



Desafios e Compromissos

Em Assembléia Geral Ordinária realizada no último dia 15 de janeiro, foi eleita para o período 2005/2006 a diretoria da ABS/RJ, que ficou assim constituída:

Ricardo Augusto B. L. de Farias – Presidente
 Euclides Penedo Borges - Vice-Presidente – Diretoria de Cursos

Diretoria e Conselhos

Ana Maria Gazzola – Diretoria Grupos de Degustação
 Antonio Dantas Pereira – Diretoria de Eventos e Curso Profissionais
 Ivanir José Tavares – Diretoria Jurídica
 João Fontes Neto - Diretoria Barra da Tijuca
 José Valmir Pereira – Diretoria Relação c/ Profissionais
 Laert Spinelli – Diretoria Jurídica
 Maria Angela Cruz Auler – Diretoria Financeira
 Maria Helena Tauhata – Diretoria de Eventos e Curso Profissionais
 Paulo Márcio Jardim Decat – Diretoria Técnica/Degustações
 Roberto Rodrigues – Diretoria de Informática
 Roberto Timótheo da Costa – Diretoria de Planejamento/Orçamento

Como novidades, a convocação de três novos componentes para integrar o corpo administrativo da ABS/RJ: Antonio Dantas Pereira, sócio desde 1988, José Valmir Pereira, que retorna à Diretoria para defender os interesses dos profissionais de restaurantes e João Fontes Neto, que exercerá a nova função de Diretor da Barra da Tijuca. O restante do grupo foi mantido para mais um biênio.

Um segundo mandato aumenta em muito a responsabilidade da Diretoria, pois novos desafios se apresentam numa associação que cresce consideravelmente a cada ano. Nossas ambições para o biênio 2005/2006 são grandes:

1. Sedimentar a atuação da ABS/RJ na Barra da Tijuca com a instalação de uma sede;
2. Estender as atividades da ABS/RJ para Niterói;
3. Prosseguir no fortalecimento da ABS Brasil, com a realização de provas para a segunda homologação de sommeliers profissionais;
4. Acompanhar o andamento da regulamentação da profissão de sommelier, já aprovada no Senado e que se encontra em análise na Câmara dos Deputados;
5. Realização do Concurso Novos Talentos, do Concurso Regional e, em 2006, dar apoio à ABS Brasil na organização do Troféu Ruinart, a ser realizado pela primeira vez fora da França, provavelmente no Rio de Janeiro;
6. Realização de seminário do Corpo Didático objetivando uma avaliação dos cursos atuais, modificando, no que for necessário, seus conteúdos e padronizando apostilas e apresentações;
7. Degustações Técnicas com avaliação de vinhos para publicação na Internet e imprensa.
8. Incentivar novos Grupos de Degustação e emitir resumo com as médias das notas observadas nos diversos Grupos;
9. Informatização plena da ABS/RJ;
10. Enfatizar a continuidade dos Cursos para Profissionais;
11. Buscar novas fontes de recursos para a Associação.

Para a realização destas tarefas, contamos com uma competente Diretoria e um dedicado corpo de funcionários. Precisamos, além disso, contar com a participação dos associados com novas idéias e coordenação de trabalhos paralelos aos dos diretores e conselheiros. Contamos com vocês.

Ricardo Farias

Degustação Vinhos do Loire

Geraldo Alão estará conduzindo a tradicional degustação Vinhos do Loire, no dia 24 de fevereiro. Será uma mostragem expressiva dos vinhos das quatro sub-regiões que constituem essa interessante e importante região vinícola da França. Serão apresentados os seguintes vinhos (cinco brancos e um tinto):

Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie 02 - Domaine Guy Saget
 Pouilly Fumé Pur Sang 01 - Domaine Didier Dagueneau
 Savennières Clos du Papillon 99 - Domaine Baumard
 Vouvray, Cuvée Moelleuse 01 - Didier Champalou
 Quarts de Chaumes 99 - Domaine Baumard

O Savennières Clos du Papillon 2000 obteve 90 pontos da WS e o 2002 94 pontos de RP e o Quarts de Chaumes 2001 obteve 93 pontos da WS e o safra 2002, 97 pontos. Para o final, um tinto Cabernet Franc - Chinon Les Tenanceux 01 - Domaine Guy Saget. O encontro terá início às 19:30 e o preço será de R\$ 115.

Viagem a Bordeaux e Loire

Dia 16 de abril estaremos partindo rumo a Paris/Bordeaux para o início da viagem didática a duas das mais prestigiosas regiões vinícolas da França: Bordeaux e Loire. Serão duas semanas de intensas atividades enogastrômicas e culturais, terminando em Paris. Retorno dia 1º de maio. Para reserva, os interessados devem entrar em contato com a ABS/RJ (2285-0497/2265-2157). No próximo boletim já devemos ter o roteiro detalhado, preços e condições de financiamento.

Curso de Harmonização

Dias 1, 8 e 15 de abril na ABS/RJ e 4 e 11 em restaurantes, estaremos realizando mais um curso de Harmonização entre Vinhos e Comidas. Detalhes no próximo boletim. Faça sua reserva na ABS/RJ (2285-0497).

Curso Profissionais

Dia 15 de março será iniciado o Curso de Profissionais Ciclo III. Este curso é reservado aos profissionais de restaurantes que já concluíram os Ciclos I e II. Inscrições na ABS/RJ.

Bom e Barato, à Tarde!

No próximo dia 16 de março, a ABS/RJ lança uma novidade, que certamente vai interessar a muitos associados: "CAMPEÕES DO CUSTO-BENEFÍCIO", uma degustação de cinco vinhos, selecionados a partir do binômio qualidade/preço. Ou seja, todos são muito bons e com preços absolutamente acessíveis. O que mais se pode desejar? Veja os produtos desta primeira degustação, orientada por Celio Alzer: Espumante Dom Giovanni Brut (Brasil); Fonte do Nico, Cooperativa de Pegões (Portugal); Carmenère 35 South, Viña San Pedro (Chile); River Gum Shiraz/Cabernet, McWilliam's (Austrália) e Altos Las Hormigas Malbec (Argentina). O outro aspecto interessante dessa nova atividade é que ela será realizada à tarde, no horário das 16 horas, oferecendo, portanto, uma nova e prazerosa alternativa para quem preferir não sair à noite. Anote em sua agenda: 16 de março, quarta-feira, às quatro da tarde, na sala 310. O preço também é muito convidativo: R\$ 39,00.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

110 – Aromas bizarros, detalhes curiosos

A segunda metade do Século Vinte assistiu o advento de entidades voltadas para o conhecimento do vinho, tais como a Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho e a Associação Brasileira de Sommeliers, não ligadas nem ao comércio nem às vinícolas.

Com isso vem sendo criada no Brasil uma geração de enófilos inexistente há vinte e poucos anos. Essa geração vem se aprofundando no reconhecimento de aromas, antes limitado ao trivial como o abacaxi e os cítricos nos brancos e a amora e a madeira nos tintos. Hoje são reconhecidos também odores bizarros, impraticáveis para a maioria e motivo de chacota para artigos de revistas não especializadas, tais como o querosene na Riesling, a pedra de isqueiro do Chablis, a estrebaria do Bourgogne, o pipi-de-chat da Sauvignon

Blanc. E, no entanto, eles são tão facilmente identificáveis...

Na conquista amorosa à antiga bastava a alusão ao vinho tinto. - Vinho tinto? Maravilha! ... Era simples, rápido, eficaz.

Com a geração atual a exigência é outra. Sugere-se um excelente tinto e a reação há de ser: - Malbec ou Merlot? Treze por cento ou mais? Madeira americana ou francesa? Torrefação ou especiarias? É complexo, demorado e dependente.

Presenciei o seguinte fato ilustrativo desta nova fase. Tendo derramado vinho tinto na camisa do namorado, a jovem voltou-se para mim, angustiada, perguntando o que fazer. Sem muita convicção informei, como é usual, que mancha de vinho tinto sai com vinho branco. E ela, insatisfeita, querendo detalhes: - Chardonnay ou Sauvignon Blanc?

@BS: O VINHO NA INTERNET - 46

Homero Sodré Filho

Trentino-Adige é a região vinícola no extremo norte da Itália, com vinhas antigas, plantadas a mais de mil metros de altitude. Trentino tem cultura italiana, mas o Alto Adige, chamado de Südtirol pelos nativos, pertencia à Áustria até há algumas décadas. É a parte ensolarada dos Alpes, com solos de origem aluvial e inúmeras variedades de uva. As principais brancas são Chardonnay, Muller-Thurgau, Pinot Blanc, Pinot Grigio, Traminer e a nativa Nosiola. Entre as tintas, destacam-se as nativas Lagrein, Marzemino, Schiava ou Vernatsch e Teroldego e a popular Lambrusco. Vejamos os produtores e seus endereços virtuais:

Alois Lageder (www.lageder.com) • J. Hofstatter (www.hofstatter.com) • Pojer & Sandri (www.pojeresandri.it)



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



Zona Sul 
Tudo pra você gostar da gente.



Chateau Bellegrave
Nasce nas Colinas próxima a bucólica vila de Pauillac no coração do Haut Medoc Francês. Poderoso vinho oriundo da variedade Cabernet Sauvignon que nesta sub-região se exprime no meu entender ao Máximo!! Um vinho de uma belíssima cor vermelho rubi escuro, com leves reflexos violáceos; de uma aromaticidade impar, pimentão verde, vegetal e notas de ciclame aparecem ao nosso olfato. Seu corpo e estrutura são firmes e marcantes. Taninos macios apesar de sua tenra idade e de grande aroma de boca, intenso e persistente. Na gastronomia não poderia deixar de lembrar que será um maravilhoso casamento com o cordeiro, outra grande especialidade de Pauillac.

99,86
Tinto - 750ml (estoque: 130)



Quinta da Terragem
Um excelente vinho de uma das mais nobres e complexas regiões vinícolas de Portugal, o Alentejo. Tudo iniciou por ali nessa nova proposta moderna de enologia que pudesse viajar além do mar. A casta predominante e a Aragones neste vinho complexo e nobre, conhecida também numa outra região de Tinta Roriz. Uma bela cor vermelho granada e aromas frutados e até compostados deixam clara sua nobreza. Um vinho de grande estrutura, porém sem perder sua elegância e finesse. Ideal para acompanhar pratos ricos de carnes vermelhas e queijos de boa cura.

69,90
Tinto - 750ml (estoque: 150)



Pinotage Indaba
Um dos vinhos ícones de sempre mais atraente África do Sul. Casta emblemática Sul-africana. Obtido a partir de um cruzamento da uva Pinot Noir e Cinsault, conhecido também como Hermitage localmente. Trata-se de um vinho elegante (pelas características da Pinot) e de boa estrutura (por parte da Cinsault). Cor escura com reflexos Alaranjados, aromas de frutas maduras, ameixas e frutas de bosque, toques levemente tostados e defumados. Na boca pronto, gentil porém com presença firme de polifenóis. Ideal para ser degustado com carnes grelhadas, especialmente com avestruz! Ou outras carnes de caça.

23,98
Tinto - 750ml (estoque: 1.100)

validade da promoção: 08/02/2005 a 28/02/2005



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XXIII

Edgar Rechtschaffen

O que deve conter uma cave de champagnes

O Le Figaro Magazine de 20/11/04 trouxe, além de extensa matéria sobre o champagne, um anexo titulado Spécial Champagne – Guide d'Achat 2004-2005, de onde destacamos a matéria em forma de entrevista concedida por Olivier Poussier (melhor sommelier do mundo em 2000, articulista regular da RVF, consultor para vinhos do grupo hoteleiro Accor e chef sommelier da Maison Lenôtre):

Por onde começar? Partir de uma base de BSA (brut sans année) ou NV (non vintage) e um pouco de Blanc de Blancs. Ambas tem vocação como aperitivo e virtudes desopilantes, sobretudo os de puro Chardonnay. A cave será então completada com champagnes millésimés e com têtes de cuvée (que podem ou não ser millésimés), para acompanhar as refeições. A potência de um Bollinger ou de um Jacquesson enfrenta muito bem as carnes brancas (galinha, faisão, porco, veado). E ainda ter um pouco de extra-dry (sabor doce).

E as quantidades para um “pequeno orçamento”? Para um bela petite cave, 24 garrafas assim distribuídas: seis BSA, três blanc de blancs, seis cuvées de prestige (ou têtes de cuvée), três millésimés, três rosés e três extra-dry.

E tendo um pouco mais de dinheiro? Se a gente investe no envelhecimento, é importante escolher champagnes millésimés ou as grandes cuvées. Um champagne bem elaborado, guardado em excelentes condições, pode envelhecer por 30 anos.

E um BSA bem conservado? Pode-se esquecê-lo na adega por uns 10 ou 15 anos!!! É o caso do Bollinger, Deutz Brut Classique, La Cuvée 728 de Jacquesson, Clicquot Brut Carte Jaune, etc.

O Sr. ama os velhos millésimés? Sou fanático por eles. Acho que os champagnes são bebidas muito jovens. Com a idade os belos millésimés se desenvolvem em complexidade. Meus maiores momentos de emoção em degustação foram justamente proporcionados pelos millésimés envelhecidos de champagne que degustei.

Como se sabe que um champagne envelheceu bem? Ao desarmá-lo a efervescência, o ruído do gás carbônico que escapa, deve estar audível. As bolhas devem estar presentes, ainda que por vezes com menos intensidade ou mesmo se elas desaparecem rapidamente. A espuma na taça deve ser persistente.

Algum comentário a mais? Sim, que os consumidores parem de colocar o champagne no refrigerador antes de consumi-lo. É preciso encher um balde para champagne com água fresca, para que cubra o espaldar da garrafa, acrescentando um punhado de cubos de gelo. É a melhor forma para se apreciar o champagne.

Quase tudo que sobe, desce

Este pelo menos é o caso para o vinho tinto australiano que está diante de um excesso de produção de 25%. Segundo relatório elaborado pelos analistas de mercado do Citygroup Smith Barney, estima-se que em meados de 2005 haverá um excedente na indústria deste país de 190 milhões de litros (um litro para cada brasileiro). O preço do Cabernet Sauvignon já declinou entre 15% e 30% e insiders do mercado crêem que esta tendência irá se manter em 2005. Prevê-se uma repercussão imediata nas prateleiras dos supermercados do UK e dos USA.

Cuvées de Prestige

No mesmo Spécial Champagne acima referido, são listadas 15 cuvées

de prestige, como representantes da aristocracia Champenoise e expressão maior do savoir faire dos elaboradores deste majestoso vinho. São indicadas as safras ainda disponíveis no mercado e seus preços em Euros, na França:

Billecart-Salmon Nicolas-François Billecart 1996	60 Euros
Ruinart Dom Ruinart 1966	105 Euros
Joseph Perrier Cuvée Josephine 1995	63 Euros
Laurent-Perrier Grand Siècle	75 Euros
Pol Roger Winston Churchill 1995	120 Euros
Perrier-Jouët Belle Epoque 1997	90 Euros
Taittinger Comtes de Champagne	110 Euros
Moët-Chandon Dom Pérignon 1996	115 Euros
Pommery Cuvée Louise 1995	83 Euros
Bruno Paillard Nec Plus Ultra 1990	15 Euros
Roederer Cristal 1997	137 Euros
Philliponnat Clos des Goisses 1991	80 Euros
Krug 1990	150 Euros
Veuve Clicquot La Grande Dame 1996	100 Euros
Salon Blanc de Blancs 1995	190 Euros

N.A. - Coincidentemente, em 14 de dezembro último, um dos mais antigos grupos de degustação da ABS-RJ e sob a competente direção de Paulo Decat, vivenciou uma memorável noite dedicada aos champagnes: As cinco garrafas degustadas integram a seleta relação acima mas, noblesse oblige, pertencendo a safras ainda mais ilustres.

Unidade Européia, mas nem tanto

Em recente entrevista concedida ao diário El Pais, Miguel Angel Moratinos, ministro espanhol das relações exteriores e francófilo confesso, revelou que o vinho de Bordeaux era sua bebida alcoólica preferida. Isto provocou a imediata e irada resposta da FEV (Federação Espanhola de Vinho): “Admitir que não se tem conhecimento sobre os vinhos espanhóis já é bastante lastimável para um embaixador espanhol mas, quando o Ministro das Relações Exteriores confia ser grande conhecedor de vinhos finos franceses, aí já é um revés para os vinhos espanhóis”. O presidente da FEV, Paul Roca, ofereceu a Moratinos o direito de adentrar em qualquer adega espanhola “ para remediar sua ignorância”.

Mais consolidação no setor de vinhos ultra-finos

A Champagne Bollinger anunciou no início de janeiro ter adquirido a prestigiosa e também champenoise Maison Ayala. A Société Jacques Bollinger, de controle familiar, declarou ter adquirido Ayala a fim de complementar sua linha de champagnes topo de linha, que já inclui um dos mais raros e caros champagnes do mundo: Bollinger Vieilles Vignes Françaises. Além de Bollinger, a empresa holding já é detentora de outras marcas de prestígio: Champagne Montvillers, a borgonhesa Chanson Père et Fils e as distribuidoras BLD na França e Metzendorf no UK.



ACONTECEU

Trimestralidade

Bastante movimentada a primeira trimestralidade de 2005, com cerca de 317 participantes. Nossos agradecimentos às vinícolas e importadoras que com descontos ou fornecendo graciosamente seus produtos permitiram a realização do encontro: Don Giovanni (Giorgio Biban 2673-4218), Viña Morandé (Ney Passos 2584-4320 / 8124-3699), Chandon (Hélène Wevers - Francisco Rosas 2293-0097), Terramater (Marcio Moualla 8187-2078) que ofereceu seus produtos a custo zero, La Rioja (Jesus de Santamaria - 2568-0400 / (24) 2222-7258) e Vitis Vinífera (José Augusto Saraiva 8169-4634);

Memorável Degustação de Champagnes na ABS-RJ

Em 14 dezembro último, um dos mais antigos grupos de degustação da ABS-RJ, sob a competente direção de Paulo Decat e tendo como convidado Ricardo Farias, vivenciou uma memorável noite dedicada aos champagnes: As cinco garrafas, degustadas por dez participantes, expressavam boa parte do que há de melhor e mais aristocrático dentre as cuvées de prestige da Champagne. As safras incluíram o glorioso triênio 1988, 1989 e 1990, com ênfase neste último ano. Eis os champagnes na ordem em que foram degustados e a média das notas de degustação:

Champagne	Safra	Nota
Champagne Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs	1990	96,00
Champagne Perrier-Jouët Belle Époque	1989	95,15
Champagne Laurent Perrier "La Cuvée"	mélange das safras 1988/1989/1990	97,25
Champagne Dom Pérignon	1990	98,10
Champagne Krug	1989	99,35

Participaram, Ricardo Farias, Paulo Decat, Carlos Henrique Decat (vindo de Belo Horizonte), César Moreira, Ivanir Tavares, Sergio Cardoso, Marcelo Copello, Edgar Rechtschaffen, Marcio Pezzella e Christiano Pazzini.

Terramater

Mais duas degustações da Terramater (Márcio Moualla – 3878-1418) para apresentar os produtos da importadora. No dia 11/01, foram degustados os melhores vinhos da Terramater: Sauvignon Blanc Portal del Alto 2003, Chardonnay

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

Agenda

DEGUSTAÇÃO VINHOS DO LOIRE

24 de fevereiro

VIAGEM À SERRA GAÚCHA

25 a 27 fevereiro

CURSO BÁSICO FLAMENGO

7 e 9 de março

CURSO DEGUSTAÇÃO FLAMENGO

7 e 9 março

CURSO BÁSICO BARRA

1 de março

CURSO DEGUSTAÇÃO BARRA

3 de março

CAMPEÕES CUSTO x BENEFÍCIO

16 de março à tarde

VIAJANDO COM A MALBEC

17 de março

DEGUSTAÇÃO NOVA ZELÂNDIA

31 de março

CURSO HARMONIZAÇÃO

4, 7, 11, 14 e 18

Laura Hartwig 2003, Sangiovese Tittarelli 2002, Cabernet Sauvignon Huelquen 2002, Carmenère El Huique 2001, Tempranillo Reserva de Família 2002 e Cabernet Sauvignon Premium Terra Vid 2001. No dia 25, à tarde e à noite, tivemos os vinhos da Vinícola Chocalan: Cabernet Sauvignon Selección 2003, Carmenère Reserva 2003, Syrah Reserva 2003, Pinot Noir Gran Reserva 2002, Carmenère Gran Reserva 2002, Malbec Gran Reserva 2002 e ainda uma degustação do azeite Tittarelli. Em ambas as ocasiões as degustações foram dirigidas por Márcio Moualla e Homero Sodré.

Almoço da Diretoria

Mais de 40 pessoas compareceram ao almoço de adesão após a realização da Assembléia Geral Ordinária de 15 de janeiro. Excelente confraternização, regada pelos vinhos Couteiro-Mor Antão Vaz (branco), CSR (tinto) e Porto Burmester Tawny, gentilmente cedidos pela Adega Alentejana (Madeleine – 2529-8114).

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Março

Mês repleto de atividades: curso Básico na Barra dia 1º; curso Degustação na Barra dia 3; curso Básico e de Degustação no Flamengo dias 7 e 9; curso Profissionais Ciclo III dia 15; Degustação Campeões Custo x Benefício dia 16, à tarde; Degustação Viajando com a Merlot dia 17; Degustação Nova Zelândia dia 31. Façam suas inscrições.

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: Maria Angela Cruz Auler

Diretor: Maria Helena Tauhata

Diretor: Paulo Marcio Jardim Decat

Conselheiros:

Antonio Dantas Pereira, Ivanir José Tavares, João Fontes Neto, José Valmir Pereira

Laert Spinelli, Roberto Rodrigues, Roberto Timotheo da Costa