



Entrada da Forteto Della Luja

Oásis do vinho

UMA PEQUENA VINÍCOLA DO PIEMONTE É DAS POUCAS DA EUROPA A CONQUISTAR O RECONHECIMENTO DA ENTIDADE MUNDIAL WWF POR SUAS PRÁTICAS ECOLÓGICAS E DE AGRICULTURA ORGÂNICA.

A oportunidade de conhecer um santuário de produção de uvas viníferas é uma experiência para lá de especial. Ao visitar a vinícola Forteto della Luja, encravada em um topo de montanha na pequena vila de Loazzolo, próxima à cidade de Asti, na Itália, o turista experimenta uma viagem ao passado, ao modo tradicional de fazer um grande vinho. Melhor ainda, ele comprova que dali saem bebidas premium, puras e produzidas com total integração e respeito à natureza. Não foi por acaso que o trabalho da vinícola italiana chamou a atenção da WWF (World Wide Fund for Nature), a maior organização não-governamental do mundo de luta pela conservação da biodiversidade do planeta. Após dezenas de visitas aos 12 hectares da propriedade, a direção da entidade decidiu conceder à vinícola o título de Oásis Agrícola, certificação alcançada por apenas dez fazendas em toda a Itália. São muitas as razões que justificam essa conquista. Proprietária da vinícola, a família Scaglione mantém práticas tradicionais de cultivo, utilizando ainda hoje técnicas que datam de 1826. Naquela época, não eram usados agrotóxicos, inseticidas ou outros tipos de produto

químico no plantio. A terra era arada por cavalos, e os insetos, combatidos de forma natural: viravam alimento dos pássaros atraídos por meio de ninhos ali construídos. A colheita era feita manualmente, e os cachos, selecionados “a dedo”, em semanas diferentes, já que as porções dos vinhedos não amadurecem de forma homogênea em regiões montanhosas. Na Forteto della Luja, essas técnicas continuam presentes e a antiga receita para obter excelentes uvas é seguida à risca. Algumas videiras são bem velhinhas, chegando a 71 anos de idade. Forçá-las, jamais. A produção individual é ínfima, apenas 200 gramas de uva por planta. Para compensar, novas mudas foram plantadas – há cerca de 10 mil por hectare. Como resultado, bagos menores, com cascas substanciosas, que proporcionam mais cor aos vinhos tintos e mais sabor aos brancos.

Giovanni Scaglione, que, ao lado de sua irmã, Silvia, coordena a vinícola e representa a quarta geração da família de vinhateiros, explica que manter a produção por meio de um sistema antigo e natural é muito mais trabalhoso do que fazer bebidas usando tecnologias modernas, mas o prazer é compensador. “Optamos pelo tradicional e acreditamos que seja o único caminho capaz de expressar o que realmente quere-

mos imprimir em nossos vinhos”, conta.

Além da prática de agricultura orgânica, a WWF também analisou as iniciativas sustentáveis de reutilização de recursos naturais para o funcionamento da fazenda. A Forteto della Luja foi a primeira vinícola do Piemonte a implantar painéis de captação de energia solar para o abastecimento completo da propriedade. São 22 captadores que geram cerca de 10 KW de energia por dia durante todo o ano. Também foram instalados coletores de água em locais estratégicos na fazenda para que a água da chuva possa ser usada para irrigação e outros processos.

Parte do compromisso firmado com a ONG prevê que a fazenda ofereça um programa de educação ecológica ao visitante. No local, os interessados são recebidos por um membro da família Scaglione que apresenta todo o processo de produção de vinhos e ainda permite ao turista que faça trilhas dentro dos bosques da propriedade, caminhando ou com bicicletas, disponibilizadas gratuitamente.

No passeio, é possível encontrar algumas das 60 espécies de pássaros existentes na região e cerca de 21 tipos de orquídea, alguns raros, só possíveis em locais livres de poluição. No Piemonte, aliás, é uma tradição plantá-las em vinhedos. No caso



Cave da vinícola

Visão Verde

do surgimento de pragas ou doenças, as flores são as primeiras atingidas, um alerta que permite a salvação das videiras. Há ainda no local uma pequena biblioteca com publicações sobre vinhos, agricultura orgânica e preservação do meio ambiente. “Saber que estamos plantando um conceito verde em cada visitante nos enche de alegria”, diz Silvia Scaglione.

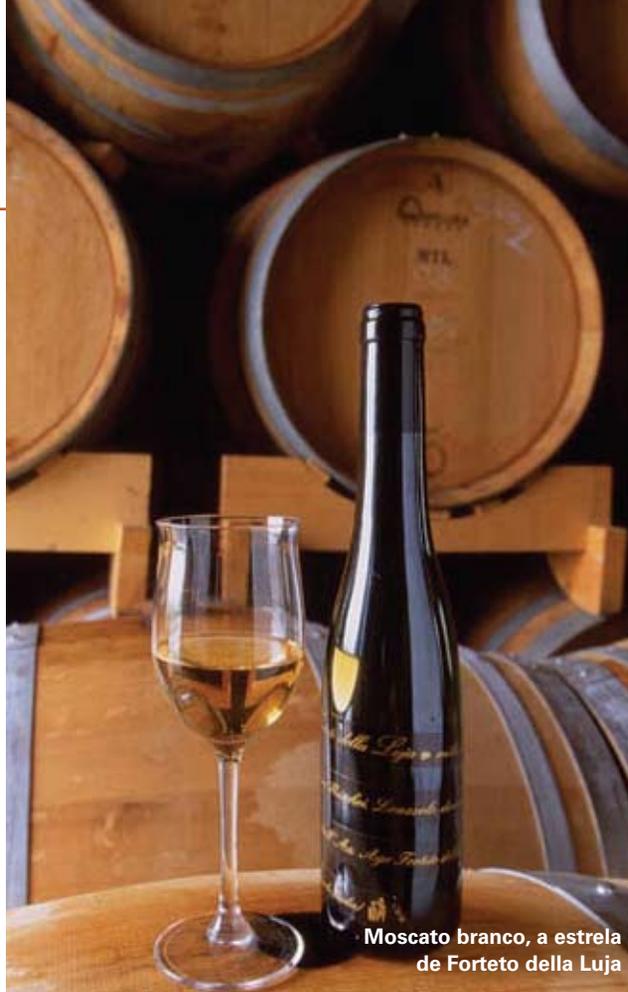
Conquista especial

São raríssimas as vinícolas na Itália que conseguem estimular a criação de uma DOC, ou Denominação de Origem Controlada, para um de seus vinhos. Graças ao trabalho de Giancarlo Scaglione, professor da renomada Escola de Enologia de Alba, o Moscato Branco Forteto della Luja tornou-se o responsável pela criação de um registro especial, o Loazzolo DOC Colheita Tardia, a menor denominação do país. É um vinho doce de impressionar.

Depois de colhidas tardiamente, as uvas são expostas para secagem a fim de realçar seus aromas. O vinho descansa por dois anos em barris de carvalho, escondidos em uma cave especial de pedras preservadas que datam do século XVIII. Além desse vinho encantador, que é a estrela da vinícola, os “ecoprodutores” também oferecem o Pian dei Sogni, 100% Brachetto, uma uva típica do Piemonte, que apresenta suaves aromas de rosas, e ainda o respeitado Monferrato Lê Grive, o Barbera d’Asti Mon Ross e o Moscato d’Asti Piazza San Maurizio. Toda a família é trazida ao Brasil pela importadora Saint Vin Saint. 🍷

Bosques piemonteses

A cultura de preservação da natureza local vai além dos limites do vinhedo da família. Há alguns anos, eles encabeçaram um projeto para transformar uma grande área de quase 100 hectares em um parque estadual. A Forteto della Luja cederá cinco hectares de suas terras, que se juntarão a outras de 20 fazendeiros para formar uma área de proteção e de acesso ao público, a Reserva Natural Bosque de Loazzolo. O plano diretor deverá ser aprovado e começará a receber investimentos do governo ainda neste ano. “Foi um trabalho de formiguinha convencer os vizinhos e enfrentar a burocracia política, mas estamos bem próximos de realizar mais um sonho”, diz Giovanni.



Moscato branco, a estrela de Forteto della Luja



Giovanni Scaglione representa a quarta geração da família de vinhateiros

FOTOS: DIVULGAÇÃO