

EXEMPLAR DE  
ASSINANTE  
VENDA PROIBIDA

Nº 189  
ANO 16  
R\$13,90



Sanduíche de rabada  
e palitos de tapioca,  
por Márcio Silva e Jorge  
Gonzalez, do Buzina  
Food Truck, em São Paulo

A MAIS PREMIADA REVISTA DE GASTRONOMIA

15  
ANOS

# Menu.

OUTUBRO 2014



PRÊMIO  
MELHOR CAPA  
DIGITAL 2014

PELA ANER -  
ASSOCIAÇÃO NACIONAL  
DE EDITORES  
DE REVISTA

Dicas de lugares descolados  
para comer em Nova York,  
sem doer no bolso

Nem tinto nem branco:  
o vinho laranja é a nova  
sensação do mercado

Conheça as cervejas que  
levam rapadura, café e outros  
ingredientes nacionais

## A FEBRE DOS FOOD TRUCKS

A mania que chegou a São Paulo promete invadir  
o Brasil. Saiba onde comer e aprenda a fazer pratos  
que são sucesso nas ruas da cidade



Ao lado, as terrazas de pedras vulcânicas, que estão por toda a ilha; abaixo, a moscatel, também chamada de zibibbo, e a árdua colheita em Pantelleria



## O VINHO DO VENTO

A beleza e as características únicas da ilha de Pantelleria, no sul da Itália, explicam a qualidade de seu passito e justificam a sua candidatura a **patrimônio da humanidade na Unesco**

texto e fotos Suzana Barelli, da Ilha de Pantelleria

**Uma paisagem rústica**, retorcida, cercada por um mar de diversos tons de azul, marca a ilha italiana de Pantelleria. No meio do Mar Mediterrâneo, mais perto da africana Tunísia do que da Sicília, Pantelleria tem no vento e nas pedras de origem vulcânica as suas principais características, que definem não apenas esse cenário único como a sua vocação vinífera e turística. Sem barreiras naturais, a forte brisa ganha velocidade no mar e aterrissa rasante na ilha, dificultando o crescimento das plantas, inclusive das vinhas. Pouquíssimas árvores são mais altas do que os muros de pedra, espalhados por todos os seus 83 quilômetros quadrados. Até as oliveiras, algumas centenárias, são baixinhas, protegidas pelo muro ao seu redor.

A marca do vento começa no próprio nome da ilha: pantelleria, em árabe, significa a ilha do vento. É ele quem impede a chegada da chuva – são menos de 350 milímetros de água ao ano, concentrada no inverno. A umidade noturna, que nasce do encontro do vento com a Montanha Grande, seu pico mais alto, com 836 metros de altura, provoca uma abrupta queda de temperatura e garante a vegetação verde. É o vento, também, que não deixa as uvas queimarem nas videiras pelo calor e pela ensolação excessiva durante o dia. Conduzidas em pequenas árvores sozinhas, em um sistema chamado de alberello, muitas vinhas são plantadas em crateras no

solo arenoso e vulcânico. A uva cresce quase rasteira, atraindo não apenas o homem, mas também a enorme população de coelhos, que não para de crescer na falta de um predador natural.

É o vento que seca as uvas, depois de colhidas, no processo conhecido como apassivamento. A moscato de Alexandria, lá batizada de zibibbo, é colhida e depois deixada em esteiras no chão para desidratar ao vento. Seca e concentrada em aromas e sabores, essa uva dá origem ao passito de Pantelleria. A qualidade crescente desse vinho de sobremesa de cor dourada e agradáveis notas de damasco, cítricos e mel coroa a unicidade da ilha e leva o governo local a pleitear um título junto à Unesco. Assim como as regiões francesas da Borgonha e de Champanhe, a ilha quer se tornar um patrimônio imaterial da humanidade e vem preparando toda a documentação para isso.

História não lhe falta para conquistar a honraria. Há por lá valiosos registros dos dammusi, como são chamados os habitantes que povoaram a ilha entre os séculos 10 e 17 e deixaram um rico registro arquitetônico. Eles viviam em casas de pedra, com um engenhoso sistema de captação de água, e mantinham um jardim típico, numa construção circular, cultivada com apenas uma árvore cítrica. As terrazas, que garantem a produção agrícola, sem a erosão do terreno nas encostas, também são de pedras.

O passito também é único. Hoje, esse vinho doce consome a maioria das uvas plantadas entre 500 e 600 hectares de vinhedos da ilha – o número é aproximado e reflete um plantio dividido entre as vinícolas e os pequenos produtores, muitos deles com vinhas em seus quintais. “A produção já foi bem maior, próximo dos seis mil hectares”, diz Emilio Ridolfi, diretor comercial da vinícola Pellegrino. No passado, a ilha era conhecida pelas suas uvas de mesa, as doces e aromáticas moscatéis. Mas perdeu quase todo o mercado quando foram descobertas variedades sem sementes em outras regiões de acesso mais fácil. “Uma uva sem semente é melhor para a confeitaria”, lamenta Aldo Valenza, da fazenda agrícola Zinedi. A alcaparra é outro rico produto local, assim como o orégano, que divide espaço com as videiras.

O processo de secar as uvas dura ao redor de três semanas ao sol – em câmaras de calor, como as usadas pela Pellegrino, o tempo é sensivelmente menor. Depois de desidratadas e de perderem cerca de 25% de seu peso, as uvas são adicionadas ao mosto, elaborado com a moscatel colhida ainda no início da safra, portanto mais verde e ácida, e mantido resfriado em tanques de aço inox. “Antes do controle de temperatura, os vinhos eram ruins”, afirma Nuncio Gorgone, que cuida dos cinco hectares de vinhedo de Carole Bouquet. Só salvava o passito, que era deixado em tanques de concreto nas caves subterrâneas.

Parte do segredo do passito está na mescla entre as uvas frescas (com o vinho base elaborado no início da colheita) e as passificadas. “Colocamos cerca de 40 litros de passito para 100 litros de vinho”, afirma o enólogo Donato Lamati, sócio do instituto piemontês de Enosis. Do primeiro time da enologia italiana, Lamati é consultor de dois passitos da ilha, o de Carole Bouquet e o jovem projeto Dietro L'Isola. “O desafio dos passitos está na acidez, no equilíbrio entre a fruta fresca e as desidratadas”, acrescenta Lamati.

“Uvas muito passificadas atrapalham na acidez do vinho”, explica Nuncio Gorgone. Outro ponto-chave está no processo de passivamento da uva. Sebastiano De Bortoli prefere



Acima, o jardim murado da vinícola Murana; abaixo, o processo de secagem das uvas, na pequena vinícola da atriz Carole Bouquet



## DOCE UVA

Em Pantelleria, a moscatel mostra a sua versatilidade e justifica a primeira edição do Passitaly, evento que contou com um seminário para discutir o futuro desses vinhos e um festival dos rótulos passificados do Mediterrâneo, realizado no início de setembro. A maioria das vinícolas da região elabora um zibibbo seco, em geral jovem, aromático e de bom frescor, para consumo rápido. A exceção é Murana, que trabalha em moscatos mais complexos, como o seu Gadí, um branco bem mineral, seco, persistente. Nos últimos anos, vem surgindo entre os produtores a ideia de ter um espumante de moscatel, também focado em um vinho de mais frescor.

Mas é o passito que traz nobreza à ilha, e é o único a ter uma DOC (Denominação de Origem Controlada). É um vinho que mostra que a moscatel pode ser mais do que uma uva aromática. Atualmente, é nítido que os produtores estão investindo em entender melhor a uva, o terreno onde é cultivada, e em como obter um vinho complexo e fresco ao mesmo tempo. Entre os passitos degustados, notam-se estilos diversos.

O Filho do Vento, de Marco De Bartoli, por exemplo, é um dos poucos a amadurecer em barricas de carvalho – fica dois anos em barris usados inicialmente para o vinho branco. E não é elaborado todos os anos (a Decanter traz o vinho para o Brasil, atualmente indisponível). Se chove durante a sua elaboração, as uvas seguem para o segundo vinho da casa, o Sole D'Agosto. O Sangue D'Ouro, de Carole Bouquet, tem uma pureza ímpar da fruta. O Ben Ryé (a safra de 2009 é vendida por R\$ 219, pela World Wine) aposta em uma linha mais moderna, também privilegiando a pureza do vinho.

Salvatore Murana, da sexta geração de produtores, parece querer trazer a sua irreverência para o seu belo passito. E, na taça, mostra que o vinho envelhece bem – na degustação, foram provados diversos passitos, com destaque para o Martingana 1999 e o inesquecível Creato da safra de 1976, elaborado apenas em anos especiais.



José Rallo, uma das herdeiras da Donnafugata, que usa estufas para secar suas uvas

secá-las junto a uma parede de pedra, que cria um pequeno microclima, seguindo os ensinamentos de seu pai, Marco De Bortoli, um dos pioneiros nos passitos de qualidade. A Donnafugata vem conseguindo bons resultados com uma gigante estufa, construída depois que foi perdida grande parte das uvas com uma chuva fora de época. “Hoje, podemos afirmar que a qualidade da uva é crescente”, diz José Rallo, uma das herdeiras da vinícola.

A família Rallo aposta em um novo vinhedo experimental para descobrir os melhores clones de zibibbo para a ilha. Há quatro anos, foram plantados 33 moscatos de Alexandria diferentes e, nesta safra, acontece a sua primeira vinificação. A ideia é aumentar a qualidade do Ben Ryé, seu passito premium. “Ele é sempre uma mescla de nossos 68 hectares de vinhedos, divididos em 12 regiões diferentes da ilha”, diz José.

Ao todo, a ilha tem pouco mais de 20 produtores, como o irrequieto Salvatore Murana; o sonhador Fabrizio Basile, da cantina Basile; a atriz Carole Bouquet, com seu vinho batizado de Sangue D'Ouro, e até o gigante Pellegrino, que compra 65% das uvas locais e elabora ao redor de oito mil litros de passito. Entre eles, aparecem propostas diferentes desse vinho doce. Alguns num viés de maior frescor, outro, de aromas mais complexos, mostrando que essa história vinífera ainda tem muitos capítulos para serem escritos.

A jornalista viajou a convite do Istituto Regionale Vini e Oli – Regione Siciliana, da Comune di Pantelleria e da Gran Via.