



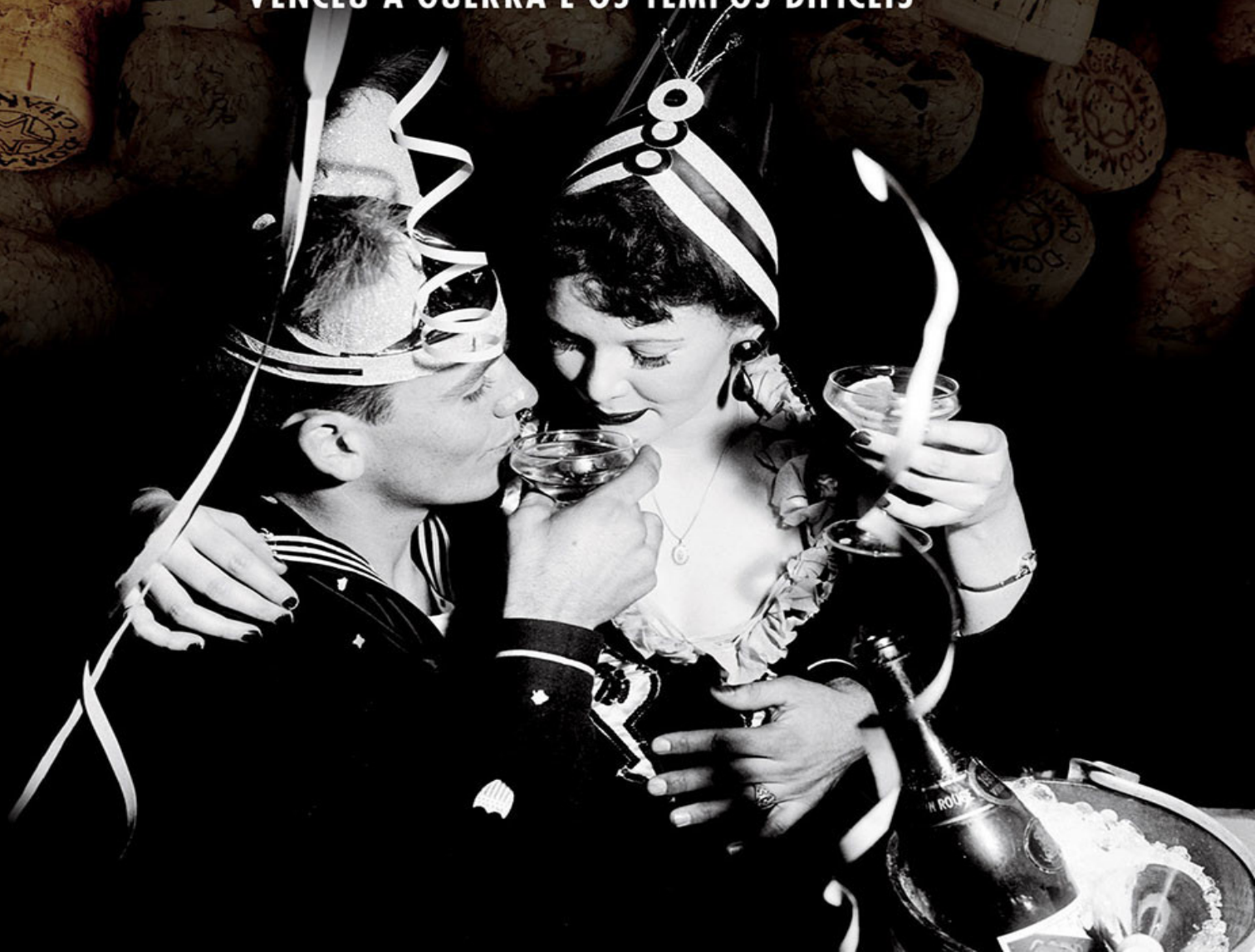
DON & PETIE KLDSTRUP

autores do best-seller Vinho & Guerra

Champanhe

JORGE ZAHAR EDITOR

COMO O MAIS SOFISTICADO DOS VINHOS
VENCEU A GUERRA E OS TEMPOS DIFÍCEIS



DADOS DE COPYRIGHT

Sobre a obra:

A presente obra é disponibilizada pela equipe [X Livros](#) e seus diversos parceiros, com o objetivo de disponibilizar conteúdo para uso parcial em pesquisas e estudos acadêmicos, bem como o simples teste da qualidade da obra, com o fim exclusivo de compra futura.

É expressamente proibida e totalmente repudiável a venda, aluguel, ou quaisquer uso comercial do presente conteúdo

Sobre nós:

O [X Livros](#) e seus parceiros disponibilizam conteúdo de domínio público e propriedade intelectual de forma totalmente gratuita, por acreditar que o conhecimento e a educação devem ser acessíveis e livres a toda e qualquer pessoa. Você pode encontrar mais obras em nosso site: xlivros.com ou em qualquer um dos sites parceiros apresentados neste link.

Quando o mundo estiver unido na busca do conhecimento, e não lutando por dinheiro e poder, então nossa sociedade enfim evoluirá a um novo nível.



Don e Petie Kladstrup

Champanhe

*Como o mais sofisticado dos vinhos
venceu a guerra e os tempos difíceis*

Tradução:
Marina Slade Oliveira



Para os viticultores e os fabricantes do champanhe,
cujos sofrimentos e sacrifícios trouxeram tanta alegria para o mundo.

SUMÁRIO

≈ Introdução ≈

Este solo sagrado

≈ 1º Capítulo ≈

O monarca e o monge

≈ 2º Capítulo ≈

Os homens das máscaras de ferro

≈ 3º Capítulo ≈

No topo das horas douradas

≈ 4º Capítulo ≈

Tudo que brilha

≈ 5º Capítulo ≈

Quando Marne bebeu champanhe

≈ 6º Capítulo ≈

Subindo as encostas sangrentas

≈ 7º Capítulo ≈

No subterrâneo, sob o fogo

≈ 8º Capítulo ≈

Sem tambores nem trombetas

≈ 9º Capítulo ≈

Quando as bolhas estouram

≈ Epílogo ≈

Os bravos vinhos

≈ Notas ≈

≈ Bibliografia ≈

≈ Agradecimentos ≈

~ INTRODUÇÃO ~

Este solo sagrado



HAVIAM DESCRITO O LUGAR como um dos mais agradáveis da Champagne. Disseram que atravessando um riacho e depois um bosque pouco denso, encontraríamos uma clareira encantadora. Parecia um lugar perfeito para um piquenique. Então nos abastecemos com uma fatia de patê, um naco de queijo, uma baguete fresquinha e partimos. E, claro, levamos também uma garrafa de champanhe gelado.

A névoa da manhã se desfazia quando nos aproximamos do nosso destino. Ouvimos, ao longe, os sinos da igreja da vila agrícola de La Cheppe. Passava um pouco das nove horas. Apenas duas horas atrás, estávamos em Paris. Agora, enquanto estacionávamos o carro e seguíamos por entre as árvores, nos sentíamos transportados para outro mundo.

Tínhamos diante de nós o local do antigo acampamento de Átila, o rei dos hunos. Por um momento ficamos surpresos. Não era o lugar pequeno e bonito que havíamos imaginado, mas uma planície ampla e oval, de cerca de 800m de comprimento, rodeada

por muralhas de barro. O local estava totalmente vazio, como um campo não cultivado. Nada se movimentava, a não ser três cervos que dispararam para longe assim que nos avistaram.

Ali, naquele cenário tranqüilo, num 21 de setembro já da era cristã, Átila, o rei dos hunos, general de lendária crueldade, reuniu seu exército de setecentos mil homens e exortou-os: "Mais um ataque e sereis donos do mundo inteiro."

O rugido de aprovação, em resposta, deve ter enchido de temor os corações de seus inimigos gauleses, visigodos e francos, que haviam se aliado aos romanos para enfrentar aquele terrível perigo do Oriente.

O que se seguiu foi uma das batalhas mais sangrentas da história. Em um único dia, mais de duzentos mil homens foram massacrados e seus corpos despedaçados ficaram espalhados pelas encostas e campos da Champagne. Átila e seu exército fugiram. Antes da batalha, ele havia jurado que por onde quer que seu "cavalo passasse, nada mais cresceria".¹

Ele estava errado. As fortificações que cercavam o que fora o acampamento encontravam-se agora cheias de mato, amieiros e freixos. No terreno abaixo, groselheiras e viburnos disputavam o que restava de luz.

Por um caminho cheio de raízes, subimos até o topo das muralhas e começamos a andar, desviando de galhos e arbustos espinhentos enquanto tentávamos imaginar como teria sido aquele dia, tanto tempo atrás. Concluimos que não havia lugar mais inadequado para um piquenique. E, logo depois, que não havia lugar melhor para tentar harmonizar o champanhe, vinho que é o símbolo da amizade e da comemoração, com a Champagne, talvez a região da Terra mais banhada em sangue.

Observem que a Guerra dos Cem Anos, a Guerra dos Trinta Anos, uma série de lutas religiosas, uma guerra civil desleal chamada La Fronde, as guerras napoleônicas, as guerras pela sucessão espanhola, quase todas foram travadas principalmente na Champagne. E, mesmo antes dessas guerras, a região havia sido saqueada por tribos bárbaras do Oriente, como os teutões, os cimbrós, os vândalos e os godos. Depois deles vieram os romanos,

que, por volta do ano 52 a. C., conseguiram conquistar toda a Gália e incorporá-la, junto com a Champagne, a seu império. “Desde os tempos imemoriais”, afirmou um historiador, “a Champagne sofreu uma dose excessiva de invasões.”

Felizmente, os romanos exerceram uma influência mais civilizadora que seus predecessores. Eles plantaram as primeiras vinhas e extraíram pedras calcárias para a construção de templos e estradas. As minas que eles deixaram para trás seriam redescobertas séculos depois e transformadas nas enormes caves hoje usadas para estocar e envelhecer o champanhe.

Os romanos também trouxeram suas leis, uma das quais estabelecia punição para quem invadisse ou danificasse a vinha de seu vizinho. Os francos iriam incorporar essa determinação à lei sálica gerações depois.

Nem mesmo os romanos, entretanto, puderam controlar a Mãe Natureza. Quando o Vesúvio entrou em erupção em 79 d. C., ele não destruiu somente Pompéia, mas também soterrou os melhores vinhedos de Roma. Da noite para o dia, o vinho tornou-se escasso por todo o Império, e o imperador Domiciano ordenou que grandes extensões de terra usadas para o plantio de cereais fossem transformadas em vinhedos. Então, em vez de escassez de vinho, os romanos enfrentaram a escassez de pão.

Na tentativa de superar a crise, o imperador decretou que todos os vinhedos da Champagne fossem arrancados e transformados em campos de trigo. Com as legiões romanas aquarteladas em suas terras, o povo não teve outra escolha senão obedecer.

Dois séculos se passariam antes que outro imperador – que coincidentemente era filho de um jardineiro – revogasse o decreto. O imperador Probo não apenas deu permissão para que o povo da Champagne plantasse novamente as vinhas, mas também enviou legionários romanos para ajudar na tarefa.

Ponderávamos sobre tudo isso enquanto dávamos a volta por cima das muralhas do campo de Átila. O percurso durou mais ou menos duas horas. Exaustos, famintos e sedentos, mal podíamos esperar para desembrulhar nosso farnel.

Quando estendemos a toalha e abrimos a garrafa de champanhe, começamos a sentir que estava tudo certo. O champanhe, que é masculino também em francês, parecia o complemento ideal para o ambiente agreste da Champagne, a província, que é feminina. Um par perfeito, concluímos: inseparável e unido pela força, alegria e elegância.

Nada sobre o champanhe, entretanto, é simples e direto: sua história é cheia de ironia. Isso dá aos nativos da região o que um escritor chamou de "tendência à contradição".² Precisa-se de um solo pobre para produzir bom champanhe; usam-se uvas pretas para fazer vinho branco; um cego via estrelas; o homem que dizem ter colocado bolhas no champanhe na verdade trabalhou a maior parte da vida para eliminá-las.

A maior de todas as ironias, entretanto, é a Champagne, onde ocorreram algumas das batalhas mais amargas da humanidade, ter sido o local de nascimento de um vinho que o mundo inteiro identifica com momentos felizes e amizade.



ESSAS IRONIAS SÃO PARCIALMENTE responsáveis pela aura de mistério e romance que envolve o champanhe. O que o champanhe tem? O som da palavra já é como o toque de uma varinha mágica: as pessoas começam a sorrir, relaxar e até fantasiar. Com certeza, nenhum outro vinho prestou-se tanto à poesia, à arte e ao exagero. Casanova o considerava um "equipamento essencial à sedução". Coco Chanel disse que o bebia somente em duas ocasiões: quando estava apaixonada e quando não estava apaixonada. Lily Bollinger, uma das grandes damas da Champagne, foi além. "Bebo champanhe quando estou alegre e quando estou triste. Algumas vezes, bebo quando estou sozinha. Se estou acompanhada, considero-o obrigatório. Bebo uns golinhos quando estou com fome. Fora isso, não toco nele – a não ser, é claro, que esteja com sede."

Parece que todo o mundo tem sua hora preferida de beber champanhe. Patrick Forbes, o grande conhecedor e historiador do champanhe, disse preferi-lo às onze e meia da manhã, quando seu paladar ainda estava puro e ele conseguia sentir todas as nuances e saborear cada uma das borbulhas. Quando perguntamos a Philippe Bourguignon, um dos maiores sommeliers do mundo, qual considerava ser o melhor horário para beber champanhe, ele respondeu: “Quando termino de cortar a grama.” No filme *Carta de uma desconhecida*, de 1948, Joan Fontaine diz, sonhadora, para Louis Jourdan: “O champanhe é muito mais saboroso depois da meia-noite, você não acha?”

E temos ainda Oscar Wilde, que, chegando à França, disse aos funcionários da alfândega: “Nada tenho a declarar senão o meu gênio.” Sobre o champanhe, ele afirmou: “S as pessoas sem imaginação não conseguem encontrar um motivo para beber champanhe.”

Há séculos o champanhe tem sido usado em casamentos e batizados, em lançamentos de navios, em corridas de carros – sendo derramado sobre a multidão – e na chegada do Ano-Novo. É uma tradição tão antiga que um poeta inglês sugeriu que até Adão deve ter usado champanhe em suas comemorações. Thomas Augustine Daly escreveu em seu poema “A primeira noite de Ano-Novo”:

Disse o homem, o número um e único –
primeiro cavalheiro na Terra:

— Que tal uma diversãozinha?

Vem, vamos nos alegrar um pouco!

— Vamos a uma boate elegante,
ele disse, tomar champanhe.

Mas ela: — Podemos ficar em casa,
e mesmo assim gerar Caim.^{3a}

Há muito, têm-se atribuído ao champanhe benefícios para a saúde. Na década de 1930, a comunidade médica francesa afirmou sua eficiência no combate à depressão e na proteção contra doenças infecciosas como a febre tifóide e a c lera. Cinquenta anos

antes, o Chanceler de Ferro Otto von Bismarck, da Alemanha, vítima de flatulência crônica, declarou que o champanhe ajudava a “livrá-lo dos ventos”. Winston Churchill disse que a bebida “tornava sua inteligência mais ágil”. Ele também o usou para arregimentar seus companheiros durante a Primeira Guerra Mundial. “Lembrem-se, cavalheiros”, disse, “não é só pela França que estamos lutando, é pela Champagne também!”

Mas dificilmente foi essa a primeira vez em que o champanhe desempenhou um papel central na história mundial. Durante o Grande Cisma, quando havia um papa em Roma e outro na França, o sacro imperador romano, rei Venceslau da Boêmia, foi a Reims discutir com Carlos VI o fim daquela cisão. O imperador, no entanto, tomou tanto champanhe e ficou tão embriagado que não conseguiu se levantar para ir à reunião. Como essa situação persistiu por vários dias, o rei francês finalmente enviou dois duques da família real para carregar Venceslau até o lugar do encontro. Venceslau, porém, continuava tão alcoolizado que assinou sem ler todos os papéis que Carlos VI colocou na sua frente. O resultado disso foi que o papa permaneceu em Avignon, em seu “cativeiro babilônico”, e o cisma continuou.⁴

Diante dos fatos relatados, pode haver a tentação de colocar de lado o champanhe como algo frívolo e sem importância. Afinal de contas, o que dizer de um vinho identificado como espumante, borbulhante ou até mesmo água que provoca o riso? A verdade é que o champanhe é um vinho tão sério e complexo como qualquer outro. É também o mais difícil de fabricar, como nós depressa percebemos quando fomos convidados por Claude Taittinger, presidente e diretor geral da Taittinger Champagne, para uma degustação.

Claude, como costuma fazer todos os anos, havia reunido o que chamou de “círculo restrito” de amigos, que incluía viticultores, produtores e outros profissionais do ramo. Somando aproximadamente quarenta pessoas, lá estavam alguns dos paladares mais apurados da Champagne. A degustação envolvia cerca de vinte novos vinhos da safra anterior, de diferentes vinhedos e vilas, que seriam misturados na fabricação do

champanhe Taittinger, safra 2004, e também de sua marca de prestígio, o Comtes de Champagne.

Raramente uma garrafa de champanhe é feita de um só vinho; com frequência é a mistura de uns trinta ou quarenta, sendo o produto final, ou *cuvée*, melhor que cada um deles tomados individualmente. “Misturar”, disse Taittinger, “é um pouco como o que faz o artista. Você não sabe quantas cores vai precisar quando começa um quadro. Pega um pouco de vermelho daqui e um pouco de amarelo dali. Algumas vezes, precisa tornar o vermelho mais claro e o amarelo mais escuro para chegar ao sentimento que deseja transmitir.”

Já havíamos ido a outras degustações, mas nunca a uma como aquela, e nos sentíamos um pouco intimidados. Foi na antiga casa dos condes da Champagne, que governaram a província na Idade Média, em Reims. Um desses condes foi Teobaldo IV, que introduziu a ancestral da uva chardonnay na região quando retornou das Cruzadas.

A degustação, segundo a definição de Taittinger, era como “uma missa solene, uma oportunidade de reafirmar, em um cenário majestoso, nosso compromisso com um conceito específico de champanhe”.

Foram arrumadas duas mesas compridas, cada uma delas com várias fileiras de taças cheias de vinho branco, a maioria dos quais tinha apenas um vestígio de efervescência. Metade dos vinhos era chardonnay e o restante era pinot noir.

À medida que cada um deles era experimentado, Taittinger colhia as impressões. Ao contrário das outras pessoas ali, nós não sabíamos como devíamos reagir. Já havíamos experimentado muito champanhe ao longo dos anos, mas nunca suas partes constituintes. As nuances nos escapavam. Depois de uma prova, Taittinger perguntou a Don o que havia achado. Houve um momento de pânico em que ele se atrapalhou, procurando as palavras. Finalmente, deixou escapar: “Na verdade, não estou sentindo nenhum gosto!”

Taittinger, elegantemente, afastou de Don o foco da discussão, observando que eram necessários anos de experiência para

descrever vinhos e identificar diferenças sutis entre eles. “Como discernir mais corpo aqui, mais caráter ali e, algumas vezes, até mais alma?”, ele perguntou. “Como separar, em um buquê, os aromas sutis de chá, semente de anis, baunilha, pêssego, trigo e, até mesmo, de tabaco da Virgínia e trufa? Onde buscar adjetivos apropriados a partir de palavras como seduzir, encantar, cálido, profundo, impertinente, sereno, quando os vinhos em si não têm tais pretensões?”

É desnecessário dizer que o nosso objetivo neste livro não é tentar responder às perguntas de Taittinger. Nosso livro não é sobre degustação nem sobre os tecnicismos da fabricação do champanhe. É mais uma homenagem, quem sabe até uma carta de amor. Conta a história de como uma pequena comunidade, vivendo em um ambiente árido e submetida a séculos de invasões, venceu uma série de adversidades para criar o vinho efervescente mais importante do mundo.



ESSA HISTÓRIA COMEÇOU há muito tempo, quando, no século V, um chefe guerreiro franco, chamado Clóvis, expulsou os romanos e constituiu um reino ao redor de Reims. Seu reino, entretanto, foi logo invadido por mais uma tribo germânica. Quando a derrota já parecia inevitável, a noiva de Clóvis, que era cristã, foi até ele e insistiu que implorasse ajuda ao Deus no qual ela acreditava. Clóvis, que era pagão, estava desesperado e jurou que, se aquele Deus lhe concedesse a vitória, ele se tornaria cristão. Milagrosamente, seus exércitos se imbuíram de um espírito de luta renovado e puseram em fuga o inimigo.

Clóvis manteve sua palavra. No Natal de 496, ele e mais três mil soldados de seu exército foram até Reims para ser batizados. A igreja estava tão abarrotada de gente que o bispo, Saint-Rémi, não conseguia alcançar o santo óleo para ungir Clóvis. Como que por

acaso, uma pomba branca apareceu naquele momento e levou o frasco de leo para o bispo.⁵

Se a história foi sendo aumentada com o passar dos séculos, uma coisa é certa: ao batizado, seguiu-se um banquete suntuoso. O vinho servido era champanhe ou, para ser mais preciso, o vinho da Champagne. Naquela época, o champanhe era vermelho, não tinha borbulhas e, em geral, era turvo. A bebida efervescente de brilho estelar que desfrutamos hoje só surgiria séculos depois.

No entanto, estava consolidada a fama do champanhe como bebida comemorativa. Dali em diante, quase todos os reis da França insistiram em ser coroados em Reims e em comemorar com champanhe.

Crises e conflitos, porém, nunca abandonaram a região. No século X, Reims sofreu quatro cercos em sessenta anos, enquanto Épernay foi saqueada meia dúzia de vezes e teve todos os seus vinhedos queimados. Depois vieram as Cruzadas, que levaram os homens fisicamente capazes da Champagne; e, em seguida, a peste negra, que, no século XIV, dizimou metade da população da Europa.

Os séculos seguintes testemunharam uma guerra sangrenta depois da outra, mas todas as vezes o champanhe e a Champagne, de algum jeito, lograram sobreviver.

Na Primeira Guerra Mundial, quase não conseguiram. De todos os momentos terríveis da longa história da Champagne, nenhum foi tão catastrófico quanto esse. Foi o período mais sombrio da região.

Ironicamente, entretanto, foi também o mais brilhante, porque quando tudo parecia perdido, o povo da Champagne encontrou força e vontade para resistir. Para poder avaliar o que enfrentaram e como milagrosamente sobreviveram, chegamos à conclusão de que tínhamos que procurar entender melhor a própria guerra.

A Grande Guerra, como é chamada pelos franceses, foi uma catástrofe que atingiu praticamente todas as famílias da França. Um jovem capitão do exército descreveu-a em seu diário da melhor forma: "Será que a França esquecerá depressa seu milhão e meio de mortos, seu milhão de mutilados, suas cidades destruídas? Será que as mães que choram seus filhos subitamente enxugarão as

lágrimas? Será que os órfãos vão deixar de ser órfãos e as viúvas de ser viúvas?" O nome desse jovem oficial é Charles de Gaulle.⁶

Suas palavras nos emocionaram, mas nossas perguntas persistiram. O que torna a Primeira Guerra tão diferente das outras? Por que, depois de tantas gerações, a Grande Guerra ainda nos persegue? Será pelo testemunho dos soldados que viram seus companheiros "abertos dos ombros aos quadris, como carcaças de animais na vitrine de um açougue"?⁷ Será pelas fortes imagens de combate em trincheiras evocadas por poetas como James H. Knight-Adkin em "Terra de Ninguém"?

Mas a Terra de Ninguém é uma visão fantasmagórica
quando patrulhas se arrastam na calada da noite;
boche ou inglês, belga ou francês,
você aposta com a morte quando cruza a trincheira.

Talvez nenhuma morte ilustre tão bem a carnificina sem sentido quanto a do príncipe Henri de Polignac, um oficial de carreira do exército cuja família era dona da casa produtora de champanhe Pommery & Greno. "Ele foi uma daquelas poucas pessoas que sabem a hora em que vão morrer", lembrou seu neto, o príncipe Alain de Polignac.

Henri recebeu a ordem de comandar uma investida fora das trincheiras, contra armas alemãs posicionadas em um morro. Quando ele falou com o quartel-general pelo rádio e disse que era impossível, que não havia território a ser tomado, e que sua unidade inteira seria aniquilada, responderam-lhe: "As ordens são essas." A primeira leva de homens foi dizimada. Henri entrou em contato com o quartel-general novamente, pedindo que revissem as ordens. Recusaram. Uma segunda leva teve a mesma sorte.

Agora era a vez de Henri, mas, nesse momento, o rádio tinha parado de funcionar. Depois de preparar seus homens, ele se colocou à frente e deu o sinal de atacar. Eles foram exterminados da mesma forma que os dois primeiros grupos de soldados. "Meu avô foi um dos primeiros a serem mortos", disse o príncipe Alain, apontando com o dedo indicador o centro de sua testa para mostrar onde o avô havia levado um tiro. "O último homem havia acabado

de ser atingido quando chegou um mensageiro a cavalo com ordens para suspender o ataque.”

Na Champagne, onde ocorreram os maiores embates da Grande Guerra, as pessoas falam em “dever de memória”. Apenas uma vila em toda a França não perdeu nenhum de seus cidadãos. Isso explica por que, por menor que seja a vila, sempre existe um monumento em homenagem aos que morreram na guerra. Todo ano, cerimônias são celebradas e grinaldas de flores são colocadas nesses monumentos.

Por todos os lugares que passamos, as pessoas retornavam ao mesmo tema: a extraordinária quantidade de sangue derramado. “A Segunda Guerra Mundial”, diziam, “foi terrível, sim, mas não foi nada em comparação com a Grande Guerra.”

Em Compiègne, uma clareira no meio da floresta onde foi assinado o armistício, visitamos um pequeno museu. Nele havia uma bancada com estereoscópios, antigos instrumentos visuais que transformam fotos em imagens tridimensionais – o tipo de objeto facilmente encontrado na sala de visitas de nossos avós.

Embora tenhamos crescido assistindo a filmes na TV sobre o Vietnã e estivéssemos acostumados com documentários sobre a Segunda Guerra, não estávamos preparados para as fotos que surgiram diante de nós: soldados extenuados dentro de trincheiras cheias de lama, outros cobertos com uma poeira branca como giz que os fazia parecer fantasmas, cidades e aldeias reduzidas a escombros, campos e vinhedos atravessados por arame farpado e tão atingidos pela artilharia que mais pareciam uma paisagem lunar.

E então vimos os corpos. Alguns colocados em pilhas altas sobre o chão gelado, brancos de neve; outros ficaram onde haviam caído, ao lado de seus companheiros que permaneciam de pé, pálidos e impotentes.

Perto do museu, havia um velho vagão de trem. Dentro dele, uma mesa comprida de mogno escuro com cadeiras e placas com nomes. Tudo exatamente como estava às onze horas do dia onze do décimo primeiro mês do ano de 1918, quando os Aliados

aceitaram a rendição da Alemanha. Olhamos em silêncio e quase pudemos sentir os fantasmas.

E, então, conhecemos um fantasma vivo. Seu nome era Marcel Savonnet e ele ia fazer cento e seis anos. Savonnet era o último *poilu*, o último habitante da Champagne que havia lutado na Primeira Guerra. *Poilu* era como os soldados franceses chamavam a si próprios, e significa cabeludo, em referência à aparência descuidada, não barbeada, que adquiriam nos longos meses de trincheira. Como Sansão, eles afirmavam que seus longos cabelos lhes davam força.

O homem que encontramos, porém, assemelhava-se a uma aparição: era um fiapo de gente que mal chegava a um metro e meio de altura, com a cabeça curvada, movimentando-se devagar com a ajuda de um andador. Conhecemos Savonnet em sua casa em Troyes, antiga capital da Champagne. Sua sala de visitas era decorada com medalhas e diplomas de menção honrosa.

Savonnet ficou à vontade na poltrona, levantou a cabeça e começou a falar com uma voz que era pouco mais que um sussurro. Tinha dezoito anos quando, em 1917, foi mandado para Verdun. “Era um açougue”, disse. “Chovia morte todos os dias, cada dia mais corpos.” Savonnet parava com frequência e seus olhos se fechavam devagar. Então, quando supúnhamos que tinha caído no sono, ele continuava. “Hoje em dia, pode-se ter uma idéia geral da guerra, compor um grande quadro, mas nós não podíamos. Cada soldado tinha um cantinho seu, uma visão estreita do que estava acontecendo. Ficávamos isolados e tudo em que pensávamos era continuar vivos.”

Vimos que Savonnet estava ficando cansado e nos levantamos para ir embora. Ele ergueu a cabeça pela última vez.

— “Obrigado por lembrar de nós”, disse. “Obrigado por não esquecer.”



MARCEL SAVONNET COMEMOROU seu centésimo sexto aniversário em 22 de março de 2004. Foi uma comemoração tranqüila em casa, com a família e alguns goles de champanhe. Alguns meses depois, ligamos para saber como estava. Seu filho atendeu o telefone. “Meu pai nos deixou no dia 1º de novembro”, disse. “Foi um final rápido, mas depois de uma vida como a que ele teve...”

O filho de Savonnet não terminou. Nem precisava fazê-lo.

Por fim, começávamos a entender. Com a morte de Savonnet, não dizíamos simplesmente adeus a um velho soldado; nos despedíamos de um dos últimos elos com uma era que desaparecia.

Era uma época, como disse o historiador Correlli Barnett, em que as pessoas acreditavam em uma causa e estavam “dispostas a morrer, se preciso fosse, pelo rei e pelo país, pelo Kaiser e pela mãe-pátria, ou *La Patrie*”.⁸ Eles pautavam sua vida pelo companheirismo, a disciplina e a coragem, virtudes que lhes permitiam triunfar sobre grandes adversidades.

Em nenhum lugar isso foi mais verdadeiro que na Champagne. Como nos disse um fabricante de champanhe: “Há uma lei da natureza segundo a qual os melhores produtos sempre crescem sob condições um tanto inadequadas, porque assim são forçados a se superar.”

Assim se deu com o povo da Champagne, e a Primeira Guerra Mundial foi seu momento decisivo, o momento crucial em que se forjou o champanhe. Foi literalmente uma prova de fogo, na qual a indústria do champanhe quase foi destruída, e a coragem e a dedicação dos *champenois* foram testadas como nunca.

Porque os *champenois* passaram por essa prova, juntamente com tantas outras através dos séculos, é que o champanhe tem uma posição única. É o que dá ao champanhe uma qualidade quase mística, uma sedução que cativou o coração e a imaginação das pessoas em todo o mundo – e nos deu incentivo e inspiração para tentar explicar como isso tudo começou.

^a Em inglês, a expressão “raising Cain” significa provocar desordem, criar confusão. (N.T.)

~ 1º CAPÍTULO ~

O monarca e o monge



NASCERAM E MORRERAM no mesmo ano, mas, apesar disso, não poderiam ser mais diferentes. Um vivia no luxo absoluto; o outro, em rigorosa pobreza. Um se orgulhava de seus cachos longos; o outro, rapava a cabeça. Um usava saltos altos vermelhos, enquanto o outro usava sandálias simples. Um se vestia de seda e veludo; o outro, de linho marrom e grosseiro.

Mas Luís XIV e Dom Pérignon tinham uma coisa em comum: ambos amavam champanhe ou, mais precisamente, o vinho que se tornaria champanhe. Apesar de suas diferenças, ninguém fez mais para lançar essa bebida em sua trajetória de fama e glória que esses dois.

No começo, porém, não havia o champanhe. Champagne não era um vinho; era um lugar, uma região conhecida principalmente pela lã de qualidade. Se os camponeses possuíam terra sobrando, às vezes plantavam videiras e faziam vinho para suplementar sua dieta ou ganhar um dinheiro a mais. Esse vinho era tão sem importância que nem tinha nome. Era confundido com outros vinhos

denominados “vinhos da Ilha de França” ou, simplesmente, “vinhos franceses”. Outras vezes, era rotulado de acordo com a cidade ou a região de onde se originava, como “vinhos de Aÿ”, “vinhos da montanha” ou “vinhos do rio”. Mas nunca era chamado de “champanhe”.

Além disso, era vermelho, mas não vermelho-escuro. Era claro, mais como a casca da cebola, de um marrom-rosado variável que as pessoas descreviam como *oeil de perdrix*, ou olho de perdiz.

O mais importante é que não tinha bolhas – não bolhas intencionais, ao menos. As bolhas eram consideradas um defeito, algo que arruinava o vinho e devia ser evitado.

Embora os romanos tivessem começado a plantar videiras e a fazer vinho na Champagne por volta de 57 a. C., foi somente no século XI que se começou a dar atenção a essa atividade fora da região. Isso aconteceu quando o filho de um viticultor de Châtillon-sur-Marne foi eleito papa, assumindo o nome de Urbano II. O novo papa ajudou muito a promover os vinhos de sua terra natal, fazendo saber que ele “os preferia a todos os outros”.¹ (Era um segredo conhecido em Roma que a melhor forma de conseguir uma audiência com Sua Santidade era apresentar-se com uma boa quantidade de vinho da Champagne.)

Mas, além disso, o papa fez algo que aumentou ainda mais a reputação do vinho da região: ele lançou as Cruzadas.

A Champagne era uma colcha de retalhos de feudos em guerra, cujos senhores mantinham a província em constante turbulência. Não havia autoridade central: uns eram leais ao rei, outros prestavam obediência ao duque de Burgundy, outros ainda honravam o imperador da Alemanha. Aqueles que possuíssem lotes de terra espalhados pela região podiam ficar submissos a cinco ou seis senhores feudais diferentes.

Esse emaranhado de lealdades levou a tantas revoltas e a tanta destruição que a Igreja finalmente se empenhou em fazer um apelo por uma “trégua de Deus”, que proibia combates durante as festas religiosas, nos dias santos e aos domingos. Dessa forma, nasceram os fins de semana.

Os fins de semana, porém, pouco adiantaram para acabar com a desordem. Em lugar de tentar reprimir a violência, a Igreja optou por canalizá-la para seus próprios objetivos.

Em 1095, o papa Urbano declarou: "Façamos com que aqueles que até hoje se mobilizaram apenas para combater seus irmãos cristãos peguem agora em armas contra os infiéis." Com essas palavras, a Primeira Cruzada começou. Seu chamado para uma guerra santa tocou em um ponto particularmente sensível de seus compatriotas *champenois*, uma vez que chefes militares e demais senhores colocaram de lado as discórdias e partiram para Jerusalém, acompanhados de seus exércitos e séqüitos.

Pela primeira vez em gerações, uma atmosfera de calma desceu sobre a região. Esvaziada de facções inimigas, a Champagne se transformou em uma "ilha de paz",² em condições de aproveitar a sua localização no cruzamento das duas maiores rotas de comércio da Europa. Uma delas passava entre os reinos franco e germânico, na direção leste-oeste; a outra se estendia do mar do Norte até o Mediterrâneo. Essas rotas fizeram da região um centro natural de comércio e contribuíram para o aparecimento de grandes feiras anuais que se estendem por semanas e atraíam negociantes de todo o continente. Havia renda da Holanda, cobertores da Bélgica, peles da Rússia, couro e ouro da Itália, espadas de aço da Espanha, azeites do Mediterrâneo e lã e linho da França.

Mas não vinho. Os vinhos da Champagne eram produzidos para consumo local e em quantidades tão pequenas que mesmo as necessidades locais muitas vezes não podiam ser atendidas. Estava fora de questão oferecê-lo para venda ou troca nas feiras. Os comerciantes que queriam levar vinho para casa tinham que viajar até Burgundy, um trajeto difícil, que durava ao menos uma semana.

No século XIII, isso começou a mudar. Os produtores de lã da Champagne, que faziam um pouco de vinho como atividade paralela, tiveram uma nova idéia. Para atrair os visitantes das feiras comerciais, eles decidiram fornecer vinho de graça.

As promoções funcionaram melhor do que os produtores jamais imaginaram. Não só venderam mais lã, como também começaram a receber encomendas de vinho. Dentro de pouco tempo, o vinho

havia ultrapassado a lã como principal produto da região. Apesar de a maioria dos compradores achar necessário “batizar” o vinho antes de bebê-lo, diluindo-o em água, pois era um tanto rústico, ainda assim eles o consideravam agradável. Melhor de tudo: era mais barato que o vinho de Burgundy.

As Cruzadas, porém, fizeram mais que proporcionar um intervalo de paz no qual a Champagne pôde explorar sua localização no encontro de duas rotas de comércio. Elas também estimularam a expansão de seus vinhedos. Uma vez que lutar nas Cruzadas era astronomicamente caro, cavaleiros, nobres e outros proprietários de terras autorizaram os camponeses a plantarem mais videiras e a produzirem mais vinho para ajudar a financiar suas expedições. Eles também fizeram testamentos. Para garantir sua salvação, os guerreiros santos estipulavam que, se não conseguissem voltar da Terra Santa, parte de suas propriedades – incluindo as vinhas – iriam para a Igreja. Muitos não voltaram e as terras de propriedade da Igreja aumentaram significativamente.

A qualidade dos vinhos da Champagne aumentou também, pois os monges eram os verdadeiros enólogos da época. Eles se dedicavam aos seus vinhos e entendiam mais de viticultura que qualquer outra pessoa. O vinho era essencial na celebração da missa, no tratamento dos doentes, na recepção aos peregrinos e a outros viajantes. E, principalmente, o vinho era um suporte financeiro para os mosteiros. Os dízimos eram pagos com uvas e vinho, que os monges podiam, por sua vez, vender ou permutar. Em suma, sem as vinhas, é difícil imaginar como os mosteiros teriam funcionado ou mesmo existido.

A abadia de Hautvillers, empoleirada nas encostas do sul da Montagne de Reims, não era exceção. Fundada no século VII, tinha ficado conhecida como um lugar com virtudes místicas, um lugar perdido no tempo. Envoltos em uma névoa azulada que freqüentemente subia da encosta, Hautvillers tinha um “extraordinário apelo para os fiéis. Rapazes acorriam para lá a fim de se tornarem monges; velhos iam até lá para morrer”.³

Uma mulher também foi para lá. Depois de morta. Seu nome era santa Helena. Era a mãe de Constantino, o primeiro imperador

cristão de Roma. Helena havia sido enterrada em Roma no século IV e era venerada por ter ajudado a salvar Jerusalém dos pagãos e por ter descoberto a Verdadeira Cruz.

Em 841, um monge de Hautvillers chamado Teutgise visitou a Cidade Eterna. Ele tinha estado doente durante muitos anos e apelado, sem resultado, a muitos santos buscando ajuda. Depois de rezar no santuário de santa Helena, contudo, ele afirmou ter-se curado milagrosamente. Por razões não esclarecidas, Teutgise roubou o corpo mumificado de santa Helena de seu mausoléu e levou-o para a Champagne, esperando que as sagradas relíquias pudessem ser reenterradas em Hautvillers.

Quando o arcebispo de Reims e o abade de Hautvillers souberam o que Teutgise havia feito, ficaram horrorizados. Temendo a ira do papa e zombando dos argumentos de Teutgise de que as relíquias tinham poderes milagrosos, se recusaram a aceitar o corpo. Os habitantes locais consideraram o fato uma farsa. Eles, na verdade, tinham preocupações maiores. Não havia chovido durante meses e as vinhas estavam murchando. “Não se preocupem”, disse Teutgise. “Se vocês jejuarem por três dias e rezarem para santa Helena, as chuvas virão e a seca terminará.” Achando que não tinham nada a perder, os camponeses concordaram.

Três dias depois, as chuvas começaram. Quando outros milagres se seguiram, o arcebispo e o abade reconsideraram sua decisão e enviaram uma delegação a Roma. O papa, ansioso por evitar um escândalo e satisfeito por arranjar um jeito de salvar as aparências, declarou que santa Helena parecia estar muito feliz em seu novo lar na França e que não devia ser perturbada. Os trabalhadores das vinhas, então no meio de uma abundante colheita, ficaram muito alegres e prometeram que, daquele dia em diante, honrariam santa Helena como sua santa padroeira.

Mas nem mesmo a presença de uma santa famosa pôde livrar o abade de Hautvillers das aflições que se seguiram às Cruzadas. À medida que os cruzados voltavam para casa, a Champagne novamente mergulhava na violência. Durante os séculos XIV e XV, cavaleiros sem terra e senhores ambiciosos lutaram por terras

enquanto bandos de foras-da-lei vagavam pelos campos, ateando fogo e saqueando. Cidades e vilas inteiras foram abandonadas. “Não restou nenhum caminho reconhecível”, disse alguém. “Não há fazendas e, com exceção de alguns bandidos, não existem homens.”

A abadia de Hautvillers foi saqueada e completamente incendiada pelo menos quatro vezes. Até as tropas francesas enviadas para protegê-la fizeram a sua parte. “Eles beberam seiscentos barris de vinho”, disse um fazendeiro que morava perto. “Cortaram árvores das matas e queimaram as portas da abadia. Não foram cães que o rei mandou para guardar seu rebanho, mas lobos.”

No final do século XVI, quase todos os monges de Hautvillers haviam fugido. “A abadia foi reduzida a quase nada”, um deles disse. “Os poucos que ficaram não conseguem cuidar dela.”⁴



EM 1634, O ABADE de Hautvillers reconheceu a derrota e colocou o monastério sob os cuidados de seus confrades de Saint-Vanne, uma abadia em Verdun. Durante os trinta anos seguintes, os monges de Saint-Vanne trabalharam incansavelmente para ressuscitar a propriedade. Os entulhos tinham que ser retirados, as construções reerguidas, as vinhas e os campos replantados; mas era um processo torturantemente lento.

Nos anos 1660, estava claro para todos que Hautvillers, a abadia que se tornara o lugar de descanso para uma santa milagrosa, precisava dela própria de um milagre. Esse milagre aconteceu em 1668, na pessoa de um jovem monge chamado Dom Pérignon.⁵

Dom Pierre Pérignon não precisava se tornar um monge. Poderia ter uma vida confortável seguindo os passos de seu pai, como oficial das cortes regionais. Como filho mais velho, ele teria sido encarregado de administrar as propriedades da família, que

incluíam várias vinhas ao redor de sua terra natal, Sainte-Menehould, uma vila pitoresca no leste da Champagne.

Quando Pierre tinha treze anos, sua família o enviou para um colégio jesuíta na cidade vizinha de Châlons-sur-Marne. Ali ele encontrou sua real vocação. Depois de cinco anos de estudos, ele anunciou que queria ser monge e ingressou em Saint-Vanne, um monastério conhecido pelo rigor da vida religiosa, bem como por seus altos padrões intelectuais. Oração e obediência total eram a ordem do dia. Havia horas certas para as refeições, para o trabalho, para as orações, para o sono e para o silêncio, e tudo isso requeria disciplina pessoal enorme e adesão estrita à regra de São Benedito: “Como o cio é inimigo da alma, os irmãos devem estar constantemente ocupados. O trabalho manual é recomendado, pois é durante esse tempo que a mente se inspira com os pensamentos mais proveitosos.”⁶

As celas em que os monges viviam eram minúsculas: estreitas e com não mais de três metros de comprimento. “Seria surpreendente se Dom Pérignon não tivesse se sentido como um pássaro na gaiola ou como um pé num sapato apertado demais”,⁷ disse um historiador. Não obstante, ele progrediu, distinguindo-se por suas profundas convicções religiosas e por sua devoção ao trabalho árduo.

Dom Pérignon tinha trinta anos quando o abade de Saint-Vanne o designou como *procureur*, ou administrador de negócios, de Hautvillers. O estado do monastério era bem diferente do que havia sido anos antes, quando outro monge o descrevera como “capaz de agradar à vista, satisfazer qualquer desejo e encantar qualquer coração”. Tudo estava decadente. A igreja, o hospital e os depósitos eram destroços; a residência estava em ruínas. Ainda em pior condição estavam as vinhas. Dom Pérignon, cujas atribuições incluíam a guarda da adega da abadia, percebeu imediatamente que a restauração da saúde de Hautvillers dependia da recuperação de suas vinhas, que já haviam sido famosas.

Essas videiras produziram vinhos celebrados em canções já no século XIII. Dizia-se que o rei Filipe Augusto encomendava especificamente os vinhos de Auviler para a mesa real. Eles

também foram servidos nas coroações de Carlos IV e Filipe VI, um século mais tarde.

Restaurar as vinhas era um trabalho árduo. As ervas daninhas e as pedras precisavam ser removidas e as sarças precisavam ser arrancadas. Um novo solo tinha que ser trazido do vale mais abaixo. Sob a orientação de Dom Pérignon, parreiras de qualidade inferior foram substituídas por outras melhores. "Eliminem as que produzem somente vinho comum", ele dizia. "Tenham como objetivo a qualidade que traz respeito e lucro."

Dom Pérignon tem sido freqüentemente reconhecido como "quem inventou o champanhe". Na verdade, ninguém inventou o champanhe; ele se inventou. Todos os vinhos começam a borbulhar quando as uvas são prensadas. Fungos da casca das uvas entram em contato com o açúcar do suco, convertendo-o em álcool e gás carbônico, num processo conhecido como fermentação. Em regiões vinícolas mais frias, como a Champagne, os fungos ficam inativos durante o inverno, antes que todo o açúcar esteja fermentado. Na primavera, eles se reativam e continuam a agir sobre o açúcar não convertido, dando origem a mais álcool e gás carbônico, que emergem sob a forma de bolhas.

Na época de Dom Pérignon, ninguém conhecia os fungos; eles permaneceriam um mistério durante mais dois séculos, até que Louis Pasteur os descobrisse. As bolhas eram consideradas um defeito, um capricho perverso da natureza, e Dom Pérignon trabalhava com afinco para eliminá-las. Um vinho efervescente era inaceitável não somente para a missa, mas também para as massas, que estavam acostumadas a beber vinho nãoespumante. Ainda assim, devido ao clima da Champagne, a fermentação era freqüentemente um problema. Os comerciantes avisavam aos consumidores: "Bebam antes da Páscoa, antes da primavera, quando o clima esquenta e o vinho começa de novo a efervescer."

Nos quarenta e sete anos em que Dom Pérignon trabalhou como chefe de adega de Hautvillers, ele nunca conseguiu eliminar totalmente as bolhas de seu vinho. Mas o que ele realizou foi muito mais importante. Estabeleceu o que muitos denominam "as regras de ouro da produção de vinho", procedimentos que ainda são

seguidos atualmente. Entre eles: usar somente as melhores uvas e descartar as que estão machucadas; podar bem as vinhas no começo da primavera para evitar a superprodução; fazer a colheita na fresca da manhã; prensar as uvas gentilmente e guardar separados os sucos resultantes de cada prensagem.

Na época, essas idéias eram radicais, contrárias à prática comum. A maioria dos viticultores produzia tantas uvas quanto possível. Mais uva significava mais vinho e mais dinheiro. Poucos percebiam, até Dom Pérignon chamar a atenção para isso, que, limitando a produção, obtinham-se uvas de maior concentração, e que, fazendo a colheita de manhã cedo, produziam-se vinhos mais delicados e finos.

Mas foi na mistura de uvas que Dom Pérignon demonstrou seu verdadeiro talento. Sua capacidade para provar é lendária. Ele era dotado de um paladar sensível e uma memória formidável para vinhos. Dizia-se que quando os trabalhadores lhe traziam uvas de diversas vinhas e vilas, ele conseguia reconhecer, “com uma segurança impressionante”,⁸ de onde cada uma procedia. O teste decisivo era juntar essas uvas, decidindo quais usar e combinando-as de forma a criar vinhos com harmonia e equilíbrio perfeitos. Nisso, Dom Pérignon não tinha rival.

Seus talentos eram tão extraordinários que não surpreende que tenham sido criados mitos sobre ele: que possuía uma receita secreta para produzir champanhe; que era cego; que, após provar champanhe espumante pela primeira vez, teria exclamado: “Provei as estrelas!”

Nada disso é verdade. Mas devido a sua sabedoria e seu poder de observação, paladar muito seguro e trabalho dedicado, Dom Pérignon conseguiu fazer vinhos melhores que todos os outros. Ele foi o primeiro na Champagne a usar rolhas para fechar as garrafas, o que era muito melhor que as cavilhas de madeira enroladas em cânhamo embebido em óleo usadas pela maioria dos produtores. Ele também se esforçava para produzir vinhos naturais, sem a adição de qualquer substância estranha. Seus vinhos eram “a perfeição combinada à simplicidade”, como afirmou um contemporâneo seu.

Muitos registros se perderam quando Hautvillers foi saqueada durante a Revolução Francesa, mas, se os poucos documentos restantes são precisos, os vinhos produzidos por Dom Pérignon, em sua maioria, eram tintos, não brancos, e definitivamente nãoespumantes. Em 1713, dois anos antes da morte do chefe de adega, foi feito um inventário dos vinhos do monastério. Relacionava várias centenas de barris de vinho tinto, uma quantidade menor de vinho branco e absolutamente nenhum vinho espumante.

Além disso, os registros da abadia mostram que quase todas as vinhas de sua propriedade eram constituídas por videiras de uvas vermelhas. Há também o fato expressivo de que a maioria das pessoas, naquela época, preferia o vinho tinto. Dom Pérignon era um homem de negócios competente demais para colocar em risco as frágeis finanças de Hautvillers tentando produzir muito vinho branco ou espumante. O que ele realmente fez foi abrir caminho para que tais vinhos fossem produzidos. Sua defesa da prensagem suave das uvas objetivava que a cor das cascas fosse eliminada ao máximo do suco, dando origem a vinhos que não fossem mais turvos, mas que se distinguissem por sua transparência.

Só existem duas cartas de próprio punho de Dom Pérignon. Uma delas acompanhou uma entrega de vinhos ao administrador da cidade de Épernay e dizia: "Senhor, estou lhe enviando vinte e seis garrafas do melhor vinho do mundo."

Ele não estava se vangloriando, mas simplesmente enunciando um fato.

Luís XIV veio ao mundo em 5 de setembro de 1638, cerca de três meses antes de Dom Pérignon. Sua chegada foi saudada com alegria e muita surpresa, pois seus pais, Luís XIII e Ana de Áustria, casados havia vinte e três anos, não tinham filhos e haviam passado a maior parte desse tempo separados.⁹

O bebê real logo chamou a atenção. Em seis meses, ele havia exaurido sete amas de leite. Seus dentes tinham nascido cedo, o que era doloroso para elas. O médico real censurou as amas por não conseguirem produzir bastante leite e transformarem a criança em um "vampiro".¹⁰ "Tudo isso é um mau presságio", disse o

embaixador sueco à corte. “Os vizinhos da França devem tomar cuidado com tanta voracidade precoce.”¹¹

Luís amava os esportes, a jardinagem e as artes. Ele gostava de dançar balé e assim poder mostrar as pernas bem-feitas. Adquiriu gosto pela companhia feminina, mas considerava as mulheres “traíçoelas, teimosas e indiscretas, objetos a serem usados”. Quando comparecia a feiras ou a outros eventos públicos, tinha prazer em manter-se incógnito. Detestava fumo, admirava os que comiam com entusiasmo e, apesar de ser um adepto da etiqueta, gostava de guerras de comida e de jogar bolinhas de pão nas mulheres.

Havia outra coisa que ele também amava: o champanhe. Ele o provara pela primeira vez em sua coroação, em Reims, quando tinha dezesseis anos. A cerimônia aconteceu na grande catedral em que os reis franceses tradicionalmente eram coroados. Foi durante a comemoração que se seguiu à coroação que Luís XIV foi apresentado aos vinhos da Champagne. “Senhor”, disse um de seus vassallos, “nós lhe oferecemos nossos vinhos, nossas peras, nossos pães de mel, nossos biscoitos e nossos corações.” O rei adolescente respondeu: “Esse, senhores, é o tipo de discurso de que eu gosto.”¹²

Nos cinquenta anos seguintes, Luís XIV raramente bebeu outra coisa a não ser champanhe. A corte inteira o acompanhava.

O patrocínio do Rei Sol marcou o início de uma época de prosperidade para os produtores de vinho da Champagne. Estradas e canais foram expandidos, permitindo aos produtores ampliar seus mercados. O comércio com outros países aumentou, graças, em parte, ao diligente ministro das finanças de Luís XIV, cujo lema era “exportar ou morrer”.

Até o palácio do rei em Versalhes servia como um meio de promoção para o champanhe. Com sua Galeria de Espelhos, seus belos jardins e o sempre presente motivo do sol, o palácio era uma atração irresistível. Outros governantes tentaram imitá-lo; todos os nobres faziam o possível para se hospedar lá. Era exatamente o que o Rei Sol queria: uma magnífica construção que exibia a grandeza da França e refletia sua glória pessoal. Era também um mostruário de seus próprios gostos.

Tudo o que Luís fazia, e especialmente o que comia e bebia, era imitado avidamente. Seus jantares eram como espetáculos teatrais, seus cortesãos de pé observando o rei jantar sozinho. Se o rei gostasse de certo prato ou de certa bebida, todos em Versalhes sabiam no mesmo instante, e essas comidas e bebidas estariam nas mesas dos ricos e nobres quase que imediatamente. O mesmo acontecia com o champanhe. Como era o vinho favorito de Luís XIV, logo se tornou o favorito de todos.

Comer e beber não eram questões simples na França do século XVII, principalmente estando envolvidas as papilas gustativas reais. Todos ficavam desesperados para agradar ao rei e garantir que, sempre que viajasse, lhe fosse servido o que quisesse. Em uma ocasião, isso se tornou questão de vida ou morte.

No verão de 1669, o Rei Sol e sua comitiva fizeram uma visita-surpresa ao príncipe de Condé em seu castelo de Chantilly, ao norte de Paris. O príncipe tinha o melhor chef da França, um certo monsieur Vatel. A reputação de Vatel era tal que dele se esperava ser capaz de atender ao inesperado, mesmo que isso envolvesse dois mil convidados repentinos. Quantidades copiosas de champanhe foram trazidas da adega do príncipe, enquanto Vatel procurava freneticamente uma quantidade suficiente de comida. Disse-lhe que havia bastante peixe, então Vatel decidiu que essa seria sua *pièce de résistance*.

Tudo parecia caminhar bem, o rei e o príncipe se divertindo, quando Vatel foi informado de que o peixe não havia chegado. Ele ficou perturbado, mortificado ao extremo; sua reputação de melhor chef estava prestes a virar fumaça. Vatel abandonou a cozinha, foi para seus aposentos e, lá, atirou-se sobre sua espada.

Sua morte foi tratada como uma tragédia nacional, principalmente depois que se soube que o peixe *havia* chegado e tudo não passava de um mal-entendido.¹³



ALÉM DO CHAMPANHE, Luís XIV tinha outra paixão: a guerra. Durante os setenta e dois anos de seu reinado, houve apenas sete anos de paz. “A paz o atormentava”, Dizia-se, “então ele procurava despertar a guerra.”¹⁴ Ele gostava particularmente de cercos, e guerreou contra Inglaterra, Áustria, Espanha e Holanda. Em uma batalha, o amor de Luís XIV pelo champanhe desempenhou um papel central.

Aconteceu em 1676, quando dois exércitos – um comandado pelo Rei Sol, outro por Guilherme de Orange – enfrentaram-se no campo de batalha. Os dois tinham estado meses envolvidos em uma série de conflitos cujo objetivo era estabelecer as fronteiras entre a França e a Holanda. Os franceses claramente levavam vantagem. Estavam mais bem armados e superavam em número os seus inimigos. Eram quarenta e oito mil, contra trinta e cinco mil adversários. Aonde quer que fossem, as cidades se rendiam a eles.

Não era surpresa que Guilherme de Orange se encontrasse em um estado de profunda depressão. Sem dinheiro e sem ajuda de seus aliados, estava sendo forçado a travar aquela batalha, e sabia que certamente perderia. Os canhões do lado francês haviam começado a atirar. Em vez de responder ao fogo, Guilherme nada fez, esperando adiar o inevitável.

Subitamente, os canhões silenciaram e um enviado do campo francês apareceu na tenda de Guilherme. “Sua Majestade, o Rei Sol, está sem vinho”, o emissário explicou. “Ele roga que Vossa Alteza me dê um salvo-conduto através de suas linhas para que eu possa buscar um suprimento de champanhe para a mesa real.”¹⁵ Guilherme concordou, mas com a condição de que o emissário lhe contasse o que se passava no campo inimigo. O mensageiro explicou que a salva de canhão que tinha sido ouvida era para comemorar uma vitória que o irmão do rei tinha acabado de obter em outro lugar.

Então houve uma surpresa. O mensageiro, inadvertidamente, revelou que um conselho de guerra havia recomendado que Luís XIV não entrasse em combate e que este havia concordado. Guilherme, que estava a ponto de se render, ficou ao mesmo tempo perplexo e aliviado e mandou o emissário seguir seu caminho.

Na volta, Guilherme parou o emissário e lhe disse: “Dê o champanhe ao rei com meus melhores votos, mas também lhe dê um recado. Diga-lhe que, se tivesse resolvido atacar, era quase certo que vencesse.”

O Rei Sol lamentou a decisão de não lutar pelo resto da vida. Seu único consolo foi, talvez, o champanhe que o emissário trouxe.

Mas era um consolo que ele não desfrutaria por muito tempo.

Em Versalhes, estava havendo uma disputa acirrada entre o médico oficial do rei e um rival ambicioso chamado Guy Crescent Fagon. O médico do rei, Antoine d’Aquin, era um defensor ferrenho do champanhe; afirmava que esta bebida fazia bem à saúde do Rei Sol e que o monarca devia beber um pouco dela a cada refeição. Fagon, que cobiçava o emprego de d’Aquin, preferia os vinhos de Burgundy. Com a ajuda da amante do rei, ele venceu d’Aquin e conseguiu ser nomeado médico real.

O rei foi acometido por uma grande variedade de doenças, incluindo enxaquecas, gota e problemas gástricos. Suas doenças atraíam a atenção de todos. Tudo, desde a cor de sua urina ao número de vezes que seus intestinos funcionavam por dia, era registrado nos mínimos detalhes. Um capítulo do diário médico do rei até registrou a descoberta de um verme vivo, com quinze centímetros de comprimento, nos vasos sanitários reais.

Uma fístula anal inspirou páginas de comentários, e sua perfuração, feita por um cirurgião e três médicos, fez toda a corte passar noites em claro acompanhando a recuperação do Rei Sol. Luís XIV era purgado e sangrado freqüentemente e tratado com o “ferro quente” para cauterizar sua mandíbula quando extraía dentes.

Fagon atribuía ao champanhe os problemas de saúde do rei. “Em vista disso”, ele declarou, “decidi que, de agora em diante, somente burgundy será servido à mesa real.” Luís aceitou o conselho do médico, mas ficou deprimido.

A decisão de Fagon, no entanto, chocou a Champagne. Os *champenois* sentiram-se insultados e proclamaram que sua honra estava em jogo.

Isso também agravou uma briga que estava em curso desde 1652 entre a Champagne e Burgundy. As duas regiões produziam vinho tinto e ambas estavam convencidas de que seu produto era não só o melhor, mas também o mais saudável. Elas se esforçavam para provar isso aos produtores e comerciantes pagando a estudantes de medicina para apresentar teses apoiando seus pontos de vista. As teses eram usadas como propaganda e distribuídas aos fregueses.

Depois da afirmação de Fagon de que o burgundy era melhor, a faculdade de medicina de Reims passou a refutar essa pretensão. Como prova, os médicos citaram o exemplo de um viticultor chamado Piéton, de Hautvillers, onde estava localizada a abadia de Dom Pérignon. O viticultor se casou aos cento e dez anos e morreu aos cento e dezoito. Não disseram se o casamento havia gerado algum filho, mas acentuaram que esse exemplo provava, para além de qualquer dúvida, que o vinho da Champagne era melhor para a saúde e para a longevidade.

Os viticultores de Burgundy responderam com rapidez. Convocaram um médico chamado Jean-Baptiste de Salins, reitor da faculdade de medicina de Beaune e um dos mais respeitados médicos da França. Esperavam que ele provasse, de uma vez por todas, a superioridade do burgundy.

O cenário foi o auditório da faculdade de medicina de Paris. Quando Salins chegou, o lugar já estava apinhado de médicos, repórteres, habitantes de Burgundy e *champenois* desconfiados. Quando ele se aproximou do púlpito, um silêncio caiu sobre a multidão.

Salins começou chamando a atenção para o fato de que as cortes da Inglaterra, da Alemanha, da Dinamarca e da Itália bebiam apenas vinhos de Burgundy. Ele reconheceu que os vinhos da Champagne eram populares, mas isso, disse, era apenas porque dois ministros do rei possuíam vinhas por lá e as promoviam para obter lucro pessoal. "Aqueles vinhos não têm nenhuma força, nem um pouco do vigor que as pessoas costumavam chamar de generosidade", disse. "São fracos, indolentes e aguados; sua cor é mutável e inconstante, e não suportam o transporte."¹⁶

O burgundy, ele disse, é robusto, de um vermelho intenso, da cor de sangue. Ele citou duas ocasiões em que o burgundy foi servido: em um festival em Veneza e em uma coroação na Polônia. “Os vinhos tiveram que ser transportados por uma longa distância”, ele disse. “Em ambos os casos, estavam em perfeitas condições quando chegaram ao destino.”

Quando Salins concluiu seus comentários, ele levantou os olhos do texto preparado. “Os vinhos de Burgundy”, declarou, “não têm igual e são bons em qualquer estação.”

Aplausos e zombarias irromperam na platéia. Em uma parte do auditório, começou uma briga entre cidadãos das regiões rivais, obrigando a chegada de guardas para acabar com o tumulto.

O discurso de Salins foi logo impresso e distribuído por todo o país. Os *champenois* estavam atordoados. Eles não tinham deixado passar as espetadelas nada sutis do médico sobre a cor pálida e variável de seus vinhos, ou sobre sua tendência enervante de começar a borbulhar na primavera. Era como jogar óleo no fogo, e a guerra das palavras esquentou.

Logo os *champenois* escolheram um defensor para sua causa, que refutou Salins ponto por ponto. Pierre le Pescheur disse que os vinhos da Champagne haviam se tornado populares apenas por mérito, não porque a corte os preferia. “E por falar nisso”, acrescentou, “é uma baixeza dizer que ministros têm vinhas na Champagne. Eles não têm. O negócio deles é lã.”

Le Pescheur acusou o médico do rei de “maquinações sinistras” ao persuadir o monarca e seus servidores a transferir sua lealdade para Burgundy. “Assim que se afasta da corte, a maioria das pessoas nos diz que retorna ao champanhe porque não há prazer em beber burgundy.”

Le Pescheur continuou descrevendo como o champanhe havia atraído seguidores leais por toda a Europa. Inglaterra, Alemanha e Escandinávia haviam comprado mais vinho da Champagne que de Burgundy “porque é melhor”, ele afirmou. “Desde que aprendemos o segredo de produzir vinhos límpidos, pode-se, sem risco, transportá-los aos confins da terra. Polônia e Veneza não são nada”, desdenhou. “Enviamos nossos vinhos para lugares tão distantes

como a Pérsia, o Sião e o Suriname e todos consideraram os vinhos deliciosos mesmo depois dessas longas viagens.”

Concluindo, Le Pescheur citou um grupo conhecido como *l'Ordre des Coteaux*, uma confraria de nobres jovens gourmets que contribuíram muito para popularizar os vinhos da Champagne, especialmente em Versalhes. Eram homens que exigiam tudo de melhor: vitela da Normandia, perdizes de Auvergne e vinhos das encostas, ou *coteaux*, da Champagne. Seu membro mais famoso era o marquês de Saint-Evremond, que fugira para a Inglaterra a fim de evitar a prisão na Bastilha, depois de ter escrito uma carta satírica sobre a monarquia. Lá, havia se tornado um árbitro de gosto refinado.

Saint-Evremond escreveu outra carta, citada por Le Pescheur, notando que “já há algum tempo, os vinhos de Burgundy têm perdido seu prestígio com pessoas de gosto verdadeiramente refinado. Os que apreciam o melhor vão tão longe quanto preciso e pagam tanto quanto for necessário para obter vinhos da Champagne, pois eles são os vinhos de verdade para todas as estações.”

Quando a tese de Le Pescheur foi publicada, em 1706, todos quiseram se envolver no debate. Poetas, dramaturgos e outros escritores, todos escreviam e publicavam a favor de seus vinhos favoritos. Em 1712, quando um professor de uma faculdade da Champagne escreveu uma ode em latim elogiando os vinhos locais, a cidade de Reims o recompensou com grandes quantidades de champanhe, juntamente com uma pensão. Isso estimulou um número ainda maior de escritores a fazer do vinho o tema de seus trabalhos.

No fim do ano, Paris estava submersa em panfletos, poemas, teses e outras polêmicas relativas à briga sobre vinhos, a maioria dos quais publicada por um impressor chamado Thiboust, que ganhou tanto dinheiro com a guerra de palavras que pôde se aposentar.¹⁷

A batalha entre as duas regiões vinícolas continuou por quase cento e trinta anos. Por vezes, intensificou-se tanto que Burgundy e

Champagne ficaram na iminência de uma guerra civil. Finalmente, entretanto, sucumbiu sob o peso das palavras.

Mas houve outro fator, completamente inesperado, que ajudou a encerrar a guerra. Os fabricantes de champanhe tinham finalmente aprendido a domar as bolhas. Além disso, um número crescente de médicos, e não só na Champagne, vinha se convencendo de que as bolhas do champanhe faziam bem à saúde. As bolhas, diziam, podiam curar a malária. Com as muralhas cercadas por fossos estagnados em Reims e outras cidades, essa notícia chamou a atenção de todos. De repente, os vinhos espumantes tornaram-se populares, especialmente entre os nobres e ricos.

Como conseqüência, não havia nada por que brigar. Champagne e Burgundy agora produziam vinhos completamente diferentes. Em vez de tentar fazer um vinho tinto para competir com um burgundy, os *champenois* tinham enveredado por um caminho totalmente novo. Os habitantes de Burgundy, por sua vez, podiam se concentrar em produzir seus vinhos sem se preocupar em serem desbancados pelo champanhe.

A guerra das palavras finalmente acabara. "Feliz é a nação que não conhece outro tipo de guerra", disse um escritor.



NEM LUÍS XIV nem Dom Pérignon ficariam satisfeitos com o modo como a guerra terminou, pois nenhum deles gostava de bolhas no champanhe. O chefe de adega de Hautvillers tinha lutado toda a vida para eliminá-las, enquanto o Rei Sol, na velhice, tornara-se conservador e sério, enxergando as bolhas como um símbolo da vida desregrada de seu sobrinho, o duque de Orléans.

Nos últimos anos de vida, Luís XIV foi aconselhado a comer menos e a fazer exercícios mais leves. O rei estava sofrendo de uma quantidade crescente de doenças, incluindo uma que seu médico, dr. Fagon, havia diagnosticado como ciática. O Rei Sol

estava, na verdade, tendo uma gangrena na perna. “Apenas banhe-a regularmente em vinho burgundy”, Fagon disse. “Ficará boa.” Luís XIV morreu em agonia prolongada com a idade de setenta e seis anos, apenas três dias antes de seu aniversário.

Ele deixou obras e leis que representam sua determinação política e sua visão pessoal de *grandeur*, mas, como disse o historiador René Gandilhon, “o sol de Luís XIV estaria privado de pelo menos um de seus raios se um humilde monge beneditino não houvesse, naquela época, aperfeiçoado a arte de fazer champanhe”.¹⁸

Dom Pérignon morreu três semanas depois de Luís XIV. Ele nunca encontrou seu soberano, apesar de terem estado a poucos quilômetros de distância em algumas ocasiões. Como Gandilhon observou, “havia muitas batalhas inscritas na glória de Sua Majestade para agradar a quem viveu sob o signo da paz”.¹⁹

Graças ao trabalho de Dom Pérignon em Hautvillers, a abadia, por essa época, estava florescente; a área de suas vinhas tinha dobrado. Como sinal de respeito a seu chefe de adega e por tudo que ele realizou, os monges do monastério o enterraram em um setor de sua igreja normalmente reservado aos abades.

“Nunca houve um homem tão talentoso na produção de vinhos”, disse seu sucessor. Ele foi “o anjo guardião e professor da casa”, observou outro monge, “um homem que morreu em plena santidade e será lembrado com gratidão por seus irmãos religiosos”.²⁰

~ 2º CAPÍTULO ~

Os homens das máscaras de ferro



A CAÇADA HAVIA SIDO BOA; tinham trazido carne suficiente para alimentar a corte de Versalhes por vários dias. Os caçadores estavam satisfeitos, e ficavam ainda mais empolgados ao pensar no almoço que se seguiria. Naquela manhã haviam chegado ostras frescas da baía de Colchester, na costa inglesa. Estavam servindo também um novo vinho que conquistara os ricos e os nobres de imediato: o champanhe espumante.

Essa foi a imagem que passou pela mente de Jean-François de Troy ao receber do *Directeur des Bâtiments du Roi*, superintendente das edificações, a encomenda de uma pintura para a Sala de Jantar de Caça, nos *petits appartements* de Versalhes, onde o rei se divertia na intimidade.

Era uma cena que De Troy conhecia bem. Ele não era um artista em dificuldades, era bem-sucedido e havia passado bastante tempo

junto à corte, participando da ciranda social que caracterizou o *Siècle des Lumières*, o Século das Luzes.

Foi um período de renovação intelectual e artística na França, e Jean-François de Troy era o homem perfeito para aqueles tempos radiantes. Era bonito, charmoso e estava sempre vestido de maneira impecável. Raramente era visto sem uma bela mulher ao lado. As pessoas elogiavam sua conversa espirituosa e brilhante, uma mercadoria altamente valorizada no século XVIII na França.

A formação artística de Jean-François esteve a cargo de seu pai, que, sendo diretor da Academia Francesa de Pintores e Escultores, desfrutava a proteção real, chave para abrir portas e fazer contatos. Mas foi o talento do filho que despertou a atenção da corte.

Quando o *Directeur des Bâtiments* comunicou-lhe, em 1734, que Luís XV gostaria que ele fizesse uma pintura, De Troy imediatamente compreendeu o que o rei queria. Sabia que Luís XV sempre havia se sentido sufocado com a formalidade grandiosa de seu bisavô, o Rei Sol. Ele preferia algo mais íntimo, um lugar onde pudesse escapar dos olhos do público e passar o tempo com os amigos mais chegados e especialmente com sua amante, madame de Pompadour. Foi por isso que ele reservou um aposento especial em Versalhes só para as refeições. Era a primeira vez que um cômodo do palácio era destinado unicamente a essa função. O trabalho de Jean-François seria ajudar na criação da atmosfera apropriada.

E que melhor maneira para fazê-lo, pensou ele, que usando o champanhe como o foco da pintura, como a peça central de uma refeição festiva? Para De Troy, o champanhe simbolizava uma vida boa – alegria, conversa animada, elegância –, exatamente as coisas que o rei gostaria de evocar nessa nova sala de jantar.

Em seu estúdio em Paris, onde trabalhava, De Troy inicialmente fez vários esboços em carvão sobre papel azul e, depois, um estudo ou primeira versão da pintura que planejava fazer. Quando apresentou suas idéias aos conselheiros do rei, estes ficaram entusiasmados e o autorizaram a prosseguir.

O resultado foi *Le déjeuner d'huîtres* (Almoço com ostras). Foi a primeira vez que o champanhe espumante foi retratado numa

pintura.

De certa forma, é quase um instantâneo de fotografia: doze *gentilhommes* estão sentados a uma mesa oval coberta com uma toalha de linho branco, e a conversa foi bruscamente interrompida enquanto eles acompanham a rolha de uma garrafa de champanhe que se projeta em direção ao teto. Apenas seguindo o olhar deles é possível localizar a rolha, porque o *bouchon* encontra-se quase que perdido em frente a uma coluna. O homem que abriu a garrafa parece o mais fascinado. Ele ainda segura a faca usada para cortar o barbante que prendia a rolha.

Em primeiro plano, há uma grande quantidade de ostras transbordando de cestas para o chão e garrafas de champanhe gelando em um *rafraichîsoir* cheio de gelo. Em cada lugar à mesa, vê-se uma pequena tigela e, dentro dela, um copo em forma de cone virado para baixo. Os copos de champanhe eram bebidos de um só gole naquele tempo e, então, emborcados numa tigela para escoar a quantidade substancial de sedimento que havia no líquido. Uma nova dose de champanhe era sempre servida em um copo limpo.

Embora os homens supostamente houvessem acabado de chegar de uma caçada, todos vestem roupas elegantes demais para essa atividade: seus trajes condizem muito mais com a decoração luxuosa da sala e com o valor que De Troy dava à elegância. A única presença feminina é uma exuberante estátua de Anfitrite com seu golfinho, observando-os de um nicho na parede. Do teto, uma espécie de brincadeira particular olha para o grupo abaixo. É a imagem invertida de uma outra pintura de De Troy, *Zéfiro e Flora*.

Le déjeuner d'huîtres, entretanto, foi o *tour de force* de De Troy, um trabalho executado com esmero e fino acabamento que, tão logo revelado, tornou-se uma atração.

Ele apresenta, porém, uma característica que talvez não tenha sido notada. Todas as pessoas do quadro, do criado ao senhor, têm basicamente as mesmas feições. Pode ser, como observou um historiador de arte, que isso se deva a De Troy não ser um retratista. Ou então talvez fosse esse o seu objetivo, o que planejou – para garantir que o champanhe fosse a estrela do espetáculo.¹



DE CERTA FORMA, foi um milagre esse espetáculo ter acontecido e Luís XV ter se tornado rei. Havia muitas pessoas à sua frente na sucessão ao trono. Um por um, no entanto, em menos de um ano, todos morreram. Primeiro foi o filho do Rei Sol, depois o neto, e depois ainda o bisneto mais velho. Outros membros da família, inclusive a mãe de Luís XV, também morreram, todos vítimas de varíola e sarampo. O pequeno órfão somente sobreviveu porque sua ama o escondeu dos médicos reais, cujo remédio para praticamente todas as doenças era a flebotomia, ou sangria.

Tendo apenas uma frágil criança como herdeiro, o velho e desolado Rei Sol refez o testamento, estabelecendo que a França seria governada, depois de sua morte, por um conselho regente até que Luís XV atingisse a maioridade. O que preocupava o rei era que seu sobrinho Filipe, o duque de Orléans, tentasse tomar o trono. Filipe era um devasso, um homem que possuía “os desejos da carne desenfreados” e em quem, diziam, “todos os vícios competiam pela supremacia”.

Mesmo um monarca absoluto, porém, não pode, do túmulo, controlar os fatos. Quando o velho rei morreu, em 1715, Filipe conseguiu invalidar seu testamento e ser apontado como regente, o governante efetivo da França até que Luís XV tivesse idade suficiente para assumir seus deveres.²

A vida na corte mudou bruscamente. Versalhes foi praticamente fechado e tudo transferido para a residência de Filipe no Palais Royal em Paris. Luís XV, então com cinco anos de idade, juntamente com suas amas e seus tutores, foi instalado no palácio das Tulherias, que ficava perto.

Com o duque de Orléans no comando, a França, como disse um observador, “embarcou numa das mais frívolas, extravagantes e ruidosas décadas de sua história”. Embora Filipe, inteligente e astuto em termos militares, dedicasse os dias ao trabalho, as noites

eram outra história. Mulheres jovens de reputação duvidosa, dândis empoados, libertinos e abades lascivos chegavam em bandos ao Palais Royal para as ceias à luz de velas de Filipe. No entanto, seus *petits soupers* eram um pouco mais que orgias e davam margem a intrigas que prendiam a atenção de todos. Filipe nada fazia para desencorajar isso. Cunhou até mesmo uma nova palavra para descrever os homens que se juntavam a ele em suas noitadas: *roués*, "homens tão depravados", disse, "que merecem ser quebrados na roda" ou *roue*.

Segundo um de seus *roués*, o duque de Richelieu, "as orgias nunca começavam antes que todos estivessem naquele estado de alegria que o champanhe propicia".³ Na maioria das vezes, eram as mulheres que abriam as garrafas. Elas se deliciavam com o simbolismo sexual da explosão de espuma quando cortavam o barbante e a rolha pulava fora. O simbolismo também não escapou a um dos padres licenciosos que acompanhavam os *roués*. Ele escreveu:

Veja esse néctar adorável
saltar sob esses belos dedos
e desaparecer num instante.
Espero que o amor também o faça.⁴

Em pouco tempo, os *petits soupers* haviam se tornado uma das mais populares formas de entretenimento da França. E outros países depressa copiaram. Nada melhor poderia ter sido feito para aumentar a popularidade do champanhe e intensificar a sua reputação como um vinho da alegria e do amor.

Em Londres, os ingleses deram um "passo" adiante. Segundo um jornal local, "uns rapazes" estavam bebendo com uma conhecida *fille de joie* quando um deles tirou-lhe o sapato. "Em um excesso de galanteria, ele o encheu de champanhe e bebeu à saúde da moça. Levando mais além o cumprimento, ordenou que o sapato fosse temperado, frito à milanesa, misturado em um cozido e servido na ceia."⁵

Em 1730, o champanhe espumante já havia conquistado as cortes da Europa, e grandes quantidades eram bebidas nos palácios

de Londres, Bruxelas, Viena e Madri. Em Berlim, Frederico o Grande, da Prússia, levantou uma questão que ainda intrigava todo mundo: exatamente o que é que faz o champanhe borbulhar? Ele lançou a pergunta a especialistas da Academia de Ciências, que responderam que teriam prazer em pesquisar sobre o assunto, mas não tinham dinheiro suficiente para comprar o champanhe necessário para o experimento. Quando perguntaram a Frederico se gostaria de doar quarenta garrafas de sua adega, ele recusou dizendo que preferia conservar a ignorância a perder seu champanhe.⁶

De todas as cortes reais, a russa foi provavelmente a mais suscetível ao borbulhar do champanhe. Pedro o Grande levava quatro garrafas para a cama com ele toda noite. Sua filha, czarina Elizabeth, tornou-se a primeira governante a determinar que o champanhe fosse o vinho oficial dos brindes, substituindo o tokay. Catarina a Grande, cujo apetite sexual era lendário, usava o champanhe para “fortificar” seus jovens oficiais. Um deles, chamado Razumovsky, deve tê-la deixado especialmente satisfeita, pois encomendava cem mil garrafas de vinho francês todos os anos, sendo que dezessete mil delas eram de champanhe espumante. A czarina promoveu-o à patente de marechal-de-campo.⁷

Segundo o inglês Hugh Johnson, uma autoridade em matéria de vinhos, “nenhum outro vinho, nenhuma outra bebida, criou, por suas qualidades especiais, todo um estado de espírito que equivalia quase a um modo de vida”.⁸

Contudo, o champanhe espumante constituía apenas uma pequena percentagem, menos de 2%, do vinho produzido na Champagne. A maioria do que se fabricava era vinho tinto barato.

Os fabricantes de vinho evitavam o espumante porque ele era totalmente imprevisível. Algumas vezes ficava choco e sem efervescência. Outras, ficava “verde e duro como um cachorro”, como um produtor o descreveu, quando as uvas não amadureceram.⁹ Se o vinho ficasse tempo demais nos tonéis de madeira, as bolhas podiam se tornar grandes demais, adquirir uma aparência asquerosa, condição descrita como “yeux de crapauds”(olhos de sapo). Se sujeira ou bactérias entrassem em

contato com o champanhe, ele podia ficar oleoso e denso, ou com a textura de um verme gelatinoso.

Um dos primeiros comerciantes de vinho da Champagne, Adam Bertin de Rocheret, recusava-se categoricamente a trabalhar com o champanhe espumante. Quando recebeu uma encomenda do famoso d'Artagnan, chefe dos mosqueteiros do rei, recusou-se a entregá-la, explicando: "É uma bebida abominável. Efervescência é para cerveja e creme batido."¹⁰

Mas havia uma razão mais forte para que tantos comerciantes e produtores evitassem o champanhe espumante: ele era perigoso. A formação de gás carbônico, elemento que dava à bebida sua efervescência, era freqüentemente tão grande que fazia as garrafas explodirem. O processo de fermentação não era conhecido. Ninguém tinha ouvido falar de fungos ou de gás carbônico e, certamente, ninguém sabia como controlá-los. "Esses fenômenos são tão estranhos", observou um cientista, "que ninguém jamais será capaz de explicá-los. Todos esses acidentes são tão variados e extraordinários que mesmo o profissional mais experimentado não pode prevêê-los ou impedir que aconteçam."¹¹

Quase tudo o que sabiam era que o vinho começava a "trabalhar" logo depois de engarrafado, e então ficava hibernando durante o inverno. Depois da "lua de março", quando a temperatura subia, o vinho começava a "se agitar", à medida que entrava no que agora é conhecido como fermentação secundária. No verão, o vinho podia estar "en furie", borbulhando como um caldeirão de bruxa, até as garrafas começarem a explodir.

"Vinho do diabo" era como o chamavam, e ninguém ousava entrar na adega antes de primeiro colocar uma máscara de ferro. Essas máscaras pareciam uma versão tosca de uma máscara de apanhador de beisebol e apresentavam uma grade protetora espessa. Mesmo com as máscaras, olhos vazados e mãos com cicatrizes eram comuns entre os que trabalhavam perto das garrafas. Em uma única empresa, três homens perderam olhos por causa de estilhaços de vidro.

Em geral, havia uma reação em cadeia e o calor produzido pela explosão de uma garrafa levava à explosão de outras. Os chefes

das adegas borrifavam água fria para manter a temperatura baixa, mas pouco adiantava. “Comecei com seis mil garrafas”, disse um fabricante de champanhe. “No final, restaram apenas cento e vinte.” Outro produtor, alucinado depois de ver todo o seu trabalho ir pelos ares na sua frente, correu por suas adegas com um bastão, acertando as garrafas que restavam e gritando: “Danem-se, continuem a se quebrar.”

Tanto champanhe se derramava que as adegas com frequência pareciam pântanos cheios de espuma. Muitos produtores começaram a fazer o chão de suas adegas inclinado, para que o líquido escoasse. Em algumas casas produtoras, a espuma era canalizada para potes enormes e os trabalhadores levavam-na para casa a fim de usá-la no preparo da comida. Geralmente, eles também tinham o direito de recolher e vender o vidro quebrado em troca de um tipo de pagamento eventual.

Devido aos riscos, muitos *champenois* se surpreenderam quando um jovem viticultor chamado Claude Moët disse que iria se dedicar exclusivamente ao champanhe espumante. Será que ele está louco?, pensaram. Será que não sabe que está se arriscando a ter de 20% a 90% de suas garrafas quebradas todos os anos?

Moët tinha total consciência dos problemas, mas estava convencido de que uma nova era se aproximava. Acreditava no que o sucessor de Dom Pérignon, Dom Pierre, havia afirmado pouco tempo antes: que os gostos estavam se modificando e que logo o espumante triunfaria sobre os outros vinhos da Champagne.

O instinto de Moët para as vendas ajudou isso a se tornar realidade. Ele foi um dos primeiros a perceber a importância do contato pessoal com os clientes, especialmente com aqueles mais influentes. Nos anos 1730, ele começou a fazer viagens regulares ao palácio de Versalhes. Em pouco tempo, tornou-se um dos poucos comerciantes de vinho reconhecidos pela corte real.¹²

Ajudou-o o fato de um de seus ancestrais haver lutado ao lado de Joana d’Arc em 1429. Foi um holandês chamado LeClerc, que ajudou a manter os ingleses a distância para que Carlos VII pudesse ser coroado. À frente do exército, perto dos portões de Reims, LeClerc bradava: “Het moet zoo zijn” – “Tem que ser assim”

– enquanto a Virgem de Orléans conduzia Carlos para a catedral.¹³ Sua voz forte e seu braço direito ainda mais forte foram ricamente recompensados pelo rei. O grito também lhe valeu um novo nome: Moët, dado pelo rei em homenagem à sua determinação.

Essa característica também se encontrava em Claude Moët. Por volta de 1750, apesar do problema das garrafas quebradas, ele produzia cinqüenta mil garrafas de champanhe espumante por ano. Essa quantidade era inusitada em uma região que nunca produziu mais de trezentas mil garrafas em qualquer ano do século XVIII.

Em uma de suas viagens a Versalhes, Moët foi apresentado a um grupo de belas jovens com muita vontade de provar o seu champanhe. Elas acharam a bebida “deliciosamente feminina” e pediram mais. Uma dessas moças era madame de Pompadour, a amante oficial de Luís XV, que depressa se tornou uma das clientes mais fiéis de Moët e garantiu que seu champanhe espumante fosse servido em todas as ocasiões importantes. “O champanhe”, enunciou ela, “é o único vinho que deixa uma mulher bela depois de o beber.”

Tais aforismos, lançados ao acaso, refletiam uma época em que a conversa era considerada uma arte, da mesma forma que a pintura e a escultura. Segundo a escritora Nancy Mitford: “A conversa era o passatempo da época, a conversa animada, bisbilhoteira, brincalhona, estendendo-se através das horas ociosas, a noite toda por vezes, e nisso a marquesa (Pompadour) se destacava.”¹⁴ A conversa acrescentava vivacidade aos jantares de Luís XV, encontros que, em geral, aconteciam na Sala de Jantar de Caça, quando a rígida etiqueta da corte se abrandava e os convidados eram estimulados a expressar seus pensamentos. Política, filosofia, comida, sexo – nenhum tópico era tabu nas discussões.

Baseando-se em cartas e outros escritos deixados, inclusive nas extensas anotações da criada de madame de Pompadour, que ficava calada e quase imperceptível em um canto ou em uma pequena sacada, pode-se imaginar com facilidade trechos dessas conversas:

Luís (erguendo um cálice de champanhe): — Gostaríamos de propor um brinde ao duque de Richelieu por sua vitória em Mahon, na ilha de Menorca.

POMPADOUR (sorrindo): — Parece que o duque conquista uma cidade com a mesma satisfação com que seduz uma mulher.

Luís: — Ah, mas ele registrou em seus despachos que sitiar a cidade foi enfadonho porque não havia mulheres. Seu único consolo foi a comida e a bebida.

POMPADOUR: — Por acaso ele lhe contou sobre o cozinheiro dele? Na ilha não havia nem manteiga, nem creme, então ele fez o mais delicioso dos molhos usando azeite e ovos. O duque adorou e chamou-o de “mahonaise” (maionese).¹⁵

Soldados, jardineiros e arquitetos eram convidados freqüentes dos jantares, refletindo os principais interesses do rei. Escritores, no entanto, compareciam raramente, porque Luís XV sentia-se intimidado. Quando eram convidados, em geral por insistência de madame de Pompadour, que gostava especialmente de Voltaire, eles tinham que comer em outra sala. O rei considerava Voltaire irritante e sem modos, mas concordava com uns versos que ele escrevera sobre o champanhe:

Desse vinho refrescante a espuma reluzente
de nós franceses é a imagem brilhante.

O que Voltaire estava dizendo é que o caráter do francês se espelhava no borbulhar brilhante do champanhe. Não “vinho da Champagne”, como a maioria o chamava, apenas “champanhe”. Madame de Pompadour era inflexível em relação a essa distinção. Ela foi um dos primeiros a perceber que o champanhe espumante era único e em nada parecido com os demais vinhos da Champagne.

A marquesa passara grande parte de sua vida naquela região. Seu pai e seu irmão possuíam propriedades lá; o rei havia até mandado construir uma estrada especial para tornar mais rápidas e confortáveis as viagens dela à Champagne. Ela acompanhara a evolução do vinho dessa província: primeiro um célebre vinho branco sem efervescência, e, mais tarde, quando Luís XIV subiu ao

trono, um vinho tinto popular. Agora, sob o reinado de Luís XV, ele estava novamente mudando.

Um dos primeiros atos de Luís XV foi estabelecer padrões para o champanhe espumante. As garrafas, que antes apresentavam todas as formas e tamanhos, agora tinham que ser uniformes e conter a mesma quantidade de líquido. As rolhas deveriam ser amarradas com um “barbante de três fios, bem torcido e trespessado em forma de cruz sobre a rolha”.

Mas a maior contribuição do rei com respeito ao champanhe foi libertar o negócio de seus grilhões. Antes de 1728, todo vinho, inclusive o champanhe, tinha que ser transportado em tonéis de madeira, porque era assim que os preços eram estabelecidos. Para os vinhos nãoespumantes, isso não era problema, mas para o champanhe era desastroso. A madeira destruía sua efervescência. A natureza porosa do material permitia que o gás escapasse, deixando o champanhe choco. Os fabricantes de champanhe escreveram ao rei, argumentando que poderiam falir em breve se a lei não mudasse. Depois de longas deliberações, Luís XV afirmou que compreendia essas razões e permitiria que o champanhe – mas somente o champanhe – fosse transportado em garrafas.¹⁶ A decisão do rei significava que, pela primeira vez, os produtores poderiam começar a explorar as oportunidades comerciais do champanhe seriamente. Como o próprio Luís XV reconheceu: “As pessoas que gostam de champanhe querem que ele tenha bolhas.”

As bolhas, no entanto, eram algo com que os fabricantes de champanhe sempre tiveram que brigar. Ou elas eram muito numerosas, o que levava as garrafas a explodir, ou não eram suficientes, e então o vinho ficava insosso. Os produtores esforçavam-se de todas as maneiras para criar ao menos um pouco de efervescência. Alguns adicionavam alume, bagas de sabugueiro, drogas variadas e até mesmo excremento de pombo ao champanhe. Eles tentavam guardar segredo a respeito desse último, o que é compreensível, embora um químico da Champagne afirmasse que as fezes de pombo “continham propriedades salutareas para o homem”.

No vilarejo de Aÿ, um certo fabricante de champanhe declarou que possuía a “receita secreta” de Dom Pérignon, afirmando aos fregueses que, misturando ao champanhe açúcar-cande, pêssegos, canela e noz-moscada, juntamente com uma dose de *eau de vie*, ele se tornava “delicado e efervescente”.

Havia, porém, uma maneira mais divertida e dramática de injetar bolhas no champanhe. Ela é retratada em *Le déjeuner au jambon* (Almoço com presunto), de Nicolas Lancret, outra pintura encomendada por Luís XV para a Sala de Jantar de Caça. Pendurada a cerca de um metro da rolha voadora do *Le déjeuner d'huîtres*, não poderia ser mais contrastante. Retrata um piquenique bastante agitado, pois, ao que parece, os convidados já haviam bebido demais. O anfitrião, de aparência desgrenhada, está de pé despejando champanhe de uma grande altura em um copo que mantém no nível do joelho, e seu objetivo é aumentar a efervescência fazendo o vinho espumar.



MAS ERA A REPRESENTAÇÃO do champanhe feita por De Troy com o “saute bouchon” (literalmente, “rolha saltadora”) que atraía mais atenção, o que levou o pintor a ter esperanças de que seu sonho mais acalentado estivesse por se realizar: ser o Primeiro Pintor do rei. Quando foi solicitado a fazer outra pintura, em 1736, ele teve a certeza de que alcançaria seu objetivo. Mas estava enganado. O posto cobiçado foi para um outro artista. Como consolo, De Troy foi, mais tarde, nomeado diretor da Academia Francesa em Roma.

Para sua surpresa, a nomeação mostrou-se esplêndida, propiciando-lhe o estilo de vida que sempre tinha almejado. De Troy tinha um salário principesco e recebeu o título de “príncipe” para acompanhá-lo. Foi uma grande honra para o artista, porque a Academia romana raramente elegia um estrangeiro como seu

príncipe. De Troy também tinha um belo apartamento, um camarote na pera e uma formosa amante com quem dividi-lo.

De certa maneira, foi um alívio estar ali, longe dos ciúmes mesquinhos do cenário artístico francês e longe das mudanças que os amigos contavam estarem ocorrendo por lá. Embora a França ainda se mostrasse próspera, com a economia em expansão, o dobro de alfabetizados e uma expectativa de vida maior, havia sinais desconcertantes. A monarquia estava mumificada. Era antiquada, não tinha acompanhado a evolução dos tempos. Além disso, muitos se ressentiam com a posição do rei de que "toda a ordem pública emana de mim".

Esse ressentimento era freqüentemente externado nos cafés, onde escritores e outros intelectuais, os filósofos, reuniam-se para discursar sobre tópicos como a razão humana e os direitos do homem. Mas eles tinham de ser cuidadosos. Um escorregão podia significar exílio ou prisão. Quando criticavam as frivolidades e as aventuras sexuais da corte real, por exemplo, figuras como Voltaire, Rousseau e Diderot normalmente disfarçavam seus ataques recorrendo à ficção e à alegoria.

Isso era muito diferente das conversas casuais e das discussões que corriam livremente nos salões elegantes de que De Troy se lembrava. Mesmo o seu querido champanhe, disseram, já não era mais tão popular como havia sido. Seu preço tinha subido muito, e agora uma única garrafa custava tanto quanto uma pessoa comum ganhava por quatro dias de trabalho.

Mais preocupante, do seu ponto de vista, era que os gostos artísticos também estavam mudando. As cenas sociais elegantes e ligeiras que De Troy havia pintado não estavam mais na moda. O classicismo estava substituindo o rococó. As pessoas buscavam obras de um estilo mais severo, como as enormes telas pintadas por Jacques-Louis David.

Em 1752, De Troy foi informado de que ia ser substituído em Roma e deveria voltar para casa. A notícia foi um choque tremendo. Ele chegou à conclusão que, se voltasse, jamais se adaptaria, seria visto como alguém ultrapassado. Era a pior coisa que podia acontecer a um homem que sempre se orgulhara de estar na moda.

Em consequência, De Troy adiou sua volta, apresentando ao rei uma justificativa atrás da outra para não partir.

Uma noite, quando assistia à pera com sua amante, um mensageiro entrou no camarote e cochichou-lhe que seu substituto havia chegado. De Troy percebeu então que não poderia haver mais desculpas.

Quando a pera acabou, acompanhou sua amante até em casa e depois teve um ataque cardíaco. Dentro de poucas horas, o artista de setenta e três anos estava morto.



AS MUDANÇAS DE QUE De Troy havia sido informado se aceleraram. Em 1757, somente cinco anos depois da morte do pintor, um criado doméstico desempregado, armado de uma faca, passou pelos guardas e feriu Luís XV. O agressor declarou que tinha sido levado a agir pela miséria do povo.

Essa miséria era causada por uma infinidade de fatores: uma desastrosa guerra de sete anos contra a Grã-Bretanha, que custou à França a maioria de suas colônias; os impostos crescentes; uma série de colheitas fracas; o aumento dos preços da comida; o crescimento do desemprego e do crime; e uma praga que atingiu o gado e dizimou milhares de cabeças.

Com a morte de Luís XV em 1774, de varíola, e a ascensão ao trono do imaturo Luís XVI, a monarquia, no pensamento da maioria, tornou-se ainda mais dominadora e distante da realidade. Quando o novo rei foi questionado sobre se um de seus decretos era constitucional, sua resposta foi brusca: "É legal porque eu assim o desejo."¹⁷

Na Champagne, onde até bem pouco tempo o progresso era florescente, o quadro se complicou. Com a Guerra de Independência Americana em 1776, os britânicos bloquearam as rotas marítimas para isolar a colônia rebelde, e as vendas do champanhe caíram

vertiginosamente. No mesmo ano, por causa do clima excessivamente quente, a quebra de garrafas atingiu seu recorde, com perdas bem acima de 90%. Além disso, a seca provocou uma série de colheitas muito ruins. Em um ano, registrou-se uma safra de apenas 1/12 do volume normal. Na outrora próspera vila de Oger, uma autoridade local observou que “o viticultor não possui nada mais de seu e voltou a ser apenas um servo”.

Mas o pão, base da dieta do francês, foi a última gota, ou a última migalha. Por toda a região da Champagne, e em outras partes da França também, os camponeses famintos levantaram-se em protesto contra a falta de grãos. No verão de 1789, o preço do pão chegou a seu máximo. Quando o povo reclamou, a rainha Maria Antonieta proferiu sua hoje famosa réplica: “Que comam bolo.”

Em 14 de julho, dia nublado e úmido, as massas furiosas atacaram funcionários da alfândega junto aos portões de Paris, acusando-os de impedir que o trigo entrasse na cidade. Incentivadas por oradores radicais como Camille Desmoulins, que gritava “*aux armes*”, as multidões seguiram pelas ruas, procurando armas e pólvora. Em outra parte da cidade, uma multidão invadiu a Bastilha, uma prisão detestada, e libertou seus poucos prisioneiros.

— É uma revolta, então?, perguntou Luís XVI, quando ouviu as notícias.

— Não, senhor, foi a resposta, é uma revolução.¹⁸



AS IMAGENS SÃO FAMILIARES: igrejas e castelos queimados, nobres fugindo do país, carroças descendo as ruas, passando pela multidão zombeteira, levando aristocratas, padres, ministros reais e gente comum para a guilhotina.

Mas existem outras imagens não tão conhecidas, como a de tribunais revolucionários que bebericavam champanhe enquanto sentenciavam pessoas à morte.¹⁹ O editor radical Marat foi

assassinado em sua banheira enquanto esperava por um carregamento de champanhe que, como se soube depois, tinha sido bebido pelos funcionários da alfândega. Dois dos revolucionários mais radicais, Georges Jacques Danton e Camille Desmoulins, repartiram uma garrafa de champanhe procedente da vila de Aÿ, cantando “Vive l’Aÿ et la liberté”, momentos antes de serem arrastados para a guilhotina. Na última refeição de Luís XVI e Maria Antonieta, antes de serem decapitados, serviram-lhes champanhe.

Foi somente por acaso que prenderam o rei e a rainha quando tentavam fugir do país. Como a captura aconteceu é algo que Voltaire teria gostado de saber, pois como ele certa vez afirmou: “Acidentes podem mudar a história.”

Esse “acidente” aconteceu na Champagne, enquanto a família real estava tentando chegar à fronteira alemã. Perto de Châlons-sur-Marne, eles chegaram a uma bifurcação na estrada. Embora um dos caminhos fosse mais curto, tinha morros e lombadas, seguia o curso do rio Marne e atravessava a Montagne de Reims. Luís optou pelo caminho mais longo, apostando que poderiam ganhar tempo, já que ele era mais plano e fácil.²⁰

Esse caminho passava por Sainte-Menehould, onde havia nascido Dom Pérignon, e a sorte lhes faltou. Enquanto a carruagem real passava, Jean-Baptiste Drouet, um exdragão, filho do chefe do correio local, olhou para dentro dela e achou que havia algo de familiar no perfil do homem que lá estava. Drouet pegou no bolso um *Louis constitutionnel* de 50*livres*, moeda criada em 1791 que circulou durante toda a revolução e até 1803. Uma olhada rápida confirmou o que Drouet suspeitava: o perfil da moeda batia com o da carruagem.

Ele seguiu a família real até a cidade vizinha de Varennes e lá tocou o alarme. Dentro de poucos minutos, o rei, a rainha e seus filhos estavam sob custódia. No dia seguinte, já estavam a caminho de Paris.



O FIM DO *Ancien Régime* e sua substituição por uma república mergulharam a França em uma década de turbulência política, social e religiosa. O país estava em guerra não somente consigo mesmo, mas com quase todos os outros países da Europa, sofrendo uma série de derrotas humilhantes nas mãos dos que buscavam tirar vantagem de sua posição enfraquecida.

Em 20 de setembro de 1792, os moradores de Paris tomaram conhecimento de que as tropas prussianas e austríacas haviam entrado na região da Champagne com a intenção de tomar a cidade. Mobilizados por um patriotismo descoberto há pouco e por um sentimento de ultraje, milhares de civis colocaram de lado suas diferenças políticas e partiram para Valmy, uma pequena vila a uns dez quilômetros a oeste de Sainte-Menehould, onde se juntaram ao Exército Revolucionário Francês para combater o inimigo. Comparada com outras batalhas, essa não foi muito sangrenta: cerca de quinhentos homens foram mortos. E não foi um confronto demorado. Em algumas horas, as tropas francesas improvisadas haviam afugentado as forças combinadas de dois dos exércitos mais fortes da Europa.

O escritor alemão Johann Wolfgang von Goethe, presente na batalha, declarou depois a seus companheiros prussianos: “Esse é o começo de uma nova época da história, e vocês podem afirmar que o testemunharam.”²¹

Aquilo significou um revigoramento moral de proporções épicas para a França. Valmy não somente restaurou a confiança do país, mas lhe deu um senso de identidade nacional. Um dia depois da batalha, a Convenção Constitucional, em Paris, proclamou a Primeira República, formalizando o final da dinastia Bourbon. A aclamação “Viva o rei!” estava abolida. Agora seria “Viva a nação!”.

Mas era uma nação que nascia em meio ao sangue. Com o braço longo do Terror caçando qualquer um visto como inimigo da

República, a França foi sacudida por uma onda de medo e incriminação que ameaçava despedaçar a nova república. Em apenas dezoito meses, cinquenta mil pessoas foram mortas na guilhotina.

Era apavorante, e muitas vezes surreal, a maneira como as vítimas eram conduzidas a uma plataforma elevada, obrigadas a ficar de joelhos, com o pescoço esticado sobre um bloco de madeira, até que uma lâmina pesada despencasse sobre ele. A cada cabeça decepada, uma aclamação ensurdecadora subia das massas que assistiam ao espetáculo.

Mas aqueles que estavam mais perto do cadafalso podiam ouvir outro barulho, aquele que vinha dos que esperavam a sua vez de subir as escadas da guilhotina. Segundo a marquesa de Créquy, uma aristocrata rica que conseguiu escapar da lâmina, "banqueiros, nobres e outros presos gritavam aos guardas que lhes trouxessem champanhe".²²

Na Champagne, os produtores precisavam ter um cuidado extraordinário porque seus clientes eram exatamente as pessoas que estavam sendo caçadas. Os fabricantes de champanhe passavam noites trocando nomes nas notas de compra, apagando títulos de nobreza dos registros e substituindo-os por "citoyen" (cidadão), a forma de tratamento preferida durante o período revolucionário.²³

Ao mesmo tempo, as exportações da bebida foram diminuindo como um rio que se torna um filete de água. Tão pouco champanhe estava chegando à Inglaterra que se dizia que ele estava sendo "repartido como gotas de sangue".

Se houve alguma notícia boa para os fabricantes de champanhe, foi a suspensão de um sistema de impostos insidioso que existia durante a monarquia. O produto era taxado em todas as fases: primeiro, antes de sair das adegas; depois, novamente, durante o embarque; e, ainda outra vez, ao chegar no destino. A essa altura, mais da metade do seu valor de venda havia sido gasto com impostos.

Os mosteiros, entretanto, eram isentos dessas taxas. Esse privilégio havia gerado um ressentimento crescente entre os

camponeses viticultores. Eles não apenas tinham que pagar impostos ao governo, como também tinham que dar parte de sua colheita como dízimo para a Igreja. Além disso, as pessoas comuns eram proibidas de vender suas uvas antes que os padres e a nobreza tivessem vendido as suas. Esse sistema, que havia sido criado para beneficiar o pobre, muitas vezes fazia justamente o contrário, levando os pequenos viticultores à ruína. O resultado foi que os padres e outros clérigos tornaram-se alvo das massas revolucionárias.

Com o estabelecimento da Primeira República, tanto o dízimo quanto o sistema abusivo de impostos foram abolidos. As propriedades da Igreja foram nacionalizadas e depois vendidas. Essas medidas não só ajudaram a tirar a república recém-nascida da beira da falência mas também mudaram a imagem do país.

As terras da Igreja representavam no mínimo 10% da área agrícola da França, e metade disso eram vinhas. Na Champagne, os melhores vinhedos pertenciam à Igreja. Eles foram divididos em partes pequenas e vendidos a preços razoáveis para os viticultores.

Quando todos esses pedaços já tinham sido adquiridos, o governo anunciou que havia decidido conservar um vinhedo intacto, o do mosteiro de Hautvillers, onde Dom Pérignon havia trabalhado. Ele foi comprado por um produtor de champanhe de Reims.



A ALEGRE GALANTERIA e a vida social elegante dos últimos reis Bourbon ajudaram a colocar o champanhe sob a luz dos refletores, mas foi em um cenário bastante diferente que ele passou para um estágio verdadeiramente internacional.

Nesse outro cenário, aconteceram guerras, batalhas sangrentas e ocupações militares prolongadas. Na direção de tudo isso achava-se um jovem oficial corso chamado Napoleão Bonaparte.

Não foi por acidente que Napoleão Bonaparte se tornou um defensor do champanhe. Ele nasceu em uma família de vinicultores. Seu pai havia herdado um vinhedo e sua mãe agregou outros à família como parte de seu dote. O tio de Napoleão sempre alardeou que os Bonaparte nunca precisaram comprar vinho, azeite ou pão porque possuíam terra suficiente para cultivar tudo de que precisassem. O vinho que eles fabricavam era o vitulo, um tinto ao estilo italiano e bastante bom.

A infância de Napoleão foi rústica, de prazeres simples; montado em uma mula, ia de sua casa no alto de um morro íngreme até as vinhas da família, onde ele e seus irmãos trabalhavam e brincavam. Era esperto, travesso, “um diabinho criador de caso”, como admitiu o próprio Napoleão, anos mais tarde. Seu pai o apelidou de “furacão”.

Mas a infância de Napoleão foi curta. Quando tinha nove anos de idade, seus pais o mandaram para estudar na prestigiada Academia Real Militar de Brienne, na Champagne. No início, Napoleão detestou-a. Tudo era diferente: a terra, o povo e a maneira como falavam. Os outros alunos zombavam de seu sotaque, e Napoleão pediu aos pais que o deixassem voltar para casa. O clima também era terrível, ele reclamava. Os invernos eram frios demais, totalmente distintos do calor e do sol do Mediterrâneo.

Mas uma coisa era igual: havia vinhedos. As vinhas rodeavam a escola, proporcionando um ambiente tranquilo para longas caminhadas e momentos de solidão. Algumas vezes, quando o tempo estava bom, ele se sentava embaixo das árvores junto às vinhas e lia livros como *Jerusalém libertada*. Finalmente, Napoleão se adaptou e ligou-se profundamente à sua nova casa. Mais tarde, ele se referiria a Brienne como “minha terra natal”.

Mas Napoleão não foi o mais fácil dos alunos. Os instrutores achavam-no “taciturno, caprichoso, orgulhoso e extremamente predisposto ao egoísmo”. Entretanto, consideravam-no da mesma forma “estudioso, bom em matemática e geografia, firme em suas respostas e cheio de ilimitadas aspirações”.²⁴

Isso foi o que chamou a atenção de um jovem comerciante que chegou a Brienne com esperanças de persuadir a administração da

Academia a comprar seu champanhe. Jean-Rémy Moët era neto de Claude Moët, que havia tornado o champanhe espumante popular na corte de Versalhes. Com apenas vinte e quatro anos, Moët já havia feito muitas viagens para a empresa de champanhe de sua família. Foi por acaso que ele e Napoleão foram apresentados.

Moët ficou imediatamente impressionado com a energia e a curiosidade do rapaz. Eles eram o oposto um do outro em muitos aspectos. Napoleão era apenas um jovem adolescente visto por seus colegas como uma espécie de caipira. Moët era sofisticado, onze anos mais velho e conhecedor do ramo do champanhe de trás para frente. E, ainda assim, os dois se entenderam bem, talvez porque perceberam qualidades que partilhavam, tais como a ambição, a determinação e o talento para lidar com detalhes.

Depois que Moët foi embora de Brienne, os dois mantiveram contato, e Jean-Rémy convidou o rapaz para visitá-lo em Épernay. Foi o começo de uma amizade que duraria a vida inteira.

Em 1792, o pai de Jean-Rémy morreu de repente, deixando-o totalmente responsável pela Casa Moët.²⁵ Isso não podia ter acontecido em um momento mais difícil, pois iniciava-se o reinado do Terror. Como outros produtores de champanhe, Jean-Rémy lutava para manter o negócio equilibrado, vendendo pequenas quantidades quando e onde fosse possível. Havia pouco, começara a exportar para a América, e esse era um mercado que ele não queria perder. Moët já havia conseguido alguns clientes importantes, entre eles George Washington, presidente dos Estados Unidos. Seu primeiro carregamento para esse país tinha chegado bem a tempo para um jantar oferecido por Washington em 4 de março de 1790. Os livros de contabilidade do presidente norte-americano mostram que ele pagou sessenta e seis pences pela entrega de "seis cestos de champanhe" de um barco até sua residência. Segundo um dos convidados, o senador Samuel Johnson, da Carolina do Norte, "o presidente e a sra. Washington serviram um excelente champanhe".²⁶

Mas durante a Revolução Francesa e as guerras que se seguiram, Jean-Rémy só conseguiu enviar mais um carregamento para os Estados Unidos, principalmente devido aos bloqueios da

marinha britânica. Outro problema eram as condições precárias dos vinhedos. Eles foram negligenciados depois que o clero se dispersou, ficando sem cuidados enquanto esperavam pelos novos donos. Muitas vezes os compradores eram pessoas com pouco conhecimento de viticultura e nenhuma idéia de como cuidar de uma vinha. O resultado era que os produtores de champanhe, como Jean-Rémy, tinham dificuldades para conseguir um suprimento adequado de uvas.

Embora esse período tenha trazido enormes problemas para pessoas como Moët, ele ofereceu grandes oportunidades para Napoleão, agora um jovem oficial do exército. Por causa de seu conhecimento sobre vinhos, ele ficou responsável pelo confisco dos famosos vinhedos de Clos du Vougeot, que pertenciam ao grande mosteiro de Citeaux, em Burgundy.

Seu sucesso em Citeaux chamou a atenção do general comandante em Paris, que o convocou para pôr fim a uma rebelião de monarquistas. Napoleão cumpriu o determinado com uma "saraivada de disparos de canhão", como foi descrito. Isso lhe rendeu uma promoção a general quando tinha apenas vinte e quatro anos. Confiaram-lhe então o comando de campanhas no norte da Itália, onde ele conseguiu esmagar o exército austríaco. Em 1798, Napoleão foi mandado ao Egito em um esforço para conter os avanços britânicos no Oriente Médio. Essa campanha não foi bem-sucedida como a da Itália, e levou os soldados a questionarem, em uma canção, até o fato de estarem lá: "As águas do Nilo não são champanhe! Então o que estamos fazendo nessa campanha?"²⁷

Enquanto as coisas iam mal no Egito, a situação na França era, de certa maneira, ainda pior. As conseqüências da Revolução tinham deixado o país em dificuldades, com os monarquistas clamando por restauração, o Terror ainda causando medo e o Diretório, um órgão corrupto e ineficiente que governava o país, inseguro quanto a que rumo tomar. Era inevitável que se voltassem para Napoleão, e o nomearam primeiro-cônsul, tornando-o efetivamente o governante da França em 1799. Cinco anos depois, ele se declarou imperador.

A ascensão de Napoleão ao poder marcou uma era de genuína prosperidade para a Champagne. A indicação de Jean-Antoine Chaptal para ministro do Interior foi uma jogada de mestre. Chaptal era um químico brilhante que havia escrito *Traite sur la vigne*, um livro inovador que ia além dos mitos e tradições locais sobre a fabricação do vinho e desenvolvia técnicas científicas que podiam ser aplicadas em qualquer vinhedo. Em seu trabalho, Chaptal descreveu como os viticultores poderiam aumentar o teor alcoólico de seus vinhos acrescentando açúcar, um processo que leva o seu nome, chaptalização. Isso foi de grande importância, principalmente na Champagne, onde as uvas freqüentemente não amadureciam por causa do clima mais frio, resultando em um champanhe de baixo teor alcoólico e altamente ácido.

Mas obter açúcar era um problema. Ele tinha de vir de navio das plantações de cana-de-açúcar no Caribe, e isso o tornava um luxo pelo qual poucos podiam pagar. E, para dificultar ainda mais as coisas, guerras e bloqueios haviam cortado por completo o suprimento.

Felizmente, Napoleão, cujo interesse em ciência e agricultura era grande, lembrou-se de um cientista que havia afirmado, cinquenta anos antes, que o açúcar podia ser refinado a partir de certo tipo de beterraba. Impossível, pensava a maioria das pessoas, considerando isso pura fantasia. Fazendeiros se recusavam a ter qualquer coisa a ver com a idéia. Napoleão, entretanto, estava convencido de que aquela variedade especial supriria as necessidades da França. Ele estava determinado a tornar o país auto-suficiente, e ordenou a seu ministro da Agricultura que pesquisasse e depois lançasse um programa para encorajar o plantio desse tipo de beterraba.

O suprimento do açúcar novo e mais barato foi uma dádiva dos céus para os fabricantes de champanhe. Nunca mais sua bebida ficou "verde e dura como um cachorro", como um produtor a descrevera alguns anos antes. Agora era doce e cada vez mais gente clamava por ela.

Quanto a Napoleão, ele era abstinente. Comia pouco e bebia menos ainda. Mas havia algo a que ele recorria. Segundo seu

secretário, “um único cálice de champanhe era suficiente para restaurar suas forças e animar seu espírito”.

Antes de cada uma de suas campanhas militares, Napoleão fazia questão de passar por Épernay e parar nas adegas de seu amigo Jean-Rémy Moët para abastecer-se de champanhe. “Na vitória, você o merece; na derrota, você precisa dele”, dizia. Somente uma vez ele deixou de fazer essa parada costumeira, e foi porque estava apressado. A caminho de Waterloo.

Devido, em grande parte, ao patrocínio de Napoleão, os negócios de Jean-Rémy floresceram. Napoleão e sua esposa, a imperatriz Josefina, eram convidados freqüentes de Moët. Para ter certeza de que eles se sentiriam em casa e seriam recebidos com estilo, Jean-Rémy mandou construir em suas propriedades uma réplica do palácio Trianon, de Versalhes, e de seus jardins, chamando o famoso miniaturista Jean Isabey para supervisionar o projeto.

Não é de surpreender que outros membros da família Bonaparte também tenham procurado Jean-Rémy, entre eles o irmão de Napoleão, Jerônimo. Em 1811, Jerônimo, que havia sido coroado rei da Vestfália por seu irmão, encomendou seis mil garrafas de champanhe. No jantar daquela noite, ele confessou que teria encomendado o dobro se não tivesse medo de que os russos fossem beber todo o champanhe.

— Os russos? Não estou entendendo, senhor, respondeu Jean-Rémy.

— Tudo bem, eu vou lhe contar um segredo de Estado: a guerra com a Rússia acaba de ser decidida no gabinete do meu irmão. É terrível, terrível. Eu não tenho esperanças de vitória.

— Mas senhor...

— Sim, eu sei o que você vai me dizer: “O gênio do imperador sobrepuja quaisquer obstáculos!” Isso é o que todo mundo diz... Espero que eu esteja errado... só o tempo pode dizer.²⁸

Jerônimo não estava errado. A aventura de Napoleão na Rússia, no ano seguinte, terminou em desastre, com a perda de meio milhão de homens e com sua *Grande Armée* em franca retirada.

Em janeiro de 1814, os exércitos da Rússia, Prússia e Áustria invadiram a parte oriental da França e dirigiram-se para a Champagne. Percebendo a impaciência de seu comandante em chegar lá, os soldados prussianos escreveram uns versos em sua homenagem:

Lancem pontes sobre o Reno.
Preciso beber o vinho da Champagne,
está melhor que nunca, direto do ninho,
breve vai ser todo meu.²⁹

Lembrando-se de Átila e de outros exércitos invasores, a região inteira entrou em pânico. As vilas se esvaziaram à medida que as pessoas pegaram comida e tudo o mais que puderam carregar e se refugiaram nos morros e nas florestas. Os exércitos inimigos andaram por toda a Champagne, servindo-se de tudo o que estava a seu alcance. "Os prussianos são insaciáveis", exclamou um dos generais de Napoleão. "Não dá para acreditar na quantidade de champanhe que eles bebem."

Em Jacquesson & Fils, empresa sediada em Châlons-sur-Marne cujas adegas impressionaram tanto Napoleão em 1810 que ele a premiara com uma medalha de ouro, um contingente de soldados da Bavária invadiu as adegas, mas não conseguiu abrir as garrafas. Adolphe Jacquesson, um dos mais engenhosos pioneiros da Champagne, andara tentando prender as rolhas no lugar com fios de metal e lacrara a maioria de suas garrafas assim. Frustrados, os bávaros simplesmente as quebraram na altura do gargalo e beberam o que puderam.³⁰

A essa altura, Napoleão travava algumas de suas batalhas mais brilhantes, mas eram ações de retaguarda, para diminuir o prejuízo enquanto seu exército batia em retirada.

Em 17 de março de 1814, com as forças do inimigo coladas a seu pescoço, Napoleão fez sua última visita a Épernay, passando a noite na casa que Jean-Rémy havia construído para ele. Tomando aos goles uma tigela de *consommé*, Napoleão estudou um mapa por alguns minutos antes de se virar para o amigo e dizer: "Bem, a França ainda não está nas mãos dos russos, mas, se eu fracassar,

daqui a um mês estarei morto ou destronado. Sendo assim, quero recompensá-lo agora pela maneira admirável como você construiu o seu negócio e por tudo o que tem feito por nossos vinhos no exterior.” Com essas palavras, Napoleão tirou a sua própria cruz da Legião de Honra e colocou-a em Jean-Rémy.³¹

O imperador partiu para Paris na manhã seguinte e abdicou alguns dias depois, quando as cidades de Épernay e Reims já estavam ocupadas.



MULTAS ENORMES e tributos esmagadores foram recolhidos dos *champenois* em retaliação aos que Napoleão havia cobrado dos países que conquistara. Adegas por toda a região da Champagne foram pilhadas. As de Moët foram as mais prejudicadas, com seiscentas mil garrafas esvaziadas pelos russos acampados em suas propriedades.

Entretanto, Moët se manteve confiante durante as piores horas, lembrando um velho provérbio francês: “Qui a bu, boira” (aquele que bebeu uma vez, beberá novamente). Jean-Rémy estava convencido, como disse a amigos, de que “todos esses soldados que estão me arruinando hoje farão a minha fortuna amanhã. Estou deixando que bebam tudo o que querem. Eles serão fisgados para toda a vida e se tornarão meus melhores vendedores quando voltarem a seus países.”³²

Ele tinha razão. Durante a Revolução, o champanhe havia provado que não tomava nenhum partido, e não foi diferente dessa vez. Em pouco tempo, os líderes de todos os países que a França havia combatido marchavam pelas adegas das casas produtoras de champanhe, provando e comprando. Entre eles estavam o czar Alexandre da Rússia, Francisco II, imperador da Áustria, o rei Frederico Guilherme III, da Prússia, o príncipe Guilherme de Orange e o duque de Wellington, da Inglaterra.

A adega mais popular era a de Jean-Rémy. Ele ficara preocupado com o que a abdicação e o subsequente exílio de Napoleão significariam para seus negócios. Mas, ao contrário do que supunha, constatou que se tornara “o mais famoso fabricante de vinho do mundo”, fornecendo champanhe para todas as cortes européias.

Nenhum dos governantes vitoriosos parecia apressado em voltar para casa. Como disse um fabricante de champanhe, “eles voltaram à Champagne porque disseram não ter tido tempo de provar o champanhe enquanto estavam ocupados lutando. Estavam curiosos sobre esse novo tipo de vinho que borbulha, então retornaram.”³³

E foram seduzidos.

~ 3º CAPÍTULO ~

No topo das horas douradas



EM TEMPOS PASSADOS, era um acontecimento entrar em uma cidade francesa de província. A chegada de alguém era anunciada pelo estalo do chicote, enquanto um coche puxado a cavalo se dirigia com grande pompa para o pátio de um hotel. Naquele tempo, lembrou Robert Tomes, “você era um viajante e todos diziam estar encantados em vê-lo”. O proprietário e sua mulher, com suas melhores roupas e com seus sorrisos mais doces; os garçons com seus guardanapos nos braços; as arrumadeiras dando risadinhas ao fundo – todos estavam presentes enquanto você descia do coche. Até o chef saía para cumprimentá-lo, levantando seu chapéu de cozinheiro branco de algodão.

Para Tomes, funcionário do consulado dos Estados Unidos, a viagem tinha sido um pouco diferente. Ele havia sido “disparado do coração de Paris” a bordo de um trem de alta velocidade, tendo chegado a Reims com a impressão de ser “um pacote qualquer,

transportado de um lugar para outro". Era o ano de 1865. Nos Estados Unidos, a Guerra civil estava chegando ao fim e Tomes fora enviado à França para coletar impostos sobre o champanhe exportado para seu país. Sua viagem de sessenta quilômetros, em "alta velocidade", havia levado mais de quatro horas, o trem resfolegando através de vinhas e vales à extraordinária velocidade de cinquenta quilômetros por hora.

Tomes foi largado sem-cerimônia na frente do Hotel Lion d'Or e ficou esperando no saguão de entrada deserto até sua paciência quase se esgotar. "Finalmente, recebi uma chave, presa a uma pesada corrente de bronze com um número, e fui abandonado, com algumas confusas palavras de orientação, para descobrir sozinho como chegar ao quarto que me fora destinado."¹

Apesar de fazer sol lá fora, o quarto, sem tapetes e com uma mobília decrépita, era escuro como um calabouço. Quando Tomes abriu as cortinas desbotadas, descobriu a razão. Do outro lado da rua estreita, erguia-se a grande catedral gótica de Reims, onde quase todos os reis da França haviam sido coroados.

O que espantou Tomes não foi o tamanho da catedral, mas como ela fazia tudo parecer tão pequeno. Dominava a cidade e a paisagem por quilômetros, e era a primeira coisa que Tomes via quando acordava de manhã.

"À medida que me habituei à atmosfera sombria do meu quarto e que minha consciência despertou por completo para a presença da minha imponente vizinha do outro lado da rua, aprendi a apreciar a sombra em que estava envolto e não a trocaria pela mais brilhante luz do sol."

A catedral, cuja pedra fundamental foi assentada em 1212, era não apenas uma afirmação de religiosidade como também uma reflexão sobre a história e o povo da Champagne. A decoração complexa e a profusão de esculturas da fachada se integravam com tal harmonia e graça que sugeriam a Tomes "música petrificada".²

Durante seus dezoito meses na Champagne, Tomes registrou suas impressões em um pequeno livro, *The Champagne Country*. "É impossível andar por qualquer parte da antiga cidade de Reims sem observar um exemplar de arquitetura antiga. Há ruas inteiras de

casas com empenas angulosas nas fachadas e andares superiores com arcos embaixo para a passagem das pessoas, projetando-se sobre as calçadas.”

O que torna as memórias de Tomes tão comoventes é que ele descreve um mundo que brevemente iria desaparecer. Em menos de cinquenta anos, a Reims que ele veio a amar – as estreitas ruas apinhadas, com suas lojas e cafés; a Promenade de Cours, onde ele fazia passeios calmos sob a folhagem que formava um arco; e, acima de tudo, a magnífica catedral da cidade – tudo seria destruído pelas bombas alemãs.

A primeira impressão que Tomes teve de Reims não foi nada lisonjeira. Ele achou a cidade monótona e suja. Também não teve boa impressão do povo. Eles têm uma “inaptidão natural para o comércio”, diferente dos alemães, britânicos e americanos, acrescentou. “Os franceses, na maioria, contentam-se em ajustar uma cor, planejar um modelo, inventar um brinquedo ou vender pequenos artigos. Eles são bons donos de lojas.” Ele observou que todas as casas produtoras de champanhe bem-sucedidas tinham como proprietário ou administrador um alemão. A única que estava exclusivamente em mãos francesas foi à falência, “e era um comentário corrente”, disse Tomes, “que ela faliu por falta de um alemão”.

Quanto aos costumes sociais, Tomes achava o “comportamento obsequioso” e os “excessivos cumprimentos com os chapéus” irritantes. “Não existe outro povo no mundo que tire seu chapéu com tanta freqüência e faça tantos cumprimentos. Para mim, essas atitudes não passam de substitutos baratos da verdadeira civilidade.”

O que mais o surpreendeu foi que a maioria das pessoas que conheceu sabia muito pouco sobre o resto do mundo, ou pelo menos foi o que Tomes concluiu. “Sua ignorância sobre qualquer outro país que não o seu é sublime. O francês comum está tão absorvido na admiração de *la belle France* que não consegue admitir a possibilidade de um país rival.”

Também eram “grandes bebedores e comedores vulgares”, ele se queixava. Tomes considerava repugnante sua predileção por

engolir *escargots*. “A lesma comum ou caracol, o viscoso animal que vaga em nossos jardins, é uma iguaria fina da dieta delicada dos franceses. O feio monstro é lacrado dentro de sua concha por uma massa espessa de manteiga, temperos fortes e farinha e, estando assim impedido de se arrastar para fora, é jogado em uma panela de água fervente. Em poucos minutos, é retirado, servido e comido com grande prazer por seu devorador que, de posse de um garfo de dois dentes próprio para este fim, puxa deliberadamente o caracol de dentro das curvas da concha e, segurando-o no alto, esticado em suas feias proporções, joga a cabeça para trás e o deixa cair na boca aberta.”³

Tudo isso era um pouco demais para Tomes digerir no início. Reims não era como as ativas cidades portuárias da costa leste dos Estados Unidos, e nada parecida com as do Japão, que ele conhecera ao acompanhar o comodoro Matthew Perry em sua missão de abrir o país para o Ocidente. Reims, no interior, era mais sossegada, menos cosmopolita, menos apressada, mais confortável em sua própria pele, como os franceses gostam de dizer.

Com o tempo, porém, Tomes começou a se sentir mais à vontade em seu novo ambiente. Começou a ver as coisas de outro modo, como tinha acontecido com a catedral. Não via mais só depressão e monotonia à sua volta; pelo contrário, havia alguma coisa vibrante, uma característica atemporal que fazia tudo ressoar como séculos atrás.

Havia a Porte de Mars, um arco triunfal de pedra construído pelos romanos em 277 d. C. em homenagem a Júlio César, e a Maison des Musiciens, a casa dos cantores, considerada pelos arqueólogos um exemplo fora do comum da arquitetura do século XIV. Descobriu que a biblioteca da cidade continha trinta mil volumes e mil manuscritos raros, muitos dos quais haviam sido salvos dos mosteiros de Reims queimados durante a Revolução Francesa. Também descobriu que o mundo só conheceu as fábulas de Esopo graças aos monges de um desses mosteiros. De acordo com o chefe dos bibliotecários, os monges do mosteiro de Saint-Rémi descobriram o manuscrito original, copiaram-no e divulgaram-no ao público, transformando-se nos primeiros editores das fábulas.

Infelizmente, a cópia original, a partir da qual os monges trabalharam, foi destruída quando o mosteiro foi queimado em 1791.

A opinião de Tomes sobre os *champenois* também mudou. Em lugar de pessoas por demais obsequiosas, ingênuas e desinteressadas, agora os via como inteligentes, sofisticados e extremamente sociáveis. São também “os amantes mais devotados e os pais mais ternos”.

Talvez Tomes tenha sido induzido ao erro por um antigo provérbio francês: “quatre-vingt-dix-neuf moutons et un champenois font cent bêtes” (noventa e nove carneiros e um *champenois* somam cem animais – ou tolos, dependendo da interpretação).⁴ As origens do provérbio remontam a vários séculos, a uma época em que a produção de tecidos de lã era uma parte importante da economia de Reims. Um imposto havia sido criado para cada rebanho de cem carneiros que entrasse na cidade. Para evitá-lo, os camponeses começaram a trazer apenas noventa e nove carneiros de cada vez. Isso irritou o senhor feudal da cidade, que resolveu se postar no portão principal e recolher o imposto pessoalmente. Quando cada pastor chegava com seus noventa e nove animais, o senhor gritava aos seus homens armados: “Faça-o pagar! Quatre-vingt-dix-neuf moutons et un champenois font cent bêtes.”

Mas foi a visita ao cemitério da cidade que deixou uma das mais duradouras impressões em Tomes. “Lá, nomes tão alegres como Heidsieck, Clicquot, Roederer e Mumm olhavam para mim dos túmulos de pedra”, disse. “Nunca tinha pensado nesses nomes divertidos, tão associados à alegria, a casamentos, a festas e brincadeiras, coroados por crânios e ossos sangrentos. Parecia uma zombaria com toda boa camaradagem, e eu nunca mais levarei um copo de champanhe espumante aos lábios sem pensar no cemitério de Reims.”

Naquele outono, um comerciante de vinho convidou Tomes para acompanhá-lo à colheita em Verzenay, perto dali. Diferente da sua viagem de trem em alta velocidade de Paris a Reims, essa foi feita devagar, em uma carroça em mau estado, puxada por um dócil cavalo velho; todas as boas parselhas estavam sendo usadas na

colheita. Era 8 de setembro e, depois se soube, o dia mais quente do ano. Para grande alívio de Tomes, o comerciante havia trazido uma cesta com seu melhor champanhe para acompanhá-los na viagem de cerca de treze quilômetros. Enquanto rodavam pela estrada de terra debaixo de sol, os dois bebiam champanhe gelado e tagarelavam. De vez em quando, Tomes virava a cabeça e olhava admirado para a catedral de Reims, ainda visível quando se aproximavam das vinhas de Verzenay. Do sentido oposto vinham carroças repletas de barris de suco das uvas recém-prensadas. Os barris estavam cobertos com lona e grossas camadas de folhas verdes como proteção contra o sol quente.

A colheita de 1865 foi uma das mais gloriosas que a Champagne jamais teve. Tomes lembrava como “o solo havia bebido bastante a abundante umidade das generosas chuvas da primavera” e como, depois, o sol havia brilhado todos os dias. Desde 1811, as uvas não amadureciam tão bem e os níveis de açúcar não eram tão altos, permitindo que a colheita começasse três semanas mais cedo. “É difícil para quem não tenha morado em uma região vinícola conceber a grande felicidade causada por uma colheita farta”, disse ele. Os viticultores, observou, são uma “raça ansiosa”, que nunca consegue relaxar com medo de que o tempo possa mudar subitamente.

Nesse ano, porém, o tempo ficou firme. Os preços das uvas estavam altos e os viticultores, em êxtase. “Parecia”, comentou Tomes, “que todos tinham ganho um prêmio na loteria.”⁵



A MARAVILHOSA COLHEITA parecia envolver tudo que acontecia na França. Foi uma era de crescimento e prosperidade sem precedente. O barão Haussmann estava transformando Paris, de uma cidade desmoronando de tão velha e cheia de favelas, em uma cidade de luz, uma grande metrópole de avenidas largas e edifícios

graciosos, planejada para ser uma vitrine do Segundo Império de Napoleão III e a inveja do mundo.

A indústria francesa também tinha tomado impulso, sendo sua pujança maior que a de todos os outros países da Europa continental somados. O número das colônias francesas dobrou, o comércio triplicou e o uso da energia a vapor quintuplicou. Um sistema bancário recentemente modernizado possibilitava que as pessoas abrissem contas de poupança e obtivessem empréstimos para iniciar negócios. “O império significa paz”, declarou Napoleão III.⁶ Na verdade, significava mais que isso:

“Era um tempo em que a Europa estava alegre
A França estava no topo das horas douradas
E a natureza humana parecia renascer.”⁷

Apesar de William Wordsworth ter escrito essas palavras durante a euforia que se seguiu à Revolução Francesa, elas eram ainda mais relevantes agora. As pessoas tinham dinheiro, havia um novo dinamismo e uma sensação de felicidade, uma impressão de que tudo era possível.

Em nenhum lugar isso era mais real que na Champagne, onde o tilintar das garrafas nas linhas de montagem, o incessante ruído das arrolhadoras e o rangido dos elevadores de carga encheram o ar quando as máquinas começaram a assumir o trabalho tradicionalmente feito à mão. O que antes havia sido uma indústria caseira, agora era um grande negócio.

Difícilmente se passava um dia sem algum novo progresso. Um farmacêutico chamado Jean-Baptiste François inventou o *sucreonomètre*, aparelho que media a quantidade de açúcar no vinho e ajudava os fabricantes de champanhe a dosar o quanto deveria ser usado para se obter a fermentação. A descoberta dos fungos, por Louis Pasteur, ajudou-os a entender o que era a fermentação, uma reação que, até então, havia sido vista somente como um “estranho fenômeno” que tinha como consequência, muitas vezes, a explosão repentina de garrafas. Em Châlons-sur-Marne, um produtor empreendedor, chamado Adolphe Jacquesson,

inventou a máquina de lavar garrafas. Ele também inventou a armação de arame que substituiu o barbante usado anteriormente para fixar as rolhas no lugar. William Deutz superou-o ao introduzir a folha de metal que cobre a armação e a rolha.

Um dos mais significativos avanços foi o *remuage*, um processo destinado a remover o sedimento do champanhe. A remoção desse depósito era um problema que tinha atormentado os fabricantes desde o tempo de Dom Pérignon. Em geral, a garrafa era sacudida para concentrar o sedimento em seu "ombro". O vinho era então decantado em outras garrafas, eliminando-se a maior quantidade de sedimento possível. Infelizmente, a maioria das bolhas se perdia nesse processo. Na casa produtora Veuve Clicquot-Ponsardin, uma solução foi finalmente encontrada – um avanço que não surpreendeu aqueles que conheciam Nicole-Barbe Clicquot-Ponsardin.

Nicole-Barbe tinha apenas vinte e sete anos, e era mãe de uma menina de três, quando seu marido morreu, em 1806. Ele e o pai administravam a empresa, conhecida na época como Clicquot et Fils. Suas atividades eram principalmente bancárias e de comércio de lã; a produção de champanhe era uma atividade paralela. Diante da morte súbita de seu filho, devido a uma febre, o velho senhor Clicquot anunciou que não podia continuar e que fecharia a empresa. Nicole-Barbe, no entanto, não concordou. Apesar de nunca ter participado da firma antes, convenceu o sogro a deixá-la assumir a empresa.

Sua primeira providência foi mudar o nome para Veuve Clicquot-Ponsardin. *Veuve* significa viúva, uma forma respeitosa de tratamento, comum na França naquela época. Ela também decidiu que o futuro da empresa estaria na fabricação de champanhe. Sua vontade de ferro e sua aguda visão para negócios deram resultado. Dentro de quatro meses, Nicole-Barbe tinha transformado a empresa. Sua estratégia foi concentrar-se nas vendas para a Europa continental e ignorar a Inglaterra e os Estados Unidos. Ela também prestava muita atenção ao que os fregueses diziam, especialmente a suas queixas. A principal delas era que o champanhe muitas

vezes era turvo, característica causada pelo sedimento nas garrafas.

Conta a lenda que a pequena viúva Clicquot, que não tinha mais de um metro e meio de altura, carregou sua mesa de cozinha para a adega e começou a fazer experiências. Pode haver alguma verdade nisso, porém é mais provável que tenha sido seu chefe de adega, Antoine de Müller, quem conseguiu achar a solução. Müller fez buracos na mesa, de modo que as garrafas pudessem ser inseridas neles pelo gargalo com alguma inclinação. Elas eram então sacudidas e giradas periodicamente, aumentando-se gradualmente sua inclinação até que estivessem praticamente de pé sobre suas bocas, e o sedimento viscoso tivesse sido deslocado para a rolha. Quando esta era retirada, o sedimento saía primeiro, deixando a maior parte do vinho na garrafa e a maior parte da efervescência intacta. O champanhe então era virado de cabeça para cima, rearrolhado e preparado para embarque.⁸

Müller e a viúva Clicquot tentaram manter seu método em segredo, mas logo correu a notícia, transformando a fabricação do champanhe e convertendo essa atividade em verdadeira indústria.

No fim dos anos 1860, a maioria das pessoas na Champagne acreditava que estava realmente “no topo das horas douradas”. Uma revista escreveu com entusiasmo: “O champanhe não é um vinho, é o vinho.” Pela primeira vez, a palavra champanhe foi incluída em um dicionário de francês. Foi definida como “um vinho produzido pela arte”, mas algo “mais que um vinho”. O dicionário advertia que “a natureza caprichosa do champanhe deve ser tratada com respeito e humildade, pois, em mãos erradas, pode ser violentada e reduzida a nada mais que um meio de ganhar dinheiro”.

Vinicultores de outras regiões tentaram tirar proveito do *boom* repentino do champanhe e fazer seus próprios vinhos espumantes. Em Burgundy, havia um Nuits-St. Georges espumante, um Montrachet espumante e um Romanée-Conti espumante. Em Bordeaux, produziu-se um Sauternes espumante. Na parte sul de Rhône, um vinicultor produziu um Châteauneuf-du-Pape espumante. Além de sua efervescência, porém, eles não se pareciam em nada

com o champanhe genuíno. Um crítico afirmou: “São míseras paródias.”

O champanhe tinha se tornado único. Agora tinha que se tornar universal, e isso requeria um sistema de transporte confiável. Até os anos 1860, os produtores haviam utilizado o rio Marne e uma rede de estradas inadequadas para levar seu champanhe aos compradores. Ambos os meios eram lentos e precários, especialmente as estradas, que eram tão cheias de buracos e tão mal-conservadas que muitas garrafas se quebravam antes de chegar ao destino.

Tudo isso mudou sob Napoleão III. A França se lançou em um plano massivo de modernização, destinado a transformar não somente Paris, mas todo o país. O eixo era a construção de um sistema abrangente de estradas de ferro, que deveria dar o pontapé inicial nos negócios e na indústria pesada. Também levaria os fazendeiros a pensar além da mera agricultura de subsistência e produzir bens para um mercado mais amplo. Entre 1852 e 1870, a rede francesa de estradas de ferro sextuplicou. Os trilhos agora ligavam Paris a todos os recantos do país, bem como ao resto da Europa.

Para a Champagne, foi uma bênção. Novos mercados ficaram acessíveis e as vendas anuais de champanhe estouraram, de poucas centenas de milhares de garrafas para vinte e cinco milhões. As casas produtoras proliferaram também. Na virada do século, existiam apenas dez empresas de champanhe. Agora, eram mais de trezentas.



A CHEGADA DOS TRENS e das locomotivas a vapor anunciou o advento dos tempos modernos para a Champagne. E algo mais estava acontecendo.

Desde a época do primeiro Napoleão, quando a França estava construindo um império continental, as casas produtoras de champanhe tinham montado aos poucos pequenos exércitos de vendedores, que forneciam indicações para a indústria e possuíam faro de James Bond e instinto de matador para fechar uma venda. Eles eram arrojados, ousados e, quando a ocasião exigia, inteiramente desonestos. Muito antes da estrada de ferro, muito antes do tempo do marketing massivo e da propaganda moderna, esses homens viajavam o mundo – até os campos de batalha – para divulgar e vender o champanhe.

“Onde quer que se encontrassem as tropas francesas – na Alemanha, na Polônia, na Morávia –, um Heidsieck, um Ruinart, um Jacquesson ou um representante de uma das outras firmas nunca estava muito atrás”, escreveu Patrick Forbes, autor do clássico *Champagne: the Wine, the Land and the People*. Segundo ele, as Guerras Napoleônicas de 1804-1814 proporcionaram uma situação favorável para a venda da bebida. “Tão logo se vencida uma batalha, os representantes dos produtores deslocavam seu suprimento para comemorar a vitória e, rapidamente, estabeleciam uma estrutura de vendas no território invadido.”⁹

No entanto, esses homens sentiam-se tão à vontade dançando a noite inteira em um baile a fantasia quanto entretendo clientes nos mais finos restaurantes de Paris.

“Eles jantam no Vefour”, observou um comprador. “Têm horror à intemperança e só falam de seu produto de forma muito contida. Acham muito natural estar nos grandes salões literários, nas famosas *promenades*, no saguão da Opéra e, depois de uma conversa em um desses lugares, eles mencionam muito delicadamente as qualidades do champanhe espumante. Sempre encerram essas conversas com um ar quase inocente. ‘Oh’, acrescentam depressa, ‘eu lhe enviarei uma caixa, sem compromisso’, e, ao dizerem isso, calçam suas luvas brancas e as abotoam, e começam a falar sobre corridas de cavalos ou sobre os banhos em uma estação de águas.”¹⁰

A despeito do fascínio, esse trabalho não era fácil, observou Robert Tomes. “O vendedor-viajante de uma casa de vinhos deve

ter não só uma cabeça firme, como uma cara dura, uma fala eloqüente e uma sociabilidade indiscriminada e incansável. Ele nunca deve se queixar de dor de cabeça, deve se sentir à vontade em qualquer companhia, deve ter sempre uma história para contar, nunca deve deixar a conversa esmorecer nem um minuto, e deve brindar com o mundo inteiro.”¹¹

Eles também eram incrivelmente criativos. Em 1811, por exemplo, quando os exércitos de Napoleão avançavam sobre Moscou, Charles-Henri Heidsieck teve uma idéia. Por que não tentar chegar a Moscou antes de Napoleão, a tempo de comemorar com os vencedores? A dificuldade era se fazer notar em uma cidade preocupada com a guerra. Heidsieck, que tinha vinte e um anos, decidiu comprar um magnífico garanhão branco e cavalgar toda a distância entre Reims e Moscou, cerca de três mil e duzentos quilômetros. Sua entrada na cidade causou sensação. Acompanhado apenas por um criado e um cavalo de carga abarrotado de amostras de champanhe, Heidsieck foi cercado por pessoas ansiosas para conhecê-lo e para provar seu champanhe.¹²

Sua proeza deve ter deixado Louis Bohne louco de raiva. Já sendo um representante famoso da casa Veuve Clicquot, Bohne considerava a Rússia seu território. Era amigo pessoal do czar e da czarina, e tão próximo da corte russa que, em uma ocasião, contaram-lhe um segredo que ele imediatamente retransmitiu ao seu escritório central: “A czarina está grávida. Que bênção para nós se ela tiver um príncipe! Nesse país imenso, correriam torrentes de champanhe. Não diga uma palavra disso em Reims. Todos os nossos concorrentes iriam querer vir correndo para o Norte!”¹³

O que, evidentemente, aconteceu. Percebendo o enorme potencial, Moët, Ruinart, Jacquesson e Roederer despacharam representantes para a Rússia.

Mas a invasão do país por Napoleão, no verão de 1812, tornou os negócios difíceis e ilegais. Enquanto o czar se preparava para comandar seu exército na batalha, ele baixou um decreto proibindo a importação de vinhos franceses engarrafados – um insulto deliberado a Napoleão, cujo amor pelo champanhe e apoio à sua indústria eram bem conhecidos. De maneira diferente dos vinhos

nãoespumantes, que podiam ser despachados em barris, o champanhe só podia ser exportado em garrafas.

Louis Bohne estava determinado a contornar a proibição. Sua primeira providência foi registrar a *Veuve Clicquot* como uma empresa importadora de café e contrabandear champanhe para o país escondendo as garrafas dentro dos barris de grãos. Entretanto, os limites desse plano logo ficaram evidentes, pois apenas um certo número de garrafas podia ser escondido em um barril de grãos de café. Em breve, Bohne começou a planejar um esquema maior.

Ele tinha se tornado um especialista em contornar o bloqueio naval inglês e em fazer chegar champanhe à Holanda, à Polônia e à Alemanha. Para a Rússia, ele precisava de toda essa habilidade e ainda mais. A invasão de Napoleão havia sido um desastre, e, no rastro da derrota francesa, a Champagne de repente se viu sob ocupação militar de tropas russas e de seus aliados prussianos. Agora, Bohne não só tinha que se preocupar em escapar de um bloqueio naval, mas também em descobrir um meio de fazer o champanhe sair de Reims sem os russos e os prussianos notarem.

Felizmente, os dois exércitos não estavam se entendendo. Os prussianos, aquartelados no interior, ficaram com inveja dos russos, instalados nos arredores mais favorecidos de Reims, onde se localizavam tantas grandes adegas de champanhe. Ressentido, o comandante prussiano anunciou que ele e seus soldados iriam marchar sobre Reims, exigir tributo e se servir de um pouco de champanhe. O general russo respondeu: "Eu recebi ordens do próprio czar para não exigir qualquer tributo dessa cidade. Quanto à sua ameaça insolente de enviar tropas a Reims, tenho cossacos suficientes para recebê-las." Os prussianos permaneceram onde estavam.

Enquanto os dois aliados continuavam discutindo, Bohne, sem alarde, alugou um navio holandês, o *Gebroeders*, e começou a deslocar uma grande quantidade de champanhe em direção a Rouen, onde o navio estava atracado. Para distrair os russos, a senhora *Clicquot*, patroa de Bohne, abriu suas adegas e deixou-os beber tanto quanto quisessem. Foi um plano perfeito. Ninguém prestou atenção ao que Bohne estava fazendo, nem notou quando

ele e o *Gebroeders* zarparam de Rouen no começo de junho, com dez mil garrafas em segurança a bordo. O navio estava tão carregado que não havia lugar para uma cama na cabine de Bohne. No entanto, havia muitos percevejos, que “mediam cinco centímetros de comprimento e beberam metade do sangue do meu corpo”, disse Bohne.¹⁴

Um mês mais tarde, após haver contornado o bloqueio com êxito, Bohne e o *Gebroeders* entraram no porto prussiano de Königsberg, na fronteira da Rússia. Mas o czar ainda não havia revogado a proibição ao champanhe, e Bohne estava ficando impaciente. Ansioso por vender sua carga e voltar para casa, Bohne espalhou por Königsberg a notícia de que todo o seu champanhe estava vendido, mas que ele poderia “prestar um favor a umas poucas pessoas” se pudessem pagar adequadamente. O resultado foi quase um tumulto.

“Que espetáculo”, escreveu Bohne para a senhora Clicquot. “Como eu gostaria que a senhora estivesse aqui para se divertir com isso. A senhora tem dois terços da melhor sociedade de Königsberg a seus pés por causa do seu néctar. Não preciso procurar clientes, apenas revelo o número do meu quarto de hotel e uma fila se forma na porta.”

Não era surpresa. O champanhe que Bohne estava vendendo era da famosa safra de 1811 da *Veuve Clicquot*, o *Cuvée de la Comète*, um champanhe extraordinário que os viticultores diziam ter sido abençoado “pela passagem benéfica do cometa Halley”.

“Não há igual”, Bohne exclamou em uma segunda carta à senhora Clicquot. “Delicioso ao paladar, é um verdadeiro *assassin*, e quem quiser conhecê-lo deve se amarrar à cadeira. Ou então pode acabar debaixo da mesa com as migalhas!”

A viúva Clicquot ficou maravilhada. Quando o czar revogou sua proibição, em agosto, ela mandou um segundo navio carregado para São Petersburgo. O resultado foi o mesmo.

A aventura toda havia sido tão bem-sucedida que a casa *Veuve Clicquot* pôde se retirar do mercado da Europa Central e se concentrar quase exclusivamente na venda de champanhe para a Rússia. Bohne, que foi regamente recompensado por sua patroa,

comprou uma casa de campo e se radicou em sua terra natal, a Alemanha, desfrutando de uma confortável aposentadoria.

Nos anos seguintes, a demanda por champanhe na Rússia aumentou muito, tornando o país o segundo maior consumidor, depois da Grã-Bretanha. Quase todas as casas produtoras importantes queriam um pedaço desse mercado.

Na década de 1850, porém, os vendedores de champanhe estavam ficando cada vez mais inquietos. A Europa começava a parecer velha e embolorada. Não havia mais desafios nem novas fronteiras.

Até que olharam para o Ocidente.



PARA OS *CHAMPENOIS*, a América era o grande continente inexplorado. Apesar de pequenas quantidades de champanhe terem sido enviadas para lá desde o tempo de George Washington e mesmo antes da Revolução Americana, a maioria dos produtores via os Estados Unidos como um lugar inseguro para se fazer negócios. Era longe, sem sofisticação e considerado um lugar habitado por “índios selvagens”.

Charles-Camille Heidsieck pensava diferente. Inteligente, audacioso e o membro mais extravagante de uma família muito pitoresca – foi seu pai que viajou a Moscou em um cavalo branco –, Charles fundou a casa de champanhe Charles Heidsieck antes de completar trinta anos. Agora, acreditava que ficaria famoso na América.

Heidsieck chegou a Boston em 1852, sendo o primeiro dono de uma casa produtora de champanhe a visitar os Estados Unidos. Apesar de ter achado Boston “muito puritana”, ficou impressionado com a energia do país, um sentimento que se tornou mais forte à medida que avançava para o interior em direção a Siracusa, a Búfalo e às cataratas do Niágara. Quando chegou a Nova York, seu

entusiasmo não tinha limites. Em uma carta a sua mulher, Heidsieck dizia: “Esta é verdadeiramente a terra das oportunidades!” Ele não perdeu tempo em contratar um representante antes de voltar à França, onde tomou providências para enviar um grande carregamento de champanhe aos Estados Unidos.

Choveram encomendas. Parecia que os norte-americanos não se fartavam de seu champanhe. Era como se ele houvesse descoberto ouro. Cinco anos mais tarde, Heidsieck estava de volta a Nova York, dessa vez com vinte mil *paniers*, ou cestas forradas de palha, cada uma com quinze garrafas de champanhe.

Foi recebido como um herói. Recepções foram promovidas em sua homenagem, e sua fotografia foi publicada em todos os jornais. Ele media um metro e noventa de altura, usava cavanhaque e bigode e tinha olhos grandes e profundos, que pareciam sorrir. “Nosso Charlie está de volta”, dizia uma manchete. Logo todos o chamavam de “Charlie do Champanhe”.¹⁵

Em sua viagem seguinte, Heidsieck estava disposto a combinar negócios com prazer. Ele chegou não só com mais champanhe, mas também com algumas das mais recentes armas confeccionadas pelo melhor armeiro de Paris, como pistolas e rifles de caça. “Nunca tínhamos visto exemplares mais perfeitos de armas de fogo”, dizia um jornal com entusiasmo. “São maravilhas de beleza e potência.” O jornal continuava dizendo que Heidsieck conhecia tanto sobre armas como sobre champanhe, e que era um dos melhores atiradores da França.¹⁶

A visão de um magnata do champanhe carregado de pistolas encantava a fantasia dos americanos, observou um escritor, fato que o próprio Heidsieck reconheceu em uma carta para casa. “Devo dizer-lhes que, no momento, sou a pessoa mais importante de Nova York. Não posso me mexer sem os jornalistas colados nos meus calcanhares.” Mais que qualquer outro comerciante de champanhe de seu tempo, Heidsieck compreendia o valor da propaganda. “É, às vezes, uma amolação, mas, quanto mais barulho se fizer a meu respeito, mais fácil será vender o meu champanhe”, ele disse. Quando o *New York Illustrated News* anunciou o primeiro baile da temporada no Hotel Metropolitan, destacou que Heidsieck seria um

dos convidados. *Harper's Weekly*, por sua vez, relatou que "o senhor Charles Heidsieck brevemente estará a caminho do Oeste para caçar búfalos". O artigo incluía uma fotografia do elegante Heidsieck posando com seu rifle.

Nos nove meses seguintes, Heidsieck viajou para todos os lugares, e por todos os meios que os Estados Unidos ofereciam: em diligência através de Nova York; em vapores movidos a rodas de pás subindo o Mississippi; a cavalo e por trem através de Ohio, Texas e Missouri. "A gente tem que se esforçar para ver tudo o que voa do lado de fora das janelas", ele disse. Havia florestas intocadas, crocodilos se esquentando ao sol na beira dos rios, garças-azuis e perus selvagens voando, e magnólias tão grandes quanto os maiores carvalhos da França. "Tudo é tão bonito, a natureza tão variada, tão risonha e ao mesmo tempo tão selvagem, tão doce, mas tão assustadora, que quase não se consegue pensar em outra coisa", escreveu.

Mais a oeste, Heidsieck viu os novos assentamentos que estavam sendo criados nas regiões não cultivadas. Também participou de um ajuntamento de gado, "uma atividade excitante", lembrou, especialmente a marcação com ferro. "O ferro em brasa era aplicado, o couro chiava, e o animal berrava de dor e raiva."

No fim do dia, quando "o sol se pôs em um horizonte em chamas, fomos envolvidos em uma atmosfera de pureza inacreditável". Nessa noite "o ar não se movia, o céu estava intenso e claro e havia milhões de estrelas".

Mas também havia algo de ruim no país, algo que Heidsieck não conseguira captar quando visitou o Sul pela primeira vez. "As plantações de algodão estão cheias de negros de todas as idades e de ambos os sexos", observou. "Parecem felizes, riem facilmente e, muitas vezes, desandam a cantar. Nada lhes falta e Vivem com mais conforto que muitos fazendeiros brancos. Acho que são mais chicoteados em contos que na vida real."

Sua atitude mudou radicalmente, porém, quando visitou um mercado de escravos. "Um provável comprador aparece. Ele deseja um trabalhador para o arado, um cocheiro ou um pajem a preço baixo. O negro se levanta e o comprador manda que abra a boca.

Examina os dentes, faz com que o negro ande e pule, tudo em silêncio, sem que uma palavra seja trocada entre ele e o mercador.” Heidsieck achou tudo desumano e ficou chocado que seres humanos pudessem ser tratados como mercadoria. Observou quando um cozinheiro foi vendido por mil dólares e uma babá por setecentos e cinquenta, tentando o tempo todo esconder sua emoção e permanecer impassível, “mas o que eu demonstrava era diferente daquilo que apertava meu coração”.

A questão da escravidão tinha se tornado cada vez mais um divisor. Os abolicionistas exigiam o fim dessa instituição e os estados do Sul ameaçavam sair da União. Em 12 de abril de 1861, um habitante da Virgínia chamado Edmund Ruffin apontou seu rifle para o Forte Sumter e puxou o gatilho. Foi o primeiro tiro da guerra civil.

Quando Heidsieck soube da notícia em Reims, ficou preocupado. Metade de seus bens estavam agora retidos nos Estados Unidos, e havia muitos milhares de garrafas de champanhe que ainda não haviam sido pagas. Heidsieck disputou um lugar no primeiro navio que partiu para lá.

O panorama em Boston contrastava enormemente com a situação que encontrara em suas viagens anteriores. A cidade estava decorada com bandeiras da União e havia soldados em todo lugar, exercitando-se e enchendo o ar de “hurras”, enquanto marchavam para lá e para cá. Heidsieck foi direto para Nova York, onde contactou imediatamente seu representante. Ficou atordoado quando o homem disse que não o pagaria, que não *precisava* pagar, pois havia sido promulgada uma lei anistiando os devedores de suas obrigações. A lei era destinada a negar receitas ao Sul, ao permitir que os nortistas segurassem o pagamento do algodão comprado. Infelizmente, quase todo mundo tentou levar vantagem, recusando-se a saldar qualquer dívida. Heidsieck apelou ao senso de honra do seu representante, mas ele deu de ombros.

Heidsieck estava em sérias dificuldades. Sem dinheiro, não havia como pagar suas próprias contas. A solução, ele decidiu, era ir ao Sul e tentar recolher diretamente os pagamentos do champanhe que havia sido embarcado para lá.

Foi uma viagem perigosa e exaustiva. Por causa da guerra, Heidsieck teve que ziguezaguear por muitos estados, entre eles Ohio, Illinois, Missouri e Kansas, para chegar a seu destino. Ele escapou da morte por pouco, quando seu trem descarrilhou na Luisiana. Por fim, conseguiu chegar a Nova Orleans, só para descobrir que lá ninguém tinha dinheiro. O que eles tinham era algodão – fardos e fardos estocados nos depósitos. Valiam uma fortuna na Europa, que tinha sido isolada de seus fornecedores sulistas devido ao bloqueio naval da União. Heidsieck decidiu arriscar e aceitar o algodão como pagamento. O problema era tirá-lo do país. Quando soube que o porto de Mobile, no Alabama, ainda não havia sido bloqueado, transportou o algodão para lá e alugou dois navios.

Mas o tempo para agir estava acabando. No começo de 1862, os exércitos da União estavam fechando o cerco e o bloqueio naval ficava mais apertado a cada dia. “Assim que os navios estiverem carregados, quero que zarpem”, Heidsieck ordenou aos capitães. Também mandou que tomassem rotas diferentes, na esperança de que ao menos um deles passasse pelo bloqueio.

Alguns dias mais tarde, as esperanças de Heidsieck foram despedaçadas. Um de seus navios havia sido bombardeado e tinha afundado. Toda a carga fora perdida. Apesar de não haver notícia do segundo navio, Heidsieck estava muito preocupado e tinha um só pensamento: chegar em casa o mais rápido possível e tentar salvar seus negócios. Mas, nessa ocasião – abril de 1862 –, os acessos para o Norte estavam completamente bloqueados. Heidsieck resolveu voltar a Nova Orleans e tentar pegar um navio para o México ou para Cuba, de onde poderia fazer uma conexão para a Europa.

Tendo sabido que um vapor movido a rodas de pás ia tentar uma viagem a Nova Orleans, Heidsieck convenceu o capitão a levá-lo a bordo como *barman*. Ele também concordou em levar um malote diplomático do cônsul francês em Mobile para o de Nova Orleans.

Em 1º de maio, o vapor *Dick Keys* esgueirou-se para dentro da baía de Mobile e dirigiu-se para oeste, passando por Biloxi e

seguindo rente à costa do Mississippi para ficar fora da visão da marinha da União.

Quatro dias mais tarde, avistaram Nova Orleans e respiraram aliviados. O que ninguém sabia era que a cidade estava sob o domínio da União desde a véspera de partirem de Mobile. Antes que alguém pudesse desembarcar, os soldados subiram ao vapor e começaram a revistá-lo. O malote diplomático que Heidsieck trazia foi confiscado e aberto. Para seu espanto, ele continha não só despachos do governo mas também ofertas de fabricantes de tecidos franceses para fornecer uniformes ao exército confederado. Heidsieck tentou explicar, mas o oficial comandante, general Benjamin F. Butler, interrompeu-o e ordenou aos soldados que o prendessem.

Heidsieck foi acusado de espionagem e levado para Fort Jackson, prisão localizada em uma área pantanosa do delta do Mississippi, de onde, Dizia-se, nunca ninguém fugira. Enquanto o homem encantador, antes festejado como “Charlie do Champanhe”, enfraquecia em uma cela infestada de pulgas e cheia de lama, a família e os amigos escreviam cartas a Napoleão III, rogando que pressionasse o governo dos Estados Unidos a soltá-lo. Butler, cujo apelido era “o animal”, ficou furioso. “Estou me lixando para a França e seu imperador”, disse. “Ninguém vai me pressionar. Heidsieck é apenas um cão francês, e merece ser enforcado.”

Butler se recusou a permitir visitas ao prisioneiro, mas finalmente autorizou a entrada do cônsul francês. O diplomata afirmou a Heidsieck que estava sendo feito tudo o que era possível para conseguir sua libertação, mas que “devia se preparar para o pior”. E isso não era tudo. O cônsul tinha outra notícia triste: o segundo navio de Heidsieck havia sido interceptado e sua carga de algodão queimada.

À medida que os dias passavam, o calor, a umidade e as condições precárias cobraram seu preço. A febre amarela tirou a vida de muitos prisioneiros, inclusive a do companheiro de cela de Heidsieck. Também havia os jacarés, guardas naturais da prisão, que tentavam se arrastar através das janelas sem proteção das

celas sempre que as águas do rio subiam. Os prisioneiros expulsavam-nos jogando pedras dentro de suas bocas abertas.

Em uma das duas cartas que conseguiu contrabandear para fora da prisão, Heidsieck disse a sua mulher: “Em oito dias, completarei três meses de prisão. As condições são indescritíveis, mas eu me recuso a desistir.”

Somente em 16 de novembro de 1862 a campanha em favor de Heidsieck finalmente produziu resultado. Seguindo instruções do presidente Abraham Lincoln, que estava preocupado com o “incidente Heidsieck”, o secretário-de-guerra ordenou sua libertação. Heidsieck estava mais morto que vivo quando os portões da prisão se abriram. Estava tão magro e frágil que alguns de seus amigos próximos não o reconheceram.

Heidsieck levou todo o inverno para se recuperar. Somente na primavera seguinte conseguiu finalmente chegar em casa. Estava deprimido e com o moral totalmente abalado. Seus negócios tinham ido à falência, e sua mulher tinha começado a vender as propriedades para pagar as dívidas.

E então ocorreu um milagre.

Em uma noite fria de inverno, alguém bateu em sua porta. Quando ele abriu, um mensageiro entregou-lhe um bilhete. Um velho missionário, que estava visitando a família em uma vila próxima, queria vê-lo imediatamente. Apesar de ser tarde, Heidsieck saiu a cavalo pela neve espessa.

Quando finalmente alcançou a casa onde o padre estava hospedado, este lhe entregou um pacote com papéis e um mapa. “São seus”, disse o velho padre. Heidsieck desembulhou o pacote e se deparou com uma pilha de escrituras de lotes de terra no Colorado, todas em seu nome. O padre explicou que o irmão do representante de Heidsieck em Nova York tinha ficado envergonhado com a recusa de seu irmão em pagá-lo. Ele havia demarcado esses lotes na esperança de pagar ao menos uma parte do que seu irmão devia.

Heidsieck ficou sem palavras, e quando o missionário abriu o mapa e indicou a localização dos terrenos, ele ficou ainda mais espantado. As terras perfaziam um terço da cidade de Denver. O

que fora uma pequena vila que mal chegava a ter trezentos habitantes quando os lotes de terra haviam sido inicialmente demarcados era agora uma das maiores e mais ricas cidades do Oeste. As escrituras valiam uma fortuna.

Heidsieck vendeu as terras e, com o dinheiro, pagou todas as suas dívidas. Em poucos meses, a Casa Charles Heidsieck renasceu.



FOI MAIS OU MENOS nessa mesma época que Robert Tomes estava selando sua última nota fiscal e se aprontando para voltar para casa. Durante os dezoito meses que passou na França, teve a sorte de provar alguns dos melhores champanhes. Bem diferentes dos que ele havia bebido com seus amigos no Union Club de Nova York, excessivamente doces, os vinhos que lhe foram servidos em Reims eram elegantes e muito mais secos. Ele ficou imediatamente impressionado. “Foi a primeira vez na vida que apreciei um copo de champanhe como vinho”, disse. “Agora descobri que, em vez de virar meu copo e engolir seu conteúdo de uma só vez, como eu costumava fazer para não perder a curta efervescência e apressar a esperada satisfação, posso deixar o vinho escorrer lentamente, gota a gota, pelo paladar agradecido. Meu anfitrião percebeu minha expressão satisfeita e disse: ‘Não se conseguem vinhos assim nos Estados Unidos’, acrescentando, com um piscar de olhos maroto, ‘guardamos esse vinho para nós e para os amigos.’”¹⁷

Tomes encorajou os produtores de champanhe a mudarem de atitude e a terem mais sensibilidade em relação ao paladar dos clientes estrangeiros, que, naquela época, consumiam 80% do champanhe produzido. Em sua mensagem de despedida, acusou os fabricantes de servirem à “multidão beberrona”, de produzir champanhes que tinham o mesmo sabor, como se fossem todos “fermentados na mesma cuba”. Ele direcionou algumas críticas específicas. O champanhe de Heidsieck, disse, “não satisfaz mais o

gosto dos exigentes”. Apesar de “saudável e puro”, é “doce demais para um paladar que sabe fazer distinções”. O champanhe de Roederer é “carregado de açúcar”, enquanto o Moët & Chandon é “fabricado para as massas” e não é apreciado pelos conhecedores europeus.

A acusação mais penetrante foi reservada para o champanhe Veuve Clicquot, que, segundo ele, estava “sufocado em doçura”. Diferentemente de outras casas, “a da viúva Clicquot nunca varia seus vinhos para se adequar a gostos diferentes. Uma garrafa de Clicquot nos Estados Unidos é igual a uma garrafa na Rússia ou em qualquer outro lugar.” Tomes advertiu que “o vinho Clicquot está perdendo rapidamente prestígio e, em pouco tempo, ficará obsoleto se não se adequar ao gosto mais discriminador dos consumidores modernos”.¹⁸

Sua advertência, porém, teve pouco impacto na Casa Veuve Clicquot, que ainda servia ao paladar adocicado da Rússia, seu principal mercado. Anos se passariam antes que Clicquot se voltasse para um estilo mais seco de champanhe.



NESSE MEIO TEMPO, preocupações bem maiores se insinuavam. Apesar de todas as realizações do século XIX – os progressos tecnológicos e industriais, a expansão do sistema de transportes, a transformação de Paris em uma cidade moderna –, o brilho do Segundo Império de Luís Napoleão tinha diminuído. A economia escorregava, a corrupção e o nepotismo floresciam e a agitação política aumentava. Muitos desprezavam a constituição de 1852, que deu ao imperador poder quase absoluto. Lamentavam suas aventuras militares imprudentes, sua tentativa de anexar a Bélgica e Luxemburgo, e seu esforço por estabelecer uma filial do império na América Central, enviando tropas francesas ao México.

Da mesma forma que seu tio, Napoleão III tinha se cercado de ministros e outros funcionários escolhidos mais por sua lealdade aos Bonaparte que pelo bem-estar do país. Para garantir essa lealdade, dava-lhes presentes extravagantes (seu general favorito recebeu quatro mil d lares em chocolates) e pagava-lhes grandes propinas. Ele retirou milhões do tesouro nacional, abrindo contas secretas para canalizar dinheiro para sua família e sua amante. Tendo em mente que os governos franceses raramente duravam mais que vinte anos, o imperador também guardou setenta e cinco milhões de d lares em seu nome em um banco de investimentos de Londres.

Uma certa desconfiança, e mesmo medo, começava a se difundir pelo país. Isso podia ser sentido até no hotel de Robert Tomes em Reims, onde as pessoas normalmente eram descuidadas e conversavam sobre tudo. “Mas não se ouve palavra de política”, Tomes disse. “Luís Napoleão colocou seu dedo firme sobre todos os lábios. Ninguém ousa cochichar as palavras *liberté, fraternité, égalité*, ou cantarolar a menor das estrofes da Marselhesa.”¹⁹

Mas em 1867, quando Tomes partiu para Nova York e para um país que tinha apenas começado a se recobrar de uma guerra civil devastadora, não podia adivinhar que, dentro de apenas três anos, o país que ele deixava para trás mergulharia em uma guerra também – e que a sua querida Champagne suportaria o maior peso dela.

~ 4º CAPÍTULO ~

Tudo que brilha



O PRIMEIRO CORREIO CHEGOU à Pommery & Greno pouco antes das nove da manhã. A entrega seguinte veio por volta das onze, seguida de outra depois do almoço. Antes do final do dia, haveria pelo menos mais um malote de correio. No Segundo Império de Napoleão III, *la poste*, como chamavam, era o principal meio de comunicação. Era tão ágil e seguro que uma carta postada pela manhã em Paris poderia estar em Reims na tarde do mesmo dia. As empresas podiam contar com várias entregas diárias, e as pessoas também.¹

Mas mesmo dentro desses padrões, o volume de correio da casa produtora de champanhe de Louise Pommery era surpreendente, e era por isso que ela se levantava sempre às cinco da manhã. Durante as quatro horas seguintes, ela se sentava à mesa de caneta em punho e respondia pessoalmente ao máximo que pudesse dessa correspondência.

Havia encomendas de clientes, cartas de representantes do mundo inteiro, bilhetes da família e dos amigos. “Muito obrigada por sua carta afetuosa”, escreveu uma amiga que estava doente.

“Tive muito prazer em receber notícias suas.” Mas nem toda correspondência era assim tão amável. Um cliente de Londres escreveu que parte do champanhe que lhe fora enviado não dava para beber. Outro reclamou que suas garrafas estavam mal arrolhadas. “Vou mandá-las imediatamente de volta”, dizia. “Para começar, elas nem deveriam ter sido enviadas. Um serviço lastimável desses prejudica o nome da sua firma.” Mas, logo depois, vinha a seguinte mensagem de seu representante em Londres: “Acabei de fazer contato com o comprador de vinho da Cunard Lines, cujos magníficos palácios flutuantes trazem tantos americanos importantes para a Europa. A senhora poderia, por favor, enviar-me um pouco do seu 1868? Tenho certeza de que um champanhe mais seco que esse não vai agradar aos americanos.”

Ultimamente, entretanto, quase todas as cartas que Louise recebia referiam-se às tensões crescentes entre a França e a Prússia. “Se as hostilidades começarem”, perguntava um comerciante belga, “a senhora consideraria a possibilidade de instalar um depósito na Antuérpia com uma quantidade razoável do seu champanhe?”

Na primavera de 1870, a guerra realmente parecia provável. Era quase como se os líderes dos dois países a estivessem pedindo. Napoleão III, interessado em desviar a atenção das dificuldades internas da França, protestava contra os perigos do militarismo prussiano. Otto von Bismarck, que via a guerra como uma maneira de unificar os Estados semi-independentes da Alemanha sob o domínio prussiano, culpava a França pela maioria dos males de seu país. Ele nunca perdia a oportunidade de lembrar a seus compatriotas que a França havia invadido a Alemanha trinta vezes nos dois últimos séculos.

Suportar mais uma guerra seria difícil para os produtores de champanhe. Eles mal tinham se recuperado de outros dois conflitos: a Guerra Austro-Prussiana de 1866 e a Guerra civil Americana, pouco antes. Ambas haviam devastado a economia desses países e provocado inúmeras falências que deixaram os produtores de champanhe com pilhas de contas não pagas. A possibilidade de outra guerra era particularmente afluiva para o gerente-financeiro

de Louise Pommery. “É realmente exasperante ver o nosso país arrastado a combates desnecessários que podem ser tão desastrosos”, escreveu. “Lembra daquela expedição estúpida ao México?” Ele estava se referindo à tentativa de Napoleão de estabelecer lá um império. “Quando será que tudo isso vai acabar?”

À medida que o tinir dos sabres se intensificava, os amigos insistiam com Louise para se mudar com seus dois filhos para sua casa de campo em Chigny, um vilarejo na Montagne de Reims cercado por florestas e vinhas. “Lá é mais seguro, e você vai ter o consolo de suas rosas”, disse alguém que conhecia a paixão de Louise pelas flores. Mas seu representante em Londres, Adolphe Hubinet, aconselhava-a a deixar o país. “Se a senhora vier para cá, terei o maior prazer em colocar minha casa em Londres à sua disposição”, disse ele.

Louise, embora consciente de que a Champagne seria o principal campo de batalha caso a França e a Prússia entrassem em guerra, respondeu que uma mudança estava fora de questão. Havia um negócio de que cuidar e empregados que dependiam dela, disse. Havia também os numerosos donativos que ela destinava a escolas, a orfanatos e às artes.

O que mais requeria sua atenção, porém, era um grande projeto de construção que visava transformar a casa Pommery & Greno no que Louise dizia que seria “a mais bela empresa do mundo”.

Chegar àquele ponto não tinha sido fácil. A companhia estava em dificuldades quando a herdara de seu marido, dez anos antes. O sócio dele, Narcisse Greno, foi quem a encorajou a tomar parte ativa nos negócios. E, em pouco tempo, ele estava tão impressionado com a perspicácia dela para os negócios que deixou toda a empresa em suas mãos.

Embora a firma fabricasse um pouco de vinho nessa época, o champanhe não era o principal negócio da Pommery & Greno, mas sim o comércio de lã. Uma das primeiras decisões de Louise foi vender a parte da lã e concentrar-se na fabricação de champanhe.

Poucos anos mais tarde, ela surpreendeu a todos quando comprou terras nos arredores de Reims, onde antes havia sido um depósito de lixo, e começou a construir uma nova fábrica.

escritórios e outros edifícios teriam como modelo as grandes casas de campo inglesas, cuja arquitetura ela admirava. As adegas, porém, com suas centenas de milhares de garrafas, seriam a principal atração. Foram extraídos vinte quilômetros de pedras calcárias para a construção das caves. Louise também contratou um escultor para executar enormes baixos-relevos nas paredes, exaltando o champanhe. Incluíam cenas de Baco e uma alegoria dos cinco sentidos, juntamente com *tableaux* evocando a degustação de champanhe em tempos passados. Louise acreditava que arte e champanhe enobreciam-se mutuamente, e estava determinada a mostrar isso.

A maioria dos *champenois*, inclusive Louise, havia apoiado Napoleão III quando ele foi eleito presidente em 1848. A modernização da indústria francesa e a expansão do sistema ferroviário, realizados por ele, haviam ajudado muito a Champagne. Mas Louise e outras pessoas começaram a pensar de outra maneira depois que ele se declarou imperador. Houve escândalos demais e acusações de corrupção no governo. No último mês de fevereiro, durante o baile de carnaval em Paris, Napoleão foi visto cambaleando, com os olhos vidrados por algum opiáceo e com a fala arrastada. Segundo alguém que estava presente, o imperador estava “cercado por oficiais bêbados e prostitutas dançando o cançã”. A festa “finalmente acabou ao amanhecer, com todo mundo caindo sobre as garrafas de champanhe estocadas”.

Em 19 de julho, Louise recebeu a notícia que ela – e quase todos – temia, mas esperava: Napoleão havia declarado guerra contra a Prússia.

Foi uma crise diplomática menor que levou as coisas a um ponto crítico. A Espanha depôs sua rainha Bourbon (descendente de Luís XIV da França) e quis substituí-la por um sobrinho do rei Guilherme I da Prússia. Quando a França protestou, Guilherme recuou, mas garantiu o direito de que outra pessoa de sua família herdasse o trono. E tudo teria terminado aí se Bismarck não houvesse interferido. O chanceler, que estivera procurando “um pano vermelho para provocar o touro gaulês”, interceptou a resposta que

Guilherme havia escrito e alterou-a de modo a parecer que o rei estava insultando a França.²

Napoleão respondeu como Bismarck esperava: declarou guerra e despachou tropas para a fronteira franco-germânica. Em Paris, multidões nas estações de trem cantavam “Cacem os estúpidos alemães” e ofereciam garrafas de vinho às tropas que partiam. Na Champagne, no entanto, a reação foi moderada. Louise Pommery ordenou a seus empregados que parassem a construção da fábrica e, em vez disso, começassem a emparedar o champanhe. Outros produtores, lembrando do antigo ditado: “Os alemães detestam os franceses, mas amam seu vinho”, também começaram a esconder seu champanhe.

Duas semanas depois da declaração de guerra de Napoleão, trezentos e vinte mil soldados prussianos, seguidos por dezenas de milhares de reservistas, atravessaram a fronteira, espalhando-se pela Alsácia-Lorena. Obtiveram vitórias quase mais depressa que o tempo gasto em localizá-las no mapa. Apenas uma coisa os retardou: “a desgraçada Champagne”. Assim foi que um oficial prussiano rotulou-a depois que a temperatura caiu de repente e chuvas torrenciais transformaram a paisagem calcária em um pântano de lama cinza e pegajosa. As carroças com suprimentos afundavam até o eixo no terreno encharcado enquanto seus cavalos as puxavam inutilmente.

Nos vinhedos, o quadro também era terrível. Mas havia algo de estranho e até sobrenatural naquilo. Aquela deveria ser a época mais quente e mais seca do ano. Em vez disso, os viticultores, vestidos com roupas pesadas, tinham de trabalhar no meio da lama, pois suas vinhas estavam sendo castigadas pelo aguaceiro implacável. Não passou despercebido a ninguém que o tempo começou a mudar quase no momento em que se deu a invasão. Os viticultores diziam que a antiga lenda mostrava-se mais uma vez verdadeira: Deus envia uma colheita ruim para marcar o começo da guerra.

Essa guerra, a franco-prussiana, seria a mais sangrenta do século. Com novos armamentos, matar era mais fácil e mais rápido. Os franceses tinham a *mitrailleuse*, a primeira metralhadora do

mundo, que eles apelidaram de “moedor de café” e seus inimigos chamavam de “a máquina do inferno”. Por mais aterrorizante que pudesse ser, a *mitrailleuse* não era páreo para a artilharia prussiana de longo alcance. O estrago causado por ambas, porém, era suficiente para abalar até o soldado mais experiente. “Foi uma carnificina sem sentido”, lembrou um sargento prussiano depois de uma batalha. “Havia corpos empilhados por todo lado e, ainda assim, se procurava em vão um único corpo intacto e não desfigurado. Eu avistei um par de belas botas de cavalaria largadas no chão e as catei: ainda havia pernas e pés dentro delas.”³ O massacre foi tão terrível, contou outra testemunha, que mesmo as vitórias dos prussianos mais pareciam derrotas sangrentas.

Como todas as tentativas das forças francesas para avançar e contra-atacar eram rechaçadas, Napoleão, contrariando todas as advertências, anunciou que iria para Sedan, perto da fronteira belga, e assumiria pessoalmente o comando. Os alemães não podiam acreditar em tamanha sorte. Como Sedan era cercada por encostas altas, tudo o que eles precisariam fazer era levar sua artilharia até lá. Os franceses não teriam como manobrar nem como se retirar. Napoleão e seus cem mil homens seriam feitos em pedaços. “nós os pegamos em uma ratoeira”, afirmou um oficial prussiano, divertindo-se. Um dos generais de Napoleão definiu a situação com mais grosseria: “Estávamos em um penico, a qualquer momento defecariam em nós.”⁴

Em 1º de setembro, as armas de Bismarck entraram em ação, espalhando “um círculo de fogo como nunca nenhum *troupiér* francês havia visto”, comentou um historiador. “Em um só dia, vinte mil bombas prussianas explodiram nesse espaço exíguo, afligindo a alma de cada soldado francês.”⁵

Na manhã seguinte, um Napoleão choroso, cercado por seus homens, entregou sua espada ao rei Guilherme. Trinta e oito mil soldados franceses haviam sido mortos, feridos ou feitos prisioneiros.

A guerra, entretanto, não havia acabado. Napoleão foi deposto e um novo Governo de Defesa Nacional assumiu o poder em Paris,

repelindo as exigências de Bismarck de que a França cedesse a Alsácia-Lorena e pagasse todas as despesas da guerra.

O chanceler prussiano, então, voltou-se para a capital francesa com a intenção de subjugar o governo. Como ele e suas tropas perceberam com alegria, era um caminho que os levaria primeiro a atravessar o coração da Champagne, indo direto para Reims. Embora a distância de Sedan a Reims fosse de apenas oitenta quilômetros, foi uma marcha que ninguém, inclusive o general norte-americano Philip Sheridan, jamais esqueceria. Sheridan, um veterano da Guerra civil Americana, tinha sido enviado para a Europa como observador pelo presidente Ulysses S. Grant. O que ele presenciou desafiava a imaginação. “Quase cada palmo do caminho estava coberto por cacos de garrafas de champanhe, esvaziadas e depois quebradas pelos soldados”, disse ele. “A estrada estava literalmente pavimentada com vidro, e a quantidade de vinho consumido (nada foi desperdiçado) deve ter sido enorme.”

Três dias depois de sua vitória em Sedan, os alemães chegaram a Reims, onde Bismarck anunciou que um jantar comemorativo da vitória seria realizado em honra ao rei Guilherme. O lugar escolhido, o palácio de Tau, era particularmente apropriado, pois guardava o talismã de Carlos Magno, o líder germânico que se tornara imperador da França e da maior parte da Europa ocidental no século IX. Na noite do jantar, dois tonéis gigantescos foram cortados ao meio e enchidos de gelo. Centenas de garrafas de champanhe foram mergulhadas dentro deles. Segundo um dos convidados, todos “beberam longa e profundamente”.

No dia seguinte, os prussianos voltaram ao trabalho, declarando toda a região da Champagne sob ocupação militar. Casas, escolas, igrejas e outros edifícios públicos em Reims foram requisitados para abrigar os trinta mil soldados estacionados lá.

Madame Pommery ainda estava emparedando seu champanhe quando foi notificada de que sua casa havia sido requisitada pelo novo governador militar, o príncipe von Hohenlohe.⁶ Impossibilitada de remover as ferramentas e o entulho antes que ele chegasse, Louise torceu para que o governador militar pensasse que aquilo simplesmente fazia parte da construção de sua nova fábrica.

Mas Hohenlohe não se deixou enganar. Pouco depois de se instalar, chamou Louise ao seu gabinete. “Imagino que um champanhe de prestígio como o seu precise de uma boa ventilação ao ser estocado.” Hohenlohe fez uma pausa e abaixou a voz. E então, antes que Louise pudesse responder, acrescentou: “Não se preocupe, eu prometo que o seu champanhe não será tocado.” Ele deu garantias semelhantes a outros produtores.

Hohenlohe também instruiu as tropas para que guardassem distância dos vinhedos e não interferissem na colheita. Como a maioria dos prussianos, ele esperava conduzir a ocupação o mais tranqüilamente possível, talvez até usufruir um pouco, “vivendo como Deus na França”, como os alemães gostavam de dizer. Com seus tesouros arquitetônicos e sua cultura baseada no vinho e na comida, a França, para a maioria dos alemães, apresentava um brilhante contraste com a “pútrida Prússia”.

Por algum tempo, tudo transcorreu calmamente. Até que alguém atirou em um soldado que estava do lado de fora de um café. O atirador não foi encontrado, mas os prussianos acharam que era preciso dar um castigo exemplar e multaram o dono do café em duzentas e cinquenta garrafas de champanhe.

O incidente foi seguido por outros ataques, e Hohenlohe, ciente de que, na maioria das casas, havia pelo menos um rifle de caça, baixou um decreto ordenando a todos os civis que entregassem suas armas de fogo. À medida que as armas iam sendo trazidas, Hohenlohe começou a relaxar.

Pouco depois, o governador militar recebeu o aviso de que um importante visitante estava a caminho de Reims para avaliar a ocupação. O conde Alfred von Waldersee era o adido militar da Prússia na França, e já se tornara uma lenda por suas proezas como espião. Quatro anos antes, durante a guerra com a Áustria, ele se fingira de artista e conseguira desenhar todo o esquema de defesa ao redor de Praga, então nas mãos dos austríacos. Mais recentemente, insinuara-se nos aposentos da amante do principal *aidedechamp* de Napoleão III. E ele *dissera* que tinha ido colher segredos militares.

Hohenlohe estava determinado a causar uma boa impressão no pitoresco Waldersee e convidou-o para almoçar na casa de madame Pommery. Depois que todos se sentaram, o governador descreveu, cheio de orgulho, como ele havia colocado um ponto final aos recentes distúrbios através do confisco das armas. “Por fim, não há mais civis armados”, disse ele. “Minha proclamação foi obedecida.”

Madame Pommery rapidamente interrompeu: “Posso assegurar, senhor, que alguns civis ainda têm armas.” E, dizendo isso, ela puxou um pequeno revólver do bolso. “Esse aqui está sempre ao meu lado.”

Os dois homens estavam pasmos.

— Madame, na casa do governador!, exclamou Hohenlohe.

— Senhor, devo lembrá-lo de que esta casa é *minha*. E eu ainda tenho outras armas de fogo pertencentes à minha família que estão escondidas. Talvez o senhor queira procurá-las (as armas haviam sido escondidas por baixo do assoalho).

Seguiu-se um silêncio cheio de espanto antes que Waldersee falasse: “Guarda suas armas, madame. Não somos nós, prussianos, que desarmamos as mulheres, são elas que nos desarmam.”

A revelação de madame Pommery revelava um fato incômodo: a ocupação não ia bem. O toque de recolher, os impostos arbitrários e a constante presença de tropas armadas haviam criado um ressentimento amargo na população em geral. O fato de que alemães do Reno possuíssem ou administrassem muitas casas de champanhe não melhorava a situação; esses alemães, em sua maioria, eram cidadãos franceses naturalizados e nunca haviam disfarçado seu desprezo pelos “primos” prussianos, que consideravam bárbaros.

Inevitavelmente, os ataques contra os prussianos multiplicaram-se. Quase todos eram realizados por bandos de civis e desertores do exército conhecidos como *franc-tireurs* (franco-atiradores), que se engajavam em uma espécie de guerrilha, emboscando comboios e patrulhas militares, explodindo pontes, sabotando linhas de trem, fazendo tudo o que podiam para prejudicar a vida do inimigo.

Os prussianos respondiam com a força. Os rebeldes eram sumariamente executados: os vilarejos que os apoiavam eram

queimados. Quando um rapaz foi trazido a Reims para ser executado por um pelotão de fuzilamento, Louise Pommery correu ao gabinete de Hohenlohe e implorou que o governador militar poupasse a vida do homem. Hohenlohe, comovido por sua paixão e eloquência, comutou a sentença do rapaz para prisão.

Algumas semanas depois, três médicos foram presos, acusados de recrutar franco-atiradores e de espionar para o governo francês. Hohenlohe, temendo uma insurreição em larga escala, sentenciou-os à morte. Quando Louise soube, ficou horrorizada. Eram amigos próximos, e ela se sentiu obrigada a interceder. Com um inverno terrivelmente frio se aproximando, Louise insistiu com Hohenlohe que os três médicos eram de vital importância para a comunidade. Hohenlohe recusava-se a suspender a sentença de morte, afirmando que agir com brandura somente agravaria a situação. Mas Louise era tenaz e não recuou. Finalmente Hohenlohe cedeu, mas disse que os homens permaneceriam sob custódia. Dessa vez, isso não era suficiente para Louise.

Aqueles que conheceram madame Pommery descreveram-na como alguém que podia ser muito persuasiva, ou, como disse um amigo, “uma mulher a quem os homens têm dificuldade de recusar qualquer coisa”. Ela era *petite*, de cabelos escuros, bonita. Todos os seus retratos mostram uma mulher cujos olhos parecem penetrar através da câmera, como que interessada no que seu observador pudesse dizer. Em todas as fotos e pinturas, Louise está elegantemente vestida, aparentando seriedade, mas à beira de um sorriso. Os homens dos quais se cercava eram solteiros e totalmente dedicados a ela.

O príncipe Hohenlohe era tão suscetível ao charme de Louise quanto qualquer outro homem. Antes que ela deixasse o seu gabinete naquele dia, o governador militar já havia ordenado que os médicos fossem libertados.

Próximo ao final de 1870, toda a França – mas em especial a Champagne – parecia se encontrar em estado de depressão. Ninguém se lembrava de um inverno tão frio como aquele e os soldados prussianos estavam espalhados por toda parte. Apesar das ordens de Hohenlohe de não tocarem no champanhe de ninguém,

os soldados serviam-se de tudo o que podiam. Para tornar as coisas piores, a economia estava estagnada. As vendas de champanhe caíram mais de 50% por causa das avarias nas linhas férreas e das restrições dos prussianos, que dificultavam – se não impossibilitavam – os produtores de levarem seu champanhe ao mercado. “Será que a senhora não consegue um meio de enviar alguma coisa para nós?”, pediu Adolphe Hubinet, de Londres. “Quem sabe de seu depósito na Bélgica, ou na Holanda, ou mesmo em Timbuktu? As pessoas aqui estão dispostas a pagar qualquer preço.”

Embora a ocupação tivesse começado há apenas quatro meses, parecia muito mais longa. Um pouco antes do Natal, Louise recebeu outra carta de Hubinet. “Sei que esses tempos têm sido penosos para o nosso país”, dizia, “mas envio-lhe meus votos de boas festas e de um Ano Novo melhor. Insisto com a senhora para que se mantenha confiante e não perca as esperanças.”

Eram mensagens desse tipo que estavam sendo trocadas em Paris. Em vez de “bonne année” (feliz Ano Novo), Dizia-se “bon courage” (mantenha a cabeça erguida). Bismarck havia cercado e fechado a cidade efetivamente, avisando que se o governo não se entregasse ele começaria a bombardeá-la. Para os dois milhões de moradores de Paris, a situação era desesperadora. A comida estava quase no fim e as pessoas estavam queimando a mobília para se aquecerem. De trezentas a quatrocentas pessoas morriam toda semana de frio ou de fome.

Diante dessa situação desoladora, Georges Braquessac, proprietário do Café Voisin, um dos restaurantes mais requintados da cidade, sentiu-se responsável por fazer o que pudesse para proporcionar alguma alegria nos feriados de fim de ano. Decidiu organizar um menu de Natal do qual ninguém jamais se esqueceria.

No cardápio, em cujo cabeçalho constava “99º dia do cerco”, havia *consommé* de elefante, costeletas de urso, cabeça de burro recheada e canguru marinado, preparados com os animais do zoológico que haviam sido abatidos por ordem do governo para ajudar a alimentar a população faminta. A *pièce de résistance*,

porém, vinha de outro lugar: era “Le chat flanqué de rats”, gato guarnecido com ratos.

Felizmente, a adega do Voisin, na rue St. Honoré 261, estava bem abastecida, e os vinhos escolhidos para a ocasião foram, a seu modo, tão extraordinários quanto a comida. Incluíam o Château Mouton-Rothschild de 1846, o Romanée-Conti de 1858, o Grand Vin de Latour de 1861 e o Château Palmer de 1864. Havia também vinho do Porto de 1827.⁷

No meio de tais estrelas, no entanto, havia uma que brilhou mais que to das: o champanhe.



TRÊS DIAS DEPOIS DO ANO NOVO, a paciência de Bismarck esgotou-se. Obuses e bombas incendiárias caíram sobre a cidade como uma nevasca, atingindo colégios, igrejas, hospitais, prédios de apartamentos e estações de trem. Foi de uma dessas estações, a Gare d’Orléans, que o governo decidiu lançar seu último e desesperado apelo de ajuda – em um balão de ar quente.

A idéia havia surgido por inspiração de um jovem romancista chamado Júlio Verne, que havia poucos anos publicara seu primeiro livro, *Cinco semanas em um balão*. O entusiasmo de Júlio Verne por viagens aéreas era compartilhado por seu amigo, o fotógrafo Félix Nadar, que defendeu ativamente o plano junto ao governo. O raciocínio dos dois foi o de que, uma vez que os trens estavam parados e Paris isolada, as estações de trem da cidade sitiada podiam ser convertidas em fábricas de balões e plataformas de lançamento. Isso ajudaria a resolver um dos grandes problemas que afligiam os franceses durante a guerra: como se comunicar uns com os outros. Com freqüência, com as linhas telegráficas cortadas, uma parte do país ficava sem saber o que estava acontecendo na outra. Pombos-correios foram empregados, mas seu uso era limitado ao que podiam carregar. E eles nem sempre eram

confiáveis porque os pombos machos muitas vezes se “distráiam” com as fêmeas e acabavam não chegando ao destino.

O governo decidiu, então, fazer uma tentativa com os balões. O primeiro foi lançado em outubro, quando Bismarck começou o cerco à cidade. Os balões, em geral, não eram tripulados, mas um deles carregou o ministro do Interior, Léon Gambetta, para Tours, duzentos e quarenta quilômetros ao sul, de onde ele acreditava que seria mais fácil conduzir a guerra.⁸

Nas primeiras horas da manhã de 9 de janeiro, os operários prepararam o lançamento do balão nº 55, chamado *Marquis de Duquesne*. Seu destino era Bordeaux, para onde a delegação do governo chefiada por Gambetta havia fugido depois que Tours deixou de ser segura. O balão carregava documentos militares codificados descrevendo as condições de Paris e um plano para quebrar o cerco prussiano. Às três da madrugada, o *Marquis* subiu em meio à escuridão e partiu... na direção contrária. Em vez de voar na direção sudoeste, ele seguiu na direção nordeste.

Doze horas depois, os trabalhadores de um dos vinhedos da Pommery & Greno olharam para cima e viram o *Marquis de Duquesne* pairando sobre eles. Da mesma forma que muitos outros balões, ele fora levado para longe de sua rota. (Um balão lançado com destino a Tours acabou aterrissando na Noruega.) Quando o *Marquis* desceu suavemente no meio das vinhas, os trabalhadores correram até ele. Levaram apenas alguns instantes para encontrar sua carga. Antes que uma patrulha prussiana pudesse avistá-los, esconderam os documentos importantes dentro das cestas de colher uvas e empilharam garrafas de champanhe vazias por cima. Os documentos foram, então, levados para madame Pommery. Com a ajuda de amigos no correio, Louise finalmente conseguiu contrabandear os documentos para Bordeaux.

Mas isso fez pouca diferença. O cerco a Paris tinha se tornado insustentável, e Bismarck agora advertia que, a menos que o governo se entregasse, ele ocuparia todo o país, em vez dos catorze departamentos – ou regiões administrativas – que a Prússia já controlava (eram oitenta e nove ao todo). Com as forças francesas aos farrapos e desfalcadas pela deserção em massa, os

oficiais finalmente desistiram e assinaram o armistício que passou a vigorar em 26 de janeiro. Embora ainda levasse mais quatro meses para ser elaborado o tratado de paz que deu a Bismarck e à Prússia tudo o que queriam, a guerra estava efetivamente terminada.

A paz, entretanto, não foi fácil. Bismarck anunciou que as tropas permaneceriam na França como uma espécie de apólice de seguro para garantir que o governo respeitaria os termos do tratado: ceder a Alsácia-Lorena e pagar uma indenização de cinco bilhões de francos, o equivalente a quinze bilhões de dólares hoje. Somando isso aos seus próprios e esmagadores custos de guerra (trinta e seis bilhões de dólares), a França encontrava-se quase falida.

A Champagne estava em condições particularmente difíceis. A região não somente havia suportado o maior impacto da ocupação, como os negócios estavam estagnados. O transporte continuava deficiente, a colheita tinha apodrecido nas vinhas e mais de dois milhões e meio de garrafas de champanhe haviam sido pilhadas.

Apesar da terrível situação, Louise Pommery decidiu que era o momento de tentar algo que vinha considerando praticamente desde o dia em que herdara a empresa: fazer champanhe seco. Outros fabricantes haviam namorado a idéia, mas a rejeitaram por causa do custo e dos riscos. O champanhe seco, ou brut, era mais caro e difícil de fazer. Não se tratava simplesmente de diminuir a quantidade de xarope ou açúcar. Era preciso usar uvas melhores, que estivessem totalmente maduras, o que era difícil devido ao clima frio da Champagne. O champanhe seco também requeria mais tempo de envelhecimento – três anos em vez de um, o que significava empatar capital e espaço valioso na adega. Mas o grande risco se devia ao fato de que a maioria das pessoas conhecia apenas o champanhe doce e gostava dele desse jeito. Havia indicações de que os consumidores poderiam preferir algo diferente, se disponível. Mas não vinham da França, e sim da Grã-Bretanha, o principal mercado da Pommery.

Já em 1848, um comerciante inglês chamado Burnes havia tentado apresentar champanhe seco para alguns de seus clientes. A Grã-Bretanha possuía tantos vinhos doces, como o porto, o madeira e o sherry, que eles bebiam com a sobremesa, que Burnes pensou

que as pessoas pudessem estar inclinadas a experimentar algo diferente, um vinho que não fosse doce e que pudesse acompanhar toda a refeição.

Para sua surpresa, os fabricantes de champanhe franceses resistiram à idéia, temendo que sua reputação fosse prejudicada e que perdessem seus fregueses. Quando Burnes pediu a Louis Roederer algumas amostras de champanhe sem aditivos, ele recusou terminantemente. “Enquanto eu for vivo, não se farão reverências ao Baal seco em minhas adegas”, disse. Roederer tinha feito seu nome vendendo champanhe doce para a Rússia. O que ele não disse foi que muitos fabricantes de champanhe aproveitavam-se do xarope e do açúcar para mascarar deficiências em seu vinho, tais como o excesso de acidez resultante de uvas ainda não totalmente maduras.

Finalmente, Burnes persuadiu alguns produtores menores a dar-lhe o que queria, mas apenas com a condição de que o nome deles não constasse no rótulo. Quando Burnes voltou para Londres, apresentou o champanhe em um famoso clube de homens. As pessoas torceram o nariz. Burnes tentou de novo com outro grupo. Dessa vez foi mais bem-sucedido. Os que experimentaram as amostras mais secas adoraram. Em pouco tempo, os comerciantes britânicos estavam pedindo aos produtores que incluíssem um pouco de champanhe seco em seus carregamentos.

Como Burnes, madame Pommery não foi bem-sucedida quando, pela primeira vez, fez experiências com o champanhe seco nos anos 1860. Alguns clientes reclamaram da cor e da limpidez: ele apresentava um tom marrom e era turvo. Outros disseram que tinha gosto de cru. Quando Louise enviou algumas amostras para seu representante em Londres, Hubinet rejeitou-as, alertando-a de que se arriscava a “derrubar a reputação que a senhora conquistou pela elegância e delicadeza de seus champanhes”. Contudo, ele encorajou Louise a continuar tentando, que os gostos na Grã-Bretanha estavam começando a mudar e que a demanda por champanhe seco aumentaria.

Em 1870, foi tudo suspenso, mas quando a guerra acabou Louise retomou seus experimentos – somente para descobrir que

muitos de seus funcionários eram céticos. Em uma degustação interna, um empregado afirmou que o champanhe “tinha descido como uma lâmina de barbear”. Outro disse que a bebida o havia feito ranger os dentes. O mais descrente era Henri Vanier, gerente-financeiro da Pommery, que lembrou a todos que: “Fazer champanhe seco não é o mesmo que preparar um omelete. Leva tempo, custa mais dinheiro e nos arriscamos a perder fregueses que gostam do nosso champanhe do jeito que é. É por isso que as grandes casas não estão fazendo champanhe seco.”

Mas Louise já havia tomado sua decisão: iriam em frente. Afinal, foi por isso que ela havia construído a nova casa de champanhe. Seu objetivo era fazer algo diferente e especial.

Começou contatando os viticultores e dizendo que compraria todas as suas uvas, com uma condição: que as colhessem quando ela lhes dissesse para colher. Os viticultores, que sempre se preocupavam com as mudanças repentinas do clima, em geral colhiam as uvas antes de elas amadurecerem. Louise prometeu assumir quaisquer perdas se eles fizessem o que ela pedia.

Os três primeiros anos depois da guerra foram decepcionantes. O tempo continuou ruim e as uvas com que Louise contava para trabalhar estavam aquém do ideal, resultando em champanhes ácidos e verdes. “Parem de tentar vender essas safras ruins”, disse a seus vendedores. “Mas quando os anos bons chegarem, batam forte nas portas, porque então dominaremos o mercado.”

Foi em 1874, uma safra proclamada como a melhor do século, que Louise Pommery arrancou portas de seus gonzos. O champanhe que ela fabricou foi tão bom e atingiu preços tão altos que um poeta inglês compôs uma ode em sua homenagem. Intitulada “Ode ao Pommery 1874” e escrita para ser cantada na melodia de “Auld Lang Syne”^b na véspera de Ano Novo, ela começava assim: “Deve o velho conhecido ser esquecido / entre amigos e vinho?”. A sexta e última quadra é a seguinte:

Adeus, então, Pommery Setenta e quatro!
Com goles reverentes
nós nos separamos e lamentamos que nunca mais

Tal vinho possa tocar nossos lábios.⁹

Até mesmo Vanier, o velho e rabugento gerente-financeiro de Louise, que havia advertido que fazer champanhe seco poderia ser “enormemente embaraçoso”, ficou estarelecido. “Nosso brut”, dizia agora aos clientes, “é dirigido apenas às pessoas que apreciam bebidas espumantes requintadas, que preferem *finesse* e *bouquet* ao excesso de gás e açúcar com que algumas casas costumam encobrir a fragilidade de seus vinhos. Depois que a rolha estoura, nosso champanhe satisfaz o paladar e não somente os ouvidos.”

O Brut 74 de Louise foi o primeiro champanhe realmente seco, ou brut, a ser vendido comercialmente. Ele não somente transformou a Pommery & Greno, então uma companhia pequena, em uma das maiores e principais casas produtoras de champanhe, como também mudou toda a indústria desse ramo.

Para comemorar sua boa sorte, Louise Pommery instituiu um feriado. Todo ano, o dia do seu aniversário, 18 de março, era de folga para toda a equipe. Em retribuição, eles sempre lhe enviavam rosas, sua flor predileta.

No final da tarde do dia 16 de março de 1890, os empregados foram informados de que a folga anual seria um dia antes.

Louise Pommery estava morrendo, mas sua primeira preocupação era com seus empregados. Ela não queria que perdessem o feriado se ela não sobrevivesse ao seu aniversário. “Por favor, não mandem flores este ano”, ela disse. “Guardem-nas para enfeitar o meu caixão.”

Dois dias depois, em seu septuagésimo primeiro aniversário, Louise morreu.

A França nunca fez um funeral de Estado para uma mulher, mas o dela esteve perto disso. Vinte mil pessoas, inclusive representantes do governo nacional, percorreram as ruas estreitas de Reims enquanto o ataúde de Louise, coberto por uma avalanche de flores, era levado de sua casa até a grande catedral da cidade. À frente da procissão iam centenas de crianças, todas carregando flores enviadas pela família, pelos amigos, por clientes e por pessoas que tinham sido beneficiadas pela generosidade de Louise.

Seguindo logo atrás, vinham os filhos de Louise e seus quatrocentos empregados, todos com braçadeiras pretas. Embora a distância da casa de Louise à catedral fosse de apenas alguns quarteirões, o cortejo levou mais de duas horas para percorrer as ruas apinhadas de gente.

Durante o serviço religioso, Louise foi lembrada não somente pelo que ela significava para o mundo do champanhe, mas também por tudo que havia feito por várias instituições de caridade. Também foi elogiada por ter salvo uma das pinturas francesas mais importantes, *Les Glaneuses* (As respingadeiras), de Jean-François Millet. Quando o quadro estava para ser vendido para um colecionador estrangeiro, Louise o comprou e doou ao Louvre.

O presidente da França também fez uma homenagem pessoal. Tendo em vista o amor de Louise pelas rosas, ele promulgou um decreto mudando o nome de Chigny, a cidade onde ficava sua casa de campo e onde ela cultivava seu querido jardim de rosas, para Chigny-les-Roses.

O mais tocante de todos os discursos, entretanto, foi o do prefeito de Reims, dr. Henri Henrot, cuja tristeza quase o impediu de terminá-lo. "Não fosse por esta mulher notável, eu não estaria hoje aqui", disse ele. O dr. Henrot era um dos três médicos cuja vida Louise havia salvo durante a Guerra Franco-Prussiana.



TRÊS ANOS MAIS TARDE, um outro funeral estava acontecendo, dessa vez em Paris. Os passantes paravam para olhar as elegantes carruagens puxadas a cavalo que chegavam de todas as direções, rodando devagar pelas ruas de pedra até que finalmente estacionavam perto da igreja da Madeleine, onde seus passageiros desciam. As mulheres estavam vestidas de seda preta, os homens usavam ternos escuros e braçadeiras pretas. Criados de libré guiavam as pessoas que chegavam para dentro e acomodavam-nas

em cadeiras forradas de veludo enquanto um caixão de cerejeira, carregado por quatro homens, era delicadamente pousado no meio do salão. Quando os homens se afastaram, os amigos mais chegados do morto aproximaram-se do caixão e o abriram.

Revelaram dúzias de garrafas de champanhe no gelo!

E por que não? O funeral era no Maxim's, um nome que era sinônimo de glamour e momentos felizes. Segundo uma das pessoas presentes, o funeral era, na verdade, uma festa para "um amigo que morreu muito jovem, mas cujo amor pelo champanhe era notório".¹⁰

A *Belle Époque* era isso, qualquer coisa era desculpa para festa, qualquer coisa era desculpa para champanhe. Era um tempo em que tudo brilhava: as pessoas, a conversa, a decoração, mas especialmente o vinho. A vida era vivida em público: todo mundo saía para ser visto, para se divertir e para gozar a vida. O champanhe era sua companhia constante.

O Maxim's era o grande ponto de encontro, o "templo do champanhe", como muitos o chamavam, mas não era o único local para se beber. O champanhe jorrava por toda parte: em festas, corridas de cavalo, banhos turcos e especialmente nos *cabinets particuliers*, quartos privativos dos restaurantes onde os homens se divertiam com suas amantes e onde, dizem, provavelmente bebiam mais do que comiam. Na Côte d'Azur, um russo cujo trabalho era fornecer comida ao czar provocou sensação em um de seus banquetes ao transformar o centro de cada mesa em um lago de champanhe com cisnes de gelo deslizando sobre a superfície espumante.

Mas a popularidade do champanhe não estava confinada à França. O músico de jazz Jelly Roll Morton descreveu como se tornou famoso nos prostíbulos de Nova Orleans recolhendo todas as garrafas com restos de champanhe e "formando uma nova garrafa com a mistura".¹¹ Na Grã-Bretanha, o príncipe de Gales tinha sempre um menino que o seguia nas caçadas com um cesto cheio de garrafas da bebida.¹² Caixas de champanhe foram até mesmo carregadas por caravanas de canibais para oficiais britânicos sedentos na África.¹³ "Há alguém no mundo civilizado cujos olhos

não se iluminem e que não sorria quando escuta a palavra champanhe?”, indagou um amante do espumante.¹⁴

Com toda certeza, os produtores de champanhe tinham razão para sorrir. Os preços estavam em alta constante. Até os camponeses que cuidavam dos vinhedos tinham dinheiro para gastar. “É feito uma chuva de ouro”, disse um viticultor.¹⁵

Três exposições internacionais, ou feiras mundiais, entre 1878 e 1900, levaram visitantes do mundo inteiro a Paris. Essas feiras, onde o champanhe jorrava como as cataratas do Niágara, ajudaram a infundir um otimismo crescente que se materializou na construção da Torre Eiffel em 1889 e, depois disso, na mais excitante de todas as décadas, os alegres anos 1890.¹⁶

Todos os dias pareciam trazer algo de novo. Carruagens sem cavalos começaram a cruzar o Champs-Élysées. Paris ganhou sua primeira cabine telefônica e inaugurou sua primeira linha de metrô. Marie Curie descobriu o rádio. Louis Pasteur desenvolveu a vacina anti-rábica.

Tendo em vista o estado de opressão da França em 1871, é surpreendente que tudo isso tenha acontecido. No final da Guerra Franco-Prussiana, muitos na França temiam que o país fosse levar de trinta a cinquenta anos para se recuperar. Mas a França não somente se recuperou como reviveu de uma maneira extraordinária, graças, em grande parte, ao moderno parque industrial do país e à rede ferroviária extensa, ambos desenvolvidos durante o Segundo Império.

Foi um período mais rico e variado que qualquer outra época para a França, e o champanhe foi parte integrante dele. A bebida tornou-se uma senha que confirmava a importância de cada momento: o nascimento de uma criança, um casamento, o lançamento de um navio, o reencontro de velhos amigos. Dificilmente escrevia-se um romance, um poema ou uma peça de teatro sem alguma menção ao espumante. Alexandre Dumas dizia que sempre colocava um copo de champanhe junto do tinteiro “para inspirar a pena”. Pushkin descreveu-o como “um vinho abençoado pelos deuses”. Rudyard Kipling advertiu: “Se a tia do

vigário nunca tocou em bebida, cuidado quando ela descobrir o champanhe.”

No fim do século XIX, o champanhe tinha se firmado como parte do caráter nacional. “Ele se parece conosco, é feito à nossa imagem”, disse o escritor Adolphe Brisson. “Ele borbulha como o nosso espírito, é picante como a nossa língua, brilha e tagarela e está em constante movimento.”

Em 1881, a Assembléia Nacional, no que talvez tenha parecido um ato legislativo sem maior interesse, promulgou uma lei sobre “pregar anúncios” que permitia que cartazes fossem colados nas paredes. Em conjunto com os avanços tecnológicos da indústria tipográfica, o impacto da lei foi revolucionário porque marcou o advento da propaganda moderna. O primeiro grande anúncio de parede litografado foi encomendado por France-Champagne, uma pequena casa de champanhe que não existe mais. Criado por Pierre Bonnard, o cartaz mostrava uma bela mulher, em um vestido leve e decotado, segurando um cálice de champanhe que se derramava formando um rio de espuma. Ele provocou tal sensação que Henri Toulouse-Lautrec sentiu-se inspirado a tentar fazer cartazes. Alguns de seus trabalhos retratam o champanhe no então recém-inaugurado Moulin Rouge.

Embora todos na Champagne estivessem loucos para embarcar na onda da publicidade, um homem abriu o caminho. “Eu posso estampar o meu nome em qualquer superfície”, declarou Eugène Mercier, e ele o fez não somente em cartazes, mas também em leques, saca-rolhas, baldes de gelo, estojos de batom e, de forma mais notável, em um balão.

Mercier, que fundou sua casa de champanhe quando tinha apenas vinte anos, era um homem de energia incomensurável (“Eu durmo pesado”, explicava) e criatividade sem limites. Ele causou comoção na exposição de 1889 quando chegou com uma junta de vinte e quatro bois brancos carregando o maior barril de vinho do mundo, um tonel que levou dezesseis anos para ser construído e continha o equivalente a duzentas mil garrafas de champanhe. O barril era tão grande que tiveram de alargar estradas, comprar e demolir casas para poderem trazê-lo de Épernay até Paris.

Onze anos mais tarde, quando aconteceu a exposição seguinte, todos os produtores de champanhe estavam perfeitamente cientes da importância da propaganda e de assegurar que seu nome fosse conhecido. Havia um extravagante Palácio do Champanhe projetado por um importante arquiteto, mas muitas casas produtoras também construíram pavilhões próprios, em um esforço para estimular, se possível, os cinquenta milhões de visitantes a provar – e comprar – seu champanhe. A concorrência era ferrenha. Todos disputavam o privilégio de ter sua bebida servida nos grandes jantares. Um desses jantares foi um banquete para vinte e dois mil convidados.

Mais uma vez, porém, Mercier descobriu um jeito de pairar acima da multidão, dessa vez em um balão de ar quente amarrado perto do Château de Vincennes, na extremidade leste de Paris. O balão podia carregar até doze pessoas, proporcionando-lhes uma visão da cidade que só os pássaros tinham, enquanto bebericavam champanhe e beliscavam salgadinhos de um bar no cesto do balão. O objetivo de Mercier era ilustrar como seu champanhe era leve e delicado. O que ele não previu, no entanto, foi o clima.

Em 14 de novembro, quando a exposição de 1900 já estava perto de terminar, ventos fortíssimos romperam as amarras do balão e carregaram-no, com seus passageiros assustados, na direção nordeste. No início, ninguém ficou muito preocupado. Quando o balão passou sobre Épernay, a cento e cinquenta quilômetros de Paris, as pessoas saíram de suas casas e os saudaram com taças de champanhe.

Quando a noite caiu, porém, os ventos ficaram ainda mais fortes. Os passageiros do balão jogaram a âncora num esforço para baixá-lo, mas só o que conseguiram foi arrancar algumas árvores e os telhados de várias casas. “Socorro, socorro”, eles gritavam, mas as pessoas lá embaixo pensavam que eram apenas gritos de bêbados se divertindo.

Finalmente, dezesseis horas depois, o balão aterrissou sobre umas árvores na parte belga da floresta de Ardennes e os passageiros, abalados, saltaram. Em pouco tempo, policiais belgas chegaram ao local. Quando descobriram as várias garrafas dentro

do balão, multaram Mercier por “importar champanhe ilegalmente” para o país.

Mercier não poderia ter ficado mais satisfeito. As notícias do incidente espalharam-se pelo mundo. “Foi a publicidade mais barata que já consegui”, disse.¹⁷

No final das contas, porém, não eram balões ou cartazes que faziam a diferença: era a engenhosidade de pessoas cujo objetivo era fixar a mágica do champanhe na consciência do público. Pessoas como Charlie do Champanhe e Louis Bohne, de maneiras diferentes, abriram caminho para aqueles que os seguiram durante a *Belle Époque*.

Uma dessas pessoas foi George Kessler, representante da Moët & Chandon nos Estados Unidos. Moët era, naquele tempo, como é agora, a maior casa de champanhe, mas sua fatia de mercado naquele país era bem menor que a do Mumm. Em 1902, Kessler soube que um grupo de VIPs estaria se reunindo em Nova York para comemorar o lançamento do *Meteor*, um iate recém-construído para o kaiser Guilherme II. O kaiser mandou uma garrafa de vinho espumante alemão, ou *sekt*, para o batismo, juntamente com várias caixas do mesmo vinho para o farto almoço que se seguiria.

Diferente de seu avô, o rei Guilherme I, que havia bebido praticamente durante todo o seu caminho através da Champagne, o kaiser era xenófobo em matéria de vinho. Somente os vinhos alemães tocavam seus lábios. Uma vez, ele acusou Bismarck de não estar sendo patriota porque o chanceler recusou-se a aceitar um copo de *sekt* que ele lhe ofereceu. Bismarck, que preferia champanhe francês, respondeu: “Meu patriotismo acaba no estômago.” Em outra ocasião, Guilherme repreendeu alguns de seus oficiais que, em uma recepção, tiveram a temeridade de oferecer-lhe champanhe francês. “Levem isso embora e tragam o meu *sekt*”, resmungou ele. “É tão bom quanto champanhe.”

Os oficiais, que reconheciam a diferença entre *sekt* e champanhe, correram para a adega. Lá, retiraram os rótulos de várias garrafas de *sekt* e os colaram em garrafas de champanhe.

— Estão vendo?, disse o kaiser quando lhe serviram um copo. Como eu disse, o *sekt* é, nos mínimos detalhes, tão bom quanto o

champanhe.

Portanto, é possível avaliar como era importante para Guilherme ter seu vinho favorito no batismo. Com certeza, George Kessler percebeu isso, e sentiu aí uma oportunidade.

No dia marcado, quando o embaixador da Alemanha nos Estados Unidos preparava-se para dar as boas-vindas ao presidente, à sra. Theodore Roosevelt e às demais pessoas convidadas para o local do lançamento, no porto de Nova York, Kessler fez sua jogada. Usando as mãos com destreza, ele conseguiu substituir o *sekt* do kaiser por uma garrafa de Moët.

Mal se pode imaginar a decepção dos alemães ao verem a primeira-dama dos Estados Unidos quebrar uma garrafa de champanhe francês na proa de seu iate imperial. E isso foi antes do almoço. À medida que os convidados se sentaram, descobriram, sobre as mesas, magnums de Moët.

A audácia de Kessler provocou um incidente internacional. O kaiser Guilherme, envergonhado e furioso, imediatamente chamou seu embaixador. Kessler e seu patrão, entretanto, ficaram felicíssimos. O nome Moët & Chandon estava estampado nos jornais por todo o país. As vendas deslancharam.¹⁸

Estragar a festa do kaiser não foi o único triunfo de Kessler. Quatro anos mais tarde, logo em seguida ao terremoto de São Francisco, Kessler despachou um vagão de trem cheio de champanhe para consolar as vítimas. Mais uma vez, o nome Moët & Chandon foi para as manchetes.



ENQUANTO KESSLER E OUTROS estavam ocupados levando o champanhe para o Oeste, um americano com o mesmo tino trazia o Oeste para a Champagne. Em 1905, o Show do Oeste Selvagem de Búfalo Bill chegou a Reims em grande estilo. O público ficava em transe com *cowboys* e *cowgirls* de verdade, como Annie Oakley, montando,

laçando e atirando. Mais que tudo, adoravam os índios e a reconstrução da última batalha do tenente-coronel Custer. Mas quando os franceses antenados em moda souberam que a própria sra. Custer havia ajudado a escolher as roupas da apresentação, seu encantamento quase os fez levitar – na verdade, ficaram tão encantados que uma casa produtora começou a fabricar o champanhe Buffalo Bill, com a figura do *cowboy* no rótulo para completar.¹⁹

De certa forma, a indústria de champanhe não diferia tanto do Velho Oeste: um mundo de muito tumulto e poucas leis. Era a época do vendedor de poções mágicas em que a palavra de ordem era “qualquer coisa serve”. A propaganda de massa era nova, mas não se tinha ouvido falar na idéia da verdade em propaganda. Embora o champanhe tivesse se tornado um grande negócio, as regras e os regulamentos para mantê-lo sob vigilância não seguiram no mesmo ritmo. A proteção para os consumidores e até mesmo para os produtores praticamente não existia. Nesse vácuo alastrava-se um tipo especial de fora-da-lei: o usurpador de nomes.²⁰

Um dos mais ousados foi Léon Chandon, que percebeu que se seu nome fosse impresso de uma determinada maneira, as pessoas confundiriam o champanhe que ele fabricava com o da Moët & Chandon, e comprariam mais do seu espumante. Não só os rótulos das garrafas de Léon eram idênticos aos da Moët & Chandon, mas suas rolhas também eram marcadas com uma estrela igual. A tática de Léon foi tão bem-sucedida que outro Chandon, chamado Eugène, abriu uma empresa e também começou a vender champanhe.

E isso tudo era perfeitamente legal. Pelo menos não havia nada na legislação estabelecendo que tais procedimentos eram ilegais.

Quando o chefe de adega da Ruinart Père et Fils decidiu estabelecer uma casa de champanhe própria, uma das primeiras providências que tomou foi contratar um oficial de cavalaria aposentado chamado Paul Ruinart como seu testa-de-ferro. Em pouco tempo, as garrafas do champanhe Paul Ruinart já estavam rolando fora da linha de montagem.

Havia também um champanhe feito com o nome de Victor Clicquot, cuja verdadeira profissão era pedreiro. Quase houve um outro Clicquot, esse último um sapateiro de Reims, mas o azar dele foi ser primo da famosa e admirável Veuve Clicquot. Quando ela soube o que seu primo estava planejando fazer, ameaçou-o e forçou-o a recuar. “O mundo nunca saberá o que perdeu em termos de fabricante de champanhe”, disse um produtor, “mas Reims teria perdido um fabricante de botas confiável.”²¹

Para Gustave e Léon Bousigues foi um pouco mais complicado. Os irmãos perceberam logo de início que faltava a seu nome um certo *je ne sais quoi* no que dizia respeito a atrair a clientela. Então mudaram de nome para Bley e começaram a vender o champanhe Bley Frères. As vendas, no entanto, continuaram fracas.

Foi em Estrasburgo que os Bley encontraram a solução para o problema. Jantando em uma cervejaria, descobriram que o nome do garçom que os servia era Roederer. Pouco importava que seu primeiro nome fosse Théophile, ou que o conhecimento de Théophile sobre champanhe se limitasse às sobras dos copos de clientes. Por uns poucos francos, os Bley convenceram Roederer a ir com eles para Reims e deixá-los usar seu nome para vender champanhe.

Louis Roederer, o *verdadeiro* Roederer, ficou furioso e levou os Bley aos tribunais, em uma das primeiras vezes que uma ação judicial desse tipo foi promovida. “O que os Bley estão fazendo é como um espinho no meu pé”, reclamou.

Entretanto, Roederer era talvez o único preocupado com o assunto. Mesmo a corte parecia indiferente e decidiu que os Bley não tinham feito nada de errado. Um homem, disseram os juízes, tem o direito de usar seu próprio nome.

Devido a essa complacência legal, o público era freqüentemente enganado. “Veze e mais veze”, observou Robert Tomes, “eu vi supostos *connoisseurs*, com uma garrafa de champanhe falso e medíocre, estalando os lábios e declarando em voz alta que reconheciam o sabor do genuíno Roederer.”

A casa Lanson também descobriu que seu nome estava sendo usado por terceiros. Um grupo no Congo produzia uma bebida

espumante chamada Lanson Black Label. O rótulo, no entanto, era amarelo. Em vez do brasão de armas, o símbolo eram duas cabeças de elefante. Na Califórnia, outra empresa copiou o desenho e a cor corretamente, mas chamou o seu "champanhe" de Château Lanson.

A maior apropriação indébita de nome, entretanto, foi praticada por outro grupo de norte-americanos. Já nos anos 1850, algumas firmas nos Estados Unidos vinham fabricando o vinho espumante como atividade secundária, mas com a popularidade crescente do champanhe, elas logo se especializaram nele. Uma das primeiras foi a Pleasant Valley Wine Company, de Hammondsport, Nova York.

Embora a vinícola já tivesse recebido inúmeros prêmios por seu vinho espumante, os donos chegaram à conclusão de que poderiam ganhar ainda mais dinheiro se tivessem um endereço de prestígio. Para conseguir isso, reuniram-se com funcionários dos correios dos Estados Unidos e explicaram como o solo e as condições climáticas de sua região eram semelhantes às da Champagne. Lembraram que um pouco mais abaixo na estrada ficava a cidade de Bath, cujo nome fora tomado emprestado de uma cidade da Inglaterra. Havia também Nova Amsterdã, que se tornou Nova York. Os funcionários dos correios rapidamente captaram a idéia.

Dentro de poucos dias, uma pequena agência dos correios foi aberta nas dependências da Pleasant Valley Wine Company. Endereço oficial: Rheims, Nova York, com a grafia de Reims naquele tempo. Mas o pessoal da Pleasant Valley não parou por aí, segundo algumas fontes.

Dizem que, nos anos 1880, uma pequena delegação partiu para a França. Depois de percorrer todo o país, encontraram uma velha senhora que um dia havia sido cozinheira. Por acaso ela era viúva. E, além disso, seu último nome era Pommery. Deram-lhe dinheiro e madame Pommery aceitou ir para os Estados Unidos com eles.

Em pouquíssimo tempo, a Casa Pommery renascia, dessa vez em Rheims, Nova York.



A *BELLE ÉPOQUE* FOI a idade de ouro da Champagne, mas ao despontar do século XX, o glamour e a agitação dessa época foram sendo substituídos por uma ansiedade crescente.

Uvas mais baratas, vindas do Sul, começaram a chegar, prejudicando os viticultores da Champagne, cuja sobrevivência dependia da venda de *suas* uvas para as grandes casas fabricantes. A estrada de ferro, que tinha sido uma bênção para a região, de repente se tornou uma maldição para seus viticultores, já que os produtores arrebanhavam as uvas mais baratas. Tendo cessado sua “chuva de ouro”, a renda dos viticultores caiu e suas relações com os produtores azedaram. “Eles moram em castelos”, resmungou um plantador, “nós temos buracos no telhado.”²² Uma série de colheitas ruins na década de 1890 e no começo dos anos 1900 apenas intensificou a inquietação deles.

Em 14 de julho de 1909, moradores de Landreville, um vilarejo em Aube, na Champagne, reuniram-se para comemorar a queda da Bastilha. Não foi uma grande comemoração. “Quase ninguém participou da parada, e ninguém prestou muita atenção aos poucos que passavam marchando”, escreveu Louis Estienne em seu diário. “Foi tudo extremamente triste.”²³

Dias mais tarde, os jornais franceses noticiaram com orgulho que um francês chamado Louis Blériot havia realizado o primeiro vôo solitário sobre o canal da Mancha.

“Foi um belo feito para a França”, comentou Estienne, “mas não muda nada para nós aqui. Todo mundo está desanimado. A vida pode estar mudando, mas nós precisamos encontrar um meio de Viver.”

Isso estava se tornando cada vez mais difícil para os plantadores de uvas – e para muitas outras pessoas também. O turbilhão delirante da *Belle Époque* parecia estar fora de controle. Por todo o país havia uma agitação crescente da classe trabalhadora, dúvidas

sobre o papel dos judeus na sociedade como consequência do Caso Dreyfus, tensões a respeito da separação entre a Igreja e o Estado e desafios ao governo por parte de monarquistas, anarquistas e comunistas.

A *Belle Époque*, como observou um historiador, havia se tornado “uma dança no topo de um vulcão”, e esse vulcão entraria em erupção mais cedo do que a maioria podia imaginar.²⁴

^b Antiga música escocesa tradicionalmente cantada à meia-noite, na passagem do ano. N.T.)

~ 5º CAPÍTULO ~

Quando Marne bebeu champanhe



EM UMA TARDE FRIA DE INVERNO, em janeiro de 1911, as vilas ao longo do rio Marne foram bombardeadas com sons de sinos, cornetas, tambores e armas antigranizo. Tinha-se acabado de saber que quatro mil garrafas de vinho “estrangeiro” – de fora da Champagne –, transportadas por um caminhão, estavam a caminho de Épernay para serem transformadas em champanhe.

Em resposta ao alarme, em pouco tempo três mil viticultores zangados, armados de enxadas, machados e estacas afiadas, estavam marchando sobre Damery, uma vila não longe de Épernay. Lá, interceptaram o caminhão, empurraram-no com sua carga de vinho para dentro do rio e obrigaram o motorista a correr para salvar sua vida.

O vinho tinha vindo do vale do Loire. Havia sido comprado por algumas casas produtoras para ser transformado em champanhe porque era mais barato que o vinho branco produzido na própria

região. Os viticultores locais, cuja sobrevivência dependia da venda de seu vinho e de suas uvas para os fabricantes de champanhe, reclamavam que seus produtos estavam sendo depreciados e eles alijados do negócio. Além disso, diziam, era errado usar vinhos e uvas que não fossem provenientes da Champagne, pois o resultado não seria champanhe *verdadeiro*.

Tais queixas haviam sido feitas muitas vezes antes e, apesar de as autoridades sempre prometerem investigar, parecia que nada mudava. Em 17 de janeiro, quando os viticultores foram alertados sobre o vinho estrangeiro que chegava a Épernay, por fim a paciência deles se esgotou.

Depois de afundar o carregamento de vinho, dirigiram-se à casa produtora de champanhe de Achille Perrier, gritando “*A bas les fraudeurs!*” (Abaixo os fraudadores!). Alertado por seu jardineiro de que “ia estourar uma confusão dos diabos”, monsieur Perrier se escondeu na casa de sua *concierge*. Passados alguns minutos, os viticultores e suas famílias entraram pelos portões da frente e invadiram o pátio. Lá, descobriram outro carregamento de vinho estrangeiro, que rolaram pela rua, até uma ponte, e despejaram no Marne. Outros forçaram a entrada na adega de Perrier, sabotando prensas de uvas e quebrando cinqüenta mil garrafas de champanhe. Quando a polícia chegou, duas horas depois, todos haviam desaparecido.

No dia seguinte, a violência eclodiu novamente, com multidões saqueando duas outras casas produtoras de champanhe, dessa vez em Hautvillers, terra de Dom Pérignon. Mais uma vez, todos tinham desaparecido quando os policiais apareceram.

“Desmascarem os culpados!”, apregoava a manchete de um jornal. Mas quando as autoridades instauraram um inquérito público para descobrir os responsáveis, encontraram um silêncio tumular. “Bem”, disse sarcasticamente o magistrado que presidia o inquérito, “parece que foram todos e não foi ninguém.”

A violência em Damery e Hautvillers rapidamente se espalhou para outras cidades e vilas, mas foi só o começo. Durante os seis meses seguintes, a Champagne estaria em estado de insurreição. *Les Émeutes*, como ficaram conhecidos os distúrbios de 1911,

derrubariam dois governos franceses e levaria a região à beira da guerra civil.



A VIOLÊNCIA ESTAVA NO AR em quase toda parte quando o século XX entrou em sua segunda década. Na Grã-Bretanha, tropas estavam em confronto com trabalhadores das docas, com mineiros em greve e com as *suffragettes*, defensoras do voto feminino. Na Rússia, o czar sufocou uma rebelião violenta dos bolcheviques. Em Nova York, anarquistas combatiam a polícia, enquanto estudantes da Sorbonne faziam manifestações e lutavam contra os soldados em Paris.

Mesmo com esse pano de fundo, foi um choque quando as vilas sonolentas da Champagne explodiram em destruição.

Os viticultores sempre levaram vidas solitárias e dóceis. Educados principalmente pela Igreja, haviam aprendido a ser obedientes e a aceitar o seu quinhão na vida. “Era uma época em que acreditávamos na polícia, no professor e no padre e, implicitamente, confiávamos neles”, explicou um deles.

A vida era regulada pelas vinhas e pela mãe natureza. Os viticultores não apenas trabalhavam a terra, também estavam presos a ela; era uma ligação quase religiosa de tão intensa. Cuidar das vinhas era uma responsabilidade sagrada, pois cada uma delas tinha a sua própria história, evocando memórias dos ancestrais que haviam trabalhado ali anteriormente.

A maioria dos viticultores, mais de 80%, possuía apenas cerca de um acre de terra. Essa terra consistia de lotes de vinhas muito pequenos e descontínuos, não maiores que um lençol e muitas vezes separados uns dos outros por vários quilômetros. Apesar de levar tempo para ir de um lote a outro, no que dizia respeito aos viticultores, era melhor assim. Era a sua forma de seguro. Se a geada ou o granizo atingissem uma área, provavelmente não

atingiriam as outras, de modo que quase sempre haveria alguma coisa para se colher.

Mas, em 1890, tudo mudou bruscamente e esse estilo de vida que lhes era caro se desarticulou. Nesse ano se deu a primeira grande invasão de vinhos estrangeiros e de uvas mais baratas na Champagne, vindos principalmente do vale do Loire e do sul da França. Em Épernay, a estação de trem estava tão lotada de cestas de uvas e barris de vinho estrangeiros que os viajantes mal podiam se mexer. Quase da noite para o dia, o preço das uvas na Champagne despencou mais de 50%.

As temperaturas caíram também. O inverno de 1890 foi um dos piores de todos os tempos e o frio paralisante parecia durar para sempre. Pela primeira vez em décadas, bandos de lobos foram vistos vagando pelas vinhas, procurando alguma coisa para comer. A primavera chegou tarde, trazendo consigo chuvas pesadas que aumentaram a tristeza dos viticultores.

Eles eram pessoas orgulhosas e trabalhadoras. A idéia de implorar e de precisar pedir esmolas era humilhante e dolorosa, mas muitos não tiveram escolha.

— Por favor, comprem minhas uvas, pedia um viticultor, em carta a uma grande casa produtora de champanhe. Aceitarei o que vocês oferecerem. Minha mulher está doente no hospital e eu não posso pagar pelo tratamento. Tenho cinco filhos e nada para alimentá-los.

— Tenho em minha adega uvas tão bonitas quanto as jóias de Ali Babá, mas ninguém vai comprá-las, lamentava-se outro viticultor.

Mas os fabricantes de champanhe estavam irredutíveis, dizendo que também tinham o direito de ganhar a vida. “Se podemos comprar as uvas por menos, mesmo que não sejam daqui, por que não o faríamos?”, um deles perguntou.

E essa era a questão: tudo era perfeitamente legal. Na legislação havia apenas uma lei que regulamentava o conteúdo do champanhe, e ela era quase inútil, pois somente estabelecia que 51% das uvas de um vinho espumante tinham que ser oriundas da Champagne para que o vinho tivesse esse nome. A procedência dos

outros 49% era decidida pelo fabricante do champanhe. Ainda mais inquietante: se o fabricante quisesse usar outro ingrediente que não uvas, bem, estava certo também, porque a lei não estipulava que o champanhe tinha que ser feito inteiramente de uvas. Alguns produtores inescrupulosos adicionavam suco de maçã e de pêra ao vinho. Também havia rumores de que fabricantes de champanhe tinham sido vistos na Inglaterra comprando grandes quantidades de ruibarbo.

Era enorme o potencial de fraude e de lucro rápido. “É fácil ganhar muito dinheiro na Champagne”, gabava-se um fabricante. “Tudo que se tem de fazer é usar uvas mais baratas. A qualidade será diferente, mas a maioria das pessoas não notará.”

Mais difícil de se ignorar era a maneira como muitas casas produtoras obtinham essas uvas. Elas despachavam negociadores, conhecidos como comissários, para o campo. Sua missão era comprar uvas o mais barato possível. Muitos desses homens eram pouco mais que bandidos e extorquiam tudo o que podiam dos viticultores, pagando preços irrisórios e pedindo propinas. Normalmente, as propinas tomavam a forma de uvas adicionais que os comissários podiam vender para lucro próprio. Se os viticultores se queixassem ou se recusassem a aceitar as condições, podiam acabar não tendo a quem vender suas uvas. “Guarda a língua entre os dentes e não diga nada”, um viticultor avisou a um vizinho furioso. “Desse modo, eles ao menos lhe pagam alguma coisa.”

Aqueles que conseguiam vender suas uvas com frequência tinham isso esfregado em seus narizes. “Venha, vamos tomar um copo do seu vinho”, um comissário diria ao concluir uma transação. “Não é nada ruim.”

Inevitavelmente, rumores de descontentamento percorriam as terras à medida que os viticultores começavam a imaginar como escapar da crescente miséria financeira que ameaçava esmagá-los. Em um dia quente da primavera de 1907, encontraram a resposta.

Manifestações massivas de viticultores eclodiram no Midi. Oitenta mil pessoas marcharam pela cidade de Narbonne enquanto mais de meio milhão foram às ruas em Montpellier. Como na Champagne, o preço das uvas tinha caído bruscamente naquela

região produtora de vinho do Sul. Isso se devia principalmente à superprodução; o Midi estava alagado de vinho tinto barato. Os manifestantes, contudo, culpavam os “fabricantes de vinho falsificado” pelo problema, dizendo que estavam usando vinho mais barato da Espanha e do norte da África para fazer seu produto render e aumentar seu teor alcoólico. Alguns adicionavam vinho do Porto e conhaque para realçar o *bouquet* e misturavam até suco de beterraba.

O primeiro-ministro Georges Clemenceau, conhecido como “o Tigre” por sua atitude inflexível em relação a manifestações, não queria arriscar nada. Decretou emergência nacional e mandou tropas para o Midi. A presença das tropas apenas inflamou os manifestantes, que começaram a lhes atirar pedras e insultos. Os soldados responderam abrindo fogo, matando pelo menos cinco manifestantes e ferindo muitos outros.

As notícias do incidente espalharam-se rapidamente. Em todo o país, as pessoas estavam horrorizadas, mas o exército ficou ainda mais abalado. Muitos dos soldados em serviço naquele dia eram reservistas do Midi. Ver membros da família e amigos ensangüentados e espancados foi um grande choque. Pelotões inteiros sentaram-se nas ruas e recusaram-se a obedecer às ordens. Em um dos casos, uma divisão inteira se amotinou.

À medida que os protestos dos viticultores ganhavam força, Clemenceau recuou e ordenou que as tropas se retirassem, prometendo que as queixas dos manifestantes seriam examinadas.

Em alguns dias, o governo promulgou uma série de leis que visavam proteger os viticultores das fraudes e lhes assegurar um preço justo pelas uvas. As leis também estipulavam que o vinho tinha que ser feito “exclusivamente pela fermentação alcoólica de uvas frescas ou de suco de uvas fresco”. Não com suco de beterraba, nem com suco de maçã ou qualquer outro ingrediente. Somente suco de uvas. Pela primeira vez, o vinho era definido legalmente.

Infelizmente, as novas medidas se aplicavam somente ao Midi. Elas não atingiam a Champagne. Mas os *champenois* haviam

aprendido uma lição importante: para mudar a lei, teriam que desrespeitá-la.

Chegar àquele ponto tinha sido um lento e doloroso processo. Com a exceção do maravilhoso ano de 1889, quase todas as colheitas entre 1889 e 1907 haviam sido deploráveis. No entanto, as vendas de champanhe tinham mais que dobrado. Como pode ser? O que está acontecendo?, os viticultores se perguntavam. Alguém está ganhando dinheiro, mas nós não estamos vendo a cor dele.

Então, em 1890, quando foi descoberto que algumas casas produtoras estavam em conluio para fixar os preços das uvas, os temores dos viticultores aumentaram. Sua frustração e impotência só pioravam quando os produtores honestos condenavam a fraude e depois recuavam sem fazer nada enquanto ela continuava.

Mas foi a chegada da filoxera, uma doença que já havia devastado todas as outras regiões vinícolas da França, que causou um afastamento mais profundo entre viticultores e fabricantes de champanhe e colocou os primeiros em rota de colisão com o governo.

Havia muito tempo que os viticultores acreditavam que o solo calcário e o clima mais frio da Champagne manteriam suas vinhas a salvo do inseto devorador de parreiras. Quando souberam, em 5 de agosto de 1890, que a praga havia sido detectada em um pequeno lote de parreiras, a maioria acreditou que era uma brincadeira, uma conspiração das grandes casas de champanhe para amedrontá-los e, dessa forma, poder comprar suas vinhas por um preço irrisório.

Mesmo quando a doença se espalhou, de início lentamente e depois aos saltos – de dois hectares em 1892 a cinco hectares em 1897, a noventa e seis hectares em 1899 e a seiscentos e quarenta hectares em 1900 –, um jornal recentemente lançado e destinado aos viticultores, *La Révolution Champenoise*, advertia-os a não perder de vista o verdadeiro inimigo: “A filoxera não é o único parasita em nossas vinhas”, dizia.

Quando o governo regional de Marne formou o Grand Syndicat, constituído por viticultores, fabricantes de champanhe e especialistas do Ministério da Agricultura, para combater a filoxera,

a maioria dos viticultores recusou-se a colaborar. Sua suspeita e falta de confiança já tinham se tornado tão grandes que eles rejeitaram oferecimentos de ajuda financeira, do governo e de várias casas produtoras de champanhe para tratar as plantações. Quando inspetores de vinhas apareciam em suas propriedades, os viticultores os expulsavam com bastões e estacas afiadas. Muitos acreditavam que os inspetores estavam colocando o inseto em suas vinhas.

Mas os problemas na Champagne iam muito além da desconfiança entre viticultores e fabricantes. Havia também divisões profundas entre os próprios viticultores.

Isso foi ilustrado por um desenho publicado em uma revista de circulação nacional. Mostrava uma bondosa figura materna com um braço em torno de cada uma de suas duas filhas. Uma filha era loura, a outra morena, e ambas eram lindas. A mãe, representada como uma garrafa de champanhe, simbolizava a província da Champagne. A filha loura representava Marne, enquanto a morena representava Aube. Cada uma carregava uma cesta abarrotada de uvas. A mãe lhes dizia: "Abraçam-se, minhas queridas, há bastante para todas nós."

Mas não era assim que muitos viticultores se sentiam. A Champagne se constituía de duas áreas básicas de cultivo de uvas e uma era muito diferente da outra. A de Marne era a mais importante, com quinze mil hectares de vinhas. Tinha o melhor solo, produzia as melhores uvas e fazia o melhor champanhe. Os viticultores desdenhavam seus primos de Aube, chamando-os de *les fousseux*, por causa da enxada que eles usavam para arrancar pedras das plantações. Além disso, diziam os viticultores de Marne, Aube, na verdade, não fazia parte da Champagne. Era mais perto de Burgundy e suas vinhas estavam geograficamente mais próximas de Dijon do que de Reims ou de Épernay.

Mas os viticultores de Aube argumentavam que seu solo era mais parecido com o da Champagne do que com o de Burgundy. Também mostravam que seus rios corriam para o norte e não para o sul, como os daquela região. E, o mais importante, sua principal cidade, Troyes, fora a antiga capital da Champagne. "Como aquelas

peessoas de Marne ousam dizer que são mais *champenois* que nós?”, resmungava um viticultor. “nós sempre fizemos parte da Champagne e sempre haveremos de fazer.”

E isso era o xis da questão. Onde era exatamente a Champagne? Nunca suas fronteiras haviam sido delimitadas. Nunca se havia determinado com precisão quais áreas vinícolas tinham o direito de chamar seus vinhos de champanhe.

Para os viticultores de Aube, que possuíam menos de dois mil hectares de vinhas, era uma questão de vida ou morte. Nos anos anteriores, eles haviam vendido a maior parte de seus vinhos para os cafés e *brasseries* de Paris. Agora, com vinhos mais baratos chegando à capital francesa nos trens do Midi, não tinham condições de competir. O único mercado que lhes restava era a indústria de champanhe de Reims e de Épernay. Se eles perdessem isso, estariam acabados.

O governo nacional foi incumbido de determinar quem pertencia à Champagne. As autoridades esperavam que a questão simplesmente fosse esquecida, mas depois das manifestações no Midi e das tensões crescentes na Champagne, perceberam que não podiam mais se esquivar. E, em 17 de dezembro de 1908, anunciaram que somente Marne e algumas vinhas do departamento vizinho de Aisne tinham o direito de se considerar parte da Champagne.

Os habitantes de Aube ficaram atordoados. “Cortaram nossas gargantas”, um deles disse. “Se não somos parte da Champagne, o que somos, parte da Lua?”

Mas os viticultores de Marne tampouco estavam satisfeitos. Ficaram ofendidos por seus vinhos superiores terem sido colocados no mesmo nível do que eles chamavam de “a sopa de feijão” do Aisne, uma região mais conhecida por produzir feijão que uvas.

A fraude, nesse ínterim, tinha alcançado proporções epidêmicas. A adulteração do champanhe com suco de beterraba, suco de maçã e ruibarbo por produtores inescrupulosos, juntamente com o afluxo contínuo de vinho estrangeiro, ameaçava destruir a reputação que as casas produtoras de champanhe legítimo tinham trabalhado tanto para conquistar. Estimava-se que cerca de doze milhões de

garrafas de “champanhe” a mais do que o correspondente à produção de uvas da região estavam sendo vendidas anualmente. O problema era tão constante que um importante comerciante inglês avisava a seus clientes para ficarem atentos. “Nenhum vinho tem mais riscos que o champanhe”, ele dizia, “porque ninguém pode ter certeza do que ele contém.”

Mas eram os viticultores que pagavam a conta, e foi assim, mais que nunca, em 1910. Nesse ano, tudo que podia dar errado deu. As colheitas entre 1902 e 1909 haviam sido horríveis, mas a de 1910 foi catastrófica. As plantações foram atacadas por insetos, fungos e mofo. Houve geadas até meados de maio, depois tempestades de granizo e chuvas fortes que desbarrancaram encostas inteiras. Os viticultores e suas famílias andavam com lama até os joelhos tentando salvar as poucas vinhas que restavam.

No começo de junho, todos já sabiam que não haveria quase nada para colher, e isso se confirmou. A quantidade de uvas colhidas foi 96% menor que no ano anterior. Um viticultor conseguiu produzir apenas uma garrafa de vinho, e guardou-a de lembrança. Outro colheu tão poucas uvas que elas só deram para fazer uma torta.

O inverno chegou e ninguém tinha dinheiro. As pessoas caminhavam descalças na neve procurando trabalho. Muitos abandonaram suas vinhas e a Champagne para se tornarem trabalhadores nos vinhedos da Argélia. Alguns simplesmente desistiram e cometeram suicídio. A mulher de um viticultor que havia acabado de dar à luz gêmeos chorava angustiada: “Como iremos alimentá-los? Se ao menos pudéssemos jogá-los contra a parede como fazemos com gatinhos que não queremos!”

Um jornal de Paris enviou um repórter para investigar a situação. Ele ficou chocado com o que viu. “É difícil acreditar que uma pobreza tão esmagadora possa existir na Europa do século XX”, escreveu.

Com muitos viticultores enfrentando a falência e mais de três quartos deles sendo obrigados a hipotecar sua propriedade, a Champagne estava rapidamente se tornando um barril de pólvora,

que finalmente explodiu naquela tarde fria de janeiro, quando os viticultores recorreram à violência em Damery.

Mais uma vez, o governo estava em dúvida sobre o que fazer. “O primeiro-ministro não ajuda”, resmungou um deputado. “Ele diz branco para um dos lados e preto para o outro.” Mais que tudo, o governo estava em pânico, com medo de enfrentar outro 1789 se a situação não se resolvesse.

No fim, o governo, paralisado pela indecisão, acabou não fazendo nada. No dia 10 de fevereiro, promulgou uma lei que apenas reafirmava a situação existente, ou seja, que Marne e Aisne faziam parte da Champagne e Aube não.

Marne explodiu de alegria. Aube simplesmente explodiu. Enquanto as pessoas em Marne decretavam feriado e dançavam nas ruas, os viticultores em Aube atravessavam o denso nevoeiro gelado do inverno para se reunir nos pequenos cafés das vilas e refletir sobre o que fazer. O quadro parecia desesperador até que um homem chamado Gaston Cheq surgiu em cena.

Cheq era um líder improvável. Ele não era viticultor; era um ceramista que teve de procurar outro tipo de trabalho quando adoeceu por causa dos vernizes. Quando eclodiu a disputa entre Marne e Aube, Cheq descobriu sua segunda vocação.

Apesar de mal chegar a um metro e meio de altura, sua personalidade exuberante inspirou os habitantes de Aube e lhes deu confiança. “Fiquem fortes e unidos, e mais adiante haverá uma mina de ouro para vocês”, ele dizia.

“O pequeno Cheq”, como seus seguidores o chamavam, usava um bigode caído e dava a impressão a todos de que se sentiria mais à vontade no palco de uma casa de espetáculos. De fato, ele era poeta e músico. Para ele, toda ocasião era propícia para uma canção. Certa vez, compôs uma música sobre concerto de canos de água.

Bem depressa, Cheq tornou-se a alma do movimento. Uma de suas primeiras providências foi organizar os viticultores em *Bataillons de Fer* (Batalhões de Ferro), em referência à determinação férrea dos habitantes de Aube de serem reintegrados à Champagne. Também se referia à enxada que os viticultores

usavam para desenterrar pedras de suas vinhas. Não era uma enxada comum, mas um gancho de ferro curvado como um ponto de interrogação, terminando em uma ponta afiada. Era um instrumento resistente, forte o suficiente para desenterrar a mais teimosa das pedras. Achatada por um martelo, essa ferramenta básica das vinhas se transformava em uma lança letal.

Os batalhões de Cheq, armados com seus *fousseux*, marchavam por Aube, arregimentando as comunidades para a sua causa. Cada pessoa usava um medalhão rosa no peito com os dizeres:

Champenois nós fomos,
Champenois nós somos,
Champenois nós continuaremos,
E ASSIM SERÁ!

Cidades e vilas responderam ao chamado. Em Landreville, o prefeito trancou a porta da prefeitura da cidade e colocou um aviso: “Esta porta não se abrirá novamente até que esteja na Champagne.” Em toda a região, formulários de impostos foram queimados e bonecos representando autoridades do governo foram enforcados. Os conselhos municipais renunciaram em massa – mais de cento e vinte e cinco até março –, fazendo com que toda a administração de Aube ficasse paralisada. Em Paris, os representantes de Aube no Parlamento criaram obstáculos ao governo nacional recusando-se a aprovar o orçamento. O primeiro-ministro e seu gabinete renunciaram.

Foi em um belo Domingo de Ramos, em abril, que tudo chegou ao clímax. Mais de dez mil pessoas, incluindo viticultores e suas famílias, representantes do governo local e outras pessoas de Aube, tomaram trens especiais para uma manifestação gigantesca em Troyes.

Enormes multidões já estavam reunidas na antiga cidade quando os trens chegaram. Os Batalhões de Ferro de Cheq, muito visíveis com suas enxadas afiadas, tinham sido os primeiros a chegar.

O estado de espírito era de euforia. Carregando estandartes e bandeiras vermelhas, e cantando canções revolucionárias –

algumas compostas por seu líder –, os manifestantes dirigiram-se para a sede do governo regional. Pelo caminho, um grupo encontrou uma loja que disseram estar vendendo champanhe de Marne. Foi imediatamente saqueada.

Quando os manifestantes chegaram ao centro da cidade, já eram vinte mil. Para onde quer que se olhasse havia cartazes proclamando: “Morte a Marne” e “Champagne ou morte”. Viam-se também centenas de soldados armados, que observavam de fora, para o caso de haver confusão.

O prefeito de Troyes saudou a grande aglomeração. “Depois da magnífica demonstração de solidariedade de hoje”, disse, “o governo precisa entender que não há alternativa senão reintegrar nossa região à Champagne sem nenhuma restrição.” Foi Vivamente aplaudido.

Mas todos esperavam por Gaston Cheq. Depois de chegar um pouco atrasado, o pequeno líder foi erguido do seu carro aberto e passado por cima das cabeças de correligionários em delírio até a plataforma dos oradores, decorada com panos coloridos e bandeiras. Dirigindo-se àquele mar humano, Cheq lançou um apelo para que *todos* os habitantes da Champagne se unissem. “Povo de Aube, povo de Marne, somos todos irmãos, e nossos vinhos são irmãos também. Nossos verdadeiros inimigos são aqueles que falsificam o champanhe e acreditam que o dinheiro é a coisa mais importante.”

Cheq entendia o sentimento de inferioridade que acometia a maioria dos viticultores e os encorajou a lutar por sua dignidade. “Suas enxadas são tão valiosas quanto armas”, disse.

Suas palavras foram recebidas com aplausos estrondosos. Jornalistas que cobriam o evento disseram que “nunca tinham visto um espetáculo tão imponente”.

Já então, a multidão havia aumentado para quarenta mil pessoas. Quando alguns manifestantes escalaram os portões de ferro em frente à chefatura de polícia para pendurar bandeiras vermelhas, soldados tentaram dispersar a manifestação. Foram recebidos com vaias e gritos de “Viva o décimo sétimo!”, em

referência à divisão que havia se amotinado durante as manifestações no Midi, quatro anos antes.

Mas foi só isso. Não houve realmente confusão enquanto as multidões, convencidas de que tinham dado o seu recado, começaram a se dirigir de volta aos trens.

E realmente tinham se feito entender. Dois dias mais tarde, o Senado se reuniu em Paris para discutir, mais uma vez, que regiões realmente faziam parte da Champagne. As autoridades concordaram que a lei de 1908 tinha sido um desastre que colocara franceses contra franceses.

Poucas vezes um debate foi acompanhado tão de perto. Em toda a Champagne, tanto em Aube quanto em Marne, as pessoas aglomeravam-se nos cafés e permaneciam na porta dos serviços de telégrafo, esperando a decisão do Senado.

Às cinco da tarde, os aparelhos de telégrafo começaram a transmitir as notícias. O Senado recomendava que a lei de 1908 – que excluía Aube da Champagne – fosse anulada.

Dessa vez, Aube explodiu de alegria. Marne simplesmente explodiu.

Pelas nove horas da noite, o toque das cornetas e a batida dos tambores ressoavam novamente através de Marne. Foguetes de arma antigranizo iluminavam o céu, conclamando os viticultores e suas famílias às armas.

Os viticultores e suas famílias, muitos dos quais já estavam dormindo, saíram de suas casas brandindo machados, enxadas e estacas afiadas. Não era só a decisão do Senado. Era tudo: serem enganados pelos fabricantes gananciosos, serem provocados pelos comissários, serem derrotados pelo mau tempo e pelas péssimas colheitas e, principalmente, serem esmagados pela miséria implacável de suas vidas. “Nossos estômagos vazios nos armaram”, explicou um deles.

Pouco escapou de sua ira. Em Dizy, casas foram saqueadas, pianos partidos em pedaços e carros queimados. As adegas da De Castellane Champagne foram pilhadas. Em outra vila, uma bomba feriu três pessoas. À meia-noite, o governador regional de Marne tomou um trem para avaliar a violência. Em pouco tempo, ele

telegrafava para Paris. “Estamos em estado de guerra civil”, declarava.

Enquanto a violência aumentava durante a noite, trinta e cinco mil soldados começaram a chegar a Marne. Um deles era François Beaujan, um soldado de infantaria cujo regimento chegou por trem a Épernay nas primeiras horas da manhã. Ele e seus companheiros foram saudados por um brilho avermelhado no horizonte que não era do sol. “Quando nos contaram que era a cidade de Aÿ em chamas”, afirmou Beaujan, “ficamos completamente pasmos.”

A maioria dos homens de seu regimento era de Paris e da Normandia, e não fazia idéia do que estava acontecendo nem de que tinham diante deles o que um oficial afirmou ser “uma verdadeira revolução”.

— Eu só conseguia pensar: “Meu Deus, o que vamos fazer?”, disse Beaujan.

De manhã, enquanto a fumaça subia das construções carbonizadas, os revoltosos se juntaram, formando uma enorme multidão de cerca de dez mil pessoas. Seu alvo era Épernay, a antiga cidade comercial, uma das mais importantes no engarrafamento e na expedição de champanhe. Gritando “Morte aos trapaceiros!” e “Abaixo Aube!”, eles bloquearam trens, viraram caminhões e atacaram casas produtoras que acusavam de terem se envolvido em “impostura enológica”.

Nas imediações da cidade, porém, os manifestantes encontraram sua passagem bloqueada por tropas com ordens de proteger Épernay a todo o custo. Eles, então, voltaram-se para Aÿ, uma vila produtora de uvas cinco quilômetros a nordeste, onde atacaram tudo o que viram pela frente, até casas de champanhe conhecidas e respeitadas por sua honestidade.

— Essas pessoas não são viticultores, declarou uma testemunha. São selvagens.

Um repórter de um jornal londrino escreveu: “Armazéns e adegas de comerciantes de champanhe foram completamente destruídos. Em uma esquina, quatro paredes cobertas de fuligem e sem telhado demarcavam tudo o que sobrou do depósito de MM Bissinger. Tudo no interior havia sido destruído e o fogo fez o

resto... As ruínas fumegantes eram a prova melancólica da loucura dos viticultores.”

Ao meio-dia, os pilotos de dois monomotores do exército, enviados para inspecionar a situação, descreveram a cena como um caos completo. Foi a primeira vez em que aeronaves foram usadas em uma situação de quase guerra.

Nas ruas, a cavalaria montada tentava repelir os revoltosos com sabres. As mulheres, muitas vezes mais militantes que os homens, jogavam-se na frente dos cavalos. Seus maridos arrancavam fios de telégrafo e esticavam-nos de um lado a outro das estradas, para fazerem tropeçar os reforços que tentavam entrar na cidade.

Os viticultores tinham ainda outra arma em seu arsenal: as cornetas. Quase todos eram veteranos do exército, e cada vez que a cavalaria dava o toque de avançar, eles faziam soar o de retirada, confundindo os cavaleiros e os cavalos.

Para os soldados, aquilo era demais. Cada um tinha recebido duas balas, mas com a recomendação de não atirar. Se desembainhavam os sabres, tinham ordens de só usar o lado sem fio. “Exerçam a paciência, mas sejam enérgicos”, fora-lhes dito. Frustrados quanto ao modo de agir, muitos soldados simplesmente não fizeram nada.

Mesmo os oficiais estavam confusos. A tropa montada era inadequada para as ruas estreitas de Aÿ. Freqüentemente, eles se viam encurralados, incapazes de fazer manobras e atingidos por garrafas e tijolos. Quando tentavam dar combate, seus atacantes desapareciam no emaranhado de caves que corria por baixo da cidade. “Deixem os desordeiros em paz”, um oficial exasperado finalmente ordenou a seus soldados. “Eles sabem o que querem, sabem do que precisam.”

À medida que as horas passavam, a violência tornava-se mais e mais sem sentido. Embriagados de vinho e de palavras de ordem, os manifestantes subiram pelas encostas até as vinhas que se elevavam acima da cidade de Aÿ. Ali, puseram fogo na palha colocada sobre as videiras para protegê-las da geada. Foi um ato que estarreceu muita gente, relatou um jornalista. “Era mais provável que um viticultor batesse em um bebê que pisoteasse um

broto de videira”, disse. Quando outros viticultores se deram conta do que acontecera, começaram a chorar. “É demais, é demais”, diziam. “Não acreditávamos que isso fosse chegar tão longe.”

No fim do dia, milhares de videiras haviam sido queimadas e pisoteadas. Pelo menos quarenta prédios, incluindo seis casas de champanhe em Aÿ, juntamente com seus armazéns e adegas, estavam em ruínas. Quase seis milhões de garrafas de champanhe haviam sido destruídas. Rios de vinho corriam pelas ruas, e os bueiros entupiram. Os viticultores disseram que “esse foi o dia em que Marne bebeu champanhe”.



E TUDO ACABOU em menos de vinte e quatro horas. Violentos durante toda a noite e todo o dia seguinte, debaixo de um sol quente, os distúrbios extinguiram-se por exaustão. Os manifestantes quase não tinham comido e tinham bebido muito. À noite, a maioria tinha voltado para casa ou caído pelas ruas.

Apesar de ninguém ter morrido, a França estava estarecida com a ferocidade dos tumultos. Duas partes da Champagne quase tinham entrado em guerra uma contra a outra. Dois governos – dois primeiro-ministros e seus gabinetes – haviam sido forçados a renunciar devido à incapacidade de lidar eficazmente com a situação.

As autoridades agiram rapidamente para prender os envolvidos, mas a punição nem sempre correspondia ao crime. Uma moça de quinze anos ficou presa durante um mês por oferecer uma garrafa de champanhe roubada a um trabalhador. Outra pessoa foi condenada a dez meses de prisão por roubar duas garrafas vazias de champanhe.

O governo havia sido capaz de identificar esses “criminosos” graças a uma nova tecnologia: os jornais cinematográficos. Os

donos dos cinemas haviam levado suas câmeras para as ruas para filmar as manifestações e, à noite, projetavam os filmes.

Por causa do clima tenso, os acusados de liderar os tumultos foram transferidos a outra parte da França para julgamento. Como reconheciam que muitas das queixas dos manifestantes eram legítimas, algumas das principais casas de champanhe, como a Moët & Chandon, enviaram representantes para testemunhar a seu favor.

Surpreendentemente, ninguém foi morto. As únicas baixas foram dois viticultores que cometeram suicídio, de vergonha por terem sido presos.

Nesse meio tempo, a Champagne estava sob ocupação militar, mas com tantos soldados na região – havia mais soldados que viticultores, diziam – era um tipo estranho de ocupação. Muitos estavam alojados nas casas dos viticultores, enquanto outros, como o praça Beaujan, estavam aquartelados nas dependências das casas de champanhe.

Beaujan e sua unidade estavam alojados em Ayala, cujo velho chefe de adega tinha razões para estar preocupado. Depois de agradecer aos soldados por sua proteção, pediu a eles, da maneira mais gentil possível, que não tocassem no champanhe. “Meus filhos”, disse, “meu champanhe acabou de ser engarrafado e eu quero pedir a vocês que o respeitem. Em troca, cada um de vocês receberá, de manhã e à noite, durante cada dia que permanecerem aqui, um cantil de vinho branco que ainda não foi transformado em champanhe. É um vinho excelente, o que poderão avaliar por conta própria.”

O praça Beaujan, mais tarde, confirmou que era realmente um excelente vinho e que ninguém tocou no champanhe do chefe de adega.

Naquele outono, a maioria das tropas foi retirada para dar lugar a colhedores de uvas que chegavam para a colheita. Dizem que muitas moças derramaram lágrimas quando os soldados partiram.

Mas alguns soldados permaneceram. Eles se casaram com moças do lugar, estabeleceram-se na Champagne e tornaram-se viticultores.



AQUELE OUTONO ASSISTIU a uma colheita abundante. Havia grande quantidade de uvas, a qualidade era excepcional e o preço subiu.

Em Paris, o governo tirou proveito da calma para montar um projeto de lei que dividia a Champagne em dois níveis: Champagne e Champagne-Deuxième Zone. Para Marne foi concedida a designação de Champagne, permitindo que mantivesse sua condição de primeira classe. Aube, apesar de relegada à condição de segunda região, podia ao menos se considerar parte da Champagne.

Mas ninguém estava inteiramente satisfeito. Marne, que ainda considerava Aube um filho adotivo, ressentia-se por ele haver sido admitido ao "clube". Por sua vez, Aube se irritava com o fato de "segunda região" na verdade significar "segunda classe" e, portanto, vinho inferior.

O principal era que todos percebiam que aquilo era apenas um acordo temporário, que todas as questões que dividiam a Champagne e que quase a mergulharam em uma guerra civil ainda estavam sem solução. A maioria suspeitava que o governo estava apenas ganhando tempo enquanto tentava decidir o que fazer a seguir. E estavam certos. Para o espanto de todos, os legisladores anunciaram que não haveria novas discussões antes do verão de 1913. Ao mesmo tempo, havia boas razões para uma movimentação cautelosa. As autoridades estavam perfeitamente cientes de que, qualquer que fosse a decisão final sobre uma certificação de origem de vinhos para a Champagne, haveria repercussões em todas as outras regiões vinícolas da França.

O que elas não avaliaram com profundidade foi que os velhos antagonismos na região ainda estavam em brasas e poderiam irromper em chamas novamente.

As grandes casas de champanhe estavam mais conscientes da precariedade da situação. Agiram rapidamente para formar um

comitê que assegurasse aos viticultores preços justos por suas uvas. Também firmaram posição contra a fraude e tomaram providências para eliminar os abusos do sistema de comissários.

Não foi o suficiente para os viticultores de Aube. Com o passar das semanas e dos meses, eles ficavam mais e mais inquietos. "Estamos sendo tratados como bastardos", disse um viticultor, resumindo o sentimento da maioria.

Em 1913, protestos raivosos estavam eclodindo em quase toda parte de Aube. "Marcharemos até vencer", prometiam. "Champagne ou revolução!" era a palavra de ordem. Em uma vila, quando um policial tentou retirar um cartaz afixado por manifestantes, "eles o jogaram na sarjeta", relatou o jornal local no dia seguinte.

Greves contra os impostos também foram deflagradas. "Impostos?", zombou um viticultor. "Se eles querem que nós paguemos impostos, pagaremos impostos de segunda região."

Mais inquietantes para o governo de Paris, que observava os protestos com apreensão crescente, eram as bandeiras alemãs que muitos manifestantes portavam. Também havia cartazes com os dizeres "Viva a Alemanha, Viva a Prússia".

Com trovoadas a leste da França e declarações do kaiser Guilherme II de que a Alemanha deveria se tornar uma potência mundial, esse tipo de sentimento fazia estremecer os círculos governamentais. As autoridades agora percebiam que se tornava imperativo aprovar o projeto de lei prometido dois anos antes.

No verão de 1914, os legisladores finalmente introduziram uma medida que esperavam ser aceitável para todas as partes. Mas antes que as duas casas da Assembléia Nacional Francesa pudessem votá-la, seu trabalho foi interrompido por notícias de que um nacionalista sérvio em Sarajevo tinha acabado de matar o arquiduque Francisco Ferdinando e sua mulher.

A Primeira Guerra Mundial havia começado.

~ 6º CAPÍTULO ~

Subindo as encostas sangrentas



O CHEFE DE ADEGA da Pommery & Greno respirava forte. Era uma subida íngreme pela escada circular até o telhado da casa de champanhe, mas a vista valia a pena. Imediatamente ao norte ficavam duas das principais vinhas da Pommery, Clos du Moulin de la Housse e Clos de la Pompadour. A leste estava o parque em que Louise Pommery havia plantado árvores e arbustos raros há quarenta anos. Ao longe, para o sul, em um dia claro, podiam-se distinguir as encostas cobertas de vinhedos da Montagne de Reims. Cerca de um quilômetro e meio a oeste estava o coração de Reims, dominado por sua magnífica catedral.

A vista, porém, não era o que tinha levado Henri Outin ao telhado da Pommery, e sim um som baixo e surdo vindo do norte, como o trovão distante de uma tempestade que se aproxima. Em algum lugar, além do horizonte, estavam sete exércitos alemães, um milhão e meio de homens, a maior força militar jamais reunida.

Fazia três semanas que a França e a Alemanha haviam declarado guerra uma à outra. Agora, enquanto Outin examinava o horizonte, ele sabia que o inimigo não demoraria a aparecer.

No entanto, poucos pareciam estar preocupados na Champagne. Quando a guerra foi declarada, em 3 de agosto, o povo reagiu com entusiasmo. As estações de trem estavam apinhadas de jovens que acabavam de ser recrutados e estavam ansiosos para ir à guerra. As famílias e outras pessoas queridas aplaudiam-nos, agitando bandeiras e cantando canções patrióticas. Apesar do que acontecera em 1870, quase todos acreditavam que a disposição e a bravura do soldado francês seriam suficientes para superar o poder de fogo dos alemães. “Os rapazes estarão em casa no Natal”, todos repetiam. Talvez antes de as folhas caírem, alguns diziam.

Essa certamente era a esperança dos produtores de champanhe, já que a colheita devia começar dali a poucas semanas. Havia sido um dos verões mais brilhantes de que se tinha memória, com um “sol escaldante”, que, segundo os viticultores, assegurava um amadurecimento completo das uvas.

Em meados de agosto, porém, o estado de espírito *buoyant* do país começava a mudar. As tropas francesas desarticulavam-se diante do ataque implacável da artilharia alemã. No fim do mês, a ofensiva francesa havia desmoronado. Mais de cento e sessenta mil soldados franceses foram mortos em uma série de combates sangrentos e seus regimentos esfaçalhados pelo poder de fogo superior dos alemães.

Desde o momento em que os exércitos do kaiser começaram a se deslocar, nada foi capaz de deter seu avanço. Luxemburgo caiu. Em seguida, a Bélgica. À medida que os alemães viraram-se para o sul, passando pela fronteira da Bélgica com a França, e entraram na Champagne, as notícias das atrocidades alemãs começaram a chegar, lançando uma sombra sobre o país. Na cidade belga de Dinant, seiscentos homens, mulheres e crianças tinham sido conduzidos até a praça principal e fuzilados. Em Louvain, uma pequena cidade universitária conhecida como a Oxford belga, as tropas alemãs puseram fogo em mais de mil edifícios, incluindo a

famosa biblioteca, destruindo manuscritos valiosos e pinturas medievais, juntamente com duzentos e trinta mil livros.

No domingo, 30 de agosto, Henri Outinó subiu ao telhado da Pommery mais uma vez. A "tempestade", anotou em seu diário, estava quase sobre eles.

Pela primeira vez, podemos ouvir o barulho dos canhões o dia inteiro. A estação de trem foi tomada de gente. As melhores famílias de Reims acamparam durante toda a noite de ontem na frente da estação. Há cães, crianças e malas espalhados por todo o pátio. Todos estão tentando partir.¹

Nesse mesmo dia, Outin foi chamado pelo diretor da Pommery para ajudar em uma tarefa fora do comum.

Essa tarde, nós enterramos cinqüenta mil francos de ouro em uma vinha perto do Moulin de la Housse. Esse tesouro é para pagar nossos funcionários e ajudar as famílias dos empregados que foram recrutados pelo exército. De hoje em diante, toda sexta-feira à noite, desenterraremos o suficiente para suprir as necessidades de todos.

Fragments do diário de Outin foram descobertos muitos anos mais tarde nos arquivos da Pommery. Eles nos dão uma visão rara e comovente de um dos momentos mais decisivos da história da Champagne.

Quarta-feira, 2 de setembro. Um dia de angústia! Há tiros a leste. Os franceses passaram o dia inteiro explodindo pontes. Estamos isolados. Não há mais jornais, nem correio, nem telefone, nem telégrafo. Reims é uma presa abandonada ao inimigo.

Milhares de soldados franceses haviam sido enviados à Champagne para refrear a ofensiva alemã, e muitos ficaram aquartelados nas enormes adegas das casas produtoras de champanhe. Agora, eles partiam repentinamente, tomando novas posições defensivas ao sul da cidade. Para desgosto de Outin, as tropas estavam não só deixando Reims inteiramente vulnerável aos alemães, mas os mil e quinhentos soldados que haviam acampado em suas adegas tinham sumido com centenas de garrafas de seu champanhe.

No dia seguinte, de manhã cedo, o prefeito de Reims afixou um aviso ao público, pedindo calma aos cidadãos. "Com o exército alemão à nossa porta, pronto para invadir nossa cidade, eu rogo que se evite qualquer provocação", dizia. "Não é responsabilidade dos cidadãos tentar mudar os acontecimentos; sua responsabilidade é não os agravar. Peço a todos silêncio, dignidade e prudência."

Logo antes do meio-dia, as tropas alemãs entraram em Reims. Traziam prisioneiro um soldado francês para lhes indicar onde ficava a prefeitura. O soldado, no entanto, não conhecia Reims. Quando os alemães, por engano, chegaram aos escritórios dos ônibus elétricos, a multidão zombou deles. Os soldados alemães, então, agarraram um civil e o forçaram a guiá-los. Dessa vez, foram parar no teatro. As provocações da multidão aumentaram e os atrapalhados alemães ficaram furiosos.

Finalmente, chegaram ao seu destino e declararam que Reims estava sob ocupação. Era um momento solene, lembrou Henri Outin e, ainda assim, "Não podíamos evitar rir das dificuldades deles. Rimos até na tristeza."

Mas o riso não durou muito. Foi interrompido pelo que Outin descreveu como "um impressionante gongo musical". O "gongo", descobriu-se, era o som de janelas se quebrando. A artilharia alemã havia aberto fogo contra a cidade. Os alemães, aborrecidos por terem sido ridicularizados, mostravam aos habitantes de Reims quem estava no comando.

A chuva de bombas fez as pessoas correrem para se abrigar. Muitos dirigiram-se à Pommery.

Eu os vejo chegando com um ar de completa consternação. E tantas crianças! Enquanto se aproximam, três bombas caem em nossas instalações. Logo, milhares de pessoas estão espremidas na escuridão de nossas adegas. As velas iluminam pouco. Chega uma mulher ferida, uma cena comovente. Muitos estão rezando em voz alta. Estão certos de que chegou a sua hora.

O bombardeio cessou depois de meia hora. Cautelosamente, Outin e outros saíram para avaliar os estragos. Várias pessoas haviam morrido e alguns edifícios perto da catedral haviam sido destruídos. A catedral escapara sem danos, e por uma boa razão.

“Porque nossos artilheiros tinham ordens expressas de respeitá-la”, disse o comandante alemão.

O objetivo dos alemães era restaurar a calma e a sensação de normalidade tão logo fosse possível. As lojas e as fábricas receberam ordem de reabrir. Os cidadãos, especialmente os produtores de champanhe, foram orientados a continuar normalmente suas atividades. Ao mesmo tempo, os soldados receberam ordens explícitas de não fazer nada que pudesse atrapalhar o negócio do champanhe.

A maior parte das ordens foi obedecida. Apesar de ter havido alguns incidentes – o mais sério aconteceu quando soldados queimaram a casa de uma moça que desprezara seus galanteios –, em geral as tropas comportaram-se bem. Eles até pagavam pelo champanhe e desculpavam-se por usar moedas de ouro alemãs. E, mais importante, mantiveram-se afastados das vinhas, percebendo que o champanhe era uma fonte de recursos preciosa. “Os alemães estavam tão seguros de sua vitória”, disse um viticultor, “que já consideravam nossas vinhas como seu feudo.”

Dentro de poucos dias, a maioria das pessoas, de acordo com Outin, “já se havia acostumado com os capacetes pontiagudos”.

Nossos conquistadores não são nada arrogantes. Às vezes, os vemos cercados por crianças que brincam com suas armas. Os soldados lhes dão doces, talvez roubados na Bélgica. Na maioria, os oficiais são acessíveis e freqüentemente amigáveis com a população.

Mas na vizinha Épernay, ocupada um dia depois de Reims, o clima estava tenso. Os moradores fugiam ao mesmo tempo em que chegavam refugiados, expulsos de suas casas por combates ainda em curso. Somando-se ao caos, havia o fato de que quase todos os funcionários públicos, incluindo o governador regional e os chefes da polícia e dos bombeiros, haviam fugido, levando todos os recursos da municipalidade. A única autoridade restante era Maurice Pol-Roger, que não só encabeçava uma grande casa produtora de champanhe, Pol Roger et Cie., como também era o prefeito da cidade.

Antes de os alemães chegarem, ele tinha prometido permanecer no cargo. “Ficarei, não importa o que aconteça, para tranquilizar e reconfortar os que querem fugir, mas não podem. E farei o humanamente possível para defendê-los.”²

Sua promessa foi logo posta à prova. Os alemães informaram que esperavam que ele mantivesse a ordem na cidade e que responsabilizariam-no pessoalmente, sob pena de morte, por qualquer tumulto que ocorresse. Quando um soldado foi atingido por um disparo, os alemães renovaram sua ameaça, avisando a Maurice que ele seria executado se não apresentasse prontamente o responsável pelo ataque. O prefeito lançou um apelo por informações. Foi descoberto que o “agressor” havia sido o próprio soldado, que tinha atirado acidentalmente no próprio pé.

Os alemães, no entanto, não diminuíram a pressão sobre o prefeito. Ameaçaram colocá-lo diante de um pelotão de fuzilamento mais três vezes; uma, depois de acusarem-no de tentar obstruir suas manobras, cortando o fornecimento de gás e de eletricidade da cidade; outra, quando um carregamento de carne salgada requisitado pelos alemães não foi entregue. Em outra ocasião, os alemães fizeram-no de refém e ameaçaram queimar a cidade se ele não pagasse uma multa enorme.

Uma vez que as outras autoridades haviam fugido com todo o dinheiro da tesouraria municipal, Pol-Roger pagou a multa do próprio bolso, ajudado por alguns amigos. Com Épernay sem fundos, ele mandou imprimir papel-moeda para pagar os servidores públicos e as contas da cidade. Maurice respaldou a moeda temporária com seu próprio dinheiro. Era a única forma de os cidadãos sobreviverem sem os recursos públicos, ele disse, e quem se recusasse a aceitar as notas seria preso. O povo e as lojas de Épernay aceitaram as notas do prefeito sem problemas.³

A ocupação das duas maiores cidades da Champagne foi um momento de pausa para os alemães, para recuperarem o fôlego e refazerem seus suprimentos antes de se deslocarem para o grande objetivo: Paris. “Se tivéssemos soldados como os seus, já estaríamos em Paris”, um oficial confidenciou a Outin. “Seus

soldados são melhores que os nossos, mas estão muito mal armados.”

Os franceses, contudo, tinham conseguido se reagrupar, escreveu Outin, e agora estavam se mostrando mais resistentes do que no início da guerra.

Talvez a maré esteja mudando. O fogo constante de artilharia, que era nossa aflição, agora é nossa esperança.

Tais esperanças, porém, dependiam muito de um velho soldado reformado que havia sido reconvocado. O governo francês havia se retirado para Bordeaux, como fizera em 1870, quando os exércitos de Bismarck ameaçavam destruir Paris, e o general Joseph Gallieni recebeu ordens de defender a capital “pedra por pedra”.

Temendo que as forças do kaiser pudessem cercar a capital francesa em doze dias, Gallieni se mexeu como um furacão, gritando ordens para a formação de uma barreira defensiva em torno da cidade. Com a fuga de dois terços da população, o general recrutou todos os homens aptos restantes para fazerem o trabalho. E depois ordenou que fossem colocadas cargas de dinamite sob todas as pontes que atravessavam o rio Sena.

Mas, em uma manobra que alarmou muitos parisienses, Gallieni fez planos também para a destruição da Torre Eiffel. Construída vinte e cinco anos antes como símbolo de crescente otimismo para celebrar o centenário da Revolução Francesa, a torre agora sediava um complexo sistema de comunicações militares que, segundo Gallieni, não podia cair em mãos inimigas.

Os alemães haviam acabado de cruzar o rio Marne e estavam a apenas quarenta quilômetros de Paris. Para repeli-los, o exército francês necessitava desesperadamente de reforços e, então, Gallieni tomou mais uma providência: chamou um táxi. Ou melhor, chamou mais de mil táxis. Com os trens já totalmente ocupados pelos militares, os táxis foram a única forma de transportar os seis mil soldados de Paris para a frente de batalha.

Os “táxis do Marne”, como ficaram conhecidos, começaram a se reunir em frente ao Hôtel des Invalides por volta da meia-noite do

dia 6 de setembro. Partiram no dia seguinte, cada um transportando quatro ou cinco soldados. “Viajamos com estilo”, disse um soldado, “até alcançarmos a frente de combate; aí realmente foi tudo ladeira abaixo.”⁴

Do telhado da Pommery, Henri Outin e vários viticultores observavam a batalha do Marne se desenrolar.

12 de setembro. Tivemos um espetáculo inesquecível: uma grande batalha em campo aberto, e tínhamos lugares na primeira fila! Chamas se propagam. O duelo de artilharia começou. A infantaria alemã se retira, parando às vezes para se deitar no chão e responder ao fogo. Os franceses claramente têm o domínio. Nossas emoções se agitam. Estamos tão entusiasmados que nos esquecemos de almoçar.

Às quatro da tarde, um comandante alemão na torre de observação da Pommery gritou ordens para que as tropas aquarteladas nas adegas se retirassem imediatamente. Foi tudo tão rápido e de forma tão brusca que Outin e os outros ficaram amedrontados. Mas quando as tropas deixaram o lugar e as longas colunas de soldados saíram da cidade, o chefe de adega se deu conta de que a ocupação havia terminado.

Podemos ter esquecido o almoço, mas não esquecemos de comemorar esse momento histórico. Um de nós desceu à adega e trouxe um magnum da Pommery 1906.

Na manhã seguinte, pouco mais de uma semana após Reims e Épernay terem sido ocupadas, as duas cidades foram libertadas. As comemorações logo começaram.

As ruas principais formigam de gente. Muitos choram de alegria e emoção. Civis que acordaram cedo chegam dos campos de batalha da véspera trazendo armas, capacetes pontiagudos e outras lembranças que eles vendem por um bom preço.

Quando as tropas francesas entraram na cidade, as pessoas jogavam balas, pães e frutas sobre eles, e até dinheiro. Também distribuía taças de champanhe. Outras taças de champanhe, pela metade, foram deixadas na mesa da prefeitura, que fora usada

pelos alemães como quartel-general, testemunhando a pressa com que o inimigo havia partido.

Era um milagre, o povo dizia, “o milagre do Marne”. Uma charge representando os alemães em retirada foi publicada no jornal local. Mostrava uma garrafa de champanhe representando um canhão, com a rolha explodindo nas costas dos soldados alemães em fuga.

O simbolismo acertou na mosca. Um soldado francês lembrou que não tinha se dado conta de que haviam vencido “até que vimos pilhas de armas abandonadas e de munição não utilizada no campo de batalha. Mas o que nos espantou foi a incrível quantidade de garrafas de champanhe vazias, garrafas essas que haviam sido saqueadas das adegas locais.” Dezenas de caminhões alemães abandonados também poluíam a paisagem, com os pneus rasgados pelos cacos das garrafas jogadas fora.

À medida que as tropas avançavam, encontraram algo mais espantoso: grande número de corpos de alemães em valas e ao longo das estradas. Mas não estavam mortos, apenas completamente bêbados. Milhares foram feitos prisioneiros. “nós os colhemos como uvas”, disse um oficial. “O champanhe pode reivindicar uma participação legítima em nossa vitória. Foi o nosso mais querido aliado.”⁵



AEUFORIA, CONTUDO, durou pouco. A vitória francesa não foi tão esmagadora quanto alguns achavam. “Todos nós dizíamos ‘os boches partiram, a guerra acabou’”, observou um morador de Reims, “mas os boches não tinham partido. Eles apenas saíram da cidade para se entrincheirar nos morros dos arredores. A guerra não tinha acabado. Tinha apenas começado.”

E que terrível começo. Duzentos mil soldados franceses tinham acabado de perder suas vidas. No mês anterior, cento e sessenta mil haviam sido mortos. Seus aliados britânicos tinham tido mais de

oitenta mil baixas, mais da metade dos soldados enviados. A Alemanha, por sua vez, tinha perdido quase duzentos e cinquenta mil homens.

De certa forma, a Primeira Guerra Mundial foi a continuação da guerra que começara quarenta e quatro anos antes. A França ainda se ressentia da perda da Alsácia-Lorena em 1870. “O pedaço de território que foi arrancado da França há quarenta e quatro anos é uma ferida que não cicatrizou”, disse um jornal. A França também estava assombrada com o crescente poderio militar e industrial de seu rival.

A Alemanha, por sua vez, sentia-se encurralada por um círculo de alianças que a França havia criado com a Rússia, a Grã-Bretanha, a Sérvia e a Itália. Também tinha inveja do prestígio da França e de sua capacidade de se reconstruir depois da Guerra Franco-Prussiana. Os líderes alemães estavam convencidos de que Paris ainda abrigava ambições napoleônicas de criar os Estados Unidos da Europa, dominados pela França.

Mas a invasão da França pelos alemães pode ter sido motivada por outro fator. Muitos *champenois* estavam certos de que seus vizinhos de além-Reno cobizavam seus vinhedos, uma convicção derivada do constante fluxo de comerciantes alemães que iam à Champagne comprar o suco da segunda e da terceira prensagens das uvas para transformá-lo em *sekt*, seu vinho espumante.⁶

Essa convicção, e o medo profundamente arraigado das ambições alemãs, estava clara desde o século XVII quando o fabulista Jean de la Fontaine, nascido na Champagne, escreveu: “Eu preferia ver os turcos lutando por aqui a ver as vinhas de nossa região serem profanadas pelos alemães.”

Outro *champenois* se expressou com mais rispidez ainda quando a Primeira Guerra Mundial começou. “Possuir nossos belos vinhedos seria a coroação de todas as suas realizações”, disse o escritor Charles Moreau-Berillon. “Através dos séculos, por meio de grandes invasões e pequenas incursões, sempre foi o nosso vinho que atraiu as hordas alemãs. Eles sabem, talvez melhor que nós, que riquezas estão em jogo e que força civilizadora o champanhe representa. Nosso famoso vinho chega a todos os pontos do planeta com a

alegria, a jovialidade e a elegância pelas quais nós, franceses, somos conhecidos. Os alemães querem mudar tudo isso, querem esmagar nossa visão de felicidade com o punho teutônico.”⁷

Em 14 de setembro, apenas um dia depois de o povo de Reims ter celebrado sua libertação, esse punho se abateu sobre eles com uma força brutal. A artilharia alemã, posicionada no topo de um morro, a somente seis quilômetros e meio de distância, abriu fogo, fazendo com que os moradores e os trabalhadores nas vinhas corressem para se abrigar.

Em um subúrbio de Reims, um produtor de champanhe lembrou como “a chuva de bombas” forçou centenas de pessoas a passarem a noite em suas adegas.

Três dias depois, com o bombardeio intensificado, um mensageiro chegou à casa produtora de champanhe Veuve Binet pedindo ajuda. Uma clínica próxima tinha sido atingida e mais de trinta soldados feridos precisavam ser removidos. O diretor da firma, Charles Walfard, correu para o local e encontrou freiras em pânico indicando-lhe a adega, onde outra bomba acabara de explodir. “Pisei no que pensei ser uma poça de sangue”, ele disse, “mas percebi que era vinho de um barril destroçado. Então tropecei em um obstáculo. Um homem que me acompanhava riscou um fósforo e vimos que era o corpo de uma freira atingida por uma bomba. Um pouco mais adiante, encontramos o corpo de outra freira e, mais tarde, embaixo dos escombros, um terceiro.”⁸

Mas uma tragédia maior estava prestes a acontecer. Vinte e quatro horas mais tarde, a catedral de Reims ficou sob fogo. A primeira bomba caiu por volta das oito e meia da manhã, matando um mendigo que estava nos degraus da catedral. A segunda decapitou o *Ange au sourire* (o anjo sorridente de Reims), a escultura mais famosa que decorava a fachada.

Enquanto as bombas caíam, os padres e outras pessoas que estavam no interior da catedral correram para resgatar tesouros religiosos. Os alemães alegaram que os franceses estavam usando uma das torres da catedral como posto de observação, o que foi veementemente negado. O arcebispo de Reims escreveu uma carta

urgente ao papa, pedindo que ele denunciasse o bombardeio. O papa não quis se comprometer.

Em um esforço para suspender o bombardeio, os padres costuraram uma bandeira da Cruz Vermelha com as vestes existentes na catedral e um deles, padre Robert Thinot, subiu ao telhado e pendurou-a em uma das torres. Não adiantou: os alemães continuaram a atacar.

Parte da catedral havia sido transformada em enfermaria, tanto de soldados franceses quanto alemães. “Foi uma cena horrível”, disse o irmão Louis Andrieux, um dos padres que cuidavam do local. “Os feridos começaram a gritar. Os que podiam andar brigavam por um abrigo perto dos pilares. Os que não podiam, arrastavam-se com as mãos, ou suplicavam para serem carregados, pois as bombas estavam caindo em grande quantidade.”

Os padres Andrieux e Thinot trabalhavam na catedral há muitos anos. A profunda ligação que tinham refletiu-se nos diários que mantiveram durante a destruição de um dos maiores monumentos da França pelos alemães.

“À medida que blocos de pedra começaram a cair dos pináculos”, disse Andrieux, “os gritos dos feridos aumentaram, mas esses sons eram abafados pelas explosões que ecoavam no enorme edifício. Fumaça e poeira cobriam tudo.”

A catedral era um símbolo importante. Era o lugar em que os reis e rainhas da França haviam sido coroados, onde “imperadores haviam sido criados”, como disse um historiador mais tarde. Destruí-la, os alemães sabiam, seria aplicar um golpe devastador no moral dos franceses.

Às cinco horas da manhã seguinte, quando a missa estava sendo celebrada, os alemães reiniciaram o ataque, dessa vez com maior ferocidade. Padre Thinot lembrou como “a grande massa homogênea de pedras sacudiu e estremeceu de raiva. Quando cada bomba a atingia, a catedral parecia gemer debaixo dos golpes.”

Bombas incendiárias começaram a cair no meio da tarde, ateando fogo na palha que forrava o chão servindo de cama aos soldados. Andaimos usados em trabalhos de restauração também se incendiaram. “Logo, os sinos, soltos de seus suportes, caíram,

fazendo um terrível barulho”, padre Andrieux relatou. “Tivemos apenas tempo de pular para o lado quando a grande janela de rosácea desprendeuse do chumbo derretido de sua estrutura, rachou e caiu com um estrondo.”

Enquanto as chamas propagavam-se em direção ao telhado, Andrieux e os outros correram para juntar os objetos sagrados restantes, arrombando armários e jogando objetos usados na consagração de reis em macas normalmente utilizadas em enterros.

Já então o calor havia se tornado tão intenso que as três toneladas e meia de chumbo do telhado da catedral começaram a se derreter, transformando as esculturas e gárgulas em macabras estalactites. “Subitamente, a enorme construção explodiu em todas as direções”, disse Andrieux, “emitindo calor de uma intensidade terrível e despejando, na nave, uma torrente de chumbo derretido e uma cascata de vigas espatifadas.”

Os alemães imploravam para sair, mas os guardas recusavam-se a abrir as portas, temendo que a multidão enfurecida, reunida do lado de fora, avançasse sobre eles. Só depois de apelos nervosos dos padres Andrieux e Thinot os guardas finalmente cederam. Mas, então, o vento recomeçou, alimentando as chamas e levando chuvas de fagulhas com pedaços incandescentes da catedral em direção às construções vizinhas, ateando fogo a elas.

A catedral queimou durante toda a noite, suas chamas formando um halo fantasmagórico que podia ser visto a quilômetros de distância.

De manhã, quase nada restava. A área em torno era uma ruína carbonizada. Quatrocentas casas e outros edifícios haviam sido completamente queimados. Quanto à catedral, não era mais que um esqueleto em brasa, tendo perdido seu telhado, suas elegantes esculturas, seus belos vitrais. Tudo o que sobrou foram as paredes e as duas torres – juntamente com bandos de pássaros que haviam feito seus ninhos ali.

Isso o padre Thinot não conseguiu esquecer: os pássaros. “Tantos corvos e pombos, lançados ao ar pelas explosões das bombas, fazendo barulho a noite toda e seguindo o fogo durante

todo o dia. Agora eles voam sem parar, circundando a carcaça da igreja, sem entender o que aconteceu.”

Ninguém conseguia entender.

O bombardeio da catedral provocou uma indignação mundial, mas os alemães estavam apenas começando. Nos três anos e meio seguintes, Reims suportou mil e cinquenta e um dias consecutivos de bombardeio incessante. Noventa e oito por cento da cidade seria destruída; de quarenta mil casas somente quarenta continuariam de pé. Reims não seria mais Reims.

Para as pessoas de todo o mundo, Reims ficaria conhecida como “a cidade martirizada”.⁹



NO MEIO DA CARNIFICINA daquele setembro, havia uma esperança. O tempo ensolarado estava firme e as uvas amadureciam perfeitamente.

Muita coisa dependia da colheita de 1914. Desde a virada do século, na verdade, houvera apenas uma boa colheita, três anos antes. Os estoques de champanhe tinham se esgotado e muitas adegas estavam vazias. A demanda permanecia alta, mas não era possível atendê-la, pois não havia quase nada para vender. Todos rezavam para que a próxima colheita fosse sua salvação.

Mas todos sabiam também que não seria fácil. Todos os homens jovens estavam no exército, restando apenas mulheres, crianças e velhos para colher as uvas. Os cavalos haviam sido requisitados, de modo que seria muito difícil transportar as uvas para as prensas. Além disso, havia poucos barris e ninguém – principalmente os viticultores – tinha dinheiro. As comunicações também eram um pesadelo. Os telefones e os telégrafos tinham sido reservados para uso militar, e assim não havia meios de os viticultores e os produtores de champanhe se comunicarem.

Ninguém avaliava melhor os problemas que Maurice Pol-Roger. Ele tinha apenas trinta anos quando seu pai morreu, deixando para ele e seu irmão mais novo, Georges, as responsabilidades de administrar a famosa casa produtora de champanhe. Menos de dois meses mais tarde, em 23 de fevereiro de 1900, suas adegas subitamente desmoronaram. Um milhão e meio de garrafas foram destruídas, juntamente com quinhentos barris de vinho que seria transformado em champanhe. Foi uma perda terrível, que ameaçou a sobrevivência da firma. Um jornal de Nova York noticiou: "Haverá um milhão e meio de dores de cabeça a menos no mundo devido a um acidente em Épernay." O jornal continuou relatando como o "imenso desmoronamento" causou o colapso de edifícios em outros locais e provocou rachaduras em estradas próximas. O desastre foi atribuído à instabilidade do solo calcário local.

Outras casas produtoras de champanhe mobilizaram-se para ajudar, oferecendo aos Pol-Roger espaço para estocagem, bem como o uso de suas prensas e até dinheiro para continuarem operando. Mesmo com essa ajuda, os Pol-Roger mal haviam se recuperado quando eclodiu a Primeira Guerra Mundial. Georges foi convocado para o exército, deixando Maurice sozinho para administrar a firma.

O problema principal era transportar as uvas das vinhas até as casas produtoras. Normalmente, isso era feito pelos viticultores, mas, por causa da guerra, a tarefa tornou-se impossível. Maurice decidiu que, se as uvas não podiam chegar aos vinicultores, os vinicultores iriam até as uvas.

Sob sua orientação, barris, prensas e outros equipamentos foram transportados de uma vinha a outra. O vinho novo era conservado pelos viticultores durante a primeira fermentação. Quando houvesse um intervalo nos bombardeios, ele seria rapidamente levado para as adegas dos produtores de champanhe, onde aconteceria o restante das etapas de produção.

A logística provou-se tão complexa quanto a de qualquer campanha militar. Para facilitar o processo, Pol-Roger organizou uma rede de corredores e ciclistas, que iam de vila em vila avisando os viticultores sobre a chegada dos barris e dos outros

equipamentos. Os corredores também se informavam sobre a necessidade de ajuda adicional. Se alguém estivesse sem dinheiro – e a maioria estava –, Maurice tirava de seu próprio bolso.

Apesar de os viticultores e os produtores dos arredores de Épernay estarem fora do alcance da maior parte da artilharia alemã, eles tiveram que suportar uma nova modalidade de guerra. Os aviões alemães podiam sair das nuvens a qualquer momento – e o faziam com uma irregularidade amedrontadora –, jogando suas bombas e investindo contra os trabalhadores abaixo.

Havia outra preocupação também. Muitos temiam que fosse apenas uma questão de tempo para que os alemães viessem retomar o controle da região de Épernay. Por essa razão, Maurice resolveu iniciar a colheita em 21 de setembro, mais de duas semanas antes do tempo normal. Alguns achavam que ele cometia um terrível engano, e diziam que as uvas ainda estavam muito verdes e ácidas para fazer um champanhe decente. Maurice estava convencido do contrário. “O vinho de 1914 será o vinho para se beber com a vitória”, previu.¹⁰



OPANORAMA NA PARTE NORTE da Montagne de Reims era dramaticamente diferente. Lá, com a maioria das vinhas ao alcance das grandes armas dos alemães, a colheita começou debaixo de bombas. “As mulheres estão em pânico com o assvio e a explosão das bombas”, relatou um viticultor. “Elas dizem que não continuarão a trabalhar se não ficarmos com elas nos vinhedos.”

Acontecia a mesma coisa em todas as outras vinhas na linha de frente. As mais próximas de todas pertenciam à Pommery, e ficavam a poucas centenas de metros da artilharia alemã. A colheita ali tinha começado em 8 de outubro, mas era freqüentemente interrompida pelo ataque inimigo.

A Pommery já havia ficado sob o fogo alguns dias antes, quando várias bombas atingiram seus escritórios. O chefe de adega, Henri Outin, convocou um padre para ajudá-lo a identificar os danos – o padre Robert Thinot, que havia escrito de forma tão comovente sobre a destruição da catedral de Reims e sobre a tristeza dos pássaros que a habitavam.

O padre Thinot estava com Outin na adega quando as paredes e o chão foram abalados por uma explosão muito forte. Correram para fora e descobriram que dezenove soldados franceses tinham acabado de ser mortos por uma bomba, enquanto cavavam uma trincheira no meio do vinhedo. E mais de vinte soldados estavam gravemente feridos. “Fiquem atentos para buscar abrigo”, avisou o comandante francês. “Ainda não acabou.”

A maioria dos soldados estava em estado de choque. Eram reservistas que haviam sido convocados recentemente e enviados por engano para a frente de batalha. Quando o padre Thinot tentou confortá-los e explicar que “precisavam cuidar dos mortos”, eles olharam para o chão, sem condições de se mover. Finalmente, o padre conseguiu que começassem a cavar uma sepultura comum no meio das vinhas.

A escavação era lenta. Quando outras bombas caíram perto deles, todos se jogaram no chão. Demoraram quase toda a tarde para preparar a sepultura. Paralisados pela tristeza, porém, os soldados não conseguiam enterrar os corpos mutilados de seus companheiros. “O senhor está no comando, padre”, disse o comandante. “Está em suas mãos.”

Thinot, com a ajuda de Outin, trouxe um carrinho de mão de um depósito próximo e começou a transportar as vítimas para a sepultura. Levaram cerca de duas horas para completar a horrível tarefa.

Quando os soldados se reuniram para prestar as últimas homenagens, padre Thinot começou a falar. “A tristeza aperta nossos corações”, disse, “mas suas almas agora estão no céu.” Thinot, então, ajoelhou-se e abençoou cada uma das vítimas. Trouxe galhos das vinhas ao redor e distribuiu-os entre os soldados. “Agora façam suas despedidas”, disse-lhes.

Um a um, os homens aproximaram-se da sepultura. Com lágrimas nos olhos, cada soldado se ajoelhou e depositou ali seu galho.

As últimas palavras foram do oficial comandante. “Sofremos tantas perdas, tantas perdas dolorosas, e agora o que devemos esperar, o que devemos pedir, é o fim.”

Então, Thinot fincou uma cruz de madeira com os nomes dos mortos sobre a sepultura.

Foi um dos últimos serviços religiosos que ele realizou em Reims. Poucas semanas mais tarde, o padre Thinot alistou-se no exército como capelão. Ele estava atendendo os moribundos no campo de batalha, em 16 de março do ano seguinte, quando foi morto.



ACOLHEITA DE 1914 FOI FATAL. Muitas mulheres e pelo menos vinte crianças perderam suas vidas. Vários soldados que ajudavam no trabalho também morreram.

Mas mesmo enquanto choviam as bombas e os trabalhadores viam seus amigos morrerem, a colheita continuava. Houvera tantas colheitas péssimas, e havia tanta esperança depositada na daquele ano, que as pessoas estavam dispostas a arriscar suas vidas para colher as uvas. Todos os dias, durante mais de um mês, mulheres, crianças e velhos que voltaram a trabalhar – até comerciantes de vinhos de Paris – percorriam as encostas sangrentas, para cima e para baixo.

No começo de agosto, foi previsto que a colheita daria origem a quatro centos mil hectolitros de vinho de alta qualidade. Menos da metade disso foi alcançado.

Já então todos sabiam que outra previsão também estava errada. Os rapazes não voltariam para casa no Natal. A guerra, que havia começado com tanta rapidez, tinha se estagnado. Milhões de

homens enterravam-se em uma linha de trincheiras de cerca de oitocentos quilômetros de extensão. Essa linha, que ia da fronteira da Suíça até o mar do Norte, mudaria a definição de guerra. Antes, ela sempre tinha sido pensada em termos de vitoriosos e derrotados. As batalhas tinham um começo e um fim.

Mas essa guerra era diferente. Tinha se tornado um impasse assassino, no qual apenas resistir tornava-se uma vitória. Ninguém avançava, ninguém recuava. Foi chamada de “guerra das trincheiras”.

Essas trincheiras cortavam a Champagne como uma faca de dentes irregulares, ziguezagueando por toda a região e sulcando as vinhas. À medida que o inverno chegava e o ano se encerrava, o solo calcário transformou as trincheiras em um inferno de lama cinza e viscosa. Um oficial francês descreveu essa lama como um inimigo pessoal de cada soldado. “Ela lança sua baba venenosa sobre ele, fecha-se em torno dele e o enterra. Pois os soldados podem morrer pela lama, como morrem pelas balas, mas de forma mais horrível. A lama é onde os homens se afundam – o que é pior – onde suas almas se afundam.”¹¹

Aqueles primeiros cinco meses de guerra testemunharam mais de meio milhão de baixas, tornando 1914 o ano mais sangrento da Primeira Guerra Mundial. Em dezembro, porém, os dois exércitos, agachados em um confronto através de uma faixa estreita e árida de terra de ninguém, estavam exaustos. Entorpecidos pela carnificina sem sentido e pela atordoante perda de vidas humanas, poucos pareciam saber por que ainda estavam lutando. As razões para a guerra desapareceram, bem como a maior parte da paisagem, agora envolta em uma perpétua névoa de inverno.

Na noite de 24 de dezembro, os soldados aliados foram surpreendidos com luzes brilhando nas trincheiras à sua frente. E, em seguida, ouviram música: canções de Natal em alemão.

Os soldados não sabiam como lidar com isso. Mas quando as canções alemãs terminaram, os aliados, a princípio timidamente, responderam, cantando em suas próprias línguas. À medida que as vozes ficavam mais fortes, uma visão saiu da névoa e aproximou-se

lentamente. Era um soldado alemão. Ele agitava nas mãos não um rifle, mas uma pequena árvore de Natal enfeitada.

Em minutos, os soldados depuseram suas armas e saíram das trincheiras para ir ao seu encontro na terra de ninguém. Os soldados alemães fizeram o mesmo. Logo, na faixa de terra estreita e árida em que tanto sangue havia sido derramado, todos apertavam as mãos, abraçavam-se, trocavam doces e cigarros – e brindavam com champanhe.

Na manhã de Natal, estavam rindo e jogando futebol. “Foi um dia perfeito”, lembrou um soldado. Foi saudado como “o pequeno milagre de Natal”.¹²

Mas nos quartéis-generais dos dois lados não foi assim. Em pouco tempo, os generais ordenaram que seus soldados voltassem às trincheiras.

No dia seguinte, a matança recomeçou.

~ 7º CAPÍTULO ~

No subterrâneo, sob o fogo



QUANDO A ORQUESTRA ACABOU de afinar os instrumentos, o público correu para os seus lugares. Instantes depois, a amada melodia de “Carmem” de Bizet encheu os ouvidos. O que tornava extraordinária essa apresentação da pera é que ela estava sendo feita trinta metros abaixo do nível do solo, nas adegas de uma das maiores casas de champanhe de Reims.¹

O bombardeio constante dos alemães forçou quase toda a população da cidade a buscar refúgio nas imensas caves calcárias, ou *crayères*, que abrigavam os estoques da indústria de champanhe. Seiscentos moradores de Reims já haviam sido mortos nos primeiros cinco meses da guerra, e quatro mil casas haviam sido destruídas. A catedral, o monumento mais antigo da cidade e símbolo de seu passado glorioso, estava agora queimada e enegrecida, testemunho sinistro de tudo o que havia se abatido sobre Reims.

Mas era só o começo. Em 22 de fevereiro de 1915, as armas dos alemães abriram fogo novamente, dessa vez com ferocidade ainda maior, despejando o que uma testemunha chamou de “avalanche de ferro e fogo” sobre a cidade. Mais de mil e quinhentas bombas choveram naquele dia, provocando um êxodo massivo para dentro das caves.

Tendo servido, um dia, de esconderijo para os primeiros cristãos que fugiam de seus perseguidores romanos, essas adegas tornaram-se a casa de mais de vinte mil pessoas, um lugar de proteção da vida – humana ou engarrafada.

Inicialmente, as *crayères* eram pouco mais que cavidades calcárias gigantescas, minas subterrâneas escavadas pelos escravos romanos, que retiravam delas enormes blocos de pedra para a pavimentação de estradas e para a construção de Durocortorum, o nome romano de Reims.

Na Idade Média, os frades descobriram que a temperatura fria e constante dessas cavernas tornava-as ideais para estocar o vinho. Com a expansão da fabricação de champanhe, as caves também cresceram, até que se tornaram um local movimentado, com túneis e galerias em vários níveis, serpenteando por baixo da Champagne por cerca de quinhentos quilômetros.

Agora, por causa dos bombardeios, era como se Reims estivesse de cabeça para baixo. Tudo o que antes havia na superfície de repente estava lá embaixo: escolas, igrejas, clínicas e cafés. A prefeitura havia se mudado para o subsolo, da mesma forma que os departamentos de polícia e dos bombeiros. Alfaiates, costureiras e sapateiros também instalaram suas lojas lá, juntamente com os açougueiros, padeiros e até mesmo os fabricantes de castiçais.²

Era um mundo sombrio, quase surreal, no qual tudo, desde cozinhar, lavar e ir para o trabalho, era feito à luz de velas e de lampiões de querosene. “Havia uma busca constante por luz”, disse uma mulher que tinha levado seus animais de estimação com ela, “e, ainda assim, os pássaros cantavam, mesmo sem ver o sol.”

Porém não era essa a única música. Havia também concertos, cabarés, cinema e produções teatrais. Cantores, atores e atrizes disputavam a honra de se apresentar para o público subterrâneo.

Nas adegas da Veuve Clicquot, um extravagante jantar, incluindo caixas de champanhe, foi oferecido para algumas centenas de *mutilés*, soldados que haviam sido gravemente feridos. Um deles o descreveu assim: "Aqueles que ainda tinham pernas dançaram, e mesmo os que não tinham mais narizes encheram-se novamente de vida, riram e se sentiram felizes."³

A vida nas caves era tão fora do comum que jornalistas, políticos e VIPs estrangeiros pressionavam as autoridades militares francesas, pedindo permissão para visita. O presidente francês apareceu por lá várias vezes, assim como o rei da Itália, a rainha de Portugal e o embaixador dos Estados Unidos. Algumas vezes, quando as condições na linha de frente estavam calmas, os visitantes eram acompanhados através das caves até um abrigo de armas construído do lado de fora, em um dos vinhedos. Lá, como se estivessem em um campo de treinamento, ofereciam-lhes rifles e diziam: "Tentem a sorte. Vejam se conseguem acertar um boche."⁴

Um dos visitantes foi Paul Poiret, mas suas razões para ir até lá eram mais sérias. Poiret, o desenhista de moda mais famoso da França, havia sido chamado a Reims para desenhar um novo uniforme para o exército. Os franceses, havia muito, acreditavam que seus soldados deviam estar sempre bem vestidos, parecendo heróis, quando iam para a guerra. Daí os casacos azuis e as calças vermelhas que vestiram a partir da metade do século XIX. Na Primeira Guerra, entretanto, esse uniforme mostrou não ser prático. As calças vermelhas não só eram um alvo chamativo, mas a planta cujas raízes forneciam o corante vermelho que as tingia não estava mais disponível, porque vinha da Alemanha. A idéia de Poiret era criar um uniforme mais moderno, *horizon bleu* (azulceleste), que se misturasse mais naturalmente com a paisagem e fosse menos visível para o inimigo. O novo modelo seria rapidamente adotado pelo governo francês.

Qualquer discussão sobre uniformes, porém, teve que ser adiada, pois assim que Poiret chegou, a artilharia alemã irrompeu. "Pulei dentro de um buraco que me levou a uma galeria apertada", disse ele. "Esta, por sua vez, levou-me a um corredor que se abriu em uma grande caverna em arco."

Essas cavernas e corredores haviam sido abertos pelos militares para ligar as adegas das casas produtoras de champanhe entre si e possibilitar às tropas um caminho direto a partir de uma entrada por baixo da estação de trens até a linha de frente – uma distância de vários quilômetros – sem nunca precisar andar por cima da terra.

Mas Poiret deve ter se sentido como Alice no País das Maravilhas caindo na toca do coelho, porque o que lhe surgiu em seguida parecia o chá do Chapeleiro Maluco. “Fiquei pasmo ao me deparar com quarenta bons franceses em volta de uma mesa elegante, com candelabros, presunto e garrafas de champanhe. Monsieur Werlé, diretor da Veuve Clicquot, convidou-me a sentar com eles, o que fiz com prazer.”

“Às cinco da tarde, veio alguém e informou que o bombardeio havia terminado, e eu voltei para a superfície, mas logo me dei conta de que mal podia ficar de pé. Então, descobri dezesseis rolhas de champanhe nos meus bolsos. Seria possível eu ter bebido tanto assim?”⁵

A vida subterrânea, entretanto, dificilmente era uma festa. A cada barragem de artilharia, as *crayères* tremiam, a ansiedade crescia, a incerteza aumentava. Será que minha casa ainda está de pé? – perguntavam-se as pessoas. Será que algum conhecido meu foi morto? Com muita frequência, as notícias filtradas da superfície lá para baixo eram ruins. Em Heidsieck Monopole, dois trabalhadores das adegas e a esposa de um deles foram mortos quando o edifício em que trabalhavam foi atingido. Em Krug, trabalhadores carregavam um caminhão com caixas de champanhe quando uma bomba caiu no pátio onde estavam, matando três deles instantaneamente. O chefe de adega da Pol Roger foi atingido por estilhaços de mina durante outro bombardeio e sofreu sérios ferimentos na cabeça.

Embora as caves proporcionassem um lugar seguro, não eram completamente à prova de bombas. Às vezes, nas galerias superiores, por causa dos bombardeios constantes, apareciam fissuras e fendas. Ocasionalmente, havia desmoronamentos.

Na maior parte do tempo, o bombardeio era imprevisível, não obedecendo a um padrão regular. Mas, em outras vezes, parecia

visar a um ponto definido. Como um trabalhador das casas de champanhe disse: “Toda vez que nossos soldados obtêm uma pequena vitória, os alemães descontam em Reims e bombardeiam com mais intensidade.”⁶

As pessoas permaneciam no subsolo semanas ou meses de cada vez; algumas ficaram por até dois anos. Crianças nasceram e velhos deram lá o seu último suspiro.

Com centenas de pessoas dividindo as mesmas instalações, como lavanderia e banheiro, a privacidade era um problema. As famílias criavam espaços próprios para viverem usando *pupitres*, suportes para *remuage*, em lugar de paredes. Às vezes, revestiam essas divisórias com a cartolina das caixas de champanhe. “Vivemos e dormimos no meio das garrafas”, disse um deles.⁷

Para as crianças, no início, o retiro subterrâneo parecia o começo de férias intermináveis. Os túneis longos e sinuosos eram perfeitos para brincar de *cache-cache*, ou esconde-esconde, e de outros jogos. Mas então chegaram as más notícias: a escola voltou a funcionar. Havia aulas para todos os níveis, do jardim de infância ao ensino médio. Todas as escolas foram decoradas com símbolos patrióticos e levavam o nome de um herói militar, como a École Joffre, chamada assim por causa do general que comandou a Batalha do Marne, e a École Foch, com o nome do general que sucedeu Joffre como comandante-em-chefe. Havia também a École Gallieni, em homenagem ao governador militar de Paris, que enviou os táxis a Marne.

Apesar do local, as escolas funcionavam normalmente, reservando espaço para biblioteca e ginástica. As salas de aula das caves pareciam-se bastante com qualquer outra sala de aula, com carteiras e quadros-negros.

Mas havia duas grandes diferenças. Em um estábulo próximo à escola, seis vacas forneciam leite fresco às crianças menores. E todo estudante carregava consigo uma máscara de gás.



EMBORA O USO DE gases venenosos na guerra tivesse sido proibido pela Convenção de Haia em 1899 e 1907, os alemães começaram a empregar esse método no início de 1915. No início, era gás lacrimogêneo. Em 22 de abril, eles mudaram para cloro, colocando garrafas abertas ao longo das linhas de frente e deixando que o vento carregasse o gás para as trincheiras inimigas. O cloro, em breve, foi seguido de gases mais letais, como o temido gás de mostarda, contido nas bombas. Era uma nova maneira de morrer na guerra, mas não a única.

As modernas balas colocadas em uso – de alta-velocidade, cônicas e rotativas – dilaceravam a carne e estouravam os ossos. Nunca antes corpos humanos haviam sido tão despedaçados. Os alemães também introduziram armas com maior poder de fogo, sendo a mais aterrorizadora delas um canhão chamado “Grande Berta”. Seu alcance de cento e vinte quilômetros tornava toda cidade ou vila, assim como toda casa de champanhe, um alvo em potencial.

Quase todas as firmas sofreram sérios danos, forçando a indústria de champanhe inteira a operar dentro das caves. A Maison Henri Abelé foi totalmente queimada. A Pommery e a Lanson foram reduzidas a escombros, a Roederer foi bombardeada repetidas vezes, enquanto praticamente todos os prédios pertencentes à Moët & Chandon, inclusive aqueles onde Jean-Rémy Moët recebia Napoleão, foram destruídos quase que por completo.

Uma das primeiras a serem atingidas pela tempestade de fogo foi a casa de champanhe mais antiga, a Ruinart Père & Fils, fundada em 1729. Como a Pommery, ela se situava próximo à linha de frente, sendo de fácil alcance para as armas alemãs. Durante a Batalha do Marne, a maioria dos prédios, inclusive os escritórios, foi destruída. Salvando o que pôde, André Ruinart transferiu-se para as adegas. Mal tinha feito isso, porém, e outra barragem de artilharia

irrompeu, com uma das bombas estourando um cano de água e inundando sua sala subterrânea. Obstinado, André construiu uma plataforma, colocou a mesa em cima dela e voltou ao trabalho – flutuando. Infelizmente, a umidade e o frio eram tamanhos que André ficou doente e morreu alguns meses depois.

Hermann von Mumm enfrentou um problema diferente: ele era alemão. Sua família havia se estabelecido na Champagne em 1827, mas nunca se preocupara em obter a cidadania francesa.

Em julho de 1914, Mumm reuniu os empregados de sua casa de champanhe para informar que as autoridades militares o haviam avisado da iminência da guerra. “Quero encorajar os que foram convocados a cumprir seu dever de franceses”, disse. “Enquanto a guerra continuar, vocês receberão o salário integral; suas mulheres podem vir às adegas todo mês para pegá-lo. Pretendo ficar em Reims e cumprir meu dever como diretor desta empresa.”

Mas não foi isso o que aconteceu. Embora Mumm tivesse solicitado a cidadania, as formalidades não foram concluídas antes de a guerra começar. Mumm foi detido e levado para a Bretanha, onde ficou preso como inimigo estrangeiro. Sua casa de champanhe foi confiscada pelo governo e entregue a administradores franceses durante toda a guerra.⁸

Para o restante da indústria de champanhe, o quadro tornava-se cada dia mais grave. A produção havia caído à metade do nível anterior à guerra. As garrafas, as caixas para embalar e o açúcar eram quase impossíveis de ser obtidos. A falta de garrafas era particularmente séria, pois muitos vidreiros haviam sido mortos. Mesmo que ainda recebessem encomendas de países neutros, como os Estados Unidos, as casas produtoras não tinham como atendê-las. Os portos estavam bloqueados, os submarinos alemães espreitavam as costas, as companhias de seguro recusavam-se a cobrir carregamentos de champanhe e os bancos não pagavam cheques estrangeiros.

As vendas na França haviam minguado também. Em Paris, o representante da Pol Roger escreveu: “A cidade está morta e ninguém está bebendo champanhe. Os únicos restaurantes que

continuam a funcionar são o Larue e o Maxim's, e só até as oito da noite. Os outros estão todos fechados.”⁹

Não era só Paris que estava morta – um terço de sua população havia fugido –, também os hotéis da Côte d'Azur haviam fechado. “Não há nada que se possa fazer senão esperar”, disse o representante.

Isso Maurice Pol-Roger sentia que não teria condições de fazer. Com os portos do Norte, como Le Havre e Calais, fechados, ele tentou embarcar seus carregamentos em Bordeaux. Suas primeiras tentativas fracassaram. Um navio naufragou durante uma tempestade; outro, com um enorme carregamento para estoque no exterior, foi afundado pelos submarinos alemães.

No final de 1915, a situação econômica havia melhorado um pouco. Os cafés e restaurantes de Paris estavam reabrindo, embora devagar. Além disso, um dos representantes de Maurice havia acabado de conquistar um novo cliente: a Força Expedicionária Britânica na França. “Com isso”, afirmou o representante, “poderemos agora contar a nossos clientes como a Pol Roger está contribuindo para derrotar os alemães.”

Havia, porém, um assunto inacabado do qual Maurice estava determinado a se ocupar. Ele não havia esquecido como o governador regional abandonara o cargo um ano atrás, carregando o dinheiro da cidade, às vésperas da ocupação alemã. Hervé Chapron havia retornado, e estava furioso. Alegando que sua reputação havia sido contestada, Chapron mandou seus padrinhos de duelo procurarem Maurice, exigindo satisfações e desafiando-o para uma luta. Maurice aceitou.

Os dois homens encontraram-se em 17 de março, nas terras de Château de Saran, nas redondezas de Épernay. Cada um deles estava acompanhado de seu médico e de seus padrinhos, e armado com uma *épée de combat*, uma pequena espada. Os dois inimigos usavam luvas e vestiam camisas brancas e largas, calças escuras e botas (suspensórios estavam proibidos, mas os homens tinham permissão de usar cintos). A um sinal do árbitro, o duelo começou.

Foi Maurice quem deu a primeira estocada, ferindo o ombro esquerdo de Chapron. O duelo foi suspenso e o médico foi depressa

examiná-lo: o ferimento era muito pequeno. A um sinal de consentimento do médico, o duelo prosseguiu. Embora Maurice tivesse feito o outro sangrar primeiro, todos percebiam que Chapron era muito melhor esgrimista. O *préfet* acertou Maurice em seguida, infligindo um ferimento perigoso em seu punho direito e forçando-o a largar a espada. Novamente, o duelo foi suspenso enquanto o médico examinava Maurice. O ferimento era sério, afirmou o doutor, declarando então o fim do duelo, que havia durado apenas alguns minutos.¹⁰

Não havia intenção de lutar até a morte. Era mais um ritual, uma questão de honra, e ambos saíram convencidos de que tinham chegado aonde queriam. Embora Chapron tenha retomado sua função de *préfet*, e Maurice continuado como *maire* de Épernay, nunca houve uma reconciliação.



HONRA E PATRIOTISMO eram sentimentos que se apoderavam cada vez mais dos fabricantes de champanhe à medida que a guerra prosseguia. Muitas casas produtoras haviam sido fundadas por famílias alemãs no século XIX, e o crescente sentimento antigermânico durante os anos que antecederam a guerra tinha lhes custado muitos negócios. A Deutz & Geldermann foi especialmente afetada pela queda de vendas. René Lallier, que comprou a firma, decidiu mudar seu nome para Champagne Lallier, mas registrou no rótulo de cada garrafa que a firma era "sucessora da Deutz & Geldermann". Porém, como as vendas não reagiram, Lallier voltou ao nome original, acrescentando um rótulo extra que dizia que os proprietários da casa de champanhe eram todos oficiais servindo no exército francês. Finalmente as vendas subiram.

Outros produtores deram às suas *cuvées* nomes como *Gloire Française* e *Champagne n'oublions jamais* (nunca esqueceremos). Para os soldados nas trincheiras havia o *Champagne des Poilus*.

Existiam também o *Champagne America* e um dedicado aos soldados britânicos na França que se chamava *Alliance Creaming Tommy's Special Dry Reserve*. E havia até mesmo um *Champagne anti-Boche*.¹¹

Embora o comércio entre a França e os “boches” estivesse interrompido, o alto comando alemão não perdera o gosto pelo champanhe, o que não chegava a ser uma surpresa. Mesmo antes de 1870, os alemães admitiram que adoravam um bom champanhe e o preferiam ao seu próprio vinho espumante, o *sekt*. Tinham feito saber agora que estavam dispostos a pagar qualquer preço pelas marcas de maior prestígio, “não importava quão exorbitante fosse”. Os fabricantes de champanhe começaram a notar um aumento de pedidos por parte de certos clientes na Suíça e na Holanda. Mais tarde ficariam sabendo que esses “clientes” eram, na verdade, agentes secretos trabalhando para os alemães, encomendando carregamentos de champanhe e encaminhando-os para Berlim.

Os fabricantes ficaram menos surpresos ao saber que os cinqüenta mil soldados franceses aquartelados nas caves estavam tirando proveito de seu acampamento. Em Krug, uma capela havia sido improvisada para os soldados nas adegas, com caixas de champanhe servindo de bancos. As caixas, destinadas aos Estados Unidos, permaneceram lá por vários meses porque as rotas marítimas estavam bloqueadas. Quando foram finalmente liberadas, os empregados das casas de champanhe começaram a carregar as caixas para fora e notaram que elas pareciam estranhamente leves – e estavam, porque tinham sido esvaziadas.

Nas adegas de Mumm, os soldados obtiveram permissão para celebrar uma missa pela morte de um companheiro. Os empregados assistiram, respeitosos, ao caixão entrar. E, então, ele foi carregado para fora. Alguns minutos mais tarde, o caixão retornou e depois saiu de novo. Quando a mesma coisa tornou a acontecer, um dos empregados da adega interceptou o caixão e abriu a tampa. Era o que todos suspeitavam.¹²

— Aproveitamos a oportunidade para liberar umas poucas garrafas, admitiu um jovem soldado. Seu nome era Maurice Chevalier.

Ao final do segundo ano de guerra, o champanhe era enviado com regularidade para levantar o moral das tropas: os soldados das trincheiras próximas a Reims recebiam duas garrafas por dia. O champanhe também era doado aos hospitais militares, com garrafas marcadas: “Para os doentes e feridos”. Os pilotos tomavam nota do número de aviões inimigos que abatiam pregando rolhas de champanhe nas paredes do refeitório. Os jornais lembravam aos leitores que a melhor maneira de homenagear o retorno dos soldados era com champanhe.¹³

Em Paris, o primeiro-ministro Aristide Briand sempre bebia um pouco de champanhe no almoço, dizendo que o ajudava a manter-se otimista “nesses tempos de tristeza”.

O champanhe tinha se tornado um símbolo da determinação da França de sobreviver. Quando parecia que os alemães estavam para romper as linhas francesas, o comandante das tropas em Reims recebeu ordens para abandonar sua posição e retirar-se da cidade. Ele ignorou as ordens.

— Enquanto houver champanhe por aqui, afirmou, nós o defenderemos.



ERA UM SENTIMENTO que um jovem de Nova York compartilharia. Alan Seeger nasceu em uma família rica e privilegiada. E muito musical também. Seu irmão, Charles, era um musicólogo conhecido; seu sobrinho Pete tornaria-se um dos mais famosos cantores do gênero folk de sua geração. Alan, no entanto, foi atraído pela música das palavras.¹⁴

Em 1912, mudou-se para Paris com a intenção de escrever poesia e seguir uma carreira literária. Não era o que seus pais desejavam – esperavam que ele continuasse os negócios paternos –, mas Alan estava feliz. Alugou um quarto no Quartier Latin e passou a levar uma vida boêmia.

No entanto, havia rumores de guerra e, quando ela finalmente eclodiu, Alan descobriu que não conseguiria ignorá-la. Com vinte e seis anos, ingressou na Legião Estrangeira Francesa. “Era impensável deixar o perigo para os outros”, disse, “continuar a desfrutar as coisas boas da vida enquanto outros derramavam seu sangue.”

Perigo e derramamento de sangue, contudo, não pareciam perturbá-lo, pelo menos no início. Em uma de suas cartas para casa depois de ser mandado à Champagne, Seeger escreveu: “Dias maravilhosos estão à nossa frente. Vocês não têm idéia de como é bonito ver as tropas ondulando pela estrada com os capitães e tenentes a cavalo à frente de suas companhias.”

Era outubro e Alan estava fascinado com a beleza do campo – as encostas cobertas de vinhas com as cores deslumbrantes do outono sob o sol da tarde. Tudo que ele via o emocionava, fixava-se em sua memória e o fazia sentir-se mais vivo.

— Como é bela a visão dos vinhedos ensolarados, disse, e que contradição curiosa. Nessa encosta, os colhedores de uvas estão cantando alegremente enquanto trabalham, e na outra, a artilharia está rugindo. Bum, bum!

Seeger imortalizaria essa cena em “Champagne, 1914-1915”, um poema que escreveu sobre a região e sobre cada soldado que deu a vida em sua defesa.

Lá os colhedores de uvas em sua colheita
cuidadosos vão encher as cestas de vime
abençoando a memória dele enquanto trabalham e cantam
ao sol oblíquo dos dias de outubro...

Esse foi um poema em que trabalhou durante meses, freqüentemente à luz de velas, agachado em uma trincheira. Às vezes, quando havia uma trégua no combate, ele se afastava para um lugar sossegado a fim de escrever.

Nas comemorações alegres, nas festas felizes,
quando as faces estão coradas, e os copos dourados e perolados
com o doce vinho da França que concentra
a luz do sol e a beleza do mundo,

Beba, alguma vez, você, cujos passos talvez ainda pisem os caminhos prazerosos e tranqüilos da Terra, àqueles cujo sangue derramado em santo dever consagra o solo onde o mesmo vinho nasceu.

À medida que o tempo passava, a guerra tornava-se uma hemorragia de vidas humanas. Trezentos e trinta mil soldados franceses foram mortos nos primeiros quatro meses; outros seiscentos mil haviam sido feridos. Em 1915, quatrocentos e trinta mil soldados foram mortos. As perdas espantosas e a realidade cruel abalaram Seeger. De certa forma, ele achou mais fácil descrevê-las como repórter do que como poeta. Com capacidade para observar detalhes pessoais, Alan pôde escrever artigos em um estilo que o liberava das convenções poéticas.

Em 15 de fevereiro de 1915, ele mandou esta mensagem para o *New York Sun*: "Pobres vilas arruinadas do norte da França! Parecem cemitérios silenciosos, cada casinha o túmulo da felicidade de uma família dispersa."

Alan escreveu essas palavras na adega de um castelo onde ele e seu regimento estavam aquartelados. Infelizmente, os alemães já haviam estado ali e tinham deixado pouca coisa inteira. "O mais valioso é o que sobrou de uma bela biblioteca", Seeger disse, "a última coisa a ser violentada pelas mãos rudes que saquearam todo o resto e não deixaram sequer uma garrafa de vinho na cidade."

O que mais apertou seu coração, porém, foi uma coleção de cartões-postais de uma menininha "com suas pequenas mensagens de amor e de saudações". Alguns dias depois, Seeger encontrou outros cartões. Esses estavam nos corpos de soldados alemães mortos meses antes. "Gostaria de tê-los reproduzido textualmente para que vocês pudessem compartilhar minha emoção", escreveu para o *New York Sun*. "Eram mensagens de família, curtas e muito simples, demonstrando o orgulho de um pai, o amor de uma irmã, os temores de uma mãe. Longe, em alguma vila alemã, eles encontraram, há muito, o nome desses soldados nas listas dos desaparecidos. Mas em breve sairemos, à noite, enterraremos

esses corpos, e seus parentes jamais saberão como morreram ou onde estão suas sepulturas sem nome.”

Pouco tempo depois, Seeger e seus companheiros legionários foram convocados para uma revista diante do comandante-em-chefe francês, general Joffre. A divisão de Seeger e várias outras reuniram-se em uma cidade próxima, localizada em um platô ensolarado, que parecia ainda mais ensolarado porque tinha sido limpo por prisioneiros de guerra alemães.

Enquanto um monomotor sobrevoava-os para dar-lhes proteção, os soldados foram chamados a apresentar armas. Naquele momento, a banda começou a tocar a Marselhesa. “Aos primeiros compassos da melodia familiar”, Seeger relatou, “até os cavalos sentiram a onda de emoção que se propagou no campo e relincharam em acompanhamento. Havia algo sublime naquilo tudo.”

Alan e seus companheiros estavam animados quando marcharam de volta para o acampamento. “Naquela noite, em nosso só tão iluminado por velas, abrimos garrafas de champanhe espumante”, disse. “Com o encantamento da tarde ainda exercendo forte influência sobre nós, levantamos nossos pequenos copos do exército, brindamos com eles e bebemos em homenagem ao dia.”

No dia seguinte, voltaram às trincheiras, um mundo à parte, com suas próprias regras e estratégias de sobrevivência. Seeger e os outros referiam-se a si mesmos com orgulho como *poilus* (cabeludos). Seus cabelos, barbas e bigodes desgrenhados davam-lhes força como a Sansão, diziam, uma força da qual precisavam muito para enfrentar o que tinham pela frente. As trincheiras muitas vezes desmoronavam, enterrando unidades inteiras Vivas.

Os mortos e feridos ficavam ao lado dos vivos porque não havia como retirá-los. Os ratos mordiam os cadáveres e, às vezes, os soldados que apenas dormiam.

Seeger comparava as trincheiras às pequenas e apertadas jaulas que Luís XI tinha inventado no século XV para torturar os prisioneiros. “Na verdade, não levamos de maneira nenhuma uma vida de homens, mas sim de animais, morando em buracos e só colocando nossas cabeças de fora para lutar e comer. Somos

condenados a uma vida miserável, tremendo nesses buracos horríveis, no frio, na sujeira e na semiescuridão.”

Foi dessa escuridão e miséria que Seeger retirou grande parte de sua inspiração, como nesses versos de um poema chamado “O Aisne”, um dos rios da Champagne:

O inverno caiu sobre nós. As nuvens baixas, rasgadas
pelos galhos espetados dos pinheiros em pedaços
desfocavam os foguetes brancos que, do anoitecer até a manhã,
traçavam a larga curva das linhas do combate corpo a corpo.

Tal tristeza só aumentava a irritação corrosiva que Seeger sentia a respeito do isolacionismo dos Estados Unidos e de sua continuada recusa em entrar na guerra. Em “Uma mensagem aos Estados Unidos”, ele escreveu:

Você tem firmeza e coragem, eu sei;
você está pronto a revidar golpe com golpe.
você é viril, combativo, teimoso e duro,
mas sua honra termina em seu próprio quintal.

Na primavera de 1916, Seeger tinha se tornado cada vez mais fatalista. Todo dia, ele sentia o chão debaixo de seus pés tremer quando as bombas caíam, e o céu ficava tão impregnado de metal que parecia só lido. Às vezes, era difícil respirar e mais difícil ainda entender a horrível carnificina que se desenrolava diante dele, quando fileiras de jovens que saíam de suas trincheiras para fazer uma investida eram recebidos por uma barragem mortífera de fogo de artilharia e “arremessados como as ondas, depois que quebram, de volta ao mar”.

Em uma carta para sua mãe, ele escreveu: “Você não deve ficar ansiosa com a possibilidade de eu não voltar. A morte não é nada terrível, afinal. Pode significar algo ainda mais maravilhoso que a vida.”

Esse fatalismo havia se tornado uma premonição pessoal que Seeger expressou em “Tenho um encontro com a Morte”, o poema pelo qual ficaria mais conhecido.

Tenho um encontro com a morte
em alguma disputa por barricadas,
quando a primavera chegar com sombras sussurrantes
e as flores das macieiras perfumarem o ar.
Tenho um encontro com a Morte
Quando a primavera trouxer de volta os dias azuis e belos.

Os dias de junho foram incrivelmente azuis e belos e pareciam animar o espírito de Seeger enquanto ele se aproximava de uma das maiores batalhas da guerra. Um milhão de homens morreriam em Somme, mas Alan estava transbordando de alegria e excitação; estava ansioso para entrar em ação.

Em 22 de junho comemorou seu vigésimo oitavo aniversário. Poucos dias depois, ele e seus companheiros legionários receberam ordens: atacariam no dia seguinte. "Meu sonho está se realizando", Alan disse a um dos outros soldados.

Na tarde seguinte, a unidade de Seeger fez uma investida subindo um morro a noroeste de Reims, perto da vila de Belloyen-Santerre. Era 4 de julho. A meio caminho do topo, Seeger foi atingido e caiu mortalmente ferido, mas os companheiros relembrou que, mesmo à beira da morte, ele os animava.

Seu corpo foi encontrado no dia seguinte em um buraco feito por uma bomba. A maioria dos homens de sua companhia havia sido morta também. Foram enterrados em uma vala comum.

"De todos os poetas que morreram jovens", disse um escritor, "nenhum morreu tão feliz." Um jornal francês noticiou a morte de Seeger e saudou-o publicando parte de seu poema "Champagne, 1914-1915", com o comentário de que "Cyrano de Bergerac teria orgulho em reivindicá-lo".

Gosto de pensar que se meu sangue tivesse
o privilégio de penetrar onde o dele penetrou,
eu não desapareceria inteiramente da Terra,
mas quando soar a hora do banquete e forem feitos os brindes

E os rostos em que as alegrias da vida se refletem
resplandecerem radiantes com risos e animação,
em copos brilhantes algum lampejo de mim ainda
transbordará para os lábios que um dia tanto amei.



NA OCASIÃO DA MORTE de Seeger, a França já havia passado por uma profunda transformação. Não havia mais a jactância e as demonstrações evidentes de patriotismo. As multidões já não acorriam às estações de trem para aplaudir os soldados que partiam para a frente de batalha. Agora, o recrutamento de jovens era chamado de *impôt du sang*, o imposto de sangue. Nunca a guerra havia custado tantas vidas, especialmente em tão pouco tempo. Metade das mortes de toda a guerra aconteceu no primeiro ano e meio. Como um jornal publicou: "A França está sangrando até a morte."

Em nenhum lugar a dor era mais agudamente sentida que na Champagne, onde alguns dos combates mais ferozes se desenrolavam. E para quê?, alguns se perguntavam.

Uma onda de depressão profunda varreu a região, uma sensação de que o país não poderia nem ganhar a guerra nem deixar de lutar. A guerra nas trincheiras, com a metade delas situada na Champagne, tinha se estagnado no que foi chamado de *grignotage e tenir*, morder e resistir.

À medida que o verão se transformava em outono, a administração da Pommery & Greno decidiu que não podia mais resistir. A Pommery não era mais apenas uma produtora de champanhe: era também um lugar de luto.

Dezessete membros de sua equipe, incluindo um dos diretores, haviam sido mortos enquanto trabalhavam. Chegavam telegramas quase diariamente à fábrica com notícias de que o marido, o irmão ou o filho de alguém havia sido morto ou ferido na frente de batalha.

Situada em uma elevação a poucas centenas de metros das linhas inimigas, a Pommery & Greno era extremamente vulnerável à artilharia alemã. Nenhuma casa produtora de champanhe ficava tão perto das linhas inimigas; nenhuma delas sofreu bombardeios tão

selvagens. Todo dia as bombas caíam; todo dia um pedaço da Pommery desaparecia em nuvens de fogo e fumaça.

Concluindo que os perigos eram grandes demais, Henri Outin, o diretor em exercício da firma e seu antigo chefe de adega, convocou uma reunião urgente para anunciar a suspensão das atividades. “Aqui na Pommery, Tivemos a perigosa honra de desempenhar um papel de destaque na defesa de Reims”, ele disse.

Suas torres vitorianas com ameias – as que ainda estavam de pé – eram usadas como postos de observação pelo exército. Metralhadoras, morteiros e artilharia pesada haviam sido armados nos vinhedos. As adegas da Pommery, que abrigavam mil soldados, estendiam-se por quase um quilômetro e meio pela terra de ninguém e abriam-se diretamente para as trincheiras, o que as tornava inestimáveis para fazer chegar reforços à frente de batalha ou para evacuar os mortos e feridos. Infelizmente, isso também fazia da Pommery um legítimo alvo militar.

Outin, que tinha se tornado diretor depois que o anterior fora morto durante um bombardeio, continuou: “Vivemos dias terríveis. Muitos de nossos amigos e entes queridos, mulheres e até crianças já não estão conosco. Alguns de vocês também foram feridos. Por essas razões, decidimos que seria melhor fechar a Pommery.”

Antes que um dos trezentos trabalhadores reunidos na galeria subterrânea pudesse responder, Outin explicou que a indústria de munições, localizada no centro do país e muito distante das linhas de batalha, precisava desesperadamente de ajuda. “É mais seguro e os salários são muito mais altos que os que podemos lhes pagar”, disse. “nós os levaremos até lá e, ao fim da guerra, seus empregos estarão esperando por vocês aqui, se ainda os quiserem.”

A reação dos trabalhadores foi rápida e unânime: “Não sairemos.” “Faça o que deve fazer”, disse um deles, “mas ficaremos e continuaremos a fazer champanhe enquanto pudermos.”

Ninguém possuía sentimentos mais fortes a esse respeito que Albert Corpart, o administrador das vinhas, que trabalhava há muitos anos na Pommery. Corpart tinha trabalhado nas vinhas a vida inteira. Ingressara na Pommery adolescente e, com o passar dos anos, tinha subido na empresa até chegar a *chef vigneron*, um

cargo de grande responsabilidade e do qual gostava muito, quase tanto quanto de sua própria família. Quase todas as parreiras da Pommery tinham sido plantadas por Corpart. Ele as criara desde que eram pequenas mudas, depois cuidara delas em estufas até que estivessem em condições de serem plantadas. Após mais de trinta anos nas vinhas, Corpart não queria abandoná-las.

Mas continuar não seria fácil. Todos os que ele havia treinado, todos os trabalhadores experientes, haviam partido, deixando Corpart com uma equipe inexperiente de velhos, mulheres e crianças. Igualmente desanimador era o estado de suas queridas vinhas, sulcadas de trincheiras e atravessadas por espirais de arame farpado. Parreiras tinham sido estraçalhadas por minas, enquanto o chão, cheio de buracos de tantos bombardeios, parecia a superfície da Lua. Chegar até as vinhas era uma empreitada penosa. A paisagem estava apinhada de bombas não detonadas e muitas delas deixavam material tóxico vazar para o solo, o que contaminou as vinhas por muitos anos.

Também havia a questão de se conseguir permissão. Os militares franceses haviam requisitado a propriedade e, agora, Corpart necessitava de um passe militar para entrar nos vinhedos. Muitas vezes, as autoridades recusavam-se a fornecê-lo dados os perigos envolvidos. Quando Corpart se queixava, eles davam de ombros e diziam que não podiam fazer nada. Finalmente, um dos oficiais chamou-o de lado e disse: "Olhe, as pessoas que não hesitaram em bombardear nossa catedral não teriam escrúpulos em lançar umas bombas em cima de lavradores." Corpart não se convenceu.

Mas as autoridades militares não eram as únicas que tentavam impedi-lo de se aventurar nos vinhedos. Seus superiores na Pommery advertiam-no para que se afastasse, pois não valia a pena se arriscar. Os amigos pediam-lhe que fosse mais cauteloso. Sua mulher suplicava-lhe que ficasse em casa. Corpart recusava-se a ouvir. Os únicos que nunca tentaram refreá-lo foram os membros de sua equipe ou, como Corpart os descreveu, "os velhos sem medo da morte e os jovens sem noção de perigo".

Finalmente, um dia depois de Corpart levar sua equipe para tão perto de uma bateria francesa que os soldados foram obrigados a cessar fogo, os militares ordenaram especificamente que ele ficasse fora das vinhas.

Corpart ignorou a ordem e voltou às vinhas no dia seguinte, colocando estacas para segurar as parreiras e consertando os estragos. Se alguém perguntasse o que estava acontecendo, ele dizia: "Nada demais", e sua equipe concordava. O que ninguém percebeu foi que Corpart os havia feito jurar segredo. "Se alguém, incluindo os patrões, mas especialmente minha mulher, perguntar se houve algum bombardeio, neguem", ele disse.

De acordo com Henri Outin, que registrou em seu diário como era a vida nas primeiras semanas da guerra, Corpart era um mestre da "mentira inofensiva".

Nunca havia "nenhum bombardeio nas vinhas" – mas, se você pressionasse, ele podia admitir que "s um pouquinho, mas nada sério". Ele imaginava que nunca iriam verificar.

Mas no caso de alguém realmente verificar, Corpart sempre tentava esconder o estrago. Como um jogador de golfe recolocando os tufo de grama, ele preenchia as dúzias de buracos de bombas e replantava ou substituía as videiras arrancadas ou danificadas. E sua equipe estava sempre lá, leal e inteiramente dedicada, segundo Outin.

Eles seguiam suas ordens fielmente. Se a direção do bombardeio mudava, ele orientava seu pessoal a se deslocar para outra parte do vinhedo. Se as bombas passavam muito perto, ele mandava todo mundo se deitar no chão. Ele manobrava sua pequena equipe como soldados em combate.

À medida que o observavam em ação, os soldados, embora relutantes, aprenderam a respeitar "esse homem tenaz de pele corada e brilhantes olhos azuis". Passaram até a tolerar o que um oficial chamou de seu *entêtement*, ou cabeça-dura. Principalmente, perceberam que não havia jeito de mantê-lo fora das vinhas.

A tenacidade de Corpart, sua teimosia, era muito conhecida de sua família. Quando seu filho foi convocado para o exército e veio

se despedir, Corpart disse: "Já que você está aqui, pegue o cavalo e vá arar Clos Pompadour." O filho fez o que o pai mandou.

Pouco tempo depois, porém, as armas alemãs abriram fogo. Preocupado com a segurança do filho, Corpart correu atrás dele, mas, quando chegou à vinha, só viu o cavalo, ainda atrelado ao arado, empinando toda vez que havia uma explosão. Não havia sinal do rapaz.

Finalmente, ele foi encontrado em um estábulo, escondido debaixo da palha. Corpart ficou indignado. Arrastou seu filho de volta para onde estava o cavalo e ordenou que ele desatrelasse o animal. "Você não tem o direito de se proteger até que tenha cuidado de seus animais", disse. Durante esse tempo todo, o bombardeio continuou, "perto e intenso", como Corpart admitiria mais tarde.

No dia seguinte, o filho de Corpart partiu para a guerra. Ele se distinguiria por sua bravura, mas "trabalhar na vinha naquele dia foi meu batismo de fogo", confessou.

Em 1916, quase duzentas mil bombas já haviam caído sobre a Pommery & Greno, transformando o que fora uma das mais belas propriedades em uma terra devastada. Quase nenhuma construção restava de pé. Toda a mão-de-obra estava morando nas caves, entre eles Albert Corpart, cuja casa ficava no centro do vinhedo até ser destruída durante um ataque de artilharia.

De muitos pontos de vista, tinha sido mais que uma casa; era também um patrimônio histórico, um moinho medieval reconstruído com as pedras de um antigo mosteiro demolido durante a Revolução Francesa. Corpart havia assistido à destruição, contando as bombas, enquanto elas reduziam a casa a escombros e ele às lágrimas.

Mas o chefe das vinhas tinha pouco tempo para se lamentar. Havia duas colheitas com que se preocupar, a desse ano, 1916, e a do ano anterior. Devido a regulamentos militares proibindo o despacho de cargas civis nãoessenciais, a colheita de 1915 ainda estava encalhada nas vinhas. No fim daquele verão, porém, as autoridades finalmente deram permissão aos produtores de champanhe para começar a trazer as uvas para Reims.

A questão que se apresentava a Corpart era como transportar essas uvas que haviam sido prensadas e colocadas em barris, mas abandonadas por quase um ano – de volta a Pommery. Antes da guerra, esse transporte era feito por um pequeno trem suburbano que passava por todas as localidades vinícolas. Barris enormes eram levados aos viticultores, que os enchiam e os mandavam de volta pelo trem. Isso não era mais possível porque os alemães, quando ocuparam Reims em 1914, confiscaram a locomotiva, que era de fabricação alemã, e enviaram-na de volta à Alemanha. Quando Reims foi libertada, após a Batalha do Marne, o exército francês retomou o controle do pequeno trem, consertou-o e arranjou outra locomotiva, mas anunciou que ele seria usado para transportar suprimentos militares e para retirar os mortos e feridos. Não havia espaço para uvas. Corpart tinha que encontrar outro meio de transporte.

Afinal, ele achou algumas carroças velhas, puxadas por cavalos mais velhos ainda. Os melhores animais haviam sido requisitados pelo exército. Nos dois meses seguintes, catorze carroças, cada uma carregada com um barril, chegavam toda noite a Pommery. O descarregamento tinha que ser feito rápida e silenciosamente, para que os alemães, a poucas centenas de metros de distância, não os ouvissem e abrissem fogo. O vento era outro fator. A mais leve brisa, soprando na direção errada, poderia facilmente conduzir o som e denunciá-los. Isso aconteceu em várias ocasiões. Em uma noite, um condutor e vários cavalos morreram.

Em meados de setembro, o último barril de “vinho novo”, da safra de 1915, tinha sido descarregado. Corpart então se voltou para a de 1916. Para isso, ele necessitaria de toda a engenhosidade e a coragem que possuía.

Diferentemente de 1915, o tempo tinha sido ruim. Havia chovido durante todo o verão e as uvas não tinham amadurecido. O solo estava tão encharcado e tão mole que trabalhar nas vinhas era, muitas vezes, impossível. O mofo e a podridão haviam surgido, mas ninguém tinha os equipamentos ou produtos químicos necessários, como o sulfito de cobre, para tratar as videiras. Nem adubo havia, pois o exército tinha confiscado a maioria dos cavalos.

Poucos tinham ilusões de que a safra de 1916 produziria algo além de champagne medíocre. Albert Corpart acreditava ainda menos. Mesmo que não houvesse como mudar isso, o chefe das vinhas da Pommery estava decidido a fazer o possível. Todo dia, ele ia com sua equipe às vinhas de Clos Pompadour e de Clos du Moulin de la Housse para verificar as parreiras. Por causa dos bombardeios, o caminho que faziam era normalmente por baixo da terra, pelas caves e túneis mal-iluminados que se estendiam até as trincheiras e a terra de ninguém, onde as duas vinhas se localizavam.

Muito do trabalho tinha que ser feito à noite, e eles rastejavam através da garoa, da névoa ou da luz esmaecida da Lua para que os alemães não os detectassem. Às vezes, ficavam tão próximos das trincheiras inimigas que podiam ouvir os soldados conversando. Corpart sussurrava para que ficassem quietos, que continuassem a se mover e, principalmente, que tomassem cuidado com as bombas não detonadas que se espalhavam pelas vinhas.

Mesmo no escuro, ele podia ver o que a guerra tinha causado às suas queridas parreiras. Era uma visão desoladora, que quase partia seu coração. A maioria das parreiras tinha sido plantada por ele há vinte anos. Agora, elas estavam quebradas, pareciam sem vida. Muitas tinham sido desenterradas pelos bombardeios. Outras estavam amareladas e iam ficando marrons devido ao material tóxico dos componentes químicos das armas de guerra que se infiltravam no solo. As feias espirais de arame farpado penduradas em torno das vinhas e ao longo das trincheiras apenas aumentavam a tristeza de Corpart, assim como o faziam as sepulturas de cinqüenta soldados franceses mortos nas vinhas e enterrados onde caíram. Tantas mortes, ele pensou. E, então, lembrou-se das mulheres e crianças mortas enquanto colhiam uvas no ano anterior.

O principal temor de Corpart era quanto à segurança dos que trabalhavam com ele. Além das precauções normais, ele agora insistia para que cada membro da equipe usasse uma máscara de gás. O gás venenoso tinha se tornado um componente regular do arsenal do inimigo. À medida que a colheita se aproximava, freqüentemente pairavam sobre as vinhas nuvens de gases

venenosos. Corpart nunca se esqueceu da descrição de um ataque, feita por um soldado: “A cada onda de gás, a morte nos envolvia. O gás impregnava nossas roupas e cobertores e matava tudo o que vivia e respirava à nossa volta.”

Respirar usando uma máscara, porém, era extremamente difícil, principalmente quando se estava fazendo um trabalho como o de Corpart e seus ajudantes. Não obstante, a colheita continuou e as uvas foram colhidas. Apesar de a qualidade ser tão fraca quanto todos haviam previsto, a boa notícia foi que ninguém da equipe de Corpart foi ferido ou morto.

Sua “coragem silenciosa, a admirável serenidade e o magnífico exemplo que deu” – fizeram com que o governo premiasse Corpart com uma das mais altas honras civis: a Ordem das Nações.¹⁵

~ 8º CAPÍTULO ~

Sem tambores nem trombetas



PARA A MAIORIA DOS FRANCESES, 1917 ficou conhecido como “o ano impossível”.¹ As baixas aumentaram, a frustração nas fileiras do exército cresceu e os Estados Unidos continuaram agarrados à sua política de estrita neutralidade. “Os Estados Unidos são orgulhosos demais para lutar”, declarou o presidente Woodrow Wilson, argumentando que o país não devia se envolver nas lutas européias pelo poder.²

Em 2 de abril, depois do afundamento de cinco navios norte-americanos por submarinos alemães, o presidente mudou de opinião e pediu ao Congresso que declarasse guerra. Seu “meia-volta, volver” foi instigado pela descoberta de que a Alemanha também estava tentando seduzir o México a ingressar na guerra com a promessa de que teria de volta o Texas, o Arizona e o Novo México, territórios que havia perdido para os Estados Unidos em 1848. “Chegou o dia”, disse Wilson, “em que os Estados Unidos têm

o privilégio de despender seu sangue e seu poder pelos princípios que lhe deram origem”.

De repente, “o ano impossível” começou a parecer um pouco menos impossível. Até a Alemanha se deu conta de que o quadro havia mudado quando os primeiros três milhões de soldados de infantaria norte-americanos, cantando “Lafayette, estamos aqui”, começaram a chegar à França naquele verão.

Mas enquanto a França ganhava um poderoso aliado, perdia outro. Depois de meses de tumultos, o czar russo abdicou e, no outono, um governo comunista assumiu o poder.

Para a Champagne, a Revolução Russa foi um golpe devastador. Dez por cento de seu mercado desapareceu praticamente da noite para o dia. As contas referentes a milhões de garrafas ficaram sem pagamento quando a nova liderança comunista rotulou o champanhe de “hábito capitalista degenerado” e declarou que a vodka era a bebida patriótica.

A ligação da Champagne com a Rússia datava do começo do século XVIII, quando Pedro o Grande visitou a província e provou champanhe pela primeira vez. Na verdade, ele fez mais que provar: ele se embbedou. E se embbedou tanto que desmaiou, em estupor alcoólico, nas caves que hoje pertencem à casa Taittinger Champagne. Pedro era tão grande que não houve alternativa senão deixá-lo onde estava até que voltasse a si. Quando acordou, um padre estava presente para lhe dar um sermão sobre os perigos de se entregar aos prazeres da vida. Aparentemente, isso teve pouco efeito porque, dali por diante, o monarca russo adquiriu o hábito de levar pelo menos quatro garrafas de champanhe consigo, todas as noites, quando ia se deitar.

Nenhuma casa produtora lucrou mais que a de Louis Roederer, que se tornou a favorita do czar Alexandre II. Quando assumiu o trono em 1855, ele anunciou que preferia o estilo intensamente doce do champanhe da Roederer a qualquer outro, incluindo o da Veuve Clicquot e o da Moët. Em 1868, dois milhões de garrafas, ou 80% das vendas anuais de Roederer em todo o mundo, iam para a Rússia.³

A paixão de Alexandre pelo produto dessa casa era tal que ele passou a mandar seu chefe de adega a Reims todos os anos para selecionar as melhores safras para sua mesa. Com medo de ser envenenado, Alexandre exigia que seu funcionário supervisionasse cada passo do processo de fabricação do champanhe, desde a mistura dos vinhos até o engarrafamento e o arrolhamento.

Havia outra coisa que o czar também exigia: uma garrafa especial que distinguisse o *seu* champanhe do de todas as outras pessoas. Normalmente, o champanhe vinha em garrafas grossas, verde-escuras, parecidas com as atuais. Ansioso por agradar ao seu melhor cliente, Roederer criou uma garrafa elegante e clara, de cristal, para o champanhe de Alexandre. Foi chamada, apropriadamente, de Cristal. Quando começou a Primeira Guerra Mundial, seiscentas e sessenta mil garrafas de Cristal eram despachadas anualmente para São Petersburgo, exclusivamente para o czar.

No fim de 1917, porém, a casa produtora de Louis Roederer estava em grandes dificuldades. O impacto extraordinário da Revolução de Outubro não só deixou Roederer, e outras produtoras, com uma pilha de contas não pagas, mas também com um enorme estoque de champanhe tão doce que ninguém o queria. “A única razão para a nossa firma haver sobrevivido, e para existirmos hoje”, observou o porta-voz de Roederer, “foi que ninguém na Champagne tinha dinheiro para comprar nossa empresa”.



EM DEZEMBRO, A RÚSSIA assinou um armistício com a Alemanha, permitindo que o kaiser reforçasse seus exércitos na frente ocidental com tropas trazidas do Leste.

Eram notícias desanimadoras para a França, cujo exército já estava acometido por uma epidemia de motins e por soldados que protestavam contra “a matança sem sentido” e as condições

infernais das trincheiras. Três anos de guerra, nos quais a frente de batalha quase não se moveu, haviam transformado as trincheiras em pocilgas, onde ratos, pulgas, piolhos e vermes brotavam entre os cadáveres. Um soldado disse: “nós comíamos ao lado dos mortos. Bebíamos ao lado dos mortos. Fazíamos nossas necessidades ao lado dos mortos. Dormíamos ao lado dos mortos.”⁴

Em um esforço para levantar o moral da tropa, a Assembléia Nacional Francesa permitiu que fosse dada a cada soldado – sete milhões no total – uma garrafa de champanhe pelo Ano Novo.⁵

Para a Alemanha, o quadro também era cruel. Sua força militar havia decaído 20%. Quase um milhão de soldados haviam sido mortos, feridos ou capturados nos dez meses anteriores e não havia como substituí-los, pois o país estava sem reservistas.

Muitas pessoas na França estavam convencidas de que era a hora de partir para a ofensiva, mas o general Philippe Pétain, que havia sucedido Joffre como comandante-em-chefe, não estava certo disso. “Devemos esperar pelos tanques e pelos norte-americanos”, disse, ressaltando que demoraria vários meses ainda para que as tropas norte-americanas estivessem com força total. O primeiro-ministro Clemenceau, aborrecido com o que sentia ser uma atitude derrotista, substituiu Pétain por Ferdinand Foch, um dos generais mais intuitivos e francos do exército. “Pétain disse que estávamos derrotados”, Clemenceau explicou, “enquanto Foch se comportava como um louco e queria continuar lutando. Eu disse a mim mesmo: ‘vamos experimentar Foch. Pelo menos morreremos com um rifle na mão.’”⁶

As esperanças dos alemães dependiam da tomada de Paris. Seus líderes militares acreditavam que, se Paris caísse, o resto da França viria atrás. Para atingir seu objetivo, porém, tinham que forçar a passagem pela Champagne e atravessar o rio Marne, o que não tinham conseguido fazer em 1914. Dessa vez, juraram que o resultado seria diferente.

Naquela primavera, quando já se divisava uma segunda batalha do Marne, as autoridades militares francesas ordenaram a evacuação total de Reims, bem como de uma seqüência de vilas vinícolas na Montagne de Reims.

Ainda apinhada nas caves, a população local havia suportado mais de mil dias consecutivos de bombardeio. “A morte paira sobre nossa cidade noite e dia”, disse o cardeal Louis Luçon, que acreditava ser seu dever ficar, apesar dos pedidos de lideranças da Igreja e de outros para que partisse. “A morte voa sobre nós, ela ataca, abate o exército, abate homens, mulheres, crianças, velhos. Somos todos vulneráveis às suas surpresas e não sabemos como evitar os seus golpes.”⁷

A maioria dos cidadãos, como Luçon, não queria partir. Agora, porém, não tinham escolha. Com as tropas francesas montando guarda, os moradores, muitos dos quais não saíam das caves há meses, emergiram desconfiados de seu refúgio subterrâneo e subiram em ônibus que os levariam a Épernay. Lá, seriam transferidos para trens com destino a Paris.

À medida que os veículos seguiam, os passageiros encolhiam-se diante da devastação que os cercava. Na metade da subida da Montagne de Reims, os ônibus pararam para que os passageiros tivessem uma última visão de sua terra. Grande parte de sua cidade estava em chamas. Ninguém alimentava ilusões de que haveria alguma coisa de pé quando voltassem.⁸

Em 14 de julho, a data nacional francesa, as forças alemãs começaram a “amaciar” seus alvos. Em Épernay, que foi evacuada poucas semanas depois de Reims, o bombardeio abriu rachaduras nas adegas e nas galerias subterrâneas onde milhões de garrafas de champanhe estavam estocadas. O ataque foi tão intenso que pôde ser ouvido em Paris, a cento e trinta quilômetros de distância.

Na manhã seguinte, a segunda batalha do Marne realmente começou. O próprio kaiser tinha vindo observar o que ele chamou de “um impulso para a vitória final”. Ele e seus generais estavam tão confiantes que haviam deixado cinco trens de prontidão na região oriental da França, carregados de palha e de embalagens. Quando Reims e Épernay caíssem, os trens deveriam ser levados para lá e carregados com centenas de milhares de garrafas do melhor champanhe, “les marques les plus réputées”. O champanhe seria então levado para a Alemanha e colocado à venda, e o

dinheiro resultante ajudaria no pagamento das despesas de guerra.⁹

No entanto, à medida que as forças alemãs convergiam em direção a Reims, encontravam resistência furiosa. As tropas francesas haviam recebido o reforço de várias divisões de tropas coloniais da África, que receberiam duas garrafas de champanhe por dia enquanto conseguissem defender a cidade.¹⁰ “Os africanos nunca vacilaram”, disse um historiador francês. “Eles resistiram até o fim.”

Sem conseguir entrar em Reims, os alemães contornaram a cidade e dirigiram-se para o sul, em direção à Montagne de Reims e ao rio Marne. Lá, três dias depois, foram detidos novamente. Segundo uma testemunha americana.

Quilômetros de baterias, próximas umas das outras, abriram fogo com um estrondo estupendo. O ar acima das árvores ecoava ruídos sobrenaturais, o guincho e o ronco de artilharia leve e pesada. À frente, através dos bosques, muito perto, erguia-se uma batalha contínua de explosões, e uma nuvem escura de fumaça, e um inferno de fogos brilhantes constantemente renovados. Aquela barragem durou apenas cinco minutos. Mas foram minutos terríveis para os boches desprevenidos.¹¹

Os alemães, atordoados, tentaram se reagrupar, respondendo com violência ainda maior. Muita de sua raiva foi dirigida a Épernay, onde as rachaduras das galerias subterrâneas aumentaram tanto que o trabalho teve que ser abandonado por medo de que desabassem.

Mas, em vez disso, foi o sonho alemão de tomar Paris que desmoronou. Apesar de que as batalhas ainda continuariam por mais quatro meses, Berlim agora percebia que, embora ainda não houvesse perdido a guerra, não tinha mais condições de vencê-la. “Quantas esperanças, alimentadas durante os últimos meses, desmoronaram com um só golpe”, disse o marechal-de-campo Paul von Hindenburg. “Quantas previsões foram lançadas aos ventos!”¹²

Em contraste, os franceses estavam muito animados; a vitória finalmente estava ao seu alcance. Um jornal de Paris publicou uma charge com o filho do kaiser tentando, em vão, abrir uma garrafa

de champanhe e gritando: "Estou com sede, sede de glória, e não consigo tirar essa rolha."

Quase ninguém fora da Champagne lembrava que outra colheita começava sob o bombardeio, a quinta da guerra. Isso motivou ainda outra charge, mostrando um soldado alemão em retirada, fugindo com uma braçada de garrafas de champanhe. Em seu enalço, um soldado francês gritava: "Você chama isso de fazer a colheita?"

Na verdade, foram os soldados franceses que fizeram a maior parte da "colheita". Deixados sozinhos por seis meses na capital da Champagne, a cidade que estavam protegendo, poucos conseguiram resistir às tentações que se escondiam nas adegas das grandes casas produtoras de champanhe de Reims. Só na Pommery, trezentas mil garrafas foram esvaziadas por soldados aquartelados em suas caves.

A maioria dos produtores, porém, estava disposta a perdoar e aceitar suas perdas com boa vontade. "O que seria de Reims e de todos os seus 'tesouros enterrados'", disse o diretor da Pommery a importantes visitantes, "se nossos bravos defensores não houvessem se aproveitado da situação para se reconfortar física e moralmente com nossos incomparáveis champanhes? O inimigo foi derrotado e nossos estoques foram salvos, de modo que é melhor colocar uma pedra sobre esses tristes acontecimentos e aceitar que o que perdemos sustentou a coragem dos defensores da Champagne."



EM 11 DE NOVEMBRO, a Alemanha assinou um armistício com a França e seus aliados. "Às onze horas da manhã o fogo cessou", disse o historiador Correlli Barnett. "Os soldados ficaram de pé, com uma segurança à qual não estavam acostumados, ouvindo o canto dos pássaros, maravilhados por terem sobrevivido e chorando os

mortos.”¹³ Apesar de um tratado formal só ter sido assinado sete meses mais tarde, a Primeira Guerra Mundial finalmente havia acabado.

A França explodiu de alegria, com rolhas saltando em todos os lugares, enquanto as pessoas saíam às ruas para comemorar. Maurice Pol-Roger, tentando dar conta das encomendas que agora inundavam seu escritório, encheu seu carro de palha e de garrafas de champanhe e partiu para Paris. A cidade estava congestionada; o Champs-Élysées estava apinhado de gente. Na Place de l’Opéra, cinqüenta mil pessoas se reuniram para cantar “La Marseillaise”, o hino nacional. “Até os pais dos mortos foram envolvidos pela emoção”, relatou um jornal. “Por um breve momento, eles esqueceram sua dor.”¹⁴

Em Reims, Charlotte também cantou. Charlotte era o nome do maior sino da catedral da cidade. Fabricado em 1570, ele havia “cantado” em todas as coroações, mas desabara quando a catedral foi bombardeada, ficando meio soterrado nos escombros. Foram necessários vinte homens para levantar o sino de quase dez mil quilos a uma altura suficiente para que pudesse soar novamente. “Quando ele começou a cantar nesse dia”, o prefeito disse, “foi como se o sol tivesse rompido a névoa, como se o céu ficasse azul novamente.”¹⁵

Mas apenas por um momento. Era impossível escapar da escuridão que havia envolvido a Europa por quatro longos anos. Treze milhões de vidas haviam sido perdidas na Grande Guerra e, proporcionalmente, a França sofrera mais que os outros países. Mais de um milhão e meio de seus soldados havia morrido. Outros três milhões estavam inválidos, um milhão de forma permanente. Uma geração inteira tinha sido praticamente aniquilada.

A Champagne sozinha perdeu mais da metade de sua população. Uma de suas regiões, Aisne, perdeu dois terços dos habitantes.

Em Reims, que havia sofrido mil e cinqüenta e um dias consecutivos de bombardeio, uma manchete de jornal resumiu o que havia restado em duas palavras: “C’est Pompeii.” Não havia mais casas, escolas, hospitais ou fábricas. Quase tudo havia sido

destruído, incluindo todas as charmosas edificações medievais de madeira, com suas fachadas de entalhes esculpidos. O edifício renascentista da administração municipal tinha sido posto abaixo. O famoso Hôtel Lion d'Or, onde o funcionário do consulado norte-americano Robert Tomes tinha se hospedado, também virara escombros.

Mas o "vizinho imponente" de Tomes, que o saudara todas as manhãs quando ele acordava, era o que simbolizava a devastação de Reims da forma mais dramática. A grande catedral do século XIII, onde reis haviam sido coroados durante seiscentos anos, não passava de uma carcaça queimada. Seu telhado de chumbo havia se derretido e as vigas de madeira maciça que o sustentavam haviam desabado. Tudo o que restava eram partes das paredes e uma fachada despedaçada. Quando o embaixador norte-americano Myron Herrick viu o que sobrou da catedral, chorou.

A tristeza pairava como uma nuvem sobre a Champagne. Pessoas separadas de seus entes queridos afixavam anúncios buscando notícias: "Monsieur e madame Léonósimon, de Loivre, gostariam de ter notícias de sua mãe, madame Simon-Hurax, desaparecida durante o bombardeio de Marquigny." Outra pessoa perguntava se alguém havia visto seu sobrinho e sua sobrinha, monsieur e madame Noël-Bosserelle, "levados pelos alemães" quando a vila de Ligny foi bombardeada.

Metade dos mortos nunca seria encontrada ou identificada. Em Dormans, o exército cavou uma sepultura comum para cinqüenta mil soldados, cujos corpos estavam tão mutilados e espalhados que era impossível saber se eram franceses, ingleses, americanos ou alemães.

Quando as bombas não detonadas foram removidas e o gás, a eletricidade e a água corrente foram restaurados, as pessoas começaram a voltar a seus lares. O jornal local, que tinha que ser publicado em Paris, apresentava uma coluna permanente, "Les Ruines de nos Villages", dedicada a ajudar as pessoas a se prepararem para o que enfrentariam. As notas pareciam obituários de todo um estilo de vida:

JANVRY: Nossa vila é pouco mais que um monte de pedras. Tudo foi arrasado. Bombas e granadas estão espalhadas pelo chão. As parreiras foram queimadas por gás venenoso.

BERMERICOURT: Não sobrou nada, absolutamente nada. Até mesmo para aqueles que moravam lá, é difícil dizer onde a vida se erguia.

GERMIGNY: O caos é indescritível. Os alemães cortaram o fornecimento de água e envenenaram os poços. Retiraram todo tipo de metal, até as engrenagens dos relógios e das máquinas de costura, e enviaram-no para a Alemanha.

MERYPREMECY: Todo o gado das fazendas foi morto e não foi enterrado. Será difícil enterrá-lo, pois os campos estão repletos de minas não detonadas.

BOUVANCOURT: Deveríamos mandar os prisioneiros de guerra alemães fazerem a limpeza dos campos e das áreas mais perigosas.

CHAUMUZY: É uma situação triste, a das nossas videiras. Foram completamente devastadas por trincheiras, arame farpado, gás e bombas incendiárias. O solo tem tantas crateras que é quase impossível caminhar.

Dezenas de comunidades vinícolas, da mesma forma que as “pobres vilas arruinadas” que Alan Seeger descreveu, sofreram danos que as tornaram irreconhecíveis. Algumas estavam tão devastadas que nunca seriam reconstruídas, entre elas Tahure, Mesnil-les-Hurlus, Perthes-les-Hurlus, Hurlus, Ripont, Beauséjour, Le Four de Paris, Le Rond Champ, Moronvilliers, Nauroy, Sapingneul. “Eles nos deixaram apenas nossa terra e nossas lágrimas para molhá-la”, disse um viticultor, avaliando sua vila desaparecida.

Até a terra parecia ter morrido, revirada por tantos bombardeios que nada mais crescia. Florestas e bosques inteiros haviam desaparecido. Quarenta por cento das vinhas da Champagne não produziam mais nada. Na vila de Verzenay, apenas cerca de setenta e um hectares dos quatrocentos e oitenta e cinco de vinhas estavam de pé. No local onde as parreiras haviam sido queimadas por gás venenoso, as vinhas pareciam cemitérios de cruces contorcidas e enegrecidas, “uma visão do Inferno de Dante”, como um morador local as descreveu. Tanta terra havia sido revirada, contaminada por gás tóxico e irrigada pelos fluidos dos cadáveres que cerca de vinte mil hectares foram declarados *zone rouge*, zona vermelha, ou seja, solo considerado permanentemente estéril.

O custo da revitalização das vinhas e da reconstrução de cidades e vilas era astronômico, e dinheiro era uma coisa que a França não

tinha. O franco, que o governo sustentara durante a guerra, entrou em queda livre, perdendo 80% de seu valor. Para tornar tudo ainda mais difícil, o governo francês decidiu que nenhuma reivindicação financeira poderia ser feita aos alemães e a seus aliados durante pelo menos dois anos. Era essencial que as paixões esfriassem, uma autoridade explicou.

Foi um golpe severo para os *champenois* que haviam enviado milhões de garrafas de champanhe para a Alemanha antes da guerra, mas não haviam recebido pagamento por elas. As exportações, que haviam sido a atividade principal da Champagne, caíram para cerca de um terço do que eram antes da guerra. Como explicou um produtor: "Não havia mais grão-duques na Rússia nem magiares na Hungria; nem vida social alegre em Viena ou em Varsóvia."

Agora, a Alemanha, que se encontrava na bancarrota, também era um mercado perdido.



EM 27 DE JANEIRO DE 1919, um homem de cartola e sobretudo chegou a Reims em um trem especial. Pediu desculpas por estar atrasado, explicando que havia se demorado devido a "negócios" em Versalhes. Estava se referindo à conferência de paz que começara duas semanas antes.

O visitante era o presidente dos Estados Unidos, Woodrow Wilson. Foi recebido pelo prefeito Jean-Baptiste Langlet, que disse: "O senhor viu cidades comemorando, pessoas aglomerando-se ao seu redor, sacudindo bandeiras e saudando-o com grande entusiasmo. Não verá isso aqui. Esta cidade está de luto. Aqui, o senhor encontrará apenas solidão e silêncio."

Dado o estado de devastação da cidade, somente uma parcela mínima dos cem mil habitantes de Reims pôde retornar. A visita do presidente, que durou várias horas, foi sombria, sem muitas

palavras. Na catedral, Wilson foi presenteado com uma pequena lembrança, um pedaço do vitral da anteriormente magnífica janela de rosácea. Os trabalhadores já estavam removendo o entulho do que ele classificou como “símbolo da barbárie alemã”.¹⁶

Alguns meses depois, a cidade tinha adquirido uma nova aparência, que espantava os visitantes e diferia inteiramente da Reims original. Pequenas construções de madeira, pouco mais que fachadas, foram erguidas praticamente da noite para o dia. Alguns disseram que Reims parecia uma cidade do Oeste selvagem americano ou da corrida do ouro na Califórnia. Outros diziam que parecia uma confusão de chalés suíços que haviam perdido o rumo. Ninguém achava que essa era a aparência que Reims *deveria* ter. Então o prefeito Langlet reuniu-se com o conselho municipal para sugerir algo mais adequado.

O que eles adotaram foi *le plan américain*, um programa que trazia financiamento dos Estados Unidos para reconstruir os mais importantes edifícios de Reims. John D. Rockefeller doou dinheiro para reconstruir o telhado da catedral. Andrew Carnegie deu dinheiro para uma nova biblioteca. Um grupo chamado American Fund for French Wounded (Fundo Americano para os Feridos Franceses) providenciou fundos para a construção de um hospital pediátrico. O objetivo do plano americano era preservar ao máximo o antigo charme de Reims, ao mesmo tempo em que a transformava em uma cidade moderna do século XX.

Mas havia uma condição importante: todas as obras tinham que ser feitas por engenheiros e arquitetos locais. O conselho municipal estava decidido a manter intocado o espírito de sua cidade, bem como a oferecer empregos para os habitantes que retornassem.

Para simbolizar a ressurreição de Reims, as autoridades escolheram uma rosa, a flor mais comum nos cemitérios da Champagne. A rosa de Damasco, como era chamada, era também um vínculo com o passado da cidade. Havia sido trazida para a Champagne no século XIII pelo conde Teobaldo IV, em seu regresso das Cruzadas, e havia florescido ali desde então. A rosa deveria ser incorporada às fachadas dos novos edifícios como um tema, mas com uma mudança importante. Não teria espinhos. “Estamos fartos

de espinhos”, disse um morador. “Já houve muitos na nossa história.”

Como que para realçar o renascimento de Reims, um pequeno evento, sem alarde, ocorreu quase exatamente um ano após a evacuação da cidade. Um bebê nasceu, o primeiro da nova Reims. Era um menino. Sua madrinha foi uma jovem norte-americana, enfermeira da Cruz Vermelha.

Aconteceu também outro fato que ilustrou como a vida na Champagne estava voltando ao normal. Manadas de javalis foram vistas nas vinhas e nas florestas da Montagne de Reims. “Ninguém os viu partir, e nenhum foi visto durante cinco anos”, disse o escritor André Simon. “E então todos voltaram, mas nunca revelaram onde passaram os anos da guerra!”

Em 28 de junho, foi assinado o Tratado de Versalhes, marcando formalmente o término da Primeira Guerra Mundial. A França aproveitou sua data nacional, 14 de julho, para montar uma magnífica parada pelo Champs-Élysées. Milhares de soldados de todas as potências aliadas participaram da comemoração do 14 de julho. Foi chamado o *Défilé de la Victoire* (Desfile da Vitória).



APESAR DE UM INIMIGO ter sido derrotado, outro precisava ser enfrentado.

À medida que os *champenois* começaram a limpeza das ervas daninhas e dos escombros nos vinhedos, puderam verificar que a filoxera havia se alastrado mesmo durante a guerra. Trincheiras, arame farpado, gás venenoso – nada tinha detido o seu avanço.

Durante quarenta anos, os *champenois* haviam permanecido seguros em sua cidadela do Norte, na crença de que o clima mais frio e o solo calcário da região os protegeriam do inseto mortífero que havia destruído o restante das vinhas da França. Estavam enganados. O pequeno pulgão estava fazendo o mesmo às vinhas

da Champagne, e quase todos os vinhedos estavam sendo atacados.

A *Phylloxera vastatrix*, como os cientistas a chamam, chegou à França em 1862, passageira clandestina em um carregamento de parreiras vindo da América. Foi detectada inicialmente no vale do Reno. Dali, começou sua marcha implacável para o Norte – através de Burgundy, cruzando o Midi, entrando em Bordeaux – devastando as vinhas por onde quer que passasse. Em poucos anos, a filoxera havia matado quase todos os vinhedos na metade sul do país.¹⁷

Devido a seu ciclo de vida fora do comum – o microscópico inseto passa por cerca de vinte estágios, parte deles acima do solo, sob a forma alada, e parte abaixo, sem asas –, ninguém conseguia decifrar como ele se reproduzia ou se alastrava. Todas as tentativas para matá-lo ou para curar as vinhas afetadas falhavam.

Desesperado, o governo francês ofereceu um prêmio de trinta mil francos em ouro a quem descobrisse um remédio, e depois aumentou a quantia para trezentos mil. Milhares de idéias surgiram. Afogue-o, diziam alguns, e, se necessário, interveio Ferdinand de Lesseps, o engenheiro que construiu o canal de Suez, canais poderiam ser projetados para passar pelos vinhedos e levar água. Melhor ainda, sugeriam outros, inundem as vinhas com vinho branco.

Outras idéias eram ainda mais estranhas: enterrar sapos vivos nas vinhas para drenar os venenos; plantar espécies carnívoras entre as videiras para comer o inseto; pulverizar as videiras com água benta do santuário de Lourdes; cercar as vinhas com plantas de cheiro forte que repeliriam o pulgão. Alguns acreditavam que irrigar as vinhas com caldo de camarão ou urina de bode resolveria o caso. A melhor urina seria a dos machos humanos. Em vista disso, longas filas de rapazes foram conduzidas às vinhas, duas vezes ao dia, para dar sua contribuição na salvação da rica herança das videiras francesas. As estações de trem também participaram do esforço, montando um ativo negócio de venda dos resíduos secos de seus urinóis. O exército também entrou na luta, fornecendo “inseticida” dos sanitários dos quartéis.

Um dos remédios propostos apelava para a veia patriótica. Conclamava exércitos de viticultores a ficarem a oeste de suas vinhas, batendo no solo com pesadas barras de ferro. Isso, Dizia-se, empurraria o inseto para fora da França, em direção à Alemanha. Infelizmente, o piolho-das-parreiras não tinha qualquer senso de patriotismo ou de geografia.

O prêmio do governo ficou sem ganhador, guardado no cofre do Banco da França. Enquanto isso, a produção das vinhas caía a cada ano. Não havia acordo em relação ao melhor método de combate à praga. O mais efetivo parecia ser um tipo de guerra química, injetando bissulfeto de carbono no solo. O processo, no entanto, era primitivo, caro e despendia muito tempo, envolvendo seringas gigantes e um composto químico altamente inflamável, que muitas vezes intoxicava aqueles que o aplicavam.

Desesperadas, as autoridades decidiram fazer uma conferência em Lyon, onde todas as diferentes "soluções" pudessem ser debatidas. Apareceram tantas pessoas que as autoridades convenceram um circo que estava de passagem a adiar sua apresentação vespertina e a alugar sua grande tenda para o encontro.

À medida que o dia esquentava, também esquentavam as discussões dos cientistas e propagandistas reunidos na tenda. Quando alguém sugeriu que se substituíssem as videiras francesas pelas americanas, que se provaram resistentes à filoxera, todos gritaram até que ele se calasse. As videiras americanas foram responsáveis pela chegada do piolho aqui, para início de conversa, disseram os opositores. Outros empalideciam só de pensar em tentar produzir vinho decente com uvas americanas, como concord, clinton e herbemont.

Finalmente, Prosper de Lafitte, presidente de um comitê antifiloxera, levantou-se para falar. "Nada do que eu ouvi hoje vai ser eficaz", disse. "Nem sapos, nem urina, nem bissulfeto de carbono e, certamente, nem as parreiras americanas, que, todos sabemos, produzem vinhos horríveis."¹⁸

Lafitte continuou indefinidamente, e seu público estava cada vez mais impaciente, da mesma forma que a fila de pessoas fora da

tenda, que esperavam a próxima sessão do circo. Até os animais que esperavam a hora de se apresentar ficaram inquietos. De repente, os macacos se soltaram e caíram sobre o infeliz monsieur de Lafitte. O público se dispersou quando os animais tomaram o palco. O único que permaneceu firme foi o próprio Lafitte. Como um dos presentes à reunião descreveu: “Monsieur de Lafitte continuou a falar, firme e nobre até o fim.”¹⁹

Uma solução finalmente surgiu, e teve uma conexão americana: enxertando videiras francesas em rizomas de videiras americanas, os cientistas conseguiram criar espécimes resistentes à filoxera. Não apenas isso, mas as novas videiras também produziam bom vinho. Nos anos seguintes, durante as décadas de 1870 e 1880, viticultores em todo o país arrancaram e replantaram suas vinhas.

Mas não na Champagne, nem mesmo depois de 1890, quando a filoxera foi detectada pela primeira vez em um pequeno lote de vinhas na vila de Tréloup. Os viticultores acharam que fosse uma artimanha, e rapidamente queimaram as parreiras e imaginaram que o problema estivesse erradicado.

Quatro anos mais tarde, porém, cerca de cinco hectares de vinhas haviam sido contaminados. Em 1898, a área afetada tinha crescido para quarenta hectares. A cada novo ataque, os sinos das vilas atingidas tocavam para dar o alarme. Os viticultores não se perturbavam, como se, ao negar sua existência, a praga fosse desaparecer.

As grandes casas produtoras de champanhe, porém, estavam convencidas de que uma calamidade se aproximava. Naquele ano, a Associação Vitícola da Champagne, AVC, apresentou um plano para combater a filoxera. Comprou rizomas americanos em grande quantidade e distribuiu aos viticultores, que só precisariam pagar por eles quando as parreiras enxertadas estivessem rendendo dinheiro.

Incrivelmente, a maioria recusou-se a aceitar a oferta. “A crise da filoxera revelou uma falta de confiança lamentável entre viticultores e fabricantes de champanhe”, disse o historiador Patrick Forbes. “Homens que trabalham a terra podem ser teimosos, conservadores, pouco receptivos a idéias novas; podem ser

injustificadamente desconfiados dos motivos dos outros seres humanos e de temperamento muito impetuoso para se disciplinar facilmente; mas uma situação como a que surgiu durante a invasão da filoxera, quando os viticultores recusaram-se a fazer uma resistência organizada contra um inimigo mortal que ameaçava seu meio de vida, era quase inacreditável.”

Havia outro fator também envolvido. Os viticultores colocavam suas vinhas à frente de qualquer outra coisa. Elas haviam sido herdadas de seus pais e av só e eram queridas por eles como membros da família. Arrancá-las era como amputar uma parte de seus corpos.

Mesmo em 1899, quando a área devastada mais que dobrara para quase cem hectares e, no ano seguinte, crescera para quase seiscentos e cinqüenta, a maioria ainda se recusava a dar o braço a torcer. Quando inspetores de vinhedos tentavam medir a extensão dos danos, eram expulsos por viticultores brandindo machados e estacas afiadas.

Mas não havia como expulsar o verdadeiro problema, que, em 1904, havia sido detectado nas vinhas mais importantes, as da Montagne de Reims. Em 1910, na véspera dos tumultos na Champagne, seis mil e quinhentos hectares, quase a metade dos vinhedos de Marne, estavam morrendo devido à filoxera. No último estudo oficial, no ano anterior à Primeira Guerra Mundial, o número de hectares atingidos chegava a oito mil.

Seis anos depois, quando a guerra acabou, apenas um punhado de videiras na Champagne permanecia intocado. Até o mais cético e teimoso dos viticultores agora percebia que a filoxera era uma realidade e não podia mais ser ignorada. Os vinhedos foram arrancados e replantados com videiras enxertadas em rizomas americanos resistentes à doença. Empresas que faziam enxertos, fundadas pelo governo e pelas grandes casas de champanhe, proliferaram.

Os viticultores freqüentavam cursos para aprender as técnicas de enxerto, com as mensalidades pagas pelos fabricantes de champanhe.

A Primeira Guerra Mundial havia ensinado a todos uma lição importante: a sobrevivência diante de um inimigo comum dependia do trabalho conjunto. Isso significava resolver diferenças pacificamente, em especial as que levaram aos tumultos de 1911. Em 1919, o governo promulgou uma série de leis visando a eliminar fraudes, entre elas a mistura de suco de ruibarbo e de maçã para fazer o vinho render, ou a vinda de uvas mais baratas de fora da Champagne para a fabricação da bebida. Dali em diante, o champanhe tinha que ser produzido exclusivamente com uvas da região. Nesse processo, uma nova expressão foi criada: "appellation d'origine" (denominação de origem), que indicava que apenas os *champenois* tinham o direito legal de chamar seu vinho de champanhe.

Também foram tratadas as disputas entre as regiões da Champagne. Aube, por exemplo, que havia sido relegada a uma condição de segunda classe quando fora designado "Champagne Deuxième Zone", pôde requerer que essa classificação fosse retirada. Dentro de pouco tempo, ela foi totalmente abandonada.

Pela primeira vez em anos, o panorama parecia promissor. As vinhas recém-plantadas estavam saudáveis, as adegas estavam cheias e as oportunidades de ganhar dinheiro aumentavam. Havia também um novo cliente importante: a França. O país há muito ficara atrás do resto do mundo em consumo *per capita* de champanhe, porque a maioria dos franceses tendia a gravitar em torno de seus vinhos locais. Os *bordelais* bebiam bordeaux, os *burgundians* preferiam burgundy, enquanto os habitantes do Reno e do Loire eram fiéis aos vinhos de suas aldeias. Quando o champanhe criou uma identidade única, isso começou a mudar. As pessoas em toda parte clamavam pelo espumante, e o resultado foi que a França rapidamente superou todos os outros países em consumo de champanhe.

Finalmente, os *champenois* sentiram que podiam comemorar. A guerra havia terminado, a filoxera tinha sido tratada e bons tempos pareciam estar chegando. Maurice Pol-Roger decidiu que esse era o momento perfeito para abrir uma garrafa de seu champanhe de 1914, que em sua previsão seria "o vinho para beber com a vitória".

Seu irmão Georges tinha voltado são e salvo do exército e os danos que os bombardeios causaram à empresa estavam quase reparados. Quando Maurice retirou a rolha, lembrou-se do que os outros haviam dito sobre a primeira safra da guerra: que as uvas estavam muito verdes e que não produziriam bom champanhe.

Com um gole, Maurice percebeu imediatamente que estavam enganados; sua fé na safra estava correta. O champanhe de 1914 era brilhante, espumante e intensamente vivo. Era tudo o que ele esperava que fosse.²⁰

~ 9º CAPÍTULO ~

Quando as bolhas estouram



DEPOIS DE TANTOS TRAUMAS E LUTAS, os *champenois* poderiam ser perdoados por esperarem ter atingido uma fase de sua história quando finalmente poderia ser escrito "...e foram felizes para sempre".

Com o final da guerra, parecia que suas esperanças estavam para se realizar. Todos estavam ansiosos para apagar o pesadelo dos últimos quatro anos, e o champanhe era a ferramenta perfeita para isso. Como descreveu um escritor: "Os que lucraram com a guerra tinham dinheiro para queimar, e os soldados que retomaram a vida civil tinham namoradas para cortejar ou esposas para reconquistar."¹ Muitos militares acostumaram-se a beber champanhe durante a guerra e estavam decididos a manter esse hábito.

Foi uma época de muita alegria, conhecida como os "ruidosos anos 20". Na França, foi chamada de "Les Années Folles" (os anos

loucos). As saias ficaram mais curtas, as mulheres tosaram os cabelos e o Chanel n.5 foi inventado. Em Le Mans, milhares de pessoas se aglomeraram para assistir à primeira corrida de carros com duração de vinte e quatro horas. Em Paris, onze pessoas receberam pequenas cestas de vime, contendo um sanduíche de presunto e uma garrafa de champanhe cada, ao subirem a bordo de um avião no primeiro vôo comercial para Londres. No Champs-Elysées, Josephine Baker e Sidney Bechet, apresentando *La Revue Nègre*, enfeitavam o público com um novo tipo de música, o jazz, introduzido na França pelos soldados norte-americanos durante a guerra.

Na colônia de artistas de Montparnasse, que congregava escritores como Ernest Hemingway e F. Scott Fitzgerald, foi inaugurado um amplo e elegante bordel com quinze garotas, chamado Sphinx. Cinco anos mais tarde, já eram sessenta moças, e todas recebiam uma comissão sobre as bebidas que os clientes pediam. Muitas noites, eram vendidas mais de mil garrafas de champanhe. Algumas garotas faziam tanto dinheiro com suas comissões que nunca tiveram que "subir as escadas" com seus clientes.

Naqueles "anos loucos", tudo parecia leve, alegre e brilhante, tal qual o champanhe. Mas a coisa mais louca de todas ainda estava por vir.

Devido a toda a euforia, havia um sentimento na Champagne de que os bons tempos poderiam ser efêmeros. Cabogramas e telegramas que chegavam dos Estados Unidos informavam que as cruzadas contra o álcool da Anti-Saloon League (Liga AntiBares) e da Women's Christian Temperance Union (União pela Temperança das Mulheres Cristãs) estavam ganhando força. Quando o presidente Wilson anunciou que não seriam mais servidas bebidas alcoólicas na Casa Branca, os *champenois* tiveram certeza de que alguma coisa estava para acontecer.²

E então, no dia 20 de janeiro de 1920, chegou um cabograma urgente do representante da Pol Roger em Nova York: "Lei de proibição assinada pelo presidente suspende importação de vinho. Apressem todas as encomendas!"³ O cabograma não era

inteiramente correto. Na verdade, o presidente Wilson havia vetado a lei, mas o Congresso derrubou o veto. No entanto, o resultado era o mesmo: os Estados Unidos estavam oficialmente “secos”.

Em Épernay, houve um momento de pânico. Maurice e seu irmão Georges haviam acabado de enviar uma grande quantidade de champanhe para Nova York, que já estava a meio caminho do Atlântico. Em resposta ao representante, eles expressaram “profundo pesar pela proibição da importação de nosso champanhe pelos Estados Unidos ser *un fait accompli*, mas esperamos que essa Lei Seca não dure muito tempo”.

Para alívio deles, o navio pôde atracar porque havia zarpado antes de a lei ser promulgada, mas seria o último carregamento de champanhe da Pol Roger para os Estados Unidos nos próximos catorze anos.

Isto é, através dos meios legais.

Os produtores da Champagne rapidamente descobriram que, embora a proibição representasse um obstáculo legal, não era uma barreira intransponível. Em breve, mais champanhe do que nunca estava a caminho dos Estados Unidos. A avaliação mais otimista é de que pelo menos setenta e um milhões de garrafas tenham chegado ao litoral americano naqueles anos da Lei Seca. Comparado ao período imediatamente anterior à Primeira Guerra, isso demonstra que as vendas anuais triplicaram. Como descreveu um fabricante de champanhe: “Fizemos negócios fabulosos, nunca foi tão bom para nós.”

Por um lado, os produtores não precisavam mais pagar impostos à alfândega do governo norte-americano. Por outro, os riscos de tentar fazer o espumante entrar nos Estados Unidos recaíam principalmente sobre os contrabandistas.

Passar o champanhe pelas autoridades, porém, requeria manobras de imaginação. Com os portos dos Estados Unidos fechados, o champanhe tinha que ser mandado primeiro para lugares como Bahamas, Bermudas, México e Canadá, onde as bebidas ainda eram legais. A partir dali, os contrabandistas se encarregavam da tarefa.

St. Pierre e Miquélon, duas pobres ilhas de pescadores perto do Canadá, desenvolveram toda uma nova economia baseada no contrabando. Com centenas de milhares de caixas de champanhe e destilados sendo descarregadas lá, as ilhas francesas logo ganharam a reputação de “depósito de álcool da América do Norte”. As vilas transformaram-se em cidades grandes; foram construídos hotéis e restaurantes. Uma indústria caseira desenvolveu-se a partir do reaproveitamento de caixas de champanhe e engradados descartados pelos contrabandistas, usados para reformar as casas e construir outras novas. Uma das mais conhecidas foi a “Cutty Sark Villa”, uma casa totalmente construída com caixas de uísque.

Enquanto isso, os contrabandistas acondicionavam novamente sua “mercadoria” em caixas sem identificação, embrulhando-as com lonas embebidas em piche para garantir que ficassem à prova de água, antes de partir para os Estados Unidos. Seus navios ancoravam, então, fora do limite de cinco quilômetros da costa, onde as autoridades americanas não podiam intervir. Ali, a bebida era transferida para embarcações menores e bem mais velozes. Se a guarda costeira aparecesse, eles jogavam o contrabando em bancos de areia, e tentavam resgatá-lo mais tarde. Em outras vezes, deixavam a carga em um lugar predeterminado, como num banco de areia mais perto da praia, onde outros contrabandistas podiam apanhá-la, na maré baixa, com carros, caminhões ou até mesmo carroças puxadas a cavalo.⁴

A atmosfera repressiva da Lei Seca e a facilidade com que era contornada ficaram evidentes quando o príncipe de Gales, conhecido amante do champanhe, fez uma visita oficial aos Estados Unidos em 1922. Banquetes e brindes em abundância fizeram parte da viagem, segundo H. Warner Allen, um dos repórteres que acompanhavam o príncipe. “Olhando as mesas decoradas, com uma coleção de copos de vinho, podia-se supor, por um momento, que as cadeias de ferro da Lei Seca seriam afrouxadas”, escreveu, “mas isso não aconteceria. Havia muitos copos na mesa, mas nunca uma garrafa.” Ele foi além na descrição do jantar:

Os brindes foram feitos com suco de uva nãofermentado disfarçado em um copo de champanhe. À medida que a refeição prosseguia, e a água gelada, bebida que esfriava a alma – e o estômago –, começou a fazer efeito, a conversa foi ficando cada vez mais fria e forçada. Um marasmo de inverno polar desceu sobre as mesas, nas quais os intervalos de lugares vazios iam se ampliando. Quem podia fazer um brinde com suco de uva nãofermentado com sentimento ou sinceridade?⁵

Segundo Warner Allen, ninguém podia e ninguém fez. A maioria dos convidados veio preparada, chegando com garrafas de champanhe, embrulhadas em jornal, debaixo do braço. “Atrás dos painéis e cortinas, notava-se uma certa atividade”, ele escreveu, principalmente o som abafado de rolhas saltando.

Muitas dessas rolhas eram de garrafas da Charles Heidsieck. De todos os produtores que fizeram negócios durante a Lei Seca, nenhum se saiu melhor que Jean-Charles Heidsieck, neto do famoso Charlie do Champanhe. Suas aventuras poderiam ter saído de um roteiro de filme de Hollywood.

Em 1922, o ano da visita oficial do príncipe de Gales, o pai de Jean-Charles mandou-o à América do Norte para “ver o que está acontecendo”. Ele descobriu que havia uma grande jogada a ser feita. Tudo o que se precisava era de coragem e imaginação.

Uma de suas primeiras escalas foi Nassau, nas Bahamas, onde diziam que um famoso contrabandista estava passando o inverno. Heidsieck avistou nadando a certa distância da praia. Olhando em volta e certificando-se de que não havia mais ninguém na praia, tirou a roupa, nadou e apresentou-se ao contrabandista. Em poucos minutos, Heidsieck recebeu uma encomenda de centenas de caixas de champanhe. “Foi a única encomenda na minha vida que recebi assim”, disse.

E foi apenas o começo. Heidsieck andou pelo Caribe, planejando negócios nas Bermudas, em Cuba e na Jamaica. O maior deles realizou-se no México, onde os contrabandistas fizeram-lhe uma encomenda de vinte mil caixas, a maior que a casa de champanhe jamais recebera.

Mas nem todas as encomendas caíram nas mãos de Heidsieck com tanta facilidade. “Vá para St. Pierre e Miquélon”, seu pai

telegrafou de Reims. “Mandamos um carregamento de champanhe para lá que ainda não foi pago.”

Era um longo caminho a percorrer, deixando para trás o clima ensolarado do Caribe. Mas Jean-Charles, por fim, conseguiu que o aceitassem a bordo de um pequeno cargueiro no Canadá. O barco estava carregado de carneiros e vacas e levava mais dois passageiros, os contrabandistas Reinfeld e Reitman. Quando descobriram quem era o seu companheiro de viagem, eles ficaram entusiasmados. Ficariam satisfeitos de encarregar-se de seu champanhe, disseram a Jean-Charles. Mas primeiro tinham que chegar às ilhas. Embora estivessem em junho, houve uma terrível nevasca que atirou a pequena embarcação para cá e para lá no Atlântico e aterrorizou todos os passageiros, humanos ou não. “Os mugidos e os balidos não nos deixavam dormir”, lembrou Heidsieck. E ainda havia o cheiro das anchovas que os contrabandistas devoravam com uísque para combater o enjôo no mar.

Quando finalmente chegaram em terra, Jean-Charles descobriu que seu champanhe estava em um depósito de secagem de peixe e que o gerente não estava disposto a liberá-lo sem um pagamento. “Você gostaria de ser o meu representante nas ilhas?”, Heidsieck perguntou. “Você receberia uma comissão por todas as vendas.”

O novo representante prontamente vendeu o carregamento inteiro para Reinfeld e Reitman.

Entretanto, nem todas as transações se desenrolaram com tranqüilidade. Em 1925, Heidsieck foi procurado, no Canadá, por três irmãos chamados Bronfman, que disseram estar levando grandes quantidades de bebida para dentro dos Estados Unidos. “Já vendemos o champanhe Pommery e queremos agora fazer negócio com você também”, disseram. “Se quiser referências nossas, vá a Windsor, em Ontário.” Windsor ficava do outro lado da fronteira de Detroit, separada pelo rio Detroit.

— Eles me disseram para atravessar um campo pequeno e seguir por um caminho junto à água até chegar a uma cabana construída sobre estacas em um lago, que não era avistada da margem por ficar escondida pelas árvores, explicou Heidsieck.

Quando bateu na porta da cabana, “abriram bruscamente e eu me vi frente a frente com três indivíduos com cara de carrascos. Um gigante, um anão e o terceiro de tamanho normal.” Todos três com as mãos nos bolsos. “Era óbvio que cada um deles segurava uma pistola”, continuou Heidsieck.

Ele explicou que os Bronfman o haviam enviado, que era o seu champanhe que os Bronfman queriam vender. Os três olharam-no desconfiados e não disseram uma só palavra. Finalmente, fizeram gestos para que entrasse e apontaram-lhe uma cadeira. Heidsieck continuou falando, tentando explicar. Como nada do que dissesse parecia fazer qualquer diferença, pôs a mão no bolso para procurar alguns canivetes, brindes da Charles Heidsieck, para lhes dar. “No momento em que coloquei a mão dentro do bolso”, disse, “os três capangas puxaram seus revólveres e os apontaram para a minha cabeça.”

Levou algum tempo até que os três pistoleiros entendessem o que ele tentava fazer. De repente, um sinal luminoso brilhou através do lago. “Vamos, a costa está livre”, disse um deles. Abriam um alçapão e os quatro homens dispararam escada abaixo para dentro de um bote carregado de uísque e champanhe. Para surpresa de Heidsieck, a embarcação de aparência frágil partiu a oitenta quilômetros por hora. Em dois minutos, a carga estava sendo desembarcada em Detroit. Mais alguns minutos e estavam de volta a Windsor, onde disseram a Heidsieck para voltar ao seu hotel e esperar que alguém o contatasse.

Dessa vez foram vários homens de terno e chapéu de abas largas que o procuraram. Dois deles tinham charutos na boca e todos carregavam *mitrailleuses au camembert* (metralhadoras). Eles vendaram Heidsieck, empurraram-no para dentro de um carro e levaram-no para outro lugar. Quando Heidsieck saiu, tudo que pôde ver, por baixo da venda, foram os sapatos brancos e pretos dos contrabandistas. Heidsieck continuou de olhos vendados enquanto negociava com os Bronfman (que, uma vez terminada a Lei Seca, fundaram a Seagram’s, a maior empresa de vinhos e destilados do mundo).

— Eu tenho realmente orgulho de ter passado por essa experiência, Heidsieck diria mais tarde, mas, desse dia em diante, nunca mais coloquei as mãos nos bolsos na companhia de contrabandistas. Eu era sempre cauteloso e tentava ser discreto, especialmente quando as negociações eram conduzidas nos Estados Unidos.

Isso foi algo que um colega de Heidsieck, o conde Maxence de Polignac, aprendeu da pior maneira. Polignac era diretor comercial da Pommery & Greno. Ele vinha recebendo grandes encomendas de champanhe de seu representante, que ainda estava em Chicago. “Essas encomendas são para um cliente muito importante”, seu representante dizia, evitando divulgar o nome. Nunca houve discussão a respeito de preço e as contas eram prontamente pagas. Polignac chegou à conclusão de que encomendas como aquelas mereciam sua atenção pessoal e resolveu ir a Chicago para tentar encontrar o cliente misterioso.

Quando chegou, um comitê de boas-vindas estava à sua espera para saudá-lo. Era o FBI. O cliente de Polignac vinha a ser o gângster Al Capone. No dia seguinte, as manchetes dos jornais apregoavam a notícia: “Conde francês na cadeia.” Polignac foi solto alguns dias mais tarde, depois de pagar uma multa pesada.⁶

Mas a Lei Seca deixou para trás algumas lembranças inesperadas. Em 1959, um jovem casal que catava mariscos em Cape Cod avistou uma garrafa boiando na água. E, logo a seguir, várias outras. Usando o ancinho de pegar marisco, os dois recuperaram o que só podiam ser garrafas de champanhe. Embora os rótulos tivessem se soltado havia muito tempo, as garrafas ainda estavam cheias. Quando as levaram a um restaurante perto dali e as abriram, viram nas rolhas a seguinte marca: “Charles Heidsieck, Extra Dry, 1920”. Quando lhe contaram a respeito da descoberta, Jean-Charles afirmou não estar surpreso. “As garrafas obviamente foram jogadas ao mar por contrabandistas que estavam sendo perseguidos pela guarda costeira.”

A surpresa foi que o champanhe, mesmo depois de todos aqueles anos, ainda estava bom.



EMBORA NINGUÉM SOUBESSE quanto tempo duraria a Lei Seca, os fabricantes de champanhe perceberam que ela não poderia continuar para sempre e resolveram se preparar para quando ela acabasse. Começaram a atravessar o Atlântico em bandos para avaliar a situação e verificar, como disse André Simon, “que chances havia de se criar ou reviver uma demanda significativa de suas marcas nos Estados Unidos. Estavam tremendamente necessitados não de caixeiros-viajantes a apregoarem os seus produtos, mas de missionários capazes de convencer os jovens norte-americanos de que o champanhe representava a ‘bola dentro’, ao contrário da ‘bola fora’ que as bebidas destiladas e as não alcoólicas representavam.”

Parte da sua doutrinação consistia em dizer que o champanhe era bom para a saúde. Jornalistas e personalidades estrangeiras foram levadas à Champagne para conferências nas quais médicos especialistas descreviam como o champanhe ajudava a prevenir depressão, apendicite e doenças infecciosas, como a febre tifóide. Um professor da Escola de Medicina de Bordeaux lembrava a todos o papel que o champanhe desempenhara na guerra, “como esse vinho permitiu aos combatentes enfrentar as provações das trincheiras. Foi o que conservou vivos seu moral e suas esperanças.”

O maior distribuidor de vinho da França, Nicolas, publicou um livro primoroso, com ilustrações do artista Raoul Dufy, chamado *Mon docteur, le vin* (Meu doutor, o vinho). O prefácio foi escrito pelo marechal Philippe Pétain, antigo comandante-em-chefe do exército francês. Em seu “Tributo ao vinho”, Pétain disse: “De todos os suprimentos enviados ao nosso exército durante a guerra, o vinho certamente era o mais esperado e apreciado pelos soldados. Para ganhar sua ração da bebida, nossos *poilus* enfrentavam o perigo, encaravam bombas e desafiavam a polícia militar. Para eles, o estoque de vinho era quase tão vital quanto o estoque de munição;

era um estimulante que aumentava o bem-estar físico e moral. Ele contribuiu significativamente – a seu modo – para a nossa vitória.”

O governo francês também participou da campanha pela saúde e apresentou estatísticas mostrando que as pessoas mais idosas e mais saudáveis da França viviam nas regiões vinícolas. “Beba melhor, beba menos, beba por mais tempo”, era o slogan oficial. Esse era o pensamento que o dr. Gaston Guéniot, da Academia Francesa de Medicina, adotava. Guéniot havia escrito um livro intitulado *Viver até os 100*, no qual descrevia como o vinho contribuía para uma vida longa. Ele tinha cento e dois anos na época.

Quando o boxeador francês Georges Carpentier nocauteou o norte-americano Battling Lavinsky no quarto *round* e conquistou o campeonato mundial de peso meio-pesado, outros médicos apontaram o motivo pelo qual os Estados Unidos haviam perdido a força nos esportes. “Desde a Lei Seca, os americanos vêm retrocedendo no atletismo”, disse um deles. “Perderam a supremacia nos campeonatos mundiais de boxe, esqui, vela e tênis, e só conseguem mantê-la agora nas corridas de curtas distâncias.”⁷

Embora tais afirmações possam parecer forçadas hoje em dia, na época eram levadas a sério por quase todo mundo. Poucos deixaram de notar quando, depois da vitória de Carpentier, outro francês, Emile Pladner, nocauteou no primeiro *round* o norte-americano Frankie Genaro e tornou-se campeão mundial de peso-mosca.

Devagar, mas decisivamente, a Lei Seca ia perdendo a força. Cresciam os temores de envenenamento por gim falsificado, metanol ou alguma outra mistura de procedência duvidosa. Durante sua visita aos Estados Unidos, H. Warner Allen foi levado a um local onde se vendiam bebidas alcoólicas clandestinamente, em Greenwich Village, e pagou uma “alta soma” pelo que disse ter sido a pior garrafa de vinho que jamais provou. “Engolimos aquela coisa asquerosa em um clima dramático de sigilo, tão ridículo quanto revoltante.”⁸

O que finalmente jogou por terra a Lei Seca, porém, foi a crescente insatisfação com o fato de cidadãos, de outro modo

respeitáveis e cumpridores da lei, estarem se tornando criminosos – com um gole de vinho. Uma comissão presidencial declarou que a Lei Seca era impossível de se fazer cumprir e havia gerado um clima de gangsterismo selvagem. Al Capone, que havia contrabandeado quantidades massivas de champanhe, empregava um exército de setecentos a mil pistoleiros e mantinha um império no submundo que totalizava sessenta milhões de dólares por ano. As guerras entre gangues no território de Al Capone causaram centenas de mortes; e o governo e a maioria dos americanos haviam se convencido de que a Lei Seca não valia o seu preço em ilegalidade e devia ser rechaçada.

No final de 1933, ela se foi, varrida por uma emenda constitucional ratificada pelos estados em tempo recorde. Mas houve outra razão para que a Lei Seca desaparecesse tão depressa. Uma crise nova e bem mais séria havia surgido.

Durante a década de 1920, as economias ocidentais haviam se comportado de maneira errática. Na França, o franco subia e descia, vítima do que um economista chamou de “política volátil”. Para estabilizá-lo, o governo desvalorizou-o, e ele passou a valer a quinta parte do que valia antes da guerra. Os produtos ficavam nas prateleiras, porque poucos podiam comprá-los. As vendas internas de champanhe, que haviam sido a principal atividade da indústria, caíram cerca de 50%. As exportações também caíram, já que outros países criaram barreiras tarifárias. Em um país onde o champanhe era vendido por trinta e dois francos a garrafa, o preço chegou a duzentos e trinta francos.⁹

Em 21 de outubro, a Bolsa de Valores de Nova York sofreu uma queda repentina. Dois dias depois, passou a cair descontroladamente. Em 29 de outubro, quebrou. A Grande Depressão começava.

Para o povo da Champagne, parecia outro capítulo da mesma velha e desanimadora história. Os bons tempos nunca duravam muito; mesmo nos melhores momentos havia sempre alguma coisa espreitando. Os mais velhos lembravam como a Champagne tinha estado “no topo das horas douradas” antes da Guerra Franco-Prussiana, em 1870. Alguns anos depois, durante a *Belle Époque*,

começaram as revoltas de 1911. Três anos depois, exatamente quando a paz entre vicultores e produtores havia sido restaurada, explodiu a Primeira Guerra Mundial. Havia séculos que era assim, diziam. E agora estava acontecendo de novo.

A quebra de Wall Street coincidiu com o que todos haviam anunciado como uma excelente colheita. “Foi uma grande falta de sorte”, escreveu o historiador Patrick Forbes, “que nesse momento crucial da história da Champagne, quando a devastação da guerra e da filoxera estava a ponto de ser totalmente superada e o negócio do vinho parecia destinado a ir para frente e ganhar cada vez mais força, ocorresse uma crise econômica de âmbito mundial e de proporções sem precedentes.”¹⁰

As adegas estavam cheias de vinhos extraordinários, mas não havia compradores. Em 1934, a mãe natureza esfregou sal na ferida ao dar à Champagne exatamente o que ela não precisava: outra colheita abundante e de alta qualidade. Agora as adegas não estavam somente cheias, estavam estourando. Os fabricantes tinham quase cento e cinquenta milhões de garrafas estocadas, mas só conseguiram exportar quatro milhões e meio. “Foram dias realmente terríveis para os vicultores e também para os fabricantes de champanhe, tão ruins como os de qualquer outra época difícil da história do negócio do vinho”, afirmou Forbes.¹¹

As casas de champanhe pararam de comprar uvas e demitiram empregados. Algumas recorreram à fabricação do que era chamado champanhe de quarenta dias, uma alusão ao modo apressado e descuidado como era feito. Esse champanhe era vendido a preços reduzidos e com rótulos falsos para não revelar o nome do fabricante e proteger sua reputação.

Outras casas, ainda, voltaram a fabricar vinhos nãoespumantes, o que não era feito havia mais de cem anos. “O champanhe perdeu suas bolhas e sua roupagem de festa”, lamentou um jornal.¹² Outro advertiu que o “champanhe estava se matando” ao produzir vinho inferior. Algumas empresas faliram e desapareceram para sempre. Outras foram vendidas a preços irrisórios.¹³

Para aqueles que trabalhavam na terra, a situação era ainda mais séria. Os preços das uvas e de outros produtos agrícolas

tinham caído tanto que estavam abaixo dos do século XVI. Desesperados, os viticultores associaram-se, juntaram o pouco dinheiro que tinham e tentaram fabricar seu próprio champanhe. A maioria não foi bem-sucedida e logo desistiu. Alguns abandonaram os vinhedos, deixaram o campo e foram procurar trabalho na cidade. Outros acabaram pedindo esmolas pelas ruas.

Para muitos na Champagne, parecia que a única esperança seria achar um salvador ou uma fada madrinha. Encontraram alguém que foi mais como um padrinho, um homem que resgataram das páginas da história.

Por sua vez, Dom Pérignon resgatou-os também.

Se alguma vez houve um salvador improvável, foi o humilde monge de Hautvillers. Durante duzentos anos depois de sua morte, ninguém lhe deu muita atenção. Mesmo na Champagne, pouca gente tinha ouvido falar nele. Ao contrário de seu contemporâneo Luís XIV, Dom Pérignon não havia deixado monumentos duradouros como o palácio de Versalhes, não havia organizado festas deslumbrantes nem havia comandado exércitos em batalhas. Em vez disso, havia trabalhado silenciosa e discretamente, inspirando respeito por sua devoção religiosa e pela qualidade de seus vinhos. Além disso, muitos detalhes de sua vida e de seu trabalho haviam se perdido quando o mosteiro de Hautvillers foi saqueado durante a Revolução Francesa.

Tudo isso ajudou um grupo de empreendedores *champanois* a reescrever a história e organizar uma comemoração marcando o aniversário de duzentos e cinquenta anos da "invenção" do champanhe espumante por Dom Pérignon. O objetivo era revitalizar as vendas, e eles não permitiriam que os fatos se interpusessem em seu caminho. Pouco importava que Dom Pérignon *não* tivesse inventado o champanhe, ou que a data escolhida para o aniversário fosse completamente arbitrária. Todos ignoraram também o fato de que, apenas dezoito anos antes, com a Primeira Guerra Mundial no horizonte, eles haviam tentado fazer o mesmo. A comemoração anterior fora saudada como o aniversário de duzentos anos. Um importante jornal da época publicara uma ilustração em que o chefe de adega aparecia segurando uma garrafa de champanhe

espumante e exclamando: "Provei das estrelas!" Aquele evento, no entanto, perdera-se com o avanço da guerra.

O *novo* aniversário, de duzentos e cinqüenta anos, foi uma festa de três dias que aconteceu na restaurada abadia de Hautvillers. Houve trabalhos apresentados por estudiosos importantes e discursos proferidos por autoridades do governo, tudo em homenagem ao gênio de Dom Pérignon. Bebeu-se também muito champanhe, tanto que, na verdade, ninguém percebeu que nenhum dos trabalhos ou dos discursos especificava com exatidão o que Dom Pérignon havia realmente feito. Mas nada disso importava. A comemoração alcançou seu propósito. As vendas de champanhe subiram muito e Dom Pérignon tornou-se o homem do momento. Foi aclamado como o inventor da bebida borbulhante, o "pai do champanhe", e, de repente, seu nome estava em todo lugar, associado a comemorações, ruas e até mesmo charutos.¹⁴

(Somente na década de 1950, quando historiadores sérios começaram a desconstruir a lenda e a analisar os poucos registros existentes, as realizações de Dom Pérignon foram finalmente reavaliadas. Mas a aura permanece. Hoje em dia, o nome do monge "pertence" à Moët & Chandon e está vinculado à *cuvée* que é seu carro-chefe, a Dom Pérignon.)

Em 1935, o pior da Depressão já havia passado para a Champagne, mas a crise havia acentuado a urgência de modernizar a indústria e restaurar sua integridade. Agora os *champenois* entendiam que não dava para ficar esperando que o governo os socorresse: tinham que contar com eles mesmos. Também acabaram compreendendo que o sucesso do champanhe era algo frágil, que precisavam proteger e tentar desenvolver. "A prosperidade não cai do céu", disse um deles. Aprenderam ainda outra lição: não era suficiente se unir apenas durante os tempos de crise, tinham que permanecer unidos nos bons tempos também.

No ano seguinte, cinco homens, representando diferentes segmentos da comunidade do champanhe, sentaram-se nos jardins de uma importante casa produtora para formular um plano. Eram homens que, no passado, tinham se desentendido uns com os

outros com freqüência, mas que agora percebiam a necessidade de deixar suas diferenças de lado.

Como muitas reuniões na Champagne, essa também começou com um brinde. “Pelo sucesso”, disse o anfitrião, levantando sua taça, “mas a única maneira de assegurá-lo é lembrar sempre que estamos todos na mesma cesta de uvas.”

Sérias questões foram levantadas imediatamente. Como podemos nos prevenir contra a fraude e garantir a qualidade? Como podemos proteger nossos direitos de viticultores e produtores? “E não vamos esquecer os consumidores”, acrescentou um dos presentes. “São eles que mantêm o nosso negócio.”

A questão mais perturbadora referia-se à região da Champagne. “Onde é exatamente?”, um deles perguntou, ressaltando que as fronteiras precisas da área do cultivo nunca haviam sido demarcadas. Até então, elas tinham sido definidas por costume e tradição. Os viticultores plantavam suas vinhas onde seus pais e avós só haviam plantado, dando pouca atenção às condições do solo ou a outros fatores que determinam a qualidade das uvas usadas para fabricar o champanhe.

Depois de catorze horas, ficou claro que aqueles homens não encontrariam todas as respostas, pelo menos não de imediato. O que fizeram foi estabelecer um órgão de regulamentação chamado Commission de Châlons – o nome da cidade onde se reuniram – para “proteger os costumes e as tradições do champanhe”, na esperança de solucionar de uma vez por todas a miríade de questões que cercava a Champagne havia gerações. O champanhe tornou-se, então, o primeiro vinho do mundo a se submeter a regulamentos tão rígidos.

Quando os cinco participantes levantaram-se para ir embora, sentiam-se bastante orgulhosos de si mesmos. Estavam convencidos de terem chegado a algo realmente significativo. Um deles parou para contar as garrafas de champanhe vazias sobre a mesa. Ficou admirado ao constatar que eram vinte e cinco. “Mas foi com as cabeças totalmente lúcidas que pegamos a estrada para casa”, afirmou.¹⁵



O QUE OS CINCO HOMENS não previram foi que “os costumes e as tradições do champanhe” que eles pretendiam proteger seriam ameaçados por um velho inimigo. A Alemanha havia sido humilhada no Tratado de Versalhes, que pôs fim à Primeira Guerra Mundial. Foi forçada a devolver todo o território ocupado, inclusive a Alsácia-Lorena, que havia sido anexada depois da Guerra Franco-Prussiana. Também teve que pagar uma indenização de guerra, uma soma astronômica que praticamente levou o país à falência. O orgulho alemão foi ferido ainda mais quando o presidente Wilson exclamou na conferência de paz: “Que maneiras abomináveis! Os alemães são realmente um povo estúpido. Eles sempre fazem a coisa errada.”¹⁶

As ofensas de Versalhes ajudaram a empurrar Adolf Hitler para o poder em 1933. Ele jurou subverter o tratado e fazer da Alemanha a maior potência da Europa. “Ninguém depois de Napoleão havia pensado em termos tão audaciosos”, afirmou o historiador Paul Johnson.¹⁷

Hitler andou depressa. Ele retirou a Alemanha da Liga das Nações, instituiu o serviço militar obrigatório e, então, ocupou e rearmou a região do Reno. Em 1938, seus exércitos marcharam sobre a Áustria e a Tchecoslováquia. Em uma conferência em Munique, a Grã-Bretanha e a França tentaram inutilmente acalmar Hitler, ratificando o *Anschluss* austríaco e endossando sua pretensão aos Sudetos. No ano seguinte, Hitler tomou a Polônia. A Grã-Bretanha declarou guerra em 3 de setembro e, algumas horas depois, com relutância, a França fazia o mesmo.

Para a França, essa seria a terceira guerra contra a Alemanha em menos de setenta e cinco anos, e a maioria do povo não simpatizava com a idéia. Como vamos sobreviver?, perguntava o escritor Louis-Ferdinand Céline, que temia que pudessem haver até vinte e cinco milhões de baixas. “Vamos desaparecer de corpo e

alma deste lugar, como os gauleses. Eles mal nos deixaram vinte palavras de sua língua. Teremos sorte se qualquer coisa além da palavra *merde* sobreviver a nós.”¹⁸

Para a maioria, os horrores da Primeira Guerra ainda estavam vívidos. “Qualquer francês com mais de trinta anos lembrava o cego desperdício de homens jovens entre 1914 e 1918, que fez da França um país de gente velha e aleijada”, escreveu o historiador Robert Paxton. “Esse duro fato era trazido para casa todos os dias com a visão dos veteranos mutilados nas ruas. Ele se revestiu de uma urgência especial em meados da década de 1930 com a chegada dos ‘anos vazios’, o momento em que, como os demógrafos haviam previsto, o recrutamento anual caiu pela metade, já que bem poucos meninos nasceram entre 1915 e 1919. Mais um banho de sangue e restaria ainda alguma coisa da França?”¹⁹

Era uma pergunta que o povo da Champagne se fazia todos os dias. A região havia perdido tanta gente na Grande Guerra que sua população, em meados do século XX, era menor do que havia sido em 1800. Agora, com outra guerra mundial no horizonte, o sentimento de pavor, de *déjà vu*, era sufocante. Mais uma vez, a guerra havia sido declarada justamente quando a colheita ia começar. Mais uma vez, o trabalho nos vinhedos recairia sobre os ombros das mulheres, das crianças e dos velhos. Além disso, os Estados Unidos – novamente – se manteriam neutros no início.

Dessa vez, entretanto, os *champenois* estavam mais bem preparados. Durante os oito meses que se passaram antes que os exércitos alemães, concentrados do outro lado da fronteira, finalmente invadissem a França, centenas de milhares de garrafas de champanhe foram escondidas. Algumas foram levadas para os cantos mais recônditos das adegas, onde era improvável que fossem achadas; outras foram estocadas atrás de paredes falsas. Uma das fábricas, a Laurent-Perrier, chegou ao ponto de erguer um santuário com uma imagem da Virgem Maria para esconder o champanhe.²⁰ Todos tinham em mente o que o primeiro-ministro Édouard Daladier havia dito, que o vinho era “a jóia mais preciosa da França” e que nenhuma jóia brilhava mais que o champanhe.

Todos sabiam que se apoderar daquela j ia e controlar sua lucrativa indústria era um dos objetivos do Terceiro Reich.

Em 10 de maio de 1940, começou a invasão que estava sendo prevista havia muito tempo. Em um mês, a França se rendeu, quase sem lutar, e mais de um milhão e meio de franceses foram feitos prisioneiros de guerra. O país foi dividido em dois, com seus dois terços ao norte, incluindo a Champagne, sob ocupação militar.

Os dois primeiros meses de ocupação foram caóticos para a Champagne. As tropas vencedoras foram de casa em casa, de adega em adega, agarrando e bebendo tudo em que punham as mãos. Na Mumm, um homem brandindo uma chave surgiu na porta da frente e anunciou: "Ich bin Graff von Mumm!" ("Eu sou o conde von Mumm!"). Era o filho de George Hermann von Mumm, que havia sido forçado a deixar a empresa vinte e cinco anos antes, quando ela foi confiscada pelo governo francês na Primeira Guerra como propriedade do inimigo. Agora, o Mumm mais jovem tinha voltado para reclamar o que dizia ser seu por direito.²¹

A vitória da Alemanha tinha acontecido tão depressa que até o alto comando alemão estava espantado. só em setembro as autoridades alemãs conseguiram controlar a situação e restabelecer a ordem. A essa altura, porém, cerca de dois milhões de garrafas de champanhe já haviam desaparecido. Se havia algum consolo para os *champenois*, era que suas cidades e vilas tinham sido poupadas da destruição massiva que sofreram na guerra anterior, e que não tinha havido batalhas nos vinhedos.

Em Berlim, entretanto, o marechal-de-campo Hermann Göring estava rapidamente delineando planos que infligiriam um tipo diferente de punição à Champagne. Göring fora encarregado de estabelecer a política econômica dos territórios ocupados. "A França está gorda de tanta comida boa que chega a ser uma vergonha", disse ele. "Nos velhos tempos, a regra era saquear. Hoje em dia, as formas aparentes disso tornaram-se mais humanas, mas eu pretendo saquear, e saquear copiosamente."

Göring disse a seus soldados: "Transformem-se em uma matilha de cães de caça e estejam sempre à procura do que possa ser útil para o povo da Alemanha." Porém, para vinho, e especialmente

para champanhe, ele não queria uma matilha, e sim perdigueiros, pessoas que pudessem farejar o mais fino que a França tivesse a oferecer. Com isso em mente, o marechal-de-campo voltou-se para o comércio alemão de vinho, criando uma corporação que alguém chamou de “comerciantes de vinho fardados”. Os franceses tinham outro nome para eles: os *weinführers*. Seu trabalho era comprar tanto bom vinho francês quanto possível e mandá-lo para a Alemanha. O homem encarregado da Champagne era Otto Klaebisch.²²

Os fabricantes deixaram escapar um suspiro de alívio quando souberam quem havia sido designado. Klaebisch nascera e fora criado na França, onde seus pais eram comerciantes de conhaque. Na Alemanha, Klaebisch dirigia uma importadora de vinho que representava a Champagne Lanson. “Ficamos muito felizes de ter alguém do comércio de vinho e não um homem ligado à cerveja”, disse Bernard de Nonancourt, da Laurent-Perrier. Outro fabricante acrescentou: “Se vão nos coagir, é melhor que seja através de um fabricante de vinho que de um nazista estúpido bebedor de cerveja.”

O entusiasmo deles, no entanto, teve vida curta, porque a coação começou quase imediatamente. Klaebisch apresentou-se diante da Commission de Châlons para informar quais seriam as regras. “Aqui está o que o Terceiro Reich espera”, começou. “Vocês nos fornecerão trezentos e cinquenta mil garrafas de champanhe por semana. Cada uma deve vir com um selo ‘Reservado para a Wehrmacht’. Vocês também serão requisitados a abastecer todos os restaurantes, boates e hotéis da França controlados pelos alemães.” O *weinführer* enfatizou que a Alemanha tinha a preferência em relação ao champanhe e que, se restasse algum, parte poderia ser usada pelos produtores para abastecer seus clientes franceses.

Os membros da comissão quase perderam a fala. A colheita de 1940 havia sido mínima, tendo sofrido uma queda de 80%. As garantias de Klaebisch de que pagaria pelo champanhe não serviram para tranquilizá-los. Todos sabiam que, embora os preços fossem supostamente “negociados”, na verdade o *weinführer* pagaria o que quisesse. Além disso, a Alemanha já havia

estabelecido uma nova taxa cambial, fazendo o marco valer cinco vezes mais do que antes da guerra, possibilitando a Klaebisch comprar tanto champanhe quanto quisesse por quase nada. “Foi nada menos que uma pilhagem legalizada”, reclamou um produtor.

Os fabricantes de champanhe retaliaram de todo jeito que puderam, usando rolhas ruins e garrafas sujas, enviando os carregamentos que deviam ir para a Alemanha para endereços errados e adulterando suas *cuvées*. O que às vezes eles esqueciam era que o *weinführer* entendia de champanhe e era um *connoisseur*. Tinha um paladar aguçado, um bom nariz e costumava fazer checagens nos locais de produção para se certificar de que ninguém estava tentando enganá-lo.

E isso foi energicamente lembrado a François Taittinger, que havia pouco fora chamado para ajudar a administrar a firma da família. Como os outros produtores, ele devia enviar amostras regulares a Klaebisch. Um dia, Taittinger foi convocado ao gabinete do *weinführer*. Klaebisch estava sentado à sua mesa, de cara fechada. A seu lado, uma garrafa do champanhe de Taittinger aberta. Antes que François pudesse dizer alguma coisa, o *weinführer* gritou: “Como você se atreve a nos mandar essa água de fosso com gás!” François, que tinha apenas vinte anos e a cabeça quente, respondeu: “E daí? Como se isso fosse ser bebido por gente que entende alguma coisa de champanhe!”

Taittinger foi detido e levado para a prisão de Robespierre, em Reims, onde ficou por muitos dias. Lá, tinha muitos companheiros, porque a prisão havia se tornado uma espécie de “casa longe de casa” para outros fabricantes de champanhe culpados de crimes semelhantes.

Com o passar dos meses, Klaebisch foi se tornando cada vez mais exigente, por vezes insistindo em receber quinhentas mil garrafas por semana. Por ter começado a desconfiar do que os fabricantes estavam fazendo, ele também ordenou que um oficial alemão estivesse presente toda vez que um empregado entrasse nas adegas.

Enquanto isso, devido à escassez causada pela guerra, os fabricantes estavam ficando sem garrafas, rolhas e açúcar. Os

viticultores, por sua vez, não conseguiam fertilizantes ou sulfato de cobre para proteger suas vinhas contra pragas. Também não tinham feno suficiente para alimentar os cavalos, isto é, aqueles que não tinham sido requisitados pelos militares.

Ninguém havia imaginado ter que enfrentar problemas como aqueles – ou ter que lidar com alguém como o *weinführer* – quando a Commission de Châlons foi criada. Agora, todos percebiam que precisavam de algo, ou de alguém, com mais influência para representá-los.

Apenas uma figura parecia ter personalidade e força de vontade para encarar Klaebisch. Essa pessoa era o conde Robert-Jean de Vogüé, diretor da maior casa de champanhe, a Moët & Chandon. De Vogüé tinha parentesco com muitas casas reais da Europa, e sua família possuía algumas das melhores vinícolas da França. Seu irmão dirigia a Veuve Clicquot e um primo seu administrava uma das propriedades de mais prestígio em Burgundy. Dizia-se que se você possuísse uma adega que só tivesse vinhos de De Vogüé, ainda assim seria dono de uma das melhores adegas do mundo.

De Vogüé aceitou a tarefa de representar os *champenois*. Seu primeiro passo, em 16 de abril de 1941, foi formar o Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (Comissão Interprofissional do Vinho da Champagne), ou CIVC, uma organização abrangente que permitia a viticultores e produtores agir como uma frente unida e se expressar em uma só voz. A voz mais importante, no entanto, era a dele, e era uma voz que Klaebisch estava preparado para ouvir.

Os dois homens encontravam-se com regularidade para discutir cotas, negociar preços, contornar a escassez de produtos e resolver quaisquer outros problemas que surgissem. Mesmo que seus encontros tivessem sempre um caráter profissional, era evidente que o *weinführer* admirava seu parceiro e estava impressionado com sua linhagem. De Vogüé era um negociador hábil e, em certa ocasião, foi tão persuasivo que Klaebisch concordou em interceder junto a seus superiores para libertar setecentos prisioneiros de guerra franceses cujas habilidades, afirmava De Vogüé, eram essenciais para manter a produção do champanhe.

Entretanto, o *weinführer* nunca hesitou em exercer sua autoridade quando sentia que estava sendo pressionado ou que estavam se aproveitando dele. Quando Maurice e Georges Pol-Roger, por exemplo, reclamaram que não dava para cumprir uma das cotas de Klaebisch, o *weinführer* replicou: "Trabalhem aos domingos!"

A essa altura, Klaebisch já havia começado a perceber que outras coisas estavam acontecendo. A Champagne tinha se tornado um importante reduto da Resistência Francesa, o mais secreto e bem organizado da França. As caves e galerias subterrâneas das casas de champanhe eram lugares ideais para guardar armas e munições jogadas de pára-quedas pelos aliados. Um dos maiores esconderijos ficava na Piper-Heidsieck. As caves também serviam de refúgio para os que precisavam se esconder da Gestapo. Na casa Krug, Joseph e Jeanne Krug esconderam pilotos aliados que haviam sido derrubados, abrigando-os até que pudessem ser levados para fora do país. Na Ruinart, aconteceu uma das formas mais inusitadas de resistência.

Os empregados haviam observado um determinado padrão associado a seus carregamentos de champanhe. Toda vez que uma encomenda extraordinariamente grande era enviada, seguia-se em geral uma ofensiva militar. Aconteceu pela primeira vez em 1940, quando os alemães encomendaram dezenas de milhares de garrafas a serem enviadas para a Romênia, onde, oficialmente, só havia uma pequena missão alemã. Dentro de poucos dias, tropas alemãs invadiram o país. No ano seguinte, foi feita outra enorme encomenda de garrafas que deveriam ser arrolhadas e embaladas de maneira especial porque seriam enviadas para "um país muito quente". O país era o Egito, onde o marechal-de-campo Rommel estava prestes a começar sua campanha do norte da África. A informação foi transmitida para a inteligência britânica.

O centro de resistência mais importante, entretanto, era a Moët & Chandon. A casa havia sido violentamente pilhada nos primeiros dias da ocupação e muitos de seus prédios tinham sido queimados. "Dadas as circunstâncias, não Tivemos outra escolha senão resistir", explicou Claude Fourmon, diretor-comercial da Moët. Todo o grupo

da gerência estava envolvido, e ninguém mais que Robert-Jean de Vogüé, que encabeçava a ala política da Resistência Francesa no leste da França.

Em 1943, a Gestapo começou a suspeitar e passou a monitorar De Vogüé e seus companheiros. Em 24 de novembro, ele e Fourmon foram chamados ao gabinete de Klaebisch para discutir a colheita. Meia hora depois de a reunião começar, o telefone tocou e o *weinführer* atendeu. Um olhar de surpresa surgiu em seu rosto. Minutos depois, dois homens empunhando revólveres invadiram o gabinete e algemaram os franceses. Ambos eram acusados de ajudar a Resistência. Fourmon foi mandado para o campo de concentração de Buchenwald. De Vogüé foi julgado por um tribunal militar e condenado à morte.

A Champagne ficou chocada. Em 29 de novembro, pela primeira vez na história, toda a comunidade da região entrou em greve. Klaebisch classificou-a como "um ato de terrorismo" e advertiu sobre sérias conseqüências caso a greve não terminasse imediatamente. Os protestos recrudesceram. O *weinführer* percebeu que era a parte mais fraca. Sem os *champenois*, não havia meios para abastecer Berlim de champanhe como esperavam. Berlim, por sua vez, não estava em condições de despender recursos para abafar um tumulto civil na França. Precisavam de todos os soldados para a catástrofe que se desenrolava na frente russa.

Klaebisch, temendo que *e/le* próprio pudesse acabar na frente russa, recuou. A sentença de morte de De Vogüé foi protelada e a greve finalmente terminou, mas não antes de quase todas as casas produtoras receberem pesadas multas. A Moët & Chandon foi a que mais sofreu. Ficou sob controle alemão direto e todos os gerentes de alto escalão foram presos.



EM MEADOS DE 1944, principalmente depois do Dia D, os alemães sabiam que tinham os dias contados e começaram a bater ainda mais forte. Prisões, deportações e execuções aumentaram consideravelmente. Em julho, Otto Klaebisch fez uma grande encomenda de champanhe e, três semanas mais tarde, cancelou-a abruptamente voltando para a Alemanha. Milhões de francos em contas não pagas foram deixados para trás.

Em Épernay, os alemães estocaram uma grande quantidade de dinamite e o plano era explodir as adegas e as pontes da cidade caso tivessem que bater em retirada. Isso só não aconteceu porque o Terceiro Exército dos Estados Unidos, comandado pelo general George Patton, entrou em Épernay em 28 de agosto, pegando o inimigo de surpresa.

Dali em diante, intensificou-se o bombardeio aliado sobre a província. Um dos alvos era Rilly, uma pequena vila de viticultores na encosta norte da Montagne de Reims. No primeiro momento, ninguém podia entender por que os aliados a estavam bombardeando com tanta determinação. só depois da libertação é que se ficou sabendo que os alemães estavam usando o túnel da estrada de ferro daquela localidade para esconder seus foguetes V2.

Na primavera de 1945, a cidade de Reims ganhou um morador proeminente. O general Dwight D. Eisenhower, comandante supremo da Força Expedicionária Aliada, mudou seu quartel-general para lá a fim de supervisionar as operações finais e aguardar a rendição incondicional da Alemanha. "Faz sentido que a rendição aconteça aqui", disse um morador, "em uma cidade onde os alemães causaram tanto sofrimento há apenas trinta anos."

A assinatura aconteceu às 2:41 da madrugada do dia 7 de maio na escola técnica da cidade. "Bem", Eisenhower disse em seguida, "acho que isso pede um champanhe." Alguém trouxe uma garrafa e a abriu. Estava choco. Eisenhower foi para casa dormir.

Às oito e meia, ele estava novamente de pé, descendo o Boulevard Lundy em direção ao seu gabinete. Assim que chegou, a primeira coisa que fez foi mandar um de seus homens buscar seis caixas de champanhe, setenta e duas garrafas ao todo, para uma

comemoração à altura. O champanhe era especial: um Pommery & Greno da tão aclamada safra de 1934.

Como disse mais tarde um historiador, as últimas explosões da guerra foram estouros de rolhas de champanhe.

~ EPÍLOGO ~

Os bravos vinhos



TINHA SIDO UMA LONGA VIAGEM, que começou no acampamento de Átila, conduziu-nos a pequenas vilas vinícolas, onde os distúrbios de 1911 quase mergulharam a França em uma guerra civil, levou-nos às trincheiras da Primeira Guerra Mundial e finalmente aos campos de batalha da Segunda Guerra Mundial. Durante todo o caminho, nos sentimos acompanhados por um exército de fantasmas.

Havia Marcel Savonnet, nosso amigo da Primeira Guerra Mundial, que morreu logo após comemorar seu centésimo sexto aniversário. Havia também Dom Pierre Pérignon, não mais um mito para nós, mas uma pessoa real que trabalhara nas mesmas vinhas que nós percorríamos. Havia também Albert Corpart, o chefe dos vinhedos da Pommery & Greno, cujo espírito paira sobre as vinhas da Champagne até hoje. Quando Reims foi evacuada, antes da segunda batalha do Marne, Corpart insistiu em ficar e cuidar da Pommery como seu zelador. Quando uma bomba de gás atingiu a casa produtora e iniciou um incêndio, ele correu para apagá-lo. Era praticamente impossível trabalhar usando uma máscara de gás,

portanto ele a arrancou e extinguiu o fogo. Meses após ter sido condecorado pelo governo por seu heroísmo durante a guerra, Corpart morreu devido aos efeitos do gás.

Robert-Jean de Vogüé teve mais sorte. Sobreviveu aos horrores de um campo de extermínio nazista, mas por pouco. Seu filho Ghislain contou-nos que, a princípio, sua família não reconheceu o homem doente e acabado que voltou para casa em 1945. De Vogüé, por fim, recuperou-se e transformou a Moët & Chandon no que foi, até 1962, a maior empresa familiar da França. A associação fundada por ele, a CIVC, mostrou sua importância na guerra, sobreviveu e é hoje a organização que controla toda a indústria do champanhe.

Muita coisa sobre essa bebida refere-se a sobrevivência, seja a guerras, mau tempo, colheitas horríveis, doenças como a filoxera, seja a boicotes. Quando os norte-americanos, por exemplo, boicotaram os vinhos franceses depois de a França se recusar a participar da guerra contra o Iraque, o champanhe foi a exceção. A bebida não só saiu ilesa do protesto, como suas vendas aumentaram.

Não importa o que aconteça, o champanhe parece ir adiante, evoluindo, adaptando-se aos tempos e enfrentando os desafios. Atualmente, a indústria do champanhe é multibilionária, muito diferente do que era há apenas poucos anos. Embora ser grande não seja necessariamente ruim, Pierre Lanson acha isso um pouco triste.

— Os negócios são muito diferentes agora, ele nos disse durante um almoço, chamando a atenção para o fato de a Lanson não ser mais uma empresa familiar. Como muitas outras casas produtoras de champanhe, ela foi absorvida por corporações enormes, primeiramente pelo conglomerado LVMH e mais tarde por Marne & Champagne, uma empresa que fabrica mais de duzentas marcas de champanhe.

— De certa forma, somos vítimas de nosso próprio sucesso, sua esposa Elaine disse. Não Tivemos condições de manter nosso próprio negócio.

— Muito do que o champanhe é hoje tem a ver com dinheiro, Pierre acrescentou. Na época do meu pai, tinha a ver com as pessoas. O pai de Pierre, Victor, conduziu a produtora durante os dias difíceis da Segunda Guerra Mundial.

— Aquele é meu pai, Pierre disse, apontando uma fotografia na parede. Ele fazia questão de percorrer as vinhas e as adegas duas vezes por semana para não perder nunca o contato com os trabalhadores.

Antes que pudéssemos fazer uma pergunta, Pierre começou a contar uma história sobre seu pai. “Ele sempre foi elegante e nunca ficou velho, apesar de ter vivido até os noventa e oito anos.” Victor fora um oficial de artilharia na Primeira Guerra Mundial e sobrevivera a dezoito meses em Verdun. “Mas deixem-me contar como ele morreu”, Pierre disse. Sorriu ao lembrar aquele momento.

— Foi em 1967, quando seu médico foi à sua casa para uma consulta. Meu pai, como sempre, vestia um terno de corte impecável. Ele fez o médico entrar, serviu-lhe uma taça de champanhe e outra para si próprio. Conversaram por alguns minutos enquanto bebiam. E, então, meu pai falou: “Desculpe, doutor, mas acho que vou incomodá-lo agora.” Dito isso, ele morreu, ainda segurando sua taça de champanhe. Não é uma história maravilhosa?, perguntou Pierre.

Tivemos que concordar, mas havíamos ouvido muitas histórias maravilhosas na Champagne, algumas reconfortantes, outras de partir o coração.

As lembranças lá, descobrimos, costumam a morrer. Os monumentos, as tradições e os cemitérios as mantêm Vivas. Os próprios vinhos também as conservam, especialmente os produzidos durante a Grande Guerra.

Há um elemento mágico, quase sobrenatural, em champanhes produzidos em condições tão terríveis. “Nunca os vinhos foram tão bravamente produzidos”, um escritor disse. “Foram abençoados pelos céus.”

Talvez o melhor epitáfio para esses vinhos e para as pessoas que os fizeram tenha sido escrito por Patrick Forbes, que trabalhou muitos anos na região. “Era tão grande seu amor pelas videiras, tão

forte sua determinação de preservar alguma coisa para os que retornassem, que todos os dias eles arriscavam – e às vezes davam – suas vidas pelas videiras.”

Ainda Vivas tanto tempo depois que seus fabricantes se foram, essas safras da época da guerra buscam e prendem as almas de quem tem o privilégio de prová-las. Assim era a 1914 que Maurice Pol-Roger produziu, “o vinho da vitória”, como o chamou, que “estava sendo bebido com prazer” quando o armistício foi assinado.

Trinta anos mais tarde, quando a Champagne foi novamente libertada, Maurice abriu outra garrafa. “De uma esplêndida cor dourada”, anotou em seu caderno. “Permanece apenas um sinal de espuma, mas tem um irresistível aroma de café e baunilha; untuoso e cremoso na boca com uma vinosidade surpreendente e sabores duradouros de laranja, pão torrado e rum.”

A revigorante acidez das uvas tinha permitido que a safra de 1914 se tornasse um dos champanhes de melhor qualidade e de mais longa duração jamais produzidos, ainda causando delírios em 1998, mais de oitenta anos após ser fabricado. “A melhor experiência com vinho da minha vida”, disse Richard Juhlin, um dos maiores conhecedores de champanhe do mundo. “A cor era intensa e brilhante como um templo dourado. O sabor era rascante e tremendamente doce.”¹

Tivemos o privilégio de provar esse lendário champanhe quando Christian Pol-Roger nos fez uma surpresa e abriu uma garrafa para nós. Ainda era dourado e rascante como Juhlin o descrevera, mas não mais “tremendamente doce”. Muito do sabor da fruta tinha se esmaecido nos sete anos que haviam se passado. Não obstante, era uma revelação, como visitar o monte Olimpo. Quem vai reclamar se todos os deuses não estiverem em casa?

Enquanto muitos consideram o 1914 o melhor champanhe do século XX, 1915 vem logo atrás, e é desse champanhe que Claude Taittinger se lembra. Foi o primeiro que ele provou. Seu pai, que lutou na Primeira Guerra Mundial, o serviu no almoço em comemoração à primeira comunhão de Claude.

— Meu pai sempre fazia um pequeno discurso em ocasiões familiares especiais, disse Claude. Lembro que ele nos dizia para

nunca esquecermos que esse champanhe foi colhido debaixo de bombas, e que muitas pessoas perderam suas vidas para que as uvas pudessem ser colhidas. Disse que corria nele o sangue da França. Tive a impressão de que isso era verdade, que o champanhe realmente continha algumas gotas de sangue. Agora, tenho setenta e nove anos, e bebi um pouco de champanhe todos os dias de minha vida desde então. Mas o 1915 é o champanhe que permanece comigo. Nunca esqueci seu gosto.



TODA PRIMAVERA, NA CHAMPAGNE, as videiras começam a chorar. Os franceses chamam isso de "les pleures" (a época das lágrimas), quando a seiva começa a escorrer dos ferimentos causados pela poda.

Através dos séculos, a Champagne e suas vinhas têm tido boas razões para chorar, pois foram muitas as guerras, além de outros traumas. Mas as lágrimas que as videiras derramam são um símbolo de esperança, um sinal de que sobreviveram a mais um inverno e têm à frente uma nova estação para brotarem.

Foi durante uma dessas primaveras, quando as vinhas choravam, que percebemos que ainda tínhamos mais uma parada em nossa viagem. Nunca havíamos reservado tempo para uma visita ao grande número de cemitérios que pontilham a paisagem, ou prestado atenção ao fato de que em um raio de oitenta quilômetros de Reims, há mais de meio milhão de sepulturas.

Isso nos fez lembrar Alan Seeger, o jovem poeta norte-americano morto em Somme e enterrado em uma sepultura comum perto de Belloyen-Santerre.

No Cemitério Norte-americano de Oise-Aisne, perto de Reims, onde mais de seis mil homens estão enterrados, visitamos o túmulo de outro poeta, Joyce Kilmer. Pela primeira vez, suas palavras "Penso que nunca verei / um poema tão belo quanto uma árvore"

nos pareceram incrivelmente comoventes. Enquanto estávamos junto ao túmulo de Kilmer, uma névoa espessa se formou, obscurecendo as cruzes de mármore branco e as estrelas de Davi, e transformando as árvores que cercam o cemitério em imagens fantasmagóricas.

Alguns minutos depois, fomos até uma capela onde estão gravados em mármore os nomes de duzentos e quarenta e um soldados norte-americanos cujos restos nunca foram achados. Enquanto líamos os nomes, o carrilhão começou a tocar a "Auld Lang Syne". A música nos trouxe à mente as palavras de outro escritor, que visitara o mesmo cemitério cinquenta anos antes:

Quando as batalhas terminarem e os soldados todos forem embora, os verdadeiros heróis da Grande Guerra, os mortos, se reunirão novamente sob a lua nos grandes cemitérios, cujas cruzes mais parecem vinhas que nunca deram fruto. E, ali, o champanhe será celebrado mais uma vez.²

Era hora de voltar para casa.

NOTAS

≈ Introdução: **Este solo sagrado**

1. A história de Átila é citada em várias fontes, inclusive por Patrick Forbes, *Champagne: The Wine, the Land and the People* (Londres: Victor Gollanez, 1985), p.8384.
2. Documento sem título, arquivos CIVC, p.51.
3. Frederick S. Wildman, *A Wine Tour of France* (Nova York: Vintage Books, 1976), p.42.
4. Forbes, *Champagne*, p.92-93.
5. A história de Clóvis é de Robert Tomes, *The Champagne Country* (Nova York: Hurd and Houghton, 1867), p.49.
6. Leonard Smith, Stéphane AudoinRouzeau e Annette Becker, *France and the Great War* (Cambridge: Cambridge University Press, 2003), p.181.
7. Correlli Barnett, *The Great War* (Londres: BBC Worldwide, 2003), p.87.
8. *Ibid.*, p.9.

≈ 1º Capítulo: **O monarca e o monge**

1. Forbes, *Champagne*, p.90.
2. Henry McNulty, *Champagne* (Londres: William Collins Sons & Co. Ltd., 1987), p.30.
3. Forbes, *Champagne*, p.98.
4. Citações de habitantes da vila, retiradas de documentos sem título. Arquivos CIVC, p.603.
5. Sobre Dom Pérignon, as fontes principais foram François Bonal, *Dom Pérignon: vérité et légende* (Langres: Éditions Dominique Guéniot, 1995); e René Gandilhon, *Naissance du champagne* (Paris: Hachette, 1968).
6. Bonal, *Dom Pérignon*, p.34.
7. René Gandilhon, *Naissance du champagne*, p.30.
8. Várias fontes, incluindo Bonal, *Dom Pérignon*, p.5960.
9. As fontes primárias sobre a vida e a saúde de Luís XIV foram os relatos de vários médicos no *Journal de Santé de LuísXIV*, Stanis Perez (org.) (Grenoble: Éditions Jérôme Millon,2004); a biografia, escrita pelo príncipe Michael, *Louis*

XIV: *the other side of the sun* (Londres: Orbis Publishing, 1983); e *The Sun King: Louis XIV at Versailles*, de Nancy Mitford (Londres: Sphere Books Limited, 1966).

10. Michael, príncipe da Grécia, *Louis XIV*, p.9.
11. Ibid., p.141.
12. Forbes, *Champagne*, p.94.
13. A história de Vatel foi tirada de Frederick S. Wildman, *A wine tour of France* (Nova York: Vintage Books, 1976), p.34.
14. Michael, príncipe da Grécia, *Louis XIV*, p.214.
15. Ibid., p.184.
16. As citações de JeanBaptiste de Salins e Pierre le Pescheur são do *Journal de Santé de Louis XIV*, p.4304.
17. A descrição da "guerra de palavras" é do *Journal de Santé de Louis XIV*, p.4304; e de Eric Glatre, *Chronique des vins de Champagne* (Chassigny: Castor & Polux, 2001), p.6698.
18. Gandilhon, *Naissance du champagne*, p.7.
19. Ibid., p.12.
20. Ibid., p.11.

≈ 2º Capítulo: **Os homens das máscaras de ferro**

1. As informações sobre De Troy e seu quadro são baseadas em conversas com Christophe Leribault, curador do museu Carnevalet em Paris, e com Nicole Garnier-Pelle, curadora do museu Condé em Chantilly.
2. A descrição da Regência e dos *petits soupers* é de Colin Jones, *The Great Nation: France from Louis XIV to Napoléon* (Londres: Penguin Books,2002), p.3673; e de Patrick Forbes, *Champagne: The Wine, the Land and the People* (Londres: Victor Gollancz, 1985), p.131.
3. Hugh Johnson, *The Story of Wine* (Londres: Mitchell Beazley, 1989), p.2189.
4. Claude Taittinger, *Champagne by Taittinger* (Paris: Stock, 1996), p.32.
5. Hugh Johnson, *Story of Wine*, p.219.
6. A história do rei Frederico e das borbulhas vem de várias fontes, inclusive de Serena Sutcliffe, *A Celebration of Champagne* (Londres: Mitchell Beazley, 1988), p.14.
7. A descrição de Catarina a Grande e da corte russa também se encontra no livro de Serena Sutcliffe, p.1415.
8. Hugh Johnson, *Story of Wine*, p.219.
9. Ibid., p.217.
10. André Simon, *The Story of Champagne* (Londres: Octopus Books, 1971), p.5861.
11. Os problemas com as garrafas que explodiam são descritos em inúmeras fontes, entre as quais: Forbes, *Champagne*, p.152; Johnson, *Story of Wine*,

- p.338; Eric Glatre, *Chronique des vins de Champagne* (Chassigny: Castor & Polux, 2001), p.100; e Cynthia Parzych e John Turner, *Pol Roger & Co.* (Londres: Cynthia Parzych Publishing, 1999), p.17.
12. As viagens de Claude Moët a Versalhes são descritas por Forbes, *Champagne*, p.415.
 13. Tom Stevenson, *Champagne* (Londres: Sotheby's Publications, 1986), p.235.
 14. Nancy Mitford, *Madame de Pompadour* (Londres: Sphere Books Limited, 1954), p.40.
 15. A conversa entre Luís XV e madame de Pompadour foi reunida a partir de citações em Nancy Mitford, *The Sun King: Louis XIV at Versailles* (Londres: Sphere Books Limited, 1966).
 16. Forbes, *Champagne*, p.132.
 17. Colin Jones, *France* (Cambridge: Cambridge University Press, 1994), p.175.
 18. *Ibid.*, p.1812.
 19. A história de tribunais bebendo champanhe enquanto sentenciavam pessoas à guilhotina está em Glatre, *Chronique*, p.115.
 20. A captura da família real está descrita em Forbes, *Champagne*, p.141; e Glatre, *Chronique*, p.110111.
 21. Jones, *France*, p.187.
 22. Glatre, *Chronique*, p.112.
 23. Johnson, *Story of Wine*, p.334.
 24. A infância de Napoleão e seus dias de estudante são descritos por Gilbert Martineau, *Madame Mère* (Paris: France-Empire, 1980); e Markham, *Napoléon* (Nova York: New American Library, 1963).
 25. A história de quando Jean-Rémy tornase dono da Moët está em Stevenson, *Champagne*, p.235.
 26. Glatre, *Chronique*, p.110.
 27. *Ibid.* p.119.
 28. A conversa entre Jerônimo Bonaparte e JeanRémy Moët durante o jantar está em Forbes, *Champagne*, p.418.
 29. *Ibid.*, p.144.
 30. A história dos soldados bávaros que irromperam em Jacquesson é de Tomes, *The Champagne Country* (Nova York: Hurd e Houghton, 1867).
 31. A última visita de Napoleão a Moët em 17 de março é descrita em Forbes, *Champagne*, p.145.
 32. *Ibid.*, p.146.
 33. Georges Clause e Eric Glatre, *Le Champagne: Trois siècles d'histoire* (Paris: Stock, 2002), p.106.

1. A descrição da chegada de Tomes à Champagne está em suas memórias, *The Champagne Country* (Nova York: Hurd and Houghton, 1867), p.15.
2. Ibid., p.25.
3. Ibid., capítulo 3.
4. Ibid.
5. Ibid., p.109.
6. Colin Jones, *France* (Cambridge: Cambridge University Press, 1994), p.215.
7. Ibid., p.176.
8. A história de Veuve Clicquot e a invenção do *remuage* está em várias fontes, entre elas Hugh Johnson, *The Story of Wine* (Londres: MitchellBeazley, 1989), p.3367.
9. Forbes, *Champagne*, p.143.
10. Eric Glatre, *Chronique des vins de Champagne* (Chassigny: Castor & Pollux, 2001), p.122.
11. Tomes, *The Champagne Country*.
12. Georges Clause e Eric Glatre, *Le Champagne: Trois siècles d'histoire* (Paris: Stock, 2002), p.889.
13. A história das vendas de Bohne na Rússia está em *ibid.*, p.856.
14. Glatre, *Chronique*, p.144.
15. A história de "Charlie do Champanhe" nos Estados Unidos está nos arquivos da família Heidsieck.
16. Todas as citações de notícias estão em Eric Glatre e Jacqueline Roubinet, *Charles Heidsieck: un pionnier et un homme d'honneur* (Paris: Stock, 1955), p.33.
17. Tomes, *The Champagne Country*, p.601.
18. Ibid., p.68.
19. Ibid., p.115.

☞ 4º Capítulo: **Tudo que brilha**

1. O material sobre a Pommery é dos arquivos da Pommery & Greno.
2. O relato sobre a Guerra Franco-Prussiana é de Geoffrey Wawro, *The Franco-Prussian War: The German Conquest of France in 1870/1871* (Cambridge: Cambridge University Press, 2003).
3. Wawro, *Franco-Prussian War*, p.221.
4. Ibid., p.213.
5. Ibid.
6. Todas as citações de Hohenlohe são dos arquivos da Pommery & Greno.
7. O menu para o 99º dia do cerco é cortesia de Claude Terrail e seu restaurante, La Tour d'Argent.
8. Colin Jones, *France* (Cambridge: Cambridge University Press, 1994), p.217.

9. André Simon, *The History of Champagne* (Londres: Octopus Books, 1971), p.96.
10. O "funeral" no Maxim's é descrito em François Bonal, *Le livre d'or du Champagne* (Lausanne: Éditions du Grand-Pont, 1984), p.167.
11. Patrick Forbes, *Champagne: The Wire, the Land and the People* (Londres: Victor-Gullancz, 1985), p.1601.
12. Ibid.
13. A história dos carregadores levando champanhe para os soldados britânicos em Lagos, Nigéria, é dos arquivos da Moët & Chandon.
14. *Folklore de Champagne*, n.75, 1981.
15. Ibid.
16. A história das exposições internacionais e da popularidade do champanhe é de Johannes Willms, *Paris, Capital of Europe: From the Revolution to the Belle Époque* (Nova York: Holmes & Meier, 1997), p.337.
17. A história de Mercier e seu balão é dos arquivos de Mercier.
18. Forbes, *Champagne*, p.157.
19. Eric Glatre, *Chronique des vins de Champagne* (Chassigny: Castor & Pollux, 2001), p.274-5.
20. O uso de falsos nomes para a fabricação de champanhe, inclusive o caso do sapateiro, está descrito em Robert Tomes, *The Champagne Country* (Nova York: Hurd and Houghton, 1867), p.82-3.
20. O uso de falsos nomes para a fabricação de champanhe, inclusive o caso do sapateiro, está descrito em Robert Tomes, *The Champagne Country* (Nova York: Hurd and Houghton, 1867), p.82-3.
21. A história do falso Pommery é descrita em Forbes, *Champagne*, p.197.
22. Hervé Luxardo, *Le Peuple Français, Edition 5, Premier Trimestre*, p.25.
23. Louis Estienne, *Au jour le jour: Journal, 1909-1914* (Landreville: La Maison Pour Tous, 1961), p.8-9.
24. Willms, *Paris, Capital of Europe*, p.338.

☞ 5º Capítulo: **Quando Marne bebeu champanhe**

1. Este capítulo é baseado principalmente em entrevistas com residentes locais, e em três volumes do *Folklore de Champagne*, números 67, 75 e 78. Parte do material foi também compilado de Cyril Ray, *Bollinger: Tradition of a Champagne Family* (Londres: Heinemann-Kingswood, 1971), p.67-87; e de vários artigos de François Bonal, especialmente sua breve biografia de Gaston Cheq, publicada em *Figures champenoises d'autrefois*. O contexto histórico é também proveniente de Jean Nolleville, *1911: L'agitation dans le vignoble champenois* (Épernay: La Champagne viticole, 1961); e do diário de Louis Estienne *Au jour le jour: Journal, 1909-1914* (Landreville: La Maison Pour Tous, 1961).

☞ 6º Capítulo: **Subindo as encostas sangrentas**

1. Todo o material sobre a Pommery, incluindo o diário de Outin, é dos arquivos da Pommery.
2. Cynthia Parzych e John Turner, *Pol Roger & Co.* (Londres: Cynthia Parzych Publishing, 1999), p.90.
3. Ibid., p.91.
4. A história de Gallieni e os táxis do Marne está em Colin Jones, *France* (Cambridge: Cambridge University Press, 1994), p.244.
5. C. Moreau-Berillon, *Ay pays du Champagne: le vignoble, le vin* (Reims: L. Michaud, 1924), p.285-6.
6. Ibid.
7. Ibid.
8. O relato de Charles Walfard está em Rob Robinson e Paula Jarzabkowski, *Champagne 1914: a Great Wine at the Start of the Great War* (manuscrito inédito).
9. Os relatos sobre a destruição da catedral de Reims e sobre os padres Andrieux e Thiot estão nos arquivos da Pommery.
10. A história da colheita de 1914 de Pol-Roger está em Cynthia Parzych e John Turner, *Pol Roger & Co.*, p.92-5.
11. Leonard Smith, Stéphane Audoin-Rouzeau e Annette Becker, *France and the Great War: 1914-1918* (Cambridge: Cambridge University Press, 2003), p.89.
12. Ibid., p.110-111; também descrito por Nathalie Simon em "Soudain, un arbre de Noël", *Le Figaro* (10 de dezembro de 2004), p.28.

☞ 7º Capítulo: **No subterrâneo, sob o fogo**

1. A descrição da pera nas caves é de Patrick Forbes, *Champagne: The Wine, the Land and the People* (Londres: Victor Gollancz, 1985), p.182.
2. Outros detalhes da vida subterrânea vêm, em grande parte, dos arquivos da Pommery.
3. François Bonal, *Le livre d'or du Champagne* (Lausanne: Éditions du Grand-Pont, 1984), p.174.
4. Albert Chatelle, *Reims, ville des sacres: Notes diplomatiques et secretes et récits inédits* (Paris: Téqui, 1951).
5. A história de Paul Poiret é de François Bonal, *Le livre d'or du Champagne* p.174.
6. C. Moreau-Berillon, *Au pays du Champagne: le vignoble, le vin* (Reims: L. Michaud, 1924), p.288.
7. François Bonal, *La chronique de François Bonal* (Épernay: 1984).
8. A remoção de Hermann von Mumm é contada em Eric Glatre, *Chronique des vins du Champagne* (Chassigny: Castor & Pollux, 2001), p.301.

9. Cynthia Parzych e John Turner, *Pol Roger & Co.* (Londres: Cynthia Parzych Publishing, 1999), p.98.
10. O relato do duelo de Pol-Roger com o *préfet* de Marne é tirado dos arquivos da Pol Roger.
11. As *cuvées* patrióticas citadas estão em François Bonal, *Le livre d'or*, p.175.
12. A história do falso funeral nas adegas Mumm é narrada em Forbes, *Champagne*, p.185.
13. O uso do champanhe como estimulante do moral é explicado em Bonal, *Le livre d'or*, p.175.
14. A história de Alan Seeger é baseada em suas cartas, poemas e diário.
15. A destruição da Pommery & Greno e a história de Corpart estão nos arquivos da Pommery.

8º Capítulo: **Sem tambores nem trombetas**

1. Leonard Smith, Stéphane Audoin-Rouzeau e Annette Becker, *France and the Great War: 1914-1918* (Cambridge: Cambridge University Press, 2003), p.116.
2. Richard Current, T. Harry Williams e Frank Friedel, *American History: a Survey* (Nova York: Alfred A. Knopf, 1961), p.646-57.
3. A ligação da Rússia com a Champagne e com Roederer está baseada em entrevistas.
4. Correlli Barnett, *The Great War*, edição revista (Londres: BBC Worldwide Ltd., 2003), p.87.
5. O relato da votação da Assembléia Nacional Francesa para dar champanhe aos soldados está em Eric Glatre, *Chronique des vins de Champagne* (Chassigny: Castor & Pollux, 2001), p.306.
6. A atitude derrotista de Pétain e sua substituição estão descritas em Smith, Audoin-Rouzeau e Becker, *France and the Great War*, p.149-50.
7. Albert Chatelle, *Reims, ville des sacres: notes diplomatiques et secretes et récits inédits*, (Paris: Téqui, 1951), p.146.
8. A evacuação de Reims é descrita em *ibid.*, p.241.
9. A história dos confiantes alemães com os trens já preparados para transportar champanhe foi relatada em *Reims à Paris*, 18 de dezembro de 1918.
10. O relato sobre a promessa de champanhe às tropas coloniais para que protegessem Reims está em François Bonal, *Le livre d'or du champagne* (Lausanne: Éditions du Grand-Pont, 1984), p.175.
11. Barnett, *The Great War*, p.178.
12. *Ibid.*, p.179.
13. *Ibid.*, p.209-10.
14. Smith, Audoin-Rouzeau e Becker, *France and the Great War: 1914-1918* (Cambridge: Cambridge University Press, 2003), p.158.

15. A descrição de Charlotte cantando está em Chatelle, *Reims, ville des sacres*, p.253.
16. Os relatos da visita do presidente Wilson a Reims e da reconstrução da cidade foram retirados do jornal local, *Reims à Paris*.
17. A devastação causada pela filoxera é descrita por várias fontes, incluindo Christy Campbell, *Phylloxera: How Wine Was Saved for the World* (Londres: HarperCollins, 2004), p.177-8, p.204 (anedota sobre o circo), p.238-41; e Patrick Forbes, *Champagne: the Wine, the Land and the People* (Londres: Victor Gollancz, 1985), p.165-70.
18. Christy Campbell *Phylloxera: How Wine Was Saved for the World*, p.204-5.
19. Ibid.
20. A história de Pol-Roger e “o vinho para beber com a vitória” é tirada das notas pessoais de Maurice Pol-Roger.

≈ 9º Capítulo: **Quando as bolhas estouram**

1. Patrick Forbes, *Champagne: The Wine, the Land and the People* (Londres: Victor Gollancz, 1985), p.191.
2. A história do presidente Wilson abolindo o álcool da Casa Branca está em François Bonal, *Le livre d'or du Champagne* (Lausanne: Éditions du Grand-Pont, 1984), p.171.
3. Cynthia Parzych e John Turner, *Pol Roger & Co.* (Londres: Cynthia Parzych Publishing, 1999), p.103.
4. Os relatos sobre contrabando estão em Forbes, *Champagne*, p.190; C. Moreau-Berillon, *Au pays du Champagne* (Reims: L. Michaud, 1924), p.296; e, com respeito a St. Pierre e Miquélon, Eric Glatre, *Chronique des vins de Champagne* (Chassigny: Castor & Pollux, 2001), p.303.
5. A história de Warner Allen e do príncipe de Gales está em H. Warner Allen, *A Contemplation of Wine* (Londres: Michael Joseph, 1951), p.186-7.
6. A história da Pommery contrabandeando champanhe para Al Capone foi relatada por Xavier de Polignac em entrevista pessoal.
7. Gaston Derys, *Mon docteur le vin* (Paris: Draeger, 1936), seção 17.
8. Allen, *Contemplation of Wine*, p.187.
9. O comportamento errático das economias ocidentais é citado em Colin Jones, *France* (Cambridge: Cambridge University Press, 1994), p.259-60; e Richard N. Current, T. Harry Williams e Frank Friedel, *American History: A Survey* (Nova York: Alfred A. Knopf, 1961), p.709-27.
10. Forbes, *Champagne*, p.192.
11. Ibid., p.193.
12. Glatre, *Chronique*, p.329.
13. Documentos sem título, arquivos CIVC, p.78.

14. Os aniversários de duzentos e de duzentos e cinquenta anos de Dom Pérignon são relatados em François Bonal, *Dom Pérignon: vérité et légende* (Langres: Éditions Dominique Guéniot, 1995), p.176; e Glatre, *Chronique*, p.332.
15. A história da criação da Commission de Châlons é descrita em William I. Kaufman, *Champagne* (Nova York: Park Lane, 1973), p.132.
16. Paul Johnson, *Modern Times: The World from the Twenties to the Eighties* (Nova York: Harper & Row, 1983), p.26.
17. Ibid., p.343.
18. Robert O. Paxton, *Vichy France: Old Guard and New Order, 1940-1944* (Nova York: Columbia University Press, 1982), p.12.
19. Ibid.
20. A história do uso de uma imagem sagrada por Laurent-Perrier para esconder champanhe foi relatada em entrevista pessoal por Bernard de Nonancourt.
21. Glatre, *Chronique*, p.347.
22. A descrição do controle da indústria de champanhe é baseada em entrevistas pessoais realizadas para Don e Petie Kladstrup, *Vinho & Guerra: Os franceses, os nazistas e a batalha pelo maior tesouro da França* (Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2002).

Epílogo: **Os bravos vinhos**

1. Richard Juhlin, *4.000 Champagnes* (Paris: Flammarion, 2004), p.314.
2. Documento sem título, arquivos CIVC, p.51.

BIBLIOGRAFIA

- "1914-1918: Mémoires d'une Sale Guerre." Edição especial. In *Champagne Ardenne*, n. 9 (2001). Reims, 2001.
- Allen, H. Warner. *A Contemplation of Wine*. Londres: Michael Joseph, 1951.
- Alsop, Susan Mary. *Yankees at the Court: The First Americans in Paris*. Garden City: Doubleday & Company, 1982.
- Arlott, John. *Krug, House of Champagne*. Londres: Davis Poynter Ltd., 1976.
- Barnett, Correlli. *The Great War*. Edição revista. Londres: BBC Worldwide Ltd., 2003.
- Barzini, Luigi. *The Europeans*. Nova York: Simon & Schuster, 1983.
- Beaugé, Bénédicte. *Champagne: images et imaginaire*. Paris: Hazan, 1998.
- Bonal, François. *Dom Pérignon: vérité et légende*. Langres: Éditions Dominique Guéniot, 1995.
- _____. *La chronique de François Bonal*. Épernay: setembro de 1984.
- _____. *Le livre d'or du Champagne*. Lausanne: Éditions du Grand Pont, 1984.
- _____. *Anthologie du Champagne*. Langres: Éditions Dominique Guéniot, 1995.
- Bosser, Jacques. *Champagne! L'histoire et l'art du Champagne*. Paris: Éditions Hermé, 2004.
- Bourguignon, Philippe. *L'Accord parfait*. Paris: Éditions du Chêne, 1997.
- Calvert, Catherine (org.) *The Heart of France: A Journey of Discovery*. Nova York: Sterling Publishing, 2000.
- Campbell, Christy. *Phylloxera: How Wine Was Saved for the World*. Londres: Harper Collins, 2004.
- Chatelle, Albert. *Reims, ville des sacres: Notes diplomatiques secrètes et récits inédits*. Paris: Téqui, 1951.
- Clause, Georges e Eric Glatre. *Le Champagne: Trois siècles d'histoire*. Paris: Stock, 1997.
- Coutant, Catherine, Benoît de La Brosse e JeanMarie Lecomte. *SaintVincent en Champagne ou la tradition à nouveau partagée*. Louvergny: Éditions Noires Terres, 2003.
- Current, Richard N., T. Harry Williams e Frank Freidel. *American History: A Survey*. Nova York: Alfred A. Knopf, 1961.

- Derys, Gaston. *Mon docteur le vin*. Paris: Draeger, 1936. Traduzido por Benjamin Ivry, com introdução de Paul Lukacs. New Haven: Yale University Press, 2003.
- Duijker, Hubrecht. *The Wines of the Loire, Alsace and Champagne*. Londres: Mitchell Beazley, 1983.
- Estienne, Louis. *Au jour le jour: Journal, 1909-1914*. Landreville: La Maison Pour Tous, 1961.
- Folklore de Champagne* n.67 (1979); 75 (1981), 78 (1982).
- Foot, Shelby. *The Civil War: A Narrative. Vol.1: Fort Sumter to Perryville*. Nova York: Random House, 1958.
- Forbes, Patrick. *Champagne: The Wine, the Land and the People*. Londres: Victor Gollancz Ltd., 1985.
- Gale, George. "Phylloxera Vastatrix, Devastator of Vines", *The World of Fine Wine*, n.2 (2004).
- Gandilhon, René. *Naissance du champagne: Dom Pierre Pérignon*. Paris: Hachette, 1968.
- Garnier-Pelle, Nicole. *The Painting Collection at Chantilly: Masterpieces of the Condé Museum*. Paris: Art Lys, 2000.
- _____. *Chantilly, Musée Condé: Peintures du XVIII eesiècle*. Paris: Éditions de Réunion des Musées Nationaux, 1995.
- Glatre, Eric. *Chronique des vins de Champagne*. Chassigny: Castor & Pollux, 2001.
- _____. *Champagne: Le guide de l'amateur*. Genebra: Minerva, 1999.
- _____ e Jacqueline Roubinet. *Charles Heidsieck: Un pionnier et un homme d'honneur*. Paris: Stock, 1995.
- Hart, James A. "Alan Seeger", *Dictionary of Literary Biography*. Nova York.
- Heidsieck, Marcel e Patrick Heidsieck. *Vie de Charles Heidsieck: souvenirs recueillis et com posés par Marcel et Patrick Heidsieck d'après des documents de famille*. Reims: Société Charles Heidsieck, 1962.
- Jarzabkowski, Paula e Rob Robinson. *Champagne 1914: A Great Wine at the Start of the Great War*. Manuscrito inédito.
- Jefford, Andrew. *The New France: A Complete Guide to Contemporary French Wine*. Londres: Mitchell Beazley, 2002.
- Johnson, Hugh. *The Story of Wine*. Londres: Mitchell Beazley, 1989.
- _____ e Jancis Robinson. *The World Atlas of Wine*. 5ª ed. Londres: Mitchell Beazley, 2001.
- Johnson, Paul. *Modern Times: The World from the Twenties to the Eighties*. Nova York: Harper & Row, 1983.
- Jones, Colin. *The Great Nation: France from Louis XV to Napoléon*. Londres: Penguin Books, 2002.

- _____. *Cambridge Illustrated History of France*. Cambridge: Cambridge University Press, 1994.
- Juhlin, Richard. *4.000 Champagnes*. Paris: Flammarion, 2004.
- _____. *2.000 Champagnes*. Solna: Methusalem, 1999.
- Kaufman, William I. *Champagne*. Nova York: Park Lane, 1973.
- Keegan, John. *The First World War*. Londres: Hutchinson, 1998.
- Kladstrup, Don e Petie Kladstrup. *Vinho & Guerra: Os franceses, os nazistas e a batalha pelo maior tesouro da França*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 2002.
- Le Page, Louis. *Épernay pendant la guerre*. Paris: Imprimerie Perfecta, 1921.
- Lichine, Alexis. *Alexis Lichine's New Encyclopedia of Wines & Spirits*. 7^a ed. Londres: Cassell Publishers, 1987.
- LigerBelair, Gérard. *La physique des bulles de champagne*. Paris: Académie Morim, 2004.
- Mambret, Jacques. *Champagne!* Reims: Éditions Dominique Fradet, 2002.
- Markham, Felix. *Napoléon*. Nova York: New American Library, 1963.
- Martineau, Gilbert. *Madame Mère*. Paris: FranceEmpire, 1980.
- Mathieson, Neil. *Champagne*. Edison: Chartwell Books, 1999.
- McInnes, Ian. *Painter, King & Pompadour: François Boucher at the Court of Louis XV*. Londres: Frederick Muller Ltd. 1965.
- McNie, Maggie. *Champagne*. Londres: Faber and Faber, 1999.
- McNulty, Henry. *Champagne*. Londres: William Collins Sons & Co. Ltd., 1987.
- Michael, Prince of Greece. *Louis XIV: The Other Side of the Sun*. Londres: Orbis Publishing, 1983.
- Médiathèque d'Épernay. *Mémoires de la table: Vins de Champagne et d'ailleurs*. Ex. Cat. Paris FFCB, 2000.
- Mitford, Nancy. *The Sun King: Louis XIV at Versailles*. Londres: Sphere Books Ltd. 1966.
- _____. *Madame de Pompadour*. Londres: Sphere Books Ltd., 1954.
- MoreauBerillon, C. *Au pays du Champagne: le vignoble, le vin*. Reims:L. Michaud,1924.
- Nollevalle, Jean. *1911: L'agitation dans le vignoble champenois*. Épernay: La Champagne Viticole, 1961.
- Norton, Lucy (org.). *SaintSimon at Versailles*. Londres: Harnish Hamilton, 1980.
- Parzych, Cynthia e John Turner. *Pol-Roger&Co*. Londres: Cynthia Parzych Publishing, 1999.
- Paxton, Robert O. *Vichy France: Old Guard and New Order, 1940-1944*. Nova York: Columbia University Press, 1982.
- Perez, Stanis (org.) *Journal de santé de Louis XIV*. Grenoble:Éditions Jérôme Millon,2004.

- Pinkney, David H. *Napoléon III and the Rebuilding of Paris*. Princeton: Princeton University Press, 1958.
- Piper, David (org.) *The Random House Library of Painting & Sculpture*. 4 vols. Nova York: Random House, 1981. *Poems of the Great War: 1914-1918*. St. Ives: Penguin Books, 1998.
- Ray, Cyril. *Bollinger: Tradition of a Champagne Family*. Londres: Heinemann/Kingswood, 1971. *Reims à Paris*. Edições de 1918.
- Rigaux, Jacky e Christian Bon. *Les nouveaux vigneron: Le réveil des terroirs*. Messigny-et-Vantoux: Éditions de Bourgogne, 2002.
- Seeger, Alan. *Letters and Diary of Alan Seeger*. Nova York: C. Scribner's Sons, 1917.
- _____. *Poems*. Nova York: C. Scribner's Sons, 1916.
- Seward, Desmond. *Monks and Wine*. Londres: Mitchell Beazley, 1979.
- Simon, André. *The History of Champagne*. Londres: Octopus Books, 1971.
- Simon, Nathalie. "Soudain, un arbre de Noël". *Le Figaro*, 10 de dezembro de 2004, p.23.
- Smith, Leonard, Stéphane Audoin-Rouzeau e Annette Becker. *France and the Great War: 1914-1918*. Cambridge: Cambridge University Press, 2003.
- Stevenson, Tom. *Champagne*. Londres: Sotheby's Publications, 1986.
- Sutcliffe, Serena. *A Celebration of Champagne*. Londres: Mitchell Beazley, 1988.
- Taittinger, Claude. *Champagne by Taittinger*. Paris: Stock, 1996.
- Thibault, Michel. *Reims: Mémoire en images*. Saint-Cyrin-en-Loire: Éditions Alan Sutton, 2002.
- Tomes, Robert. *The Champagne Country*. Nova York: Hurd and Houghton, 1867.
- Wawro, Geoffrey. *The Franco-Prussian War: The German Conquest of France in 1870-1871*. Cambridge: Cambridge University Press, 2003.
- Wildman, Frederick S. *A Wine Tour of France*. Nova York: Vintage Books, 1976.
- Willms, Johannes. *Paris: From the Revolution to the Belle Époque*. Nova York: Holmes & Meier, 1997.

AGRADECIMENTOS

Quando se tem a sorte que Tivemos de receber ajuda de tantas pessoas, é difícil saber por onde começar. Então o jeito é começar pelo começo.

Uma das primeiras pessoas que procuramos para elaborar este livro foi Claude Taittinger. Claude se diz um "historiador de fim de semana" e parece não existir nada que ele não saiba sobre o champanhe e a Champagne. Ele mesmo já escreveu vários livros e aceitou generosamente revisar alguns de nossos primeiros rascunhos, fazendo correções e oferecendo sugestões valiosas ao longo do caminho. Convidando-nos para degustações e apresentando-nos a outros *champenois* inteligentes e bem-informados, ele nos ajudou a entender como o mundo do champanhe mudou e continua a mudar. Seu entusiasmo e sua atenção ao detalhe explicam em muito por que ele faz um champanhe tão bom e por que nos sentimos tão privilegiados por contar com seus conselhos e sua amizade. Muito obrigado, Claude.

Obrigado também a Christian Pol-Roger. Christian é o coração e a alma de sua casa de champanhe, um homem cuja personalidade borbulhante e hospitalidade calorosa são lendárias. Ninguém transmite o espírito e a alegria do champanhe melhor que ele, como descobrimos em um dia frio de inverno, quando participávamos do lançamento de um livro em Épernay. De repente surgiu Christian, carregando duas garrafas do seu rosé 1996. "Para aquecer vocês", disse e em seguida acrescentou: "O que me dizem de ir almoçar lá em casa?" Como poderíamos recusar? Lá, diante de um fogo crepitante, ouvimos ele e sua mulher Danielle descreverem como é a vida na Champagne. São duas pessoas das mais ocupadas que conhecemos, viajando pelo mundo, promovendo eventos e

divulgando o seu champanhe. Mesmo assim, sempre fazem os visitantes sentirem-se bem-vindos, como se cada um deles fosse justamente a pessoa que eles quisessem ver. Em uma ocasião, quando nossa energia e estímulo estavam debilitados, Christian conversou conosco e deu-nos o incentivo de que precisávamos. Ele mostrou que existia uma ligação clara entre o bom texto e o champanhe requintado. “Na verdade”, disse, “foi Maurice Druon, da Academia Francesa – vocês conhecem os livros dele, *Os Reis Malditos* –, quem me disse isso algumas semanas atrás. Ele disse que ambos exigem a mesma dedicação e disposição de fazer sacrifícios pela qualidade.” O príncipe Alain de Polignac, antigo em logochefe da Pommery & Greno, é outra pessoa a quem devemos muito. Ele é descendente de Louise Pommery, e foi muita sorte nossa encontrá-lo enquanto trabalhava na preservação dos arquivos da Pommery. Registros, fotografias antigas, qualquer coisa que encontrasse era generosamente compartilhada conosco. Tanto quanto todos os outros, o príncipe Alain fez a Primeira Guerra Mundial ganhar vida para nós. Acompanhando-nos ao topo de uma das torres da Pommery, ele nos mostrou como a casa de champanhe ficava perto da linha de frente. “Tínhamos pelo menos uns vinte túmulos ali”, disse o príncipe, apontando para um dos vinhedos, “túmulos de soldados e de alguns empregados nossos, mortos em bombardeios. Queríamos mantê-los ali e construir um memorial, mas, quando a guerra acabou, o governo decidiu criar cemitérios de guerra e os corpos foram removidos. Em sua memória, erguemos esta placa com seus nomes.” Encabeçando a lista estava o nome do avô do príncipe Alain.

Pierre e Elaine Lanson também compartilharam a história de sua família conosco. Eles não somente lembraram histórias fascinantes do passado como também levantaram pontos importantes a respeito do futuro da Champagne – tudo isso durante um jantar extraordinário, acompanhado por um champanhe incrível, na casa deles.

Daniel Lorson, diretor de comunicação do CIVC, é outra pessoa cujo auxílio foi indispensável. Se não fosse por ele, nunca teríamos “conhecido” Robert Tomes. “Eu tenho um livrinho que talvez vocês

achem interessante”, Lorson nos disse, “se conseguir achá-lo. Está em algum lugar na minha biblioteca.” Para nossa satisfação, um pequeno pacote chegou pelo correio algumas semanas depois. Eram as memórias encantadoras, e por vezes mordazes que Tomes havia escrito durante sua estada na Champagne na década de 1860.

Brigitte Batonnet, a arquivista do CIVC, foi igualmente generosa com o seu tempo, respondendo às nossas perguntas intermináveis e nos mandando freqüentemente artigos que supunha que nos ajudariam, e com certeza ajudaram.

Foi totalmente acidental o nosso encontro com Christianóschopphoven, um arquivista de imagens na Médiathèque d'Épernay. Tínhamos ido à Champagne para assistir aos eventos que marcariam o octogésimo quinto aniversário do fim da Primeira Guerra Mundial. Quando passamos pela vila de Avenay Val d'Or, reparamos que havia uma exposição de fotografias antigas, charges e desenhos das trincheiras. Tinha sido organizada por Schopphoven e tinha como base sua coleção particular. Ele estava lá quando entramos. Quando contamos a ele o que estávamos fazendo, ele se ofereceu para ajudar no que pudesse. E realmente o fez, nos fornecendo mais material iconográfico do que jamais sonhamos. Ele nos apresentou à sua chefe, Annie de SainteMarèville, diretora da Médiathèque. Ela também pôs sua coleção particular de imagens antigas à nossa disposição e nos abriu o arquivo da biblioteca de jornais do começo dos anos 1900.

Dois outros arquivistas também merecem agradecimentos especiais. Madame Colette Cortet, do Les Amis de Vieux Reims, Musée Verger, e Francis Leroy, do Arquivo Municipal de Épernay.

Temos que admitir que algumas de nossas “pesquisas” nos subiram à cabeça, e quanto a isso temos que agradecer a Nicole Snozzi-Arroyo, da Champagne Laurent-Perrier. Que pessoa amável ela é, e que prazer sempre é compartilhar uma garrafa de champanhe com ela. E mais, ela parece conhecer todo mundo. “Com quem devemos conversar sobre isso?” perguntávamos, “e sobre aquilo?”, e Nicole tinha sempre uma resposta.

Uma pessoa que ela insistiu que procurássemos foi Marie-France Beck, na Champagne Charles Heidsieck. Marie-France, responsável pelas relações públicas, é como um furacão mal-contido, redemoinhando por seu escritório e equilibrando meia dúzia de coisas ao mesmo tempo. Pegá-la no momento certo é um desafio. Felizmente para nós, conseguimos fazê-lo e com isso obtivemos valiosos relatos sobre a vida e os feitos de Charlie do Champanhe.

Mary Roche, da Louis Roederer Champagne, é completamente diferente. Ela fala macio, de uma maneira gentil, mas, tal como Marie-France, é incrivelmente prestativa. Embora seja americana, Mary sabe tanto sobre a Champagne como a maioria dos *champenois*. Graças a ela, Tivemos uma visão minuciosa das ligações da Roederer com a corte real russa.

Obrigado também a Rémy Krug, que teve de lidar com uma indisposição estomacal de Petie durante uma entrevista (que NÃO – que fique claro! – foi causada por seu maravilhoso champanhe). Krug descreveu o heroísmo de sua av durante a guerra e os perigos por que passou.

O conde Xavier de Polignac também nos contou algumas histórias de família, dentre as quais se destaca a prisão de seu avô em Chicago durante a Lei Seca.

Uma das partes mais fascinantes de nossa pesquisa foi em relação às revoltas de 1911. Françoise Weinling nos forneceu uma visão mais íntima daquele período ao nos descrever como seu avô, que possuía um pequeno vinhedo, ajudou a organizar as manifestações. Sua comovente homenagem a ele, escrita em um pequeno diário histórico, foi a primeira coisa que chamou nossa atenção para o sofrimento dos viticultores durante aquela época. O avô de Françoise morreu na pobreza depois de uma série de colheitas ruins na década de 1930.

Françoise também nos apresentou a François Chaussin, prefeito de Landreville, em Aube, que nos presenteou com a cópia do diário que seu tio-avô, Louis Estienne, manteve durante as revoltas. Chaussin mostrou-nos também como o seu tio-avô comemorou a colheita de 1893, rabiscando essa data na parede do seu celeiro

com vinho (a data ainda está visível); e também escrevendo um cartão-postal para um amigo usando o vinho como tinta.

No Midi, o Comité Interprofessionnel du Vin de Languedoc-Roussillon deu-nos informações sobre o levante dos viticultores locais em 1907.

Durante o período em que escrevemos o livro, havia um número de telefone que discávamos sem parar. Pertencia a Eric Glatre. Ele nunca estava ocupado demais para atender às nossas ligações e responder às nossas perguntas. Seus livros são como mapas indispensáveis para a longa e complicada história da Champagne.

Quando nos aventuramos no mundo da arte, duas pessoas foram especialmente prestativas: Nicole Garnier-Pelle, chefe dos curadores do Musée Condé no Château de Chantilly, e Christophe Leribault, chefe dos curadores do Musée Carnavalet em Paris. Garnier-Pelle nos proporcionou uma visita particular às pinturas de De Troy e Lancret. Leribault, a maior autoridade do mundo em De Troy, ajudou-nos a entender por que ele pintou um quadro com uma rolha saltando da garrafa. divertimo-nos ao ouvi-lo confessar que não bebe champanhe.

Por terem nos ajudado a obter informações e ilustrações adicionais para nosso livro, queremos agradecer a Magali Lapié, da Moët & Chandon, a Raphaëlle Cartier, da Réunion des Musées Nationaux, a Marion Muzi-Falconi, da Veuve Cliquot, ao fotógrafo Michel Jolyot e a madame MathieuRosten, da Champagne Lanson.

De uma forma muito especial, queremos estender nossa gratidão a Roger Savonnet, que nos apresentou a seu pai Marcel e, como conseqüência disso, proporcionou-nos uma das experiências mais comoventes que já Tivemos.

A escritora Catherine Coutant também ajudou a trazer o passado para o presente. Estávamos no "almoço literário" organizado por Danielle Pol-Roger quando Catherine comentou: "Vocês sabiam que os ossos de santa Helena foram roubados de novo?" Os ossos, inicialmente retirados de Roma pelo monge Teutgise, estavam sepultados na abadia de Hautvillers há séculos. Quando respondemos que não tínhamos ouvido falar desse roubo recente, Catherine acrescentou: "O mais estranho é que quem quer

que seja que os roubou deixou para trás o relicário de ouro cravejado de pedras preciosas.” Talvez haja realmente alguma magia nesses ossos velhos.

Uma vez ou outra, nos valem das pessoas dos tempos do *Vinho & Guerra*. Entre elas, monsieur e madame Claude Terrail, donos do famoso restaurante parisiense La Tour d’Argent. Um de seus tesouros é uma coleção de antigos menus que inclui aquele do jantar de Natal servido durante o cerco de Paris. Os Terrail amavelmente nos ofereceram uma cópia.

Como não podia deixar de ser, nos apoiamos na família e nos amigos. O pai de Don, que também é Don, ajudou a levantar informações sobre “Rheims, Nova York”. Annie e David Jacobs nos forneceram detalhes adicionais de como os fabricantes de vinho espumante de lá tentaram tirar vantagem do prestígio do champanhe.

Nessa categoria de família e amigos, incluímos também nosso agente Robert Shepard, que se tornou tão amigo que é quase da família. Sua influência tranquilizadora, seu bom senso e franqueza ajudaram-nos a superar mais de uma questão difícil. Foi uma grande satisfação contar com sua companhia em uma de nossas viagens à Champagne.

Há mais um amigo a quem também gostaríamos de agradecer, um novo amigo, o nosso editor Mauro di Preta. Mauro, com a ajuda da editora associada Joëlle Yudin, teve a consideração extrema de nos deixar em paz enquanto trabalhávamos no original, e depois provavelmente se arrependeu quando perdemos o prazo inicial. Apesar disso, ele teve uma paciência de Jó, até que finalmente terminamos o livro. Sua visão e sua perspicácia foram inestimáveis. Antes de começarmos a escrever, Mauro sugeriu que ampliássemos o foco do projeto para além da Primeira Guerra Mundial, colocando os traumas que a Champagne sofreu em um contexto mais amplo. Foi uma dica valiosa e nós ficamos extremamente gratos por isso e por tudo o mais que ele fez.

Como sempre, nossa mais profunda gratidão vai para nossas filhas, Regan e Kwanli, que nos ajudaram e apoiaram mais do que jamais imaginarão.



Le déjeuner d'huîtres (Almoço com ostras), de Jean-François de Troy, o primeiro quadro a representar o champanhe espumante. Exposto no Museu Condé, em Chantilly.

(Réunion des Musées Nationaux/ © Harry Bréjat)



O pai do champanhe, Dom Pérignon.
(Coleção Moët & Chandon/ © Xavier Lavictoire)



Aadia de Hautvillers, onde Dom Pérignon viveu e trabalhou.
(Coleção Moët & Chandon/ © Michael Kenna)



Trabalhadores nas adegas usavam máscaras para se protegerem das garrafas
que explodiam.
(Coleção Christian Schopphoven)



Retrato do Rei Sol, Luís XIV, feito por Hyacinth Rigaud.
Paris, Museu do Louvre. (Réunion des Musées Nationaux/ © Hervé Lewandowski)



Nicole-Barbe Clicquot, a famosa Veuve Clicquot, que, junto com seu chefe de adega, desenvolveu a técnica do remuage.
(Cortesia de Veuve Clicquot-Ponsardin)



Napoleão visita seu velho amigo Jean-Rémy Moët.
(Coleção Moët & Chandon)



Capa da partitura da canção "Champagne Charlie".
(Cortesia de Charles Heidsieck Champagne)



Os jornais cobriam as façanhas de "Charlie do Champanhe" nos EUA.
(Cortesia de Charles Heidsieck Champagne)



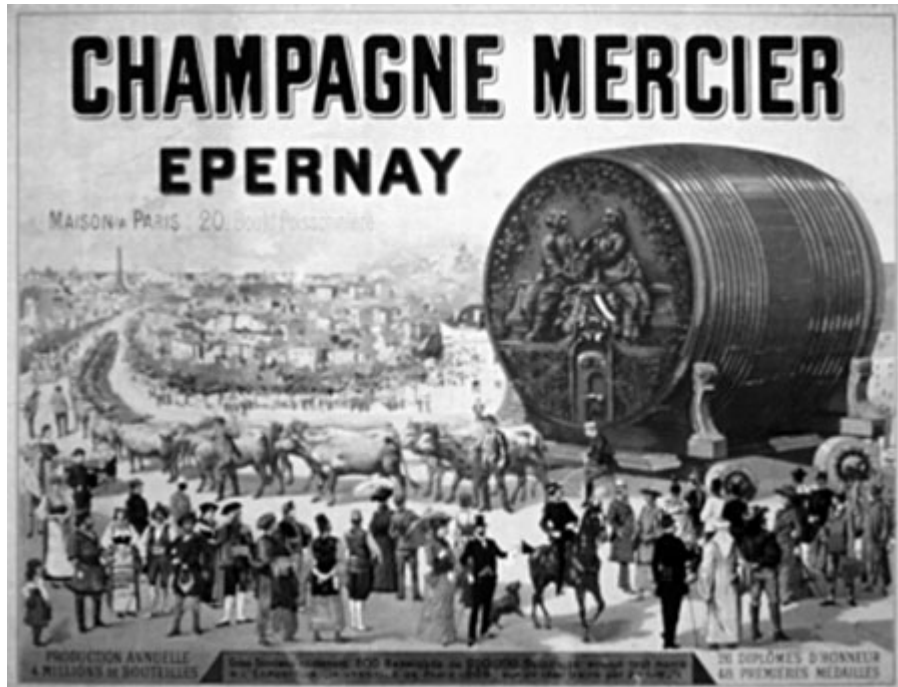
Degustação de champanhe na Pommery & Greno, em 1860.
(Cortesia de Pommery & Greno)



Louise Pommery, cuja visão e coragem transformaram a Pommery & Greno em uma grande casa de champanhe. Cerca de 1885.
(Cortesia de Pommery & Greno)



No funeral de Louise Pommery, em 21 de março de 1890, multidões tomaram as ruas de Reims para prestar sua última homenagem.
(Cortesia de Pommery & Greno)



O maior barril de vinho do mundo, construído por Eugène Mercier para a Exposição Universal de 1889, em Paris. Casas tiveram que ser demolidas para que o barril pudesse passar pelas ruas.
(Coleção Moët & Chandon)



O malfadado balão Mercier, levantando vôo durante a Exposição Universal de 1900, em Paris.
(Coleção Moët & Chandon)



Viticultores protestam nas ruas de Troyes contra a baixa de preços das uvas.
(Cortesia da Médiathèque de Épernay)



Viticultores em Bar-sûr-Aube queimam seus formulários de impostos durante os protestos de 1911.
(Cortesia da Médiathèque de Épernay)



Investida dos dragões (soldados da cavalaria) franceses contra os viticultores revoltosos em Aÿ, 1911.
(Cortesia da Médiathèque de Épernay)



Tropas francesas marcham pelas vinhas a caminho do front em 1914.
(Coleção Christian Schopphoven)



A Alemanha estava determinada a destruir a catedral de Reims, onde os reis e rainhas franceses eram coroados.
(Cortesia da Médiathèque de Épernay)



A catedral em chamas depois do bombardeio alemão, em setembro de 1914.
(Cortesia da Médiathèque de Épernay)



A primeira colheita sob bombardeio, em 1914, na qual muitos viticultores foram mortos.
(Cortesia da Médiathèque de Épernay)



Tropas francesas com máscaras de gás nas trincheiras.
(Coleção Christian Schopphoven)



Era a chamada "guerra das trincheiras", com linhas que se estendiam por mais de oitocentos quilômetros, da fronteira suíça até o mar do Norte.
(Coleção Christian Schopphoven)



Sopa sendo levada para os soldados franceses através da paisagem devastada,
em 1915.
(Coleção Christian Schopphoven)



A maioria das casas de champanhe sofreu sérios danos, entre elas a Pommery & Greno, que era a mais próxima da linha de frente. Cerca de 1916.
(Cortesia de Pommery & Greno)



A Moët & Chandon também foi pesadamente bombardeada.
(Coleção Moët & Chandon)



As avarias na casa Veuve Clicquot-Ponsardin.
(Cortesia de Veuve Clicquot-Ponsardin)



Para escapar das bombas, milhares de pessoas mudaram-se para as caves subterrâneas, comendo, dormindo e trabalhando ali.
(Cortesia de Pommery & Greno)



Havia também hospitais subterrâneos. Aqui, uma mãe que acaba de dar à luz.
(Cortesia de Mary Roche Whittington)



Com a maioria dos homens no exército, o trabalho nas adegas das casas de champanhe era feito pelas mulheres.
(Cortesia de Pommery & Greno)



As crianças iam à escola nas caves subterrâneas, em 1916.
(Cortesia de Pommery & Greno)



Uma aula de educação física.
(Cortesia de Pommery & Greno)



Fabricação das armações de arame para prender as rolhas de champanhe.
(Cortesia de Pommery & Greno)



O bombardeio à Pommery & Greno era tão intenso que partes de suas caves,
mais de trinta metros abaixo do solo, desmoronavam.
(Cortesia de Pommery & Greno)



As tropas francesas também fizeram sua parte para contribuir com as pilhagens, como prova o número de garrafas vazias deixadas para trás na Pommery & Greno. (Cortesia de Pommery & Greno)



Soldados alemães rendem-se às tropas coloniais francesas perto de Reims.
(Coleção Christian Schopphoven)



Os cartunistas tinham um prato cheio. “Então, meu velho! Você quer tomar Champagne? Enquanto espera, tome uma rolha!”
(Coleção Christian Schopphoven)



Os alemães eram representados como caipiras toscos e beberrões. "Primeira prova prática na Champagne", diz a legenda. (Coleção Christian Schopphoven)



Rue Royale, Reims, em 1918. A destruição foi tão grande que Reims ficou conhecida como "a cidade mártir".
(Coleção Christian Schopphoven)



A grande catedral de Reims foi reduzida a uma carcaça queimada.
(Cortesia da Médiathèque de Épernay)



Maurice Pol-Roger, o heróico prefeito de Épernay.
(Cortesia da Pol Roger & Cie.)



No fim da guerra, os *champenois* tiveram de enfrentar um novo inimigo, a filoxera. Aqui, viticultores aplicam bissulfeto de carbono no solo em uma tentativa de salvar suas vinhas, em 1919. (Coleção Christian Schopphoven)



Em 1931, o champanhe era tão popular que carregadores levavam-no para as tropas britânicas na África. (Coleção Moët & Chandon)

Título original:
Champagne
(*How the World's Most Glamorous Wine Triumphed over War and Hard Times*)

Tradução autorizada da primeira edição norte-americana,
publicada em 2005 por William Morrow,
um selo de Harper Collins Publishers,
de Nova York, EUA

Copyright © 2005, Don e Petie Kladstrup

Copyright da edição brasileira © 2006:
Jorge Zahar Editor Ltda.
rua Marquês de S. Vicente 99 – 1º | 22451-041 Rio de Janeiro, RJ
tel (21) 2529-4750 | fax (21) 2529-4787
editora@zahar.com.br | www.zahar.com.br

Todos os direitos reservados.
A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo
ou em parte, constitui violação de direitos autorais. (Lei 9.610/98)

Capa: Sérgio Campante
Ilustrações da capa: em cima © Roger Ressmeyer/CORBIS;
embaixo © Bettmann/CORBIS

Edição digital: maio 2013
ISBN: 978-85-378-1030-9