



Corte Bortalês – um modelo para o Novo Mundo

O corte Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot faz a glória dos vinhos da margem esquerda da Gironde, propiciando inesquecíveis produtos. A fórmula vem sendo aplicada em outras regiões do Novo Mundo, também com grande sucesso. Geraldo Alão preparou uma seleção de vinhos de diversas regiões em que este corte é aplicado e que demonstram toda a pujança destas castas:

Lote 43 Reserva 2002 - Miolo - Brasil
Coonawarra Pyrus Méritage 1998 - Lindeman's - Austrália
Gold Lab Reserve Cabernet-Merlot 1997 - Brookfiels Vineyard - Nova Zelândia
Cheval des Andes 2002 - Cheval des Andes - Argentina
Don Melchor 1999 - Concha Y Toro - Chile

Para o final, Lídio Carraro Assemblage Grande Vendima 2002. O encontro será no dia 1º de setembro, às 19:30 horas e o preço R\$ 118,00.

Curso Vinhos de Portugal

Nos dias 06 e 13 de setembro, Fernando Miranda dirigirá o curso sobre Vinhos de Portugal. Serão dois encontros acompanhados de vinhos que melhor expressam as diversas regiões portuguesas.

1ª Aula
Extremadura 2000 - Fonte das Moças
Bairrada 2000 - Quinta do Ortigão
Redondo - Casa dos Sabicos 01 - Casa Santana Ramalho
Reguengos - Esporão Private Selection 01 - Herdade do Esporão
Madeira - 10 years - Justino

2ª Aula
Bucelas Morgado de Santa Catherina 99 - Quinta da Romeira
Douro - Reserva 96 - Quinta do Crasto
Dão - Reserva 2000 - Quinta do Falorca
Vinho do Porto - Vintage 94 - Quinta do Crasto
Vinho do Porto - Tawny 10 years - Burmester

Para o final o Fundação Eugenio de Almeida 2004 - Cooperativa de Reguengos. Preço: R\$ 148,00. O horário: 19:30 horas.

Caxambu

No período de 2 a 4 de setembro (6ª feira a domingo) será realizado o tradicional encontro da ABS/RJ no Hotel União de Caxambu. Estamos providenciando ônibus para levar os participantes. Trata-se de um programa imperdível. Veja os detalhes e informações no encarte deste boletim.

Viagem à Califórnia

Vá marcando na sua agenda. Em outubro, mais precisamente dos dias 13 a 25 de outubro, a ABS/RJ estará realizando uma viagem didática à Califórnia, com cinco dias integrais na região de Napa e os restantes na cidade de São Francisco. Detalhes no próximo boletim.

Palestra sobre Chás

Nada melhor do que terminar uma refeição com um bom chá, que além de gostoso ajuda na digestão. Para saber mais sobre esta milenar bebida, venha participar da palestra que acontecerá no dia 24/08, à 19:30. O custo será de R\$ 48,00.

O outro lado da Cordilheira

A Cordilheira dos Andes, com seus quase 7.000 metros de altura, separa dois dos mais importantes países vitivinícolas do mundo: Chile e Argentina. No dia 25 de agosto, Ricardo Farias atravessará a Cordilheira e apresentará uma seleção de vinhos chilenos abrangendo as principais castas desenvolvidas naquele país:

Colección Privada Sauvignon Blanc 2004
Sol de Sol Chardonnay 2003
Viu Manent Reserve Malbec 2003
Terrunyo Carmenère 2002
Cuvée Alexandre Casa Lapostolle Cabernet Sauvignon 2003
Marques de Casa Concha Merlot 2002

Para o final, Santa Alvaro Merlot 03, da Casa Lapostolle. Não perca esta oportunidade de conhecer e degustar vinhos selecionados dentro de um bom custo x benefício. Será às 19:30 h e o preço R\$84,00.

Ano dos Vinhos Alentejanos

Para o segundo encontro dos Vinhos Alentejanos, teremos no dia 18 de agosto, sob a orientação do Engº Francisco Pimenta, Diretor da CVRA e membro da Câmara de Provedores do Alentejo, uma degustação de nove vinhos, respectivamente:

Tapada Coelhoiros Garrafeira 2000
Incognito 2003
Esporão Garrafeira 2001
Monte da Penha 2001
Dorina Lindermann 2001
Farzoa Branco 2001
Monte do Pintor 2002
AC Redondo 2002
José de Sousa Mayor 2001

Imperdível. O encontro será às 19:30 h e o preço R\$156,00.

Campeões do Custo x Benefício

Este será o terceiro evento da série, que busca oferecer aos associados sugestões de bons vinhos, por preços bastante acessíveis. Graças a uma parceria entre a ABS/RJ e as importadoras ou representantes, os vinhos da degustação estarão disponíveis para os associados, no período de 18 de agosto a 17 de setembro, por preço promocional, correspondente ao valor pago por pessoa jurídica. Eis os vinhos, telefones e preços: 01) Altas Cumbres Viognier 04, Lagarde (Argentina) - de R\$ 27,00 por R\$ 18,00, na Reloco (tel.: 2580-0350). Todos os vinhos da linha Altas Cumbres, constituída de Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon e Cabernet/Malbec estarão pelo mesmo preço; 02) Garziera Tannat 03/04 (Brasil) - por R\$ 15,00 (caixa fechada de 12 gfs.) ou R\$ 17,00 (garrafa avulsa), com Esteves (tels.: 2787-0776 ou 9209-0574); 03) Santa Alvara Merlot 03, Casa Lapostolle (Chile) - de R\$ 31,90 por R\$ 28,08, na Mistral (Noêmia, tel.: 2239-6474 ou 2274-4562); 04) Château Latham 03 (Corbières, França) - por R\$ 21,89, nas lojas do Supermercado Zona Sul; 05) Quinta das Caldas 03, Domingos Alves de Sousa (Douro, Portugal) - de R\$ 45,40 por R\$ 33,50, na Decanter (loja Espírito do Vinho, Aníbal - tel.: 2286-8838). O pagamento e a entrega deverão ser acertados diretamente com os fornecedores. A degustação será dirigida por Celio Alzer, dia 17 de agosto, às 16 horas. Preço: R\$ 43,00.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

116 – A Riesling, aromática e incompreendida

Na opinião de vários especialistas, entre eles Jancis Robinson, a Riesling é a melhor casta do mundo para vinhos brancos, mas é também a mais incompreendida. Flexível, origina brancos secos, suaves e doces. Versátil, dá vinhos leves, de bom corpo ou encorpados. Auto-suficiente, é a casta única de seus vinhos. Expressiva, reflete com propriedade as características diferenciadas de cada terroir. Única vinífera de importância internacional que não tem origem francesa, ela goza de um prestígio limitado que não faz jus à aromaticidade, refinamento e longevidade de seus vinhos.

Existem razões para isso:

No cultivo comporta-se como uma diva, exigente e caprichosa. Há quem fuja dela. Alguns vinhos alemães, como os Liebfraumilch, distinguem-se pelo desequilíbrio entre açúcar residual (marcante) e extrato (baixo). A Riesling, sempre associada aos brancos da Alemanha, cai junto. A dificuldade da leitura dos rótulos alsacianos, austríacos e alemães, muitas vezes com letras góticas, também não ajuda a compreensão da variedade.

Somente agora, no terceiro milênio, ela vem recuperando o prestígio de que gozava no início do Século XX, tanto na Europa quanto no Novo Mundo. Antes disso, por não obedecer a moda dos brancos amadeirados e untuosos ou vivos e frutados, certos vinhos da Riesling mereceram da mesma Jancis Robinson uma observação que caberia para seus compatriotas: "...indiscutivelmente aristocráticos e ridiculamente fora de moda".

@BS: O VINHO NA INTERNET - 52

Homero Sodré Filho


Sem dúvida, os vinhos mais conhecidos da região de Penedés, na Catalunha, Espanha, são as Cavas, deliciosos vinhos espumantes elaborados pelo Método Tradicional. Cerca de 300 anos após os franceses, no final do séc. XIX, os catalães produziram a 1ª Cava, bebida que se tornou uma instituição nacional espanhola. Terra de genialidades, como Miró, Dalí, Picasso e Gaudí, nada mais natural que o talento e a exuberância local se expressem também nos caldos vínicos da região. As uvas nativas são as brancas Macabeo, Parellada e Xarello e as tintas Cariñena, Garnacha, Monastrell e Ull de Llebre. Há ainda Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon. Os vinhos tranquilos também têm boa expressão, especialmente os cortes e os varietais Cabernet. Vamos às páginas virtuais:

Codorniu (www.codorniu.com) • Freixenet (www.freixenet.es) • Miguel Torres (www.torres.es) • Jean Leon (www.jeanle.com)

NOVOS CONVENIADOS


Aumentou a lista de restaurantes conveniados que oferecem algum tipo de vantagem aos associados da ABS/RJ. Mas lembrem-se : é preciso apresentar a carteira de sócio e estar em dia com a trimestralidade para obter as vantagens.

10% ou levar o vinho	Cordato Restaurante	Av. Gastão Senges, 395 – Hotel Transamérica – Barra	3328-1323 (atrás do Barra Garden)
Levar o vinho	Crémérie Genève	Estrada Teresópolis-Friburgo, Km 16 – Teresópolis, RJ	(21)3643-6394
Levar o vinho	Da Silva Restaurante	Rua Barão da Torre, 340 – Ipanema	2521-1289 / 2267-8346 / 2267-1043
10% ou levar o vinho	Dom João Bar e Restaurante	Rua Pacheco Leão, 836 – Jardim Botânico	3874-2819 / 3874-2820
10% de desconto	Empório São Benedito	Rua Raul Veiga, 542 – Centro – Cabo Frio, RJ	(22) 2647-3708
10% de desconto	Expand Barra (2ª a 5ª feira)	Av. Erico Veríssimo, 901 – Lj. A – Barra da Tijuca	2493-6161
10% ou levar o vinho	Ponderox Restaurante	Av. das Américas, 777 – 3º piso – Rio Design Barra	3328-9007
10% ou levar o vinho	Quadrifoglio (domingo a 4ª feira)	Rua J.J.Seabra, 19 – Jardim Botânico	2294-1433
10% de desconto	Rosita Café	Av. das Américas 500 / Bl. 21 / Lj. 126 – Shpg Downtown	3084-5202
10% ou levar o vinho	Santa Rosa Lounge	Rua Paul Redfern, 41 – Ipanema	2512-2640
10% ou levar o vinho	Senac Bistrô	Rua Marquês de Abrantes, 99 – Flamengo	3138-1540




Escolha do Sommelier

Danio Braga



Tudo pra você gostar da gente.



Vinho Tinto Californiano
Round Hill Cabernet Sauvignon

A produção de vinhos californianos tem mudado muito nestes últimos anos. Aqueles vinhos que somente tinham gosto de madeira e de grande teor alcoólico começaram a mudar, vinhos mais leves e agradáveis finalmente voltaram à tona nesta bela região. Desta vez apresento um novo conceito de Californiano, um Cabernet Sauvignon totalmente prazeroso, com notas de frutas maduras e aromas delicados de ameixas, toque de musgo e nuances de vegetal. Um vinho jovem com taninos firmes, porém pronto para ser apreciado apesar de sua tenra idade...coisa rara na Califórnia, mas os tempos mudaram...

Acompanhe com este belo vinho uma massa com molho de shiitake, uma bela bisteca grelhada no ponto certo de suculência ou um excelente pato selvagem assado ainda bem rosado. Verá como é prazeroso e instigante, bom proveito!

34,89*

750ml - (estoque: 360 garrafas)

*Promoção válida de 12/08/2005 a 31/08/2005 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 XXIX

Edgar Rechtschaffen

Vinho, a primeira preferência

Uma marcante modificação nos hábitos de beber dos norte-americanos acaba de ser constatada: o vinho ultrapassou a cerveja, estabelecendo-se como a preferência nacional dentre as bebidas alcoólicas. Conforme noticiou a Bloomberg News, segundo a pesquisa anual da Gallup (Gallup Consumption Habits), 39% dos americanos bebe vinho com mais frequência que outra bebida alcoólica. Os bebedores de cerveja caíram para o segundo lugar com 36% e os de 'spirits' mantiveram-se na terceira posição, com inalterados 21% das preferências. Ou seja, o vinho continua conquistando o espaço das demais bebidas alcoólicas, principalmente o da cerveja. Os números são contundentes: Ainda em 2004, 33% das pessoas eram bebedoras regulares de vinho e 39% de cerveja. Isto representa uma significativa queda percentual relativa de 10% em um ano no consumo de cerveja. Analisando as preferências entre os sexos e para maiores de 20 anos, os homens tornam-se cada vez mais adeptos do vinho, com a posição das mulheres mantida estável. E a popularidade da cerveja é decrescente para ambos os sexos. Finalmente, numa comparação por faixa etária, os grupos 30-49 e 50 ou mais são os que abrigam o vinho como primeira preferência. Já para os jovens, faixa 18-29, o vinho ocupa o terceiro lugar das preferências, atrás da cerveja e dos 'spirits'. Vale lembrar que em 1992 a situação era bastante diversa - 47% dos pesquisados declarava a cerveja como sua primeira preferência, enquanto 27% preferia o vinho.

Rosé de Bordeaux

Segundo noticiado pela revista Decanter, cada vez mais os consumidores franceses estão se voltando para o vinho rosé, em detrimento do tinto, conforme reportou o Conselho Nacional do Vinho da França - Onivins, destacando vendas 'dinâmicas' de vinho rosé no primeiro quadrimestre de 2005, com crescimento de 2,4% em volume e 2,8% em valor. Ao mesmo tempo, o consumo de vinho tinto caiu 2% em volume e 2,5% em valor. 'O rosé se presta melhor como uma bebida fácil. E você pode colocar um pouco de gelo na taça, sem que isto seja considerado uma heresia', declarou o autor do relatório da Onivins, Christian Melani. E acrescentou: 'Cada vez mais está se produzindo vinho rosé, inclusive em regiões não tradicionais, como Bordeaux'. E pelo menos três veneráveis Cru Classés entraram neste nicho de mercado: Chateau Kirwan, de Margaux, (com 8.000 garrafas de L'ê Rose de Kirwan), Chateau Giscours, também da appellation Margaux, (com 20.000 garrafas, particularmente para a Ásia, mas também para a Holanda e França) e o celebrado Chateau Smith Haut Lafite, de Graves, que já vem produzindo e vendendo rosé há cinco anos.

Vins de Garage:

Esvai-se o modismo

O mercado dos chamados "vins de garage" de Bordeaux, está em queda, com o chateau Valandraud 2004 sendo vendido por 100 Euros - uma fração do preço de safras anteriores. Até recentemente considerados como o epitome da avant-garde do estilo moderno do vinho bordelês, os vins de garage são originários da margem direita do rio Gironde e tem predominância da uva Merlot (geralmente de sítios desconhecidos) e comungam o uso de uvas bem

maduras (com conseqüente maior teor alcoólico e taninos mais domados), rica extração e fermentação e amadurecimento em carvalho francês 100% novo. Bem em sintonia com o chamado gosto Parker. Até há cinco anos atrás estes vinhos comandavam preços acima daqueles estabelecidos para os Grand Crus. Por exemplo, um Valandraud 1996 pode ser encontrado no site www.185.com por 750 euros/garrafa - o dobro do preço do aristocrático Cheval Blanc, Premier Grand Cru de St. Emilion, da mesma safra. Segundo Michel Aaron, presidente da importante casa importadora e atacadista Sherry-Lehman, de N.York, 'existe uma tendência clara de distanciamento dos vinhos com elevado teor alcoólico e com super extração. O foco agora caminha em direção à comida e sua harmonização com vinho, e os vinhos potentes tem potencial limitado para isto'. E acrescentou: 'Em 2004 não compramos nenhum vinho de garage'. Finalmente, como Steven Spurrier, editor/consultor da revista inglesa Decanter, já escrevera quando da matéria cobrindo o pré-lançamento (degustações En Primeur - aos seis meses de tempo em barrica) da safra 2004: 'os vinhos de garagem foram um modismo permitido pelos tempos de bonança e agora serão, em parte, vítimas de um cenário econômico difícil. A crença de que baixíssimos rendimentos produziam vinhos melhores foi finalmente implodida pela qualidade da abundante safra de 2004, como já deveria tê-lo sido, baseado nas excepcionais e abundantes safras dos anos 2000, 1996 e 1990'.

Reengenharia em Bordeaux

Na tentativa de tentar minorar a crise que assola o setor do vinho na região, o Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux - CIVB, acaba de aprovar o Plan Bordeaux, que se apóia em três ações principais: erradicação de 10.000 hectares de vinhas, redução do limite máximo de rendimento das vinhas para 50 hectolitros/hectare (correspondendo ao máximo de 7700 kg/hectare de uvas) e a criação da nova categoria Vin du Pays d'Aquitaine que deverá, inclusive, acolher parte dos vinhos (de qualidade discutível) atualmente abrigados pela AOC Bordeaux. A área proposta para erradicação corresponde a 8% da área total plantada, o que parece pouco. Mas, implementadas plenamente, as três medidas em conjunto poderão implicar numa redução superior a 30% na atual oferta de vinhos AOC Bordeaux. Principalmente os de qualidade inferior. E, sobretudo, terão como efeito a elevação da qualidade média do vinho.

Globalização

A Associated Press noticiou em 23 de julho que a Starwood Capital acabara de fechar acordo para a compra do Grupo Taittinger, que controla, além da homônima e renomada marca de champagne, os hotéis de alto luxo Crillon (na Place de la Concorde) e Lutecia de Paris, a rede hoteleira Kyriad, diversas marcas francesas de prestígio como cristaleria Baccarat e o perfume Annik Goudal e uma participação no Domaine Carneros na Califórnia. O grupo adquirente, sediado em Connecticut, USA, tem como foco de atuação o ramo imobiliário. Pertencem ao grupo, entre outros, as cadeias de hotéis Sheraton e Westin. Acredita-se no mercado que a Starwood deverá em breve por a venda os ativos não pertencentes ao foco de seus negócios, incluindo a champagne Taittinger. Analistas especulam que as gigantes Pernot Ricard, Fortune Brands ou Constellation poderão interessar-se em colocar ofertas de compra.



ACONTECEU

ABPEF

Dia 01/07, degustação de vinhos de Bordeaux para membros da Associação Brasileira de Profissionais com Especialização na França, com apresentação de Maria Angela Cruz Auler.

Decanter

Dia 04/07, degustação da Importadora Decanter (Aníbal Patrício (2286-8838), com apresentação do proprietário da Villard, Engº Thierry Villard. Na ocasião foram apresentados vinhos de alta qualidade, respectivamente: Sauvignon Blanc Reserva Expresión 2004, Merlot Reserva Expresión 2003, Pinot Noir Grand Reserve Esencia 2001, Equis Grand Vno 1999 e El Noble Botrytised Sauvignon Blanc 2002.

World Wine

Dia 07/07, degustação da Importadora World Wine – La Pastina (representante no Rio - Sérgio Murilo -9978-7360). Vinhos degustados: Falesco: Pesano Merlot Umbria IGT 2003, Montiano Lazio Rosso IGT 2001, Volpe Pasini, Focus Merlot 2002, Refosco 2002, Feudi di San Gregório, Fiano d’Avelino 2003, Taurasi P. Montev DOCG 1999. Acompanhando os produtores, Celso La Pastina e a Silvia Penna, gerente de marketing da La Pastina

Importadora Premium

Dia 22/07, degustação da Importadora Premium (representante no Rio: Adilson - 8173-9554), com apresentação de Nick Mills enólogo e produtor da Rippon. Vinhos: Rippon Pinot Noir 1996, Rippon Pinot Noir 1997, Rippon Pinot Noir 2000, Rippon Riesling 2001, Rippon Chardonnay 1999 e Rippon Sauvignon Blanc 2002. Esteve também presente Orlando Rodrigues, proprietário da Premium.

Vinícola Don Giovanni

Dia 15/07, degustação da Vinícola Don Giovanni (representante no Rio - Giorgio Biban -2673-4218), apresentação do enólogo Luciano Vian. Foram apresentados os vinhos Espumante Brut, Espumante Serie Ouro, Chardonnay 2004, Cabernet Franc 2002, Tannat 2002, Cabernet Sauvignon 2002

Importadora Los Alves

Dia 26/07, degustação da Importadora Los Alves, comentários de Homero Sodrê, apresentando a linha de vinhos Jacques Bernard: Chenin Chardonnay 2003, Tempranillo 2003, Malbec Bonarda 2003, Cabernet Sauvignon 2002

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

Agenda

ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

CURSO VINHOS VALE DO RHÔNE

9 e 16 de agosto

A UVA PINOT NOIR – DESCUBRA O BORGONHA

11 de agosto

CAMPEÕES CUSTO x BENEFÍCIO

17 de agosto

PALESTRA SOBRE CHÁS

24 de agosto

O OUTRO LADO DA CORDILHEIRA

25 de agosto

CURSO DEGUSTAÇÃO

31 de agosto

CORTE BORDALÊS – UM MODELO PARA O NOVO MUNDO

1º de setembro

VIAGEM A CAXAMBU

2 a 4 de setembro

ABS/RJ - SEDE BARRA

CURSO BÁSICO

13 de setembro

CURSO DEGUSTAÇÃO

15 de setembro

X Encontro Forum ABS

Dia 29/07 – Mais de 40 enófilos participaram do encontro onde foram degustados 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) e La Rioja (Jesus Ruiz Santamaria – 9643-2512 ou (24)2222-1990), bem como ostras da Ostra Vagante (Alexander Domingues – 2238-2523 ou 9714-2595). O encontro foi conduzido pelo diretor da ABS/RJ e moderador do Fórum, Roberto Rodrigues. Para 2005 temos previsto mais um encontro do Fórum.

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Setembro

Dia 1º - Corte Bordalês – Um modelo para o Novo Mundo, com Geraldo Alão; dias 6 e 13 - Curso Vinhos Portugueses, com Fernando Miranda; Dia 8, Palestra sobre Cachaça; Dia 15 – Os Argentinos – O bom custo x beneficio, com Ricardo Farias; Dia 29 – Tapeando, com Célio Alzer.

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

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