

Novidades da Toscana!

Começamos o ano com uma novidade italiana no portfólio da Grand Cru. Trata-se de uma vinícola reputadíssima da Toscana denominada **MAZZEI**.

Produtora de inúmeros vinhos superpremiados, tais como Mazzei Siepi Rosso Toscana IGT 201 e Mazzei Castello Fonterutoli Chianti Clássico DOCG, trata-se de uma vinícola secular da Itália.

O Siepi é produzido em um dos vinhedos mais antigos da Itália e do terroir mais antigo de Chianti Clássico. Sua origem está profundamente enraizada na história do vinho toscano, embora a versão mais moderna deste vinho já circule há duas décadas pelo mercado.

A área de Siepi, de fato, é uma propriedade da família Mazzei desde 1435, quando foi adquirida separadamente do Castello di Fonterutoli. Quase 600 anos de história fazem de Siepi um dos vinhedos mais antigos para a produção de vinho na Itália.

O nome Siepi é referência à presença de fileiras de vinhas e outras culturas nesta área. Apesar dessa longa história, é um vinho que se transformou e é descrito pela mídia italiana como "um dos 50 vinhos que mudaram o estilo de vinificação italiano". Siepi foi o primeiro vinho toscano a tornar-se uma mescla em proporções iguais entre Sangiovese e Merlot e, como tal, é um dos precursores do estilo Super Toscano de vinhos.

As uvas são provenientes de um terreno de 5,5 hectares, localizado 260 metros acima do nível do mar. Na mescla, Sangiovese dá estrutura e finesse, enquanto Merlot completa estas características perfeitamente com elasticidade e opulência, resultando em um vinho com classe, caráter, concentração e textura aveludada.

O terroir mais antigo da Toscana é o primeiro blend de Sangiovese e Merlot na mesma proporção, com 50% de cada uma destas uvas, provenientes de vinhedos únicos. Esse vinho envelhece entre 16 e 18 meses em barricas, sendo 70% delas novas. Sua produção média é de 25 mil garrafas ao ano. **Segundo Robert Parker, esse vinho poderia competir tranquilamente com os de Bordeaux.**

Já o Castello Fonterutoli, embora seja um chianti, advém da contínua pesquisa da diversidade nas vinhas. As uvas são provenientes de 50 parcelas diferentes, a fim de delinear a biodiversidade e a complexidade dos 36 biótipos de Sangiovese existentes na propriedade. As parcelas são controladas, colhidas, vinificadas e envelhecidas separadamente para melhor enfatizar o estilo único dos diferentes terroirs. O histórico é impressionante: por nove vezes recebeu pontuações entre 90 e 93 da Wine Spectator e por oito vezes recebeu pontuações entre 90 e 94 da Wine Advocate.

Infelizmente, os dois gigantes acima estão fora de nossa faixa de preço, mas convidamos os membros do Clube a vir até a Grand Cru para provar ambos. Para o nosso Clube deste mês, escolhemos a linha de entrada da Mazzei, que, embora não tenha a complexidade dos irmãos citados, carrega o DNA dessa grande vinícola. São eles: **Mazzei Belguardo Vermentino Toscana Bianco IGT 2013**, **Mazzei Belguardo Rose Toscana IGT 2013** e **Mazzei Belguardo Serrata Toscano Rosso IGT 2012**.

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

Fernando A. F. Rodrigues



Mazzei Belguardo Vermentino Toscana Bianco IGT 2013

R\$ 68,00

Temperatura	15° C
Estilo	Branco
Quantidade por caixa	6
Uva	Vermentino
Produtor	Mazzei
Região Produtora	Maremma, Toscana
Composição	100% Vermetino
Envelhecimento	---
Grau Alcoólico	13 °C
Potencial de Guarda	4 anos
Safra	2013
País	Itália

100% Vermentino, este vinho reflete o potencial da Tirreanean Vermentino. Vangloria-se de frescura, mineralidade e estrutura.

Este importante Vermentino interpreta estritamente a filosofia de produção da Marchesi Mazzei. Ele mostra personalidade, textura, suavidade e uma nota aromática interessante de pêssego amarelo.

Produção: 30 mil garrafas/ano.

Harmonização sugerida:
ótimo com sopas, pratos de entrada com legumes, peixes grelhados e frutos do mar.



Mazzei Belguardo Rosé Toscana IGT 2013

R\$ 62,00

Temperatura	14 a 16°C
Estilo	Rosé
Quantidade por caixa	6
Uva	Corte
Produtor	Mazzei
Região Produtora	Maremma, Toscana
Composição	50% Sangiovese, 50% Syrah
Envelhecimento	---
Grau Alcoólico	13,70%
Potencial de Guarda	10 anos
Safra	2013
País	Itália

Uma mistura inusitada de Syrah e Sangiovese, este vinho foi concebido para ser um verdadeiro rosé, com intensidade, complexidade e agradáveis notas de frutas frescas.

Corpo médio, aromas de flores frescas, sabor suave, agradavelmente duradouro.

Solo: Principalmente arenito e calcário.

Produção: 30 mil garrafas/ano.

Harmonização sugerida:
aperitivos, massas com molho vermelho, pizza ou peixe no vapor com base de legumes.



Mazzei Belguardo Serrata Toscana Rosso IGT 2012

R\$ 89,00

Temperatura	16° a 18°
Estilo	Tinto
Quantidade por caixa	6
Uva	Corte
Produtor	Mazzei
Região Produtora	Maremma, Toscana
Composição	80% Sangiovese, 20% Alicante
Envelhecimento	12 meses em barricas de carvalho francês e americano (30% novo)
Grau Alcoólico	13,65%
Potencial de Guarda	Até 5 anos
Safra	2012
País	Itália

Produzido com Sangiovese e Alicante, esta segunda uva é considerada selvagem na região. Rico em mineralidade e estrutura, este vinho tem o caráter inovador de Maremma, na Toscana.

Produção: 90 mil garrafas/ano.

Harmonização sugerida:
rigatoni com ragu de linguça.