



ACONTECEU

Nova diretoria SBAV-MG

Tomou posse na presidência da SBAV-MG, o professor Julio Anselmo de Sousa Neto, médico e respeitado enófilo, que entre outras iniciativas no mundo do vinho, foi o criador do Fórum Enológico. Parabéns ao Julio Anselmo e que tenha uma profícua administração são os votos da ABS/RJ.

Degustação Vitis Vinífera

José Augusto Saraiva (2244-4460) utilizou o espaço da ABS/RJ para promover uma degustação de sua importadora Vitis Vinífera. Na ocasião, sob a orientação de Anne Blois, Diretora de Exportação da Jacques e François Lurton, foram degustados os seguintes vinhos: Araucano Sauvignon 2003, Araucano Chardonnay 2003, Araucano Carmenère 2003 e Gran Araucano Cabernet Sauvignon 2001.

Trimestralidade

Perto de 300 pessoas compareceram à última trimestralidade do ano. Nossos agradecimentos à Expand Centro - José Grimberg (2532-7332) e à Champ Vin - Ivan Barros (2491-6659) que forneceram gratuitamente seus vinhos. E ainda à Vitis Trade - Antonio de Almeida Campos / Tatiana Constant (3204-2497), Vitis Vinífera - José Augusto Saraiva (2244-4460), Porto Leblon - Roberto di Tulio (2549-9017), RPC Com e Rep Ltda/Cave de Pedra - Giorgio Biban (2673-4218), que forneceram vinhos com substanciais descontos.

Degustação Ravanal

A ABS/RJ cedeu suas instalações para a degustação da RAVANAL - Ivan Barros (2491-6659), quando foram degustados os vinhos varietais da vinícola com a apresentação da enóloga Pia Ravanal..

Agenda

CURSO BÁSICO FLAMENGO

03 e 8 de novembro

CURSO DEGUSTAÇÃO FLAMENGO

03 e 22 de novembro

TOPS CHILE E ARGENTINA

11 de novembro

FESTA DA PRIMAVERA

12 de novembro

DEGUSTAÇÃO BORDEAUX

18 de novembro

CURSO AUSTRÁLIA/NOVA ZELÂNDIA

23 e 30 de novembro

OS MELHORES PORTUGUESES

25 de novembro

CURSO ESPUMANTES E CHAMPAGNE

07 e 14 de dezembro

ALMOÇO NA LOCANDA

11 de dezembro

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Dezembro

Dias 07 e 14 Celio Alzer estará apresentando seu já tradicional curso de Vinhos Espumantes e Champagne, muito apropriado para esta época do ano. É dia 11 de dezembro, Almoço de Natal na Locanda.

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



Tops Chile/Argentina

No dia 11 de novembro Ricardo Farias estará realizando a esperada degustação anual de Tops do Chile e Argentina, quando são selecionados os principais destaques destes dois países. Vejam os vinhos:

Catena Alta Chardonnay 2001 - Catena Zapata • Sol de Sol 2003 - Viña Aquitania • Montes Alpha M 2001 - Viña Montes • Viña Alicia - Brote Negro 2002 - Viña Alicia • Felipe Rutini 1997 - La Rural • Viñedo Chadwick 1999 - Chadwick

Para o final, Selección del Directorio Carmenère 2001 e Finca La Celia Malbec 2001, ofertados gentilmente pela Interfood. São vinhos que representam o que há de melhor no Chile e Argentina. Degustação imperdível. O horário: 19:30 e o preço R\$ 143,00.

Degustação Bordeaux

Bordeaux é uma das melhores regiões produtoras de vinho do mundo. Anualmente, Geraldo Alão faz uma apreciação de vinhos desta denominação, tendo selecionado para 2004 os seguintes vinhos:

Château Carbonieux Blanc 2000 - Pèssac Leognan - RP=90
 Château Bernadotte 1999 - Cru Bourgeois - Haut Médoc - RP=87
 Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 99 - Pauillac - 2ème Cru Classé 1855 - RP=88
 Clos Fourtet 98 - Premier Grand Cru Classé St Émilion - RP= 90
 Château Rayne-Vigneau 1996 - Premier Cru Sauternes - RV 4*

Para o final, Château Florestan 99 - Premières Côtes de Bordeaux. Uma degustação que não deve ser perdida. Será no dia 18 de novembro, às 19:30 horas e o preço R\$ 148,00.

Curso de espumantes e champagnes

Final de ano é época dos espumantes e champagnes. Nos dias 07 e 14 de dezembro Celio Alzer estará promovendo curso sobre o assunto, no qual serão degustados os seguintes produtos:

Champagne Veuve Clicquot La Grande Dame • Champagne Pol Roger Brut • Vouvray Brut, Didier Champalou • Anna de Codorníu Reserva Brut • Franciacorta Gran Cuvée Brut Rosé 97, Bellavista • Espumante Lagarde Extra Brut • Espumante Chandon Excellence Reserve • Espumante Don Giovanni Brut

Para o final, além do Espumante Cave Geisse Brut, as "comidinhas" vão surpreender. O preço do curso, incluído material didático e vinhos, será de R\$ 166,00.

Degustação os melhores portugueses

O último encontro da série de degustações de vinhos portugueses, resultado do Convênio ABS x ICEP, acontecerá no dia 25 de novembro, quando serão degustados vinhos selecionados abrangendo as diversas regiões de Portugal. E mais: o encontro será realizado num restaurante, que está sendo providenciado pelo ICEP e o preço, incluindo o jantar, será de R\$ 150,00. Inscrevam-se logo, pois o número de participantes está limitado a 40. Tão logo tenhamos os vinhos e o restaurante escolhido, a Secretaria estará informando aos inscritos.

Almoço fim de ano na Locanda

Será no dia 11 de dezembro o tradicional almoço de final de ano na Locanda della Mimosa - Alameda das Mimosas, 30 - Vale Florido - Petrópolis. Lilian e Danio estão se esmerando na elaboração do cardápio e dos vinhos. Número de vagas limitado a 130 pessoas. Os convites estarão à disposição dos associados na Secretaria da ABS/RJ ao preço de R\$ 160,00, a partir do dia 10 de novembro, quarta-feira. Reservas poderão ser feitas na Secretaria da ABS/RJ ou pelos telefones 2285-0497 e 2265-2157, porém deverão ser quitadas até o dia 26 de novembro quando, se não quitadas, serão canceladas. Os interessados em se dirigir à Locanda em ônibus privativo, por favor mencionar por ocasião da reserva.

Curso de vinho Austrália e Nova Zelândia

Ricardo Farias e Geraldo Alão estarão dirigindo curso de vinhos da Austrália/Nova Zelândia, nos próximos dias 23 e 30 de novembro. Vejam a seleção dos vinhos:

23 de novembro - Austrália - Ricardo Farias

Lindemans Reserve Chardonnay 1999 - McLaren Valley • Bin 407 Cabernet Sauvignon 97 - McLaren Valley • Rosemount Show Reserve Shira - McLaren Valley • Reserve Coonawarra Cabernet Sauvignon 98 - Coonawarra • Barossa Shiraz 1999 - Barossa

Para o final, Y Series Shiraz 2000.

30 de novembro - Nova Zelândia - Geraldo Alão

Wither Hills Marlborough Sauvignon Blanc 2003 - Marlborough
 Palliser Estate Sauvignon Blanc 2003 - Martinborough
 Neudorf Moutere Chardonnay 2001 - Nelson
 Rippon Pinot Noir 2000 Riesling 1999 - Central Otago
 Brookfields Gold Label Reserve Cab Sauvignon/Merlot - Hawkes Bay

Para o final Trinity Hill Hawke's Bay Gimblet Road Syrah 01. O preço: R\$ 183,00. O horário: 19:30 h. Limitado a 36 participantes.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

107 – Certas propriedades preventivas do vinho

A ciência médica nos ensina que as proteínas de alta densidade (HDL) do sangue representam um bem para o sistema circulatório: removem o colesterol da periferia dos tecidos, transportando-o para o fígado onde é excretado. As de baixa densidade (LDL) representam um mal, pois transportam o colesterol para os tecidos, favorecendo a deposição de gordura e a obstrução dos vasos.

O vinho contém álcool etílico e glicerina. O primeiro tende a aumentar o HDL e a reduzir o LDL, o que é bom, enquanto que a segunda reduz a quantidade de gordura por esterificação, o que é ótimo.

Outra causa de obstrução da circulação sanguínea é a aderên-

cia de plaquetas do sangue no revestimento dos vasos.

O vinho conta com pelo menos duas substâncias antiplaquetárias: uma é o ácido gantísico, um antioxidante existente nas uvas, de estrutura molecular semelhante à aspirina. A outra - um polifenol produzido pelas folhas da videira para enfrentar fungos - recebe o nome de Resveratrol por ter sido descoberta, em 1990, na planta "Veratrum".

Evitando a obstrução dos vasos sanguíneos por contar com tais componentes o vinho consumido moderadamente - especialmente o tinto - vem sendo reconhecido como auxiliar eficiente na prevenção de acidentes cardiovasculares.

@BS: O VINHO NA INTERNET - 43

Homero Sodré Filho

A Provence, última etapa francesa de nossa jornada cibernetica, é mais conhecida pela sua maravilhosa culinária e pelas lindas paisagens e cidades. No que toca aos vinhos, pode ser considerada a terra dos rosé franceses, os quais harmonizam muito bem com os deliciosos pratos provenais. Bandol é a principal AOC, com ótimos vinhos tintos e rosé. Côtes de Provence   outra denominação bem conhecida. As principais uvas cultivadas são a Cabernet Sauvignon e as castas nativas do Rhône, com predominio da Mourv dre. Vejam a lista de endereços para um passeio virtual

pelos vinhos da Provence, saboreiem a França e até o próximo mês, quando passearemos pela Itália!

Chateau Routas	www.routas.com
Domaines Ott	www.domaines-ott.com
Domaine Tempier	www.domainetempier.com
Domaine de Trevallon	www.trevallon.com
Domaine Tempier	www.domainetempier.com
Mas de La Dame	www.masdeladame.com

ITALIANO VENCE CONCURSO MUNDIAL DE SOMMELIERS

Deu Itália no concurso que reuniu representantes de 43 países, onde o Brasil se fez representar por Dionísio Chaves, vencedor do último Concurso Brasileiro de Sommeliers. O Concurso constou de três etapas: (1) prova escrita; (2) prova de degustação e serviço (restrita   apreciação do júri oficial, isto é, não aberta ao público) e (3) prova de degustação e serviço dos quatro finalistas, realizada num teatro e aberta ao público. Todos se submeteram à prova escrita (dificil ma, segundo os concorrentes) e   prova de degustação e serviço restrita. Apurado o resultado das duas etapas, foram selecionados para a final quatro concorrentes: Alemanha, Inglaterra, Itália e Estados Unidos. Na prova final, diante de um teatro cheio, o candidato se submeteu aos seguintes quesitos:

1. Recebia uma carta com dez vinhos. A carta de vinhos estava com diversas incorreções que deveriam ser identificadas pelo candidato em três minutos;
2. A seguir, foram apresentados três vinhos e dois destilados para análise e tentativa de identificação por parte dos candidatos, que tinham para tanto dez minutos;
3. A terceira parte da prova constou da análise de um menu com entrada, primeiro prato, prato principal, queijos e sobremesa para harmonização. Esta deveria ser feita com vinhos de diferentes países. O tempo para esta etapa foi de cinco minutos;
4. Em seguida, o candidato tinha cinco minutos para fazer a decantação de um vinho;
5. Finalmente, duas perguntas sobre charutos (dois minutos).

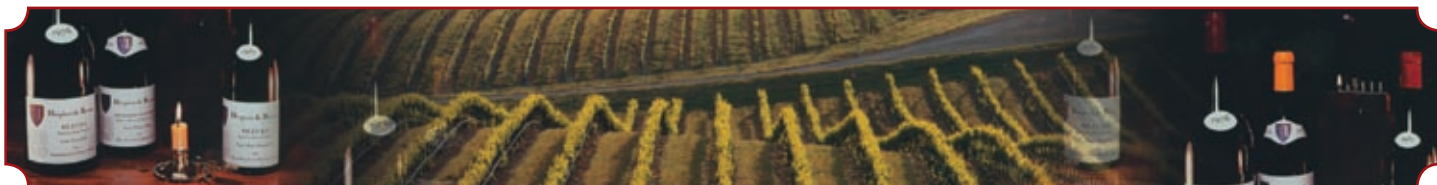
O candidato italiano, Enrico Bernardo (que esteve em São Paulo no final do ano passado, apresentando uma degustação de Tops

Nacionais) deu um verdadeiro passeio. Para se ter uma idéia de sua supremacia sobre os demais, na análise dos erros na carta de vinhos acertou todos os erros, na harmonização deu um show de conhecimento do cardápio e dos temperos e queijos que envolviam os pratos. O resultado foi aclamado pelo público presente, que desde logo percebeu a qualificação do italiano, que atualmente é o sommelier chefe do L  Cinq, no hotel Four Seasons George V de Paris.

O nosso Dionísio, embora tenha representado de forma digna o Brasil, não logrou classificação para a final. Da mesma forma como não conseguiram se classificar para a final o candidato sueco, vencedor do Troféu Ruinart 2004 e o candidato suio, 2  colocado no Concurso Mundial de Montreal.

Alguns pontos merecem comentário especifco: num dos testes na degustação restrita, dos 43 candidatos, apenas três recusaram um vinho propositadamente elaborado bouchon e, pois o arrolhamento era com rolha sint tica, o que deu uma desnorteada nos participantes. O TCA também pode ser proveniente de contaminação na cantina. E na degustação diante do público, nenhum dos candidatos acertou os vinhos apresentados. O italiano acertou o país do vinho tinto (era um chileno com a uva Carmen re) mas errou a uva. O branco era um Sauvignon Blanc da Nova Zelândia (três candidatos acertaram a uva e dois disseram ser da África do Sul). O terceiro vinho era um vinho de sobremesa grego do produtor Samos.

Estamos tentando obter mais detalhes dos vinhos, erros na carta, menu e questões da prova. Tão logo tenhamos, vamos colocar na home page da ABS/RJ



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XIX

Edgar Rechtschaffen

Bordeaux em crise restringe vendas

As autoridades do Comité Interprofessionnel du Vin de Bordeaux - CIVB anunciaram uma medida sem precedente, visando aliviar a crise que assola a região: limitar a produtividade dos vinhedos para não mais que 5.000 litros / ha. Esta medida deverá reduzir em até 1/3 a quantidade de vinho a ser vendida, com melhora da qualidade. A França vivencia a maior crise do vinho desde 1970 (alguns dizem, desde o desastre da phyloxera há 140 anos). O preço do vinho Bordeaux e Bordeaux Superior caiu à metade em 4 anos: A barrica de 900 litros teve sua cotação reduzida de 1500 para 760 Euros (U\$ 1,04 por litro). A CIVB propõe ainda a erradicação de centenas de hectares de vinhedos ora em desuso ou que são objeto de querelas de herança, assim como medidas a nível de degustação para assegurar um mínimo de qualidade, como também a acomodação às mudanças dos gostos que privilegiam vinhos mais frutados e com taninos mais suaves. É de se notar, porém, que a crise não afeta os principais crus bordaleses. Por exemplo, os cinco 1er Grand Cru Classé dobraram seus preços de 2003 com relação a 2002, sobretudo após Robert Parker ter atestado que "a safra de 2003 seria tão boa, comparável à gloriosa 1982 justificando, inclusive, a penhora da própria casa para investimento".

Monumental Mourvèdre

A França planta muitas uvas tintas, mas somente algumas atingiram o status de superstar: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir e Syrah. Entretanto, se for seguido o exemplo do Château de Beaucastel, a Mourvèdre poderá em breve fazer parte desta ilustre lista. De fato, o grande Châteauneuf du Pape - Hommage a Jacques Perrin, compõe-se geralmente do assemblage de 60% de Mourvèdre, completado com 20% de Grenache Noir, 10% de Syrah e 10% de Counoise. Entre 1989 e 2001, a Wine Spectator-WS conferiu as seguintes excepcionais notas ao vinho: 97, 95, 88, 99, 94, 95, 93 e 98, conforme artigo assinado por Per-Henrik-Hanson, editor sênior da WS. Quando amadurecido à perfeição, a Mourvèdre produz um vinho de intensa coloração, elegante e potente, com aromas de violeta e alcaçuz, e uma suave textura que lembra a carne de pombo. O preço de uma garrafa não é inferior a U\$ 400, constituindo-se num dos vinhos mais caros e desejados do mundo.

Austrália: vítima de seu sucesso?

A Austrália começa a parecer o macho alfa (dominante) da matilha dos produtores mundiais de vinhos. De fato, além de já ter suplantado a França como principal fornecedor de vinhos do Reino Unido, também ostenta a liderança nos USA, com extraordinário crescimento de 41% em um ano, até junho 2004. Era, pois, de se esperar que os australianos estivessem se regozijando. Pois não estão. A Austrália está ativamente se tornando no abastecedor de vinhos baratos do mundo. Mais da metade de suas exportações consistem nos vinhos eufemisticamente chamados "popular premium" (1,90 a 3,80 US\$). Já na categoria de vinhos mais caros houve retrocesso:

no último ano, os vinhos "premium" tiveram retração de 7% nos embarques e os "super-premium" sofreram queda de 3%. Fora isto, estimam os entendidos, boa parte do vinho mais barato vem sendo vendido com bons descontos. Adicione-se a isto que 70% da produção está na mão de cinco grandes corporações, contribuindo para o sentimento de que a grande contribuição australiana ao mundo do vinho tenha sido uma espécie de revolução industrial. Quase todo o processo, do plantio à vinificação, é automatizado. E as uvas às vezes viajando centenas de quilômetros."Por exemplo, o Penfold Grange, o mais emblemático e influente vinho do país vem sendo copiado por todo mundo" segundo Brian Croser, da Petaluma, principal guru e teórico do vinho da Austrália. "Grange é um blend multi-sítio cujos componentes variam a cada ano. Trata-se de uma fórmula copiável, dentro e fora da Austrália. E sem diferencial e com o aumento da oferta de vinhos similares, os preços tendem a cair". A solução, segundo entendidos, seria a Austrália desenvolver um bom repertório de vinhedos célebres que produzissem grandes vinhos e que não pudessem ser duplicados em outros lugares. "A Austrália precisa de menos Grange e de mais de Henske Hill of Grace. Hill of Grace é vinho de terroir; Grange é estilo. E eu não estou em absoluto sendo depreciativo com o Grange, que muito contribuiu para a imagem do vinho da Austrália; mas penso que ele também iludiu parte de uma geração de enólogos". Croser ressalta ainda que não basta ter um grande terroir e bom clima se dissociados das corretas práticas vitivinícolas e cita como exemplo Coonawarra: "Trata-se de um grande terroir, infelizmente dilacerado por décadas de práticas mecanizadas de poda e de colheita. Muitos vinhos de Coonawarra caracterizam-se hoje por apresentar uma dureza e angularidade, aromas verdes herbáceos, resultantes de superprodução e pouca insolação devido à sombra". Esta é a síntese de artigo de Andrew Jefford, publicado no Financial Times, intitulado: Parem a guerra contra o terror.

Atração Fatal: 100 vinhos para tomar antes de morrer

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.