

/03/sociedade

DEGUSTATIVIDADE

—
Léa Araújo

Vem pra Borgonha

JULIANA Lins Cruz: especialista em vinhos e enoturismo na Côte d'Or

Para uma imersão completa e exclusiva pelos vinhedos da Borgonha, contrate Juliana Lins Cruz. Antes de se dedicar inteiramente ao vinho, Juliana acumulou experiência em marketing, cultura e comunicação no Brasil. Há dez anos reside em Beaune (a capital dos vinhos da Borgonha) e trabalha na área de exportação e comunicação direta para produtores locais e empresas do setor, além de atuar como guia especializada e consultora de viagens personalizadas.

Nosso tour passou pelos famosos vilarejos da Côte de Nuits, como Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée. Chegamos, então, ao Château du Clos de Vougeot, monumento histórico mais emblemático da região, construído por monges cistercienses por volta de 1110. Hoje funciona como sede da Confrérie des Chevaliers du Tastevin, uma prestigiada confraria que, desde 1939, promove os vinhos da Borgonha com banquetes e rituais tradicionais. Embora não produza vinho no local atualmente, o château está no coração de um Grand Cru de mais de 50 hectares, divididos entre vários proprietários.

A visita ao Castelo foi conduzida por Juliana por meio de mapas e explicações técnicas sobre o sistema de classificação de vinhos da Borgonha, que remonta à época medieval. Conhecemos prensas de madeira gigantescas, construídas em carvalho, operadas manualmente pelos monges da Abadia de Cîteaux no século XII e XIII.

Após um brinde com vista para os vinhedos Grand Cru, estivemos na cruz de pedra que marca o vinhedo Romanée-Conti, responsável pelo vinho mais caro e cobiçado do mundo, que frequentemente ultrapassa US\$30 mil por garrafa. Na parcela de 1,81 hectares são cultivadas vinhas Pinot Noir de mais de 50 anos de idade por meio da agricultura biodinâmica, com produção anual limitada por volta de 5.000 disputadíssimas garrafas.

“Nos meus passeios, eu foco na parte mais educacional e técnica do vinho. Estudei, trabalhei em vinícolas e continuo aprimorando conhecimentos para poder tirar todas as suas dúvidas, sobre como cada vinho é feito, estilos e histórias de produtores clássicos e contemporâneos. Tudo com leveza, humor e sem pressa,” explica Juliana. Ela complementa: “Quem quiser aprender no próprio ritmo, montei um curso Básico de Vinhos da Borgonha – Volume 1, disponível no link da bio do Instagram @vempraborgonha. Além dos vídeos, montei um material em PDF para download e mapas exclusivos que mandei fazer com uma artista local. Linguagem fácil e tudo muito direto.”

No Domaine Comte Senard fizemos a visita guiada às vinhas e à adega, seguida por um esplêndido almoço com degustação de seis vinhos Grand Cru (150€). É um dos pouquíssimos produtores da Borgonha que abrem sua casa para receber visitantes.

A histórica vinícola familiar foi fundada por Jules Senard, em 1857, na AOC Aoxe-Corton, apelação de prestígio na sub-região de Côte de Beaune. Famosa por seus vinhos Grand Cru, especialmente da colina de Corton, é gerida atualmente por Lorraine Senard e seu irmão Mathieu. Possuem 10 hectares de importantes vinhedos Grand Cru, como Clos des Meix, Charlemagne, Clos du Roi e Bressandes, sob cultivo sustentável e orgânico, sem herbicidas e inseticidas. Valorizam o terroir e a elegância, por meio de métodos como fermentação espontânea com cacho inteiro e maceração suave para preservar a finesse e a complexidade dos vinhos, envelhecidos em adegas históricas do século XIII.

O banquete começa pelos deliciosos gougères, os clássicos profiteroles salgados da Borgonha. Na sequência, saboreamos o jambon persillé, uma terrine feita de cubos de presunto cozido temperado com salsa, alho e especiarias, envolvidos por uma gelatina do caldo de cozimento da carne e vinho branco. O principal não poderia ser outro senão o tradicional boeuf bourguignon com batatas gratin dauphinois, finamente fatiadas e assadas lentamente até ficarem macias e douradas, sensacional!. Claro que não poderia faltar uma seleção de queijos regionais: Brillat-Savarin, Époisses e Comté. Para fechar com chave de ouro, os macarons de framboesa e chocolate levam um toque de vinho Grand Cru na receita.

Degustamos durante o almoço quatro tintos e dois brancos diferentes safras e parcelas, todos Grand Cru e passagem por 16 meses em barricas. Os Pinot Noir foram: Monopole Clos des Meix 2021 (150 €), Clos du Roi 2014 (150 €), Les Bressandes 2022 (140 €), Les Bressandes 2007 (195 €). Já os Chardonnay foram: Clos des Meix 2021 (175 €) e Charlemagne 2023 (265 €), vinhos de grande profundidade.

Ao final, fomos agraciados com o Marc de Bourgogne resultado da destilação do resíduo da prensa de Corton Clos du Roi e Les Bressandes, refinado em barris por sete anos antes de ser engarrafado.

Mais experiências gastronômicas no
www.degustatividade.com.br



Château du Clos Vougeot



Juliana Lins Cruz



Boeuf bourguignon e gratin dauphinois



Cruz de La Romanée-Conti



Comte Senard Grand Cru



Juliana e o mapa Clos-de-vougeot



Jambon persillé



Prensas cistercienses

FOTOS/Léa Araújo