



Mais Custo x Benefício

No próximo dia 12 de julho, às 16:00 horas, vai acontecer mais uma degustação “Campeões do Custo x Benefício”, orientada por Celio Alzer. Devido à parceria entre importadores e a ABS/RJ, os vinhos apresentados nessa tarde estarão disponíveis para todos os associados por um preço diferenciado – correspondente ao valor pago por pessoa jurídica – no período entre 13 de julho e 12 de agosto. São os seguintes os vinhos e os preços especiais: o branco francês Château Tertre du Moulin, de R\$ 51,50 por R\$ 41,20, na Impexco (tel.: 2424-1624); o chileno Osadia Cabernet/Carmenère 05, de R\$ 25,75 por R\$ 21,24, na Porto Leblon (Roberto di Tulio, tel.: 2549-8828); o argentino La Flor de Pulentia Malbec 05, de R\$ 32,00 por R\$ 26,00, na Grand Cru (Anna Bosso, tel.: 2511-7045); o espanhol Salamandra Tempranillo 05, de R\$ 38,90 por R\$ 29,00, na Vitis Trade (Antonio Campos, tel.: 3860-1701); e o italiano Cardeto Rupestro IGT 03, de R\$ 38,90 por R\$ 27,00, na Decanter (loja Espírito do Vinho, Aníbal Patrício, tel.: 2286-8838). A forma de pagamento, entrega e eventual custo do frete deverão ser acertados diretamente com os fornecedores. A degustação “Campeões do Custo x Benefício” custará R\$ 46,00.

3ª Confraternização dos Sócios

No próximo dia 03 de agosto, das 18:30 às 20:30 horas, será realizada no restaurante “O Navegador”, 6o andar do Clube Naval, na Av. Rio Branco, 180 – o 3o Encontro de 2006 da Confraternização dos Sócios. Não deixe de comparecer e traga seus amigos para conhecer a ABS/RJ, desfrutando de boa companhia e degustando espumantes, brancos e tintos, juntamente com frios, queijos e patês. Para os sócios em dia com a trimestralidade a entrada é grátis. Os convidados pagam R\$80,00.

Como Vinho para Chocolate

Como todos sabem, a harmonização de vinho com chocolate é um desafio para os especialistas. Celio Alzer preparou um verdadeiro “Tira-Teima” sobre o assunto, propondo a harmonização com estilos diferentes de vinho, respectivamente:

Banyuls 7 ans d'Âge, Domaine Vial Magnère
Etxe Oneko Tannat Licoroso 2004, Pisano
Málaga M.R. 2004, Telmo Rodriguez
Porto Tawny 10 anos, Real Companhia Velha
Recioto della Valpolicella Domini Veneti 1999, Cantina Negrar

Estes vinhos serão degustados com acompanhamento de trufas e mousses e os participantes vão decidir qual a melhor harmonização. Para o final, o Salamandra Tempranillo 2005, Hermanos Lurton. A degustação será no dia 27 de julho, às 19:30 horas, e o preço R\$ 98,00.

Os Incríveis Australianos

A Austrália cada vez mais se firma como um dos grandes produtores do mundo. Ricardo Farias, que lá esteve em recente viagem da ABS/RJ, traz muitas novidades para apresentar nesta excelente degustação. A começar pela seleção dos vinhos:

Bin 389 Cabernet/Shiraz 2002 - Penfolds
Show Reserve Cabernet Sauvignon 2002 - Rosemount Estate
Eight Songs Shiraz 2000 - Peter Lehmann
Limestone Ridge Cab/Shiraz 1998 - Lindemanns
The Dead Arm Shiraz 2002 - D'Arenberg
McRae Wood 2001 - Jim Barry

Para o final um Oxford Landing Cabernet/Shiraz 2002, Yalumba O encontro será no dia 13 de julho, no Flamengo, às 19:30 horas e o custo R\$ 161,00. A degustação será às cegas e está limitada a 24 participantes. Não percam.

Encontro de Caxambu

No período de 04 a 06 de agosto (6a feira a domingo) será realizado o tradicional encontro da ABS/RJ no Hotel União de Caxambu. Estamos providenciando ônibus para levar os participantes. Trata-se de um programa imperdível. Pergunte a quem já foi. Veja os detalhes e informações no encarte deste boletim.

Châteauneuf du Pape – O Ícone do Rhône Sul - Barra

Não se pode falar no Rhône Sul sem se falar no vinho Châteauneuf du Pape. Um dos mais emblemáticos vinhos franceses possui, além de sua inegável qualidade, muitas histórias ligadas à permanência do papado em Avignon. Para conversar sobre os vinhos desta região, Edgar Kawasaki preparou uma invejável seleção. Vejam os vinhos:

Blanc La Crau 2000 - Vieux Telegraphé
Guigal 2001 - Guigal
La Crau 2001 - Vieux Telegraphé
Beaucastel 2001 - Ch Beaucastel

Para o final, um Cotes-du-Rhône Guigal 2002. O encontro será no dia 19 de julho, na Barra, às 19:30 horas e o custo R\$ 148,00. Não percam.

Curso de Vinhos de Bordeaux

Não esqueçam o Curso de Vinhos de Bordeaux. É uma oportunidade não só de aprender mais sobre esta importante região vinícola do mundo como também degustar uma excelente seleção de vinhos. Dias 11 e 18 de julho, com Geraldo Alão, com um custo de R\$ 276,00.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

127 – Fermentando vinhos brancos em barrica

Tornou-se comum encontrar no rótulo de alguns vinhos brancos, de cor dourada e nariz abaunilhado, a expressão “fermentado em barricas”. Existem razões para isso.

Como reúnem boas condições para o desenvolvimento das leveduras, as barricas de 220 litros são usadas com êxito na vinificação em branco. Elas são preenchidas com apenas 210 litros evitando-se, com o espaço livre, o vazamento de espuma no início do processo. Terminado o tumulto completa-se o recipiente.

Como a superfície refrigerada é grande em relação ao volume, a temperatura local não pode ser alta, nunca acima de 20 graus centígrados.

Atendida a necessidade de arejamento através da madeira e pelo orifício superior, conseguem-se nas barricas as maiores concentrações de leveduras. Vinhos botritizados chegam a um teor de 16% de álcool, não atingível em cubas volumosas.


Entre as virtudes do processo inclui-se a sedimentação rápida das leveduras mortas e a clarificação espontânea do vinho. Entre as desvantagens citam-se uma redução do frutado e de frescor, o risco de contaminação e uma tendência ao envelhecimento precoce.

@BS: O VINHO NA INTERNET - 63

Homero Sodré

O paraíso dos brancos elegantes, a Alemanha produz vinhos de extensa gama de qualidade, dos quais, infelizmente, os mais ordinários são os mais conhecidos pelos consumidores brasileiros. Suas regiões produtoras situam-se na parte setentrional do país, quase todas nas encostas dos rios Reno e Mosel. Os vinhos doces são um capítulo importante na vitivinicultura alemã e no cenário mundial. Nossa primeira região é a Mosel-Saar-Ruwer, onde predomina a Riesling e seus vinhos cristalinos, de acidez elevada e pouco açúcar. As castas Muller-Thurgau e Elbling também são plantadas. Esta última produz os Sekt, vinhos espumantes. Muitos vinhos doces de qualidade, inclusive os eiswein, vinho do gelo, são produzidos nesta região. As garrafas de vinhos do Mosel são sempre verdes, por tradição. Vejamos o que há na rede mundial sobre os produtores alemães.

Wiengut Dr. Loosen - www.drloosen.com • Wiengut Karlsruhle - www.karlsruhle.de
Weingut Selbach-Oster - www.selbach-oster.de • Wiengut Zilliken - www.zilliken-vdp.de



Escolha do Sommelier

Danio Braga

Quinta da Terrugem

Uma das mais belas e características regiões produtoras de Portugal. Este nobre vinho Alentejano é fruto de um trabalho de campo muito bem executado, com baixas produções. Caves Aliança é uma empresa modelo, inovadora e de grande tradição. Mais uma vez demonstra que está apostando exclusivamente na qualidade e não na quantidade; somente pouco mais de vinte mil garrafas são produzidas por ano deste esplêndido vinho tinto. Uma cor vermelho púrpura profundo, características olfativas de frutas pretas de bosque e toques aromáticos de pimenta do reino demonstram toda sua elegância. Na parte gustativa possui taninos firmes porém elegantes, uma grande estrutura e uma notável longevidade. Na parte gastronômica pratos de carnes vermelhas e grandes assados são muito bem vindos, alguns queijos vacinos maduros e afinados também são ideais companheiros de refeição. Desfrutem deste vinho apostando na grande e triunfal chegada de mais novidades de Portugal.



67,00*
750ml (Estoque: 250 unidades)

Zona Sul



Tudo pra você gostar da gente.

PARA RECEBER A PROMOÇÃO, É NECESSÁRIO:

- Ser portador do Cartão ou Chaveiro Zona Sul.
- Ligar para 2122-7070 e informar que é sócio da ABS pelo menos um dia antes de efetuar a compra.

*Promoção válida de 07/07/2006 a 31/07/2006 exclusiva para os associados ABS.



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XL

Edgar Rechtschaffen

Clandestinos

Os viticultores californianos estão sofrendo uma dramática falta de mão de obra (“bóia fria”). Devido à impiedosa ação da polícia de imigração, seguindo novas diretrizes federais para coibir a entrada clandestina de estrangeiros. E é esta mão de obra que predomina no setor. Somente em Sonoma County, estima-se que na colheita de 2005 os clandestinos chegaram a 40.000. Por outro lado, representantes de 600 produtores, em reuniões com o ministro da agricultura e senadores, alegam que esta mão de obra é imprescindível, pois os nativos rejeitam este tipo de trabalho. Mas a verdade é que esta mão de obra propicia um custo bem mais baixo, tipo U\$ 8,5 por hora para colher uvas versus U\$ 20 para um trabalho legal, como na construção civil. Assim noticiou o S. Francisco Business Times. Há fortes pressões da indústria para que o senado passe medidas permitindo a entrada de trabalhadores temporários. Enquanto isto não ocorre, explodem os custos de colheita.

Tesouro escondido

A casa de leilões Christie’s vendeu parte de um tesouro constituído por vinhos de Bordeaux que ficara escondido por mais de 60 anos. Foram negociadas 200 garrafas incluindo os ilustres Margaux 1928 e 1929, Haut Brion e Mouton Rothschild 1926, Yquem 1924 e Climens 1919, como noticiou a Decanter. Estes vinhos correspondem à 1/6 de um lote de garrafas pertencente ao restaurante do Hotel Ritz de Paris que, no início da segunda guerra mundial, as escondeu numa pequena adega próxima à Place Vendôme. O restaurante decidiu vender estas 200 garrafas, que não estavam em boas condições (rolhas algo danificadas ou rótulos parcialmente ilegíveis) para o serviço regular dos comensais. Mas interessavam a colecionadores. Por exemplo, os Haut Brion meia garrafa saíram por U\$ 290 e os Mouton Rothschild, também meia garrafa, por U\$270. Para motivar os aficionados, a data do leilão foi emblemática: O dia 6 de junho, aniversário da invasão da França pelas forças aliadas: o dia D.

Fim aos subsídios

“A crise de destilação (transformação de vinho ‘encalhado’ em álcool) está se tornando uma faceta regular do nosso mercado comum de vinho” declarou em discurso o comissário para agricultura da União Européia – EU, Mariann Boel, que concluiu: “Enquanto o subsídio à destilação oferece uma assistência temporária aos produtores, ele não trata com o cerne do problema – que a Europa está produzindo mais vinho do que o mercado pode absorver. Por isto, uma

profunda reforma no setor torna-se necessária. Precisamos aumentar a competitividade dos produtores da EU, reforçar a reputação dos nossos vinhos de qualidade como os melhores do mundo, reconquistar mercados perdidos e conquistar outros”. Este discurso foi uma prévia da proposta na qual Boel apresentará um novo sistema visando preservar (com subsídios) as melhores tradições de produção de vinho da EU. Esta proposta traz uma mensagem velada: dinheiro da EU somente para vinho que possa ser vendido como vinho. Basta aos vinhos de qualidade ruim!

Meca da Gastronomia

As tendências na culinária evoluem como em qualquer outra moda. Até pouco, os principais destinos da peregrinação dos gourmands aficionados eram Paris, Lyon ou S. Francisco, certos clubes em Shanghai ou Bologna e para poucos “avanguardistas”. Não mais. A Meca da culinária mundial agora está em San Sebastian, no litoral nordeste da Espanha, no coração do País Basco. A base da comida é peixes e frutos do mar. A cidade que orgulhosamente também ostenta o nome Donostia (em basco), detém a maior densidade per capita de restaurantes estrelados pelo Guide Michelin. São 15, para uma população de meros 180.000 habitantes (mesma de Copacabana). Junto aos aclamados restaurantes dos chefs Arzak, Berasategui, Murgaritz e Akelare a cidade abriga centenas de excelentes restaurantes além dos sempre lotados pintxos (botequins) da cidade velha. Aliás, os tríplice estrelados Michelin, Juan Mari Arzak e Martin Berasategui, fornecem aos visitantes uma lista com os seus pintxos preferidos. O Festival de Gastronomia da cidade tem atraído todos super-chefs do mundo. E para ilustrar a importância cultural da gastronomia, San Sebastian conta com 1500 confrarias, várias centenárias, cujos membros se reúnem para comer e beber. E, há 100 anos, durante a belle époque, a região atlântica que ia de San Sebastian até Biarritz, na França, era o destino preferido no verão da realeza e nobreza da época.

Inquebrável

A fabricante francesa de vidro ARC lançou na Wine Expo Ásia um novo material, o Kwarx. Segundo o presidente da ARC, esta é a maior revolução na indústria do vidro desde o advento da automação no fabrico do cristal com teor de chumbo. O Kwarx é um cristal soprado à mão e que mantém o brilho e a transparência do cristal, sendo praticamente inquebrável. O lançamento foi feito pela Mikasa (subsidiária da ARC) com seis taças que se destinam aos principais estilos de vinho e que apresentam como diferencial uma abrupta angulação. Desta maneira, torna-se mais fácil servir a dosagem certa, até o nível da angulação.



ACONTECEU

Grupo de Degustação

No dia 06/06/06, reuniram-se na sede da ABS os confrades do mais antigo grupo de degustação da Associação, sob a batuta de Paulo Decat, para uma degustação sobre o tema Bordeaux 1994, contemplando as regiões Haut Médoc, Pessac Léognan e Saint Emilion. Eis os vinhos degustados e a média das notas:

Château Haut-Brion – Premier Cru Classé - **94,5**
Chateau Margaux - Premier Grand Cru Classé - **96,1**
Chateau Cheval Blanc - Premier Grand Cru Classé A - **96**

A degustação, que não foi às cegas, revelou não só a extraordinária qualidade destes Bordeaux 1994 mas também uma notável semelhança de estilo e características. De difícil distinção numa prova às cegas.

Terramatter

No dia 21/06/2006 aconteceu uma degustação da Importadora Terramatter (Valdir Sobierai – 9382-0245), com palestra de Alex Ordenes Solar, Sommelier Conseil Chileno, titulado pela Université du Vin, Suze la Rousse, França, sendo o primeiro sul-americano a obter este diploma, com uma ampla carreira profissional nacional e internacional em situação de maestro e jurado. Na ocasião foram apresentados os seguintes vinhos: Chocalan Rosé Reserva 2005, Laura Hartwig Merlot Reserva 2001, Terravid Carmenère Premium 2003, Parcela # 7 2004, Huelken Syrah Gran Reserva 2004, Carabantes 2003 e Portal del Alto Syrah Tardio – Late Harvest 2003

Degustação Montrachet

Dia 26/06/06, inédita e fantástica degustação envolvendo vinhos brancos da mais alta qualidade no mundo: Yves Chaley 2003, Bonneau du Martray 1999, Bonneau du Martray 1998 e Bonneau du Martray 1997, estes quatro do Grand Cru Corton-Charlemagne e Henri Boillot 2000, Louis Jadot 1998 e Louis Latour 1997, do vinhedo Montrachet. Degustação inesquecível, que foi dirigida por Ricardo Farias. Os vinhos foram possíveis através de uma parceria com a Vitis Vinífera (José Augusto Saraiva – tel: 2235-3968). Considerando-se a procura, a ABS/RJ está programando novas degustações do mesmo nível.

ETIQUETA DE ENDEREÇAMENTO

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS - SEÇÃO RIO DE JANEIRO

Praia do Flamengo, 66 – Bloco B – Grupo 311 - 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

ABS/RJ - SEDE FLAMENGO

CURSO VINHOS DE BORDEAUX - 11 e 18 de julho

CAMPEÕES CUSTO x BENEFÍCIO - 12 de julho

OS INCRÍVEIS AUSTRALIANOS - 13 de julho

COMO VINHO PARA CHOCOLATE - 27 de julho

CONFRATERNIZAÇÃO DOS SÓCIOS - 03 de agosto

RETOMADA DO VINHO SUL-AFRICANO - 10 de agosto

CURSO VINHOS ESPANHÓIS - 15 e 22 de agosto

TOPS DO DOURO - 31 de agosto

ABS/RJ - SEDE BARRA

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, O ÍCONE DO RHÔNE SUL - 19 de julho

COMO VINHO PARA CHOCOLATE - 02 de agosto

O FANTÁSTICO ALENTEJO - 16 de agosto

CAMPEÕES CUSTO X BENEFÍCIO - 17 de agosto

CURSO VINHOS ITALIANOS - 21, 23 e 28 de agosto

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Setembro

FLAMENGO – Dias 12 e 19 – Curso de Vinhos Portugueses, com Fernando Miranda. **Dia 13 à tarde** – Campeões do Custo x Benefício, com Celio Alzer. **Dia 14** – A Uva Pinot Noir - Descubra o Borgonha, com Ana Maria Gazzola. **Dia 28** – Tapeando, com Celio Alzer.

BARRA – Dia 06 – A Merlot no Pomerol e em Outras Regiões do Mundo, com Fernando Miranda. **Dia 20** – Crianza, Reserva e Gran Reserva. Comparando os Rioja, com Euclides Borges.

Presidente: Ricardo Augusto B. L. de Farias

Vice-Presidente: Euclides Penedo Borges

Diretora: Ana Maria Schall Gazzola

Diretora: Maria Angela Cruz Auler

Diretora: 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