



GLUPT!

LUIZ HORTA

blogs.estadao.com.br/luiz-horta

Terroir do galo preto

BRASTEMP

A maldição sobre o nome Chianti é aquela cena clássica de filme: o casal romântico numa cantina de estereótipo, toalha xadrez, sugando um espaguete ao sugo e bebendo um vinho rosa tirado de uma garrafa bojuda coberta de palha. Uma garrafa igual, mas vazia, enfeita a mesa com uma vela acesa fincada. A cena destruiu o nome da região, que virou sinônimo de vinhos baratos e medíocres, vendidos aos litros. Não merecia tal destino, embora o fiasco (a embalagem de vidro e palha) exista e vinhos ruins abundem por lá também.

A região vinícola de Chianti é uma das mais antigas do mundo, citada em documentos do século 13, e tem dois momentos fundadores: o de meio milênio, que dura até o final do século 19, e o posterior ao barão Bettino de Ricasoli.

Poucos vinhos têm um inventor. Eles nascem do acaso, das uvas de uma determinada região. Sua autoria é coletiva. O barão queria estabelecer um padrão de qualidade que separasse seus vinhos dos demais. Daí surgiu a denominação, uma "fórmula" estabelecida por ele, em 1872, definindo o blend como sendo de Sangiovese e um pouco de Cannaiolo. Em 1924 foi fundado o Consorzio, reunindo os produtores da região, e em 1984 ela consegue ter seu terroir exclusivo re-

conhecido, com a criação da DOCG Chianti Classico. O estilo e a mistura sobreviveram desde Ricasoli, com outra alteração decisiva quando foi finalmente permitida a produção de vinhos 100% Sangiovese, caso do Castello di Ama, que se notabilizou na nossa degustação.

O bom Chianti é um vinho muito amigável para a mesa, com notável acidez e fineza. É o chamado "vinho gastronômico", que pede acompanhamento de comida. O esforço do Consorzio, cujo símbolo é um galo negro, que aparece em todas as garrafas dos associados, o Gallo Nero, é separar o bom produto da imagem terrível do resto. Não é nada fácil, e o galo precisa ser de briga para dar conta.

Moderna harmonia

MARCELO BARABANI/AE



A acidez que faz encher a boca d'água da Sangiovese permite um atrevimento: os Chiantis Classicos, por mais finos que sejam, como os vinhos provados, vão muito bem com todo tipo de antepasto, embutidos, massas com molho de tomate. Onde está a contravenção? Beber um rótulo desses com um sanduícho de mortadela, ou com uma pasta à bolonhesa parece gafe, pelo preço dos vinhos e pelo seu pedigree, mas é muito bom!



★★★★ Chianti Classico 2006

Castello di Ama

Aroma sóbrio e elegante, na boca é estupendo, com boa acidez, já polido, mas com muitos anos pela frente, perfeito equilíbrio entre taninos finos e corpo. Longo e delicioso

Viagem engarrafada
● Parada nº 16/100
Chianti, Itália
● Sangiovese
Uma das melhores expressões da casta, vinhos certos para beber com comida



★★★★ Castello di Brolio 2004

Barone Ricasoli

Bom nariz com traços de madeira, é amplo e volumoso na boca, mais intenso que os outros e com grande equilíbrio



★★★ Chianti Classico 2006

Rocca di Montegrossi

Nariz atraente e um pouco floral, sem dificuldades, bom preço pela qualidade, acidez gulosa e convidativa



★★★ Chianti Classico 2008

Castellare di Castellina

Fácil de gostar, boa acidez, corpo médio, bom exemplar da região, com muita tipicidade e leve amargo final



★★★ Chianti Classico 2006

Badia a Coltibuono

Bem típico, sério e bem resolvido na conversa entre acidez e fruta. Um vinho domingueiro e relaxante

GI Favorito ★★★★★ Excelente ★★★ Muito bom ★★ Bom ★ Regular

Quanto custa bebê-los

	Itália	Importador	Restaurante
Castello Ama (Mistral, tel. 3372-3400)	R\$ 61	R\$ 168	R\$ 195 (D. Cuochi)
Castellare (Vinci, tel. 2797-0000)	R\$ 48	R\$ 105	R\$ 199 (Cosi)
Cast. Brolio (W Wine, tel. 3383-7477)	R\$ 98	R\$ 260	-
Badia (Mistral, tel. 3372-3400)	R\$ 42	R\$ 96	R\$ 150 (Ad. Stgo.)
Rocca (Interfood, tel. 2602-7255)	R\$ 42	R\$ 95	R\$ 135 (Gero,1/2 gf.)

Os preços internacionais são de garrafas nas lojas virtuais WineItaly e no site de pesquisa Wine-Searcher. Os valores estão em reais, convertidos de euros pelo câmbio de R\$ 2,30

Os perfis de Glupt! : Marco Pallanti

Um iconoclasta zela pelo classicismo de Chianti

Marco Pallanti tem uma história engraçada, embutida na garrafa da foto. Formou-se em Bordeaux, mas queria voltar para a Toscana natal. A região andava desvalorizada, com propriedades semiabandonadas. Uma família romana comprou o decaído Castello di Ama, mais para passar o verão que para fazer vinhos. Mesmo assim contratou o jovem enólogo. Ele se atreveu, plantou o que queria, de Riesling a Merlot, investigou. E acabou casado com a filha dos proprietá-

rios. Tudo isso foi comemorado agora com a tal garrafa. Ama 06 é sua safra de prata, 25 anos, e trás impressa no rótulo uma declaração de agradecimento à energética Lorenza Sebbasti, sua mulher. "Ela fez tudo em segredo, relevo, rótulo; ainda bem que foi uma safra espetacular." Pallanti, algumas vezes enólogo do ano pelo *Gambero Rosso*, é mais que um renitente agricultor. Além do Castello di Ama, produz Sangiovese de vinhedos únicos, como o Vigneto Bellavista e o mais famo-

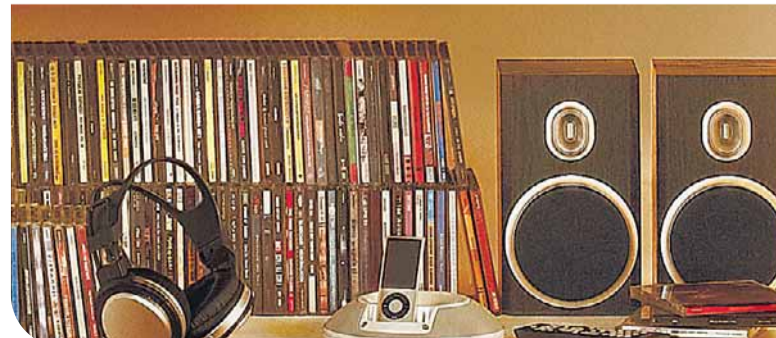
so Merlot da Itália, o Vigna L'Apparita. "Tudo em poucos hectares, sou um 'pedestrian winemaker', faço tudo andando." De investigador do terroir, acabou por entender o que chama *genius loci*, o espírito do local, que protege como atual presidente do Consorzio. "Acho complicado tirar a Pinot da Borgonha. Aqui é igual: a expressão mais autêntica da Sangiovese, nós temos", afirma. "Não sou antitecnológico, quero chegar ao cerne da variedade. O paralelo é com a música.

Quando Muti rege Beethoven, ele é Muti, nem Abbado, nem outro. Beethoven está lá presente. A uva é como a partitura; a técnica, como interpretá-la." Surpresa pela erudita metáfora? Parte da conversa com Pallanti é sobre arte. O casal encomenda anualmente uma obra para o Castello. A coleção tem Anish Kapoor, Michelangelo Pistoletto, Louise Bourgeois e uma dezena mais. Um renascentista florentino, esse Pallanti.



Pallanti. Depois de investigar, testar e ousar, acabou chefiando o Consorzio do Chianti Classico

DIVULGAÇÃO



Vire a página e descubra como aproveitar o tempo para fazer o que você mais gosta.

BRASTEMP

www.brastemp.com.br