

Valor

EU&

Pedro Junqueira, da Uqbar, prevê aumento das carteiras que compram cotas de fundos imobiliários **D3**



PÁGINA

6

ESTILO

Produtores como Antonio Rallo, presidente do Consorzio della DOC Sicília e membro da família proprietária da Donnafugata, renovam a vitivinicultura da ilha.



Sicília busca transformar potencial em realidade

Vinhos

Jorge Lucki



Havia sido há mais de dez anos minha última viagem à Sicília. Na época, os tintos e brancos sicilianos estavam consolidando uma fase de ascensão, iniciada no início da década anterior, quando, em sequência, alguns produtores se dispuseram a mudar a imagem da região, desde sempre associada a vinhos de combate e/ou ao Marsala, um fortificado que no passado chegou a fazer frente a Porto, Jerez e Madeira

até entrar em decadência e virar quase exclusivamente um ingrediente de cozinha. Potencial a ilha tem, o que, aliás, os gregos, que a ocuparam por volta do século V a.C. já haviam reconhecido, tendo sido os responsáveis pela implantação da vitivinicultura em seu território, em especial em sua faixa sul, onde templos e vestígios daqueles tempos permanecem até hoje como testemunhas da história. A topografia da região, formada por duas cadeias montanhosas e suaves colinas, permite boa insolação e boa drenagem, além de oferecer opções de altitude — até 600

metros na maior parte da ilha, podendo chegar a mais 1.000 metros nas encostas do Etna —, possibilitando implantar vinhedos em locais mais apropriados às castas e estilos desejados. O solo pobre que as parreiras tanto apreciam pode ser notado por tantos blocos de pedras e algumas formações rochosas que interrompem a imagem da vegetação rasteira, coberta, nesta época ainda, de margaridas amarelas. Muito sol e pouca chuva complementam o cenário. Para amenizar o calor, durante o ano todo sopra

com as duas Grandes Guerras, reduziram drasticamente a produção vinícola. Ainda assim, no pós-guerra, incentivos governamentais e uma demanda por vinhos baratos — o consumo per capita na Europa ultrapassava 100 litros por ano (hoje está menos que a metade) — permitiram manter em produção perto de 180 mil hectares até 1970, a grande maioria nas mãos de cooperativas, as Cantine Sociali. Beneficiados pelo anonimato e induzidos a produzir muito, os produtores locais não tinham dificuldade em saciar a sede dos consumidores e ainda exportar para outros países europeus, caso a França, onde eram utilizados para compor os terríveis “vins de table”.

O antigo e o moderno ainda convivem atualmente: num passeio pela área pode-se notar os novos vinhedos, com parreiras mais baixas e de cujo tronco principal sai apenas um sarmento, sistema de condução imprescindível para se controlar a quantidade de uvas produzidas por pé,

e conseqüentemente, a qualidade final do vinho. O sistema “tendone”, ou pérgola, mais produtivo, ainda que em declínio, ainda é utilizado.

A despeito de algumas iniciativas isoladas na década de 1980 — Tasca d'Almerita (importado pela Mistral), que embora faça parte da leva de vinícolas fundadas no século XIX desempenhou papel relevante na recente era vinícola da Sicília, e Donnafugata (World Wine-La Pastina), da tradicional família Rallo, que vendeu a velha vinícola com nome e tudo (aquela citada mais

acima) para apostar em um projeto novo — o renascimento (ou nascimento?) da vitivinicultura na Sicília valeu-se também, no princípio, da criação, em 1992, da categoria IGT, Indicazione Geografica Tipica, que dava mais liberdade para trabalhar, o que de qualquer forma não surtiria efeito se não fosse feito um trabalho de modernização dos vinhedos e das instalações.

Para assegurar que essas condições seriam devidamente exploradas, o Instituto Siciliano da Vinha e do Vinho foi buscar a consultoria de

Giacomo Tacchis, o enólogo que iniciou o processo de renascimento dos vinhos italianos com os consagrados Tignanello e Sassicaia. Lembro-me de uma conferência para a imprensa na Vinitaly, na época, em que ele se referiu à seleção e aperfeiçoamento da nero d'avola, a melhor e mais emblemática uva tinta nativa da região, que confere qualidade e característica ao vinho. Além dos aspectos técnicos ligados à parte de campo, Tacchis comentou os resultados da combinação majoritária daquela uva típica com cabernet sauvignon, merlot e syrah — sem tirar sua personalidade, a “mistura” aportaria mais

estrutura e complexidade.

Dois anos depois, também na Vinitaly, numa conversa com Riccardo Cotarella, um dos mais renomados enólogos-consultores da Itália — foi tema desta coluna na ocasião —, abordei o assunto regiões e uvas do futuro na Itália. Cotarella, entre outras considerações, chamou a atenção para a Sicília, sua nero d'avola e outras castas que, ele acreditava, teriam futuro por lá. Não arriscava suas fichas na cabernet, não só por não conseguir atingir plena maturação, como também por considerar sem sentido mesclar a nero d'avola, que, segundo ele, é rica em extrato, polifenóis e pigmentos, com variedades de natureza semelhante.

Cotarella não é o dono da verdade — vários produtores discordam dele — nem eu me sugestionei com sua posição, mas concordo com sua avaliação. Os tintos que tenho provado, elaborados dentro dessa proposta, não me agradam. Em contrapartida, um bom exemplo de “blend” nos vinhos à base de nero d'avola são os originários de Cerasuolo di Vittoria, única DOCG da Sicília, que tem frappato em sua composição. Exagerando, ousou dizer que talvez nem precisasse. Os nero d'avola do canto sul da ilha, Vittoria e Noto, são os mais elegantes que já provei, caso, do Santa Cecilia, da Planeta, um dos melhores produtores da Sicília (distribuídos no Brasil pela Interfood).

Devo confessar que naquela minha viagem os vinhos sicilianos não me seduziram. Eu reconhecia o esforço e a importância do movimento de renovação empreendido, mas, na média, os tintos — os brancos, apesar de a área plantada ser maior, eram, até então, pouco representativos — não passavam de apenas corretos e sedutores pelo preço, porém lhes faltava identidade. O que me levou à Sicília na ocasião foi um pouco de curiosidade vinícola, o fato de conhecer uma região que estava despontando e o fascínio que ela despertava — as histórias da máfia, inclusas.

Quanto aos vinhos, concretamente, minha atração era pelos moscatos de Pantelleria, ilha distante pouco mais de meia hora de voo de Trapani (está mais perto da Tunísia que da Itália), e pelos malvasias de Lipari, outra ilha, mais ao norte, ambos vinhos doces que fizeram minha cabeça no início dos anos 1990, importados diretamente pelo restaurante Massimo, em São Paulo, época que deixou boas lembranças.

A sensação de que muita coisa havia mudado de lá para cá na Sicília e alguns vinhos que degustei esporadicamente em anos recentes me despertaram a vontade de voltar. Um chamariz de peso foi a região do Etna, a cujos vinhos ninguém dava bola há dez anos e hoje estão entre os mais badalados da Itália — merecem uma coluna exclusiva

sobre o tema. Os outros vinhos que me chamaram a atenção, mais do que destaques individuais, demonstravam que havia um movimento mais sério em curso, empreendido por um grupo de produtores conscienciosos e orgulhosos da terra em que nasceram.

Nesse aspecto, o primeiro sinal foi a criação, em 1998, da Assovini Sicília, uma associação que congrega hoje 66 vinícolas, representando 80% do vinho engarrafado da ilha, e tem por objetivo desenvolver um modelo de economia sustentável, valorizando o trabalho do homem — com acompanhamento e orientação técnica e cultural visando a manutenção de

um padrão de vida digno para os pequenos vinhateiros —, zelando e promovendo o território siciliano.

Mais recentemente, em 2011, foi constituído o Consorzio della DOC Sicília, presidido, assim como a Assovini, por Antonio Rallo, diretor técnico e membro da família proprietária da vinícola Donnafugata. Aqui as propostas são menos institucionais e mais concretas, devendo começar, do ponto de vista prático, com os vinhos da safra 2012. Trata-se de promover os rótulos da categoria IGT a DOC, com todas as obrigações que a mudança carrega, seja no que se refere à garantia de qualidade quanto de identidade e procedência.

Ocorre que a classificação IGT, embora dê mais liberdade ao produtor, permitindo que ele escape das amarras impostas pelas regras determinadas pelas Denominações de Origem — é

a grande reclamação das vinícolas europeias, que têm que obedecer normas rígidas, enquanto as vinícolas do Novo Mundo “deitam e rolam”, plantando quanto, o que, como e onde querem, o que lhes possibilita propor vinhos mais fáceis, mais baratos e do agrado do consumidor —, impede qualquer monitoramento da qualidade, além de colocar todos os vinhos da região dentro de um mesmo caldeirão, sem qualquer especificação de procedência. No caso, é como se a Sicília fosse um território único, perfeitamente homogêneo. Não só não é verdade como invalida a noção de “terroir”, conceito fundamental em se tratando de vinhos de bom padrão.

A iniciativa é elogiável, mas a questão é implementar e colher os resultados esperados, não incidindo no mesmo erro de tantas DOC italianas que abrigam sob a mesma denominação vinhos bons e outros sofríveis, armadilha na qual muitos consumidores caem (a menção DOC e mesmo DOCG no rótulo não é garantia de qualidade).

A promessa é que, para receber o selo comprovatório,

cada garrafa deverá passar por análise de laboratório e prova analítica, em avaliação por técnicos de comprovada idoneidade e competência. O quesito identidade também será motivo de análise, devendo a amostra ser compatível com as características do local de onde provém, permitindo assim que o produtor

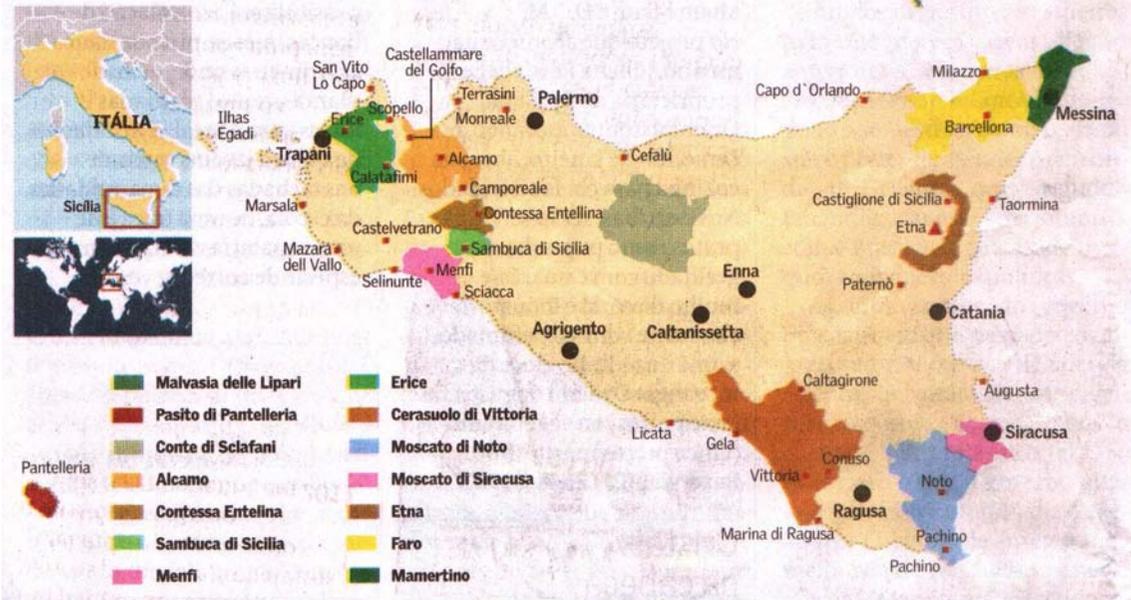
mencione a sub-região (Menfi, Contessa Entelina, Alcamo, Noto, Etna, etc.) no rótulo, ao lado da palavra Sicilia DOC.

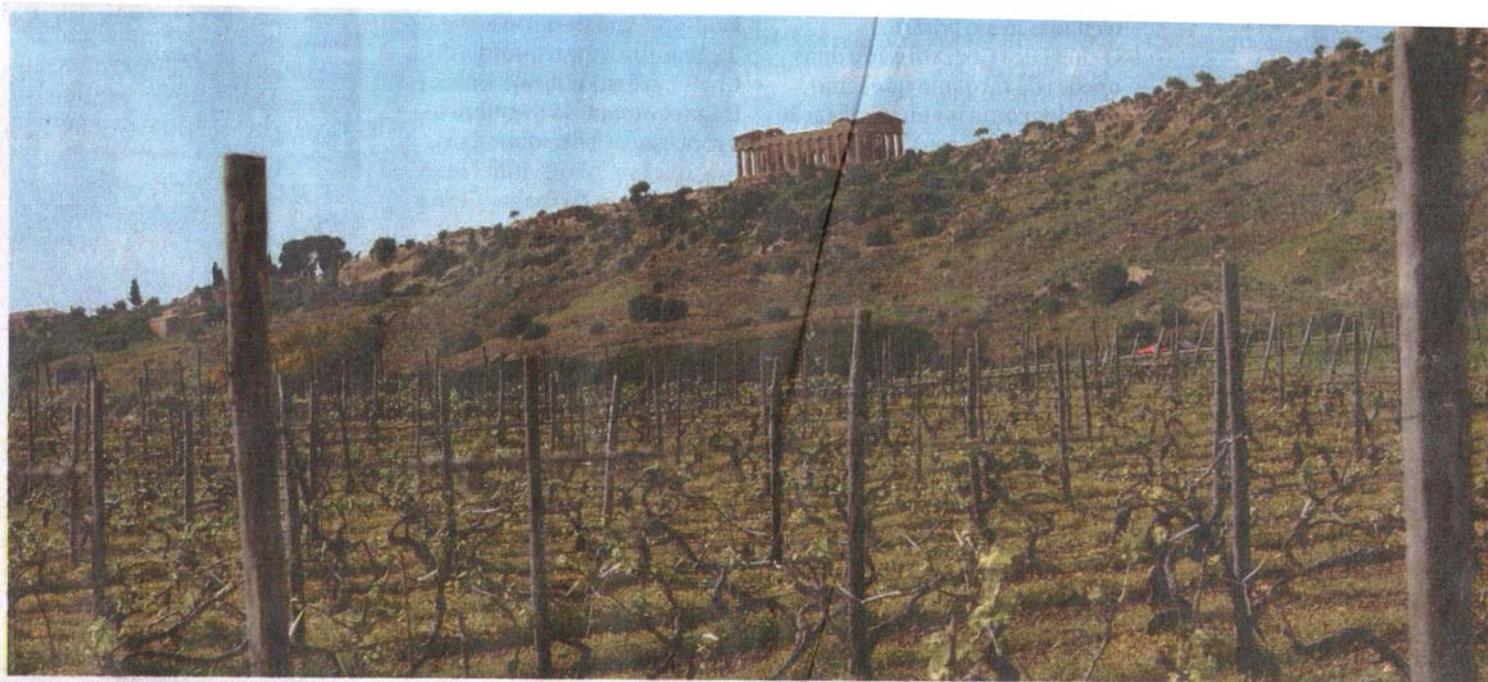
Está em jogo a imagem da Sicília. É de se esperar que os briosos e abnegados dirigentes do Consorzio tenham sucesso com o projeto que se propuseram levar adiante.

colaborador-jorge.lucki@valor.com.br

Sicília

Principais denominações de origem





Vinhedo nas proximidades de Agrigento, ao sul da ilha, com ruínas gregas no alto da colina, na região conhecida como o "Vale dos Templos"