

Os “Montrachet” Italianos segundo Danio Braga

Selecionados os vinhos para essa que será uma das mais importantes degustações do ano:

Gaja & Rey Langhe Chardonnay 07 - Angelo Gaja
Monteriole Chardonnay 05 - Coppo
Cervaro Castello Della Sala 06 - Antinori
Schietto Chardonnay 02 - Principi di Spadafora
When the Dream Has not Hand 06 - Jermann

Para fazer jus a essa degustação diferenciada, alugamos o Salão Ouro do Hotel Novo Mundo (os participantes poderão estacionar o carro na garagem do edifício da ABS Rio). Dia 03 de março (4ª feira) às 19:30 h. O preço: R\$ 292,00, podendo ser pago em duas vezes (cheque pré-datado). Para acompanhar os frios do final, um Penedo Borges Malbec Reserva. Façam suas inscrições, pois as vagas são limitadas.

Vinhos do Loire

Conduzida por Geraldo Alão, no dia 18 de março, quinta-feira, essa degustação focalizará a tradicional região vinícola do Loire. Produtora de belos brancos de Sauvignon Blanc, Chenin Blanc e Muscadet, a região destaca-se ainda por sua rica história, escrita em seus inúmeros e majestosos castelos, construídos às margens do rio Loire ao longo dos séculos XIV-XVI. Vejam a seleção de vinhos:

Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie 2006 - Domaine Guy Saget
Pouilly Fumé 2006 - Château de Tracy
Château du Nozay Sancerre Blanc 2006 - Pascal Jolivet
Vouvray, Cuvée des Fondraux 2005 - Didier Champalou
Quarts-de-Chaume 2006 - Domaine Baumard

Para o final, Chinon Les Granges 06 - Bernard Baudry. Durante a apresentação, acompanhando os vinhos, serão servidas ostras frescas, de Sta. Catarina, queijo de cabra Crotin de Chavignol, da Fazenda Genève e Rillettes de Canard com pão de campagne. O encontro será às 19h30, na ABS Flamengo, e o preço R\$ 134,00.

Curso de Vinhos do Rhône

Nos dias 09 e 16 de março (3ªs feiras), o professor Euclides Penedo Borges apresentará, em duas aulas, uma versão renovada de seu Curso de Vinhos do Rhône. Trata-se de apresentação sempre procurada, tanto pela diversidade das regiões norte e sul do vale do Rhône, como pela excelência dos brancos, como o Condrieu, dos tintos, como Côte Rôtie, Hermitage e Chateauf-neuf-du-Pape, e de seus vinhos de sobremesa. Euclides escolheu os seguintes vinhos:

Dia 09 de março – 1ª aula

Condrieu Terrasses de L'Empire 2006 - Georges Vernay
 Côte Rôtie “La Blonde Du Seigneur” 2006 - Georges Vernay
 Hermitage Les Miaux 2004 - Ferraton Père et Fils

Dia 16 de março – 2ª aula

Tavel Les Lauses 2006 - Ferraton Père et Fils
 Gigondas La Gille 2005 - Domaines Perrin
 Chateauf-neuf-du-Pape Boisrenard 2003 - Domaine de Beurenard
 Rasteau V D N 2003 - Domaines de Beurenard

Para o final, um Lirac 07 - Château Saint-Roch. Horário: 19:30 horas e o preço R\$ 284,00, podendo ser pago em duas vezes (em dois cheques). Limitado a 24 participantes.

Viagem à Serra Gaúcha

Visitar a principal região vinícola brasileira na época da vindima é uma oportunidade única, pois você vai conhecer todos os detalhes da vinificação – explicados pelos próprios enólogos – e conferir pessoalmente tudo o que aprendeu nas aulas teóricas, verificando ao vivo o processamento das uvas, desde a recepção na cantina até a elaboração final do vinho. O grupo sairá quinta-feira à tarde, dia 04 de março, com retorno na noite de domingo, dia 07. Serão visitadas cinco vinícolas estando incluídas degustações técnicas e refeições. Estamos limitando a 20 participantes. Mais detalhes e programa completo da viagem na AL Turismo – tel: 2240-9413.

Rosés, vinhos para o verão Flamengo e Barra

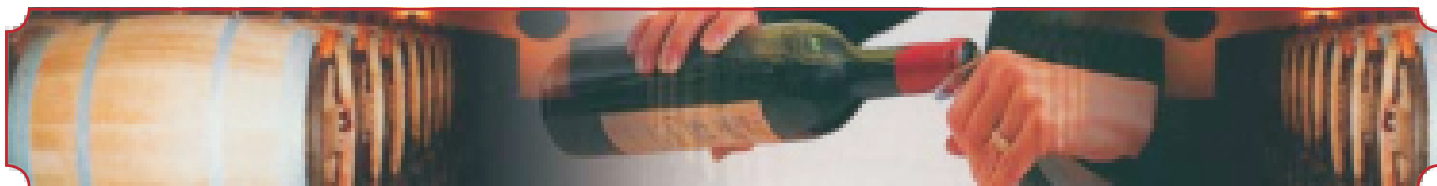
No verão, com muito sol, praia ou piscina e descontração, nada melhor que vinhos refrescantes para as tardes em boa companhia. Os vinhos rosés apresentam hoje um novo patamar de qualidade e acrescentando um item fundamental ao prazer de se apreciar um bom vinho: cores divinas! Roberto Rodrigues selecionou vinhos rosés, de diversas procedências, com os mais variados tons de rosados para esta degustação inédita, que será no dia 04 de março, no Flamengo e dia 08 de março, na Barra. Muitos dos vinhos poderão ser adquiridos com descontos juntos aos produtores, importadores ou distribuidores. Vinhos selecionados:

- França/Provence, Saint Sidoine AOC Rosé 2007, de Cellier Saint Sidoine (Porto Leblon)
- França/Sul, Côtes de Thau Rosé 2007, de Hecht & Bannier (Vinci)
- França/Rhône, Cuvée des Bernis Rosé 2007, do Château de L'Amarine (Enoteca Fasano)
- França/Bordeaux, Elegance de Lesparre Bordeaux Clairet AOC 2005, de Michel Gonet (Vitis Vinifera)
- Itália/Veneto, Spumante Rosé of Glamour Brut, de Antonini Ceresa (Ana Import)
- Espanha, Torres de Casta 2007, de Miguel Torres (Reloco)
- Portugal, Vinha da Defesa Rosé 2008, da Herdade do Esporão (Vinirio)
- Portugal, Cabriz Colheita Selecionada Rosé 2008, de Quinta de Cabriz (Wine Brands)
- África do Sul, Avondale Rosé 2007 (Vinhos do Mundo)
- Chile, Mirador Rosé Cabernet Sauvignon 2008, de William Cole (Ana Import)
- Chile, Casa Silva Shiraz / Cabernet Rosé 2008 (Vinhos do Mundo)
- Argentina/Mendoza, Las Piedra Rosé 2008, de Carinae (Porto Leblon)
- Brasil, Amadeu Rosé 2007 (Vinhos do Mundo)

Para acompanhar, petiscos. O preço será de apenas R\$ 76,00.

Curso de Férias II

Para atender à enorme procura para o Curso de Férias (muitos alunos ficaram de fora), a ABS Rio realizará um segundo curso semelhante, entre os dias 22 de fevereiro e 04 de março. São seis encontros englobando, de forma compacta, as aulas do Curso Básico e do Curso de Degustação. Ideal para quem não pode dispor de 14 semanas para assistir aos dois tradicionais cursos Básico e de Degustação, que são realizados uma vez por semana. O preço será de R\$ 680,00 podendo ser pago em duas parcelas (cheque pré-datado). Os sócios antigos que queiram aproveitar para fazer uma reciclagem, pagarão R\$ 510,00. O horário: 19:15 horas.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

169 – As várias faces da Tempranillo

Euclides Penedo Borges

Adaptável em vários terroirs da Espanha e de Portugal e aclimatada com sucesso na Argentina, a uva Tempranillo deve seu nome (“temprano” = cedo) à sua maturação e colheita precoce. Em geral é colhida duas ou três semanas antes de outras variedades tintas como a Garnacha espanhola e a Malbec argentina.

A uva, de bago esférico, casca tinta azulada, em cacho de tamanho médio, compacto e alargado, distingue-se das outras de vinhedos vizinhos pelas folhas de cinco lóbulos superpostos, com seio peciolar fechado.

Tem preferência por climas entre temperado e quente com elevada amplitude térmica como é o caso de Ribera Del Duero e de Mendoza.

Suas características garantem personalidade a seus vinhos, mas seu mosto não é rico nem em açúcares nem em ácidos, principalmente na Rioja, onde precisa contar com a companhia da Garnacha e da Graciano para atingir a alcoolicidade e acidez desejáveis.

A Tempranillo tem uma sinonímia variada: é Tinto Fino em Ribera Del Duero, Cencibel em La Mancha, Ull de Llebre na Catalunha, Tinta Roriz no Douro, Aragonês no Alentejo, Tempranillo ou Tempranilla na Argentina.

Também os descritores aromáticos de seus vinhos são inúmeros. Da fruta: morango, amora, ameixa, mirtilo; da barrica: madeira, tabaco, baunilha, especiarias; do envelhecimento em garrafa: couro, nozes...

Tudo isso sem esquecer que, a partir da Tempranillo, são elaborados alguns dos melhores vinhos do mundo como o Vega Sicília Único e diversos Rioja Reserva e Gran Reserva.

MENSAGENS DA DIRETORIA

Homologação de Sommelier Profissional



Dos dezesseis candidatos inscritos, oito fizeram a prova teórica e cinco foram classificados para as provas práticas. Essas foram realizadas na ABS Rio, sendo abertas ao público em geral, constando de uma degustação às cegas de três produtos seguida da parte prática do serviço de vinhos. Numa mesa que simulava um restaurante, onde estavam sentados dois convivas, especialmente convidados, o candidato abria uma garrafa de espumante, decantava um vinho tinto, respondia a três perguntas formuladas pelos convivas e propunha vinhos que harmonizassem com a refeição pedida.

Tudo isso sob o olhar de um júri composto por Alexandre Lalas, Celio Alzer, Danio Braga (Presidente do júri), Deise Novakoski, Euclides Penedo Borges, Fernando Miranda, Jeanne Marioton, Ligia Peçanha, Marcos Lima, Ricardo Farias e Roberto Rodrigues. Os convivas da prova de serviço foram nossos associados Regina e Victor Almeida. Ao final das provas, dois candidatos foram homologados Sommelier Profissional, recebendo um diploma e um pin especial da ABS Rio. Foram eles: Ramon Rodrigo Justo, do restaurante Garcia e Rodrigues Leblon e Rodrigo Borges dos Santos Moura, do Salitre Barra. Eles vêm se juntar aos outros quinze já homologados pela ABS Rio. Nossos Parabéns aos novos homologados. Na foto alguns jurados e candidatos.



IMPrensa INTERNACIONAL LXXXII

Edgar Rechtschaffen

Manchester I - A seladinha

Esta pode ser a resposta ao dilema dos festivais de verão (na Europa) para os não tomadores de cerveja e ainda resolver o problema do que fazer quando você esquecer o saca-rolha: taças de plástico contendo vinho e seladas com alumínio. Originalmente desenhada para provedores de festas (*caterers*) e eventos externos onde é servido vinho, serão postas à venda neste verão do hemisfério norte. As taças, chamadas Tulipa, reduzirão o tempo de serviço e a quebra de vidro, segundo a *Al Fresco Wines*, criadora do produto. Cada tulipa é enchida com vinho no *UK* e selada com *foil* para conservar a bebida. Enquanto a introdução de garrafas com rosca teve algum impacto para resolver o problema de como abrir uma garrafa se ninguém trouxe um saca-rolha para o pic-nic, a Tulipa pretende eliminar de vez as garrafas. Inicialmente, estarão disponíveis taças com vinhos *Shiraz* e *Chardonnay* do sul da Austrália, além de um rosé da Califórnia, sob a marca *Trencherman*. A embalagem, com duas unidades, estará à venda nas lojas da *UK*, dentro de três meses, ao preço de £ 3,75 (US\$ 6,00). *James Nash*, diretor comercial da empresa, disse que as taças de plástico pré-enchidas de vinho reduzirão as filas e o desperdício em eventos movimentados. A *Al Fresco* espera que outras marcas conhecidas venham a aderir à moda. Noticiou o jornal *The Guardian*, de *Manchester*.

Manchester II – reduzindo tudo

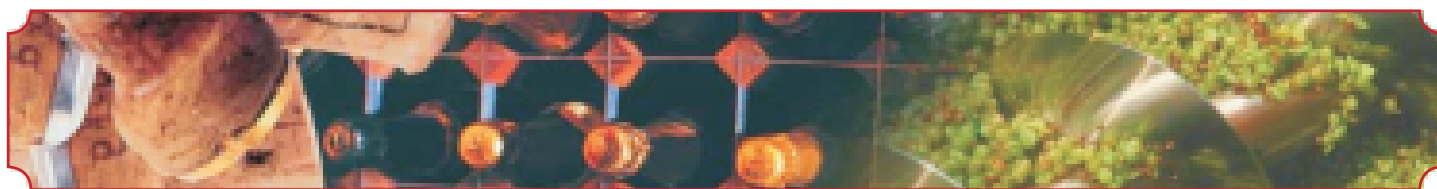
A gigantesca rede Britânica de supermercados *Tesco* já oferece, nas suas abundantes prateleiras de seus departamentos de vinho, a garrafa mais leve do mercado, com 300 g de vidro e fechamento em *screw cap*.

A produtora é a fornecedora independente *Kingsland Wines and Spirits* e o produto tem a sua marca própria, sendo as uvas e o vinho originários da Austrália. Enchidos os tanques com vinho, este faz uma viagem de quase 18.000 km (equivalente a 80% de uma circum-navegação ao redor da terra, ao longo do Equador). O envasamento e a fabricação das garrafas ocorre no coração da Inglaterra, em *Manchester*. Comparado com uma garrafa *standard* de 420 g, a economia em vidro é de 120 g. Apesar de mais leve, a nova garrafa tem a mesma resistência a impacto das garrafas *standard*. “Acreditamos que

esta garrafa tornar-se-á, no futuro, não somente um vinho envasado na Inglaterra, mas, também, uma referência e guia para a produção global” declarou *Michael Ford*, diretor da *Kingsland*. Noticiou a revista *Decanter*. Assim, constata-se que, com um toque de saudosismo, acompanhado da redução de impacto ambiental e em honra à globalização e à economia de escala, passamos a ter mais um exemplar de vinho **non-vintage, non-terroir, non-cork, non-mis-au-château**.

Cellar Tracker

Lançado em 2004, *CellarTracker* (cellartracker.com) tornou-se uma poderosa câmara de compensação para informação sobre vinho. O projeto inicial era o de ser um instrumento para propiciar a troca de informação sobre o conteúdo das adegas de colecionadores. Mas a proposta inicial tem muito mais potencial: a página de cada vinho de sua base de dados, atualmente com 735.000 rótulos, cresce diariamente. Usuários podem dar notas (escala de 100), ler sobre ou mesmo comprar um vinho. E agora podem também ver a opinião de críticos profissionais, no mesmo espaço. Seu idealizador foi *Eric LeVine*, como um projeto passatempo, quando era gerente de projetos da *Microsoft*. Atualmente, *CellarTracker* conta com 90.001 (acabei de me cadastrar) usuários registrados. Aproximadamente 40% dos usuários mais ativos tem contribuído voluntariamente para beneficiar-se de conteúdos *premium*. Entre os críticos renomados participantes (sem remuneração) estão *Jancis Robinson*, *Allen Meadows* (especialista em *bourgognes*) e *Stephen Tanzer*. Desta forma, ao combinar notas de amadores com aquelas de profissionais, o site *CellarTracker* estabeleceu um novo paradigma: o modelo pro-am de crítica de vinho. Uma versão atualizada será lançada em fevereiro, com melhor organização e mais recursos de navegação. Atualmente, usuários de *iPhone* já podem acessar o *CellarTracker* através do serviço *Cor.kz*. A vantagem? Imagine você de pé numa *wine store*, em alguma parte do mundo, podendo obter diversos *feedbacks* sobre uma garrafa que está segurando. Escreveu o colunista *Jon Bonné*, na edição dominical de 24 de janeiro 2010, no *S. Francisco Chronicle*.



ACONTECEU

Vinhos Finos Sanjo

Com uvas plantadas a mais de 1.300 metros de altitude, na cidade mais fria do Brasil – São Joaquim – surge uma nova região vinícola no Brasil: Planalto Catarinense. Já são hoje 34 empresas produzindo vinhos de excelente qualidade. Os associados da ABS Rio tiveram a oportunidade de apreciar vinhos desta região, produzidos pela Sanjo. (Cesar Velasco – tel: 2609-0556) e apresentados por Celio Alzer. Os vinhos foram os seguintes: Nbio Rosé Cabernet Sauvignon 2007, Nbio Sauvignon Blanc 2008, Maestrato Cabernet Sauvignon 2005, Nbio Cabernet Sauvignon 2005 e Nobrese Cabernet Sauvignon 2005.

Parceria WineTag

proporcionar aos seus associados uma nova forma de divulgar a avaliação de vinhos, a ABS Rio fechou uma parceria com a Wine Tag, jovem empresa de tecnologia do Rio. Seu objetivo é criar um ambiente aberto onde, com a utilização de modernas técnicas de comunicação eletrônica, todos poderão opinar a respeito dos vinhos degustados e, com isso, recomendar os vinhos aprovados. Pretende-se criar um ambiente de avaliações e abrir um espaço onde os enófilos possam encontrar informações com conteúdo, alinhados com os objetivos e métodos da ABS.

Caminhamos assim no sentido de proporcionar, dentro em breve, cursos à distância através da Internet. Neste momento você pode acessar www.winetag.com.br, criar um perfil, seguir outros usuários, acompanhar avaliações dos professores da ABS Rio, organizar os vinhos de sua adega pessoal, deixar registradas suas degustações favoritas etc. Dentro desta parceria com a ABS Rio a Wine Tag irá, brevemente, disponibilizar aos usuários da sua rede social um aplicativo para o iPhone, permitindo navegar na Wine Tag com a utilização do celular.

Outro aspecto inovador refere-se à portabilidade das informações das degustações, pois as avaliações serão compactadas em etiquetas (“tags”) chamadas QR Codes, disponíveis nos pontos de vendas para auxiliar a decisão de compra. Com a câmera do celular o consumidor poderá obter informações confiáveis a respeito do vinho desejado na prateleira da loja. Aguardem!

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO
Praia do Flamengo, 66 – Bloco B – Sala 311 - CEP: 22210-903 - Rio / RJ
Tel/Fax: (0xx21) 2285-0497

ABS Rio Barra da Tijuca
Av. Ayrton Senna, 3000 – Bloco 2 – Sala 210 – Via Parque Offces–Barra – Rio / RJ
CEP: 22775-904 – Tel/Fax: (0xx21) 2421-9640 (a partir de 14hs)
Home Page: <http://www.abs-rio.com.br> • E-mail: abs@abs-rio.com.br

Agenda

SEDE FLAMENGO

CURSO DE FÉRIAS II

Dias 22 a 25 de fevereiro de 01 a 04 de março
(2^{as} a 5^{as} feiras)

OS “MONTRACHET” ITALIANOS SEGUNDO DANIO BRAGA

Dia 03 de março (4^a feira)

ROSÉS – VINHOS PARA O VERÃO

Dia 04 de março – (5^a feira)

VIAGEM À SERRA GAÚCHA

Dias 04 a 07 de março (5^a a Domingo)

CURSO BÁSICO

Dias 04 ou 08 ou 10 de março

CURSO DEGUSTAÇÃO

Dias 08 ou 10 de março

SEDE BARRA

CURSO BÁSICO

Dia 02 de março (3^a feira)

CURSO DEGUSTAÇÃO

Dia 04 de março (5^a feira)

ROSÉS – VINHOS PARA O VERÃO

Dia 08 de março (2^a feira)

DESCUBRA OS VINHOS DO RHÔNE

Dia 17 de março (4^a feira)

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Março

FLAMENGO: Dia 03 – Os Montrachet Italianos, segundo Danio Braga; **Dia 04** – Rosés – Vinhos para o verão, com Roberto Rodrigues; **Dias 04 ou 08 ou 10** – Curso Básico; **Dias 08 ou 10** – Curso Degustação; **Dias 09 e 16** – Curso Vinhos do Rhône, com Euclides Borges; **Dia 18** – Vinhos do Loire com Geraldo Alão; **Dia 24** – Campeões do Custo x Benefício, à tarde, com Celio Alzer; **Dia 25** – Qual o melhor Cabernet Sauvignon: Maipo, Napa ou Coonawarra? com Francisco Brossard.

BARRA: Dia 02 – Curso Básico; **Dia 04** – Curso Degustação; **Dia 08** – Rosés - Vinhos para o verão, com Roberto Rodrigues; **Dia 17** – Descubra os vinhos do Rhône, com Euclides Penedo Borges.

Diretoria:
Presidente: Euclides Penedo L. Borges
Vice-Presidente: Paulo Marcio Jardim Decat
Diretor: João Fontes Neto
Diretor-Adjunto Barra: Sergio João Galhardo
Diretor: Luiz Carlos Ferreira de Mattos
Diretor: Ricardo Augusto B. L. de Farias
Diretora: Trane Vieira Gambôa

Conselheiros:
Ivanir José Tavares
José Valmir Pereira
Laert Spinelli
Ligia Maria Torres Peçanha
Benedito Eduardo de Campos Júnior
Luiz Marino Maquieira Nóvoa
Maria Helena Tauhata
Roberto Rodrigues