

## Curso Vinhos da Borgonha

A Borgonha é uma das mais instigantes regiões vinícolas do mundo, com seus vinhos de rara elegância e personalidade. Seus vinhedos também apresentam um charme único, onde o terroir francês atinge sua máxima expressão. Venha conhecer bastante sobre esta região, num curso de dois encontros elaborado por Ricardo Farias, abrangendo desde Chablis até o Beaujolais. Eis os vinhos:

### 1ª Aula - dia 13.07

Chablis - 1er Cru Montmains 05 - Gérard Tremblay  
Chalonnaise - Givry 1er Cru Clos des Grandes Vignes 05 - L. Parize  
Maconnais - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Les Perrières 05 - Dom. Ferret  
Beaujolais - Moulin à Vent La Roche 05 - Louis Jadot

### 2ª Aula - dia 20.07

Beaune - Chassagne-Montrachet Les Champs Grains 04 - Jean Marc Morey  
Beaune - Gevrey Chambertin 05 - Domaine Bruno Clair  
Beaune - Puligny-Montrachet 06 - branco - Joseph Drouhin  
Nuits - Chambolle-Musigny 04 - Domaine David Duband

Para o final um Chalonnaise - Pinot Noir 04 - Michel Juillot. Os encontros serão realizados nos dias 13 e 20 de julho (3ªs feiras) às 19:30 horas. O preço: R\$ 234,00 em duas vezes (cheque pré datado).

## Campeões em nova temporada

Depois que a bola parar de rolar, entram em cena os "Campeões do Custo x Benefício", uma seleção imbatível de bons vinhos, que estarão disponíveis para os associados da ABS Rio por preços especiais, no período de 14 de julho a 13 de agosto. Confira os craques: Espumante Domno Ponto Nero Rosé Brut, do Brasil, de R\$ 35,00 por R\$ 27,00 (FTP Wines, Raquel ou Rafael Moreira - tels.: 2233-3111 / 8423-5432); o francês do Languedoc-Roussillon, Viognier Vin de Pays d'Hauterive 07, Domaine de la Bastide, de R\$ 56,20 por R\$ 35,00 (Espírito do Vinho, Aníbal - tel.: 2286-8838); Flor de Crasto 08, da portuguesa Quinta do Crasto, de R\$ 32,00 por R\$ 27,00 (Qualimport, João Luiz Manso - tels.: 2256-1758 / 9961-6402); da Argentina, o Norton DOC Malbec 06, de R\$ 29,90 por R\$ 25,48 (Winebrands, Valmir Mafrá - tels.: 7870-2333 / 9666-2246); e o espanhol Juan Gil Monastrel Joven 07, de R\$ 45,00 por R\$ 36,00 (Mercovino, Alexandre Kaufman - tel.: 7879-0826 / 9123-5615). Será no dia 14 de julho, 4ª feira, às 16h, com Célio Alzer. Valor: R\$ R\$ 48,00.

## A Pinot Noir no Velho e no Novo Mundo!

Se existe uma uva que expressa com sensualidade as mínimas nuances de seu terroir, ela se chama Pinot Noir. A caprichosa videira, que das tintas é a que mais gosta do clima frio, adaptou-se às extremidades vinícolas dos dois hemisférios, como Borgonha e Oregon no Norte e Patagonia e Central Otago no Sul. É a uva das sutilezas. Sinuosa e sensual exige do degustador perspicácia para perceber a delicadeza dos aromas e sabores que ela sabe retirar da terra e do sol. Vamos nos deliciar com os vinhos:

### Do Velho Mundo:

Gevrey Chambertin 1er Cru Fontany 05 - Domaine Rebourseau  
Johann Maximilian Pinot Noir 05 - Hans Lang - Alemanha  
Pinot Nero Cru Etichetta Schweizer 04 Franz Haas - Itália

### Do Novo Mundo:

Chacra "Cinquenta y Cinco" 07 - Bodega Chacra - Argentina  
Felton Road Pinot Noir 08 = Felton Road - Nova Zelândia  
Pinot Noir Laurène 05 - Domaine Drouhin - Estados Unidos

Para o final: Reserva Pinot Noir 08 Terranoble, Casablanca, Chile. Dia 01 de julho, às 19:30 horas, com Francisco Brossard. Preço: R\$ 219,00.

## Shiraz: Destaques desta Extraordinária Casta

Esta magnífica uva adaptou-se muito bem em inúmeras regiões vinícolas, tanto do velho quanto do novo mundo, chegando a produzir vinhos marcantes em diversos países. Ao completar sete anos apresentando os melhores vinhos elaborados com esta casta, Roberto Rodrigues fez uma esmerada seleção de vinhos de alta qualidade em que a safra é o grande destaque, são verdadeiros "Top Syrah". Os vinhos serão degustados às cegas. Degustação imperdível para quem sabe apreciar vinhos fora de série. Vejam a seleção completa:

- Crozes-Hermitage Les Fées Brunes 2005, Jean-Luc

Colombo, França, Rhône;

- Biography 2005, Raka, África do Sul;

- O. Fournier Syrah / Malbec 2005, Argentina, Valle de Uco;

- Tanagra Syrah 2005, Villard, Chile, Valle de Casablanca;

- EQ Syrah 2007, Matetic, Chile, Valle S. Antonio;

- Woodcutter's Shiraz 2008, Torbreck, Austrália, Barrosa Valley;

- Amon-Ra Shiraz 2008, Glaetzer, Austrália, Barrosa Valley;

- The Armagh 2004, Jim Barry, Austrália, Clare Valley.

Para o final, o Cordillera Shiraz Cabernet 07, de Miguel Torres, mais os tradicionais queijos e frios. Essa degustação será no dia 24 de junho, 5ª feira, às 19h30. O preço: R\$ 338,00 podendo ser pago em duas vezes (cheque pré-datado). Limitado a 24 pessoas.

## Como receber com queijos e vinhos

Ministrado por Celio Alzer, este é um dos eventos mais tradicionais da ABS-Rio, e que sempre desperta grande interesse. Na primeira aula, no dia 08 de julho, serão dadas todas as informações necessárias para a montagem de uma recepção de queijos e vinhos: a escolha dos queijos e pães mais adequados, quantidades necessárias, cuidados na compra, apresentação dos queijos e harmonização entre queijos e vinhos. A segunda, no dia 15 de julho, será dedicada às diversas famílias de queijos existentes, sua origem, história e características. Nas duas aulas, degustação de oito diferentes tipos de queijos brasileiros, franceses e holandeses, entre eles os clássicos Brie, Camembert, Emmental, Gorgonzola e cabra, cada um acompanhado do vinho mais adequado. O curso tem o apoio de uma apostila com todos os temas abordados. Dias 08 e 15 de julho, 5ª feira, às 19h30. O preço é R\$ 114,00.

## Castas Exóticas na Barra

Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Malbec e Tannat são castas conhecidas de todos, mas o mundo dos vinhos não se resume a estas castas mais difundidas. Roberto Rodrigues preparou uma degustação intitulada "Castas Exóticas" em que serão degustados vinhos das castas Lacrima, Refosco dal Pedunculo Rosso, Mencia, Carignan, Petit Verdot, Aglianico e Xynómavro. Todos vinhos com notas superiores a 90 em grupos de degustação da ABS Rio. Vejam a seleção completa:

Lacrima di Morro d'Alba 2006, de Luciano Landi (ABS=90);

Refosco Colli Orientali 2005, de Livio Felluga (ABS=90);

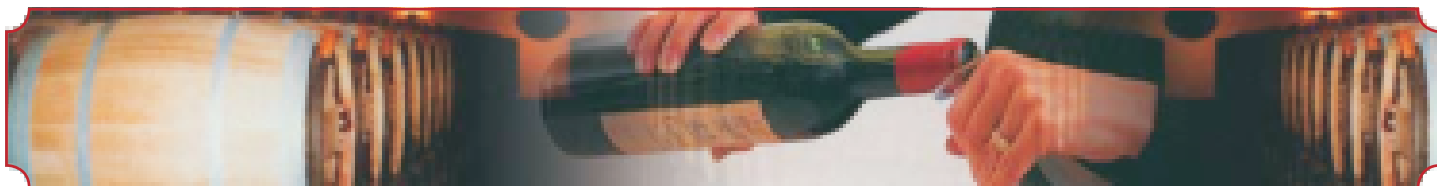
Grande Réserve Náuoussa Opap 2001, de Boutari (ABS=91);

Mencia 2004, de Luna Beberide (ABS=90);

Diga? 2005, de Campolargo (ABS=91);

Naturalis Historia 2000 IGT Irpinia, de Mastroberardino (ABS=93).

Para o final, o Cordillera, de Miguel Torres, mais os tradicionais queijos e frios. Esta degustação inédita será no dia 07 de julho (quarta-feira), às 19h30, na ABS-Barra. O preço: R\$ 133,00. Faça sua inscrição, pois são apenas 14 lugares.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

### 173 – A Chenin Blanc no Vale do Loire

Euclides Penedo Borges

Com sua enorme flexibilidade, a variedade Chenin responde por destacados vinhos brancos de vários tipos no Loire, na França, particularmente em Anjou-Saumur e na Touraine, sua terra de origem.

Trata-se de uva pouco compreendida fora de sua região e há pelo menos três razões para que, apesar de seus predicados, ela não esteja escalada na seleção das grandes.

A primeira, seu repertório estilístico amplo que vai desde o branco seco muito simples e leve, de vida breve, até o vinho de sobremesa botritizado (Bonnezaux, Quarts-de-Chaume) com décadas de potencial de guarda, passando por vinhos secos de médio corpo e alta qualidade (Savennieres), vinhos suaves (Coteaux de l'Aubance) e por espumantes (Vouvray e Saumur), o que a remete à Riesling, também incompreendida, que apresenta a mesma característica flexível.

O segundo obstáculo é a falta de um apelo comercial imediato nos Chenin secos aos quais falta o ataque cítrico que encontramos facilmente na Sauvignon Blanc, também estrela do Loire (Sancerre e Pouilly).

A terceira razão é que alguns Chenin jovens são às vezes carregados de uma acidez *sui generis* do tipo “tritura dentes” que alguns degustadores consideram agressiva.

Nada disso diminui a importância da Chenin Blanc no Loire com seus aromas de maçã verde, maracujá e pêra quando seco e jovem, com destacada nuance mineral. Quando evoluídos mostram agradável toque de nozes e avelãs. E quando doces, como o Bonnezaux, enlevam o olfato e realçam a sobremesa com seus odores sensuais de mel e compotas.

## MENSAGENS DA DIRETORIA

Caros associados,

UM RECORDE EM MAIO: com enorme prazer comunico que o conjunto de eventos que tiveram lugar no mês de maio passado, constituiu-se em um dos mais movimentados e ilustrativos de nossa história; além de nossos cursos regulares, à tarde e à noite, e dos grupos de degustação, foram oito degustações livres, uma apresentação do enólogo português Paulo Laureano, para profissionais, um ciclo italiano de quatro apresentações, o primeiro Curso de Marketing, em três fins de semana e o primeiro curso ministrado pela ABS Rio em Penedo, RJ. Participamos do evento anual no Hotel Serraverde, em Pouso Alto e da coordenação de viagem à Serra Gaúcha para executivos pela Sul América. Nossos agradecimentos aos que participaram e aos nossos funcionários que tornaram possível essa performance.

Euclides Penedo Borges, presidente”.

## XV ENCONTRO DE CAXAMBU

No período de 13 a 15 de agosto (6ª feira a domingo) será realizado o tradicional encontro da ABS Rio no Hotel União de Caxambu. Alguma razão existe para estarmos no 15º encontro. Pergunte a quem já foi. Trata-se de um programa imperdível. Para maior comodidade, haverá ônibus privativo. Coloque seu nome na lista de interessados. Detalhes no encarte do próximo boletim ou de imediato pelo telefone (0xx35) 3341-3333.

## CURSO DE HARMONIZAÇÃO

A harmonização entre vinho e comida não ficou imune aos efeitos da “globalização”. Isto porque, tanto a culinária como o vinho, libertaram-se de suas bases domésticas, viajaram e se misturaram. As simples regras aplicáveis à combinação de vinho e comida, que funcionavam otimamente no passado, quando o mapa culinário possuía fronteiras bem definidas e o universo do vinho era bem mais limitado, se mostram insuficientes para os enófilos e gastrônomos da atualidade. A ABS Rio estará disponibilizando aos seus associados, a partir do dia 09 de julho (6ª feira) e nas quatro sextas-feiras seguintes, o seu Curso de Harmonização, que, além de aulas com harmonização dirigida, abordará as mudanças ocorridas neste novo mundo sem fronteiras. Serão seis encontros, cinco na ABS Rio (com aulas teóricas, e três jantares) e o jantar de encerramento no Bistrô 66 (Jardim Botânico), no dia 10 de agosto (3ª feira). Preço, incluindo as aulas, material didático, os quatro jantares e os vinhos: R\$ 900,00 pagos em três vezes (cheque pré-datado). Vagas limitadas a 25 participantes. Breve, por e-mail, os associados receberão o programa completo, os cardápios e a relação de vinhos que serão servidos e harmonizados.



## IMPrensa INTERNACIONAL LXXXV

Edgar Rechtschaffen

### Tem russo na Champagne

Segundo a Agência de notícias *Bloomberg*, a *LVMH Louis Vuitton SA*, maior produtora mundial de produtos de luxo, vendeu sua fabricante de champagne *Chateau d'Avize* para o oligarca russo do petróleo *Boris Titov*. *Titov*, dono do *SVL Group*, que produz o espumante russo *Abrau-Durso*, planeja comercializar o champagne com o mesmo nome *Chateau d'Avize*. O preço ainda não foi revelado. A *LVMH* produzia nas instalações o champagne *Moët & Chandon*. A *SVL* adquiriu, ainda, os direitos para comercializar champagnes sob a marca *Louis XIV* como também arrendou por 25 anos um vinhedo de dois hectares, com classificação *Grand Cru*.

### Mais venda direta

*Henri Maire*, do Jura, uma das maiores vinícolas francesas ainda sob controle familiar, foi adquirida pelo grupo de investimentos *Verdoso Industries*, de propriedade de luxemburgueses. O grupo tem atuação diversificada na área industrial e de serviços e esta é sua primeira aquisição na indústria do vinho. *Marie-Christine Tarby-Maire*, porta voz da *Henri Maire* e filha do fundador, declarou que o interesse do grupo *Verdoso* baseou-se no fato que 90% da produção de vinho vem de 300 ha de vinhedos próprios, na região vinícola demarcada do Jura. A *Verdoso* tem *expertise* na venda direta ao consumidor e tem interesse em investir nesta modalidade de venda direta do vinhedo ao consumidor final. O fundador da empresa, *Henri Maire*, que faleceu em 2003, foi considerado um gênio do marketing de vinho, creditando-se ao seu trabalho o resgate da obscuridade da região vinícola do Jura após a segunda guerra mundial. A empresa possui expressivo estoque de *Vin Jaune d'Arbois*, vinho legendário da região. Noticiou a revista *Decanter*.

### Origem Bordeaux, destino China

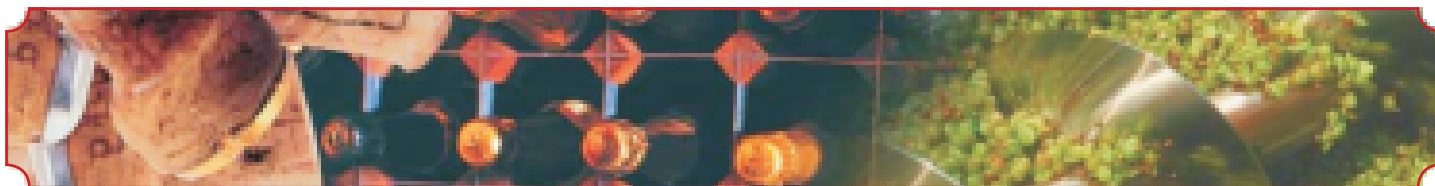
*Thibault Pontallier*, filho do diretor geral do aristocrático vinho *Chateau Margaux*, mudou-se para *Hong Kong*, onde passará os próximos dois anos atuando como embaixador e representante da marca. Esta é a primeira vez que um *Premier Grand Cru Classé* de *Bordeaux* estabelece um representante direto na região, embora, esta ação siga os passos de *Chateau Petrus*, que teve *Jean Mouiex*, filho do proprietário *Jean-François Mouiex*, atuando durante seis meses na região, em 2008. O jovem *Thibault*, com 24 anos, embora baseado em *Hong Kong*, viajará extensamente pela Ásia, patrocinando degustações e estreitando relacionamentos com distribuidores e colecionadores. Noticiou a revista *Decanter*.

### O principal concorrente

A mais aguerrida concorrência ao champagne não vem do *Prosecco*, nem da *Cava* e nem dos espumantes ingleses – mas do *Viagra*, segundo *Pierre-Emmanuel Taittinger*. Discursando no início de junho no *Reuters Global Luxury Summit*, o executivo chefe da *Maison Taittinger* também previu que, dentro de 15 anos, as exportações de *Champagne* para a China ultrapassarão as para os USA. “A China é o novo USA”, declarou. “Não há dúvida que será um mercado bem melhor que os USA. Afinal, somos um luxo acessível. Por uma hora, podemos nos sentir como a rainha da Inglaterra”. Noticiou a agência de notícias *Reuters*.

### Tem IT no vinho

O bilionário *Steve Case*, co-fundador da *AOL*, acaba de investir na *Vinfolio*, para reavivar seus serviços de venda de vinhos pela internet. Não foram fornecidos detalhes sobre o 'substancial' investimento feito através da *Revolution LLC*. O foco dos negócios será o e-commerce, declarou o executivo chefe *Michael Jellison*. Noticiou a revista *Decanter*.



## ACONTECEU

### Interfood

Vinhos portugueses da Vinícola Cia. das Quintas, em uma degustação dirigida por João Manuel Domingos da Lage Ribeiro Corrêa, Diretor de Viticultura e Enologia do Grupo Companhia das Quintas. Vinhos degustados: Quinta da Romeira Espumante 05, Morgado de Sta Catherina Reserva 07, Fronteira Seleção do Enólogo 06, Farizoa 07 e Quinta de Pancas Grande Escolha 05.

### Interfood

Numa segunda apresentação no mês, a Interfood trouxe para degustação vinhos do Quinta da Aveleda, conduzida por José Carlos Santanita, eleito o escanção do ano, com destaque no serviço de vinhos e formação sobre vinhos portugueses. Foram apresentados os vinhos Casal Garcia Rosé 08, Quinta da Aveleda Vinho Verde Branco, Charamba Vinhos Tinto Douro 07, Follies Touriga Nacional Cabernet Sauvignon 04 e Adega Velha.

### Casa Valduga

Bianca Bittencourt, representante no Rio de Janeiro da Casa Valduga, trouxe João Valduga para uma degustação de vinhos de sua propriedade: Espumante Arte Brut 08, Espumante 130 Anos não safrado, Gewürztraminer Premium 10, Gran Reserva Chardonnay 09, Identidade Arinarnoa 06, Cabernet Franc Premium 06 e Gran Reserva Cabernet Sauvignon 06.

### Chandon

realizada palestra ministrada por seu enólogo-chefe, Philippe Mével, radicado há 20 anos em Garibaldi, além de aprimorar os clássicos Chandon Reserve Brut e Riche Demi-Sec, foi responsável pela criação da reserva especial Excellence e de inovações como o Chandon Passion e o Chandon Brut Rosé. Foram degustados e devidamente analisados os produtos Chandon Réserve Brut, Chandon Brut Rosé, Excellence Chandon, Chandon Riche Demi-Sec e Chandon Passion.

### Smart Buy Wine

Com a presença de seu proprietário Odmir Almeida Filho e do Sommelier da empresa Luis Alejandro Perez, esta importadora de vinhos californianos trouxe para degustação os seguintes vinhos: Chateau Montelena Chardonnay, Napa Valley 07, Foppiano Estate Pinot Russian River Valley 06, Hobo Zinfandel Dry Creek Valley 07, Duckhorn Estate Merlot 07, Novy Syrah Napa 06 e Silver Oak Cabernet Alexander Valley 05.

### Vinhos do Mundo / Vinícola Geisse

representante no Rio de Janeiro da Vinícola Geisse, a importadora trouxe para a apresentação o enólogo Mario Geisse, enólogo-chefe da Casa Silva e também proprietário da Vinícola Geisse, sendo responsável pelo desenvolvimento dos espumantes brasileiros elaborados pelo método tradicional. Mario apresentou seus vinhos brasileiros Cave Geisse Brut 08, Cave Geisse Terroir 06, Cave Geisse Rosé 06, Cave Geisse 98 e El Sueño Carmenère 06.

### Paulo Laureano / Wine School

O enólogo Paulo Laureano apresentou os detalhes de seu curso à distância para profissionais, naturalmente com degustação de vinhos de sua elaboração. Os alunos que concluírem com aproveitamento receberão certificado e o melhor aluno ganhará uma viagem a Portugal. Confirmação pelo e-mail [ampatricio@globocom](mailto:ampatricio@globocom) ou pelo telefone 2529-8114.

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

**CURSO APROFUNDADO DE DEGUSTAÇÃO**  
Euclides Borges - Dias 15,22 e 29 de junho  
(3<sup>as</sup> feiras)

**DEGUSTAÇÃO TOPs SHIRAZ**  
Roberto Rodrigues – Dia 24 de junho (5<sup>a</sup> feira)

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

**CURSO DEGUSTAÇÃO**  
Dia 28/junho ou 07 de julho(2<sup>a</sup> ou 4<sup>a</sup> feira)

**VAI, QUE É SOPA – Celio Alzer**  
Dia 29 de junho (3<sup>a</sup> feira)

**A PINOT NOIR NO VELHO E NOVO MUNDO**  
Francisco Brossard - Dia 01 de julho (5<sup>a</sup> feira)

**GRANDES VINHOS PORTUGAL E ESPANHA**  
Ricardo Farias - Dia 06 de julho (3<sup>a</sup> feira)

**CAMPEÕES DO CUSTO X BENEFÍCIO**  
Celio Alzer - Dia 14 de julho  
(4<sup>a</sup> feira) à tarde

**O FANTÁSTICO ALENTEJO**  
Geraldo Alão - Dia 22 de julho (5<sup>a</sup> feira)

### SEDE BARRA

**CAMPEÕES DO CUSTO x BENEFÍCIO**  
Celio Alzer - Dia 30 de junho (4<sup>a</sup> feira)

**CURSO BÁSICO**  
Dia 29 de junho (3<sup>a</sup> feira)

**CURSO DEGUSTAÇÃO**  
Dia 01 de julho (5<sup>a</sup> feira)

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  
Lígia Maria Torres Peçanha  
Benedito Eduardo de Campos Júnior  
Luiz Marino Maquieira Nóvoa  
Maria Helena Tauhata  
Roberto Rodrigues