

ADEGA

A REVISTA DO VINHO E OUTROS PRAZERES



CONHEÇA
**OS MELHORES
ESPUMANTES**
DE MÉTODO CHAMPENOISE
FORA DE CHAMPAGNE
+ SELEÇÃO ESPECIAL
PARA AS FESTAS

SICÍLIA DESVENDADA
DICAS DE ENOTURISMO E GRANDE
PROVA DOS VINHOS DA ILHA DO ETNA

SUPER PRESENTES
PARA ENÓFILOS

VIETTI
OS PIONEIROS EM BAROLO
SINGLE VINEYARD

**ABRA SUA ADEGA
PARA O MUNDO**

**VINHOS DE 10 PAÍSES QUE VOCÊ
POUCO OUVIU FALAR, MAS QUE EM
BREVE PODERÃO ESTAR EM SUA ADEGA**

inner



ANO 7 - Nº 86 - R\$ 14,90 - € 4,00

TESOUROS DA SICÍLIA

UMA SURPREENDENTE PROVA DE VINHOS SICILIANOS COM BASE EM NERELLO MASCALESE E OUTRAS CASTAS TÍPICAS

OTTOVENTI
NERELLO
MASCALESE
SICILIA IGT
2008

Ciara Assunção/Estúdio Gastronômico

Quando o assunto é vinho, de tempos em tempos temos que desafiar nossas convicções e desafiar nossos gostos. Ultimamente ADECA tem feito isso com cada vez mais frequência, degustando e discutindo vinhos considerados difíceis e fora do “main stream”; vinhos cujo primeiro impacto não é o conforto, mas o espanto; vinhos que os consumidores não têm vergonha de amar ou odiar simplesmente porque não foram ensinados sobre o que deveriam pensar, ou melhor, dizer. A viagem à Sicília desta edição e os vinhos que lá degustamos são dessas oportunidades para meditar sobre o quanto, mesmo após milhares de garrafas degustadas, há espaço para a surpresa, daquele tipo que queremos compartilhar. Nesse sentido, a uva Nerello Mascalese oferece uma oportunidade única.

No princípio de seu renascimento vitivinícola, a Sicília conquistou respeito ao mostrar que era capaz de produzir vinhos de qualidade com as variedades internacionais (destaque para Chardonnay e Syrah). Hoje, o momento passa também por valorizar suas uvas autóctones e uma das mais interessantes é justamente a Nerello Mascalese. Em 1760, ela já era descrita em livros, e tradicionalmente cultivada em alherello (pequenas árvores ou arbustos). Também há fortes indícios de que ela seja a uva dos vinhos descritos por Homero.

Por tudo isso, decidimos convidar um grupo especial de amigos – os executivos Thierry Graud, Antônio Carlos Ortiz, Samy Hazan, Antônio Marcus Paulucci, Andrea Santos e Victor Hugo Ferreira, e os empresários Marcello Jallas, Gabriel Ziprian e Márcia Primo Costa – para degustar e opinar sobre uma seleção de vinhos com essa instigante uva, que divide especialistas sobre sua similaridade com Pinot Noir



1



2



3



4



5



6



7

estruturados ou com a piemontesa Nebbiolo.

Diante da “estranheza” novo (muitos jamais haviam provado vinhos sicilianos), as reações dos degustadores foram as mais diversas, mas sempre abertas para o conhecimento e aos novos paladares. Aos poucos, assim que naves e bocas se acostumavam com as sensações, surgiram opiniões e exclamações, assim como foram definidos os preferidos. Por fim, o Milla e Una Notte foi eleito em primeiro lugar, juntamente com Mille e Una Notte, Peto Dragone e Palari como os preferidos e defendidos dos pelos convidados.

90 pontos
1 - PLANETA DORILLI Cerasuolo di Vittoria 2010

Planeta, Sicília, Itália (interior R\$ 160). Cerasuolo di Vittoria é a única DOCG da Sicília e seu nome é derivado da palavra “cerasa”, que no dialeto siciliano quer dizer cereja. Vinho elaborado a partir de 70% Nero d’Avola e 30% Frappato, com estágio em barris usados de carvalho de 500 litros durante 12 meses. Apresenta cor vermelho-rubi translúcido, aromas de frutas vermelhas frescas lembrando cerejas e morangos, notas florais e herbáceas, além de toques minerais e de especiarias picantes. Em boca, é estruturado, delicado, elegante, confirma a fruta deliciosa do nartz, tem taninos doces e final persistente e agradável. Alcool 13,5%. EM

90 pontos
2 - OTTOVENTI NERELLO MASCALESE 2008

Ottoventi, Sicília, Itália (Sem importador). Ottoventi é uma menção às oito direções de vento que atingem a ilha da Sicília. Vinho elaborado exclusivamente a partir de Nerello Mascalese, com estágio de 16 meses em barricas novas de carvalho francês. Apresenta cor vermelho-rubi de reflexos acastanhados e aromas cativantes de frutas do bosque, permeados por notas florais e herbáceas agradáveis, além de toques especiados e minerais. Em boca, é austero, frutado, tem ótima estrutura tânica, boa acidez e final longo e profundo. Elegante e sutil, mais vertical que cheio, ainda está jovem, mas já mostra todo seu potencial. Alcool 14%. EM

94 pontos
3 - MAGMA ROSSO 2011

Frank Cornelissen, Sicília, Itália (Sem importador). Ex-alpinista e adepto da agricultura biodinâmica, o dinamarquês Frank Cornelissen se apaixonou pela região do Etna e decidiu produzir seus próprios vinhos, entre eles este vinho elaborado exclusivamente a partir de Nerello Mascalese, com fermentação e estágio de pelo 15 meses em ânforas de barro de 400 litros. Apresenta cor vermelho-rubi translúcido e brilhante, aromas puros de frutas vermelhas frescas, bem como notas herbáceas e florais, permeadas por notas minerais e defumadas, que foram evoluindo gradativamente com o tempo. Em boca, exibe fruta deliciosa, ótima estrutura tânica, acidez equilibrada e final longo e fresco, com curiosas notas terrosas (talvez pelo modo como foi elaborado). Delicado, sutil, austero, autêntico e profundo. Alcool 15%. EM



91 pontos

PETTO DRAGONE 2011

Vini Gambino, Sicília, Itália (Sem importador). A vinícola está localizada a leste do vulcão Etna, de frente para o mar de Taormina e elabora este tinto a partir de Nerello Mascalese. Apresenta cor vermelho-rubi puro e translúcido. Aromas mais austeros, com a presença de frutas minerais, envoltas por notas defumadas e herbáceas, além de toques minerais, de sous bois e de crisântemo. Em boca, é delicado, exibe fruta de ótima qualidade, boa acidez, taninos firmes e final longo e sutil, confirmando a austeridade do nariz. Apesar de jovem, já exibe todo o seu potencial e tipicidade. EM

92 pontos

4 - ROSSO DEL CONTE 2006

Tasca d'Almerita, Sicília, Itália (Mistral US\$ 160). Um dos mais tradicionais produtores da Sicília e com vinhedos em diversas áreas da região, a Tasca d'Almerita elabora este tinto principalmente a partir de uvas Nero d'Avola advindas da tenuta Regaleali, situada aos arredores de Palermo, com estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho francês. Apresenta cor vermelho-rubi de reflexos purpura e aromas de frutas vermelhas maduras, bem como notas florais, herbáceas e de especiarias picantes, além de toques minerais e de carne crua. No palato, é frutado, encorpado, estruturado, tem taninos de ótima qualidade, boa acidez e final suculento e cheio. Jovem, surpreende pela elegância e profundidade, conseguindo o melhor do clássico e do moderno. Alcool 14%. EM

91 pontos

5 - DON ANTONIO NERO D'AVOLA 2006

Morganite, Sicília, Itália (Ravin R\$ 188). Localizada na cidade de Grotte, ao norte da Sicília, a vinícola foi fundada em 1994 por Antonio Morganite e seus dois filhos, Carmelo e Giovanni, e elabora este tinto exclusivamente a partir de uvas Nero d'Avola, com estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês. Apresenta cor vermelho-rubi de reflexos violáceos, bem como aromas de frutas vermelhas maduras, notas florais, herbáceas, minerais e de especiarias picantes, além de toques defumados e de tabaco. Em boca, é frutado, suculento, tem ótima acidez, taninos finos e final longo e cheio, com toques medicinais. De caráter mais moderno, surpreende pelo equilíbrio do conjunto e a madeira bem integrada. Alcool 14,3%. EM



Foto: Clara Assis/Estúdio Gastronômico

93 pontos

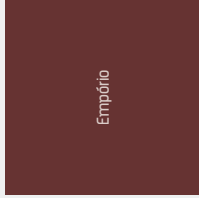
6 - PALARI FARO 2006

Azienda Agricola Palari, Sicília, Itália (World Wine R\$ 350). Localizada aos arredores de Messina, norte da Sicília, o prédio em que está localizada a vinícola foi construído por volta de 1700. Tinto elaborado a partir de variedade autóctone da ilha como Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera, Aciara, Tignolino, Galathea, Calabrese, entre outras, com estágio de, pelo menos, 18 meses em barricas novas de carvalho francês. Apresenta cor vermelho-rubi translúcido, bem como aromas de frutas vermelhas frescas permeados por agradáveis notas florais e herbáceas, além de toques especiados e minerais. Em boca, é frutado, austero, estruturado, suculento, tem taninos finos e final longo e agradável. Complexo, profundo e elegante, mostra grande harmonia entre intensidade, potência e finesse. Alcool 13,5%. EM

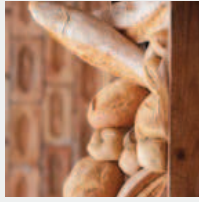
92 pontos

7 - MILLE E UNA NOTTE 2007

Donna Fugata, Sicília, Itália (World Wine R\$ 370). A vinícola possui vinhedos em diversas regiões da Sicília, sendo que os principais estão localizados em Contessa Entellina, de onde vêm as uvas Nero d'Avola e uma pequena porcentagem de outras variedades para elaborar este tinto, com estágio entre 15 e 16 meses em barricas majoritariamente novas de carvalho francês. Apresenta cor vermelho-rubi de reflexos violáceos e aromas de frutas vermelhas e negras maduras, bem como notas florais, herbáceas e especiadas, além de toques minerais, defumados e medicinais. Em boca, exibe fruta fresca de ótima qualidade, é estruturado, suculento, tem taninos finos e final longo e agradável. Chama atenção pela virtude de estar muito acessível agora e ter plenas condições de envelhecer muito bem. Alcool 13,5%. EM



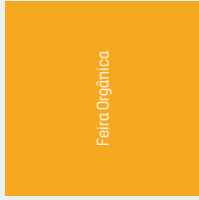
Empório



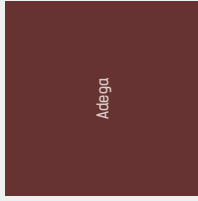
Cafeteria



Adega



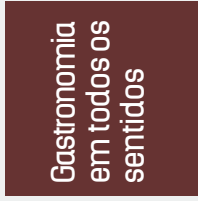
Feira Orgânica



Lounge e livraria



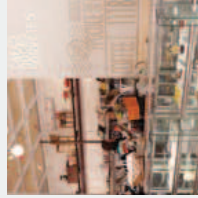
Padaria



Gastronomia em todos os sentidos



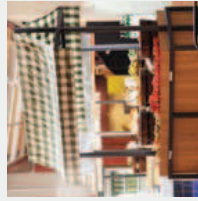
Wine & Beer Bar



Rotisserie Sous Vide



Restaurante



EAT...

BEBA COM MODERAÇÃO

EAT...
empório restaurante

Tudo isso, a qualquer hora, no mesmo lugar, só no EAT...

EAT... é um espaço completo dedicado a gastronomia, que une em um só lugar a alta qualidade, a praticidade e os diversos sabores, tudo para proporcionar experiências únicas. Do café da manhã ao Happy Hour, dos ingredientes Gourmet à pausa para o café, dos produtos para o dia a dia, dos pães fresquinhos ao Wine & Beer Bar, dos práticos alimentos da Rotisserie Sous Vide à adega com centenas de rótulos, ao almoço ou jantar. Tudo pensado para que você possa desfrutar do que existe de melhor, a qualquer hora e em todos os momentos.

Av. Dr. Cardoso de Melo, 1191 – Itaim Bibi – São Paulo/SP emporioeat.com.br