



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 monovarietais da uva gamay, resultam em vinhos frutados e leves, com poucos taninos, perfeitamente adequados ao consumo em clima quente, como o do Brasil.

Lançamento do website: « www.vinhosdobeaujolais.com.br »

Será lançado em dezembro 2012 o website www.vinhosdobeaujolais.com.br, inteiramente dedicado ao mercado brasileiro, trazendo ao profissional e consumidor brasileiro uma informação em português sobre os vinhos da região.

Os Vinhos do Beaujolais no mundo

Concurso Internacional do GAMAY – Janeiro 2013

A terceira edição do Concurso Internacional do Gamay acontece no dia 19 de janeiro de 2013 em Lyon. A novidade é a introdução de uma nova categoria: que sejam brancos, tintos ou rosés, os espumantes elaborados com até 85% de uva Gamay poderão competir para ganhar as primeiras medalhas “Gamay Espumante”.

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. Em 2012, 32 países participaram ao concurso, aberto a todos os vinhos Gamay do mundo. As inscrições para 2013 estão abertas até o dia 13 de dezembro, preenchendo o formulário no link seguinte:

<http://www.concoursgamay.com/espace/inscription-pro.php>.

Inter Beaujolais divulgará os resultados do concurso no dia 24 de janeiro 2013.

Gostaria fazer parte do jurado?
Visita o espaço « Degustateurs » no site:
www.concoursgamay.com

Lançamento do segundo e-magazine iPad: « *Art de vivre et* »

gastronomie »

Após o sucesso do primeiro e-magazine *Beaujolais #1*, lido por mais de 5.000 pessoas, a Inter Beaujolais lança a segunda edição. O leitor parte para uma viagem eno-gastronômica no coração do Beaujolais, e encontra até vídeos para fazer receitas. O e-magazine *Beaujolais #2* apresenta também 30 jovens vinhateiros talentosos e dinâmicos, representando a nova guarda.



Baixa gratuitamente
o *Beaujolais #2*
na App Store

<https://itunes.apple.com/fr/app/beaujolais-2/id568392711?mt=8>



Festa dos Crus do Beaujolais 2012



Cada ano, um dos Crus do Beaujolais organiza a Festa dos Crus do Beaujolais, para promover sua própria denominação como também as 9 outras denominações de Cru.

Nessa 32ª edição, foi a vez do Morgon e mais de 30.000 pessoas participaram da festa na aldeia Villié-Morgon.

Em margem das festividades, acontecem vários eventos:

- O **concurso Victor Pulliat** realizado no dia 28 de abril em Chiroubles, abriu oficialmente as festividades. O jurado composto de 60 profissionais recompensou os melhores Crus do Beaujolais da safra 2011.
- O **Leilão de safras antigas** (de 1945 a 1994) de Crus do Beaujolais: uma garrafa de Morgon 1945 foi vendida... 2.000,00 euros ! Entre os 15 lotes, um Régnié 1988 foi vendido 600 euros e um Fleurie 1969, 680 euros. Nos anos 50, alguns Crus de Beaujolais atigiam ou até ultrapassavam os preços dos Grands Crus de Bourgogne e de Bordeaux! Mais conhecidos pelas suas características de vinhos jovens com aromas de frutas, o leilão mostrou que alguns Beaujolais envelhecem muito bem e estão muito prezados pelos “connaisseurs”. Momento excepcional porque raro, a maioria destes vinhos não está mais a venda.

A próxima festa dos Crus acontecerá nos dias 27 e 28 de abril de 2013 na localidade de Odenas: **Os Crus Brouilly** e **Cote de Brouilly** organizam a festa, o tema sera “*As paisagens do Beaujolais*”.

Zoom: safra 2010

Após uma safra 2009 excepcional, 2010 é muito qualitativa, suas principais características são:

- De cor intensa e profunda, são cheios de fineza com uma dominante de frutas marcadas: framboesa, cassis, groselha.
- Um equilíbrio muito bom entre acidez e açúcar.
- Uma intensidade aromática muito boa.
- Cores profundas.
- Complexidade.

Rota dos vinhos do Beaujolais

Interligada a Rota dos Vinhos de Bourgogne, a rota dos Vinhos do Beaujolais se estende sobre 140 quilômetros, de Chânes até as portas da cidade de Lyon e atravessa 36 aldeias, uma delas, Oingt, é classificada com uma das mais bonitas da França. Verdadeiro fio condutor entre os

principais lugares de atração turística do vinhedo, a rota guia os visitantes a descoberta da região do Beaujolais, conhecida como a pequena toscana devido as belezas das suas paisagens.

Uma aplicação iPad e iPhone permite navegar nesta rota: <http://itunes.apple.com/fr/app/vins-du-beaujolais/id447070386?mt=8>.



Mapa: Rota dos vinhos do Beaujolais

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 segunda edição descobrimos uma receita estival, tendo como ingrediente principal o peixe **Saramunete** (*Pseudupeneus maculatus*), este último muito apreciado na França onde é chamado de **Rouget**, que encontramos também no litoral brasileiro.

Supreme de saramunete ao Chiroubles

Ingredientes (para 4 pessoas):

- 8 files de saramunete
- 400 g de batata
- 10 cl de caldo de vitela
- 2 cebolas roxas
- manteiga
- 25 cl de Chiroubles
- cerefólio, sal, pimento do reino

Preparação : 25 mn

Cozimento : 10 mn



Supreme de saramunete ao Chiroubles

Preparação:

Cozinhar as batatas na água, e deixar esfriar.

Fazer uma redução com o Chiroubles e a cebola roxa picada, depois adicionar o caldo de vitela.

Assar os filés na manteiga. Temperar, montar o prato e reserva-lo quente.

“Déglicer” a frigideira com a redução e bater com a manteiga, peneirar no chinês, sal e pimenta do reino a gosto, derramar a preparação ao redor dos files. Cortar as batatas em fatias bem finas, coloca-las nos files como se fosse escamas. Colocar na “salamandre” para fazer o glaceado, decorar com folhas de cerefólio cortadas bem finas.

Vinho recomendado : **Chiroubles, Cru du Beaujolais**

A carne de saramunete, muito peculiar, pede um vinho tinto ao mesmo tempo tenro e elegante. O Chiroubles, fino e frutado é o Cru do Beaujolais que harmoniza melhor com este peixe.

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



Powered By

MailChimp

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

Inter Beaujolais - Vinhos de Beaujolais - São Paulo, Brasil © 2006 - 2012.