

Confraria

Todo mês eles se reúnem para celebrar o vinho e a amizade

52 ANO 5
ABRIL 2014

wine
.com.br

*Confrades há 12 anos? Sim, é possível!
E mais: uma taça com Josimar Melo,
viagem à Sicília, segredos do Jerez*



Editora

por Constance Escobar

Não bastasse a presença do maior vulcão em atividade da Europa, a Sicília vive um momento de erupção na produção vinícola. Ex-morador da ilha, o italiano Nicola Massa, colaborador dos guias Gambero Rosso e Identità Golose, divide seu roteiro de restaurantes e vinhos locais favoritos

NA TERRA DO ETNA

Ao fundo, o Monte Etna parece observar, como um guardião, a maior ilha do Mediterrâneo

© MARIO ALESSIO/HEMIS/CORBIS/LATINSTOCK



MUITO MAIS DO QUE UM SIMPLES PEDAÇO DE terra cercado de água, a maior ilha do Mediterrâneo - no extremo sul da Itália - é contornada por um litoral de beleza dramática, com mar em variações infinitas de azul. Nesse cenário, multiplicam-se penhascos, templos, fortalezas, ruínas à beira-mar. E vinhedos. Muitos. Suficientes para garantir à região o posto de segunda maior produtora de vinhos do país, somente atrás da Puglia.

Inspetor do *Gambero Rosso*, guia de vinhos italianos mais respeitado do mundo, e colaborador do *Identità Golose*, o romano Nicola Massa conhece esse cenário com intimidade familiar. Ele morou ali, precisamente na Ilha de Filicudi, durante cinco anos, até que, depois de passar um verão no Rio de Janeiro, em 2009, comprou uma casa na Cidade Maravilhosa e abriu, no ano seguinte, uma empresa de consultoria enogastronômica. Hoje, divide-se entre Brasil e Itália, revisitando a Sicília todo ano. Sob seu olhar, o diminuto pedaço de terra se revela monumental. A conversa com Nicola deixa a sensação de que, se uma vida não parece suficiente para decifrar a região, inglês seria a tarefa de resumi-la em algumas dicas. Mas tentemos.

Para os amantes de vinho, ele considera de especial interesse a região do Monte Etna - o maior vulcão em atividade da Europa, com quase 3.300 metros. "A qualidade dos vinhos está cada vez melhor, os produtores não deixam ampliar a DOC [Denominação de Origem Controlada], emo cometido em outras partes do país", explica Nicola. "Como aconteceu na Borgonha, eles buscam mapear e identificar microterritórios."

Como base, a sugestão é o Shalai Restaurant, em Linguaglossa, que tem um bom terroir local. O proprietário está sempre à disposição para auxiliar os hóspedes na programação de visitas às vinícolas. Nicola recomenda, particularmente, três: Azienda Agricola Frank Cornelissen, Passopisciaro e Tenuta delle Terre Nere. Outra região a explorar é Marsala, que dá nome ao vinho mais famoso da Sicí-



Ruínas históricas e mar azul formam a clássica paisagem siciliana. Ao lado, uma histórica garrafa de Marsala, vinho mais famoso da ilha; e a colheita na propriedade de Marco de Bartoli. Na outra página, a vinícola de Passopisciaro, visita obrigatória; e Nicola em uma prova de vinho na ilha



lia. "Sempre foi um grandíssimo vinho, mas a ansia de vender afetou a qualidade da produção", afirma. "Uma exceção é Marco de Bartoli, produtor de visão, cujos vinhos sempre tiveram alto padrão. Vejo sua cantina como uma meca, é visita obrigatória."

QUANDO O ASSUNTO É PATRIMÔNIO HISTÓRICO e cultural, Nicola destaca a localidade entre Ragusa e Siracusa, especialmente a belíssima Ilha de Ortigia (parte antiga de Siracusa) e Noto, uma pérola barroca. Ragusa, famosa pelo azeite produzido nos Montes Iblei e pelo queijo Ragusano DOP, é também a terra do respeitado Cerasuolo di Vittoria, elaborado a partir das castas Nero d'Avola e Frappato. Entre as vinícolas locais, o italiano recomenda a Azienda Agricola COS - que abriga a

FOTOS: ARQUIVO PESSOAL / FOTOTECA ENIT / DIVULGAÇÃO

IDENTITÀ

GOLOSE

Congresso italiano de cozinha autoral que publica anualmente um dos mais importantes guias de gastronomia

TERROIR REDESCOBERTO

A produção de vinhos na Sicília vem de cerca de 3.500 anos atrás, encabeçada pelos gregos em Siracusa e Agrigento. Com a criação de Marsala pelos ingleses, a ilha viveu o auge no século 18, mas, nos séculos seguintes, teve períodos menos representativos. Há pouco mais de uma década - da essa realidade ganhou novo fôlego, especialmente na área aoas pés do Etna, que passou a produzir vinhos reconhecidamente de alta qualidade. Sim, hoje, os vinhos da Sicília estão na moda.

PARA VIAJAR

ONDE FICAR

- **Shalai Resort** Via Guglielmo Marconi, 25 – Linguaglossa – Catania. shalai.it
- **Azienda Agricola COS / Locanda COS SP.** 3 Acate-Chiaramonte Km 14,300 – Vittoria – Ragusa. cosvittoria.it
- **Azienda Agricola Arianna Occhipinti** Via dei Mille 55 – Vittoria – Ragusa. agricolacocchipinti.it

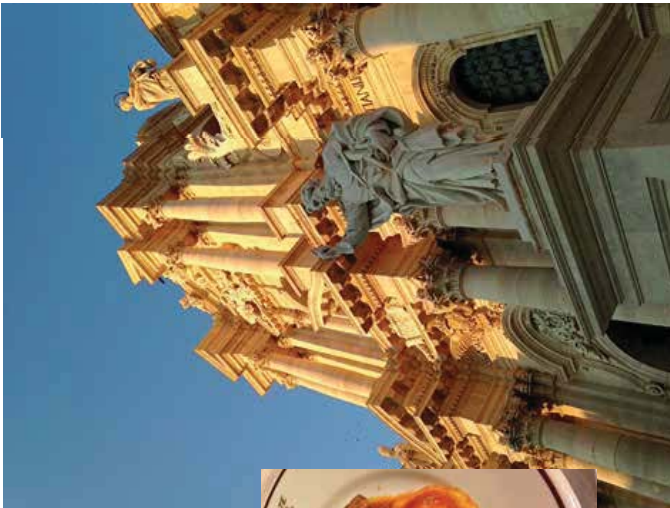
ONDE COMER

- **Marco de Bartoli** Contrada Fornaiia Samperi, 292 – Marsala. marcodebartoli.com
- **Majore Ristorante** Via Martiri Ungheresi, 12 – Chiaramonte Gulfi – Ragusa. majore.net
- **Taverna La Cialoma** Piazza Regina Margherita, 23 – Marzamemi – Siracusa. lacialoma.it
- **Ristorante La Madia** Corso Filippo Re Capriata, 22 – Licata – Agrigento. ristorantelamadia.it
- **Caffè Sicilia** Corso Vittorio Emanuele III, 125 – Noto – Siracusa.
- **Pasticceria Maria Grammatico** Via Vittorio Emanuele, 14 – Erice – Trapani. mariagrammatico.it

VINÍCOLAS

- **Azienda Agricola Frank** Cornelissen Via Nazionale, 297 – Solicchiata – Etna. frankcomelissen.it
- **Passopisciaro Contrada Guardiola** Castiglione di Sicilia. passopisciaro.com
- **Tenuta delle Terre Nere** Contrada Calderara – Randazzo – Catania. tenutaletterenere.com

Uma das igrejas em Siracusa: e, abaixo, a massa servida no restaurante Majore, elicada por Nicola



A SELEÇÃO DA WINE



Planeta Carasulo di Vittoria 2011
ITALIA, Sicília
Uma das denominações mais antigas da Sicília.
R\$ 105,00
Preço ChibeW
R\$ 89,35



De Falco Falanghina 2008
ITALIA, Campagna
A uva Falanghina tem origem comum na Campagna e na Sicília.
R\$ 82,00
Preço ChibeW
R\$ 69,70

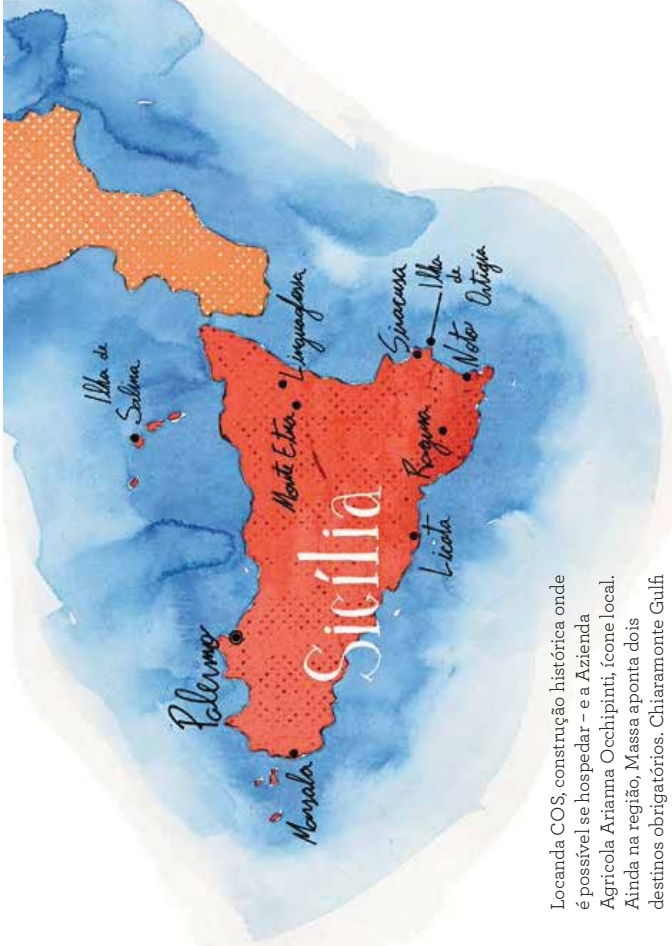


Cusumano Nero D'Avola 2012
ITALIA, Sicília
Avola deu origem à uva tinta de mesmo nome.
R\$ 69,00
Preço ChibeW
R\$ 59,55



Paoleo Primitivo 2012
ITALIA, Puglia
A origem provável da uva Primitivo é a Sicília.
R\$ 68,00
Preço ChibeW
R\$ 57,80

FOTOS ARQUIVO PESSOAL / FOTECIA ENT / ILUSTRAÇÃO DANIEL ALMEIDA



Locanda COS, construção histórica onde é possível se hospedar – e a Azienda Agricola Arianna Occhipinti, ícone local. Ainda na região, Massa aponta dois destinos obrigatórios. Chiaramonte Gulfi abriga o Majore, uma pequena casa onde todo o cardápio é dedicado à carne de porco. “Não é a melhor das mesas, mas é muito interessante”, define. “Um restaurante escondido em um vilarejo medieval, com apenas meia dúzia de mesas e uma cozinha Molteni, considerada a Ferrari das cozinhas.” Em Marzamemi, uma antiga vila de pescadores, Nicola costuma almoçar na taverna La Cialoma, a poucos passos do mar. “A comida é boa, tem uma ótima caponata, mas o que é realmente especial é o lugar, que fica na memória.” Ele lembra, ainda, que não se pode deixar esse pedaço da ilha sem uma visita ao Caffè Sicilia, um dos bares mais famosos do país, perto da catedral de Noto. “O chef confeitiro, Corrado Assenza, faz um dos melhores cannoli que conheço”, revela. Falando no doce, Nicola aproveita para compartilhar outro endereço onde os cannoli são preparados com maestria: a Pasticceria Maria Grammatico, na comuna de Erice.

O aspecto rústico e familiar está no âmago da cozinha siciliana, que, como

ateneta Nicola, não sofreu a globalização do paladar pela qual passaram lugares como Roma e Milão. É a busca dessa autenticidade que o norteia a cada vez que revisita a região. Não costuma incluir muitos restaurantes sofisticados em seu roteiro, mas a um deles não abre mão de voltar sempre: Ristorante La Madia, do chef Pino Cuttaia, em Licata. “É um gênio, um homem sensível, que cria pratos incríveis a partir da reinterpretação de suas memórias”, afirma. Outra predileção é o restaurante do Hotel Signum, na Ilha de Salina. Além de ótima comida, tem uma elogiável carta de vinhos, focada na uva Malvasia – não apenas na produção da ilha, mas do mundo todo. “É um hotel que aborda a vida naquele lugar de forma contemporânea, mas sem romper a conexão com o passado. A cozinha usa os melhores produtos locais. E a carta de vinhos, autoral e rara, é tirar o chapéu.”

Aonde quer que vá, o que move o especialista é a possibilidade de encontrar à mesa a essência da cultura de seu país. Sua bússola quase sempre aponta para a simplicidade. “A alma da Itália é a *trattoria*. Por que complicar o que é simples?”, questiona. “Quando visito a Sicília, o que quero é me sentar em uma delas e escolher um dos pratos do dia. Isso sim, para mim, são férias.”