

## Fim de Ano

Prezados associados, aproximando-se o término do vigésimo sétimo ano da existência de nossa associação podemos nos orgulhar de mais um período de realizações. Nosso quadro social está estabilizado em 1200 participantes, dos quais, mais de 500 frequentam nossos 70 grupos de degustações, no Flamengo e na Barra. Contamos com um quadro docente que congrega 45 professores e monitores, além de palestrantes contratados para aulas especiais, num total de cinquenta pessoas. O número de nossas atividades chegou a 121 no ano, entre Flamengo, Barra e cursos externos.

Tivemos várias novidades, entre elas, Curso de Marketing, Curso Aprofundado de Degustação, a degustação “Sob o vinho da Toscana”, a primeira viagem da ABS Rio ao Planalto Catarinense, assim como a re-edição do Curso de Férias, a degustação “O Vinho na Ópera” e a apresentação “Os Montrachet Italianos”, por Danio Braga. Nossa participação no Festival Sud France, no Hotel Sofitel, foi decisiva para o sucesso da iniciativa. De nossa viagem aos Estados Unidos constou, pela primeira vez, uma visita ao Vale do Willamete, no Oregon, principal produtor de Pinot Noir fora da França.

Em novembro de 2010 chegamos ao Certificado de Presença de número 24870. As degustações de novos produtos, promovidas por vinícolas, importadoras e distribuidoras e lançadas na quarta página deste boletim sob o título “Aconteceu”, atingiram um número record de eventos (40) e público. Não faltaram eventos festivos como a Confraternização, o encontro de Caxambu, a comemoração do Dia do Sommelier e do Dia Internacional da Mulher, etc. A lista de restaurantes, hotéis, pousadas e distribuidoras de bebidas conveniados, conta com 73 estabelecimentos. Foram realizados cursos para profissionais nos três ciclos. Na área administrativa, teve prosseguimento a implantação do sistema de informática e a consolidação do sistema de controle de vinhos.

É de se destacar o grande número de personalidades do mundo do vinho que visitaram a ABS Rio em 2010, entre eles: Paulo Laureano, Vitor Carvalhosa e João Ribeiro Correa, de Portugal, Ada Freire, Noemia D'Amico e Lonrenzo Zonin, da Itália, Viviana Echeverria e Mario Geisse, do Chile, João Valduga, Phillipe Mevel e Juliano Carraro, do Brasil, Javier Ruaro e Maria Cahiza, da Argentina, Laurent Mingaud, da França, entre outros.

Claro está que a realização de tantos eventos e atividades, deve-se à dedicação dos integrantes da administração e de seus colaboradores em geral. Renovo meus agradecimentos aos nossos associados por sua contínua presença e colaboração, às importadoras, distribuidoras e vinícolas que nos apoiaram, e ao corpo docente pelo apoio de sempre. Uma menção elogiosa e agradecida em particular aos nossos dedicados funcionários. E minha saudação aos senhores diretores e conselheiros pelo suporte, colaboração e estímulo que temos merecido.

No momento em que expresso meus votos de Boas Festas e Feliz Ano Novo para todos, reafirmo nossa disposição de alcançar novas realizações para a ABS Rio, desejando que o ano de 2011 seja de paz e alegria para seus associados.

**Euclides Penedo Borges - Presidente**

## Master Level Provence

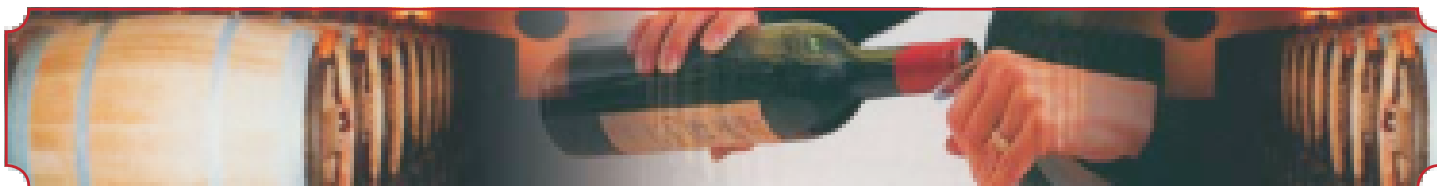
No período de 27 de janeiro a 17 de março de 2011, 5ª feiras, a ABS Rio realizará, na sede Flamengo, o Curso Master Level Provence, com certificado expedido pela ABS Rio. O curso foi desenvolvido com o suporte didático da French Wine Society (Estados Unidos) e o apoio do CIVP - Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence. As aulas serão ministradas pela professora Jeanne Marioton. O curso constará de sete aulas, sendo as quatro primeiras abordando todas as regiões e características dos vinhos da Provence, a 5ª aula, uma revisão para sedimentar as informações passadas nas quatro primeiras aulas, a 6ª aula constará de um teste de avaliação (OPCIONAL) e a 7ª aula, o encerramento solene do curso. No curso serão degustados 25 vinhos representativos da região. O horário: 19h30 às 21h30. O investimento: R\$ 300,00, podendo ser pago em duas vezes em cheque pré-datado ou cartão de crédito. Vagas limitadas.

## Cozinha de Verão

Pratos frios são uma ótima opção para a época do verão, até porque, em geral, podem ser preparados de véspera e mantidos na geladeira. Algumas sugestões estarão aqui no dia 25 de janeiro (3ª feira) – harmonizadas com vinhos de diferentes países –, apresentadas por Celio Alzer. Veja as duplas: Ceviche de cherne com batata doce c/Amayna Sauvignon Blanc 09 (Chile); Punheta de bacalhau c/Quinta da Foz de Arouce VR Beiras branco 08 (Portugal); Bolo de sardinha c/Albariño Lagar de Cervera (Espanha); Caponata siciliana c/Masseria Trajone Primitivo di Manduria (Itália); Rosbife com molho cremoso de alcaparras c/Corbières Cuvée Optimée 06, Château La Bastide (França); Frozen de damasco com iogurte c/Cuvée Beerenauslese 07, Alois Kracher (Áustria). Esta degustação limitada a 30 pessoas, na ABS Flamengo, às 19h30. Valor: R\$96,00.

## Curso de Férias

Como já divulgado no boletim anterior, mais uma vez acontecerá o Curso de Férias, curso intensivo com conteúdo semelhante ao dos Cursos Básico e de Degustação, em oito aulas seguidas. Excelente oportunidade para quem não pode dispor de 14 semanas para fazer os cursos regulares. Com a conclusão do Curso de Férias, o aluno terá as mesmas prerrogativas dos que fizeram os Cursos Básico e de Degustação, isto é, estará apto a participar de todas as atividades didáticas complementares da ABS Rio. Será realizado, na Sede Flamengo, de 10 a 19 de janeiro. O preço: R\$ 760,00, podendo ser pago em duas vezes com cheque pré-datado ou no cartão. Os associados em dia com a trimestralidade que quiserem fazer uma reciclagem terão desconto especial, saindo o curso por R\$ 570,00.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

---

Euclides Penedo Borges

### 179 – Francis Coppola, entre filmes e vinhos

Em sua recente viagem à Califórnia, o grupo da ABS Rio visitou a nova propriedade vinícola do cineasta Francis Ford Coppola, em Sonoma. Trata-se do antigo Château Souverain, de Geyserville, que ele adquiriu, adaptou e modernizou e que se mostra agora um ponto turístico da região, com sua galeria de fotos, documentos e os Oscars do proprietário, além dos Chardonnay, Cabernet, Pinot Noir e Syrah que levam seu nome.

Sua outra vinícola fica no Napa Valley onde era a histórica Inglenook Estate, dos tempos dos pioneiros, que ele adquiriu em 1975 após o sucesso de “O Poderoso Chefão”, denominando-a Niebaum-Coppola Winery, e que hoje é a Rubicon Estate.

Além disso em conjunto com George Lucas, autor de “Guerra nas Estrelas” e seu parceiro em “American Graffiti”, produz um Chardonnay denominado “Viandante del Cielo” (ou seja “Skywalker”).

Coppola afirma que as condições de cineasta e de vinicultor guardam semelhanças.

É possível que tenha dito isso pelo número de celebridades que se interessa por vinhos e vinhedos. Mas segundo ele, tanto filmes quanto vinhos dependem muito da matéria prima de que são feitos e tomam muito tempo para fazer, concluindo ironicamente: “A diferença é que os vinhateiros ainda hoje se preocupam com a qualidade”.

## MENSAGENS DA DIRETORIA

---

Queridos companheiros da ABS Rio, após quatro anos à frente de nossa associação deixarei a presidência no próximo dia 8 de janeiro de 2011, em cumprimento das disposições estatutárias da entidade.

E é com sentimento de dever cumprido que o faço. Procurei nos dois períodos de gestão que me couberam dar continuidade ao trabalho digno e profícuo de meus antecessores, bem como abrir caminho para novas realizações, para os que me sucederem.

Os cursos para amadores e profissionais tiveram continuidade e melhoria contínua.

Orgulho-me também, de ter sido o presidente no ano do aniversário de 25 anos da ABS Rio, devidamente comemorados em festa grandiosa no Copacabana Palace.

Viagens didáticas no Brasil e no exterior, degustações dirigidas, visitas de personalidades do mundo do vinho, cursos em outras entidades e em outras cidades, o trabalho de nossa assessoria de imprensa, entre outros aspectos, elevaram o nome da ABS Rio que se tornou, assim, uma marca registrada do Rio de Janeiro.

A todos vocês, meu muito obrigado, sincero e emocionado.

Euclides Penedo Borges  
Presidente

## VIAGEM À SERRA GAÚCHA

---

Realizada entre os dias 04 e 07 de novembro mais uma viagem didática à Serra Gaúcha. O grupo foi formado por 24 participantes, foi dirigido pelo presidente Euclides Penedo Borges e pelo vice-presidente Paulo Decat. Além da participação na 14ª Noite de Gala, festa anualmente realizada para comemoração da safra, foram visitadas as vinícolas Miolo, Don Guerino, Salton e Chandon, bem como a já tradicional visita à tanoaria de Eugenio Mesacazza. Nossos agradecimentos aos anfitriões.



## IMPRENSA INTERNACIONAL XCI

Edgar Rechtschaffen

### Piper e Charles Heidsieck à venda

O grupo francês de bebidas finas Rémy Cointreau colocou à venda as marcas de champagne Piper-Heidsieck e Charles Heidsieck, um negócio que poderá alcançar US\$ 600 milhões (€ 450 milhões). A notícia gerou intensa especulação sobre quem poderá adquiri-las, com Diageo e Pernod Ricard indicados como possíveis licitantes – embora analistas apontem um equity group privado como o mais provável adquirente. O grupo Rémy Cointreau comissionou o banco Crédit Agricole para coordenar o processo de venda, após crescente impaciência com a incapacidade de geração de lucros de sua divisão de champagne. Comenta-se que Piper nunca apresentou lucro nos 20 anos que Rémy Cointreau foi seu proprietário, em forte contraste com os sólidos resultados de sua renomada divisão Rémy Martin Cognac. Até março de 2010, as vendas caíram para 5,6 milhões de garrafas de Piper e 0,8 milhões de garrafas da prestigiosa Charles Heidsieck. Noticiou a revista Decanter.

### O império do meio avança

Um bilionário chinês, associado a um grupo de investimento, adquiriu o château Chenu Lafitte em Côtes de Bourg. Trata-se de um nome que ressoa familiar aos ouvidos de amadores de vinho do ex Império do Meio. Um dos acionistas minoritários do grupo, Guolong Yin, vinha administrando a propriedade desde abril 2010, quando a aquisição foi completada apesar das negociações terem sido iniciadas há três anos. A identidade do principal comprador não foi revelada, embora seja falado que se trata de um tycoon de transporte marítimo radicado na China e seu filho, de 20 anos, estudante de economia e ciências políticas em Londres, que também está por trás de uma rede de lojas de roupa, instalada em todo o UK. Chenu Lafitte é uma marca que esteve praticamente dormente por inúmeros anos, e pertencia a Philippe Darricarrère, proprietário do Château Mille Secousses, também em Bourg. Foi Darricarrère quem vendeu ao grupo chinês o nome, o castelo do século XVIII e as vinhas. Ele, porém, reteve em seu poder 42 ha de vinhedos, incorporados ao Château Mille Secousses. O nome Chenu Lafitte indica um ímpeto similar que pode ter sido a razão da primeira aquisição de um château bordelês por uma empresa chinesa: o Château Latour Laguens. Esta propriedade foi adquirida em 2008 por Longhai International e sugere a associação (pelo menos em nome) com o prestigioso 1er Grand Cru Classé como principal atração. Yin Guolong disse ao jornal local Sud Ouest que seu objetivo é comercializar o vinho na China, tendo optado pela denominação (mais genérica) AOC Bordeaux ao invés da mais específica, porém menos conhecida, AOC Cotes de Bourg. Observadores acreditam que estas ações são o início de uma tendência. “Inúmeros investidores chineses começam a interessar-se na compra de propriedades em

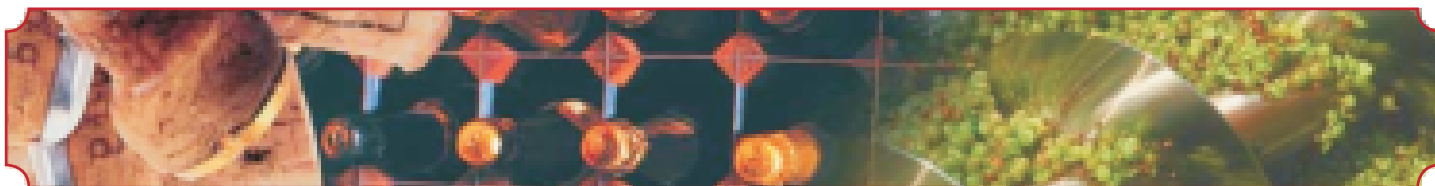
Bordeaux”. Declarou à revista Decanter Sacha Lichine, ex proprietário do grand Cru Château Priore Lichine em Margaux que agora comanda, a partir de Hong Kong, um fundo de investimento em propriedades vinícolas francesas. “Eles começaram a beber o vinho mas agora querem também ser os donos das vinhas.”

### Hu Jintao presenteado com grandes vinhos franceses

Por ocasião de sua recente visita à França, o presidente da China foi recebido com grande pompa. E partiu tendo como presente um frasco de fino perfume e algumas garrafas de vinho, impregnadas de significado (místico). Por ocasião da visita oficial, no início de novembro, a França remontou a história política do presidente Jintao e da China, através de garrafas de grands crus de Bordeaux, que lhe foram presenteadas pelo presidente Nicolas Sarkozy. Desta forma, o presidente Hu Jintao recebeu grand crus da safra 1942 (ano de seu nascimento), de 1949 (data do estabelecimento da República Popular da China), de 1978 (ano de lançamento das políticas do então presidente Deng Xiao Ping), de 2002 (data de sua ascensão à presidência) e de 2008 (ano dos jogos olímpicos de Pequim). A esposa do presidente chinês recebeu um frasco em cristal Baccarat contendo um grande perfume. Embora não se conheçam os detalhes dos vinhos de Bordeaux presenteados ao presidente Hu Jintao, uma coisa é certa: por ocasião do jantar de Estado servido em honra do presidente chinês no palácio do Elysée, o château Lafite Rothschild 1997 esteve bem presente, servido ao lado de um Corton Charlenagne 1998 e do Champagne Pommery Cuvée Louise 1999. A escolha do presente ofertado ao presidente chinês não parece neutra. Ela testemunha, mais uma vez, o interesse que este país manifesta ao patrimônio vitícola francês. Noticiou o Idealwine.net.

### Trufa Branca gigante, por caridade

A editora para a Ásia da revista Decanter, Jeannie Cho Lee, adquiriu uma trufa branca gigante por €105.000. A trufa de 900 gr foi leiloada na cidade de Castello di Grinzane, em Alba, no Piemonte. Cho Lee ofereceu seu lance via um link da Internet. O preço pago corresponde a € 117 (US\$ 158) por grama, algo abaixo do valor pago no mesmo leilão beneficiante do ano passado, segundo a Agência de notícias AFP. A crítica, baseada em Hong Kong, disse que degustaria a trufa na companhia de amigos no domingo seguinte (21/11/2010) e acrescentou: o preço pago não foi nada lógico; foi por caridade.



## ACONTECEU

### Uma noite de enólogo, a escolha está em suas mãos

Com o objetivo de definir a seleção ideal do licor de expedição (dosagem de açúcar) do espumante Cave Geisse Brut 2009, que será lançado em 2011, foi realizada esta interessante apresentação, quando foram degustados às cegas quatro amostras de Cave Geisse safra 2009 com diferentes teores de licor de expedição, onde cada participante, escolheu a que mais apreciou. Esta prova, juntamente com outras realizadas nas principais capitais do país é que definirá a dosagem ideal da safra 2009 do Cave Geisse Brut. Na ausência do enólogo Daniel Geisse, por motivo de acidente, a degustação foi conduzida por Ana Lucia Carvalho (9313-3770) representante da Vinhos do Mundo.

### Vinhos do TEJO - Novos Horizontes

Organizada pela Comissão Vitivinícola Regional do Tejo, foi realizada no dia 19 de novembro, no Pestana Rio Atlântica Hotel, degustação de expressivos produtores da Indicação Geográfica Ejo. Entre os apresentadores as vinícolas Casal Branco, Casa Cadaval, Casal da Coelheira, Fiuza & Bright, Pinhal da Torre, João Teodósio Matos Barbosa & Filhos, Quinta Casal Monteiro, Quinta Vale de Fornos e Vale d'Alegres. No Brasil a coordenação do evento ficou a cargo da Exponor (Sandra Almeida - (11) 3141-9444).

### Produtores de rosé da Provence apostam no verão brasileiro

Encantadores, charmosos e sedutores, os rosés de Provence seguem conquistando apreciadores em todo o mundo. No Brasil, não é diferente e o verão é um excelente momento para os negócios e o consumo. As atividades de divulgação já começaram com o lançamento do novo website [www.vinhosdeprovence.com.br](http://www.vinhosdeprovence.com.br) desenvolvido especialmente para o mercado brasileiro. Com muito conteúdo e informações em português, o site traz um sistema de busca e localização de mais de 70 vinícolas presentes no Brasil ou interessadas em comercializar seus vinhos aqui, com descrição dos vinhedos e fichas dos vinhos. Também está disponível uma relação de mais de 20 importadoras que já oferecem excelentes opções de rosés provençais no Brasil. Para atender o vertiginoso crescimento do interesse pelos vinhos da Provence, o CIVP também lançou o curso para certificação Master Level Provence. A ABS Rio promoverá este curso em janeiro próximo.

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO  
Praia do Flamengo, 66 – Bloco B – Grupo 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

CONFRATERNIZAÇÃO FINAL DE ANO  
Locanda della Mimosa – 18 de dezembro – Sábado

CURSO DE FÉRIAS  
10 a 19 de janeiro – (dias corridos)

CURSO BÁSICO TURMA A  
24 de janeiro (2<sup>as</sup> feiras)

CURSO DEGUSTAÇÃO TURMA A  
24 de janeiro (2<sup>as</sup> feiras)

COZINHA DE VERÃO  
Celio Alzer 25 de janeiro (3<sup>a</sup> feira)

CURSO BÁSICO TURMA B  
26 de janeiro (4<sup>as</sup> feiras)

CURSO DEGUSTAÇÃO TURMA B  
26 de janeiro (4<sup>as</sup> feiras)

MASTER LEVEL PROVENCE  
27 de janeiro (5<sup>a</sup> feira)

CURSO BÁSICO TURMA C  
24 de fevereiro (5<sup>as</sup> feiras)

### SEDE BARRA

CURSO BÁSICO  
25 de janeiro (3<sup>as</sup> feiras)

CURSO DEGUSTAÇÃO  
27 de janeiro (5<sup>as</sup> feiras)

## CURSOS E DEGUSTAÇÕES

### Janeiro

**FLAMENGO:** Dia 10 (2<sup>a</sup> feira) – Curso de Férias; Dia 24 (2<sup>a</sup> feira) – Curso Básico Turma A e Curso Degustação Turma A; Dia 26 (4<sup>a</sup> feira) – Curso Básico Turma B e Curso Degustação Turma B; Dia 25 (3<sup>a</sup> feira) – Cozinha de Verão, Célio Alzer.

**BARRA:** Dia 25 (3<sup>a</sup> feira) – Curso Básico; Dia 27 (5<sup>a</sup> feira) – Curso Degustação

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  
Diretor-Adjunto Niterói: Benedito Eduardo de Campos Júnior

Conselheiros:  
Ivanir José Tavares  
José Valmir Pereira  
Laert Spinelli  
Ligia Maria Torres Peçanha  
Luiz Marino Maquieira Nóva  
Mária Helena Tauhata  
Roberto Rodrigues