



Como receber com queijos e vinhos

Uma recepção para os amigos com uma boa mesa de queijos e vinhos é sempre uma oportunidade de desfrutarmos de momentos agradáveis. Mas há detalhes a serem observados para que o encontro seja realmente um sucesso. Neste sentido, Célio Alzer estará apresentando sua já tradicional palestra Como Receber com Queijos e Vinhos, no dia 5 de outubro, às 19:30 horas, quando realizará diversas harmonizações com os seguintes vinhos:

Merlot 35 South, Viña San Pedro
 Villa Montes Sauvignon Blanc 2003
 Porto Don José Ruby

Entre os queijos, Camembert, Brie, Gorgonzola, Emmental, queijo de cabra Chevrotin e outros. Frutas e pães diversos também fazem parte da apresentação. O preço: R\$ 63,00.

As várias faces da Tempranillo

A Tempranillo, principal uva do norte da Espanha, é também cultivada em várias partes do mundo, com excelente adaptação. Para um comparativo entre os vinhos produzidos por esta casta e seus clones, Euclides Borges selecionou vinhos não só da Espanha mas também de Portugal e Argentina:

Rioja	Viña Real Reserva 97
Ribera del Duero	Heredad de Peñalosa Crianza 98
La Mancha	El Vinculo Crianza 2000
Douro	Quinta das Tecedeiras Tinta Roriz 2001
Alentejo	João Portugal Ramos Aragonês 2001
Mendoza	Familia Zuccardi Q Tempranillo 2001

Para o final, um Casa de Sábicos Seleção Enólogo 2001. O encontro acontecerá no dia 26 de outubro, às 19:30 horas, e o preço será de R\$ 94,00.

Viagem à Serra Gaúcha

Confirmada a viagem à Serra Gaúcha para os dias 4 a 7 de novembro. Lembramos que no dia 5 haverá a Noite de Gala, espetacular festa promovida anualmente pelos produtores de vinho da Serra. São dezenas de stands para degustação de vinhos, jantar, pessoal elegantemente vestido, enfim, uma festa imperdível. Além disso, serão visitadas cinco vinícolas, com degustação e quando couber, refeição, além de uma tanoaria, onde os participantes poderão observar a confecção de barricas. Não percam. Informações mais detalhadas na AL Turismo – tel: 3852-9099.

Festa da Primavera

Retire logo seu convite na Secretaria da ABS/RJ. Será dia 12 de novembro, no Sheraton (Av. Niemeyer – estacionamento no hotel), a mais tradicional e bonita festa da Associação. Como de hábito, muito vinho, pastas finas, queijos, frios e escargots, tudo animado por música ao vivo. O preço será de R\$ 90,00 para sócios e R\$ 110,00 para convidados. Lembramos que estamos limitando a 400 pessoas o número de participantes. Não deixe para a última hora que você poderá ficar de fora.

Degustação de vinhos do Douro

Na seqüência de degustações de vinhos de Portugal, resultado do Convênio ABS x ICEP, no próximo dia 21 de outubro teremos a degustação de vinhos da região do Douro. A seleção ainda não chegou ao nosso conhecimento, pois está sendo feita pelos próprios portugueses, mas podemos adiantar que serão os vinhos dos chamados Douro Boy's, enólogos que vêm produzindo os top da região, como Quinta do Vale do Meão, Batuta, Quinta do Crasto e outros (não podemos ainda confirmar mas se não forem estes serão similares). Confirme sua presença, pois dentro de uma semana já teremos os preços.

O Mouton Rothschild através do mundo

A vinícola Mouton Rothschild é sem dúvida um dos destaques mundiais do mundo do vinho. Além de produzir um dos cinco premiers crus do Médoc, possui associações em diversas partes do mundo, sempre elaborando vinhos Premium. Para apreciar o que de melhor é produzido pela Mouton, Ricardo Farias estará dirigindo esta espetacular degustação, onde serão apreciados os seguintes vinhos:

Château Mouton-Rothschild 1998
 Petit Mouton 1998
 Almaviva 2000
 Opus One 99

Para o final um Santa Julia Cabernet Sauvignon Reserva 99. O encontro será no dia 4 de novembro, às 19:30 horas, e o preço será de R\$ 326,00, podendo ser pago em duas vezes. Faça sua inscrição, pois o evento será limitado a 24 pessoas.

Trimestralidade

Dia 14 de outubro, a última trimestralidade de 2004. Como de hábito, será realizada no restaurante Navegador, 6º andar do Clube Naval (Almirante Barroso esquina com Rio Branco). De 18:30 às 20:30 h, muito vinho, queijos, frios e aquele papo com os amigos. Traga seu convidado, que paga apenas R\$ 60,00.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

106 – O Caso Greco e a Renovação Mendocina

Se você dialoga em Mendoza com alguém com mais de trinta anos, há de saber das incertezas que cercam a biografia do empresário portenho Héctor Greco (1928 – 1988).

Dedicado nos anos 70 ao volumoso mercado argentino de vinhos comuns, ele movimentou uma dinheirama que soube multiplicar em tempos inflacionários, assumindo dívidas que devolvia desvalorizadas para armazenar a bebida que revendia valorizada.

Rico e influente, foi proprietário de jornal e dono de um banco que acabou falindo quando suas próprias empresas eram as grandes devedoras da instituição. Vigiado e investigado pelo regime militar, ficou preso por mais de um ano. Quando de sua morte, em acidente de carro, estava tão encrocado em processos legais que seus familiares nada herdariam da fortuna que ele conseguira amediar.

Os dados acima, do guia “Viñas, Bodegas & Vinos” (Editora Austral, Buenos Aires, 2003), mostram o simbolismo do fim da Era Greco, dos vinhos medíocres para o mercado interno. De 1988 em diante a viticultura mendocina passaria a receber os investimentos em melhoria e expansão que a colocariam, passados apenas quinze anos, no lugar de destaque que ora ocupa no mercado internacional de vinhos de qualidade.

@BS: O VINHO NA INTERNET - 42

Homero Sodré Filho

O Languedoc-Roussillon é fascinante e intrigante! Ideal para o enófilo “garimpador”, com muita coisa a descobrir! A relação preço qualidade é imbatível, há muitas variedades e muitos rótulos, pois é a maior região produtora da França. Faugères, Corbières, Minervois, St-Chinian são algumas das apelações mais populares mas há ótimos Muscats como os de Frontignan e Rivesaltes e estrelas nacionais como o célebre Banyuls, tido pelos franceses como o único vinho a combinar com chocolate e o ancestral Blanquette de Limoux, predecessor do Champagne. Vejam o que Karen MacNeil nos recomenda para nosso passeio virtual e boas degustações!

Domaine de Gourgazaud	www.enjoyingviognier.com/wines/wine845.html
Mas de Daumas Gassac	www.daumas-gassac.com
Les Vignerons du Val d’Orbieu	www.wineanorak.com/orbieu.htm
Gilbert Alquier & Fils	www.bramley.demon.co.uk/faugeres/alquier.htm
Domaine de l’Hortus	www.wineanorak.com/hortus.htm
Domaine d’Aupilhac	www.thewinedoctor.com/languedoc/aupilhac.shtml
Chateau Massamier La Mignarde	www.massamier-la-mignarde.com

NOTÍCIAS

Restaurante conveniado

Novo restaurante entra na lista de conveniados da ABS/RJ: Restaurante Verdejante (3021-2677 / 2709-5378 / 2703/4921), localizado no Engenho do Mato – Região Oceânica – Niterói. Pelo convênio, o associado da ABS/RJ pode levar seu vinho, sem qualquer despesa, desde que apresente sua carteira de sócio, dentro da validade.

Pasárgada

Nosso agradecimentos à Pasárgada, na pessoa da Salete (9622-8265), pela doação de cinco livros para a Biblioteca da ABS/RJ. Há muitos anos a Salete complementa os cursos da ABS/RJ, disponibilizando aos alunos material didático sempre atualizado.

Parceria ABS-RJ x Supermercado ZONA SUL

Estamos iniciando parceria com o Supermercado Zona Sul. Como primeiro resultado, você encontrará nesta edição um encarte em que são oferecidos descontos especiais aos associados da ABS/RJ. Para usufruir do desconto é necessário possuir o Cartão ou o Chaveiro Zona Sul e comunicar sua situação de associado pelo telefone 2122-7070. Este telefone serve ainda para esclarecimentos de como obter o Cartão ou Chaveiro Zona Sul. Não há qualquer despesa para o associado da ABS/RJ.



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XIX

Edgar Rechtschaffen

Bola de Cristal

O crítico de vinhos Robert Parker acaba de fazer 12 previsões para o próximo decênio, apresentadas no magazine Food & Wine. Em resumo: dentro de 10 anos, uma caixa de vinhos top valerá mais do que U\$ 10.000 – questão de demanda superando a oferta. As tampas Stelvin serão o padrão para a maioria dos vinhos; as rolhas serão minoria tendo as tampas sintéticas sido duramente criticadas - “elas simplesmente não funcionam”. A Espanha será a principal estrela crescente, inclusive com destaque nas novas regiões Toro, Jumilla e Priorato. Outras regiões para se olhar incluem o sul da Itália, a Sardenha e a costa da América Central. Novas regiões importantes também incluirão Bulgária, Romênia, Rússia, México, China, Japão, Líbano, Turquia e Índia (note-se a omissão do Brasil). Ainda, segundo Parker, o Malbec Argentino é o vinho a ser acompanhado. “Em 2015 esta uva, por anos ignorada, deverá ocupar seu lugar no panteon dos vinhos nobres”, arrematou Parker.

Melhores Wine Shops de New York

O conceituado guia Zagat Survey – New York City Gourmet Market Place 2005, apresenta a lista dos melhores wine shops da cidade. As recomendações são baseadas em votação pública. Mais de 5400 pessoas forneceram suas opiniões, não só sobre wine stores, mas também de padarias, delicatessen, floristas, açougues e outros aspectos da cidade vista no seu todo como um “gourmet marketplace”. Eis as principais recomendações de wine shops, pela ordem de preferência:

- 1º SHERRY-LEHMANN (paraíso para aficcionados)
- 2º VINO (italianos e produtores do sul)
- 3º WINE MERCHANTS (italianos e produtores menores)
- 4º BURGUNDY WINE CO (especializada em Bourgogne e Rhône)
- 5º MORRELL & CO (tesouro para boas safras antigas)
- 6º ACKER & MERRALL & CONDIT (sua mercadoria vale cada centavo a mais)
- 7º P.J. LIQUOR WAREHOUSE (600 rótulos espanhóis)
- 8º ROSENTHAL WINE MERCHANT (boutique fantástica)

Globalização na Imprensa de Vinho

Michel Bettane e Thierry Dessauve, dois dos mais influentes jornalistas mundiais de vinho, devem sair da folha de pagamento da tradicional e conceituada Revue du Vin de France, fundada em 1927, como resultado da venda do magazine para o mega-grupo editorial Marie Claire. Ambos discordam da nova linha editorial que suspeitam será imposta pelos atuais proprietários: massificação e banalização além da cultura de todo grupo editorial Marie Claire focada no público feminino. Entretanto, Bettane e Dessauve poderão eventualmente continuar colaborando com a revista, mas como consultores.

Grupo Mondavi será dividido

A renomada e enorme empresa californiana Robert Mondavi Corporation prepara-se para drásticas mudanças estruturais. A empresa será dividida em duas para atuar em segmentos distintos do mercado. Uma concentrar-se-á nos vinhos de luxo – com preços de vinícola acima de U\$ 15 (indo até U\$ 100 ou mais) - incluindo o Opus One da joint venture Mondavi/Rothschild. A outra metade será focada no segmento com preços de vinícola abaixo de U\$ 15, eufemisticamente chamados de vinhos Premium, e que a Mondavi Corporation denomina “lifestyle wines”. Uma outra mudança dramática verá o controle de voto da família Mondavi passar de 85% para 40%. Em contrapartida, a participação acionária total da família será elevada para 40%. As medidas são em preparação para uma futura venda que incluiria suas marcas Premium, sua participação de 50% na Opus One, seus vinhedos e uma das vinícolas mais emblemáticas do mundo – a de Oakville. A reestruturação será formalmente submetida à votação dos acionistas na próxima assembléia da empresa, em 29 outubro.

Novo Mundo invade Casas Reais da Velha Europa

Aconteceu no Reino da Dinamarca. Em maio último, por ocasião da festa de casamento do Príncipe Frederick com a plebéia australiana Mary Donaldson, o espumante servido não foi champagne mas sim um vinho mousseux da Tasmânia, a grande ilha ao sul da Austrália e onde nasceu a noiva. Coincidindo com o romance real que contagiou os dinamarqueses, os australianos também festejam o crescimento do consumo de seus espumantes na Dinamarca : passando de meros 600 litros em 2002 a 70.000 litros em 2003. O que corresponde a um consumo de espumante australiano de duas taças por ano, para cada adulto dinamarquês. Preocupados com a repercussão destes fatos e a possível perda de uma fatia do mercado, alguns grandes produtores da Champagne já devem estar parafraseando Hamlet: “ Something is rotten in the state of Danemark ”.

Jeroboam, Methuselah, Salmanazar, Nebuchanedzar,, Maximus

Jeroboam com 4,5 litros, Methuselah com 6 litros, Salmanazar com 9 litros e Nebuchadnezar com 15 litros são as tradicionais denominações das maiores garrafas de vinho. Agora, a californiana Beringer Vineyards introduziu um superlativo, que denominou de Maximus. Trata-se de garrafa de 130 litros, especialmente soprada (dois exemplares) por um artista vidreiro para seu prestigioso Cabernet Sauvignon 2001 Private Reserve. A façanha foi registrada por inspetores do Guinness World Records e uma das duas únicas garrafas a serem produzidas será vendida em novembro 2004 pela Sotheby's, em leilão beneficente. Tem 1,30 m de altura e, cheia, deve ter peso próximo de 180 kg.



ACONTECEU

Decanter-Espírito do vinho

Conduzida pelo sommelier Guilherme Correa, realizou-se no dia 01.09 degustação de vinhos importados pela Decanter e representados no Rio de Janeiro pelo Espírito do Vinho (2286-8838). Foram apreciados os vinhos Santa Inês Sauvignon Blanc 03, Ruca Malen Cabernet Sauvignon 99, Santa Inês Carmenère Reserva 02, Tannat Premium Casa Filgueira 01 e Ruca Malen Malbec Vinien 01. Ótimos vinhos e ótima apresentação.

Adega Alentejana

A ABS/RJ cedeu seu espaço para Madeleine Patrício (2259-8114), que apresentou lançamentos de novos produtos da Adega Alentejana, respectivamente: Azeite Malta, Pousio 02, Couteiro Mor Antão Vaz 02, Chaminé 02, Borba Touriga Nacional/Tinta Roriz 02, Tavedo 01, Francisco Nunes Garcia 01 e os vinhos do Porto Burmester e Jockey Club Reserva (Tawny Reserva). Os encontros foram realizados à tarde para profissionais e à noite para convidados da Adega Alentejana.

Miolo

Com a sempre competente condução de Adriano Miolo, foram apresentados os vinhos Fortaleza do Seival branco e tinto, ainda da barrica e chegando ao mercado em 2005; RAR, vinho feito em parceria com a Randon, sendo um corte Cabernet/Merlot e Lovara - Riesling, Merlot, e Cabernet, vinhos resultantes de uma parceira da Miolo com a Lovara, iniciada no Vale de São Francisco com o Terranova e que agora se estende ao Vale dos Vinhedos. Como sempre, a Miolo sai na frente em novas e importantes parcerias.

Encontro Forum ABS/RJ

Êxito total no sétimo encontro dos participantes do Fórum ABS/RJ, realizado em 24 de setembro. Foram mais de 70 enófilos que, sob a coordenação de Roberto Rodrigues, degustaram vinhos gentilmente cedidos pela Reloco (Humberto Carcamo - 2580-0350), Porto Leblon (Roberto di Tulio - 2549-8828 ou 9157-0721), Best Wines/Vinalia (João Luiz Manso - 2256-0858 ou 9961-6402), Vitivinífera (José Augusto Saraiva - 2244-4460 ou 8169-4634), Teramater (Marcio Moualla ou Sami - 8187-2078 ou 3878-1418) e La Rioja (Jesus Ruiz Santamaria - 9643-2512 ou (24)2222-1990).

Agenda

COMO RECEBER COM QUEIJOS E VINHOS

05 de outubro

VIAGEM À GRÉCIA

05 de outubro

TRIMESTRALIDADE

14 de outubro

VINHOS DO DOURO

21 de outubro

VÁRIAS FACES DA TEMPRANILLO

28 de outubro

CURSO BÁSICO FLAMENGO

3 e 6 de novembro

CURSO DEGUSTAÇÃO FLAMENGO

1 e 3 de novembro

MOUTON ROTHSCHILD ATRAVÉS DO MUNDO

04 de novembro

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Novembro

Dia 04/11, Ricardo Farias estará apresentando O Mouton Rothschild através do Mundo; dia 11, Geraldo Alão dirige a degustação de Vinhos de Bordeaux; dia 18, Ricardo Farias apresenta a degustação Tops Chilenos e Argentinos; dias 23 e 30, Ricardo Farias e Geraldo Alão estarão realizando o curso de Vinhos da Austrália e Nova Zelândia e no dia 25, a última apresentação de vinhos portugueses, com o tema Os Melhores Vinhos Portugueses.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO

Praia do Flamengo, 66 - Bloco B - Grupo 307 - CEP: 22228-900

Tel: (0xx21) 2285-0497 • Fax: (0xx21) 2265-2157

Home Page: <http://www.abs-rio.com.br>

E-mail: abs@abs-rio.com.br • diretoria@abs-rio.com.br

Presidente: Ricardo Augusto B. L. de Farias

Vice-Presidente: Euclides Penedo Borges

Diretor: Ana Maria Schall Gazzola

Diretor: Edgard Mamoru Kawasaki

Diretor: Geraldo Alão de Queiroz

Diretor: Maria Angela Cruz Auler

Conselheiros:

Glicério Marcos Jacinto de Lima . Ivanir José Tavares . Laert Spinelli . Maria Helena

Tauhata . Paulo Márcio Jardim Decat . Roberto Rodrigues . Roberto Timótheo da Costa