



XVII Festa da Primavera

A tradicional Festa da Primavera vai acontecer no Hotel Le Méridien, no dia 28 de outubro, um sábado, em amplo espaço para maior conforto dos participantes, tendo sido reservados os salões Elysée A, B e C e mais o Foyer no 2º andar do hotel. Nesse evento teremos uma boa amostragem de vinhos nacionais e importados, apresentados em stands, acompanhados por queijos, patês, frios, escargots, salmão, ostras, especialidades mexicanas, etc. Não percam esse maravilhoso encontro, que terá início às 19:00 horas, prolongando-se até as 23:00 horas. Os preços serão os mesmos do ano passado: R\$ 80,00 para sócios e R\$ 95,00 para convidados. Os convites, limitados a 400 participantes, poderão ser retirados a partir do dia de 04 de outubro, nas Secretarias da ABS/RJ Flamengo e Barra.

Vinhos da Nova Zelândia

Geraldo Alão estará conduzindo esta degustação de vinhos da Nova Zelândia, país que vem se destacando tanto nos vinhos tintos e especialmente nos vinhos brancos. A degustação acontecerá no dia 19 de outubro e serão apresentados os seguintes vinhos:

Jackson Estate Sauvignon Blanc 2005
Hunter's Winemaker's Selection Sauvignon Blanc 2003
Neudorf Moutere Chardonnay 2004
Kaituna Valley Canterbury Pinot Noir 2000
Goldwater Cabernet Sauvignon/Merlot 2000.

Para o final Trinity Hill Merlot/Cabernets/Syrah 2002.
Preço: R\$ 121,00. O horário: 19:30 horas.

Viagem à Serra Gaúcha

Uma das mais aguardadas viagens à Serra Gaúcha estará acontecendo entre os dias 09 e 12 de novembro. No dia 10 haverá a Noite de Gala, espetacular festa promovida anualmente pelos produtores de vinho da Serra. São dezenas de stands para degustação de vinhos, jantar, pessoal elegantemente vestido, enfim, uma festa imperdível. Além disso, serão visitadas mais quatro vinícolas, todas com degustação e refeição. Não percam. Informações mais detalhadas na AL Turismo – Tel: 2240-9413.

Curso Vinho do Porto

Um dos mitos do mundo vinícola é, sem dúvida, o Vinho do Porto. Venha conhecer em profundidade as características deste fantástico vinho no curso que Geraldo Alão estará dirigindo nos dias 17 e 24 de outubro. Serão degustados os seguintes vinhos:

Aula 1 24 Outubro

Porto Branco Burmester
Graham's Six Grapes
LBV Warre's 95
Porto Otima 10 Years
Old – Warre's

Aula 2 31 Outubro

Royal Oporto 20 Years Old
Porto Vintage Burmester 2003
Nieport Colheita 1994
Graham's Malvedos
Vintage 1996

Além dos vinhos serão servidas amêndoas salteadas e pastéis de Belém. Para o final um Quinta das Caldas 2004. Preço: R\$ 212,00. O horário: 19:30 horas.

Campeões do Custo x Benefício

Com a proximidade das festas de fim de ano, a degustação "Campeões do Custo x Benefício", no dia 22 de novembro, à tarde, será toda dedicada aos espumantes. Teremos produtos nacionais, da Argentina, de Portugal e da França – todos, naturalmente, com preços especiais para os associados. No boletim de novembro, detalhes do evento. O preço será o mesmo de sempre: R\$ 46,00.

Rosés: Vinhos para o Verão

Com a proximidade do Verão, com sol, praia ou piscina e muita descontração, nada melhor que vinhos refrescantes para as tardes em boa companhia. Os vinhos rosés acrescentam um item fundamental ao prazer de se apreciar um bom vinho: cores divinas! Roberto Rodrigues, está selecionando vinhos rosés com os mais variados tons de rosados para esta degustação inédita. No boletim de novembro mais detalhes do evento para quem não tem preconceitos.



CURIOSIDADES ENOLÓGICAS

Euclides Penedo Borges

130 – O Equilíbrio do Vinho na Degustação

Entre os componentes do vinho encontram-se substâncias ácidas e amargas (itens agressivos) e substâncias doces (itens suavizantes). Associando-se à saliva na boca, tais componentes são reforçados ou se atenuam mutuamente.

A resultante dessas ações é o equilíbrio, fundamental na prática da degustação, equivalendo a quase trinta em cem de sua avaliação gustativa.

Nos vinhos brancos o equilíbrio é relativamente simples, pois só contempla doçura versus acidez. Se se apresentam ao degustador no mesmo nível, o vinho está equilibrado.

Nos tintos não é tão simples assim. Álcool, glicerina e açúcares têm a missão de retardar as sensações amargas e de se contrapor à agressividade dos ácidos e à adstringência dos taninos.

O que dissemos acima, porém, diz respeito apenas ao equilíbrio gustativo. A harmonia final da bebida vem mesmo é da junção de sabores com aromas. Recebendo estímulos vindos ao mesmo tempo das papilas e das mucosas, o cérebro as sintetiza dando a perceber o “gosto do vinho”. De acordo com o que se percebe diremos finalmente se ele está desequilibrado ou equilibrado.

Percebendo-se que o equilíbrio aromático-gustativo beira a perfeição, dizemos que o vinho é harmônico.



Escolha do Sommelier

Danio Braga

Zona Sul 
Tudo pra você gostar da gente.



VIIGNIER RESERVA DONA DOMINGA

Dona Dominga é uma ilustre conhecida dos associados da ABS, uma linha exclusiva da Casa Silva, uma das mais notórias e respeitadas casas que o Chile produz – para o meu deleite.

Hoje, queria apresentar um vinho produzido na Região de Colchagua, e que neste próximo verão dará o que falar. Um vinho robusto, de bela estrutura, elegante, e ao mesmo tempo, fino. Aromas elegantes de abacaxi maduro, floral e que na boca se transformam numa combinação de delicadeza e estrutura, sem aqueles aromas demasiado carregados de madeira que nós tanto conhecemos.

Na gastronomia, recomendaria sempre uma carne branca, molhos claros e queijos pastosos de meia cura de leite vacino. Carnes brancas e peixes também são um excelente acompanhamento.

33,30*
750ml (Estoque: 1098 unidades)

**O Dona Dominga Viognier está a venda nas lojas abaixo:*

Copacabana: Av. Nossa S. de Copacabana, 936 • **Ipanema:** Visconde de Pirajá, 118; Visconde de Pirajá, 504; Prudente de Morais, 49 • **Leblon:** Dias Ferreira, 290; Dias Ferreira, 320; General Artigas, 325; Av. Bartolomeu Mitre, 705 • **Leme:** Gustavo Sampaio, 679 • **Botafogo:** Bambina, 36 • **São Conrado:** Estrada da Gávea, 870 • **Barra da Tijuca:** Av. Erico Veríssimo, 565; Av. das Américas, 3665 • **Recreio:** Av. das Américas, 16.237 • **Jardim Botânico:** Pacheco Leão, 16 • **Angra dos Reis:** Praia do Jardim, s/no Lj.121 - Marinas



CHATEAU SAINT ESTEVE “ALTAIR”

Só um território rico e opulento como a região de Corbiere, no sudoeste Francês, poderia gerar um vinho de tamanha envergadura. Certamente, é o melhor vinho que este pequeno castelo produz. Uma quantidade limitada de garrafas que estou reservando para você, caro confrade da ABS.

As uvas Syrah, Carignan, Grenache e Mourvèdre são as espinhas dorsais deste maravilhoso e longo vinho, que poderemos guardar em nossa adega por um bom tempo.

De coloração vermelha púrpura intensa, com aromas de frutas vermelhas e delicadas notas de manjeriço. Na boca, possante e persistente, um companheiro ideal para comer com caças, molhos escuros e carnes de longa cocção, meu preferido seria uma excelente lebre!! Saúde.

63,90**
750ml (Estoque: 282 unidades)

***O Chateau Saint Esteve Altair só está a venda em nosso site www.zonasulatende.com*

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 23/10/2006 a 05/11/2006 exclusiva para os associados ABS.**



DEU NA IMPRENSA INTERNACIONAL XLIII

Edgar Rechtschaffen

Bento XVI

O papa Bento XVI foi agraciado com o título honorário de sommelier pela Associazione Italiana Sommeliers - AIS - de Roma. Durante a cerimônia de entronização, o Pontífice foi presenteado com um taste vin de prata. Segundo a Wine News Italy, Bento XVI é versado no grande valor cultural e simbólico exercido pelo vinho ao longo da história do cristianismo. Embora não tenha sido revelado que vinhos são seus preferidos, comenta-se que o Papa, há décadas residente em Roma, seja amante dos grandes rótulos italianos. Entretanto, ao ser perguntada sobre a cerimônia, uma porta voz do Vaticano, Irmã Maria Elizabeth, declarou: “não há registro oficial sobre esta honraria e, provavelmente, esta não é uma das prioridades do Papa”. Salute !!!

Classificação

St Emilion 2006

Como ocorre a cada 10 anos, acaba de ser divulgada a nova classificação dos Grands Crus de St. Emilion. As principais modificações são a ascensão de Ch.Pavie-Macquin e Ch.Troplong Mondot ao seletíssimo grupo dos Premiers Grands Crus Classés B, agora com 13 vinhos. O ultra seletivo grupo dos Premiers Grands Crus Classés A permanece com somente os dois ícones Château.Ausone e Château Cheval Blanc. Promovidos para o status de Grands Crus Classés foram: Bellefont-Belcier, Destieux, Fleur Cardinale, Grand Corbin, Grand Corbin d’Espagne e Monbousquet. Ao todo são 61 Grands Crus Classés (mesmo número que os Grands Crus Classés do Haut- Medoc). Como anunciou jancisrobinson.com

Tampas de vidro

As tampas de vidro para vinho estão em forte ascensão desde sua introdução em 2004: 14 milhões de unidades a serem vendidas para 500 vinícolas ao redor do mundo, em 2006, como informou o seu fabricante, a Alcoa Closure Systems International. O produto é comercializado na Europa sob o nome “Vino Lock” e nos USA como “Vino Seal”. Para 2007 a Alcoa CSI projeta uma taxa de crescimento das vendas de 170%. Se atingida, a marca representará 38 milhões de tampas de vidro em 2007. Como balizamento, nos USA são vendidos anualmente 20,9 milhões de tampas de rosquear (bem mais baratas). A gerente de marketing da empresa declarou: “os consumidores tendem a associar as tampas de rosquear com o preço (barato) do vinho ao passo que as tampas de vidro parecem agregar mais valor ao produto”. A Alcoa é uma gigante estadunidense de alumínio, neste caso concorrendo com tampas de vidro com a também multinacional de alumínio (francesa) Pechiney, esta com as tampas de rosquear Stelvin.

Roubo de mestre

No famoso filme Topkapi, de 1964, estrelado por Melina Mercoury e Peter Ustinov, o clímax da trama concentra-se no roubo de um tesouro (jóia) exposto no Museu Otomano do palácio Topkapi, em Istambul. Quatro décadas após, um outro tesouro é roubado; agora de verdade. Trata-se de uma rara coleção de vinhos top de Bordeaux levados por ladrões profissionais de um restaurante de Estocolmo. A coleção consiste de uma garrafa de cada um dos cinco premier grand cru classé du Medoc (Latour, Lafite, Margaux, Haut-Brion, Mouton Rothschild) e mais o Ch. D’Yquem, de todas safras entre 1900 e 2000. A coleção, que foi toda fotografada e algumas garrafas especialmente marcadas, está avaliada em U\$ 550.000 e tem seguro contra roubo.

Globalização

A gigante australiana Lindemans, através de sua controlada Fosters, irá vender vinhos de diversas procedências do Novo Mundo, para o Reino Unido. Com a marca única Country of Origin, os vinhos serão produzidos no Chile, África do Sul e também na Austrália. E esta nova “marca” deverá também chegar às prateleiras dos USA já em outubro. “As uvas que utilizamos, independente de onde vêm, resultarão num vinho afinado com o estilo Lindemans” declarou à decanter.com o porta voz da empresa. O que nos remete à noção da terceirização na elaboração de um produto em diferentes países. Chegamos à era dos vinhos de marca controlada em substituição aos vinhos de appelação controlada.

Falsas

Um bilionário da Flórida está processando o negociante alemão de vinhos Hardy Rodenstock por fraude. William Koch, o reclamante, alega que as quatro garrafas, na mais valorosa transação já registrada (Lafite 1784 e 1787 e Branne Mouton- predecessor do Mouton Rothschild-1784 e 1787), que comprara de Rodenstock e atribuídas como provenientes da adega de Thomas Jefferson, seriam falsas. Koch contratou um plantel de ex-agentes do FBI e do serviço de inteligência Britânico, especialistas de vinho e de vidro, além de um físico nuclear, para ajudá-lo na causa. Conforme noticiou o Wall Street Journal.

Agora o Canadá

Segundo recente relatório da Statscan, as vendas de vinho no Canadá, no período 2004/2005, atingiram a U\$ 4,2 bilhões, batendo pela primeira vez e por U\$200 milhões, as vendas de destilados. É de se notar ainda a significativa participação da província do Quebec neste resultado: lá o consumo de vinhos foi de U\$ 1,4 bilhões, três vezes mais que valor consumido de destilados. Como informou o globeandmail.co.



ACONTECEU

Concurso Brasileiro de Sommeliers

Dia 16 de setembro a ABS escolheu o Melhor Sommelier do Brasil, que irá representar nosso país no Concurso Mundial de 2007 a se realizar em Barcelona (Espanha). Um total de 32 sommeliers se inscreveram no Rio de Janeiro e outros 20 em São Paulo. A prova teórica classificatória foi realizada simultaneamente nas duas cidades, no dia 14/09, sendo classificados três candidatos de São Paulo e dois do Rio de Janeiro. Na prova final, mais de cem enófilos assistiram os cinco primeiros colocados nas provas de degustação e de serviço de vinhos, realizadas no Hotel Pestana em Copacabana. Ao final o grupo Moët Hennessy, patrocinador do concurso, ofereceu um coquetel aos presentes. A classificação final foi a seguinte: 1o - Guilherme Corrêa (Decanter Importadora, de Blumenau) 2o - Tiago Locatelli (Varanda Grill, em São Paulo) 3o - Hirã da Rocha Salsa Jr. (Hortifruti, Rio de Janeiro) / Jonnys Jackson Tremani (Emcomex, São Paulo) / Manoel Luz (consultor de vinhos, São Paulo). Além de prêmios ofertados pela Chandon do Brasil, Spiegelau (Plus Link) e Conselho Interprofissional dos Vinhos da Provence (CIVP), os dois primeiros colocados foram distinguidos com o Diploma e Pin Especial de Sommelier Profissional. Nossos agradecimentos à Spiegelau (André - 3860-9555), ao Conselho Interprofissional dos Vinhos da Provence (Jeanne Marioton - 2285-4048) e especialmente ao grande patrocinador do concurso, a Chandon do Brasil (Renato Cunha 8111-2929).

Encontro Fórum ABS/RJ

Êxito total o décimo segundo Encontro dos participantes do Fórum ABS/RJ, realizado em 22/09, cuja temática principal foram os vinhos rosés. Foram mais de 60 enófilos que degustaram vinhos gentilmente cedidos por Porto Leblon - Roberto di Túlio ou Oscar (2549-0721/2549-8828/9157-0721); RPC Comércio e Representações - Giorgio Biban

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 VINHO DO PORTO

17 e 24 de outubro

VINHOS DA NOVA ZELÂNDIA

19 de outubro

FESTA DA PRIMAVERA

28 de outubro

CURSO DEGUSTAÇÃO - Turma A

30 de outubro

(2673-4218); La Rioja - Jesus Ruiz Santamaria (9643-2512/(24)2222-1990/(24)2222-4336); Paralelo 35 Sul - Josy Silva (2487-7633); Adolfo Lona Vinhos (gentilmente cedido pelo Adolfo Lona através de Windsor Khauaja - 2267-0949); Miolo - Rodrigo Oliveira (3077-0150); CIVP (Vinhos da Provence) - Jeanne Marioton (2485-4048/8103-5430); JLM Representações - João Luis Manso (2256-0858/9961-6402) e RELOCO - Humberto Carcamo (2580-0350). O encontro foi conduzido de forma bastante agradável pelo diretor da ABS/RJ e moderador do Fórum, Roberto Rodrigues. Tivemos ainda a presença do proprietário da Vinícola Don Giovanni que visitou a ABS-RJ e participou do Encontro, falando sobre os espumantes nacionais. O Fórum ABS-RJ conta com mais de 1200 participantes que trocam mensagens sobre vinhos e seus complementos. Quem quiser se inscrever pode fazê-lo de duas formas: preenchendo o formulário na nossa home-page (www.abs-rio.com.br) ou mandando um e-mail para rr@pobox.com contendo nome completo, endereço, cidade, estado e e-mail a ser incluído no Fórum.

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Novembro

FLAMENGO - Dias 06 e 08 - Curso Básico - Turmas A e B. Dia 08 - Curso Degustação - Turma B. Dia 16 - Rosés: Vinhos para o Verão, com Roberto Rodrigues. Dia 22 - Campeões do Custo x Benefício, com Celio Alzer. Dia 23 - Os TOP's Nacionais, com Geraldo Alão.
BARRA - Dia 07 - Curso Básico. Dia 09 - Curso Degustação. Dia 22 - Vinhos Uruguaios - Uma Realidade, com Antonio Dantas.

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