



## Inscrições em Eventos

Continua crescente o número de sócios que fizeram os Cursos Tradição e de Degustação, estando assim aptos a frequentar as demais atividades didáticas da ABS/RJ aumentando, como consequência, o número de reservas para participação nas degustações dirigidas.

Entretanto, um fato vem ocorrendo e que está trazendo algum tipo de transtorno e mesmo prejuízo financeiro para a ABS/RJ: o interessado em participar faz uma reserva na Secretaria ou pelo telefone e não comparece ao evento ou desmarca praticamente na data do encontro, impedindo que sua vaga seja ocupada por outro participante. A ABS/RJ calcula o preço dos seus eventos sem qualquer preocupação de lucro, dividindo exatamente as despesas pelo número de participantes. Se a ocupação não for a prevista, nossa Associação é obrigada a arcar com o prejuízo.

Por este motivo e para facilitar os controles da Secretaria, a partir dos próximos eventos a inscrição só terá validade se devidamente paga. As vagas serão preenchidas à medida que os pagamentos forem sendo efetuados ficando, desta forma, extinta a "fila de espera".

Temos certeza da compreensão dos associados, que devem entender esta medida como um benefício não só da nossa ABS/RJ, mas também para muitos interessados que são impedidos de participar por estarem as vagas indevidamente reservadas.

A Diretoria

## Curso Vinhos Espanhóis

Nos dias 05 e 12 de julho, Fernando Miranda dirigirá o curso sobre Vinhos da Espanha. Serão dois encontros acompanhados de vinhos que melhor expressam as diversas regiões espanholas que, além da alta qualidade, apresentam preços sempre convidativos. Eis os vinhos:

### 1ª Aula

Jerez Fino - La Ina NV - Bodegas Domecq  
 Señorío de Lazán 1999 - Bodegas Pirineus  
 Yecla - Colección 2000 - Bodegas Castaño  
 Priorato - Clos Mogador 2000 - Bodegas Clos Mogador  
 Fondillón Gran Reserva NV - Salvador Poveda

### 2ª Aula

Toro - Val Viadero Barrica 2001 - Bodegas Valduero  
 Rioja Reserva 1995 - Bodegas Rincón de Navas  
 Ribera del Duero Reserva 1997 - Bodegas Protos  
 Navarra - Colección 125 - Gran Reserva 1999 - J. Chivite  
 Sardon del Duero - Cuvée El Campanario 1996 - Abadia Retuerta

Para o final o Sardon del Duero Rivola 96 - Abadia Retuerta. Preço: R\$ 198,00. O horário: 19:30 horas.

## Palestra sobre Queijos da Frialp

Confirmada para o dia 19 de julho, a Palestra do Mestre Queijeiro André, da FRIALP (Queijaria/Escola localizada em Friburgo). Nesta palestra, em que sempre em que foi realizada foi um sucesso absoluto, Mestre André abordará as características dos diversos queijos produzidos na FRIALP, a forma de elaboração de cada um e como devem ser degustados. Após a palestra, degustação com os queijos de Friburgo harmonizados com vinhos das vinícolas nacionais. Preço: R\$ 39,00. E atenção para o horário: 20:00 h.

## 3ª Trimestralidade

No próximo dia 21 de julho, das 18:30 às 20:30 horas, será realizada no restaurante "O Navegador", 6º andar do Clube Naval, na Av. Rio Branco, 180 - a 3ª Trimestralidade de 2005. Um lembrete: após dois anos sem qualquer reajuste, fomos obrigados a fazer um pequeno aumento na trimestralidade, que passa agora para **R\$ 65,00**. Temos certeza que nosso corpo de associados entenderá que os custos aumentaram significativamente neste período, levando-nos a não mais poder adiar este aumento. Não deixe de comparecer e traga seus amigos para conhecer a ABS/RJ, desfrutando de boa companhia e degustando espumantes, brancos e tintos, juntamente com frios, queijos e patês. Convidados pagam R\$ 80,00.

## Como Vinho para Chocolate

Como todos sabem, a harmonização de vinho com chocolate é um desafio para os especialistas. Celio Alzer preparou um verdadeiro "Tira-Teima" sobre o assunto, propondo a harmonização com estilos diferentes de vinho, respectivamente:

Porto Tawny 10 anos - Real Cia Velha  
 Tokaji 4 Puttonyos 2000 - Château Megyer  
 Jerez Pedro Ximenez - Barbadillo  
 Recioto della Valpolicella 1996 - Cantina Negrar  
 Banyuls 1998 - Chapoutier  
 Cisplatino 2004 - Pisano

Estes vinhos estarão sendo degustados com trufas da Margarida Nogueira, parte de chocolate amargo e parte condimentada e as mousses da especialista Angélica. Os participantes vão decidir qual a melhor harmonização. A degustação será no dia 28 de julho, às 19:30 horas, e o preço R\$ 78,00.

## Espumantes Nacionais x Champagnes - Barra

Roberto Rodrigues estará dirigindo esta degustação onde, às cegas, você terá oportunidade de comparar excelentes espumantes brasileiros com uma seleção de champagnes. Estarão sendo degustados:

Salton Volpi Brut  
 Marson Brut  
 Cave Geisse Nature  
 Miolo Terranova Moscatel  
 Champagne Mœt & Chandon  
 Champagne Perrier Jouët Belle Epoque 1996  
 Champagne Gosset Brut Rose

Para testar as diversas harmonizações serão servidas algumas comidinhas, como queijo Gorgonzola, ovas vermelhas com torradas, presunto de Parma, morangos e biscoito Champagne. Esta degustação, que custará R\$ 106,00, será realizada no próximo dia 27 de julho, às 19:30 horas.

## Ano dos Vinhos Alentejanos

A exemplo do ano passado, quando tivemos o Ano de Vinhos Portugueses, este ano teremos o Ano dos Vinhos do Alentejo. Veja no encarte os detalhes das degustações, que começam já no próximo dia 14 de julho.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

### 115 – Luján, o Habitat da Malbec em Mendoza

Cabe lembrar, de início, que Mendoza (leia-se “mendôssa”) é tanto o nome de um rio argentino e da província argentina que ele atravessa quanto o nome da capital dessa província, a simpática cidade de Mendoza, fundada por Pedro del Castillo em 1561.

Nas suas vizinhanças, onde se concentra boa parte da viticultura argentina e seus melhores vinhos, encontram-se três distintas regiões vinícolas, a saber, Centro, Este e Valle de Uco sendo que a “Región Centro” engloba os municípios de Luján de Cuyo e de Maipú.

Os solos de Luján são areno-argilosos, com muito cascalho e seixos rolados, originados da desintegração das rochas da Cordilheira, depositados em camadas pela água do degelo, de textura arenosa, carentes de matéria orgânica e com ótima drenagem.

A origem da água é o Rio Mendoza que flui de oeste para leste, sub dividindo Luján em uma área norte, onde estão as vinícolas Alta Vista, Viniterra e Nieto Senetiner e a área sul, compreendendo os distritos de Perdriel (Norton, Terrazas ...) e Agrelo (Catena Zapata, Chandon, Ruca Malén ...).

A temperatura média anual de 15 ° C, a amplitude térmica superior a 13° C e chuvas limitadas a 300 mm por ano fazem dessas áreas, a 1.000 metros acima do nível do mar, o habitat ideal para a casta francesa Malbec - do nome do viticultor francês Monsieur Malbeck que a divulgou - originando vinhos varietais de uma uva que, na sua região de origem, só é usada para cortes.

Os tintos dessa variedade, de tonalidade escura com aromas de ameixa preta, cereja madura, canela e baunilha, estruturados, profundos, alcoólicos, fizeram da Malbec a casta emblemática da Argentina contemporânea.

## @BS: O VINHO NA INTERNET - 51

Homero Sodré Filho

Uma pérola espanhola, o pouco conhecido Jerez (ou Sherry), um delicioso vinho fortificado, é elaborado pelo processo de solera, uma tradição da região sul da Espanha, no entorno da cidade de Jerez de la Frontera, que provoca uma lenta oxidação durante o amadurecimento. O solo peculiar é a albariza, uma mistura de argila, calcário, magnésio, cálcio e fósseis, ideal para o cultivo das uvas Palomino, Pedro Ximenez e Moscatel. Há duas categorias do Jerez, o fino e suas variações manzanilla, amontillado e palo cortado e o oloroso que pode ainda ser do tipo cream ou Pedro Ximenez, num total de sete estilos diferentes, todos néctares maravilhosos, principalmente se acompanhados de uma boa variedade de tapas, como frutos do mar. Vejamos os principais produtores no mundo virtual.

Hidalgo ([www.vinicola-hidalgo.es](http://www.vinicola-hidalgo.es))  
Emilio Lustau ([www.emilio-lustau.com](http://www.emilio-lustau.com))

• Pedro Domecq ([www.www.domecq.es](http://www.www.domecq.es))  
• Osborne & Ca. ([www.osborne.es](http://www.osborne.es))

• Sandeman ([www.sandeman.com](http://www.sandeman.com))



## Escolha do Sommelier

Danio Braga



Tudo pra você gostar da gente.



Vinho Tinto Californiano  
Bear Creek Zinfandel  
A história da uva Zinfandel é muito interessante, sua origem é disputada pela Itália e pela Croácia. Tudo indica que os Croatas a tenham descoberto, mas graças aos Italianos da região da Apulia que a Primitivo (nome originário da Zinfandel) tornou-se famosa na Califórnia. A Família Krautz é a proprietária da Vinícola Ironstone. Uma Casa que nasceu com o intuito de produzir os melhores vinhos para o dia a dia. Em 2000 foram feitas as primeiras seleções das melhores uvas e portatos as primeiras reservas que tenho imensa honra em lhes apresentar. Um vinho de cor densa e escura com aromas de frutas hiper maduras, de compotas e leve toque de baunilha. Na boca uma delicadeza notável, e uma maciez impar. Taninos muito presentes porém delicados e sutis. Minha recomendação gastronômica é de carnes assadas ricas em molhos suculentos, ótimo também com cordeiro ou carnes de sabores bastante acentuados. Experimentem!

**74,90\***  
750ml - (estoque: 200 garrafas)



Vinho Tinto Californiano  
Round Hill Cabernet Sauvignon  
Ernie Van Asperen e sua mulher co titulares da vinícola mudaram-se para um lugar que possibilitasse uma vida melhor e mais calma, nas proximidades de Santa Helena no coração de Napa Valley. Começaram a plantar e encontraram o amigo Charlie Agela que iniciou as vendas com alguns revendedores. Há poucos anos atrás, Charlie resolveu se retirar e o casal aposentou-se, inicia assim a nova era da Round Hill Winery. A dupla Marko e Theo Zaninovich imprimiram uma nova força e novos objetivos. Vinhos de excelente personalidade começaram a ser produzidos, de bela cor vermelho rubi escura, sem perder sua transparência, com aromas de frutas de bosque, especiarias e tons mentolados. De grande persistência aromática na boca; um parceiro ideal para acompanhar grelhados com molhos agri-doces tipo Chutney, provem!

**33,50\***  
750ml - (estoque: 300 garrafas)

\*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 XXVIII

Edgar Rechtschaffen

### Uma nova AOC

As chocolaterias do Reino Unido criaram The Academy of Chocolate - AOC. Seus fundadores comungam a obsessão de elevar o perfil do chocolate fino com alto teor de cacau, através de degustações, harmonizações com vinhos, seminários e demonstrações tanto para consumidores como para profissionais da indústria de alimentação. “Por muito tempo estivemos submetidos a uma lavagem gustativa (taste-washed) com chocolate ruim, com alto teor de gordura vegetal e baixo teor de manteiga de cacau e ainda carregado com altas doses de açúcar – que é o que faz as pessoas ficarem viciadas (adicted)”, declarou Sara Jayne-Stanes, presidente da AOC.

### O quinto gosto continua a intrigar

Ele tem sido descrito como queijo parmesão, ketchup, mas parece que os experts em alimentos ainda estão perdidos como caracterizar o que faz algo ‘umami’. A palavra define o ardiloso quinto gosto - após salgado, azedo, doce e amargo. “O que sabemos é que você precisa perceber o cheiro, no ponto certo da comida a fim de maximizar suas qualidades umami” explicou Edmund Rolls, professor de Psicologia Experimental da Universidade de Oxford e que estuda o papel do umami em neurociência e na psicologia do gosto em palestra proferida no painel Fronteiras do Gosto no Cheltenham Science Festival. “Há que haver cognição e contexto” um conceito que tem particularmente interessado o chef Heston Blumenthal (3 estrelas no Guide Michelin). “Se eu oferecesse sorvete de caranguejo, a maioria dos comensais ficaria contrariada. Mas, se dissesse que o mesmo prato era bisque congelada de caranguejo, as expectativas seriam outras. Um especialista em saké premium afirmou que saké é mais umami que vinho devido ao seu mais elevado teor de aminoácidos. Os participantes do painel, chefs, sommeliers e cientistas, concordam que os atributos umami tornam um prato mais saboroso, delicioso. O chef Ichiro Kubata, do restaurante Umu de Londres, sugeriu que os consumidores vem sendo bloqueados pela ciência, e que a apreciação do umami está enraizada nos alimentos da infância.

### Reviravolta no caso ‘Vin de merde’

Há dois anos, a revista Lyon Mag, da cidade homônima, foi condenada em juízo a pagar uma pesada multa (285 mil Euros) por danos morais em favor de uma associação de produtores do Beaujolais, por ter veiculado uma citação atribuída ao presidente do Grand Jury of European Tasters (Grand Juri Europeu de Degustadores), de que os produtores do Beaujolais estavam conscientes de estar produzindo um vinho de merda. Agora, no que foi chamado como vitória da liberdade de expressão, a corte de apelação derrubou a condenação, sustentando que pelo artigo 10o da European Convention o público em geral tem o direito às mais variadas opiniões sobre qualquer tema. A imprensa francesa em peso trouxe com destaque a reviravolta do caso claro, com simpatia à reclamada. Le Monde, Nouvel Observateur, Le Point, Tribune de Genève, New York Times e Herald Tribune, entre inúmeros outros, veicularam artigos, às vezes satíricos, sobre a reviravolta do caso.

### Ar é necessário ao envelhecimento?

Allen Hart, enólogo da divisão de pesquisa e desenvolvimento da gigantesca Southcorp, da Austrália, diz que o oxigênio não é um componente vital no processo de evolução e envelhecimento dos vinhos tintos, após engarrafamento. Estes são os resultados anunciados, baseados sobre diferentes testes que vem sendo desenvolvidos desde 1997 pela Southcorp em colaboração com o Australian Wine Research Institute-AWRI. Em projetos paralelos, as instituições empregaram tampas com diversos níveis de permeabilidade. Os testes conduzidos pela AWRI foram focados na categoria dos chamados premium red wines (eufemismo empregado pela grande indústria para classificar os vinhos com preços na faixa de 17 – 35 dolares), sendo as garrafas enchidas com diversos níveis de ullages (parte do volume interno, não ocupado pelo líquido). A conclusão dos estudos, publicada na Wine Business Communications, ressalta que a evolução e maturação do vinho pode ser acelerada por pequenas mas mensuráveis quantidades de oxigênio penetrando pela tampa, mas que o vinho tinto continua a amadurecer anaerobicamente, sem ingresso de ar pela tampa. O estudo também ressalta que vinho envelhecido anaerobicamente apresenta características de oxidação, mas não o suficiente para afetar sua aceitabilidade comercial.

### Ser Sommelier no século XXI

Este foi o leitmotiv de um dos diversos fori (plural de forum) conduzidos em paralelo à 13a Vinexpo, bial bordalesa do vinho que ocorreu entre 19-23 de junho e contando com a participação de 2400 expositores de 47 países. Destes, 63% franceses. É o maior evento do gênero, no mundo, e restrito ao trade (vedado ao público em geral). Os temas abordados neste forum foram:

**1. O que é ser sommelier em 2005? 2. Sommeliers e novos consumidores. 3. A contribuição do sommelier: questão de turn over ou simples presença. 4. Devemos levar em conta os críticos de vinho? 5. Revitalização do vinho com a oferta do menu. 6. Passos para melhor consumir.**

Entre os onze componentes da mesa de debates, estavam sete pesos pesados da sommellerie internacional, inclusive cinco vencedores do prêmio de Meilleur Sommelier du Monde de 1978, 1989, 1992, 1995 e 2004. Desta forma, contemplando experiências profissionais dos últimos 30 anos. Mais informações podem ser obtidas diretamente do site [www.vinexpo.com](http://www.vinexpo.com), programme special sommeliers.

### Como beber, como comer

Como beber, como comer: o mesmo enfoque e responsabilidade. Este foi o tema central da 7a Savoir Boire-Savoir Vivre colloquium, mais uma vez abrigado pela Vinexpo. A questão atual é: Alimento ou droga? Qual o lugar na sociedade, do vinho e outras bebidas alcoólicas. Fala-se agora em ensinar o consumidor a beber bem, o que significa ensiná-lo a não beber em demasia e também como evitar bebidas de baixa qualidade. O mesmo se aplica à questão do ‘junk’ food, onde existe o conflito entre quantidade e qualidade. Comer bem para evitar obesidade. Assim, estas duas questões parecem constituir-se num assunto para desenvolvimento de uma estratégia comum que contemple os consumidores (amantes) da comida e do vinho.



## ACONTECEU

### Metalfrio

Nossos agradecimentos à Metalfrio (Luciano – (0xx11 6333-9191) que gentilmente cedeu à ABS/RJ, sem custos, uma adega com capacidade para 94 garrafas. Trata-se de uma das melhores adegas disponíveis no mercado. Nosso muito obrigado.

### Expand Centro

Dia 08, à tarde, degustação de alguns produtos da Expand Centro – José Grimberg (2532-7332) – com apresentação de João Santos. Os vinhos foram o Rio Sol Reserva 03, Rio Sol Reserva Cabernet Sauvignon 03 e Rio Sol Reserva Syrah.03. Vinhos interessantes e muitas informações sobre a vitivinicultura no semi-árido nordestino.

### Importadora Lourdes-Brasil

Dia 17, à noite, com apresentação de Rodrigo Mota (9884-8664). Vinhos chilenos com excelente custo x benefício: Don Elias Sauvignon Blanc 2003 – Valle Central, Don Elias Cabernet Sauvignon 2002 – Valle Central, Don Elias Reserva Cabernet Sauvignon 2002 – Valle del Maipo e Don Elias Reserva Merlot 2000 – Valle del Maipo.

### Importadora Vinália

Dia 22, à tarde, João Luiz Manso (2256-1375) apresentou, como sempre novidades, uma seleção de vinhos sob a coordenação de Egidio Silvestri: Lomas de los Andes Sauvignon Blanc 03, Sutil Carmenère 02, Sutil Chardonnay 03, William Cole Mirador Selection Cabernet Sauvignon 01, Gran Verano Cabernet Sauvignon 03, Lomas de los Andes Cabernet Sauvignon 02 e Domaine Oriental Merlot 02.

### Vinícola Ventisqueiro

Dia 27 – à noite, degustação da Vinícola Ventisqueiro – Ronaldo Guerra (0xx11) 9612-6760). Na ocasião, Dr. Arthur Azevedo, diretor da ABS-SP, apresentou vinhos das linhas Clássico, Reserva, Gran Reserva e Grey, respectivamente: Chardonnay Clássico 03, Sauvignon Blanc Reserva 04, Carmenère Reserva 01, Merlot Gran Reserva 01, Syrah Gran Reserva 01 e Grey Cabernet Sauvignon 01. Ótimos vinhos e excelente apresentação.

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

#### CURSO VINHOS ESPANHÓIS

5 e 12 de julho

#### CURSO BÁSICO

6 e 11 de julho

#### CURSO DEGUSTAÇÃO

6 e 11 de julho

#### ANO DOS VINHOS ALENTEJANOS

14 de julho

#### PALESTRA SOBRE QUEIJOS

19 de julho

#### TRIMESTRALIDADE

21 de julho

#### COMO VINHO PARA CHOCOLATE

28 de julho

### ABS/RJ - SEDE BARRA

#### CURSO BÁSICO

5 de julho

#### CURSO DEGUSTAÇÃO

7 de julho

#### ESPUMANTES E CHAMPAGNES

27 de julho

## Decanter

Dia 29 – à tarde: Aníbal Patrício (2286-8838) apresentou vinhos da Vinícola chilena Estampa (filho do dono da Viña Montes): Estampa Varietal Carmenère/Merlot 03, Estampa Varietal Merlot/Cabernet Sauvignon 03, Reserva Syrah/Cabernet Sauvignon/Merlot 03, Reserva Carmenère/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc 03 e Gold Assemblage Carmenère 2003. Ótimos vinhos que já nascem com o aval da grande Viña Montes.

## CURSOS E DEGUSTAÇÕES

### Agosto

**Dias 9 e 16** - Curso Vinhos do Rhône, com Euclides Borges; **Dia 11** - A Uva Pinot Noir – Descubra o Borgonha, com Ana Gazzola; **Dia 17** - Campeões do Custo Benefício, com Celio Alzer; **Dia 24** - Palestra sobre Chás; **Dia 25** - O Outro lado da Cordilheira – Os Vinhos Chilenos, 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