

A Grécia



Nem é preciso ressaltar a importância da Grécia, tanto no mundo dos vinhos, mas principalmente como berço de toda nossa civilização ocidental.

Os romanos, povo que difundiu a cultura do vinho por toda a Europa, foi herdeira da tradição vinícola dos gregos e dos etruscos.

Temos registros sobre o vinho na civilização grega que remontam ao século VII antes de Cristo. Os gregos, porém, não costumavam escrever compêndios agrícolas ou deixar imortalizados manuais de plantio ou produção em pedra, antes a usavam para esculturas, e aproveitavam seu tempo para a poesia, o teatro e a filosofia.

Já os romanos, no afã de expansão guerreira que caracterizava sua civilização, costumavam deixar aos centuriões aposentados glebas de terra, com a única condição de que plantassem uvas. Como sabemos, estas necessitam de quatro anos para dar sua primeira safra e, assim, este homem era fixado na terra.

A introdução do vinho na Itália, pelos gregos, deu-se através do Sul, pelas Ilhas Sardenha e Sicília e pela Calábria, porção territorial que os gregos chamavam de “Oenotria”, ou país dos vinhos.

As culturas gregas insulares, como a Minóica, que se desenvolveu na Ilha de Creta, já possuíam palavras para vinho, vinhedo e comerciante de vinhos. Os Minóicos exerciam forte comércio pelo Mediterrâneo e provavelmente também receberam influências milenares dos ensinamentos vinícolas da Babilônia, da Mesopotâmia e do Antigo Egito.

O fato é que Atenas comerciava vinhos com o Egito, com a Scythia (atual Criméia) e com a Etrúria (atual Toscana na Itália). A intensidade deste negócio pode ser mensurada pelo enorme número de cacos de ânforas que existem submersos no Estreito de Messina, que une a Ilha da Sicília à Itália continental.

Algumas das uvas que eram plantadas pelos gregos permanecem até hoje vivas e produzindo vinhos na Itália, como a maravilhosa uva tinta Aglianico (uva da Campânia), ou a Grecco di Tufo (uva branca também largamente plantada na Campânia) ou a Grechetto (uva branca utilizada nas regiões da Umbria, Lácio e Toscana).

A forma como os antigos gregos degustavam seus vinhos já foi objeto de outro artigo, já publicado, quando abordei a cultura vinícola de todas as antigas civilizações.

As ânforas de barro, onde os vinhos eram transportados, eram fechadas com batoques também de barro envolvidas numa resina de pinheiro, para não



vazar nas travessias marítimas. Esta resina costumava penetrar no vinho, dando a ele um odor e gosto característico, muito forte e penetrante. Ainda hoje persiste um vinho grego chamado “Retsina”, onde esta resina é adicionada. Este vinho é recomendado apenas como curiosidade histórica, pois seu sabor é bastante estranho.

A moderna viticultura grega foi, contudo, abafada pelos séculos de dominação do Império Otomano, e só voltou novamente a florescer no início do século XX.

As principais modernas uvas da Grécia são:

- **A Assyrtiko**, uva branca, nativa da famosa ilha vulcânica de Santorini, emblemática, e que, dependendo do estilo de vinificação, pode dar origem desde vinhos secos e frescos até vinhos mais pesados e doces



IVAN CARLOS REGINA

é engenheiro do setor de transporte público,
autor dos livros “Vinho, o Melhor Amigo
do Homem” e “Harmonizando Vinho & Comida”
E-mail: ivanregina@terra.com.br



FOTO: MONTAGEM.COM FOTOS DA PHOTODISC

palavra mosca, pois, quando as uvas estão maduras, os insetos ficam rodeando seu cacho.

- **A Agiorgitiko** é a casta mais difundida na Grécia para vinhos tintos. Originária da região de Nemea, no Peloponeso, dá origem a vinho muito coloridos, abertos e frutados, com sabores que lembram morangos e cerejas. Podem também lembrar frutas vermelhas como cassis e ameixas, ou ter aromas de especiarias como canela.

- **A Xynomavro** é uma uva tinta de pele muito escura e alta acidez, originária e amplamente plantada na Macedônia do Norte e na Grécia. Muito reputada, com muitos taninos, pode e deve envelhecer um pouco para dar origem a vinhos muito saborosos, que lembram ameixa, morango e tomate seco.

A Grécia tem também larga tradição na fabricação de vinhos generosos, alcoólicos e doces, que podem acompanhar, muitas vezes, sobremesas difíceis de serem harmonizadas com vinhos de mesa.

A Grécia vinícola está dividida em oito regiões produtoras, o Peloponeso, a Trácia, a Tessália, a Macedônia, as Ilhas Jônicas, as Ilhas do Egeu (Santorini), Epirus e Centro. Mais importante que o seu conhecimento, contudo, é a distinção das uvas que compõem seus vinhos, no sentido de entender sua estrutura para realizar sua harmonia com os pratos clássicos da culinária grega.

A culinária grega tem forte relação com outras também originárias do Mediterrâneo Oriental. Muitos peixes e frutos do mar podem ser combinados com seus brancos intensos, como os feitos com as uvas brancas aqui citadas. A única exceção é o “Polvo ao vinho tinto”, que muitas vezes leva também lulas e outros moluscos, e que neste caso pode ser combinado com um vinho tinto fresco como os feitos com a uva Agiorgitiko em Nemea.

Os pratos de carne ou de caça, também lá muito apreciados, podem ser acompanhados com um tinto da Xynomavro.

E se os peixes forem muito temperados, oleosos, levarem condimentos como alho e cebola, você pode, por sua conta e risco, escoltá-los com um branco Retsina.

No mundo do vinho, e mesmo no mundo, o que move a mulher e o homem é a sua curiosidade. Experimente alguns vinhos gregos e você não se arrependerá. Saúde! 🍷

para sobremesa. Hoje é cultivada amplamente em toda a Grécia, onde muitas vezes é usada, por sua acidez, em cortes com outra uva grega, a Savatiano.

- **A Rhoditis** é uma uva para vinho de pele rosada, cultivada tradicionalmente na região do Peloponeso. Seus vinhos são brancos (assim como a uva francesa alsaciana Gewurztraminer), elegantes e leves, com sabores cítricos e amendoados, toques minerais e acidez alta, e também é usada em cortes para compensar a baixa acidez da Savatiano.

- **A Moscophilero** é outra uva branca, de casca rosa, também originária do Peloponeso, mas bastante difundida por toda a Grécia, originando vinhos com sabores cítricos e frutados, com gosto de especiarias e final muito agradável. Seu nome realmente vem da