

## Quem produz o melhor Cabernet Sauvignon do Novo Mundo?

Maipo no Chile, Coonawarra na Austrália ou Napa Valley nos Estados Unidos? A partir de Bordeaux, onde é a principal casta do aclamado corte do Médoc e de Graves, a Cabernet Sauvignon espalhou-se pelo mundo. Não há país produtor de vinhos tintos que não tenha o seu Cabernet Sauvignon. Esta uva vigorosa, estruturada, de forte personalidade, de grande afinidade com carvalho novo e de muita capacidade de envelhecimento, entende-se maravilhosamente com os cordeiros, as carnes bovinas assadas e grelhadas, as caças e os molhos de champignon. O Novo Mundo, em regiões um pouco mais quentes, na década de 70, produziu uma novidade: o vinho varietal de Cabernet Sauvignon. Em três lugares eles tiveram grande sucesso: Maipo no Chile, cujos vinhos foram ponto de partida para os vinhos chilenos de qualidade; Coonawarra no sul da Austrália, onde tiram proveito de um solo muito especial e Napa Valley na Califórnia, onde obtiveram consagração quando superaram ícones bordaleses em histórico concurso de 1976 em Paris. Serão apresentados dois vinhos de cada região para comparação. E vejam que vinhos!

**Do Maipo:** -Casa Real 05, Santa Rita ..  
-Gran Familia 04, De Martino.  
**De Coonawarra:** -John Riddoch 04, Wynns.  
-The First Eleven 05, Jim Barry.  
**De Napa Valley:** -Caymus 05, Caymus Vineyards.  
-Fay Estate 04, Stag's Leap Wine Cellars.

Para o final: Leyda Classic Reserve 07, Maipo. Dia 25 de março, 5ª feira, às 19h30. Esta interessante degustação será dirigida por Francisco Brossard. Preço: R\$ 224,00, podendo ser pago em duas vezes com cheque pré-datado.

## Curso para profissionais Ciclos I e II - Flamengo e Barra

Treinar os profissionais do vinho é uma das mais importantes atividades da ABS Rio. No próximo mês de abril serão iniciadas novas turmas do Ciclo I e Ciclo II no Flamengo e Ciclo I na Barra:

**Ciclo I – Flamengo – dia 05 de abril (2ª feira)**  
**Ciclo II – Flamengo – dia 06 de abril (3ª feira)**  
**Ciclo I – Barra – dia 13 de abril (3ª feira)**

Este curso é reservado aos profissionais de restaurante e para os que trabalham diretamente com o vinho, que comprovem sua profissão com apresentação da carteira profissional ou cópia do contracheque. Vagas limitadas. Inscrições nas Secretarias do Flamengo e da Barra.

## Palestra sobre Queijos

Dando prosseguimento a palestras complementares para os associados da ABS Rio, teremos a apresentação de André Guedes, Mestre Queijeiro da FRIALP. Venha conhecer como se elaboram os principais tipos de queijos. Na ocasião, degustação harmonizada com alguns queijos. Encontro dos mais instrutivos e que vem acrescentar importante e fundamental conhecimento para os apreciadores de queijos e vinhos. Custo: R\$ 56,00. Dia 08 de abril (5ª feira) às 19h30.

## Curso de Vinhos Espanhóis

Nos dias 13 e 20 de abril, 3ªs feiras, Fernando Miranda dirigirá o curso sobre Vinhos da Espanha. Serão dois encontros acompanhados de vinhos que melhor expressam as diversas regiões espanholas que, além da alta qualidade, apresentam preços sempre convidativos. Os vinhos abrangerão as principais regiões vinícolas espanholas. Através de nossa mala direta serão informados os vinhos e o preço. Limitado a 24 participantes.

## Campeões Entram em Campo

Vem aí a primeira edição deste ano, no dia 24 de março (4ª feira), do "Campeões do Custo x Benefício". Anote os vinhos que serão apresentados por Celio Alzer, e que estarão disponíveis para os associados da ABS Rio por um preço especial: Espumante Fausto Brut, da Pizzato, de R\$ 28,00 por R\$ 20,45 (Josette, tels.: 2522-0829 e 9133-9907); o espanhol Mesta branco 07, de R\$ 35,00 por R\$ 27,00 (Porto Leblon, Roberto di Tullio, tels.: 2549-8828 e 7870-5979); francês Gros Manseng/Sauvignon Blanc 08, de Alain Brumont, de R\$ 54,40 por R\$ 34,00 (Espírito do Vinho, Aníbal Patrício, tel.: 2286-8838 e 2535-0070); argentino Tapiz Malbec rosé, de R\$ 30,00 por R\$ 24,00 (Grand Cru, tel.: 2511-7045); chileno Morandé Carmenère Reserva 07, de R\$ 38,00 por R\$ 26,50 (Carvalhido, Jorge Moura, tel.: 7832-6713). Esta degustação será às 16 horas do dia 24 de março. Preço: R\$ 48,00.

## Tapeando

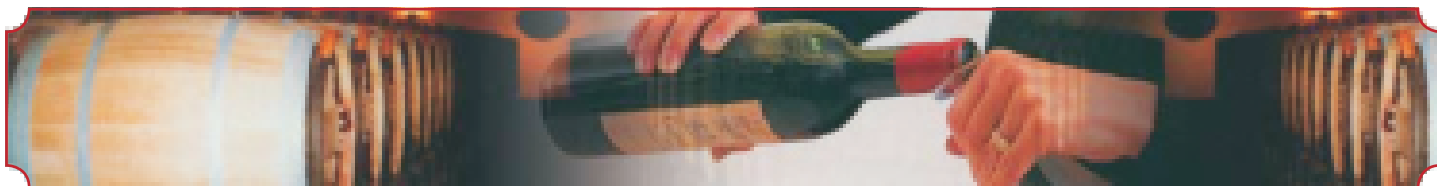
Tradição genuinamente espanhola, as *tapas* são tira-gostos e pequenas porções servidas quentes ou frias, sempre acompanhadas de vinhos. É esta festa alegre e descontraída que Célio Alzer apresentará no dia 06 de abril, às 19:30h. Os petiscos são: presunto cru, gazpacho, creme de arenque com pepino, tortilla de batata, sardinha a escabeche, mix de champignons salteados e almôndegas ao molho. E os vinhos, todos espanhóis: Manzanilla La Gitana (Jerez), Albariño 07, Pazo de San Mauro (Galícia) e Palácio Quemado Reserva 03 (Extremadura). Atenção: esta degustação está limitada a 30 pessoas. Preço: R\$ 92,00.

## Descubra os Vinhos do Rhône - Barra

O vale do rio Rhône foi a primeira região vitivinícola da França e foi ali, no terroir famoso de Châteauneuf-du-Pape, que nasceu o conceito de Denominação de Origem. Outros nomes importantes como Condrieu, Côte Rôtie e Hermitage participam da mesma. Para ilustrar a excelência de seus vinhos o professor Euclides Penedo Borges preparou uma sequência de grandes nomes da região para a satisfação de nossos associados da Barra.

**Condrieu Terrasses de L'Empire 2006 - Georges Vernay**  
**Tavel Les Lauses 2006 - Ferranton Père et Fils**  
**Gigondas La Gille 2005 - Domaines Perrin**  
**Châteauneuf-du-Pape Boisrenard 2003 - Domaine de Beaurenard**  
**Hermitage Les Miaux 2004 - Ferranton Père et Fils**

Para o final, Lirac 2004 - Château Saint-Roch. Dia 17 de março, 4ª feira, às 19:30 horas, na Barra. Preço: R\$ 181,00. Limitado a 14 participantes.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

---

### 170 – Outras novidades na Miolo

*Euclides Penedo Borges*

Objeto de artigos desta coluna nos seus números 26 (fevereiro de 1989), 74 (fevereiro de 2002) e 139 (julho de 2007), a vinícola gaúcha da Família Miolo não deixa de nos surpreender com sua contínua expansão e diversificação geográfica.

A empresa é hoje o grupo econômico internacional Miolo Wine Group (MWG) de que fazem parte também a Lovara e a RAR; eles acabam de adquirir a Almadén, na fronteira com o Uruguai, marca até então pertencente à francesa Pernod Ricard.

Do ponto de vista dos vinhos, a Miolo introduziu recentemente no mercado a nova linha Cuvée Tradition, de espumantes método champenoise.

Em termos de exportações o grupo faturou US\$ 2,4 milhões em 2008. Entre os clientes nos EUA estão as churrascarias de capital brasileiro lá instaladas (Fogo de Chão, Porcão...).

Em Vila Velha, no Espírito Santo, a empresa criou um centro de distribuição para aperfeiçoar seu sistema logístico. Na Costa do Sauípe, BA, o MWG inaugurou uma Wine Store, para a qual foi desenhado especialmente o espumante Sanctum, referência ao santuário antes existente na área do empreendimento.

Tudo isso ao mesmo tempo em que, na França, o vinho RAR 2005 ganhava uma medalha de ouro no Challenge International Du Vin e o Miolo Reserva Merlot 2008 recebia prata no Mondial du Merlot.

Para quem, como eu, esteve na Miolo há exatos vinte anos e se lembra do barracão de madeira, isolado no meio do campo, com tonéis de madeira no interior, trata-se de uma evolução simplesmente estupenda da indústria vitivinícola brasileira que recebe, há 14 anos, o apoio desta coluna.

## MENSAGENS DA DIRETORIA

---

Caros associados,

Dentro do programa anunciado para a gestão atual incluímos a criação da figura do sócio pessoa jurídica, a exemplo do que já acontece com sucesso na ABS São Paulo há vários anos.

Estamos chegando finalmente ao ponto em que esse programa vai se tornar uma realidade.

Um grupo inicial de parceiros, composto por importadoras presentes no Rio de Janeiro, tais como, entre outras, Reloco, Vitis Vinífera, Winebrands, Paralelo 35 Sul e Vinhos do Mundo, estão em contato conosco para ajustar a parceria a partir do segundo trimestre do corrente ano. Estenderemos o programa a todas as empresas que se interessarem.

Esperamos, com isso, atingir, ampliar e otimizar a participação das importadoras e lojas em nossos programas, proporcionado ao mesmo tempo algumas vantagens para os parceiros.

*A Diretoria*



## IMPrensa INTERNACIONAL LXXXIII

Edgar Rechtschaffen

### África do Sul em 4º lugar

Segundo pesquisa da empresa especialista em análise de mercado *AC Nielsen*, a África do Sul passou raspando, pela primeira vez, a frente da França, assumindo a posição de quarto maior exportador de vinho para o sofisticado (e mais educado em termos de vinhos) mercado do *UK* (Reino Unido). No ano, a venda de vinhos da África do Sul para o *UK* cresceu 20% em volume, alcançando a marca de 12.270.000 caixas de 9L (110,43 milhões de litros = 147,24 milhões de garrafas de 750 ml), comparado com o declínio de 12% das vendas de vinhos franceses, com volume de 12.266.000 caixas de 9L (110,39 milhões de litros). Convém ressaltar que em 1994, há apenas 15 anos, quando *Nelson Mandela* tornou-se o primeiro presidente negro do País, a África do Sul exportava 50 milhões de litros de vinho sendo que em 2009 este volume octuplicou, alcançando a vigorosa marca dos 400 milhões de litros/ano. Assim noticiou a *Decanter*.

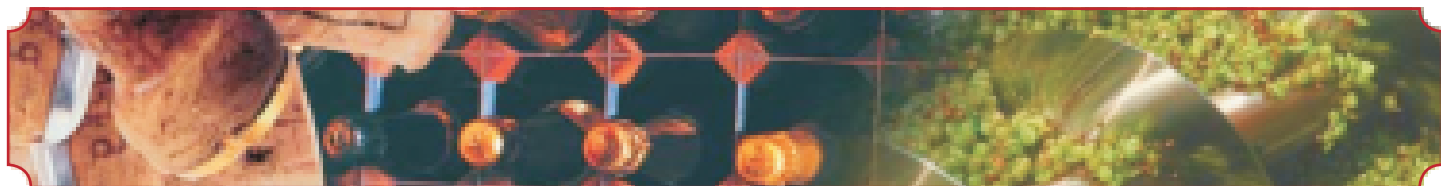
### Great Portuguese Wines' tasting

A cada ano, desde 1977, a *ViniPortugal* – associação de produtores que tem por objetivo difundir a qualidade do vinho português no *UK*, elege um jornalista (*wine writer*) de destaque. A vencedora de 2009 foi Sarah Ahmed. Como de costume, o vencedor é convidado a apresentar sua seleção de 50 *great Portuguese wines*. Sarah Ahmed, que é fundadora do site *The Wine Detective*, divulgou sua lista em meados de fevereiro. Dentre esses, a revista *Decanter* escolheu os dez vinhos abaixo listados, com os preços aqui convertidos ao câmbio de 1,5 U\$ por *Pound Sterling*.

- Quinta da Dona** (uva Baga), Bairrada 2004 – Preço no varejo U\$ 38;
- Quinta do Crasto** Reserve Old Vines, Douro 2004 - Preço no varejo U\$ 19;
- Quinta do Crasto** Vinha da Ponte, Douro 2007 - Preço no varejo U\$ 68;
- T-Nac by Falorca** (uva Touriga Nacional), Dão 2007 - Preço no varejo U\$ 20;
- Labrador**, Quinta do Noval, (100% Syrah), Vinho Regional Duriense 2007, Preço no varejo U\$ 23;
- Pó de Poeira**, branco, (Alvarinho e Gouveio), Vinho Regional Terras Durienses 2008, Preço no varejo U\$ 27;
- Quinto do Cardo**, Síria, Beira Interior 2008, Preço no varejo U\$ 13;
- Quinta do Coa**, Douro Superior 2007, Preço no varejo U\$ 23;
- Quinto dos Roques**, Garrafeira, Dão 2003, Preço no varejo U\$ 45;
- Quinto do Ameal**, Loureiro, Vinho Verde 2008, Preço no varejo U\$ 18.

### Welcome to California: Bargainland

Com o título “Bem-vindo à Califórnia: terra da pechincha”, a *Wine Spectator* postou extenso artigo, assinado por *Tim Fish*, abordando as dificuldades advindas da séria crise econômica que assola os *USA*, com forte impacto nos produtores de vinho da região. Assim, o diretor da rede *Binny's Beverage Depot*, com 24 lojas na grande Chicago, contemplava as caixas cobertas de poeira do muito bem recomendado pela crítica *Beaulieu Tapestry* 2006. Ninguém o queria por U\$ 39,99. Então, próximo das festas de fim de ano, repentinamente a vinícola *Beaulieu* reduziu seu preço, e todo mundo passou a querer comprá-lo a U\$29,99. Muitos consumidores que gastariam na marca de U\$ 20 para um *Cabernet ou blend* reconheceram que se tratava de um bom negócio e estenderam seu limite de compra. Este é um exemplo contundente do fenômeno comportamental, exaustivamente explorado nos *USA*, que os economistas chamam de valor percebido (*perceived value*). E foi o *perceived value* que fez mexer no último trimestre de 2009 com a venda dos vinhos Californianos nos *USA*. Esta venda foi movida, em boa parte, por um sólido negócio de vinhos na marca de U\$ 15 e abaixo, acompanhada de uma generalizada política de redução de preços de vinhos para os vinhos que normalmente vendem por U\$ 30. Embora os produtores Californianos, pequenos e grandes, mantenham em segredo suas estratégias para 2010, sabe-se que há nomes familiares praticando descontos, entre eles, *Silver Oak Napa Valley*, *Robert Mondavi Oakville* e *Caymus Special Selection*. A *Joseph Phelps* reduziu o preço de seu prestigioso *Insignia* para U\$ 30 (no atacado), conforme relatos de diversos compradores institucionais de vinho. A estratégia de redução de preço dos vinhos em geral tem sido eficaz no mercado norte-americano, propiciando desafogo nos estoques. Por exemplo, a *Sherry-Lehmann* que vendia o neozelandês *Claudy Bay Sauvignon Blanc* (de propriedade do grupo *Louis-Vuitton Moët Hennessy*) por U\$ 32 em 2008, passou a vendê-lo por U\$ 20 em 2009. Resultado: em 2008 foram vendidas 250 caixas face as 1700 caixas vendidas em 2009.



## ACONTECEU

### Vinícola Fantinel

A Intefood (Paula Brazuna – 7821-7332 / 9302-3855) apresentou vinhos italianos da Vinícola Fantinel. Na ocasião foram degustados os seguintes vinhos: Borgo Tesis Merlot 2008, Borgo Tesis Pinot Grigio 2008, Refosco de Peduncolo Rosso 2008, La Roncaia -Il Fusco 2005, Prosecco e um Rosé espumante. A degustação foi conduzida por Marco Fantinel, presidente do Grupo.

### Curso em Cabo Frio - Restaurante Picolino

A ABS Rio iniciou um curso compacto no restaurante Picolino, em Cabo Frio. São seis encontros, num total de 24 horas, que apresentam de forma resumida o conteúdo dos cursos Básico e de Degustação. Estão participando profissionais, *restaurateurs* e enófilos daquela região.

### Curso na AMPERJ

Concluído o curso de degustação realizado na AMPERJ – Associação do Ministério Público do Rio de Janeiro. O curso foi ministrado para 38 alunos que já haviam concluído o Curso Básico.

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](mailto:abs@abs-rio.com.br)

## Agenda

### SEDE FLAMENGO

VINHOS DO LOIRE

Dia 18 de março (5ª feira)

CAMPEÕES DO CUSTO x BENEFÍCIO

Dia 24 de março (4ª feira) à tarde

QUAL O MELHOR CABERNET  
SAUVIGNON? MAIPO, NAPA OU  
COONAWARRA?

Dia 25 de março (5ª feira)

### SEDE BARRA

DESCUBRA OS VINHOS DO RHÔNE

Dia 17 de março (4ª feira)

## CURSOS E DEGUSTAÇÕES

### Abril

**FLAMENGO: Dia 05 (2ª feira)** – Curso para Profissionais Ciclo I; **Dia 06 (3ª feira)** – Curso para Profissionais Ciclo II; **Dia 06 (3ª feira)** – Tapeando, com Celio Alzer -**Dia 08 (5ª feira)** – Palestra sobre Queijos, com o mestre queijeiro André Guedes; **Dias 13 e 20 (3ªs feiras)** – Curso Vinhos Espanhóis, com Fernando Miranda – **Dia 29 (5ª feira)** – TOPs Syrah/Shiraz, com Roberto Rodrigues.

**BARRA: Dia 07 (4ª feira)** – Castas Exóticas, com Roberto Rodrigues; **Dia 13 (3ª feira)** – Curso para Profissionais – Ciclo I.

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