

Afinal, o que é o *Terroir*?

Jorge Tonietto

Dr. Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho em
Zoneamento Vitivinícola/Indicações Geográficas

Se eu não tivesse morado na França, escrever sobre terroir seria certamente mais fácil: eu teria menor consciência da complexidade do termo. É que o terroir - o efeito terroir, os produtos de terroir e o gosto do terroir fazem parte da cultura daquele país, impregnando naturalmente seus habitantes desta noção complexa, o que não acontece com os não nativos.

A palavra terroir data de 1.229, sendo uma modificação lingüística de formas antigas (tieroir, tioroer), com origem no latim popular "territorium". Segundo o dicionário Le Nouveau Petit Robert (edição 1994), terroir designa "uma extensão limitada de terra considerada do ponto de vista de suas aptidões agrícolas". Referindo-se ao vinho, aparecem exemplos de significados como: "solo apto à produção de um vinho", "terroir produzindo um grand cru", "vinho que possui um gosto de terroir", "um gosto particular que resulta da natureza do solo onde a videira é cultivada".

Nos dias atuais o termo terroir remete a uma conotação positiva em relação ao vinho. Contudo, isto não foi sempre assim. Na França do século XIX, o termo era associado a um vinho que não tinha o caráter nobre (cru) para ser consumido pelas pessoas da cidade, mas referia-se ao vinho com "gosto de terroir", na época associado a um caráter qualitativo

qualidade de um vinho, incluindo o solo e a variedade, dentre outros. A palavra terroir passa a exprimir a interação entre o meio natural e os fatores humanos. E esse é um dos aspectos essenciais do terroir, de não abranger somente aspectos do meio natural (clima, solo, relevo), mas também, de forma simultânea, os fatores humanos da produção - incluindo a escolha das variedades, aspectos agrônômicos e aspectos de elaboração dos produtos. Na verdade o terroir é revelado, no vinho, pelo homem, pelo saber-fazer local. O terroir através dos vinhos se opõe a tudo o que é uniformização, padronização, estandardização e é convergente ao natural, ao que tem origem, ao que é original, ao típico, ao que tem caráter distintivo e ao que é característico.

Se terroir inclui fatores naturais e humanos, ele não pode ser apropriado somente por um clima particular, ou um solo particular, por exemplo. Terroir é mais que isto. Por outro lado, há que considerar que um clima particular pode ser um elemento que explique parcialmente o efeito terroir, sendo portanto um elemento do mesmo. Nos anos 1970, o pesquisador Gérard Seguin foi pioneiro em pesquisas que passaram a desvendar, no mundo científico, os elementos de compreensão do efeito dos fatores naturais (físicos) do terroir sobre a tipicidade dos vinhos de Bordeaux.

Assim, não existe terroir sem o homem. O termo terroir, então, apresenta uma coerência geográfica, sócio-econômica e jurídica. Na verdade ele está na base do

termo terroir pode estar levando à perda de uma oportunidade. Acontece que nenhuma língua possui um termo equivalente para expressar o significado da palavra terroir. Mesmo alguns termos que guardam parte do seu significado, como por exemplo o termo "terrúño", da língua espanhola, não possuem o significado complexo do terroir. Isto tem resultado na aceitação e crescente uso do termo terroir em diferentes países vitivinícolas do mundo.

Eu acredito que a palavra terroir será, no futuro, adotada e reconhecida internacionalmente no mundo do vinho. Se assim for, será necessário melhor precisar o conceito do termo.

Vejam que, em 1999, a comissão da

geográficas de vinhos que expressem efetivamente vinhos de terroir. Se isto vier a ocorrer, será necessário ter o cuidado - e o Brasil também deve se preocupar com isto, de consensuar uma definição internacional objetiva para o termo terroir. Tal definição deverá assegurar que a proteção jurídica venha na medida adequada, mantendo os elementos essenciais do conceito, sem contudo restringir em excesso o enquadramento dos vinhos. Uma definição muito restritiva poderia via a penalizar a competitividade da vitivinicultura dos países do Novo Mundo no âmbito da produção e do comércio internacional, incluindo os acordados via Organização Mundial do Comércio - OMC ou através de



A Serra Gaúcha produz espumantes que são verdadeiros produtos de terroir.

pejorativo a um vinho para ser consumido por gente do interior.

O termo terroir veio a ganhar conotação positiva nos últimos 60 anos, quando a valorização da delimitação dos vinhedos nas denominações de origem de vinhos na França veio a balizar critérios associados à

conceito das denominações de origem. Mas, nos países do Novo Mundo vitivinícola, o termo terroir têm sido usado muitas vezes de forma imprópria, frequentemente sem aderência ou conhecimento em relação ao efetivo significado do termo. Pela associação positiva entre terroir e vinho, é frequentemente utilizado com objetivos puramente comerciais, apropriando o termo no marketing para sensibilizar consumidores, sem real fundamento.

No meu entender, o uso inadequado do

ONU sobre desenvolvimento sustentável adotou uma definição sobre terroir, como elemento importante a ser considerado. A UNESCO aprofundou esta questão no âmbito da diversidade cultural, elemento chave do desenvolvimento sustentável.

Vinhos de terroir são vinhos com todos os requisitos para serem reconhecidos como denominações de origem, pois agregam origem, diferenciação e originalidade dos produtos. Por isto, o termo terroir poderá vir a estar, no futuro, associado juridicamente àquelas indicações

outros marcos comerciais regulatórios.

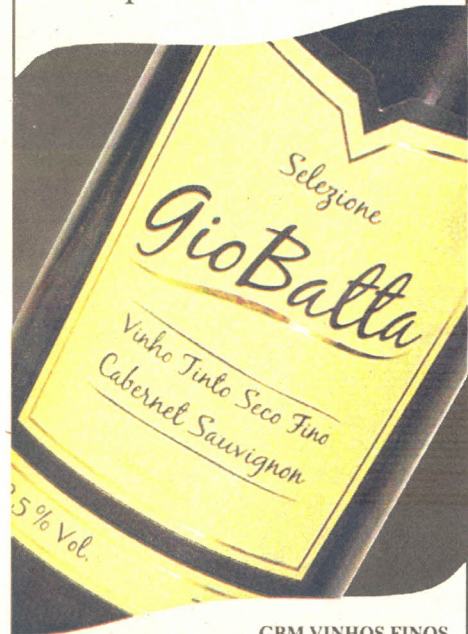
Mas o tema do terroir não se esgota nestes parágrafos, deixando sempre espaço para distintas abordagens, reflexões e questionamentos como: terroir tem que ser uma área delimitada? Terroir tem que representar um saber-fazer coletivo? Terroir deve expressar no produto uma tipicidade? Há necessidade de uma reputação do produto?

A verdade é que terroir é um termo que estará em constante movimento, assim como a vitivinicultura mundial está.

Mas, falando em terroir, conforme comentei no artigo anterior, entendo que o espumante da Serra Gaúcha é um produto de terroir. Mas este produto de terroir corre o risco de ter sua imagem comprometida ao longo do tempo, com perda de identidade, qualidade e originalidade. Isto porque existe uma competição que está se estabelecendo de diversas formas: através de produtos de menor qualidade e preço, por uma diversificação de estilos de espumantes na própria Serra Gaúcha, pela elaboração de espumantes com variedades não tradicionais, pelos espumantes que passam a ser produzidos em outras regiões do Brasil, bem como pelo aumento da participação dos espumantes importados no mercado brasileiro.

Mas, é possível proteger o legítimo espumante da Serra Gaúcha? Como se pode preservar esta instituição - verdadeiro produto de terroir? Este assunto, caro leitor, é o tema do próximo artigo.

Selezione GioBatta.
Raros aromas...
Inesquecíveis sabores!



GBM VINHOS FINOS

Otávio Rocha - Flores da Cunha - RS

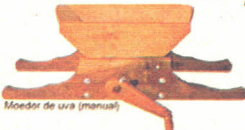
(54) 3279.1133 - giobatta@terra.com.br

www.vinhosevinhos.com/producao.asp?iCodFabricante=46



Hobby Vinho

ELABORE VOCÊ MESMO O SEU !



Moedor de uva (manual)



Garrafão (varios tamanhos)

Agrária Amparo Agrícola Ltda., primeira empresa especializada para o micro e pequeno produtor de Vinhos, Cachaças e Licores do Brasil.

Somos fabricantes de barris e toneis de carvalho e outras madeiras, além de um show-room completo de produtos nacionais e importados como:

Rolhas, tanques de inox e polipropileno, rolhador, enchedora manual e automática, filtros, produtos de laboratórios, garrafas e mais 1000 itens a sua disposição.



Enchedor manual



desagachados
PARA TODO
BRASIL



30 ANOS
agrária
AMPARO AGRICOLA LTDA.



PAGAMENTO
em até
10 vezes fixas



Pressa

agraria@uol.com.br

agraria-agricola.com.br

Av. Bernardino de Campos 771 - AMPARO - SP - TEL. 19 - 3807.4762 - 3807.4764