



Curso de Harmonização

Um curso sempre aguardado vai acontecer a partir do dia 6 de maio (6ª feira) e apresentará a seguinte estrutura:

06.05 - 6ª feira - Aula Teórica - ABS/RJ
10.05 - 3ª feira - Aula Prática - Restaurante Carême Bistrô
13.05 - 6ª feira - Aula Teórica - ABS/RJ
17.05 - 3ª feira - Aula Prática - Restaurante Carême Bistrô
20.05 - 6ª feira - Aula Teórica e Encerramento - ABS/RJ

As aulas práticas constarão de um jantar, especialmente elaborado por Flávia Quaresma, tratando dos assuntos vistos na aula teórica, constando de couvert, entrada, prato principal e sobremesa, acompanhados dos vinhos propostos para a harmonização. Em alguns casos, serão colocados dois vinhos para cada prato, para gerar a discussão comparativa. Ao todo serão degustados 18 vinhos. Os professores selecionados para o curso são Euclides Borges, Joel Guerin, Homero Sodrê e Célio Alzer. O custo total, incluídos os jantares, será de R\$ 496,00, pago em duas vezes, estando limitado a 26 pessoas. O restaurante Carême Bistrô fica na rua Visconde de Caravelas 113. Os encontros, inclusive os jantares, começam às 19:30 horas.

Palestra sobre Whisky

Kleber Damasceno, presidente da SBW – Sociedade Brasileira do Whisky, estará apresentando esta interessante palestra no dia 25 de abril. Serão abordados aspectos sobre a origem, elaboração, produção mundial, produção no Brasil, consumo e serviço. Na ocasião serão degustados produtos especialmente selecionados. Não percam esta novidade. Será às 19:30 h e o preço R\$ 53,00.

Estes são “Garantitos”

Dia 28 de abril Célio Alzer estará apresentando esta interessante degustação, quando serão apreciados cinco grandes vinhos pertencentes à categoria DOCG (“Denominazione di Origine Controllata e Garantita”), a mais alta da legislação italiana:

Para o final, nada mais nada menos que um Veneto Amarone Classico I Castei 97 de Michele Castellani. A degustação custará R\$ 103,00. O horário: 19:30 horas.

Piemonte Barolo Canubi 98 - Marquesi di Barolo
Toscana Chianti Classico Castello di Brolio 99 - Barone Ricasoli
Toscana Vino Nobile di Montepulciano 98 - La Bracesca/Antinori
Campania Greco di Tufo 03 - Feudi di San Gregorio

ABS/RJ Barra da Tijuca

Será inaugurada nos próximos dias nossa sede na Barra. Fica na Av. Aírton Senna, 3000 – Via Parque Office – Bloco 2 Sala 210. Tel: 2421-9640. Já estamos recebendo inscrições para os Grupos de Degustação. Apareça para tomar uma taça de vinho conosco.

Curso Vinhos Italianos

Nos dias 12, 19 e 26 de abril, Celio Alzer estará apresentando o Curso de Vinhos Italianos (único no ano), para o qual selecionou os seguintes vinhos:

Para o final, um Trentino Teroldego Bottega Vinai 02. Os encontros terão início às 19:30 e o preço será de R\$ 198,00.

Piemonte Barbera d’Alba Fides 00 - Pio Cesare
Veneto Soave Classico Superiore La Frosca 01 - Gini
Veneto Campofiorin Ripasso 00 - Mais
Trentino Marzemino Bottega Vinai 02 - Cavit
Toscana Chianti Classico Berardenga Riserva Rancia 99
 – Fattoria di Felsina
Toscana Rosso di Montalcino 01 - Marchesato degli Aleramici
Marche Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore
 Podium 01 - Garofoli
Abruzzo Montepulciano d’Abruzzo 99 - Zaccagnini
Puglia Amativo 99 - Cantele
Campania Taurasi Selve di Luoti 98 - Feudi di San Gregorio
Sicilia La Segreta Bianco 03 - Planeta
Sicilia Passito di Pantelleria 02 - Pellegrino

Trimestralidade

Dia 14 de abril, no Navegador, 6º andar do Clube Naval (esquina de Almirante Barroso com Av Rio Branco) mais uma Trimestralidade, onde você, além de muito vinho, frios e queijos, poderá encontrar seus amigos para um bom papo. Nunca é demais lembrar que a Trimestralidade é uma confraternização que a ABS/RJ oferece gratuitamente a seus associados. A presença ou não do associado à festa nada tem a ver com o pagamento da trimestralidade, que é obrigatório para todos os sócios e deve, preferencialmente, ser feito na rede bancária.

Viagem Chile e Argentina

Próxima viagem didática da ABS/RJ: Chile e Argentina. Saída prevista: 14 de junho, com duração aproximada de 10 dias. Inscreva-se na ABS/RJ. Detalhes no próximo boletim.

Novas Contas da ABS/RJ

Com a transferência da filial do Bradesco que existia no edifício de nossa sede, estamos comunicando as novas contas da ABS/RJ para depósito:

BRADESCO: 237 Ag. 3019-8 Conta: 110254-0
UNIBANCO: 409 Ag: 1980 Conta: 101784-9



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

112 – A influência de Émile Peynaud na Grécia

Foi a partir da Grécia clássica, via Roma, que a vitivinicultura espalhou-se pela Europa na antiguidade. Desde que a história grega, porém, confundiu-se com a do Império Bizantino (Cisma, 1054 DC) a vinicultura helênica involuiu. Durante séculos os gregos, confinados em suas fronteiras, elaboraram vinhos sofríveis consumidos localmente e nem mesmo a independência (Congresso de Epidauro, 1822 DC), modificou a situação.

Após a segunda guerra mundial teve lugar uma tímida reação que tomou impulso, em 1981, quando do ingresso do país na Comunidade Européia. Foi criado um sistema de Denominação de Origem e adotados métodos enológicos modernos em diversas regiões.

A parte norte do país – Macedônia e Trácia – destacava-se há muito tempo pelos tintos da casta nativa Xynomavro (negra ácida). Para atuar nessa região foi contratado nos anos 80, o mestre Émile Peynaud (1912–2004) do Instituto de Enologia de Bordeaux. Ele fez sentir sua autoridade e conhecimento nas encostas do Monte Meliton, na Trácia, onde ajudou a criar uma versão grega dos vinhos bordaleses com base na Cabernet Sauvignon, surgindo daí o clarete Château Carras, um marco da moderna vinicultura grega, e a Denominação de Origem “Côtes de Meliton”.

Outra marca dessa renovação, sem perda da tipicidade local, é o Merlot-Xinomavro da vinícola Yannis Boutaris, de Naoussa, na Macedônia grega.

Após novecentos anos a Grécia vem conquistando, com base nos ensinamentos de Peynaud, posições no mercado europeu de vinhos de qualidade, a preços competitivos.

@BS: O VINHO NA INTERNET - 48

Homero Sodrê Filho

Estamos na Toscana, berço do Renascimento, onde o vinho se une a arte e a religião. Três tradicionais vinhos tintos italianos representam esta terra santa: o popular Chianti e sua casta Sangiovese, o Brunello di Montalcino, que já diz no nome sua casta e sua origem em uma pequena vila medieval e o Vino Nobile de Montepulciano, com a uva Prugnolo. Há também o Vin Santo, com a branca Malvasia e outros menos votados como o Carmignano, também de Prugnolo, o Rosso di Montalcino e os brancos onde se destaca o Vernaccia di San Geminiano. As grandes estrelas atuais da Toscana, no entanto, são os famosos supertoscans, criados há três décadas, face à decadência qualitativa dos Chianti. Desde o pioneiro Sassicaia, tivemos Tignanello, Ornellaia, Solaia e tantos outros que fizeram a glória dos criativos enólogos italianos! Vejamos alguns dos endereços para um passeio virtual:

Marchesi Antinori (www.antinori.it) • Fontodi (www.fontodi.com) • Biondi Santi (www.biondisanti.it) • Castellare (www.castellare.it) • Villa Cafaggio (www.villacafaggio.it) • Marchesi Incisa della Rocchetta (www.lacortechiusa.it) • Montervertine (www.montervertine.it) • Ruffino (www.ruffino.com) • Poggio Antico (www.poggioantico.com)



TEM SEMPRE
UM BOM MOTIVO
PARA VOCÊ VIR AO
ZONA SUL.

CARTÃO E CHAVEIRO ZONA SUL

Peça já o Cartão e o Chaveiro Zona Sul em uma de nossas lojas e aproveite uma série de benefícios. Com o Chaveiro, você recebe convites para eventos, participa de promoções especiais e ainda encontra ofertas exclusivas. Com o Cartão, você possui todas as vantagens de quem tem o Chaveiro e ainda pode fazer pagamentos em cheques e ganhar descontos no seu aniversário. Cartão e Chaveiro Zona Sul. Mais um bom motivo pra você gostar da gente.

Zona Sul 
Tudo pra você gostar da gente.



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XXIV

Edgar Rechtschaffen

Cem anos depois

A reconstrução após a devastação da Phylloxera dotou a França de vinhedos todos novos e com alto rendimento. Inevitavelmente, ocorreu a superprodução e a conseqüente derrocada dos preços. Em 1900, no Languedoc, a cotação de um hectolitro de vinho passou de F32,50 para F6,00 (Francos velhos, pois a França também já vivenciou uma desvalorização de mil para um). Os produtores acusavam os négociants de fraude, pela importação de vinhos da Algeria aliado a praticas desonestas no assemblage. Instalou-se a revolta e a anarquia, pela inação do Estado. Em 1907, milhares de vigneronos furiosos tomaram conta do centro de Montpellier exigindo uma ação do poder público. O movimento alastrou-se para varias outras regiões. Instalou-se a anarquia. Esta crise deu origem à implantação, 30 anos após, do mecanismo de proteção conhecido como Appellation d'Origine Contrôlée.

Cem anos após, em 10 de março de 2005, manifestantes confrontaram-se violentamente com a policia, na Place Peyrou, em frente ao Arc de Triomphe, novamente em Montpellier. Oito mil raivosos vigneronos, vindos do Languedoc-Roussillon e do Rhône-Sud, vieram protestar contra o governo. Criticavam o plano anunciado pelo ministro da agricultura, um colchão de suporte no valor de 70 milhões de euros, como ridiculamente insuficiente para ajudar a contornar a atual crise, de superprodução aliada à crescente competição externa. Reconhecendo que há produtores demais, eles exigem que o governo pague pela erradicação dos vinhedos daqueles desejosos de sair do ramo (uma seleção para preservar os melhores). Também criticaram violentamente as grandes redes de supermercados chamando-as "a maior quadrilha organizada". Um dia após, em 11 de março, ocorreu uma explosão no chais da vinícola La Baume, também no Languedoc. Causada por dinamite, esta ação aparenta refletir a revolta dos vigneronos contra outro vilão, as grandes empresas produtoras de vinho barato. De fato, La Baume pertence à Les Grands Chais de France, a maior empresa do ramo no país e detentora da marca J.P. Chenet, a mais vendida do mundo. Se a historia se repete, dentro de alguns anos, poderá ocorrer uma nova reclassificação dos vinhos da França. Quem viver, verá.

Enfim, de volta ao passado

Como reação à crescente rejeição do consumidor aos excessivos (abusivos) teores de aromas de madeira contidos em muitos dos vinhos (modernos ?), produtores de toda Itália começam a reutilizar suas pequenas barriques francesas (a bordalesa contém 225 litros e também facilita a conta: quatro barriques enchem 100 caixas de vinho com garrafas de 750 ml) por duas ou três vezes. Muitos as estão abandonando totalmente e retornando aos tradicionais botes (com volume de varias dezenas de milhares de litros) feitos com madeira da Eslovania (região situada no leste da Republica da Croácia e que não deve ser confundida com a Republica da Eslovênia, ambas regiões da Eslovânia meridional). Assim, as comandas para estes largos recipientes vivenciam um forte crescimento na Itália e também em outros países, com uma conseqüente dramática redução nas comandas por barriques. Segundo informações do grande produtor Garbellotto a diminuição da presença de madeira nova em vinhos italianos se fez evidenciar na recente degustação Chiantinonsolo (que abriga pequenos produtores de qualidade) ocorrida em 19 e 20 de março 2005, em Casalfrassi, no coração

da Toscana. Segundo o produtor de Chianti Clássico Mario Bartoli, da Fattoria Corsignano, a lista de espera por novos botes já chega a alguns meses. "Estávamos acostumados a somente utilizar as barriques mas agora empregamos barriques usadas juntamente com os grandes cascos, pois nossos consumidores desejam menos aroma de madeira". Segundo Piero Garbellotto, da Garbellotto, este não é somente um fenômeno deslançado pelos pequenos produtores. "As importações italianas de barriques francesas caíram 30% em 2004, referente a 2003 e no mesmo percentual em 2003 contra 2002. Existe um declínio similar no fabrico de barricas pequenas na Itália. Por outro lado, as comandas por botes cresceram mais de 15 %. Além da Itália, estes enormes recipientes imóveis em madeira (alguns com 100.000 litros) são tradicionais na vinicultura alemã, alsaciana e de outros países do leste-europeu. Aqui temos um dos raros casos do mundo do vinho, em que "big is beautiful" .

Cresce o apetite por Champagne

O insaciável apetite dos ingleses pelo Champagne confirmou-se pelo nono ano consecutivo, com uma importação recorde de 34,9 milhões de garrafas. Algo como 10% de toda produção francesa de Champagne. O Reino Unido permanece sendo o maior mercado importador por uma larga margem à frente dos segundo e terceiros mercados, os USA (20,2 milhões de litros) e Alemanha (11,5 milhões de litros). Mas atenção: o mercado francês permanece, de longe, o maior de todos com um apetite três vezes maior que dos ingleses. Algo como 2,4 garrafas/ano por habitante ou 10 garrafas/ano por família. E, de acordo com informações do Comitê Interprofissional de Champagne - CIVC, desde o início deste século, as exportações com destino ao Reino Unido cresceram 40%. E o mais significativo é que, em valor, este crescimento representa um expressivo aumento de 60 %, em Euros ! Esta fenomenal performance está, em parte, baseada na elevação da qualidade. "O mercado britânico não somente esta bebendo mais Champagne mas também está havendo uma migração de estilo. A experimentação com diversas marcas (menores produtores e marcas menos conhecidas fora da França), estilos diferentes e, principalmente, a adoção do Champagne Millésimé como topo de linha, são fatores decisivos desta conquista.

Sideways side effect – efeito colateral do filme Sideways

Com cinco indicações para premiação do Oscar, e tendo conquistado uma estatueta (melhor roteiro), o filme Sideways está tendo um dramático efeito nas vendas de vinho nos USA, de acordo com a prestigiosa empresa de análise de mercado AC Nielsen. O filme vencedor do Golden Globe, evento paralelo ao Oscar, está provocando uma enorme sedução pelos vinhos com a uva Pinot Noir. Afinal, o filme versa sobre um tour pelos vinhedos de Santa Barbara, onde dois amigos, um frustrado escritor e um enófilo, declamam suas paixões pela Pinot Noir. "... é uma uva difícil a ser plantada.... Não é uma resistente como a Cabernet. A Pinot requer constante cuidado e atenção ", afirma o enófilo Milles em uma das cenas. De acordo com a ACNielsen, as vendas de vinhos com Pinot Noir saltaram em 3 meses de 16%, sobre o total do ano 2004.



ACONTECEU

Adega Alentejana

No dia 03, à tarde para profissionais e à noite para associados, a Adega Alentejana (Madeleine Patrício 2249-6190) apresentou os seguintes vinhos: Herdade do Meio-Antão Vaz 2003-branco, Cunha Martins 2000-tinto, CSR 2002-tinto Gouvyas 2001-tinto e para finalizar Aguardente Bagaceira Velha. No dia 08, à noite, em homenagem às sócias ABS/RJ pelo Dia Internacional da Mulher, Madeleine apresentou os seguintes vinhos: Raposeira Reserva Bruto-espumante branco, Tinto da Talha Grande Escolha 2003-tinto, Brunheda Colheita 2001-tinto, Monte dos Cabaços 2001-tinto e para finalizar Aguardente Bagaceira Velha.

La Rioja

Jesus Ruiz de Santamaria (24) 2222-1990 / 9643-2512 apresentou os recentes vinhos incorporados ao portfólio da importadora, respectivamente: Alvarinho Bolsa do Rei 03, Manzanilla La Guita, Solar do Becquer Crianza 99, Solar do Becquer Reserva 98, Cream Luque (sobremesa), Cava Benito Escudero Rosado, Fortius Crianza 99 e Fortius Reserva 97. Excelente apresentação.

Vitis Trade

A Vitis Trade (Antonio Campos 3204-2497) apresentou a linha da Salentein, cujos vinhos fazem parte de seu excelente portfólio: Finca El Portillo Malbec 02, Salentein Malbec 02, Salentein Pinot Noir 01, Salentein Merlot 02, Primus Merlot 02 (primeira apresentação deste vinho no Brasil) e Finca El Portillo Cab. Sauv. 02. A apresentação contou com a presença da Gerente Regional da Salentein para o Brasil, Victoria Mingo.

Destilado

Dia 09/03, à tarde, degustação analítica da Destilado (Bernardo Murgel 9889-77760 quando foram degustados os seguintes vinhos: Chianti DOCG 02 - Fratelli Cei, Balbi Malbec 02 - Mendoza e Casa Mayor Carmènère 03 Reserve - Colchagua Valley.

Impexco

Dia 11/03 à noite. Homero Sodrè (Impexco 2424-1624), apresentou os vinhos Trapiche Pinot Noir 03, Trapiche Pinot Noir Roble 03, Canepa Pinot Noir Private Reserve 99, Buena Vista Gran Reserve Pinot Noir 96, Buena Vista Gran Reserve Pinot Noir 97 e Buena Vista Gran Reserve Pinot Noir 99. No dia 23, à noite, foram apresentados Vinos Para o Verão: Trapiche Astica Torrontès 03, Trapiche Septiembre 03, Canepa Finissimo Chardonnay 99, CVOT Les Grands Vignes Sauvignon Blanc 01, Reine Pédaque Couronne de Bourgogne Pinot Noir 01 e Reine Pédaque Bourgogne H. Côtes de Nuits 01.

Pizzato

Com a presença da Diretora da Pizzato, Jane Pizzato, e dos representantes da vinícola no Rio, Marcelo Cury e Alexandre (2540-0027), foram degustados os vinhos Vinho Fino Tinto Merlot 99, Vinho Fino Tinto

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO

Praia do Flamengo, 66 - Bloco B - Grupo 307 - 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

ONDE ESTÁ O BARCA VELHA?

7 de abril

CURSO VINHOS ITALIANOS

12, 19, e 26 de abril

TRIMESTRALIDADE

14 de abril

VIAGEM A BORDEAUX E LOIRE

16 de abril

PALESTRA SOBRE WHISKY

25 de abril

ESTES SÃO GARANTITOS

28 de abril

DEGUSTAÇÃO VINHO DO PORTO

5 de maio

ESPUMANTES NACIONAIS x OUTROS ESPUMANTES

12 de maio

A MERLOT NO POMEROL E EM OUTRAS

REGIÕES DO MUNDO

19 de maio

Cabernet Sauvignon Pizzato 02 e Pizzato Concentus 02. Dia 15.03, à noite, apresentou uma vertical do Pizzato Merlot das safras de 1999 a 2004. Os presentes ficaram bastante impressionados com a qualidade dos vinhos apresentados.

Decanter

Dia 15.03, à tarde, Aníbal Patrício (2286-8838/2535-0070), com a presença de Henry Shotton, um dos enólogos da Warres (a mais antiga casa britânica de Vinho do Porto), apresentou os vinhos do Porto Heritage Ruby, King's Tawny, Ótima 10 Years Old Tawny e Warrior Special Reserve. Esta apresentação contou com a presença dos profissionais que estão fazendo o Ciclo III do Curso de Profissionais.

Fórum ABS/RJ

Dia 18/03, à noite. Muito concorrido o encontro dos confrades do Fórum ABS. No próximo boletim, detalhes do encontro.

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Maio

Dia 3 – Curso Básico (Barra); **Dia 4** – Palestra sobre Cerveja, com André Notehaf; **Dia 5** – Degustação Vinho do Porto, com Geraldo Alão; **Dia 5** – Curso Degustação (Barra); **Dias 6, 10, 13, 17 e 29** – Curso de Harmonização; **Dias 9 e 11** – Curso Básico (Flamengo); **Dia 12** – Espumantes Nacionais x Outros Espumantes, com Roberto Rodrigues; **Dia 19** – A Merlot no Pomerol e em outras regiões do mundo, com Fernando Miranda; **dias 24 e 31** – Curso Vinhos da Borgonha, com Fernando Miranda; **dias 27 a 29**, Viagem à Serra Gaúcha..

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 Távare, João Fontes Neto, José Valmir Pereira

Laert Spinelli, Roberto Rodrigues, Roberto Timotheo da Costa