



Grupos de Degustação

No próximo dia 10 de fevereiro vence a 1ª parcela de vinhos no valor de R\$ 120,00, conforme boletos encaminhados no final de dezembro. O não pagamento da Taxa de Inscrição (vencida em 10 de janeiro) e da 1ª parcela de vinhos, sinalizará à administração a desistência do associado de participação no Grupo e estaremos remanejando a lista de espera para completar os lugares vagos. Não deixe de cumprir suas obrigações. Pague em dia.

Calendário 2006

No encarte, vocês encontrarão o Calendário 2006, com a relação das atividades previstas para o ano. São mais de cem eventos, entre Degustações Dirigidas, Cursos, Palestras, Feiras e Viagens. Os encontros foram planejados para cobrir as mais variadas regiões vinícolas do mundo e temos certeza que atenderão plenamente aos nossos associados.

Atualização de endereço de contato

A ABS/RJ prossegue na atualização das informações cadastrais de seus associados. Se você mudou de endereço, telefone ou e-mail, por favor, atualize seus dados. É fundamental estar com o endereço de contato correto, para manter normal o relacionamento com a ABS/RJ. Mande as novas informações para a Secretaria da Associação por e-mail (abs@abs-rio.com.br), telefone (2285-0497) ou fax (2265-2157), informando a matrícula e nome completo.

VI Concurso Regional de Sommeliers

Será encerrado no dia 10 de março o prazo para as inscrições dos candidatos ao VI Concurso Regional de Sommeliers. As inscrições podem ser feitas por telefone, e-mail ou fax, sendo a ficha de inscrição preenchida posteriormente. Como já informado, a prova escrita do Concurso será realizada no dia 17 de março, sexta-feira, na ABS/RJ, às 15:30 horas e a prova final, no Hotel Pestana, no dia 18, sábado, às 15:30 horas. Podem se candidatar quaisquer profissionais envolvidos no negócio do vinho.

Curso de Vinhos Alemães

Para atender aos associados que pretendem ir à Copa do Mundo na Alemanha, onde o Brasil buscará o hexa, a ABS/RJ vai promover a realização de um curso de Vinhos Alemães, com Euclides Borges. Será nos dias 11 e 18 de abril.

Malbec: Argentina x França

Muitas castas se adaptam em solos e climas diferentes da sua origem produzindo vinhos de boa qualidade. Em alguns casos, chegam mesmo a superar os vinhos de sua região original. Kawasaki estará tirando a limpo a questão de onde são elaborados os melhores Malbec: França ou Argentina. Para tanto, selecionou quatro vinhos bem significativos para o embate:

França

Château Lamartine Cuvée Particulière 2000

Madiran Mythologia 2000

Argentina

Luca Malbec 2002

Cadus Malbec 2001

Para o final, Finca La Linda Malbec 2004. O encontro será no dia 23 de março, às 19:30 horas e o preço R\$ 87,00.

Espumantes x Champagne

Não esqueçam a degustação de espumantes e champagne que Roberto Rodrigues irá apresentar no dia 16 de fevereiro, às 19:30 horas, na sede do Flamengo da ABS/RJ. Além dos produtos divulgados no boletim anterior, foi acrescentado mais um: Chandon Excellence. Não percam.

Viagem à Serra Gaúcha

Nos dias 09 a 12 de março, a ABS/RJ fará a tradicional viagem da vindima à Serra Gaúcha. Entre as mais conceituadas vinícolas do sul, foram selecionadas a Marson, Miolo, Chandon, Salton e Casa Valduga. No sábado pela manhã teremos a oportunidade de visitar a Tanoaria Mesacaza e aprender bastante sobre a elaboração de barricas de carvalho. As inscrições devem ser feitas na AL Turismo - tel: 2240-9413 e estão limitadas a 25 pessoas.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

122 – Influências na Relação Vinho-Comida

Em 1981, o expert Giancarlo Bossi publicou seu livro “Teoria e Prática della Degustazione dei Vini”. Ainda que centrado na degustação, encontra-se nele um capítulo de três páginas dedicado à combinação vinho-comida onde são indicados os fatores a considerar na escolha do vinho, a saber, estrutura, gosto e tipo.

Quanto à estrutura, comidas pesadas devem ser escoltados por vinhos encorpados, mais ou menos maduros conforme o prato seja mais ou menos condimentado. A pratos leves devem corresponder vinhos leves e frescos. Busca-se, assim, equilibrar as estruturas.

Quanto ao gosto, deve-se dar preferência a vinhos cujos atributos - doçura, acidez, maciez - contrastem ou atenuem as sensações gustativas da comida - acidez versus gordura p. ex. - criando-se uma situação de harmonia, sem superação de um pelo outro.

No que diz respeito ao tipo, sugere-se que pratos rústicos sejam acompanhados de vinhos de consumo corrente. Cozinha regional, vinho da mesma região se houver. Pratos sofisticados, de alta cozinha, ajustam-se a vinhos refinados, de qualidade e renome.

A conjunção desses fatores nos explica a excelência de combinações clássicas como ostras com Champanhe, cordeiro com Médoc, Roquefort com Sauternes ...

As lições de Bossi sobre o tema mostram-se agora insuficientes e, com a evolução da cozinha, um tanto fora de moda. Há que se reconhecer, porém, a importância que aquelas três páginas tiveram, há vinte anos atrás, para os interessados, profissionais ou não, na teoria e na prática da harmonização vinho-comida.

@BS: O VINHO NA INTERNET - 58

Homero Sodré Filho

Até agora comentamos três grandes estilos de vinhos fortificados de Portugal, Porto, Madeira e Moscatel de Setúbal, os quais fazem parte da história e tradição do povo luso. No entanto, há qualidade cada vez maior nos vinhos de mesa portugueses e vale visitar virtualmente algumas outras regiões produtoras. Iniciemos pelo Minho, terra de clima frio, no nordeste do país, famosa por seus vinhos verdes de frescor e acidez notáveis, com baixo teor de álcool e levemente gaseificados. Este estilo está mudando e já se produzem ótimos vinhos verdes isentos de gás e com maior teor alcoólico. Das 25 castas autorizadas, as mais usadas são a Alvarinho, Trajadura, Loureiro e Pedernã. Seguem alguns produtores e seus endereços virtuais:

Quinta da Aveleda (www.aveleda.pt) • Quinta Villa Beatriz (www.quintavillabeatriz.com) • Paço do Teixeira (www.quinta-do-cotto.pt)
• Adega de Monção (www.guianet.pt/adegamoncao)

CARTÃO PRESENTE ZONA SUL

*O cartão que vale vinhos,
queijos e muitas outras delícias.*



Uma ótima opção para agradecer a clientes, recompensar funcionários e agradecer amigos e parentes.
E o melhor: você não corre o perigo de errar na escolha, pois quem recebe o Cartão Presente vai até o Zona Sul e escolhe as delícias que mais gosta.

Disponível em todas as nossas lojas*.

Compre já!

*Exceto para compras efetuadas pelo telefone, fax ou internet.



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XXXV

Edgar Rechtschaffen

Suprema Corte confirmou

A recente lei californiana de 2000, que requer que um vinho com uma designação de origem no seu rótulo (por exemplo, "Napa" ou Rutherford - também no condado de Napa) seja feito com uvas desta região, foi confirmada pela Suprema Corte americana. Em disputa estavam as três marcas Napa Ridge, Napa Creek Winery e Rutherford Vintners, todas comercializadas pela gigantesca Bronco Wine Co mas que não utilizam o mínimo legal de 75% de uvas provenientes do condado de Napa, sendo as uvas de outra região da Califórnia. A alegação da Bronco era de que as marcas haviam sido estabelecidas muito antes da promulgação da lei. A Bronco é conhecida pela venda do Two Buck Chuck (algo como quatro milhões de caixas/ano), assim chamado por ser vendido vinhos na Califórnia por U\$ 1,99.

Vinho e queijo, incompatíveis

Um novo estudo revelou que queijo e vinho não fazem um par perfeito. De acordo com resultados de testes conduzidos na Universidade da Califórnia, Davis, o queijo ofusca o gosto do vinho tinto, dificultando o discernimento de diferentes aromas. Dra. Hildegard Heyman, que chefiou a pesquisa, concluiu que, após comer queijo, os degustadores não conseguiam diferenciar vinhos caros de vinhos baratos (bem inferiores). Usando oito queijos diferentes com intensidade variando do Stilton ao Emmental, um grupo de oito degustadores foi incumbido de avaliar os sabores e aromas de Syrah, ou Syrah com Cabernet Sauvignon e Pinot Noir, nas duas situações: palato fresco e após a ingestão de queijos. Em quase todos os casos, o queijo mascarou os aromas e sabores do vinho, bloqueando uma gama de aromas incluindo os pequenos frutos do bosque (berries), carvalho, acidez e adstringência. Os degustadores também tiveram dificuldade em diferenciar os vinhos. Os pesquisadores ainda concluíram que quanto mais forte o queijo mais entorpecido ficou o palato. Heymann sugeriu que a gordura do queijo reveste o palato, inibindo o sentido do gosto. Uma outra teoria é que as proteínas do queijo combinam-se com os compostos do vinho, dificultando a gustação. O único aroma do vinho favorecido pelo queijo foi o de manteiga, sugerindo uma pequena ligação molecular entre os dois. O experimento não foi repetido com vinhos brancos ou vinhos doces. Embora queijos e vinhos sejam uma combinação clássica, a pesquisadora Heyman disse que o objetivo do estudo foi de dar um tratamento mais científico às combinações de vinho com comida. Reportado em sinopse no New Scientist, os resultados da pesquisa serão formalmente publicados em março, no American Journal of Enology and Viticulture. (N.A: Cabe aqui ressaltar um velho e sábio ditado conhecido no negócio de vinho francês: "maçã ácida, para comprar vinho; queijo, para vendê-lo").

Crus Artisans ressuscitados

Uma classificação de Bordeaux, criada ainda no século 19 (segunda metade de 1800) mas há muito tempo em desuso, foi ressuscitada por um grupo de produtores de vinho do Medoc. A lista oficial dos crus artisans du Medoc foi publicada no início de 2006 e inclui 44 chateaux da região do Medoc, Bordeaux. A partir da safra de 2005, estes 44 produtores poderão estampar 'cru artisan' no rótulo dos vinhos. Até aqui, a lista era oficiosa e havia sido criada como contraponto à respeitada classificação de 1855 - os 61 grand crus du Medoc. Os crus artisans já são mencionados no guia de vinho Feret de 1868 mas, pelos meados do século 20, caíram em desuso e a classificação foi esquecida. Em 1994, o termo 'cru artisan' foi reconhecido oficialmente pela União Européia e, depois de difíceis negociações, pelo governo francês em 2002. Pelas regras, um potencial candidato a cru artisan tem que ser testado na propriedade por um júri de 11 degustadores profissionais. Na primeira leva, cujo processo teve início em 2004, foram classificados 44 de um total de 59 candidatos. A atual classificação é válida por 10 anos, quando haverá nova reavaliação. Os crus artisans são vendidos no varejo francês com preços entre U\$ 10 e U\$ 20. Assim informou a Decanter Latest News.

Chile: Plantação maciça de vinhas

O Chile terá que aumentar em 50% sua área plantada de vinhas nos próximos oito anos de modo a fazer face à crescente demanda por seus vinhos. Dados elaborados pelo governo daquele país sugerem que em 2014 o Chile estará exportando mais de 10 milhões de hectolitros de vinho (1,33 bilhões de garrafas), de uma produção total de 12,9 milhões de hectolitros, e com valor estimado das exportações de U\$ 1,8 bilhões. Para atender a este crescimento projetado de mercado externo, serão necessários pelo menos 67.000 hectares de novos plantios. Em 2004, o Chile tinha uma área plantada de vinhas de 112.056 hectares. Isto será um surpreendente crescimento para um país cuja produção de vinho era declinante até 1995, quando atingiu a marca mínima de 3,1 milhões de hectolitros. Conforme informou René Merino, diretor da Chilevid - associação chilena de exportadores de vinho, à Decanter Latest News.

Envelhecimento via eletrólise

Conforme noticiou a CNN, Hiroshi Tanaka, presidente da recém criada Design and Technology Inc, de Homamatsu, Japão, informou que já está negociando com diversos produtores norte americanos os serviços de 'amadurecimento instantâneo de vinho fino', através do processo adaptado de eletrólise. Tanaka tem grandes ambições: "com a aceitação, podemos produzir bom vinho para a Europa, bom sake para o Japão e boa vodka para os russos."



ACONTECEU

Mistral

Dia 19 de janeiro – a Mistral (Yoná – 2274-4562) apresentou uma seleção de vinhos de uma das mais conceituadas vinícolas da França: Chapoutier. A degustação foi conduzida pelo Diretor Christophe Thomas, tendo na ocasião sido degustados os seguintes vinhos: Coteaux de l'Ardeche Viognier 2003, Côtes du Rhône Belleruche 2002, Saint Joseph Deschants 2000 e Crozes Hermitage Les Meysonniers 2001. A tradução foi feita pela diretora Maria Ângela Cruz Auler.

Varig

Renovado por mais um ano o contrato entre a ABS/RJ e a VARIG, objetivando a degustação, avaliação e pontuação dos vinhos candidatos a serem servidos na primeira classe e classe executiva dos vôos internacionais. A média de degustações por ano tem sido em torno de 700 garrafas.

Expansão do Espaço Físico da ABS/RJ

Encontram-se em fase final as obras na sala 309, alugada pela ABS/RJ, e que servirá para a realização de cursos e degustações. O espaço é semelhante ao da sala 310. Com esta nova dependência, os cursos atualmente realizados no auditório do edifício passarão a utilizar a nova sala.

Pic-Nic no Vinhedo

Para comemorar a colheita de 2006, a Chandon reuniu um grupo de formadores de opinião nos vinhedos da empresa em Garibaldi. Após palestra dirigida por Philippe Mevel, enólogo chefe, e Martin Pereyra Rozas, Brand Manager, os convidados participaram da colheita, sempre regada pelos excelentes espumantes da Chandon. A visita teve ainda vôo de helicóptero sobre os diversos vinhedos da empresa. Após almoço, visita às

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

Agenda

ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

ESPUMANTES X CHAMPAGNE

16 de fevereiro

CURSO BÁSICO

6 de março ou 8 de março

CURSO DEGUSTAÇÃO

6 de março ou 8 de março

VIAGEM À SERRA GAÚCHA

9 a 12 de março

CAMPEÕES CUSTO x BENEFÍCIO

15 de março

CONCURSO REGIONAL DE SOMMELIERS

18 de março

DEGUSTAÇÃO MALBEC – FRANÇA x ARGENTINA

23 de março

ABS/RJ - SEDE BARRA

CURSO BÁSICO

7 de março

CURSO DEGUSTAÇÃO

9 de março

instalações e explicações teóricas e práticas. A seguir o grupo dirigiu-se a Farroupilha, onde aguardava excelente jantar. Pela manhã do outro dia, saída para Porto Alegre e retorno aos respectivos estados. Parabéns aos organizadores e especialmente ao Philippe e ao Martin pela iniciativa. Uma constatação: a safra deste ano não está no nível da de 2005, pois houve muita chuva recentemente e na primavera. Vamos aguardar.

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Março

Dia 15 de março – Campeões Custo x Benefício, com Celio Alzer (à tarde). **Dia 23 de março** – Malbec: Argentina x França, com Edgar Kawasaki.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO

Praia do Flamengo, 66 – Bloco B – Grupo 311 - 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