

# ✎ Enoturismo na Eslovênia: vinho, polenta e tradição.

This entry was posted in [Posts em Português](#) [Viagens](#) and tagged [enoturismo](#) [Eslovênia](#) on 20 de March de 2014 by Ale Esteves

Quando um amigo me perguntou se eu já tinha ido à Eslovênia, e se recomendava algo, achei a pergunta até engraçada. Não, respondi. Mas fiquei com isso na cabeça e resolvi estudar para ver o que a Eslovênia tinha de bom. E me surpreendi.

A Eslovênia faz fronteira com a Itália, Áustria, Croácia e Hungria e sua capital Liubliana está a apenas 2 horas de Veneza. É uma região de boa comida, preços baixos e bons vinhos, inclusive muitos deles premiados e feitos ao estilo dos Superbrancos italianos.

Além de Liubliana, **Maribor** é uma cidade importante, fica quase na fronteira da Áustria e tem ruas de pedra, castelos medievais e uma população universitária vibrante. Em Maribor há um **Museu do Vinho**, onde se expõe a vinha mais antiga do mundo, segundo eles. Maribor também brilha por seus restaurantes e chefs e seu festival de gastronomia, chamado **Slado Lent**.



*Hotel Grand Otocec na eslovênia: luxo e restaurante cosmopolita.*

## Onde ficar:

- 1) Zidanica Uzman:** são casas de campo entre os vinhedos, na região de Paha. Acessando o site [www.zidanice.si](http://www.zidanice.si) você encontra opções de enoturismo por toda Eslovênia.
- 2) Hotel Grand Otocec:** situado às margens de um rio, esse Relais & Chateau (só tenho indicado R&C nos últimos tempos!) fica perto de Liubliana, e seu restaurante é altamente recomendado.



Vinhos tintos da vinícola Prus na Eslovênia.

#### **Vinícolas a visitar:**

**1) Janez Istenic:** esse produtor faz vinhos espumantes pelo método champenoise, utilizando a Pinot Noir e Chardonnay. Já ganhou diversos prêmios e oferece visitas, degustações e também tem hospedagem. Fica perto da fronteira da Croácia.

**2) Vinícola Prus:** uma das melhores vinícolas do país, faz tintos usando a uva Blaufränkisch e brancos, doces e secos. Tem tours e degustação que custam 10 euros por pessoa.

**3) Vinícola Pullus:** faz Sauvignon Blanc a estilo de Sancerre na França, além de Chardonnay, Gewurztraminer e Muscat. Seu Sauvignon Blanc 2010 ganhou medalha de reconhecimento pela revista inglesa Decanter.

Não deixe de comer a Gibanica, uma torta de queijo fresco, doce, que vai bem com um vinho de sobremesa ou com o licor de amoras, típico da Eslovênia. Saúde!

<http://www.alessandraesteves.com/>