



Amarone – o Rei do Veneto (Barra)

O Amarone é o mais respeitado e cobiçado vinho da região do Veneto. Chegou pois sua oportunidade de degustá-lo: no dia 21 de junho, na Barra, Lucilia Farias estará apresentando uma excelente seleção de Amarones, incluindo o fantástico Allegrini. Vejam os vinhos e as pontuações:

Amarone Classico “Riserva Sergio Zenato”
DOC 1998 - RP90 GR3B

I Castei Amarone della Valpolicella Campo Casalin 1999,
RP94 WS94

Amarone della Valpolicella Classico DOC 2000,
Allegrini - GR3B

Vaio Amarone della Valpolicella 1999,
Serego Alighieri - WS92

Para o final teremos um Valpolicella Classico I Castei 2002, Michele Castellani. Degustação imperdível. O encontro terá início às 19:30 e o preço será de R\$ 133,00.

Tops Chile e Argentina

No dia 22 de junho, Ricardo Farias estará realizando a esperada degustação anual de Tops do Chile e Argentina, oportunidade única de degustar o que há de melhor naqueles dois países. Vejam os vinhos:

Almaviva 2001 – Baron Philippe Rothschild e Concha y Toro
Montes Alpha M 2003 - Viña Montes – WS91

Clos Apalta 2003 - Casa Lapostolle – WS93 RP92

Cheval des Andes 2003 - Terrazas de los Andes

Catena Zapata Estiba Reservado 2001 - Catena Zapata

Noemia 2003 – Bodega Noemia – JC95

São vinhos premiados e que representam o que há de melhor no Chile e na Argentina. Para o final, Santa Helena Vernus Cabernet Sauvignon 2002 e Finca La Celia Cabernet Franc 2003, ofertados gentilmente pela Interfood. Degustação imperdível. O horário: 19:30 e o preço R\$ 226,00.

Como Receber com Queijos e Vinhos

Dia 27 de junho no Flamengo e dia 05 de julho na Barra, Celio Alzer estará ministrando esta sempre aguardada palestra. Objetivo: informar sobre a organização de um evento do gênero, em casa, orientando a escolha dos queijos, dos vinhos, pães e frutas, inclusive quantidades e dando dicas de harmonização entre queijos e vinhos. Ao final, degustação de Emmental, Camembert, Brie, Gorgonzola e cabra fresco, com os vinhos Merlot 35 South, Viña San Pedro; Villa Montes Sauvignon Blanc; e Porto Ruby Don José, Real Companhia Velha; além de pães e frutas. Preço: R\$ 77,00. Horário: Flamengo: 19:30 horas – Barra: 19:30 horas.

Curso de Vinhos de Bordeaux

A França é o mais renomado e conceituado país vitivinícola do mundo, graças à excepcional qualidade de seus vinhos e à sua inigualável contribuição para o desenvolvimento e o aprimoramento dessa maravilhosa bebida. Dentre suas regiões, destaca-se Bordeaux, em função de suas excepcionais castas e da tradição e elevada tecnologia, associadas às suas características físicas, climáticas, políticas e mesmo históricas, que lhe garantiram, ao longo dos tempos, condições necessárias para a produção de vinhos de grande qualidade e elegância, que sempre encantaram e encantam os amantes do vinho. Geraldo Alão estará apresentando nos dias 11 e 18 de julho o sempre aguardado Curso de Bordeaux, no qual focalizará essa especial região com os aspectos acima mencionados e para o qual selecionou os seguintes vinhos:

1º Dia

Château de France 2002, Bernard Thomassin
Château Maucaillou 2000, Cru Bourgeois Tinto
Château Léoville-Poyferré 2001, 2ème Cru Classé – RP90 WS90
Château Pichon Longueville Comt. de Lalande 2002,
2ème Cru Classé

2º Dia

Château Clos Fourtet 2002, 1er Grand Cru Saint Émilion RP90
Château de France 1999, Bernard Thomassin
Château Le Gay 1999, Pomerol
Château de Maule 1999, Sauternes

Para o final, foi escolhido o Cru Bourgeois Château de la Croix 1999 de Jean Francisco. Os encontros terão início às 19 :30 e o preço será de R\$ 276,00.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

126 – Crianza, Reserva, Gran Reserva

Vinhos de qualidade na Espanha recebem há décadas o certificado de Denominación de Origen (DO). Quando, nos anos 80, foi criada a classe superior Denominación de Origen Calificada (DOCa), os primeiros a merecê-la foram os tintos da Rioja, no centro-norte do país.

Como os melhores Riojas são classificados pelo tempo de guarda antes da comercialização, suas garrafas levam um selo de garantia que indica se o exemplar é um Crianza, um Reserva ou um Gran Reserva. Eles totalizam 70% da produção regional.

Crianza significa que o vinho passou um ano em barrica e outro em garrafa, conservando parcialmente seu frutado. Os Crianza representam 40% dos vinhos da Rioja.

Para ser incluído na classe Reserva deve passar um ano em barrica e dois em garrafa. Os Reserva somam 20% dos vinhos da região.

Os Gran Reserva estacionam dois anos em barrica e três em garrafa, ganhando em maciez e complexidade e perdendo frescor e frutado. Não passam de 10% do total.

Não é nada cômodo produzi-los. Há que se dispor de muito espaço para barricas de carvalho, garrafas deitadas em ambiente de temperatura e umidade estável, técnica e experiência. As boas vinícolas riojanas estão devidamente equipadas com tudo isso.

@BS: O VINHO NA INTERNET - 62

Homero Sodré

O Alentejo é a maior região vinícola de Portugal. Há algumas décadas atrás, era apenas o maior produtor mundial de cortiça, com vinhos sofríveis e sem lugar no cenário mundial. Atualmente, os vinhos alentejanos são as grandes estrelas do mercado, quando se fala de vinhos portugueses. Esta evolução provocou reações das regiões tradicionais, como o Douro e a Bairrada, que reviram seus conceitos e métodos, para conter a avalanche alentejana. Predominam as castas tintas Aragonês (Tempranillo, na Espanha), Trincadeira, Alfrocheiro e a francesa Alicante Bouschet. Entre as brancas destacam-se a Antão Vaz e a Arinto. Na profusão de rótulos da região disponíveis nos mercados mundial e brasileiro, destacam-se o Pêra Manca, Cartuxa, Esporão e Mouchão, que concorrem em pé de igualdade com os grandes vinhos de outras regiões. Naveguemos pelo mundo virtual do Alentejo!

Adega Cartuxa (www.cartuxa.pt) • Herdade do Esporão (www.esporao.com)
Adega de Borba (www.adegaborba.pt)



Escolha do Sommelier

Danio Braga



Tudo pra você gostar da gente.



Vinho Tinto Sul Africano Pinotage Indaba

Trata-se do vinho ícone da África do Sul. Pinotage é um cruzamento genético entre as uvas Cinsault e Pinot Noir. Um vinho de grande caráter, porém muito gentil e harmônico. Indaba é uma vinícola que visa obter resultados de qualidade e de excelência acima das médias mundiais. Um vinho de uma bela cor vermelho rubi escuro e de grande intensidade. Aromas de frutas vermelhas maduras, destacando o cassis. Mais uma vez, podemos conferir o conceito que norteia nosso trabalho e que demonstra como o mercado de vinhos está evoluindo na relação custo-benefício.

17,80* 750ml (Estoque: 3.500 unidades)



Vinho Tinto Argentino VVV Homenaje Malbec

Este é um vinho majestoso que ouviremos falar brevemente nas páginas especializadas das melhores revistas internacionais. É uma pequena vinícola cravada nos arredores de Mendoza, mas com uma filosofia de trabalho extraordinária. Após dois anos de parceria, nos agraciaram com 120 garrafas deste Premium Wine. Com certeza podemos colocar ao lado dos grandes vinhos argentinos. Uma cor vermelho rubi ainda azulada escura, com aromas magistrais de frutas e especiarias. Um vinho soberbo que vocês, amantes dos bons vinhos, poderão descobrir em primeira mão e em caráter exclusivo nas nossas lojas.

78,90* 750ml (Estoque: 110 unidades)

*Promoção válida de 13/06/2006 a 30/06/2006 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 XXXIX

Edgar Rechtschaffen

Los 3 Bandidos

Está provado que o consumidor é influenciado pelo nome e rótulo dos vinhos. Assim, Los 3 Bandidos é uma das dezenas de marcas de vinho francês desenvolvidas para atingir a base (até U\$10) do consumidor norte-americano. O nome foi inspirado na memória de 3 revolucionários mexicanos do início do século XX: Pancho Villa, Emiliano Zapata e Venestiano Carranza. O vinho é produzido em Gigondas, sul da França. Tudo, com forte apoio da embaixada francesa em Washington onde, recentemente, também foram apresentados o branco Ch3 (chenin, chasan e chardonnay), o tinto Ca3 (cabernet sauvignon, carignan e caladoc). E o Jet Lag, embalado em garrafas que podem remeter a idéia de um shampoo ou colonia, seladas com tampa metálica rosqueável e em volume de 250 ml. Conforme informou a agência de notícias Reuters.

Top 5

As cinco principais variedades de uva (espécie *vitis vinifera*) por áreas de plantio no mundo são:

1.Airén (306.000 ha); **2.Merlot** (262.000 ha); **3.Cabernet Sauvignon** (256.500 ha); **4.Grenache** (207.800 ha); **5.Chardonnay** (175.200 ha). Classificação que o leitor talvez não tenha acertado. Airén é plantada em imensas áreas do centro da Espanha sendo usada na produção de vinho branco, ou misturada com a Tempranillo para produzir tintos leves ou ainda na elaboração de destilados vínicos: brandy, conforme estatística divulgada pela revista Decanter.

Bordeaux 2005 - Royal Flush

Em artigo sobre a safra Bordeaux 2005, intitulado “Atenção: esta safra pode causar sérios danos ao seu bolso” Serena Sutcliffe MW- diretora do departamento de vinho da casa de leilões Sotheby’s- fala maravilhas da recém degustada (en primeur), mas ainda não liberada, esplendorosa safra Bordeaux 2005, mas adverte sobre os preços estratosféricos propostos pelos rótulos mais ilustres. Sutcliffe propõe a compra dos vinhos menos badalados e que “... não deixem de guardar alguns centavos (sous) para os brancos secos e doces, que estão fantásticos”. As cinco principais appellations: Haut Medoc, Pomerol, St. Emilion, Pessac Léognan (tintos e brancos secos) e Sauternes-Barsac (brancos doces) produziram, todas, vinhos maravilhosos. **Um raro caso de royal flush no pocker da mesa de Bordeaux.**

Falsificação

Quando o preço de uma garrafa de vinho excede a maior denominação da moeda circulante, digamos 100 euros, nada mais natural que adotar a mesma tecnologia de proteção que

a adotada pelo Banco Central Europeu. Assim, segundo a agência de notícias Ansa, a Ciacci Piccolomini d’Aragona, que produz 40.000 garrafas de Brunello di Montalcino, passou a apresentar como certificado de autenticidade o mesmo sistema holográfico já adotado por diversas marcas de prestígio como Rolex e Ferrari, além do Banco Central Europeu. Haja proteção; haja marketing.

Tatuagem

O astro de Hollywood Johnny Depp, também é conhecido por seu amor pelos grandes vinhos franceses, sendo o Chateau Calon Ségur seu preferido. Depp vive com a cantora francesa Vanessa Paradis e passa seis meses por ano na França. E uma outra faceta menos discreta sobre o ator revela que ele ostenta uma tatuagem: ‘Wino forever’. Uma adaptação de uma tatuagem anterior, que se referia à sua ex-namorada Winona Ryder, que dizia: ‘Winona forever’. Como revelou o magazine francês Madame Figaro.

Dica para Harmonização

Dentre as diversas harmonizações de vinho com comida, apresentamos uma bem simples. Durante o recente World Economic Forum, realizado em Gstaad, nos Alpes Berneses, e que congrega parte da elite política, empresarial e intelectual do mundo, os donos da Google ofereceram uma recepção vespertina paralela, para 300 convidados. Ali foram servidos champagne Krug 1990, Chateau Margaux 1979 e Chateau Gruaud Larose 1989, acompanhados de ostras de Riec sur Belon (Bretagne) e jamon Ibérico de Bellota (o autentico pata negra). Bem fácil de repetir.

Boicote

Em 2004, o governo da Catalunha (coalisão de separatistas e socialistas e comunistas) instou os espanhóis a boicotar o esforço do governo central em propor Madrid como candidata para sediar os jogos olímpicos de 2012. Claro, a Catalunha deseja reprisar 1992, com Barcelona sedeando o evento. Mas, a toda ação corresponde uma reação, pois a maioria dos espanhóis (não catalães) não aceita as aspirações separatistas catalães. E esta veio através da Internet. Milhares de mensagens invadiram o éter propondo o boicote de produtos catalães, especialmente a Cava, líder mundial no mercado de espumantes e com significativo peso na economia local. Resultado: A Cava foi a perdedora. Novas regiões produtoras como Estremadura e Castilla – La Mancha dobraram sua participação no mercado de espumantes, ao mesmo tempo que o consumo do ‘verdadeiro’ champagne francês aumentou em 40%.



ACONTECEU

François Lurton na ABS/RJ

Dia 22.05, degustação da Vitis Trade (Antonio Campos – Tel. 3860-1701), com palestra de François Lurton, apresentando os vinhos Lurton Viognier 2004, Araucano Sauvignon Blanc 2005, Lurton Salamandra 2004, Araucano Cabernet Sauvignon 2003 e Lurton Cabernet Sauvignon 2003.

Decanter

Dia 23.05, Geraldo Alão e Aníbal Patrício (2286-8838) apresentaram vinhos uruguaios da Decanter: Sauvignon Gris 2004, Chardonnay 2005, Tannat Roble 2003, Tannat-Merlot 2004, Tempranillo-Tannat 2004 e Estirpe 2002.

Boscato Vinhos Finos

Dia 26.05, Clóvis R. Boscato (54 296-1377), diretor e proprietário da Boscato Vinhos Finos, empresa situada no município de Nova Pádua – Serra Gaúcha-RS, junto ao Vale do Rio das Antas, apresentou os vinhos Reserva Boscato Chardonnay 2005, Gran Reserva Boscato Cabernet Sauvignon 2002 e um vinho tinto, ainda sem rótulo, que será lançado nos próximos meses. Ao final foi gentilmente oferecido um coquetel com outros três vinhos da Vinícola.

Vini Rio na ABS/RJ

Seção Barra

Dia 29.05, com palestra de João Fontes Neto, diretor da ABS-Barra, a Vini Rio (João Luiz Manso 2256-1375) apresentou os vinhos Monte Velho Branco 2004 e Monte Velho Tinto 2004, Vinha da Defesa Branco 2003, Vinha da Defesa Tinto 2003 e Vinha da Defesa Rosé 2004, Esporão Reserva Branco 2004 e Esporão Reserva Tinto 2003 e Quinta do Crasto Douro 2002

Evento Mistral

Nos dias 01 e 02 de junho aconteceu o Encontro Mistral no Hotel Sofitel, quando muitos tiveram a oportunidade especial de uma grande degustação com os melhores vinhos de 14 países, além de poderem conversar com vários respectivos produtores.

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

O VINHO NA ÓPERA - 08 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

CURSO BÁSICO - 03 de julho ou 05 de julho

CURSO DEGUSTAÇÃO - 03 de julho ou 05 de julho

CURSO PROFISSIONAIS CICLO I - 04 de julho

CURSO VINHOS DE BORDEAUX - 11 e 18 de julho

CAMPEÕES CUSTO x BENEFÍCIO - 12 de julho

OS INCRÍVEIS AUSTRALIANOS - 13 de julho

COMO VINHO PARA CHOCOLATE - 27 de julho

ABS/RJ - SEDE BARRA

CURSO CHILE E ARGENTINA - 19 de junho e 03 de julho

AMARONE, O REI DO VENETO - 21 de junho

CURSO BÁSICO - 04 de julho

CURSO DEGUSTAÇÃO - 06 de julho

COMO RECEBER COM QUEIJOS E VINHOS - 05 de julho

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE O ÍCONE DO RHÔNE SUL - 19 de julho

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Agosto

FLAMENGO – Dia 10 – A retomada da África do Sul, com Fernando Miranda. **Dias 15 e 22** – Curso Vinhos da Espanha, com Fernando Miranda. **Dia 31** – Os TOPs do Douro, com Ricardo Farias.

BARRA – Dia 02 – Como Vinho para Chocolate, com Celio Alzer. **Dia 10** – Campeões do Custo x Benefício (à tarde), com Celio Alzer. **Dia 16** – O Fantástico Alentejo, com Geraldo Alão. **Dias 21, 23 e 28** – Curso de Vinhos Italianos, com Celio Alzer.

Presidente: Ricardo Augusto B. L. de Farias

Vice-Presidente: Euclides Penedo Borges

Diretora: Ana Maria Schall Gazzola

Diretora: Maria Angela Cruz Auler

Diretora: 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