

Curso Vinhos de Bordeaux

A França é o mais renomado e conceituado país vitivinícola do mundo, graças à excepcional qualidade de seus vinhos e à sua inigualável contribuição para o desenvolvimento e o aprimoramento dessa bebida. Dentre suas regiões, destaca-se Bordeaux, com suas maravilhosas castas, tradição e elevada tecnologia, associadas às suas características físicas, climáticas, políticas e mesmo históricas. Geraldo Alão de Queiroz apresentará, nos dias 01 e 08 de junho (3a.feira), o sempre aguardado *Curso de Bordeaux*, para o qual selecionou os seguintes vinhos:

Primeiro Dia:

- * Ch. de France Blanc 2007 - Pessac Léognan
- * Ch. Potensac 2004 - Cru Bourgeois
- * Ch. Beychevelle 2006 - Saint Julien 4ème Cru Classé
- * Ch. Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2001 - Pauillac 2ème Cru Classé

Segundo Dia:

- * Ch. de France Rouge 2001 - Pessac Léognan
- * Clos Fourtet 2004 - 1er Grand Cru Classé St. Emilion
- * Ch. Beauregard 2005 - Pomerol
- * Ch. de Malle 2005 - Deuxième Cru Sauternes

Para o final, foi escolhido o Château Beauregard Ducourt 2006 Entre-Deux-Mers. Os encontros terão início às 19h30, e o preço será de R\$ 354,00, podendo ser pago em dois cheques, na secretaria da ABS. Limitado a 24 associados.

Grandes Vinhos: Espanha e Portugal

Portugal e Espanha vêm, cada vez mais, se destacando pela produção de vinhos verdadeiramente antológicos e sem atingirem preços astronômicos. Ricardo Farias fez uma esmerada seleção de seis maravilhosos vinhos, três portugueses e três espanhóis, para um agradável confronto. A degustação acontecerá no próximo dia 24 de junho, 5ªfeira (nova data), às 19h30. Uma das degustações imperdíveis deste ano. Vejam os vinhos:

**Quinta do Crasto Vinha da Ponte - Quinta do Crasto
Quinta dos Carvalhais Único 2005 - Quinta dos Carvalhais
Mouchão Tonel 3/4 2005 - Herdade do Mouchão
Gran Reserva 890 1995 - La Rioja Alta
Pago Negralada 2002 - Abadia Retuerta
Alión 2004 - Alión (Vega Sicília)**

Para o final, Cortes de Cima Touriga Nacional 2007. Preço: R\$ 307,00, podendo ser pago em dois cheques na secretaria da ABS. Limitado a 14 participantes.

Vai, que é Sopa!

Neste evento do dia 29 de junho, terça-feira, às 19h30, você vai ver que sopa harmoniza muito bem com vinho, especialmente com a ajuda do friozinho que está chegando. Ano passado, essa degustação fez muito sucesso, por isso, Celio Alzer está selecionando com carinho as cinco sopas que serão servidas, cada uma com um vinho diferente. Veja a lista completa no próximo boletim, mas programe-se desde já, porque serão apenas 30 vagas.

Grandes Malbec Argentinos

A variedade tinta Malbec, originária do Sudoeste da França, encontrou em Mendoza, Argentina, seu terroir ideal. Nosso professor Euclides Penedo Borges, que também é produtor por lá, selecionou para essa degustação grandes variedades da Malbec, na faixa de US\$ 70 a US\$ 220, proveniente de produtores argentinos de renome internacional. Uma degustação inovadora! Os vinhos:

**Catena Alta Malbec 2006 - Catena Zapata
Pulenta Estate Gran Malbec 2007 - Pulenta Estate
Alfa Crux Malbec 2006 O. Fournier - O. Fournier
Brote Negro Malbec 2005 / 2006 - Viña Alicia
Catena Zapata Malbec Argentino 2005 - Catena Zapata
Bramare Malbec "Marchiore Vineyard" 2006 - Viña Cobos**

Para o final: Penedo Borges Malbec Reserva 2007. Dia 10 de junho, 5ª feira, às 19h30. Preço: R\$ 209,00. Limitado a 24 alunos.

Curso Aprofundado de Degustação

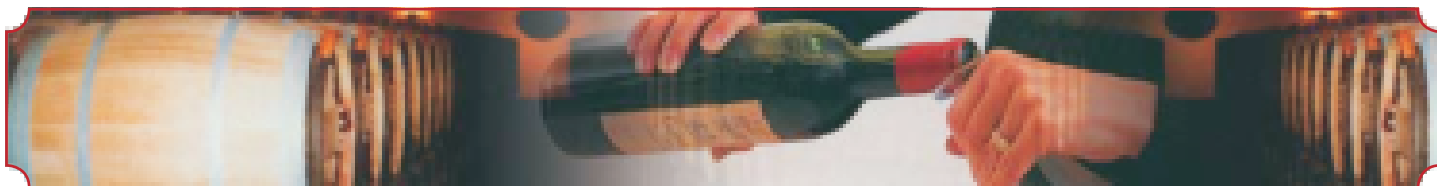
Para os que gostam de degustar vinhos e particularmente para aqueles que já degustam com facilidade e conhecem bem o uso da ficha, o professor Euclides Penedo Borges preparou um curso de aprofundamento no assunto, em três aulas, baseando-se nos ensinamentos da "École de la Dégustation" do enólogo Pierre Casamayor, de Toulouse, França. O conteúdo: a equação da qualidade, princípios e finalidades da degustação, técnicas das provas visual, olfativa e gustativa, os vinhos brancos, os vinhos tintos, os vinhos doces, etc... Você vai ampliar seus conhecimentos e aumentar seu prazer em degustar. Os vinhos:

**Amplus Sauvignon Blanc 2008 - Santa Ema
Vie de Romans Chardonnay 2007 - Vie de Romans
Sauternes Château Gravas 2004 - Château Gravas
Dolcetto d'Alba La Chiesa 2007 - Aldo Seghesio
Mc Rae Wood Shiraz 2004 - Jim Barry
Maury Vintage Mas Amiel 1999 - Mas Amiel
Gewürztraminer Cuvée des Princes Abbés 2004 -
Schlumberger
Douro Quinta da Gaivosa 2003 - Domingos Alves de Sousa
Rioja Imperial Gran Reserva 98 1998 - CVNE**

Para o final, Penedo Borges Malbec Gran Reserva 2007 - Penedo Borges. Dias 15, 22 e 29 de junho, 3ª feira, às 19h30. Preço: 215,00 Limitado a 24 participantes.

Campeões na Barra

No próximo dia 30 de junho, Celio Alzer apresenta na ABS Barra o "Campeões do Custo x Benefício", uma seleção de ótimos vinhos para o dia a dia, que estarão disponíveis para os associados da ABS-Rio por um preço especial, durante um mês após a degustação. Anote os vinhos e os preços promocionais: Gros Manseng/Sauvignon Blanc08, Alain Brumont (França), de R\$54,40 por R\$34,00 (loja Espírito do Vinho, Aníbal - tel.: 2286-8838); Rosato di Toscana 08, Fattoria di Basciano Itália - de R\$52,90 por R\$35,00 (também na loja Espírito do Vinho); Morandé Carmenère Reserva 07 (Chile) - de R\$38,00 por R\$26,50 (Carvalhido, Jorge Moura - tel.: 7832-6713); Flor de Crasto 08, Quinta do Crasto (Portugal) - de R\$32,00 por R\$27,00 (Qualimport, João Luiz Manso - tel.: 2256-1758 / 9961-6402); Norton Malbec DOC 07 (Argentina) - de R\$ 31,50 por R\$25,00 (Winebrands, Valmir Mafra - tel.: 9666-2246). Esta degustação será às 19h30, na nossa sede da Barra e custará R\$48,00.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

172 – Os criadores e a grandeza do Don Melchor

Euclides Penedo Borges

Vinte e quatro anos são passados desde que Rafael Guiliastri, da Viña Concha y Toro, viajou a Bordeaux para submeter amostras de um tinto experimental chileno à apreciação de Émile Peynaud. A reação desse mestre da enologia e da degustação foi encorajadora: "Vocês não estão muito longe da alta qualidade e isso é raro. Há um potencial nesse vinho que penso não encontrar em outro lugar no exterior."

Coube então, a Jacques Boissenot, parceiro e sucessor de Peynaud, aceitar o desafio de desenvolver um tinto chileno fora de série. A primeira safra saiu em 1987 e Boissenot viajou ao Chile por dez anos sucessivos acompanhando as safras, até que, em 1997, o chileno Enrique Tirado assumiu a responsabilidade pelo projeto dando continuidade ao trabalho anterior, até os dias de hoje.

O Don Melchor expressa, com propriedade, o Cabernet Sauvignon do terroir de Puente Alto. O solo pedregoso arrastado dos Andes pelo Rio Maipo é permeável e pobre de nutrientes, o que impede crescimento vegetal excessivo, limitando a produção e concentrando as uvas. No verão, os dias quentes dão lugar a noites frias e o ar fresco da montanha canalizado no vale do rio, refresca o vinhedo permitindo uma maturação adequada.

O estilo e a complexidade que fazem a grandeza do Don Melchor resultam do trabalho consciente do pessoal, comandado por Enrique Tirado, aproveitando-se do equilíbrio natural entre o solo pedregoso de Puente Alto, a brisa dos Andes e o clima do Maipo Alto.

MENSAGENS DA DIRETORIA

Caros associados

Objetivando atualizá-los sobre nossa parceria com a WineTag, matéria publicada no ABS Notícias de Fevereiro passado, informo que o Espaço ABS-Rio já se encontra formatado no site www.winetag.com.br, contendo o cadastro dos diretores e conselheiros, a divulgação dos cursos e eventos realizados pela ABS Rio e, a partir deste mês, trazendo as avaliações de vinhos feitas por nossos professores, avaliações estas, que terão destaque na página principal do site.

Lembramos que os associados e ex-associados da ABS-Rio recebem identificação de aluno ou ex-aluno, respectivamente, na Rede Social da WineTag. A possibilidade dos cursos da ABS-Rio serem ministrados "on line" e a criação do Clube do Vinho, que permitirá a organização de confrarias e grupos de degustação, também "on line", são as próximas ações a serem implementadas através desta parceria.

Trane Vieira Gambôa - Diretora de Convênios

TOP TEN - EXPOVINIS

O TOP TEN é uma das mais reconhecidas premiações do mundo do vinho e um dos momentos mais altos da EXPOVINIS. O concurso elege os dez melhores vinhos presentes no ExpoVinis Brasil através de degustações realizadas totalmente às cegas por um júri composto por jornalistas especializados, sommeliers e degustadores de associações e escolas, todos de reputação e trajetória comprovadas no setor. Sob a coordenação de Jorge Lucki e Ivan José Santos, o júri estava composto dos seguintes membros: Beto Gerosa (Blog do Vinho, IG), Celito Guerra (Enólogo e Degustador da EMBRAPA), Daniel Pinto (SBAV-SP), Gerson Lopes (ABS-MG, Estado de Minas), Gustavo Andrade de Paulo (ABS-SP, Wine Style), Jorge Carrara (Folha de São Paulo e Prazeres da Mesa), José Luiz Pagliari (SBAV-SP), José Maria Santana (Revista Gosto), Manuel Beato (Sommelier do Fasano, Guia de Vinhos Larousse), Marcelo Copello (Mar de Vinhos), Marcio Oliveira (ABS-MG) e Ricardo Farias (ABS- RIO). Durante dois dias que antecederam a abertura da ExpoVinis foram degustadas 186 amostras e o resultado apontou os seguintes vencedores:

Espumante Nacional - Grand Legado Brut Champenoise – Wine Park

Espumante Importado - Ferrari Perlè 2002 – Ferrari/Decanter

Branco – Chardonnay - Villaggio Grando 2008 – Villaggio Grando

Branco - Sauvignon Blanc - Yealands Estate 2009 – Yealands State/Sem importador

Branco - Outras Castas - Mesh Riesling 2007 – Grosst-Hill Smith/KMM

Rosado - Château de Pourcieux 2009 – Cantu

Tinto Nacional - Sesmarias 2008 – Miolo Wine Group

Tinto Novo Mundo - Morandé Grand Reserva Syrah 2005 – Morandé/Carvalho

Tinto Velho Mundo - Herdade do Esporão Touriga Nacional 2007 – Herdade do Esporão/Qualimpor

Fortificado - Madeira Justino's Colheita 1995 – Justino Henriques/ViniPortugal/Porto a Porto

Durante o evento é realizada uma degustação especial com os rótulos vencedores do TOP TEN, sendo os vinhos apresentados pelos membros do júri. Nossos parabéns ao Jorge Lucki e José Ivan dos Santos pelo esforço e competência demonstrados durante a realização do TOP TEN.

CONFRATERNIZAÇÃO DOS SÓCIOS

Dia 18 de junho, 6ª feira, a partir das 18h30 e até às 21h30, mais um encontro de Confraternização dos Sócios. Venha degustar vinhos, queijos, frios e outras comidinhas e colocar em dia os assuntos com os amigos. Como de hábito, será no restaurante O Navegador, 6º andar do Clube Naval, Av. Rio Branco esquina de Almirante Barroso. Não percam. É grátis para os associados em dia com a ABS-Rio. Convidados pagam R\$ 100,00.



IMPrensa INTERNACIONAL LXXXV

Edgar Rechtschaffen

Novo paradigma I

Segundo a *PRweb*, as vendas diretas ao consumidor das vinícolas dos Estados Unidos deverão atingir 63% do total, fazendo desse canal o mais importante veículo de comercialização dessa indústria. As pequenas e médias vinícolas são as principais responsáveis pela significativa participação do marketing direto na colocação do vinho no mercado. Os dados de 2009, que apresentaram um valor total de vendas diretas de U\$3 bi (que corresponderia a um valor de U\$8 bi de venda ao consumidor final – se feito através de lojas, mercados, restaurantes), apresentam as seguintes peculiaridades:

Vinícolas dos Estados Unidos - Ano 2009

- Crescimento global de vendas diretas : 3%
- Crescimento de vendas *on line* : 23%
- Crescimento de vendas *por telefone* : 16%
- Crescimento de vendas nos *tastings rooms* : 2%
- Crescimento de vendas *em eventos* : 8%
- Queda de venda dos *wine clubs* : -5%
- Queda de venda de *mail orders* : -14%

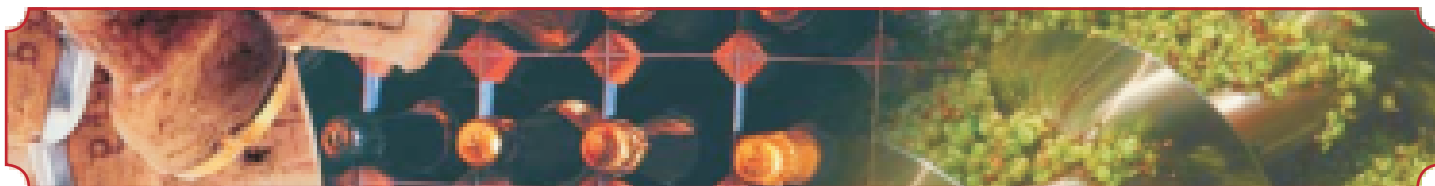
Esta mudança de paradigma representa, pelos cálculos acima, uma economia de U\$5 bi para os consumidores.

Falsificação

O ex-presidente de uma empresa sul-australiana de vinhos foi considerado culpado por vender vinho Chardonnay adulterado, “enriquecido” com suco de uva Sultana, a diversas empresas, inclusive para a gigante *Hardys*. *Andrew Hashim*, *ex-managing director da Rivers Wines*, foi condenado por 34 ofensas de falsificação de registros/lançamentos pela corte de magistrados de Adelaide. A empresa é reincidente já que, em 2007, confessou-se culpada, de ter cometido 97 ofensas similares. A trama atual começou a ser desvendada em 2003, quando milhares de litros de suco de uva (para posterior fermentação) enviados a importantes produtores de vinho, inclusive a *Hardys*, foram apreendidos e postos em quarentena pelo órgão regulador *Australian Wine and Brandy Corporation*, tendo em vista dúvidas levantadas por compradores sobre a autenticidade do varietal. Na ocasião, a *Chardonnay* comandava o preço de U\$1.000/tonelada e a *Sultana* U\$250/tonelada. *Paul Lapsley*, enólogo chefe da *Hardys*, declarou à revista *Decanter*: “Em 2003 a *Hardys* (hoje pertencendo a *Constellation Wines* – maior empresa de vinhos do mundo) tomou ciência que a *Rivers Wines* estava vendendo suco de uva adulterado. Abortamos imediatamente a compra e alertamos as autoridades competentes.” A *Rivers Wines* poderá ter que pagar multa de até U\$1,4 mi, enquanto *Hashim* poderá ser multado em U\$102.000.

Novo paradigma II

Em matéria de 01 de maio de 2010, o *The Wall Street Journal* publicou extensa matéria “*How Plastic Popped the Cork Monopoly*” (Como o plástico quebrou o monopólio da cortiça). A matéria está centrada na fazanha da *Nomacorc*, empresa sediada numa pequena fábrica da rupestre *Zebulon*, NC, na qual, dez gigantescas máquinas (extrusoras) trabalham 24 horas sem parar, para produzir 1,4 bi tampas/ano de plástico para vinho. Desde os 1600's o vinho era engarrafado exclusivamente com rolhas de cortiça natural, proveniente de Portugal e outros países Mediterrâneos. Mas nos últimos 10 anos estima-se que 20% do mercado de tampas de vinho foi ocupado pelo plástico, que custa de 2 a 20 centavos de U\$/unidade, bem mais em conta que as rolhas, que podem chegar a dez vezes este valor. Somado a isso, as tampas de rosca já detêm 11% do mercado. Assim, a *Portuguese Cork Association* destinou U\$21 bi para uma campanha, cujo mote central é “*Manejado corretamente, um pé de carvalho pode durar 300 anos produzindo cortiça. Infelizmente, uma tampa de plástico pode durar bem mais*”.



ACONTECEU

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.

Degustação Forum Enológico

Com um júri composto por membros do Forum Enológico e monitores/professores da ABS-Rio. O objetivo da degustação foi selecionar dois vinhos do Rio Grande do Sul, com corte bordalês, para serem degustados no evento nacional do Forum Enológico em agosto. Esta seletiva foi uma das seis que serão realizadas em todo o Brasil, escolhendo vinhos de diferentes estilos (Espumantes, Corte Bordalês, Varietais de Castas Francesas, Brancos, Castas Ibéricas e Italianas, Merlot). Foi utilizado o mesmo sistema de avaliação a ser empregado em Piracicaba: os cinco vinhos considerados mais representativos pelos degustadores, recebeu pontos de 1 a 5 e as pontuações somadas no final, para a escolha dos dois vinhos a serem degustados no Vamos à Montanha 2010, em agosto. Foi servido um vinho de referência (que não entrou na classificação) no início do encontro. Todos os vinhos, com exceção do vinho de referência, foram degustados às cegas. Após renhida disputa, em que cabe destacar a qualidade dos vinhos apresentados, os mais votados foram o Miolo Lote 43 e o Lidio Carraro Quorum Grande Vendimia.

Miolo

A Miolo firmou parceria com produtores italianos e fez uma apresentação na ABS Rio, em primeira mão, de dois dos mais significativos vinhos: Barolo Serralunga / Giovanni Rosso (Piemonte) e Carendelle / San Cristoforo (Toscana). Os vinhos foram apresentados por seus enólogos Lorenzo Zonin (Vinícola Podere San Cristoforo) e David Rosso (Vinícola Giovanni Rosso).

Confraria Carioca

A Confraria Carioca trouxe para a ABS Rio vinhos italianos da Vinícola Borgo Scopeto e Caparzo, em uma degustação dirigida por seu Diretor de Exportação, Mario Turrini. Foram degustados os seguintes vinhos: Bianco IGT Toscana 2007 – Caparzo, Rosso IGT 2006 – Caparzo, Rosso di Montalcino 2006 – Caparzo, Brunello di Montalcino 2006 – Caparzo e Brunello di Montalcino Riserva 2003 – Caparzo.

Importadora Grenache

A Importadora Grenache apresentou vinhos portugueses, da Vinícola Terra D'Alter. Fundada em 2004, trata-se de uma vinícola moderna que utiliza as uvas produzidas pelos seus sócios, na região de Alter do Chão e Fronteira, Alto Alentejo. A degustação foi dirigida por seu sócio-proprietário, Rui Borges. Foram degustados os vinhos Terra D'Alter Tinto, Terra D'Alter Branco, Terra D'Alter Colheita Touriga Nacional/ Cabernet Sauvignon e Terra D'Alter Reserva Tinto.

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

OS GRANDES TINTOS DA ITÁLIA
Dia 25 de maio (3ª feira)

APASSIMENTO, UMA TRADIÇÃO ITALIANA
Dia 27 de maio (5ª feira)

CURSO DE VINHOS DE BORDEAUX
Dias 01 e 08 de junho (3ªs feiras)

GRANDES MALBEC ARGENTINOS
Dia 10 de junho (5ª feira)

CURSO APROFUNDADO DE DEGUSTAÇÃO
Dias 15, 22 e 29 de junho (3ªs feiras)

GRANDES VINHOS PORTUGAL E ESPANHA
Dia 24 de junho (5ª feira)

CURSO BÁSICO
Dia 28/junho ou 07 ou 08/julho (2ª, 4ª ou 5ª feira)

CURSO DEGUSTAÇÃO
Dia 28 ou 30 de junho (2ª ou 4ª feira)

VAI QUE É SOPA
Dia 29 de junho (3ª feira)

SEDE BARRA

CAMPEÕES DO CUSTO x BENEFÍCIO
Dia 30 de junho (4ª feira)

CURSO BÁSICO
Dia 29 de junho (3ª feira)

CURSO DEGUSTAÇÃO
Dia 01 de julho (5ª feira)

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Junho

FLAMENGO: Dias 01 e 08 (3ªs feiras) – Curso Bordeaux, com Geraldo Alão; **Dia 10 (5ª feira)** – Grandes Malbec Argentinos, com Euclides Penedo Borges; **Dias 15, 22 e 29 – (3ªs feiras)** – Curso Aprofundado de Degustação, com Euclides Penedo Borges; **Dia 24 (5ª feira)** – Grandes Vinhos Portugal e Espanha, com Ricardo Farias; **Dias 28 junho ou 07 ou 08 julho** – Curso Básico; **Dias 28 ou 30** – Curso Degustação; **Dia 29 (3ª feira)** – Vai que é sopa, com Celio Alzer.
BARRA: Dia 30 (4ª feira) – Campeões do Custo x Benefício, com Celio Alzer; **Dia 29 (3ª feira)** – Curso Básico; **Dia 01 de julho** – Curso Degustação

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