



Saca essa rolha

Isabelle Moreira Lima

Passito a passito: conheça o célebre e raro vinho de Pantelleria

Feito com uva Zibbibo, a Moscatel de Alexandria da Sicília, esta bebida servida com doces e queijos é tema de campanha de produtores que querem revitalizá-la

Comente

20 setembro 2017 | 20:42
por Isabelle Moreira Lima

Da Sicília vêm alguns dos atuais best-sellers do Brasil, vinhos bons de preço e de boca, redondos, alcoólicos, fáceis. E esses parecem estar em todos os lugares, foram descobertos por várias importadoras que os tratam como seus cavalos de batalha (como é comum acontecer com os chilenos).

Mas vem da região italiana também um vinho histórico que é o oposto disso tudo. Quer dizer, é agradável, redondo e alcoólico, mas raríssimo e caro. É o Passito de Pantelleria, feito na ilha que fica no estreito siciliano a apenas 70 km da costa norte da Tunísia, o que a coloca diretamente na rota de fuga de refugiados da África e do Oriente. Além de ser um cenário de tirar o fôlego, tem também uma terra de solo vulcânico, o que favorece suas uvas mais emblemáticas como a Zibbibo, como a Moscatel de Alexandria, base do Passito, é chamada por lá.



Tacita. Doçura e acidez pontiagudas são combinação mágica Foto: Shannon Stapleton|Reuters

Desde os anos 1880, o Passito goza de respeitabilidade internacional. As cepas são cultivadas em vasos enterrados e cercadas por muros feitos de pedra vulcânica. Depois de colhidas, secas ao sol por dez a 12 dias para que alcance ao menos 14% de álcool no vinho final e 100 gramas de açúcar residual por litro, formando um vinho de sobremesa de alta acidez.

O problema é que a região não é fácil, com clima cada vez mais quente, o que vem reduzindo à metade as safras em relação ao que era há dez anos; e geografia acidentada, o que leva seus viticultores a serem chamados de heróis (e a desestimular as gerações mais novas). Resultado: por um lado, os rótulos são cada vez mais escassos; por outro, os produtores se uniram em consórcio para a proteção e a valorização do Doc de Pantelleria. O que impulsionou o movimento foi a entrada da gigante (para os padrões da ilha, com 68 hectares) Donnafugata no grupo. Antonio Rallo, que dirige a vinícola, declarou à publicação italiana Gambero Rosso que os produtores reúnem energias em uma campanha para combater o abandono da viticultura na ilha e conquistar as novas gerações. E no centro disso tudo está o turista. Realizaram na última semana o Passitaly, para celebrar o vinho.

No Brasil, não é tão fácil achar variedade de rótulos. A World Wine traz o Donnafugata Ben Ryè 2008 (R\$ 286, 375 ml), edição limitada ideal para ladear tortas de frutas secas ou queijos azuis; e a Decanter traz o Marco de Bartoli Bukkuram Passito di Pantelleria 2007 (R\$ 333,80, 500 ml), vino da meditazione de um pequeno produtor considerado um dos melhores da ilha.



Foto: Divulgação