



clube do vinho
Grand Cru®

Vamos voltar a Itália

Há aproximadamente um ano e meio, fizemos um passeio pela Itália. Agora, com novas adições ao nosso portfólio, é tempo de visitarmos a terra da bota novamente.

A Itália é um dos mais tradicionais produtores de vinhos do mundo, sempre com uma produção e um consumo per capita altos. Em 2015 se superou, tornando-se o maior produtor da bebida, seguido pela França, segundo a Organização Mundial do Vinho (OIV). A produção italiana aumentou em 10%, saltando para 48,9 milhões de hectolitros, enquanto a França estagnou em 47,3 milhões. A Itália exportou 5,4 bilhões de euros em vinho. Uma a cada cinco garrafas de vinho produzidas no mundo era italiana. Um recorde. O aumento de 575% ao longo de 30 anos trouxe o país de volta ao mapa do vinho depois do incidente de 1986 – dezenas de pessoas foram envenenadas por um vinho de mesa adulterado –, que distorceu por muito tempo a imagem das garrafas italianas.

O salto de qualidade e exportação dos vinhos italianos se deu pelo aumento das denominações: 66% das garrafas vendidas no exterior são classificadas em DOG/DOC (Denominação de Origem Controlada/Garantida) ou IGT (Indicação Geográfica Típica). A Itália é o primeiro colocado entre os países da Europa por número de vinhos classificados: são 73 DOCG, 23 DOC e 118 IGT.

No portfólio da Grand Cru esse fato não passou despercebido. Temos aumentado bastante a participação dos vinhos italianos dentre as nossas opções. Para relembrar, vamos aos tipos de classificação mais usuais da Itália:

Vinhos classificados como VINO DA TAVOLA são vinhos de qualidade inferior, de qualquer procedência geográfica e não podem ter no rótulo o nome da uva, nem a safra, nem a região. Constituem cerca de 80% dos vinhos da Itália. Existem alguns poucos Vinos da Tavola de ótimo nível, embora não se enquadrem nas normas das D.O.C. e D.O.C.G.

A denominação INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (I.G.T.) foi instituída a partir de 1992 e é aplicada a cerca de 150 vinhos de mesa elaborados em regiões geográficas específicas (uma província, uma comuna, ou parte delas, tais como uma colina, um vale). Vale lembrar que aqui estão os supertoscans, alguns considerados entre os grandes vinhos do mundo.

A denominação VINI TIPICI equivale ao Vin de Pays da França e, apesar de criada em 1989, continua sem uma normatização precisa.

A classificação DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (DOC) é uma qualificação criada em 1963, atribuída aos vinhos provenientes de cerca de 300 regiões vinícolas delimitadas, que podem ser uma pequena área, uma província ou uma área geográfica ainda maior. Apenas cerca de 15% dos vinhos italianos pertencem às D.O.C. e são elaborados com tipos específicos de uvas para cada região e por métodos específicos de vinificação. Cerca de 850 vinhos possuem a designação D.O.C. e, junto com os D.O.C.G., representam apenas cerca de 20% dos vinhos italianos.

A classificação DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA – D.O.C.G. foi criada em 1982 e abrange os melhores vinhos da Itália. É atribuída aos vinhos de 14 D.O.C.

Os vinhos deste mês são:

DOGLIANI S.LUIGI DOLCETTO 2015

SAN MARZANO TALÓ PRIMITIVO-MERLOT TARANTINO IGP 2015

SANTORO SANGIOVESE TERRE DI CHIETI IGP 2014

O Dogliani S. Luigi 2015 é Dolcetto do Piemonte, a terra das trufas e da gastronomia de sabores diferenciados. Esse vinho é fácil de agradar, tem boa complexidade aromática e surpreende com o potencial de guarda mesmo com taninos macios e redondos.

Os outros dois são vinhos da Puglia. O San Marzano Primitivo-Merlot 2015 é daqueles tintos suculentos, com taninos muito macios e acabamento muito fresco. Já o Santoro Sangiovese 2014, recém-chegado, é um vinho encorpado e fresco, que pode ser bebido acompanhado de petiscos ou de massas ao sugo.

Esperamos que apreciem os vinhos e as sugestões de harmonização das fichas em anexo.

Fernando A. F. Rodrigues



R\$ 125,00

Pecchenino Dogliani DOCG San Luigi 2015

País	Itália
Tipo de uva	Dolcetto
Composição	100% Dolcetto
Região	Piemonte
Produtor	Pecchenino
Potencial de guarda	Vinho para beber jovem
Pontuação WS	90 pontos
Gradação alcoólica	12,5%
Temperatura ideal	16°C a 18°C

*Harmonização:
assados de carne bovina
em seu próprio molho.*



R\$ 112,00

San Marzano Taló Primitivo-Merlot Tarantino 2014

País	Itália
Tipo de uva	Corte
Composição	Primitivo e Merlot
Região	Puglia
Sub-região	Taranto
Produtor	San Marzano
Potencial de guarda	Vinho para beber jovem
Envelhecimento	6 meses em barril de carvalho
Gradação alcoólica	14%
Temperatura ideal	14°C a 16°C
Tempo de decantação	Pronto para beber

*Harmonização: pizzas
em geral, especialmente
napolitana e portuguesa.*



R\$ 59,00

Santoro Sangiovese Terre di Chieti IGP 2014

País	Itália
Tipo de uva	Sangiovese
Composição	100% Sangiovese
Sub-região	Puglia
Produtor	Santoro
Potencial de guarda	Até 2017
Gradação alcoólica	12,5%
Temperatura ideal	16-19°C

*Harmonização: frios
como presunto cru e
salames*