



TOPs do Douro

Já vai longe o tempo em que o vinho do Douro era sinônimo de Vinho do Porto. Cientes do potencial de suas uvas para produzir vinhos não fortificados e seguindo o caminho do lendário Barca Velha, os produtores passaram a elaborar notáveis vinhos que, a cada dia, mais se conceituam na apreciação dos especialistas. Agora chegou a oportunidade de degustar alguns destes produtos, na apresentação que Ricardo Farias estará realizando no próximo dia 31 de agosto. Observem o que vai ser degustado, como sempre às cegas:

Barca Velha 1999 - Casa Ferreira
Quinta do Crasto Vinha da Ponte 2003 - Quinta do Crasto
Quinta do Vale Meão 2002 - Quinta do Vale Meão
Quinta da Leda 2000 - Casa Ferreira
Chryseia 2003 - Prats & Symington

O Barca Velha 99 está em lançamento no Brasil, sendo esta safra considerada a melhor do Barca Velha de todos os tempos. Os demais vinhos dispensam comentários. Para o final, um Quinta das Caldas 2003, de Domingos Alves de Sousa. Degustação imperdível. Preço: R\$ 251,00. O horário, 19:30 horas.

Concurso Brasileiro de Sommeliers

Dia 16 de setembro, no Hotel Pestana, a ABS estará escolhendo seu representante ao Concurso Mundial que se realizará em Barcelona em 2007. O Concurso será coordenado pela ABS/RJ e constará de uma prova escrita no dia 15 de setembro, na ABS/RJ, quando serão selecionados os cinco finalistas que concorrerão no dia 16, em prova prática. As inscrições estão abertas a partir do dia 15/08 e podem se candidatar todos os profissionais envolvidos de alguma forma com o vinho.

Curso de Vinhos Italianos - Barra

Nos dias 21, 23 e 28 de agosto, Celio Alzer estará apresentando o Curso de Vinhos Italianos, para o qual selecionou os seguintes vinhos, cobrindo todas as regiões vinícolas da Itália:

Piemonte - Barbera d'Alba "Ruvei" 2003 - Marquesi di Barolo
Veneto - Ripassà Classico Superiore 2003 - Sergio Zenato
Alto Adige - Terlaner Classico 2003 - Cantina Terlano
Toscana - Casalferro IGT 1999 - Barone Ricasoli
Emilia - NOI Rosso Colli di Rimini 2002 - San Patrignano
Umbria - Vitiano 2004 - Falesco
Sicilia - Nero d'Avola 2002 - Feudo Montoni
Sicilia - Passito di Pantelleria 2004 - Pellegrino
Puglia - Rubrato Aglianico 2002 Feudi di San Gregório

Para o final, um Montepulciano d'Abruzzo "Casale Vecchio" 03 - Vini Farnese. Os encontros começam às 19:30 e o preço R\$ 186,00.

Viagem a Portugal

Dia 3 de outubro a ABS/RJ estará embarcando para mais uma viagem didática ao exterior. Desta vez a região escolhida foi Portugal, que apresenta uma variedade extraordinária de vinhos, todos de alta qualidade. No encarte deste boletim vocês encontrarão detalhes do roteiro e preços. Mas inscreva-se logo, pois o limite de participantes será de 25 pessoas.

O Fantástico Alentejo - Barra

O Alentejo vem se firmando como uma das regiões portuguesas com vinhos de qualidade. E mais: com ótimo custo x benefício. No dia 16 de agosto, na Barra, Geraldo Alão estará dirigindo a degustação "O Fantástico Alentejo", onde serão apreciados cinco vinhos, respectivamente:

Esporão Verdelho 2004 - Herdade do Esporão
Singulares Branco (Antão Vaz/Arinto) 2005 - Eborae Vitis et Vinas
Chaminé (Syrah/Aragonez) 2004 - Cortes de Cima
Foral de Évora 2003 - Fundação Eugenio de Almeida
Monte do Pintor 2002 - Sociedade Agrícola Sossega

Para o final, um CSR 2003, produzido por Joaquim Madeira e sua esposa Maria das Graças Ramalho. O preço será de R\$ 59,00 e o horário, 19:30 horas.

Curso Vinhos Espanhóis

Nos dias 15 e 22 de agosto, Fernando Miranda dirigirá o curso sobre Vinhos da Espanha. Serão dois encontros acompanhados de vinhos que melhor expressam as diversas regiões espanholas que, além da alta qualidade, apresentam preços sempre convidativos. Eis os vinhos:

1ª Aula
Jerez Fino - La Ina - Bodegas Domecq
Códice - Vino de la Tierra de Castilla 2004 - Dominio de Eguren
Yecla - Colección 1999 - Bodegas Castaño
Jumilla - Altos de la Hoya 2004 - Bodegas Olivares
Rioja Reserva - Cuvée Especial 1995 - Bodegas Sierra Cantabrica
Pedro Ximenez - Solera 1927 - 1/2 garrafa - Bodegas Alvear
2ª Aula
Navarra - Colección 125 - Gran Reserva 2000 - J. Chivite
Ribera del Duero - Spiga Tempranillo 2002 - O Fournier
Sardon del Duero - Cuvée el Campanario 1996 - Abadia Retuerta
Priorato - Mas Mas Igneus FA 112 2000 - Bodegas Mas Igneus
Fondillón Gran Reserva - Salvador Poveda

Para o final o Sardon del Duero Rivola 96 - Abadia Retuerta. Preço: R\$ 203,00. O horário: 19:30 horas.

Campeões Custo x Benefício - Barra

No próximo dia 17 de agosto, 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 18 de agosto e 16 de setembro. 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 Pulenta 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 04, 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.

Decanter Wine Show

No dia 23 de agosto você tem um encontro no Jockey Club Brasileiro, na Lagoa, para degustar os vinhos da importadora Decanter. Programa imperdível. Veja encarte neste boletim.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

128 – Os barris mais famosos do mundo

Certos barris gigantes são atrações turísticas em diversas partes do globo.

O maior deles, o Dürkheimer Riesenfass, fica na cidade alemã de Bad Dürkheim, no Pfalz. Com quase quatorze metros de altura – um prédio de quatro andares - comportaria uns dois milhões de litros mas nunca recebeu vinho por razões estruturais. Com uma porta em um dos lados planos, funciona como restaurante no seu interior, atração certa para quem participa do Festival Anual da Salsicha, de Dürkheim.

A cidade australiana de Griffith fica perto do vale do rio Murrumbidgee, na Nova Gales do Sul. Sua atração é o segundo maior barril do mundo que teria capacidade para um milhão e meio de litros. Adaptado e usado como local de degustação, pertence à vinícola McWilliams, conhecida na Austrália por seus brancos secos e doces da uva Sémillon.

Entre os barris de carvalho em uso, o maior talvez seja o da antiga Bodega Santa Ana, na cidade de Mendoza, Argentina, que acondiciona trezentos mil litros de vinho.

Citemos finalmente o barril artisticamente entalhado da Hugel et Fils, em Riquewihr, na Alsace, apelidado de “Cathérine” e o de Thuir, nos Pireneus, da Pernod-Ricard, de mais de um milhão de litros. A França não poderia ficar de fora.

@BS: O VINHO NA INTERNET - 64

Homero Sodré

O Rheingau é a principal região vinícola da Alemanha, pela história de qualidade que apresenta em seus vinhos. Mais recentemente, sua supremacia tem sido ameaçada pelos vinhos de Mosel e Pfalz. É uma encosta contínua ao longo do rio Reno, com as florestas dos montes Taunus ao fundo. A uva Riesling domina os vinhedos da região e produz vinhos brancos ricos, redondos e deliciosamente frutados, com notas florais e de mel. Sendo uma área de boa insolação, propicia a colheita tardia e produz ótimos vinhos QmP, os sublimes doces alemães, em suas várias categorias: Auslese, Beerenauslese e Trockenbeerenauslese (há ainda os Kabinett e os Spatlese, não tão doces). A Pinot Noir, chamada de Spätburgunder, produz os poucos vinhos tintos do local. O Rheingau é a única região vinícola da Alemanha que possui um sistema de classificação dos vinhedos, como os Cru franceses, aqui chamados de Erstes Gewachs (literalmente, primeira safra). Vamos ao mundo virtual e seus passeios pelas vinhas e vinhos do Rheingau!

Schloss Johannisberg - www.schloss-johannisberg.com • Schloss Vollrads - www.schlossvollrads.de
Weingut Alexander Freimuth - www.weingut-alexander-freimuth.de • Weingut Robert Weil - www.weingut-robert-weil.com

Zona Sul 
Tudo pra você gostar da gente.

Adega Zona Sul

Um dos sonhos que acalentei desde o início desde minhas negociações com o Zona Sul para a condução de um trabalho sério e consistente em favor dos vinhos era o de conseguirmos desenvolver uma estrutura de transporte e armazenagem em ambiente climatizados, que nos permitisse manter este nobre produto em condições ideais desde o produtor até o consumidor final.

Hoje com enorme satisfação trago a vocês a certeza de poder contar com os vinhos que buscamos nas mais diversas regiões de origem, junto a novos e/ou já conceituados produtores, em perfeitas condições para atender aos mais exigentes apreciadores desta maravilhosa bebida.

A “Adega Central do Zona Sul” com uma área de mais de 800m² e um pé direito de 9m finalmente está pronta, cumprindo assim mais uma etapa em nossa incansável busca por oferecer qualidade, inovação, diferenciação e serviço aqueles que nos prestigiam com suas preferências.

Brindemos. Dânio Braga.



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XLI

Edgar Rechtschaffen

Califórnia x Bordeaux

No dia 24 de maio de 1976, uma degustação realizada em Paris veio revolucionar o mundo do vinho. O evento, que passou a ser chamado de 1976 Paris Tasting, foi orquestrado pelo jovem inglês Steven Spurrier, que à época era marchand de vinhos e explorava uma bem sucedida enoteca L'Academie du Vin – em Paris. Muitos de seus alunos eram expatriados de língua inglesa, principalmente norte-americanos e Spurrier começou a se impressionar com a qualidade de alguns Cabernet Sauvignon e Chardonnay da Califórnia por eles trazidos. Surge então a idéia de um confronto entre vinhos franceses e californianos. Os tintos franceses foram escolhidos dentre os principais Grands Crus de Bordeaux e os brancos da não menos prestigiosa Bourgogne. O painel de nove degustadores seria composto por experts com impecável credencial profissional. Os testes às cegas. E o inimaginável aconteceu. Tanto nos tintos como nos brancos, o primeiro lugar coube a vinhos da Califórnia. Eis a classificação em ordem decrescente de pontos:

Tintos: Stag's Leap 1973, Mouton-Rothschild 1970, Haut Brion 1970, Montrose 1970, Ridge 1971, Leoville-Las-Cases 1971, Mayacamas 1971, Clos du Val 1972, Heitz "Marthas Vineyard" 1970, Freemark Abbey 1969.

Branco: Chateau Montelena 1973, Mersault-Charmes 1973, Roulot, Chalone Vineyards 1974, Spring Mountain 1973, Beaune Cos de Mouche 1973, Joseph Drouhin, Freemark Abbey 1972, Batard-Montrachet 1972, Ramonet-Prudhon, Puligny-Montrachet Les Pucelles 1972, Domaine Leflaive, Veedercrest 1972, David Bruce 1973.

Um dos convidados foi George M. Taber, correspondente de Paris do *hebdomadário* Time, que deu o furo mundial dos resultados. A matéria ressaltava que boa parte do júri fora composto de franceses, que se assombraram com os resultados. Voilá, os vinhos da Califórnia estavam lançados para a fama. O efeito maior, porém, foi o de mostrar que vinhos excepcionais podiam também ser produzidos em regiões outras que os sacrossantos terroirs franceses. O mundo francês do vinho não gostou nada do resultado. E a única argumentação, vinda da 'nobreza' de Bordeaux, era que os tintos californianos não se prestavam à guarda. E os anos se passaram.

Como tira teima, Steven Spurrier planeja então a recriação do embate original para celebrar os trinta anos do evento, com os mesmos vinhos e safras. Os grandes châteaux franceses, unidos, tentam boicotar a idéia e se recusam a fornecer os vinhos. Não obstante Spurrier, que hoje atua como consultant editor da revista *Decanter*, consegue adquirir junto a colecionadores exatamente os mesmos vinhos franceses da época.

Para o novo embate o local escolhido foi Napa Valley. E, para possibilitar uma contra aferição, uma segunda localidade, em território neutro: Londres. O júri da degustação Londrina foi com-

posto por um verdadeiro dream team europeu incluindo, entre outros: Hugh Johnson, Jancis Robinson, Michael Broadbent, Michel Bettane além do próprio Spurrier como moderador. O painel Californiano também contou com parte do who is who dos críticos norte-americanos. E como convidado especial, novamente, o jornalista e escritor George M. Taber, que recentemente lançara o livro *The Judgment of Paris* pela Simon & Schuster.

O sistema de classificação, que originalmente adotava a soma das notas individuais – o chamado sistema majoritário – foi modificado para o sistema De Borda. Neste, cada jurado atribui notas entre N e 1 aos N vinhos degustados. Para cada vinho, uma nota diferente. As notas de todos os jurados são então totalizadas e os vinhos classificados em ordem decrescente de pontos.

Assim, no dia 24 de maio de 2006, precisos trinta anos após, os dois grupos de jurados, distantes de 8.700 km, começaram a avaliar as amostras, por ininterruptos 45 minutos. Com resultados ainda mais surpreendentes. Para os tintos, os primeiros cinco colocados foram da Califórnia, com o Ridge Cabernet Sauvignon 1971 conquistando o primeiro lugar, tanto em Napa como Londres. Stag's Leap 1973 foi o segundo, Heitz 1970 e Mayacamas 1971 empatados em terceiro e Clos du Val 1972 em quinto. Da sexta à nona colocação apareceram os vinhos franceses. Para os brancos, outra surpresa: Chateau Montelena Chardonnay 1973 foi o grande vencedor, à frente dos emblemáticos vinhos da Bourgogne. Os jurados ficaram impressionados com a qualidade geral dos vinhos, todos com mais de 33 anos. Outro aspecto de quase consenso é que foi praticamente impossível distinguir os vinhos franceses dos americanos, quer pelos taninos como pela qualidade dos aromas frutados.

Dan Berger, um dos jurados do painel de Napa, no entanto, faz um importante alerta: os vinhos californianos do início de 1970 foram elaborados visando emular os grandes vinhos de Bordeaux; eram delicados e refinados. Porém, os vinhos atuais (inclusive destes mesmos produtores) incorporam um estilo bastante diferente. São produzidos a partir de uvas bem mais maduras, são intensamente frutados, excessivamente alcoólicos e com falta de acidez. Sua elaboração está moldada para agradar os influentes críticos norte-americanos, que privilegiam, com notas na casa dos 90, vinhos poderosos – os "blockbusters". São vinhos homogêneos, em parte indistinguíveis uns dos outros e carecendo de uma das principais qualidades de um grande Bordeaux: finesse.

Duas semanas após, a *Decanter* noticiava: "A lendária degustação de 1976 será adaptada por Hollywood num filme a ser estrelado por Hugh Grant, no papel de Steven Spurrier. A Clear Pictures, de Los Angeles, acabou de adquirir os direitos de adaptação do livro de George Taber, e já acertou os vários detalhes com Spurrier que, inclusive, impôs a condição de que o artista protagonista deveria ser inglês, com a indicação de Hugh Grant".

Fontes: *Decanter News*, *San Francisco Chronicle*, *Reuters*, *copia.com*, *appellationamerica.com*



ACONTECEU

Importadora Vitis Vinífera

Dia 06/07/06, Jeanne Marioton apresentou vinhos da importadora Vitis Vinífera (José Augusto 2235-3968), respectivamente: Elegance de Lesparre Merlot 2002 – Bordeaux Supérieur AOC, Château Lesparre Branco 2004 – Graves de Vayres AOC, Château Lesparre Tinto 2001 – Graves de Vayres AOC, Château La Terrasse de l'Île Verte Cuvée 2000 – Bordeaux Supérieur AOC, Château d'Eck 2002 – Pessac-Léognan AOC e Douceur de Lesparre 1996 – Graves de Vayres Blanc Moelleux AOC. Parabéns ao José Augusto que continua aumentando seu portfólio.

Importadora Terramater

Dia 12/07/2006, na sede da Barra, palestra de Alex Ordenes Solar, Sommelier Conseil chileno, titulado na Univerité du Vin, suze la Rousse, França, apresentando vinhos da Terramater (Márcio Moualla / Valdir Sobierai 9382-0245): El Huique Cabernet Sauvignon 04, Chocalan Rosé 05, Chocalan Cabernet Sauvignon Reserva 03, Huelken Syrah Reserva 04, Laura Hartwig Merlot Reserva 01, Portal del Alto Carmenère Reserva 03 e Von Siebental Parcela # 7 2004.

Vinícola Vallontano

Dia 17/07/06, com apresentação de Euclides Bezerra Martins (9635-6609 / 2568-7128). Os vinhos: Espumante Brut Vallontano, Chardonnay Vallontano 05, Merlot Vallontano 04, Cabernet Sauvignon Reserva Vallontano 02.

Importadora Reloco

Dia 20/07/06, degustação da Reloco, com Humberto Cárcamo (2580-0350) apresentando os vinhos da Casa Santa Vitória (Alentejo): Versátil 04, Tinto 2004, Branco 05, Rosé 05, Reserva Tinto 04 e Inevitável 2004.

Vinícola Piagentini

Dias 25/07 à noite e 26/07 à tarde, Alejandro Cardozo (54 2101-1500), apresentou os vinhos da Vinícola Piagentini, respectivamente: Décima Espumante Brut Champenoise Viognier/Chardonnay 05, lançamento do primeiro espumante com o corte Viognier/Chardonnay no Brasil, medalha de ouro no Concurso Internacional de Vinhos do Mediterrâneo 2006; Décima Sauvignon Blanc 06; Décima Viognier 06 – primeiro vinho Viognier do País; Família Piagentini Cabernet Sauvignon Rosé 06; Família Piagentini Brut Rosé 04 (Pinot 80% e Merlot 20%), medalha de prata em Challenger du Vin 2006 e Décima Gran Reserva 2004, medalha de ouro no Concurso Lubliana 2006.

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 ESPANHÓIS - 15 e 22 de agosto

TOPS DO DOURO - 31 de agosto

CURSO DE VINHOS PORTUGUESES - 12 e 19 de setembro

CAMPEÕES CUSTO X BENEFÍCIO - 13 de setembro

A UVA PINOT NOIR – DESCUBRA
O BORGONHA - 14 de setembro

TAPEANDO - 28 de setembro

ABS/RJ - SEDE BARRA

O FANTÁSTICO ALENTEJO - 16 de agosto

CAMPEÕES CUSTO X BENEFÍCIO - 17 de agosto

CURSO VINHOS ITALIANOS - 21, 23 e 28 de agosto

A MERLOT NO POMEROL - 06 de setembro

COMPARANDO OS RIOJA - 20 de setembro

Importadora Decanter

Dia 28/07/06 a Decanter, com apresentação de Geraldo Alão e Aníbal Patrício (2286-8838), apresentaram os vinhos Malvasia Fina 04 – Dão, Tinto da Ervideira 2000 – Alentejo, Warres Porto Héritage – Douro, Abadal Picapoli 05 – Catalunha, Prado Rey Crianza 01 – Ribera del Duero e Luis Cañas Reserva 99 – Rioja.

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Outubro

FLAMENGO – Dia 3 – Cachaça, Orgulho Brasileiro, com Célio Alzer. **Dia 5** – Vinhos da Nova Zelândia, com Geraldo Alão. **Dias 17 e 24** – Curso Vinho do Porto, com Geraldo Alão. **Dia 26** – TOPs da Espanha, com Ricardo Farias. **BARRA – Dia 25** – Os Argentinos – O bom custo x benefício, com Ricardo Farias.

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