

<http://www.sociedadedamesa.com.br/all.asp>



Oumsiyat Jaspe 2010

Região: Bekaa Valley - Líbano

Uvas: 30% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 30% Cinsault e 10% Carignan

Produtor: Chateau Oumsiyat

O Líbano é considerado uma das potenciais localizações da origem do vinhedo. Restos arqueológicos indicam que, nesse país, - a antiga Fenícia, no período do antigo Egito -, já se elaborava vinhos, ao encontrarem ânforas de cerâmica com restos de vinho libanês nas tumbas dos faraós. Por isso, acredita-se que os fenícios foram um dos primeiros povos da História a elaborar a bebida. Deste modo, tudo indica que o cultivo e a produção de vinhos possivelmente se estenderam da Babilônia ao Egito e, depois, ao resto do Mediterrâneo. Historicamente, os vinhos do país, especificamente, os procedentes de Canaã, eram transportados em ânforas por toda a região mediterrânea, sendo muito apreciados pelas famílias abastadas de Atenas, Cártago e Roma. Apesar dos muitos séculos de elaboração de vinhos nessas terras, foi só a partir de 1857 que um grupo de monges jesuítas iniciou a história moderna do vinho no Líbano, ao levar até o Vale do Bekaa as técnicas de cultivo e elaboração que, na época, converteram a França na única referência internacional no assunto. Atualmente, o Líbano busca reivindicar seu espaço dentro do mundo do vinho, depois da recente guerra civil que o assolou.

No ano passado, selecionamos um vinho da Geórgia - outra possível origem da vinha e, desta vez, aproximamo-nos do Líbano, através de Oumsiyat Chateau, uma vinícola localizada no Vale do Bekaa, para nos aprofundarmos na cultura e no conhecimento das origens do vinho. Depois de vários anos de trabalho em outras bodegas, Alcart Sal, começou seu projeto, marcando a tradição iniciada por seus antepassados os quais fundaram as primeiras bodegas em 1950. Oumsiyat Jaspe representa a fusão do velho e do novo estilo, onde se consegue um excelente equilíbrio entre os vinhos finos e elegantes que se elaboravam no passado nessas terras, e a personalidade e características dos vinhos do Vale de Bekaa.

Fechem os olhos e descubram um vinho que, sem dúvida, fará com que viajem no tempo.

Álcool: 13,0%

Valor aproximado no mercado: R\$ 60,00

Valor para associados: R\$43,50

Safra 2010. Jantar da Confraria SEAC, na Cobertura Portuguesa, em 28/03/2015.