

# VINHO

M A G A Z I N E

desde 1999

31

Rosados de todo o mundo para seduzir o paladar

17

Tintos de Cabernet Franc, rainha-mãe de Bordeaux

12

Espessos tintos de Tannat, o máximo em cor e corpo

As vinhas do  
**ETNA**  
à sombra do vulcão!

Os vinhos da Sicília e a espetacular  
**PANTELLERIA**  
a ilha dos famosos Passitos doces!

Concurso Mundial de Bruxelas  
**NA ESLOVÁQUIA**  
a Europa desconhecida!

A simpática e apetitosa  
**GALINHA D'ANGDLA**  
em receitas de chefs renomados!

Desconhecido, delicioso:  
**O XEREZ FIND!**

m&p

ANO 14  
nº 99  
R\$ 13,90

ISSN 1517-2643



9 771517 264001

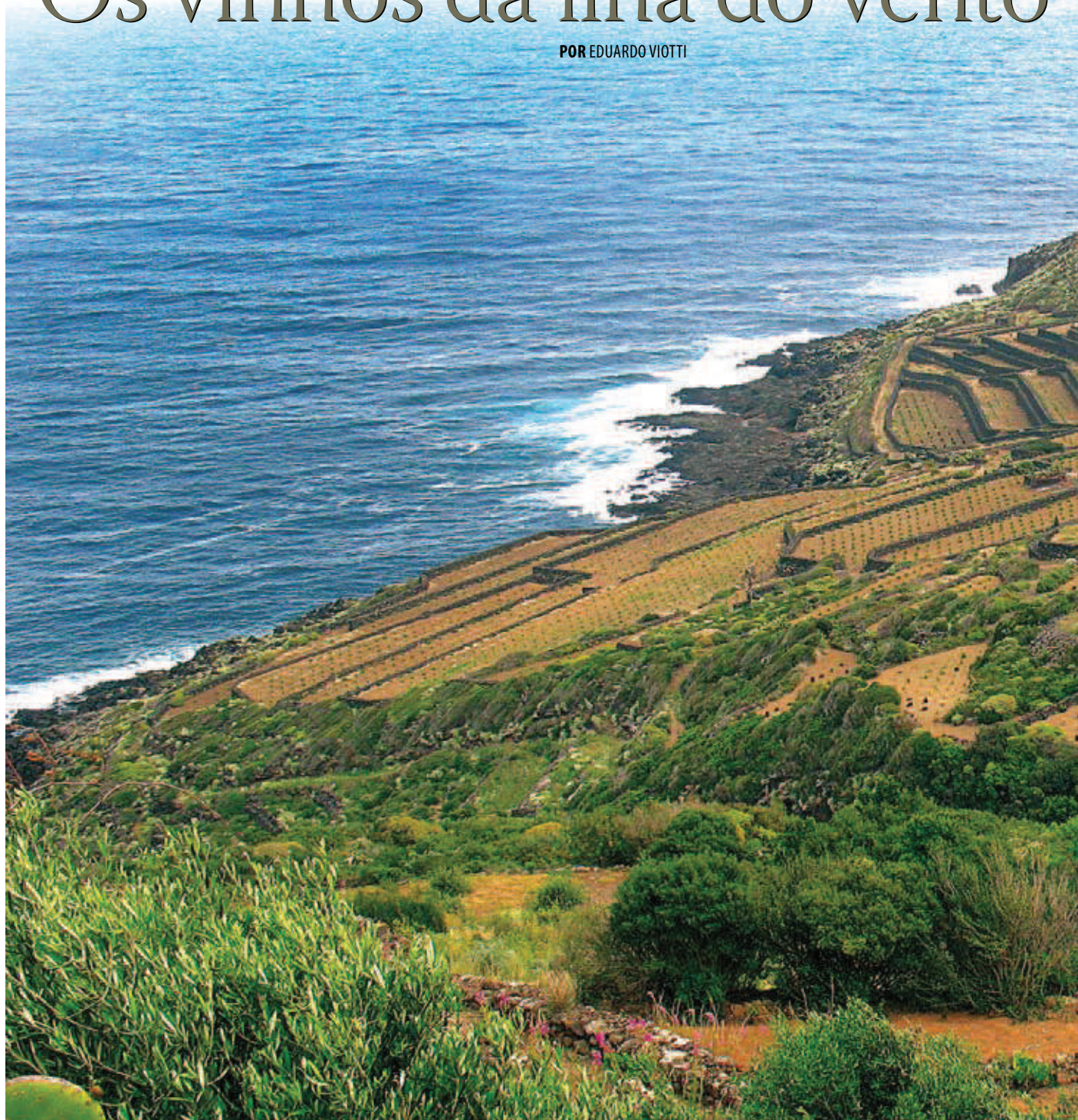
99

FOTOS: EDUARDO VIOTTI

# Pantelleria

## Os vinhos da ilha do vento

POR EDUARDO VIOTTI



O vento sacudiu o avião na hora do pouso. Alarmante, não assustador. Apavorante foi embarcar, dias depois, caminhando com grande dificuldade pela pista, tentando romper uma ventania que mal permitia que nos sustivéssemos em pé. Venta muito na *filha do vento*, o significado do nome Pantelleria no dialeto local.

E esse vento é um dos segredos da vitivinicultura dessa ilha bem no centro do Mediterrâneo, mais perto da Tunísia que da Itália (da ilha italiana da

Sicília), à qual pertence. É um vento quente que se origina na África tórrida. Esse vento se chama Scirocco – emprestou o nome a um cupê da Volkswagen. Ele varre sem piedade os terraços construídos à mão em pedra de fazer inveja ao Douro português e ao Mosela alemão: são espetaculares.

O Scirocco diminui a incidência de doenças fúngicas, permitindo uma sanidade natural maior em um ambiente naturalmente úmido, como uma ilha pequena. Também ajuda a secar as uvas, passifi-



**Vinhedos da  
Donnafugata em  
encosta diante do  
mar, expostos ao  
vento inclemente**



**Cantina em estilo tunisiano da Donnafugata, com vinhedos protegidos por cercas de taquara**



**Terraços: cada montinho arroxeadado é um pé de alcaparras**



cando-as para que deem origem à maior especialidade vínica da ilha, o Passito de Pantelleria – um vinho doce delicado e equilibrado, com excelente acidez e um sabor muito peculiar. O vento é tão intenso que é preciso proteger videiras e frutas de seu furor: alguns vinhedos têm anteparos de varas para “quebrar” a intensidade de seu sopro; e as videiras, quase sempre plantadas em arbustos (alberello) são praticamente enterradas no chão arenoso, em valas individuais, com os cachos tão próximos do solo como jamais presenciei em nenhum outro lugar.

Na verdade, a viticultura da ilha é uma monocultura: planta-se tão somente Moscato de Alexandria, a variedade de Moscatel que por lá



A ilha ítalo-africana é forrada de vinhedos e cactus e palmeiras compõem a paisagem

(como também na Sicília) é conhecida como Zibibbo. Se na Sicília essa Moscatel (que é também um dos pilares do vinho Marsala, que já foi a glória da Sicília e hoje enfrenta a crise que assola os fortificados de todo o mundo) é algumas vezes vinificada em seco, em Pantelleria é sinônimo de passito, um grande vinho de sobremesa. Esse vinho é feito de uma mistura de vinho base jovial e frutado, de uvas frescas, com o mosto ultra-doce obtido das uvas secas.

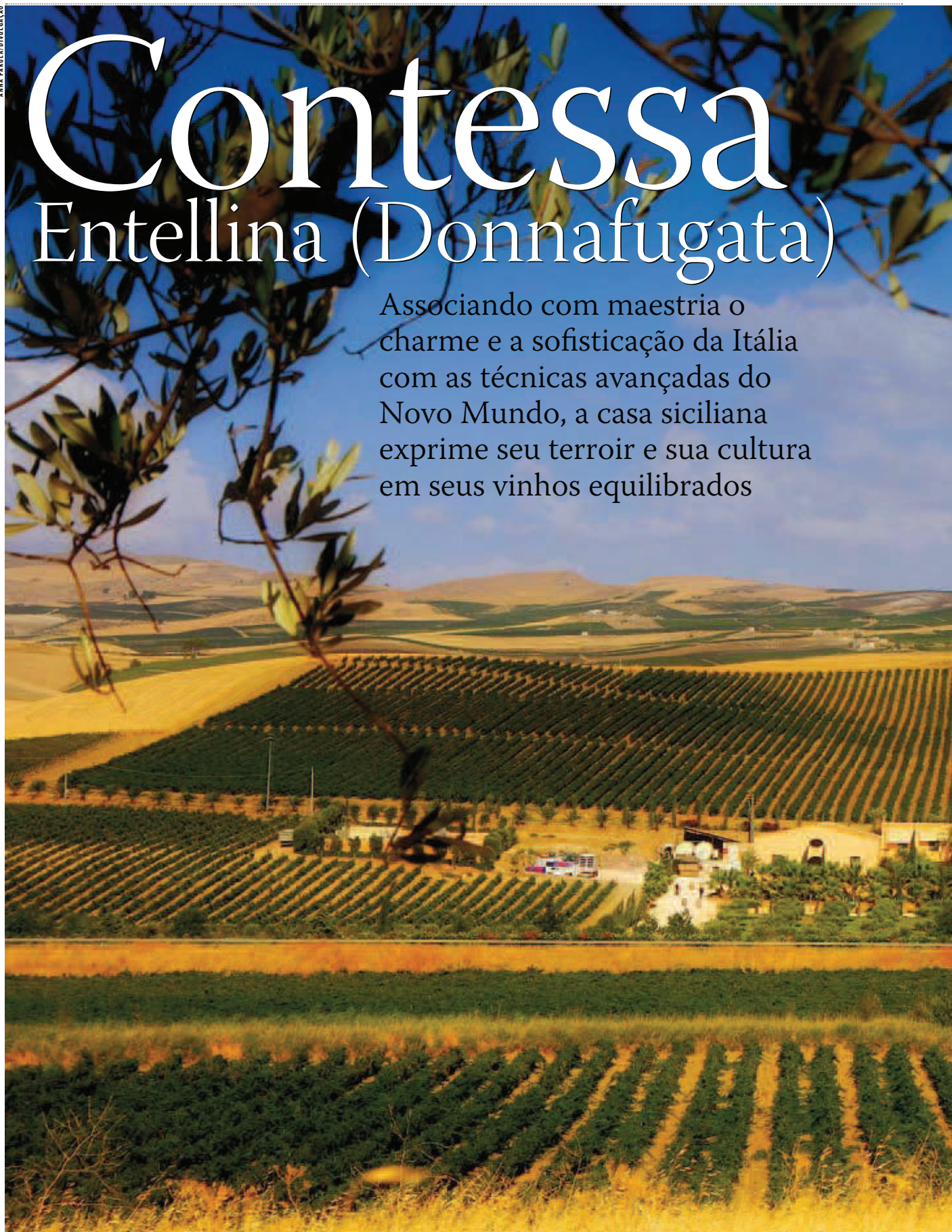
Viajamos à Pantelleria a convite da Donnafugata, uma das maiores casas vinícolas a investir na ilha. Ela faz o Ben Ryé, vinho doce moderno, sensual, equilibrado. Uma linda degustação vertical comprovou essas qualidades. ○



Uvas são passificadas para o doce vinho típico local

# Contessa Entellina (Donnafugata)

Associando com maestria o charme e a sofisticação da Itália com as técnicas avançadas do Novo Mundo, a casa siciliana exprime seu terroir e sua cultura em seus vinhos equilibrados



**A** viticultura das encostas do Etna, que você conheceu nas páginas anteriores, não representa a maioria da produção siciliana. A moderna vitivinicultura da mais importante ilha italiana surge diante de nossos olhos em outras colinas, uma enologia do calor, do sol, capaz de fazer jus à tradição do Mediterrâneo.

**POR** EDUARDO VIOTTI

Nossa viagem começou pela simpaticíssima cidade de Marsala, destino turístico da ilha. Um hotel acolhedor nos preparou para um jantar inesquecível no “Il Buccanieri” (o bucaneiro) com Antonio Rallo, que, ao lado de sua irmã José (não é erro, é um nome feminino por lá) administra maravilhosamente a casa familiar Donnafugata.

**Os vinhedos e cantina de Contessa Entelina, da Donnafugata, ficam no centro-oeste da Sicília**



FOTOS: EDUARDO VIOTTI



**Cantina e sede administrativa da empresa, em Marsala, no oeste da Sicília**

FOTO: FABIO GAMBINA



**Colheita noturna para preservar o frescor da uva**

O nome Donnafugata (mulher fugida, em uma tradução grosseira) é uma homenagem e um excerto do romance “Il Gattopardo” (O Leopardo) de Giuseppe Tomasi de Lampedusa, expoente da literatura siciliana. O espírito da obra e o ambiente fortemente carregado de tintas mouriscas da ilha servem de tema e inspiração ao excelente trabalho gráfico que decora os rótulos e todo o material iconográfico da Donnafugata.

A empresa consegue uma excelente mescla entre equilíbrio, charme e sofisticação europeia com técnicas de cultivo e tecnologia de vinificação novo-mundistas, de última geração, elaborando sempre vinhos equilibrados, corretos (quase sempre muito mais que isso) e modernos.



**Sala de barricas climatizada e umidificada em Marsala**



Nos vinhedos da localidade de Contessa Entelina, que visitamos, impera a Nero d'Ávola entre as tintas, ao lado de castas ditas internacionais (de origem francesa), como Cabernet Sauvignon. Entre as brancas ocorre o mesmo, com a Zibibbo ao lado da Chardonnay.

Após uma visita técnica aos vinhedos de manejo moderno, provamos seus tintos e brancos, absolutamente sensacionais. Uma vertical de seu produto top, o "Mille e Una Notte" (cujo nome é uma alusão ao livro do folclore árabe "As Mil e Uma Noites", em que a personagem Sherazade conta histórias ao sultão) fechou com glória a viagem à Sicília.

Os vinhos da casa, representada no Brasil pela Wine World, são também inesquecíveis. ○



**Degustação vertical do top da casa**