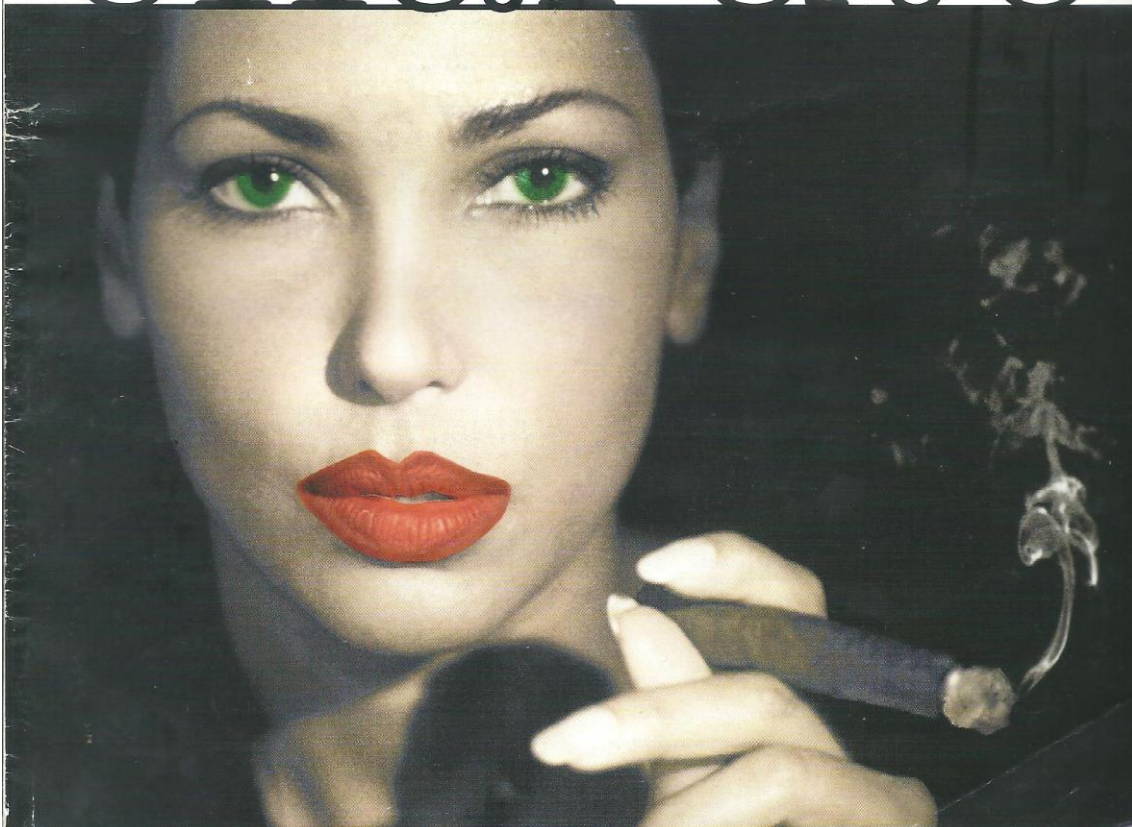


pecadilhos & prazeres

bahia lançam novos aromas
cuba terrados havanos
automóveis jipes de luxo
frança bordeaux foie gras
comida e bebidas sal trufas
viagem chique hotéis stop



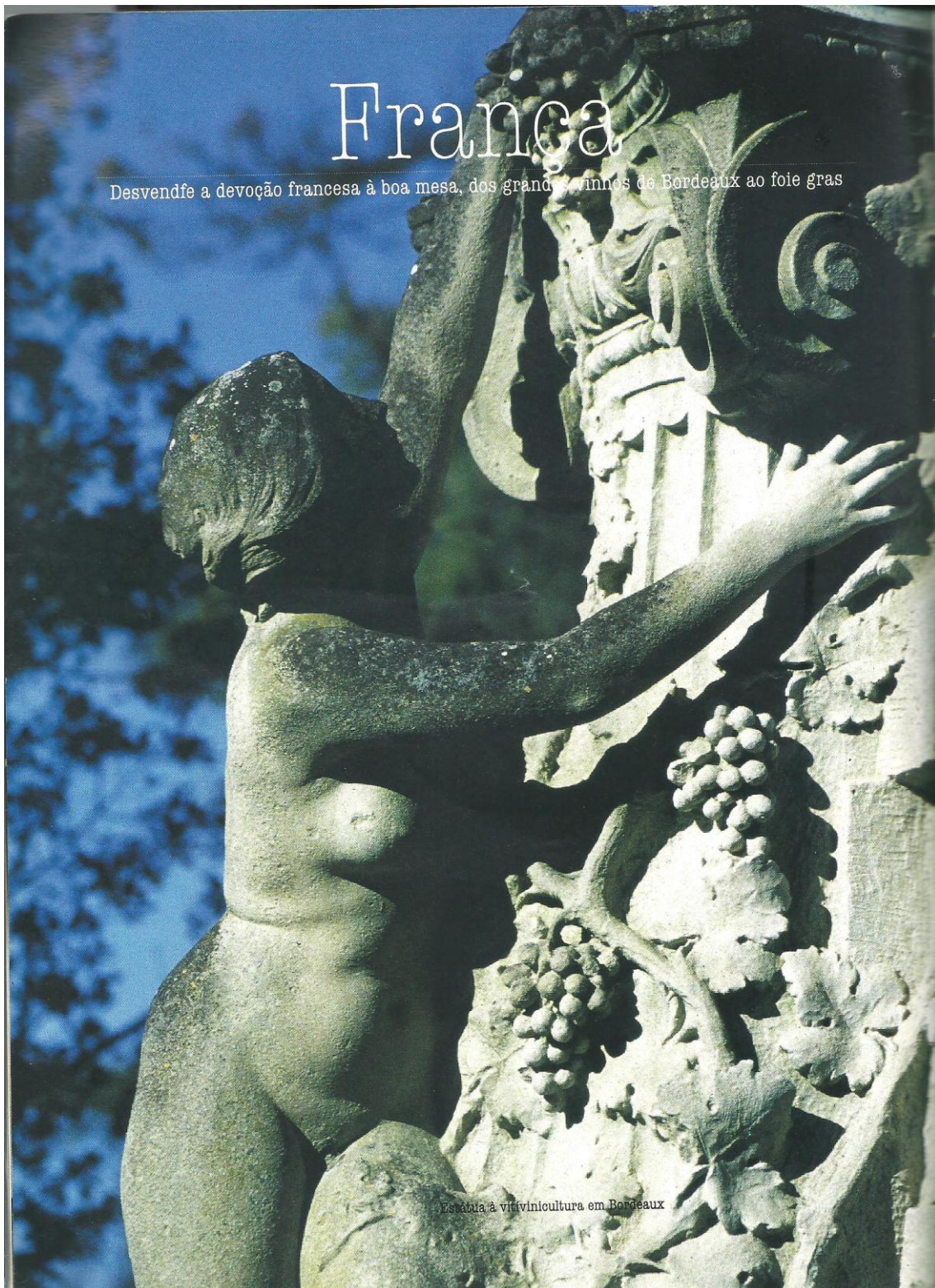
charuto & cia



Francia

Descubra a devoção francesa à boa mesa, dos grandes vinhos de Bordeaux ao foie gras

Estatua à vitivinicultura em Bordeaux

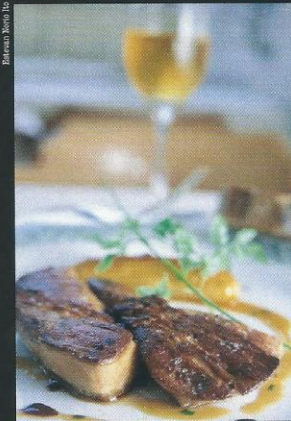




Lago em Bordeaux



A polêmica iguaria: o pato (ou ganso) é superalimentado, na "gavage"; seu fígado adquire textura e sabor especiais: a preparação artesanal resulta em um prato saboroso, de sabor único. As demais partes da ave também são valiosas para fazer o raro e cobiçado "confit de canard" (pato) ou de "oie" (ganso)



Refrain: 1000 100

latas e depois requeitadas para consumo. Chamam-se pato em conserva "Canard confit", servido geralmente com batatas sauté e cogumelos ao alho. As asas e outras partes são utilizadas para o preparo do Cassoulet de ganso ou de pato, com feijões brancos. Outra preparação muito apreciada é o patê, feito com as carnes que são retiradas das partes mais magras e misturadas à gordura do ganso para guardar em conserva. Este patê é consumido antes das refeições com pão e uma taça de um bom vinho nacional.

O foie gras em conserva é igualmente bastante refinada, servido como entrada, acompanhado de um bom vinho Sauternes (licoroso), ou similar, ou Champagne. Também pode ser servido quente, como prato principal. Para essa preparação geralmente o fígado é cortado em fatias de 1 cm e meio e levado ao fogo numa frigideira. Para dar um leve toque de bebida pode-se adicionar um pouco de vinho Madeira ou conhaque, frutas como pêra, manga, maçã ou figos e ainda pequenos pedaços das raras trufas da região do Périgord. O foie gras trufado (com pedaços de trufas) é uma especialidade muito apreciada e cara. A Dordogne ou região do Périgord, na França, é conhecida por estas duas delícias, o foie gras e as trufas negras.

As trufas são tubérculos que nascem em meio a raízes de árvores como o carvalho. Os desta região são de coloração preta, parecidos a uma pedra rugosa e disforme, e têm um perfume muito forte. Pequenas quantidades de tais trufas podem perfumar um prato, dar um toque especial à comida. Para descobrir onde estão enterradas, é necessária a ajuda de cães farejadores ou de porcos acostumados a procurá-las. Ambos possuem olfato desenvolvido e são capazes de farejar o local exato, na raiz da árvore, onde se

frança

encontra o ouro negro. O apelido não é por acaso, um quilo de trufas pode chegar a custar mil euros na região, ou seja, quase R\$ 4 mil. Muitos fazendeiros da região plantam bosques de carvalho para o cultivo da trufa.

Vinte séculos

A tradição do foie gras remonta há vinte séculos e inspirou inúmeras lendas. Desde o primeiro século de nossa era, o naturalista Plínio se interrogava sobre a origem do jecur ficatum, os fígados de gansos engordados com figo, com os quais se deliciavam os gourmets do Império Romano.

Convencido de que a civilização havia nascido com Roma, o sábio propôs à posteridade os nomes de Scipion Metellus e Marcus Seius, dois compatriotas, atribuindo a eles a descoberta da técnica. Eles haviam se dedicado à arte de engordar gansos desde o século precedente. Mas depois os contadores de histórias foram mais audaciosos e descobriram uma origem mítica muito mais antiga, que antecedia a essas datas imaginadas.

Teria sido no Egito, no início do terceiro milênio antes de Cristo que o foie gras foi descoberto, nas aves selvagens que migravam das longínquas terras nórdicas para passar o inverno

nos alagados ou deltas do Nilo. Maravilhados pelo tamanho e sabor do fígado dessas aves, os ajudantes do Faraó des-cobriram o segredo, observando que as aves se alimentavam em excesso para se prepararem para os longos vôos e acumulavam nesse órgão o excesso de gorduras.

Os egípcios começaram a reproduzir o trabalho da natureza de maneira forçada, e assim começaram a engordar os animais. Os hebreus, escravos no Egito, aprenderam a técnica e a difundiram no mundo greco-latino. As técnicas de engorda de aves no Egito eram muito avançadas e podem ser vistas nas esculturas que fazem parte da decoração de várias tumbas de faraós e nobres egípcios. Na exposição dos Povos Egípcios do Museu do Louvre, em Paris, viam-se imagens de aves que levadas por escravos como oferendas aos deuses e aos faraós.

Preços

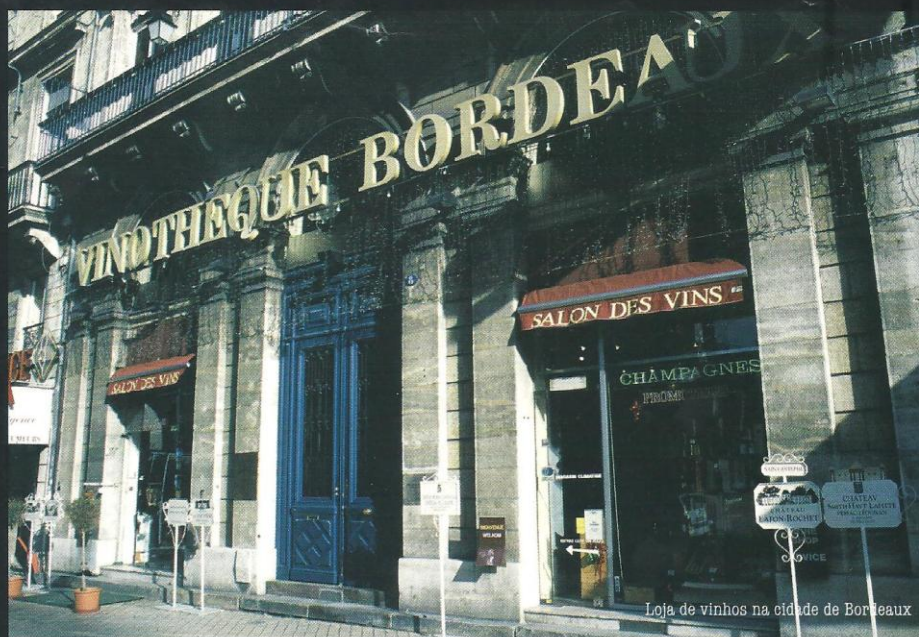
O foie gras inteiro, com cozimento ao ponto, custa cerca de 220 euros o quilo. Nas fazendas, pode ser comprado por 38 euros o quilo, cru, sem ser processado. Os pequenos criadores de patos e gansos da região optam por engordar as aves com milho moído, mas a engorda industrial é mais apressada e apela para uma alimentação menos natural, com vitaminas que aceleram o processo de engorda. Se possível, o ideal é fazer um bom passeio pela região da Dordogne, conhecer as fazendas, apreciar a arquitetura regional com as centenárias casas de arquitetura peculiar, como as Chartreuses, construções em pedras do séc. XVI e XVIII.

Um endereço para comprar foie gras processado na região do Périgord, na França:

Conserves fines Arvouet
24480 Le Buisson-de-Cadoux
Tél. 05 53 22 00



Plantação de uvas no Médoc, noroeste de Bordeaux



Loja de vinhos na cidade de Bordeaux

Imagens e imaginário do vinho

O vinho ocupa um lugar no imaginário coletivo há milhares de séculos, através de diferentes civilizações que dele faziam e fazem diferentes usos. A relação que os povos estabelecem com essa bebida é reflexo das particularidades de seus grupos. Os modelos alimentares refletem as identidades culturais e são parâmetros de diferenciação de uma cultura a outra. O vinho é a bebida mais importante nas celebrações cristãs, mas excluída ideologicamente da mesa muçulmana. Há quem associe o vinho a situações românticas, onde esse elixir teria o poder de despertar as mais escondidas paixões e revelar temidas verdades: "in vino veritas". Tema de de poetas, escritores e filósofos como Baudelaire, Gaston Bachelard, Paul Valéry, Rimbaud, o vinho inspira e revela a alma.

Na França o vinho faz parte da cultura e sua importância é tão grande que existe um código de leis escrito apenas para o vinho, com artigos que regulamentam a produção e a comercialização do produto. É interessante ressaltar também que na história antiga, Platão (Leis, 674, a-b) lembra que existia em Cartago uma lei especial que regulava seu consumo. No código de Hamurabi, por volta de 1769 a.C., havia regulamentações comerciais para a bebida.

A tradição francesa tem o vinho como acompanhamento e complemento da refeição, onde a combinação entre alimentos e bebida é fundamental para a harmonia do paladar. Não apenas os vinhos são divididos em brancos, tintos ou rosés, mas também por aromas, corpo, envelhecimento, tipos de uvas — e tudo isso é levado em consideração quando se pretende combinar essa bebida a queijos, carnes, massas, pães, patês, doces, frutas secas, cas-



Châteaux vinícola em Saint-Émilion

tanhas, etc. O momento de servir um vinho, antes ou depois de qual sabor deve vir qual vinho, é uma questão a qual grandes conaisseurs se dedicam na França e no mundo todo. Na região de Bordeaux é comum as pessoas fazerem brincadeiras antes do jantar, onde o convidado traz um vinho ao anfitrião e lhe pede para descobrir qual o produtor e o ano da colheita apenas pela degustação. Assim os franceses exercitam a maneira de conhecer os vinhos por sua cor, seu aroma, seu corpo, força, vitalidade. Esses e outros termos utilizados para classificar um vinho fazem parte do vocabulário empregado para a apreciação dessa bebida.

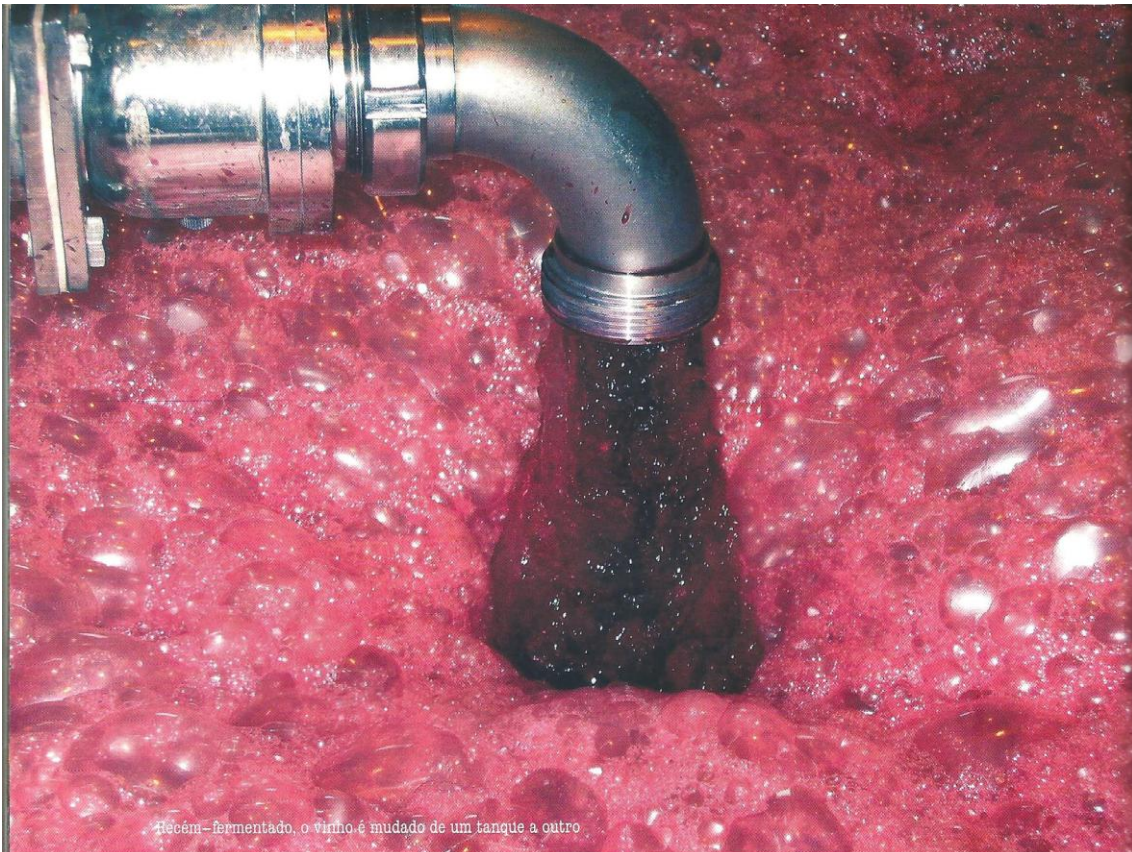
Para os franceses há datas especiais para comprar ou beber um bom vinho, e essas datas estão muitas vezes associadas a importantes eventos familiares, como o nascimento de um novo herdeiro, casamentos, aniversários, datas importantes e significativas para a pessoa e seu grupo. Um dos produtores de vinho entrevistados disse que seus clientes têm por tradição adquirir várias caixas de vinhos propícios a suportar longo envelhecimento na safra do ano em que nascem seus filhos, e depois consumi-los em datas comemorativas da vida deles, por exemplo, formatura ou casamento.

O vinho e as civilizações:

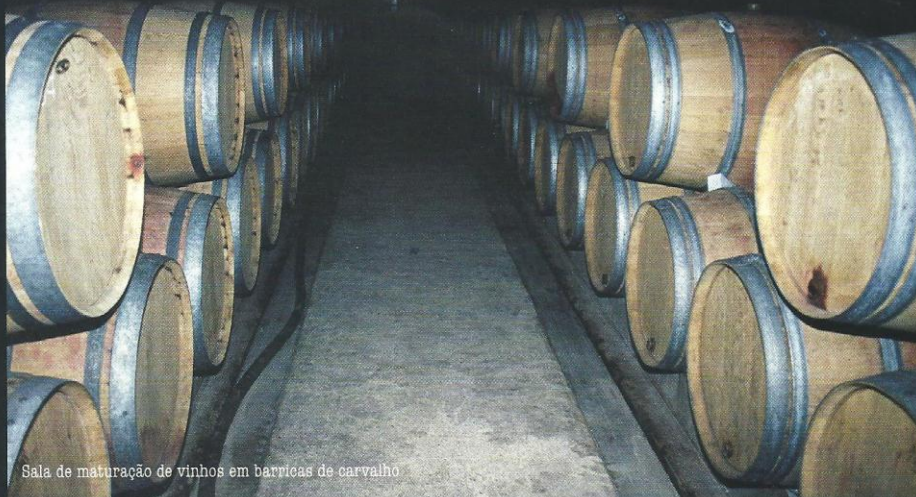
Em botânica a vide pertence ao gênero *Vitis*, que comporta inúmeras espécies no mundo todo. Entre todas essas espécies, na Europa existe apenas uma que é capaz de produzir uvas vinícolas, a *Vitis vinifera*. A princípio a vinha é uma trepadeira, planta onde os brotos se alongam indefinidamente procurando se agarrar a todos os suportes que encontra.

Desde os séculos XII e XIV antes de Cristo há provas de que existiam vinhas no Egito, cultivadas em terra-

france



Recém-fermentado, o vinho é mudado de um tanque a outro



Sala de maturação de vinhos em barricas de carvalho

ços para garantir aos depósitos reais uma abundante produção de vinho. Os anais egípcios falam do "vinho que corria como água nos lagares" e sugerem que no segundo milênio a vinicultura já era desenvolvida. Essa bebida não era apenas consumida pela corte, mas também era utilizada em rituais religiosos, como oferenda aos deuses. Os celtas e os gregos faziam outros usos do vinho e chegavam a utilizá-lo para lavar os ossos dos defuntos, como medida profilática.

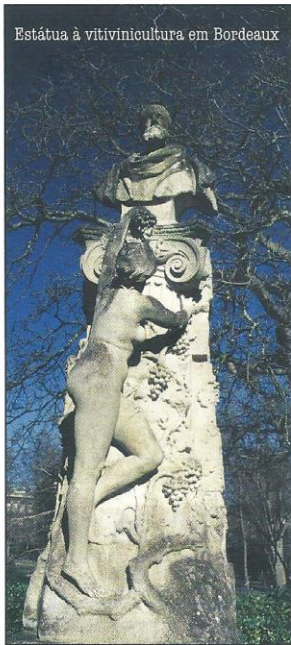
Também na Bíblia encontram-se passagens onde há referências ao vinho "Noé, o cultivador, começa a plantar as vinhas" (9,20), serve de referência ao renascimento da Terra após o dilúvio. A vinha simboliza os laços reestabelecidos entre o homem e os poderes superiores.

Sabemos com certeza que os Gregos foram os primeiros europeus a elaborar vinho e a introduzi-lo na península italiana, e são os romanos que asseguram seu desenvolvimento, estendendo a cultura da vinha ao longo do Mediterrâneo. Uma das dificuldades da época era a conservação do vinho em recipientes apropriados. Eram guardados em ânforas de cerâmica, cobertas com argila ou pele, o que não permitia a conservação da bebida por muito tempo nem boa qualidade na fermentação. Foram os gauleses que pensaram em conservar o vinho em tonéis de carvalho, e dessa maneira o líquido se conservava melhor e envelhecia de maneira correta.

A Igreja incentivava a plantação de uvas para a fabricação do vinho utilizado na liturgia da missa. As marcas de vinho de mais prestígio hoje foram ligadas às doações feitas pelos reis e aristocratas aos monges.

A região de Bordeaux é privilegiada quanto ao clima e ao solo para o cultivo de vinhas, e é reconhecida mundial-

Estátua à vitivinicultura em Bordeaux



mente pelos seus grandes vinhos. O solo destinado ao cultivo dos vinhedos não deve ser rico. As raízes longas da vinha são capazes de buscar água nas profundezas da terra. Na região de Bordeaux, o solo é argiloso e calcário, com muitas pedras, chamadas de "graves". Produzem excelentes vinhos. Nesse tipo de solo, as uvas Cabernet Sauvignon se adaptam muito bem. Essas uvas dão aos vinhos aroma de fruta madura, cor e uma estrutura tânica que necessita de tempo para se arredondar, mas que permite envelhecimento muito longo. Os vinhos de Bordeaux são característicos por serem uma mistura de diferentes espécies de uvas. Os produtores cultivam ainda Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot e, para brancos, Sémillon e Sauvignon Blanc. A temperatura, a latitude e quantidade de dias ensolarados, chuvosos ou frios também influenciam na qualidade do vinho.

Em Bordeaux as vinhas França ocupam 105 mil hectares e se diversificam em 53 tipos de vinhos diferentes. Produzem 80% de vinhos tintos e 20% de vinho branco embalados em 660 milhões de garrafas por ano, em média. Esses números representam 1% da superfície mundial de vinhas em produção, 4% das vendas mundiais em volume e 10% em valor econômico. A qualidade dos vinhos de Bordeaux é em geral de alto nível, submetidos a um controle de produção e origem rígido. Ao longo de centenas de anos, a experimentação permitiu a correta escolha do tipo de uva para o solo e clima ideais.

Entre imagens e o imaginário, o vinho bordelês atrai consumidores, comerciantes e colecionadores do mundo todo, transformando a região da Aquitânia numa Torre de Babel, onde os signos da comunicação ficam a encargo do olfato e do paladar.

Visite exposição online no site: www.rosaberardo.com.br

frança