



Final de Ano

Mais um ano se passou e mais sucesso para a nossa ABS/RJ. O quadro social estabilizou-se em torno de 1.200 associados com intensa participação dos sócios nas diversas atividades, como demonstrado pelos números que se seguem.

O calendário anual apresentou 122 atividades à disposição dos sócios. Os números finais da apuração sobre a participação em cursos e degustações promovidos pela ABS/RJ são significativos: 1618 participantes nos diversos cursos e 680 em Degustações Dirigidas. Detalhe importante é que tivemos 965 alunos nos Cursos Básicos, porta de entrada para o mundo do vinho, significando que colocamos no mercado quase mil novos enófilos.

A sede da Barra vingou, sendo realizados seis cursos Básicos (214 alunos), seis cursos de Degustação (129 alunos), seis Degustações Dirigidas e um curso Suplementar (101 alunos) e oito grupos de degustação em pleno funcionamento, com 58 participantes.

As degustações denominadas de Novos Produtos mostrou o acerto da diretoria em cobrar o valor simbólico de R\$ 20,00, pois democratizou o acesso a qualquer um dos 1200 sócios. Foram 24 encontros com 582 participantes.

Foi mantida a rotina de viagens à Serra Gaúcha (2) e ao exterior (2). Realizados seis eventos festivos para os associados, sendo três Encontros de Confraternização, Festa da Primavera, Encontro de Caxambu e almoço de confraternização na Locanda (no próximo dia 9).

Os Grupos de Degustação tornaram-se uma das mais importantes atividades da ABS/RJ: são 57 grupos envolvendo 422 associados, ocupando todas as salas da ABS/RJ, de 2a a 5a feira e mais duas salas na Barra.

Os dois convênios continuam em vigor: VARIG, após um interregno de dois meses, foi reativado, objetivando a avaliação e homologação dos vinhos para a primeira classe e classe executiva, feita através da degustação (173 vinhos degustados) e com o Zona Sul, que vem patrocinando nosso boletim e disponibilizando aos associados promoções especiais de vinhos.

A lista de pousadas e restaurantes conveniados que dão desconto ou permitem ao associado da ABS/RJ levar o próprio vinho sem cobrança de rolha foi acrescida de 16 novos conveniados, atingindo o total de 60 estabelecimentos.

Foram realizados dois ciclos de curso para Profissionais, com a duração de três meses cada, nos quais houve a participação de 66 profissionais. Foram realizados dois concursos de sommeliers, ambos no Hotel Pestana: Concurso Regional, onde foi escolhido o melhor sommelier do Rio do Janeiro (Hirã Salsa Junior) e o Concurso Brasileiro de Sommeliers, que selecionou o nosso representante (Guilherme Correa) para o Concurso Mundial a ser realizado em Barcelona em março de 2007.

Nova sala foi alugada, totalizando agora dez salas contínuas. Com o aluguel da sala 309 foi possível centralizar no andar todos os nossos cursos. Para manter todas estas atividades em pleno funcionamento é necessária uma dedicação de pessoas integrantes da administração da Associação e de colaboradores em geral. Gostaríamos de manifestar nossos agradecimentos aos importadores e proprietários de vinícolas, ao quadro de associados, aos nossos funcionários (fator fundamental), ao corpo didático, aos monitores e em especial aos membros da Diretoria pelo apoio recebido e que tiveram parcela significativa no êxito de nossas atividades.

A todos um Feliz Natal, esperando que 2007 seja um ano com ainda mais realizações para a nossa ABS/RJ.

Ricardo Farias

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! Eles apresentam hoje um novo patamar de qualidade. Roberto Rodrigues selecionou vinhos rosés com os mais variados tons de rosados para esta degustação inédita, que será no dia 14 de dezembro. Alguns vinhos degustados poderão ser adquiridos com desconto junto aos importadores/distribuidores.

Espumante Adolfo Lona Rosé – Espumante Miolo Rosé – Espumante Louis Perdrier Rosé – Miolo Seleção Rosé – Aurora Rosé Merlot – Rio Sol Rosé Villa Francioni Rosé – VVV Rosé Malbec – Santa Digna Rosé de Miguel Torres – J. Bouchon Rosé

Para acompanhar, petiscos. O preço será de apenas R\$ 44,00

Extraordinários Brancos Chilenos - Barra

Começa o calor e nada melhor do que saborear um bom vinho branco. Pensando nisso, João Fontes preparou esta degustação de brancos de destaque do Chile, a ser realizada no dia 13 de dezembro, às 19:30 horas, na sede da Barra. Na ocasião serão degustados os seguintes vinhos:

Gewürztraminer 2005 - Cono Sur
Sauvignon Blanc Single Vineyard 2004 - De Martino
Peñalolen Sauvignon Blanc 2005 - Quebrada de Macul
Sauvignon Blanc Barrel Fermented 2004 - Amayna
Cuvée Alexandre 2005 - Casa Lapostolle
Sol de Sol Chardonnay 2004 - Viña Aquitania

Para o final, El Delirio Reserva Chardonnay/Viognier 2004. O custo será de R\$ 98,00.

Os Vinhos Que Vieram do Frio

Celio Alzer inovou na tradicional degustação do mês de janeiro, em pleno verão carioca. Repare que os vinhos selecionados são de variedades diferentes, muito típicas e representativas de cada região ou país. Outro ponto a ser observado é que, embora os vinhos sejam todos brancos e, portanto, refrescantes por natureza - até porque vêm de regiões frias - todos têm ótima estrutura.

Tokaji Furmint Mandolás 03 – Oremus - Hungria
Hochheimer Kirchenstück Riesling Spätlese trocken
Domdechant Werner - Alemanha
Grüner Veltliner L. Berg Vogelsang 04 - Wilhelm Bründmayer - Áustria
Gewürztraminer Cuvée des Princes Abbés 03 – Schlumberger - Alsácia
Sauvignon Winkl 2003 - Cantina Terlano - Alto Adige - Itália

Para o final, o excelente Tokay Pinot Gris Réserve 2003, de Dopff au Moulin. Celio fará a degustação às cegas para os participantes tentarem identificar as castas. O encontro será no dia 25 de janeiro, com início às 19:30 horas. O preço será de R\$ 87,00.

Assembléia Geral Ordinária

Encontra-se afixada na sede da ABS/RJ convocação dos sócios para a Assembléia Geral Ordinária, a ser realizada no próximo dia 13 de janeiro, sábado, às 10:00 horas, em primeira convocação e, às 10:30 h, em segunda e última convocação, para tratar da seguinte pauta de assuntos:

1. Prestação de contas da Diretoria
2. Eleição do Conselho de Administração para o período 2007/2008
3. Assuntos Gerais

A apresentação de chapas deve ser feita por carta endereçada à Diretoria da ABS/RJ até o próximo dia 22 de dezembro. Após a assembléia, como já é tradicional, almoço de adesão para confraternização com a nova diretoria.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

132 – Atributos dos Vinhos Verdes Brancos

A região dos Vinhos Verdes, entre o Minho e o Douro no noroeste de Portugal, inclui seis sub-regiões - Monção, Lima, Braga, Basto, Amarante e Penafiel - onde são elaborados Tintos e Brancos, internacionais, e Palhetes e Espadais, de consumo local.

O Verde Branco é o mais consumido no Brasil, de preferência jovem.

As uvas brancas diferenciam-se entre as sub-regiões predominando Alvarinho no norte e Azal no sul, além de outras como Pedernã, Loureiro e Trajadura. Com esse mosaico de possibilidades, seria impraticável definir uma paleta única de aroma e gosto para o conjunto desses vinhos. Cada qual - um Alvarinho de Monção ou o Loureiro de Penafiel - tem lá seus atributos distintos ainda que apresentem pontos em comum.

Quando jovens mostram cor citrina, aromas frutados lembrando maçã verde e limão com bolhinhas na parede do copo refletindo seu caráter "agulha". Acídulos, de teor alcoólico relativamente baixo, leves e refrescantes, os Vinhos verdes brancos mostram-se ideais no casamento com as saborosas sardinhas grelhadas portuguesas.

@BS: O VINHO NA INTERNET - 66

Homero Sodré

Rheinheissen é a maior área vinícola da Alemanha, estendendo-se por 26 mil ha, ao sul do Rheingau. A maior parte do solo é fértil, bom para outros cultivos, mas produz vinho apenas razoável. O Liefbraumilch domina, juntamente com os brancos adocicados, que usam a casta Muller-Thurgau e são vendidos em garrafão nos mercados! Os vinhos bons, elaborados com a Riesling, constituem 10% da produção, em uma estreita área íngreme, junto à margem oeste do rio Reno, chamada Rheinterrasse. Lá o solo é de arenito com ardósia e os vinhos são frutados e terrosos. As principais comunas produtoras dessa sub-região são Bingen, Nackenheim, Nierstein e Oppenheim. Vejamos alguns produtores que estão no mundo virtual:

Brüder Dr. Becker (www.brueder-dr-becker.de) • Bürgermeister Carl Koch (www.ck-wein.de)
Gunderloch (www.gunderloch.de) • Merz (www.weingut-merz.de)



Escolha do Sommelier

Danio Braga

Zona Sul 
Tudo pra você gostar da gente.

ESPUMANTE DIGNUS BRUT E DIGNUS BRUT ROSE

A cor rosada é certamente a cor da sedução. Ninguém pode negar que um espumante rosado com aquelas borbulhas finas e intensas não possa ser uma grande e estimulante bebida para comemorar. Sendo hoje em dia, um sucesso mundialmente fantástico, retorna em grande estilo essa bebida fabulosa com todas as suas nuances.

Uma delicada e sensual coloração vermelho-cereja clara, com finas e intensas borbulhas, apresenta uma série de aromas florais e de frutas vermelhas delicadas e sutis. Com paladar estimulante, provocador, leve e delicado.

Ideal para aperitivo, porém interessante para acompanhar pratos à base de peixe, crustáceos e embutidos. Bom para acompanhar queijos de pasta de meia cura do estilo Camembert e Brie, mas também o Parmesão e o Emmental. Carnes brancas e aves nobres também podem ser escoltadas por este maravilhoso e versátil produto. Boa degustação para você!



22,90**

750ml (Estoque: 9.800 unidades)

PARA RECEBER A PROMOÇÃO, É NECESSÁRIO:

- Ser portador do Cartão ou Chaveiro Zona Sul.
- Ligar para 2122-7070 e informar que é sócio da ABS pelo menos um dia antes de efetuar a compra.

Disponível em
todas as lojas Zona Sul

*Promoção válida de 01/12/2006 a 31/12/2006
exclusiva para os associados ABS.



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XLV

Edgar Rechtschaffen

Publico mais jovem

Num gigantesco esforço para alcançar o publico mais jovem (25 a 45 anos) a revista norte americana Wine Enthusiast editou o que chamou de megalog -"The Wine Enthusiast Guide to Wine Essentials". Trata-se de livreto com 52 paginas abordando diversos temas relacionados aos quatro tópicos considerados de maior interesse pelo consumidor: armazenagem, seleção e compra, serviço e idéias para entretenimento. Entre outubro e dezembro de 2006 terão sido enviados por mala direta, gratuitamente, 500.000 exemplares da publicação, em lotes de 200 mil, 150 mil e 150 mil. Para amenizar o investimento, a publicação vem com patrocínio exclusivo da E.&J.Gallo Winery: oito páginas de propaganda da Gallo. Informou a DM News.

James Bond

Hubert de Bouard, chefe do Chateau Angelus, Premier Grand Cru Classé de St. Emilion, declarou que ao ser procurado por Barbara Broccoli, produtora da serie James Bond, prontamente ofereceu seu grande vinho Angelus 1990 para participar de cena do próximo filme Casino Royale. Mas os produtores replicaram: " Monsieur de Bouard, o senhor se dá conta que Bond não se contentará com nada menos do que um Ângelus 1982 ? ". O vinho é tomado por Bond e a atriz Eva Green no vagão restaurante do trem rumo a Casino Royale, em Montenegro. A antiga franquia de Bond com a maison champenoise Bollinger, iniciada em 1973 ("Live and Let Die") parece estar em low profile: Bond aparece encomendando um champagne Grande Année (sem mesmo especificar a safra) e nem é visto saboreando o que encomendara. Para rememorar, a primeira vez que Bond se referiu a um vinho foi no saudoso "Dr. No" (1962) em que Bond aparecia junto a um champagne Dom Pérignon 1955, exclamando: "pessoalmente, prefiro a safra 1953."

Menos vinho, mais resveratrol

"Recomendo o uso de suplementos anti-oxidantes com maior nível possível de resveratrol". É o que declarou o respeitado cardiologista Dr. William Grüss, da Florida, especializado no tratamento preventivo de pacientes com problemas cardíacos crônicos. Dr. Grüss se apoiou em estudos recentes da Harvard Medical School mostrando que elevadas doses de extrato de vinho tinto podem reduzir a taxa de colesterol em doenças relacionadas ao excesso de gordura, inclusive o diabetes. O Chicago Tribune comentou, no entanto, que o experimento foi conduzido em ratos obesos, que tiveram uma redução de 31% na sua taxa de mortalidade. E que, nas mesmas proporções de massa corpórea, as doses de resveratrol administradas aos ratos corresponderiam a 1500 taças de vinho tinto ao dia, para um ser humano. O assunto virou polêmica e aguarda-se por uma posição formal do FDA (departamento de alimentos e drogas dos USA) sobre a questão.

Leilões

A Sotheby's alega ter alcançado o recorde de valor em leilões para um único lote. Cinqüenta e uma caixas (600 garrafas) de

Château. Mouton Rothschild 1982 foram arrematadas por U\$ 1 milhão. Em leilão realizado em N.York.

Marketing em alto estilo

Patrick Ricard, presidente do poderoso grupo francês de vinhos e destilados Pernod-Ricard anunciou, durante recente reunião anual de acionistas, que a empresa está prestes a lançar um champagne a ser comercializado no varejo francês por U\$ 1200. Em conseqüência, destronando Cristal, Krug e Dom Pérignon (que vendem por U\$ 400 – U\$450 a garrafa) do rol dos mais caros champagnes. Pouco foi dito sobre o produto, apenas que será lançado sob a marca Belle Époque, a top cuvée de sua subsidiária champenoise Perrier-Joüet. " É um fato que consumidores de todo o mundo identifiquem-se com marcas que os representem. Mas tem que ser um produto de alta qualidade e exclusivo (reduzida oferta), declarou Pierre Joüet, diretor da Perrier-Joüet, complementando: " É o mesmo para moda, automóveis e destilados." Conforme informou a Decanter News.

Top 100 da WS

Foi divulgada a lista dos top 100 vinhos de 2006, pela revista Wine Spectator (www.winespectator.com). Antes de comentá-la sob certos aspectos, convém esclarecer o seu propósito: divulgar os vinhos que mais excitaram (The most exciting wines of 2006) os degustadores da WS. Portanto, a lista não pretende, em absoluto, produzir um ranking dos melhores do mundo. Até porque, um dos critérios explícitos é o que o vinho seja largamente ofertado no mercado local (automaticamente excluindo os vinhos de pequena produção, mas prestigiosas garrafas). Um outro critério (não explicitado pela WS) parece ser o de privilegiar os produtores locais: afinal, estes formam a base de seus anunciantes. Dito isto, aqui vão alguns comentários sobre a lista: A França empata com os USA, com 26 indicações cada. Em segundo e terceiro lugares aparecem praticamente empatados Austrália (12) e Itália (11). A seguir, surpreendentemente, a Argentina com cinco indicações. Seguem-se empatados, com quatro indicações cada, Portugal, Chile e Espanha. Nova Zelândia e Alemanha aparecem a seguir com três indicações e finalmente, um must, a Hungria (Tokay), com uma indicação. Por apelações (excluindo os vinhos norte-americanos) nota-se com destaque a remarcável posição de duas apelações do velho mundo: Châteauneuf du Pape e Brunello di Montalcino, ambas com a invejável marca de cinco indicações entre as primeiras 31 posições. Encostado a estas appellations, com quatro indicações dentre os 100 mais, quatro vinhos tranquilos do Douro. Vale ressaltar que o H.Médoc aparece com seis partícipes (nenhum 1er Grand Cru), entre St.Julien e Pauillac. Surpreende a baixa presença da Espanha em contraposição à excelente participação do Cone Sul, com nove representantes. Finalmente, o Velho e o Novo Mundo do vinho empatam com 50 indicações cada. Uma lista dirigida para o consumidor norte-americano local.



ACONTECEU

Degustação do Club du Taste Vin

François Dupuis – 2240-0350 – trouxe para uma degustação na ABS/RJ, Alain Beydon Schlumberger, proprietário do Domaine Schlumberger, uma das mais renomadas vinícolas alsacianas. Na ocasião foram degustados os vinhos Sylvaner Cuvée des Princes Abbés 2003, Gewürztraminer Cuvée des Princes Abbés 2002 e Gewürztraminer Christine Vendanges Tardives 1999.

Villa Francioni

Com uma degustação à tarde e outra à noite, João Luiz Manso (2256-1375) trouxe o enólogo Orgalindo Bettú para apresentar os vinhos da vinícola que já se transformou num ícone do vinho nacional: Villa Francioni. Foram apresentados os vinhos VF Sauvignon Blanc 2006, VF Rose 2006 e VF Joaquim 2004. Os produtos desta nova região vinícola brasileira (São Joaquim) já deixaram de ser uma promessa para se transformar numa realidade. A destacar, a presença de duas proprietárias, Daniela Freitas e Adriana Freitas que vieram abrilhantar o encontro.

Novo Livro de Fernando Miranda

Um sucesso o lançamento do novo livro de Fernando Miranda, “Análise Sensorial de Vinhos”, da Editora Alxel Books do Brasil, com prefácio de Jorge Lucki. Leitura obrigatória para os que querem se aprofundar na arte da degustação dos vinhos.

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 CHAMPAGNES E ESPUMANTES

05 e 12 de dezembro

ALMOÇO NA LOCANDA

9 de dezembro

ROSÉS: VINHOS PARA O VERÃO

14 de dezembro

ABS/RJ – SEDE BARRA

EXTRAORDINÁRIOS BRANCOS CHILENOS

13 de dezembro

Entronização

Numa cerimônia cheia de rituais, foram entronizados na Confraria dos Enófilos do Alentejo os associados Madeleine Patrício, Marcelo Coppelo e Ricardo Farias. Entre as inúmeras incumbências dos confrades, está a de conhecer e divulgar as novidades dos vinhos alentejanos. Diga-se de passagem, a tarefa não exige grandes esforços, muito pelo contrário. Nossa homenagem ao Engº Joaquim Madeira, presidente da Comissão Regional Vitivinícola do Alentejo, que foi o responsável pelo convite aos novos confrades.

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Janeiro

FLAMENGO – Dia 25 - Os Vinhos que vieram do Frio, 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