

TOP GOURMET



A colunista Dani Hispagnol comanda a agência Gouté - Gourmet Travel Experience

OS VINHOS DE BORDEAUX :

CONHEÇA OS ESTILOS DE CADA UMA DAS REGIÕES E SUAS PECULIARIDADES.



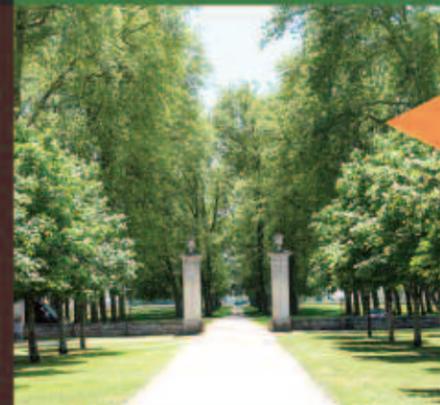
ROUTE

Para conhecer uma das regiões mais importantes do universo do vinho, nada melhor que conversar com uma especialista. Quem nos dá as informações é Alexandra Corvo, a sommelière mais importante do Brasil. A moça estuda, trabalha, ensina, escreve e nos seduz com tanta informação e sua maneira clara, direta, e apaixonada de nos fazer em-

Gouté - Gourmet Travel Experience
www.goute.com.br

barcar no mundo vinho. Formada em Enologia e Viticultura no Centro Federal de Pesquisas Agronômicas de Changins, na Suíça e em Hotelaria na Espanha, a profissional está no ramo há mais de 15 anos. Desde 2005 tem uma escola de vinhos em São Paulo, além de ter uma coluna no jornal Folha de São Paulo e na rádio BandnewsFM. Alexandra leva anualmente um grupo de pessoas para conhecer in loco, o que ensina em sala de aula.

A próxima saída será em abril de 2013. Bordeaux está na rota e a hospedagem será no Grand Hotel Bordeaux, localizado próximo ao Grand Theatre e a Place de Comédie. Além do restaurante estrelado, o Le Pressoir d'Argent, o hotel agora conta com um serviço de WineConcierge que entre outros serviços se encarrega de pedidos de compras e entregas. A seguir conheça um pouco do que a expert nos apresenta em cada região.



MÉDOC, A REGIÃO NORTE DA CIDADE DE BORDEAUX

“Cada comuna, com sua denominação de origem controlada (AOC), produz um estilo de vinho, segundo seus solos, microclima e mão do mestre de cave, ou enólogo. Saint-Éstephe, tem um clima ligeiramente mais fresco e seus tintos são elegantes. Pauillac é o reino do estilo clássico do médoc. Produzidos sobre solos compostos só de pedras, os vinhos são austeros à exaustão na juventude. Começam a se abrir a partir dos dez anos de idade, quando mostram perfumes clássicos de caixa de charuto, frutas negras, tostados e notas minerais. O estilo de St.-Julien, mais ao sul, transita entre o de Pauillac e o de Margaux, esta conhecida pelos vinhos mais generosos e frutados. A oeste dessa zona estão Listrac e Moulis, de climas mais frescos. Ótimas opções de bons vinhos em safras exageradamente quentes. Há duas denominações regionais, Médoc e Haut-Médoc, que estão em volta das comunas. Geralmente, vinhos para serem tomados mais jovens”

SAINT-ÉMILION E POMEROL, O ASPECTO FLORAL

“Um ambiente pequeno e uma paisagem de fundo rural com um centro acolhedor. Lojas de vinhos e restaurantes pequenos e locais, dos mais rústicos até os estrelados. Os vinhos também têm este aspecto artesanal “feito a mão”. É a terra de rebeldes, berço do movimento “garagiste”, cujo maior símbolo é Jean Luc Thunevin, produtor do Château Valandraud. Ele é o criador dos “vins de garage”: vinhos de produções tão minúsculas que podiam ser fermentados na garagem de casa. O resultado é um vinho concentrado, expressivo, explosivo e sedutor. Nem todos os vinhos de Saint-Émilion são assim, mas em comum, têm uma coisa: o aspecto floral, que lembra violetas e a fruta exuberante, negra e gulosa. A uva merlot, mais importante da região, é plantada em solos calcários, com variações dependendo do vinhedo. Ao lado, a pequena Pomerol também entrega uma fruta sensual e exuberante.”



DEGUSTANDO BORDEAUX

“A palavra Bordeaux nos traz à mente os grandes tintos, feitos à base de cabernet sauvignon, encorpados, longevos, raros. Mas, este estilo de vinho é, na verdade, do Médoc, a região ao norte da cidade de Bordeaux. É lá onde foi realizada a classificação de 1855 que deu origem aos “grand crus classes”, agrupados de primeiro a quinto nível. Ao cruzamos o rio Garonne, a leste, chegamos a um dos pedaços mais charmosos da região: seja a cidade de Saint-Émilion, patrimônio mundial da UNESCO”. A seguir algumas particularidade de cada uma das regiões”

