



MÓDULO 10 - O TERROIR.

O terroir representa o conjunto de fatores naturais que caracterizam um vinhedo, ou seja, o seu solo, a natureza e a estrutura desse solo, a sua exposição, a sua orientação, a sua topografia e o clima, assim como o microclima que lhe está associado.

O SOLO

Que traz o solo à videira?

O solo é o suporte das raízes, o meio em que elas vivem e o reservatório onde vão buscar água e elementos nutritivos. Resultado da alteração das rochas, o solo encontra-se sempre em transformação. O solo pode ser definido em relação a:

- seu teor de elementos fertilizantes:

Intervém no vigor da videira: os solos muito ricos proporcionam um grande vigor, mas pode dar origem a falta de maturidade das uvas e, conseqüentemente, a vinhos mal constituídos. Ao contrário, os solos fracos e pouco profundos limitam naturalmente os rendimentos das videiras, a qual produzindo uvas mais ricas dá origem a vinhos mais concentrados.

- sua estrutura:

Isto significa a disposição dos diferentes elementos no solo, se este contém pedras e está bem arejado ou se, pelo contrário, é muito compacto e denso. A estrutura desempenha um papel muito importante, principalmente a nível do sistema radicular da vinha: os solos pedregosos e arejados podem permitir que as raízes atinjam uma profundidade de vários metros. Por exemplo, os terrenos gravíticos-arenosos do Médoc. Ao contrário, em terrenos argilosos e calcários compactos, o enraizamento não ultrapassa senão alguns centímetros. Por exemplo, os solos argilosos do Pomerol.

- sua composição mineral:

Resulta da origem geológica. Embora muitos terrenos assentem em rochas que contêm calcário ativo, na França os vinhos de qualidade são produzidos a partir de uma grande variedade de solos: não só terrenos de xistos, greda, calcário, aluviões gravíticos-arenosos, como também de granitos, margas e argilas...

- sua cor:

Terá uma certa incidência na radiação solar. Por exemplo, o solo vermelho muito pedregoso dos Costières de Nîmes aquecerá mais rapidamente do que um solo de cor clara.

É possível indicar um elemento do solo que por si só seja responsável pela qualidade dos vinhos?

No estado atual dos nossos conhecimentos, é impossível estabelecer a correlação entre qualidade dos vinhos e o teor dos solos neste ou naquele elemento nutritivo ou mineral. No entanto, pode constatar-se que, de uma maneira geral, os solos dos melhores terrenos caracterizam-se por uma porosidade elevada que, ao permitir uma drenagem rápida das águas pluviais, evita assim a sua estagnação ao nível das raízes.

O CLIMA

A videira pode adaptar-se a diversas condições climáticas. No entanto, devido ao fato de ser sensível às geadas e de ter necessidade de calor para que as suas uvas amadureçam, obtém melhores resultados em zonas relativamente quentes de clima temperado.

Os fatores climáticos**O sol**

Determina a cor dos vinhos: é preciso mais quantidade de energia luminosa para assegurar a síntese de matérias colorantes vermelhas do que para fabricar os açúcares das uvas. Esta é a razão pela qual se produzem, preferencialmente, vinhos brancos no norte (Alsácia, Chablis, Champagne) e vinhos tintos colorados e carnudos no sul.

A água

Tem influência na quantidade e na qualidade da vindima. Determinante para o vinhedo é a quantidade de água pluviais e, principalmente, a sua distribuição ao longo do ano e a sua forma (chuvas regulares ou tempestades). Conforme a época em que as chuvas ocorrem, a reação da videira será diferente.

As temperaturas

É necessário que a média anual de temperatura seja suficientemente elevada, dado que, por um lado, as geadas são prejudiciais a videira e, por outro, porque a videira precisa de calor, sobretudo durante o seu ciclo vegetativo, de modo a proporcionar às suas uvas uma completa maturidade.

As múltiplas influências climáticas

O relevo

Em geral, os melhores terrenos encontram-se situados em declives mais ou menos acentuados (encostas, cumes...), fato que favorece a ação dos raios solares e a boa maturação das uvas. Permite não só uma melhor proteção contra as geadas, como uma drenagem natural das águas pluviais.

A exposição

As exposições sul e sudeste são muito favoráveis, uma vez que permite a videira receber uma boa exposição ao sol. Por exemplo, o vinhedo da Borgonha, orientado a leste beneficia dos raios do sol nascente que aquecem progressivamente o solo, protegendo-o das chuvas e dos ventos do oeste.

A altitude e o ambiente

À medida que se sobe, a temperatura diminui 0,6° C a cada 100 metros, o que modifica o comportamento da videira. A presença de maciços montanhosos próximos de um vinhedo pode igualmente refrescar o clima e originar uma maturidade mais tardia das uvas. Ao contrário, a presença de massas de água (lagos, rios...) desempenha um papel de regularizador térmico. Por fim, a proximidade de florestas constitui muitas vezes um abrigo contra os ventos frios, como é o caso, por exemplo, do vinhedo da Alsace, que está protegido pela floresta dos Vosges.