



Espumantes x Champagnes

Roberto Rodrigues irá apresentar a já tradicional degustação de “Espumantes x Champagnes” em pleno verão, no dia 16 de fevereiro, às 19:30 horas na sede da ABS-RJ. Após um grande champagne surpresa que abrirá os trabalhos, será feita uma pequena harmonização em que cada participante irá escolher sua própria combinação ideal entre espumantes (Ovelha Negra e Terranova Moscatel) e comidinhas (morangos, ovas de salmão, presunto tipo Parma, queijo tipo gorgonzola, biscoito champagne, panettone). Para comprovar que os espumantes são produzidos com qualidade crescente em diversas regiões do mundo, serão servidos às cegas:

- um Champagne Grand Cru;
- alguns dos melhores e mais caros espumantes nacionais da atualidade (Evidence da Salton, Cave Geisse Terroir e Cave Geisse Nature);
- um excelente espumante chileno (o Pinot Noir Brut Reserva de Família, de Miguel Torres);
- um dos grandes Cava encontrados no mercado nacional (o Cava Doro Baco Vendimia Seleccionada Extra Brut, de Benito Escudero);
- um Prosecco.

Esta degustação, que custará apenas R\$ 96,00, está com as inscrições abertas e limitadas a 36 participantes.

Trimestralidade

O vencimento da 1ª Trimestralidade de 2006 será no dia 19 de janeiro. Os carnets já foram encaminhados pelo correio. Não deixem de efetuar o pagamento no dia do vencimento, pois para participar das atividades da ABS/RJ é necessário estar em dia com as obrigações da trimestralidade. Observem que a Confraternização dos Sócios está marcada para outra data (02 de fevereiro).

VI Concurso Regional de Sommeliers

No dia 18 de março, sábado, será realizado o VI Concurso Regional de Sommeliers do Rio de Janeiro. O Concurso é realizado em duas etapas: prova escrita, que acontecerá na sexta-feira, dia 17 de março, na sede da ABS/RJ e prova oral, no Hotel Pestana, em que o candidato degustará três bebidas, fará o serviço do vinho e responderá a algumas perguntas feitas pelos convivas. Somente os cinco primeiros classificados na prova escrita passarão para a prova oral. Podem se candidatar os profissionais do negócio do vinho, devendo preencher ficha de inscrição na ABS/RJ a partir do dia 23 de janeiro.

Confraternização dos Sócios

Mais um encontro de confraternização dos sócios da ABS/RJ, que será realizada no dia 02 de fevereiro, como de hábito no restaurante “O Navegador”. É o momento de encontrar seus amigos enófilos, degustar bons vinhos e se deliciar com queijos e frios. Os associados são nossos convidados e podem levar seus conhecidos (não pertencentes aos quadros da ABS/RJ) que pagam R\$ 80,00. O encontro começa às 18:30 e vai até às 20:30 horas. Não percam.

Grupos de Degustação

Enviados os boletos para os participantes dos Grupos de Degustação a se iniciarem em março de 2006. Para os Grupos de Aperfeiçoamento, são quatro boletos, com vencimentos para os dias 10 de janeiro, 10 de fevereiro, 10 de março e 10 de abril. Para os demais Grupos (Inicial, R1, R2 e Castas) são três boletos apenas, não havendo, no momento, a cobrança de uma quarta parcela. Para todos os casos, o acerto final (para mais ou para menos) será feito posteriormente. Lembramos que, por decisão da Diretoria, os Grupos somente terão início quando todos os participantes tiverem quitado as parcelas vencidas. Não prejudique seu grupo e pague em dia.

Viagem à Serra Gaúcha

Visitar a principal região vinícola brasileira na época da vindima é uma oportunidade única, pois você vai conhecer todos os detalhes da vinificação – explicados pelos próprios enólogos – e conferir pessoalmente tudo o que aprendeu nas aulas teóricas, verificando ao vivo o processamento das uvas, desde a recepção na cantina até a elaboração final do vinho. A viagem está prevista para quinta-feira à noite, dia 9 de março, com retorno na noite de domingo, dia 12. Serão visitadas entre quatro e cinco vinícolas. Mais detalhes e programa completo da viagem no próximo boletim. Os interessados devem colocar seus nomes na lista de reserva, na ABS/RJ – tel: 2285-0497, pois estamos limitando a 25 participantes.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

121 – Canelones, Uruguai, no Atlas Enológico

A palavra francesa "tan", de origem celta, que se refere à casca de certas árvores, deu origem a "tannin", por sua vez origem etimológica de "tanino" em português, substância adstringente cuja presença nos vinhos tintos é bem conhecida.

"Tannin" originou também o nome de uma casta francesa, a "Tannat", rica nessa substância. Em 1870 essa variedade foi aclimatada no Uruguai, por imigrantes bascos, repetindo-se ali o fenômeno acontecido com a Malbec na Argentina.

Situado na latitude das regiões vitivinícolas argentinas e chilenas, o departamento de Canelones, no Rio da Prata, inclui a capital Montevidéu, em torno da qual estão estabelecidas vinícolas centenárias que se modernizaram a partir de 1990, passando a conquistar posições no mundo do vinho. Apontemos aqui três delas, a título de exemplo.

A Bodega Montes Toscanini, da localidade de Lãs Piedras, de perfil marcadamente familiar, oferece uma gama de brancos e tintos, entre eles um Premium Gran Tannat 2002.

A Bodega Pisano, em Progreso, ficou famosa com seu Reserva Personal de Família Tannat, dado pela revista Decanter em 2001 como o "melhor tinto do Novo Mundo".

E, "last but not least", a Casa Filgueira, empresa familiar estabelecida há décadas em Canelones e reestruturada em 1995. Tendo degustado às cegas seu Tannat Premium 2001, um de meus grupos - eu também - o deu como um vinho francês. Em uma coisa acertamos: o enólogo supervisor da bodega é o francês Patrick Valette, de St. Emilion.

@BS: O VINHO NA INTERNET - 57

Homero Sodré Filho

Fronteira à capital Lisboa, está a península de Setúbal, região famosa pela produção secular dos deliciosos vinhos doces elaborados com a casta Moscatel d' Alexandria e, em muito pequena quantidade com a Moscatel Roxo. Alguns poucos mortais, entre os quais me inclui recentemente, puderam degustar o famoso Moscatel Torna-Viagem, enriquecido acidentalmente em viagens d'alto-mar no século 19 e do qual restam algumas poucas garrafas vendidas a peso de ouro. Outros vinhos conhecidos desta região são o Periquita, elaborado com a casta nativa Castelão e muito apreciado entre os brasileiros, pela sua regularidade e bom custo-benefício e o Quinta da Bacalhoa, um clássico de ótima qualidade. Não há muitas páginas de vinhos da região na Internet, onde se destacam as duas grandes e tradicionais companhias produtoras:

José Maria da Fonseca (www.jmf.pt) • Bacalhoa Vinhos (ex-JPVinhos) (www.bacalhoa.com)

REVISTA VINHO MAGAZINE - ASSINATURA

Oferta especial de desconto de 20% na assinatura da Revista Vinho Magazine para os associados da ABS/RJ. A promoção é válida até 31.01.2006. O preço de tabela das assinaturas para 12 exemplares é de R\$74,00 e para 24 exemplares R\$140,00. Com o desconto o associado pagará R\$59,20 e R\$112,00 respectivamente. Os interessados poderão enviar sua solicitação para vinhoswindsor@terra.com.br



Escolha do Sommelier

Danio Braga



Tudo pra você gostar da gente.



Vinho Tinto Primitivo Di Puglia

Um vinho produzido no final da bota Italiana, na Puglia ou Apulia. Um vinho de longa tradição que busca suas origens na vizinha Croácia...É isso aí, pessoal...As origens da uva Primitivo são essas. De qualquer forma, esta variedade que origina vinhos robustos e levemente austeros, também se faz presente no Napa Valley na Califórnia, onde é reconhecido com o nome de Zinfandel. O Primitivo que apresento possui coloração vermelho rubi escuro com leves reflexos azulados que apresentam um olfato fino e típico, leves como compotas cozidas, bosque e frutas vermelhas maduras. Na boca, uma grande persistência e intensidade gustativa, o corpo robusto e de caráter. Com este belo vinho sugiro pratos com aromas fortes e marcantes, com toques leves de alho e levemente picantes. As comidas típicas do sul da Itália, massas com molho de tomates e queijos maturados também são bem vindos!

30,91* 750ml (estoque: 550 garrafas)



Vinho Tinto Meraco Cantine San Marco

Um vinho proveniente de uma região de produção de vinhos brancos, frescos e leves; os Frascatís. O Lazio desponta no cenário enológico italiano de forma empolgante com novos tipos de Frascatís, mais encorpados e estruturados. Mas hoje vou apresentar a vocês, amigos da ABS, um vinho cujas uvas empregadas são típicas desta bela região do centro da Itália: Sangiovese, Cesanese. Um toque moderno e conservador de Cabernet Sauvignon são usadas na produção deste fabuloso vinho. Uma cor vermelho rubi escuro, de ótima linhagem, e aromas delicados de baunilha, cravo e especiarias se fazem notar ao nariz. Na boca um vinho de bom corpo, potente e de grande personalidade. Uma justa graduação alcoólica e uma maciez invejável fazem deste vinho um exemplar único. Na gastronomia, sugiro grandes assados; carnes vermelhas grelhadas, aves nobres de caça e queijos de massa dura e potente.

53,94* 750ml (estoque: 260 garrafas)

*Promoção válida de 06/01/2006 a 29/01/2006 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 XXXIV

Edgar Rechtschaffen

Influência de Parker diminui Poder do Consumidor

A PRWeb Press Release noticiou que os tomadores de vinho dos USA estão vivenciando uma redução da influência de Robert Parker como formador de opinião. Pelo menos, é o que revela uma pesquisa com 403 bebedores regulares de vinhos caros (high-end), conduzida pelo Website Wine Opinions, indicando que 48% dos que responderam à enquête citaram que as recomendações de Parker não teriam nenhuma influência em suas decisões sobre a compra de vinhos, com preços superiores a U\$20.

Globalização

Segundo informações das agências de notícias, A sesqui-centenária wine-merchant inglesa Unwins, com 380 de lojas de vinho espalhadas pelo Reino Unido, fechou suas portas em 19 dezembro 2005. Segundo os advogados da Unwins, a principal causa da falência da empresa, fundada em 1843, deveu-se à concorrência “desigual” com os supermercados que, além do poderoso poder de barganha, praticam margens muito apertadas em produtos considerados âncora. Duas destas redes, Tesco e Sainsbury controlam, somadas, 50% do mercado de varejo da GB. Foram-se 2500 empregos e, aos poucos, as opções de escolha do consumidor. Uma outra razão, não mencionada no pedido de falência, pode ter sido o crescimento de vendas pela internet. Este filme poderá repetir-se em outros países.

Vendas pela Web

A venda de vinho (bebidas em geral) pela internet explodiu no período pré-natalino. É o que informou a Decanter News, referenciando a inglesa Off License News. Entre as inúmeras razões mencionadas pela penetração da Web no mercado de venda de bebidas estão a rapidez das conexões, eficiência das entregas, queda da percepção de risco em informar o número do cartão de crédito, diversidade de escolha e multiplicidade de sites sofisticados e, também, o conforto de não ter de carregar as pesadas garrafas de vinho (10 kg para uma caixa de papelão com 6 garrafas de 750 ml). Este filme também poderá repetir-se em outros países.

Guru Australiano ataca

O mais renomado escritor e crítico de vinhos da Austrália, James Halliday, lançou uma torrente de críticas atacando os escritores de vinho Robert Parker e Matt Kramer (da Wine Spectator). Halliday argumenta que as recomendações desses críticos colidem com os resultados das degustações oficiais da Austrália e que Parker baseia seus resultados em provas de não mais do que 10% dos vinhos de uma região. Parker respondeu acusando Halliday e seus pares de serem ‘Euro-imitadores’ e de fazer vinhos segundo a fórmula: “...adicione ácido, e após mais ácido, para desnudar qualquer traço que remeta o vinho a um lugar de origem”. A troca de farpas prossegue.

O blog Uncorked, de autoria do colunista Mark Fisher, do Dayton Daily News, Ohio, trouxe em novembro uma matéria sobre discrepância de vinhos de marca feitos em grande escala, de mesma safra, mas de diferentes partidas. Especificamente, apresentou duas versões do branco italiano Chiaro del Bastardo com tonalidades incrivelmente distintas. A Trader Joe’s, mega rede norte-americana especializada na comercialização de vinhos baratos (não necessariamente ruins), respondeu alegando que a diferença de tonalidade era devida a coloração diferente das garrafas (vidro claro). Aí, Mark Fisher apresentou em seu blog as fotos de duas taças contendo o mesmo vinho mas com gritante diferença de tonalidade. Passo seguinte, a Trader Joe’s retirou das prateleiras o vinho em sua loja de Dayton. Mas aí, um leitor do blog colocou no ar a informação de que o mesmo fenômeno fora detectado com duas garrafas compradas em loja da rede, mas de outro estado. Capítulo derradeiro, o Chiaro del Bastardo foi retirado de todas as prateleiras das lojas da Trader Joe’s, nos USA.

Para salvar o nome

A União dos Produtores de Vinhos Bordeaux e Bordeaux Superieur resolveu condicionar seus membros ao direito do uso da chancela AOC (Appellation d’Origine Controlé). Como parte de ação integrada visando conter a queda de preços, só passarão a receber os certificados de AOC aqueles que comprovarem a venda de barris (900 l) por pelo menos 1000 Euros. O preço atual tem sido de 700 Euros. Com a medida, é de se esperar que os produtores de vinhos de qualidade inferior venham a ter dificuldades em sobreviver.

Para enófilas e sommelières

Se você, cara amante do vinho, gosta o suficiente do aroma da Sauvignon Blanc para esfregá-lo no pescoço e exalar o seu cheiro noite adentro, a Ginested (que também é um importante négociant de vinhos) tem algo a lhe oferecer: São linhas de três perfumes cujos aromas derivam de moléculas de vinho. Para as amantes do doce cheiro do Sauternes, há o “Botrytis”, que vende no varejo por 100 Euros o frasco de 100 ml (1000 Euros por litro) e remete aos aromas de um grande Sauternes, como mel, frutas candy, marmelo e pão de mel. Já, para as amantes do cheiro de barrica de vinho, foi criado o “Boisé” que exala um suave toque de baunilha, característico das boas barricas de carvalho. E, como terceira opção, um perfume com os aromas típicos da Sauvignon Blanc, como grape fruit e pêssegos brancos. Os entendidos em vinho, maliciosamente, já estão propagando que este último estilo de perfume não terá cheiro de xixi de gata. Pelo pouco tempo no mercado, as vendas destes perfumes têm sido vigorosas, segundo Christian Delpuch, presidente da Ginestet. Assim informou a Decanter News.



ACONTECEU

La Rioja

Degustação da La Rioja (Jesus (24) 2222-1990), com apresentação de Ricardo Farias. Foram degustados os vinhos Solar do Becquer branco fermentado em Barrica, Solar Gran Reserva 1997, Campillo Gran Reserva 1994, Faustino de Autor 1998, Valsacro Dioro 2002, Logos I e Cava Brut Nature. Ótimos vinhos. Verifiquem.

Impexco

Degustação da Impexco (Anselmo 2424-1624), com apresentação de Homero Sodré. Os vinhos degustados foram: CVOT - Crémant De Loire 2002 – Loire, CVOT - Les Grands Bignes Sauv.Blanc 2001 – Loire, CVOT - Néctar Des Anges 1997 – Loire, SVM - Duc De Berieu Brut – Bordeaux, Sichel - Cave Bel-Air Bordeaux Rouge 2003 – Bordeaux E Sichel - Château Monlot Capet 2002 – Bordeaux. A Impexco sempre apresenta bom custo x benefício. Vale a pena dar uma olhada.

Site de Vinhos

O Diretor Adjunto da Maison de France, Sr. Alain Rousseau, convida os associados da ABS/RJ a visitarem o site www.franceguide.com, onde freqüentemente há artigos interessantes sobre vinhos. Não custa verificar.

Encontro do Fórum ABS/RJ

Excelente o 11º Encontro dos participantes do Fórum ABS/RJ, realizado em 6 de janeiro e dirigido pelo Diretor da ABS/RJ e moderador do Fórum Roberto Rodrigues. Foram mais de 60 enófilos que degustaram vinhos gentilmente cedidos por La Rioja (Jesus Ruiz Santamaria – 9643-2512 ou (24)2222-1990),

Agenda

ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

DEGUSTAÇÃO ALSÁCIA

26 de janeiro

ESPUMANTES NACIONAIS X OUTROS

ESPUMANTES

16 de fevereiro

ABS/RJ - SEDE BARRA

CURSO BÁSICO

10 de janeiro

CURSO DEGUSTAÇÃO

05 de janeiro

Reloco (Humberto Carcamo - 2580-0350), Vitis Vinifera (José Augusto Saraiva 8169-4634 e Jaqueline Barroso 9314-9380), Cais de Icaraí (Luiz Antonio Barros 9602-6519) e La Pastina (André Luiz Brum 9734-3941). Vinhos degustados: Cava Faustino Extra Seco, Bodegas Faustino (Espanha) – La Rioja, Santa Digna Sauvignon Blanc Sellección 2005, de Miguel Torres (Chile) – Reloco, Postales Del Fin Del Mundo Malbec 2004, de Bodegas del Fin del Mundo (Patagonia, Argentina) – Reloco, Portal Andino Syrah 2004 (Argentina) – Vitis Vinifera, Penedo Borges Malbec Roble Clasico Superior 2004 (Mendoza, Argentina) – Reloco, La Chamiza Chardonnay e La Chamiza Cab. Sauvignon – La Pastina. Para 2006 estão previstos mais dois encontros do Fórum.

EDILSON KRUGER

Trágico acidente ocorrido na pré-Cordilheira dos Andes ceifou a vida do nosso amigo e grande enófilo Edilson Kruger. Juntos foram a Lu e mais um casal de amigos. O mundo do vinho perde uma figura ímpar, não só pelo seu conhecimento e paixão pelo vinho, mas também pelo seu trato sempre afável com os amigos. O Vamos à Montanha, do qual era fundador, uma das principais figuras e grande incentivador, fica um pouco mais vazio. À família e aos amigos chegados, os sentimentos da Diretoria e associados da ABS do Rio de Janeiro.

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Janeiro

Dia 16 de fevereiro – Espumantes Nacionais x Outros Espumantes – Roberto Rodrigues

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