



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



SYRAH OU SHIRAZ, MESMA UVA E DOIS ESTILOS DE VINHOS DIFERENTES
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

SYRAH OU SHIRAZ, MESMA UVA E DOIS ESTILOS DE VINHOS DIFERENTES
- POR MÁRCIO OLIVEIRA

"FEIRA REVELA TENDENCIAS DO MUNDO DO VINHO" - POR SUZANA BARELLI

06
Encontro
Mistral
2023



07

"PODEM OS VINHOS DA AFRICA DO SUL ENVELHECER?" - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

06 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

08 **VIAGEM**

09 **VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!

- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$

ZENITH SENZ'ALTRO PRIMITIVO-MERLOT 2017 – PUGLIA - ITÁLIA

Zenith é uma homenagem de Celso La Pastina à sua mãe. Um projeto desenvolvido pela World Wine, em parceria com grandes produtores, para expressar a verdadeira paixão da família La Pastina pela Itália. Na astronomia, Zenith é o ponto mais alto de observação do universo. Fazendo analogia a esse fato, os vinhos da linha entregam nada menos que o ápice de cada terroir italiano. Corte a partir das frutadas e encorpadas Primitivo e Merlot, Senz'altro é maduro, elegante e sedoso. Seu nome refere-se a seu estilo sem igual, mostrando as credenciais deste grande tinto. As notas balsâmicas da Merlot se mesclam as frutas maduras típicas da Primitivo. Por fim o vinho estagia em barricas de carvalho francês durante 12 meses, fazendo deste um símbolo da viticultura da Puglia.

A uva Primitivo tem origem na região de Puglia, no sul da Itália, mas há quem diga que ela possui raízes na Croácia, já que pela genética ela se assemelha à uva Tribidrag. Na verdade, descobriram por meio de testes genéticos que a Zinfandel, um ícone da vinificação californiana, se trata de uma mutação somática da casta italiana. As vinhas chegaram com os imigrantes que vieram ao novo mundo em busca de novas oportunidades.

O seu nome é uma referência à sua maturação. Enquanto as outras castas tintas costumam amadurecer em meados de outubro, a Primitivo já é considerada madura em agosto, contudo, não é por isso que a uva é imediatamente colhida, muitas vezes sendo retirada da videira com um elevado grau de maturação, influenciando nitidamente as características finais dos vinhos.

Composição de Uvas: 70% Primitivo e 30% Merlot.

Notas de Degustação: Cor rubi com reflexos escuros, com um nariz intenso de frutas escuras maduras, como a ameixa, cereja, evoluindo para notas de especiarias, notas balsâmicas e herbáceas, além de toques de tabaco, chocolate e baunilha, chamando a atenção para a grande complexidade de aromas. No paladar mostra-se encorpado, com taninos macios e acidez equilibrada. Seu longo final é marcado por frutas maduras, notas balsâmicas e toques de tabaco e chocolate.

Estimativa de Guarda: Beba agora e aproveite os aromas frutados. O potencial de guarda é de 10 anos após a safra. Portanto, beba até 2027

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar carnes vermelhas grelhadas e assadas, massas com ragu de carne, churrasco, embutidos, queijos duros e pratos com cogumelos.

Serviço: servir entre 16 e 17°C

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407



SYRAH OU SHIRAZ, MESMA UVA E DOIS ESTILOS DE VINHOS DIFERENTES

POR MÁRCIO OLIVEIRA

No dia 27 de julho foi comemorado o Dia da Shiraz, e isto fez despertar o interesse de alguns leitores do VINOTÍCIAS quanto a questão da Syrah ou Shiraz serem a mesma uva.

A Syrah é uma das grandes uvas tintas do mundo e está hoje na moda. É uma fina uva da França, que encontrou um lar na Austrália, onde é conhecida como Shiraz, podendo ainda ser encontrada também com a grafia Sirah.

Geralmente uma uva atinge seu ápice de qualidade na região mais fria onde é cultivada. No caso da Syrah, é o norte do Rhône, onde alguns dos melhores e mais tradicionais tintos elaborados com a uva são o Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas e Crozes-Hermitage.

A surpreendente adaptação da uva ao quente clima de muitas regiões australianas deu origem a um estilo diferente, mais rico, concentrado e cheio de fruta, muito apreciado, sem demérito para os grandes vinhos franceses. Todo este esplendor da Syrah na Austrália, se deve a um homem de gênio, Max Schubert, que ousou desafiar as ordens e, inspirado em Bordeaux, fez em 1950 um Shiraz em Barossa envelhecido em barricas de carvalho americano, o Penfolds Grange Hermitage (hoje só Grange no rótulo), que mudou a face do vinho em seu país e deu um grande impulso para a propagação mundial dessa casta.

Há uma lenda que a uva teve sua origem na Pérsia, na cidade de Shiraz, reputada por seus tapetes maravilhosos. Teria sido trazida pelos gregos para sua colônia em Massília (Marselha), de onde se espalhou para o norte. Outros acreditavam, que ela teria sido trazida de Siracusa pelos romanos, mas nenhuma dessas teorias obteve comprovação real.

Pesquisas recentes, na Universidade Davis da Califórnia e Montpellier na França, indicam que a Syrah se originou no próprio Vale do Rhône, onde colinas íngremes e inóspitas geram alta concentração de taninos, com imensa complexidade, que exigem anos para amadurecer - felizmente menos que os Bordeaux equivalentes. Ela seria um clone natural das uvas Mondeuse Blanche (branca) e Dureza (tinta). Ao sul do Rhône a uva é geralmente "cortada" com outras castas criando vinhos mais amenos, flexíveis e amistosos (inclusive para o bolso).

No nariz, a casta apresenta notas de fumaça, ervas, alcatrão, amoras pretas, ameixas e couro. Os vinhos do Rhône tendem a apresentar aromas pronunciados de ervas e fumaça. Os australianos tendem a privilegiar amoras pretas e couro. Na boca, a uva apresenta altos teores de taninos, com fruta intensa. O sabor de ervas e fumaça confirma o nariz. Os vinhos australianos tendem a ser mais frutados, encorpados e redondos e deram o tom para os chamados vinhos de Syrah do Novo Mundo, também chamados de Shiraz.

Os vinhos franceses são mais tânicos, herbáceos e de alta acidez. Assim, a Syrah é capaz de produzir alguns dos mais exóticos e encorpados vinhos tintos, plenos de sabores, indo desde especiarias e couro, a frutas como amoras e framboesa. Nos climas frios a Syrah pode proporcionar vinhos bem mais complexos onde predominam pimenta, framboesa e, às vezes, ervas. Nas regiões de clima mais quente, a Syrah é utilizada em notáveis vinhos fortificados, nos moldes do vinho do Porto.

Os estilos encorpados (a maioria) são excelentes com carnes e caças plenas de sabor, que poderiam sufocar a Pinot Noir, ou parecer demasiado doces para o Cabernet Sauvignon. Seus vinhos também se entendem bem com carnes mais gordurosas (ganso, pato, porco, embutidos) e queijos duros.

O futuro da Syrah parece promissor com produtores talentosos e inovadores, que estão dispostos a pagar o preço e o esforço de experimentação com rendimentos baixos, inclusive tem provado ser excelente nos vinhedos plantados no método de dupla poda, e vão criando grandes vinhos nas terras em torno da Serra da Mantiqueira, se espalhando por outros pontos como Campo das Vertentes, Triângulo Mineiro e Norte de Minas, para orgulho dos mineiros.

Para o enófilo em busca de tintos saborosos, também vale a pena experimentar. Se você ainda não conhece a uva, tente provar um bom Shiraz australiano, um vinho que certamente agrada a todos. E para aqueles que já são fãs dos australianos, por que não voltar às origens e experimentar com cuidado, alguns dos bons tintos do Rhône?

Preste atenção na diferença entre estilos. Como uma generalização um tanto "imprecisa", pode-se dizer que os bons Rhône normalmente são mais classudos e elegantes, enquanto os australianos agradam pela exuberância. Este mundo de vinhos está cheio de surpresas! Saúde !!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações durante a prova dos vinhos e pesquisas).



OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

“FEIRA REVELA TENDENCIAS DO MUNDO DO VINHO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 05/08/2023

Evento da importadora Mistral destaca a procura pelos vinhos brancos e pelas melhores parcelas dos vinhedos.

O empresário Ciro Lilla, dono da importadora Mistral, sabe que o mundo do vinho (não só este mundo, aliás) vive de ondas, que vão e vem. Se hoje há uma procura por brancos e tintos mais elegantes, para citar um exemplo, poucos anos atrás reinava a potência, ditada por um único crítico, o norte-americano Robert Parker.

E o Encontro Mistral, que Ciro, seu filho Otávio, e equipe organizam há dez edições, é um bom palco para descobrir (ou comprovar) as tendências atuais. Melhor, de decidir na taça se elas valem mesmo a pena. Os 73 produtores, dos mais diversos países, que participaram desta edição, que marcou também os 50 anos da importadora, são, assim, uma amostragem e tanto.

PROCURA-SE BRANCOS - A volta do interesse pelo vinho branco, principalmente entre consumidores de maior poder aquisitivo, é um destes pontos. E, aqui, um parêntese, muitas das tendências começam nos vinhos premiuns e seguem, com o tempo, para os rótulos de menor valor.

“A procura está maior pelo Viña Gravonia do que pelo Tondônia”, diz Yolanda Varona, diretora da López de Heredia, vinícola tradicional em Rioja, Espanha. Antes da pandemia, no último Encontro Mistral, todos queriam provar o tinto. O Viña Gravonia, elaborado apenas com a uva branca viura, é vendido por R\$ 469; enquanto o Tondonia, que tem a tempranillo como variedade principal, sai por R\$ 723.

“Muitas das tendências começam nos vinhos premiuns e seguem, com o tempo, para os rótulos de menor valor”

No Château Marjosse, de Bordeaux, também chamou atenção a procura pelo Cuvée Palombe (R\$ 579), uma mescla de semillon, sauvignon gris e sauvignon blanc. Os visitantes pediam para provar mais este branco do que os tintos elaborados com cabernet franc e merlot nesta vinícola que é um projeto pessoal de Pierre Lurton, enólogo de destaque nos míticos Château D’Yquem e Cheval Blanc.

Sorte dos produtores que trabalham com brancos. A vinícola Vie di Romans, no Friuli, norte da Itália, era uma parada obrigatória para entender a elegância e a tensão destes vinhos, como o Vie de Romans Sauvignon Blanc (R\$ 511). Os estandes dos rótulos alemães, por sua vez, revelavam porque a riesling é uma uva para se prestar muita atenção.

O MELHOR TERROIR - Em muitos produtores, o que chamou a atenção foi o trabalho de entender melhor cada parcela de seu terroir, palavra francesa sem tradução para o português que engloba o solo, o clima e a variedade plantada. É uma tendência que se revela tanto nos chamados vinhos do Velho Mundo (a Europa, que teoricamente tem um maior conhecimento dos seus solos e subsolos até por elaborar vinhos há muito mais tempo) como do Novo Mundo.... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/feira-revela-as-tendencias-do-mundo-do-vinho/>

“O CAMINHO PARA REERGUER UM MITO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS - 04/08/2023

Promover o consumo em taças em restaurantes, incentivar o enoturismo e o uso em coquetelaria são algumas das ideias para reverter a baixa procura por vinhos doces.

Existem vinhos doces, vinhos doces e vinhos doces. Na verdade, o termo é um só, mas há três tipos de vinhos doces: “o meio doce”, o “doce” e os “grandes vinhos doces”. Na França, país que tem tradição em vinhos desse gênero, há distinção entre eles: demi-sec, moelleux e liquoreux. São sempre vinhos contendo açúcares residuais que sobraram do processo de fermentação – nem todo o açúcar da uva se transformou em álcool (fortificados, como Porto, entram em categoria a parte)

O primeiro, identificado na legislação brasileira como “suave” e internacionalmente como “off-dry”, refere-se a vinhos que contêm açúcares residuais entre 4 e 12 gramas por litro. Com exceção de brancos alemães e alsacianos, nos quais um certo dulçor faz parte do padrão, os demais, na enorme maioria, são vinhos de qualidade questionável, produzidos para atender o gosto de alguns consumidores ou mesmo para encobrir defeitos. Os doces de fato (moelleux franceses) tem entre 12 e 45g/l (até mais), são obtidos a partir de colheitas tardias e eventualmente com uvas deixadas em processo de apassimento (uva passas), como os italianos moscatos não frisantes, passitos, recioto e vin santo.

Entenda-se por “grandes vinhos doces” os produzidos a partir de uvas botrytizadas, aquelas que foram benéficamente afetadas pelo fungo denominado Botrytis Cinerea. Caprichoso, o fungo necessita de uma conjunção favorável de fatores climáticos, e não é com qualquer casta que ele aceita fazer parceria. Ele se desenvolve na casca da uva com os cachos ainda na parreira e deixa a pele fina e porosa por onde a água evapora, permitindo grande concentração de açúcar e glicerol (que dá untuosidade ao vinho), equilibrando a acidez e demais componentes sólidos do fruto.

Pela qualidade que confere de ao mesmo tempo secar o bago e deixá-lo com aspecto murcho, o fenômeno é chamado de “podridão nobre”, “pourriture noble” em francês, “noble rot” em inglês, “muffa nobile” em italiano. Um tempo chuvoso ou úmido em excesso pode desencadear um processo de difícil controle e de efeitos nocivos, fazendo-o perder a nobreza e conhecido como a malquista “podridão cinza”, que impede uma boa maturação da matéria corante e dos taninos nos vinhos tintos, originando sabores desagradáveis.

Poucas regiões vinícolas têm clima propício para que a podridão nobre ocorra. A Alemanha com fantásticos Trockenbeerenauslese, a mais alta categoria alemã e orgulho do país, assim como os cativantes Tokajis húngaros, são grandes exemplos da magnitude dos vinhos doces... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-que-esta-sendo-feito-para-reverter-o-baixo-consumo-de-vinhos-doces.ghtml>

“PODEM OS VINHOS DA AFRICA DO SUL ENVELHECER?” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR – 07/08/2023

A África do Sul já estava produzindo tintos que duravam já na década de 1970, ainda mais cedo em alguns casos. Embora os tintos da década de 1980 geralmente devam ser evitados.

Aparentemente, é uma tradição de 20 anos do The Trophy Wine Show que na noite anterior aos três dias de julgamento o organizador Michael Fridjhon, escritor de vinhos mais proeminente da África do Sul, recebe uma degustação de vinhos particularmente maduros para os juizes. Eu fui um desses este ano. Você pode ler comentários no meu dia Syrah/Shiraz, Chardonnay e Pinot Noir e dia de Cabernet em nossos artigos de degustação... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/can-south-african-wines-age>



12 A 18. NOVEMBRO – VINO GOURMET MENDOZA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA

A Argentina é um dos principais produtores de vinhos, não somente do continente americano, mas do chamado Novo Mundo, e a sua Denominação de Origem principal e mais destacada, sem dúvida alguma, é a de MENDOZA.

Quando se fala em vinho argentino, é Mendoza que vem logo à lembrança, porque em sua província é produzido cerca de 70% de todo o vinho nacional, e responde pela exportação de 20% do que produz. A região fascina qualquer amante de vinho com a diversidade de rótulos produzidos nas mais de mil bodegas locais, dos mais populares aos mais sofisticados.

Desde o sopé da cordilheira dos Andes e o Aconcágua, como referência, continua ao Leste um deserto de 149 mil kms²., que no último milênio foi se tornando em magníficos oásis de cultivo e de vida na área de Cuyo.

Vinhedos, oliveiras, canais, valetas, ruas arborizadas com plátanos diagramam com suas galerias de diferentes tonalidades de verdes à cidade de Mendoza e seus arredores.

Mendoza possui uma série de oportunidades para os visitantes, tanto em turismo de lazer, aventura, montanha como esqui e até para os mais ousados, a ascensão ao Aconcágua, mas também, e principalmente, para os amantes da Boa Mesa e dos Grandes Vinhos, como muitos que encontramos nesta região e que já ganharam destaque entre a vitivinicultura mundial.

E essa evolução da qualidade e consumo do vinho argentino, seu dinamismo em constante mutação, desde vinícolas industriais, boutiques e artesanais, sejam com grande aplicação das tecnologias como mantendo, outras, a tradição como lema, é o que pretendemos descobrir ao longo desta experiência, junto a outros elaboradores de produtos gastronômicos como azeite, vivenciando também a Boa Mesa com Chefs e Restaurantes de renome na região, sem mencionar o objetivo principal de visitar as vinícolas locais.

O Roteiro está em fase de conclusão e inclui: • visitas a vinícolas com degustação de vinhos. • 5 almoços em vinícolas • 1 visita ao produtor de AOVE (Azeite de Oliva Virgem Extra) • **Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*)**. **Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.** • **Em breve daremos mais Informações e abriremos as Reservas: Na Zenithe Travelclub.** Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: [\(31\) 99834-2261](tel:54931998342261) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

OS MELHORES ENDEREÇOS DE CAVES, DELICATESSENS E NEO-BISTROS EM PARIS PARA QUEM GOSTA DE VINHO

Em Paris, a tendência do vinho em taça pegou: um copo no “Cavista” antes de ir a um restaurante há muito é considerado chique. Os neo-bistrôs também apostam principalmente em vinhos naturais de jovens viticultores. Anke Sademann viveu em Paris por muito tempo. Aqui estão suas dicas pessoais para os fãs de vinho.

Vistas de cima, as calçadas e terraços dos bulevares e vielas parisienses parecem rios pavimentados com brasseries, cafés, lojas de vinhos e restaurantes. Além de turistas do mundo todo, aqui se sentam moradores do bairro nos 20 arrondissements parisienses. Eles adoram observar a vida nas ruas da calçada – gostam de comer, beber e falar sobre o que comem e bebem. A mobília muitas vezes parece algo saído de filmes franceses antigos. Porque em Paris, *savoir-vivre* e diversão casual (vinho) há muito fazem história.

Hábitos vinófilos dos locais - Onde e como beber vinho em Paris? A melhor maneira é fazer um piquenique às margens do Sena diretamente na calçada, em um café ou em um bar local no meio do bairro. Ir a um restaurante, bistrô ou wine bar depois - ou entre - do trabalho há muito se tornou um ritual cotidiano para muitos moradores. Mas já há algum tempo as pessoas também bebem um “gole” (“gorgée”) como aperitivo de vinho em sua loja de vinhos de confiança. Estas lojas de vinhos, conhecidas como “adegas” (“caves”), não só oferecem excelentes dicas e conselhos, mas também abrem frequentemente bebidas, incluindo pequenas degustações.

Por um copo – ou mais... Um desses anfitriões é Thierry Guemas, que após 25 anos no comércio de vinhos abriu seu *Vino Sapiens* há três anos na Rue Saint-Dominique, no 7º arrondissement. A antiga queijaria contígua foi acrescentada como “bebida” à antiga oficina do sapateiro do virar do século com apenas seis lugares sentados, cheiro de cave e espaço de arrumação. A poucos passos da Torre Eiffel, o vinho permanece acessível aqui e pode ser levado para casa em garrafa pelo preço de varejo. 98% dos vinhos vêm da França, de preferência da Borgonha. “Uma vila urbana de vinhos com hóspedes fiéis surgiu aqui em um curto trecho de estrada”, diz Thierry. O lugar é tão caloroso, cosmopolita e cheio de “vibração” quanto os verdadeiros bistrôs parisienses costumavam ser. Você começa a falar imediatamente - e os viticultores de Thierry apresentam regularmente seus vinhos em master classes. O patrono mostra-se satisfeito com a nova geração de enólogos que, na sua opinião, têm “uma língua mais refinada para a vinificação”. Às 22 horas, Thierry fecha sua “Cave”: as pessoas vêm aqui para tomar um bom copo antes de ir ao restaurante.

Cultura do queijo e bistronomia - Vinho e queijo andam juntos na França. A seleção é enorme no Monbleu, uma sinergia de fromagerie (queijaria) e restaurante. Muitas delicatessens que abrem apenas durante o dia representam regiões individuais e também oferecem o vinho certo e aberto com a cor local - como a *Maison Tête - Comptoir Gascon*, de gerência familiar, que oferece apenas pastas para barrar de acordo com uma receita secreta e vinhos da região do Gerês. O levemente adocicado e mineral *L'Été Gascogne 2021* do *Domaine* combina perfeitamente com o patê de pato. A bistronomia está na moda há algum tempo: pratos pequenos, rápidos, bons e em ambiente descontraído. Essa cultura de comida e vinho prospera em ex-grandes chefs que se cansaram de usar estrelas e outros rótulos clássicos e agora se autorrealizam em um contexto mais popular. Um núcleo desse movimento é o bairro ao redor da Rue Oberkampf, no 11º arrondissement, onde se estabeleceram refúgios como o *Châteaubriand*.

La Traversée: de amigos para amigos - A neo-bistronomia é igualmente casual e informal. Jovens restauradores como Benoît Jésupret e Antoine Legrand celebram essa variante gastronômica da moda em *La Traversée*. O “bar para amigos” na Rue Ramey fica perto da Butte de Montmartre. Fazendo jus ao nome, “von slanted oposto” atrai um público jovem que aprecia uma cozinha interpretada internacionalmente com produtos franceses. Benoît serve as entradas de Antoine, como minialcachofras levemente fritas com parmesão e aioli exclusivamente com vinhos naturais produzidos biodinamicamente, variando de branco (nublado) a laranja (como aperitivo) e tinto claro. Pequenas vinícolas do Languedoc, do Loire e da Alsácia enchem os copos aqui. “Eles têm mais liberdade para experimentar, e damos aos nossos convidados opções além da harmonização clássica”, explica Benoît enquanto derrama “Energy”.

Aux Deux Amis: pioneiros do vinho natural - No *Aux Deux Amis*, o animado David Loyola e seu sócio Sylvain Lavigne servem exclusivamente vinhos orgânicos e naturais da França, Espanha, Áustria e Alemanha em seu wine bar com “food adega” (“Cave à Manger”) há 15 anos. Eles deram-lhe o nome de “cantina

plus-plus". Difícil de bater em termos de indiferença, David deixa circular no copo o leve Grenache-Cinsault Cuvée Salve Ager 2020 de Domaine Mont de Marie (Thierry Forestier) tinto-frutado. O cardápio diário atual com "tapassiettes" (pratos com pequenas coisas) está escrito em caligrafia no bloco de recibos.

Nellu: cosmos mediterrâneo - O sommelier Riccardo Pattaro do nobre e minimalista "Gastro-Wine Bar" Nellu, perto da Île St. Louis, serve apenas a seus convidados "vinhos artesanais europeus precisos e elegantemente amadurecidos". O italiano nascido em Valência dá um toque moderno à seleção. Para lagostins crus com cremoso bisque de manga e emulsão de maçã da cozinha "cosmo-francesa" de Clément Vergeat, ele recomenda o espanhol Chiguita Rioja Blanco 2022 do enólogo japonês Jade Gross. Credo de Riccardo: 80% dos vinhos não vêm da França, são europeus mediterrâneos. O vinho laranja esloveno de longa maturação e redondo Rebula 2018 da Klinec com aromas de damascos secos oferece tanto prazer de beber com bacalhau com molho Barigoule e pickles quanto com queijo mimolette e como sobremesa, um hibisco génoise pintado no prato com creme yuzu .

Mamagoto: fusão intercontinental - A cultura alimentar parisiense é um pot-pourri de culturas e fusões. Jovens donos de restaurantes estão deixando a cidade e recebendo informações do mundo – ou o mundo está vindo para Paris para "cozinhar a francesa de acordo com seu estilo". Isso pode ser experimentado em Mamagoto , em frente a um antigo mercado municipal no 10º arrondissement. Aqui Thomas Loustau e Koji Tsuchiya apresentam a simbiose do nipo-francês. Em seu neo-bistrô, eles surfam na onda dos pratos compartilhados. Koji cozinha de forma purista, precisa e baseada em produtos, bem como artisticamente. O acompanhamento de vinho natural orgânico francês de 98% de produtores pouco conhecidos também é rigoroso. Vêm pessoalmente como bons amigos e apresentam os seus vinhos. O Poil de Lièvre 2022 da Calvez-Bobinet harmoniza com o ceviche de Koji de dourada com limão verde e o tinto de Shizu e cerejas.

A maioria dos convidados internacionais, que muitas vezes vêm aqui em trânsito da vizinha Gare du Nord, primeiro precisam ser apresentados aos vinhos naturais não filtrados com seu purismo terroso. Ao lado da coleção de discos de Thomas, ele organizou com orgulho seu repertório natural de vinhos como em uma galeria de arte. Assim como os rótulos carregam mensagens poéticas e políticas ou códigos QR com playlists de músicas dos enólogos , os próprios vinhos são embaixadores do habitus neovinófilo em Paris... Leia mais em: https://magazin.wein.plus/wine-flight-durch-paris-die-besten-adressen-caves-feinkost-und-neo-bistros?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_31&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – Anke Sademann – 01/08/2023)