

# NEWSLETTER INTER BEAUJOLAIS

## Nº1 - OUTUBRO 2012



## Os Vinhos do Beaujolais no Brasil

A Inter Beaujolais, que representa os 2.800 produtores da região, iniciou em 2012 um plano de promoção dos Vinhos do Beaujolais no Brasil. Nos terroirs da região, os tintos e rosés monovarietais da uva gamay, resultam em vinhos frutados e leves, com poucos taninos, perfeitamente adequados ao consumo em clima quente, como o do Brasil.

Veja nessa primeira newsletter as ações da Inter Beaujolais no Brasil, e entra no universo dos Vinhos do Beaujolais.

### **Jantar Vinhos do Beaujolais no Rio de Janeiro**

Aconteceu no Rio de Janeiro no dia 27 de agosto um jantar harmonizado no Lorenzo Bistro,

Anthony Collet, Diretor Marketing de Inter Beaujolais, recebeu as principais lideranças do setor no Rio de Janeiro. Foram degustados vinhos de 10 das 12 denominações, todos das excelentes safras 2009 e 2010, que provaram na ocasião sua boa versatilidade a mesa.



*Lorenzo Bistro, Anthony Collet, Diretor Marketing de Inter Beaujolais*

## Capacitação profissional

Organizado em parceria com as Associações Brasileiras de Sommeliers, Anthony Collet ministrou duas aulas sobre "Os Vinhos do Beaujolais" dia 28 de agosto na ABS do Rio de Janeiro, dia 29 na ABS de São Paulo. Participaram mais de 40 pessoas no Rio de Janeiro e mais de 70 pessoas em São Paulo. Vários profissionais se surpreenderam agradavelmente tanto com a diversidade de aromas desses vinhos quanto com a capacidade de guarda de alguns crus.



Anthony Collet que ministra cursos no mundo inteiro, ficou encantado com o interesse e o conhecimento dos profissionais brasileiros. Os participantes receberam um certificado da ABS assinado por Anthony Collet.

## Expovinis

InterBeaujolais já confirmou sua presença na Expovinis 2013, veja uma breve retrospectiva de como foi em 2012 : a delegação conduzida por Jean Bourjade, o diretor geral da Inter Beaujolais, veio expor os vinhos do Beaujolais.

Alem dos stands com produtores no pavilhão francês, duas palestras foram ministradas pelo responsável exportação da Inter Beaujolais, Charles Rambaud, sobre o tema "Beaujolais, os terroirs do Gamay". O objetivo foi apresentar a diversidade dos vinhos da região, oriundos da emblemática uva Gamay. Uma oportunidade para os produtores de comentar a degustação de seus vinhos e interagir diretamente com o público.



Master Class "Vinhos de Beaujolais"



Expovinis



Estandes de produtores

## Os Vinhos do Beaujolais no mundo

### Prêmios especiais "Gamay"

Inter Beaujolais organiza o Concurso Internacional do Gamay que promove a casta característica do Beaujolais, a uva **Gamay**.



Mapa do cultivo de Gamay no mundo

A França é o maior produtor de Gamay no mundo com 24 000 hectares dos 37 000 hectares plantados no mundo, e a região do Beaujolais representa 18 000 hectares.

O primeiro concurso aconteceu em 2010 em Lyon na França, com os objetivos de fortalecer a imagem e a notoriedade do Gamay junto aos consumidores e mostrar as diversidades e as



qualidades da casta no mundo. Na primeira edição foram 132 degustadores profissionais, mais de 600 vinhos inscritos e 167 vencedores oriundos de: França, Croácia, Suíça... Em 2012, 32 países participaram ao concurso, aberto a todos os vinhos Gamay do mundo, em 2013 os organizadores esperam receber a primeira participação do Brasil!

## **Zoom: safra 2009**

2009 é uma safra excepcional e de exceção, digno da grande safra de 1949. Todas as condições foram reunidas para obter esta safra extraordinária:

- Tempo bom de maio até início de outubro
- Um estado sanitário perfeito
- Grãos pequenos com pele espessa
- Um rendimento bastante baixo
- A colheita mais cedo com maturidade ótima
- Belas amplitudes térmicas entre o dia e a noite
- Um equilíbrio perfeito entre o grau de álcool e a acidez
- Uma cor escura muito profunda
- Vinhos de grande intensidade aromática
- Características organolépticas excepcionais
- Taninos muito sedosos
- Muita complexidade
- Um grande potencial de guarda

## **Receita *beaujolaise***

Descobre a cada edição uma receita com uma dica de harmonização. Os beaujolais são vinhos versáteis que podem acompanhar toda refeição, dos aperitivos até as sobremesas. Nesta primeira edição veja uma receita de sobremesa!

*Fondant* ao chocolate e salada de laranjas com cascas cristalizadas.

Para o *fondant*:

- 250 g de chocolate
- 200 g de manteiga
- 80 g de açúcar (glace)
- 4 ovos

Para a salada de laranjas:

- 8 laranjas + casca
- 2 colheres de sopa de grenadina
- 125 g de açúcar



*Fondant ao chocolate*

Preparação :

Para o *fondant* : Derreter 250g de chocolate com 80 g de açúcar em banho-maria. Adicionar a manteiga e os ovos um por um. Colocar a massa em terrina e cozinhar em banho-maria cerca de 40 mn à 120°.

Para a salada de laranjas : Descascar 4 laranjas com um descascador, recuperando as cascas. Cortar em fina « Julienne » no sentido do comprimento. Colocar as cascas numa panela (para tirar o amargo). Escorrer na primeira ebulição. Descascar 8 laranjas e guardar, recuperando o suco. Colocar o zest numa panela com 125 g de açúcar, 2 colheres de xarope de romão e a metade dos sucos. Cozinhar os zestes uns 5 mn após ebulição e coloca-los quentes na salada

de laranja sur les quartiers d'oranges. Guardar na geladeira.

Vinho recomendado : **Beaujolais Villages, que faz parte dos poucos vinhos tintos que harmonizam com chocolate ... Vale a pena provar !**

Receita elaborada pelo Chef Philippe Vautrey do Restaurante Vautrey

### **Aonde encontrar os vinhos do Beaujolais no Brasil ?**

Mais de 70 marcas se encontram em mais de 30 importadoras no Brasil, os interessados podem solicitar essa lista mandando um e-mail a : [beaujolais.brasil@gmail.com](mailto:beaujolais.brasil@gmail.com)



[www.beaujolais.com](http://www.beaujolais.com)

[Encaminhar para um amigo](#)

Powered By

*MailChimp*

[remover seu email de nossa lista](#) | [editar seus dados](#)

*Inter Beaujolais - Vinhos de Beaujolais - São Paulo, Brasil © 2012.*