

Itália de todos os vinhos



Celio Alzer - maio 2019

INTRODUÇÃO	4
A LEGISLAÇÃO ITALIANA.....	7
DOC.....	7
DOCG.....	8
VINO DA TAVOLA	9
IGT	10
AS REGIÕES	11
VALLE D’AOSTA	11
PIEMONTE.....	12
Barolo	13
Gattinara	15
Barbera	16
Dolcetto	17
Carema.....	17
Asti.....	19
Outros vinhos do Piemonte	19
LIGURIA.....	19
LOMBARDIA	21
TRENTINO-ALTO ADIGE.....	22
VENETO	24
Amarone della Valpolicella	25
Outros vinhos do Veneto	27
FRIULI-VENEZIA GIULIA	27
VINHOS DEGUSTADOS NESTA AULA	31
Outros vinhos da Emilia-Romagna	33
TOSCANA	33
Chianti	34
Os “fora da lei”	36
Brunello di Montalcino.....	37
Carmignano.....	38
Vino Nobile di Montepulciano	38
Vernaccia di San Gimignano	39
Vin Santo Toscano.....	39
Outros vinhos da Toscana.....	40
UMBRIA	41
Torgiano Rosso Riserva.....	41
Montefalco Sagrantino.....	41
Orvieto.....	42
MARCHE	42
LAZIO	43
ABRUZZO	45

MOLISE	46
ANOTAÇÕES	48
VINHOS DEGUSTADOS NESTA AULA	49
CAMPANIA	50
BASILICATA.....	52
PUGLIA.....	54
SICILIA	56
SARDEGNA.....	58
ANOTAÇÕES	61
VINHOS DEGUSTADOS NESTA AULA	62
GLOSSÁRIO	68
BIBLIOGRAFIA	71

INTRODUÇÃO

Não foi à toa que os gregos chamaram o sul da Itália de “Enotria” - a terra do vinho. A Itália supera a França como maior produtor mundial de vinhos e primeiro consumidor, e tem pelo menos - ninguém ousa afirmar com certeza - quatro mil vinhos diferentes.

Mas não seria justo dizer que os gregos cunharam essa expressão exclusivamente devido à enorme quantidade de vinhas que encontraram na península. O que eles rapidamente perceberam foi a grande afinidade entre a vinha, o solo e o clima da Itália, um conjunto capaz de gerar produtos de inegável qualidade.

Realmente, a Itália tem todas as condições para produzir bons e variados vinhos: colinas, vulcões, lagos e microclimas extremamente propícios à prática da vitivinicultura. A peculiaridade física do país é uma longa cadeia montanhosa que se estende por mais de mil quilômetros, desde os Alpes até o norte da África. São os Apeninos, que atravessam o país de alto a baixo, formando a coluna dorsal da Itália. Dificilmente, portanto, poderia deixar de ocorrer uma adequada combinação entre altitude, latitude e exposição ao sol, fatores básicos para a obtenção de uvas de qualidade e, conseqüentemente, de vinhos superiores.

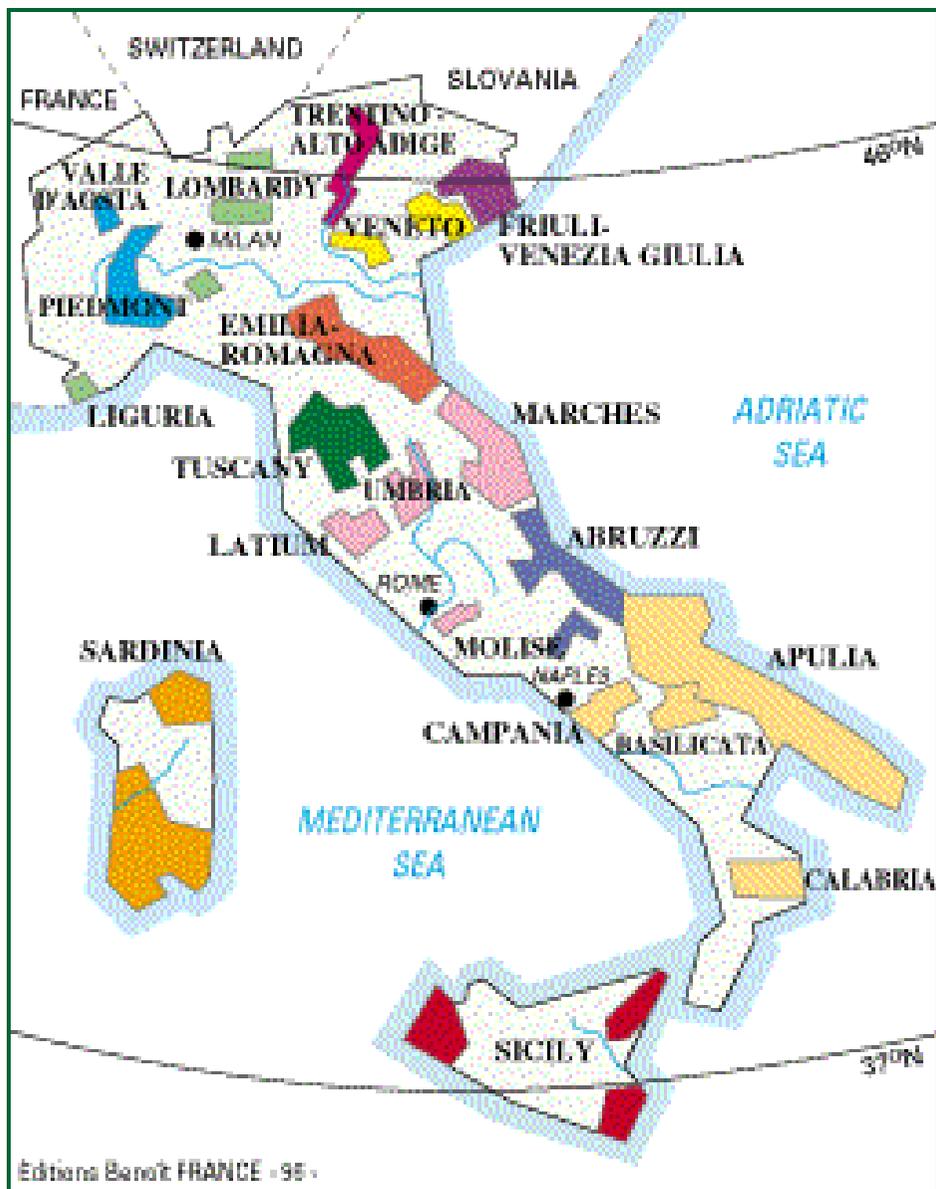
Mas o que talvez seja ainda mais interessante na *Bota* é a sua grande variedade de uvas autóctones: Nebbiolo, Barbera, Corvina, Sangiovese, Aglianico, Fiano, Sagrantino,

Negroamaro, Nero d'Avola, Inzolia, Perricone – a lista é enorme e alcança algo entre 900 e 1000 castas. Sem falar nos diferentes estilos de vinificação: onde mais se poderia provar um espumante tinto (Lambrusco, Vernaccia di Serrapetrona), um vinho elaborado com uvas ressecadas fora do pé (Amarone, Passito di Pantelleria) ou um produto tão típico quanto o Vin Santo toscano, “esquecido” em barricas durante dois, três anos?

Dito assim, parece pouco, mas no mundo globalizado em que vivemos, onde a oferta de Cabernets, Chardonnays e Merlots quase nos leva a crer que estas são as únicas variedades de uvas disponíveis, é um alento constatar que existe um país que ousa manter a tradição, oferecendo produtos originais a um consumidor já cansado da padronização, que não consegue mais determinar a origem do vinho que tem no copo.

Por outro lado, depois de muitas décadas de estagnação tecnológica, nos últimos quarenta anos a Itália ingressou na modernidade, num processo que continua em andamento, especialmente no sul do país. Assim, a relação tradição/modernidade, antes de ser uma contradição, tem provado ser uma solução. Um estilo de vinho moderno, sim, mas solidamente baseado na história e nas peculiaridades de cada região. Um vinho capaz de atingir o novo consumidor, mas com origem e personalidade identificáveis. Que assim seja e que a Itália continue a nos encantar com seus magníficos produtos, são os votos deste admirador confesso e apaixonado.

Celio Alzer



A LEGISLAÇÃO ITALIANA

DOC

A lei que criou o sistema de Denominações de Origem Controlada, inspirada no modelo francês das “*appellations d’origine contrôlée*”, é de 1963 e foi modificada em 1992. A expressão “*Denominazione di Origine Controllata*” num rótulo significa que o vinho foi produzido a partir de uma ou várias castas de uvas aprovadas, cultivadas e vinificadas segundo orientação oficial, dentro dos limites de uma determinada área.

Quanto ao nome, os vinhos DOC em geral pertencem a um destes grupos:

1. os que têm um só nome, idêntico ao da cidade, vale ou outra configuração geográfica de onde provêm (exs.: Barolo, Chianti, Frascati);
2. os que ostentam dois nomes: o da casta utilizada e o do local de origem (exs.: Barbera d’Alba, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Colli Orientali del Friuli Cabernet);
3. os que mencionam apenas a cor do vinho (*rosso*, *bianco* ou *rosato*), acompanhada do local de origem: por exemplo, Terre di Franciacorta Rosso, Bianco del Collio;
4. os que têm nomes de fantasia, que nada têm a ver com a uva ou o local (exs.: Est! Est!! Est!!!, Buttafuoco, Sangue di Giuda). Geralmente são vinhos bem tradicionais, mas também fazem parte deste grupo produtos mais recentes, entre eles os chamados supertoscanos, como Cepparello, Prima Pietra, Le Pergole Torte e tantos outros.

A lei das DOC também regula o rendimento máximo de uvas por hectare, aditivos químicos que podem ser utilizados na vinificação,

limites mínimos ou máximos de álcool e de acidez, a quantidade de mosto extraído das uvas e, eventualmente, o tempo de estacionamento em madeira e o envelhecimento em garrafa.

A chaptalização (adição de açúcar ao mosto, para aumentar a graduação alcoólica do vinho) é proibida na Itália, embora tal prática já esteja em discussão para alguns tipos de vinhos. Por outro lado - e aí está um dos vários aspectos contraditórios e mal resolvidos da legislação - muitas vezes é permitida a adição de até 15% de mosto concentrado do sul aos vinhos de regiões mais setentrionais.

A Itália tem hoje cerca de 430 regiões demarcadas.

DOCG

A categoria “Denominazione di Origine Controllata e Garantita” - pelo menos teoricamente a mais alta dos vinhos italianos - foi criada em 1980 e abriga hoje os seguintes vinhos: Abruzzo (1): Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane (incluindo o Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane Riserva); Basilicata (1) Aglianico del Vulture Superiore; Campania (4): Aglianico del Taburno, Fiano di Avellino, Greco di Tufo, Taurasi; Emilia-Romagna (2): Albana di Romagna, Colli Bolognesi Classico Pignoletto; Friuli-Venezia Giulia (4): Colli Orientali del Friuli Picolit, Lison, Ramandolo, Rosazzo; Lazio (3): Canellino di Frascati, Cesanese del Piglio ou Piglio, Frascati Superiore; Lombardia (5): Franciacorta (apenas para espumantes), Moscato di Scanzo ou Scanzo, Oltrepò Pavese Metodo Classico, Sforzato di Valtellina ou Sfursat di Valtellina, Valtellina Superiore; Marche (5): Cònero, Offida, Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva, Verdicchio di Matelica Riserva, Vernaccia di Serrapetrona; Piemonte (17): Alta Langa, Asti (Spumante e Moscato d’Asti), Barbaresco, Barbera d’Asti, Barbera del Monferrato Superiore, Barolo, Brachetto d’Acqui ou Acqui, Dolcetto di Diano d’Alba ou

Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani Superiore ou Dogliani, Dolcetto di Ovada Superiore ou Ovada, Dolcetto di Diano d'Alba ou Diano d'Alba, Erbaluce di Caluso ou Caluso, Gattinara, Gavi ou Cortese di Gavi, Ghemme, Nizza, Roero, Ruché di Castagnole Monferrato; Puglia (4): Castel del Monte Bombino Nero, Castel del Monte Nero di Troia Riserva, Castel del Monte Rosso Riserva, Primitivo di Manduria Dolce Naturale; Sardegna (1): Vermentino di Gallura; Sicília (1): Cerasuolo di Vittoria; Toscana (11): Brunello di Montalcino, Carmignano, Chianti, Chianti Classico, Elba Aleatico Passito, Montecucco Sangiovese, Morellino di Scansano, Suvereto, Val di Cornia Rosso, Vernaccia di San Gimignano, Vino Nobile di Montepulciano; Umbria (2): Sagrantino di Montefalco, Torgiano Rosso Riserva; Veneto (14): Amarone della Valpolicella, Asolo-Prosecco ou Colli Asolani-Prosecco, Bagnoli Friularo, Bardolino Superiore, Colli di Conegliano, Fior d'Arancio Colli Euganei, Lison, Montello rosso, Piave Malanotte, Prosecco Conegliano-Valdobbiadene, Recioto di Gambellara, Recioto di Soave, Recioto della Valpolicella, Soave Superiore. Os vinhos DOCG são submetidos a rigoroso controle, de modo a garantir um padrão de qualidade para todos os produtores daquela área. Cada produtor é obrigado a enviar amostras para análise e degustação por uma comissão de especialistas, durante as várias etapas da vinificação e do envelhecimento.

VINO DA TAVOLA

Na Itália, como em qualquer outro país vinícola, apenas uma pequena proporção da produção total de vinhos faz parte de uma região demarcada - na Itália, cerca de 15%. Todos os demais são classificados como “vini da tavola”.

Mas, ao contrário da França, por exemplo, onde essa categoria só abriga vinhos realmente de pouca expressão, na Itália existem vinhos de mesa que igualam e até superam os DOCs.

Há vários motivos que explicam essa situação. Alguns produtores preferem promover sua própria marca de fantasia, do que ser apenas mais um entre uma multidão de produtores usando a mesma denominação oficial. Outros preferem usar uvas não aprovadas para a sua área. Outros ainda são contrários ao corte de uvas (“uvaggio”) obrigatório na DOC - caso do Chianti, cuja “fórmula” oficial no passado exigia a inclusão de uvas brancas. E existem até aqueles que, movidos por uma ancestral desconfiança, recusam-se a aceitar a intromissão do governo em seus negócios.

Para reconhecer os “vini da tavola” pertencentes a essa elite, só há uma maneira: estar bem informado. De qualquer modo, além dos nomes citados anteriormente, vale a pena ficar atento aos seguintes: Venegazzù, Tignanello, Solaia, Torcolato, Campofiorin, Il Sodaccio di Monte Vertine, L’Aparitta, Ornellaia, Sammarco, Flaccianello della Pieve, Maestro Raro, Case Via, Sassoaloro, Gaja&Rey, Villa Pattono, Toar, Opera Prima, Terre Alte, Cabreo, para citar apenas alguns dos mais conhecidos e conceituados.

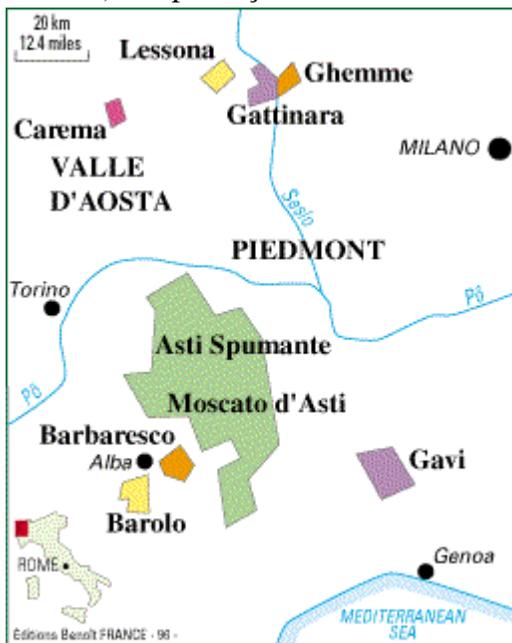
IGT

A categoria “Indicazione Geográfica Típica” (IGT) foi criada em 1992, para atender às exigências da União Européia. Ao contrário dos “vini da tavola”, que não precisam indicar de onde vieram uva e vinho, no IGT a região de origem tem de estar expressa no rótulo; e pelo menos 85% das uvas devem vir da área geográfica declarada.

AS REGIÕES

VALLE D'AOSTA

Localizada no noroeste da Itália, fazendo fronteira com a França e a Suíça, a menor região produtora de vinhos da Itália é uma terra de grandes contrastes, em que o traçado do rio Dora Baltea forçou a vinha a uma difícil aclimação: os extremos de seu habitat são Pont-Saint-Martin, a 300 metros de altitude, onde as rochas refletem intensamente os raios solares; e Morgex, a 1200 metros, onde a videira frutifica entre pinheiros e abetos, nas encostas do Mont Blanc (ponto culminante dos Alpes, com 4.810 metros de altitude). A produção de vinhos está restrita aos terrenos melhor



protegidos dos ventos e com um regime hídrico favorável, porque o vale, circundado de montanhas que interceptam grande parte das nuvens, é uma das áreas com mais baixo índice pluviométrico da Itália.

No milagre dessa vinificação em condições extremamente adversas, o grande mérito é do homem, que soube aproveitar as melhores parcelas de cada área cultivável, construindo

terraços - ou socalcos, como se diz no Douro português - que redesenharam a paisagem local. Ideais para proteger as encostas da

erosão, esses muros tem um papel importante também no ciclo vegetativo da videira, porque armazenam o calor do sol, devolvendo-o à vinha.

Os vinhos de maior prestígio do Valle d'Aosta são o *Donnas*, quase na divisa com o Piemonte, elaborado com pelo menos 85% de Nebbiolo; o *Enfer d'Arvier*, feito com base nas uvas Petit Rouge e Vien de Nus, encontradas apenas na região; e o *Chambave Rosso*, também a partir da Petit Rouge.

Um dos melhores brancos da região é o *Blanc de Morgex*, elaborado com a uva do mesmo nome, cuja área de produção fica pouco abaixo das neves eternas do Mont Blanc, entre 1.000 e 1.300 metros acima do nível do mar.

Devido à baixa produção, os vinhos do Valle d'Aosta – ou Vallée d'Aoste, aqui onde o francês é moeda corrente – raramente são encontrados fora da região. Quem quiser conhecer seus refrescantes brancos e frutados tintos, terá de viajar para essa terra de lindas paisagens, onde também se come muito bem.

PIEMONTE

Terra de vinhos tintos e de trufas brancas (em Alba), o Piemonte é o sétimo produtor italiano de vinhos e tem o maior número de regiões demarcadas do país: quarenta e duas DOC e dezessete DOCG.

Na base do sucesso da viticultura piemontesa está um ambiente particularmente favorável ao cultivo da vinha – em última análise, as áreas de colinas que cobrem cerca de um terço de seu território. A porção mais importante se estende de Monferrato, na margem direita do Pó, até a região das Langhe, atravessada pelo rio Tanaro, abrangendo as províncias de Asti, Alessandria e parte de Cuneo. Ali, uma combinação muito particular de elementos pedológicos e

climáticos, leva ao nascimento de vinhos excepcionais, como o Barolo e o Barbaresco.

Analisando as diversas áreas de plantio da videira, dá para notar a extrema flexibilidade desse território. Da planície do Tanaro até 250-300 metros de altitude, estende-se a zona mais quente, propícia para variedades de ciclo de maturação mais longo e com exigências térmicas maiores: Barbera e Nebbiolo principalmente. Esta é a zona dos tintos de longo envelhecimento.

Na faixa entre 300 e 400 metros, caracterizada por uma ampla variabilidade térmica e umidade mais baixa, encontram-se as principais castas brancas e tintas frutadas e aromáticas – são esses vinhedos que produzem o Moscato d’Asti, Dolcetto, Brachetto, Cortese e Favorita. Finalmente, na faixa superior, entre 450 e 650 metros de altitude, quando a amplitude térmica na primavera e no verão é notável, frutificam mais uma vez Moscato, Brachetto e Dolcetto.

As uvas de maior prestígio do Piemonte são todas autóctones, inclusive a Barbera, a mais difundida, responsável por quase metade da produção da região, e a Dolcetto, com cerca de quinze por cento. Mas é a Nebbiolo, com somente cinco por cento dos vinhedos, que produz os maiores vinhos do noroeste da Itália, entre eles quatro DOCGs: Barolo, Barbaresco, Gattinara e Ghemme.

Barolo

DOC desde 1966, DOCG por decreto de 1º de julho de 1980, foi provavelmente o primeiro vinho italiano engarrafado e rotulado, e com certeza o primeiro a ser vinificado completamente seco, seguindo o exemplo dos franceses. Seu nome vem de uma pequena cidade a sudoeste de Alba.

As exigências da lei das DOCs para o Barolo estão entre as mais rigorosas do mundo: tem que ser 100% varietal (apenas Nebbiolo das sub-variedades Michet, Lampia e Rosé) e de uma área muito

restrita, que inclui as comunas de Barolo, La Morra, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, parte dos territórios de Roddi, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Novello, Monforte d'Alba e Cherasco – todas na província de Cuneo. Deve envelhecer no mínimo trinta e oito meses, sendo pelo menos dezoito meses em madeira (castanheira ou carvalho); para o *riserva*, mínimo de cinco anos na cantina; graduação alcoólica mínima de 12,5 graus.

Existem no Piemonte duas correntes de produtores com conceitos distintos a respeito do Barolo. Os tradicionalistas enfatizam o envelhecimento em grandes tonéis, chegando alguns a submeter seu vinho a até sete ou oito anos de madeira. Os mais modernos acreditam que o Barolo mais elegante e harmonioso adquire essas características principalmente na garrafa.

Seja como for, o Barolo costuma ser um vinho de grande potencial de guarda. Um exemplar de boa safra, bem vinificado por um produtor consciente, aberto no momento certo, está, sem exagero, entre os grandes vinhos do mundo.

O Barolo foi o primeiro vinho italiano elaborado totalmente seco, por iniciativa da marquesa de Barolo, Giulietta Colbert Falletti. De origem francesa, no início do século XIX ela resolveu chamar um compatriota para dirigir sua empresa. Foi ele – o conde Louis Oudart – quem transformou o Barolo de um vinho doce, ligeiramente frizante (como existem até hoje Freisas e Barberas), num vinho seco e tânico, capaz de envelhecer por longo tempo.

Uma curiosidade: se alguns entusiastas do Barolo o definem como “um vinho estelar”, não estão assim tão longe da verdade. Dois asteróides da órbita entre Marte e Júpiter, descobertos pelo astrônomo norte-americano Edward Bowell, sob a orientação do professor Zappalà, do Observatório Astronômico de Turim, foram oficialmente denominados Barolo e Roero, em homenagem às duas áreas vitícolas onde a Nebbiolo dá os melhores resultados.

Alguns ótimos produtores: Marziano e Enrico Abbona, Elio Altare, Azelia, Ceretto, Pio Cesare, Clerico, Aldo Conterno, Giacomo Conterno, Giuseppe Contratto, Luigi Coppo, Bruno Giacosa, Elio Grasso, Marchesi di Barolo, Bartolo Mascarello, Armando Parusso, Renato Ratti, Luciano Sandrone, Paolo Scavino, La Spinetta, Vietti, Gianni Voerzio, Roberto Voerzio.

Barbaresco

As exigências da DOC não diferem muito das do Barolo, exceto que o Barbaresco pode ser comercializado com 26 meses de envelhecimento (sendo nove meses em madeira), com o mínimo de 12 graus alcoólicos. Enquanto os vinhedos do Barolo encontram-se preferencialmente entre 350 e 400m de altitude, os do Barbaresco ficam entre 200 e 300 metros.

Também produzido a partir da Nebbiolo, é um vinho elegante e fino, porém menos austero e complexo que seu irmão mais velho, à sombra do qual viveu até os anos cinquenta do século XX. Alguns chegam a apontá-lo como mais feminino, enquanto o Barolo seria mais masculino – o que deve ser encarado com reservas. Ainda assim, beneficia-se de alguns anos de envelhecimento

Não se pode falar no Barbaresco sem mencionar Angelo Gaja, seu maior e mais conhecido produtor. Seus vinhos Sorì Tildin e Sorì San Lorenzo estão entre os de maior prestígio da Itália, especialmente o primeiro, contemplado com uma então inédita nota 100 pela revista norte-americana Wine Spectator, na safra de 1990.

Outros bons produtores são: Michele Chiarlo, Castello di Neive, Fratelli Giacosa, Moccagatta.

Gattinara

Este DOCG é produzido numa das menores áreas demarcadas da Itália, em torno da pequena cidade de Gattinara, no nordeste do Piemonte, próxima de Novara.

Elaborado a partir da Nebbiolo (aqui chamada de Spanna), é um vinho de longa vida que, graças à sua alta reputação, tem uma demanda reprimida muito grande. Por isso, vários produtores abusam da mistura das uvas Bonarda Vespolina e Uva Rara, indo além da quantidade permitida por lei - no máximo 10%.

Ghemme

O Ghemme também é um DOCG, mas não tão conhecido e com tanto prestígio quanto os demais tintos da região. A Nebbiolo é a uva predominante, com o percentual mínimo de 85%, mas podem entrar também a Vespolina e a Uva Rara (como é chamada aqui a Bonarda).

Robusto na juventude, desenvolve com o tempo um elegante buquê, especialmente o Antichi Vigneti di Cantalupo. O envelhecimento mínimo para o Ghemme é de trinta e quatro meses, com pelo menos dezoito meses em madeira.

Barbera

Existem duas DOC, exclusivamente com esta uva: Barbera d'Alba e Barbera del Monferrato. O Barbera d'Asti e o Barbera del Monferrato Superiore são classificados hoje como DOCG.

O mais reputado e geralmente mais longevo é o Barbera d'Alba, cuja área de produção, embora maior, coincide com as do Barolo e do Barbaresco. Aliás, para usar uma expressão local, depois de algum tempo de garrafa, o Barbera d'Alba pode ser "baroleggiante" - parecido com o Barolo -, o que não chega a surpreender, visto que os solos são semelhantes e que a lei permite o corte com até 15% de Nebbiolo, a uva do Barolo. Não é por acaso que os grandes produtores de Barbera d'Alba são conhecidos também por seu Barolo ou Barbaresco.

O mínimo de álcool para o Barbera d'Alba, Barbera d'Asti e Monferrato é de 11,5%. Para o *superiore*, a graduação mínima é de 12%, com pelo menos um ano de envelhecimento.

O Barbera sempre foi um vinho do dia a dia dos habitantes da região, até que, no final dos anos 1980, produtores como Giacomo Bologna começaram a elaborar vinhos de nível alto. Desde então, muitos exemplares de Barbera passaram a competir com Barolo e Barbaresco em termos de qualidade.

Dolcetto

Elaborado com a uva do mesmo nome, nada tem de doce. Graças à sua baixa acidez e intenso frutado, é um vinho que pode ser consumido jovem e ligeiramente refrescado. Plantada nas encostas mais frescas, a uva amadurece cerca de quatro semanas antes da Nebbiolo.

O vinho é DOC em seis tipologias: Dolcetto d'Acqui (o mais leve), Dolcetto d'Alba (geralmente apontado como o melhor e mais longo, representa mais da metade da produção geral), Dolcetto d'Asti, Dolcetto delle Langhe Monregalesi, Dolcetto di Dogliani e Dolcetto di Ovada. O Dolcetto di Dogliani Superiore, o Dolcetto di Ovada Superiore e o Dolcetto di Diano d'Alba pertencem à categoria DOCG.

Carema

100% Nebbiolo, próximo do Valle d'Aosta, na província de Turim, tem de ser envelhecido pelo menos vinte e quatro meses, sendo doze em madeira. Para o “riserva”, respectivamente trinta e seis e doze meses.

Seus vinhedos ficam a mais de 600m de altitude. É diferente dos outros vinhos da Nebbiolo porque é mais fragrante, sem os aromas terrosos da Nebbiolo, e muito frutado.

Nebbiolo

Só é DOC quando seguido das denominações “Alba” e “Langhe”. É mais leve e menos alcoólico que o Barolo e o Barbaresco. A ênfase é no frescor, com muita fruta e pouca madeira. Com dois ou três anos, é muito melhor de beber do que a maioria dos tintos piemonteses.

Roero

DOCG desde 2006 e elaborado nas versões *rosso*, *bianco* e *spumante*, é da província de Cuneo, conhecida também pela produção de pêssego, pera e morango. O tinto é elaborado com a Nebbiolo (mínimo de 95%); o branco e o espumante, com a variedade Arneis. O nome Roero vem de uma família de banqueiros e comerciantes, muito influente na vida política de Asti, e que dominou a região na Idade Média.

Gavi ou Cortese di Gavi

A supremacia dos vinhos tintos, no Piemonte, não deixa muito espaço para os brancos, mas há pelo menos um que se destaca: o Gavi, feito com a uva Cortese, classificado como DOCG.

É um vinho de baixa alcoolicidade (mínimo de 10,5%) e alta acidez, produzido no sudeste do Piemonte, quase na divisa com a Liguria, a região da Riviera italiana. De cor pálida, muito frutado, é produto de uma tecnologia de vinificação avançada, que o Piemonte custou, mas acabou adotando, por exigência do mercado consumidor. A denominação pode ser usada também para designar o vinho frizante ou o espumante. Os vinhos da própria comuna podem ser rotulados como *Gavi di Gavi*.

Asti

Produzido com a uva Moscato di Canelli, a mais antiga do Piemonte, cultivada nas províncias de Asti, Cuneo e Alessandria, este DOCG é o mais conhecido dos espumantes italianos e o quarto vinho do país em volume de produção.

Feito pelo método Charmat, é produto de uma única fermentação: depois de limpo, filtrado e centrifugado, o mosto fica estacionado a 0° C, esperando o momento para fermentar, o que é feito a baixíssimas temperaturas, em recipientes hermeticamente fechados, para preservar o gás carbônico. O produto final costuma ter entre 7 e 9,5 graus de álcool.

Também classificado como DOCG, o *Moscato d'Asti*, elaborado com a mesma uva, é um vinho tranquilo, igualmente indicado para acompanhar doces delicados, frutas frescas ou secas e panettone.

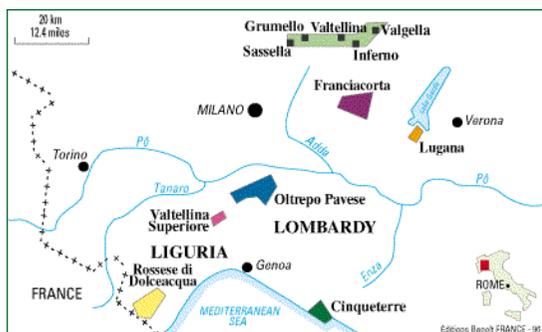
Outros vinhos do Piemonte

Nizza – tinto DOCG desde 2014, cem por cento Barbera; *Fara*, *Boca*, *Bramaterra*, - todos tintos, com base na uva Nebbiolo; *Grignolino* - tinto ligeiro, uva do mesmo nome; *Freisa* - tinto em geral seco, mas também nas versões “amabile” e frisante; *Brachetto d'Acqui DOCG* - tinto de sobremesa, também na versão espumante, com aromas lembrando Moscato

LIGURIA

O cultivo da videira nesta região é extremamente difícil, uma vez que os vinhedos situam-se em encostas muito íngremes. São pequenas – ou mesmo pequeníssimas – propriedades familiares e artesanais e apenas algumas raras cantinas ou cooperativas com maiores recursos.

Apesar da pequena produção que a coloca em 19º lugar dentre as 20 regiões italianas, a Liguria tem mais de uma centena de variedades de uvas. As mais recomendadas são: Albarola, Albana, Bianchetta genovese, Bosco, Buonamico, Ciliegiolo, Dolcetto, Malvasia del Chianti, Pigato, Rollo, Rossese, Sangiovese, Trebbiano Toscano e Vermentino (a mais característica, difundida por toda a região).



O branco Cinque Terre, das variedades Bosco, Albarola e Vermentino, nasce de vinhedos no limite do praticável, que começam nos recifes junto ao mar e logo se transformam numa

verdadeira montanha. Essa luta constante dos viticultores contra um ambiente hostil e a sugestiva beleza da paisagem fascinaram poetas e escritores como Plínio, que definiu seu produto como “vinho lunar”; Petrarca e Bocaccio, que lhe dedicaram versos e citações; e D’Annunzio, que se referiu à sua “profunda sensualidade”.

Outro DOC importante é o *Rossese di Dolceacqua*, tinto feito da uva do mesmo nome, próximo da pequena cidade de Dolceacqua e da fronteira onde se encontram a Riviera francesa e a italiana. E um terceiro é o *Riviera Ligure di Ponente Vermentino*, branco seco, fragrante e de bom corpo. Uma curiosidade local é o *Sciacchetrà*, uma versão doce do Cinque Terre, feito com as mesmas variedades, porém semissecas, com teor alcoólico mínimo de 17%.

LOMBARDIA

Região altamente industrializada, onde ficam Milão, Brescia, Cremona, Mantova, Bergamo, sua área agrícola vem diminuindo desde o século passado. Ainda assim, tem uma agricultura importante, inclusive na plantação de arroz – fonte de seus famosos *risotti* – cujos campos se estendem pelo grande vale ao norte do rio Pó.

A Lombardia é terra de muitos vinhos, porém pouco difundidos fora da Itália. Pode ser resumida em três áreas principais: Franciacorta, Oltrepò Pavese e Valtellina/Valtellina Superiore.

A noroeste de Brescia, a Franciacorta é uma sub-região de brancos e espumantes de alta qualidade – estes últimos feitos pelo método champenoise, com as variedades Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero - e de tintos à base de Cabernet e Merlot.

Os produtores locais decidiram usar o nome Franciacorta apenas para o espumante (que é DOCG), transferindo as antigas categorias Bianco e Rosso para a DOC Curtefranca. A produção de espumantes ultrapassa os três milhões de garrafas anuais.

É curiosa a origem do nome Franciacorta: na Idade Média, os monges que viviam nesse pequeno território ensinavam a fazer o vinho e, em troca, eram liberados dos impostos. Era, portanto, uma *corte franca* – daí, a expressão Franciacorta.

A segunda sub-região, o Oltrepò Pavese, fica ao sul de Milão, às margens do rio Pó. Tem dezessete DOCs, algumas associando o nome da região a um tipo de uva, entre elas: *Barbera dell'Oltrepò Pavese*, *Bonarda dell'Oltrepò Pavese*, *Buttafuoco*, *Sangue di Giuda* (caso raro de tinto espumante) - todos tintos; as DOCs para brancos são *Riesling Itálico*, *Riesling Renano*, *Chardonnay*, *Malvasia*, *Sauvignon*, *Moscato*, *Cortese*, *Pinot Grigio* e *Spumante Bianco*.

A terceira sub-região é a montanhosa Valtellina, bem ao norte, quase na fronteira com a Suíça. É região de tintos, elaborados a partir da uva Nebbiolo, aqui chamada de Chiavennasca. Na Valtellina, destaque para o DOCG *Sforzato* (ou *Sfursat*) *di Valtellina*), feito com uvas semi-secas. Na Valtellina Superiore, os vinhos são o *Sassella* (o mais encorpado e longevo), o *Grumello*, o *Inferno* e o *Valgella* (o de maior produção), todos DOCG desde julho de 1998.

TRENTINO-ALTO ADIGE

Região montanhosa e fria, o Trentino-Alto Adige foi um dos responsáveis - junto com o Friuli - pelo novo estilo dos vinhos brancos italianos, aromáticos e de boa acidez. Embora seja apenas o décimo-segundo produtor italiano de vinhos, tem o maior percentual de DOCs do país: perto de 95%, originários de 4.800 hectares de vinhedos.

Pode-se afirmar tranquilamente que a videira já florescia na região quando os etruscos, forçados pelo avanço dos celtas a buscar espaço em direção ao Norte, chegaram a esta terra que, segundo se acreditou durante séculos, era habitada por gigantes, orcas, elfos, ninfas e fadas.

Uma clara demonstração da ligação entre os etruscos e os habitantes do Trentino está num vaso sagrado, usado para colocar o vinho que se oferecia aos deuses, encontrado em 1825, no vale de Avisio – trata-se de uma “situla” etrusca, do período entre os séculos IV e VII antes de Cristo.



Na verdade, são duas regiões bem distintas, tanto do ponto de vista das tradições e costumes, quando dos conceitos e estilos vinícolas. O Alto Adige, parte superior do vale do rio Adige, ao redor da cidade de Bolzano, sofre enorme influência da vizinha Áustria. O Trentino, mais ao sul, que tem como centro nervoso a cidade de Trento, é muito mais latino.

As duas áreas produzem ótimos Cabernets. O *Cabernet dell'Alto Adige* é provavelmente o mais sedutor dos vinhos dessa uva. O *Cabernet del Trentino* é mais ligeiro, geralmente um corte de Cabernet Franc com Merlot e menor quantidade de Cabernet Sauvignon.

Outro destaque do Alto Adige é o Pinot Noir, sob a DOC *Pinot Nero dell'Alto Adige* (também chamado Südtiroler Blauburgunder, nessa área onde o alemão é a segunda – às vezes até a primeira – língua). É um dos raros lugares fora da Borgonha onde essa uva se expressa bem, o que se deve aos altos padrões vitivinícolas da região.

Cabe ainda destacar os espumantes método clássico, elaborados em Trento pela casa Ferrari, fundada em 1902, que muitos especialistas consideram o melhor produto italiano do gênero.

Uvas típicas do Trentino-Alto Adige, que dão vinhos muito característicos, são a Lagrein (*Lagrein Dunkel* e *Lagrein del*

Trentino - tinto e rosado), a Teroldego (*Teroldego Rotaliano*, o tinto mais importante do Trentino), as tintas Marzemino (outra DOC do Trentino, comentada pelos historiadores desde o século XVI) e Schiava ou Vernatsch (de longe a uva mais abundante do Tirol italiano, nativa da província de Bolzano).

Uma das melhores variedades da região é a Gewürztraminer, conhecida localmente como Traminer Aromatico. Há razões para acreditar que essa uva tem origem exatamente nas redondezas de Termeno (em alemão, Tramin), no Alto Adige. É ali que se produz o melhor exemplar da região, sob a DOC *Alto Adige Traminer Aromatico*.

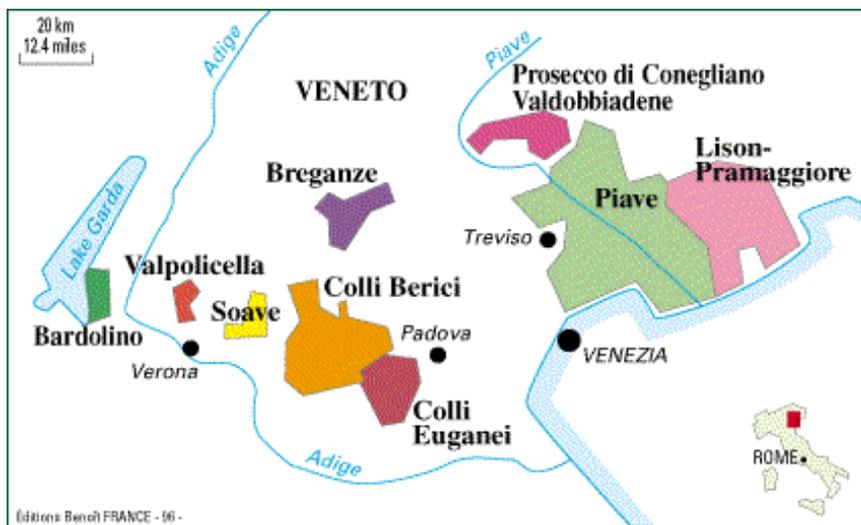
Uma das pérolas da vinicultura italiana, produzida no Trentino com a nativa uva Nosiola, é o *Vino Santo Trentino*. Como outros do gênero, as uvas são postas para secar depois da colheita. Mas, neste caso, no intervalo entre a vindima (início de outubro) e a prensagem (cinco ou seis meses depois, já na Páscoa), as uvas são atacadas pela *botrytis*, aumentando ainda mais seu teor açucarino.

VENETO

Com 75 mil hectares cobertos de vinhas, é o maior produtor do país e tem vinhos de todos os tipos: espumantes, brancos secos e doces, tintos de características as mais diversas. Como em todo o nordeste da Itália, aqui convivem uvas autóctones e importadas, especialmente francesas. É também a região com maior área plantada de vinhedos orgânicos da Itália.

Seus três vinhos mais conhecidos e exportados são da região de Verona. O *Valpolicella* é um tinto leve, feito com as uvas Corvina Veronese, Rondinella e Corvinone, entre outras, com um mínimo de 11 graus alcoólicos; o melhor é o denominado “classico”, ou seja, produzido na zona original dentro da DOC. A produção média é de 30-35 milhões de litros por ano.

O *Bardolino*, também produzido ali, porém mais próximo do lago de Garda, é elaborado com 35% a 80% de Covina Veronese. Também admite a denominação “classico”, e deve ser consumido



sempre o mais jovem possível, bem refrescado.

Ainda da área de Verona é o *Soave*, um dos vinhos DOC italianos de maior volume de produção: com seus 70 milhões de litros anuais, só perde para o Chianti/Chianti Classico, Prosecco, Valpolicella, Montepulciano d’Abruzzo e para o Asti. É elaborado a partir de Garganega (mínimo de 70%) e de Trebbiano di Soave e/ou Chardonnay, nos restantes 30%. O produtor mais conhecido, que chega a ser confundido com o próprio vinho, é Bolla.

Amarone della Valpolicella

Na França e na Alemanha, vinhos do tipo Sauternes, “beerenauslese” ou “trockenbeerenauslese” são sempre doces, elaborados com uvas ressecadas no pé, através da ação do fungo conhecido como “*Botrytis cinerea*”.

Na Itália, o Recioto e outros vinhos feitos de uvas parcialmente secas, são produto de uma técnica especial: as uvas são colhidas perfeitamente maduras e postas para secar sobre esteiras (*arelle*) ou em caixas de plástico; só depois de um mês ou de vários meses, são vinificadas.

É assim, num processo conhecido como *appassimento*, que são produzidos, por exemplo, o *Sfursat* e o *Gropello*, ambos da Lombardia. E também o *Recioto di Soave*, *Recioto di Gambellara* e *Recioto della Valpolicella*, do Veneto. Mas atenção: todos são vinhos doces, em que parte do açúcar concentrado na uva não é fermentada.

Já o *Amarone della Valpolicella*, também chamado simplesmente de *Amarone*, é um tinto seco, muito encorpado, untuoso, que transmite uma impressão de doçura não pelo açúcar, mas pelo alto teor de glicerina e de álcool (chega aos 17 graus naturais). O retrogosto de amêndoas, muito característico do Valpolicella e de outros vinhos do Veneto, é aqui mais acentuado, daí a expressão “amarone” (amargo).

Os melhores produtores de Amarone, em geral, também fazem um bom Valpolicella. Alguns deles: Allegrini, Cecília Beretta-Pasqua, Brigaldara, Tommaso Bussola, Romano dal Forno, Masi, Roberto Mazzi, Quintarelli, Le Ragose, Serègo Alighieri, Zenato.

Prosecco

Até a colheita de 2009, este era o nome de uma casta, difundida principalmente na província de Treviso e, secundariamente, em Padova, que hoje se chama “Glera”. Segundo alguns estudiosos, ela existe na região desde a época dos antigos romanos. É uma variedade de maturação tardia, de ótima produtividade e vigor, utilizada não só na elaboração de espumantes – seu produto mais conhecido – mas também em vinhos tranquilos e frisantes. Em todos os tipos, admite-se a presença de até 15% de Verdiso, Perera, Bianchetta, Chardonnay e outras variedades.

Desde 2009, o Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene e o Prosecco Colli Asolani são classificados como DOCG. Todos os espumantes elaborados nas nove províncias fora desta zona – que até agora eram classificados como IGT – passaram à classificação DOC. A título de curiosidade, o Prosecco é o primeiro vinho italiano em volume de produção.

Outros vinhos do Veneto

Venegazzù (um “vino da tavola” feito pelos Loredan Gasparini, com um típico corte bordalês: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot); *Gambellara* (branco, das mesmas uvas do vizinho Soave); *Torcolato* (vinho de sobremesa, das uvas Vespaïola, Tocai e Garganega semissecas e, às vezes, com alguma podridão nobre).

O Veneto tem ainda muitos e bons vinhos feitos de Merlot – que representa 30% de toda a superfície plantada com vinhas – e Cabernet (especialmente Cabernet Franc) nas áreas de Breganze, Colli Berici, Piave, Montello e Colli Asolani.

É interessante lembrar que, na planície oriental do Veneto, que vai de Treviso até Piave (vide mapa) encontra-se a maior concentração nacional de vinhedos orgânicos da Itália, com mais de 400 hectares.

FRIULI-VENEZIA GIULIA

O Friuli é o berço do moderno vinho branco italiano, num estilo surgido no início dos anos setenta, com o Pinot Grigio, Chardonnay, Pinot Bianco e Sauvignon Blanc.

É dividido em nove sub-regiões, correspondentes às suas DOCs: Annia, Aquileia, Carso (incluindo Carso Terrano), Colli Orientali del Friuli, Collio Goriziano ou Collio, Grave, Isonzo, Latisana e Lison-Pramaggiore). Abriga tanto uvas autóctones (Friulano,

Refosco, Verduzzo), quanto estrangeiras (Cabernet, Pinot, Merlot, Riesling, Sauvignon), originando uma grande variedade de vinhos.

Grave del Friuli é, de longe, a maior DOC da região, cobrindo literalmente as terras baixas e arenosas do centro do Friuli. Metade de sua colheita é de Merlot, com um pouco de Cabernet e uma certa quantidade do subestimado Refosco dal Peduncolo Rosso (identificado com o Pucinum romano, “mais negro que o breu”, segundo Tito Lívio).

Dos Cabernet, os mais reputados vêm do Collio e Colli Orientali, confirmando que na Itália os melhores vinhos em geral são originários das encostas. Aliás, essas são as duas melhores DOCs da região, e produzem também ótimos Merlot, Pinot Bianco e Pinot Grigio.

A uva mais representativa do Friuli é, sem dúvida, a branca Tocai, que não deve ser confundida nem com o Tokaji (vinho húngaro, feito com a uva Furmint), nem com o Tokay d’Alsace (elaborado com a uva conhecida na Itália como Pinot Grigio). Aliás, por causa da semelhança, o Tribunal de Justiça da União Européia decidiu que, a partir de abril de 2007, esse nome só poderia ser utilizado pelo vinho húngaro – assim, os produtores italianos tiveram que rebatizar sua variedade (o nome escolhido foi Friulano). Os melhores Friulano vêm da parte leste da região, mais próxima da Eslovênia: são o *Friulano del Collio* e o *Friulano dei Colli Orientali del Friuli*.

Um importante DOCG da região é o Ramandolo, vinho doce elaborado com 100% da variedade branca Verduzzo, colhida tardiamente e submetida a um ligeiro *appassimento*. Muito aromático, de nariz frutado e floral, deve ter o mínimo de 14% de álcool e é um excelente acompanhante de doces secos e tortas à base de amêndoa.

Menção especial deve ser feita ao *Picolit*, branco de meditação, amarelo-ouro, com o mínimo de 14 graus alcoólicos, classificado

na categoria DOCG desde a safra de 2006. Geralmente comparado ao Château d'Yquem, na verdade o que tem em comum com o mais famoso dos Sauternes é o preço, uma vez que não é feito de uvas botritizadas, e sim colhidas tardiamente.

ANOTAÇÕES

VINHOS DEGUSTADOS NESTA AULA

EMILIA-ROMAGNA

É a terra do *Lambrusco*, o que garante a essa região o terceiro lugar na produção de vinhos da Itália. A vinha espontânea ou “*vitis vinifera silvestris*”, da qual provêm os atuais vinhedos, era chamada pelos romanos de “*labrusca*”, daí o nome desta uva plantada nas planícies entre Parma e Bologna, em vinhedos conduzidos em treliças e até subindo em árvores – uma herança dos etruscos.



A região é dividida em duas partes bem distintas: a Emilia é a área compreendida entre Piacenza e Bologna; e a Romagna vai de Bologna até Rimini, no mar Adriático.

Plínio exaltou mais de uma vez as virtudes do Lambrusco, atribuindo-lhe propriedades medicinais: “*singulare remedium ad refrigerandos in morbis corporum ardores*” (especial remédio para

refrescar os ardores dos corpos doentes).

Embora tradicionalmente seco, hoje a versão mais difundida (e também a mais exportada) é a doce (*amabile*), frisante, de baixa graduação alcoólica e alta acidez. É um vinho simples, sem dúvida, porém muito melhor na sua nativa Emilia do que sugerem os exemplares exportados. Apenas quatro são DOC: *Lambrusco di*

Sorbara (considerado o melhor), *Lambrusco Grasparossa di Castelvetro*, *Lambrusco Reggiano* e *Lambrusco Salamino di Santa Croce*. Entre as castas autorizadas estão *Lambrusco Salamino*, *Lambrusco Maestri*, *Lambrusco Marani*, *Lambrusco Montericco* e *Ancellotta*. O *Lambrusco* é vinificado também em branco.

Na região da Romagna, a sudeste de Bolonha, o *Lambrusco* dá lugar a três outras DOCs: *Sangiovese di Romagna*, tinto feito com a uva mais difundida no centro da Itália; *Trebbiano di Romagna*, branco simples e agradável; e *Albana di Romagna*, DOCG branco, produzido numa ampla região entre os Apeninos e o mar Adriático. O *Albana* é apresentado nas versões *secco*, *amabile*, *dolce* e *passito*.

Outros vinhos da Emilia-Romagna

Gutturnio del Collio Piacentini (a oeste e ao sul de Piacenza, é um tinto com 55 a 70% de Barbera e 30 a 45% de Bonarda); *Colli Bolognesi Classico Pignoletto* (branco DOCG elaborado majoritariamente com a variedade Pignoletto, típica dessa área); *Terre Rosse* (Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon e Malvasia); *Trebbianino Val Trebbia* (elaborado em Piacenza, no vale do rio Trebbia, parece confirmar as suspeitas de que a uva Trebbiano tem sua origem aqui); *Pagadebit di Romagna* (branco seco ou ligeiramente doce, feito com a uva Pagadebit – nome local da Bombino Bianco).

TOSCANA

É o sexto produtor italiano de vinhos, com um percentual de DOCs bem acima da média do país: 40%. Tem onze classificados na categoria mais alta (DOCG); e quarenta e um DOC. Destaca-se ainda pela grande quantidade de “vini da tavola” de alto nível.

Antes de comentar os principais vinhos da região, é conveniente lembrar a importância da uva Sangiovese. Ela não é apenas a variedade básica do Chianti, mas também a principal - e às vezes única - prescrita pela lei das DOC para todas as denominações controladas de tintos da Toscana e da Umbria.



É difícil dizer como chegou a essa culminância. Quando vinificada sem maiores cuidados, a Sangiovese dá um vinho duro, pouco elegante e até desagradável na boca. Porém, nas mãos de produtores capazes e caprichosos, origina alguns dos melhores e mais celebrados vinhos italianos. Seja como for, é inegável sua importância cultural e econômica na Itália Central.

Chianti

Quando se fala na Toscana, pensa-se sempre em solidez e tradição. Mas não existe vinho mais controverso e irregular que o *Chianti*, seu principal produto.

Em geral, o *Chianti* resulta de uma mistura de uvas, e a controvérsia começa exatamente na escolha dessas uvas e na proporção em que entram no corte. A lei das DOC exigia que se plantasse em todos os vinhedos duas variedades de tintas (Sangiovese e Canaiolo) e duas de brancas (Trebiano e Malvasia). Quem criou essa “fórmula” originalmente, no século XIX, foi o barão Ricasoli. (Na realidade, ele recomendou a adição de apenas

uma uva branca, a Malvasia, e mesmo assim para vinhos destinados a um consumo rápido.)

Hoje, elas entram na mistura nas seguintes proporções: no Chianti, 70% a 100% de Sangiovese; uvas brancas, máximo de 10%; Cabernet Franc e/ou Cabernet Sauvignon, máximo de 15%. No Chianti Classico: 80% a 100% de Sangiovese; uvas tintas (autóctones como Canaiolo e Colorino ou “internacionais” como Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah): máximo de 20%. Desde a colheita de 2006, o uso de uvas brancas não é mais permitido no Chianti Classico.

Outra grande controvérsia com respeito à elaboração do *Chianti* era a prática do chamado “governo all’uso toscano”, uma técnica opcional para reavivar a fermentação do vinho depois do início da fermentação tumultuosa, quando a ação das leveduras já decaiu.

Durante a colheita, uma pequena quantidade de uvas selecionadas é separada e colocada para secar em esteiras ou estantes. Quando estão parcialmente secas, são prensadas e adicionadas ao vinho que está sendo elaborado. É como colocar madeira nova numa fogueira que está se extinguindo. Com isso, o vinho fica mais macio, perde um pouco da acidez e ganha em conteúdo alcoólico. Quando é engarrafado logo em seguida, conservando parte do gás carbônico originado pelo “governo”, fica ligeiramente frisante e é chamado de “Chianti di pronta beva”. Hoje, só é permitido utilizar mosto concentrado, gerando até 1% de álcool.

O *Chianti* foi o primeiro vinho italiano e do mundo a ter sua zona de produção oficialmente delimitada, o que aconteceu em 1716, por iniciativa de Cosimo de Medicis, grão-duque da Toscana. Antes disso, já era o nome de uma liga militar que unia as cidades de Radda, Gaiole e Castellina.

Hoje, existem dois tipos de *Chianti*, quanto à área de produção: o *Chianti Classico* (cerca de 26 milhões de litros anuais) é aquele produzido na região original, que começa logo abaixo de Florença

e termina um pouco ao norte de Siena. Tem como símbolo o “gallo nero”, que aparece no gargalo da garrafa. Atualmente, a entidade reguladora chama-se “Consorzio del Marchio Storico”. O outro tipo, produzido numa área maior, em torno daquela do Classico, é conhecido como *Chianti Putto* - a expressão italiana para “querubim”, que é o símbolo deste consórcio. Desses, os melhores são o Montalbano e o Rufina (não confundir com Ruffino, que é um dos produtores mais conhecidos do Chianti Classico). Os outros cinco são o Chianti Colli Aretini, Chianti Colli Fiorentini, Chianti Colli Senesi, Chianti Colline Pisane e Montespertoli. Juntos, o Chianti e o Chianti Clássico colocam no mercado anualmente cerca de 90 milhões de litros, o que faz deles os campeões de produção entre os vinhos italianos de denominação de origem.

O Chianti e o Chianti Clássico só podem ser comercializados a partir de 1º de outubro do ano seguinte ao da colheita, sem passagem obrigatória por madeira ou garrafa. “Riserva” é um termo restrito aos vinhos submetidos a um envelhecimento extra. No caso do *Chianti* e do *Chianti Classico* significa o mínimo de dois anos em madeira, e três meses em garrafa, contados a partir de 1º de janeiro do ano seguinte ao da colheita; a graduação alcoólica mínima é de 11,5 a 13% (dependendo da zona) para o primeiro e 12% para o segundo.

Os “fora da lei”

Como ressaltamos no capítulo referente à legislação italiana, muitos produtores, por um motivo ou por outro, preferem seguir caminhos diferentes dos prescritos para uma DOC. Na Toscana, eles estão estabelecidos principalmente na área do Chianti Classico e em Bolgheri e vêm produzindo alguns “vini da tavola” realmente notáveis.

Em 1965, o marquês Mario Incisa della Rochetta implantou um vinhedo com Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc – na época

variedades não autorizadas na elaboração de vinhos DOC – em sua propriedade chamada Sassicaia, na região de Bolgheri. A colheita de 1968 foi a primeira a ser colocada no mercado, com sucesso imediato. Nascia então o Sassicaia, primeiro de uma nova geração de vinhos italianos a conseguir reconhecimento internacional. A partir daí, outros produtos do gênero foram lançados, entre eles o Tignanello, do marquês Piero Antinori – por sinal, sobrinho de Mario.

A expressão “supertoscanos”, cunhada pela revista norte-americana Wine Spectator, é uma alusão a esses grandes vinhos classificados como Vino da Tavola ou IGT, que utilizam castas francesas – especialmente Cabernet, Merlot, Syrah e Pinot Noir; Sangiovese *in purezza*; ou ainda uma combinação da tradicional cepa local com aquelas variedades estrangeiras.

Exemplos de vinhos exclusivamente de Sangiovese são *Le Pergole Torte* e *Percarlo*; dos que têm a Sangiovese como base, porém cortada com outras uvas, o *Monte Vertine*, que tem um pouco de Canaiolo, e o *Tignanello*, que leva 20% de Cabernet Sauvignon. O *Sassicaia* (*) é um corte de Cabernet Sauvignon com Cabernet Franc; *L'Apparita* é um Merlot 100%. O *Castello del Terricio* reúne Syrah, Mourvèdre e Petit Verdot. Isto para citar apenas alguns vinhos de grande prestígio, de uma lista que aumenta a cada ano.

Brunello di Montalcino

Feito inteiramente com a variedade Brunello – até recentemente considerada um clone da Sangiovese, mas hoje de uso proibido como nome de casta –, foi um vinho criado em 1870 pela família Biondi-Santi, até hoje o produtor mais conhecido da região. É DOCG desde 1980.

(*) Desde 1994 o Sassicaia é DOC com o nome de *Bolgheri Sassicaia*

O *Brunello* é um vinho submetido a um envelhecimento de dois anos mais quatro meses em garrafa; um “riserva” tem que envelhecer dois anos mais seis meses. Por isso mesmo, é um vinho de grande tanicidade, que leva muito tempo para afinar e se mostrar à altura de sua fama.

Os produtores de Montalcino podem optar por usar a Sangiovese para o Brunello ou para o DOC *Rosso di Montalcino*, que exige apenas quatro meses de envelhecimento. Nas boas safras, podem selecionar as melhores uvas para o Brunello, vinificando as demais como *Rosso*.

Carmignano

DOCG desde 1990, até 1975 o *Carmignano* fazia parte da zona do Chianti – sua área de produção fica dentro da zona do Chianti Montalbano, a oeste de Florença. Mas fortes razões históricas fizeram com que ele ganhasse autonomia: foi um dos primeiros vinhos do mundo a ter seu nome e produção protegidos, quando foi reconhecido por um edito do grão-duque da Toscana, em 1716.

Embora lembre um Chianti especialmente refinado, apresenta algumas diferenças técnicas: admite menos Sangiovese e maior percentual de outras uvas tintas que seu vizinho; admite até 10% de uvas brancas; e o envelhecimento em carvalho é obrigatório.

Vino Nobile di Montepulciano

Excepcionalmente longo, também tira suas principais características da Sangiovese (aqui, da variedade conhecida como Prugnolo Gentile), que deve contribuir com o mínimo de 70%. Uvas tintas, como a Canaiolo e a Mammolo, entram no corte com o máximo de 30%, enquanto as brancas – entre elas Trebbiano, Malvasia e Grechetto, são admitidas com o máximo de 5%. O envelhecimento em madeira é obrigatório: mínimo de 24 meses. Com mais um ano, é “riserva”.

Morellino di Scansano

DOCG desde a safra de 2007, o nome Morellino deriva de uma raça de cavalos que era utilizada na região para puxar carroças. Produzido com o mínimo de 85% de Sangiovese, originária de sete comunas da província de Grosseto – a principal delas chamada Scansano – é um vinho em geral muito agradável, para ser bebido entre três e cinco anos. Uma curiosidade é que seus vinhedos podem ser irrigados.

Vernaccia di San Gimignano

Descrito por Michelangelo como um vinho que “beija, lambe, morde, empurra e pica”, foi o primeiro vinho italiano contemplado com a DOC, em 1966; em 1993 ascendeu à condição de DOCG.

O nome desta uva branca vem de “vernacular”, do latim “vernaculus” - nativo do lugar. Interessante é que, por extensão, várias uvas italianas, por falta de identidade, são chamadas assim.

Vin Santo Toscano

Um dos vinhos mais típicos e originais da Itália é o *Vin Santo*, que pode ser *secco*, *abboccato* ou *amabile*. Ele tem este nome provavelmente, por ser usado na missa, e é produzido pelo processo de *appassimento*, a partir das variedades Trebbiano toscano e Malvasia del Chianti (perfazendo, ambas, o mínimo de 70%). No método tradicional, as uvas ficam penduradas em vigas ou espalhadas sobre esteiras durante várias semanas, até que estejam parcialmente secas, e só então são prensadas. O mosto é colocado em pequenas barricas de carvalho (chamadas de “caratelli”), junto com uma *madre* da fornada anterior. Depois de um estágio mínimo de dois anos, os barris são abertos, e só então se conhece o resultado: como já disse alguém, um belo Vin Santo ou um vinagre caríssimo....

O *Vin Santo* é DOC sob quatro denominações: *Vin Santo del Chianti* (nas províncias de Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena), *Vin Santo del Chianti Classico* (mínimo de 70% de Trebbiano e Malvasia, com eventual acréscimo de outras uvas brancas ou tintas autorizadas para as províncias de Florença e Siena); *Vin Santo di Montepulciano* (produzido na mesma área do DOCG *Vino Nobile*); *Vin Santo di Carmignano*. Existe ainda o *Vin Santo Occhio di Pernice*, um rosado obtido de uvas tintas.

Uma curiosidade: o *Vin Santo* é tradicionalmente utilizado nas regiões de Florença e Siena acompanhando os “cantucci”, biscoitos duros de amêndoas, que são molhados no vinho justamente para ficarem mais macios.

Outros vinhos da Toscana

Brusco dei Barbi (IGT feito inteiramente de Sangiovese, na mesma zona do Brunello, ao contrário deste utiliza a técnica conhecida como “governo alla toscana”); *Castello di Monte Antico Riserva* (bem próximo do território do Brunello, também é feito só com Sangiovese e com longo envelhecimento em madeira); *Galestro* (primeiro vinho italiano com graduação alcoólica máxima obrigatória – 10,5%) – é um IGT à base de Trebbiano, mas que pode incluir até 15% de outras variedades brancas); *Pomino Bianco* (corte de Pinot Bianco e Chardonnay, produzido pelo marquês de Frescobaldi, ao norte de Florença, é um dos brancos mais interessantes da Itália. O “riserva”, chamado *Il Benefizio*, foi o primeiro branco toscano da era moderna fermentado em barrica; tem a classe e o caráter de um belo Borgonha); *Bianco della Lega* (nome usado pelos membros do Consórcio do Chianti Classico para seus “vini da tavola” elaborados com o excedente de Trebbiano e Malvasia que eram obrigados a plantar).

UMBRIA

Famosa por sua produção de trufas negras, em Norcia, a Umbria é a região onde os etruscos introduziram a vinha na Itália. Suas cidades ficam em topos de montes, rodeadas de muralhas e com pouco espaço para a viticultura. Torgiano, ao contrário, cercada de rios, é uma cidade vitícola por excelência. Ali estão instalados um Museu do Azeite e um Museu do Vinho – este último tido como o maior do mundo, com um excepcional acervo de utensílios etruscos. Ambos são mantidos pela Fundação Lungarotti.

Torgiano Rosso Riserva

Um dos tintos mais elegantes da Itália central, este DOCG é produzido ao sul de Perugia, com 70% a 100% de Sangiovese, admitindo outras tintas plantadas na área. O responsável por quase a metade de sua produção é Giorgio Lungarotti, o grande nome da região. Seu Torgiano Rosso Riserva é mais conhecido como *Rubesco*, nome que prefere usar com destaque.

Montefalco Sagrantino

Elaborado exclusivamente com a uva Sagrantino, é um tinto robusto, produzido perto de Perugia, com o máximo de 300 mil garrafas anuais, DOCG desde 1992, nas versões *secco* (mínimo de 13% de álcool) e *passito* (mínimo de 18% de álcool e 80 g/l de açúcar residual). Ambos têm de envelhecer pelo menos 33 meses, sendo doze em madeira.

Até recentemente pensava-se que a uva Sagrantino teria sido trazida para a Umbria por um seguidor de São Francisco de Assis ou pelos invasores sarracenos; hoje, porém, sabe-se que ela existe na região desde tempos imemoriais.

Orvieto

Corte de Trebbiano toscano (Procanico) e Grechetto (mínimo de 60%) e outras variedades brancas da região (máximo de 40%), até meados do século XX era quase sempre *abboccato*, ou seja, ligeiramente doce. Hoje, é um vinho leve, feito dentro dos melhores padrões da moderna tecnologia vinícola, porém sem maior distinção, cuja produção vai de 15 a 18 milhões de garrafas anuais.

Vários produtores têm procurado mudar essa imagem, especialmente empresários toscanos como Antinori - que, por sinal, tem uma versão suave do seu Orvieto Campogrande considerada excelente.

Ainda na Úmbria, Antinori elabora o *Cervaro della Salla*, branco de Chardonnay com ligeira presença de Grechetto, fermentado e amadurecido em barricas de carvalho francês; e o *Muffato della Salla*, vinho doce de Sauvignon, Grechetto e Gewürztraminer atacadas pela “podridão nobre”.

MARCHE

Quase um prolongamento da Emilia-Romagna, tem vinhos com características daquela região, especialmente da uva Sangiovese, ao norte. Cerca de 40% de seu território são constituídos de colinas particularmente aptas à viticultura, protegidas dos ventos marinhos, favorecidas pela grande luminosidade do sol e pelo calor.

Desde a Antiguidade, os vinhos desta região despertaram muito interesse. Como lembra o historiador Políbio, ao atravessar com seu exército as terras *pícnas*, o cartaginês Aníbal tornou-se um de seus grandes admiradores.

Seu vinho mais famoso é o branco Verdicchio, corte entre a uva do mesmo nome e o máximo de 15% de Trebbiano e Malvasia.

Reconhecido como um dos melhores vinhos italianos para acompanhar peixes e frutos do mar, é DOCG quando seguido das designações *Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva* e *Verdicchio di Matelica Riserva*.

Os tintos mais respeitáveis do Marche são feitos à base de Sangiovese e Montepulciano: o DOCG *Rosso Cònero*, cuja área de produção se estende até o mar Adriático, e o DOC *Rosso Piceno*, o vinho produzido em maior quantidade na região. No primeiro, a Montepulciano é amplamente majoritária.

Uma curiosidade local é o DOCG *Vernaccia di Serrapetrona*, um espumante tinto, elaborado nas versões *secco* ou *dolce*, feito com o mínimo de 85% de Vernaccia nera, além de Sangiovese, Montepulciano e Ciliegiole, através da adição de uvas parcialmente secas (mínimo de 40%). O quinto DOCG da região é o Offida, nas tipologias Pecorino, Passerina e *rosso* – os dois primeiros são vinhos brancos.

LAZIO

Muito da história da vinha e da produção do vinho na bacia mediterrânea desenvolveu-se no Lazio, e está estreitamente ligada à história da Grécia e da Magna Grécia.

A era do “progresso” vitícola se inicia quando o imperador Numa Pompílio, para convencer os cidadãos a podar as vinhas, obriga a que se adote, durante os ritos de sacrifício em honra dos deuses, vinhas não podadas.

Mas os antigos romanos apreciavam mais os vinhos da Campania, como o Falerno – na época, só existia o tinto. Era com o Falerno que se fazia o *mulsum*, isto é, o vinho com mel. A receita mais conhecida falava em acrescentar mel de ótima qualidade ao mosto, misturar bem, colocar num recipiente que imediatamente se lacrava

com gesso; depois de trinta e um dias, passava-se o mosto para outro recipiente que, por sua vez, era lacrado e exposto à fumaça.

O Lazio é uma região de rica topografia, com muitos lagos e uma área de colinas, a sudeste de Roma, conhecida como Castelli Romani. São dali os vinhos mais difundidos da região, entre eles o *Velletri*, o *Marino* e, principalmente, o *Frascati*. Os brancos representam mais de 90% do total e perto de 2/3 da produção estão nas mãos de cooperativas.

De todos os vinhos desta área, o Frascati, com seus 20 milhões de



litros anuais, é o que tem os vinhedos mais próximos de Roma. Feito à base de Malvasia e Trebbiano, é extremamente popular nas tratorias da capital. Antigamente era mais conhecido na versão doce - chamada “cannellino”, que ainda existe - mas hoje é principalmente seco e frutado, uma pálida (em todos os sentidos) cópia do vinho que fêz a fama do Lazio.

Outro vinho muito conhecido da região - mais pela lenda que o envolve do que propriamente por suas qualidades - é o *Est! Est!! Est!!! di Montefiascone*, um DOC ao norte do Roma, em torno do lago Bolsena, também elaborado à base de Trebbiano e Malvasia.

Quanto aos tintos, um dos mais apreciados - e raros - é o *Torre Ercolana*, IGT com um corte de Cabernet Franc, Merlot e Cesanese, uva típica da região de Roma. Outro de bom conceito, mas que também não goza da classificação DOC, é o *Fiorano*, corte de Cabernet Franc e Merlot, que tem seus vinhedos a poucos quilômetros de Roma, ao longo da via Ápia. Dignos de menção ainda são o DOCG *Cesanese del Piglio* e os DOC *Cesanese di Affile* e *Cesanese di Olevano Romano*, feitos com a uva nativa Cesanese.

ABRUZZO

Abruzzo e Molise eram uma só região até 1963, quando foram separadas política e geograficamente. Banhado pelo mar Adriático e tendo como centro geográfico a cidade de Pescara, o Abruzzo é uma das regiões mais montanhosas da Itália, com uma topografia fortemente acidentada e variada. Encontram-se aqui as montanhas mais altas da cordilheira dos Apeninos, como o Gran Sasso d'Italia.

O poeta Ovídio, nativo da região, em sua obra-prima “Metamorfoses”, descreve os vinhedos, exaltando sua beleza e importância. O historiador Políbio de Megalópolis, que viveu no século II a. C., fala dos vinhos da região quando descreve as jornadas de Aníbal: segundo ele, foi o bom vinho dessa terra que permitiu ao comandante cartaginês recuperar seus exaustos cavalos, tratar dos soldados feridos e tornar os demais vigorosos e fortes, prontos para futuras batalhas.

O Abruzzo tem oito áreas demarcadas, sendo duas correspondentes às suas principais uvas. A denominação *Montepulciano d'Abruzzo* contempla os tintos com pelo menos 85% de Montepulciano e teor alcoólico mínimo de 12%. O DOCG *Montepulciano d'Abruzzo*

Colline Teramane é um tinto em geral ligeiro, frutado e vinoso, feito majoritariamente (90%) com a uva que lhe empresta o nome e uma pequena proporção de Sangiovese.



O branco é o *Trebbiano d'Abruzzo*, que embora possa ser elaborado com a Trebbiano toscano, em muitos casos é dominado pela Bombino Bianco (um clone de Trebbiano, adotado como nativo do Abruzzo). Como a lei prevê o mínimo de 85% de uma e/ou outra uva, os percentuais variam de acordo com o produtor, e assim também o vinho: quanto mais Bombino, mais macio; com mais Trebbiano, mais duro e nervoso o

ataque na boca. Merece menção especial o produtor Edoardo Valentini, que faz um vinho com tudo o que não se espera habitualmente de um Trebbiano: cor carregada, corpo, riqueza de aromas, concentração, persistência aromática e uma inacreditável capacidade de envelhecimento.

Outra DOC é *Controguerra*, que abrange treze diferentes tipos de vinhos, desde os genéricos Bianco, Rosso, Spumante e Passito até varietais de Chardonnay, Pecorino, Merlot e outros. Uma curiosidade: é no Abruzzo, na província de Fara San Martino, que está o maior produtor de massas da Itália: Fratelli De Cecco.

MOLISE

O Molise tem uma topografia muito parecida com a do Abruzzo, ou seja, fortemente acidentada e variada. O clima também é

condicionado pela estrutura montanhosa da região e pelo irregular regime pluviométrico do médio Adriático.

Há vinte anos, a vitivinicultura molisana estava praticamente estagnada, vinculada a antigas cepas e a uma infraestrutura ultrapassada. Nas últimas duas décadas, a situação mudou totalmente, com a conquista de padrões tecnológicos de última geração.

Região de baixíssima produção, tem três DOCs: *Biferno* (Bianco, Rosso e Rosato), *Pentro di Isernia* ou *Pentro* (Bianco, Rosso e Rosato) e *Molise* ou *Del Molise* (com dezenove tipos de vinho).

ANOTAÇÕES

VINHOS DEGUSTADOS NESTA AULA

CAMPANIA

Com uma população de 5,7 milhões de habitantes, a Campania tem 13.600 quilômetros quadrados de superfície, sendo 75,4% em colinas ou montanhas, terrenos muito propícios para o cultivo da videira. É constituída de cinco províncias: Avellino, Benevento, Salerno, Caserta e Napoli (onde fica o vulcão Vesúvio, de 1.279m de altitude, que matou numa erupção entre 20 mil e 30 mil pessoas em Pompéia e Herculano, no ano 79).

É uma das mais antigas zonas vitivinícolas da Itália, onde a vinha faz parte do patrimônio cultural da população desde os tempos da dominação etrusca (na parte setentrional da região) e das colônias gregas, na área costeira meridional.

Falando sobre a dedicação dos habitantes de Pompéia ao vinho, o historiador Plínio comenta com espanto que eles o bebiam em quantidades enormes, chegando a preparar banhos quentíssimos especialmente para despertar a vontade de beber mais. Pompéia era a única cidade que rivalizava com Roma, como consumidora de vinho.

Região cantada em prosa e verso por seus encantos naturais, a Campania apresenta alguns dos vinhos mais interessantes e peculiares da Itália, embora o grosso de sua produção seja de vinhos comuns. São principalmente vinhos brancos, elaborados com as variedades Trebbiano toscano, Malvasia, Coda di Volpe, Falanghina, Greco, Fiano e Verdeca.

É daqui o vinho tido como o mais antigo do país, o *Falerno del Massico*, DOC nas versões “bianco” (da uva Falanghina), “rosso” (de Aglianico com Piediroso e o máximo de 20% de Primitivo

e/ou Barbera) e o próprio *Falerno del Massico Primitivo*, com base na uva do mesmo nome (natural da Puglia). São inúmeras as referências históricas a respeito desse vinho: para Ovídio, era “um epíteto de Deus”; segundo Horácio, “o ardente Falerno”; e Marcial o chamava de “imortal Falerno”.

Plínio escreve sobre a existência de três tipos de Falerno: um “doce”, um “tênuê” e um “austero”. Interessante é que o tipo “austero” representava muito bem a sua região de origem – era, portanto, um critério muito semelhante ao que viria a ser adotado pela França, séculos depois, na distinção dos “crus”. Os vinhedos do Falerno foram destruídos pelos bárbaros no século VI.

Porém, o mais respeitado tinto da região, invariavelmente citado como um dos melhores da Itália, é o *Taurasi*, DOCG produzido na província de Avellino, a cerca de meia hora de Nápoles. Sua uva básica é a Aglianico (do latim “vitis hellenica” ou “uva grega”, como os romanos a chamavam). É um vinho que tem que ser envelhecido no mínimo três anos, sendo um em madeira, antes de chegar ao mercado.

Um dos brancos de maior prestígio e qualidade é o DOCG *Greco di Tufo*, também da província de Avellino, produzido com esta uva que é uma das mais antigas do país; a segunda parte do nome vem da cidade de Tufo e da turfa, material vulcânico predominante no solo dessa área.

Também DOCG é o *Fiano di Avellino*, outro vinho de grande distinção e elegância, diferente de todos os demais brancos do sul da Itália. A uva também já era conhecida pelos antigos romanos, que a chamavam de “vitis apiana”, numa referência à atração que

as uvas maduras exerciam sobre as abelhas (“*apiae*”) – aliás, a expressão “*apianum*” pode ser utilizada nos rótulos.

O *Vesuvio* é um DOC elaborado nas versões branco, tinto ou rosado. O branco é feito com as variedades Verdeca e Coda di Volpe; o tinto e o rosado, com base na Piediroso, Sciascinoso e Aglianico. A subdenominação *Lacryma Christi del Vesuvio* vem da lenda de que a vinha teria nascido de uma lágrima de Cristo caída dentro do vulcão.

Não se pode falar da Campania sem mencionar Antonio Mastroberardino, seu produtor mais dedicado, falecido em 2014, que trouxe de volta do passado as uvas Greco e Fiano. Seus vinhos não são apenas tecnicamente perfeitos, mas expressam, como nenhum outro, o caráter de sua região de origem. Em 1996, ele foi contratado pela Superintendência Arqueológica de Pompéia para recuperar a viticultura local. Assim, na área destruída pelo Vesúvio, foram implantados cinco pequenos vinhedos, no total de um hectare, que deram origem ao vinho *Villa dei Misteri*, com 90% de Piediroso, produzido pela primeira vez na safra 2001.

BASILICATA

Uma das regiões mais bonitas da Itália, embora esteja entre as menos conhecidas. Duas saídas para o mar, o Tirreno e o Jônico. O maciço do Vulture, que caracteriza a província de Potenza (a capital). A cidade de Matera, com suas construções e cavernas de pedra é Patrimônio Mundial da Unesco e Capital Europeia da Cultura em 2019. Por todo lado, vestígios da presença dos gregos, romanos, bizantinos, igrejas rupestres, castelos e mosteiros medievais, campos cultivados, vinhedos e olivais, num cenário

natural de grande beleza. Essa é a Basilicata, região de grande potencial qualitativo no terreno da vitivinicultura.

Grande produtora de ovinos, e onde raramente chove, setenta por cento de seu território são cortados por vales profundos, de difícil acesso, com um clima impiedoso de verões quentes e secos e invernos muito frios.

O vinho DOC mais importante da Basilicata é o *Aglianico del Vulture*, tinto encorpado e alcoólico, conhecido como “o Barbaresco do Sul”, feito com 100% dessa tradicional uva, levada para a região no século VI ou VII a.C. pelos gregos e plantada nas encostas do vulcão inativo Vulture. Segundo a legislação, o Aglianico só pode ser colocado no mercado a partir de 1º de setembro do ano seguinte ao da colheita da uva. As três outras áreas demarcadas são *Terra dell’Alta Val d’Agri*, *Matera* e *Grotтино di Roccanova*.

As melhores uvas vêm do solo vulcânico das áreas de Rionero e Barile, cujos microclimas lembram os do norte da Itália. A média anual de produção do Aglianico – que antigamente era vendido principalmente a granel, para uso em cortes – é de 800 mil garrafas.

PUGLIA

Segundo maior produtor de vinhos da Itália, tem 28 DOCs e uma enorme quantidade de “vini da tavola” (cerca de $\frac{3}{4}$ das uvas de mesa do país provêm daqui). Junto com a Sicília, exporta vinhos a granel, especialmente para a França, que os utiliza em cortes nos seus “vins de table” de pouca cor e baixa alcoolicidade.

Exatamente por causa da grande quantidade de vinhos que elabora, a Puglia ainda sofre com a falta de credibilidade de seus produtos no mercado internacional, embora hoje vários de seus vinhos sejam de muito bom nível, elaborados segundo as técnicas mais modernas disponíveis.

Um dos vinhos *pugliesi* de maior prestígio é o *Castel del Monte Rosso*, produzido a partir de uma casta nativa da região, a Nero di Troia e/ou Aglianico e/ou Montepulciano, com eventual acréscimo de outras tintas não aromáticas (máximo de 35%). O *Riserva Il Falcone*, produzido pela empresa Rivera, é dominado pela Nero di Troia, na proporção de quase setenta por cento.

Outros tintos dignos de nota são o DOC *Aleatico di Puglia*, “dolce naturale” (com 15% de álcool) e o fortificado “liquoroso” (com 18,5%), ambos produzidos com a uva Aleatico; e o *Copertino*, feito com base numa variedade local, a Negroamaro.

A Puglia tem muitos vinhos rosados de qualidade, entre eles os DOCs *Alezio*, *Brindisi*, *Castel del Monte*, *Copertino* e *Salice Salentino*. Um dos sistemas usados em sua elaboração é aquele conhecido como “lacrima”, em que se utiliza apenas o mosto de uvas não prensadas. O vinho assim produzido é seco, ligeiro e

delicadamente rosado na cor, lembrando o estilo dos chamados *blush* norte-americanos.

Uma uva que não pode deixar de ser mencionada é a Primitivo, provável origem da californiana Zinfandel, que teria chegado aos Estados Unidos através da Europa Central. Hoje, sabe-se que ambas são descendentes da variedade Crjenak Kastelanski, da Dalmácia. Seu principal produto é o DOC *Primitivo di Manduria*, elaborado nas versões “secco”, “amabile” e “dolce”. Sem dúvida, o Primitivo é o vinho de maior sucesso da Puglia no exterior.

CALABRIA

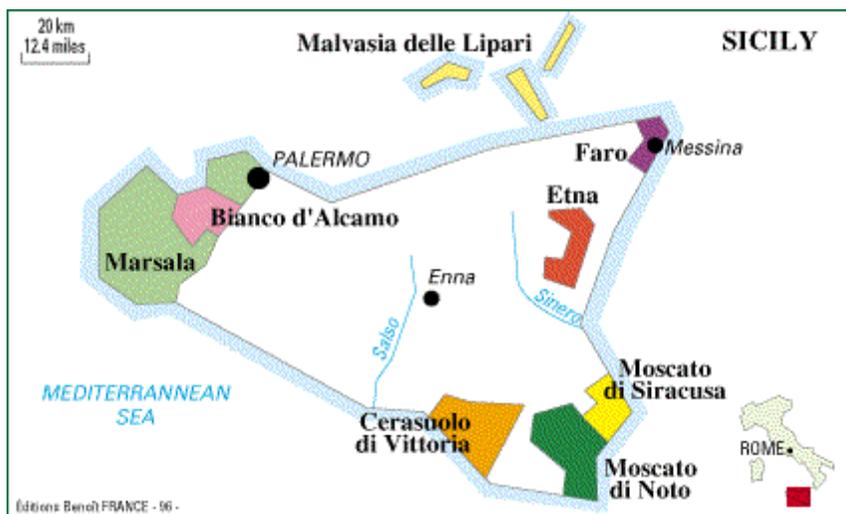
Foi o centro de uma florescente civilização originada pela migração grega, a partir do século VIII a.C. O príncipe Enòtro foi o fundador da primeira colônia grega do lado italiano do mar Jônico. Em seguida, os gregos chamaram a península italiana de Enotria, que significa “terra do vinho”. E realmente, na mitologia grega, as Enotrópias eram três irmãs a quem Dioniso concedera o poder de transformar água em vinho.

A Calabria é reconhecida especialmente pelo *Cirò*, tinto vigoroso, acima da média dos vinhos do Sul, elaborado com a uva Gaglioppo (do grego “kalos podos”, o bom cacho), típica da região. Diz-se que era servido aos atletas dos Jogos Olímpicos da Antiguidade. Hoje, o Cirò é produzido também nas versões Bianco (com a uva Greco Bianco) e Rosato (de Gaglioppo). Outros tintos DOC da Calábria são o *Donnici*, o *Savuto* e o *Melissa*, todos com base na casta Gaglioppo, com a possível presença de Greco Nero, Malvasia Nera e Nerello Capuccio.

Entre os brancos, destaque para o *Greco di Bianco*, um dos vinhos mais antigos da Itália, produzido desde o século VI a. C. pelos primitivos colonos gregos chegados à Calabria. É um vinho doce feito da uva Greco submetida ao “*appassimento*”, produzido em quantidades mínimas.

SICILIA

Maior ilha do Mediterrâneo, era passagem obrigatória dos fenícios, grandes navegadores e mercadores, que levavam por todas as regiões alcançadas por seus navios os vinhos sicilianos, fazendo deles um dos produtos de troca mais importantes da época. A Sicília foi ocupada por numerosos povos, desde os gregos no século VIII a.C. Em seguida, os bárbaros, sarracenos, normandos e as forças das casas de Anjou e Bourbon (dos reis de Nápoles), até ser libertada por Garibaldi, no século XIX.



Nos últimos vinte anos, a vitivinicultura da Sicília deu um passo gigantesco, saindo de uma condição quase medieval para os primeiros lugares na produção de vinhos de qualidade, com um programa que transformou vinhedos e cantinas. Graças a uma tecnologia moderna de manejo de vinhedos e de vinificação, hoje os vinhos sicilianos são mais leves, frutados e menos alcoólicos.

Não existem mais problemas de quantidade, seja na produção de uvas, seja na de vinhos – tanto é assim, que a região, que já foi primeira produtora italiana em volume, situa-se hoje em quarto lugar, com 5,3 milhões de hectolitros.

O percentual de DOCs ainda é relativamente baixo (são vinte e três) e, ao contrário dos padrões sulistas, a Sicília produz mais brancos do que tintos. Os principais tintos são o *Cerasuolo di Vittoria DOCG* (uvas Frappato e Calabrese), o *Etna Rosso* (da província de Catania, à base de Nerello Mascalese) e o *Faro* (uma referência ao farol que sinaliza a costa da Sicília no estreito de Messina, área onde ficam seus vinhedos).

Dentre os brancos, destacam-se o *Alcamo* ou *Bianco Alcamo* (um exemplo da evolução técnica da região, feito à base da variedade Catarratto) e o *Etna Bianco Superiore*, talvez o branco mais charmoso da Sicília, com o mínimo de 80% da nativa Carricante.

Porém, o mais conhecido de todos os sicilianos é o *Corvo*, hoje classificado na categoria “Indicazione Geografica Tipica”. O tinto é um corte de uvas nativas: Nero d’Avola, Perricone e Nerello Mascalese; o branco - graças à fermentação a frio um vinho fresco e frutado - é um corte de castas locais, com predominância da Inzolia. O *Duca Enrico*, tinto de muita categoria da casa Duca di

Salaparuta e primeiro vinho da ilha a merecer elogios internacionais, é 100% Nero d'Avola.

Uma menção especial deve ser feita ao *Marsala*, branco de cor âmbar, produzido numa vasta área DOC a oeste da ilha, a partir das variedades Grillo, Catarratto, Inzolia e, eventualmente, outras uvas locais.

Os vinhos de Marsala são classificados de acordo com o tempo mínimo de envelhecimento: “fine” (um ano), “superiore” (dois anos), “superiore riserva” (quatro anos), “vergine” ou “soleras” (cinco anos), “vergine stravecchio ou soleras stravecchio” (dez anos). Quanto ao teor açucarino, o Marsala pode ser “secco” (até 40 g/l de açúcar residual), “semisecco” (entre 40 g/l e 100 g/l) ou “dolce” (acima de 100 g/l). As variedades tintas Pignatello, Calabrese e Nerello Mascalese são restritas à produção do chamado “Marsala Rubino”.

Todo o sul da Itália é pródigo em vinhos de sobremesa, e a Sicília apresenta alguns de alto nível: o *Malvasia delle Lipari*, feito com uvas parcialmente ressecadas, é produzido nas ilhas Eólias ou Lipari, a nordeste da Sicília; e o *Passito di Pantelleria*, elaborado com a uva Zibibbo (Moscato) ressecada, é o produto de maior prestígio da ilha de Pantelleria, perto da costa da Tunísia, festejada ainda pela qualidade de suas alcaparras.

SARDEGNA

A cultura da vinha na Sardegnia – segunda maior ilha do Mediterrâneo, com 24.090 quilômetros quadrados - começou provavelmente no século VIII a.C., quando grupos de fenícios e

cartagineses tomaram o sul da ilha, onde fundaram Coralis (a futura capital, Cagliari), Nora e Tharros, enquanto os sardos se retiravam para o interior.

Depois de ter superado muitas dificuldades – entre elas a filoxera, no final do século XIX – a vitivinicultura sarda conheceu seu maior incremento a partir dos anos 1960, graças aos esforços de uma importante empresa privada de Alghero, a Sella & Mosca, fundada por dois pioneiros piemonteses, em 1899.



Embora ainda seja fonte de vigorosos vinhos de corte, a Sardegnna tornou-se fornecedora de brancos e rosados leves, bem ao gosto do mercado moderno. Felizmente, essa modernização – ou seria atualização? – não fez desaparecer os vinhos do “velho estilo”, característicos de suas 17 DOCs.

Seu tinto mais conhecido é o *Cannonau di Sardegna*, feito com o mínimo de 85% desta variedade, que é a mesma Garnacha espanhola, e que cresce em todas as partes da ilha. A legislação prevê para este vinho um percentual mínimo de álcool de 12,5 graus, sendo 13 graus para o “riserva”, 16% para o “liquoroso dolce” e 18% para o “liquoroso secco”.

Aliás, cabe aqui um esclarecimento. Por uma série de citações equivocadas, sempre se atribuiu à Cannonau uma origem espanhola. Porém, pesquisas recentes localizaram, em Cagliari, um documento de tabelião de 1549, onde é citado o vinho Cannonau; por outro lado, o primeiro registro da Garnacha como vinho tinto, encontra-se num dicionário de 1734. Portanto, o mais provável é que a casta Cannonau tenha sido exportada da Sardenha para a Espanha, e não o contrário.

Da parte sul, produzido perto da capital sarda, é o *Girò di Cagliari*, tinto com a uva do mesmo nome, cada vez mais escassa na ilha.

Dentre os brancos, o mais abundante é o *Nuragus di Cagliari*, feito com a uva Nuragus, tida como a mais antiga da Sardenha, levada para a ilha pelos navegadores fenícios. Outro de grande produção é o *Malvasia di Cagliari*, que pode chegar a 17,5 graus alcoólicos na versão “liquoroso riserva”.

Da variedade Vermentino, vinda talvez da Espanha há séculos, provêm os DOCs *Vermentino di Sardegna*, produzido em todo o território sardo, e *Vermentino di Alghero* e o DOCG *Vermentino di Gallura*.

No capítulo dos vinhos doces, destacam-se o *Moscato di Sorso-Sennori*, considerado por alguns o melhor Moscato italiano; o *Malvasia di Bosa*, pequena DOC na costa oeste, também produzido na versão “secco”; e o *Vernaccia di Oristano*, amadurecido em pequenas barricas de castanheiro, submetidas a temperaturas de até 75 graus centígrados, para favorecer o desenvolvimento de leveduras especiais, responsáveis pelas características de aroma e sabor do vinho, que lembra um Jerez.

ANOTAÇÕES

VINHOS DEGUSTADOS NESTA AULA

VINHOS DOC ITALIANOS

ABRUZZO (8) – Abruzzo, Cerasuolo d’Abruzzo, Controguerra, Montepulciano d’Abruzzo, Ortona, Terre Tollesi ou Tullum, Trebbiano d’Abruzzo, Villamagna

BASILICATA (4) – Aglianico del Vulture, Grottino di Roccanova, Matera, Terre dell’Alta Val d’Agri

CALABRIA (9) – Bivongi, Cirò, Greco di Bianco, Lamezia, Melissa, S. Anna di Isola Capo Rizzuto, Savuto, Scavigna, Terre di Cosenza

CAMPANIA (15) – Aversa, Campi Flegrei, Capri, Casavecchia di Pontelatone, Castel San Lorenzo, Cilento, Costa d’Amalfi, Falanghina del Sannio, Falerno del Massico, Galluccio, Irpinia, Ischia Penisola Sorrentina, Sannio, Vesuvio

EMILIA-ROMAGNA (18) – Bosco Eliceo, Colli Bolognesi, Colli d’Imola, Colli di Faenza, Colli di Parma, Colli di Rimini, Colli di Scandiano e di Canossa, Colli Piacentini, Colli Romagna Centrale, Gutturmo, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Lambrusco Salamino di Santa Croce, Moderna, Ortrugo dei Colli Piacentini, Reggiano, Reno, Romagna

FRIULI-VENEZIA GIULIA (9) – Carso, Collio Goriziano ou Collio, Friuli Annia, Friuli Aquileia, Friuli Colli Orientali, Friuli Grave, Friuli Isonzo ou Isonzo del Friuli, Friuli Latisana, Lison Pramaggiore

LAZIO (27) - Aleatico di Gradoli, Aprilia, Atina, Bianco Capena, Castelli Romani, Cerveteri, Cesanese di Afile ou Afile, Cesanese di Olevano Romano ou Olevano Romano, Circeo, Colli Albani, Colli della Sabina, Colli Etruschi Viterbesi ou Tuscia, Colli Lanuvini, Cori, Est! Est!! Est!!! di Montefiascone, Frascati, Genazzano, Marino, Montecompatri Colonna, Netuno, Orvieto,

Roma, Tarquinia, Terracina ou Moscato di Terracina, Velletri, Vignanello, Zagarolo

LIGURIA (8) – Cinque Terre e Cinque Terre Sciacchetrà, Colli di Luni, Colline di Levanto, Golfo del Tigullio-Portofino ou Portofino, Pornassio ou Ormeasco di Pornassio, Riviera Ligure del Ponente. Rossese di Dolceacqua ou Dolceacqua, Val Polvecera

LOMBARDIA (22) – Bonarda dell’Oltrepò Pavese, Botticino, Buttafuoco dell’Oltrepò Pavese ou Buttafuoco, Capriano del Colle, Casteggio, Cellatica, Curtefranca, Garda, Garda Colli Mantovani, Lambrusco Mantovano, Lugana, Oltrepò Pavese, Oltrepò Pavese Pinot Grigio, Pinot Nero dell’Oltrepò Pavese, Riviera del Garda Bresciano ou Garda Bresciano, San Colombano al Lambro ou San Colombano, San Martino della Battaglia, Sangue di Giuda dell’Oltrepò Pavese ou Sangue di Giuda, Terre del Colleoni ou Colleoni, Valcalepio, Valtellina Rosso, Valtenesi

MARCHE (15) – Bianchetto del Metauro, Colli Maceratesi, Colli Pesaresi, Esino, Falerio, I Terreni di San Severino, Lacrima di Morro d’Alba, Pergola, Rosso Cònero, Rosso Piceno, San Ginesio, Serrapetrona, Terre di Offida, Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio di Matelica

MOLISE (4) – Biferno, Molise ou del Molise, Pentro d’Isernia ou Pentro, Tintilia del Molise

PIEMONTE (42) – Alba, Albugnano, Barbera d’Alba, Barbera del Monferrato, Boca, Bramaterra, Calosso, Canavese, Carema, Cisterna d’Asti, Colli Tortonesi, Collina Torinesi, Colline Novaresi, Colline Saluzzesi, Cortese dell’Alto Monferrato, Coste della Sesia, Dolcetto d’Acqui, Dolcetto d’Alba, Dolcetto d’Asti, Dolcetto di Ovada, Fara, Freisa d’Asti, Freisa di Chieri, Gabiano, Grignolino d’Asti, Grignolino del Monferrato Casalese, Langhe, Lessona, Loazzolo, Malvasia di Casorzo ou Casorzo, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Monferrato, Nebbiolo d’Alba, Piemonte,

Pinerolese, Rubino di Cantavenna, Sizzano, Strevi, Terre Alfieri, Valli Ossolane, Valsusa, Verduno Pelaverga ou Verduno

PUGLIA (28) – Aleatico di Puglia, Alezio, Barletta, Brindisi, Cacc'e Mmitte di Lucera, Castel del Monte, Colline Joniche Tarantine, Copertino, Galatina, Gioia del Colle, Gravina, Leverano, Lizzano, Locorotondo, Martina ou Martinafranca, Matino, Moscato di Trani, Nardò, Negroamaro di Terra d'Otranto, Orta Nova, Ostuni, Primitivo di Manduria, Rosso di Cerignola, Salice Salentino, San Severo, Squinzano, Tavoliere delle Puglie ou Tavoliere, Terra d'Otranto

SARDEGNA (17) – Alghero, Arborea, Cagliari, Campidano di Terralba ou Terralba, Cannonau di Sardegna, Carignano del Sulcis, Girò di Cagliari, Malvasia di Bosa, Mandrolisai ou Sardegna Mandrolisai, Monica di Sardegna, Moscato di Sardegna, Moscato di Sorso-Sennori, Nasco di Cagliari, Nuragus di Cagliari, Sardegna Semidano, Vermentino di Sardegna, Vernaccia di Oristano

SICILIA (23) – Alcamo, Contea di Sclafani, Contessa Entellina, Delia Nivolelli, Eloro, Erice, Etna, Faro, Malvasia delle Lipari, Mamertino di Milazzo ou Mamertino, Marsala, Menfi, Monreale, Pantelleria, Noto, Riesi, Salaparuta, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice, Sciacca, Sicilia, Siracusa, Vittoria

TOSCANA (41) – Ansonica Costa dell'Argentario, Barco Reale di Carmignano, Bianco dell'Empolese, Bianco di Pitigliano, Bolgheri, Bolgheri Sassicaia, Candia dei Colli Apuani, Capalbio, Colli dell'Etruria Centrale, Colli di Luni, Colline Lucchesi, Cortona, Elba, Grance Senesi, Maremma Toscana, Montecarlo, Montecucco, Monteregio di Massa Marittima, Montescudaio, Moscadello di Montalcino, Orcia, Parrina, Pomino, Rosso di Montalcino, Rosso di Montepulciano, San Gimignano, Sant'Antimo, San Torpè, Sovana, Terratico di Bibbona, Terre di Casole, Terre di Pisa, Val d'Arbia, Val d'Arno di Sopra, Val di Cornia, Valdichiana Toscana, Valdinievole, Vin Santo del Chianti,

Vin Santo del Chianti Classico, Vin Santo di Carmignano, Vin Santo di Montepulciano

TRENTINO-ALTO ADIGE (8) – Alto Adige ou dell’Alto Adige, Lago di Caldaro ou Caldaro, Casteller, Teroldego Rotaliano, Trentino, Trento, Valdadige, Valdadige Terra dei Forti

UMBRIA (13) – Amelia, Assisi, Colli Altotiberini, Colli del Trasimeno ou Trasimeno, Colli Martani, Colli Perugini, Lago di Corbara, Montefalco, Orvieto, Rosso Orvietano ou Orvietano Rosso, Spoleto, Todi, Torgiano

VALLE D’AOSTA (1) – Valle d’Aosta ou Vallée d’Aoste

VENETO (27) – Arcole, Bagnoli di Sopra ou Bagnoli, Bardolino, Bianco di Custoza ou Custoza, Breganze, Colli Berici, Colli Euganei, Corti Benedittine del Padovano, Gambellara, Lessini Durello, Lison Pramaggiore, Lugana, Merlara, Montello e Colli Asolani, Monti Lessini, Piave, Prosecco, Riviera del Brenta, San Martino della Battaglia, Soave, Valdadige, Valdadige Terra dei Forti, Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Venezia, Vicenza, Vigneti della Serenissima ou Serenissima.

MAIORES PRODUTORES

1º) Veneto

2º) Puglia

3º) Emilia-Romagna

4º) Sicilia

5º) Abruzzo

- 6º) Toscana
- 7º) Piemonte
- 8º) Friuli-Venezia Giulia
- 9º) Lazio
- 10º) Lombardia
- 11º) Campania
- 12º) Trentino-Alto Adige
- 13º) Marche
- 14º) Umbria
- 15º) Sardegna
- 16º) Calabria
- 17º) Molise
- 18º) Basilicata
- 19º) Liguria
- 20º) Valle d'Aosta

Dados referentes à produção de 2018

GLOSSÁRIO

Termos mais encontrados nos rótulos de vinhos italianos:

- *Abboccato*: suave
- *Amabile*: suave, um pouco mais doce que o anterior
- *Annata*: o ano da colheita
- *Asciutto*: absolutamente seco
- *Azienda agricola*: uma propriedade ou fazenda. Esta expressão só pode ser usada se as uvas forem plantadas e vinificadas na propriedade
- *Azienda vinicola*: indica que as uvas foram, total ou parcialmente, compradas de terceiros
- *Bricco*: o topo de uma colina. Muito usado nos vinhos do Piemonte
- *Cantina sociale* ou *cooperativa*: cooperativa vinícola
- *Cerasuolo*: literalmente, “cor de cereja”. Usado para descrever a cor de certos rosados
- *Chiaretto*: embora signifique “clarete”, usa-se para descrever rosados em geral
- *Classico*: vinho produzido na mais antiga e tradicional área (em geral, a melhor) dentro de uma DOC

- *Consorzio*: associação de produtores que cuida da divulgação e da imagem de um vinho de determinada região ou DOC, além de fornecer assistência técnica a seus membros. Alguns ainda submetem os vinhos dos associados a análise sensorial e de laboratório, antes de conceder seu selo de aprovação ao produto
- *Dolce*: doce (refere-se a vinhos com açúcar residual entre 5g/l e 10 g/l)
- *Fattoria*: uma propriedade completa, incluindo os vinhedos e instalações diversas, inclusive vinícolas. O mesmo que “château”
- *Frizzante*: vinho levemente espumante, no máximo com a metade da pressão de um espumante convencional
- *Imbottigliato all’origine*: o equivalente a “mis en bouteille au château”, ou seja, engarrafado na propriedade onde foi elaborado
- *Liquoroso*: vinho de alto teor alcoólico, geralmente fortificado com aguardente vínica
- *Metodo Classico*: termo usado para o espumante elaborado pelo método champenoise (segunda fermentação em garrafa)
- *Passito*: vinho bastante doce, feito com uvas parcialmente secas
- *Podere*: pequena propriedade agrícola

- *Riserva*: vinho envelhecido mais tempo que o normalmente prescrito para uma DOC
- *Riserva speciale*: usado para vinhos submetidos a mais um ano de envelhecimento que o reserva
- *Superiore*: vinho com padrões acima das normas exigidas para a DOC: maior teor alcoólico, envelhecimento mais longo, uma sub-região especial etc. Estas condições variam de uma DOC para outra
- *Tenuta*: propriedade agrícola
- *Uvaggio*: o mesmo que *assemblage*, ou seja, um corte ou mistura de vinhos de diferentes uvas
- *Vino novello*: vinho novo, geralmente tinto, no estilo Beaujolais nouveau. Segundo a lei, deve ser engarrafado antes do fim do ano da colheita, mas só pode ser vendido a partir de 06 de novembro
- *Vecchio*: envelhecido, descreve certos vinhos DOC que sofreram longo envelhecimento. O termo *Stravecchio* aplica-se ao Marsala muito envelhecido, com pelo menos 10 anos em madeira
- *Vigna* ou *Vigneto*: vinhedo. Corresponde ao “cru” francês. Só pode ser usado se as uvas foram realmente plantadas naquela propriedade. O uso do nome do vinhedo geralmente é um indicativo de qualidade.
- *Vitigno*: vinha ou variedade de uva

BIBLIOGRAFIA

- WINES OF ITALY, Burton Anderson – Mitchell Beazley, London, 1998
- GUIDA DI MIGLIORI VINI D'ITALIA, Luciano Imbriani - De Vecchi Editore, Milano, 1992
- ALMANACCO DEL BERE BENE 1996 - Gambero Rosso Ed., Roma, 1996
- ITALIAN WINE, Victor Hazan - Alfred A. Knopf, New York, 1989
- THE WINES OF ITALY - David Gleave - Salamander, London, 1989
- LE MIGLIORI CANTINE D'ITALIA - Gambero Rosso Ed., Roma, 1995
- TINTOS E BRANCOS, Saul Galvão - Ed. Atica, São Paulo, 1992
- ATLAS MUNDIAL DE VINHOS E AGUARDENTES, Hugh Johnson - Edições Siciliano, São Paulo, 1988
- SPUMANTI D'ITALIA 1996 - Gambero Rosso Ed., Roma, 1996
- ANNUARIO DEI VINI ITALIANI 1997 - Luca Maroni, Lm Edizioni, Roma, 1996
- THE DOCG WINES – Enoteca Italiana, Siena, 1995
- IL PAESE DEL VINO – Enoteca Italiana, Siena, 1996
- GUIDA AL TURISMO DEL VINO IN ITALIA 1999 – Touring Club Italiano, Milano, 1998
- DUEMILEVINI, IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA 2004 – Bibenda Editore, Roma, 2003

- VINI D'ITALIA 2001 a 2016 – Gambero Rosso Editore/Slow Food Arcigola Editore, Milan
- VINI DELLE REGIONI D'ITALIA, Angelo Peretti – Demetra, Verona, 2000
- THE NEW ITALY, Daniele Cernilli & Marco Sabellico, 2000
- BAROLO – UNDICI PAESI PER IL RE DEI VINI, Enoteca Regionale del Barolo – Sori Edizioni, Piobesi d'Alba, 1998
- I VITIGNI AUTOCTONI DEL GAMBERO ROSSO 2004 – Gambero Rosso Ed., Roma, 2003
- GUIDA AL VITIGNI D'ITALIA – Slow Food Editore, Bra, 2016
- VINHOS, André Domine – Köneman, Lisboa, 2006
- REVISTA “VINHO MAGAZINE” – vários números
- REVISTA “VIGNEVINI” – vários números
- SITE www.acquabuona.it
- SITE www.agraria.org
- SITE www.vinostore.it
- SITE www.it.wikipedia.org
- SITE www.quatrocilici.it