



Arthur P. de Azevedo é jornalista especializado em vinhos, Presidente da Associação Brasileira de Sommeliers, diretor-editor da revista *Wine Style*, palestrante e consultor. www.artwine.com.br

Provence, muito além dos rosés

Famosa região turística da França, a Provence produz vinhos de muita personalidade, sejam eles rosés, tintos ou brancos, além de espumantes. Conheça um pouco dessa fascinante região e seus vinhos.

A proposta não poderia ser mais tentadora: conhecer a Provence e seus vinhos, mesmo sabendo que a região vive quase exclusivamente de vinhos rosés, nada menos que 75% de todos os vinhos ali produzidos. Apesar de toda a promoção que vem sendo feita nos últimos tempos, temos de convir que os vinhos rosés ainda são vítimas de preconceito em quase

todo o mundo, e o Brasil não é exceção. Para explorar este tema, aceitamos de pronto a missão e viajamos para a Provence, uma região pouco explorada no Brasil em termos vinícolas e que, pouco a pouco, começa a ser desvendada.

A recepção no Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence (CIVP), em Saint-Tropez

Logo na chegada à Saint-Tropez, fomos recepcionados pelo diretor de turismo, Claude Maniscalco, na prefeitura da cidade, e apresentados à magnífica infra-estrutura turística desta pequena "villa" de 5.000 habitantes, mas que recebe impressionantes 5 milhões de turistas por ano, sendo 70% de fora da França.

Turismo é muito bom, mas o assunto que nos levou à Provence foi vinho e, nada melhor para conhecer os detalhes da região, do que uma apresentação de um mestre do assunto, o diretor do CIVP, François Millo, que nos mostrou todas as sutilezas e a razão da qualidade dos vinhos ali produzidos.

Beneficiando-se de uma diversidade de *terroirs*, a Provence consegue ter condições perfeitas para produzir uvas muito distintas, que dão origem a uma imensa gama de vinhos de muita personalidade, sejam eles rosés, tintos ou brancos, além de alguns espumantes muito interessantes.

Conforme nos explicou Millo, "o rosé é provavelmente o vinho mais antigo que se conhece, juntamente com os vinhos brancos".



Foto: Arthur P. Azevedo



Vinhedos do Domaine des Chaberts, na Provence, França. Ao lado, vista da charmosa Saint-Tropez.



Foto: Divulgação

Segundo a história, o rosé foi o vinho dominante até o século 17, quando começaram a surgir os primeiros vinhos tintos, por demanda dos comerciantes ingleses. O declínio do rosé se deu com a Revolução Francesa, pois era associado à nobreza, enquanto o tinto era consumido pelas classes mais populares. Atualmente, se procura firmar a imagem do rosé como "o vinho do prazer".



A pacata região da Provence recebe cerca de 5 milhões de turistas ao ano, sendo 70% de fora da França.

A principal função do CIVP é zelar pela qualidade do vinho, restringindo a produção de uvas ao máximo de 55 hectolitros por hectare e buscando a perfeita adaptação de cada casta ao seu respectivo *terroir*, obtendo-se desta forma a melhor expressão possível de cada uma das uvas.

As uvas e os estilos de vinhos da Provence

As uvas mais cultivadas são as tintas Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Tibouren, Carignan e Cabernet Sauvignon, e as brancas, Rolle, Clairette, Ugni Blanc e Marsanne.

O vinho rosé produzido em toda a Provence tem como principal característica a cor muito pálida, contrastando com os vinhos de mesmo estilo produzidos no resto do mundo. No entanto, o fato de ter pouca cor não quer, em absoluto, dizer que tenha menos sabor ou personalidade. Um grande esforço é feito no sentido de se produzir vinhos com sabor agradável, geralmente secos, com elevado frescor, sem se extrair a cor das cascas das uvas tintas. A legislação local permite

As uvas mais cultivadas em Provence são as tintas Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Tibouren, Carignan e Cabernet Sauvignon, e as brancas, Rolle, Clairette, Ugni Blanc e Marsanne.



Foto: François Millo

que se utilize até 15% de uvas brancas para a produção de rosés, mas são poucos os produtores que as utilizam.

As técnicas de produção de rosés

Duas são as técnicas usadas na produção dos rosés: a sangria (retirada do suco após breve contato com as cascas), e a prensagem direta das uvas, o que dá origem ao "rosé de *pressurage*". No primeiro caso, os vinhos

produzidos são um pouco mais estruturados e complexos. Já o método de prensagem direta dá origem a vinhos muito aromáticos e delicados, com ótima acidez e perfeitos para aperitivos e para os momentos de prazer. Alguns produtores dizem não haver dois métodos, mas apenas um, pois antes da prensagem há um contato das cascas com o suco, breve e à baixa temperatura, dentro da própria prensa. Tem lógica...

No entanto, como ressalta Millo, "os vinhos da Provence são produzidos por uma mescla de uvas e de métodos, sempre buscando a melhor expressão de cada uma das uvas". Millo diz que "o grande desafio na Provence é produzir vinhos com pouca cor, mas com aromas complexos e sabor intenso".

Os melhores vinhos degustados

Muitos foram os vinhos degustados e alguns merecem destaque, por sua elevada qualidade. Poucos estão disponíveis no Brasil, pelo menos por enquanto, mas se depender da disposição do pessoal da Provence, muito em breve os consumidores brasileiros poderão desfrutar do prazer de degustar estas verdadeiras preciosidades provençais.

Château de Pampelonne – pertencente à família Gasquet-Pascaud, um produtor des-

NOTÍCIAS DO VINHO



Foto: Divulgação

Os rosés da Provence apresentam pouca cor, mas aroma e sabores intensos e complexos. Acima e ao lado, vinho e vinhedos do Domaine de Rimauresq.



Foto: Arthur P. Azevedo

tacado, que faz parte do consórcio "Les Maîtres Vignerons de La Presqu'île de Saint-Tropez", com vinhos nos estilos rosé, branco e tinto, todos de grande qualidade. Merecem menção o **Château Pampelonne Cuvée Prestige Blanc 2005**, o **Rosé Saint-Roch 2005**, o **Château Pampelonne Rosé 2005** e, por fim, o **Château Pampelonne Rouge 2003**.

Château Beaulieu – uma vinícola de elite, com vinhedos históricos com mais de 2.000 anos, situados na cratera de um vulcão. O castelo data de 1720 e hoje pertence à família de Nicole e Pierre Guénant, que o está recuperando. Os melhores vinhos são o **Château Beaulieu Cuvée Bérengère Blanc 2005**, o **Château Beaulieu Rosé 2005** – apresentado na garrafa tradicional da região –, o **Château Beaulieu Cuvée Bérengère Rouge 2003** e ainda o intrigante **Vin Cuit Beaulieu's Basalte 2 ans**

– um vinho doce, especialidade local, cujo mosto é cozido em tachos de cobre de 2.000 litros.

Domaine de Rimauresq – um clássico da Provence, com vinhos de fina estirpe, produzidos a partir de uvas cuidadosamente cultivadas em belos vinhedos. Entre os vinhos que degustamos, destacaram-se o **Rimauresq Cru Classé Blanc 2005**, o **Rimauresq "R" Rosé 2005**, o **Rimauresq "R" Rouge 2004** e o vinho *premium* da casa produzido somente em grandes anos, o **Rimauresq Quintessence 2004**, um corte de Mourvèdre (85%) e Syrah (15%).

Domaine des Chaberts – a simpática inglesa Betty Ann Cundall é a proprietária desta exemplar propriedade na Provence, com vinhedos de rara beleza e uma sede espetacular, outrora a moradia do Docteur Laforgue, um dos primeiros psicanalistas franceses. Os mais interessantes são o **Chaberts Cuvée Bacchus Rosé 2005**, o **Château des Chaberts Cuvée Prestige Rosé 2005** e o **Château des Chaberts Cuvée Chaberts 2004** – o tinto topo de gama.

Outros produtores e seus vinhos merecem citação. Entre eles, o **Château Deffends (Cuvée St Lucienne Rosé 2005)**, o **Château Real d'Or (Real d'Or Blanc 2005)**, o **Château de Pourcieux (Pourcieux Rosé 2005)** e o **Domaines de Provence (Abbaye de Saint-Hilaire La Cuvée du**

Prieur 2002 – um tinto 100% Cabernet Sauvignon).

Turismo, um dos pontos altos da Provence

Uma viagem à Provence não seria completa sem aproveitar toda a infra-estrutura de turismo que a região oferece. Não deixe de conhecer a charmosa Aix-en-Provence, onde um passeio a pé pelo famoso Cours Mirabeau certamente lhe fará bem à alma. Conheça também uma das muitas fábricas do "Calisson", uma especialidade local produzida à base de amêndoas e melão confeitado. Pode ser a Confiserie du Roy René, que tem uma deliciosa visita para turistas. Outra atração imperdível em Aix-en-Provence são as

feiras livres, como a da Place des Prêcheurs, um local onde os aromas provençais se fazem sentir em sua plenitude. Na imponente cidade de Marseille, uma visita é obrigatória: a igreja de Notre Dame de la Garde, que se impõe não só pela sua beleza como pela magnífica vista da cidade. Outra atração de peso é a Abadia (Abbaye) Saint-Victor, uma construção impressionante. Para os amantes do vinho, recomendo uma visita ao restaurante La Côte de Boeuf, que tem uma das mais interessantes adegas de todo o sul da França, com garrafas de mais de 100 anos. Quem comanda o show é um dos melhores sommeliers da França, Paul Léaunard, proprietário da casa e anfitrião mais que perfeito. O cardápio é para carnívoros inveterados. Para se hospedar com classe, considere o hotel Sofitel Marseille Vieux Port, que oferece uma das melhores (e mais confortáveis) vistas para o Velho Porto. Para finalizar, uma dica óbvia: não deixe de conhecer a sofisticada e elegante Saint-Tropez, nem que seja só para respirar o mesmo ar que um dia respirou a musa Brigitte Bardot. Acha pouco?

Arthur Azevedo visitou a Provence a convite do Conselho Interprofissional dos Vins de Provence e da EOC International. Agradecimentos especiais a Raphael Allemant e Elisabeth Héral, da EOC, que nos acompanharam em toda a viagem.



Foto: Arthur P. Azevedo

Uma das atrações em Aix-en-Provence são as feiras livres, um festival de cores, aromas e sabores. Na foto abaixo, a adega do restaurante La Côte de Boeuf, com garrafas de mais de 100 anos.



MENDOZA (Argentina)

CAPITAL MUNDIAL DO VINHO • REQUINTE • CASSINOS • CHARME
ACOMODARIA • LOS ANDES • MALHESTURIDADE • VINICULAS
SABORES • RAFTING • EMOÇÕES

SANTO ANDRÉ + MENDOZA - 7 noites	SANTO ANDRÉ, MENDOZA + BUENOS AIRES - 7 noites	BUENOS AIRES + MENDOZA - 7 noites
<ul style="list-style-type: none"> - Salidas diárias de São Paulo - Voo São Paulo - Santo André - Expediente de Vinos / Santiago - 1 noite - Hotel 3 estrelas - Mendoza - 3 noites - Expediente de Vinos / Santiago - 3 noites - Traslados aeroporto / hotel / aeroporto - Café de manhã e passagens incluídas 	<ul style="list-style-type: none"> - Salidas diárias de São Paulo - Voo São Paulo - Santo André - Preçosado Hotel / Santiago - 2 noites - Hotel 3 estrelas - Mendoza - 3 noites - Cataratas / Buenos Aires - 3 noites - Traslados aeroporto / hotel / aeroporto - Café de manhã e passagens incluídas 	<ul style="list-style-type: none"> - Salidas diárias de São Paulo - Voo São Paulo - Buenos Aires - Hotel 3 estrelas - Buenos Aires - 1 noite - Hotel 3 estrelas - Mendoza - 3 noites - Hotel 3 estrelas - Buenos Aires - 3 noites - Traslados Aeroporto / hotel / aeroporto - Café de manhã e passagens incluídas

SÃO PAULO: (11) 6901 6600 • SANTO ANDRÉ: (11) 4994 4000 • www.numatur.com.br

o mundo ao seu alcance