



SICILIA

Um mar de vinhas entre ruínas

Por entre vistas deslumbrantes, ruínas de belos templos gregos, os mais bem conservados mosaicos romanos que a história nos legou e a evocação medieval dos Normandos, a Sicília é também um imenso mar de vinhas que lhe molda as formas e pinta a paisagem.



A vindima nocturna é um dos *must* da Donnafugata

é o caso do Merlot, Syrah, Cabernet e Chardonnay. A utilização da madeira de carvalho (francês e esloveno) é ponto assente no estágios de todos os tintos. As sua marca mais popular é Santagostino Baglio Soria, feito a partir de Nero d'Avola e Syrah, e tem uma produção média de 450.000 garrafas (a 4/5€). Outras marcas do portefólio são Altavilla Della Corte (350.000 garrafas) com Nero d'Avola e Cabernet e Chiaramonte (250.000 garrafas). Produções mais pequenas são destinadas às marcas premium da casa: Harmonium (varietal Nero d'Avola, 80.000 garrafas, 9/10€); Ribeca (Nero d'Avola e Perricone, 40.000 garrafas) e Etna Rosso, proveniente de uvas Nerello Mascalese, plantadas nos solos vulcânicos das encostas do vulcão Etna.

Firriato

Via Trapani, 4 - Paceo - Trapani
Tel: +39-0923.882755
Email: info@firriato.it
www.firriato.it

Donnafugata

Será talvez o mais conhecido produtor siciliano e o que mais prestígio granjeou no estrangeiro. A família Rallo produz vinhos na Sicília há mais de 150 anos, tendo construído a sua primeira adega, em Marsala,

em 1851. Esta adega, hoje totalmente renovada, continua a ser o centro desta empresa familiar, o seu centro de visitas e onde se encontram as caves com mais de 3000 barricas de carvalho francês onde repousam os seus vinhos, sob uma temperatura controlada mantida constante a 14 graus. O investimento em barricas é aqui colossal, já que o a duração média de uma barrica é de 3 anos e em cada novo ano são adquiridas cerca de 1000 barricas novas. A área de vinha explorada totaliza 260 ha, dos quais 140 ha são propriedade da família. Situa-se na zona de Contessa Entellina, no interior sudoeste da Sicília, um território que tem um micro clima e condições de solos e orografia que a tornam única nesta ilha, nomeadamente a acentuada diferença térmica entre o dia e a noite. Esta peculiaridade é também responsável por uma das imagens de marca de Donnafugata: as célebres vindimas nocturnas, em meados de Agosto, que tanta controvérsia levantaram. Tida por uns como um golpe de marketing genial, esta prática, apesar dos custos envolvidos, continua a ser defendida pelos responsáveis técnicos de Donnafugata como a única que permite colher e transportar as uvas em condições ideais à sua correcta vinificação nas condições climáticas extremas que a Sicília apresenta. Entra as castas plantadas, sobressaem nas brancas Ansonica (aqui dão-lhe o nome toscano em vez de Insozia ou de Inzolia como habitualmente é referida na Sicília) Catarrato, Gracanic, Chardonnay e Sauvignon Blanc, enquanto que nas tintas avultam Nero d'Avola, Perricone, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah. Entre os vinhos que tivemos ocasião de provar destacamos o Vigna di Gabri branco 2003, feito com 100% Ansonica,

parcialmente fermentado em madeira, que se revelou floral e com um toque mineral muito agradável, Chiaranda del Merlo 2001, um lote de Caradonnay e Ansonica, fermentado em madeira e que se revelou muito elegante e complexo e finalmente, o topo de gama da casa o tinto Mille e una Notte 2000, feito a partir da casta local Nero d'Avola, na mais nobre expressão que provámos em toda a viagem. Este vinho é de facto um caso muito sério e nem os 40€ que custa em média cada garrafa tem impedido o seu grande sucesso comercial. Para além destes vinhos, todos DOC Contessa Entellina, o prestígio de Donnafugata provém também do seu trabalho na pequena ilha de Pantelleria - a "ilha do sol e do vento" onde da uva Zibibbo (nome local para o Moscatel de Alexandria) se faz o célebre Passito que hoje em dia ultrapassou claramente o Marsala entre os apreciadores. Trata-se de um vinho de sobremesa, em que parte das uvas são colhidas na segunda quinzena de Agosto e depois passam três ou quatro semanas a secar ao sol (e ao vento) em tabuleiros próprios até ficar com o aspecto de uva-passa. Este processo permite libertar a água da uva e concentrar os açúcares e os aromas. O curioso é que mais tarde durante a prensagem muitas vezes são adicionadas uvas frescas proveniente de uma segunda vindima (tardia), garantindo assim um maior equilíbrio de sabores e aromas. O processo de fermentação é depois bloqueado no final de Novembro através da redução da temperatura, ficando o vinho com uma graduação alcoólica de cerca de 14,5%. 🍷

Donnafugata
Via S. Lipari, 18 - Marsala
Tel: + 0923-724200
Email: info@donnafugata.it
www.donnafugata.it

O investimento em barricas é aqui colossal, já que o a duração média de uma barrica é de 3 anos e em cada novo ano são adquiridas cerca de 1000 barricas novas.

Por ocasião da Miwine,

a feira do vinho que decorreu em Milão em meados de Junho, a organização programou um conjunto de visitas a regiões vinícolas italianas para alguns jornalistas e compradores estrangeiros. A Revista de Vinhos integrou um grupo cujo destino foi a Sicília e... revelou-se uma grata surpresa. Correndo o risco das generalizações apressadas, podemos dizer que a imagem tradicional que a maioria das pessoas fixou da Sicília enquanto região vinícola está (ou estava) muito perto daquela que os portugueses conservam, por exemplo, de uma região como o Ribatejo: muita vinha, grande produção, grande potencial, algumas coisas interessantes, carência global de uma imagem de marca. Evidentemente que há o Marsala, um vinho "histórico" com mais passado do que presente e os mais avisados em vinhos de sobremesa não desprezarão a nova coqueluche do Passito de Pantelleria, até porque a ilha que lhe deu o nome virou destino de moda de estrelas de cinema e jet set. Mas mesmo esta imagem não muito positiva da Sicília enquanto região vinícola de brancos e tintos está em acelerada mudança. Da outra imagem, abra-se aqui um parêntese, não precisamos de falar muito porque a riqueza histórica da ilha, o azul intenso do mar cálido, a areia fina das praias, a gastronomia mediterrânea e o calor dos sicilianos (e sicilianas, pois então!) fazem as delícias de qualquer visitante. Mas voltando aos vinhos, o panorama está a mudar a uma velocidade impressionante e entre a dúzia de produtores que tivemos ocasião de visitar durante o enotur de quatro dias, há projectos muito sérios e de grande qualidade que têm conquistado mercados e o consequente

reconhecimento da sua imagem. Isto não é obra do acaso. Em todo lado encontramos, desde o pequeno produtor independente à grande cantine (cooperativa) com muitos milhões de garrafas, um cuidado extremo na vestimenta dos vinhos, na produção de material de informação, na decoração das instalações ou na recepção de visitantes. Por toda a Sicília, pelo menos naquela que nos foi mostrada, se respira agora um grande profissionalismo. Em termos globais, a Sicília produz quase 11 milhões de hectolitros, mais de um quarto de toda a produção italiana (26%, dados de 2003). Apesar deste número impressionante, a vinha distribui-se de forma muito desigual pelo território, fruto das condições dos solos e das características climáticas. As principais áreas de vinha são Trapani (ocidente), que só por si assegura mais de 60% do total da produção da ilha, Agrigento (sudoeste) e Palermo (noroeste). Com uma expressão menos significativa em termos quantitativos mas igualmente importante em termos de qualidade estão as encostas vulcânicas do Etna, as zonas sudeste de Siracusa, Noto e Ragusa e ainda a zona este em volta de Catânia (ver mapa). Deste mar de vinho, apenas 30% tem a designação de IGT Sicília (Indicação Geográfica Típica, correspondente ao nosso Vinho Regional) ou DOC. Estes, apesar das 19 designações reconhecidas, representam menos de 3% da produção e são em geral menos interessantes que os IGT Sicília, fruto do desajustamento da legislação regulamentadora face à evolução da indústria e da demanda dos mercados. As variedades mais importantes na viticultura siciliana são ainda as provenientes das castas locais. Os brancos dominam ainda claramente embora se assista a um crescimento acentuado

das castas tintas que, de 2000 para 2003, passaram de 21% para 26% do total da área plantada. Isto pode parecer estranho num região que tem uma pluviosidade muito escassa e temperaturas estivais muito elevadas. Mais estranho ainda quando se esperavam encontrar brancos pesados alcoólicos e afinal se descobrem frescos, boa acidez e frutados. O relevo acentuado e as actuais práticas vitícolas e cuidados na vindima e adegas, ajudam a perceber o "milagre". Os nomes se calhar não dirão muito aos leitores portugueses mas as uvas Inzolia, Catarrato, Grillo, Grecanico, Carricante e o Moscato d' Alessandria, aqui chamado de Zibibbo, que produz o tal Passito de Pantelleria agora tão valorizado, são as dominantes. As castas tintas mais plantadas também não são familiares aos ouvidos portugueses: Nero d'Avola, a mais importante de todas, mas também Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Frappato e Perricone. Estes nomes estranhos dão bem a imagem da riqueza vitícola da Sicília e ajudam a perceber porque esta é das regiões de Itália que mais tem resistido na defesa do seu património genético. Mas apesar de tudo, a pressão dos mercados tem-se feito

As variedades mais importantes na viticultura siciliana são ainda as provenientes das castas locais. Os brancos dominam ainda claramente embora se assista a um crescimento acentuado das castas tintas.

