

Campeões para o Natal

Será no dia 10 de novembro, 4ª feira, a última edição deste ano do “Campeões do Custo x Benefício”, como sempre trazendo sugestões de bons vinhos a preços acessíveis. E mais: o associado da ABS poderá comprar estes produtos, no período de 11 de novembro a 10 de dezembro, por um preço especial. Confira a nossa seleção: tinto chileno Urban Blend 08, da casa O. Fournier – preço normal: R\$35,02; preço promocional: R\$ 31,44 (Vinci, Lílian Seldin - tel.: 8853-6923); tinto português Santa Vitória 07, de R\$ 45,00 por R\$30,00 (Reloco - tel.: 2215-8055); do Uruguai, o Oceânico Tannat Reserva 06, de R\$ 50,00 por R\$ 40,00 (Porto Leblon, Roberto di Tullio – tel.: 2549-8828 / 7870-5979). E ainda duas ótimas sugestões de espumantes para as mesas de fim de ano: o francês Palais de Versailles Brut Rosé, de R\$ 52,00 por R\$ 39,00; e o clássico italiano Asti Spumante, da Araldica, de R\$ 49,30 por R\$38,00 – ambos da importadora Decanter (Loja Espírito do Vinho, Aníbal – tel.: 2286-8838). Orientada por Célio Alzer, esta degustação acontece às 16h, na ABS Flamengo. O preço: R\$ 54,00.

Os Top Nacionais

A indústria vinícola brasileira vem apresentando, nos últimos anos, um sólido e contínuo desenvolvimento, elaborando excelentes espumantes, brancos e tintos muito apreciados pelos nossos consumidores. O surgimento de novas e promissoras regiões vinícolas, como a Serra do Sudeste e o Planalto Catarinense, e a consolidação e aprimoramento das regiões pré-existentes têm colocado, no mercado brasileiro, vinhos nacionais de muito boa qualidade que merecem nossa atenção. No dia 09 de novembro, 3ª feira, às 19h30, na ABS Flamengo, Geraldo Alão de Queiroz estará conduzindo uma interessante degustação de nossos vinhos, listados a seguir:

Espumante Branco Brut Cave Pericó 2009
Villa Francioni Chardonnay 2006
Quinta da Neve Pinot Noir 2007
Don Laurindo Reserva Tannat 2005 - 10 anos
Casa Valduga Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2007
Miolo Sesmarias 2008

Para o final, foi selecionado o vinho Salton Desejo 2006. Preço: R\$ 89,00. Não perca esta oportunidade de provar grandes novidades da indústria vinícola nacional.

Castas Exóticas 2: mais exotismo

Adiada a data inicialmente estabelecida, lembramos que esta inédita degustação será apresentada por Roberto Rodrigues, no dia 18 de novembro, 5ª feira, às 19h30, na ABS-Flamengo. O preço: R\$136,00. Faça sua inscrição pois são apenas 27 lugares. Os detalhes foram publicados no Boletim ABS de agosto.

Champagnes e Espumantes

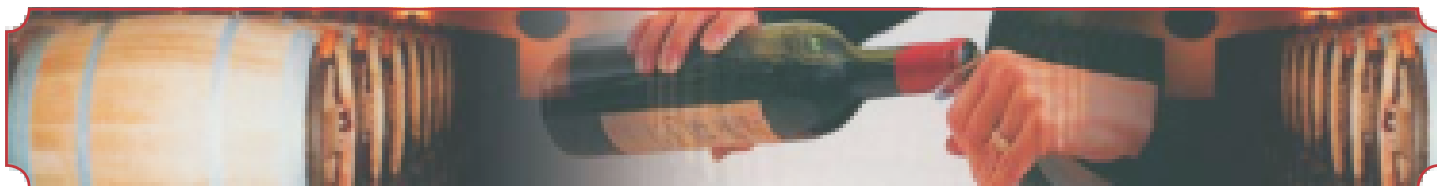
Personalidades tão diversas quanto Napoleão, a madame de Pompadour, Churchill e Marilyn Monroe tinham, pelo menos, uma coisa em comum: eram devotos desse grande vinho, que celebra a alegria e congrega as pessoas. Vamos tentar descobrir o porquê do glamour do champanhe – e de outros ótimos representantes do gênero – no curso que Celio Alzer promove, na ABS Flamengo, nos dias 23 e 30 de novembro, 3ªs feiras, às 19h30. Da própria região de Champagne, vêm três representantes: Canard Duchêne, Lanson Black Label e Philipponnat Extra Brut Grand Cuvée 1522 (da grande safra de 2000); o Brasil estará representado pelo Excellence, produto premium da Chandon, e pelo LHZanini Extra Brut, da vinícola-boutique Vallontano. O representante do cava espanhol é o L'Hereu de Nit Reserva Rosé Brut, de Raventós i Blanc. O Franciacorta Satèn Brut, da Montenisa, defende as cores da região mais importante do espumante italiano. E a Alemanha não fica para trás, com o ótimo Riesling Sekt Extra Trocken 08, de Eugen Muller. O curso tem o apoio de uma alentada apostila sobre o champanhe. Preço: R\$ 186,00.

Sob o vinho da Toscana

Inspirada no filme Sob o sol da Toscana, nas suas paisagens e na diversidade dos seus vinhos, Ana Maria Gazzola vai realizar uma degustação, na ASB Flamengo, dos vinhos desta bela região italiana, que conta com sete DOCGs de 35 existentes na Itália, 35 DOCs de 315 existentes e mais cinco IGTs de 118, além dos VdT (Vinho da Távola) e Super Toscanos (atualmente os mais famosos). A Toscana é, como sempre foi, a região de vinhos mais famosa do centro do país, principalmente pelos seus Chiantis e Brunellos. Seus excelentes vinhos altamente prestigiados e cobiçados por iniciantes e iniciados nesta arte, nem sempre estão ou são acessíveis por aqui. Nesta degustação estarão presentes nada menos que os mais representativos vinhos desta bela região. Venha conferir:

Brunello di Montalcino Poggio all'Oro - DOCG 1999 - Castello di Banfi – WS 96 / WE 94 / W&S = 94
Fraccianello Delle Pieve 2006 – Fontodi – WS 99 / WA 96
Chianti Classico Selezione Riserva DOCG 2006 - Badia A Coltibuono – RP 89
Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2006 – Boscarelli – RP 91
Carmignano Riserva Elzana DOCG 2004 - Fattoria di Ambra
Vernaccia di San Gimignano DOCG 2008 – Cesani – W&S 90
Morelino di Scansano DOCG Campomaccione 2008 - Rocca Delle Macie

Ao final será servido o Rosso “Rispollo” IGT 2008 – Montalcino, produzido por Talenti, produtor sempre recomendado pelos críticos renomados. Oportunidade rara para conhecer tantas DOCGs juntas além de um Super Toscano excepcional, sem precisar viajar. Data: 04 de novembro, 5ª feira, às 19h30. Preço: R\$ 188,00.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

177 – Personagens femininos nos vinhedos da Trapiche

Euclides Penedo Borges

Tendo sua origem no vinhedo, o vinho está identificado, entre outros fatores, com a terra onde as uvas são cultivadas. A vinícola Trapiche, de Mendoza, Argentina, procura revelar as raízes do seu Malbec de vinhedo único, sua origem, tradição, o trabalho do cultivo e a cultura local através da linha “Trapiche Malbec Single Vineyard”.

Nesse esforço merecem menção três viticultoras mendocinas.

As duas primeiras são as irmãs Cristina e Bibiana Coletto, herdeiras do vinhedo de seu tio Don Victorio na área de El Péral, Tupungato, a uma altitude de 1.130 metros. No solo de textura arenosa intercalada de pedras, em clima continental temperado, elas desenvolvem um vinhedo com 56 anos, em espaldeira, rendimento de 9.600 kg/hectare, que origina o tinto Trapiche Malbec “Viña Cristina y Bibiana” Single Vineyard.

A outra é Adriana Venturín, que herdou e desenvolveu o vinhedo de seu avô Don Venturim em La Consulta, San Carlos, a 990 metros de altitude. Aí o solo é de aluvião, textura franco-arenosa, subsolo pedregoso, em clima continental temperado de baixa pluviosidade. O vinhedo em espaldeiras tem 53 anos, rendimento de 3.400 kg/hectare. Tudo isso se reflete no Trapiche Malbec “Viña Adriana Venturín” Single Vineyard.

Através do cuidado com que elabora seus Single Vineyard, a Trapiche revela o trabalho dessas mulheres e a natureza generosa da terra que cultivam com coragem e talento.

Com o presente artigo completam-se 15 anos desde que esta série de Curiosidades foi iniciada. O primeiro número foi publicado no “ABS Notícias” de Outubro de 1995.

MENSAGENS DA DIRETORIA

O nosso associado Joseph Ryter Morgan Junior, monitor de grupos de degustação da ABS Rio no Flamengo, após passar por um processo seletivo em 2009, foi escolhido para participar do curso de formação e credenciamento Bordeaux Wine Educator, da École du Vin du CIVB - Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, cujo objetivo é o de preparar profissionais credenciados pelo CIVB para ministrar cursos e palestras divulgando a região de Bordeaux e seus vinhos. O curso de formação tem lugar no início de Novembro de 2010, com aulas teóricas, visitas aos vinhedos e uma prova final, com vistas à obtenção da chancela de Embaixador dos Vinhos de Bordeaux pelo CIVB.

Manifestamos nosso orgulho em tê-lo no quadro docente e desejamos para o Joseph todo sucesso nessa nobre empreitada.

A Diretoria

CURSO APROFUNDADO DE DEGUSTAÇÃO NA BARRA

Considerando o êxito do curso na sede do Flamengo, 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 este 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 10, 17 e 24 de novembro, 4^{as} feiras, na ABS Barra, às 19h30. Preço: R\$ 269,00. Limitado a 14 participantes.

HOMOLOGAÇÃO DE PROFISSIONAIS

No próximo dia 16 de novembro (terça-feira), será realizada nova Homologação de Sommeliers Profissionais, na sede do Flamengo da ABS Rio. Pela manhã (10:00 horas) será realizada a prova escrita e à tarde (15:00 horas) os aprovados serão submetidos à prova de degustação e serviço. Inscrições abertas na Secretaria da ABS Rio.



IMPrensa INTERNACIONAL XC

Edgar Rechtschaffen

Saudade dos bons tempos

Antecedendo o simpósio anual da *Wine Industry Financial Symposium*, inaugurado em 23 setembro no *Napa Valley Marriott Hotel*, aos inscitos foi encaminhado um formulário, (survey – panorâmica) preparado pelo *Prof. Dr. Robert Smiley*, decano emérito da *Graduate School of Management, University of California at Davis*. Apenas 109 responderam as questões da enquete, que mostrou que 56 % das vinícolas estimam que as 'coisas' voltarão ao normal (em referência a era pré 2008), em até três anos. Já 22% acham que o retorno à normalidade ocorrerá dentro de cinco anos e igual percentual de 22% respondeu *NEVER*. Por ora, é necessário continuar reestruturando e ajustando os negócios para viabilizá-los, pela prática de preços mais baixos. Bom para o consumidor. Informou a *Wines & Vines*.

Manga Cartoon impacta obscuro vinho de Bordeaux

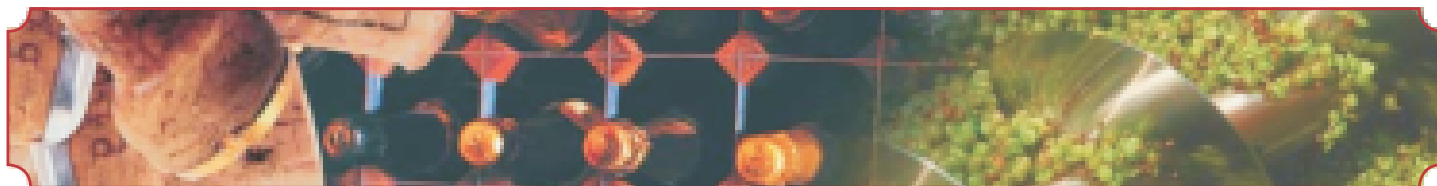
Jean Pierre Amoreau, do desconhecido *Château Le Puy*, suspendeu as vendas dos seus vinhos safra 2003, na alegação de frear especuladores. As vendas do vinho explodiram, após a aparição num cartaz da *Drops of God Manga Comic Series*, veiculado por um importante canal de televisão do Japão. *Amoreau*, dono de vinícola da região de *Bordeaux*, ficou "muito satisfeito e surpreso" com a súbita explosão dos pedidos vindos do Japão há poucos meses atrás. Seu agente de *Tokio* explicou-lhe que a aparição do vinho no cartaz da imensamente popular série *Drops of God* (de *Kami no Shizuku*) guindou sua safra da obscuridade ao estrelato. Mas, ao invés de aproveitar a súbita ascensão à celebridade, *Amoreau* decidiu reservar seu vinho para os fiéis apreciadores. "Retiramos imediatamente toda a safra 2003 de venda (exportação), no mundo. Queríamos manter o vinho, que se tornara mítico, acessível aos apreciadores", comentou a uma rádio francesa. A série *Drops of God* iniciou-se em 2004, em um magazine japonês, e desde então tornou-se um fenômeno no mercado internacional de vinho, despertando o interesse asiático para uma bebida antes desconsiderada e conferindo inaudita atenção a vários vinhos bordaleses, que se tornaram os *drinks du moment* dos bares de *Tokio*. A trama do *comics*, que trata da busca de um jovem pela herança da vasta coleção de vinhos deixada por seu pai, famoso crítico de vinho, desemboca na sua tentativa de identificar os 13 vinhos eleitos e gravados no testamento do pai. Estes são vinhos reais, como *Château LaFleur 2004* e *Château Palmer 1999*- vinhos que experimentaram um salto nas vendas desde que apareceram no livro da história em quadrinhos. Os autores não esperavam por este fenômeno. Ficaram surpresos como podem influenciar o mercado francês de vinho e destacaram que as escolhas basearam-se inteiramente no gosto pessoal. *Amoreau* comentou: "Mantenho um pequeno estoque para compradores que considero verdadeiros connoisseurs, e apenas elevei o preço do vinho de € 15,5 para €18". Noticiou o *Guardian*, de *Manchester, UK*.

De leiloeiro à varejista

A venerada casa de leilões *Sotheby's* acaba de inaugurar, em 21 setembro, a *Wine Sotheby's*, uma bela loja para venda no varejo de vinhos. Para tal, a casa de leilões adquiriu a *Aulden Cellars*, uma tradicional empresa de negócios de vinhos, que estava estabelecido no piso de entrada da sede da *Sotheby's*, no requintado *Upper East Side* de *New York*. Quando a *Sotheby's* iniciou suas atividades em leilões de vinho em 1994, a legislação do estado de *New York* estabelecia que a casa de leilões deveria associar-se a um negócio estabelecido, com licença para transacionar com vinhos. Assim, o primeiro parceiro da *Sotheby's* foi a *Sherry-Lehman*; parceria que findou em 1999. Neste momento surge a parceria com a *Aulden Cellars*. De acordo com a legislação vigente nos 50 estados norte-americanos, a *Sotheby's* poderá despachar vinhos para aproximadamente metade deles. O presidente da empresa, *Jamie Ritchie*, declarou que, em caso de sucesso do novo negócio, outras wine-stores da marca deverão ser abertas nos *USA*. A empresa declarou que seu walk-in 'full-service store' oferecerá uma gama de vinhos a preços competitivos, entre *US\$ 13,95* e *US\$40* a garrafa de 75 cl. Noticiou a revista *Decanter*.

Online wine tasting

Mais de 50 vinícolas, 600 apreciadores e 100 restaurantes, de quatro continentes, participaram em 02 de setembro do *Cabernet Day on Social Media Sites*. A conversação pode ser acompanhada ao vivo pela internet.



ACONTECEU

Vinhos do Mundo – Descobrindo o mundo de Bordeaux

A importadora Vinhos do Mundo (Ana Lucia - 9626-9647) trouxe para a ABS Rio, em dois dias consecutivos, a degustação “Descobrindo o mundo de Bordeaux”, com Homero Sodré, “embaixador” de vinhos daquela região, credenciado pelo CIVB – Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux. Foram apresentados os vinhos Château Bussac Blanc 2006 AOC Grave de Vayres, Tendresse du Chateau Le Virou 2007 AOC Bordeaux Rosé, Château Jeandeman Tour De La Tonnelle 2006 AOC Fronsac, Château Mancèdre 2005 AOC Pessac Léognan, Graveline Château Laroque 2004 AOC Margaux e Chateaux Le Roc 2007 AOC Entre-Deux-Mers Moelleux.

Concurso Sud France

Como parte da preparação dos profissionais para o Concurso de Sommelier Expert em Sul da França do Rio de Janeiro - Sud de France – foi realizada uma palestra com o enólogo Laurent Mingaud, sobre os vinhos de Limoux. No mesmo dia foram realizadas duas palestras, uma à tarde e outra à noite.

Vinhos do Mundo – Tyrrell's Wine

A importadora Vinhos do Mundo (Ana Lucia - 9626-9647), representante no Rio de Janeiro da Tyrrell's Wine, apresentou na ABS Rio Flamengo, à tarde e à noite, uma excelente degustação de vinhos australianos, com palestra de seu proprietário Bruce Tyrrell. Foram degustados os vinhos Semillon Single Vineyard Stevens 2006, Cabernet Sauvignon Moore's Creek 2009, Pinot Noir Old Vinery 2008, Shiraz old Vinery, Single Vineyard Stevens Shiraz 2005 e Rufus Stone Heathcote Shiraz 2006.

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

TOP URUGUAI

Francisco Brossard – 07 de outubro – 5ª feira

ONDE ESTÁ O GRAND CRU?

Roberto Rodrigues – 14 de outubro – 5ª feira

CURSO VINHOS DE PORTUGAL

Fernando Miranda – 19 e 26 de outubro – 3ªs feiras

CURSO BÁSICO

14 de outubro – 5ª feira

25 ou 27 de outubro – 2ª ou 4ª feira

CURSO DE DEGUSTAÇÃO

25 ou 27 de outubro - 2ª ou 4ª feira

VINHOS DO SUDOESTE DA FRANÇA

Geraldo Alão de Queiroz – 28 de outubro 5ª feira

SOB O VINHO DA TOSCANA

Ana Gazzola – 04 de novembro – 5ª feira

OS TOPs NACIONAIS

Geraldo Alão – 09 de novembro – 3ª feira

CAMPEÕES PARA O NATAL

Celio Alzer – 10 de novembro à tarde – 4ª feira

CASTAS EXÓTICAS 2: MAIS EXOTISMO

Roberto Rodrigues – 18 de novembro – 5ª feira

DEGUSTAÇÃO CHÂTEAU LAFITE

Euclides P.Borges – 19 de novembro – 6ª feira

CURSO CHAMPAGNES E ESPUMANTES

Celio Alzer - 23 e 30 de novembro – 3ªs feiras

SEDE BARRA

CURSO BÁSICO

26 de outubro – 3ª feira

CURSO DEGUSTAÇÃO

28 de outubro - 5ª feira

CURSO APROFUNDADO DE DEGUSTAÇÃO

Euclides Penedo Borges
10, 17 e 24 de novembro – 4ªs feiras

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Novembro

FLAMENGO: Dia 04 (5ª feira) – Sob o Vinho da Toscana, com Ana Gazzola; **Dia 09 (3ª feira)** – Tops Nacionais, com Geraldo Alão de Queiroz; **Dia 10 (4ª feira)** – Campeões para o Natal, à tarde, com Célio Alzer; **Dia 18 (5ª feira)** – Castas Exóticas 2, com Roberto Rodrigues; **Dia 19 (6ª feira)** – Degustação Especial Chateau Lafite, com Euclides Penedo Borges; **Dias 23 e 30 (3ªs feiras)** – Curso Champagnes e Espumantes, com Célio Alzer.

BARRA: Dias 10, 17 e 24 (4ªs feiras) – Curso Aprofundado de Degustação, com Euclides Penedo Borges.

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
Mária Helena Tauhata
Roberto Rodrigues