

É tempo de Beaujolais Nouveau...

Enviado por Adriana Grasso
07-Dez-2009
Atualizado em 07-Dez-2009

Desde a terceira quinta-feira de novembro (19/11/09), o Beaujolais Nouveau começou a ser vendido em bares, restaurantes e lojas de vinhos em todo o Brasil. A chegada da safra 2009 deste vinho tinto leve e frutado causa excitação entre os amantes da bebida, principalmente na França, pois ela representa a primeira taça de vinho de uma nova colheita!

Um grande cuidado deve ser tomado para não fazer confusão com a palavra Nouveau, que não representa, simplesmente, um vinho novo... O vinho Nouveau, da forma como é conhecido hoje, foi inventado quase que por acaso, na França. Em 1934, pesquisadores do Setor Agrícola estudavam uma forma de conservar os cachos de uvas frescas por um longo período de tempo e, entre os vários experimentos, havia um que deixava os cachos sob uma camada de gelo seco (dióxido de carbono). Depois de algum tempo, os grãos de uva ficavam com um gosto frisante e agradável, mas não podiam mais ser comercializadas como uvas frescas. Foi aí que eles decidiram, então, espremer as uvas e produzir um vinho! Os primeiros produtores que vinificaram a bebida eram da região de Beaujolais, na França, e foi ela que deu o nome à bebida recém-criada.

A idéia de lançar este vinho numa determinada época em todo o mundo é uma estratégia de marketing que funciona há anos! A frase "Le Beaujolais Nouveau est arrivé", criada no final da década de 60, atravessou fronteiras e se tornou conhecida entre os amantes de vinho de vários países. A onda chegou ao Brasil nos anos 90.

Os italianos também produzem um vinho semelhante, usando a mesma técnica de vinificação, chamado Novello. A diferença é que ele pode ser produzido com qualquer uva e em qualquer parte da Itália. Para desgosto dos franceses, o vinho italiano também é lançado numa data fixa do ano, só que duas semanas antes do Beaujolais Nouveau. Mas, mesmo com o surgimento do competidor italiano, o Nouveau francês é inigualável, uma vez que expressa o terroir de um único local: a região de Beaujolais e o fato de só pode ser produzido com uvas Gamay.

O Beaujolais Nouveau é um vinho fácil de beber, com pouco tanino, baixa acidez, baixo teor alcoólico e aroma bastante frutado, por isso é uma ótima pedida para acompanhar os pratos da Ceia de Natal.

Quem comprar o Boujolais Nouveau deve se lembrar de um detalhe: devido às suas características, ele deve ser consumido entre seis meses e um ano, no máximo!

Adriana Grasso (<http://vinhositalianos.blogspot.com>) é enófila e ex-restauranteuse em São Paulo (Enoteca Acqua Santa). Ela apresenta o Programa Vinhos, na allTV (<http://www.alltv.com.br/>), todas as segundas-feiras, das 11hs às 12hs. Ela é considerada uma das maiores especialistas em Vinhos Italianos do Brasil.