

Revolução rosada

no mundo dos vinhos

Chilena Concha Y Toro adquire controle da Maison Mirabeau, famosa na Provence por seus rosés emblemáticos

AFFONSO NUNES

A Concha y Toro surpreendeu o mundo do vinho ao anunciar a aquisição de participação majoritária da vinícola francesa Maison Mirabeau, movimento que a conecta a gigante chilena diretamente à Provence, berço dos rosés mais elegantes e influentes que se conhece.

A Provence há décadas é referência na produção desse tipo de rosé: vinhos de cor pêssego ou salmão pálido, quase translúci-



Dirigentes das duas vinícolas brindam a parceria, que posiciona o grupo chileno em posição vantajosa no mercado

dos, cuja leveza visual antecipa a fineza aromática. No centro disso tudo estão as uvas que definem a identidade provençal — principalmente Grenache, Cinsault, Syrah e Mourvèdre, com participações menores de Tibouren, Carignan e da branca Rolle (Vermentino), utilizadas para trazer

frescor e textura.

Ao integrar a Maison Mirabeau ao seu universo, a Concha y Toro abraçar essa identidade provençal — uma filosofia que valoriza transparência aromática, precisão técnica e uma estética de pureza e frescor. É o estilo que conquistou o mundo não

por exuberância, mas por discrição: rosés que falam baixo, mas deixam marcas profundas pela harmonia entre fruta, acidez e mineralidade.

“O ponto de virada foi visitar os vinhedos Bonterra, na Califórnia. Ver o nível de compromisso da Concha y Toro com a agricul-

tura regenerativa nos fez perceber que compartilhávamos a mesma visão para o futuro do vinho”, explicou Stephen Cronk, co-fundador da Mirabeau, em entrevista ao The Drinks Business.

Fundada em 2010 por Stephen e Jeany Cronk, a Maison Mirabeau logo se destacou por traduzir fielmente a paisagem da Provence em seus vinhos: frescor marítimo, sol moderado, noites frescas e solos que equilibram retenção hídrica e drenagem. Combinações de Grenache com Cinsault ou Mourvèdre resultam em rosés delicados e gastronômicos, feitos para acompanhar pratos leves de pescado, saladas herbais e carpaccios. Com essa aproximação, a Concha y Toro adiciona ao seu repertório uma linhagem de rosés que carrega a alma da Provence, ampliando sua presença no mercado internacional.

Ao incorporar uma marca reconhecida pelo estilo provençal clássico, a Concha y Toro amplia sua atuação no segmento de maior crescimento global entre consumidores jovens, urbanos e orientados por escolhas gastronômicas.

A robusta estrutura de distribuição internacional da empresa chilena deve acelerar a presença da Maison Mirabeau em mercados estratégicos como Reino Unido, Estados Unidos e países nórdicos, onde o rosé provençal já é referência consolidada. Para consumidores latino-americanos, inclusive brasileiros, a operação pode representar acesso ampliado a rosés franceses de alta qualidade, historicamente menos disponíveis e frequentemente associados a preços elevados.

NOTÍCIAS DA COZINHA

POR **NATASHA SOBRINHO**



Jardim de sabores

O São Miguel Restaurante acaba de chegar à Rua Assunção cercado de expectativa no circuito gastronômico carioca. Instalado em um casarão reformado de quase 2 mil m², o espaço une salão, bar e jardim com atmosfera tropical e capacidade para 450 pessoas. À frente da cozinha, o chef Frederico Xavier aposta em um menu brasileiro contemporâneo, com destaque para cortes na brasa e frutos do mar. A casa também terá pratos do dia durante a semana, além de feijoada aos sábados e cozido aos domingos, além de sobremesas clássicas.



Parceria argentina

O restaurante Corrientes 348 se prepara para lançar um festival em parceria com a Antiguas Estancias Don Roberto, uma das mais tradicionais produtoras de carnes premium da Argentina, com mais de 80 anos de história. Serão oferecidos Corte especial 348, bife de chorizo, asado de tira, tapa de cuadril, denver entraña e bife ancho, cortes de origem especial, em quantidades limitadíssimas. Os cortes são provenientes da raça Hereford, nascidos, criados e recriados na província de San Luis, no centro-oeste da Argentina.



Luxo carioca

O Sofitel Ipanema, com previsão de abertura para outubro, prepara uma nova fase unindo o savoir-faire francês ao estilo descontraído da orla carioca. A gastronomia será um dos grandes pilares do hotel, com proposta voltada tanto para hóspedes quanto para moradores da cidade. Entre as novidades, a chegada do premiado restaurante Lasai, do chef Rafa Costa e Silva. O projeto inclui uma brasserie, rooftop bar com inspiração espanhola e integração com a praia. A proposta é transformar o hotel num destino gastronômico e de lifestyle.