

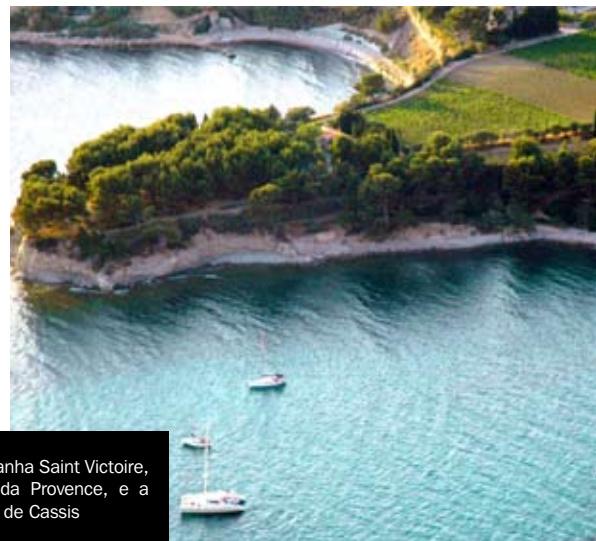
VINHO



Inimitable Rosé de Provence

Por **Ana Maria Bastos**

Tendência de consumo no principais mercados, os rosés vem conquistando também cada vez mais espaço nas mesas e coquetéis brasileiros. Essa nova onda surgiu há dez anos atrás na glamourosa Provence, cujo vinhedo tem uma verdadeira vocação para os rosés: de cada 10 garrafas, 8 são de rosés, e além do terroir adequado, as vinícolas apoiaram-se num savoir-faire ancestral reforçado com a tecnologia do único centro de pesquisa e experimentação dedicado exclusivamente ao rosé no mundo



À esquerda Montanha Saint Victoire, paisagem típica da Provence, e a direita Calanques de Cassis

Suas qualidades já são reconhecidas pelos melhores especialistas brasileiros, que elegeram três vezes consecutivas um rosé de Provence como melhor da categoria no concurso Top Ten: secos, frutados e frescos!

Depois da refrescante temporada de verão, o Rosé de Provence é a bebida favorita nos coquetéis de vários eventos do Ano da Franca no Brasil. Mais além do seu comportamento festivo e descompromissado, provavelmente emprestado a St. Tropez, o Rosé de Provence se revela na mesa como um verdadeiro coringa para o sommelier : ele acompanha com uma incomparável versatilidade queijos e pratos leves - saladas, entradas, ratatouille, etc... - e as receitas a base de peixes e frutos do mar, das mais tradicionais às mais exóticas - moqueca, bouillabaisse, ceviche, sushi, etc...

Os vinhos de Provence são sempre símbolos de boas-vindas e alegria de reencontro entre amigos, tendo como única regra, e qualquer que seja a cor, a liberdade, o frescor e a fantasia!

A Provence é o primeiro vinhedo produtor de vinhos rosés de qualidade no mundo. Estes vinhos frescos e frutados encarnam em si todas as novas tendências de consumo: prazeres simples, espontâneos, sem cerimonial e conviviais. Os seus segredos: um gosto seco e frutado, uma coloração límpida e ensolarada.

A Provence vinícola conta com mais de uma dúzia de cépages (variedade de uva), e diversas AOC, sendo as principais:

Coteaux d'Aix-en-Provence: Sobre as terras de Cézanne, este terroir de solos argilo - calcários, sol e mistral (vento frio regional), produz tintos de caráter, amplos, carnudos e de aroma potente.... Brancos aromáticos finos e

elegantes... Quanto aos rosés, vivos, frutados, é com leveza e flexibilidade que se casam maravilhosamente à cozinha do verão ou apreciam se ao aperitivo.

Coteaux Varois: Reflexo perfeito do interior da Provence, este vinhedo é protegido pelas montanhas que o cercam, aproveitando-se assim de um micro-clima de tipo continental, ele é alimentado por um terreno argilo-calcário. O vinhedo conta com uma grande variedade de uvas, sutilmente associadas, que dão nascimento a cuvées típicas.

Côtes de Provence: Extraindo sua força em solos pouco úmidos, estes vinhos enriquecem-se do mistral e da luminosidade tão típica da Provence. Os cinco terroirs que compõem este AOC dão tintos amplos, estruturados e generosos, brancos aromáticos de grande classe, e distinguem-se principalmente na arte do rosé. Autêntica tradição, a elaboração de rosé Côtes de Provence pede um "know how" específico e produz vinhos secos, frutados e elegantes, cuja coloração luminosa não se assemelha a nenhuma outra.

Côtes de Provence Sainte-Victoire : Ao leste da cidade de Aix-en-Provence, este terroir produz tintos potentes e sedosos, rosés finos e elegantes e brancos vivos e aromáticos.

Suas qualidades já são reconhecidas pelos melhores especialistas brasileiros, que elegeram três vezes consecutivas um rosé de Provence como melhor da categoria no concurso Top Ten: secos, frutados e frescos.

Alguns dos melhores rosés de Provence já podem ser encontrados no Brasil nos melhores restaurantes, e diretamente em algumas importadoras.