



## Curso Vinhos de Bordeaux

Nos dias 21 e 28 de junho, Geraldo Alão dirigirá o curso sobre Vinhos de Bordeaux. Serão dois encontros acompanhados de vinhos que melhor expressam as nuances daquela que é considerada a melhor região vinícola do mundo. Vejam a seleção:

### 1ª Aula

Château France 2002 Blanc – Bernard Thomassin  
Château Chasse Spleen 2001 – Moulis-Haut Médoc  
Château Branaire Ducru 1998 - Saint Julien - 4ème St. Julien  
Château Pichon Lalande 1999

### 2ª Aula

Château Pape Clement 1999 – Pessac Léognan  
Château Pavie 1997 – Saint Emilion 1er Gran Cru Classé  
Château de Sales 1999 – Pomerol  
Château de Malle 1997 - Sauternes

São vinhos de excepcional pontuação por parte dos críticos, como o Ch Branaire Ducru 98, com 96 pontos da Wine Spectator, Ch Pichon Lalande 99, com 88 pontos de Robert Parker, Ch Pape Clément 99, com 91 pontos de Robert Parker e Ch Pavie 97, com 92 da Wine Spectator. Para o final o Ch Coquillas 2000 Rouge – de Bernard Thomassin. Programa imperdível. Preço: 248,00. O horário: 19:30 horas.

## A Shiraz pelo Mundo

Esta magnífica uva do Rhône, adaptou-se muito bem em inúmeras outras regiões vinícolas tanto do velho quanto do novo mundo. Para apreciar as nuances dos vinhos elaborados com esta casta em diferentes países – França (Rhône), África do Sul, Estados Unidos, Chile e Brasil – e levando em conta a melhor relação qualidade/preço, Roberto Rodrigues selecionou os vinhos que serão degustados às cegas.

**Côtes-du-Rhône-Villages 2001, de Louis Bernard (WS86) - Rhône**  
**Deetlefs Shiraz Estate 2002 - África do Sul**  
**Delicato Syrah 2001 (WS85) - Califórnia**  
**Syrah Reserva 2003, de Miguel Torres - Chile**  
**Montes Alpha Syrah 2003 - Chile**  
**Miolo Cabernet Sauvignon-Shiraz 2004 - Brasil**

Para o final o Terramater Shiraz Reserva 2002 (Chile) com os tradicionais queijos e frios. A degustação será no dia 16 de junho, às 19:30 horas. O preço: R\$ 68,00. Inscrições na Secretaria.

## Como Receber com Queijos e Vinhos – Flamengo e Barra

Dia 14 de junho no Flamengo e dia 27 de junho na Barra, Celio Alzer estará ministrando esta sempre aguardada palestra. Objetivo: informar sobre a organização de um evento do gênero, em casa, orientando sobre a escolha dos queijos, dos vinhos, pães e frutas, inclusive quantidades; e dicas de harmonização entre queijos e vinhos. Ao final, degustação de Emmental, Camembert, Brie, Gorgonzola e cabra fresco, com os vinhos Merlot 35 South, Viña San Pedro; Villa Montes Sauvignon Blanc; e Porto Ruby Don José, Real Companhia Velha; além de pães e frutas. Preço: R\$ 76,00. Horário: Flamengo: 19:30 horas – Barra: 20:00 horas.

## Tops Chile e Argentina

No dia 30 de junho, Ricardo Farias estará realizando a esperada degustação anual de Tops do Chile e Argentina, quando são selecionados os principais destaques destes dois países. Vejam os vinhos:

**Altair 2002 - Viña Altair**  
**Almaviva 2001 - Almaviva**  
**Montes Alpha M 2001 - Viña Montes**  
**Cheval des Andes 2001 - Cheval des Andes**  
**Catena Zapata Estiba Reservado 2001 - Catena Zapata**  
**A-Crux 2001 - O. Fournie**

São vinhos premiados e que representam o que há de melhor no Chile e Argentina. Para o final, Santa Helena Vernus Cabernet Sauvignon 2002 e Finca La Celia Malbec 2002, ofertados gentilmente pela Interfood. Degustação imperdível. O horário: 19:30 e o preço R\$ 211,00.

## Curso Profissionais

Dia 21 de junho será iniciado o Curso de Profissionais Ciclo I. Este curso é reservado aos profissionais de restaurantes que comprovem sua profissão com apresentação da carteira profissional. Vagas limitadas. Inscrições na ABS/RJ.

## Campeões Custo x Benefício

Será o nosso segundo evento do gênero, buscando trazer para os associados sugestões de bons vinhos por preços bastante acessíveis. Graças a uma parceria entre a ABS/RJ e as importadoras, os vinhos da degustação estarão disponíveis para os associados, no período de 16 de junho a 15 de julho, por preço promocional, correspondente ao valor pago por pessoa jurídica. Eis os vinhos, importadoras e preços: Cava Faustino Martinez Extra Seco - Espanha (por R\$ 32,00 - La Rioja, tels.: 2567-0635/9643-2512); Crios Rosé of Malbec 04, Susana Balbo - Argentina (de R\$ 32,00 por R\$ 26,00 - Grand Cru, tel.: 2511-7045); Cisplatino Tannat/Merlot 04, Pisano - Uruguai (de R\$ 21,50 por R\$ 17,20 - Mistral, tel.: 2274-4562/2239-6474); Anta da Serra 02, Adega Cooperativa de Redondo - Portugal (de R\$ 31,25 por R\$ 25,00 - Barrinhas, tel.: 2131-0021); Costagaia 02, Pellegrino - Itália (de R\$ 25,44 por R\$ 22,66 - Porto Leblon, tel.: 2549-8828). O pagamento e a entrega deverão ser acertados diretamente com a importadora. A degustação será dirigida por Célio Alzer, dia 15 de junho, às 16 horas. O preço R\$ 42,00

## Viagem Chile e Argentina

No encarte deste Boletim, detalhes sobre a viagem ao Chile e Argentina. Não existe forma mais didática do que ver ao vivo o que é ensinado nos cursos da ABS/RJ. Mais informações na AL Turismo – Tel: 3852-9099.

## Azeite, o Alimento da Vida

Dando prosseguimento a palestras complementares para os associados da ABS/RJ, teremos a apresentação de Douglas Cezar Bartholomeu, Diretor de Marketing do Azeite Borges, que além da parte teórica fará uma degustação dos diversos tipos de azeite. Encontro dos mais instrutivos. Custo: R\$ 42,00. Dia 29 de junho, às 19:30.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

*Euclides Penedo Borges*

### *114 – Na Austrália, o Vale do Rio Murray*

A produção de vinhos na Austrália concentra-se no sul do país, nas províncias de South Austrália, Victoria e New South Wales. Na região litorânea entre Melbourne (Victoria) e Sydney (Wales) acham-se os Alpes Australianos onde nasce o Rio Murray. Ele flui das montanhas para noroeste até entrar em South Austrália – não muito distante da capital Adelaide - quando então se volta para sul, desembocando no Mar da Tasmânia.

Partindo da nascente encontramos logo a sub-região de Rutherglen especializada em moscatéis doces aromáticos – denominados Liqueur Muscat - em especial das vinícolas Chambers, Morris e Yalumba.

Seguindo o fluxo do rio chega-se ao Goulburn Valley, com algumas das mais antigas “wineries” australianas. Destaca-se aí o Shiraz Old Vines do Château Tahbilk.

Tanto antes de sair de Victoria quanto depois de entrar em South Austrália, o rio tem suas margens cobertas pelas vinhas irrigadas de Riverland, onde a quantidade ultrapassa em muito a qualidade, com seus vinhos de mesa para venda em supermercados.

Atingindo finalmente sua foz, o Rio Murray alberga a sub-região de Langhorne Creek que, apesar de seu terroir adequado, vizinho a Adelaide Hills e ao Mac Laren Valley, ainda não encontrou a posição enológica de destaque de sua nobre vizinhança.

Vale pelo passeio de Melbourne a Adelaide e pelos vinhos doces de Rutherglen.

## *NOVO LIVRO DO EUCLIDES*

Encontra-se no prelo o novo livro de nosso diretor Euclides Penedo Borges, “Curiosidades do Mundo dos Vinhos” (140 páginas, Editora Mauad). Ele assina há vários anos a coluna Curiosidades Enológicas deste boletim. A noite de autógrafos terá lugar dia 20 de junho, segunda-feira,

a partir das 20 horas, na Livraria da Travessa (Travessão), de Ipanema, com direito à degustação de vinhos. Desejamos para o autor o mesmo sucesso que obteve com sua obra anterior, o “ABC Ilustrado da Vinha e do Vinho”.

## *@BS: O VINHO NA INTERNET - 50*

*Homero Sodré Filho*

Vega Sicília Único é o tradicional ícone dos vinhos espanhóis. Sua região é a Ribera Del Duero, mítica terra de Dom Quixote e origem de tintos complexos, estruturados e longevos. O amadurecimento em carvalho por longos períodos caracteriza a vitivinicultura da região. Uma casta notável domina os vinhedos, a Tinto Fino ou Tinta Del País, um clone da conhecida Tempranillo. Há também a Garnacha, usada nos vinhos rosé de consumo local. Outros grandes vinhos vieram se juntar ao Único nas últimas décadas, como o Pesquera, o Pago Negralada, o Alion e o Protos. O lechazo,

carneiro tenro e jovem assado em forno é a harmonização perfeita para os ótimos néctares da região. Salud! E vamos ao nosso passeio virtual:

AbadiaRetuerta([www.abadia-retuerta.com](http://www.abadia-retuerta.com)) • BodegasAlejandroFernández ([www.pesqueraafernandez.com](http://www.pesqueraafernandez.com)) • Bodegas Alion ([www.bodegasalion.com](http://www.bodegasalion.com)) • Bodegas Ismael Arroyo ([www.valsotillo.com](http://www.valsotillo.com)) • Hermanos Pérez Pascuas ([www.vinapedrosa.com](http://www.vinapedrosa.com)) • Protos ([www.bodegasprotos.com](http://www.bodegasprotos.com)) • Vega Sicilia ([www.vega-sicilia.com](http://www.vega-sicilia.com))

# BOX ZONA SUL



## DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XXVII

Edgar Rechtschaffen

### Reunificação no Chianti

Após 18 anos de separação, as duas históricas associações de produtores do Chianti Clássico estão se reunindo para formarem um único consórcio, sob a Appellation Consorzio Vino Chianti Classico. Francesco Riccasoli, proprietário do prestigioso Castello di Brolio, afirmou: “Temos como objetivo usar nossas forças conjuntas para transmitir uma mensagem mais clara e visível”. Ele acrescentou que o símbolo do Galo Negro será re-estilizado para ser usado em todas as garrafas de Chianti Classico. De agora em diante, todas as garrafas passarão a ter a tarja vermelha da DOCG, juntamente com o Galo Negro. Mas nem todos apoiaram a reunificação, como Marchesi Antinori e Castello di Ama. “Estamos aguardando para ver como as coisas evoluem”, declarou um porta voz da Antinori.

### A Suprema Corte dos EEUA Liberou Geral

A Suprema Corte de Justiça dos USA declarou ilegal a proibição (vigente há quase 100 anos, em inúmeros estados) da compra, por pessoas físicas, de vinhos provenientes de outros estados. Assim, passa a ser legal a compra direta de vinhos de fora do estado de destino. O efeito deverá ter grande impacto no mercado. Por exemplo, pequenas vinícolas poderão fornecer diretamente ao consumidor final, eliminando a intermediação e forçando uma queda geral de preços. Um duro golpe para o cartel das grandes distribuidoras. Mas a decisão dos juizes foi difícil: 4 x 3.

### A UE liberou

O European Wine Management Committee - órgão da Comunidade Européia, autorizou a França destilar para álcool 1,5 milhões de hl de vinho AOC, o equivalente a 200 milhões de garrafas de 750 ml. Pelo mesmo acordo, a Espanha foi autorizada a destilação de 4 milhões de hl (530 milhões de garrafas) de vinho de mesa. Tudo de vinho não absorvido pelo mercado. A autorização está atrelada a um subsídio aos produtores que, no entanto, tem um prazo até 15 de julho para conclusão da operação. O álcool produzido terá que ser destinado integralmente ao uso industrial.

### A vez das tampas de vidro

A vinícola Manincor, às margens do lago Caldaro, próxima de Bolzano, tornar-se-á a primeira produtora italiana a usar tampas de vidro em seus vinhos. Seu proprietário, conde Michael Graf Goëss-Enzenberg, é reconhecido como uma das estrelas ascendentes no mundo do vinho, através de seu enfoque moderno de vitivinicultura. “Tampas de vidro tem um apelo estético, além de serem funcionais”, declarou o conde. As tampas são produzidas na fábrica alemã da gigante do alumínio Alcoa e incluem um anel em silicone para garantir a vedação, além de um selo em alumínio. E mais, tem seu custo 1/3 abaixo do das rolhas de cortiça.

### Seu vinho está bouchonné? Estava.

Um bioquímico baseado na Borgonha inventou um kit que promete remover o mofo de uma rolha contaminada, em menos de uma hora. O kit, nominado Dream Taste por seus inventores Professor Gerard Michel e o enólogo Laurent Villume, estará à venda nas prateleiras da França a partir de 1º de junho, ao preço de 40 (US\$ 51). O sistema funciona através do emprego de um material ionizado (copolímero) para absorver as moléculas de TCA-2,2,6 – (trichloroanisole) no vinho. O vinho afetado é vertido num decantador e o copolímero imerso dentro do vinho, aí ficando por quase uma hora. Segundo os inventores, o kit funciona tanto para vinhos tranquilos como para espumantes. Milhares de testes foram conduzidos, inclusive com a participação de enólogos treinados em detectar no nariz uma contaminação correspondendo ao nível de apenas 2 nanogramas/litro. O jornal Le Figaro conduziu testes independentes do Dream Taste, com vinhos contendo níveis de contaminação de 11 e o elevadíssimo nível de 21 nanogramas/litro. A primeira amostra levou uma hora e a segunda duas horas para eliminação do gosto de mofado. Já se contabilizam mais de 10.000 encomendas, principalmente por parte de empresas e de profissionais do ramo.

### Mendoza, Grande Capital do Vinho

A província argentina de Mendoza está em vias de tornar-se a 8ª Great Wine Capital of the World. Presentemente, Melbourne, Bordeaux, San Francisco - Napa Valley, Porto, Florença, Rioja - Bilbao e Cape Town constituem as sete Great Wine Capitals (GWC). A GWC é uma rede global de regiões vinícolas estabelecida para estimular o turismo vinícola internacional e o intercâmbio econômico, acadêmico e cultural.

### Eram 60 os vinhos da Classificação.

Esta é para puristas. Numa estória sobre a Classificação de 1855 dos Grands Crus do Gironde, a RVF trás uma informação inusitada. Além da conhecida modificação da posição do Château. Mouton Rothschild que, por decreto do Ministério da Agricultura, em 1973, passou de deuxième para premier cru, a lista já sofrera uma outra alteração, bem mais antiga. De fato, o Château Cantemerle, quinto cru, foi adicionado à lista somente em dezembro de 1855, seis meses após sua edição e apresentação à Exposição Universal de Paris. Por esta razão, Château Cantemerle consta como último vinho da lista nas relações que conhecemos. Portanto, no início eram 60, e não 61, os vinhos da Classificação.





## ACONTECEU

### Inaugurada Sede da ABS/RJ na Barra

Mais de 200 pessoas participaram do encontro comemorativo da inauguração da nossa sede na Barra da Tijuca. Muito vinho, frios, queijos e conversas das mais animadas. Nossos agradecimentos aos associados e enófilos que compareceram, aos importadores que forneceram os vinhos, respectivamente: Espírito do Vinho (Aníbal - 2286-8838), Reloco (Humberto Carcamo - 2580-0350), Charles Leblon (Iran Alves - 9607-7942), Impexco (2424-1624), Vitis Vinífera (Jose Augusto Saraiva - 2244-4460), La Rioja (Jesus Santamaría - (24)2222-1990), Vinícola Canata (Ivan Barros - 2491-5403, Vassalo e Mendes (Bebiana - 3371-3749), Interfood (Paula Brazuna Ferreira - 9684-8350), Adolfo Lona (Windsor Khauaja - 2267-0949) e Viña Morandé (Nei Passos - 8143-7328) e nosso especial agradecimento ao João Luiz Manso (2256-1375), da Vinalia, pelo fornecimento de uma adega Art des Caves para nossa sede.

### Viagem Grand Cru

A convite da Importadora Grand Cru, o presidente Ricardo Farias, juntamente com um grupo de especialistas, visitou uma série de vinícolas de ponta na Argentina e no Chile, respectivamente: Doña Paula, Monteviejo, Família La Reina, O. Fournier, Lagarde, Domínio Del Plata e Bodegas Pulentia na Argentina e Tabali, Santa Rita e Altair no Chile. Viagem altamente didática e uma forma inteligente de apresentar aos formadores de opinião os produtos representados pelas importadoras. Nossos agradecimentos e parabéns ao Mauricio Kaufmann pela iniciativa.

### Vinhos Uruguaios da Best Wine

Dia 2 de maio, à tarde e à noite, João Luiz Manso (2256-1375) apresentou vinhos da Vinícola Toscanini Family of Wines, respectivamente: Alma Jovem Merlot/Tannat 2004, Alma Jovem Chardonnay/Sauvignon Blanc 2004, Classic Tannat 2003, Classic Merlot 2004, Reserva Tannat 2000 e Adagio Espresso 2002. Ótima degustação de vinhos deste país que começa a aparecer no cenário mundial.

### Mondovino

Dia 17, Jonathan Nossiter fez palestra-debate do filme por ele dirigido. Tema dos mais excitantes que proporcionou acaloradas discussões. Filme imperdível. Não deixem de ver e tirar suas conclusões.

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](mailto:abs@abs-rio.com.br)

## Agenda

### ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

COMO RECEBER COM QUEIJOS E VINHOS  
14 de junho

CAMPEÕES CUSTO X BENEFÍCIO  
15 de junho à tarde

A SHIRAZ VIAJA PELO MUNDO  
16 de junho

CURSO PROFISSIONAIS CICLO I  
21 de junho

CURSO VINHOS DE BORDEAUX  
21 e 28 de junho

PALESTRA SOBRE AZEITES  
29 de junho

TOP CHILE E ARGENTINA  
30 de junho

### ABS/RJ – SEDE BARRA

COMO RECEBER COM QUEIJOS E VINHOS  
27 de junho

### Importadora Intermares

**Dia 18**, à tarde, Ivan Barros (9958-8265) apresentou vinhos da Viñedos de Canata, importados pela Intermares: Camiño del Sur Chardonnay 2002, Hacienda del Rey Sauvignon Blanc 2004, Camiño del Sur Cabernet Sauvignon 2003, Hacienda del Rey Carmenère 2002, Paso Hondo Cabernet Sauvignon 2003 e Paso Hondo Alta Selection Winemakers 2003

## CURSOS E DEGUSTAÇÕES

### Julho

**Dias 5 e 12** – Curso Vinhos Espanhóis; **Dia 5** – Curso Básico Barra; **Dia 6 e 11** – Curso Básico Flamengo; **Dia 6 e 11** – Curso Degustação Flamengo; **Dia 7** - Curso Degustação Barra; **Dia 14** – O Fantástico Alentejo, com Geraldo Alão; **Dia 19** – Palestra sobre Queijos, com o Professor André Luiz de Almeida Guedes, Mestre Queijeiro da FRIALP - Queijaria Escola de Nova Friburgo; **Dia 28** – Como Vinho para Chocolate, com Célio Alzer.

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