

JORNAL DO COMMERCIO

VINHO

HOMERO SODRÉ*

homero@infoturismo.com.br

Roses da Provence à mesa brasileira

De sexta, 25, a 3 de junho, restaurantes estrelados do Rio de Janeiro e de São Paulo, participam do festival *O Rosé de Provence e a Culinária Brasileira* unindo a gastronomia nacional e seus marcantes ingredientes, com os melhores vinhos rosé da região de Provence, na França. Será uma prova de fogo para os chefs do Bistrô Montagu, Carême Bistrô, Espírito Santa, Le Pré Catalan, Garcia & Rodrigues, Clube Chocolate, Miami Miami, In House, La Cigale, Quadrucchi, Quadrifoglio, Bistrô São Sebastião, La Finestra e Galeira 1.618, que prepararam receitas especiais para harmonizar com os saborosos, delicados e versáteis vinhos do Sul da França.

Estarão desfilando pratos como moquequinha de camarão com arroz de coco, filé de trilha com cuscuz marroquino e até mesmo um menu degustação da cozinha da Amazônia. O evento é uma iniciativa do Provence Club Brasil, constituído por nove dos melhores produtores de rosés da França, que, juntos, estão apostando na divulgação e promoção de seus vinhos no mercado brasileiro, um nicho que mostrou expressivo crescimento desde o último verão, como informa Raphaël Allemand, consultor da BOC International e coordenador do clube de produtores no Brasil.



VITIS VINIFERA

VITIS VINIFERA



VITIS VINIFERA



"A maioria dos importadores de vinhos rosé esgotaram seus estoques nesse último verão, o que comprova a atual força dos rosés no mercado brasileiro e o potencial que eles apresentam para o futuro. Os vinhos rosé já são muito consumidos na França, Inglaterra, Bélgica, Estados Unidos e Japão e o objetivo do grupo é também desenvolver o hábito do consumo nos consumidores brasileiros, cujos modos de vida e de consumo têm certa semelhança com os do Sul da França, devido ao clima quente. Os rosés são especialmente apreciados pelo público jovem e pelos gourmets e entusiastas descompromissados, que querem apenas ter o prazer de degustar um bom vinho."

A importadora Vitis Vinifera (www.vitisvinifera.com.br) – especializada em vinhos franceses – estará apresentando no festival os rótulos Château des Gavelles e Domaine de Régusse, as principais estrelas da festa. Veja alguns restaurantes e pratos do festival.

Carême Bistrô – Telefone: (21) 25372274 – chef Hália Quaresma

Prato: Vermelho grelhado sobre salada de cevadinha e emulsão de rúcula

Vinhos: Duc de Raynaud, Cuvée du Golfe de St Tropez, Château Real d'or e Domaine de Pontfract.

Quadrucchi – Telefone: (21) 2512-4551 – chef Maya Van Velthem

Prato: Nhoque de batata baroa com creme de cebola, carne seca e queijo coalho

Vinhos: Château des Gavelles e Domaine de Régusse.

La Finestra Restaurante – Rio Internacional Hotel: Telefone: (21) 2546-8000 – chefe: Manolo

Prato: Le prince de mer; Vinhos: Château des Gavelles, Domaine de Régusse

Bistrô Montagu (21- 2493-5966) – Chefe: Maria Victória

Prato: Nage de Chèvre com Camarões; Vinhos: Château des Gavelles, Domaine de Régusse

Espirito Santa – Telefone: (21) 2506-7055

Prato: Menu-degustação cozinha da Amazônia; Vinhos: Château des Gavelles e Domaine de Régusse.