

# Vinhos eslovenos

by [Marta Berglez](#) Maio 28, 2016 132605



Falar de vinho morando na Europa não é fácil, uma vez que por aqui há tantos produtores: França, Itália, Espanha, Portugal e Alemanha, só para citar os mais conhecidos. Porém há outros, que mesmo com uma produção pequena também conseguem produzir bons vinhos, e entre estes países está a Eslovênia e os vinhos eslovenos.

## Tradição

Os eslovenos adoram o vinho e vocês dirão que todo europeu adora, mas...conhece algum país que fala de vinho no seu hino nacional? É assim que os eslovenos consideram o vinho, um néctar para o corpo, a alma e o coração. Morando aqui concordo.

Esta adoração pelo vinho está na alma do esloveno e passa de geração a geração onde famílias produzem pequena quantidade de vinho por ano, porém com excelente qualidade.

<i>Prijatljí! obrodíle,</i>	<i>Amigos! As vinhas</i>
<i>so trte vince nam sladkó,</i>	<i>nos frutificaram o doce vinho,</i>
<i>ki nam oživlja žíle,</i>	<i>que nos reaviva as veias</i>
<i>srce razjásni in oko,</i>	<i>e nos limpa o coração e o olho</i>
<i>ki utopi</i>	<i>e apaga</i>
<i>vse skrbi,</i>	<i>todas as preocupações</i>
<i>v potrtih prsih up budi!</i>	<i>renovando a esperança no peito exausto!</i>

Foram os celtas, por volta do ano de 400 A.C os primeiros a cultivarem o vinho por estas terras. Eles armazenavam –no em barris de carvalho. Posteriormente vieram os romanos que substituíram os métodos celtas por seus próprios, como por exemplo o armazenamento onde não mais usava-se o carvalho, mas a cerâmica. Durante a idade média, a fabricação do vinho ficou a cargo dos padres e monges, uma vez que grande parte dos vinhedos era propriedade da Igreja Católica. A produção era pequena e até hoje em alguns mosteiros ainda é fabricado o vinho da missa, o mais famosos entre eles. As primeiras escolas dedicadas ao ensino da fabricação de vinho aparecerem no século XVIII nas cidades de Maribor, Vipava e Novo Mesto.

E para comprovar que esta história de amor é antiga, aqui na Eslovênia, na cidade de Maribor, encontra-se uma videira de 500 anos, considerada a mais antiga da Europa e da qual ainda extrai-se o tal néctar para corpo, alma e coração. Néctar dos Deuses, raro, tão raro este néctar que quase só os Deuses do Olimpo podem possuí-lo. E alguns que estão mais perto deles, como o Papa.



### **Regiões produtoras**

As três grandes regiões produtoras de vinho são: Nordeste: Podravje (Stajerska e Prekmurje) Sudoeste: Posavje (Dolenjska, Bizeljsko Sremic, Bela Krajina) e Oeste: Primorska (Vipavska Dolina, Slovenska Istra, Goriska Brda, Kras). Estas três regiões juntas produzem entre 80 e 90 milhões de litros de vinho anualmente, dos quais 75% são brancos e 25% vermelhos.

Na categoria de vinhos brancos secos temos: Chardonnay, Sauvignon, Sivi e Belo Pinot. Na categoria branco semi seco e semi doce: Traminac, Renski Riesling e Rumeni Muscat. Entre os vinhos tintos, também muito populares entre os eslovenos, estão: Cabernet Sauvignon, Modra Frankinja, Merlot e Modri Pinot.

Os vinhos eslovenos são cultivados com alto padrão de qualidade, seguindo rigorosos critérios. Una-se a isto a paixão já citada acima e você encontra aqui vinhos de alta qualidade. A pergunta que sempre fazem é: se são tão bons assim, por que não são tão conhecidos? A resposta é simples: a produção eslovena é pequena para o mercado global, por isto talvez essa maravilha não tenha ainda chegado até você. Além do mais, aqui não se aplica o ditado "Casa de ferreiro, espeto de pau", não mesmo! Sabe por quê?

### **Os maiores consumidores de vinho na Europa**

Os eslovenos consomem em média, por pessoa, 44 litros de vinho por ano (esta pesquisa saiu antes de eu me mudar pra cá, acho que agora aumentou um pouquinho), ficando entre os dez países que mais consomem vinho no mundo. Então agora você já sabe porque talvez não tenha ainda ouvido falar destes vinhos maravilhosos. Aqui é assim: "Aqui se faz, aqui se bebe".

Na região de Goriska Brda estão as duas vinícolas que constam na lista das 100 melhores do mundo, segundo a revista especializada Wines & Spirits: Kabaj e Movia.



### **Trgatev: Colhendo e festejando**

*"En hribček bom kupil, bom trte sadil, prijat'le bom vabil, še sam ga bom pil."* ( música do folclore esloveno).

"Um pequeno monte eu vou comprar, e lá vou plantar vinhas, convidar amigos e beber"

Entre agosto e a primeira metade de outubro ocorre a colheita das uvas. A colheita não é só trabalho, é festa em família, com amigos e vizinhos que ajudam a colher o vinho. É um longo dia de trabalho regado a muita alegria, risos, reencontros e histórias. Aos convidados que vêm para ajudar, é oferecido praticamente um banquete, com boa comida e muito vinho. Entre os pratos típicos estão: *golaš* (goulash), **štruklji** (um tipo de rocambole de trigo sarraceno recheado) e *jota* (chucrute com presunto e feijão). O vinho é o da colheita do ano anterior.

No outono, temos ainda as festas e encontros onde se bebe o *mošt* (suco de uva levemente fermentado). É também a época das castanhas. Então bebe-se *mošt* e come-se muita castanha em boa companhia.

### **Martinovanje : A Festa de São Martinho ou o vinho novo**

Agora o *mošt* virou vinho, vinho novo, então celebra-se a festa de São Martinho (São Martinho de Tours, santo católico, de origem húngara) padroeiro dos viticultores. A Festa é comemorada no dia 11 de Novembro, data em que foi sepultado em Tours. A festa, que

não é um feriado oficial na Eslovênia, é, sem dúvida, a mais importante para viticultores, enólogos e todos que estão de certa forma ligados a indústria do vinho, incluindo os que o apreciam e consomem, já que há vinho por toda parte e de toda qualidade. Na região da Primorska organiza-se o *osmice* e durante oito dias várias lojas oferecem degustação de vinhos diversos e iguarias como salames, presunto, queijos e outros. É o nascimento do vinho, e afinal, no dia de São Martinho, que também é comemorado em outros países da Europa como Portugal, diz-se: no dia de São Martinho, bebe vinho e deixa a água correr pro moinho”.



Esta festa que comemora o fim do trabalho nos campos, nas vinhas, e o batismo do novo vinho, apesar de parecer uma festa católica, tem suas origens, segundo historiadores, no período anterior a Cristo, quando no outono, festas pagãs eram realizadas com banquetes para agradecer aos Deuses pela boa colheita feita e pedir abundância para a próxima.

Só me resta dizer: Amém.