

# Itália de norte a sul!

Embora seja uma das regiões que fazem parte da civilização humana há mais tempo, a Itália, como a conhecemos, tem apenas 150 anos. Em 1861, o rei Vittorio Emanuele II, então soberano do reino Sardo-Piemontês, foi proclamado rei da Itália, após guerras sangrentas contra o império Austríaco, acontecendo a primeira grande unificação do estado Italiano. Ainda assim, Veneza só foi incorporada em 1866 e Roma, em 1870. Por último, resolveu-se a disputa pelos terrenos perdidos pela igreja católica somente em 1929, com a criação do estado independente do Vaticano, pois até então a igreja considerava-se espoliada e seus membros como prisioneiros do estado italiano. Ufa! Finalmente estava criada a Itália moderna!

Toda essa história explica a diversidade cultural e gastronômica da Itália, bem como a sensação que, às vezes, temos de estar em países diferentes quando vamos do norte ao sul daquela bela nação.

Uma das maiores produtoras e consumidoras de vinhos do mundo, a Itália tem uma longa tradição com a produção da bebida. Antigas ânforas, que pertenceram à civilização dos etruscos, evidenciam que a cultura do vinho estava presente na Itália muito antes que os romanos da Antiguidade a disseminassem pelo resto da Europa. Para os gregos daqueles tempos, as regiões do outro lado do Mediterrâneo eram

chamadas simplesmente “Enotria” (terra do vinho).

A Itália está sempre disputando com a França o primeiro lugar em produção de vinhos. Recentemente, foi noticiado que em 2010 o país da bota superou a rival e se tornou o maior produtor de vinho do planeta. Assim, rica em termos gastronômicos e especialista na produção da bebida de Baco, a Itália caracteriza-se pela diversidade de regiões, terroirs e estilos, aliada a uma experiência milenar.

As regiões mais destacadas são: Piemonte – terra dos Barolo e Barbaresco, feitos com a uva Nebbiolo, além dos Barbera e Dolcetto; Toscana – com seus Chianti Clássico e Brunello di Montalcino, da uva Sangiovese; Vêneto – dos Valpolicella e Amarone, com uvas típicas, como Corvina, Rondinella, Molinara e Oseleta. Destaca-se também a Sicília, que aparece cada vez mais com seu Nero D’Avola. Além dessas, ainda há inúmeras outras, tais como Friuli e Puglia, que produzem vinhos de terroir específico.

As classificações *Denominazione di Origine Controllata* (DOC – mais de 300 vinhos) e *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* (DOCG – 14), estabelecidas em 1963, embora não sejam nenhuma garantia de qualidade, ajudaram a orientar melhor o consumidor, estabelecendo certas regras e garantindo seu cumprimento,

principalmente com relação à origem das uvas plantadas em cada região do país.

Uma curiosidade sobre a produção de vinhos da Itália é que, durante muitos anos, foi proibida a utilização de uvas estrangeiras. Entretanto, a realidade suplantou a legislação e, na Toscana, surgiram vinhos feitos da mescla de uvas típicas italianas com uvas francesas, os quais receberam prêmios em todo o mundo. Em 1992, foi então criada a *Indicazione Geografica Tipica* (IGT), com cerca de 150 vinhos de produtores de alta qualidade que não queriam seguir as regras existentes e utilizar a denominação *Vino de Tavola*. A partir daí, surgiu o conceito de supertoscano, referindo-se a vinhos excepcionais que não pertencem a nenhuma DOC ou DOCG. Esse conceito se expandiu e, atualmente, várias regiões italianas – e também outros países – mesclam suas uvas típicas com as uvas de origem francesa, especialmente a Cabernet Sauvignon e a Merlot.

Para nosso clube do vinho deste mês, daremos um giro em três das principais regiões italianas, visto que é impossível cobrir toda a diversidade de produção daquele país com apenas três representantes.

O primeiro vinho vem do norte do país, da região do Vêneto. Feito pela mais tradicional família da região – Allegrini – e uma das mais prestigiadas da Itália, este vinho é um exemplo dessa fase italiana, em que há misturas de uvas típicas com

francesas. Trata-se do **Allegrini Corte Giara Merlot-Corvina Veronese 2008**, que mescla a grande uva da região com a Merlot francesa, resultando em um vinho surpreendente, de médio corpo, que combina a tipicidade venetiana com a suavidade da Merlot.

Descendo pela bota, escolhemos um exemplar da enorme região de Chianti, na Toscana. A maior região vinícola da Itália produz vários tipos de vinho, inclusive alguns dos mais famosos da Itália. O nosso vinho é o **San Pancrazio Chianti DOCG 2008**, que recebeu dois bicchieri de três possíveis do guia de mesmo nome, o mais reputado do país. Embora o Chianti represente como poucos a tradição italiana, neste exemplar está presente um estilo um pouco mais moderno.

Chegando ao sul, escolhemos um exemplar da Sicília, o **Feudo Maccari Nero D'Avola 2009**. Essa vinícola, a mais premiada da Sicília, sempre produz vinhos excelentes em sua faixa de preço e este exemplar não é diferente. Feito da mais importante uva típica da região, é um achado para quem gosta de variar os estilos de uva e vinho.

Esperamos que apreciem as escolhas e as informações que constam das fichas técnicas em anexo.

**Fernando A. F. Rodrigues**

