

REPORTAGEM ESPECIAL: A ILHA DO VINHO

FOTOS: EDUARDO VIOTTI

POR EDUARDO VIOTTI

SICÍLIA EN PRIMEUR

O evento anual em que a Assovini, que reúne os produtores de vinhos da Sicília, apresenta as novas safras e difunde a imagem da ilha este ano teve como tema a ecologia



Da esq. para a dir., prof. Barbera, Francesco Ferreri, presidente da Assovini e Antonio Rallo, diretor da DOC Sicília



Francesco Spadafora e esposa, da vinícola Dei Principi di Spadafora, no evento



Mark Pygott: aula sobre Nero d'Avola

A manifestação Sicília em Primeur é realizada anualmente pela Assovini, a associação dos produtores de vinhos da Sicília, a ilha italiana que faz grandes vinhos –do sol, do mar e do vento, mas também das frias encostas do Etna. O objetivo é apresentar à imprensa internacional e italiana as mais recentes safras dos vinhos locais, quase todos feitos com as sensacionais uvas autóctones da região. Além dos grandes vinhos, dos quais boa parte é disponível no Brasil –e atenção, a preços em geral muito compensadores pela qualidade oferecida– a Sicília é também um delicioso, belíssimo, hospitaleiro e diversificado destino turístico, com uma gastronomia esplêndida –considerada a mais sábia do mundo– e um povo feliz e receptivo aos brasileiros. De museus fulgurantes a ruínas romanas e gregas, a outrora Magna Grécia é puro encanto.

Este ano, o evento Sicília em Primeur realizou-se sob a égide da sustentabilidade e da promoção do território siciliano, privilegiadíssimo para a produção de vinhos orgânicos e biológicos.

Para Francesco Ferreri, presidente da Assovini, é importante reforçar internacionalmente a intensa relação que



Filippo Mazzei, da casa homônima



Vinhedo típico de Pantelleria com a Pedra do Elefante ao fundo, um dos símbolos que remetem à pequena ilha italiana



Paisagem típica da ilha de Pantelleria, com seus telhados moldados de forma a capturar e aproveitar a água da chuva



Oliveira "fechada": resistir ao vento



Início da floração da uva Zibibbo



Baldo Palermo, da Donnafugata



Linha de produtos da casa pantescas

os vinhos e os vinhateiros sicilianos mantêm com a terra e o ambiente da ilha. Para reforçar esses laços, a associação escolheu como sede de sua 14ª edição do evento Sicilia en Primeur uma feira de jardins desenhados por arquitetos e paisagistas célebres de todo o mundo, a Radicepura Garden Festival, que segue até o dia 21 de outubro, em Catânia. Vale enormemente a visita.

Vinho Magazine teve a chance de visitar os jardins, fascinantes em criatividade de temas e projetos.

VINHEDOS CRESCENTES

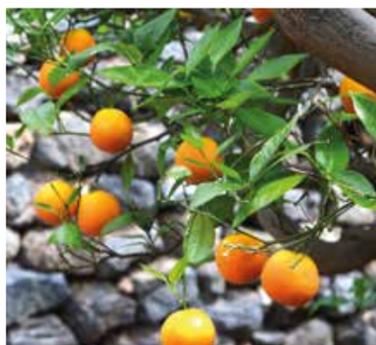
O evento incluiu, além da feira direcionada à imprensa italiana e internacional –também aberta ao público em alguns dias–, a possibilidade de degustar cerca de 300 vinhos de 49 (dos 76 no total) produtores associados à Assovini, às cegas, para consolidar uma imagem das novas safras que estão chegando ao mer



Vinhedos em patamares, como no Douro português, mas com videiras em vaso, lá chamado de Alberello Pantesco



Um jardim pantesco, murado para...



...a produção de frutas cítricas



Videira antiga, semi-enterrada no solo



Não à toa o limão se chama siciliano

cado. A evolução é nítida em qualidade e sofisticação, não só na bebida, como também dos rótulos e do marketing.

A Sicília tem pouco menos de 100 mil hectares de vinhedos, com um volume crescente dos vinhos de DOC (agora 64% dos vinhos engarrafados) e IGT, mais comprometidos com gabaritos de qualidade e imagem institucional. Essas duas categorias de vinho somaram 1,714 milhão de hectolitros produzidos.

PANTELLERIA, A FILHA DO VENTO

Os jornalistas convidados puderam também realizar um périplo por algumas das inúmeras casas vinícolas sicilianas. *Vinho Magazine* visitou a ilha de Pantelleria, a 70 km das costas da Tunísia (a 100 km do território italiano), produtora de alguns dos mais fascinantes vinhos do mundo em vinicultura heroica, sob o Scirocco, o vento que vem do Saara, resfria-se no Mediterrâneo e sopra inclementemente sobre seus montes e vales.



Vinhedo da Donnafugata em encosta que desemboca direto no mar: influência do frio Scirocco e da salinidade marinha



reCONHEÇA
nossos vinhos

CABERNET SAUVIGNON | CABERNET SAUVIGNON DEMI-SEC | MERLOT | ASSEMBLAGE TINTO



Os Vinhos Terras Peterlongo, nova proposta da vinícola em vinhos finos, são concebidos com cuidado desde o preparo da terra. A colheita das uvas é realizada de forma manual e seletiva, onde apenas os cachos adequados fazem parte da elaboração dos vinhos. O resultado deste cuidado são vinhos intensos e equilibrados ao mesmo tempo, com médio corpo e aromas vivos, elaborados a partir de uvas cultivadas na Serra Gaúcha.

A nova proposta representa um período histórico de conquistas e, o ícone visual, uma forte relação com a Terra como conceito global.

PETERLONGO



Vinhedo da Coste & Ghirlanda em área plana, com deck para banho de sol: vocação para o enoturismo sofisticado



Vinhas da Coste & Ghirlanda, com alguns lotes de Grenache: sistema de alberello (sem condução) impede mecanização



Decoração charmosa na recepção



Giulia Paziienza: bastante carismática



Vinho seco da aromática Zibibbo



Hotel e restaurante de alto luxo

Pantelleria não tem praias, apesar do mar cristalino e convidativo, e do verão abrasador. Apenas rochas compõem toda a orla perimetral, de 52 km. Além das vinhas, é famosa pela produção das alcaparras, flor rasteira, e oliveiras. O solo inteiramente vulcânico e rochoso é fértil e a pluviosidade é de cerca de 450 mm de chuva por ano, no inverno.

Lá, visitamos a espetacular vinícola Donnafugata, da família Rallo (www.donnafugata.it), e a Coste & Ghirlanda (costeghirlanda.it), que também mantém o Sikelia Luxury Hotel, com um magnífico restaurante (alta gastronomia) e suítes de sonho, super bom-gosto.

A viticultura de Pantelleria, que significa no dialeto local “a filha do vento” é, apesar de experiências isoladas, baseada inteiramente na Zibibbo, o nome árabe (significa uva passa) do clone local da Muscat de Alexandria.

Seus vinhedos são plantados em um sistema único, o Alberello Pantesco (o único processo agrícola tombado pela



Entrada e piscina do hotel e restaurante Sikelia, o mais chique de Pantelleria



Almoço perfeito e alta gastronomia



Giovanna e Stefano Caruso, pai orgulhoso e filha elegante, produzindo vinhos de alta qualidade em Marsala

Unesco como patrimônio cultural e histórico), em que as vinhas não têm nenhuma condução e são ao rés do chão, quase parcialmente enterradas.

Seus vinhos magistrais são os Passitos de Pantelleria, feitos com passas, que são surpreendentes pela intensidade aromática e pela riqueza de sabor. Apesar de dulcíssimos, sua acidez vibrante os equilibra e torna apetitosos e refrescantes. O Ben Ryé, da Donnafugata, é um dos grandes vinhos de sobremesa do mundo.

Estão de moda os brancos secos de Zibibbo, alguns dos quais muito interessantes pelo equilíbrio entre os aromas muscadínios, que sugerem doçura por florais, e a acidez refrescante.

FAZIO, EM ERICE

A vinícola Fazio (www.casavinicolafazio.it) fica na DOC Erice, no extremo oeste da Sicília, perto de Palermo, a simpática capital (em si uma experiência turística imperdível, com destaque para o Palazzo Reale e o mercado de peixes.



Enólogo "pipeta" vinho para degustar



Sala de barricas para os vinhos tintos



Stefano Caruso e Roberto, enólogo

RIO SOL

QUALIDADE RECONHECIDA
NO CONCURSO MUNDIAL DE
BRUXELAS
ETAPA BRASIL - 2017





Vinhedo em área plana da Fazio na região e DOC de Erice, oeste da Sicília, perto da capital Palermo: em espaldeira

A Fazio trabalha com brancas e tintas, algumas autóctones, como a Catarrato e a Grillo, brancas, e as tintas Nero d'Avola, de sol e calor, e Nerello Mascalese, uma uva de frio, mais adaptada às encostas elevadas do vulcão (ativo) Etna; ou advindas de outras regiões, caso da francesa Chardonnay e da alemã Müller-Thurgau, brancas, e Syrah/Shiraz, Cabernet Sauvignon e Merlot, tintas.

Lilly Ferro Fazio, gerente de exportações da casa e esposa de Girolamo Fazio, conduziu a visita e a degustação, seguida por um jantar na propriedade turística (pousada sensacional e restaurante) do enólogo da casa, Giacomo Ansaldi. Vinhos de alto padrão, com excelente visão mercadológica e qualidade.

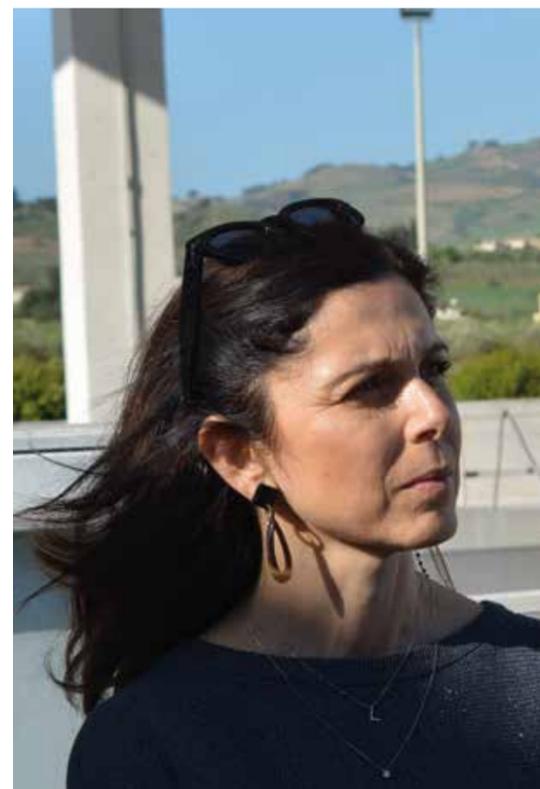
O enólogo Ansaldi mantém, em sua propriedade próxima, uma hospedagem e restaurante de muita classe, com uma vista de vinhedos sobre o mar da Sicília que revela um pôr de sol magnífico.



Girolamo "Mimmo" Fazio, sócio



Giacomo Ansaldi, enólogo da Fazio



Lilly Fazio, gerente de exportações



Müller-Thurgau e Chardonnay: novos

A Casa Florio, que visitamos em Catânia, já na costa leste da ilha, é uma gigante pertencente ao grupo Illva Saronno, empresa internacional do ramo de bebidas, que mantém na Sicília, além da Florio, que produz vinhos Marsala, a Corvo e a Duca de Salaparuta, hoje vinícolas distintas. O tinto Corvo foi um tremendo sucesso na noite paulistana nos anos 80, com grande sucesso nos restaurantes da cidade.

CARUSO & MININI

O grupo de jornalistas visitou ainda a Caruso & Minini, da simpática família Caruso, liderada por Stefano, ao lado de seus irmãos Francesco e Roberto. A filha Giovanna, de rara beleza, nos recebeu para uma visita à cantina, seguida de degustação. A casa fica na cidade de Marsala, no ponto mais extremo oeste da ilha siciliana, embora não produza o vinho fortificado que leva o mesmo



Dorna de envelhecimento oxidativo para o vinho Marsala, na Florio, na província de Catânia, no leste da ilha

nome, mas sim excelentes brancos e tintos de mesa.

FLORIO MARSALA

A Florio não desistiu do Marsala, apesar da crise que atinge os vinhos fortificados de todo o mundo, e continua firme na elaboração dessa especialidade siciliana, que já foi no passado (ao lado dos tintos vendidos a granel para fornecer cor a vinhos de outras regiões italianas) a razão de ser e o principal produto da vitivinicultura siciliana. Corvo e Dica de Salaparuta fazem vinhos de mesa.

Assim, a marca Florio continua a produzir, no sistema *solera* (em que o vinho mais antigo é engarrafado e suas barricas são preenchidas com os vinhos imediatamente anteriores e assim por diante. O vinho da nova safra nunca é imediatamente engarrafado).

A empresa é grande: produz 3 milhões de garrafas de Marsala por ano, parte delas destinada ao preparo de molhos e



Vertical de Marsala: 1964, 77 e 89



Muita tradição: fundada em 1833



A casa tem um jardim excepcional

VISITE A MACK COLOR E CONHEÇA O FUNCIONAMENTO DE UMA ROTULADORA

No nosso showroom temos em funcionamento uma rotuladora para demonstrar a aplicação simultânea de rótulos autoadesivos frente e verso.



Entre em contato com o nosso Departamento de Vendas e agende a sua visita:

vendas@mackcolor.com.br



55 (11) 2095-4499

/mackcolor

www.mackcolor.com.br

vendas@mackcolor.com.br



REPORTAGEM ESPECIAL: SICÍLIA EN PRIMEUR

sobremesas, como o Tiramisu. Fizemos ali uma degustação vertical inesquecível de Marsalas Superiores velhos e também de brancos de mesa

maduros. A Grillo mostra a sua força, poder aromático e acidez vibrante.

Para nós, a Sicília é um território a ser desbravado, tanto em termos enológicos quanto turisticamente. Vale a pena! ☺



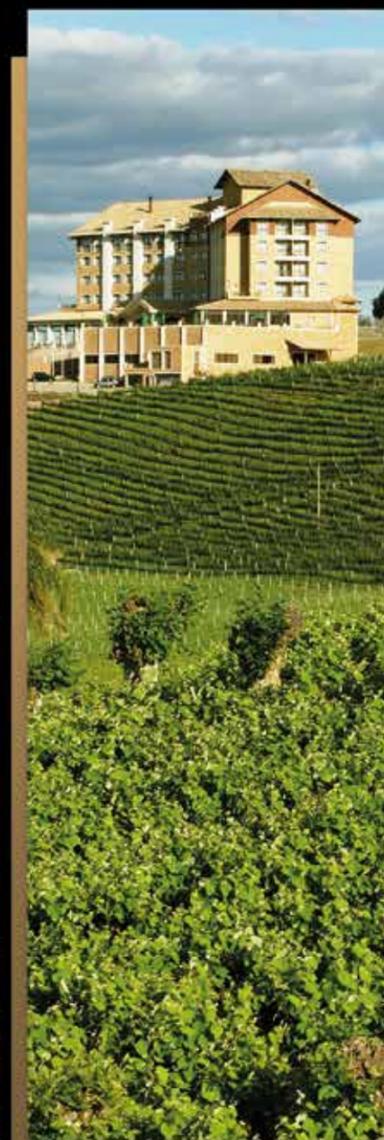
AS PRINCIPAIS UVAS SICILIANAS

- BRANCAS/REGIÃO PRINCIPAL**
Albanello: região de Siracusa
Carricante: encostas do Etna
Catarrato: Trapani, Agrigento, toda a ilha. Marsala
Damaschino: Trapani (Marsala)
Grecanico: oeste da Sicília
Grillo: Trapani (essa uva foi e é a base do Marsala, outrora o principal produto da Sicília)
Insolia (Ansonica): oeste da Sicília
Malvasia di Lipari: ilhas Eólicas, Salina
Moscato Bianco: Siracusa
Zibibbo: Pantelleria, Trapani

- TINTAS /REGIÃO PRINCIPAL**
Frappato: Siracusa e Ragusa
Nerello Cappuccio: encostas do Etna
Nerello Mascalese: principal (80%) na DOC Etna Rosso; Messina e Agrigento
Nero d'Avola: tinta mais importante da Sicília; há por toda a ilha: Siracusa, Agrigento e Caltanisseta
Nocera: Messina
Perricone: Caltanisseta, Palermo



Na vinícola Florio, uma das maiores produtoras de Marsala da Sicília, barricas para o sistema de solera, adotado por lá



*Seu próprio vinhedo.
 Seu próprio vinho D.O.
 Seu próprio paraíso.*



SPA DO VINHO
 HOTEL e CONDOMÍNIO
 VITIVINICOLA
 AUTOGRAPH
 COLLECTION®
 HOTELS

LOTES DE VINHEDOS, APTOS & SUÍTES
 confraria@spadovinho.com.br
 www.marriott.com/bgvak
 (54) 2102-7200