



Publicidade

Eu quero
testar meu...

Babbel.com

Francês ▶

Inglês ▶

Italiano ⓘ

Holandês ▶

Alemão ▶

Espanhol ▶



A CULINÁRIA ITALIANA

Google™

Vinhos Italianos (3)

Web ItaliaOggi

Pesquisar



Secos&Molha ⓘ

- Curitiba

Bebidas, Carnes,
Temperos e Frutas.
Compre Online e
Receba em Sua
Casa!

Histórico

A Itália é o líder mundial de vinho, produz e consome mais vinho que qualquer outro país no mundo. Há 1,2 milhões de vitivinicultores italianos e o consumo per capita é de 104 litros por pessoa. Os vinhos italianos correspondem a 60% dos vinhos importados pelos EUA e os vinhos também são exportados para a Alemanha e para a França.

A expansão dos vinhos italianos é surpreendente, tanto pela quantidade dos tipos de uva como pelos estilos diferentes de vinhos. O interesse pelos vinhos italianos está crescendo e, embora seja um assunto que tende a ser confuso, as recompensas estão aqui para aqueles que persistirem. Os clientes que procuram se aventurar com novos vinhos e procuram vinhos que combinem com a comida estão voltando às variedades italianas tradicionais, tais como Sangiovese, Barbera e Pinot Grigio.

Produtores americanos das variedades italianas mais populares, os assim chamados "Cal-Itals", da Califórnia, também estão voltados ao prazer exclusivo das variedades italianas. Várias áreas de crescimento na Califórnia, incluindo Napa Valley, Sonoma e a Sierra Foothills, aparecem bem situadas, pois produzem as variedades de uvas italianas que são cultivadas em climas quentes e solo úmido.

As Leis dos Vinhos Italianos

Como os franceses, os italianos têm um sistema de leis de vinho para regularizar a indústria. Essas leis de vinho modernas foram estabelecidas em 1963 para dar estrutura à indústria de vinho não regularizada. O sistema tem algumas peculiaridades, mas pode ser um ponto útil de referência para consumidores interessados em aprender sobre a indústria de vinho italiana. As leis básicas que regulamentam a produção, as uvas utilizadas para vinhos específicos, as restrições de áreas para plantação, as práticas vitícolas e a quantidade máxima e mínima de álcool foram definidas naquela época. Foram estabelecidas três categorias:

Vino da Tavola

Também conhecida como vinho de mesa, mas com algumas exceções, vinhos simples, saborosos e baratos, tomados todos os dias. Ironicamente, esta categoria também representa alguns vinhos classificados como Super Toscanos, que são mais caros.

I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica)

Em 1992, entre muitas mudanças feitas, as leis Goria foram passadas para trazer maior flexibilidade à produção e adicionar uma nova categoria. A IGT (Indicazione Geografica Tipica - Indicação Geográfica Típica), tornou-se uma nova classificação regida por lei, substituindo a Vini Tipici como a base na pirâmide de qualidade. Ironicamente, alguns vinhos mais caros e mais conceituados, antigamente vendidos como Vino da Tavola, podem ser encontrados agora "atualizados" para IGT.

D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)

Há, aproximadamente, 250 zonas de DOC e 700 vinhos italianos estão nesta classificação. Entretanto, somente uma pequena porcentagem desses vinhos tem alguma viabilidade comercial. Apenas vinte DOCs representam 45% da produção total de DOC do país.

D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

Primeiramente classificados em 1970 com a intenção de adicionar uma classificação de qualidade para o topo da pirâmide de vinho. Os 14 vinhos DOCG indicam a mais alta qualidade (vinhos que não são apenas "controlados", mas "garantidos"). Os vinhos DOCG são os nomes famosos como Barolo, Barbaresco, Chianti, Brunello di Montalcino e Vino Nobile di Montepulciano. Vinhos adicionais são solicitados por meio de classificação de DOCG, para que o grupo de 14 vinhos existentes continue crescendo.

As Regiões

NOROESTE

Piemonte

O Piemonte produz o que podemos descrever como os melhores vinhos tintos da Itália. No Piemonte, há 38 zonas DOCG e 43 tipos de vinho. Diversos vinhos DOCG conhecidos vêm de Piemonte.

O **Barolo DOCG** é um vinho rico e poderoso feito com uva Nebbiolo e vem de uma região com o mesmo nome. Barolo tem quatro anos de envelhecimento, é especificado como Riserva (cinco anos de envelhecimento ganha uma designação de Riserva Speciale).

O **Barbaresco DOCG** também é feito de Nebbiolo e tem o mesmo nome da área e da cidade. Levemente mais suave que o Barolo e mais jovem, é outra marca de referência dos grandes e ricos vinhos tintos italianos.

O **Gattinara DOCG** é o terceiro vinho do Piemonte mais cotado. Também é feito com Nebbiolo e tem o nome de uma pequena região onde é feito, mas é mais leve que os outros dois.

Barbera é a maior plantação de uva no Piemonte e os vinhos **Barbera D'Alba DOC** são engarrafados com o nome da uva e não com o nome da área. Barbera é saboroso, tânico e com grande frescor conferido pela acidez.

Outro vinho nomeado pela variedade e não pela região, é o **Dolcetto D'Alba DOC**, outro vinho tinto mais leve que os piemonteses freqüentemente gostam com o primeiro prato.

O **Asti Spumante DOCG** e o **Moscato d'Asti DOCG** oferecem vinhos frisantes e espumantes feitos, geralmente, com uvas Muscat e pelo método Charmat.

Grignolino DOC, um vinho rose seco suave e saboroso é, às vezes, encontrado em estilos que são um pouco "petillant", ligeiramente frizante.

Os vinhos brancos notáveis produzidos na região incluem o Arneis e o Gavi (Cortese)

Lombardia

Lombardia é a região mais popular e industrializada da Itália. Entre as regiões produtoras de vinhos estão Valtellina, com vinhos de estilo leve feitos com Chiavennasca (um sinônimo para Nebbiolo) e Oltrepo Pavese, que trabalha com a maior produção de qualquer zona DOC e tem direito a mais da metade da produção de vinhos tintos e brancos de Lombardia. Franciacorta é uma pequena denominação de alta qualidade que é muito conhecida pelos vinhos espumantes produzidos pelo Méthode Champenoise.

NORDESTE

Veneto

A maior região nordestina da Itália abriga as três regiões de vinhos mais importantes conhecidas como Tre Venezie (Três Venezas) por fazerem parte do reino Veneziano.

Veneto é a terceira em produção depois da Puglia e da Sicília e tem os vinhos mais famosos da Itália.

Os vinhos da área dos arredores da cidade de Verona incluem o vinho branco **Soave**, o espumante **Prosecco** e os tintos **Valpolicella** e **Bardolino**.

Os vinhos **Valpolicella** estão entre os mais suaves e frutados da Itália, produzido com as uvas Corvina, Rondinella e Molinara. Passito é o termo italiano para vinho de uva seca e Valpolicella tem duas versões: **Recioto della Valpolicella** que é feito com uvas secas em um estilo doce; e a versão seca, um dos vinhos mais famosos da Itália, o **Amarone della Valpolicella**.

Bardolino utiliza as mesmas uvas básicas que o Valpolicella. Pode ser suave e tinto, ou rosé (um estilo chamado charetto).

O vinho branco **Soave** é feito com uvas Garganega e Trebbiano e embora seja geralmente seco, existe nos estilos doce (recioto) e espumante. Soave perde apenas em volume para o Chianti, entre os vinhos DOC e o

Prosecco é o segundo vinho espumante mais requisitado depois do Asti. A área Breganze, com alguns vinhedos nos pés das montanhas dos Alpes e alguns no solo pedregoso ao norte da cidade de Vicenza, produz uma variedade de uvas internacionais e italianas.

Friuli-Venezia Giulia

A Segunda das Tre Venezie, Friuli, fronteira com a Áustria ao norte e Eslovênia ao leste. Embora a Itália seja conhecida no mundo do vinho por seus vinhos tintos, os vinhos brancos do Friuli são responsáveis pelo reconhecimento desta região.

Os melhores vinhos são de uma série de encostas chamadas Colli: Colli Orientali del Friuli (leste), Colli Grave del Friuli (oeste) e Colli Goriziana (Gorizia).

Os vinhos brancos incluem Pinot Grigio, Pinot Bianco, Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc e Gewürztraminer. Friuli também produz vinhos tintos mais leves como Pinot Nero (Pinot Noir), Merlot e Cabernet Sauvignon.

Trentino-Alto Adige

A maior parte dessa região, que faz fronteira com a Áustria, está dividida em nativos alemães do Alto Adige (Süd Tirol) ao norte e de nativos italianos de Trentino ao sul.

A região norte produz uns dos melhores vinhos brancos da Itália, incluindo Pinot Grigio, Chardonnay, Pinot Bianco, Riesling e Müller-Thurgau e alguns vinhos tintos, como, Cabernet Sauvignon, Merlot e o local Schiavo e Lagrein.

Em Trentino, ao sul, os vinhos incluem o excelente Chardonnay e uma variedade de vinhos tintos, como o Teroldego.

ITÁLIA CENTRAL

Emilia-Romagna

O vinho mais famoso desta região é o Lambrusco.

Lambrusco pode ser frisante ou seco e saboroso e os estilos branco e tinto são feitos com diversas uvas brancas e tintas do mesmo nome.

Um vinho branco DOCG notável também vem da Emilia-Romagna. Chamado **Albana di Romagna DOCG**, está classificado desde 1987. Este vinho é vinificado com uma uva com o mesmo nome em estilos que variam do seco ao semidoce.

Toscana

Chianti é a maior zona de vinho existente na Toscana. Todas as zonas são status DOCG e estão divididas em sete distritos. Dois distritos têm vinhos disponíveis no mercado mundial. **Chianti Classico** (Classico se refere à área não definida para uma reserva ou um posterior engarrafamento) e **Chianti Ruffina**. Adicionando aos seus distritos de produção, os vinhos Chianti variam em estilo de acordo com o envelhecimento.

Chianti DOCG é sempre um vinho tinto seco, com notas de fruta muito concentrada, mas, freqüentemente, feito diretamente com as uvas Sangiovese. Chianti combina com comidas e seus sabores e aromas de violeta e cereja são impressionantes. Chianti pode durar dez anos ou mais se for bem armazenado.

O segundo melhor vinho Toscano é o **Brunello de Montalcino DOCG**, da cidade com o mesmo nome no sul do distrito de Chianti. Brunello é um termo local referente a variedade de uvas Sangiovese.

Estes vinhos são de qualidade superior e produção limitada. Intenso, concentrado e tânico, eles tendem a requerer um envelhecimento longo (mais de 30 anos), embora alguns produtores estão fazendo um estilo mais acessível.

Rosso di Montalcino DOC é um vinho mais barato, pronto para beber em versões de safras mais novas ou de frutas de qualidade inferior.

Outros vinhos da Toscana:

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Da cidade com o mesmo nome, estes vinhos são feitos basicamente com as mesmas uvas e a mesma "assemblage" que o Chianti, embora o clone Sangiovese neste distrito seja o Prugnolo Gentile. Vino Nobile di Montepulciano foi o primeiro DOCG e há outros exemplos excelentes. -

Carmignano DOCG

Este é um vinho tinto seco feito de uma mistura parecida com o Chianti, embora o Cabernet Sauvignon também possa ser utilizado.

Vernaccia di San Gimignano DOCG

O melhor vinho branco toscano, é vinificado com uma variedade de uvas do mesmo nome. Um vinho fresco com um sabor de amêndoa e de textura suavemente oleosa.

O que é um Super Toscano?

O fenômeno Super Toscano começou nos anos 70, quando alguns produtores decidiram começar a criar um novo estilo de vinho. Os vinhos eram chamados Super Toscanos, porque eram produzidos fora da zona do Chianti, ou porque suas uvas eram misturadas com outras variedades (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc) que não eram aceitas pelos requerimentos do DOCG para o Chianti, ou porque tinham 100% de Sangiovese que, antigamente, era proibido na zona do Chianti.

Por mais que as misturas diferissem de um produtor para outro, o que estes vinhos tinham em comum eram as etiquetas com preços muito caros.

O Super Toscano mais famoso, como o Sassicaia e Solaia, pode induzir colecionadores a gastarem mais de U\$ 200 em uma garrafa de uma boa safra. Os vinhos podem variar de estilos, do Chianti ao Bordeaux, do Bordeaux ao Californiano, dependendo do "assemblage".

Umbria

Aqui você encontrará outro vinho branco seco fresco, **Orvieto DOC**, tem o mesmo nome da cidade. Originalmente apenas feito em um estilo semi-doce, o vinho deve ser, no mínimo, 50 % Trebbiano.

Torgiano é um vinho tinto fino e uma denominação de mesmo nome, as uvas são Sangiovese. Outro DOCG bem conceituado é o vinho tinto **Sagrantino de Montefalco**, feito com uva local do mesmo nome. Este vinho também é vinificado em um estilo passito.

Lazio

A área que cerca Roma é conhecida como **Frascati**, um vinho branco seco feito com Trebbiano e Malvasia.

Marche

Lar do Verdicchio, um vinho branco seco excelente e barato feito com uvas do mesmo nome. Castelli di Jesi & Matelica é o produtor mais renomado.

Abruzzo

Apenas três tipos de vinho aqui!

Montepulciano d'Abruzzo, vinho tinto feito com uva do mesmo nome (não confunda com a cidade Toscana!), **Cerasuolo**, um vinho tinto mais suave com aroma de cereja feito com a mesma uva e **Trebbiano d'Abruzzo**, um vinho branco feito com Trebbiano.

SUL

Puglia

No sul são feitos mais vinhos na Puglia que em qualquer outra região. Os vinhos aqui tendem a ser grandes, ricos e alcoólicos, feitos originalmente com Aleatico, Negro Amaro e Malvasia Nero.

Campania

Campania é a região que produz os vinhos mais finos e de alta qualidade do sul. Os vinhos incluem o DOCG **Taurasi**, um tinto tânico e encorpado, feito com a uva

Aglianico, **Lacrima Christi** (lágrimas de Cristo), mais conhecido como vinho dourado, mas também nos estilos tinto e espumante e **Greco di Tufo**, da uva Greco, uma das uvas mais antigas de origem grega.

Sicilia

Esta ilha ao sul é mais conhecida pelo vinho de sobremesa **Marsala**, mas também produz dois outros vinhos âmbar doces e ricos. **Moscato Passito di Pantelleria** e **Malvasia delle Lipari**. O parreiral controlado pelo estado, Corvo, embora não seja um DOC, produz um vinho de boa qualidade. Regaleali planta as uvas em altas altitudes para contrabalançar a temperatura quente da Sicília, seu melhor vinho é chamado **Rosso del Conte**.

(© Enciclopédia do Vinho)

 Anúncios Google

► [Vinhos caros](#)

► [Vinhos tinto](#)

► [Vinhos finos](#)

Saiba mais sobre vinhos, inclusive deliciosas receitas:

powered by FreeFind

[\[Antipasti e Bevande\]](#) [\[Contorni e Insalate\]](#) [\[Dessert e Dolci\]](#) [\[Minestre e Zuppe\]](#) [\[Pane e Pizza\]](#)
[\[Pasta e Riso\]](#) [\[Salse e Sugh\]](#) [\[Secondi Piatti\]](#) [\[Saiba Mais\]](#)

© ItaliaOggi 11 Anos 1999-2010

