da fotossíntese e do amadurecimento das uvas.

Com a inclusão de países com baixa pluviosidade, como Chile e Argentina, no mundo dos vinhos, tem-se a irrigação controlada como fator positivo para a produção de uvas que originem vinhos com proporções ideais de frutado, álcool, acidez e tanicidade.

A solução ideal para isso é a irrigação por gotejamento em que o abastecimento periódico de água é feito através de mangueiras fixas perfuradas, sob controle computarizado. Isso representa até mesmo redução no consumo de água nos vinhedos, a favor do abastecimento para o turismo e para outras atividades agrícolas.

MENSAGENS DA DIRETORIA

Como já foi divulgado anteriormente, a ABS/RJ assinou com o late Clube Brasileiro convênio, com duração de um ano, para realização de cursos e palestras na sede do ICB em Niterói. O primeiro Curso Básico de Introdução ao Vinho terá início no dia 26 de Setembro e será ministrado pelo corpo docente da ABS/RJ. Além do curso, estamos programando para os meses de Outubro e Novembro degustações e palestras. Os interessados em realizar os cursos já podem se inscrever na sede da ABS/RJ (telefone: 2285-0497).

Ligia Peçanha
Conselheira/ Diretora de Atualização Didática



Escolha do Sommelier

Danio Braga

VINHO TINTO PORTUGUÊS PALACIO DA BACALHOA 750ML

A Quinta da Bacalhôa está localizada nas meias-encostas de Azeitão, viradas a noroeste, onde se encontra o “terroir” ideal para a produção de excelentes vinhos – solos calcários vermelhos e bem drenados com clima ameno devido à forte influência atlântica. Este vinho maravilhoso é produzido com as variedades Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (21%) e Petit Verdot (9%), que se beneficiam das condições climáticas ideais para uma maturação lenta e equilibrada. As características deste soberbo vinho, top de linha e ícone desta empresa modelo que é a Bacalhôa Vinhos Finos S.A. são algo de fantástico. Uma coloração vermelho púrpura profundo, ao olfato uma série de aromas de frutas vermelhas maduras e de especiarias, com notas de café e tabaco, ao paladar uma super estrutura, elegância e, sobretudo com um grande potencial de envelhecimento. Na gastronomia torna-se companheiro ideal de grandes carnes assadas, caça e queijos azuis. Saúde!!!

POR R\$ 109,00*
(Estoque: 300 garrafas)

PARA RECEBER A PROMOÇÃO, É NECESSÁRIO:

- Ser portador do Cartão ou Chaveiro Zona Sul.
- Ligar para **2122-7070** e informar que é sócio da ABS pelo menos um dia antes de efetuar a compra.

*Promoção válida de **15/09/2007 a 15/10/2007** exclusiva para os associados ABS.

Disponível nas lojas: **LEBLON: R. Dias Ferreira, 290; R. Bartolomeu Mitre, 705; IPANEMA: R. Visconde de Pirajá, 504; R. Prudente de Moraes, 49; BARRA: Av das Américas, 3665A; Av Érico Veríssimo, 565; S^{ao} CONRADO: Estrada da Gávea, 870; e pela internet: www.zonasul.com.br**



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL LIV

Edgar Rechtschaffen

Diferenciação

Estatísticas do CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux) apontam para o crescente emprego de espécies pouco usadas em Bordeaux, especialmente nas appellations menos conhecidas, refletindo a busca pela diferenciação. Assim, a picante Petit Verdot registrou crescimento, no período de alguns anos, de 10% em área plantada. Outras variedades menos usadas, como o Malbec e a branca Muscadelle, também apresentam crescente participação em algumas assemblages, particularmente nas appellations Cotes de Bourg e Premières Cotes de Blaye. Uma outra razão está no fato do clima mais quente diminuir o risco de ocorrência de safras inadequadas (ruins) destas espécies, bastante delicadas e sensíveis a variações climáticas. Para lembrar, as regras das Apellations de Bordeaux permitem seis uvas tintas (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec e Carmenère) e sete uvas brancas (Sauvignon Blanc, Semillon, Ugni Blanc, Merlot Blanc, Mauzac, Odenc e Colombard).

Pode-se acreditar no rótulo?

A partir de matéria da Decanter, intitulada Podem os chineses confiar nos rótulos dos vinhos? obtêm-se a resposta: depende das regras regionais às quais os vinhos se submetem. De fato, na China (já o sexto maior produtor de vinho do mundo), ao comprar uma garrafa de vinho varietal e safrado (de uma dada safra), o consumidor pode estar levando para casa um produto que em realidade confere, apenas, em 55% dos dizeres do rótulo: Este é o percentual de vinho da safra e da uva declarada no rótulo. Isto porque a legislação local obriga que, no mínimo, 80% das uvas sejam da safra declarada e que não menos que 75% das uvas sejam da (única) variedade especificada no rótulo. E assim (fazendo a aritmética), poderíamos ter 55% da coisa real, com o restante da "mistura" composta de 25% de uvas da safra correta, mas de uva (s) diferente (s) e 20% da bebida composta de vinho de uvas da espécie declarada, mas de safras diferente (s). E se o leitor ainda não consome vinho chinês, convém lembrá-lo que a mesma dúvida pode pairar sobre vinhos de diversas outras procedências. Como da Califórnia, com legislação muito parecida com a da China.

Chile e Argentina

Em recente e longo artigo do San Francisco Chronicle, titulado "Argentina's and Chile's wines are earning global Kudos (prêmios) and fans", a renomada crítica inglesa Jancis Robinson fez um rasgado elogio aos vinhos destes dois países. No parágrafo final, Ms Robinson diz: "Será interessante ver como estes dois grandes produtores (rivais) comportar-se-ão nas suas tentativas de seduzir os amantes do vinho, do mundo, agora que ambos já produzem vinhos de real sofisticação e valor" e a autora conclui, sentenciando: "Se uma aposta tiver que ser feita, a Argentina é provavelmente o lugar para se estar".

NOTÍCIAS – AVALIAÇÃO DA SAFRA 2007

Anualmente, a Associação Brasileira de Enologia promove a Avaliação Nacional de Vinhos, um evento que tem o principal objetivo de avaliar, valorizar e buscar a qualificação do vinho brasileiro. Atualmente, o evento integra o calendário cultural e vinícola do Brasil, devido a sua importância para o setor vitivinícola, além de sua credibilidade e reconhecimento no mundo inteiro. A Avaliação Nacional de Vinhos é a própria consagração do vinho brasileiro, destacando-se no cenário nacional e internacional como o único do gênero a reunir, neste formato, experts nacionais e internacionais, políticos, autoridades do setor, consumidores e a imprensa nacional em uma verdadeira integração onde a estrela maior é o vinho brasileiro, além de proporcionar um aprendizado ímpar no que diz respeito à arte de degustar vinhos.

O evento reunirá cerca de 700 pessoas no dia 29 de setembro de 2007, no Salão de Convenções do Parque de Eventos de Bento Gonçalves, na Serra Gaúcha. E dando continuidade à proposta da edição do evento de 2006, que superou as expectativas, o evento será transmitido simultaneamente, através de vídeo-conferência, para um público estimado em 200 pessoas, no Hotel Glória, no Rio de Janeiro. No total, serão cerca de 900 participantes degustando os 16 vinhos representativos da Safra. A ABS/RJ estará representada no painel do Hotel Glória pelo Vice-Presidente Paulo Marcio Jardim Decat.

Os apreciadores de vinho que desejam participar do evento poderão efetuar suas inscrições através do site da ABE www.enologia.org.br. O valor por participante é de R\$160,00 (Para os associados da ABS/RJ o preço é R\$ 140,00).

Bom e barato

Em ação conjunta, as polícias da Alemanha e da Itália desbarataram uma quadrilha internacional que falsificava e vendia vinhos top italianos. Entre estes, rótulos prestigiosos do Piemonte, Toscana e Puglia, como Barolo, Brunello di Montalcino, Amarone e Chianti. Dez pessoas estão presas e estima-se que o total dos "negócios" tenha atingido o montante de 750.000 Euros. "O destino dos vinhos eram supermercados, restaurantes e a venda pela Internet" declarou uma fonte próxima às investigações. "Em alguns casos, vinhos com custo de 2 Euros eram vendidos ao público por 100 Euros. Um dos principais destinos era a cidade de Hamburg, onde "grandes" vinhos podiam ser encontrados a preços muito baratos. Um dos produtores italianos vítima do esquema, cujos "vinhos" eram comprados por restaurateurs italianos de Hamburg, isento de impostos, comentou: "Na Alemanha, a sonegação de impostos dá cadeia mas, na Itália, infelizmente, essas coisas não são levadas tão a sério (alguma coincidência com outros lugares?). Noticiou a Decanter.com.

Gastos com vinho - USA

Segundo o Los Angeles Times, os norte-americanos gastaram US\$ 24,3 M com consumo de vinho, em 2005. A matéria do jornal Californiano baseia-se em estudo elaborado pela Winemetrics, que levantou dados de 10.000 pontos de dose (restaurantes, bares, hotéis), onde ocorre ¼ do consumo em volume, e ½ em valor (devido ao mark-up). Segundo amostragem da Winemetrics, a maioria dos vinhos consumidos em restaurantes é vendida entre US\$ 25 e US\$ 39, por garrafa de 75 cl, sendo que estas garrafas custariam entre US\$ 13 e US\$ 19 no varejo. Se considerarmos um desconto médio de 30% concedido aos restaurantes, chega-se a um mark-up médio, praticado naquele país, com fator 2,86.

Ratatouille, em dois atos

Ato 1 – O desenho animado Ratatouille, da Disney, estrelado pelo ratinho francês Remy, que cria comidas fabulosas num restaurante parisiense, transformou-se numa sensação de bilheteria do atual verão do hemisfério norte. E na onda desse sucesso, estaria sendo lançado, na rede Costco (muito forte na Califórnia), o vinho de mesmo nome. Claro, o Ratatouille seria um verdadeiro bourgogne branco, importado. Por trás da empreitada estavam Remy e Diane Miller, donos do Silverado Vineyards de Napa Valley. Detalhe: Diane é filha do falecido Walt Disney, como noticiado no ABS notícias de agosto último.

Ato 2 – Tudo estava pronto, o vinho, os rótulos impressos (Remy segurando uma taça com vinho) e divulgados na mídia, etc. Mas aí, em 28 de julho, à véspera do lançamento, Disney e Cotscos cancelaram o projeto. Possivelmente devido à pressão do poderoso California Wine Institute (representando 950 vinícolas) que, veladamente, considerou uma afronta o vinho ser importado da França. Assim especulou o Los Angeles Times.



ACONTECEU

Reloco

Degustação na Barra - Com palestra de Humberto Cárcamo (2580-0350), foram apresentados vinhos da vinícola chilena Miguel Torres: Santa Digna Sauvignon Blanc 2005, Santa Digna Rosé 2007, Santa Digna Cabernet Sauvignon 2004, Santa Digna Syrah 2005, Santa Digna Reserva Carmenère 2006, Cordillera 2003 e Manso de Velasco 2004.

Vinícola Pinhal da Torre

Paulo Saturnino (ps Cunha@pinhaldatorre.com) conduziu degustação dos vinhos Nova Safra, Quinta do Alqueve 2 Words, Quinta do Alqueve Touriga Nacional, Quinta do Alqueve Touriga Nacional-Syrah, Quinta do Alqueve Colheita Tardia.

Importadora Adega da Barra

Degustações no Flamengo e na Barra - Com apresentação de Homero Sodré na Barra e Jô Sodré no Flamengo, foram apresentados vinhos da Importadora Lusitana, representados pela Adega da Barra (Ivan Barros 2439-0552), respectivamente: DJ Encostas de Estremoz Tinto, DJ Quinta da Esperança Tinto, DJ Encostas de Estremoz Touriga Nacional Seleção Tinto, DJ Encostas de Estremoz Touriga Franca Tinto, DJ Encostas de Estremoz Trincadeira Tinto, DJ Encostas de Estremoz Alicante Bousquet Tinto, Quinta da Giesta Rosé, um Dão, 100% Touriga Nacional.

Importadora K.M.M.

Flamengo e Barra - Robert Phillips (2286-3873) coordenou a palestra da Sócia e Diretora da Importadora, Sra. Marli Prededon, apresentando os vinhos: Tatchilla - Growers Blend Semillon Sauvignon Blanc 2006, Westend Estate - Richland Viognier 2006, Westend Estate - Down Under Chardonnay 2006, Yalumba - Oxford Landing Cabernet Rosé 2006, Westend Estate - Richland Shiraz 2006, Tatchilla - Partners Red Cabernet Shiraz 2004, Tatchilla - Keystone Shiraz Viognier 2004 e Westend Estate - 3 Bridges Durif 2005.

Projeto Confrarias da Miolo

Com a presença de Alexandre Miolo (3077-0150), Adriano Miolo apresentou uma palestra bastante didática sobre os diversos terroirs brasileiros onde atua a Miolo. Na ocasião foi detalhado o novo projeto da empresa "Miolo Confraria", pelo qual confrarias podem se inscrever para obter descontos especiais na compra de vinhos. Os vinhos degustados foram Gran Lovara 2005, RAR 2004, Quinta do Seival Cabernet Sauvignon 2005, Lote 43 2004, Merlot Terroir 2005. Entre em contato coma Miolo (3077-0150) para mais detalhes do Projeto Confraria.

Degustação de Cerveja

Thiago Licer (9248-0150), numa parceria com a Work Chopp e com excelente palestra a cargo do Mestre Cervejeiro Fabiano Velho, apresentou as cervejas: De Konink Tripel (Bélgica), Wexford Irish Cream Ale (Irlanda) e Oettinger Hefe-Weissbier (Alemanha).

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO
Praia do Flamengo, 66 - Bloco B - Grupo 311 - CEP: 22210-903
Tel: (0xx21) 2285-0497 • Fax: (0xx21) 2265-2157

ABS/RJ Sub-seção Barra da Tijuca
Av. Ayrton Senna, 3000 - Bloco 2 - Sala 210 - Via Parque Offices-Barra - Rio RJ
CEP: 22775-904 - Tel/fax: (0xx21) 2421-9640

Agenda

BS/RJ - SEDE FLAMENGO

TAPEANDO
13 de setembro

CURSO CHILE E ARGENTINA
18 e 23 de setembro

CAMPEÕES DO CUSTO X BENEFÍCIO
19 de setembro - à tarde

**CRIANZA, RESERVA E GRAN RESERVA,
COMPARANDO OS RIOJA**
20 de setembro

ABS/RJ - SEDE BARRA

TOPs DO DOURO
19 de setembro

Compagnie Vins de France

Brigitte Stida (9989-1404), com palestra de Marcos Lima, apresentou o vinho Malbec de France, Le Plant du Roy.

Frialp

Excelente palestra sobre queijos, proferida pelo mestre queijeiro André Guedes, da Frialp.

Importadora Decanter

Anibal Patrício (2286-8838) coordenou a palestra de Marcelo Retamal, enólogo da De Martino, que se deteve de forma bastante didática sobre os diversos solos chilenos e suas comparações com os solos europeus. Foram degustados os vinhos: à tarde - Sauvignon Blanc Reserva Legado 2004, Chardonnay Reserva Legado 2005, Syrah Limited Reserva (Santa Inés) 2004, E Reserva (Santa Inés), Carmenère Reserva Legado 2005 e Cabernet/Malbec Organic 2003. À noite - Sauvignon Blanc Single Vineyard, Chardonnay Single Vineyard 2005, Cabernet Sauvignon Single Vineyard 2004, Carmenère Single Vineyard 2004, Syrah Reserva Single Vineyard 2003 e Cabernet Sauvignon Gran Familia 2002.

Importadora Grand Cru

Com apresentação de Maurício Kaufman (2511-7045), foram degustados vinhos do Velho e Novo Mundo: Altos de la Hoya 2004, Bodega Olivares Jumilla - Espanha, Herdade de São Miguel 2004 - Alentejo - Portugal, Le Corti 2003 (Sangiovese) Principe Corsini - Toscana - Itália, Chateau Pey La Tour RVE 2004, Bordeaux - França, Icono 2004, Viña Altair Cachapoal (Cabernet Sauvignon) - Chile, Mendel Malbec 2004 - Roberto de La Mota - Mendoza - Argentina.

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Outubro

FLAMENGO: Dia 18 - TOPSs Espanhóis, com Ricardo Farias.
Dias 23 e 30 - Curso de Vinhos Portugueses, com Fernando Miranda. **Dia 25** - A Uva Sauvignon Blanc, com Ana Gazzola.

BARRA: Dia 24 - Os Extraordinários Brancos Chilenos, com João Fontes.

Presidente: Euclides Penedo L. Borges
Vice-Presidente: Paulo Marcio Jardim Decat
Diretor: João Fontes Neto

Diretor: Luiz Carlos Ferreira de Mattos
Diretor: Ricardo Augusto B. L. de Farias
Diretora: Trane Vieira Gambôa

Conselheiros: Antonio Dantas Pereira, Ivanir José Tavares, José Valmir Pereira, Laert Spinelli, Ligia Maria Torres Peçanha, Maria Helena Tauhata, Roberto Rodrigues

Home Page: <http://www.abs-rio.com.br> • **E-mail:** abs@abs-rio.com.br