

Degustação Vinho do Porto

"Criação portuguesa, descoberta inglesa, paixão universal", assim é denominado o Vinho do Porto, um vinho fortificado, originário da fantástica Região Demarcada do Douro e um dos expoentes do nosso complexo mundo vinícola. Elaborado por um processo de vinificação especial, esse vinho se apresenta em inúmeros estilos, o que lhe confere características variadas que, no entanto, encantam, igualmente, seus inúmeros apreciadores. Venha conhecer as características desse fantástico vinho, na degustação que Geraldo Alão de Queiroz estará conduzindo no dia 05 de agosto, 5ª feira, às 19h30, na ABS Flamengo, quando serão apresentados os seguintes vinhos:

Porto Graham's Six Grapes
Porto Late Bottled Vintage Bin 27 - Fonseca Guimarães
Porto Otima 10 Years Old Tawny - Warre's (500ml)
Porto Colheita Niepoort 98
Porto Warre's Vintage 1985

Acompanhando alguns dos vinhos, serão servidos amêndoas salteadas, queijo da Serra da Estrela e doces conventuais. Para o final, será servido o vinho Terra a Terra Reserva 2005. O preço: R\$ 191,00.

O Vinho na Ópera

O vinho tem uma presença constante nas letras e músicas de óperas e operetas. Identificando algumas das mais famosas, Euclides Penedo Borges apresentará trechos em DVD de La Traviata, Cavalleria Rusticana, Carmen, Otelo..., acompanhando cada um deles com um vinho condizente com a cena. Uma apresentação eno-audio-visual no mínimo fora do comum!."

Manzanilla Solera ND - Emilio Lustau
Chablis Premier Cru Vaucopins 2008 - Albert Bichot
Etna Rosso Vigneto Guardiola 2005 - Tenuta delle Terre Nere
Amarone Classico 2001 - Guerrieri-Rizzardi
Champagne Brut Rosé ND - Michel Gonet

Para o final, Penedo Borges Malbec Gran Reserva 2007. Degustação inédita e imperdível. Dia 26 de agosto (5ª feira), no Flamengo, às 19h30. Preço: R\$ 178,00. Limitado a 24 pessoas.

O Fantástico Alentejo

O Alentejo é uma das regiões vinícolas portuguesas que vem apresentando grande desenvolvimento, elaborando vinhos brancos, tintos, rosados e espumantes de grande qualidade, com ótima aceitação no Brasil, especialmente em nossa cidade. Tal resultado deve-se ao seu solo e clima, altamente adequados ao cultivo da vinha, à qualidade de suas castas e à capacidade e engenhosidade de seus vinhateiros. No dia 22 de julho (5ª feira), Geraldo Alão de Queiroz estará dirigindo essa degustação na ABS Flamengo, quando serão servidos os seguintes vinhos:

Alvarinho Scala Coeli 2008 Fundação Eugênio de Almeida - Évora
Herdade do Esporão Garrafeira Tinto 2005 - Reguengos
Mouchão 2005 Paulo Laureano - Herdade do Mouchão - Estremoz
Syrah Cortes de Cima 2005 - Vidigueira
Talhão 24 2006 Paulo Laureano Vinhas Ltda - Vidigueira

Ao final, será servido o Pequeno Pintor 2007 - Sociedade Agrícola da Sossega /Arraiolos - Évora. O encontro começará às 19h30, e o preço será de R\$ 182,00, na ABS-Flamengo. Não percam esta ótima oportunidade de degustar excelentes vinhos do Alentejo. Limitado a 24 participantes.

Curso Chile e Argentina

Nos dias 10 e 17 de agosto, Fernando Miranda estará dirigindo o esperado Curso de Vinhos do Chile e Argentina. É importante estar atualizado com detalhes da vitivinicultura destes dois países, que apresentam excelente custo x benefício em seus vinhos. Eis os produtos a serem degustados:

1º Encontro - Chile - dia 10 de agosto - 3ª feira
Sauvignon Blanc Selección de Barricas 2007 - Domaine Comté
Chardonnay Reserva 2007 - Viña Tabali
Pinot Noir Las Brisas 2007 - Viña Leyda
Haras Caracter Cabernet-Carmenère 2006 - Haras de Pirque
Max Reserva Carmenère 2007 - Errazuriz
Cabo de Hornos 2005 - Viña San Pedro

2º Encontro - Argentina - dia 17 de agosto - 3ª feira
Suzana Balbo Torrontés 2009 - Dominio de La Plata
Landelia Petit Verdot 2007 - Bodegas Landelia
Gran Reserva Del Fin Del Mundo - Bodegas Fim Del Mundo
J. Alberto - Malbec / Merlot 2006 - Bodegas Noemia
Granos Nobles Gewurztraminer 2006 - Luigi Bosca

Para o final, Tilia Malbec/Syrah 2008 - Bodega Esmeralda. Será no Flamengo, às 19h30 e o preço R\$ 174,00.

Grandes Vinhos do Cone Sul - Barra

As principais regiões vinícolas da América do Sul, congregando Chile, Argentina, Uruguai e Brasil, formam um conjunto da maior importância no mercado consumidor brasileiro e vem ocupando espaços cada vez maiores no mercado internacional de vinhos. A qualidade de alguns dos grandes vinhos da região será posta à prova pelo professor Euclides Penedo Borges, na ABS Barra, nessa deliciosa degustação de vinhos do Cone Sul.

Espumante Cave Geisse Nature - Cave Geisse - Brasil
Sauvignon Blanc Reserve Expresión 2007 - Villard - Chile
Perdriel del Centenario 2004 - Bodegas Norton - Argentina
Axi Mundi Tannat 2002 - Pisano - Uruguai
Don Melchor 2005 - Concha y Toro - Chile
Catena "Argentino" 2005 - Catena Zapata - Argentina

Para o final, Penedo Borges Malbec Gran Reserva 2007 - Penedo Borges. Dia 11 de agosto, 4ª feira, às 19h30 - Preço: R\$ 182,00.

Curso Vinhos da Borgonha - Barra

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 18 de agosto
Chablis - 1er Cru Montmains 08 - Gérard Tremblay
Chalonnaise - Givry 1er Cru Clos des Grandes Vignes 07 - L. Parize
Maconnais - Pouilly-Fuissé Tête de Cru Les Perrières 06 - Dom. Ferret
Beaujolais - Moulin à Vent La Roche 05 - Louis Jadot

2ª Aula - dia 25 de agosto
Beaune - Chassagne-Montrachet Les Champs Grains 06 - Jean Marc Morey
Beaune - Gevrey Chambertin 05 - Domaine Bruno Clair
Beaune - Puligny-Montrachet 07 - Joseph Drouhin
Nuits - Chambolle-Musigny 04 - Domaine David Duband

Para o final um Chalonnaise Pinot Noir 07, Michel Juillot. Os encontros serão realizados nos dias 18 e 25 de agosto (4ªs feiras) às 19h30. O preço: R\$ 281,00 em duas vezes (cheque pré datado).



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

174 – Uma aura de magia na Borgonha

Euclides Penedo Borges

O tinto Romanée-Conti deve seu renome à qualidade, raridade e uniformidade que oferece. É pouco bebido por ter um a produção minúscula – não chega a 6.000 garrafas por ano – e por ostentar preços estratosféricos no seu apogeu, entre dez e vinte anos depois da safra, que muito poucos estão dispostos a pagar ou tem condições para tal.

Trata-se de um tinto de exceção da Pinot Noir, cultivada em seu habitat natural, única no seu nível de qualidade, em solo argilo-calcário pobre, acima da aldeia de Vosne-Romanée. A uniformidade deriva de sua área reduzida. – 1,8 hectares – o que proporciona um sub-solo homogêneo em toda a área plantada e permite o acompanhamento do cultivo por um único viticultor, verdadeiro artista. Ali no coração dos “grands crus” de Vosne, na Borgonha, com a delicada inclinação do terreno voltado para sudeste, os solos são uma mistura do que há de melhor para a Pinot: argila vermelha incrustada de calcário sobre uma camada calcária, em clima temperado.

O vinho quando jovem veste-se de uma roupagem púrpura que evolui para o rubi claro. Aromas dominadores de cereja, mirtil e cassis associados ao floral da violeta e a complementos evoluídos de resina e notas animais compõem seu leque olfativo.

Ao mesmo tempo encorpado e elegante, com uma possibilidade de guarda que vai dos dez aos trinta anos, impõe-se como um benchmark de qualidade, obrigando produtores de Pinot Noir de outras origens a esforços inauditos para não se distanciar demasiado do padrão borgonhês inatingível. O título “Heaven on Earth” (Céu na Terra) de recente reportagem de capa da Wine Spectator destaca a aura de magia que envolve o Domaine de la Romanée Conti.

Cada uma das 5.400 garrafas do Romanée-Conti 2007 saiu por US\$ 270.00 na origem. Imagine seu preço fora da França, dentro de dez anos. Continuará famoso e pouco bebido!

MENSAGENS DA DIRETORIA

Viagem à Serra Catarinense

Pela primeira vez, a ABS Rio realizou uma viagem didática à Serra de Santa Catarina, uma das mais promissoras regiões vitivinícolas brasileiras. As visitas foram coordenadas pela ACAVITIS – Associação Catarinense de Produtores de Vinhos Finos de Altitude – que orienta e estabelece as regras que norteiam a produção, que já apresenta vinhos de qualidade excelente. As visitas foram iniciadas na Vinícola Kranz, em Treze Tílias, cidade lindíssima com a maior colônia austríaca no Brasil. Walter Kranz está estabelecendo um centro eno-turístico na cidade, com uma vinícola moderna, com tecnologia das mais avançadas. Atualmente produz apenas um Merlot. Ainda na região norte do estado, foi visitada a Villagio Grando, de Mauricio Grando. Um projeto monumental, encravado numa fazenda de 1.800 hectares. Vistas deslumbrantes a 1.400 metros de altitude, com pecuária extensiva, cultivo de frutas e cuidadosa elaboração de vinhos. Um almoço primoroso encerrou a visita.

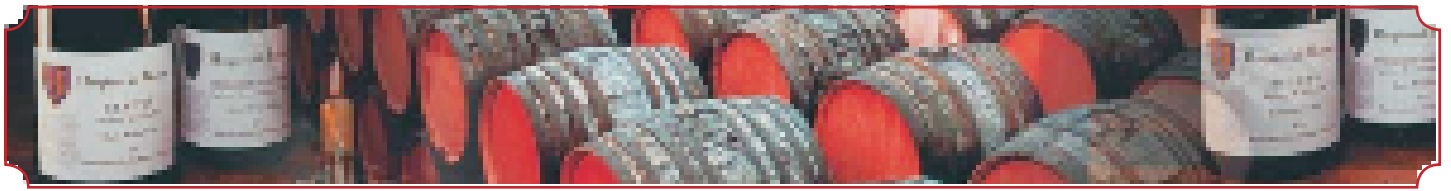
Na região próxima a São Joaquim, foram visitadas as vinícolas Quinta de Santa Maria, onde Nazario Santos preparou um almoço às margens do rio, inclusive instalando um telão para assistirmos ao jogo do Brasil com a Holanda. A derrota do Brasil foi minimizada pela beleza do lugar, pelos vinhos apresentados e o almoço português, incluindo uma sopa de pedra. Ao final do dia visitamos a Sanjo, cooperativa originada pela colônia japonesa do lugar, grande produtora de maçãs e agora de vinhos, sendo que seu Sauvignon Blanc 2008 foi considerado o melhor do Brasil no TOP TEN da Expovinis. No último dia, visita à Villa Francioni. Projeto grandioso, com a vinícola ocupando seis níveis de construção, incluindo ainda um local para exposições artísticas. O grupo foi recebido por Daniela Freitas, atual presidente da Villa Francioni, e pelo enólogo Orgalindo Bettu, que nos acompanhou na visita às instalações e conduziu a degustação, quando explanou a concepção de cada vinho produzido. Após a degustação, foi oferecido um almoço na residência dos proprietários, acompanhado dos principais vinhos da Villa Francioni.

Durante todas as visitas fomos acompanhados pelo Diretor Executivo da ACAVITIS, Cesar Matorano Neto, pelo Diretor de Marketing, Acari Amorim, co-proprietário da Quinta da Neve, que além de ter organizado nosso roteiro e nos acompanhado em todo trajeto, nos brindou com seu maravilhoso Pinot Noir no jantar de despedida na Pousada do Rio do Rastro.

*Ricardo Farias
Diretor*

XV ENCONTRO DE CAXAMBU – 13 A 15 DE AGOSTO

Entre 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 evento imperdível. No encarte, o programa detalhado. Para maior comodidade, haverá ônibus privativo (R\$ 80,00 por passageiro). Reservas no Hotel União: (0xx35) 3341-3333. Reservas para o ônibus, na própria ABS Rio – 2285-0497.



IMPrensa INTERNACIONAL LXXXVII

Edgar Rechtschaffen

Adiós Argentina

O cronista *Matt Kramer*, da revista *Wine Spectator*, postou alguns pensamentos de despedida, após sua estadia de três meses na Argentina.

Sobre os vinhos

Será a avaliação positiva, especialmente do *Malbec*, exagerada? Definitivamente não. Eles são únicos no planeta - e isto não é algo que pode ser dito de muitos vinhos de qualquer parte. Existe a necessidade de uma maior variedade na indústria de vinho? Alguns produtores entendem que a resposta esteja nas misturas, usualmente *Malbec* com *Cabernet Sauvignon*. Mas não se pode escapar da constatação de que deve haver uma busca intensa por muito mais variedades do que as correntemente exploradas. Não se pode escapar de constatar que existe uma excessiva mesmice em muitos, muitos vinhos. E isto se deve, em parte, a reduzida oferta de variedades, em todas as escalas. Mas também decorre de políticas econômicas: É praticamente impossível comprar vinhos de outras procedências, mesmo do vizinho Chile. Por que? Porque existe uma tarifa protecionista de 40%, que incide sobre os vinhos importados. Desta forma, os consumidores não têm possibilidade de experimentar outras opções de vinhos. A realidade dos vinhos da Argentina é tão simples quanto dramática: No curto intervalo de uma década, duas se formos mais generosos, esta nação, tradicional consumidora de vinho, passou, segundo Kramer, do granel ao “bravo”. O desafio agora está em assegurar a posição não só de produtora de vinhos que agradam, mas também de vinhos que estimulem ou mesmo provoquem. Esta é a medida dos países verdadeiramente produtores de vinhos finos.

Sobre os argentinos

Em área, a Argentina é a oitava nação do mundo, habitada por 41 milhões de pessoas que, na opinião de *Kramer*, é o mais amável e caloroso dentre os povos que conheceu. Esta distinção cabia aos italianos (*Kramer*, há alguns anos, passou seis meses em Veneza, escrevendo uma coluna mensal para a *Wine Spectator*).

Sobre a carne

Juntamente com o tango, a Argentina é famosa por seu *beef*. E, como muitas pessoas, *Kramer* pensava que o gado argentino de corte fosse alimentado com capim, nos pastos. O que lhe confere um sabor incomparável. Mas *Kramer* descobriu que esta característica começa a se modificar. Aproximadamente 50% do gado é, atualmente, alimentado com milho. A razão é que são necessários três anos para que um boi, alimentado com capim, atinja o peso ideal para corte, mas vários meses a menos, se alimentado com milho. E como fazem os restaurantes para se assegurar dos saborosos cortes tão apreciados pelos amantes do *beef* argentino? Simplesmente a carne vem do Uruguai, onde o gado ainda se alimenta nas pastagens. Noticiou a *Wine Spectator*.

Bordeaux 2009

Château Latour bateu *Margaux* e *Lafite*, tornando-se o vinho da safra 2009, segundo pesquisa efetuada pela associação internacional de negociantes (*International Wine Trade*). A safra, como um todo - principais vinhos tintos das margens esquerda e direita do estuário da *Gironde* - recebeu dos degustadores o *score* 96. Os top 10 da safra 2009, segundo os degustadores, são: **Latour, Margaux, Lafite, Mouton, Ausone, Pétrus, Haut-Brion, Lafleur, Palmer e Le Pin**. As principais decepções são: **Cos d'Estournel, Pavie, Troplong Mondot, Léoville Barton, Pichon Lalande, Talbot, Lascombes, Clos Fourtet, Figeac e Léoville las Cases**. Muitos descrevem a safra como excelente, embora alguns considerem haver alguma inconsistência, principalmente na margem direita, onde alguns vinhos são julgados muito alcoólicos e com sobre-extração (concentrados). Noticiou a revista *Decanter*.

Fraude

As autoridades alfandegárias dos USA anunciaram aperto no controle das importações de *Pinot Noir* provenientes do *Languedoc*, em conseqüência do escândalo com o vinho Red Bicycleette, importado pelas empresas *E&J Gallo* e *Constellation*. O órgão regulador, *Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau*, está exigindo declarações de autenticidade, emitidas pelo governo francês, de forma análoga ao que ocorreu com o *Brunello di Montalcino* 2008 (da Toscana). Noticiou a revista *Decanter*.



ACONTECEU

Winebrands

A Winebrands (Patrícia – tel: (21) 8342-3373), representante no Rio de Janeiro da Bodegas Norton, apresentou uma degustação dirigida por Maria Julia Cahiza, formada pela Sommelier Society of America e pela Wine Academy of Spain, licenciada em Administração Hoteleira e Gerente de Exportação das Bodegas Norton. Foram degustados os vinhos: espumante Norton Cosecha Especial, Norton Sauvignon Blanc, Norton Reserva Malbec, Norton Privado e Perdriel Colecion Malbec.

Porto Mediterrâneo

Dirigido por Ivan Barros (tel: (21) 9958-8265), foram degustados excelentes vinhos portugueses da Casa de Darei (Dão) e Quinta da Prelada (Douro): Lagar de Darei Branco Colheita 2008, Lagar de Darei Branco Grande Escolha 2008, Lagar de Darei Tinto Colheita 2006, Lagar de Darei Tinto Reserva 2004, Poyares Doc Douro 2005 e Porto Quinta da Prelada 20 anos.

Vinícola Félix Rocha

A Rocha e Carvalhosa (Dora - (21) 2293-8038), representante no Rio de Janeiro dos vinhos portugueses da Vinícola Félix Rocha, trouxe para a ABS Rio uma degustação dirigida pelo presidente Vitor Carvalhosa: Koscher (Ben Rosh) tinto 2004, Quinta São Cristovão Reserva 2004 tinto, Félix Rocha Pinot Noir, Félix Rocha Merlot e Félix Rocha Alicante Bouschet.

Bodegas Barra

A Bodegas Barra (Laura – (21) 9717-0439 / 7828-7112), representante no Rio de Janeiro dos vinhos argentinos da Vinícola Las Perdices, apresentou uma degustação dirigida pelo proprietário Javier Ruaro, com a presença dos sócios representantes Marcio Quaresma e Milciades Calasans, quando foram degustados os vinhos Las Perdices Sauvignon Blanc, Las Perdices Viognier, Las Perdices Malbec, Las Perdices Bonarda Reserva e Las Perdices Reserva Don Juan.

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

O FANTÁSTICO ALENTEJO
Geraldo Alão - 22 de julho (5ª feira)

CURSO PARA PROFISSIONAIS – CICLO I
02 de agosto – (2ªs e 4ªs feiras)

CURSO PARA PROFISSIONAIS – CICLO II
03 de agosto – (3ªs e 5ªs feiras)

VINHO DO PORTO
Geraldo Alão – 05 de agosto (5ª feira)

CURSO CHILE E ARGENTINA
Fernando Miranda – 10 e 17 de agosto (3ªs feiras)

CURSO BÁSICO
12 de agosto (5ª feira)

CURSO BÁSICO E DE DEGUSTAÇÃO
23 ou 25 de agosto (2ª ou 4ª feira)

O VINHO NA ÓPERA
Euclides Penedo Borges – 26 de agosto (5ª feira)

SEDE BARRA

CASTAS EXÓTICAS (Nova data)
Roberto Rodrigues – 21 de julho (4ª feira)

VINHOS DO CONE SUL
11 de agosto (4ª feira) – Euclides Penedo Borges

CURSO BÁSICO
24 de agosto (3ª feira)

CURSO DEGUSTAÇÃO
26 de agosto (5ª feira)

CURSO PARA PROFISSIONAIS CICLO I
17 de agosto (3ª feira)

CURSO VINHOS DA BORGONHA
Ricardo Farias – 18 e 25 de agosto – (3ªs feiras)

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Agosto

FLAMENGO: Dias 02 (2ªs feiras) – Curso Profissionais Ciclo I; Dia 03 (3ª feira) – Curso Profissionais Ciclo II; Dias 05 – (5ªs feiras) – Degustação do Vinhos do Porto, com Geraldo Alão; Dia 10 e 17 (3ªs feiras) – Curso Chile e Argentina, com Fernando Miranda; Dias 12 (5ª feira) – Curso Básico; Dias 23 ou 25 (2ª ou 4ª feira) – Curso Básico e Curso de Degustação; Dia 26 (5ª feira) – O Vinho na Ópera, com Euclides Penedo Borges - **BARRA:** Dia 11 (4ª feira) – Vinhos do Cone Sul, com Euclides Penedo Borges; Dia 17 (3ª feira) – Curso para Profissionais I; Dias 18 e 25 (4ªs feiras) – Curso de Vinhos da Borgonha, com Ricardo Farias; Dia 24 (3ª feira) – Curso Básico; Dia 26 (5ª feira) – 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
Lígia Maria Torres Peçanha
Benedito Eduardo de Campos Júnior
Luiz Marino Maquieira Nóvoa
Maria Helena Tauhata
Roberto Rodrigues