

Uma viagem pela Espanha - Barra

Dando continuidade ao tema de viagens através de países, João Fontes apresentará na ABS-Barra, no dia 19 de maio, quarta-feira, às 19h30, a degustação Uma Viagem pela Espanha, onde serão degustados vinhos de seis das melhores regiões produtoras da Espanha. E vejam que vinhos!

Alión 2004 – Bodegas Alión, de Ribera del Duero, RP=96
Clos Mogador 2006 – Clos Mogador, do Priorato, RP=95
Imperial Reserva 01 – Viñedos del Contino CVNE, da Rioja
Numanthia 2005 – Numanthia Termes, de Toro
Fransola 2007 – Bodegas Torres, do Penedés

Para o final, Javier Asensio Crianza 2001 – Asensio Viñedos y Bodega de Navarra. Preço R\$173,00, limitado a 14 participantes.

Um Portugal diferente

No dia 29 de abril (5ª feira) Roberto Rodrigues conduzirá degustação de novos vinhos portugueses. A modernização da vitivinicultura portuguesa dos últimos anos levou uma verdadeira revolução aos vinhos daquele país, primeiro com a utilização de uvas estrangeiras e depois com uma mudança radical de conceitos. Roberto pesquisou, em recente viagem a Portugal, vinhos novos e de pequena produção que, em sua maioria, não estão disponíveis no Brasil. O que acha de um vinho do Douro e do Dão ao mesmo tempo? E de um vinho do Douro e do Priorat? E um Alvarinho com mais tanino que um Pinot Noir da Borgonha? Ao todo foram selecionados sete dos mais representativos vinhos desta nova vitivinicultura. São eles:

Alvarinho Contacto 2008, de Anselmo Mendes, DOC Vinho Verde;
Conceito 2006, de Vitivinícola Carla Ferreira Unipessoal, DOC Douro;
DODA, de Dirk Niepoort & Álvaro de Castro, Vinho de Mesa (Douro e Dão);
Dourat 2003, de Josep Puig & Carlos Moura, Vinho de Mesa (Priorat y Douro);
Encontro 1 2007, de Quinta do Encontro; DOC Bairrada;
Bastardo Conceito 2008, de Vitivinícola Carla Ferreira Unipessoal, Vinho Regional Duriense;
AB 2007, de Herdade do Esporão, Vinho Regional Alentejano.

Para o final, o Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas 2007, da Quinta do Crasto, acompanhado dos tradicionais queijos e frios. O horário, como sempre, às 19h30 e o preço será de R\$213,00 (pago em duas vezes) já incluídos os vinhos e pequena apostila. Evento limitado a 14 pessoas.

Os Grandes Tintos da Itália

A Itália é terra de importantes vinhos tintos, que estão entre os melhores do mundo. São exatamente esses produtos de alto nível que Celio Alzer vai mostrar no dia 25 de maio (3ª Feira), encerrando em grande estilo o que poderia ser considerado o “mês da Itália” na ABS Rio. Esta é a seleção:

Barolo Bricco Boschis 05, Cavalotto (Piemonte)
Amarone della Valpolicella Classico TB 04, Tommaso Bússola (Veneto)
Brunello di Montalcino 04, Talenti (Toscana)
Guado al Tasso 05, Antinori (supertoscana)
Taurasi Vigna Macchia dei Goti 03, Caggiano (Campania)

Para o final, o Aglianico del Vulture La Firma 05, Cantina del Notaio. Horário: 19h30, ao preço de R\$ 259,00 (em duas vezes) Esta degustação está limitada a 24 participantes.

Curso de vinhos italianos

Segundo produtor mundial, a Itália tem centenas de variedades nativas e uma enorme diversidade de vinhos, de grande tipicidade. Revelar essa riqueza única é o objetivo do curso que será ministrado por Celio Alzer, no mês de maio, com o apoio de uma apostila de 70 páginas. Eis os vinhos que serão apresentados, de doze diferentes regiões:

04 de maio – Itália Norte

Langhe Nebbiolo Perbacco 06, Vietti (Piemonte)
 Ripassà Classico Superiore 06, Zenato (Veneto)
 Lagrein 04, Franz Haas (Alto Adige)
 Friulano Collio 06, Villa Russiz (Friuli)

11 de maio – Itália Central

Le More Sangiovese di Romagna 07, Castellucio (Emilia-Romagna)
 Chianti Classico Riserva Cellole 05, San Fabiano Calcinaia (Toscana)
 Capatosta Morellino di Scansano 06, Poggioargentera (Toscana)
 Montepulciano d'Abruzzo “San Calisto” 05, Valle Reale (Abruzzo)
 “Dorato” Moscato Passito Dolce, Garofoli (Marche)

18 de maio – Sul da Itália

Radici Fiano di Avellino 06, Mastroberardino (Campania)
 Santa Cecilia tinto 06, Planeta (Sicília)
 Primitivo di Manduria Dunico Masseria Pepe 05, Pervini (Puglia)
 Cirò Rosso Riserva “Federico Scala” 06, Santa Venere (Calabria)

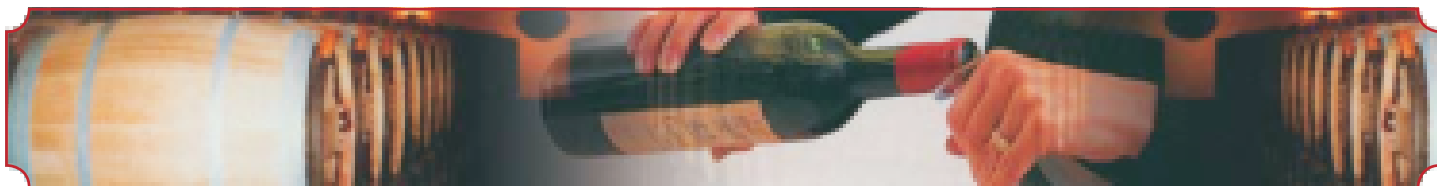
Para o final, o Masseria Trajone Primitivo di Manduria 07. As aulas acontecerão nos dias 04, 11 e 18 de maio (3ªs feiras), às 19h30, e o valor do curso é de R\$ 266,00, podendo ser pago em duas vezes.

Vinhos Apassimento, uma tradição da Itália

O processo de secar parcialmente as uvas antes da elaboração do vinho, denominado *Appassimento*, é utilizado em algumas regiões da Itália desde o período romano. No Veneto, deu origem a belos vinhos como o *Recioto* e o *Amarone della Valpolicella*. Na Sicília e na Ilha de Pantelleria, originou excelentes vinhos doces de sobremesa, com a denominação de *Passito*, muito apreciados em nosso país. Na Toscana, o uso do *appassimento* permitiu a elaboração do famoso *Vin Santo*. Esse interessante tema será apresentado por Geraldo Alão de Queiroz no dia 27 de maio, 5ª feira, às 19h30, quando serão degustados os seguintes vinhos:

Campofiorin Ripasso 2006 - Masi Agricola
Amarone Classico Ca' del Pipa Cinque Stelle 2004 - Michele Castellani
Recioto della Valpolicella I Castei Monte Fasenara 2003 (500 ml) - Michele Castellani
Passito di Pantelleria 2004 (375 ml) - Ferrandes
Vin Santo del Chianti Rufina 2003 - Renzo Masi

Para o final, *Valpolicella Classico Campo del Biotto 2007 - Michele Castellani*. Preço: R\$ 161,00. Limitado a 24 participantes.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

171 – Vinhos maduros fazem a diferença

Euclides Penedo Borges

Curvando-nos à modernidade e à aceleração do ritmo de vida, bebemos às vezes vinhos ainda jovens, tornados produtos de consumo imediato pelas técnicas de estabilização e filtração. Esse modismo faz com que notas maduras - frutas secas, petróleo, tomilho, couro, amêndoa – tornem-se menos queridas ou mesmo indesejáveis o que é lamentável, pois vinhos maduros dão-se melhor com inúmeros pratos do que vinhos jovens.

Na alteração do vinho com o tempo, devida à reação do oxigênio com os componentes da bebida e desses componentes entre si, os aromas perdem o frescor frutado e misturam-se aos aromas da fermentação, o vinho perde intensidade de sabor e ganha em maciez.

Nos tintos, a adstringência e o amargor dos taninos dissipam-se, tornam-se fatores positivos e o vinho passa de equilibrado e macio para harmônico e redondo.

A razão é que, em vinhos maduros, os açúcares, os ácidos e o álcool estão melhor integrados, proporcionando uma impressão deliciosa e um fundo de boca agradável, tornando-os adequados para harmonizações perfeitas.

É claro que a combinação às vezes pode ser desastrosa. Com Aspargos, por exemplo, qualquer nuance mínima de petróleo no vinho branco acentua-se desagradavelmente, propiciando um gosto metálico. Agora, se esses aspargos acompanham um carré de vitela assada ao molho de cogumelos, um branco maduro da Chardonnay há de sair vitorioso. A combinação chega através das notas vegetais, de "sous bois", de ervas e de cogumelos que se encontram tanto no vinho quanto na comida.

Com fundamento nas observações acima, um Bordeaux, Barolos, Barbarescos, Riojas ... bem maduros são companhia adequada para carnes com molhos de cogumelos ou trufas.

No caso de um Malbec argentino, um Carmenere chileno, um Tannat uruguaio ou um Merlot gaúcho, para ficarmos mais pertos de nós, que tenham pelo menos cinco anos.

MENSAGENS DA DIRETORIA

Caros associados,

É com satisfação e orgulho que a ABS-Rio inicia novas turmas do Curso de Profissionais dos 1º, 2º e 3º ciclos no ano de 2010. Tal curso destina-se a profissionais que trabalhem em restaurantes, lojas de vinhos e demais consultores da área. Iniciado em 2001, o Cursos para Profissionais busca atender um dos objetivos primordiais da ABS: melhorar o padrão dos serviços dos profissionais da área de restaurantes.

Os profissionais desta área estão atualmente bastante valorizados, mas também, mais requisitados e exigidos. Além de aconselhar a clientela na escolha de vinhos e demais bebidas, garantindo o seu correto e elegante serviço, tais profissionais estão sendo solicitados, cada vez mais, na compra, gerenciamento, e promoção dessas bebidas. Criar condições para o desenvolvimento de conhecimentos técnicos e científicos e da arte de degustar vinhos, procurando atualização constante, são nossos objetivos perseguidos. São estas concepções que norteiam a administração dos Cursos para Profissionais da ABS-Rio, acreditando como o escritor P. Pons que "os vinhos são feitos para estarem, como os diamantes num anel, incrustados numa refeição"

Maria Helena Tauhata
Diretora de Ensino

6º Encontro de Enófilos no Hotel Serraverde

No período de 21 a 23 de maio (6ª feira a domingo) será realizado o 6º Encontro de Enófilos no Hotel Serraverde, com apoio da ABS-Rio. Trata-se de um programa imperdível. Na chegada um coquetel de boas vindas com o drink "Rio Negro" da Underberg Brasil. Além das comodidades do hotel (piscina térmica, saunas, cavalgadas e recreação) no sábado, visita à Água Mineral Pouso Alto, em que todos irão conhecer a captação de água mineral e seu engarrafamento. Haverá ainda uma palestra/degustação intitulada "Vinhos Hispano-Americanos e Brasil", apresentada por Roberto Rodrigues, com vinhos da Reloco, Salton e Valentín Biachi. Eis os vinhos:

Espumante Salton Èvidence (Brasil)
Torres de Casta Rosé, de Miguel Torres (Catalunya, Espanha)
Bianchi Particular Malbec, de Valentín Bianchi (Mendoza, Argentina)
Enzo Bianchi, de Valentín Bianchi (Mendoza, Argentina)
Cordillera Syrah-Cabernet Sauvignon-Viognier, de Miguel Torres (Chile) – lançamento
Cordillera Carmenère-Merlot-Petit Verdot, de Miguel Torres (Chile) – lançamento
Desejo Merlot, Salton (Brasil)
Salmor, de Miguel Torres (priorat, Espanha)

Jantar dançante no sábado com animado conjunto e pista de dança à disposição de todos que queiram aproveitar e participar. Maiores informações com o Hotel Serraverde pelo telefone (35) 3364-1900 ou pelo e-mail reservas@serraverde.com.br .



IMPrensa INTERNACIONAL LXXXIII

Edgar Rechtschaffen

Aroma de “cinzeiro molhado”

No vernáculo da avaliação olfativa de vinhos, “toichinho defumado” é um traço perceptivo valorizado para um *Pinot Noir*. Mas este não é o caso para o aroma de “cinzeiro molhado”, que é onde entra o pó da bexiga natatória do esturjão (peixe cujas ovas defumadas das fêmeas são o caviar). Os *Pinot Noirs* da safra 2008 de *Anderson Valley*, Califórnia, começam a chegar no mercado. Mas severos incêndios florestais durante a *saison* de crescimento afetaram a safra de uvas daquele ano. Os incêndios deixaram muitos dos vinhos contaminados com um “aroma de fumaça”, segundo vinicultores locais, uma condição análoga a de vinho *bouchonné*: aroma indesejado e que se sobrepõe a tudo mais. O pó da bexiga natatória do esturjão, chamado *isinglass*, é uma forma nobre de colágeno há muito empregado na purificação de vinhos, pela remoção de componentes indesejáveis.

Assim, o enólogo *Larry Londer* adicionou um pouco de *isinglass* a alguns galões de seu *Pinot Noir* 2008 na esperança de remover o que outros enólogos chamam *wet-ashtray taste* (aroma de cinzeiro molhado). Mas de nada adiantou. Londer conseguiu livrar-se do aroma de fumaça ao bombear o vinho por um filtro de carvão (*charcoal*). Então o aroma de fumaça sumiu mas o vinho ficou desinteressante, com aroma unidimensional.

Os produtores de *Anderson Valley*, que se situa 200 km ao norte de S. Francisco, passaram o ano passado adicionando substâncias como produtos lácteos, *isinglass* e clara de ovos (colágeno), na tentativa de eliminar o aroma de fumaça de seus *Pinot Noir*. Há séculos, vinicultores conhecem os truques de clarificação/purificação que podem contornar (ou eliminar) defeitos do vinho, como sedimentos em excesso, vinagre e mesmo turvação. Para tratar a safra 2008, os vinicultores apelaram também à sistemas *high-tec* como micro-filtração, osmose reversa e a técnica de *sparging*, processo que injeta gases (como CO₂) no líquido. O defeito de fumaça –*smoke taint*– ainda não está bem compreendido pelos cientistas. Incêndios florestais na Austrália regularmente afetam os vinhedos da região e incêndios espontâneos macularam parte do vinho da safra 2003 de *British Columbia, Canada*. “Mas ainda não está claro qual reação química é a causadora disso”, diz *Linda Bisson*, professora de viticultura e enologia na Universidade da Califórnia, em *Davis*. O que se sabe é que um componente chamado guaiacol está correlacionado com esfumaçamento. Este componente está ausente na maioria dos vinhos, mas se envelhecido em barricas de carvalho, o vinho pode incorporar de 20 a 50 microgramas por litro da substância. Alguns *Pinot Noirs* da safra 2008 de *Anderson Valley* apresentaram 220 microgramas por litro de guaiacol. Como resultado, muitos produtores estão vendendo boa parte da produção sob outros rótulos, para não prejudicar a imagem do rótulo principal. Para se ter uma idéia do impacto financeiro, a safra 2007 de *Pinot Noir* da região, foi considerada uma das melhores dos últimos 20 anos, e muitas das 29 vinícolas da *appellation* vendem seus vinhos por mais de U\$ 50 (posto adega). A safra 2008 deverá ser vendida por bem menos da metade. Grandes quantidades estão sendo descarregadas no mercado a granel, por preços muito baixos, para mistura com outros vinhos. “O aroma de fumaça emerge a medida que vinho amadurece, como um fantasma que vem e vai”, sintetizou um produtor. Noticiou o *The Wall Street Journal*, na página A1, edição de 01/04/2010.

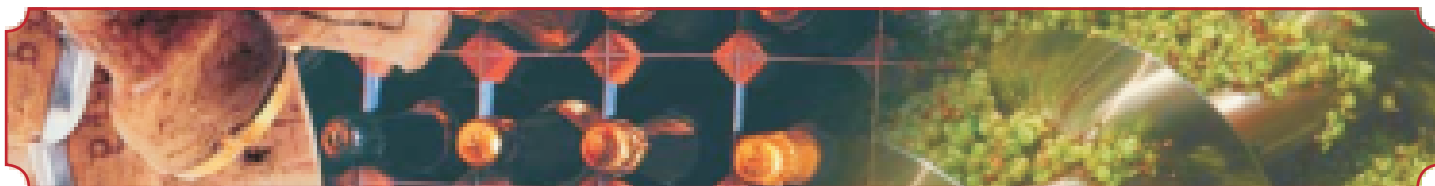
Próximo sucesso da Itália: Vinho branco

É o que declarou em longa entrevista à revista *Decanter*, edição de maio de 2010 (liberada em 5 de abril), o mais famoso produtor do Piemonte, Angelo Gaja. 'A Itália tem muito potencial... uma enorme gama de terroirs. Há 1500 variedades de uva na Itália, muitas virtualmente desconhecidas. Nenhum outro país possui tal riqueza'.

E serão as variedades brancas, diz Gaia, que se destacarão. 'Pinot Grigio e Chardonnay são um pouco tediosas, mas Fiano é excelente e eu amo Vermentino, Greco, Ribolla e Arneis.' . Gaja, com 70 anos, celebra este ano o sesquicentenário de sua vinícola com reminiscências de seu pai Giovanni. O velho Gaja já fora um inovador foi quem decidiu colocar o nome da família nas garrafas em grandes letras vermelhas, demonstrando um pendor de marketing, também herdado por Angelo. Mas as relações não foram sempre harmoniosas, particularmente quando Angelo introduziu o uso de barricas novas e, com destaque e contrapondo-se ao costume e leis das *appellations* regionais, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Cabernet Sauvignon. Isto foi uma verdadeira revolução pois, para Gaja, vinho só tinha uma cor - vermelho- e tinha que ser de uvas regionais.

Taça que respira

A fabricante *Riedel* foi a vencedora de uma pendenga legal contra sua rival e também austríaca *Eisch Glasskultur* sobre afirmações infundadas sobre uma taça de cristal que respira. A justiça entendeu a alegação sem embasamento científico, classificando-a como propaganda enganosa. Em decorrência, a ré, como parte do acórdão, modificou o nome de seu produto de *Breathable-Glass* para *Sensi-plus*. Informou a revista *Decanter*.



ACONTECEU

Dia Internacional da Mulher

Para homenagear as associadas da ABS Rio no seu dia, foi realizado encontro festivo, com vinhos e comidinhas. Como de hábito há vários anos, o evento foi dirigido por Madeleine Patrício. Como sempre, muito bem organizado, muita alegria, onde foram degustados produtos da Adega Alentejana (2529-8114) e do Espírito do Vinho (2286-8838): azeite EA, Espumante Rondonêe Rosé Brut (Brasil), Caliterra Sauvignon Blanc, Tinto da Talha Grande Escolha, e Licor de Amêndoas Amarga, tudo acompanhado de Canapés de pão preto/salmão, açorda de bacalhau, arroz de paio (porco preto) e biscoitos de amêndoa.

Vitis Vinífera - Michel Gonet em Bordeaux

Tendo alcançado enorme prestígio com os produtos de Champagne, de onde é originária, a família Gonet empreendeu novo desafio: produzir vinhos em Bordeaux, estabelecendo, em 1986, os primeiros vinhedos nessa região, ocupando hoje 180 hectares. José Augusto Saraiva, diretor da Vitis Vinífera (2235-3968), fez a apresentação dos vinhos Chateau Lesparre Blanc 05 – Graves de Vayres AOC, Chateau Lesparre Rouge 04 – Graves de Vayres AOC, Chateau La Terrasse de l'Île Verte 01 – Bordeaux Supérieur AOC, Chateau D'Eck 02 – Pessac-Léognan AOC e Chateau Haut Bacalan 03 – Pessac-Léognan AOC.

Vinhos portugueses Felix Rocha

Representados no Rio de Janeiro por Rocha e Carvalhosa (2293-8038), importador e distribuidor exclusivo, os vinhos foram apresentados por Nuno Rocha, membro da família Félix e responsável pela área comercial da representante. Foram degustados os vinhos Quinta S. Cristovão tinto 2006, Quinta S. Cristovão tinto Reserva 04, Felix Rocha Bem Rosh (Kosher) 04, Felix Rocha Pinot Noir 05, Felix Rocha Merlot 04 e Felix Rocha Alicante Bouschet.

Reloco – Vinícola Miguel Torres

Com apresentações na ABS Flamengo e ABS Barra, Humberto Carcamo (8822-1000) coordenou a degustação de vinhos da Vinícola Miguel Torres: Santa Digna Chardonnay 2007, Santa Digna Rosé Cabernet Sauvignon 2008, Santa Digna Malbec 2007, Santa Digna Shiraz 2006 e Cordillera Tinto Cariñena 2005.

Paralelo 35 – Viña Echeverria

Viviana Echeverria, proprietária da vinícola chilena Viña Echeverria, representada pela Paralelo 35 (3106-7722), apresentou a seleção de seus vinhos elaborados com a casta Cabernet Sauvignon: Echeverria Rosé de Cabernet Sauvignon 08, Echeverria Cabernet Sauvignon Reserva 06, Echeverria Cabernet Sauvignon Family Reserva 06, Echeverria Cabernet Sauvignon Limited Edition 05, Echeverria Cabernet Sauvignon Founder's Selection 03 e Echeverria Late Harvest 05.

Vini Rio – Berengher Import

Charlston Dalmonico - Gerente de Vendas da Berengher Import, de Curitiba, representada no Rio de Janeiro por João Luiz Manso (2256-0858), comandou a degustação dos vinhos Filosur Chardonnay 2009 (Argentina) - Vinícola Andeluna - Vale do Tupungato, Pacifico Sur Reserva Pinot Noir 2008 (Chile) - Vinícola La Pancora - Vale do Curicó, Arroba Malbec 2006 - (Argentina) Carlos Balmaceda "Vinho de Autor" - Vale de La Consulta, Ave Wines Premium Malbec 2007 (Argentina) - Perdriel - Mendoza, Ave Wines Gran Reserva Malbec 2006 (Argentina) - Perdriel - Mendoza e Latina Syrah Handcrafted 2008 - (Chile) - Irene Paiva - Vinho de Autora - Vale do Cachapoal.

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

UM PORTUGAL DIFERENTE

Dia 29 de abril (5ª feira)

CURSO BÁSICO

Dias 03, 05 ou 13 de maio (2ª, 4ª ou 5ª feira)

CURSO DEGUSTAÇÃO

Dias 03 ou 05 de maio (2ª ou 4ª feira)

CURSO VINHOS ITALIANOS

Dias 04, 11 e 18 de maio (3ªs feiras)

VINHO E HISTÓRIA

Dia 13 de maio (5ª feira)

TOPS SYRAH/SHIRAZ

Dia 20 de maio (5ª feira)

OS GRANDES TINTOS DA ITÁLIA

Dia 25 de maio (3ª feira)

APASSIMENTO, UMA TRADIÇÃO ITALIANA

Dia 27 de maio (5ª feira)

SEDE BARRA

CURSO BÁSICO

Dia 04 de maio (3ª feira)

CURSO DEGUSTAÇÃO

Dia 06 de maio (5ª feira)

UMA VIAGEM PELA ESPANHA

Dia 19 de maio (4ª feira)

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Maio

FLAMENGO: Dias 03, 05 ou 13 – Curso Básico; **Dias 03 ou 05** – Curso Degustação; **Dias 04, 11 e 18 (3ªs feiras)** – Curso Vinhos Italianos, com Celio Alzer; **Dia 13 (5ª feira)** - Vinho e História, com a historiadora Marina Cavicchioli; **Dia 20 (5ª feira)** – TOPs Syrah/Shiraz, com Roberto Rodrigues; **Dia 25 (3ª feira)** – Grandes tintos da Itália, com Celio Alzer; **Dia 27 (5ª feira)** - Vinhos Apassimento, uma tradição italiana, com Geraldo Alão.

BARRA: Dia 04 (3ª feira) – Curso Básico; **Dia 06 (5ª feira)** – Curso Degustação; **Dia 19 (4ª feira)** – Uma viagem pela Espanha, com João Fontes

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