



Por Ivan Carlos Regina*

ENGENHO ARTE

Os vinhos da Alsácia

A qualidade dos vinhos da Alsácia é tão grande quanto sua história. Ciclicamente disputada por Alemanha e França, esta região fronteiriça é palco de constantes lutas por sua posse, como as ocorridas durante as duas Guerras Mundiais.

Estando atualmente dentro do domínio francês, no nordeste de seu território, esta belíssima região margeia o Rio Reno. Curiosamente, como a querer mostrar alguma coisa aos seres humanos, seu vinho é uma composição harmônica dos vinhos destes dois países. Tem a estrutura e a elegância dos franceses, mas com um toque de amabilidade típica dos vinhos alemães.

Após visitá-la concluí que ela possui uma cultura única, peculiar, que se expressa não só por seus vinhos e por sua gastronomia, mas principalmente por uma atitude nobre e ativa perante os acontecimentos da vida. Contrariamente a todos os outros vinhos franceses, o vinho alsaciano é geralmente feito por uma única uva (o que chamamos de varietal) e em seu rótulo sempre consta o nome da uva que lhe deu origem.

As principais castas (uvas) existentes são:

Riesling – É uma das mais plantadas, cerca de um quin-

to da produção total. É considerada a mais nobre das variedades, apelidada a "Rainha das uvas brancas". Vinhos mais velhos têm o característico cheiro de gasolina, que incomoda os iniciantes, mas é apreciado pelos mais experientes nesta fantástica variedade. Têm acidez marcante e sabor a frutos muito pronunciado.

Gewurztraminer – É uma variedade exótica, em especial por que seus vinhos apresentam aromas de rosas e lichias, definidor da casta. Na verdade esta uva é rosada, e seus vinhos são bem encorpados e normalmente tem uma ponta doce. É o tipo de vinho que quem o bebeu não esquece jamais.

Pinot Gris – Até bem pouco tempo atrás conhecida como Tokay da Alsácia ou Tokay-Pinot Gris. Como ela não tem nada a ver com os doces vinhos húngaros de nome Tokajy, seus vinhos agora só podem ser rotulados como Pinot Gris. Quando jovem apresenta aromas de frutos como o pêssego e o apricot, envelhecendo desabrocha aromas amanteados, fumados e de "padaria", ou seja, pães, brioches etc.

Muscat – Na verdade, existem duas uvas da família Moscatel, que são normalmente misturadas. Seus vinhos têm aromas doces, mas na

boca são geralmente secos. Como possui baixa acidez, muitas vezes são vinhos pesados, com muito corpo mas estrutura desequilibrada. Os aromas primários dominam, lembrando uvas frescas.

Sylvaner – Uma uva com um caráter meio neutro, pois necessita de calor para se desenvolver, o que nem sempre encontra nas terras da Alsácia. Como não tem fama, vem sendo preterida por outras variedades, como a Riesling. Um de meus vinhos preferidos, tem acidez firme, é um pouquinho amargo no retrogosto e aromas pouco pronunciados, que lembram pedras molhadas.

Pinot Blanc – Também conhecida como Klevner, uma uva bastante versátil, muito utilizada nos espumantes que são produzidos na Alsácia. Vinho de bom corpo, seco e que não é muito aromático, mas com acidez marcante, ótima para ser cortada com outras uvas.

Pinot Noir – A única uva que dá origem a vinhos tintos na Alsácia, a mesma com que são produzidos os vinhos da Borgonha. Na Alsácia dá origem a vinhos de corpo ligeiro, com uma cor (e, muitas vezes, gosto) de morangos frescos, framboesa, groselha e outras frutas vermelhas. Tentativas para fazer vinhos mais sérios, com corpo e concentração, em minha opinião, têm fracassado. São vinhos gostosos e nada mais que isto.

Edelzwicker – Significa literalmente "mistura nobre". Um eufemismo usado para corte de vinhos de várias uvas. Além das já citadas,



Riesling



Gewurztraminer



Pinot Gris



Muscat



utiliza as variedades Auxerrois e Chasse-las, que dificilmente são vistas nos rótulos como vinhos varietais. Como a palavra Edelzwicker não é de menção obrigatória, muitos produtores engarrafam seus cortes de vinhos com outras expressões nos rótulos, como "Fruits de Mer" ou "Gentil". A grande maioria dos vinhos alsacianos é de brancos. Das uvas brancas são produzidos vinhos secos, mas também um pouco de espumantes, sob o selo da Apelação "Cremant d'Alsace".

Quando as condições climáticas ajudam, com bastante calor e sem chuva na época da colheita, as uvas amadurecem excepcionalmente bem e dão origem a vinhos doces que são classificados em: (1) Vendange Tardive (VT), ou Colheita Tardia, que indica um vinho feito com uvas bastante maduras, que não precisam, obrigatoriamente, estarem atacadas pelo fungo "Botrytis" (são vinhos um pouco doces, que podem acompanhar sobremesas ou serem usados como aperitivo); (2) Selection de Grains Nobles (SGN), ou seja, seleção de bagos nobres, o nome indica vinhos bastante doces, com uvas parcial ou completamente botrytizadas (são vinhos utilizados normalmente apenas para acompanhar sobremesas).

Interessante que tanto os Vendange Tardive quanto os Selection de Grains Nobles só podem ser feitos de Gewurztraminer, Pinot Gris, Riesling, e, muito raramente, Muscat. Ambos (VT e SGN) são vinhos caros, se com-

parados aos demais vinhos brancos secos da região.

Existe uma classificação de qualidade oficial dos vinhos da Alsácia, que reservou a alguns vinhedos (51, para

ser mais exato), a expressão "Grand Cru". Na prática, vinhos raramente vistos aqui no Brasil.

É mais importante o conhecimento do nome do produtor, que costuma manter um bom nível de qualidade em todos os seus vinhos, até nos mais baratos.

Do ponto de vista gastronômico, os vinhos feitos com a uva Riesling vão bem com peixes (especialmente truta), frutos do mar, queijos, mas são recomendados com a charcuteria, como no caso do choucrute garni, com suas carnes de porco frescas e defumadas.

Os vinhos da Gewurztraminer, pela sua pujança aromática, são recomendáveis para queijos fortes, como o Roquefort ou o Munster, ou para acompanhar comida asiática, como a tailandesa, a vietnamita e a chinesa.

Os vinhos da Pinot Gris, como possuem bastante estrutura e grande corpo, podem acompanhar carnes brancas, de aves e, nos melhores anos, até um "foie-gras".

Os vinhos da Pinot Blanc vão bem com os pratos locais, como a "Quiche Lorraine" e diversas tortas de cebolas e legumes.

Os vinhos da uva Pinot Noir alsacianos, por serem ligeiros, acompanham bem aves mais nobres, como o faisão e a perdiz.

O vinho da uva Sylvaner, por seu caráter neutro, vai bem com peixes de gosto forte ou aves em fricassé.

Os vinhos doces (VT e SGN) acompanham bem sobremesas, em especial as tradicionais tortas de frutas da região.

Outra peculiaridade da Alsácia é o fato de que muito de seus

vinhateiros praticam o manejo orgânico de seus vinhedos, elevando a qualidade de seus vinhos.

Muitos seguem as regras da agricultura biodinâmica, preconizadas por Rudolf Steiner, que, embora austríaco de nascimento, teve (e tem) forte influência no pensamento da Alemanha e da Alsácia.

O mais polêmico viticultor desta região, Marcel Deiss, fervoroso praticante da antroposofia, prega uma "volta às origens", misturando vinhos oriundos de diversas variedades de uva para obter um produto final mais equilibrado, como se faz em muitas das demais regiões francesas.

O assunto é bastante controverso, mas os resultados obtidos pelos viticultores preocupados com as condições de manejo do solo têm sido espetaculares, o que os credencia a continuarem buscando soluções mais naturais para os problemas dos vinhedos.

Em síntese, a Alsácia é uma região ao mesmo tempo rural e nobre, culturalmente distinta, orgulhosa de suas tradições, mas com um povo muito acolhedor. A paisagem é linda, a comida é ótima e os vinhos esplêndidos. Caso possa, gentil leitor, faça as malas e corra para visitá-la.

Em caso contrário, não com menor alegria, abramos uma garrafa desse excelente vinho branco e saudemos a passagem da vida: Saúde!

Vida longa para os homens maduros e mulheres sábias, que manejam taças, ao invés de armas. 🍷

*Ivan Carlos Regina é engenheiro do setor de transporte público, associado do Instituto de Engenharia E-mail: ivanregina@terra.com.br



Sylvaner



Pinot Blanc



Pinot Noir



Edelzwicker