



Espumantes Nacionais x Outros Espumantes

Roberto Rodrigues estará dirigindo esta aguardada degustação onde, às cegas, você terá oportunidade de comparar excelentes espumantes brasileiros com espumantes de outras regiões do mundo e mesmo com um champagne. Estarão sendo degustados:

Salton Volpi Brut
Salton Prosecco
Marson Brut
Cava Benito Escudero Abade
Champagne Mumm Cordon Rouge
Champagne Perrier Jouët Belle Époque
Miolo Terranova Moscatel

Para testar as diversas harmonizações serão servidas algumas comidinhas, como queijo tipo gorgonzola, ovas vermelhas com torradas, presunto de Parma, morangos e biscoito Champagne. Esta degustação, que custará R\$ 89,00, será realizada no próximo dia 12 de maio, às 19:30 horas.

Curso Vinhos da Borgonha

Nos dias 24 e 31 de maio, Fernando Miranda estará apresentando o Curso de Vinhos da Borgonha, uma das principais regiões vitivinícolas do mundo. Para o curso foram selecionados vinhos maravilhosos, que bem representam aquela região:

Fixin Clos du Chapitre 1er Cru Vieilles Vignes 2000
Domaine Olivier Guyot
Pommard Les Epenots 1er Cru Cave Privée 1999
Antonin Rodet
Corton Charlemagne Vieilles Vignes Grand Cru 2003
Domaine Verget Guffens - Heynen
Savigny-Les-Beaune La Dominode 1er Cru 2001
Domaine Pavelot
Marsannay La Montagne 2002
Domaine Olivier Guyot
Chambertin Clos de Beze Grand Cru
Domaine Pierre Damoy
Chablis Grand Cru Blanchot 1999
Domaine Laroche
Clos Vougeot Grand Cru 2001
Domaine Jacques Prieur

Para o final teremos um Pinot Noir 2000 de Antonin Rodet. Os encontros terão início às 19:30 e o preço será de R\$ 363,00.

ABS/RJ Barra da Tijuca

Dia 27 de maio, a partir das 19:00 horas, inauguração oficial da nossa sede na Barra da Tijuca. Fica na Av. Airton Senna, 3000 – Via Parque Office – Bloco 2 Sala 210. Tel: 2421-9640. Muito vinho vai ser servido. Apareça para conhecer nossas instalações. Estacionamento no local.

Viagem à Serra Gaúcha

Nos dias 2 a 5 de junho, mais uma viagem à Serra Gaúcha, quando estaremos visitando cinco vinícolas e uma tanoaria. A saída será na quinta-feira à noite (dia 2) e o retorno domingo à noite (dia 5). O grupo será conduzido por um professor da ABS/RJ. Não percam. Informações mais detalhadas na AL Turismo – tel: 3852-9099.

Novos Conveniados

Novos restaurantes vieram enriquecer a lista de conveniados com a ABS/RJ:

Restaurante Cordato

Av. Gastão Senges, 395 Hotel Transamérica
Barra da Tijuca (atrás do shopping Barra Garden) - Tel.: 3328-1323
Levar vinho ou 10% de desconto

Dom João Bar e Restaurante

Rua Pacheco Leão, 836 – Jardim Botânico - Tel.: 3874-2819 / 3874-2820
Levar o vinho ou 10% de desconto

Senac Bistrô

Rua Marques de Abrantes, 99 – Flamengo - Tel.: 3138-1540
Levar o vinho ou 10% de desconto

Welt Pizzalenha

Av. Alfredo Baltazar da Silveira, 520 – ljs. 118/120
Pça Alemanha – Barra World Shopping Expansão - Tel: 2437-4992
Levar o vinho

Mas atenção: para obter estas vantagens o sócio deve apresentar sua carteira com a validade em dia. Recomenda-se declinar a condição de associado da ABS/RJ por ocasião da reserva.

Viagem Chile e Argentina

Após o sucesso da viagem a Bordeaux e Loire, estaremos realizando a próxima viagem didática da ABS/RJ ao Chile e Argentina. Saída dia 19 de julho, com duração de 10 dias. Inscreva-se na ABS/RJ, pois estaremos limitando a 20 passageiros. Detalhes no próximo boletim.

Mondovino – Palestra de Jonathan Nossiter na ABS/RJ

No próximo dia 17 de maio, palestra imperdível na ABS/RJ - Jonathan Nossiter, sommelier e diretor do polêmico filme Mondovino, onde é abordada de forma crítica os problemas relacionados com a “globalização” dos vinhos, estará debatendo o assunto com associados da ABS/RJ. Será às 19:30 h, ao custo de R\$ 40,00. Imperdível. Somente 40 lugares.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

113 – Pizzato, Perini, Pizzol e muitos outros

O período de 1875 a 1900 assistiu a chegada à Serra Gaúcha de significativo número de famílias italianas, muitas das quais dedicaram-se à vinha e ao vinho, entre elas os Valduga (1875), os Mioranza (1883), os Marson (1887) e os Miolo (1897). Seguem-se três exemplos, entre os muitos possíveis.

O imigrante Antonio Pizzato estabeleceu-se em Vila Isabel, atual Bento Gonçalves, em 1875. O sonho familiar de produzir vinhos finos somente se realizou mais de um século depois, em 1998, quando Plínio Pizzato e seus filhos, descendentes de Antonio, fundaram a Vinícola Pizzato, no Vale dos Vinhedos, com seu agradável e equilibrado Merlot.

Os descendentes de Antonio e Giuseppe Perini, chegados em 1876, fixaram-se no chamado Vale Trentino, em Farroupilha. Em 1996 eles lançaram a marca Casa Perini, destacando-se por seus espumantes Brut Método Charmat e Moscatel Processo Asti.

Em 1878 chegaram Martin e Bortolo dal Pizzol, procedentes de Treviso. Seus descendentes fixaram-se no distrito de Faria Lemos onde, em 1974, Atilio dal Pizzol criou a Adega Monte Lemos. Seu espumante Dal Pizzol Brut inclui-se entre os melhores do país.

Muitas daquelas famílias deram título a vinícolas gaúchas atuais – Brandelli, Boscato, Carraro, Cavalleri, Mônaco, Peterlongo, Salton, Tasca, etc. - nomes italianos que se popularizaram entre nós através dos rótulos dos vinhos nacionais.

@BS: O VINHO NA INTERNET - 49

Homero Sodrê Filho

O vinho está na alma dos espanhóis! Na Espanha, degustar um grande vinho é como “falar com Deus”! Rioja é a região mais importante, localizada no norte do país e famosa por seus vinhos brancos e tintos de longa maturação em barricas de carvalho, os crianza, reserva e gran reserva. Há três sub-regiões: a Rioja Alta e Rioja Alavesa, de clima mais frio e de onde saem os vinhos mais elegantes e a Rioja Baja, com clima quente e vinhos mais rústicos. A grande uva de Rioja é a Tempranillo, cepa de maturação precoce, coadjuvada pela Garnacha, Graciano e Mazuelo ou Cariñena. Entre as brancas, predomina a Viura ou Macabeo, a Malvasia e a Garnacha Blanca. Os vinhos são deliciosos, complexos e de boa longevidade! Vamos às sugestões da Karen Mac Neil, em seus espaços cibernéticos.

Marques de Murrieta (www.marquesdemurrieta.com) • Lopes de Heredia www.lopezdeheredia.com • Cune (www.cune.com) • Remelluri (www.remelluri.com) • La Rioja Alta (www.riojalta.com) • Muga (www.bodegasmuga.es) • Marques de Riscal www.marquesderiscal.com



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

Malbec Tierras Altas - Reserva

Vargas Arizu é uma empresa modelo de qualidade que nasceu muito recentemente no cenário argentino. Inicialmente se voltou para o cultivo das oliveiras e a partir de 1999 está se dedicando ao vinho. Iniciou a construção de uma adega modelo de qualidade e terminou a mesma em meados de 2001, portanto muito jovem. O fato marcante desta empresa é que, apesar de sua juventude, possui vinhedos na região de Lujan de Cuyo desde o início do século XX, por isso sua vocação extraordinária na complexidade dos vinhos que ali são produzidos. Um vinho potente cheio de estrutura e corpo, uma coloração densa e escura que define por si sua qualidade. Aromas de frutas e toques modernos de baunilha despertam nosso olfato, porém mantendo seu justo equilíbrio. Na boca, sedoso, carnudo, macio e provocante. Deguste este vinho com uma saborosa carne grelhada e você poderá entender porque a Argentina este ano passará em volume de vendas os vinhos do vizinho Chile!!

Zona Sul  [®]
Tudo pra você gostar da gente.

49,80*
Tinto - 750ml (estoque: 300)



validade da promoção: 07/05/2005 a 29/05/2005

*Promoção exclusiva para associados ABS, portadores do Cartão ou Chaveiro Zona Sul. Caso você ainda não tenha solicitado o seu Cartão ou Chaveiro e atualizado o seu cadastro, **ligue para 2122-7070.**



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XXVI

Edgar Rechtschaffen

Dom Perignon 1985 desbancado

Em recente matéria sobre o atual momento da Hewlett-Packard - HP, a revista Economist, na sessão Business, analisa o ténue desempenho geral da HP, excetuada sua participação em alguns nichos de mercado. Um dos negócios de altíssima rentabilidade, com lucro de até 80 %, está na venda de cartuchos de reposição para suas impressoras. E a revista assim conclui o artigo de meia página: "Com seus altos preços, tornaram-se, por volume de tinta, mais caros que um Dom Perignon vintage 1985" (que custa no exterior algo como U\$ 530 a garrafa de 750 ml, correspondendo a U\$ 35 por 50 cl).

Frescobaldi I - controle da Ornellaia

O produtor toscano Frescobaldi acaba de adquirir os 50 % restantes das ações da prestigiosa vinícola Ornellaia, de Bolgheri, da mega empresa Constellation, passando a detentora de 100 % do controle da empresa. As ações ora adquiridas pertenceram ao Grupo Mondavi, recentemente comprado pela Constellation.

Frescobaldi II - investigado por fraude

Meio milhão de litros de vinho tinto de duas propriedades da Frescobaldi foram confiscados e 12 membros do alto escalão da empresa estão acusados, sob suspeita de fraude. Entre estes, Lamberto Frescobaldi e Vittorio Frescobaldi (presidente). A prestigiosa casa florentina, que acabou de comemorar seus 700 anos e venerada como uma das cinco empresas mais longevas do mundo, é acusada pelas autoridades italianas de produzir vinhos de origens controladas DOCG, DOC e IGT, a partir de uvas não aceitas pelas respectivas denominações, e provenientes de outras regiões que as especificadas pelas appellations.

Diretor de Mondovino ataca R. Parker

O diretor do filme Mondovino, laureado no último festival de Cannes, ataca pela Web o crítico Robert Parker e seu sócio Pierre Antoine Rovani, acusando-os de cinismo, "Macarthismo", "Orwelianismo" e má fé, numa carta aberta de oito páginas endereçada ao próprio site de Parker. Com 4300 palavras, Jonathan Nossiter (casado com uma brasileira, que acabou de dar à luz a duas gêmeas e esteve em abril no Rio de Janeiro) rebate às críticas feitas por Parker ao seu premiado filme. O diretor, cujo filme provocou uma enorme controvérsia no mundo do vinho, acusou principalmente Pierre Antoine Rovani de ser apologista de Mussolini e, indiretamente, de fascista e anti-semita. Seu ataque estendeu-se também a diversas e prestigiosas publicações: Wine Spectator, Decanter, Revue du Vin de

France e Gambero Rosso, todas acusadas nominalmente de falta de vigor investigativo e senso crítico. Convém lembrar que Pierre Antoine Rovani é hoje o responsável pela degustação, crítica e notas de mais da metade dos vinhos comentados por Robert Parker. Rovani é sócio de Parker sendo o crítico responsável pelas seguintes regiões: Borgonha (onde Robert Parker é persona non grata), Champagne, Loire, Alsace, Oregon, Languedoc-Roussillon, Washington State, África do Sul, Alemanha, Áustria e Nova Zelândia.

Moedas comemorativas de 1855

A casa da moeda de Paris está produzindo uma série de moedas comemorativas para celebrar o sesquicentenário da classificação de 1855 dos vinhos do Médoc e Sauterne. A idéia partiu da fábrica de moedas sediada em Pessac, vizinha à Bordeaux, e onde são cunhadas as moedas francesas do Euro. O design escolhido das moedas foi objeto de competição internacional e foi vencida por uma polonesa de Varsóvia, especializada no design de moedas. As moedas em prata serão vendidas ao preço de 40 Euros, aproximadamente igual ao preço médio de um Grand Cru Classé. O diâmetro será de 31 mm e a massa de 30 g. Todos os 86 membros da Classificação (Bordeaux e Sauterne) são elegíveis para ter uma moeda com uma face personalizada com imagem referente ao respectivo vinho. Muitos dos Chateaux optaram por um desenho similar àquele dos rótulos de seus vinhos. Até o início de abril, 20 empresas já haviam aderido ao projeto (pois há que garantir um pedido mínimo de compra de moedas), entre elas, Margaux, Haut-Brion, Mouton-Rothschild, Montrose, Calon-Ségur e Climens. Os Chateaux pensam ofertar as moedas como brinde aos seus clientes.

Sexto Premier Grand Cru Classé?

Após 32 anos (quando da única revisão do Classement des Grands Crus de la Gironde de 1855), um novo Grand Cru deverá ser alçado ao grupo dos Premiers Grands Crus Classés. Como parte das comemorações referentes aos 150 anos da Classificação de 1855. Segundo informações de fonte próxima a um dos dirigentes da poderosa Union de Grands Crus Classes - UGCC, um chateau será escolhido da lista dos Deuxièmes Crus. Desta lista, especula-se em Bordeaux, deverá ser escolhido um vinho de St. Estèphe ou de St. Julien, nenhuma das duas contempladas com um vinho Premier Cru. (o articulista que assina esta coluna coloca uma ressalva sobre o conteúdo desta matéria: ela foi divulgada na Internet, a partir de Bordeaux, no dia 10 de abril).

Mais Globalização

O grupo francês Pernod Ricard deverá tornar-se a segunda maior companhia de bebidas do mundo, com a aquisição da inglesa Allied Domecq. A transação, no valor de U\$ 14 bi, deverá acrescentar os champagnes Mumm e Perrier Jouët além de outros vinhos ao já poderoso portfolio da Pernod, que inclui a gigante australiana Jacob's Creek.



ACONTECEU

Importadora Lourdes

Dia 06, à tarde, degustação da Importadora Lourdes Brasil – representante Rodrigo Mota 9884-8664, com a presença de Don Elias Figueroa, quando foram apresentados os seguintes vinhos: Don Elias Sauvignon Blanc 2003 - Valle Central, Don Elias Chardonnay - Valle Central, Don Elias Cabernet Sauvignon 2002, Don Elias Cabernet Sauvignon Reserva 2002, Don Elias Merlot Reserva 2000, Don Elias Carmenère Reserva 2003, Casas del Bosque Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2002 – Cachapoal e Casas del Bosque Gran Reserva Merlot 2002 – Casablanca.

Importadora KMM

Dia 15, tarde e noite, degustação de vinhos chilenos, da Importadora K.M.M., com apresentação de Robert Phillips 2286-3873 e 9672-3280. Casas Patronales: Monte Sur Cabernet Sauvignon 2002, Casas Patronales Sauvignon Blanc 2004, Casas Patronales Carmenère 2003, Casas Patronales Cabernet Carmenère 2003, Casas Patronales Reserve Cabernet Sauvignon 2001 e Botalcura: El Delirio Reserve Syrah Malbec 2003, La Porfia Grand Reserve Chardonnay 2003 e La Porfia Grand Reserve Cabernet Sauvignon 2002.

Importadora Borgonha Brasil

Dia 18, à tarde, degustação da Importadora Borgonha Brasil, apresentação de Alexandre Rodrigues 9949-3070: Vinhos Terra Matter: Shiraz/Cabernet 2002, Cabernet/Carmenère 2000, Sauvignon Blanc 2003, Syrah Reserva 2002, Altun Syrah 2002, Gran Reserva Zinfandel 2001 e Unusual Carmenère Shiraz 2002.

Jean Cabirol

Dia 29, à noite, degustação de vinhos rosés do sul da França, com apresentação de Mr. Jean Lucien Cabirol: Comte de Négret Fronton 2004 - AOC Côtes du Frontonnais Rose, Allégoria Negrette - Cabernet 2004, Inés 2004 - Caree de Fronton, Excellence du Comte de Négret Fronton 2004, Haut-Capitole Fronton Rosé 2004, Égoïste de Fronton 2004 e La Cour des Consuls Fronton 2004 - Côtes du Frontonnais.

Encontro do Fórum

Êxito total no 9º encontro dos participantes do Fórum ABS/RJ, realizado em 18 de março. Foram mais de 70 enófilos que de-

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO

Praia do Flamengo, 66 – Bloco B – Grupo 307 - CEP: 22210-903

Tel: (0xx21) 2285-0497 • Fax: (0xx21) 2265-2157

Home Page: <http://www.abs-rio.com.br>

E-mail: abs@abs-rio.com.br

Agenda

CURSO BÁSICO BARRA
03 de maio

CURSO DEGUSTAÇÃO BARRA
05 de maio

CURSO BÁSICO FLAMENGO
9 e 11 de maio

CURSO DEGUSTAÇÃO FLAMENGO
9 e 11 de maio

ESPUMANTES NACIONAIS x
OUTROS ESPUMANTES
12 de maio

CURSO VINHOS DA BORGONHA
24 e 31 de maio

VIAGEM À SERRA GAÚCHA
2 a 5 de junho

gustaram vinhos gentilmente cedidos pela RELOCO (Humberto Carcamo - 2580-0350), Porto Leblon (Roberto di Tulio – 2549-8828 ou 9157-0721), Vitisvinifera (José Augusto Saraiva – 2244-4460 ou 8169-4634), Domecq e La Rioja (Jesus Ruiz Santamaria – 9643-2512 ou (24)2222-1990). O encontro foi conduzido pelo diretor da ABS/RJ e moderador do Fórum, Roberto Rodrigues. O Fórum ABS-RJ conta com mais de 700 participantes. Quem quiser se inscrever pode fazê-lo preenchendo o formulário na nossa home-page (www.abs-rio.com.br) ou mandando um e-mail para rr@pobox.com, informando nome completo, endereço, cidade, estado e e-mail a ser incluído no Fórum.

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Junho

Dia 14 – Como Receber com Queijos e Vinhos, com Celio Alzer. **Dia 14 (tarde)** – I Ciclo Curso Profissionais. **Dia 15 (tarde)** – Campeões do Custo Benefício, com Celio Alzer. **Dia 16** – A Shiraz Viaja pelo Mundo, com Roberto Rodrigues. **Dias 21 e 28** – Curso de Vinhos de Bordeaux, com Geraldo Alão. **Dia 29** – Palestra sobre Azeites. **Dia 30** – Tops Chile/Argentina, com Ricardo Farias.

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