

Um pulo na Itália



Nesta edição de novembro, resolvemos aproveitar duas novidades no portfólio da Grand Cru para darmos um pulo na Itália.

Para lembrar, embora a Itália seja uma das regiões que fazem parte da civilização humana há mais tempo, o país, como o 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. Veneza só foi incorporada em 1866 e Roma, em 1870, completando a unificação do país. A Igreja Católica considerou-se espoliada e seus membros, prisioneiros do estado italiano. Essa questão só foi resolvida em 1929, com a criação do estado independente do Vaticano.

Toda essa história explica a diversidade cultural e gastronômica da Itália, bem como a sensação de estarmos em países diferentes quando vamos do norte ao sul dessa bela nação.

Uma das maiores produtoras e consumidoras de vinhos do mundo, a Itália tem uma longa tradição na produção da bebida. Antigas ânforas, que pertenceram à civilização etrusca, 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 de então, as regiões do outro lado do Mediterrâneo eram chamadas simplesmente de Enotria (terra do vinho).

As regiões vinícolas 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).

A **Sicília** também se destaca, cada vez mais, com seu Nero d'Avola. Há ainda inúmeras regiões vinícolas, tais como **Friuli e Puglia**, que produzem vinhos de terroir específico.

O Clube do Vinho traz novidades exatamente da Puglia. A primeira novidade é o **Rocca dei Mori Jelena Salento Bianco 2012**. Um branco composto de três uvas – Grillo, Garganega e Chardonnay –, com uma complexidade superior para sua faixa de preço. Da mesma forma, o tinto **Copertino Rocca dei Mori DOP Rosso 2011** é um corte de Negroamaro, Montepulciano e Malvasia Nera. O resultado é potente e equilibrado, com rico aroma. São dois excelentes vinhos que representam muito bem a região da Puglia, muitas vezes desconhecidas dos nossos enófilos.

O terceiro vinho não é uma novidade, visto que a Brancaia já está no portfólio da Grand Cru há alguns anos. Trata-se do excelente **Brancaia Tre IGT Rosso Toscana 2012**, um corte moderno de Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot que trazem a tradição toscana com os novos ares que por ali sopram desde o final do século passado, com o advento dos supertoscans.

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

Fernando A. F. Rodrigues



Rocca dei Mori Jelena Salento Bianco 2012

R\$ 69,00

Temperatura	10-12° C
Estilo	Branco
Quantidade por caixa	6
Uva	Grillo, Garganega, Chardonnay
Produtor	Apollonio
Região produtora	Puglia
Composição	Grillo 40%; Garganega 30%; Chardonnay 30%.
Envelhecimento	12 meses em barricas de acácia, seis meses em garrafas
Grau alcoólico	14%
Potencial de guarda	5 anos
Safra	2012
País	Itália

Um vinho fresco, com buquê de baunilha e especiarias. Aromas de flores e frutas. Sua mineralidade agradável domina o paladar, e um toque ácido dá-lhe um novo sabor. Produzido em áreas planas, principalmente nas colinas baixas, em terreno rochoso, formado por camadas de pedra e bancos calcários. A colheita das uvas é tardia, de modo a facilitar a concentração de açúcar e de minerais da região.

Harmonização sugerida:
combina bem com ravióli de pato ao molho de roquefort.



Rocca dei Mori Copertino Rosso DOP 2011

R\$ 69,00

Temperatura	18° C
Estilo	Tinto
Quantidade por caixa	6
Uva	Negroamaro, Montepulciano, Malvasia Nera
Produtor	Apollonio
Região produtora	Puglia
Composição	70% Negroamaro, 20% Montepulciano, 10% Malvasia Nera.
Envelhecimento	6 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses em garrafa.
Grau alcoólico	14-15%
Potencial de guarda	6 anos
Safra	2011
País	Itália

Graças ao envelhecimento de longo prazo em garrafas, tem aromas intensos de geleia de cereja com notas de canela e figos secos. Seu paladar é bem estruturado, com taninos perfeitamente equilibradas e um aroma elegante de alcaçuz. Produzido em extensas áreas planas nas colinas, em terreno formado por pedra calcária.

Harmonização sugerida:
ossobuco de vitela com polenta.



Brancaia Tre IGT Rosso Toscana 2012

R\$ 84,00

Temperatura	16°
Estilo	Seco
Quantidade por caixa	6
Uva	Corte
Produtor	La Brancaia
Região produtora	Maremma, Toscana
Composição	80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon e 10% Merlot
Envelhecimento	12 meses em barricas e dois meses em garrafas.
Grau alcoólico	13,5%
Potencial de guarda	8 anos
Safra	2012
País	Itália

Vermelho rubi com reflexos violáceos, apresenta aromas de framboesas e amoras frescas, tabaco e notas minerais pronunciadas. Na boca, possui médio corpo, frescor e boa persistência. Proveniente de Maremma, ao sul da Toscana, uma zona que recebe grande influência marítima, o que proporciona um caráter mineral aos vinhos.

Harmonização sugerida:
filet a parmegiana ou polpetone com molho de tomates.