



## Apresentação de Novos Produtos

Objetivando abrir democraticamente a participação a todos os associados (em dia com suas trimestralidades e que completaram os cursos Básico e de Degustação) nas degustações de apresentação de vinhos por parte das importadoras e vinícolas nacionais, a inscrição nestes eventos passa a ser iniciativa dos próprios associados, mediante o pagamento da taxa de R\$ 20,00. Como a procura para estas degustações é muito grande e o número de participantes está limitado a 40, será obedecida rigorosamente a ordem de inscrição com respectivo pagamento. As apresentações da tarde serão às 15:30 horas e à noite às 19:30 horas. Eis o calendário para o mês de outubro.

**18/10 - Noite** - Degustação da Adega Alentejana, Madeleine Patrício 2249-6190/2529-8114, com apresentação dirigida pelo famoso enólogo Paulo Laureano.

**21/10 - Noite** - Degustação da Decanter, vinhos da vinícola Argentina Callia (excelente custo x benefício). Aníbal Patrício 2286-8838.

**24/10 - Noite** - Degustação da K. M. M., Robert Phillips 2286-3873, vinhos argentinos da família Schroeder, da Patagônia.

**25/10 - Noite** - Degustação da Vinícola Cave de Amadeu, lançamento do Espumante Cave Geisse Terroir. - Ana Lúcia Carvalho, 9156-1573.

## Campeões do Custo x Benefício

No próximo dia 19 de outubro, às 16:00 hs, acontece a quarta degustação "Campeões do Custo x Benefício", orientada por Celio Alzer. Graças à parceria entre importadores e a ABS/RJ, os vinhos apresentados nesse dia estarão disponíveis para os associados por um preço diferenciado – correspondente ao valor pago por pessoa jurídica – no período entre 20/10 e 19/11. São os seguintes os vinhos e os preços especiais: o branco francês Cadets de Gournier 03, de R\$ 37,00 por R\$ 27,72, no Club du Taste-Vin (tel.: 2240-0350); o tinto argentino Caterna Zapata Alamos Bonarda 04, de R\$ 31,32 por R\$ 28,08, na Mistral (Noêmia, tel.: 2239-6474); chileno Agustinos Estate Cabernet Sauvignon 03, de R\$ 38,00 por R\$ 29,54, na Porto Leblon (Roberto di Tulio, tel.: 2549-8828); português do Douro Vila Régia 02, de R\$ 32,00 por R\$ 27,00, na Vitis Trade (Antonio Campos, tel.: 9605-3457); espanhol da região de La Mancha, Artero Tempranillo 04, de R\$ 56,40 por R\$ 35,00, na Decanter (loja Espírito do Vinho, Aníbal, tel.: 2286-8838).

A forma de pagamento, entrega e eventual custo de frete deverão ser acertados diretamente com os fornecedores. A degustação "Campeões do Custo x Benefício" custará R\$ 44,00.

## Viagem à Serra Gaúcha

Uma das mais aguardadas viagens à Serra Gaúcha estará acontecendo entre os dias 3 e 6 de novembro. No dia 4 haverá a Noite de Gala, espetacular festa promovida anualmente pelos produtores de vinho da Serra. São dezenas de stands para degustação de vinhos, jantar, pessoal elegantemente vestido, enfim, uma festa imperdível. Além disso, serão visitadas mais quatro vinícolas, todas com degustação e refeição. Não percam. Informações mais detalhadas na AL Turismo – tel: 2240-9413.

## Os Novos Vinhos da África do Sul

A África do Sul volta a figurar entre os principais produtores mundiais de vinho. Localizada em zona privilegiada, com clima e solos adequados ao cultivo da videira, vem paulatinamente retomando seu lugar, que sempre foi de destaque. Fernando Miranda fez uma ótima seleção para a degustação que terá lugar na ABS/RJ, no dia 13 de outubro próximo:

Dimersdal Chardonnay 2004	Diemersdal
Porcupine Ridge 2003	Boekenhoutskloof
Nature in Concert Pinot Noir 02	De Wetshof
Kanonkop Pinotage 2002	Kanonkop
Danie Wet CateMuscadel 2000	De Wetshof
Chocolate Block 2003	Boekenhoutskloof

Para o final, Out of África – Best of South África. O encontro será às 19:30 horas e o preço R\$ 79,00.

## As várias faces da Tempranillo

A Tempranillo, principal uva do norte da Espanha, é também cultivada em várias partes do mundo, com excelente adaptação. Para um comparativo entre os vinhos produzidos por esta casta e seus clones, Euclides Borges selecionou vinhos não só da Espanha mas também de Portugal e Argentina. E atenção para o Valbueña 5º ano que estará entre os vinhos degustados.

Para o final, um El Vinculo Crianza 2000, da região de La Mancha. O encontro acontecerá no dia 20 de outubro, às 19:30 horas, e o preço será de R\$ 164,00.

Ribera del Duero	Spica 2002
Rioja	Conde de Salceda Reserva 98
Ribera del Duero	Valbueña 5º Ano Reserva 99
Douro	Quinta de La Rosa 2000
Alentejo	João Portugal Ramos Aragonês 2003
Mendoza	"A" Cruix 2001

## Douro x Duero – Um duelo de gigantes

O rio Douro, em Portugal, é o mesmo Duero, na Espanha. Às suas margens são produzidos vinhos considerados entre os grandes do mundo vinícola. Mas quais são os que mais agradam: os portugueses ou os espanhóis? Para tirar a limpo onde estão os melhores vinhos, Ricardo Farias fez uma esmerada seleção de vinhos de alta qualidade para uma degustação às cegas, sendo dois produzidos pela Vega Sicília e dois pela Casa Ferreirinha. Degustação imperdível para quem sabe apreciar vinhos fora de série. Vejam a seleção completa:

Alión 1999	Vega Sicília
Quinta da Leda 2001	Casa Ferreira
Pesquera Gran Reserva 95	Pesquera
Chryseia 2001	Symington
Pintia 2001	Vega Sicília
Casa Ferreira Reserva 92	Casa Ferreira

Para o final, Quinta das Caldas 03, de Domingos Alves de Sousa. Dia 27 de outubro, às 19:30 h. Preço: R\$188,00.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

### 118 – As estrelas-do-mar e o terroir de Saint-Émilion

Sub-região de Bordeaux, a denominação Saint-Émilion é famosa no mundo dos vinhos por seus tintos concentrados da Merlot e da Cabernet Franc, uma dezena deles distinguidos como Premier Grands Crus Classés (Cheval Blanc, Pavie,...), uns sessenta como Grands Crus Classés (L'Angelus, La Tour Figeac,...) e muitos como Grands Crus. É um grande número de propriedades diminutas. Na realidade a denominação se restringe a oito comunas em torno da cidade medieval de Saint-Émilion numa elevação na margem direita do rio Dordogne.

Uma curiosidade: as astérias são seres marinhos cujos braços estão dispostos em forma de estrela, razão do nome pelo qual são conhecidas: estrelas-do-mar. Depositando-se por milhões de anos, elas formaram um suporte calcário ("socle à astéries") que faz a originalidade do terroir de Saint-Émilion.

Sobre ele se assentam três tipos de terrenos: arenoso próximo do rio, areno-argiloso na encosta e argilo-calcário no planalto, este último originando vinhos aveludados, encorpados e longevos, com aromas que incluem cereja e framboesa, ameixa e figo seco, pimenta, trufa e sous-bois e que o carvalho enriquece com baunilha, chocolate e canela.

## @BS: O VINHO NA INTERNET - 54

Homero Sodré Filho

Até 1990, o Priorato era uma minúscula e desconhecida região vinícola espanhola, abafada pela fama e tradição da poderosa Rioja e seus vinhos centenários. Desde então, esta Denominação começou a apresentar ótimos vinhos tintos intensos, escuros, encorpados e redondos, com alto teor de álcool e taninos, elaborados com base nas uvas Garnacha e Cariñena, colhidas em parreiras antigas plantadas em solo rochoso e de argila negra, em clima quente (e de noites frias), região árida onde sobrevivem apenas videiras e oliveiras. A qualidade superior dos vinhos do Priorato ficou evidente nas comparações com os demais vinhos espanhóis o que, infelizmente, provocou uma valorização excessiva desses rótulos, o que tem mantido boa parte dos enófilos ainda sequiosos de apreciá-los. A modernidade introduziu as uvas Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, que contribuem nos cortes, em pequena proporção. Ainda há poucas Bodegas independentes, algumas presentes no mundo virtual:

Costers Del Siurana ([www.costersdelsiurana.com](http://www.costersdelsiurana.com))  
Celler Fuentes ([www.granclos.com](http://www.granclos.com))

Mas Martinet ([www.masmartinet.com](http://www.masmartinet.com))  
La Conreria d'Scala Dei ([www.scaladei.org](http://www.scaladei.org))

## O Queijo Camembert

Por Joel Guerin\*

O Camembert teve sua origem na província francesa da Normandia e espalhou seus encantos pelo mundo, sendo hoje conhecido como "O rei dos queijos". Caracteriza-se pelo miolo cremoso e macio, revestido com uma penugem branca e seu sabor inigualável de champignon silvestre e de leveduras.

Antes de ser consumido, especialmente em tábuas de queijos, deixe-o descansar ainda em sua embalagem original, fora da geladeira, em temperatura ambiente, durante uma hora. Assim, o miolo se tornará cremoso e revelará o seu aroma amanteigado e macio.

O Camembert pode ser usado em simpáticas receitas. Deixo aqui a sugestão de uma salada. Bon appétit!

\*Joel Guerin é chef e consultor de gastronomia do supermercado Zona Sul.

### Salada de folhas com queijo Camembert

Ingredientes (4 porções):

#### Para a salada

- Folhas diversas (radichio, rúcula, alface, alface frisê etc.),
- 4 fatias de pão italiano
- 1 queijo Camembert maturado
- 2 tomates sem pele cortadas em cubinhos

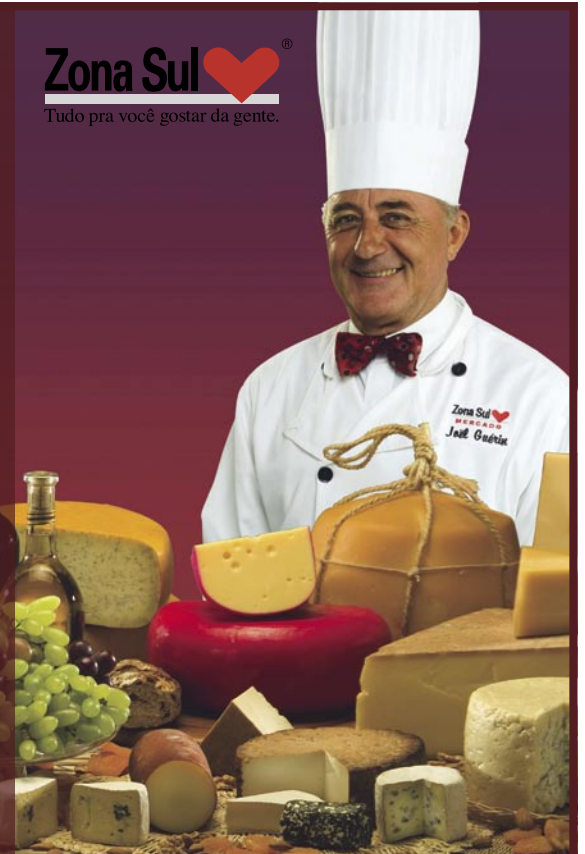
#### Para o vinagrete

- 1 colher (sopa) de vinagre de vinho tinto
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva extravirgem ou de óleo de cozinha
- 1 pitada de sal e
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 colher (café) de mostarda de Dijon

#### Modo de preparo

Misture todos os ingredientes do vinagrete, fazendo o molho. Em seguida, tempere as folhas com o molho vinagrete e reserve. Corte o queijo Camembert em tiras e distribua-as sobre as fatias de pão italiano. Aqueça o forno e coloque as fatias de pão, por 2 minutos, para que o queijo derreta. Enquanto isso, divida as folhas temperadas nos quatro pratos, retire o pão do forno, coloque por cima das folhas, salpique os tomates em cubos e sirva imediatamente.

**Zona Sul**   
Tudo pra você gostar da gente.





## DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XXXI

Edgar Rechtschaffen

### *Tradição centenária derrubada*

A partir do próximo mês de novembro, a prestigiosa casa de leilões inglesa Christie's comandará o tradicional leilão anual de vinhos da Borgonha dos Hospices de Beaune, instituição de caridade criada no XV século. A Christie's romperá com outra venerável tradição, a de que somente os negociants podiam participar dos lances. Pela primeira vez, desde sua introdução em 1859, compradores privados poderão dar seu lances diretamente, dispensando a intervenção de um negociant. A motivação da mudança foi a de modernização e aumento da acessibilidade. Como já é tradição, o leilão ocorre no terceiro final de semana de Novembro, sendo que no dia 19, sábado, serão leiloados lotes de garrafas e no domingo, os lotes de barricas.

### *Duboeuf investigado por fraude*

Georges Duboeuf, top produtor do Beaujolais, está sendo investigado pelas autoridades francesas pela etiquetagem e assemblage incorretas (enganosas) de um total de 300.000 garrafas de vinho, conforme divulgado pelas agências de notícias. Uma investigação preliminar comandada pelo Departamento Federal de Defraudações da França indicou que Duboeuf vinificou vinhos desrespeitando as estritas regras de apelação de origem. A questão afeta 5% da produção total de Duboeuf, de 6.000.000 de garrafas/ano. " Tudo estava sendo misturado – Beaujolais com Beaujolais Villages, Crus com Beaujolais Villages ....." acusou o promotor publico na abertura do julgamento. Em sua defesa, Duboeuf declarou que a pessoa responsável pelas assemblages agiu por conta própria e que ela já havia, inclusive, deixado a companhia. (NT: coincidentemente, argumento também usado por líderes políticos, em outras partes do mundo, para eximir-se da responsabilidade de irregularidades ocorridas em suas fileiras).

### *Vinho e fundos de pensão*

A partir de abril de 2006, passará a ser permitido aos fundos de pensão privados do Reino Unido (Self-Invested Pension Plans) investir uma parte de seus recursos em carteiras tendo vinhos finos como ativos financeiros. Os vinhos serão adegados por empresas especializadas para venda futura (muitos anos após), através de leilões. Como consequência, especula-se que, como a oferta total dos top vinhos " blue-chip" do mundo (particularmente os de Bordeaux e Borgonha ) é fixa, passará a haver menos vinho fino disponível aos consumidores em geral, que compram safras recentes para guarda.

### *De grãos para uvas*

A Grã-Bretanha, no passado conhecida por sua cerveja quente e seus pubs, transformou-se numa nação de bebedores de vinho, ao mesmo tempo em que os franceses dão as costas à esta bebida, considerada "antiquada", conforme relata o jornal inglês The Independent. De acordo com dados recém publicados, as vendas totais de bebidas alcoólicas na Grã Bretanha cresceram de 15% entre 1999 e 2004, sendo que o crescimento das vendas de vinho foi de vigorosos 23% .

### *Vertical histórica do Château Montrose*

Em sua coluna de 23 de setembro, no Financial Times, Jancis Robinson relata, maravilhada, sobre uma recente degustação vertical do Chateau Montrose, realizada durante um almoço e um jantar harmonizados, no mesmo dia, no restaurante Taillevent de Paris. Foram provados 37 safras diferentes do second Grand Cru Classe de St. Estephe, das mais notáveis do período compreendido entre 1888 e 2003. Presentes ao evento, boa parte do Who's Who da crítica mundial do vinho: Jancis Robinson, James Suckling (Wine Spectator), David Pepercorn, Michael Broadbent, Michel Bettanne (ex- Revue du Vin de France), Gerald Ascher (Gourmet Magazine), entre outros. Dos quase 30 participantes, pelo menos oito cruzaram o Atlântico especialmente para este evento; três outros escritores de vinho do Japão, Hong Kong e Singapura, viajaram um pouco mais longe. Das safras mais antigas, haviam nada menos que cinco vinhos da gloriosa década de 20: 1920, 1921, 1926, 1928, 1929, todos demonstrando boa vitalidade, exceto o famoso 1929 que já demonstrava sinais de fadiga, o que também ocorreu com o representante da fantástica safra de 1945. Safras anteriores foram representadas pelos anos 1888, 1893, ambas de vinhas da época pré-Phylloxera, e 1900. O evento foi organizado pelo físico Bipin Desai, radicado em Los Angeles, e que tem como hobby a realização deste tipo de evento. Como aquele realizado em 1983, também no Taillevent, contemplando uma fantástica horizontal de Bordeaux de 1959, que Bipin havia adquirido num leilão da Sotheby's. Naquela ocasião, parte dos convidados eram as mesmas pessoas. Deve-se ressaltar que a ordem de serviço não foi a cronológica, mas sim a potência relativa dos vinhos, e tomando em conta critérios de harmonização, criteriosamente estudados juntamente com o proprietário do Ch. Montrose, Jean-Louis Charmolüe. A logística do serviço foi extremamente complexa, envolvendo nada menos do que quatro séries de oito taças por vez, mais duas séries de três e duas taças. Distribuídos entre o almoço e jantar. O 1888 (antecedendo de um ano nossa proclamação da República) foi considerado extraordinário e o 1893 fresco e rico. A relação integral das notas pode ser consultado nas paginas [www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com)

### *Acordo de proteção às AOC's*

O recente acordo selado entre representantes da Europa e USA sobre a proteção ao uso dos nomes das Apelações de Origem, não agradou à todos. Segundo o acordo, o uso de nomes como Champagne, Chianti, Burgundy, Madeira e Sherry – atualmente considerados semi-genéricos por produtores americanos, será limitado. Mas, o acordo incorpora uma cláusula de antiguidade (grand father) que reza: Os USA impedirão o uso de nomes semi-genéricos em novos produtos. O que significa, em particular, que a gigante Gallo poderá continuar vendendo seus imensamente populares André Champagne e Hearthy Burgundy. O mesmo ocorrendo com a Korbel Champagne Cellars e uma dúzia de outros produtores californianos de espumante. Esta é a chamada Declaration of Place (Declaração de Origem) que, aliás, não tem ainda poder de lei. O acordo terá que ser aprovado pelo congresso dos USA.



## ACONTECEU

### Vinícola Ruca Malen

Dia 12/09, com a presença de Antoine Thibaud e sua esposa Cláudia Thibaud, foram apresentados os vinhos: Yauquem Chardonnay 04, Ruca Malen Malbec 01, Ruca Malen Cabernet Sauvignon 01, Ruca Malen Merlot 01 e Kinien Cabernet Sauvignon 02, trazido pelos apresentadores e ainda não comercializado no Brasil. Representante - Aníbal Patrício, Tel: 2286-8838,

### ESG e Lyons Club

Dia 16/09, palestra de Ricardo Farias e degustação de vinhos da Adega Alentejana (Madeleine Patrício, 2249-6190/2529-8114) apresentados por Eleonora Borges e Madeleine Patrício: Estremadura: Fonte das Moças 00, Vinho Verde: Castelo de Melgaço 04, Alentejo: Cartuxa Colheita 01 e Douro: Burmester Tawny.

### Importadora Reloco

Dia 20/09, apresentação de Humberto Cárcamo (2580-0350): Espumante Altas Cumbres 04, Altas Cumbres Viognier 04, Bodega del Fin del Mundo Postales Sauvignon Blanc/Semillon 04, Altas Cumbres Cabernet Sauvignon/Malbec 02, Bodega del Fin del Mundo Postales Malbec/Syrah 04, Vinho San Medin Cabernet Sauvignon 03 e Château Los Boldos Cabernet Sauvignon Tradition 03.

### Vitis Vinifera

Dia 22/09, José Augusto Saraiva 2244-4460 e João Luiz Manso 2256-1375, apresentação de Charles Henri Gonet, proprietário do Château Lesparre. Degustados vinhos da Dynastie de France: Château Lesparre Graves de Vayres rouge 01, Château d'ECK Pessac Leognan 02, Château Haut Bacalan 03, Grand Vin du Château Lesparre Graves de Vayres rouge 98 e Champagne Michel Gonet Grand Cru.

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](mailto:abs@abs-rio.com.br)

## Agenda

### ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

#### FESTA DA TRIMESTRALIDADE

8 de outubro

#### OS NOVOS TINTOS DA ÁFRICA DO SUL

13 de outubro

#### CAMPEÕES DO CUSTO BENEFÍCIO

19 de outubro (tarde)

#### VÁRIAS FACES DA TEMPRANILLO

20 de outubro

#### DOURO X DUERO – DUELO DE GIGANTES

27 de outubro

#### CURSO BÁSICO

31 de outubro

#### CURSO DEGUSTAÇÃO

31 de outubro

### ABS/RJ - SEDE BARRA

#### ESPUMANTES E CHAMPAGNES

19 de outubro

#### CURSO DEGUSTAÇÃO

03 de novembro

#### CURSO BÁSICO

08 de novembro

#### TOPs CHILE E ARGENTINA

23 de novembro

## CURSOS E DEGUSTAÇÕES

### Novembro

**Dia 10/11** – Os Incríveis Australianos, com Ricardo Farias – **Dia 11/11** – Prova do Vinho do Porto, com enólogos portugueses – **Dia 17/11** – TOPs Nacionais, com Geraldo Alão – **Dia 23/11** – BARRA – TOPs Chile e Argentina, com Ricardo Farias – **Dia 24/11** – Vinhos Alentejanos – 3º Encontro

Presidente: Ricardo Augusto B. L. de Farias

Vice-Presidente: Euclides Penedo Borges

Diretor: Ana Maria Schall Gazzola

Conselheiros:

Antonio Dantas Pereira, Ivanir José Tavares, João Fontes Neto, José Valmir Pereira Laert Spinelli, Roberto Rodrigues, Roberto Timotheo da Costa

Diretor: Maria Angela Cruz Auler

Diretor: Maria Helena Tauhata

Diretor: Paulo Marcio Jardim Decat