



# ABS Notícias

INFORMATIVO MENSAL DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RJ • Dezembro 2005 • ANO XV - Nº 173



## 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.

Cumprimos em mais de 90% nosso calendário anual, que apresentou 112 atividades à disposição dos sócios. Os números finais da apuração sobre a participação em cursos e degustações promovidos pela ABS/RJ são significativos: 1634 participantes nos diversos cursos e 989 em Degustações Dirigidas. Detalhe importante é que tivemos 910 alunos nos Cursos Básicos, porta de entrada para o mundo do vinho, significando que colocamos no mercado quase mil novos enófilos. Um destaque foi o ciclo de degustações de Vinhos Alentejanos, com apresentação por parte de enólogos portugueses em três encontros.

Ponto relevante foi a inauguração de nossa sede na Barra, ocorrida em maio. Lá foram realizados cinco cursos Básicos (234 alunos), quatro cursos de Degustação (107 alunos) e três Degustações Dirigidas (82 alunos). Já temos em funcionamento quatro Grupos de Degustação, com 28 alunos.

Importante decisão foi tomada pela Diretoria, que possibilitou a todos os associados a participação nas degustações promovidas pelas vinícolas e importadoras, cobrando um valor simbólico de R\$20,00 e respeitando rigorosamente a ordem de inscrição e pagamento. Estas degustações, denominadas de Novos Produtos, já vêm funcionando e nos nove encontros realizados dentro da nova sistemática tivemos um público de 302 sócios.

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.

Os Grupos de Degustação tornaram-se uma das mais importantes atividades da ABS/RJ: são 52 grupos envolvendo 390 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, para avaliação e homologação dos vinhos para a primeira classe e classe executiva, feita através da degustação (634 vinhos degustados) e com o Zona Sul, que vem patrocinando nosso boletim e disponibilizando para os 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 44 estabelecimentos.

Foram realizados dois ciclos de curso para Profissionais, com a duração de três meses cada, nos quais houve a participação de 87 profissionais.

Profunda reformulação foi feita na parte administrativa, com o aluguel de mais duas salas e o remanejamento da Secretaria, que agora ocupa as salas 311 e 312.

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 2006 seja um ano ainda mais produtivo para a nossa ABS/RJ.

Ricardo Farias

## Concurso Sommeliers de Vinhos Alentejanos

Concluídas todas as etapas do Concurso promovido pela Comissão Vitivinícola dos Vinhos do Alentejo em parceria com a ABS/RJ. As provas finais foram realizadas na ABS/RJ e a divulgação do resultado e as premiações aconteceram em solenidade no Palácio da rua São Clemente, residência do Cônsul de Portugal. Após renhida disputa, saiu vencedor o já experiente sommelier Hirã Salsa Junior, com uma brilhante apresentação. Não menos competentes foram todos os demais participantes, demonstrando grande conhecimento, segundo o próprio Presidente da Comissão, Engo Joaquim Madeira, que presidiu a banca examinadora. O resultado final foi o seguinte:

1° - Hirã Salsa Junior

2° - Djair Paiva de Oliveira

3° - Cleverson Nunes de Castro

4° - Alencar Schaffer Junior, Alex Sandro do Valle Passos e Amauri Sergio do Valle.

Todos receberam diploma de participação e uma placa comemorativa ofertada pela ABS/RJ e os três primeiros colocados foram contemplados com uma viagem de 10 dias a Portugal, visitando vinícolas do Alentejo e a cidade de Lisboa, com todas as despesas pagas.

A ABS/RJ gostaria de cumprimentar os 54 profissionais que se inscreveram no Concurso e salientar que o estudo e a dedicação à profissão abre as portas de progresso funcional a todos.

## Degustação Vinhos da Alsácia

Celio Alzer estará dirigindo a primeira degustação de 2006 – Vinhos da Alsácia – no dia 26 de janeiro. Em pleno verão, nada melhor que os excelentes brancos alsacianos.

Pinot Blanc 03 - Domaine Paul Blanck

Pinot Gris 03 - Domaine Paul Blanck

Gewürztraminer 03 - Domaine Paul Blanck

Riesling Schlossberg 00 - Domaine Paul Blanck

Para o final continuará o excelente Pinot Gris 2003. O produtor é o mesmo, pois o Célio fará a degustação às cegas para os participantes tentarem identificar as castas. Início às 19:30 h e o preço de R\$ 76,00.

## Viagem à Austrália e Nova Zelândia

A única região vinícola ainda não visitada pela ABS/RJ está nos planos para 2006. A viagem será realizada em abril/maio e estamos fazendo a cotação com diversas empresas. Se você está interessado, entre em contato com a Secretaria e deixe seu nome, pois com a informação do número de interessados teremos condições de conseguir preços melhores.



## CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

### 120 – Novo Mundo versus Velho Mundo

Nos meus cursos e degustações de vinhos da Califórnia na ABS/RJ, costumo mostrar um quadro comparativo entre as condições da vitivinicultura européia e as do novo mundo que considero útil para facilitar o entendimento das diferenças de estilo.

Destaque-se inicialmente que a preferência por métodos tradicionais na Europa, tratando a vinificação como uma arte, se contrapõe à inclinação para a tecnologia no novo mundo, ou seja, a elaboração de vinhos tratada como ciência.

Importante também é a procura, em várias regiões do velho mundo, da “expressão do terroir” resultando em sutilezas no produto final que contrastam com o aroma e o sabor pronunciados dos vinhos modernos, resultante da procura da “expressão da fruta”.

Como conseqüência, o mérito dos vinhos europeus tende a ser do vinhedo, com um mínimo de intervenção, enquanto que no novo mundo tal mérito é atribuído ao fabricante ou ao enólogo que procurou exercer tanto controle no processo quanto permissível.

O conhecimento de tais diferenças tornou-se particularmente interessante agora que a globalização levou à existência de vinhos ao estilo do novo mundo na Europa, no Alentejo, por exemplo, bem como de outros, do novo mundo, que lembram vinhos europeus, como alguns tops chilenos.

### @BS: O VINHO NA INTERNET - 56

Homero Sodré Filho

Prosseguindo em nosso passeio eno-virtual por Portugal, sob a inspiração de Karen McNeil, em seu livro A Bíblia do Vinho, chegamos à região de outro grande e tradicional vinho fortificado português, o Madeira. Este delicioso vinho é produzido em uma pequena ilha vulcânica situada ao largo da costa africana, através de processos peculiares e, há vários séculos, muito apreciado em todo o mundo. Os melhores vinhos Madeira são elaborados com as uvas brancas Bual, Malmsey (Malvasia), Sercial e Verdelho. Os vinhos mais simples usam a uva tinta Tinta Negro Mole. O amadurecimento, em tonéis de carvalho americano, com lenta oxidação, pode durar 5,10,15,20,30 ou mais de 40 anos, definindo os níveis de qualidade do vinho. Há também os Solera (mesmo processo do Jerez) e os Vintage. Muito utilizado na culinária, onde dá sabor especial às mais variadas receitas. Vamos ao mundo virtual, em busca de produtores e informações sobre este saboroso néctar:

**Blandy's ([www.blandys.com](http://www.blandys.com)) • JustinoHenriques ([www.justinosmadeira.com](http://www.justinosmadeira.com)) • Instituto do Vinho Madeira ([www.sra.pt/ivm](http://www.sra.pt/ivm)) • Madeira Wine ([www.madeirawine.com](http://www.madeirawine.com)) • Vinho Madeira ([www.ceha-madeira.net](http://www.ceha-madeira.net))**



## Escolha do Sommelier

### Danio Braga



Tudo pra você gostar da gente.



**Vinho Branco Francês Sauternes Grand Piquey**

Mais uma vez estou apresentando para vocês, amigos da ABS, uma novidade. Um maravilhoso vinho de meditação e de sobremesa como poucos existentes no mercado. Sua linda cor amarelo ouro claro reflete sua juventude. Já os aromas maravilhosos de mel, damasco, incenso e abacaxi maduro destacam no cenário aromático. O mais incrível, no entanto, é o seu frescor - por se tratar de um vinho doce - não existe a sensação do excesso de doçura, apenas uma justa acidez que proporciona um enorme prazer em nossa boca. Afinal, um vinho de boa longevidade que pode ser guardado por muitos anos. Na gastronomia é recomendado para acompanhar doces típicos natalinos; como panettone, frutas secas e tortas a base de creme e baunilha, isso sem esquecer, evidentemente, um ótimo Foie-gras “poele”. Boa degustação.

**65,70\*** 500ml (estoque: 850 garrafas)

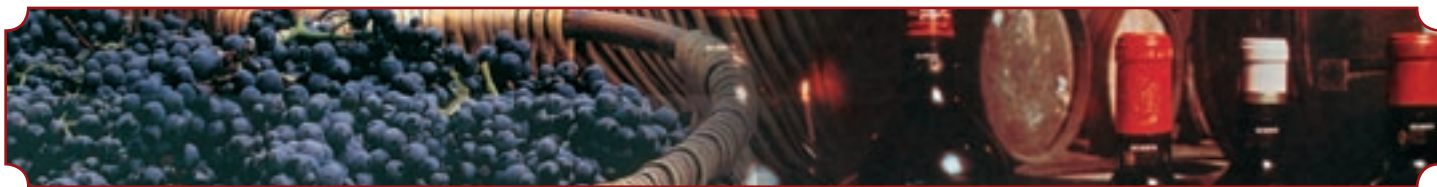


**Vinho Branco Chileno Dona Dominga Viognier**

Viognier, esta uva, podem acreditar, será a uva branca da vez. Casta originária do Vale do Rhone Francês de grande elegância e finesse. Uma linda cor amarelo palha claro com reflexos verdeais denotam um vinho jovem, frutado, muito bem elaborado, de moderado corpo e bela estrutura. A grande virtude é certamente o equilíbrio entre acidez, doçura e alcoolicidade; uma estupenda harmonia. Os aromas de frutas compactadas sublinham sua vocação para acompanhar grandes pratos a base de carnes brancas, queijos de pasta semidura, de mofo branco, ou até mesmo, aves de pequeno porte como codornas e perizes. Um vinho a ser degustado durante os próximos dois ou três anos, e que certamente, nos proporcionará grandes alegrias. Experimentem!

**33,93\*** 750ml (estoque: 950 garrafas)

\*Promoção válida de 09/12/2005 a 31/12/2005 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 XXXIII

Edgar Rechtschaffen

### Borgonha: Diagnóstico

A Revue du Vin de France (RVF) apresentou uma pungente entrevista com Olivier Leflaive, que no curto período de duas décadas tornou-se um prestigioso e respeitado negociant de vinhos da Côte de Beaune. Leflaive apresentou sua visão, sem concessões, sobre o atual estado do vinho na Borgonha, face à crise atual. Eis alguns extratos do que foi relatado:

**Rendimentos e Homologação** - Nos grandes domaines sérios, muitos avanços foram realizados nestes últimos anos. Em contrapartida, principalmente aqueles que vendem uvas para os negociants, persistem com exageros colossais nos rendimentos das vinhas (em hectolitros por hectare) o que é lamentável. É preciso melhor controlar os rendimentos, pois este é um critério importante a respeitar e quando muito elevado assiste-se ao fenômeno da diluição, em prejuízo da qualidade. Este controle é hoje feito por uma comissão interna da comunidade, que não quer se indispor com ninguém. E não raro tem-se uma produtividade igual ao dobro do máximo legal. Também as degustações para homologação dos vinhos nas respectivas AOC's deveriam ser efetuadas por profissionais independentes, sem interesse no negócio e a partir de garrafas já destinadas ao comércio e escolhidas ao acaso, e não de amostras especialmente preparadas na cantina para os testes.

**Os vinhos são caros?** Em vinte anos, o preço dos borgonhas aumentou quatro vezes mais que a inflação (N.A. - correspondendo a um aumento real médio de 7,18%, composto ano a ano, ininterruptamente durante vinte anos).

**Há muitos borgonhas ruins no mercado?** Diz-se, cavalheirescamente, que são 20%, mas eu acho que são 40%. Eles não são todos ruins ou intragáveis, mas não valem o preço que se paga. A 30 ou 40 Euros, um vinho não pode ser médio. Ele tem que ser muito bom e este não é sempre o caso.

### 1º Classement dos Grandes Tintos do Languedoc

A RVF no 495, de outubro 2005, apresentou com grande detalhe o que chamou 1er Classement des grands rouges du Languedoc, contemplando 134 domaines, enquadrados em ordem decrescente de qualidade em cinco categorias, e um pouco no espírito da última (2003) classificação oficial dos Crus Bourgeois. Em ordem decrescente de qualidade temos:

#### Crus Excepcionels (5 vinhos)

1. Domaine de Peyre-Rose, Coteaux du Languedoc
2. Mas de Daumas Gassac, vin du Pays d'Herault
3. Mas Julien, Coteaux du Languedoc
4. Prieuré de Saint-Jean-de-Bébian, Coteaux du Languedoc
5. Domaine de la Grange des Pères, Coteaux du Languedoc

#### Crus Supérieures (20 vinhos)

6. Domaine Jean-Michel Alquier, Faugères
7. Domaine Léon barral, Faugères
8. Clos Marie, Coteaux du Languedoc
9. Domaine D'Aupilhac, Coteaux du Languedoc
10. Domaine L'Aiguelière, Coteaux du Languedoc
11. Mas Champart, Saint Chinian
12. Château La Voulte-Gasparres, Corbières
13. Domaine Bertrand Bergé, Fitou
14. Domaine Canet Valette, Saint Chinian
15. Domaine Bori La Vitarèle, Saint Chinian
16. Château d'Oupia, Minervois
17. Domaine Fontedicto, Coteaux du Languedoc
18. Mas de Martin, Coteaux du Languedoc
19. Château de Cazeneuve, Coteaux du Languedoc
20. Mas Haut-Buis, Coteaux du Languedoc
21. La Grange de Quatre Sous, vin du Pys d'Oc
22. Mas Foulaquier, Coteaux du Languedoc
23. Château Mansenoble, Corbières
24. Château de Nouvelles, Fitou
25. Domaine Jean-Baptiste Senat, Minervois

#### Crus de Grande Qualité (28 vinhos)

Crus de Qualité (32 vinhos)

Crus Méritants (49 vinhos)

A faixa média de preços de todos os vinhos classificados, na França, situa-se entre 10 e 20 Euros, com alguns na faixa de 20 a 40 Euros. Segundo a RVF, são todos vinhos de grande qualidade, no chamado estilo mediterrâneo. Os vinhos da primeira categoria - Crus Excepcionels- foram chamados pela RVF de Top 5 do Languedoc, bem à imagem dos Pémiers Grands Crus do Médoc. Com este esforço inédito, a RVF apresenta uma hierarquização numa das grandes províncias vinícolas da Nouvelle France du Vin.



## ACONTECEU

### Impexco

Dia 07/11, na sede da Barra, degustação de vinhos da Vinícola Canepa (Impexco - Luiz Eduardo 2424-1624), dirigida por Homero Sodré. Foram apresentados os vinhos Clássico Sauvignon Blanc 2003, Clássico Chardonnay 2003, Clássico Carmenère 2004, Private Reserva Merlot 2001 e Finíssimo Cabernet Sauvignon 2001. A Canepa é uma das mais tradicionais vinícolas chilenas, elaborando magníficos vinhos, como foi demonstrado na degustação.

### Decanter

Dia 21/11, no Flamengo: Degustação da Decanter (Aníbal Patrício 2286-8838), dirigida por Geraldo Alão, apresentando os vinhos da Vinícola Luigi Bosca: Riesling 2004, La Linda Tempranillo 2004, Malbec Reserva DOC 2002, Cabernet Sauvignon Reserva 2002, Malbec Verdot Los Nobles 1999 e Gala I 2002. Parabéns ao Aníbal, que está dando grande impulso aos vinhos da Decanter.

### Grand Cru

Dia 22/11, no Flamengo: Degustação da Importadora Grand Cru (Maurício Kaufman 2511-7045), conduzida pelo diretor de exportação e também enólogo Sr. Federico Gonzales, apresentando os vinhos da Vinícola Lagarde, elaborados pelo atual enólogo Juan Roby: Lagarde Classico Sauvignon Blanc 2005, Lagarde Classico Malbec 2005, Lagarde Semillon 2004, Lagarde Malbec 2003, Lagarde Malbec DOC 2002 e Lagarde Guarda 2003. Como de costume, a Grand Cru está sempre buscando a representação de empresas com vinhos de ótima qualidade, como a Lagarde.

### Novos Conveniados

Restaurante Tempero com Arte – Rua Prefeito Sebastião Teixeira, 262 – Tijuca – Teresópolis – (0xx21) 2742-1299 – 10% de desconto ou levar o vinho sem cobrança de rolha  
Restaurante Terral – Hotel Sheraton Barra – Av Lucio Costa, 3150 – 3139-8000 – Levar o vinho sem cobrança de rolha.

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

## Agenda

### ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

#### CURSO BÁSICO

9 e 11 de janeiro

#### CURSO DEGUSTAÇÃO

9 e 11 de janeiro

#### 1ª TRIMESTRALIDADE (pagamento)

19 de janeiro

#### DEGUSTAÇÃO ALSÁCIA

26 de janeiro

#### CONFRATERNIZAÇÃO DOS SÓCIOS

02 de fevereiro

### ABS/RJ - SEDE BARRA

#### CURSO BÁSICO

10 de janeiro

#### CURSO DEGUSTAÇÃO

05 de janeiro

## Vitis Vinífera

Dia 29/11, no Flamengo: Degustação da Importadora Vitis Vinífera (José Augusto Saraiva 2244-4460 e João Luiz Manso 2256-1375), apresentando os vinhos argentinos: Don Cristobal Verdelho 2005, Don Cristobal Chardonnay 2005, Portal Andino Cabernet Sauvignon 2003, Portal Andino Syrah 2004, Portal Andino Malbec 2003 e Portal Andino Merlot 2003. Em relação à Vitis Vinífera, é importante salientar que a empresa passou a importar o champagne Gonet, um dos mais tradicionais da França e que foi oficialmente apresentado no Le Pré Catelan.

## CURSOS E DEGUSTAÇÕES

### Janeiro

**Dia 26 de janeiro** – Vinhos da Alsácia – Célio Alzer

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)

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