

studio@box

www.revistastudiobox.com.br



Destination wedding

*transforme seu casamento em
uma viagem inesquecível*

KIA Sportage

*4ª geração da SUV vem
ainda mais esportiva*

Street StyleBR

*moda de rua com
estilo e atitude*

CLAUDIO PIOVESANA

*personalidade forte que
faz a cabeça dos santistas
há mais de 20 anos*



Claudia Oliveira
sommelière

VINHOS

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, subúrbio da Cidade do Cabo.

O Vin de Constance tem um passado de glórias e uma história que já soma mais de 300 anos. Seu vinhedo original foi criado pelo então governador, o holandês Simon van der Stel, em 1685 e permeava cerca de 750 hectares. Hoje em dia, a área já é bem menor.

Esse vinho inspirou grandes representantes da literatura inglesa, como o autor Charles Dickens e Jane Austen. Também Friedrich Klopstock, poeta alemão. O boêmio francês Charles Baudelaire, em “As Flores do Mal”, compara o esplêndido vinho aos lábios de sua

amante. Já Napoleão Bonaparte o tornou conhecido como o Vinho do Imperador, que, aliás, ele o bebeu até no exílio. Até o nosso José de Alencar destaca o vinho no seu romance “A Viúvina”.

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

Em função do *apartheid*, a vitivinicultura da África do Sul ficou estagnada. Todavia, nos anos 80 a região de Klein Constantia Estate se desenvolveu novamente e os sul-africanos, inspirados na reprodução do lendário vinho doce, se dedicaram a sua pesquisa e recriação.

O êxito veio, a tradição está mantida nas garrafas de 500ml e hoje o Vin de Constance acumula medalhas e todos os louros merecidos.

Klein Constantia e Groot Constantia são atualmente os produtores que vinificam o Vin de Constance. Ele é elaborado a partir da uva Muscat de Frontignan extremamente madura, colhida tardiamente.

Na 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, pois é possível guardá-lo por 20 a 30 anos.

Eu tive a honra de sorver um Klein Constantia 2005. Vinho dourado com aromas de mel, pêssego, casca de laranja e frutas secas. Sua doçura, acidez e 12,5° de álcool equilibrados o tornam um néctar muito sedutor e envolvente. A harmonização é divina com queijo tipo roquefort e um bom *fois gras*.

Até a próxima taça!