

# Valor

## EU & ESTILO

# Passito di Pantelleria, uma vitória sobre a natureza

## Vinhos

Jorge Lucki



Italianos gostam de usar a expressão “vino da meditazione”, e a empregam, em geral, para vinhos a serem apreciados “da solo”, não à mesa. O sentido, no entanto, é mais profundo e é o que me veio à mente olhando um vinhedo de mais de cem anos na ilha de Pantelleria, primeira parada do meu recente roteiro pela Sicília. Se o vinho dali, o Moscato Passito di Pantelleria, já incita a “viajar” — a cor âmbar, os aromas de figo seco, amêndoas e especiarias, e a sensação doce contornada por prazerosa untuosidade —, também não dá para ficar impassível diante das condições extremas

que a natureza impõe para se alcançar tal néctar. Em meados de abril, as velhas parreiras estão começando a liberar os primeiros sarmentos. É o suficiente para que o verde das ainda poucas folhas quebre o cenário agreste, composto por um solo amarronzado, formado por areias vulcânicas, e muros de pedra em terraços, única maneira de vencer as encostas íngremes onde os vinhedos estão. A paisagem se completa com biombos de bambu, que servem de proteção contra os fortes ventos que batem (lá, não sopram) o ano todo. Ainda assim, essas divisórias não são suficientes: as parreiras são bem baixas, cultivadas em cavas rasas. Nessas condições a colheita só pode ser manual, muito trabalhosa e extremamente cansativa. Não por acaso muitos vinhedos foram abandonados — dos cerca de quatro mil hectares do fim da década de 1960, sobram perto de 500. A velha geração foi se aposentando e os filhos preferem tarefas mais fáceis. Antonio Rallo, da Donnafugata, o maior proprietário de vinhedos da região e que produz um dos melhores (se não o melhor) Passito, o Ben

Ryé, tem, em média 17 pessoas cuidando das vinhas e da produção, só quatro locais. Os demais vêm da Sicília, com passagem aérea, casa e comida durante os 15 a 20 dias que passam por mês em Pantelleria. Depois de colhidos — a uva é a moscatel de Alexandria, ali denominada zibibbo —, os cachos são deixados secar ao sol e ao vento por três a quatro semanas, até as uvas virarem passas (daí o nome passito). Na sequência é feito o desengace manual (separar, um a um, os bagos dos engaços) e o processo lento e trabalhoso de fermentação. O rendimento é baixíssimo: quatro quilos de uvas colhidas no pé produzem menos que um litro de Passito di Pantelleria. Nos vinhos “normais”, a relação é, grosso modo, um quilo para uma garrafa. Nem todos os vinhedos da ilha merecem tanto esforço para se chegar a um vinho tão especial. Daí, surgem dois moscatos, que não passam por trabalho de passificação, o natural e o licoroso, ambos doces. A diferença entre eles reside no processo: o segundo tem a adição de aguardente vínica, fazendo com que sua graduação alcoólica seja mais elevada. Há também



Vinhedos em Pantelleria: beleza da paisagem mal esconde as condições extremas para a produção na ilha

a versão branco seco, um vinho aromático e frutado. Abaixo, segue a lista de vinícolas sicilianas cujos vinhos são hoje distribuídos no Brasil, com a minha avaliação sobre cada uma. Nela não constam os produtores específicos da região do Etna, a coqueluche do momento na Itália e fora dela. Será o tema da próxima coluna.

colaborador-jorge.lucki@valor.com.br



## A Sicília ao alcance da mão

Relação não inclui os produtores da região do Etna

Farnese	Azienda Agr. D'Alessandro	Azienda Agricola Geraci	Fina Vini	Gulfi	Donnafugata
<p>🌱 O grupo Farnese Vini, mesmo sem ter muitos anos de história, é um dos maiores do sul da Itália, com vinícolas situadas na Campania, Puglia, Basilicata e Sicília. Atuando fundamentalmente como negociante — compra uvas/vinhos de produtores locais —, produz ao todo 13 milhões de garrafas por ano e aposta num padrão moderno, seja na apresentação quanto no estilo dos vinhos. A divisão Vigneti Zabù é responsável pelos rótulos produzidos na Sicília.</p> <p><b>Vinhos disponíveis hoje no Brasil</b> Chiantari Nero D'Avola 2009 R\$34,17; Chiantari Inzolia e Chardonnay 2010 R\$32,33; Impari 2010 R\$81,67; Il Passo Nerello Mascalese 2012 R\$36,67; Zabù Grillo 2010 R\$20; Zabù Syrah 2009 R\$22,50; Zabù Nero D'Avola 2010 R\$20,83</p> <p><b>Importador</b> Nor Import (www.norimport.com.br)</p>	<p>★ Vinícola recente, fundada em 2006 já com uma proposta avançada, começando pelo projeto de uma adega que une sustentabilidade, com utilização de fontes alternativas de energia, e alta tecnologia. Possui 48 hectares de vinhedos, localizados no histórico Valle dei Templi, em Agrigento, e conta na parte técnica com a assessoria de Tonino Guzzo, consultor mais respeitado da área, que trabalhou cerca de 15 anos na Tasca d'Almerita. Merece atenção.</p> <p><b>Vinhos disponíveis hoje no Brasil</b> Catarratto 2010 R\$69; Grillo 2010 R\$59; Inzolia 2010 R\$39; Nero d'Avola 2009 R\$54; Nero d'Avola/Syrah 2008 R\$75</p> <p><b>Importador</b> Wine Lovers (www.winelovers.com.br)</p>	<p>★ A propriedade foi adquirida na década pelos patriarcas da família Geraci com o intuito de desestimular a emigração dos filhos para os Estados Unidos. Os cerca de 15 hectares de vinhedos, implantados em 2001 e 2002, boa parte estão voltados para castas internacionais, como chardonnay, merlot, cabernet sauvignon e syrah, combinem com exclusividade os vinhos da vinícola. Estão situados na D.O. Contessa Entelina, numa altitude entre 400m e 500 metros, o que garante boa amplitude térmica e vinhos com bom frescor e equilíbrio.</p> <p><b>Vinhos disponíveis hoje no Brasil</b> Tarrucco Nero D'Avola IGP 2010 R\$89; Tarrucco Colonna bianco IGP 2011 R\$85</p> <p><b>Importador</b> Sicilianess www.sicilianess.com.br</p>	<p>★ Na ponta oeste da Sicília, na zona rural da cidade de Marsala e aos pés da formação montanhosa, a serra (★) Marsalesi, a família Fina se instalou no início dos anos 1980. O objetivo era, aproveitando a experiência de Bruno, implorando de renome na região, e do dinamismo de sua mulher Mariella, produzir vinhos de caráter, representativos da região. Trabalhando com uvas autóctones e francesas, os vinhos têm mostrado progresso nas safras recentes.</p> <p><b>Vinhos disponíveis hoje no Brasil</b> Bausa IGT 2003 R\$80; Cabernet Sauvignon IGT 2004 R\$88; Caro Maestro IGT 2004 R\$122; El Aziz IGT 2006 R\$98; Fiano IGT 2007 R\$80; Grillo IGT 2008 R\$68; Merlot IGT 2004 R\$88; Syrah IGT 2004 R\$88; Viognier IGT 2007 R\$80</p> <p><b>Importador</b> Mercovino (www.mercovino.com.br)</p>	<p>★ As tradições familiares que vinham de três gerações fez com que o empresário lombardo Vito Catania, resolvesse investir em terras sicilianas, apostando no sul da ilha — Noto e Cerasuolo di Vittoria — e na sua casta por excelência, a nero d'Avola. A Gulfi nasceu em meados de 1996, tendo no comando o enólogo Salvo Foti, elemento fundamental no projeto, que se baseia na cultura orgânica e vinhedos sem irrigação. Mais recentemente, a vinícola abriu frente também na região do Etna. Tem 75 hectares de vinhedos</p> <p><b>Vinhos disponíveis hoje no Brasil</b> Caricanti 2008 R\$138; Nerobaroni 2007 R\$1710; Neromaccari 2007 R\$23910; Neroglobo 2008 R\$124; Valcangria 2010 R\$111,35; Rossoglobo 2010 R\$108,80; Reseca 2006 R\$227,70; Nerobuffaleggi 2007 R\$250,50</p> <p><b>Importador</b> Decanter (www.decanter.com.br)</p>	<p>★ Com mais de 150 anos de tradição na produção de vinhos na Sicília, a família Rallo resolveu vender a cantina original para criar o projeto Donnafugata em 1983, buscando produzir vinhos de qualidade. O nome Donnafugata é uma citação literária do romance Il Gattopardo, de Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Além dos 270 hectares plantados na D.O. Contessa Entelina, a Donnafugata tem ainda 68 hectares em Pantelleria, — o maior proprietário de vinhedos da ilha e, qualitativamente, o mais importante.</p> <p><b>Vinhos disponíveis hoje no Brasil</b> Sherazade IGP 2011 R\$75; Sedara IGT 2009 R\$69; Passito di Pantelleria "Ben Ryé" DOC (375ml) 2009 R\$186; Mille e Una Notte DOC 2005 R\$362; Lighea 2010 R\$93; Chardonnay "La Fuga" DOC 2011 R\$105</p> <p><b>Importador</b> WorldWine (www.worldwine.com.br)</p>
<p>★ Ex-piloto de automobilismo, o enólogo e fundador da vinícola Marco de Bartoli assumiu a propriedade familiar em 1978. Foi um dos responsáveis pelo renascimento dos Marsalas (aqui não citados). O outro foco da vinícola é a ilha de Pantelleria, onde tem preciosos 8 hectares, vinhedos que dão origem a um belíssimo passito e dois brancos Atualmente é comandada pelos seus 3 filhos.</p> <p><b>Vinhos disponíveis hoje no Brasil</b> Bukkuram Passito di Pantelleria 2006 (500ml) R\$398,50; Sole e Vento Bianco 2010 R\$118,85; Pietra Nera Bianco 2010 R\$164,45</p> <p><b>Importador</b> Decanter (www.decanter.com.br)</p>	<p>★ Bem-sucedida no ramo têxtil e imobiliário, a família Moretti, começou sua aventura no setor vinícola ainda nos anos 1950 na Toscana, mas foi a partir de 1996 que de passatempo passou a ser levado a sério. Quatro anos depois nasceu este projeto na zona de Noto, sul da Sicília. Dos 50 hectares plantados têm saído vinhos bem interessantes.</p> <p><b>Vinhos disponíveis hoje no Brasil</b> Feudo Maccari Nero d'Avola 2010 R\$66; Feudo Maccari Saia 2009 R\$155; Feudo Maccari IGT Nero d'Avola Rosé 2011 R\$52; Feudo Maccari Grillo 2011 R\$66; Feudo Maccari Maharis 2008 R\$193</p> <p><b>Importador</b> GrandCru (www.grandcru.com.br)</p>	<p>★ Comprometido com sua terra natal e acompanhando a mudança nos rumos da vitivinicultura da Sicília, Salvatore di Gaetano e sua mulher fundaram a Firiato na primeira metade da década de 1980, na histórica zona de Agro di Trapani. O projeto cresceu, alcançando hoje 320 hectares, para uma produção de mais quatro milhões de garrafas por ano.</p> <p><b>Vinhos disponíveis hoje no Brasil</b> Harmonium Nero d'Avola 2009 R\$176; Chiaramonte Nero d'Avola 2010 R\$83,27; Chiaramonte Inzolia 2011 R\$75; Bordonaro Nero d'Avola 2011 R\$59,95; Bordonaro Inzolia 2011 R\$57,75</p> <p><b>Importador</b> Cantu (www.cantu.com.br)</p>	<p>★ Exemplo de gestão e seriedade, a Settesoli é uma cooperativa modelo, com poucas (ou nenhuma) na Itália e no resto do mundo. Mandrarossa é sua linha de vinhos engarrafados. Fundada nos anos 1950, reúne nada menos do que 2.300 filiações que cultivam 6,5 mil hectares na zona de Menfi. O responsável pelo sucesso é Diego Planeta, da mesma família dos "meninos" da renomada vinícola Planeta.</p> <p><b>Vinhos disponíveis hoje no Brasil</b> "Cartagho" Rosso Sicilia IGT 2009 R\$80; "Cavadiserpe" Rosso Sicilia IGT 2010 R\$80; Nero d'Avola Rosso Sicilia IGT 2011 R\$45; Bordonaro Rosso Sicilia IGT 2010 R\$70; "Santannella" Bianco Sicilia IGT 2010 R\$80</p> <p><b>Importador</b> Cellar (www.cellar-af.com.br)</p>	<p>★ Fundada em 1963, a empresa da família Cusumano começou como uma pequena produtora de uvas que fornecia para as grandes casas vinícolas da Sicília. Seus primeiros vinhos começaram a ser elaborados no ano 2000 utilizando parte dos vinhedos que hoje alcançam 400 hectares espalhados por diversas zonas da ilha.</p> <p><b>Vinhos disponíveis hoje no Brasil</b> Insolia Sicilia IGT 2011 R\$56; Angimbé Sicilia I.G.T. 2011 R\$75; Syrah Sicilia I.G.T. 2010 R\$56; Nero d'Avola Sicilia I.G.T. 2011 R\$56; Benuara Sicilia I.G.T. 2010 R\$83; Sägana Sicilia I.G.T. 2006 R\$195</p> <p><b>Importador</b> Inovini (www.aurora.com.br)</p>	<p>★ A família Micciché é originária do sul da Sicília e se instalou na zona de Calatrasi, pouco distante de Palermo, alguns séculos atrás. Atualmente são donos de mais de 1.300 hectares de vinhedos, começando na região de origem e estendendo-se à Puglia e até no país africano vizinho, a Tunísia.</p> <p><b>Vinhos disponíveis hoje no Brasil</b> Catarratto Bianco IGT 2009 R\$68; Franc Q IGT 2008 R\$78; 651 Nero d'Avola-Syrah IGT 2008 R\$98; 'A Naca 2006 R\$198</p> <p><b>Importador</b> Ravin (www.ravin.com.br)</p>
<p>★ Localizada na província de Ragusa, no sudeste da ilha, a vinícola cultivava em seus 100 hectares de vinhas, principalmente, variedades típicas daquela área, caso da nero d'Avola e da frappato. Fundada no século XIX e é conduzida hoje pela 6ª geração da família.</p> <p><b>Vinhos disponíveis hoje no Brasil</b> Il Frappato IGT Rosso 2011 R\$113; Il Moro Nero D'Avola IGT 2009 R\$139; Poggio Bidini Insolia IGT 2009 R\$41; Poggio Bidini Syrah IGT 2008 R\$64; Tané IGT Rosso 2005 R\$298; Zagra IGT Insolia 2009 R\$81</p> <p><b>Importador</b> Vinea (www.vinea.com.br)</p>	<p>★ Vinícola de origem familiar que, a despeito de atuar no mercado há um bom tempo, só começou a engarrafar seus próprios vinhos em 1993. Foi exatamente o Don Pietro, em homenagem ao patriarca. Conta com 95ha de vinhedos próprios, convertidos recentemente à cultura biológica.</p> <p><b>Vinhos disponíveis hoje no Brasil</b> Don Pietro Rosso 2004 R\$56,11; Alhambra DOC Monreale bianco 2010 R\$64,67</p> <p><b>Importador</b> Vinci (www.vincinvinhos.com.br)</p>	<p>★ Com a consultoria do renomado Riccardo Cotarella, a vinícola da família Morgante deixou de vender suas uvas e empreendeu voo solo em 1998. Já com o pé direito, com seu Don Antonio conseguindo os almeçados "Tre Bicchieri". Conta com cerca de 40 hectares em produção, concentrados integralmente na nero d'Avola.</p> <p><b>Vinhos disponíveis hoje no Brasil</b> Nero d'Avola I.G.T. 2009 R\$79; Scintilli IGT 2010 R\$58; Don Antonio IGT 2006 R\$188</p> <p><b>Importador</b> Ravin (www.ravin.com.br)</p>	<p>★ Projeto independente do talentoso enólogo italiano Roberto Cipresso, que além de elaborar seus próprios vinhos dá consultoria para vinícolas, entre elas a prestigiada bodega argentina Achaval Ferrer.</p> <p><b>Vinhos disponíveis hoje no Brasil</b> Pigreco I.G.T. 2006 R\$89; Quadratura del Cerchio V.T. 2006 R\$185</p> <p><b>Importador</b> Inovini (www.aurora.com.br)</p>	<p>★ Fundada em 2002 por Giuseppe Natoli e sua mulher, a enóloga Stefania Lena, a vinícola nasceu como um adendo de uma outra, também da Sicília, ficando mais tarde como uma unidade independente. As 350 mil garrafas produzidas anualmente procedem de 30 hectares de vinhedos arrendados, pertencentes à família Lana e ainda de produtores conhecidos. Seu Almanera 2001 foi um dos mais jovens e baratos a receber o "Tre Bicchieri" do guia italiano Gambero Rosso.</p> <p><b>Vinhos disponíveis hoje no Brasil</b> Syrah Sicilia IGT 2011 R\$61,10; Almanera Sicilia IGT 2011 R\$ 89,85; L'Insolente Sicilia IGT 2007 R\$171,50; Nero d'Avola Sicilia IGT 2009 R\$61,10; Aliré Syrah/Nero d'Avola IGT 2007 R\$104,85; Rosso del Presidente IGT 2007 R\$139,80; Grillo 2009 R\$64,70</p> <p><b>Importador</b> Decanter (www.decanter.com.br)</p>	
<p>★ Três primos, membros da família Planeta, sobrenome de peso na Sicília, tiveram a iniciativa de resgatar as raízes vinícolas da família, montando a vinícola, em 1995. Com um trabalho primoroso, alcançaram posição invejável — é o produtor mais premiado do sul da Itália. Valorizando as diferenças existentes entre as diversas sub-regiões da ilha, têm vinhedos nos territórios mais importantes (seis), cada um com sua adega de vinificação. Só utilizam uvas próprias vindas de seus quase 400 hectares de vinhas.</p> <p><b>Vinhos disponíveis hoje no Brasil</b> La Segreta Bianco 2010 IGT R\$65,95; Alastro Bianco 2010 R\$75,90; Burdese 2006 IGT R\$170,90; Cerasuolo Di Vittoria 2009 R\$110,90; Chardonnay 2007 IGT R\$170,90; Cometa Branco 2007 IGT; R\$170,90; La Segreta Rosso 2010 R\$65,90; Merlot 2007 R\$170,90; Passito Di Noto DOC (500 ml) R\$ 175,90; Plumbago 2010 IGT R\$75,90; Rosé IGT 2011 R\$60,90; Santa Cecilia 2007 IGT R\$170,90; Planeta Syrah 2006 IGT R\$170,90</p> <p><b>Importador</b> Interfood (www.interfood.com.br)</p>	<p>★ Fundada em 1830, nos tempos áureos dos marsalas, esta histórica propriedade familiar — a 6ª geração está hoje no comando — é um dos grandes pilares do movimento de renascimento dos vinhos sicilianos. Dentro deste espírito e apesar da dimensão — tem 420 hectares de vinhedos, mais 50 hectares da gama Sallier de La Tour — mantêm uma filosofia de respeito à cada zona e a característica de seu vinho. Pioneira, foi a primeira a introduzir castas francesas na ilha. Foi eleita vinícola do ano de 2012 pelo guia Gambero Rosso.</p> <p><b>Vinhos disponíveis hoje no Brasil</b> Regaleali Le Rose 2009 R\$75,42; Diamante d'Almerita Passito 2008 500 ml R\$188,05; Chardonnay 2008 R\$197,80; Sallier de la Tour Le Bianche 2009 R\$150,24; Cabernet Sauvignon 2006 R\$228,50; Cynus Nero d'Avola/Cabernet Sauvignon 2008 R\$119,20; Tascante 2008 R\$277,60; Regaleali bianco 2010 R\$82,58; Sallier de la Tour Inzolia 2010 R\$65,47; Regaleali Rosso 2009 R\$82,58; Nozze d'Oro 2010 R\$139,10; Sallier de la Tour Nero d'Avola 2010 R\$65,47; Sallier de la Tour Syrah 2010 R\$65,47; Lamuri Nero d'Avola 2010 R\$99,30; Rosso del Conte 2005 R\$277,60</p> <p><b>Importador</b> Mistral (www.mistral.com.br)</p>	<p>O preço é mais atraente do que a qualidade</p> <p>Correto, sem grandes qualidades, mas sem defeitos</p> <p>Bom, consistente</p> <p>Muito bom, referência no setor</p> <p>Ótimo, altamente recomendável</p>			