



## ACONTECEU

### Vinícola Carinae

Dia 07 de fevereiro, degustação da Vinícola Carinae (Marcelo Dionísio – 8143-5580), com apresentação de Mike Taylor. Na ocasião foram degustados os seguintes produtos: El Galgo Rose 2004, Carinae Malbec 2004, El Galgo Malbec 2004, Carinae Reserva Cabernet Sauvignon 2004 e Carinae Reserva Syrah 2004. No dia 08 repetiu-se a apresentação na ABS/Barra, com os mesmo vinhos, exceto o El Galgo Malbec.

### Mistral

Dia 13/02 à tarde, degustação da Mistral (Yoná Adler – 2274-4562) apresentando a vinícola portuguesa Luis Pato, com a presença do próprio Luis Pato, produtor e proprietário. Foram degustados os vinhos Espumante Baga Branco, Vinha Formal 2002 Branco, Luis Pato 2003 Tinto, Luis Pato Vinhas Velhas 2003 Tinto e Maria Gomes 2004 Branco. Como de hábito, excelentes os vinhos e a apresentação do Luiz Pato.

### Viagem ao Alentejo

Complementando o Ano do Vinho Alentejano, evento conjunto ABS x CVRA, os três primeiros colocados cariocas e o primeiro colocado de Brasília, no Concurso Sommelier do Vinho Alentejano, estiveram no Alentejo durante uma semana, a convite da CVRA. Os sommeliers foram Hirã Salsa Junior (Hortifruti), Djair Paiva de Oliveira (Iate Clube), Cleverson Nunes de Castro (Xampañheria) e Edvan Lopes Marques (Pão de Açúcar), este último de Brasília. Acompanharam o grupo, também como convidados, os presidentes da ABS/RJ e ABS/BSB, além da proprietária da Adega Alentejana no Rio de Janeiro, Madeleine Patrício. Incorporaram-se à delegação Maria Ilda de Almeida (ABS/RJ) e Lucilia Farias, esposa do presidente da ABS/RJ. Foi uma viagem altamente didática, quando foram visitadas as vinícolas Herdade do Mouchão, João Portugal Ramos, Adega Cooperativa Borba, Herdade do Esporão, José Maria da Fonseca, Casa de Sábicos, Fundação Eugénio de Almeida, Adega Cooperativa de Redondo, Roquevale, Monte do Pintor e Vale do Ancho. Ao final houve um dia livre em Lisboa. Nossos agradecimentos aos Srs. Joaquim Madeira, presidente da CVRA e Tiago Caravana, diretor executivo da mesma organização, que primaram não só pela organização impecável mas, principalmente, pela forma carinhosa como receberam a comitiva.

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

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

## Agenda

**ABS/RJ - SEDE FLAMENGO**

**CAMPEÕES CUSTO x BENEFÍCIO**

15 de março

**CONCURSO REGIONAL DE SOMMELIERS**

18 de março

**DEGUSTAÇÃO MALBEC – FRANÇA x ARGENTINA**

30 de março

**SHIRAZ – OS DESTAQUES**

**DESTA EXTRAORDINÁRIA CASTA**

6 de abril

**CURSO VINHOS DA ALEMANHA**

11 e 18 de abril

**CONFRATERNIZAÇÃO DOS SÓCIOS**

27 de abril

**ABS/RJ - SEDE BARRA**

**OS EXTRAORDINÁRIOS BOTRYTZADOS**

19 de abril

### Vinícola Cooper Mountain

Dia 13/02 à noite, degustação da Reloco (Humberto Cárcamo 2580-0350) com a presença do Dr. Robert Gross, proprietário e fundador da vinícola Cooper Mountain, do Oregon nos Estados Unidos, para professores e monitores da ABS/RJ.

A Cooper Mountain Winery foi uma das primeiras vinícolas a optar pela biodinâmica, produzindo vinhos orgânicos de grande expressão. É uma empresa relativamente pequena e artesanal, produzindo apenas variedades com as uvas Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Gris.

## CURSOS E DEGUSTAÇÕES

### Abril

**Dia 6** – Shiraz – Os Destaques desta Extraordinária Casta, com Roberto Rodrigues. **Dias 11 e 18 de abril** – Curso de Vinhos da Alemanha, com Euclides Borges. **Dia 19 de abril** (BARRA) – Os Extraordinários Botrytizados, com Maria Helena Tauhata.

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



## Campeões do Custo x Benefício

No próximo dia 15 de março, às 16:00hs, acontece a primeira degustação “Campeões do Custo x Benefício” deste ano, orientada por Celio Alzer. Graças à parceria entre produtores brasileiros, importadores e a ABS/RJ, os vinhos apresentados nesse dia estarão disponíveis para todos associados por um preço diferenciado – correspondente ao valor pago por pessoa jurídica – no período entre 16 de março e 15 de abril. São os seguintes os vinhos e os preços especiais: o tinto chileno San Medín Cabernet Sauvignon 03, de Miguel Torres, de R\$ 27,00 por R\$ 19,00, na Reloco (tel.: 2580-0350), que pelo mesmo preço oferece também o San Medín Sauvignon Blanc 2004; o italiano Moncaro Sangiovese Marche 2004, de R\$ 27,00 por R\$ 22,00, na Porto Leblon (Roberto di Tullio, tel.: 2549-8828); o português Dão Quinta do Correio 2003, de R\$ 40,80 por R\$ 30,00, na Decanter (loja Espírito do Vinho, Aníbal Patrício, tel.: 2286-8838). O mesmo vinho, na versão em branco, também faz parte da promoção, a R\$ 25,00; o francês Elegance de Lesparre, rosé de Bordeaux feito de Merlot, de R\$ 39,00 por R\$ 34,00, na Vitis Vinifera (José Augusto Saraiva, tel.: 2244-4460). Na compra da caixa com seis garrafas, o preço cai para R\$ 31,00 a garrafa; o branco brasileiro Fortaleza do Seival Pinot Grigio 2005, da Miolo, de R\$ 96,36 por R\$ 83,36 a caixa com seis. Este vinho deve ser recomendado no escritório da empresa no Rio (tel.: 3077-0150, Rodrigo Oliveira). A forma de pagamento, entrega e eventual custo do frete deverão ser acertados diretamente com os fornecedores. A degustação “Campeões do Custo x Benefício” custará R\$ 46,00.

## Malbec Argentina x França

Não esqueçam esta excelente degustação com Edgar Kawasaki, comparando duas das mais importantes regiões vinícolas na produção da Malbec. Os vinhos foram informados no último boletim. Dia 23 de março, às 19:30 horas. Preço: R\$ 87,00.

## VI Concurso Regional de Sommeliers

Não deixe de comparecer ao Concurso Regional no dia 18 de março, sábado, no Hotel Pestana. O início será às 15:30 horas e estarão se apresentando os cinco primeiros colocados no exame escrito. A prova constará de uma degustação às cegas de três produtos, seguida do serviço de vinho, a ser realizado numa mesa que simula um restaurante, onde estarão sentados dois convivas especialmente convidados. Após o último candidato e até a proclamação do campeão, será oferecido aos presentes um coquetel com espumantes e frios. Às 20:30 horas, jantar de adesão, ao preço de R\$ 80,00, com vinho incluído. Excelente programa. Faça sua reserva na ABS/RJ, pois o jantar estará limitado a 50 pessoas.

## Shiraz – Os destaques desta extraordinária casta

Esta magnífica uva do Norte do Rhône adaptou-se muito bem em inúmeras outras regiões vinícolas tanto do velho quanto do novo mundo. Mas quais são os que mais agradam: os tradicionais e rústicos vinhos do Rhône ou os poderosos, densos e encorpados vinhos dos novos países produtores? Para apreciar as nuances dos vinhos elaborados com esta casta e tirar a limpo a questão proposta, Roberto Rodrigues fez uma esmerada seleção de vinhos de alta qualidade para uma degustação às cegas. Degustação imperdível para quem sabe apreciar vinhos fora de série. Vejam a seleção completa:

**Hermitage 1998, de Domaine E. Guigal - Rhône**  
**Incógnito 2003, de Cortes de Cima – Portugal - Alentejo**  
**RSW Shiraz McLaren Valley 2001, de Wirra-Wirra – Austrália**  
**Montes Alpha Syrah 2003, de Viña Montes – Chile**  
**Montes Folly 2003, de Viña Montes – Chile (um vinho raro)**

Para o final o Miguel Torres Syrah Reserva 2003, ofertado gentilmente pela Reloco, que em sua primeira safra foi muito bem avaliado pela revista Wine Spectator, mais os tradicionais queijos e frios. A degustação será no dia 06 de abril, às 19:30 horas. O preço: R\$ 152,00. Faça sua inscrição, pois o evento será limitado a 24 pessoas.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

---

Euclides Penedo Borges

### *123 – Murganheira e Raposeira, agora juntas*

Consta que, em passado que remonta à era medieval, abundavam murganhos e raposas na cidade duriense de Lamego e nos bosques de suas cercanias. Verdadeiro ou não, esse fato se reflete ainda hoje nos nomes próprios Murganheira e Raposeira.

Isso seria uma curiosidade menor não fossem esses os nomes de duas importantes produtoras de espumantes de Portugal, responsáveis por mais de metade do mercado do país, localizadas na área do rio Varosa, afluente do Douro na sua margem esquerda.

Para dar uma idéia do rico passado histórico da região, pouco conhecida dos brasileiros, basta lembrar que ela abrigava desde o século XII uma abadia cisterciense.

As duas vinícolas empregam o método tradicional champenois sendo que a Murganheira se dá ao luxo de manter o “degorgement à la volée”, praticamente extinto no mundo dos espumantes. Nos seus vinhos básicos entram Chardonnay e Pinot Noir ao lado de castas nativas. Mantendo a tipicidade, a Raposeira, um nome muito querido entre os portugueses, utiliza uvas locais como Cercial e Gouveio.

A maior diferença entre as duas está na idade. Enquanto a Raposeira é uma instalação secular - a mais antiga casa lusitana de espumantes - a Murganheira foi criada somente em meados do século XX. A novidade foi a recente aquisição da antiga pela nova de forma que Murganheira e Raposeira são agora partes de um mesmo corpo, mais robusto.

Em tempo, murganho é o mesmo que camundongo e duriense é relativo ao Douro.

## *@BS: O VINHO NA INTERNET - 59*

---

Homero Sodré

Voltamos ao Douro, terra-mater do vinho português, agora para comentar seus vinhos finos de mesa. O Douro, até recentemente adormecido nos louros do Vinho do Porto, viu seu prestígio e fama tradicionais ameaçados pelo sucesso avassalador dos vizinhos alentejanos e resolveu reagir, brindando o mundo com uma leva de vinhos geniais, produto da nova geração de enólogos e winemakers da região, cognominados Douro Boys. Assim, ao lado de rótulos tradicionais, como o Barca Velha, hoje brilham novas estrelas durienses no mundo do vinho de qualidade. Cryseia, Maria Teresa, Vinha da Ponte, Batuta, Fojo, Cotto, Redoma são vinhos que revelam um Douro renovado, ainda com muito a extrair de suas vinhas e encostas! Viajemos pelo mundo virtual em busca de endereços do Douro:

**Quinta do Cotto ([www.quinta-do-cotto.pt](http://www.quinta-do-cotto.pt)) • Quinta do Crasto ([www.quintadocrasto.pt](http://www.quintadocrasto.pt)) • Quinta do Fojo ([www.quintadofojo.pt](http://www.quintadofojo.pt))**

---



## DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XXXV

Edgar Rechtschaffen

### *O que beber primeiro I*

Esta nota contempla os grandes vinhos de Bordeaux, das últimas 10 safras liberadas pelos chateaux. São os rótulos que freqüentam regularmente a lista de leilões nesta categoria. A recomendação da ordem de abertura foi feita por Jancis Robinson, em recente matéria de sua coluna semanal no jornal Financial Times (FT), Londres. Da esquerda para a direita, eis a ordem sugerida:

**1997, 1999, 2001, 1995, 1996, 1998, 2002, 2003, 2000, 2004.**

Ms Robinson justifica a escolha restrita aos grandes vinhos de uma única região produtora ao fato de serem estes os vinhos que a maioria dos leitores do FT consome, coleciona ou investe. Que chique!

### *O que beber primeiro II*

Para os detentores de garrafas bordalesas das safras que incluem os meados das últimas décadas de 80 e 90, Jancis Robinson recomenda, na mesma matéria acima referida, a seguinte ordem:

**1987, 1992, 1991, 1993, 1994, todas a serem consumidas imediatamente. Em seguida, 1985, 1990, 1988, 1989 e, finalmente, 1986.**

A articulista chama a atenção que estas cinco safras devem estar no seu apogeu. E para finalizar a relação, incluído os grandes vinhos do início da década de 80, Ms Robinson também recomenda

abrir os 1983 assim como os representantes da gloriosa safra de 1982, apesar de sua grande valorização nos leilões. Inclusive o ícone Pichon Lalande 1982 que, segundo a colunista, já pode ter ultrapassado seu apogeu.

### *Balcão de empregos*

Precisa-se: Enólogo com pelo menos 15 anos de experiência, preferencialmente em Bordeaux. Salário anual: US\$ 177.800. Contatar Yantai Changyu Pioneer Wine, Beijing, China.

Este é um salário anual de Y 1 milhão (um milhão de Yuan) que, com o baixo custo de vida local, permite ao contratado fazer um bom pé de meia. Pois é, a China, já posicionada como sexta maior produtora de vinho do mundo, está contratando profissionais estrangeiros, investindo em prensas italianas e enviando seu pessoal para escolas de enologia no exterior, visando aprimorar e elevar a qualidade de seus vinhos para poder competir no mercado interno (com os importados) e no mercado externo. O anúncio acima é um claro indicio das aspirações chinesas em tornar-se um competidor global neste fascinante setor. Seu mercado atual é de US\$ 3,15 bilhões, dominado por vinhos de qualidade inferior, vendidos nos supermercados a US\$ 2,35 (Yuan 13,30). O consumo de vinho no país cresceu 79% entre 1999 e 2004.

### *Michel Rolland na Bulgária*

O enólogo itinerante Michel Rolland, acrescentou mais um país ao seu já gordo portfolio de consultorias - Bulgária. Rolland, baseado em Bordeaux, que assessora mais de cem vinícolas em doze países, é agora consultor chefe da Telish Wine Cellars, do distrito de Pleven, próximo à margem direita do rio Danúbio e da fronteira norte da Bulgária com a Romênia, a 240 km do Mar Negro. Ele estará envolvido com um projeto que inclui uma nova vinícola e um novo vinhedo com 200 ha. O objetivo é produzir vinhos de alta qualidade para competir no mercado internacional. "Testei muitos vinhos da Bulgária e achei vários deles muito atrativos, contendo todos os ingredientes e requisitos para serem transformados de bons para grandes vinhos". Mas atenção, Rolland não está só: Stephan von Niepperg, proprietário do Château Câteau La Gaffelière, Grand Cru Classé de St.Emilion, está liderando um projeto localizado no Vale Bessa, com plantio de 105 ha de cepas francesas Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah. A meta é um 'corte internacional' que deverá estar pronto em 2007/2008.

### *Meia taça*

Virou moda nos bons restaurantes de Washington, DC, USA, e seus arredores, servir vinho em meia taça, além da já tradicional medida da taça cheia. Muitos restaurantes de padrão entendem que seus clientes deveriam ter a opção de mais variedade pelo mesmo preço ou gastar menos ou permitir-se provar melhores vinhos. Um dos restaurantes oferece 76 vinhos na opção de meia taça e um outro oferece a carta inteira com seus 95 rótulos. A política de preço é transparente: 1, 1/4 e 1/8. Por exemplo, para um vinho custando US\$70 a garrafa, tem-se a opção de pagar US\$17,50 pela taça ou US\$8,75 pela meia taça. A moda tem boa chance de difundir-se para outras localidades. Por que não?

### *Bordeaux, safra 2005*

Os preços dos vinhos da safra 2005 provavelmente serão estratosféricos, em alguns casos com aumento de 300% (como Cos d'Estournel e Montrose) sobre ano anterior-avaliam alguns experts. A qualidade da safra é considerada tão extraordinária que a excitação virou febre já pouco antes da colheita. O reputado consultor Denis Dubouardieu declarou à Decanter que 2005 é melhor que qualquer outra safra desde sua chegada a Bordeaux em 1972, superando, inclusive, os legendários anos de 1982 e 2000. É tomar nota para conferir.