







Do fruto ao vinho

Em passagens da Bíblia, na mitologia grega, na tumba de Tutankamon e até no Código de Hammurabi. As referências ao vinho e à sua relação com o ser humano contam com uma história milenar. Discussões, gostos e preferências pessoais envolvidas no tema são férteis e variadas, e já começam na origem da uva e no tipo de solo. Branco ou tinto, seco ou suave, para cada prato (e até para cada ocasião) é possível encontrar o acompanhamento perfeito. O vinho faz parte do seleto time de alimentos que são venerados pelos italianos, a exemplo do azeite, da massa e do pão. As técnicas de produção evoluíram com o tempo em busca da excelência nos itens aroma, aparência e paladar. Não se deve, porém, esquecer que nessa área a tradição de costumes diz muito. Ela vai desde a colheita do fruto fresco até o armazenamento em tonéis e depois em garrafas, devidamente rotuladas e muitas delas com destino certo - que pode ser um país ou, para os mais privilegiados, uma adega pessoal. A produção pode ocorrer de forma artesanal ou industrial, o que não necessariamente influenciará no resultado. Há vinícolas e vinícolas, espalhadas pelos cantos mais impensados do planeta. Algumas cenas, no entanto, merecem um olhar mais atento, mais sensível. No caso, a colheita: como pingos de chuva que caem de nuvens pesadas, pendem os cachos de uva das parreiras, em queda vertical e vertiginosa. E são recolhidas, quase que amparadas, por mãos humanas, para serem, por ironia, pisoteadas logo em seguida, como ainda ocorre em alguns lugares. Depois das inúmeras e específicas etapas que se seguem, caberá aos especialistas qualificar o resultado obtido. E aos leigos, deleitar-se.

Para falar com a fotógrafa Lia Coldibelli, mande um e-mail para liacold@gmail.com ou ligue: (11)9272-0618. Veja outras fotos no site <http://www.flickr.com/photos/72271225@N00/>

*Agradecimento especial à Vinícola Góes (São Roque, SP)



