



Os Argentinos – O bom custo x benefício

Além de produzir vinhos com cada vez mais qualidade, os argentinos os oferecem com preços bastante acessíveis. Ricardo Farias selecionou alguns destes produtos e fará uma apresentação no dia 15 de setembro. E lembrem-se: a degustação será às cegas e cada um dos seis vinhos foi elaborado com uma casta diferente. Um bom desafio para os participantes:

Trapiche Fond de Cave Cabernet Sauvignon 2001 - Trapiche
Luigi Bosca Merlot Reserva 2001 - Luigi Bosca
Caballero de la Cepa Syrah 2002 - Finca Flichman
Familia Zuccardi Q Tempranillo 2001 - Familia Zuccardi
Alamos Bonarda 2002 - Catena Zapata
Alto Las Hormigas Malbec 2002 - Alto Las Hormigas

Para o final, um Anubis de Susana Balbo Bonarda 2001. Será às 19:30 horas e o preço R\$ 57,00.

ABS/RJ Revive Tradição das “Tapas”

No dia 29 deste mês, a partir das 19:30, a ABS/RJ promove uma degustação inédita entre nós, lembrando a tradição espanhola das “tapas”, tira-gostos de vários tipos, acompanhados de vinhos. Serão servidas pequenas porções de presunto cru, polvo, bacalhau, caponata, tomate recheado e outras iguarias, escoltadas por quatro vinhos espanhóis: Manzanilla Barbadillo (Jerez), Gran Feudo rosado 04, Julian Chivite (Navarra), o branco Viña Sol 03, de Miguel Torres (Penedès) e o Faustino tinto de Crianza 01 (Rioja) para que o público presente possa testar as várias possibilidades de harmonização. O evento “Tapeando”, orientado por Celio Alzer, custará R\$77,00.

Eventos na ABS Barra

Foram programados mais dois eventos para a ABS Barra: dia 19.10 – Roberto Rodrigues apresentará uma degustação de Espumantes Nacionais; no dia 23.11, Ricardo Farias apresentará sua tradicional degustação Tops Chilenos e Argentinos. No próximo boletim detalhes destes eventos.

Viagem à Califórnia

No encarte deste boletim, roteiro e preço da viagem à Califórnia. Serão 13 dias (de 13 a 25 de outubro) de degustações em Napa Valley e passeios numa das mais lindas cidades do mundo: São Francisco. Programa imperdível. Faça sua inscrição, pois estamos limitando a 25 participantes.

XVI Festa da Primavera

A tradicional Festa da Primavera voltará este ano a ser realizada no Hotel Le Méridien, no dia 8 de outubro, um sábado, em amplo espaço para maior conforto dos participantes, tendo sido reservados os salões Elysée A, B e C e mais o Foyer no 2º andar do hotel. Nesse evento teremos uma boa amostragem de vinhos nacionais e importados, apresentados em stands, acompanhados por queijos, patês, frios, escargots, salmão etc.. Um conjunto musical animará a festa, dando um colorido especial ao evento. Não percam esse maravilhoso encontro que terá início às 19:00 horas, prolongando-se até as 23:00 horas. O preço será de R\$ 80,00 para sócios e R\$ 95,00 para convidados. Os convites, limitados a 400 participantes, poderão ser retirados a partir do dia de 15 de setembro, na Secretaria da ABS/RJ.

Como Receber com Queijos e Vinhos

Uma recepção para os amigos com uma boa mesa de queijos e vinhos é sempre uma oportunidade de desfrutarmos de momentos agradáveis. Mas há detalhes a serem observados para que o encontro seja realmente um sucesso. Neste sentido, Célio Alzer estará apresentando sua já tradicional palestra Como Receber com Queijos e Vinhos, no dia 4 de outubro, às 19:30 horas, quando acontecerão diversas harmonizações com os seguintes vinhos:

Merlot 35 South 2002, Viña San Pedro
Villa Montes Sauvignon Blanc 2004
Porto Don José Ruby

Entre os queijos, Camembert, Brie, Gorgonzola, Emmental, queijo de cabra Chevroton e outros. Frutas e pães diversos também fazem parte da apresentação. O preço: R\$ 61,00.

Trimestralidade

Considerando a proximidade de datas do Encontro da Trimestralidade com a Festa da Primavera, não teremos em outubro nosso tradicional encontro da Trimestralidade. Gostaríamos de lembrar que a idéia deste encontro é proporcionar aos associados a oportunidade de uma confraternização, estando totalmente desvinculado do pagamento da trimestralidade, obrigação de todos nós associados.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

117 – Aromas delicados de frutinhas selvagens

A amoreira (“*morus nigra*”), o mirtilo (“*vaccinium myrtillus*”) e o cassiseiro (“*ribes nigrum*”) dão frutinhas portadoras de odores leves e delicados, incluídos na degustação de vinhos entre os “pequenos frutos de bosque”. Seus aromas são perceptíveis em tintos jovens, comunicando-lhes certo ar florestal, de muito charme.

Não sendo brasileiros, a amora e o mirtilo são conhecidos sob a forma de geléia e o cassis como o licor com que se prepara o Kir ou que se coloca sobre o creme de papaia.

Em torno da Abadia de Madiran, na França, e em certas localidades do Uruguai, reina a variedade Tannat, cujos tintos oferecem um distinto aroma de amora fresca.

Os Cabernet Sauvignon da Califórnia e do Chile nos lembram o perfume do mirtilo, assim como os Cabernet Franc de Chinon, no Loire.

Subprodutos da fermentação alcoólica, a amora e o mirtilo podem ser percebidos nos grandes vinhos do Piemonte – Barolo e Barbaresco – mesmo dez anos após a safra.

Já o aroma de cassis provém da fermentação malolática e tem presença nos tintos jovens da Pinot Noir, em solos calcários. Não parece ser apenas uma coincidência o fato de que isso aconteça na Borgonha onde a “*ribes nigrum*” é tão abundante.

@BS: O VINHO NA INTERNET - 53

Homero Sodré Filho

A região de Rias Baixas fica escondida ali no noroeste da Espanha, ao norte de Portugal e junto ao Oceano Atlântico. É parte da Galícia, peculiares terras espanholas onde os habitantes, de origem celta, têm seu próprio idioma, o galego e uma culinária rica em frutos do mar, que lá são abundantes e variados. A estrela local é a casta Albariño que produz deliciosos vinhos brancos, secundada pelas desconhecidas Loureira e Treixadura, usadas às vezes nos cortes. Há pouco mais de duas décadas iniciou-se a produção de vinhos de qualidade, com o advento da tecnologia e o abandono das técnicas rudimentares usadas até então. Os vinhos são frescos e aromáticos como seus vizinhos portugueses, onde a uva se chama Alvarinho. Veja a seguir os melhores produtores em suas páginas virtuais:

Bodegas de Vilariño-Cambados (www.martincodax.com) • Bodegas Salnesur (www.salnesur.es) • Morgadio (www.morgadio.com)

CONCURSO SOMMELIER VINHOS ALENTEJANOS

Dia 18 de agosto foi realizada a segunda eliminatória para escolha do Melhor Sommelier do Ano dos Vinhos Alentejanos. Foram aprovados para a final: 1º Cleverson Nunes de Castro, 2º Amauri Sérgio do Vale, 3º Hirã da Rocha Salsa Junior, 4º Djair Paiva de Oliveira, 5º Alencar Schafer Junior e 6º Alex Sandro do Valle Passos. No dia 24 de novembro, prova final, quando os três melhores classificados receberão como prêmio uma viagem de uma semana às regiões vinícolas do Alentejo.



Escolha do Sommelier

Danio Braga



Tudo pra você gostar da gente.



Vinho Tinto Francês Cotes Du Ventoux Chateau Pesquié

Trata-se de um vinho produzido na Côtes du Rhône meridional por mérito de um casal que se apaixonou por um terroir esplêndido, com terraços bem desenhadas que lembram muito as encostas do Douro Português. Um solo cálido, pobre e pedregoso onde a vinha é obrigada a trabalhar muito para poder se alimentar. O resultado final é uma produção bastante baixa e conseqüentemente de grande qualidade. Um vinho nobre, generoso, de grande estrutura e com aromas maravilhosos de frutas, especiarias, alcatrão e alcaçuz. Um produto idôneo para acompanhar grandes pratos de assados, ensopados e até mesmo feijoada. Robusto, elegante e de excelente qualidade em proporção a seu preço. Uma maravilha!

39,96* 750ml - (estoque: 450 unidades)



Vinho Tinto Francês Chateau Graves De Peyroutas Saint Emilion Grand Cru

A margem direita do rio Dordogne abriga excelentes marcas, uma delas e talvez a mais importante é a de Saint Emilion. Este vinho possui características interessantes com um foco na qualidade sem esquecer o preço; uma amostragem de belo caráter, com características aveludadas, mediantemente encorpado. Uma cor vermelho rubi claro, com reflexo levemente púrpura, indicam ainda sua tenra idade. Costumo dizer que os vinhos de Saint Emilion são vinhos robustos, de grande estrutura e de excelente envelhecimento. Porém, neste caso específico, temos um vinho medianamente encorpado, em seu estado de degustação ideal. Para acompanhar este vinho delicioso sugiro uma carne de cordeiro grelhada ou uma paleta do mesmo assada. Você verá como casa perfeitamente bem!

69,93* 750ml - (estoque: 400 unidades)

*Promoção válida de 09/09/2005 a 30/09/2005 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 XXX

Edgar Rechtschaffen

Parker 'ditador'

Robert Parker é um 'ditador do gosto' e um absolutista, escreve o guru do vinho Hugh Johnson em seu último livro. Johnson trás ao debate as diferenças de estilos dos críticos do Reino Unido e dos Estados Unidos, como um dos temas abordados em seu livro autobiográfico 'Wine: A Life Uncorked' (Vinho: Uma Vida Desarrolhada), que será lançado em outubro. Ele faz uma comparação explícita entre o atual estilo imperial dos Estados Unidos com o estilo Parker- considerado o mais influente crítico de vinho- sugerindo que ambos tendem ao dominante. Assim reporta Adam Lechmere sobre extratos da entrevista que Hugh Johnson concedeu ao premiado crítico e escritor Andrew Jefford da revista Decanter (a ser veiculada em outubro): "A hegemonia imperial vive em Washington e o ditador do vinho em Baltimore...". E mais adiante: "o gosto no passado foi uma questão de modismo. Agora, na mão dos americanos, mais se assemelha a uma cruzada". Junto com o sopro da evangelização na maneira Parker, diz Johnson, vem a necessidade de conversão. "Robert Parker trata em absolutos e castiga aqueles que vê como seus contraditores." É esta atitude de cruzado que, segundo Johnson, é a diferença 'fundamental' entre ele e Parker. O entrevistador sugere que a obra de Parker está calcada no fato de que existe o "melhor" e o "pior" em vinhos, ao passo que a obra de Johnson está baseada no adjetivo "diferente". Consultado pela Decanter, Robert Parker declinou comentar sobre o teor desta matéria.

A família Bush e o vinho

A vitivinicultura e o comércio de vinho na Califórnia totalizam vendas anuais de algumas dezenas de bilhões de dólares. E a entidade privada que representa boa parte deste poderoso setor é o Califórnia Wine Institute, cujo presidente e principal executivo é Robert P. Koch. Além da importância do cargo, Koch goza do privilégio de ser cunhado do presidente George W. Bush.

Anti-fraude

Técnicos da Universidade de Bordeaux desenvolveram uma metodologia para datar o vinho pela mensuração de sua radioatividade. Segundo informa a revista Decanter, a pesquisa, liderada por Philippe Hubert, conseguiu identificar a safra de vinhos a partir da safra 1950. Foram testados com precisão vinhos de Bordeaux, Borgonha, Alsácia e Corsega. O princípio físico está baseado na medição da queda dos níveis de radioatividade do caesium-137. No passado, métodos similares foram desenvolvidos, mas que requeriam a abertura da garrafa, evaporação e queima do resíduo sólido para medição da radioatividade do carbono residual das cinzas. O método atual pode ser conduzido sem a abertura da garrafa e sem comprometimento do vinho. Fraudadores de safras antigas, previnam-se!

Quanto fatura M. Rolland?

Michel Rolland acaba de ser contratado como consultor da Tenuta Campo di Sasso, em Bolgheri, de propriedade da família Antinori. O inusitado neste caso é o tempo contratual a ser dedicado: de 4 a 5 dias/ano. Bem acima da média que Rolland dedica aos demais 104 clientes, durante 335 dias (um mês de férias). E Michel Rolland passa a ter quatro clientes na Itália: Ornellaia, Campo al Sasso, Tenimenti Ambrogio e Giovanni Follonari, e Montebello. Aí, cabe uma curiosidade: Quanto fatura o mais famoso consultor de vinhos? Especulando que seus honorários de consultoria girem em torno de U\$ 15.000 por dia, chegaríamos a bela soma anual de U\$ 5 milhões. Um exagero? Nem tanto. Se uma vinícola produz 50.000 garrafas de um vinho sob seu aconselhamento, e considerando dois dias e meio de consultoria, o custo direto alocado à Rolland seria, neste caso, de U\$ 37.500, correspondendo a U\$ 0,75 por garrafa - o equivalente ao preço de uma boa rolha de cortiça. E este custo unitário pode cair bastante. Por exemplo, se ele dedicasse quatro dias/ano ao seu cliente Chateau Kirwan, seu custo rateado pelas 180.000 garrafas produzidas seria de meros U\$0,30 por garrafa. E isto corresponde ao custo de uma tampa de rosquear.

Eólico ou bucólico

A autorização para a construção de dez gigantescas turbinas eólicas no coração de uma das regiões vinícolas mais em moda da Toscana, revoltou parte de sua comunidade. Pois prevê-se a montagem de torres com 110m de altura, nos arredores da cidade montanhosa de Scansano, no coração rural de Maremma. Viticultores e vinicultores de tops Super-Toscansos, assim como o nobre Morellino di Scansano, situados ao longo do litoral da região, apelidada de 'nova Califórnia Italiana', estão tentando bloquear esta fazenda eólica. Receiam os impactos negativos no turismo dos enófilos, pela degradação da paisagem bucólica, além de temerem danos no micro-clima e na fauna. Um dos reclamantes é a Biondi Santi, que recentemente adquiriu o imponente castelo de Montepo, perto de Scansano, e onde produz os famosos Schidione e Sassoloro alem do Morellino. Os defensores do projeto, que permitirá suprir de energia uma cidade com 50.000 habitantes, contra-argumentam que não deverá haver dano econômico, até porque o ruído produzido pelos enormes ventiladores, não perturbará o crescimento das uvas.

Rótulo que fala

A italiana Modulgraf acaba de colocar no mercado o rótulo que fala. A Modulgraf, que detêm a patente do microship empregado por diversas vinícolas na batalha contra a falsificação, já imprime os rótulos de alguns dos grandes vinhos italianos incluindo Ornellaia, Arnaldo Capraie e Tenuta Campo al Sasso. Segundo a empresa, esta nova tecnologia será focada para o segmento dos chamados vinhos de luxo e para enófilos aficionados. O rótulo manterá a tradicional forma retangular, mas será feito de plástico, podendo ser removido para uma leitura como um CD. Uma voz então fornecerá diversas características do vinho.



ACONTECEU

Vinícola Miguel Torres

Com apresentação da Reloco (Humberto Cárcamo 2580-0350). Vinhos degustados: San Medin Sauvignon Blanc 04, Santa Digna Merlot 03, Santa Digna Cabernet Sauvignon 03, Santa Digna Shiraz Reserva 03 e Conde de Superunda 00 e Torres Riesling Vendimia Tardia 03.

Vinícola Boutique Lídio Carraro Vinhedos & Vinhos Finos

Apresentação de Patrícia Carraro (54 - 459-1222) dos vinhos Lídio Carraro Assemblage "Grande Vindima" 02, Lídio Carraro Merlot "Grande Vindima" 02 e Lídio Carraro Merlot "Grande Vindima" 04 – este inédito, ainda não lançado no mercado.

Moët Hennessy

Com a presença do renomado enólogo Roberto de la Mota, a Moët Hennessy (Francisco Rosas - 2293-0097) apresentou os vinhos Terrazas Chardonnay Reserva 04, Terrazas Malbec Reserva 03, Terrazas Cabernet Sauvignon Reserva 03, os ainda não comercializados Terrazas Reserva Syrah 03 e Afincado Malbec 02 e o espetacular Cheval des Andes 02, parceria do Château Cheval Blanc & da Terrazas de los Andes.

Vinícola Deetlefs

Vinícola da África do Sul, representada pela Reloco (Humberto Cárcamo 2580-0350), apresentação do enólogo Kobus Deetlefs. Vinhos: Stonecross Chenin/Chardonnay 03, Deetlefs Chardonnay 02, Semillon Deetlefs 02, Stonecross Pinotage 03, Shiraz Deetlefs Estate 03 e Pinotage Deetlefs Estate 04.

Château Los Boldos

Apresentação da Reloco (Humberto Cárcamo - 2580-0350). Vinhos: Sauvignon Blanc Tradition 04, Merlot Tradition 04, Cabernet Sauvignon Tradition 04, Fleur de Rose Cabernet Sauvignon 03, Merlot Vieilles Vignes 00 e Grand Cru Los Boldos 00.

Casa Valduga

Apresentação de João Valduga, (representante Bianca Bittencourt - 2236-0132). Vinhos: Espumante Casa Valduga Brut (1999/2001 e 2002), Gewürztraminer Premium 2005, Duetto Cabernet Sauvignon/Merlot 2001, Mundvs Malbec 2002 e Gran Reserva Merlot 2000.

Vinhos Marson

No Hotel Marriot, a Vinícola Marson (Roberto di Tullio - 9157-0721), com a presença de seu diretor comercial João Marson, apresentou sua nova linha de produtos. Vinhos excelentes, como costumam ser os vinhos da Marson

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

Agenda

ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

CURSO VINHOS PORTUGUESES

6 e 13 de setembro

OS ARGENTINOS – O BOM CUSTO x BENEFÍCIO

15 de setembro

CURSO PROFISSIONAIS CICLO II

20 de setembro

TAPEANDO

29 de setembro

ABS/RJ - SEDE BARRA

CURSO BÁSICO

13 de setembro

CURSO DEGUSTAÇÃO

15 de setembro

Adega Alentejana, Amorim & Coelho e Decanter

Apresentação de Geraldo Alão e Madeleine Patrício (2529-8114 / 2249-6190). Vinhos: Marquês de Montemor Branco 04, Dom Rafael Branco 03, Monsaraz Tinto 03, Capela Santa Margarida Tinto 02, Dolium Selectio Touriga Nacional 03 e Porto Tawny Fonseca Guimarães. Foi ainda apresentado o azeite Malta.

Vinícola de Martino

Apresentação do Espírito do Vinho (Anibal Patrício - 2286-8838). Vinhos: Linha De Martino: Cabernet Sauvignon Gran Família 02, Carmenère Single Vineyard 03, Chardonnay Single Vineyard 04, Pinot Noir Single Vineyard 02, Late Harvest 03. Linha Legado: De Martino Syrah Legado 03, De Martino Carmenère Legado 03, De Martino Sauvignon Blanc Legado 05. Linha Santa Inês: Cabernet Sauvignon 02

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Outubro

Dia 4 – Como Receber com Queijos e Vinhos, com Célio Alzer – Dia 13 – Os Novos Vinhos da África do Sul, com Fernando Miranda – Dia 18 – Palestra sobre Charutos – Dia 19, à tarde – Campeões do Custo x Benefício, com Célio Alzer – Dia 20 – As Várias Faces da Tempranillo, com Euclides Borges – Dia 27 – Douro x Duero – Um duelo de gigantes, com Ricardo Farias.

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

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