



Ele ia para Toscana, mas encontrou no vale próximo a Siena um terreno acima das expectativas

SIMPLES E LUXUOSO



POR MAURO MARCELO ALVES

COMO O ITALIANO ANDREA FRANCHETTI SAIU DE NOVA YORK PARA INAUGURAR REGIÃO VINÍCOLA NO SEU PAÍS NATAL E FAZER, HOJE, VINHOS AGUARDADOS NO MERCADO COMO PRECIOSOS OBJETOS DE DESEJO

Algumas histórias pessoais de sucesso confirmam que é possível ir além da mera satisfação com o trabalho. Um toque de sonho pode ser acrescentado. Imagine um lugar milagrosamente inexplorado no interior da Toscana, nas palavras de seu descobridor “belíssimo e distante de tudo”. Após um ano de contemplação, vem a ideia para deixar tudo mais onírico: um vinhedo. E vinhos magníficos.

O descobridor em questão é Andrea Franchetti, um simpático italiano de ascendência nobre, que morou em Nova York de 1980 a 1991, importando vinhos de seu país. Mas chegou uma hora em que ele quis paz, revela, partindo para a Toscana à procura de seu eldorado. Encontrou algo acima de sua expectativa em Sarteano, próximo a Siena, batizando a propriedade como Tenuta di Trinoro.

Franchetti explica que “trata-se de um pequeno vale encravado em colinas, a 600 m de altitude. O interior do vale está a 400 m, ficando cercado e por isso possuindo clima continental”. Nunca um pé de uva havia sido plantado ali e também Franchetti nunca havia feito vinho. Embora a pátria amada o tivesse chamado de volta, ele sempre foi um fã ardoroso das uvas francesas. >



Os vinhedos na encosta do vulcão Etna, na Sicília: outra descoberta

Então, cobriu as colinas locais com Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, depois de consultar amigos de Bordeaux. Os primeiros plantios ocorreram em 1992.

Não tardou muito para que o mundo especializado do vinho voltasse os olhos para a novidade: Tenuta di Trinoro e Le Cupole, que pouco a pouco ganharam a atenção de degustadores e compradores. Hoje a produção inteira é vendida em *primeur* - todos fazem suas reservas antecipadas porque já sabem que vem coisa boa dentro das garrafas.

Seu *cult wine* é mesmo o Tenuta di Trinoro IGT, cuja safra de 2006 está à venda no Brasil pela importadora Mistral, por R\$ 948,64. Suas uvas: 40% Merlot, 35% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon e 6% Petit Verdot. Elas são colhidas em ponto já um pouco tardio de maturação e uma das características fundamentais de Andrea Franchetti é o rendimento baixíssimo. Em seus 26 hectares de vinhedos, a produção total beira as 100 mil garrafas por ano. E somente 6 hectares são reservados para o Tenuta di Trinoro, para exclusivas 9 mil garrafas. É um vinho que impressiona, profundo e evolutivo na boca, envolvendo a imaginação com pitadas equilibradas de madeira, frutas negras bem maduras e um final remetendo a trufas.

Le Cupole, apesar de elaborado em escala maior, é também um belo vinho, perfeito para a mesa, com aromas pronunciados de frutas maduras e taninos elegantes, equilibrado em seus 14,5% de álcool. A safra de 2005 é vendida na importadora por R\$ 175,12, composta por Cabernet Franc

(47%), Merlot (32%), Cabernet Sauvignon (12%), Cesanese (4%), Petit Verdot (3%) e Uva di Troia (2%).

Franchetti ficou tão encantado com a nova arte em sua vida que resolveu encarar outro desafio: fazer vinhos nas encostas do Etna, na Sicília. Ali, em meio ao clima mediterrâneo quente e úmido, ele percebeu que as colinas em torno usufruem um clima mais frio, devido à altitude, provocando um amadurecimento mais lento das uvas. São vinhedos plantados há bastante tempo, entre 60 e 100 anos, com uma variedade típica da Sicília, a Nerello Mascalese. Com ela, ele faz o Passopisciaro, cuja produção foi iniciada em 2001. É um vinho mais leve, ao estilo da Borgogne, 13,5 % de álcool, com marcada característica mineral fruto da "terra negra" do solo vulcânico em torno do Etna.

Lá, também plantou Petit Verdot, à qual juntou partes da local Cesanese D'Affile para fazer o Franchetti, que logo na primeira safra, a de 2005, recebeu 95 pontos de Robert Parker. E apostando na mineralidade do solo, plantou Chardonnay a 1.100 metros de altitude, para lançar seu mais recente vinho, o Guardiola, apontado como um rival italiano do Chablis.

Como se vê, Andrea Franchetti ascendeu rapidamente, inovando mas sem perder a noção de práticas que levam à qualidade. "Faço vinhos com simplicidade", costuma dizer. Com ele, o simples é um luxo.

Onde comprar: www.mistral.com.br



O cult wine Tenuta di Trinoro, à venda no Brasil, é profundo e evolutivo na boca. Há pitadas de madeira, frutas negras bem maduras e trufas no final