



Curso de Harmonização

Adiado para o dia 6 de maio o início do curso de Harmonização. No próximo boletim informações detalhadas.

Degustação Nova Zelândia

Geraldo Alão estará conduzindo esta degustação de vinhos da Nova Zelândia, país que vem se destacando tanto nos vinhos tintos e especialmente nos vinhos brancos. A degustação acontecerá no dia 31 de março e serão apresentados os seguintes vinhos:

Goldwater New Dog Marlborough Sauvignon Blanc 2003
Wither Hills Marlborough Sauvignon Blanc 2003
Neudorf Moutère Chardonnay 2001 - Nelson
Ata Rangi Martinborough Pinot Noir 2000
Fenton Waikeke Island Cabernet Sauvignon, Merlot, Cab Franc 98

Para o final, o Trinity Hill Hawke's Bay Merlot, Cabernets, Syrah 01. O encontro terá início às 19:30 e o preço será de R\$ 118.

Viajando com a Malbec

A uva Malbec vem se constituindo num ícone do vinho argentino, sendo por si só uma referência de vinho de qualidade. Nesta degustação, Edgar Kawasaki estará comparando três Malbec argentinos com dois franceses, origem desta afamada casta. Eis os vinhos:

Catena Alta Malbec 01 - Catena Zapata
Gran Malbec Terrazas 01 - Terrazas
Château du Cèdre "Le Cèdre" 00 - Château du Cèdre
Château Lamartine Cuvée Particulière 99 - Ch Lamartine
Viña Las Hormigas Reserva Malbec 00 - Viña Hormigas

Para o final, Alamos Malbec 2003, de Catena Zapata. O encontro será no dia 17.03, às 19:30 h e o preço R\$ 105,00.

Novo Site da ABS/RJ

O novo site da ABS-RJ entrou no ar no dia 20.02, em fase de testes, após um ano de muito trabalho. Foi inteiramente refeito para oferecer informações atualizadas sobre o mundo do vinho. Implementações já começaram a ser feitas para facilitar a vida dos nossos associados como, por exemplo, inscrições em eventos de forma on-line. Entre no site www.abs-rio.com.br e mande seus comentários.

Campeões do Custo x Benefício

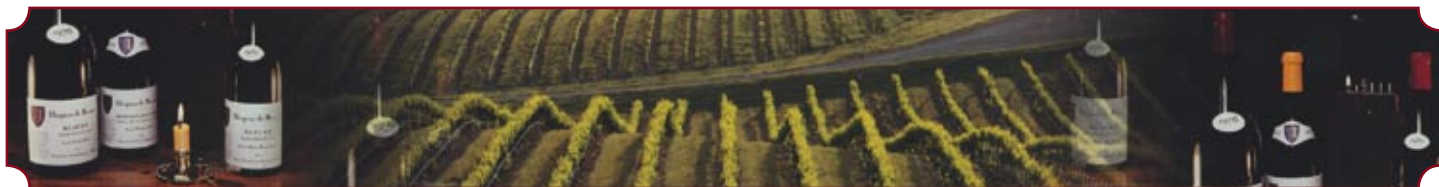
Graças a uma parceria entre a ABS/RJ e algumas importadoras, no período de 16 de março a 15 de abril, os vinhos que serão degustados no primeiro evento da série "Campeões do Custo-Benefício" estarão à disposição dos associados por preço promocional, correspondente ao valor pago por pessoa jurídica. São os seguintes os produtos e os preços: da Mistral (tel.: 2239-6474), o argentino Altos Las Hormigas Malbec 02, por R\$ 25,61 (preço normal: R\$ 30,13); da Carvalhido (tel.: 2233-5577), toda a linha dos chilenos 35 South - Carmenère, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Chardonnay e Sauvignon Blanc - de R\$ 294,00 por R\$ 210,00 (caixa com 12 gfs.); da Porto Leblon (tel.: 2549-8828), o branco português Fonte do Nico 03, por R\$ 23,84 (preço normal: R\$ 30,35); e da Best Wine (tel.: 2256-1758), o australiano River Gum Inheritance Shiraz/Cabernet Sauvignon 01, de R\$ 43,00, por R\$ 28,60 a garrafa. No momento do pedido, o associado deverá fornecer o número de sua matrícula na ABS/RJ. Quanto ao pagamento, cada importadora informará seus critérios.

Onde Está o Barca Velha ?

Portugal vem se destacando pela elaboração de vinhos tranquilos de excelente qualidade, utilizando seus enólogos de técnicas modernas e aproximando os vinhos do atual gosto mundial. Entretanto, dentro da linha dos tradicionais, o Barca Velha continua a reinar, permanecendo como um dos ícones da vitivinicultura portuguesa. Dia 7 de abril, Ricardo Farias vai dirigir esta degustação às cegas, para ver se os participantes conseguem, entre os melhores nomes de vinhos do Douro, Dão e Alentejo, descobrir onde se encontra o tradicional Barca Velha. Eis os vinhos, que dispensam comentários:

Barca Velha 95 - Douro
Quinta do Vale do Meão 2002 - Douro
Quinta dos Carvalhais Reserva 2000 - Dão
Pêra Manca 1995 - Alentejo

Para o final o Casa Santana Ramalho 2002, vinho produzido por Joaquim Madeira, melhor produtor de 2004 e elaborado por Paulo Laureano, melhor enólogo de 2004. O encontro começará às 19:30h e o preço será de R\$ 217,00. Degustação imperdível.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

111 – Harmonizando Pratos e Vinhos da Lombardia

Se você gosta de experimentar comidas regionais pode chegar à Itália pelo aeroporto de Milão perguntando-se o que comer por aqui de especial. E o vinho? Isso vai se repetir em Brescia, Pavia, Mântua, Bérgamo e outras cidades histórico-turísticas. Tento ajudar lembrando alguns dos pratos e vinhos lombardos típicos.

A Bresaola, carne curada cortada bem fina, lembrando um presunto cru, pede um Valtelina Superiore, por exemplo, o DOCG Inferno. É um tinto regional com predominância da uva Nebbiolo cultivada no sopé dos Alpes, já na fronteira com a Suíça.

Os Casonsei de Brescia são raviólis recheados com lingüiça e queijo que pedem um tinto mais leve e delicado como o “chiareto” Riviera del Garda, de Sangiovese e Barbera, do qual existem inúmeros produtores, incluindo Lamberti, Visconti e Zenato.

O orgulho da região metropolitana é o Ossobuco com Risotto alla Milanese, canela da vitela cozida com arroz ao açafrão. A preferência poderia ser para um tinto Barbera Oltrepó Pavese DOC. Tente Altèni, Francesco Montagna ou Travaglino.

Inversamente, se está disponível um branco Lugana DOC, da casta Trebbiano, bem frio, faça-o escaltar os Tortelli di Zucca, massa recheada com creme de abóbora, levemente condimentados com com noz moscada e servidos com manteiga e queijo ralado.

Uhm...

@BS: O VINHO NA INTERNET - 47

Homero Sodré Filho

O Veneto e suas maravilhas são nosso tema desta vez. Verona é a sede dos expressivos vinhos desta região, sob os fluidos benéficos de seus habitantes mais famosos, Romeu e Julieta, certamente apreciadores do bom vinho. Veneza e seus canais repletos de gôndolas e namorados, já foi o centro do comércio do vinho da região na antiguidade. Os vinhos famosos são o Amarone, Prosecco, Soave e Valpolicella e as uvas nativas(ou adotadas) são as brancas Garganega, Prosecco, Vespaiola e Trebbiano e as tintas Corvina, Rondinella, Molinara e Negrara. Há muitos produtores consagrados. Vejamos alguns deles:

Maculan (www.maculan.net) • Zenato (www.zenato.it) • Masi (www.masi.it) • Allegrini (www.allegrini.it)

Nota: Não deixem de visitar a nova página Internet da ABS/RJ, totalmente redesenhada e atualizada: www.abs-rio.com.br

TEM CHEIRO DE CHOCOLATE NO AR



O Zona Sul oferece os melhores produtos para a sua Páscoa. Vinhos selecionados pelo Sommelier Danio Braga, ovos de Páscoa, azeites importados e o legítimo bacalhau da Noruega para tornar a sua Páscoa ainda mais especial.

Zona Sul 
Tudo pra você gostar da gente.



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XXI

Edgar Rechtschaffen

Envelhecimento melhora com a altitude?

Um eclético grupo de jornalistas “top” de vinho reuniu-se no final deste janeiro, juntamente com enólogos e cientistas, em um dos melhores resorts alpinos de ski – Val Thorens, França, mas para fins estritamente enológicos. Sob a direção de Michel Bettane, principal escritor francês de vinhos, os participantes tiveram a incumbência de testar e comparar os possíveis efeitos da altitude no envelhecimento de vinhos finos. Os vinhos eram de Bordeaux, Borgogne, Champagne (!), Vallée du Rhône, Provence, Madiran e Savoie. Um exemplar de cada vinho estagiou numa adega de Val Thorens, a 2300 m de altitude (o mais alto resort europeu de ski), e um outro em Saint-Martin de Belleville (1500 m). O experimento consiste na comparação dos mesmos vinhos envelhecidos nestas duas altitudes com exemplares envelhecidos nos chateaux de origem. Os vinhos serão testados em três estágios: o primeiro em Moûtiers (400 m), após em Saint-Martin e finalmente em Val Thorens. A degustação é parte da competição “Les Grands Vins aux Sommets” (os Grandes Vinhos nos Picos), que já está em seu segundo ano. Em 2004, a competição concluiu que vinhos envelhecidos em regiões mais altas seriam mais finos e apresentavam aromas mais elegantes do que aqueles envelhecidos no nível do mar. A maior altitude também conferiu aos vinhos taninos mais suaves além de mais elegância. Se confirmados os resultados desta matéria da inglesa Decanter, o autor que vos escreve fica feliz com sua modesta adega, a quase 1000 m.

Carros movidos a vinho?

O órgão oficial da indústria francesa de vinho requereu à EU permissão para a destilação industrial de 1 bilhão de litros de vinho (8 garrafas para cada brasileiro). O movimento seria financiado por Bruxelas, através de subsídio de €300 milhões. A proposta contempla encontrar um alento para o cada vez maior “lago europeu de vinho não vendido” (encalhe). A França entraria com _ do total de vinho a destilar. Destes, lamentavelmente, 200 milhões de litros são de vinhos de Appellation d’Origine Controlée- AOC, complementados com 50 milhões de litros de Vin de Pays. Pela primeira vez em 10 anos a França encontra-se com tamanho encalhe, principalmente devido a enorme safra de 2004. O álcool resultante da destilação destinar-se-á, principalmente, ao uso como combustível e para a indústria farmacêutica. Haja crise.

Unir para conquistar

O gigante americano de vinhos E&J Gallo está se preparando para o lançamento do segundo vinho francês exclusivamente destinado ao mercado norte-americano. Será o Pont d’Avignon em homenagem a homônima e famosa meia ponte sobre o Ródano. O vinho será produzido pelo négociant Compagnie Rhodanienne. Esta em-

presa, como também a Sieur d’Arques, que produz o Red Bicyclette, recém lançado pela Gallo no mercado norte-americano, cobre uma larga base de viticultores e cooperativas nas suas respectivas regiões. Os vinicultores Rodanianos enxergam esta parceria como um cavalo de Tróia que poderia ajudar na penetração dos Cotes du Rhône no mercado dos USA.

USA tornar-se-á o maior mercado de vinho

De acordo com relatório comissionado pela Vinexpo, USA e Itália tornar-se-ão os dois maiores mercados consumidores de vinho, sobrepujando a histórica liderança da França, já dentro de três anos. O relatório, elaborado pela Wine & Spirits Record, prediz que, em 2008, o consumo nos USA terá atingido 27,6 milhões de hectolitros (2,76 bilhões de litros) por ano, contra 2,69 bilhões de litros dos franceses. Algo como três garrafas de 750 ml por mês, para cada norte-americano. (NA- considerando que, metade da população é composta de menores, o número corresponde à impressionante cifra de 12 garrafas por mês por casal – quem não for casado, convide alguém). A Itália estará posicionada logo abaixo, mas com quase 50 garrafas por mês e por casal, pois sua população é _ da dos USA). O relatório também contempla a evolução da produção. Itália e França permanecerão como líderes incontestes, mas sua produção terá pequena redução. Espanha, USA e Austrália, com suas produções em crescimento, ocuparão o terceiro, quarto e quinto lugares, respectivamente.

Mais uma tentativa de consolidação

O poderoso grupo australiano Foster ofereceu US\$ 2 bilhões para absorver o também australiano Southcorp. Este lance ocorreu uma semana após a compra de 18,8% das ações da Southcorp por parte do grupo adquirente. A Southcorp é uma das estrelas maiores dentre as vinícolas de seu país, sendo detentora de algumas marcas de prestígio: Penfolds (vinho Grange), Lindemans e Rosemount. Se concretizada esta transação, o grupo Foster passará a ser a quarta maior empresa de vinhos do mundo.

Obituário: falece Jim Barry

O pioneiro da viticultura australiana, Jim Barry morreu aos 79 anos. Barry era considerado um dos ícones do vinho australiano tendo sido o produtor do lendário Armagh Shiraz. Sua empresa, Jim Barry Wines produz anualmente 840.000 garrafas.



ACONTECEU

Degustação Reloco

Humberto Cárcamo e Luis Ricardo (2580-0350), apresentaram os vinhos Santa Digna Sauvignon Blanc 2004 (WS 87), Santa Digna Reserva Carmenère 2002 (WS 87), Cordillera 2001 (Cariñena / Syrah / Merlot), Manso de Velasco 2000 Cabernet Sauvignon vinhas de 100 anos (WS 90), Coronas 2000 (Cabernet Sauvignon / Tempranillo) e Atrium 2003 (Merlot). Parabéns ao Humberto que continua ampliando sua linha de produtos, sempre de ótima qualidade.

Viagem à Serra Gaúcha

Nos dias 25 a 27 realizou-se mais uma viagem à Serra Gaúcha, onde foram visitadas, além de uma tanoaria, as vinícolas Don Laurindo, Miolo, De Lantier, Don Giovanni e Marson. Nem é preciso dizer a forma como o grupo (34 participantes) foi recebido nestas vinícolas. Nossos agradecimentos aos proprietários e enólogos por mais esta forma carinhosa de recepção.

Degustação Terramatter

Márcio Moualla (tel: 3878-1418) e Homero Sodré, apresentaram os vinhos Torrontés Reserva Tittarelli 03, Malbec Reserva Tittarelli 01, Cabernet Sauvignon Portal del Alto 03, Syrah Reserva Portal del Alto 03, Carmen re Reserva Portal del Alto 03 e El Huique Cabernet Sauvignon 02.

Degustação Vitis Vinifera

José Augusto Saraiva (2244-4460) e João Luiz Manso (2256-1375), apresentaram novos produtos, respectivamente: Diagonal Sur Malbec-Cabernet Sauvignon 2003, Euforia Cabernet Sauvignon 2003, Don Cristobal Verdelho 2002, Domaine du Gazania 2002, Château Talmont 2000, Château Barit 2001, Araucano Carmen re 2003, Araucano Cabernet Sauvignon 2002 e Araucano Sauvignon 2003.

Degustação Champ Vin

Ivan Barros (9958-8265), apresentou vinhos portugueses, da Região do Sado, agora importados pela Champ Vin: Barão do Sul Branco 02, Barão do Sul Tinto 02, Dom Campos Tinto 02, Terras do P  Tinto 02 e Terras do P  Tinto Reserva 02.

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

Agenda

CAMPEÕES DO CUSTO x BENEFÍCIO
16 de março   tarde

VIAJANDO COM A MALBEC
17 de março

CURSO PROFISSIONAIS MÓDULO III
17 de março

ENCONTRO FORUM ABS/RJ
18 de março

DEGUSTA O NOVA ZELÂNDIA
31 de março

ONDE ESTÁ O BARCA VELHA?
7 de abril

CURSO VINHOS ITALIANOS
12, 19, e 26 de abril

TRIMESTRALIDADE
14 de abril

PALESTRA SOBRE WHISKY
25 de abril

ESTES SÃO GARANTITOS
28 de abril

Degustação Jeanne Marioton

Apresentou para um grupo pequeno novos vinhos, ainda não importados, do produtor do sul da França - La Lub ronne, da Côtes du Ventoux, sendo dois tintos e um rosé.

CURSOS E DEGUSTA ES

Abril

M s repleto de atividades: dia 7 - Onde está o Barca Velha?, degusta o com Ricardo Farias; dias 12, 19 e 26 - Curso Vinhos Italianos, com Celio Alzer; dia 25 - Palestra sobre Whisky, com palestrante a definir; e dia 28, degusta o Estes são Garantitos, também com Celio Alzer. Façam suas reservas.

ASSOCIA O BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SE O 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

Presidente: Ricardo Augusto B. L. de Farias

Vice-Presidente: Euclides Penedo Borges

Diretor: Ana Maria Schall Gazzola

Diretor: Edgard Mamoru Kawasaki

Diretor: Geraldo Al o 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 Tim otheo da Costa