

## Vinhos do Sudoeste da França

Sem contar com o mesmo prestígio da região vizinha de Bordeaux, os vinhos do Sudoeste da França são pouco conhecidos da maioria dos consumidores brasileiros, que voltam sua preferência para tintos e brancos de outras regiões mais presentes no comércio local. No entanto, é curioso notar que, em um passado longínquo, seus vinhos já foram historicamente superiores aos de Bordeaux. Hoje o Sudoeste da França vem atraindo mais atenção, pois, a partir da década de 1980, um seleto grupo de produtores de Cahors, Madiran, Gaillac, Jurançon e outras denominações locais passaram a empregar a melhor tecnologia vinícola para elaborar, com suas castas nativas, vinhos mais elegantes, sem perder a sua personalidade. Portanto, vale conhecê-los melhor, até pelo atrativo de preços mais acessíveis para vinhos de muito boa qualidade. No dia 28 de outubro, 5ª feira, às 19h30, na ABS Flamengo, Geraldo Alão de Queiroz conduzirá, pela primeira vez, esta interessante degustação. Os vinhos que serão degustados:

**Les Jardins de Boucassé-Pacherenc de Vic Bilh Sec 2007 - Alain Brumont**  
**Château de Haute-Serre 2005 - Cahors WS=91(04) WE=89**  
**Château Montus 2004 - Madiran - Alain Brumont**  
**Château Boucassé Coeur de Vieilles Vignes 1998 - Alain Brumont -Madiran**  
**Château Ramon 2006 - Monbazillac**

Acompanhando alguns dos vinhos, serão servidos rilette de canard, patê de fígado com confiture de oignon e queijo de massa azul. Para o final: Zette Rouge 2005 - Domaine de Lagrézette - Cahors. Preço: R\$ 139,00. Não perca esta oportunidade de conhecer belos vinhos do Sudoeste da França.

## Os Vinhos TOP do Uruguai

O Uruguai apresenta condições climáticas distintas dos demais países do cone sul. O lugar onde a sua produção se concentra, a região sul próxima a Montevideu, o solo é mais calcário e existe forte influência marítima, o que torna os seus vinhos diferentes dos outros do continente. Desde a década de 80, especialmente com a fundação do Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI), seus vinhos passam por grande transformação. Começou uma forte política de reconversão das plantações de uvas híbridas para viníferas e um refinamento dos vinhos destinados a exportação. A Tannat, trazida por Pascual Harriague, em 1870, que ocupa a terça parte da área plantada, é hoje a uva emblemática do país. Produz vinhos monovarietais e variados cortes, com boa estrutura e normalmente mais sedosos que os produzidos com a mesma casta na sua origem, o sudoeste francês. Apresentaremos vinhos de grande qualidade, que todo enófilo não pode deixar de conhecer. São eles:

**Vilasar Nebbiolo 2000 - Bodegas Carrau**  
**Monte Vide Eu 2005 - Bodega Bouza**  
**Familia Deicas 1er Cru 2000 - Establecimiento Juanico**  
**Axis Mundi 2002 - Bodega Pisano**  
**Dinastia 2004 - Vinos Finos H. Stagnari**  
**Ripasso de Tannat 2002 - Viñedo de los Vientos**

Para o final o Tempranillo/Tannat 2006 da Bodega Bouza. Dia 07 de outubro, 5ª feira, na ABS Flamengo, às 19h30. Preço: R\$ 176,00.

## Degustação Especial – Château Lafite

Dia 19 de novembro, 6ª feira, na ABS Flamengo, Euclides Penedo Borges apresentará uma degustação rara: Château Lafite Rothschild. Serão degustadas as safras 1997, 2001, 2003 e a excepcional 2005. Degustação rara e imperdível. Incluídas no pacote duas garrafas do champagne Michel Gonet, cedidas pelo José Augusto Saraiva (Vitis Vinífera). O horário: 19h30. O preço: R\$ 930,00, podendo ser pago em 3 vezes, no cheque ou 2 vezes no cartão. Limitada a 13 participantes.

## Onde Está o Grand Cru Classé?

Bordeaux sempre foi sinônimo de grandes vinhos, sendo que seus Grand Cru Classé têm fama mundial. Mas será que os vinhos do novo mundo chegam perto de um grande Bordeaux? Para tentar tirar essa dúvida, pelo terceiro ano consecutivo, Roberto Rodrigues selecionou seis vinhos de alta qualidade, sendo quatro vinhos do novo mundo, um português e um Grand Cru Classé de 1855. Os vinhos serão degustados às cegas pelos participantes, sendo proposta a questão: "Onde está o Grand Cru Classé?" Porém não será de fácil resposta, pois são excelentes os vinhos selecionados. São eles:

**- Château Pichon Lalande 2004 2ème Pauillac**  
**- Alfa Crux Blend 2004, de O. Fournier (WS=92)**  
**- Almaviva 2007**  
**- Caymus Cabernet Sauvignon 2006 (WS=92)**  
**- Sesmarias 2007, Seival/Miolo**  
**- Avó Sabica 2004, Casa Agrícola Santana Ramalho**

Para o final o chileno Caballo Loco, além dos tradicionais queijos e frios. Degustação para quem deseja ampliar seu conhecimento sobre os grandes vinhos de Bordeaux e do Novo Mundo. Apenas 14 participantes, dia 19 de outubro, terça-feira, às 19h30, na ABS Flamengo. Preço: R\$ 197,00.

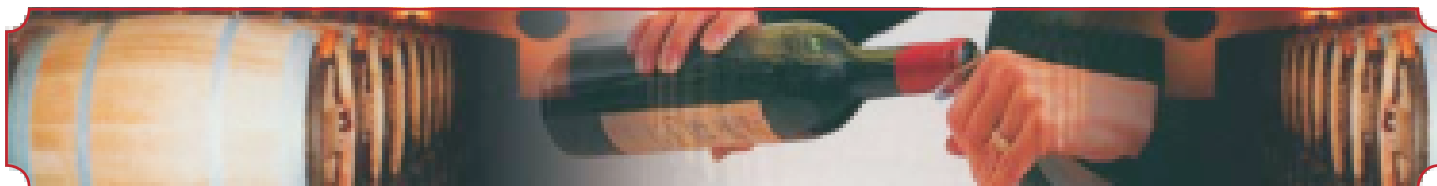
## Curso Vinhos de Portugal

Nos dias 14 e 21 de outubro, 5ªs feiras, na ABS Flamengo, Fernando Miranda dirigirá o curso sobre Vinhos de Portugal. Serão dois encontros acompanhados de vinhos que melhor expressam as diversas regiões portuguesas.

**1ª Aula**  
**Minho - Alvarinho 2006 - Soalheiro**  
**Beiras - Campolargo Arinto 2004 - Campolargo**  
**Bairrada - Reserva 2003 - Quinta de Baixo**  
**Dão - Quinta da Pellada Touriga Nacional 2004 - Quinta da Pellada**  
**Setúbal - Moscatel de Setúbal NV - Bacalhoa Vinhos**  
**Madeira - Ferraz Médium Rich NV - Madeira Wine Company**

**2ª Aula**  
**Ribatejo - Quinta dos Loridos Alvarinho 2006 - Qta. Loridos**  
**Estremadura - Quinta da Chocapalha 2005 - Quinta da Chocapalha**  
**Alentejo - Tapada de Coelho 2005 - Herdade de Coelho**  
**Douro - Quinta do Vale da Raposa T. Nacional 2005 - Domingos Alves de Souza**  
**Vinho do Porto - Optima 10 Years Old Tawny NV - Warre's**

Para o final um Alentejo - Tinto da Ânfora 2007. Preço: R\$ 212,00, podendo ser pago, na secretaria, em duas vezes com cheque pré-datado. O horário: 19h30



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

### 176 – A Petit Verdot vai virar moda

*Euclides Penedo Borges*

Variedade francesa de maturação tardia e que não se dá bem com o frio e a umidade, a Petit Verdot sempre foi utilizada no corte com outras uvas.

Em Bordeaux, sua terra de origem, ela é apenas um acessório secundário e pouco citado para a Cabernet Sauvignon nos grandes tintos do Médoc, por exemplo, em Pauillac (Château Latour...), em Margaux (Château Palmer...), em Saint Estèphe (Château Montrose...) e assim por diante.

Cultivada na França, Itália, Estados Unidos, Austrália e Argentina, raramente a vemos como varietal devido às suas características de cultivo e colheita e à sua estrutura muito tânica e ácida. Recentemente, entretanto, alguns produtores inovadores, dispendo de terrenos secos em microclimas ensolarados, convenceram-se que essa variedade tratada de forma séria e cuidadosa, pode revelar-se por si mesma, com notável potencial de guarda.

Na Itália isso pode ser constatado na Toscana, no Lácio e na Sicília onde produtores como Lorenzo Zonin (Podere San Cristoforo), Francesco Gambini e Barone Sergio, respectivamente, lançaram varietais de Petit Verdot (às vezes italianizado para Verdò) com surpreendente sucesso.

Como esses vinhos ainda não estão disponíveis entre nós, podemos confirmar a nova moda nos vinhos varietais argentinos da Petit Verdot, das bodegas Ruca Malén e Andeluna, de Mendoza. É ver (e beber) para crer.

## MENSAGENS DA DIRETORIA

Prezados associados,

No final do corrente ano termina a gestão da atual diretoria à frente da ABS Rio. No sentido de mantê-los informados sobre o processo de eleição da nova diretoria, comunicamos as etapas a serem seguidas de acordo com nossos estatutos.

1. Chamada para a apresentação de chapas para a composição da Diretoria, com treze participantes, associados da ABS Rio em dia com suas obrigações, pelo menos trinta dias antes da data da AGO;
2. Convocação da AGO, incluindo na pauta a eleição da nova Diretoria. Todos os associados podem participar pessoalmente da Assembléia;
3. A AGO elege uma das chapas apresentadas. Em seguida os participantes da chapa eleita escolhem entre seus membros o presidente, o vice, a diretoria executiva e os conselheiros, para uma gestão de dois anos.

Lembramos, finalmente, que os cargos de diretoria não são remunerados.

*Euclides Penedo Borges, Presidente*

## DIA DO SOMMELIER



Comemorado no dia 27 de agosto, na sede da ABS Rio, o Dia do Sommelier. O evento constou de uma palestra da sommelière Deise Novakoski, quando abordou os aspectos da profissão, seguida de confraternização com frios, queijos e bastante vinho. Na foto, alguns dos participantes com a palestrante, o presidente e diretores da ABS Rio.



## IMPrensa INTERNACIONAL LXXXIX

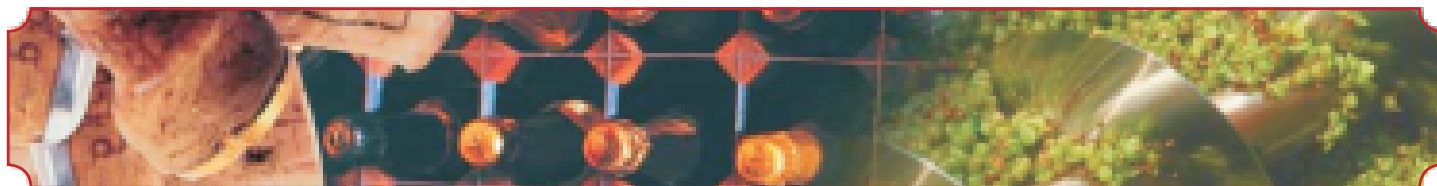
Edgar Rechtschaffen

### Consagração de vinícola do velho Velho Mundo

Os vinhos produzidos no *Domaine Du Castel*, nas Colinas Judeas (*Judaeen Hills*), próximo de Jerusalém, transformaram o mundo do vinho *Kosher*, ganhando prêmios e aclamações mundo afora. “Quando os romanos conquistaram a *Judaea*, eles adotaram o know-how vitivinícola local. Toda essa região produzia vinhos de alta qualidade, há mais de 2000 anos”, declarou *Eli Ben Zaken*, proprietário da vinícola. Desde meados da década de 90 os vinhos dessa região já ocupavam um nicho no mercado internacional. Em 1995, sete anos após o plantio de suas primeiras vinhas, *Ben Zaken* orgulhosamente produziu seu primeiro lote de vinho: 600 garrafas de um *assemblage* de *Cabernet Sauvignon* e *Merlot*, distribuído principalmente entre amigos. Mas que amigos. Pouco após, um desses exemplares caiu nas mãos da *expert Serena Sutcliffe*, *Master of Wine* e diretora de leilões de vinho da *Sotheby's*, em Londres. *Serena* qualificou o vinho de “*absolutely terrific ... a real tour de force, brilliantly made.*” “Tinha lágrimas em meus olhos”, lembra *Ben Zaken*. “Nos dias que se seguiram, para onde ia, carregava o fax de *Serena* no bolso.” Durante o jantar oficial que o então primeiro ministro Ehud Olmert ofereceu à Chanceler Angela Merkel, quando de sua visita à Israel, o jantar foi acompanhado do tinto *Grand Vin Castel*. Merkel ficou tão impressionada que ordenou a seu staff que encomendasse 20 caixas do vinho, para enviá-las à sua casa, em Berlim. E agora acontece o reconhecimento maior: o *Grand Vin Castel* passou a figurar no prestigioso guia francês *Bettane & Desseauve*, como um dos 365 melhores vinhos do mundo. A vinícola produz 100.000 garrafas/ano de vinhos no estilo *Bordeaux*, no caso dos tintos: além do *Grand Vin Castel*, seu segundo vinho é o *Petit Castel*. Nos brancos, o estilo é o da Borgonha, com a *Chardonnay* e o principal rótulo: “*C*” *Blanc Du Castel*. O preço no atacado (ex-vinicola) do *Grand Vin Castel* gira em torno de U\$ 42 (32 Euros). “Bem mais barato que os franceses de mesma qualidade”, declarou *Ben Zaken* à agência de notícias *Associated France Press – AFP*, que veiculou a matéria.

### Onde os terroirs se encontram

Desde o casamento de *Jean-Charles Boisset* com *Gina Gallo*, em setembro 2009, que o *San Francisco Magazine* cunhou de “a mais calorosa união Americano-Europeia desde o casamento de Grace Kelly com Ranier III, príncipe de Monaco”, os herdeiros das vinícolas Boisset e Gallo, sediadas no condado de Sonoma, não deixaram que o amor interferisse em seus negócios. Muito ao contrário, a felicidade pessoal parece estar catalisando ambas as vinícolas a alcançar novos patamares de qualidade e visibilidade. O exemplo mais contundente disso é a inauguração, pela Boisset, da sala de degustação *Taste of Terroir*, localizada no *Healdsburg Plaza*, ironicamente num espaço de degustação previamente usado pelos vinhos da *Gallo Family*. *Boisset* soube, por acaso, que o espaço ficaria disponível, mas não pelos laços familiares. *Boisset* cresceu em *Vougeot*, Borgonha, entre os vinhedos da *Côte de Nuits*, e começou a trabalhar no negócio de vinho da família ainda adolescente. Agora ele espalha a miríade de interesses enológicos da família pelo Mundo, em especial nos *USA*, e contribuiu para transformar a *Boisset Family Estates* na terceira maior empresa de vinhos da França. (Gallo é a maior empresa de vinhos dos *USA* e a maior do mundo, como empresa privada). Seus pais, *Jean-Claude* e *Claudine Boisset*, começaram sua coleção de vinícolas nos idos de 1961. Suas marcas incluem alguns dos mais finos nomes da *Bourgogne*: *Domaine La Vougeraie* e *Jean-Claude Boisset* em *Nuits Saint Georges*, *Jaffelin* e *Bouchard Ainé & Fils* em *Beaune*, *J. Moreau & Fils* em *Chablis*, entre outras. *Boisset* levou sua família a adquirir *DeLoach Vineyards* no *Russian River Valley* em 2004 e, no ano passado, a histórica *Raymond Vineyards* em *Napa Valley*. Alguns desses vinhos podem ser degustados no novo chique e fino espaço *Taste of Terroir*. A equipe de design que concebeu o elegante espaço teve o mandato para criar o tema “O talento francês encontra o estilo country da Califórnia”. Entre seus participantes estão nomes famosos do mundo de design de interiores. Mas o espaço também é um show-case ideal para os interesses mais amplos do grupo *Boisset*: o comprometimento com a viticultura bio-dinâmica, embalagens alternativas feitas com materiais reciclados. Com este enfoque, *Boisset* produz o *French Rabbit*, uma linha de vinhos franceses em embalagens de cartolina *Tetra-Pak*, *Yellow Jersey*, vinhos *Pinot Noir* e *Sauvignon Blanc* em embalagens de plástico PET assim como o *Mommessian Beujolais*, que vem numa garrafa de alumínio de 750 ml. No *Taste of Terroir* aos consumidores também são oferecidas barricas miniatura de vinhos e sacos de vinho selados a vácuo, e um programa que *Boisset* ofereceu durante algum tempo aos restaurantes, chamado *DeLoach Vineyard Barrel to Barrel*. O saco elimina o ar à medida que o vinho é servido, mantendo-o fresco e a barrica pode ser reenchida com os *eco-bags wine*. “Um linda e pequena barrica, feita na França, por tanoeiros franceses, com 40% de carvalho francês, novo. Muito sexy”, declarou *Boisset* ao *Press Democrat*.



## ACONTECEU

### Tour de France na AMPERJ

Encerrado com sucesso o curso Tour de France, ministrado pela ABS Rio, na AMPERJ – Associação do Ministério Público do Rio de Janeiro. Foram 26 alunos que acompanharam às três aulas do curso e foram diplomados.

### Lidio Carraro

A Lidio Carraro (Juliano Carraro / 54-3459-1222) fez um treinamento de seus representantes nas instalações da ABS Rio. Uma interessante prática de parceria da nossa Associação com os produtores nacionais.

### Rosita Café

Concluimos mais um curso externo - o Curso Básico condensado nas dependências do Rosita Café, na Barra da Tijuca, revestido de pleno êxito e mais uma vez, com certificados da ABS Rio.

### World Wine – Viña San Pedro

A World Wine (Duda Nogueira – 9317-6784 / 2005-5125) trouxe o enólogo Marco Puyo e o gerente de exportação Pablo Acevedo da renomada Bodega San Pedro, segunda maior exportadora de vinhos no Chile, para apresentarem sua nova safra de Cabo de Hornos e para promoverem a categoria de Reservados, segmento em crescimento no mercado brasileiro. Foram degustados os vinhos V Castillo Molina Sauvignon Reserva, V Castillo Molina Pinto Noir Reserva, V Castillo Molina Cabernet Sauvignon Reserva, V Chil 1865 Reserva Carmenère 2007, V Chil 1865 Reserva Cabernet Sauvignon 2007 e V Chil Cabo Hornos Cabernet Sauvignon 2005.

### Importadora Reloco – Vinícola Lagarde

A Importadora Reloco (Luis Ricardo-7844-9888 / 2215-8000), representante no Rio de Janeiro dos vinhos argentinos da Vinícola Lagarde, trouxe para a ABS Flamengo, uma degustação dirigida por Santiago Reta, diretor de exportações da Vinícola Lagarde. Com mais de 100 anos de história, a Lagarde é uma das mais tradicionais vinícolas da Argentina, localizada em Luján de Cuyo, Mendoza. Foram degustados os vinhos: Espumante Altas Cumbres Extra Brut, Altas Cumbres Viognier 2009, Lagarde Syrah 2008, Lagarde Cabernet Sauvignon 2008, Lagarde Malbec DOC 2007, Lagarde Guarda 2007 e Lagarde Henry Gran Guarda 2006 (vinho top da Lagarde).

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: 22275-904 – 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

#### COISAS NOSSAS

Celio Alzer - 14 de setembro – 3ª feira

#### OS TOPS SIX DO GUIA DESCORCHADOS

Ricardo Farias - 23 de setembro – 5ª feira

#### AZEITE, O ALIMENTO DA VIDA

Douglas Bartolomeu - 30 de setembro – 5ª feira

#### VINHOS TOP DO URUGUAI

Francisco Brossard - 07 de outubro – 5ª feira

#### CURSO VINHOS DE PORTUGAL

Fernando Miranda - 14 e 21 de outubro – 5ªs feiras

#### ONDE ESTÁ O GRAND CRU?

Roberto Rodrigues - 19 de outubro – 3ª feira

#### CURSO BÁSICO

Dia 07 de outubro – 5ª feira

Dias 25 ou 27 de outubro – 2ª ou 4ª feira

#### CURSO DEGUSTAÇÃO

Dias 25 ou 27 de outubro – 2ª ou 4ª feira

#### VINHOS DO SUDOESTE DA FRANÇA

Geraldo Alão de Queiroz - 28 de outubro – 5ª feira

#### DEGUSTAÇÃO ESPECIAL CHÂTEAU LAFITE

Euclides Penedo Borges - 19 de novembro – 6ª feira

### SEDE BARRA

#### CURSO BÁSICO

26 de outubro – 3ªs feiras

#### CURSO DEGUSTAÇÃO

28 de outubro – 5ª feiras

## CURSOS E DEGUSTAÇÕES

### Outubro

**FLAMENGO: Dia 07 (5ª feira)** – Vinhos Top do Uruguai com Francisco Brossard e Curso Básico (Turma C); **Dias 14 e 21 (5ª feira)** – Curso Vinhos de Portugal com Fernando Miranda; **Dia 19 (3ª feira)** – Onde está o Grand Cru? Com Roberto Rodrigues; **Dias 25 ou 27 (2ª ou 4ª feira)** – Curso Básico e Curso Degustação; **Dia 28 (5ª feira)** – Vinhos do Sudoeste da França com Geraldo Alão de Queiroz; **BARRA: Dia 26 (3ª feira)** – Curso Básico; **Dia 28 (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