



## Região de Languedoc promove V Festival Sul da França no Rio

No dia 6 de outubro começa o **V Festival Sul da França**, com grandes eventos e promoções para os amantes de vinhos e pratos harmonizados. O Festival inicia com o concurso *Sommelier Expert Sul da França*, que premiará o vencedor com um curso de especialização na França. A premiação será no dia 10 de outubro com um jantar no salão principal do hotel Sofitel, assinado pelo chef Roland Villard, do restaurante *Le Pré Catelan*.

Para o grande público, o início do evento será dia 7, com uma degustação de vinhos e espumantes na L'Orangerie, em Laranjeiras, seguida de grandes promoções e degustações nas melhores delicatessens e restaurantes da cidade, além dos estandes nos supermercados Zona Sul. Aos enófilos, será oferecido um curso avançado sobre os vinhos de Languedoc na Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-Rio), do dia 11 a 14 de outubro. O V Festival termina dia 10 de novembro.

### A Primavera do Languedoc

O jantar **Primavera do Languedoc**, promovido pela ABS, CIVL e Sul da França, acontecerá no dia 10, no salão principal do Hotel Sofitel, em Copacabana. Neste evento será entregue o prêmio *Sommelier Expert Sul da França* pelo presidente do Comitê Interprofissional dos Vinhos do Languedoc (CIVL), Frederic Jeanjean. O vencedor do concurso, que inclui provas escrita e prática na ABS do Rio de Janeiro, deverá participar da formação dos candidatos no ano seguinte.

Roland Villard, chef do *Le Pré Catelan*, *previu para o jantar*, harmonizado com grandes vinhos da região de Languedoc: *amuse bouche* de folheados de anchova, com ervas de Provença e queijo, pasta de tapenade e pimentão vermelho com croutons; a entrada será uma rilette de atum e coulis de tomate com manjeriço sobre um carpaccio de abobrinha grelhada, no melhor estilo Mediterrâneo. Como prato principal, *confit* de cordeiro com frutas secas, molho de alecrim, rolinho de berinjela e batata com recheio de queijo de cabra com um forte sotaque languedociano. Para sobremesa, *mousse* de limão com sorvete de framboesa.

## As promoções e degustações

A cada R\$100 em vinhos AOC/AOP (vinhos de denominação de origem controlada ou protegida) o consumidor ganhará 2 taças *Spiegelau*, importadas da Alemanha especialmente para o Festival, com a logomarca do Festival.

Ao comprar R\$100 em vinhos, catalogados na promoção, nas delis ou supermercados participantes, o cliente receberá o Passaporte Primavera do Languedoc, que junto com a nota fiscal, valerá uma taça de vinho durante a refeição nos restaurantes participantes. Mas atenção: sempre acompanhado de uma refeição.

Haverá 50 degustações com duração de 6h cada, nos estabelecimentos participantes, para os interessados em geral. A primeira delas, será no dia 7/10 às 19h30, na L'Orangerie, em Laranjeiras, com vinhos e espumantes.



## O Curso

O curso “Os Crus do Languedoc e sua Nova Hierarquia” será dado por Rogerio Rebouças, jornalista especializado em vitivinicultura em Narbonne, no Languedoc, com a participação de Frederic Jeanjean e Christine Molines, respectivamente presidente e diretora do CIVL. Acontecerá na ABS-Rio nos dias 11, 13 e 14 de outubro, às 19h30 e abordará aspectos históricos, climatológicos e geográficos da região, assim como as castas e os métodos de vinificação praticados no Sul da França. Ao final de cada aula haverá uma degustação de grandes vinhos.

Para receber o certificado de conclusão do CVIL o participante deverá submeter-se a uma avaliação. As inscrições e reservas podem ser feitas diretamente na secretaria da ABS-Rio, por telefone: (21) 2285-0497 ou [abs@abs-rio.com.br](mailto:abs@abs-rio.com.br).

### **Alguns vinhos do Festival**

Entre os principais vinhos disponibilizados para degustação estão: La Chapelle 2006; Les Terres Blanches 2006 e 2009; L'Ostal Cazes Estibals 2005; L'Ostal Cazes 2004; Saint Chinian Laurent Miquel; Blanquette de Limoux Aimery; Crémant de Limoux du Sieur d'Arques; Crémant de Limoux - Première Bulle; Domaine Serres Mazard.



**Saint Chinian Laurent Miquel**



**Chateau L'Hospitalet Réserve**



**Domaine Serres Mazard**



**Blanquette de Limoux Aimery**



**Crémant de Limoux du Sieur d'Arques**



**Crémant de Limoux Première Bulle**



**Les Terres Blanches,  
2006**



**L'Ostal Cazes Estibals  
2005**



**L'Ostal Cazes  
2004**

<http://www.festival-suddefrance.com/>

**Mais informações:**

**JLS Comunicação (21) 2533-2532**

**José Luiz Sombra (21) 8766.2003**

**Fernanda Figueiredo (21) 8036.2067**