

**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS – PARANÁ  
CURSO DE SOMMELIER  
2012**

**Aula 5 – França, berço do vinho**



**Sommelier Fabio Carnielli**

**Anotações de aula:**

Breve história da evolução dos vinhedos franceses:

A uva é proveniente do Oriente Médio.

“Noé desceu da arca, plantou a uva e fez o vinho ... “

A França inicialmente, foi ocupada pelos Celtas;

Com a invasão do Império Romano, na chamada Gália, houve a produção de vinho para alimentar os exércitos romanos, e a cultura de Roma (“romanização”) dos conquistados;

Os vinhedos em três anos estão em plena produção;

Após queda do Império Romano -> Cristianismo (Clovis, o Manso primeiro Imperador cristão) -> o clero necessitava vinhedos;

Após Idade Média -> 732 – Batalha de Poitiers – Carlos Magno encerra campanha árabe na Europa;

Sucedem reinados absolutistas feudais, mantidos pela Igreja e pelos Nobres, explorando os camponeses;

1789 – Revolução francesa, com a queda da Bastilha;

Napoleão Bonaparte 1804 a 1848 – durante o império de Napoleão, havia paz no território francês, os vinhedos se desenvolveram, surge a região de Bordeaux ;

1852 a 1870 – Luis Napoleão Bonaparte (Napoleão III, neto de Napoleão) – expandiu o império francês no sudoeste asiático e no Pacífico;

1855 – primeira denominação de origem de Bordeaux, inibindo a falsificação:

- categorias de vinhos;
- preços diferenciados;
- Pinot Noir e Chardonnay obrigatório na Borgonha, com a derrubada de todas as outras cultivares;

As grandes guerras, a partir de 1914, impediram a evolução do vinho;

Vinícolas familiares de judeus destruídas pelos alemães quando da invasão à França – vinhos eram escondidos em paredes falsas e buracos (livro Vinho e Guerra), com DeGaulle fugindo para a Inglaterra;

Hitler preservou as vinícolas, mantendo fornecimento para Berlim, durante a guerra;

Depois da II Grande Guerra:

Pasteur – sistemas modernos de vinificação, entendimento da fermentação;

Investimento em ciência, em vez de armas;

Melhoria da genética da leveduras;

Processos científicos;

Franceses são o povo que mais bebe vinho no mundo;

Gastronomia com bastante gordura, mas em pequenas porções;

Com o vinho – menos obesidade e menos ataques cardíacos;

Regiões principais: - Champagne, - Borgonha e - Bordeaux;

- Vale do Rhone, ao sul;

- Ausacia (vinhos brancos, Riesling e Gewustraminer);

- Vale do Loire ( brancos, alguns tintos e creman – espumantes que não são de Campagne);

- Languedoc (custo – benefício bom, ao sul);

- Provance (melhores roses do mundo, ao sul).

Legislação:

- **Vin de Table** – vinho simples de mesa;
- **Vin de pays** – vinho de região determinada;
- **Vin Délimité de Qualité Supérieure VDQS** – transição entre vin de pays e AOC;
- **Appellation d'origine contrôlée AOC** – limite de produção, vinhedos identificados, uvas e método de vinificação determinados;



Regiões vinícolas da França. Fonte: <http://www.academiadovinho.com.br>

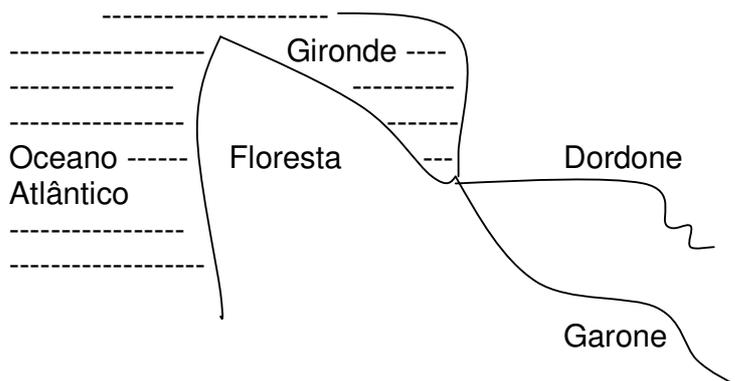
## BORDEAUX

Influência marítima;

Estuário – braço de mar no continente;

Com uma floresta paralela à linha da costa que protege contra maresia;

Rio Gironda e afluentes Dordogne e Garone;



Uvas tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec.  
Antigamente também a Carmenere, que foi extinta na França;

Uvas brancas: Sauvignon Blanc, Semillon, Moscadelle;

Clima e Solo:

- Margem esquerda: cascalho com boa drenagem – Cabernet Sauvignon;

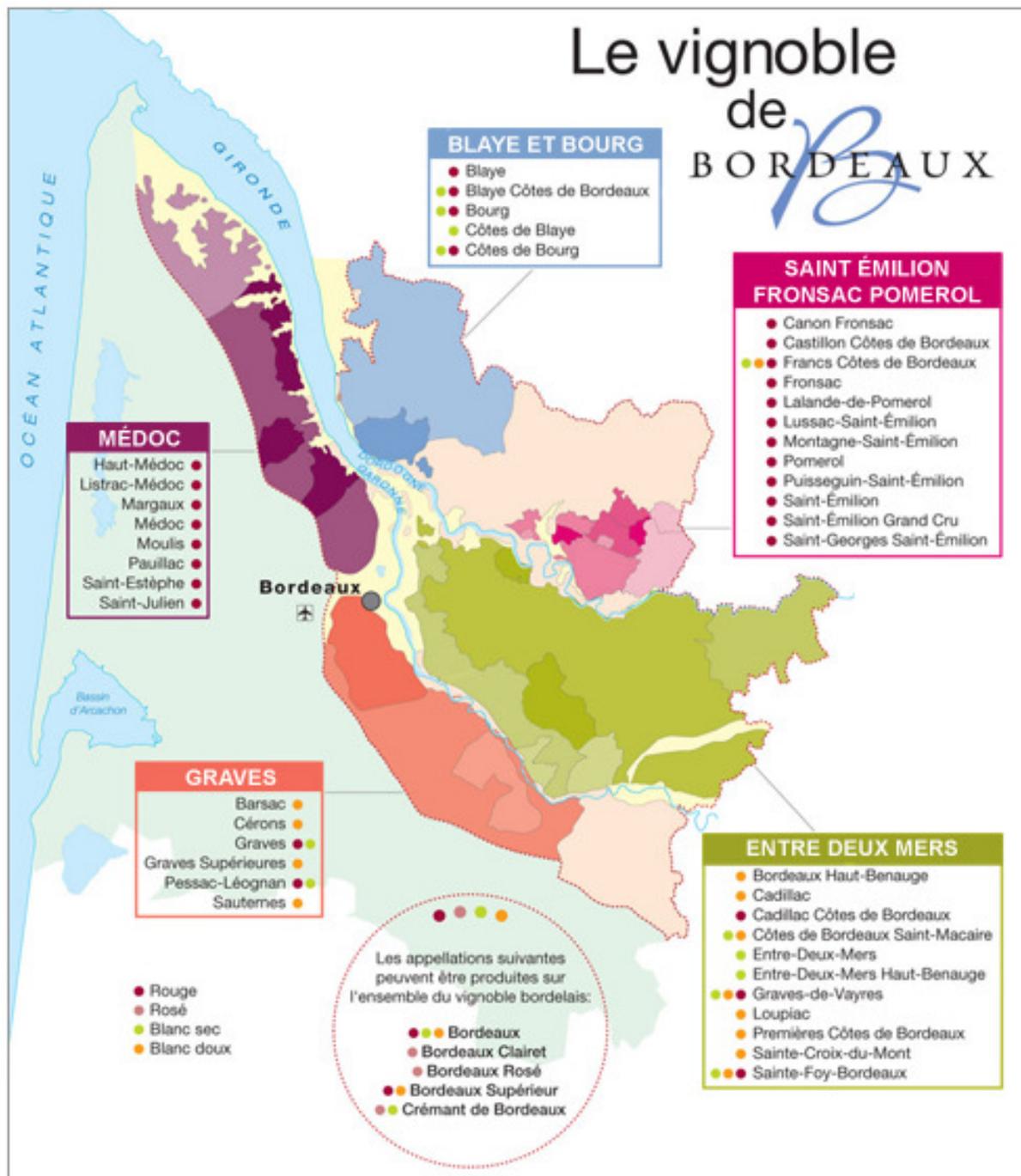
- Margem direita: solo argiloso, com menor drenagem – Merlot;

1855 – Napoleão III -> estabeleceu regras para os AOC Grands Crus e Soternes

Sub-regiões -> Saint Emilion, Medoc, Graves;

Barão de Rothshchild – desde a II Guerra Mundial faz rótulos comemorativos –  
vinho Mouton Rthschild – foi incluído nos Premier Grand Crus;

Exemplos de Premier Grand Crus: Houto Brion, Lafite Rothschild Laour, Magaux,  
Mouton Rothschild;



Mapa vinícola de Bordeaux adaptado do original oficial do CIVB

Fonte: <http://www.academiadovinho.com.br>



## VINHOS DEGUSTADOS

**Cheverny 2010**

**12%GL**

**Sauvignon Blanc do Vale do Loire  
Só em aço**

**Aroma de maracujá, típica de S. Blanc  
Mineral**



**Morgon 2008**

**Beaujolais – uva Gamay**

**Leve, pouco aroma  
morango**



**Chateau la Bastide**

**Vale do Rhone**

**Uvas Syrah 80%, Grenache 20%**

**Em carvalho**

**Ameixa, tostado**

**Morango, levemente tânico**