



A vinícola Planeta  
produz em seis  
terroirs distintos



# O PARAÍSO MEDITERRÂNEO DOS VINHOS

Com o mapeamento do terroir e o ressurgimento de cepas históricas, a Sicília quer conquistar o mercado internacional

por Fábio Farah

**Quando se fala** em vinho italiano, dificilmente a região da Sicília é lembrada. Com uma produção que remonta à colonização dos gregos, séculos antes de Cristo, ela teve seu auge no século 18, quando o vinho doce Marsala caiu no gosto dos ingleses. Com o passar dos anos, os produtores começaram a produzir em grande quantidade seus tintos e brancos e a vender a granel para outras regiões da Itália. A qualidade da bebida despencou e o passado áureo foi eclipsado pelo prestígio de outras regiões, como Toscana e Piemonte.

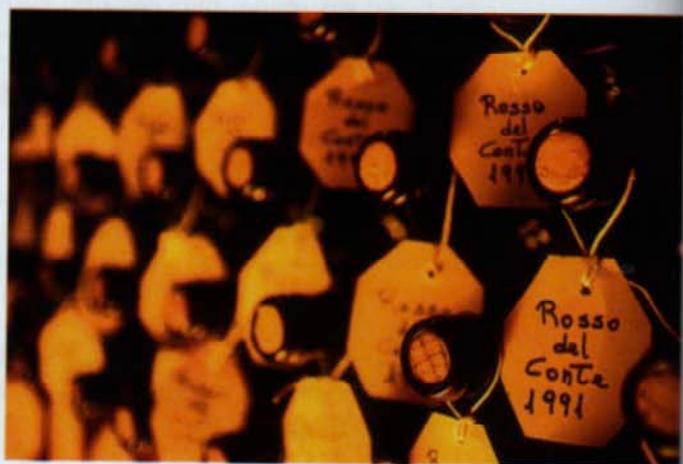
Mas o cenário começou a mudar nos últimos 15 anos e hoje a maior ilha do Mediterrâneo luta para recuperar seu lugar na taça dos apreciadores da bebida. "Vários fiscais do governo percorreram toda a Sicília, colhendo as uvas produzidas. Depois, plantaram as cepas em lugares específicos para ver em qual região elas se adaptavam melhor", explica Daniele Messina, porta-voz do Istituto Regionale Vini e Oli di Sicilia (Irvos), que esteve no Brasil em junho para divulgar os vinhos da região. Durante a execução do projeto, que envolveu uma equipe de 20 especialistas e terminou com o mapeamento enológico da ilha, descobriu-se que a local nero d'Avola se expressa melhor em Agrigento, no lado oeste da Sicília.

"Cada território tem sua característica, a qual determina uma qualidade que não se pode repetir em outros lugares. Caso contrário, o vinho seria Coca-Cola", diz Calogero Mannino, da vinícola Abraxas. Ex-ministro da Agricultura por duas vezes, cargo que deixou definitivamente em julho de 1990, ele foi o responsável pela lei que regulamentou a denominação de origem no país. Em 1999, Mannino se estabeleceu na minúscula ilha de Pantelleria, ao norte da Sicília, e fundou a Abraxas para viver sua paixão pelo vinho. A estrela de sua vinícola de 27 hectares é a variedade zibibbo (como é conhecida por lá a moscatel de Alexandria), com a qual produz o Abraxas Passito. "Além das uvas autóctones e típicas, tenho syrah e viognier para completar outros dois vinhos".

Ao contrário de Mannino, algumas vinícolas apostaram inicialmente em afamadas cepas francesas para conquistar fama internacional. É o caso da Tasca d'Almerita, que no fim dos anos 1980 já produzia na ilha vinhos com chardonnay e cabernet sauvignon. "O objetivo era mostrar ao mundo a grande potencialidade vinícola da Sicília", diz o proprietário Alberto Tasca. Hoje em dia, nos cerca de 500 hectares de vinhas da empresa, distribuídos em cinco fazendas espalhadas pela Sicília, cepas internacionais convivem ao lado de uvas regionais. E para explorar melhor o potencial das variedades, a empresa aproveitou o mapeamento do terroir. "Na vertente norte/leste do Etna produzimos as autóctones nerello mascalese e nerello cappuccio. Ao largo da costa de Trapani, cultivamos grillo, e na ilha de Salina produzimos apenas malvasia di Lipari", exemplifica Tasca. Além de investir pesado nas uvas regionais, a vinícola pretende dar passos maiores. "Implantamos um campo experimental para o estudo e recuperação de variedades autóctones extintas. Este é um longo processo que não vai parar na vinha. Devemos entender os resultados enológicos através de microvinificações", explica.

Para a vinícola Planeta, que exporta 2% de sua produção para o Brasil, o segredo para alavancar a região no mercado internacional pode estar na combinação entre a variedade de terroirs e a tipicidade das uvas autóctones. "Para aumentar a competitividade, produzimos vinhos em seis diferentes lugares. Descobrimos variedades sicilianas históricas que estavam desaparecidas e as estamos valorizando em vinhos de qualidade internacional", revela a produtora Francesca Planeta. Os louros começam a ser colhidos. "A nerello mascalese, no Etna, é considerada pela crítica inglesa uma das variedades mais interessantes do panorama enológico contemporâneo", aponta Tasca.

Com as exportações para o Japão em crescimento – pelo sucesso nas harmonizações com a culinária nipônica –, o porta-voz do Irvos, Messina, diz que os vinhos sicilianos combinam bem com qualquer país, inclusive com o Brasil: "A Sicília é um continente do vinho. Produz vinhos desde o nível do mar até 1.100 metros acima dele. E eles se adaptam a diversos estilos de cozinha e de paladar." O restaurateur Juscelino Pereira, do italiano Piselli, que tem vinhos sicilianos na carta, concorda: "Os brancos vão muito bem com o nosso clima e os tintos agradam bastante aos brasileiros por apresentar baixa acidez e maciez na boca".



Na Tasca d'Almerita, uvas regionais convivem com cepas internacionais