



Curso Vinhos da Borgonha

Nos dias 13 e 20 de junho, Fernando Miranda estará apresentando o Curso de Vinhos da Borgonha, uma das principais regiões vitivinícolas do mundo. Para o curso foram selecionados vinhos maravilhosos, que bem representam a região:

1º dia

Chablis 1er Cru Montmains 2003 - Joseph Drouhin
 Fleurie 2004 - Joseph Drouhin
 Pouilly Fuissé 2004 - Louis Jadot
 Aloxe Corton Les Vercot 1er Cru 1999 - Maison Champy

2º dia

Corton Charlemagne 2001 - Maison Champy
 Pommard Les Rugiens 1er Cru 2000 - Louis Jadot
 Volnay Les Taillepieds 1er Cru 2000 - Domaine Montilles
 Clos Vougeot Grand Cru 2001 - Jean Grivot
 Bonnes Mares Grand Cru 1999 - Maison Champy

Para o final teremos um Bourgogne Couvent des Jacobins 2003. Os encontros terão início às 19:30 e o preço será de R\$ 291,00.

Os Quatro Grandes da Itália

Ninguém duvida que música e vinho têm muito a ver um com o outro. Assim como a música erudita tem os chamados "três grandes B" (Bach, Brahms e Beethoven), o vinho italiano também possui seus ícones começando com essa letra. São esses grandes vinhos que estarão sendo degustados por Celio Alzer, no dia 25 deste mês:

Barolo Bricco Rocche Brunate 97 - Fratelli Ceretto - RP = 94
 Barbaresco Bric Ronchi 98 - Albino Rocca - RP = 90 WS = 93
 Barbera d Asti Superiore 01- La Spinetta - RP = 93 WS = 90
 Brunello di Montalcino Altero 99 - Poggio Antico - RP= 93 GR 3 Bicchieri

Boa surpresa para o vinho do final. Os encontros terão início às 19:30 e o preço será de R\$ 136,00.

Curso Chile e Argentina - Barra

Nos dias 19 de junho e 3 de julho, Ricardo Farias estará dirigindo o já tradicional curso de vinhos do Chile e Argentina. É importante estar atualizado com detalhes da vitivinicultura destes dois países, que apresentam excelente custo benefício em seus vinhos. Eis os produtos a serem degustados:

1º Encontro - Chile - dia 19 de junho

Sauvignon Blanc Expresión 2005 - Villard
 Casa Lapostolle Cuvée Alexandre Merlot 2004 - Casa Lapostolle
 Carmènère Reserva Casa Silva 2000 - Casa Silva
 Domus Aurea Cabernet Sauvignon 2001 - Quebrada de Macul

2º Encontro - Argentina - dia 3 de julho

Chardonnay Q 2004 - Familia Zuccardi
 Caballero de La Cepa Malbec 2004 - Finca Flichman
 Terrazas Afincado Malbec 2004 - Chandon
 Angelica Zapata Cabernet Sauvignon 2002 - Catena Zapata

Para o final, os magníficos e Santa Helena Premium Syrah 2003 e Paschoal Toso Malbec 2004, ambos gentilmente fornecidos pela Interfood. O horário: 19:30 horas; e o preço R\$ 138,00.

Porto, Madeira e Jerez Diferenças e Semelhanças - Barra

Porto, Madeira e Jerez são vinhos vistos de uma maneira parcial pela maioria dos enófilos e talvez sejam os vinhos menos conhecidos em sua ampla gama de tipos e variedades. Para mostrar as semelhanças e as diferenças entre os diversos vinhos destas tradicionais regiões, Roberto Rodrigues fez uma criteriosa e variada seleção. Detalhe: foi incluído o Pedro Ximenez Relíquias, da Barbadillo, com 150 anos de criadeira!!! É uma oportunidade única de degustar um vinho com esta idade.

Porto

Portônica (um drink preparado com Porto branco);
 Porto Vintage 2000 Quinta do Crasto;
 Porto Graham's 20 Years Old Tawny (WS = 89).

Madeira

Blandy's 5 Years Old Sercial Dry (WS = 88);
 Blandy's 15 Years Old Malmsey Rich (WS = 92).

Jerez

Manzanilla Barbadillo nv;
 Lustau Solera Reserva Pedro Ximénez San Emilio
 Pedro Ximenez Relíquias - Barbadillo

Vinhos representativos e que serão degustados com algumas harmonizações de comidas. E para o final uma surpresa. Conheça melhor estas regiões vinícolas. O encontro será na sede da Barra, dia 02 de junho (nova data), sexta-feira, às 19:30 horas. O preço será de R\$ 189,00. Faça sua inscrição. Degustação inesquecível.

Harmoniza Rio

Por iniciativa da importadora Paralelo 35, será realizado no dia 30 de maio, terça-feira, na Sociedade Hípica Brasileira, Av Borges de Medeiros, 2448, das 17:00 às 22:00 horas, o evento Harmoniza Rio. O encontro constará da degustação de cerca de 50 vinhos exclusivos harmonizados com pequenos pratos especialmente elaborados pelos restaurantes Antiquarius, Artigiano, Casa da Suíça, Esch Café, Garden, Locanda della Mimosa, Porcão, Quadrifoglio e Xampanheria. Algumas atividades paralelas acontecerão durante o evento, como fóruns de debates com críticos, jornalistas, enólogos e proprietários de vinícolas. Haverá ainda sorteio de uma viagem a Portugal. O preço do encontro será de R\$ 120,00. Sócios da ABS/RJ em dia com a trimestralidade pagam apenas R\$ 100,00. Reservas pelo telefone 2487-7633 ou nos restaurantes participantes. Informações mais detalhadas podem ser encontradas no site www.paralelo35sul.com.br. Excelente programa.

O Vinho na Ópera

No próximo dia 8 de junho, quinta-feira, às 19:30 horas, Euclides Penedo Borges estará à frente da degustação "O Vinho na Ópera", com trechos de óperas em DVD acompanhados do vinho correspondente. E vejam que vinhos:

Jerez Manzanilla Lustau Solera Reserva "Papirusa"
 Chablis - Alice de Moor "BelAir et Clardy" 2002/2003
 Principi Feudo di Butera Nero d'Avola IGT 2002
 Castellani Amarone Clássico "I Castei" 1999
 Champagne Bollinger Spécial Cuvée Brut

Para o final, nada mais nada menos que o Museo Barbaresco Bricco Rio Sor-do 1999. Primeira degustação sobre o tema. Não perca. Preço: R\$ 136,00.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

125 – Três “terroirs” de Sancerre

A partir de suas nascentes, no centro da França, o Rio Loire flui para o norte e banha o distrito de Berry, 160 km ao sul de Paris. Ali, no cimo de uma colina na margem esquerda do rio, ergue-se a cidade de Sancerre que dá nome a uma Denominação de Origem, conhecida por seus vinhos brancos refinados da Sauvignon Blanc.

Ainda que diminuta, Sancerre apresenta terroirs distintos nas aldeias de Bué (terroir de “La Poussie”), Chavignol (“Monts Damnés”) e Champtin (“Clos du Roy”).

Os solos calcários pedregosos, ou “caillottes”, de Chavignol dão lugar a vinhos jovens, leves e aromáticos enquanto que os terrenos esbranquiçados (“terres blanches”) de Bué e Champtin originam vinhos vivos, com mais corpo e mais longevos.

Aromas de lima ou grapefruit e melão, com fundo de mel e certa nuance mineral, são comuns a todos os Sancerre brancos. Dependendo do terroir e da idade, apresentam-se também notas florais, frutadas (abacaxi), vegetais (aspargos) e o indefectível pipi-de-chat, que colocam o Sancerre entre os mais notáveis vinhos do Loire e que situam os Sauvignon Blancs de seus três terroirs como os mais elegantes do mundo.

@BS: O VINHO NA INTERNET - 61

Homero Sodré

Ali ao lado do Dão, fica a Bairrada, cujo nome vem do barro, que constitui a maior parte do solo da região. A uva predominante é a Baga, muito frutada e ácida, em companhia de outras 15 castas autorizadas. Mais da metade dos espumantes portugueses são produzidos na Bairrada, onde protagonizam uma famosa e clássica harmonização com o tradicional prato de leitões assados. Lá se localiza também o Palácio do Bussaco, construção histórica, antigo palácio de caça da nobreza local, hoje transformada em hotel 5 estrelas, em cuja adega existem alguns vinhos de rótulos raros. Os vinhos da Bairrada têm se modernizado e atingido nível de qualidade superior, principalmente devido a ação de alguns produtores renovadores, dentre os quais se destaca o Luis Pato. Naveguemos pelo mundo virtual bairradense.

Luis Pato (www.luispato.com) • Caves de São João (www.cavessaोजoao.pt)
Quinta do Carvalhinho (www.vinta.pt/vinhos/carvalhinho.htm)



Escolha do Sommelier

Danio Braga

Zona Sul ®
Tudo pra você gostar da gente.

Vinho Tinto Chileno Misiones de Rengo Carmenere Cuvee



Esta casa, pertencente ao grupo Tarapacá, está despontando como uma das mais belas revelações do Chile. A origem do nome é que na Cidade de Rengo existiam várias ordens sacerdotais, e em 1730, um padre conseguiu erguer a primeira Igreja. Assim surgiu o seu nome. Localizada no vale Central Chileno, esta adega possui um grande potencial de produção de até 7 milhões de garrafas ano, com uma qualidade e um custo benefício invejáveis. Sebastian Ruiz, enólogo chefe desta casa arrematou um prêmio inédito na Alemanha no ano passado. Foi considerada pelo júri de degustação como a melhor casa produtora de vinhos brancos do Novo Mundo! Poderão apreciar seu potente olfato, coloração vermelho rubi escuro e também seu grande poderio e estrutura. A vocês, amantes dos bons vinhos, recomendo a compra para uma discreta guarda. Somente o tempo irá melhorar suas características.

66,00* 750ml (estoque: 600 garrafas)

Vinho Branco Italiano Frascati Cannellino



Um vinho muito pouco conhecido, mas de grande qualidade. Para mim um dos grandes vinhos de sobremesa da Itália. Produzido no Lazio com as variedades Malvasia Del Lazio, Trebbiano Toscano, Malvasia di Candia e Bonvino (esta última quase em via de extinção). Uma bela cor amarelo palha claro, com aromas agradáveis de pêssego, maçã, lechia, banana e acácia. Na degustação perceberão seu potencial de doçura aliado a um importante frescor que deixa nossa boca bastante limpa. Surpreenda seus convidados e faça um teste às cegas, jamais encontrarão sua proveniência!

22,92* 750ml (estoque: 200 garrafas)

*Promoção válida de 10/05/2006 a 31/05/2006 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

Do it yourself I

A Provina Inc, de San Jose, CA, acaba de lançar o Wine Pod, um equipamento high-tech que promete converter um enófilo em um competente enólogo. Previsto para liberação em julho 2006, o Wine Pod incorpora uma completa vinícola: desengajo, prensagem, fermentação, filtração, etc. E pelo preço de U\$1999, é um pouco mais barato do que comprar uma vinícola. O equipamento não ocupa muito espaço (125 cm de altura), tendo a forma de um ovo gigante. As partes que entram em contato com o mosto são em aço inox. A tecnologia incorporada possui, inclusive, sensores de controle remoto que através de software específico controla, com incrível precisão, as condições físicas e químicas da fermentação, extração, cor, acidez. Claro, para um toque de aromas de torrefação e baunilha há previsão para adição de cavacos de carvalho francês, americano ou húngaro. Ah, e a matéria prima? Bem, a partir de U\$4,40 por quilo, o usuário tem a opção de encomendar uvas (Cabernet Sauvignon de boa qualidade) pela internet, para entrega na manhã seguinte, numa região específica da Califórnia. E aí convém lembrar que com 72 quilos de uvas produz-se 60 garrafas (750 ml) de vinho. Para o engarrafamento, pode-se comprar uma máquina manual, por U\$100. Segundo o jornal San Francisco Chronicle, o fabricante, Greg Snell, afirma que o Wine Pod é mais sofisticado que 99% das vinícolas do mundo: "Ele virtualmente elimina os possíveis erros que podem ocorrer na produção de um vinho". E se for mesmo como Snell afirma, enólogos do mundo, cuidai-vos!

Do it yourself II

O ministro da Ciência do Reino Unido, Lord Sainsbury of Turville, acaba de adquirir por U\$600 mil um vinhedo, em Vosne-Romanée, Borgonha, tendo contratado os serviços do respeitado Jeremy Seysses (Domaine Dujac) como enólogo e consultor. Lord Sainsbury espera estar produzindo vinho fino dentro de dois anos. Como informado pela Decanter, o vinhedo tem capacidade para produzir 400 garrafas/ano, tudo para seu consumo privado. Mas Lord Sainsbury pode tranquilamente dar-se a tal capricho, pois é um dos controladores da maior rede de supermercados do Reino Unido, e que aliás leva o seu nome de família.

Genoma da Pinot Noir

Cientistas no San Michelle all'Adige Institute, em Trentino, juntamente com a Myriad Genetics dos USA, são os pioneiros no mundo a terem decodificado o genoma da Pinot Noir. O diretor do projeto, Ricardo Velasco, declarou à decanter.com: "O vinho teve uma enorme importância para a cultura humana por mais de 3000 anos, mas sua biodiversidade mal foi explorada. A Pinot Noir apresenta 19 cromossomas, contendo ao redor de 500 milhões de nucleótidos- blocos constituintes do DNA - e que por sua vez são os portadores das informações hereditárias. Depois do arroz, a Pinot Noir é o segundo produto agrícola a ter seu código genético desvendado. Os cientistas esperam desenvolver vinhas melhor adaptáveis à condições climáticas específicas, enquanto também mais resistentes à doenças, com redução do uso de pesticidas.

Azeite Extra Virgem

A conceituada revista Merum, dedicada aos vinhos e azeite finos italianos, acaba de lançar um manifesto dirigido às autoridades e legisladores da Comunidade Européia (CE) e ao Conselho Internacional do Azeite (IOOC), clamando por normas reguladoras (moralizadoras) do comércio de azeite extra virgem. (Em parte, por razões semelhantes as que culminaram com o advento das AOC's, no primeiro terço do século passado). A Merum apóia-se no incontestável fato que o azeite extra virgem nativo está disponível mundialmente em quantidades limitadas, ao passo que o consumidor praticamente só encontra este tipo de azeite nas gôndolas dos mercados. E afirma que, sem uma ação concertada, maciça, enganosa e fraudulenta por parte dos grandes engarrafadores/produtores, isto não seria possível. O manifesto propõe a introdução de legislação que permita controlar:

1. Honestidade nas informações constantes nos rótulos e contra-rótulos
2. Transparência sobre a procedência dos frutos
3. Painéis para degustação sensorial, e correspondente classificação olfato/gustativa
4. Informe da safra, como no caso dos vinhos
5. Data de engarrafamento
6. Informe detalhado dos polifenóis
7. Adoção de novos procedimentos de análise



ACONTECEU

Vinícola Carinae

Degustação da Vinícola Carinae (Marcelo Amaral Dionisio Tel.: (21) 8143-5580), na ABS/Barra, apresentando os vinhos Carinae Rosé 2004, Carinae Malbec 2004, Carinae Reserva Mallbec 2004, Carinae Cabernet Sauvignon 2004 e Carinae Reserva Syrah 2004.

World Wine Experience

Unanimidade nos elogios ao World Wine Experience (Paz – tel: (0xx11) 3315-7477), realizada no dia 25 de abril no Sofitel. Bem organizada, espaço amplo, bom atendimento e, principalmente, excelentes vinhos. Parabéns à equipe organizadora.

Villa Francioni

Principal produtor da nova região vinícola em São Joaquim, Santa Catarina, demonstra todo o potencial desta nova área. A Villa Francioni é o resultado de forte investimento da família de Dilor de Freitas, que não poupou esforços para construir uma vinícola modelo no local. Com capacidade para produção de 300 mil garrafas/ano, a intenção é a produção de vinhos exclusivos, que poderão, em curto espaço de tempo, se constituírem no padrão de qualidade do vinho brasileiro. Atendendo convite de João Luiz Manso, representante da Vinícola (tel: 2256-0858), Ricardo Farias e Fernando Miranda visitaram a vinícola e puderam corroborar o potencial de seus vinhos, ainda em fase inicial de comercialização. Foram degustados o Chardonnay Lote 1 (excelente), o Rosé, o Vila Francioni e o Joaquim. Todos de excelente nível. Provamos ainda (da barrica) os varietais Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Malbec e Sauvignon Blanc. Parabéns aos administradores da Villa Francioni pela excelência da iniciativa.

Degustação de Vinhos e Azeites Portugueses

Com organização da Adega Alentejana (Madeleine – Tel: 2529-8114), foi efetuada degustação de importantes vinhos e azeites portugueses, dia 7 de abril, no Espaço Pasquim. Destaque para a presença dos enólogos Eng. Paulo Laureano, Enólogo do Ano 2004 e Eng. João Melícias, Enólogo do Ano 2005.

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

OS QUATRO GRANDES DA ITÁLIA
25 de maio

O VINHO NA ÓPERA
8 de junho

CURSO VINHOS DA BORGONHA
13 e 20 de junho

TOPS CHILE E ARGENTINA
22 de junho

COMO RECEBER COM QUEIJOS E VINHOS
27 de junho

ABS/RJ - SEDE BARRA

PORTO, MADEIRA e JEREZ
02 de junho

CURSO CHILE E ARGENTINA
19 e 26 de junho

AMARONE, O REI DO VENETO
21 de junho

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Junho

FLAMENGO – Dia 8 – O Vinho na Ópera, com Euclides Penedo Borges. **Dias 13 e 20** - Vinhos da Borgonha, com Fernando Miranda. **Dia 22** – Tops Chile e Argentina, com Ricardo Farias. **Dia 27** – Como Receber com Queijos e Vinhos, com Celio Alzer.

BARRA – Dia 2 – Porto, Madeira e Jerez – Diferenças e Semelhanças, com Roberto Rodrigues. **Dia 19 e 26** – Curso Chile e Argentina, com Ricardo Farias. **Dia 21** – Amarone, o Rei do Veneto, com Lucilia 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