



Vin de Constance, lendário da África do Sul

Santé! O Vin de Constance é um vinho doce produzido na África do Sul, na região de Constantia, no lindo subúrbio meridional da Cidade do Cabo. O vinhedo original foi criado pelo então governador, o holandês Simon van der Stel, em 1685 e permeava 750 hectares. Hoje a área é bem menor.

O Vin de Constance possui um passado de glórias e sua história tem mais de 300 anos de vida. Cantado em verso e prosa, foi inspiração para grandes representantes da literatura inglesa, como o autor Charles Dickens em *O Mistério de Edwin Drood*, que cita o poder de um copo de Constantia. Jane Austen, autora de *Razão e Sensibilidade*, recomenda à sua heroína abandonada uma taça de Constantia para amenizar sua dor de amor. Friedrich Klopstock, poeta alemão, dedicou uma ode completa ao vinho e o francês Baudelaire, em seu livro de poemas *As Flores do Mal*, compara o esplêndido Vin de Constance aos lábios de sua amante. Já Napoleão Bonaparte, grande apreciador, tornou o Constance conhecido como o Vinho do Imperador, aliás ele o bebeu até no exílio. Até o nosso José de

Alencar destaca o vinho no romance *A Viuvinha*.

Esse vinho lendário, disputado por reis e rainhas, teve sua produção inibida no final do século 19, com a chegada da temida praga conhecida como filoxera, quando os vinhedos foram quase que totalmente devastados.

Em função do apartheid, a vitivinicultura do país sofreu atrasos nos quais o governo limitava a importação de mudas de uvas viníferas boas e da própria terra para cultivo. Todavia, com o redesenvolvimento da região de Klein Constantia Estate nos anos 80 e inspirados pelo desafio de reproduzir o lendário vinho doce, os sul africanos se dedicaram à pesquisa e à reprodução do afamado vinho de sobremesa. O êxito veio, a tradição está mantida nas garrafas de 500ml e hoje o Vin de Constance vem acumulando medalhas em premiações e todos os louros merecidos.

Klein Constantia e Groot Constantia são atualmente os produtores que vinificam o Vin de Constance. Elaborados a partir da uva Muscat de Frontignan extremamente maduras, colhidas tardiamente. Durante a sua vinificação a fermentação é interrompida para a que doçura da fruta seja preservada ao final, com teor alcoólico razoável e alta acidez esse vinho promete vida longa, dá para guardar por 20 a 30 anos.

Inspirei-me a escrever sobre esse néctar porque eu tive o privilégio e a honra de sorvê-lo. Meu genro abriu uma garrafa Klein Constantia 2005, trazida da viagem com minha filha à África do Sul e todos juntos comemoramos o nasci-

Provei e indico

Klein Constantia Vin de Constance 2005 - Klein Constantia Estate, ZA

Uva: Muscat de Frontignan.

Cor: amarelo dourado brilhante.

Nariz: buquê complexo, mel, pêssego, casca de laranja, frutas secas, sândalo.

Boca: doce, acidez intensa e soberba, untuoso e sedutor equilibra 12,5 GL, longo.

Harmonização: queijos azuis como stilton, roquefort e gorgonzola, foie gras, tortas e bolos de frutas, nozes, amêndoas ou chocolate branco



O vinho era trazido pela Grand Cru, há dois anos o Klein Constantia 2008 custava R\$ 452,00, não tenho conhecimento onde encontrar no Brasil hoje.

mento do Henrique, meu neto amado!

O vinho é dos deuses e o meu neto é muito lindo e querido! Viva a vida! Até a próxima taça!