



FINAL DE ANO

Está se encerrando mais um ano de trabalho da atual Diretoria e gostaríamos de passar algumas informações aos nossos companheiros enófilos.

O quadro social da ABS/RJ apresentou um incrível crescimento, passando de 1.100 associados no início do ano para 1650 neste mês de dezembro.

Cumprimos, quase em sua totalidade, o calendário anual que apresentou 119 atividades à disposição dos sócios. Aliás, os números finais sobre a participação em cursos e degustações promovidos pela ABS/RJ são impressionantes: 1.604 participantes nos diversos cursos e 958 em Degustações Dirigidas. Um destaque foi o Ciclo do Vinho Português, com apresentação por parte de enólogos portugueses durante nove encontros.

Outro ponto relevante foi o êxito de nossas atividades na Barra da Tijuca. Foram realizados cinco cursos Básicos (188 alunos) e cinco cursos de Degustação (95 alunos). Estamos em entendimentos para locação de uma sede da ABS/RJ na Barra.

Foi mantida a rotina de viagens à Serra Gaúcha e ao exterior. Realizados cinco eventos festivos para os associados, sendo quatro Trimestralidades e a Festa da Primavera.

Encontram-se em atividade 49 Grupos de Degustação (em 2003 eram 41), ocupando todas as salas da ABS/RJ, de 2ª a 5ª feira, envolvendo 340 participantes.

Dois convênios foram assinados: (1) com a VARIG, para avaliação e homologação dos vinhos para a primeira classe e classe executiva, feita através da degustação de cerca de 700 vinhos por ano; e (2) com o Zona Sul, que vem patrocinando nosso boletim e disponibilizando para os associados promoções especiais de vinhos.

A lista de restaurantes e pousadas conveniados que dão desconto ou permitem ao associado da ABS/RJ levar o próprio vinho sem cobrança de rolha atinge, no momento, 31 estabelecimentos.

Foram realizados dois ciclos de curso para Profissionais, com a duração de três meses cada, nos quais houve a participação de 68 profissionais.

Para manter todas estas atividades em pleno funcionamento é necessária uma dedicação de pessoas integrantes da administração da Associação e de colaboradores em geral. Gostaríamos de manifestar nossos agradecimentos aos importadores e proprietários de vinícolas, ao quadro de associados, aos nossos funcionários (fator fundamental), ao corpo didático, aos monitores e em especial aos membros da Diretoria pelo apoio recebido e que tiveram parcela significativa no êxito de nossas atividades.

A todos um Feliz Natal, esperando que 2005 seja um ano ainda mais profícuo para a nossa ABS/RJ.

Ricardo Farias

Degustação de Vinhos da Alsácia

Celio Alzer estará dirigindo a primeira degustação de 2005 – Vinhos da Alsácia – no dia 27 de janeiro. Em pleno verão, nada melhor que os excelentes brancos alsacianos.

Riesling Grand Cru “Searing” 99 - Schlumberger
 Gewürztraminer Grand Cru Kessler 00 - Schlumberger
 Pinot Gris Heimbouurg Turckheim 99 - Zind Humbrecht
 Muscat Berghem 97 - Marcel Deiss

Para o final, o excelente Pinot Blanc Bennwihr 01 de Marcel Deiss. Início às 19:30 h e o preço de R\$ 88,00.

Assembléia Geral Ordinária

Encontra-se afixada na sede da ABS/RJ convocação dos sócios para a Assembléia Geral Ordinária, a ser realizada no próximo dia 15 de janeiro, sábado, às 10:00 horas, em primeira convocação e, às 10:30 h, em segunda e última convocação, para tratar da seguinte pauta de assuntos:

- 1 - Prestação de contas da Diretoria
- 2 - Eleição do Conselho de Administração para o período 2005/2006
- 3 - Assuntos Gerais

A apresentação de chapas deve ser feita por carta endereçada à Diretoria da ABS/RJ até o próximo dia 23 de dezembro. Após a assembléia, como já é tradicional, almoço de adesão para confraternização com a nova diretoria.

Trimestralidade

Dia 13 de janeiro (antecipado em virtude do feriado do dia 20) a primeira trimestralidade de 2005. Como de costume, será no Restaurante Navegador – 6º andar do Clube Naval – Rio Branco com Almirante Barroso – a partir das 18:30h e até 21:00 horas. Muito vinho, frios, queijos e aquele papo gostoso. Aguardamos sua presença. Convidados pagam R\$ 60,00.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

108 – Baunilha versus Caramelo

Quem se habituou à degustação de vinhos sabe da dificuldade em discernir entre os aromas de baunilha e de caramelo. Como esse último nada mais é do que açúcar queimado, um modo prático de se decidir por um deles é procurar certo tostado aliado à nuance adocicada de ambos.

Com o tostado é caramelo, sem o tostado é baunilha.

Os dois aromas se desenvolvem a partir da mesma substância, a Vanilina da madeira, sendo portanto aromas terciários de vinhos amadurecidos em barrica.

A baunilha é nítida nos brancos barricados da Chardonnay – Bourgogne, Califórnia - e nos tintos de estilo bordelês – Bordeaux, Chile - devido à simbiose da Cabernet Sauvignon e da Merlot com o carvalho. Nesse caso a Vanilina aflora de forma direta.

Já a vinificação especial de vinhos doces naturais - como o Banyuls e os Moscatéis de Setúbal e de Pantelleria – provoca a passagem da Vanilina para o Maltol, responsável pelo seu delicioso odor caramelado.

@BS: O VINHO NA INTERNET - 44

Homero Sodré Filho

Chegamos à Itália, ou Enotria - terra do vinho, como a chamavam os antigos gregos. E com razão, pois são cerca de 900 mil vinhedos em 20 regiões, onde se plantam mais de mil variedades diferentes de uvas. Começamos pelo Piemonte, onde se produzem quase 20% dos vinhos DOC e DOCG italianos e terra dos maravilhosos Barolo e Barbaresco, excepcionais vinhos de longa guarda. É também a origem do leve e doce espumante Asti, apreciado em todo o mundo, por todos os paladares. Há dezenas de produtores notáveis no Piemonte, entre os quais, Mrs. Karen nos recomenda os seguintes:

Ceretto	www.ceretto.com
Braida de Giacomo Bologna	www.braida.it
Poderi Luigi Einaudi	www.poderieinaudi.com
Marcarini	www.marcarini.it
Vietti	www.vietti.com

Nota. Entre os recomendados está o consagrado produtor Angelo Gaja que não tem ainda uma página na Internet.

CURSO BÁSICO E DE DEGUSTAÇÃO

Em janeiro, estaremos iniciando o ciclo de Cursos Básico e de Degustação de 2005, observados os seguintes dias:

- Curso Básico Flamengo – Turma A – dia 10 de janeiro
- Curso Básico Flamengo Turma B – dia 12 de janeiro
- Curso Degustação Flamengo Turma A – dia 10 de janeiro
- Curso Degustação Flamengo Turma B – dia 12 de janeiro
- Curso Básico Barra – dia 11 de janeiro
- Curso de Degustação Barra – dia 13 de janeiro

Inscrições pelos telefones: 2285-0497 e 2265-2157



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XXI

Edgar Rechtschaffen

Globalização: Mondavi Corporation absorvida pela Constellation Brands

A Constellation Brands adquiriu por U\$ 1,6 bilhões a totalidade da Mondavi Corporation. Assim, ao adquirir tanto as linhas de marcas de luxo como as de alto volume, a Constellation consolida sua posição como a maior empresa global de vinhos. Com esta aquisição, sua produção total salta de 70 milhões para 80 milhões de caixas por ano, algo próximo a um bilhão de garrafas de 750 ml. Em segundo lugar permanece a Gallo, de Sonoma, com produção anual de 70 milhões de caixas. A Constellation torna-se proprietária de alguns dos melhores vinhedos de Napa, da famosa vinícola de Oakville - sede da Mondavi - e ainda sócia em 50% dos Rothschild no vinho de luxo Opus One. (A cifra de 1 bilhão de garrafas equivale à produção anual das 30 AOC's de Bordeaux ou, a _ da produção AOC de toda França. Assustador!)

Atração Fatal: 100 vinhos para tomar antes de morrer

A imprensa alarma-se diante da erosão de mercado dos vinhos franceses, mas degustadores anglo-saxões dos mais renomados permanecem fiéis à elite dos vinhos franceses. A Decanter (ago 04) solicitou a um painel de 35 top experts (incluindo, Serena Sutcliffe, Steven Spurrier, Michael Broadbent, Hugh Johnson, Tom Stevenson, Andrew Jefford, David Pepercorn, Clive Coats, Len Evans, James Halliday, Michael Schuster) para compor uma lista que todo apaixonado por vinhos deveria degustar antes de morrer. Os experts foram instruídos a pensar num cenário de última ceia: champagnes, brancos, tintos e vinhos de sobremesa. Resultado: dos 10 vinhos mais votados, 9 são franceses e mais o Penfolds 1962. Do total de 100 vinhos, 66 são franceses, 8 italianos, 8 vinhos fortificados da península Ibérica e Madeira, 5 alemães, 4 australianos, 3 norte americanos, 2 espanhóis, 2 húngaros, 1 austríaco e 1 neozelandês. Somente 8% dos eleitos são do Novo Mundo.

Mondovino revisitado

Na véspera do lançamento europeu do filme Mondovino (já comentado no ABS Notícias de julho, quando de sua apresentação no Festival de Cannes- onde foi 2o colocado), Adam Lechmere da Decanter tece diversos comentários sobre o documentário. Entre outros salientamos: a começar, a duração de 2h 15' lhe parece sufocante e sugere um corte de uns 45'. Ainda sobre tempo de projeção, Lechmere informa que o filme também será apresentado em forma de seriado, em dez partes. O argumento do filme é que a alma do vinho, "o guardião da civilização ocidental", está sendo dilacerada pela globalização. Michel Rolland (sempre sorridente, como se estivesse a caminho do Banco para ver em quanto aumentou sua conta) é apresentado como um Machiavel globe-trotter, sua base de Pomerol como o laboratório do diabo onde trabalham técnicos vestidos de branco. Há também outra cena

em que o próprio Michael Broadbent - um dos grandes nomes entre autores e críticos de vinhos, em uma das passagens mais reveladoras, conta como o Chateau Kirwan de Margaux encontrou o caminho do sucesso assim que M. Rolland assumiu a consultoria deste cru classé, em 1993. "Seu gosto tornou-se global. É tão Margaux quanto um Opus One, mas está vendendo e aí, o que dizer?" comenta Broadbent.

Coincidentemente, segundo Lechmere, a recente compra da Mondavi confirma que o filme tem uma mensagem a passar. Já a Revue du Vin de France dedica três páginas de sua edição de novembro 04, com uma longa entrevista com Jonathan Nossiter, o realizador norte-americano do documentário. À pergunta se a mundialização não seria benéfica ao permitir a exportação de vinhos desconhecidos, Nossiter responde: mas como se faz para exportar estes vinhos desconhecidos? Tomemos como exemplo a Sardenha, que descobri durante as filmagens. Num vilarejo degustei um vinho a base da uva Cannonau, produzido pela Cantina Sociale de Dorgali. Estava uma beleza, de cortar a respiração e custando 1,5 Euros o quarto de carafe. Ontem à noite, provei o vinho mais badalado da Sardenha, o Turriga, feito com o mesmo cépage mas produzido por Argiolas e vendido por 45 Euros. O que me deu pena foi verificar um terroir tão belo mascarado por um élevage em barricas francesas. Não tenho nada contra as barricas, mas porque amadurecer um vinho sardo em barricas com o risco de que perca sua identidade? Para poder vendê-lo por 45 Euros, embora ele não atinja o mesmo nível de prazer que o do vinho da cantina sociale? É uma pena. Uma outra mensagem de Nossiter, destacada em centro de página: o perigo para o vinho não está na sua mundialização mas sim na homogeneização do gosto.

Mudanças urgentes e radicais em Bordeaux

Christian Delpeuch, presidente do CIVB-Comité Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, preconizou a adoção de medidas drásticas para contornar a atual crise por que passa Bordeaux. Ao final de 2005 ele gostaria de ver tomadas decisões sobre três temas: (1) determinação de valor indenizatório para erradicação de vinhas de qualidade inferior; (2) criação de uma nova Appellation (entre AOC e Vin du Pays, para reenquadramento dos Bordeaux genéricos e outros tantos) - a categoria AOC seria valorizada e restrita a vinhos de qualidade; (3) adoção de práticas de viticultura (até então proibidas) como o uso de cavacos/pedaços/tábuas de carvalho durante a elaboração e amadurecimento do vinho. "O gosto do consumidor está mudando e de 25% a 30% dos Bordeaux não está adaptado à nova realidade de mercado ou é de qualidade questionável", afirmou Delpeuch, concluindo "estima-se haver uma superprodução de 40%, principalmente de vinho Bordeaux genérico". O esquema de erradicação de vinhas contemplaria uma redução na área plantada de 8.000 a 10.000 ha, correspondendo de 80 a 100 milhões de garrafas/ano. Dito de outra forma, uma produção superior a 500 milhões de litros seria catastrófica. (ou, a produção total de Bordeaux não deveria ultrapassar 65% da produção da Constellation).



ACONTECEU

Seja Enólogo por uma noite

O enólogo Paulo Laureano, da Eborae Vitis e Vinus, apresentou quatro monocastas da safra 2003 (Aragonês, Alfrocheiro, Trinca-deira e Alicante Bouschet). Após a degustação em separado, sob orientação do enólogo, foram feitos cortes com os varietais, tendo cada degustador produzido seu próprio vinho. Foram ainda degustados Baron de B Reserva 2002, Casa de Sabicos Seleção do Enólogo 2001, Dolium Reserva 2000 e Mouchão 2000, de diversas empresas da região do Alentejo, mas que têm em comum a consultoria do mesmo Enólogo. Também esteve presente o Engº Manuel Chicau, um dos sócios da Adega Alentejana.

Festa da Primavera

Um êxito a Festa da Primavera, realizada no Sheraton Hotel. Muito vinho, frios e queijos até meia-noite. Nossos agradecimentos à RPC Representações - Giorgio Biban 2673-4218, Miolo - Fernando Andreotti 2513-9097, Salton - Alexandre Balbino 9176-3642, Chandon do Brasil - Francisco Rosas 2239-0097, Casa Perini - Milton de Souza 2233-3639, Marson - Roberto di Tullio 2257-9149, De Lantier - Max Disney 8124-3699, Reloco - Humberto Cárcamo 2580-0350, Allied Domecq - Phillip Thompson 2106-6000, Impexco - Anselmo Rodrigues Carneiro 2424-1624, Vitis Vinifera - José Augusto Sarai-va 2244-4460, Vitis Trade - Antonio Almeida Campos 3204-2497, Grand Cru - Maurício Kaufman 2511-7045, World Wine - José da Paz (11) 3315-7477, Decanter - Anibal Patrício 2286-8838, Portal del Alto - Terra Mater - Marcio Moualla 2585-2886, Castelo do Vinho - Marcelo Terra 2424-7700, Amorim & Coelho - Madeleine Patrício 2249-6190, Mistral - Yoná Adler 2274-4562, Expand - Eduardo Paes de Andrade (11) 4613-3335, Adega Alentejana - Madeleine Patrício 2529-8114 e Barrinhas - Fátima Carvalho 2584-9596. Estendemos nosso agradecimentos aos fornecedores e aos associados e convidados que abrilhantaram a festa.

Novo restaurante conveniado

Restaurante Da Silva - Rua Barão da Torre, 340 - Tel.: 2521-1289 / 2267-8346 / 2267-1043

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

Agenda

CURSO ESPUMANTES E CHAMPAGNE
07 e 14 de dezembro

ALMOÇO NA LOCANDA
11 de dezembro

CURSO BÁSICO FLAMENGO
10 e 12 de janeiro

CURSO DEGUSTAÇÃO FLAMENGO
10 e 12 de janeiro

CURSO BÁSICO BARRA
11 de janeiro

CURSO DEGUSTAÇÃO BARRA
13 de janeiro

TRIMESTRALIDADE
13 de janeiro

ASSEMBLÉIA GERAL ORDINÁRIA
15 de janeiro

DEGUSTAÇÃO VINHOS ALSACIANOS
27 de janeiro

Adega Alentejana

Anibal Patrício (Espírito do Vinho) apresentou, juntamente com Madeleine (2529-8114), os novos produtos da Adega Alentejana, agora importando vinhos de todo Portugal, a saber: Azeite Malta, Castelo de Melgaço branco 2003 (Minho), Quinta do Cerrado tinto 2002 (Dão), Fonte das Moças Reserva tinto 2001 (Estremadura) e Brunheda Reserva tinto 2001 (Douro).

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Janeiro

Dia 27, Celio Alzer estará apresentando a degustação de vinhos Alsacianos.

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>

4 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