

PAULO VIANNA

E-mail: pvianna@hojeemdia.com.br



# COMES BEBES



A vinícola Caparzo produz vinhos misturando conceitos antigos e modernos. Na degustação promovida em BH, foram servidos vinhos agradáveis, gastronômicos, de alta qualidade

## Toscana, região de vinhos de raça

A sr. Elisabetta Angelini, natural da Caparzia, sempre desejou produzir vinhos na Toscana, nascendo assim a Vinícola Caparzo. A Toscana apresenta paisagens de altiplano com ondulações e altitude média de 400 metros acima do mar. Tal posição favorece o plantio nas suaves encostas que recebem insolação ideal para a maturação completa das uvas.

Região de clima mediterrâneo com influência de ventos trazidos pelo mar, invernos muito intensos com diferenças térmicas ideais e solo arenoso e granítico, o que facilita a drenagem. Terra de grandes vinhos e clones poderosos da uva sangiovese como a sangiovese grosso utilizada na produção do Brunello, vinho mais famoso da Itália, além daqueles produzidos com castas francesas como os Super Toscanos.

Na região média da Toscana próximo a Siena, até o Sul, a vinícola detém as Tenutas Caparzo, Doga Delle Clavule e Borgo Scopeto desenvolvendo negócios na produção vinícola, de azeites, restaurantes e hotelaria de excelente qualidade. Em Caparzo são produzidos Brunellos, Rossos e Moscadella, além de um branco com chardonnay, sauvignon Blanc e traminer. No Borgo Scopeto são produzidos Chiantis. Vinsanto e o Super Toscano de nome Borgonero IGT. Em Doga Delle Clavule, na região de Maremma o Morellino di Scansano e um branco, o Vermentino IGT da Toscana.

Uma filosofia bastante interessante mistura conceitos antigos e moderno da vitivinicultura. A utilização do carvalho é muito consciente e em alguns casos, como no Chianti Clássico, a madeira não sofre tosta. Carvalho de origem Eslovena, na sua maturação em grandes barricas, e

Chiantis afinam por 12 a 18 meses em barricas e pelo menos 5 meses em adega. Os Rossos, por 12 meses em barrica e pelo menos 10 meses em adega. Brunellos seguem a legislação DOCG e afinam 36 meses em barrica e no mínimo 12 meses em adega.

As uvas são colhidas manualmente após poda verde e descarte de cachos para melhor concentração. Desengaste e seleção dos grãos é manual. A vinícola é representada no Brasil pela importadora MMV, de Curitiba, e em Belo Horizonte, pela Emaco.

Estiveram presentes em recente degustação promovida pela SBAV-MG os diretores da importadora, representada em Belo Horizonte, e da vinícola. O sr. Mario Turrini, um simpático e competente italiano, diretor de exportação e Marketing, comandou a degustação.

Degustamos o Bianco IGT, Rosso IGT, Morellino Di Scansano, Chianti Clássico, Rosso de Montalcino e o Brunello 2003. Vinhos agradáveis, gastronômicos, de alta qualidade, que nos deixam uma lembrança irretocável da seriedade da empresa. Destaques para o Bianco IGT de chardonnay, sauvignon e traminer bastan-

te agradável com aromas cítricos, flores brancas e acidez equilibrada. O Morellino com frutas vermelhas frescas, notadamente a cereja, a baunilha e o couro. O Rosso 2005 apresentava-se ainda jovem com frutas frescas, violetas e um tom herbáceo interessante. Equilíbrio perfeito da acidez e dos taninos, mostrando seu potencial de guarda. O Brunello produzido em 2003 (ano não excepcional) pronto para ser degustado, apresentava cor ainda brilhante, aromas intensos de frutas do bosque e violetas final longo e intenso, bela companhia para uma bisteca de porco com molho de tomates frescos. ☺

