

Numa encosta de pedra à sombra do vulcão

Vinhos de Andrea Franchetti, arrancados do chão do Etna, são soberbos

Luiz Horta

Quando Andrea Franchetti contou que não tinha vínculo histórico com a Toscana, perfil quase inescapável do produtor de vinhos na região – ele vinha de Roma, trabalhara anos vendendo vinhos em Nova York e decidira por um lindo vale porque tinha achado bonito –, temi por seus vinhos. Mas bastou o primeiro deles tocar a taça e perfumar o ar com uma elegância hipnótica para perceber que a ideia de que cosmopolita não combina com campo nem sempre é verdadeira. Os vinhos da Tenuta di Trinorío são soberbos. “Aquele vale enfeitiça. Larguei família e emprego e fui para lá.” Talvez por ter chegado bem

mais tarde ao métier Andrea parece não ter tempo para minúcias. “Não pertencço a DOCs, planto o que quero, onde quero. Minha maneira de ver os vinhedos é como um processo de miniaturização das videiras, parecido com fazer bonsai. Sou um encolhedor de produção. São só uns poucos hectolitros por hectare: é complicado fazer um cult wine.” Ele admite que errou bastante – “é normal quando se está aprendendo”. E muda sempre, inclusive os cortes dos vinhos. “As pessoas querem a mesma coisa, tanto por cento de Cabernet... Eu mudo, conforme o ano.”

Já deu para ver que Franchetti é um homem incomum. Tem a aparência de um polido

acadêmico, lembra vagamente um Michael Caine com sorriso sardônico (ou Yves Saint Laurent mais jovem, como diz Jancis Robinson), tem opiniões definitivas sobre o que está fazendo e adora problemas. Com o sucesso dos seus vinhos toscanos, foi plantar nas encostas do Etna, num lugar quase impossível do vulcão siciliano, de onde sai o intenso Passopisciaro, fruto de vinhas velhas da uva autóctone Nerello Mascalese.

Apesar do cansaço evidente depois de uma noite de voo, explica, animado, os detalhes dos vinhos vulcânicos. “São terraços em que cabem três pés de uva no máximo, o solo é fofo, como talco negro que gruda na pele. Embaixo há pedra, só pedra.

É um gasto enorme para explorar aquela terra, financeiro e físico, mas é excelente. Há 20 diferentes tipos de lava a serem explorados. Plantei Chardonnay recentemente, é mineral, longo, fino. Engarrafei dois dias antes de viajar, com a lua minguante.”

Lua? Segue o calendário lunar? “Claro, pois se até as marés seguem... Não sou biodinâmico, nem orgânico, uso própolis, extrato de grapefruit, mas uso também limalha de ferro. Ferro não é orgânico, ou é?”, pergunta, entre irônico e verdadeiramente em dúvida, mas nada preocupado com a resposta. Para ele, tanto faz. ●

● Vinhos importados pela Mistral, tel.: 3372-3400



HOMEM DA LAVA – Franchetti explora solos vulcânicos desafiadores