



Os sentidos do *Terroir*

Wagner Gabardo¹

Resumo

Se há duas décadas o enfoque do turismo gastronômico eram os pratos típicos e sua oferta em restaurantes e festejos populares, hoje parece estar direcionado aos chamados alimentos de origem, aqueles cujo vínculo territorial é determinante na tipicidade e qualidade destes produtos. Seria uma resposta à industrialização e ao conseqüente distanciamento da cadeia produtiva alimentar e os impactos socioambientais que dela derivam? Ou uma oportunidade do mercado para valorizar alimentos produzidos em escala local e artesanal no meio rural? Qual seja o motivo, o fato é que emergem no cenário gastronômico brasileiro experiências que valorizam alimentos de *terroir*: seja no enoturismo, no oliviturismo, no turismo do queijo, cacau e café. Ditos alimentos tem conquistado um crescente reconhecimento via indicações geográficas. Visto a atualidade do tema, cabe refletirmos sobre a noção de *terroir*, termo francês que funda, no imaginário ocidental, o ideal da França como nação gastronômica portadora de incontáveis alimentos de origem de alto valor agregado. O objetivo desta pesquisa é, portanto, investigar sobre as origens do termo *terroir*, suas diferentes epistemologias a partir do contexto no qual ele surge: a vitivinicultura. Propõe-se uma discussão teórica, a partir de revisão narrativa e análise crítica de literatura sobre o tema com o intuito de compreender os sentidos da palavra *terroir*. Sentidos enquanto significados, enquanto movimentos no espaço e tempo e enquanto sensibilidades que esta expressão convoca. Ao longo do percurso histórico-geográfico observa-se que os primeiros usos da expressão *terroir* eram metafóricos e depreciativos, usados para se referir à rusticidade e a falta de sofisticação dos camponeses franceses. Tal conotação se inverteria efetivamente apenas no período pós guerras, mesma época na qual o Instituto Nacional das Denominações de Origem (INAO) é criado na França, e a definição de um produto alimentar de origem adquire contornos precisos. Pouco tempo depois, as características ambientais e os saberes-fazeres - definidos como usos locais, leais e constantes das técnicas agrícolas - se tornam insuficientes em garantir a tipicidade e qualidade do vinhos, e se inclui a degustação dos produtos como critério de legitimação. Critérios estes que sempre estiveram em disputa por diferentes áreas do conhecimento na busca por estabelecer as fronteiras de cada *terroir*, notadamente fluídas: histórico-culturais, econômicas, geológicas, climáticas, etc. *Terroir* sempre esteve à mesa, para ser degustado e discutido, revelando saberes e cultivando sabores. Espera-se com este trabalho aportar às pesquisas do Turismo Gastronômico e da Geografia dos Sabores brasileiras reflexões sobre o(s) sentido(s) do *terroir* e o alcance que o o termo possa ter.

Palavras-chave: *Terroir*; origem; sabor; vitivinicultura; indicações geográficas.

¹ Doutorando em Geografia (UFPR); Mestre e Bacharel em Turismo (UFPR). Tecnólogo Sommelier (CAVE). <http://lattes.cnpq.br/7774105390617368> wgabardo@gmail.com. Agradecimento à CAPES pelo apoio financeiro à pesquisa.