



Curso Vinhos Alemães

Aproveitando a ida de associados à Copa do Mundo, Euclides Borges volta a apresentar o curso de Vinhos Alemães. Para tanto, fez a seguinte seleção:

Franken - Iphöfer Julius Echter-Berg Riesling Spätlese 2002
 Pfalz - Wachenheimer Altenburg Riesling Fass 44 Spätlese 2000
 Rheingau - Robert Weil Rheingau Riesling Kabinett 2004
 Rheingau - Hochheimer Kirchenstück Riesling Spätlese 2002
 Pfalz - Dr. Bürklin-Wolf Riesling Auslese 2002 - Branco Doce
 Pfalz - Forster Pechstein Riesling Kabinett 1998
 Pfalz - Barrot Forster Dunkelfelder 98/99 - Tinto

Para o final do curso, o Anselmann Dornfelder Trocken Barrique Gereif 2001, um tinto de Pfalz. Será nos dias 11 e 18 de abril, às 19:30 horas. O preço R\$ 119,00.

Curso Vinhos Italianos

Nos dias 2, 9 e 16 de maio, Celio Alzer estará apresentando o Curso de Vinhos Italianos, para o qual selecionou os seguintes vinhos:

Piemonte - Barbera d'Alba "Ruvei" 2003 - Marquisi di Barolo
 Veneto - Ripassà Classico Superiore 2003 - Sergio Zenato
 Alto Adige - Terlaner Classico 2003 - Cantina Terlano
 Veneto - I Capitelli 2003 - Anselmi
 Toscana - Vino Nobile di Montepulciano 2000 - Nottola
 Toscana - Casalferro IGT 1999 - Barone Ricasoli
 Emilia - NOI Rosso Colli di Rimini 2003 - San Patrignano
 Umbria - Vitiano 2004 - Falesco
 Sicilia - Nero d'Avola 2002 - Feudo Montoni
 Campania - Greco di Tufo 2003 - Vesevo
 Sardegna - Alghero Tanca Farrà 2000 - Tenute Sella & Mosca
 Puglia - Selento Primitivo Vigna San Giovanni 2002 - Marche

Para o final, um Sangiovese Marche 2004 - Moncaro. Os encontros terão início às 19:30 e o preço será de R\$ 192,00.

Confraternização dos Sócios

Mais uma Confraternização, no próximo dia 27 de abril. Como sempre, no Restaurante Navegador, entre 18:30 e 21:00 horas. Ótima oportunidade para degustar vinhos, queijos, frios e colocar o papo em dia. Sócios em dia com a trimestralidade não pagam e podem levar seus convidados ao custo de R\$ 80,00. Não deixem de comparecer.

VI Concurso Regional de Sommeliers

Perante numeroso público, foi encerrado no sábado, dia 18 de março, o VI Concurso Regional de Sommeliers. Saiu-se vencedor Hirã Salsa Junior (Hortifruti), secundado por Cláudio Gomes (Locanda della Mimosa). Os demais finalistas foram Clayton Nilson da Silva (Decanter Belo Horizonte), Roberto Lucio Alves (Enotria Barra) e Cleverson Nunes de Castro (Xampanheria). Foi uma festa bonita, que teve o patrocínio da Chandon do Brasil. Nossos agradecimentos ao patrocinador e aos concorrentes, lembrando que dentro dos próximos três meses será realizado o Concurso Nacional, que selecionará nosso candidato ao Campeonato Mundial na Espanha, em 2007.

Campeões do Custo x Benefício Sede da Barra

No próximo dia 11 de maio, às 16:00 h, acontece a terceira 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 11 de maio e 10 de junho. 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 Tulio, 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 encomendado 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.

World Wine Experience 2006

Dia 25 de abril, no Sofitel, das 16 às 22 horas, o encontro de 2006 da World Wine, envolvendo este ano 50 produtores e 250 rótulos, com buffet à disposição durante todo o evento. O preço será de R\$ 180,00 até dia 14.04 e R\$ 200 a partir desta data. Os sócios da ABS/RJ, em dia com a trimestralidade, têm um desconto de 20%. Reservas pelo telefone (11) 3315-7477. Programa imperdível.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

124 – Tintos e brancos do nordeste brasileiro

O vale do São Francisco, na área em torno de Petrolina, consolida-se aos poucos, para surpresa geral, como uma das regiões vinícolas brasileiras, juntando-se à Serra e à Campanha Gaúchas.

Com paisagem de caatinga, solos arenosos permeáveis, fortes diferenças de temperatura entre o dia e a noite e precipitação anual inferior a 400 mm, essa área, na altitude de 350 metros, é certamente a mais árida do Brasil e a viticultura local só se tornou possível com a irrigação controlada.

Dois empreendimentos já existiam ali por volta de 1985: a Fazenda Milano, em Santa Maria da Boa Vista, PE, que elaborou os vinhos Boticelli, e a Fazenda Ouro Verde, em Casa Nova, BA, iniciativa do empresário paulista Mamoru Yamamoto.

Adquiridas e adaptadas, respectivamente, pela importadora Expand e pela família Miolo, originaram vinhos conhecidos nossos como o tinto Rio Sol Cabernet Sauvignon / Syrah, o Terranova Shiraz, o Terranova Moscatel Late Harvest, além de espumantes.

Não é pouco. Quando do projeto dos empreendimentos acima, trinta anos atrás, a idéia era somente desenvolver o cultivo de uvas de mesa, sendo a Piróvano e a Piratininga as mais cotadas. De lá para cá foi uma evolução e tanto.

@BS: O VINHO NA INTERNET - 60

Homero Sodré

Em Portugal, visitemos o Dão, tradicionalíssima região produtora que, no entanto, permanece ainda adormecida nos louros do passado. Os vinhos são simples e de ótimo custo-benefício, sem passagem em carvalho e há cerca de 50 uvas autorizadas. A casta predominante é a Jaen. Desde 1980, quando terminou o monopólio das Cooperativas sobre a produção vitícola, a enologia local tem mostrado alguma evolução e passou a usar a casta Touriga Nacional, de melhor qualidade. Há ainda vinhos com Tinta Roriz, Alfrocheiro e Bastardo. Nos brancos, reina a Encruzado. Os rótulos mais conhecidos, como Grão Vasco e Duque de Viseu são muito populares aqui no Brasil, mas outros se destacam como Casal de Tonda, Quinta das Maias, Casa de Santar, Quinta dos Roques e Quinta dos Carvalhais. Passemos ao mundo virtual e seus raros endereços do Dão.

Sogrape (www.sogrape.pt) • Casa de Santar (www.santar-sa.pt) • Quinta dos Roques (www.vinta.pt)

ABS Paraná

Com a presença do Presidente da ABS Nacional, Danio Braga e do Presidente da ABS/RJ, Ricardo Farias, foi inaugurada no dia 27 de março último a ABS do Paraná, sob a direção de Alaor Zaccardi, antigo sócio no Rio e que mora agora em Curitiba. À cerimônia compareceram figuras de prestígio ligadas ao vinho em geral. Desejamos sucesso à nova ABS, que se junta às ABS do Rio, São Paulo, Bahia, Brasília, Minas e Goiânia.



Escolha do Sommelier

Danio Braga



Tudo pra você gostar da gente.

Vinho Tinto Italiano Rosso Di Montalcino Donatella Cinelli Colombini



Esta casa de Toscana é comandada por uma mulher de traço marcante, forte e objetiva. No coração da Itália ela cria a partir de vinhedos próprios este vinho soberbo, de caráter e bela estrutura. As três pombas do rotulo indicam sua paixão pelo vinho que divide com o Marido Carlo e a filha Violante. Primo do notório Brunello, é produzido na região de Montalcino. Amadurece durante três meses em barricas Bordolesas e depois é engarrafado. Uma cor rubi escura intensa denota todo seu poder. Aromas de frutas de bosque, como amora, e notas de baunilha, delicados e bem equilibrados. Na boca ele se apresenta denso, estruturado e de grande equilíbrio tânico. À mesa, sugiro acompanhar carnes vermelhas assadas, ensopados, e grelhados. Casa perfeitamente com lebre, fígados de aves e massas do tipo pappardelle com molhos vermelhos.

59,07* 750ml (estoque: 600 garrafas)

Vinho Tinto Espanhol Edulis Crianza



Trata-se de um vinho que reflete particularmente bem a nova era da Rioja Espanhola. Sua coloração vermelho rubi escuro com reflexos púrpuras explica toda a as potência. Rioja mudou bastante nestes últimos 20 anos, antigamente os vinhos produzidos com a uva Tempranillo eram vinhos de pouca coloração e bastante ricos em tanicidade que, somente o tempo conseguia diminuir. Hoje em dia é exatamente o oposto, os vinhos são escuros, poderosos e já prontos para beber. Viña Altanza expressa nessa linha Edulis sua vocação para apresentar vinhos modernos, com toques de madeira. No olfato as frutas vermelhas, o tabaco e especiarias se fazem presente. Para acompanhar este belo vinho sugiro um bom cordeiro assado ou ensopado. Sua estrutura será enaltecida acompanhado desta carne saborosa e macia.

31,07* 750ml (estoque: 1000 garrafas)

*Promoção válida de 07/04/2006 a 30/04/2006 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 XXXVII

Edgar Rechtschaffen

Episode 1

Philippe Roux, proprietário do Chateau D'Arsac, da Appellation Margaux, um dos 87 cru Bourgeois Supérieurs, segundo a classificação de 2003, passará a convidar um 'guest star winemaker', para cada safra de seu vinho. Este enólogo visitante poderá escolher 15 ha dentre o total de 72 ha de vinhas disponíveis e decidir o que fazer ao longo de todo o processo de produção e de amadurecimento do vinho. O vinho resultante será adjetivado Winemaker's Collection e a intenção de Roux é demonstrar que a ação da pessoa que elabora o vinho é o que mais influencia o produto final. e não a AOC, ou mesmo o tipo de uva ou se é do Velho ou Novo Mundo. Neste sentido, o marketing dos vinhos não será por safras mas sim por convidados. O Episode 1 irá para ninguém menos que Michel Rolland; o Episode 2 estará sob a batuta do também bem sucedido Denis Dubourdieu. Mas Roux não pretende restringir-se à enólogos bordaleses ou mesmo franceses: O Episode 3 deverá ser conduzido por renomado enólogo norte-americano.

Champagne e inflação

O Reino Unido mantém-se absoluto na posição de maior importador de champagne. Em 2005, importou-se 36,4 milhões de garrafas, algo da ordem de 12% de toda a produção da região francesa da Champagne. E bem acima das 20,7 milhões de garrafas importadas pelos USA, mas com uma população quatro vezes superior. A importância macroeconômica deste produto já é tamanha que, segundo o jornal Financial Times de Londres, o Office of National Statistics acaba de incorporar o champagne ao hábito de compra dos britânicos, adicionando-o à relação de produtos que medem a inflação no Reino Unido. Quem sabe, quando chegarmos ao Primeiro Mundo, a FGV-Fundação Getulio Vargas não fará o mesmo?

Mala direta

Millesima, importante empresa négociant de Bordeaux e líder no mercado europeu de venda por mala direta (mail-order) de vinhos finos, estará iniciando em abril suas operações nos USA. A decisão de adentrar o mercado norte americano seguiu-se à decisão do Supremo Tribunal Federal norte americano que considerou ilegal o impedimento imposto por quase todos os estados de impedir transações de vinho através de suas fronteiras. Com uma loja, em New York, a Millesima atuará com foco nos grand crus classés, embora venha também a trabalhar com diversos vinhos de renome internacional. Este é um novo modelo de comercialização que começa a se consolidar e com os preços dos vinhos mais baratos.

Quanto vale uma vinícola?

Um dos cult wines mais caros e prestigiosos dos USA é o Cabernet Sauvignon da Screaming Eagle. Trata-se de uma boutique winery cuja primeira safra foi em 1992, que produz meras 500 caixas/ano (6000 garrafas/ano) e que acaba de ser adquirida por dois empresários californianos. Embora não confirmado, especula-se que a transação tenha girado em torno de U\$30 milhões, conforme noticiou a Decanter Latest News. De forma aproximada, com preço de venda (ex-vinicola) de uma garrafa a U\$300 (e estimando um custo de produção de U\$50 por garrafa) isto corresponderia a um retorno de investimento em 20 anos, isto sem incluir o custo do dinheiro. Nada que entusiasme qualquer investidor. Pelo menos pelos critérios usualmente empregados para a valoração de um negócio. Ocorre que um dos dois compradores da vinícola é casado com Anne Walton, uma das herdeiras da mais poderosa empresa do mundo, a Wal-Mart, com vendas de U\$1 bilhão ao dia (U\$ 370 bilhões/ano). E aí o critério pode ter sido pagar pela vinícola o equivalente a um dia de lucro da Wal-Mart. Uma mixaria, por tão requintado luxo.

Notas em centímetros

Diversos são os critérios de atribuição de notas aos vinhos: até três taças, até cinco estrelas, escala de 0 à 20, escala de 50 à 100, etc. O editor da respeitada revista suíça Merum (N.A.: merum = vinho puro, em latim. Pois os romanos, como os gregos, misturavam água ao vinho, geralmente mais água do que vinho. A proporção da mistura ficava a cargo do magister bibendi, de certa forma o precursor do sommelier), editada em alemão e italiano, na Basileia, e que destina-se ao público profissional do negócio de vinhos finos e de azeites finos, introduziu um sistema de pontuação bastante original para comparar vinhos. Uma vez ao mês, um grupo de oito pessoas (especialistas, no caso da Merum) reúne-se para jantar, com 8 a 12 garrafas de vinho. Os vinhos devem ter um tema em comum: safra e castas, safra e região (AOC), vertical de um mesmo vinho, etc. Cada dose servida não deve exceder 50 centilitros (correspondendo a 15 doses por garrafa). As doses podem ser repetidas, individualmente, a desejo dos participantes, que devem também testar todos os vinhos, pelo menos uma vez. A idéia é provar todos os vinhos e repetir os que mais agradaram. Não vale cuspir nem deixar sobras. O teste estará concluído quando 1/3 ou 1/4 das garrafas estiverem vazias. Então, com uma escala graduada medem-se quantos centímetros sobram de cada garrafa. Os melhores vinhos são aqueles com menos centímetros. Para amadores, a Merum recomenda um total de 8 garrafas por vez, para um grupo com 8 participantes. O nome do método é JLF ("Je leerer die Flasche, desto besser der Wein" = quanto mais vazia a garrafa melhor o vinho). Para os interessados, as regras da degustação também estão disponíveis em italiano no site www.merum.info



ACONTECEU

Dia Internacional da Mulher

No dia 08.03, numa homenagem às mulheres, a Adega Alentejana (Madeleine – 2249-6190), ofereceu uma degustação com os seguintes vinhos: Alter Rose 2004, Quinta do Cerrado Malvasia Fina 2004, Fonte das Moças 2000, Quinta do Ortigão 2003 e Burmester Ruby. Foi ainda degustado o azeite dos Álamos. Parabéns a Madeleine pela iniciativa, que já está virando rotina no Dia Internacional das Mulheres.

Concurso Regional de Sommeliers

Nos dias 13 e 14/03, no sentido de treinar os candidatos ao Concurso Regional, a Vitis Vinífera (José Augusto Saraiva – 2235-3968) proporcionou degustação de vinhos de diversas nacionalidades.

Vinícola Tempus Alba

No dia 16/03, Robert Phillips – (2286-3873), apresentou vinhos da Vinícola Tempus Alba: Cavas del Alba – Cabernet Sauvignon/Malbec/ Tempranillo 04, Tempus – Tempranillo 2004, Tempus – Malbec 04, Tempus – Syrah 04 e Tempus Pleno – Malbec / Cabernet Sauvignon 03.

Adega Alentejana

Dia 24.03, a Adega Alentejana (Madeleine – 2249-6190), apresentou os vinhos Castelo de Melgaço 03, Borba Antão Vaz & Arinto 04, Quinta do Cerrado Malvasia Fina 04, Quinta da Alorna 04, Quinta do Ortigão 03 e Porto Burmester Branco.

Vitis Vinífera

No dia 29/03, na Barra, apresentação de vinhos da Vitis Vinífera (José Augusto Saraiva – 2235-3968): Elegance de Lesparre Rose, Elegance de Lesparre 02, Château Lesparre 01, Château Les Terrasses d'Île Vert Cuvée 00 – Michel Gonet, Portal Andino Malbec 03 – Argentina e o argentino Cristobal 1492 20003.

Importadora Bruck

No dia 30/03, com apresentação de Homero Sodré, a Importadora Bruck (Marcelo – 8109-8175) apresentou os vinhos Michel Torino Torrontés Tradicional 04, Michel Torino Colección Malbec 04, Don David Malbec 03, Don David Cabernet Sauvignon 03, Ciclos Malbec / Merlot 02, Altimus Malbec / Merlot / Cabernet Sauvignon) 01 e Don David Late Harvest Torrontés 04.

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

Agenda

ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

CURSO VINHOS DA ALEMANHA
11 e 18 de abril

CONFRATERNIZAÇÃO DOS SÓCIOS
27 de abril

CURSO BÁSICO
3 e 8 de maio

CURSO DEGUSTAÇÃO
3 e 8 de maio

DEGUSTAÇÃO LOIRE
11 de maio

CAMPEÕES CUSTO x BENEFÍCIO
17 de maio

ABS/RJ - SEDE BARRA

OS EXTRAORDINÁRIOS BOTRYTIZADOS
19 de abril

CURSO BÁSICO
9 de maio

CURSO DEGUSTAÇÃO
4 de maio

CAMPEÕES CUSTO x BENEFÍCIO
11 de maio

PORTO, MADEIRA e JEREZ
17 de maio

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Maio

FLAMENGO - Dias 2, 9 e 16 – Curso de Vinhos Italianos, com Celio Alzer. Dia 11 – Vinhos do Loire, com Geraldo Alão. Dia 17 – Campeões do Custo Benefício, com Celio Alzer. Dia 25 – Os Quatro Grandes da Itália, com Celio Alzer. BARRA - Dia 11 - Campeões do Custo Benefício, com Celio Alzer. Dia 17 – Porto, Madeira e Jerez, com Roberto Rodrigues.

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