



Os caminhos da Sicília

A grande ilha italiana, que produz bons vinhos com uvas internacionais e também com as castas nativas, decide se quer ser Novo ou Velho Mundo

TEXTO E FOTOS POR JOSÉ MARIA SANTANA

A Sicília, a maior ilha do Mediterrâneo, é considerada uma das regiões vinícolas mais em evidência na Itália, pela evolução e qualidade de seus vinhos. Mas os produtores ainda vivem uma certa dualidade: uvas internacionais ou castas nativas? Só o tempo apontará quais os melhores caminhos. Ainda assim, mesmo com elogiados Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Syrah, ganham espaço brancos de alto nível produzidos com as cepas locais Catarrato, Inzolia e Carricante, e os tintos a partir de Nerello Mascalese, Perricone e especialmente, Nero d'Avola. Para entender o que acontece na ilha, hoje, é preciso conhecer um pouco

mais a Sicília e o que se passou em sua vitivinicultura nos últimos anos. Com 25.700 quilômetros quadrados, no extremo sul da Itália, a Sicília é quase do tamanho do nosso estado de Alagoas e maior do que Sergipe. Tem a forma de um triângulo e cinco milhões de habitantes. Sol, pouca chuva e solo pobre proporcionam boas condições para o cultivo da uva. No passado, era lembrada pelo fortificado Marsala e pela produção de grandes quantidades de vinhos de mesa, sem preocupação com a qualidade. Nos anos 1970, em todo mundo, incluindo o Brasil, e mesmo na Itália, vinho siciliano era o Corvo, da vinícola Duca di Salaparuta, e nada mais. Nos anos 1980,

nomes como Tasca d'Almerita e Donnafugata chamaram a atenção por seus vinhos modernos e benfeitos. Mas só na década seguinte a imagem da Sicília começou de fato a mudar.

“No final dos anos 1990, o mundo queria vinhos frutados e estruturados, no estilo Novo Mundo, como os da Austrália”, recorda Leonardo Nicotra, diretor da casa Caruso & Minini, de Marsala. “A Sicília então embarcou nesta onda.” Com ela, vieram as uvas internacionais. Um dos que abriram as portas do mercado foi o Chardonnay da casa Planeta. Ao mesmo tempo, consumidores de outros países descobriram o potencial da nativa Nero d'Avola. Conhecida também como Calabrese, a Nero d'Avola pode dar vinhos encorpados e potentes, com alta graduação alcoólica e baixa acidez. Mas quando bem trabalhada, com baixos rendimentos e uso de práticas modernas de vinificação, produz tintos sedutores e elegantes. Assim se instalou a dúvida sobre os caminhos a seguir, se o das variedades internacionais da moda ou o das castas locais. Hoje há bons exemplares nos dois lados da moeda, com ascensão das cepas sicilianas. Concentração ou elegância? “A Sicília ainda não decidiu ser quer ser Velho ou Novo Mundo”, diz Nicotra. E há produtores que pensam como ele: “A uva não importa, e sim o terroir”.

Neste departamento, a Sicília é privilegiada, por sua grande variedade de solos e microclimas, dos vinhedos perto do mar às encostas do vulcão Etna; do Vale dos Templos, em Agrigento, à lendária ilha de Pantelleria (veja quadro). A Sicília é cortada por duas cadeias de montanhas e tem suaves colinas, que facilitam a drenagem do solo. Junto ao mar, solos arenosos, com alta salinidade. Em outras áreas, solos de origem vulcânica, com bastante mineralidade. O verão é bem quente e o inverno, temperado. Ventos fortes exercem sua influência — o quente Sirocco, que vem da África, e o Tramontana, que traz o frio, do norte do país. Na Sicília Ocidental, entre Trapani e Marsala, predominam os vinhos brancos. Na costa leste, a mais atraente para os turistas, entre as cidades de Taormina, Catânia e Siracusa, a paisagem é marcada pela vista do pico nevado do vulcão Etna. A zona de Catânia e a Sicília Central formam a terra da Nero d'Avola. E a área do Etna é uma região vinícola diferente, especial.

Há dez anos não havia vinícolas no Etna. Hoje existem uma dúzia de empresas e 18 produtores. Uma das principais casas ali presentes é a Firriato, fundada por Salvatore e Vinzia Di Gaetano. Tem sede em Trapani, do outro lado da ilha, mas vinhedos ao pé do vulcão, como o Cavanera Etna, comprado há pouco tempo. Ali

a terra, de origem vulcânica, é composta por um pó fino, marrom-escuro, quase café. Fica a 700 metros acima do nível do mar. O clima, menos quente, e a altitude costumam retardar as vindimas em relação às outras partes da Sicília. A Firriato também tem vinhas na bela Favignana, uma das ilhas Egadi, próxima a Trapani. A empresa trabalha tanto as castas internacionais quanto as locais, sozinhas ou em corte. Entre os destaques estão o branco Quater, mescla de Catarrato, Grillo, Carricante e Zibibbo; e os tintos Camelot, lote de Cabernet Sauvignon e Merlot, e o estupendo Ribeca Perricone. A Firriato é representada no Brasil pela importadora Cantu.

As cooperativas e associações têm papel significativo na Sicília. Algumas ainda estão se estruturando, como a Terre dell'Etna, que reúne sete pequenos proprietários. Outras, como a CVA Canicattì, da região de Agrigento, investiram na modernização e já colhem resultados positivos. Com as uvas dos pequenos produtores associados, o experiente enólogo Tonino Guzzo (que trabalhou por 18 anos na Tasca d'Almerita) molda bons brancos, como o Fileno Grillo, e tintos, a exemplo do Centuno Nero d'Avola, o Scialo Nero d'Avola/Syrah e o top Aznat, um notável Nero d'Avola, em especial o da safra 2008. Agrigento era importante colônia grega, como atestam as imponentes ruínas do Vale dos Templos, hoje um parque arqueológico nacional. Em seus jardins há flores típicas e oliveiras centenárias. Para

Na página ao lado, as vinhas antigas junto ao Vale dos Templos; abaixo, os vinhedos da Firriato, aos pés do vulcão Etna



Viajando para Beber

divulgar o lugar e reforçar o caixa, a direção do parque entrega à cooperativa Canicattì as uvas de seu vinhedo de 40 anos, situado aos pés do magnífico templo da Concórdia, dedicado a Castor e Pólux, dois jovens heróis da mitologia grega. Com elas, Guzzo está desenvolvendo o Diodoros 2012, um tinto de grande qualidade. Os rótulos da CVA são importados no Brasil pela Maximex.

Tradição e modernidade ajudam a explicar o sucesso da família Rallo, dona da vinícola Donnafugata, em Marsala. Em 1983, Giacomo Rallo e sua mulher Gabriella decidiram mudar totalmente os rumos de sua empresa centenária. Deixaram de produzir o tradicional fortificado Marsala, para dedicar-se apenas a brancos e tintos bem cuidados. Hoje a família possui 270 hectares de vinhedos na área da DOC Contessa Entellina e 68 hectares na ilha de Pantelleria. A Donnafugata foi uma das pioneiras em lançar mão de pesquisas de campo. Por exemplo: estudos genéticos para o aperfeiçoamento e seleção da Nero d'Avola. Antes, as uvas preferidas eram as que davam maior rendimento. “Hoje buscamos qualidade e fazemos seleções clonais”, afirma Antonio Rallo, que comanda a empresa familiar com sua irmã José — cantora de voz afinada e fã de música brasileira. Na ala branca, destaque para o Vignadi Gabi, 60% Inzolia, completada por Chardonnay e Sauvignon Blanc; e para o ótimo Chiarandà, 100% Chardonnay. Entre os tintos, há o Tancredi, misto de Cabernet Sauvignon,

Nero d'Avola e Tannat. No top da casa, o opulento Mille e una Notte, brilha sozinha a Nero d'Avola que, segundo Antonio Rallo, é ali na gêmea da francesa Syrah. O potencial da casta é expresso em particular pelo tinto da safra de 2007. Com as uvas de seus vinhedos da ilha de Pantelleria, a Donnafugata produz ainda um branco doce sempre incluído entre os melhores da Itália, o Passito di Pantelleria BenRyè. Os vinhos chegam ao Brasil pela importadora WorldWine, do grupo La Pastina.

Durante séculos, os vinhedos da região de Trapani e Marsala ocuparam apenas a faixa costeira. Depois da Segunda Guerra Mundial estenderam-se também ao interior, região de colinas baixas. Nesta zona, em Salemi, a 20 quilômetros de Marsala, a vinícola Caruso & Minini tem 120 hectares de vinhas, que hoje dividem espaço com gigantescos cataventos para produção de energia eólica. A casa utiliza algumas castas internacionais, como Syrah e Merlot, mas seus melhores vinhos nascem das variedades locais. O Timpune é um Grillo 100%; e o ótimo branco Isula 2012 mescla Grecanico, Inzolia e Catarrato. Entre os tintos, fazem sucesso o Corte Ferro Nero d'Avola 2012, o SachiaPerricone2011 e, em particular, o excelente Cutaya Nero d'Avola 2011. Vinhos como esses ajudam, sem dúvida, a Sicília a buscar seus caminhos para competir no concorrido mercado internacional.

A ILHA DO VENTO

Muita gente pensa que Pantelleria é uma ilhota rochosa perdida no mar, só com algumas casas de pedra e vinhas plantadas em solo vulcânico. Não é bem assim. Pantelleria é uma ilha relativamente grande, com 83 quilômetros quadrados, entre a Sicília e a África, a meia hora de voo de Trapani. Tem muitas casas — ali chamadas dammuso — e nos últimos anos tornou-se destino turístico preferido de artistas e socialites como Giorgio Armani, Michelle Pfeiffer, Isabella Rosselini, Eric Clapton, Sting e Madonna. O ator francês Gerard Depardieu até comprou um dammuso e vinhedos. Mas é verdade que a paisagem é austera. Muitas vinícolas sicilianas também apostam em Pantelleria. Uma delas é a Donnafugata, da família Rallo, que ali possui 38 hectares de vinhas ao redor de Khama, um dos 11 vilarejos da ilha.

A uva predominante é a perfumada branca Zibibbo, nome local da Moscato di Alexandria. Para proteger os vinhedos do sol inclemente e do vento constante, cada parreira é plantada sozinha em uma cova, no sistema de vaso, ou alberello (pequena árvore), como se diz na Itália. Embora a falta de água seja outro problema na ilha, a irrigação é proibida. Mesmo em condições tão adversas, o vinho branco doce de Pantelleria é extraordinário.

Há dois estilos. No Moscato di Pantelleria a fermentação é interrompida, por redução da temperatura, quando ainda resta boa quantidade de açúcar no mosto (cerca de 120 gramas por litro). Já a produção do Moscato Passito di Pantelleria é mais complexa. No início da vindima, em agosto, os melhores cachos são colhidos e colocados a secar ao sol, processo que dura de duas a quatro semanas. Depois, outras uvas são fermentadas, para fazer o vinho base, e o mosto recebe a adição dos cachos secos, na proporção de 70 a 75 quilos de uva passa para 100 litros de mosto. A fermentação é muito lenta e o Passito fica em média com 200 gramas de açúcar por litro. Por isso é um vinho raro e muitas vezes espetacular, como o Ben Ryè da Donnafugata — cujo nome quer dizer o filho do vento.

**Donnafugata,
na ilha de
Pantelleria:
o vinhedo
parece
um jardim**

