

ADEGA

A revista do vinho e outros prazeres

Novo ou Velho Mundo? A guerra dos vinhos

Carne e VINHO
paixão nacional

Grands Châteaux
Alsácia

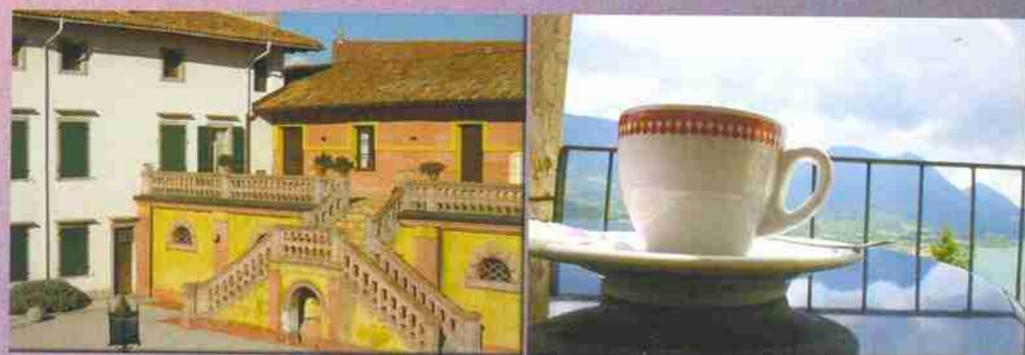
Escola do vinho
da UVA à taça

vinhos FINOS brasileiros
o enodesafio

Médicos e vinhos
se eles podem...

Harmonizando os incompatíveis
alcachofra, CHOCOLATE...

Outros prazeres
enoturismo
café, charutos...



ANO 2 - Nº 6 - 2006 - R\$ 9,90
ISSN 1808-3722
9 771808 372033 0 0006
www.RevistaAdega.com.br





Em apenas duas décadas, a enologia siciliana saiu de uma realidade um pouco mais evoluída do que a era greco-romana, para o estado da arte enologia mundial.

Muitas foram as inovações: conversão de vinhedos para novos métodos de condução das vinhas, controle dos rendimentos, pesquisa clonal, uso de irrigação, novas técnicas de colheita, vinificação, utilização de barris novos de carvalho, entrada de uvas estrangeiras como Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, e a consciência que é importante valorizar as uvas locais, especialmente a tinta Nero à Avola. Essa cepa, segundo enólogos locais geneticamente parece muito com a Syrah, teria vindo à ilha na antiguidade com os gregos de Creta, próxima à Siracusa.

A Sicília é uma ilha vulcânica, com ventos fortes, solo francamente mineral com muitas vinhas prefiloxéricas. O clima da ilha é mediterrâneo, quente e árido na faixa costeira e temperado e úmido no centro das áreas mais altas, como ao redor do Monte Etna. Um vento quente e úmido vindo do mar, chamado Scirocco, castiga a ilha e pode chegar a 55° C, com eventuais danos aos vinhedos. Chove pouco na Sicília. As precipitações concentram-se no Inverno nas montanhas; as demais áreas ficam com um índice dos 600 mm ao ano. 75% da área plantada é de uvas brancas, em boa parte destinadas à produção do vinho mais famoso da ilha, o Marsala.

As principais cepas brancas são as autóctonas Grillo, L'Inzona (ou Ansonica), Grecanico, Trebbiano Toscano, Carricante, Damaschino, Grecanico Dorato, Malvasia di Lipari e Zibibbo (ou Moscato d'Alessandria). Dentre as tintas os destaques são: Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Perricone ou Pignatello, Calabrese, Frappato e Sangiovese.

Quando estive lá, visitei um clássico entre os produtores: Donnafugata. A família Rallo faz vinho há mais de 150 anos, mas fundou a Donnafugata apenas em 1983. A empresa foi uma das protagonistas do já citado renascimento do vinho Siciliano e tornou-se, em pouco tempo, uma das maiores referências em vinhos da Ilha.

O nome 'Donnafugata' vem do romance Gattopardo, de Tomasi di Lampedusa, levado as telas de cinema pelo diretor Luchino Visconti. A história se passa na Sicília, em Santa Margherita Belice, região próxima à sede da empresa. Os nomes dos vinhos fazem referência aos personagens do romance, de acordo com a personalidade de cada um.

Donnafugata hoje é uma empresa de duas milhões de garrafas/ano, a partir de 160 hectares de vinhedos próprios e 142 alugados, além de 42 hectares na ilha de Pantelleria, onde produzem exclusivamente vinhos doces. As altitudes dos vinhedos variam de 200 a 600 metros, com 550 mm anuais de chuvas e solos argilo-calcários muito ricos em minerais.

Dentre os vinhos degustados, trazidos

pela World Wine destacam-se:

Tancredi 2003, DOC Contessa Entellina, 70% Nero d'Avola 30% Cabernet Sauvignon, 13,5-14%, 14 meses barris franceses parte novas e parte 2º uso. Rubi violáceo escuro, frutas frescas, chocolate, toque minerais, ervas, madeiras, menta. Paladar elegante, médio-bom corpo, boa persistência. ★★★

Mille una Notte 2002, DOC Contessa Entellina, 90% Nero d'Avola 10% outras autóctones não declaradas, 14%, de 15 a 18 meses barris franceses predominantemente novos. Rubi escuro com reflexos violáceos, boa complexidade com frutas maduras, minerais, especiarias, ervas, chocolate, tabaco, imponente no palato, concentrado com taninos macios. ★★★★★

Ben Ryè 2004, DOC Passito di Pantelleria, 14,5%, Zibibbo (Moscato d'Alessandria) acrescenta mosto de uvas frescas à fermentação das uvas apassitas. Vinho de sobremesa, amarelo dourado brilhante, muita laranja nos aromas, ervas aromáticas, Pêssego, minerais, doce, mas com boa acidez que o tornam não enjoativo, ótimo equilíbrio entre doçura e frescor. ★★★★★

Chiarandà 2003, DOC Contessa Entellina. 50% Chardonnay, 50% Ansonica, 70% em barricas por 6 meses. Amarelo dourado, aromas muito interessantes, com frutas como pêra, abricó, toques de mel, baunilha, minerais, flores brancas, leve amanteigado. Paladar macio e médio-bom corpo, boa acidez, pelo 1999 provado deve evoluir bem.

★★★★★