



Rosés: Vinhos para o Verão

Com a proximidade do verão, com sol, praia ou piscina e muita descontração, nada melhor que vinhos refrescantes para as tardes em boa companhia. Os vinhos rosés acrescentam um item fundamental ao prazer de se apreciar um bom vinho: cores divinas! Os vinhos apresentam hoje um novo patamar de qualidade.

Roberto Rodrigues está selecionando vinhos rosés com os mais variados tons de rosados para esta degustação inédita, que será no dia 14 de dezembro (nova data). Serão degustados rosés do Chile, Argentina, Portugal, França e Brasil, de diversas castas. Mais detalhes do evento, no site da ABS-RJ.

Os TOPs Nacionais

Esta tradicional degustação, onde são apreciados os melhores produtos nacionais, acontecerá no dia 23 de novembro, sob a condução de Geraldo Alão. Trata-se de uma oportunidade única para degustar o que há de melhor no vinho nacional. Vejam a seleção:

Miolo Brut Rosé
Miolo Brut Millésime 2004
Chandon Brut Excellence
Villa Francioni Chardonnay Lote 1 (2004/2005)
Miolo Merlot Terroir 2004
Lídio Carraro Quorum Grande Vindima 2004
Salton Talento 2002
Don Laurindo Gran Reserva 2002

Para o final foi selecionado o vinho Tempranillo Singular 2005, Lídio Carraro. O preço será de R\$ 47,00 e o horário, o de sempre: 19:30 horas.

Curso de Champagnes e Espumantes

Final de ano é época dos espumantes e champagnes. Nos dias 05 e 12 de dezembro, Celio Alzer promoverá curso sobre o assunto, no qual serão apresentados vinhos das diversas regiões produtoras (reparem que até um Krug será degustado):

Champagne Krug Grande Cuvée
Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve
Salton Evidence Brut
Cave Geisse Terroir 2002
Terranova Moscatel Espumante Miolo
Margot Blanc de Noirs Extra Brut
Prosecco di Valdobbiadene Foss Marai Extra Dry
Herdade do Esporão Bruto
Cava Jané Ventura Rosado Brut

Para o final, Marson Brut e “comidinhas” que surpreenderão. O preço do curso, com material didático e vinhos, será de R\$ 161,00.

Novo Livro de Fernando Miranda

Fernando Miranda lançará em duas noites de autógrafos seu novo livro, “Análise Sensorial de Vinhos”, da Editora Alxel Books do Brasil, com prefácio de Jorge Lucki. No dia 27 de novembro, às 19 horas, no Restaurante Victória, na sede social do Jockey Club Brasileiro, Rua Mário Ribeiro nº 410 na Gávea e para os amigos da Barra da Tijuca, a noite de autógrafos será no dia 04 de dezembro, às 19 horas, no bar da Churrascaria Barra Grill, Rua Min. Ivan Lins, 314.

Entronização Confraria dos Enófilos do Alentejo

Parabéns aos nossos associados Madeleine Mallet Patrício, Marcelo Copello e Ricardo Farias, que receberam convite para fazer parte da Confraria dos Enófilos do Alentejo (Portugal), tendo em vista sua dedicação na divulgação dos vinhos daquela região portuguesa. A entronização será realizada no próximo dia 18 de novembro, em solenidade na cidade de Évora/Portugal.

Só espumante... para as festas

Aproveitando a proximidade das festas de fim de ano, a degustação “Campeões do Custo x Benefício”, no dia 22 de novembro, às 16hs, terá uma seleção de seis espumantes: três brasileiros, um argentino, um português e um francês. Como sempre nesse evento, fizemos uma parceria com representantes e importadores, para disponibilizar os produtos para todos os associados da ABS/RJ, por um preço diferenciado, no período de 23 de novembro a 22 de dezembro. Anote os espumantes, nomes e telefones dos representantes e os preços especiais: Vallontano Brut, de R\$ 24,50 por R\$ 19,00 (Euclides Martins, tel.: 9635-6609 ou 2568-7128); Piagentini Rosé Brut, de 18,90 por R\$ 15,40 (MKS – Alves, tel.: 9866-7535 ou 2584-9099); Moscatel Espumante Marson, de R\$ 24,00 por R\$ 19,00 (Porto Leblon – Roberto di Tulio, tel.: 9648-5988 ou 2549-8828); argentino Nocturno Brut, de R\$ 24,00 por R\$ 19,00 (Grand Cru – Anna Bosso, tel.: 7814-9394 ou 2511-7045); português Ortigão Bruto, de R\$ 45,90 por R\$ 30,00 (Espírito do Vinho – Anibal, tel.: 2286-8838); francês Blanc de Blancs Comte d’Ormont Brut, de R\$ 40,83 por R\$ 36,74 (Mistral – Noêmia, tel.: 2239-6474 ou 2274-4562). Condições de entrega, forma de pagamento e eventuais custos de frete devem ser tratados diretamente com os representantes. A degustação “Campeões do Custo x Benefício”, conduzida por Celio Alzer, custará R\$ 46,00.

Almoço de Confraternização de Natal Locanda della Mimosa

Será no dia 09 de dezembro o tradicional almoço de final de ano na Locanda della Mimosa – Alameda das Mimosas, 30 – Vale Florido – Petrópolis. Lilian e Danio estão se esmerando na elaboração do cardápio e dos vinhos. Número de vagas limitado a 130 pessoas. Os convites devem ser retirados na Secretaria da ABS/RJ ao preço de R\$ 170,00. Não deixe para última hora, pois você poderá não encontrar mais lugar. Os interessados em se dirigir à Locanda em ônibus privativo (R\$ 40,00), por favor, mencionar por ocasião da compra do convite.

Petrópolis Gourmet e Solar Fazenda do Cedro

Duas boas notícias: o Petrópolis Gourmet acontece de 9 a 19 de novembro, com oficinas de gastronomia e uma variedade de Menus oferecidos por 25 restaurantes e Rula Simões estará participando com um Menu da Culinária Grega. Detalhes no site www.petrologourmet.com.br. Segunda boa notícia: o Solar Fazenda do Cedro está de volta. E mais: os sócios da ABS/RJ têm 10% de desconto ou podem levar seu vinho sem cobrança de rolha (mostrar a carteirinha).



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

131 – No extremo norte da Ilha Sul

Lá se vão trinta anos desde que a Nova Zelândia passou a nos surpreender com a expansão e a qualidade de sua vinicultura, inexistente até os anos sessenta. Em seu isolamento geográfico, os neozelandeses estabeleceram uma forte identidade regional para seus vinhos, nas ilhas Norte e Sul que formam o território do país.

No norte da Ilha Sul encontra-se a área portuária de Nelson, vizinha a oeste de Marlborough, paraíso da Sauvignon Blanc. Diferentemente dessa, a área que se espalha em torno do porto nas colinas de Upper Moutere e na planície de Waimea, é mais úmida e mais propícia para a Chardonnay, que ali predomina.

Nelson tem pelo menos quatro vinícolas de referência sendo três pequenas - Neudorf, Greenhough e Spencer Hill - e uma de médio porte, a Seifried Estate.

Greenhough é um dos principais produtores da região com brancos Chardonnay, Riesling e Sauvignon Blanc e tintos da Pinot Noir, sob o rótulo Hope Vineyard enquanto que a Neudorf e a Spencer Hill elaboram Chardonnays tidos como cremosos e cativantes.

Em linha com sua origem austríaca, a Seifried Estate iniciou-se com Riesling e Gewürztraminer mas hoje inclui também Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Noir sob os rótulos Winemakers Collection e Redwood Valley.

Nenhuma das "wineries" acima tem representante no Brasil. Nossas importadoras, que nos acordaram para os vinhos de Marlborough e Central Otago, bem que poderiam nos brindar com os da região de Nelson, no extremo norte da ilha Sul da Nova Zelândia.



Escolha do Sommelier

Danio Braga

Zona Sul 
Tudo pra você gostar da gente.



VIIGNIER RESERVA DONA DOMINGA

Dona Dominga é uma ilustre conhecida dos associados da ABS, uma linha exclusiva da Casa Silva, uma das mais notórias e respeitadas casas que o Chile produz – para o meu deleite.

Hoje, queria apresentar um vinho produzido na Região de Colchagua, e que neste próximo verão dará o que falar. Um vinho robusto, de bela estrutura, elegante, e ao mesmo tempo, fino. Aromas elegantes de abacaxi maduro, floral e que na boca se transformam numa combinação de delicadeza e estrutura, sem aqueles aromas demasiado carregados de madeira que nós tanto conhecemos.

Na gastronomia, recomendaria sempre uma carne branca, molhos claros e queijos pastosos de meia cura de leite vacino. Carnes brancas e peixes também são um excelente acompanhamento.

33,30*
750ml (Estoque: 1098 unidades)

**O Dona Dominga Viognier está a venda nas lojas abaixo:*

Copacabana: Av. Nossa S. de Copacabana, 936 • **Ipanema:** Visconde de Pirajá, 118; Visconde de Pirajá, 504; Prudente de Morais, 49 • **Leblon:** Dias Ferreira, 290; Dias Ferreira, 320; General Artigas, 325; Av. Bartolomeu Mitre, 705 • **Leme:** Gustavo Sampaio, 679 • **Botafogo:** Bambina, 36 • **São Conrado:** Estrada da Gávea, 870 • **Barra da Tijuca:** Av. Erico Veríssimo, 565; Av. das Américas, 3665 • **Recreio:** Av. das Américas, 16.237 • **Jardim Botânico:** Pacheco Leão, 16 • **Angra dos Reis:** Praia do Jardim, s/no Lj.121 - Marinas



CHATEAU SAINT ESTEVE "ALTAIR"

Só um território rico e opulento como a região de Corbiere, no sudoeste Francês, poderia gerar um vinho de tamanha envergadura. Certamente, é o melhor vinho que este pequeno castelo produz. Uma quantidade limitada de garrafas que estou reservando para você, caro confrade da ABS.

As uvas Syrah, Carignan, Grenache e Mourvèdre são as espinhas dorsais deste maravilhoso e longo vinho, que poderemos guardar em nossa adega por um bom tempo.

De coloração vermelha púrpura intensa, com aromas de frutas vermelhas e delicadas notas de manjeriço. Na boca, possante e persistente, um companheiro ideal para comer com caças, molhos escuros e carnes de longa cocção, meu preferido seria uma excelente lebre!! Saúde.

63,90**
750ml (Estoque: 282 unidades)

***O Chateau Saint Esteve Altair só está a venda em nosso site www.zonasulatende.com*

PARA RECEBER A PROMOÇÃO, É NECESSÁRIO:

- Ser portador do Cartão ou Chaveiro Zona Sul.
- Ligar para 2122-7070 apenas uma vez e informar que é sócio da ABS.

***Promoção válida de 01/11/2006 a 30/11/2006 exclusiva para os associados ABS.**



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XLIII

Edgar Rechtschaffen

Vinho e Cultura

A UNESCO acaba de instituir a primeira cátedra de Vinho e Cultura, na Universidade de Borgonha. A posição inaugural será ocupada pela climatologista Jocelyne Pérard, inicialmente por dois anos. A cátedra, financiada pela UNESCO, deverá concentrar-se na implantação de programas de mestrado, a começar através de e-learning (estudo dirigido pela internet). Em seu discurso de entronização, a professora Pérard, que já foi presidente da Universidade de Borgonha, declarou: “Acredito firmemente que temos um enorme papel a desenvolver na transferência de conhecimento para novos programas de viticultura como os estabelecidos em países como Vietnam, Brasil, China e da Europa do Leste”.

O Tocai morreu. Viva o Tokay

De acordo com as regras da Communauté Européenne (CE), concernentes a nomes semi-genéricos que se aplicam, por exemplo, ao Gorgonzola, Champagne, queijo Cheddar, presunto Parma e outros produtos de regiões famosas, somente Tokaji (no sudeste da Hungria) pode produzir vinhos sob esta designação. Esta decisão resulta da recente admissão deste país à CE. Estão assim proibidas designações seculares de vinhos como o Tocai Friulano que data desde o século XIII, quando a condessa Aurora Formentini, desta região do nordeste da Itália, casou-se com um conde húngaro, recebendo como presente de núpcias 300 pés de uvas (húngaras) Tokay. Ficam também proibidas as designações francesas Tokai Pinot Gris e Tokai d’Alsace. Já a partir da safra 2006, que acaba de ser colhida. Informou a Decanter News.

Cavacos de madeira

O Institut National des Appellations d’Origine - INAO, órgão regulador da atividade do vinho na França, delineou seus planos para proibir o controvertido uso de cavacos de carvalho (e de outras madeiras), no processo de elaboração de vinhos de qualidade superior, das 460 Appellations d’Origine Contrôlée – AOC’s, em reação à medida recém aprovada pela EU. Informou o Beverage Daily.

Alzheimer

Recente estudo sugere que o vinho tinto, especificamente o Cabernet Sauvignon, pode atuar como excelente inibidor da doença de Alzheimer. A pesquisa, realizada com ratos cobaias no Mount Sinai School of Medicine de N.York, indicou uma significativa redução da deterioração da função memória espacial, típica na ocorrência de Alzheimer. O trabalho infere que o consumo moderado de vinho tinto - duas taças por dia para os

homens e uma para as mulheres (de acordo com os padrões estabelecidos pela Food and Drug Administration – FDA), pode ajudar na redução do risco relativo do Alzheimer. Conforme noticiou a Decanter News.

Mouton 45: U\$28.750

Uma caixa com 12 garrafas de 750 ml de Chateaux Mouton Rothschild 1945 bateu o recorde mundial de maior preço pago por um vinho em leilões. Mas este recorde durou menos de 1/4 de hora pois, logo a seguir, uma outra caixa com seis garrafas no tamanho magnum (1500 ml), do mesmo Chateaux e mesma safra, foi arrematada por preço 19% superior. Isto ocorreu em 29 setembro 2006, por ocasião do leilão inaugural da Christie’s em Beverly Hills, Califórnia. Os preços pagos foram, respectivamente, U\$ 24.166 e U\$ 28.750 por (garrafa) 750 ml de Mouton 1945. Para efeito de comparação, o recorde anterior foi estabelecido meio ano antes, em março 2006, por uma caixa com seis magnum de Romanée-Conti 1985 cujo lance de arrematação equivaleu à mixaria de U\$ 14.198 por 750 ml de vinho.

EU: Política e vinho

O bloco de ministros dos países membros da European Union-EU, incluindo grandes produtores de vinho, como França, Espanha e Itália, deu seu “agreement” (de acordo) provisório ao plano da EU para erradicar 400.000 hectares de vinhas, visando drenar o excedente - lago de vinho encalhado - de 1,5 bilhões de litros. O que equivale a 2 bilhões de garrafas de 750 ml. As causas são conhecidas: queda do consumo local e, principalmente, a forte concorrência do Novo Mundo (com vinhos de alta relação qualidade/preço). A ação ocorreu durante discussão informal, sobre a reforma da política do vinho, do Conselho de Ministros da Agricultura dos países membros da EU. Mas nenhuma proposição legislativa sobre a reforma está prevista antes de 2007. As regiões do Languedoc-Roussillon (França) e da Mancha (Espanha) seriam as mais afetadas pelas reformas. Estas regiões, além de enormes produtoras, apresentam a menor receita média do setor: 650 Euros/hectare. Os ministros declararam que deveria caber a cada Estado membro decidir sobre a erradicação, ao invés de deixar a decisão aos produtores individualmente. De todo modo, já está decidido que a EU deseja cessar o subsídio de 500 milhões de Euros que vem sendo conferido anualmente para a transformação de vinho não vendido em álcool industrial. Este subsídio consome a metade da verba anual, de 1 bilhão de Euros, destinada ao setor vinha/vinho. Mas, como bons políticos, os ministros alertaram que a erradicação pura e simples, se generalizada, poderia ter efeitos muito negativos e talvez não devesse ser a ação principal. Insinuando a redução de rendimentos, com conseqüente melhora de qualidade, onde possível. Como noticiado pelo Beverage Daily.



ACONTECEU

Esclarecimento:

Diversas ocorrências, alheias à nossa vontade, provocaram atraso no envio do ABS Notícias de outubro, pelo que pedimos nossas escusas. Como se tornava imprescindível notificar os sócios sobre nossas atividades e, em particular, a Festa da Primavera, decidimos postar a edição em preto e branco. Caso seja do interesse, a versão colorida encontra-se à disposição na Secretaria.

Vinícola La Rioja Alta

A Importadora Grand Vin (Ana de Andrade (0xx11) 3672-7133) com a presença do diretor da La Rioja Alta, apresentou na ABS/RJ Flamengo os vinhos Albariño Lagar de Cervera 2005, Viña Alberdi Reserva 2000, Baron de Oña Reserva 1998, Viña Arana Reserva 1997, Áster Reserva 2000 e Gran Reserva 904 – 1995, da Bodega La Rioja Alta.

Vinícola Boutique Lídio Carraro – ABS/RJ Barra

Degustação da Importadora Carinae (Marcelo Dionísio – 2223-0211), dirigida por Mike Taylor, apresentando os vinhos Carinae Rose, Lídio Carraro Elos, El Galgo Merlot, Lídio Carraro Quorum e El Galgo Malbec Gran Reserva.

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

CAMPEÕES DO CUSTO X BENEFÍCIO

22 de novembro

TOP NACIONAIS

23 de novembro

Adega Alentejana

A Adega Alentejana (Madeleine Patrício - 2249-6190) trouxe o enólogo Paulo Laureano para apresentar os vinhos Vale da Torre rosé 2005, Auster branco 2004, Vale da Torre tinto 2004, Singularis tinto 2003, Don Rafael tinto 2004 e Dolium Reserva tinto 2002.

CAVE - Confraria dos Amigos de Vinhos Especiais

Por iniciativa do nosso associado Luis Carlos da Nóbrega, está em pleno funcionamento a CAVE, confraria cuja finalidade é avaliar e informar sobre novos vinhos no mercado, promovendo eventos e degustações para os confrades e seus convidados. Mais detalhes podem ser obtidos no site www.acave.com.br

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Dezembro

FLAMENGO – Dias 05 e 12 – Curso de Champagnes e Espumantes, com Celio Alzer. **Dia 09** – Almoço de Confraternização de Natal na Locanda della Mimosa. **Dia 14 – Roses** – Vinhos para o Verão, com Roberto Rodrigues.

BARRA – Dia 13 – Brancos Chilenos, com João Fontes.

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