

CARLOS ALBERTO DOS SANTOS, professor e editor-chefe da Revista IMEA-UNILA (cas.ufrrgs@gmail.com)

## Provence, o berço do vinho francês

A história do vinho francês vem lá do ano 600 a.C., quando habitantes da antiga Foccia, atualmente Foça, chegaram à região onde hoje situa-se Marselha e começaram a cultivar uvas. As videiras se espalharam pela França e a viticultura passou a ser uma marca desse país. Praticamente tudo que se conhece hoje em torno de enologia tem sua origem na França, como o termo terroir, tão propagado entre os especialistas do ramo, e a prática do controle da origem do vinho, que geralmente consta nas garrafas através das siglas AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) ou DOC (Denominação de Origem Controlada).

A consequência dessa prática é que diferente do que ocorre no Brasil e em outros países, onde o vinho é conhecido pela cepagem, ou seja, pela uva da qual ele foi feito, ou pela assemblage, a mistura de cepagens, na França, com raras exceções o vinho é conhecido apenas pela região onde foi produzido. Por exemplo, o hoje famoso Châteauneuf-du-Pape, vinho tinto com predominância da uva grenache, deve seu nome ao vilarejo onde é produzido, nas proximidades de Avignon, também conhecida como a cidade dos papas, daí a denominação do vilarejo.

Conheço esta região do Sul da França desde 1989, quando morei 16 meses em Grenoble. Em 1990, visitei a casa onde morou Van Gogh, em Arles e apreciei as paisagens por ele eternizadas. Naquela época praticamente só consumia vinhos tintos e brancos da Borgonha. Nunca me acostumei com a agressão do tannino presente nos apreciados vinhos de Bourdeaux. Com o crescente reavivamento dos vinhos rosados (rosé em francês, pronunciado rosê) nos últimos anos, passei a consumi-los com maior frequência. Degustei varietais (vinho feito de uma única uva) e assemblagens de inúmeros produtores argentinos, brasileiros, chilenos, franceses e portugueses, para confirmar o que se diz na França: não há quem supere a qualidade do rosê produzido na Provence.

Resolvi ir à fonte. Tenho amigos em Lorgues, uma cidadezinha provençal rodeada de vinícolas, e para lá parti no início de novembro. Em busca de dados estatísticos e informações sobre a produção do vinho rosê, descobri que os números impressionam na mesma proporção em que extasiaram a paisagem daquela bela região. São aproximadamente 400 propriedades, cada uma com 50 hectares em média, produzindo anualmente algo em torno de 150 milhões de garrafas de vinho, 88% rosê, 9% tinto e 3% branco. Confirma-se, portanto, que a Provence é a terra do rosê, responsável por 40% da produção francesa desse vinho e 8% da produção mundial. Nos últimos 20 anos, mais do que dobrou o consumo desse vinho na França. De 10% em 1990, o percentual de vinho rosê consumido na França passou para os atuais 25%.

Há algumas décadas, quando eu era completamente ignorante a respeito da produção de vinhos, pensava que existiam uvas rosadas, ou que o vinho rosê era uma mistura de vinhos tintos e brancos. Na verdade, as mesmas uvas que resultam em vinho tinto, podem resultar em vinho rosê. A diferença básica entre um e outro, caracterizada externamente pela cor, resulta do tempo durante a vinificação em que a polpa da uva fica em contato com a pele, onde são encontrados os pigmentos coloridos. Quanto mais tempo, mais escura é a cor do vinho, passando gradualmente do rosê claro ao tinto profundo.

A qualidade de um vinho depende de muitos fatores, a começar pelo tipo da uva, pelo terreno e pelo clima em que a videira é plantada e pelo processo de vinificação. Os bons rosês da Provence são geralmente assemblagens com predominância de grenache, uma uva de origem espanhola e que resulta em vinhos jovens e elegantemente frutados. São vinhos com amplas possibilidades de harmonização. De frutos do mar a carnes grelhadas não muito picantes, tudo se harmoniza com um bom rosê da Provence.