



Degustação de Vinhos da Alsácia

Celio Alzer estará dirigindo a primeira degustação de 2005 – Vinhos da Alsácia – no dia 27 de janeiro. Eis os vinhos:

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

Para o final, o excelente Pinot Blanc Bennwihr 2001 de Marcel Deiss. Início às 19:30 h e o preço de R\$ 88,00.

Inscrição nos grupos de degustação

Durante o mês de janeiro de 2005 todos os atuais participantes de Grupos de Degustação estarão recebendo em sua residência um carnê de pagamentos referente às três parcelas dos Grupos de Degustação 2005: a primeira, com vencimento para o dia 24 de janeiro de 2005, no valor de R\$ 190,00, corresponde à taxa de inscrição; a segunda boleto do carnê, correspondente à primeira parcela dos vinhos, no valor de R\$ 120,00, com vencimento para o dia 25 de fevereiro de 2005; e a terceira boleto, correspondente à segunda parcela dos vinhos, no valor de R\$ 120,00, com vencimento para o dia 11 de março de 2005. Considerando que tem sido grande a procura por parte de associados para a formação de novos grupos, o não pagamento da primeira parcela indicará à administração da ABS/RJ a disponibilidade da vaga, que será preenchida por associado que aguarda na fila sua oportunidade. Garanta sua participação e pague em dia.

Atualização de E-mails

A ABS/RJ está atualizando as informações cadastrais de seus associados. Considerando que o correio eletrônico é hoje um meio muito utilizado pela Associação para comunicações em geral, é importante manter o endereço de e-mail sempre atualizado. Por esta razão, estamos solicitando encaminhamento, à Secretaria, de mensagem (abs@abs-rio.com.br) informando a matrícula e nome completo para atualização dos dados.

Trimestralidade

Não esqueçam que será no dia 13 de janeiro (antecipado em virtude do feriado do dia 20) a primeira trimestralidade de 2005. Como sempre, será no Restaurante Navegador – 6º andar do Clube Naval – Av 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.

Degustação Loire

Será no dia 24 de fevereiro, a Degustação de Vinhos do Loire, a ser monitorada por Geraldo Alão. No próximo boletim relação de vinhos e preço.

Viagem à Serra Gaúcha

Visitar a principal região vinícola brasileira na época da vindima é uma oportunidade única, pois você vai conhecer todos os detalhes da vinificação – explicados pelos próprios enólogos – e conferir pessoalmente tudo o que aprendeu nas aulas teóricas, verificando ao vivo o processamento das uvas, desde a recepção na cantina até a elaboração final do vinho. A viagem está prevista para sexta-feira, dia 25 de fevereiro, com saída pela manhã, e retorno na noite de domingo, dia 27. Serão visitadas entre quatro e cinco vinícolas. Mais detalhes e programa completo da viagem no próximo boletim. Os interessados devem colocar seus nomes na lista de reserva, na ABS/RJ – tel: 2285-0497.

Calendário 2005

Em fase final de elaboração o calendário para o ano de 2005, que será publicado como encarte no próximo boletim.

Assembléia Geral Extraordinária

Não esqueça a Assembléia Geral Ordinária, a realizar-se no próximo dia 15 de janeiro, sábado, às 10:00 horas. Além da prestação de contas da atual diretoria, será eleito, na ocasião, o Conselho de Administração para o período 2005/2006. Após a Assembléia, o já tradicional, almoço de adesão para confraternização com a nova diretoria.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

109 – Vinhos do Rheingau no Brasil

A região do Rheingau – ao pé da letra, distrito do Reno – está localizada na margem direita do Rio Reno a cinqüenta graus de latitude norte e funciona como centro nervoso da vitivinicultura alemã.

A área de cultivo apresenta vinhedos seguidos, com preponderância da uva Riesling, nas margens inclinadas de um trecho em que o rio flui de leste para oeste.

Trata-se de região tranquilamente bela e rica em tradições. Pela importância dada na região, já no Século XVIII, para a época da colheita, nasceu ali a classificação particular utilizada na Alemanha, denominada "Qualitätswein mit Prädikat", ou seja, "vinhos de quali-

dade com distinção".

Ergue-se também no Rheingau o Instituto de Ensino e Pesquisa de Geisenheim, responsável pelo desenvolvimento de várias espécies novas, como a Muller-Thurgau.

A palavra inglesa "hock", significando "vinho branco alemão", vem do nome da cidade de Hochheim, no Rheingau.

Estão ali algumas das mais conceituadas propriedades da Alemanha, com brancos refinados, da Riesling. Entre eles estão representados no Brasil Domdechant Werner e Robert Weil (Mistral), Balthasar Hess (World Wine) e Schloss Vollrads (Expand).

@BS: O VINHO NA INTERNET - 45

Homero Sodré Filho

Continuando nossa viagem virtual pela Itália, chegamos ao Friuli-Venezia Giulia, região mais conhecida simplesmente como Friuli, terra dos melhores vinhos brancos. Destacam-se as uvas brancas nativas Tocai Friuliano e Ribolla Gialla, muitas vezes em corte com as francesas Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco e Chardonnay. Nos tintos predominam a nativa Schioppettino e também a Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Vejamos os vinhos recomendados e seus endereços eletr nicos:

Abbazia di Rosazzo	www.abbaziadirosazzo.it
Jermann	www.wineanorak.com/jermann.htm
Marco Felluga	www.marcofelluga.it
Venica	www.venica.it
Ronchi di Cialla	www.ronchidicialla.it
Schioppetto	www.schioppetto.it



Danio Braga, consultor e sommelier do Zona Sul, selecionou especialmente para você:

Zona Sul 

Tudo pra você gostar da gente.



Chileno Doña Dominga Single Vineyard Chardonnay 2004

Um grande enologo tem seu maior desafio em produzir um grande vinho branco numa clássica região de tintos, o porque dessa metáfora?   fácil de se entender; as uvas têm claramente sua importância, devem ser maduras e s drias, mas as tecnologias nesses casos falam muito alto! Mario Geisse nosso velho conhecido produz talvez hoje o melhor vinho branco do vale de Colchagua, vinho delicado, frutado leve e tentador. Seco e ao mesmo tempo macio, de razoável corpo e vai muito bem na gastronomia com varias carnes brancas, crustáceos e queijos. Experimentem e vejam como os brancos Chilenos estão chegando, com que fôlego.....Saúde!!

22,89

Branco - 750ml (estoque: 790)



Franc s Chateaux Trompette Bordeaux 2003

As duas variedades mais reputadas brancas de Bordeaux estão presentes nesse simpático vinho branco seco e leve. O Sauvignon com seu toque aromático e, o Semillon com seu leve retrogosto amarguinho, geram um aroma curioso e de bela intensidade. Uma cor clara indica que deve ser apreciado sem maiores compromissos. Excelente refresco para os dias de calor.....e, mesmo nos finais de tarde nublados ou ate chuvosos porque não aperitivar com um bom vinho branco?? Todas as esta es são propicias para se degustar bons vinhos, mas particularmente durante a época mais quente do ano, prefiro me refrescar com um bom Sauvignon. Frios e pasteis de queijo são muito bem-vindos.

19,80

Branco - 750ml (estoque: 2.640)



Italiano Dolcetto d'Alba 2003

Com o calor e, preferindo os vinhos tintos não poderia deixar de lembrar a você do famoso tinto leve Piemont s que faz tanto sucesso nesses últimos anos. Uma bela cor vermelho rubi intensa, reflexos meio púrpuras fazem deste belo exemplar um ótimo vinho de verão. Sugiro tomar por volta dos 16 graus levemente mais fresco que os demais. Os taninos sutis e macios não sofrem a essa temperatura. Carnes grelhadas do nosso churrasco são ideal, linguiças na brasa, carnes brancas tipo costelinhas de porco assadas são excelente companheiros. Veja o resultado num dos vossos próximos encontros   beira da piscina e ficarão surpresos.

34,85

Tinto - 750ml (estoque: 1.200)



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XXII

Edgar Rechtschaffen

Confronto entre os 5 Premiers Grands Crus Classés

Eles são cinco. São a elite de Bordeaux, sua vitrine. Para confrontar o mito com a realidade a Revue du Vin de France-RVF organizou uma degustação vertical de Ch. Lafite Rothschild, Ch. Margaux, Ch. Latour, Ch. Haut Brion e Ch. Mouton Rothschild, incluindo as 10 últimas safras disponíveis, compreendidas entre 1993 e 2002. O comitê de julgamento foi composto por seis dentre os mais notáveis degustadores da RVF. Assim, o Ch. Margaux foi considerado o melhor entre os melhores, secundado pelo Latour e Lafite (empatados). Eis o resumo das notas e avaliações.

	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002
Margaux	6,9	7,5	8,4	9,6	7,9	8,1	8,3	9,4	8,6	8,3
Latour	6,4	7,6	8,1	9,6	7,1	9,0	7,6	9,5	8,1	8,9
Lafite	6,8	6,9	7,9	9,6	7,2	9,3	7,4	9,1	8,5	8,5
Haut-Brion	6,4	7,3	9,3	8,6	6,3	9,4	7,8	7,8	7,9	Nd
Mouton	6,8	7,8	7,1	9,4	6,6	8,2	7,9	9,2	8,1	8,4

Nota máxima = 10

	Classificação	Média Geral		Coups de coeur	Decepções	Diferença
Margaux	1º	8,3	Margaux	3	0	+3
Latour	2º	8,1	Latour	5	4	+1
Lafite	2º	8,1	Lafite	5	1	+4
Haut-Brion	4º	8,0	Haut-Brion	1	4	-3
Mouton	5º	7,9	Mouton	1	3	-2

Como curiosidade, este articulista considerou a diferença dos encantamentos (coups de coeur) com as decepções, tendo obtido o seguinte resultado: Lafite + 4, Margaux + 3, Latour + 1, Mouton - 2 e Haut-Brion - 3. Por este critério, Lafite e Margaux seriam aqueles proporcionando algo como o "maior prazer" ao longo destas 10 safras. Também, calculando-se a média geral das notas que foi 8,1 e tomando-se esta como patamar de referência, temos que o Margaux superou ou igualou este referencial por 8 vezes (de um total de 10); Latour superou ou igualou por 6 vezes; Lafite e Mouton estiveram em 50% das vezes abaixo e Haut-Brion com 60% das vezes abaixo da média.

A ressaltar ainda que nas safras 93, 94 e 97, todos os vinhos pontuaram abaixo da média geral de 8,1. Na safra 1999, quatro dos cinco pontuaram abaixo de 8,1 (apenas Margaux salvou-se com nota 8,3). Portanto, de acordo com estes números, quem comprou algum dos vinhos destas quatro safras provavelmente pagou o preço do mito. Um outro corolário evidente, que este articulista constata, é que nas safras 98, 01 e 02 nenhum dos vinhos pontuou abaixo da média geral de 8,1. E, como os vinhos destas safras estão com melhor preço que os da inflacionada safra 2000, os anos 1998, 2001 e 2002 devem ser as melhores opções para aqueles que podem se permitir ao luxo supremo de comprar um 1er Grand Cru Classé.

O comitê também realizou uma avaliação qualitativa, segundo seis atributos, como segue:

Os mais aromáticos	Margaux e Latour	Os mais densos	Margaux e Latour
Os mais finos	Margaux e Haut-Brion	Os mais equilibrados	Margaux e Latour
Os mais complexos	Margaux e Lafite	Os mais longos	Margaux e Latour

Finalmente, comparando-se esta classificação da RVF com a classificação original de 1855 (que era por ordem decrescente de qualidade) acrescida do Mouton Rothschild (que em 1855 era o 10º dos deuxième e em 1973 foi alçado à primeira categoria, passando a ser o dernier des premiers - o último dos primeiros) constata-se que a classificação da RVF equivale simplesmente a trocar (rebaixar) o Lafite, na classificação original, da primeira para a terceira colocação.

Ainda o Concurso Mundial de Sommeliers

Em outubro, 43 sommeliers provenientes do mundo inteiro, vieram à Grécia competir pelo cobiçado título de melhor sommelier do mundo. Para avaliar o grau de dificuldade da competição, esta incluiu três dias de testes teóricos na ilha de Santorini seguidos de dois dias de provas práticas, em Atenas. Dezenas de companheiros da ABS/RJ presenciaram o evento em Atenas. Para a seleção final ficaram quatro concorrentes, cujo desempenho (identificação às cegas) na prova de degustação é mostrado a seguir.

	Resposta Correta	Jurgen Fendt (Alemanha)	Hervé Pennequin (USA)	Gerard Basset (Reino Unido)	Enrico Bernard (Itália)
1º Vinho	Riesling N. Zelândia Marlborough	Chardonnay África Sul	Sauvignon Blanc África Sul	Albariño 02 - Rias Baixas - Espanha	Assyrtico Roditis Grécia
2º Vinho	Carmenère 01 Vale Central Chile	Merlot Casablanca	Cab Franc ou Cab Sauv do Loire	Merlot Chile Vale Central	Cab Sauvignon ou Merlot - N. Zelândia
3º Vinho	Néctar de Samos Muscat - Grécia	Vino Santo Grécia	Marsala Ambré Sicília	Muscat de Samos 95 Grécia	Muscat de Samos 2000
1ª Eaux-de-vie	Eaux-de-vie Poivre Alsace	London Gin	Desclassificado	Aquavit - Suécia	Vodka Sueca aromatizada c/limão
2ª Eaux-de-vie	Brandy Espanhol 20 anos método Cognac	Metaxa 7 Star Brandy Grego	Desclassificado	Vieux Rhum Martinica	Grande Champagne de Cognac

O italiano Enrico Bernardo, do Four Seasons-Georges V, à Paris, ganhou o título de melhor sommelier do mundo em 2004.



ACONTECEU

Vitis Trade

Antonio Campos e Sonia apresentaram sua nova distribuidora de vinhos Vitis Trade, em seu show room da Gávea (2274-5659/2274-8990) para a Diretoria, professores e monitores da ABS/RJ. Instalações excelentes e os vinhos nem se fala: Champagne Drappier Grand Sendré 1996, Sol de Sol Chardonnay 2003 (grande branco chileno), Herdade do Peso Alfocheiro, Raimat Mas Castel Costers Del Segre 1995, La Court Barbera d'Asti Superiore, Lanswood Vineyards Pinot Noir 2002 e para finalizar um Porto Ferreira LBV 1999. Nossos votos de sucesso a esta nova alternativa de compra no Rio de Janeiro.

Terra Mater

Diversas apresentações foram efetuadas pela Importadora Terra Mater (Marcio Moualla - 2585-2886), respectivamente: Dia 03/12, vinhos da Huelken, sendo degustados: Huelken Merlot 2002, Huelken Cabernet Sauvignon 2002, Huelken Merlot Reserva 2002, Huelken Cabernet Sauvignon Reserva 2000, Huelken Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2002 e Huelken Cabernet Sauvignon Premium 2002. - Dia 09/12, vinhos da Portal Del Alto: Portal del Alto Syrah Gran Reserva 2002, Portal del Alto Carmenère Gran Reserva 2002, Portal del Alto Sauvignon Blanc 2003, Portal del Alto Alejandro Hernandez 1999 e Portal del Alto Cabernet Sauvignon Premium Terra Vid 2001. - Dia 14/12: Almoço oferecido para os Diretores, Conselheiros e Professores, no Porcão Ipanema. - Dia 15: Degustação oferecida aos Monitores no Restaurante Mio - Dia 16/12: Vinhos da Laura Hartwig: Chardonnay Laura Hartwig 2003, Carmenère Laura Hartwig 2002, Merlot Laura Hartwig 2001, Cabernet Sauvignon Laura Hartwig 1999 e Gran Reserva Laura Hartwig 2000.

Parabéns ao Marcio pela iniciativa e ao Homero Sodré, que dirigiu as degustações. A divulgação de vinhos para um público formador de opinião é uma forma inteligente de disseminar os produtos de uma importadora.

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

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

Agenda

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

Viña Morandé

Dias 7 e 08/12 degustação com Nei Passos, quando foram apreciados os vinhos: Pionero Sauvignon Blanc 2003, Dueto Riesling 1999, Dueto Chardonnay 2000, Terrarum Carmenère, Vitisterra Cabernet Sauvignon, Edição Limitada Cabernet/Merlot.

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Fevereiro

Apenas uma degustação está confirmada para fevereiro: Dia 24, Geraldo Alão estará apresentando os vinhos do Loire. O restante da programação encontra-se em fase final de elaboração e será divulgada no próximo boletim.

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