



Curso Vinhos de Portugal

Nos dias 12 e 19 de setembro, Fernando Miranda dirigirá o curso sobre Vinhos de Portugal, um dos mais aguardados do ano. Serão dois encontros acompanhados de vinhos que melhor expressam as diversas regiões portuguesas.

1ª Aula

Extremadura - Fonte das Moças Reserva 2001 - Fonte das Moças Bairrada - Vinhas Velhas 2001 - Luis Pato
Redondo - Casa dos Sábicos 2002 - Casa Santana Ramalho
Reguengos - Esporão Private Selection 2001 - Herdade do Esporão
Madeira - 10 Years - Justino's

2ª Aula

Ribatejo - Quinta da Alorna Reserva 2003 - Quinta da Alorna
Bucelas - Morgado de Santa Catherina 1999 - Quinta da Romeira
Douro - Quinta do Crasto Reserva 2003 - Quinta do Crasto
Dão - Quinta da Pellada Touriga Nacional 1999 - Quinta de Saes
Vinho do Porto - Burmester Jockey Club (Tawny) - Burmester

Para o final o CSR 2004 - Casa Santana Ramalho. Preço: R\$ 161,00. O horário: 19:30 horas.

Tapas... com muito carinho

Ano passado foi um sucesso, por isso está de volta a degustação "Tapeando", para curtir o hábito espanhol de comer pequenas porções (as famosas tapas) com vinhos - uma espécie de happy hour ibérica. As comidinhas e vinhos selecionados por Celio Alzer são os seguintes: presunto cru e azeitonas recheadas com Manzanilla La Guita; tartar de salmão com o branco Viña Sol 05, de Miguel Torres; caponata e lulas ao molho de tomate com o rosado Gran Feudo 05, de Julián Chivite; beiju com carne seca e iscas de bacalhau com grão-de-bico, com o tinto Faustino Selección de Família Crianza 01. Repare que as tapas têm inspirações diversas, mas os vinhos são todos espanhóis. O evento "Tapeando" será no dia 28 de setembro, às 19:30hs, e vai custar R\$ 84,00.

Cachaça, Orgulho Brasileiro

Nem só de vinho vive o homem: tem a cachaça também. Este ano, vamos fazer pela primeira vez, uma degustação dessa bebida tão brasileira, que vem ganhando espaço nas cartas dos bons restaurantes. Uma apresentação completa, com projeção de imagens, apostila contando a história da cachaça e tira-gostos bem típicos, como caldinho de feijão, tremoços, moela ao vinagrete e jiló ao alho e óleo. Os produtos são muito representativos: Abaíra (Bahia), Armazém Vieira Esmeralda (Santa Catarina), Volúpia (Paraíba), as mineiras Bento Velho, Providência e a tão comentada Anísio Santiago (ex-Havana), considerada por muitos a melhor cachaça do país. Quem está atrás do balcão é Celio Alzer, que tem muita experiência com as branquinhas e amarelinhas. Dia 03 de outubro, às 19:30 horas. O preço está sendo calculado e será divulgado com antecedência, por e-mail.

Concurso Nacional de Sommeliers

Não esqueçam: no dia 16 de setembro, a partir das 15:30 horas, no Hotel Pestana, VI Concurso Nacional de Sommeliers, que escolherá o melhor Sommelier do Brasil e que irá representar nosso país no Concurso Mundial de 2007, em Barcelona. A entrada é grátis e após o Concurso será servido um coquetel oferecido pela Moët Hennessy, patrocinadora do evento.

A Uva Pinot Noir.

Descubra o Borgonha

Lembram-se do filme Sideway? Uma das atrações era a uva Pinot Noir, emblemática na Borgonha, mas de difícil cultivo fora dessa região. Para uma degustação envolvendo vinhos elaborados em diversas regiões do mundo com a Pinot Noir, Ana Gazzola lança o desafio aos participantes, para descobrirem qual o verdadeiro Borgonha. E vejam que Borgonha:

La Grande Rue 1998 - Domaine François La Marche
Belle Glos Pinot Noir Taylor Lane 2003 - Santa Maria Valley
Condado de Santa Barbara
Reserva Miolo Pinot Noir 2005 - Vinícola Miolo
Praepositiva Pinot Nero Reserva 2002 - Abrazia di Novacella
Yering Station Pinot Noir 2003 - Yarra Valley
Clouy Bay Pinot Noir 2003 - Marlborough
Tabalí Special Reserve Pinot Noir 2003 - Valle de Limari

Ao final terá uma surpresa gastronômica para a harmonização com os Pinot Noirs. Será no dia 14 próximo, às 19h30, Com o custo de R\$ 126,00.

Crianza, Reserva e Gran Reserva Comparando os Rioja (Barra)

Uma classificação que bem caracteriza os vinhos da Rioja é a do tempo em que eles permanecem nas barricas. Venha comprovar na prática esta afirmativa com a degustação orientada por Euclides Borges, no próximo dia 20, na sede da Barra. Vejam os vinhos:

Viña Real Crianza 01 - CVNE
Conde de Valdemar Crianza 01 - Martinez Bujanda
Viña Ardanza Reserva 98 - La Rioja Alta
Marqués de Vargas Reserva 98 - Marqués de Vargas
CVNE Imperial Gran Reserva 96 - CVNE
Remelluri Gran Reserva 96 - Granja Remelluri

Para o final, um Rioja Aduna Crianza 98 - Heredad de Aduna. Será às 19:30 horas e o preço R\$ 96,00.

Bons Vinhos com Desconto

Desta vez serão seis os vinhos que Celio Alzer vai comentar na próxima degustação "Campeões do Custo x Benefício", dia 20 de setembro, às 16:00 horas, na sede do Flamengo. Como sempre, os vinhos apresentados nessa tarde estarão disponíveis para todos os associados da ABS/RJ, por preço correspondente ao valor pago por pessoa jurídica, no período de 21 de setembro a 20 de outubro. Anote os vinhos e os preços especiais: o rosado português Santa Vitória 05, de R\$ 35,00 por R\$ 24,00, na Reloco (Luis Ricardo, tel.: 2580-0350); o tinto australiano Three Steps Cabernet Sauvignon 02, da KMM (Robert Phillips, tel.: 2286-3073), de R\$ 40,00 por R\$ 30,00; o espanhol Caliu 04, de R\$ 40,80 por R\$ 28,00, na Decanter (loja Espírito do Vinho, Aníbal Patrício, tel.: 2286-8838); o italiano Terra e Sole Primitivo di Manduria 03, de R\$ 38,00 por R\$ 29,00, da Porto Leblon (Roberto di Tulio, tel.: 2549-8828); o francês Château Bardineau 01 - Bordeaux Supérieur, por R\$ 28,90, nas lojas do Supermercado Zona Sul; e uma novidade muito interessante: o Mundus Malbec 02, elaborado na Argentina pela Casa Valduga (representante no Rio, Gibson Ramos, tel.: 9173-9388) - caixa c/6 a R\$ 210,00, sem cobrança de frete para o Rio. A forma de pagamento e as condições de entrega deverão ser acertadas com os fornecedores. A degustação também tem ótimo custo/benefício: R\$ 46,00.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

129 – Comidas e Vinhos da Toscana

A arte de Florença, a Torre de Pisa, o Pálio de Siena, numerosos centros históricos e paisagens encantadoras fazem da Toscana um dos destinos preferidos dos turistas na Itália. Uma cozinha rica e saborosa e bons vinhos para todos os bolsos completam a festa.

As sopas regionais estão entre as atrações. Como exemplos, a Cacciucco de Livorno, de peixe com alho (com um branco como o Grattamacco), a Gramuggia de Lucca, de aspargos e bacon (com um Rosso delle Colline Lucchesi) e a Ribollita de Siena, um minestrone de vegetais espessado com pão (com um Chianti Colli Senesi).

As Pappardelle allá Lepre – talharins largos com molho de lebre - pedem um Chianti. Não precisa ser Riserva a menos que seja o prato principal, com molho abundante.

Entre os pratos mais conhecidos destaca-se a Bistecca Fiorentina, grande bife espesso bem passado por fora, mal passado por dentro, servido com feijão branco no azeite, acompanhado de uma Chianti Clássico Riserva. Como opção, a Arista é o lombo do porco assado com ervas e alho tendo o Vino Nobile de Montepulciano como companhia.

O Brunello di Montalcino é a escolha sofisticada para Tordi allo Spiedo – tordos assados no espeto. Essas pequenas aves euro-asiáticas, inexistentes no Brasil, constituem uma alternativa toscana para codornas e perdizes, mais comuns por aqui.


Sobremesas típicas são os rocamboles Cenci, recobertos com açúcar, acompanhados com Vin Santo. Finalmente, a tradição de mergulhar os biscoitos Cantucci, de amêndoas, nesse mesmo vinho, é sempre um motivo para brincadeira.

@BS: O VINHO NA INTERNET - 65

Homero Sodré


O Pfalz (Palatinado) é a região mais irreverente e profícua do universo vitivinícola alemão. É caracterizada por vinhos excelentes, elaborados a partir de diversas variedades de uva. Os vinhedos são afastados do Reno e protegidos pelas montanhas Haardt, com muito boa insolação. Os vinhos são exuberantes, de acidez moderada e ótima intensidade, predominando os Riesling plenos de sabores exóticos (para eles!) de frutas tropicais e especiarias. A Gewurztraminer, Weissburgunder (Pinot Blanc), Ruländer (Pinot Gris) e Spätburgunder (Pinot Noir) também prosperam na região. A Scheurebe (cruzamento de Silvaner com Riesling) é a nativa que produz vinhos singulares, do tipo ame-o ou deixe-o, com sabores de grapefruit e baunilha. Uma visita ao Pfalz mostra muitas propriedades pequenas, tabernas, pousadas e restaurantes acolhedores. Vamos conhecer alguns produtores do Pfalz e seu mundo virtual:

Dr. Bürklin-Wolf - www.buerklin-wolf.de • Josef Biffar - www.biffar.com • Kurt Darting - www.darting.de • Muller-Catoir - www.mueller-catoir.de



Escolha do Sommelier

Danio Braga




Gewurtztraminer Colterenzio

Uma das minhas paixões é este vinho aromático, complexo e elegante. O Alto Adige é uma bela região que faz divisa com a Áustria e certamente representa a melhor expressão de vinhos brancos que existe na Itália. Vinhos aromáticos, com toques de especiarias, lechia e rosa selvagem. Na boca uma grande complexidade com um toque de doçura, mas com um retrogosto longo e fino. Na gastronomia sugiro que seja degustado com um dos clássicos da gastronomia Francesa: Canard a L'Orange, inesquecível!

65,39*

750ml (Estoque: 200 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 apenas uma vez e informar que é sócio da ABS.

*Promoção válida de 01/09/2006 a 30/09/2006 exclusiva para os associados ABS.



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XLI

Edgar Rechtschaffen

Custo e preço do vinho

A Gallo, segunda maior empresa de vinho dos USA, tornou público o preço/tonelada que pagará na atual colheita aos seus fornecedores contratuais de uvas da região de San Joaquin Valley, California. Segundo a Farm Press News, os preços são: Merlot US\$ 300 por tonelada; Cabernet Sauvignon US\$ 300; White Zinfandel US\$ 225; Muscat US\$ 225. Considerando que com uma tonelada de uva são produzidos 670 litros de vinho (890 garrafas de 750 ml) chega-se à conclusão que o custo direto (para a Gallo) do vinho Cabernet Sauvignon contido numa garrafa é da ordem de 34 centavos de dólar. Sobre este valor (custo da uva posto vinícola) incidem, além da garrafa, tampa, etiqueta e embalagem, diversos custos indiretos (custo de produção, marketing e propaganda, amortização de investimento...) que, acrescidos do lucro do produtor, compõem o preço de venda de US\$ 3, posto vinícola. Isto, adicionado de impostos, vira US\$ 5 no varejo. Ou seja, quinze vezes o custo da matéria prima, para um vinho standard.

Adeus ao charme: espumante com chapinha

Pois é. O Green Point da Austrália e o Domaine Chandon da Califórnia (ambos do grupo Moët et Chandon) acabam de lançar espumantes premium em sofisticadas embalagens mas vedadas com chapinhas. Como das cervejas e refrigerantes em garrafa. A justificativa, pela perda do charme, é a necessidade de eliminar a contaminação do vinho pela rolha (será?). Assim noticiou a Grape News. Independente de ser esta a razão, a substituição das rolhas implicará numa robusta elevação dos lucros, já que uma rolha de boa qualidade para espumante custa cerca de US\$ 2. Para um mercado global estimado em 1 bilhão de garrafas (360 milhões somente do autêntico champagne), nada mal como perspectiva de economia de escala.

Uma taça, US\$ 2450

Este é o custo de quem for tomar uma taça de Romanée-Conti 1978, baseado no que foi pago por uma caixa de doze garrafas deste bourgogne, arrematada em leilão da Christie's de Londres em meados de junho. Trata-se do maior valor até hoje pago em leilões ingleses por uma garrafa de vinho de 750 ml. Os números exatos apregoados foram: 93.500 Libras Esterlinas pela caixa com 12 garrafas, correspondendo a US\$ 176.350 por garrafa. Assim informou a Auction News da revista Decanter de setembro último. A boa notícia, para aliviar da surpresa do custo, é que, se viesse a fazer parte de uma das degustações em grupo da ABS-RJ, o custo da taça cairia para US\$ 1633, já que costumamos distribuir o conteúdo de uma garrafa de 750 ml por nove enófilos (bota enófilo nisso), ao invés de seis.

California x França, no Congresso Americano

O senado dos USA, na seção de 11 agosto 2006, aprovou por unanimidade a Resolução 399 contemplando moção encaminhada pelo Congresso, de autoria do deputado federal pela Califórnia Mike Thompson (pelo Napa Valley), por ocasião do trigésimo aniversário da degustação de Paris (que confrontou 13 vinhos da França-Bordeaux (tintos) e Borgonha (brancos) com igual número de vinhos da Califórnia) e reconhecendo a significância da vitória dos vinhos do Napa Valley no que veio a ser chamado 1976 Paris Wine Tasting. "A vitória na degustação de 1976 ajudou a impulsionar o que é hoje a indústria mais importante de nosso estado", disse Thompson. A moção refere-se nominalmente aos grandes vencedores (nas categorias tintos e brancos) Stag's Leap 1973 (cabernet Sauvignon) e Chateau Montelena 1973 (Chardonnay), ressaltando ainda que a indústria de vinho da Califórnia contribui com mais de US\$ 45 bilhões por ano para a economia dos USA. A moção menciona ainda exemplares das garrafas ganhadoras que foram acrescentadas ao acervo permanente do Smithsonian National Museum of Natural History. Assim noticiou a Wine Business Daily News.

Globalização I

A Constellation Brands (USA) já era a maior empresa de vinho do mundo quando, em junho último, adquiriu por US\$ 1,3 bilhões a canadense Vincor, uma das gigantes do setor. O portfólio da empresa adquirida incluía a Western Wines, um tradicional agente, importador e atacadista do Reino Unido. Agora, invocando sinergia operacional, a Constellation informa que encerrará as atividades da Western Wines, no início de outubro. Resultado: menor seleção de vinhos para o consumidor inglês.

Globalização II

Está comprovado que rótulos com denominações complicadas em língua estrangeira não facilitam a venda de vinhos (no exterior). Assim, após anos de discussões e muitas brigas, a apelação alemã Mosel-Saar-Ruwer, renomada por seus extraordinários Rieslings, rendeu-se aos imperativos do negócio de exportação: a Organização dos Produtores destas três regiões acaba de aprovar a mudança da designação da apelação para Mosel. Espera-se que esta decisão seja homologada pela Lei Alemã do Vinho para vigorar a partir de 1 de janeiro 2008, aplicável para as safras a partir de 2007. O fim da denominação Mosel-Saar-Ruwer, usada há vários séculos, é considerada como a perda de uma herança cultural em prol da globalização.



ACONTECEU

Vinícola Pizzato

Apresentação de Jane Pizzato (11 5536-5265) quando foram degustados os seguintes vinhos: Pizzato Chardonnay 2006 - lançamento no mercado em setembro de 2006, Pizzato Fausto Merlot 2004, Pizzato Fausto Cabernet Sauvignon 2004, Pizzato Reserva Merlot 2003, Pizzato Reserva Tannat 2004 - lançamento no mercado em agosto de 2006.

Importadora Vitis Trade

Com a presença dos enólogos Paulo Laureano Gomes, da Vinícola Salentein e Mauricio Fogliati, da Finca El Portillo, Antonio Campos (21 3860-1701) apresentou vinhos do portfólio da Importadora, respectivamente: El Portillo Elevado Malbec 2004, El Portillo Elevado Cabernet Sauvignon 2004, Salentein Numina (Corte Malbec/Merlot) 2003, Primus Malbec 2003.

Importadora Reloco

Com apresentação de Humberto Cárcamo (21 2580-0350) foram degustados os vinhos Lagarde Clássico Sauvignon Blanc, Lagarde Viognier, Lagarde Syrah, Lagarde Malbec DOC, Lagarde Guarda e Lagarde Henry Gran Guarda.

Importadora Terramatter (Barra)

Com apresentação de Márcio Moualla (21 2585-2886) foram degustados os vinhos Claypra Chardonnay Reserva 2004, Chocalan Syrah Seleção 2004, Calyptra Cabernet Sauvignon Reserva 2004, Laura Hartwig Cabernet Sauvignon Reserva 2001, Von Siebenthal Carmenère Reserva 2004, Von Siebenthal Montelig 2003 (eleito melhor vinho no Concurso de Bruxelas em 2005) Doble Gold Medal.

Importadora KMM

Ken Marshall, recém chegado de longa viagem à Austrália, apresentou os seguintes produtos da importadora (Robert Phillips - 21 2286-3873): Oxford Landing Sauvignon Blanc 2004 - Murray River, St. Hallett Poacher's Blend Semillon/Sauv. Blanc/Riesling 2005 - Barossa/Eden Valley, Three Steps Chardonnay 2003 - Hunter Valley, Oxford Landing GSM - Grenache/Shiraz/Mourvèdre 2004 - Murray River, Three Steps Cabernet Sauvignon 2002 - Macedon Ranges, Yalumba Y Series Shiraz/Viognier 2004 - Barossa Valley e Sandalford Founder's Reserve Liqueur Port - Shiraz/Muscat/Cab. Sauvignon - Swan Valley.

Vinícola Dezem

A novidade vem do Paraná, da cidade de Toledo (representante no Rio por Rogério Goulart 2493-3278/9157-2662), com apresentação de Paulo Greca, jornalista que descobriu a vinícola e a colocou no mercado. Os vinhos: Sauvignon Blanc 2005, Chardonnay 2005, Cabernet Sauvignon 2004 e Merlot 2004.

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 DE VINHOS DE PORTUGAL - 12 e 19 de setembro

A UVA PINOT NOIR - DESCUBRA O BORGONHA
14 de setembro

CONCURSO NACIONAL DE SOMMELIER - 16 de setembro

CAMPEÕES CUSTO X BENEFÍCIO - 20 de setembro

TAPEANDO - 28 de setembro

CACHAÇA, ORGULHO BRASILEIRO - 03 de outubro

ABS/RJ - SEDE BARRA

COMPARANDO OS RIOJA - 20 de setembro

Importadora La Rioja

Jesus Ruiz (9643-2512), com apresentação de Roberto Rodrigues, mostrou os novos vinhos do portfólio da Importadora: Cava Rosado Brut Faustino, Monte Castrillo 2004 Roble, Torremilanos Crianza 2002, Valsacro Dioro 2002, Puertas Novas 2001, Campillo Crianza 2000 e Solar de Becquer Reserva 2000.

Importadora Reloco

Com a presença do enólogo Jorge Rojas, Humberto Cárcamo (2580-0350) apresentou os vinhos Santa Digna Sauvignon Blanc 2005, Santa Digna Merlot 2004, Santa Digna Cabernet Sauvignon 2003, Cordillera 2001 e Manso de Velasco 2003.

Château Lacave

Degustação dos lançamentos do Château Lacave, com a presença do enólogo Silvano Dias, uma promoção de Denise Cavalcante (contato da Vinícola no Rio - Caetano 2205-2877). Vinhos: Espumante Brut, Château Lacave Reserva Chardonnay/Sauvignon Blanc 2005, Château Lacave Reserva Anceleta/Cabernet Sauvignon 2004, Château Lacave Reserva Cabernet Sauvignon /Merlot 2002, Château Lacave Reserva Cabernet Sauvignon/Tannat 2002, Anticuario Antigas Reservas 2002 e Gran Reserva Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Tannat/Merlot 2002 (ainda não engarrafado).

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Outubro

FLAMENGO - Dia 03 - Cachaça, Orgulho Brasileiro, com Celio Alzer. **Dias 17 e 24** - Curso Vinho do Porto, com Geraldo Alão. **Dia 19** - Vinhos da Nova Zelândia, 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

Diretora: Maria Angela Cruz Auler

Vice-Presidente: Euclides Penedo Borges

Diretora: Maria Helena Tauhata

Diretora: Ana Maria Schall Gazzola

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