

PortusCale

A revista para quem faz amigos com o vinho Ano 2 - número 7

Fichas comentadas
e detalhadas
de 44 rótulos do
nosso portfólio

A espanhola Alicante brilha nos
Supertoscanos da Fattoria Mantellassi

Dicas de como e
quando usar o decanter
no ritual do vinho

Aguce o paladar:
vinho do Porto
com queijo, charuto
e chocolate

Quinta da Bacalhôa

Um passeio irresistível pelos
seus jardins seculares

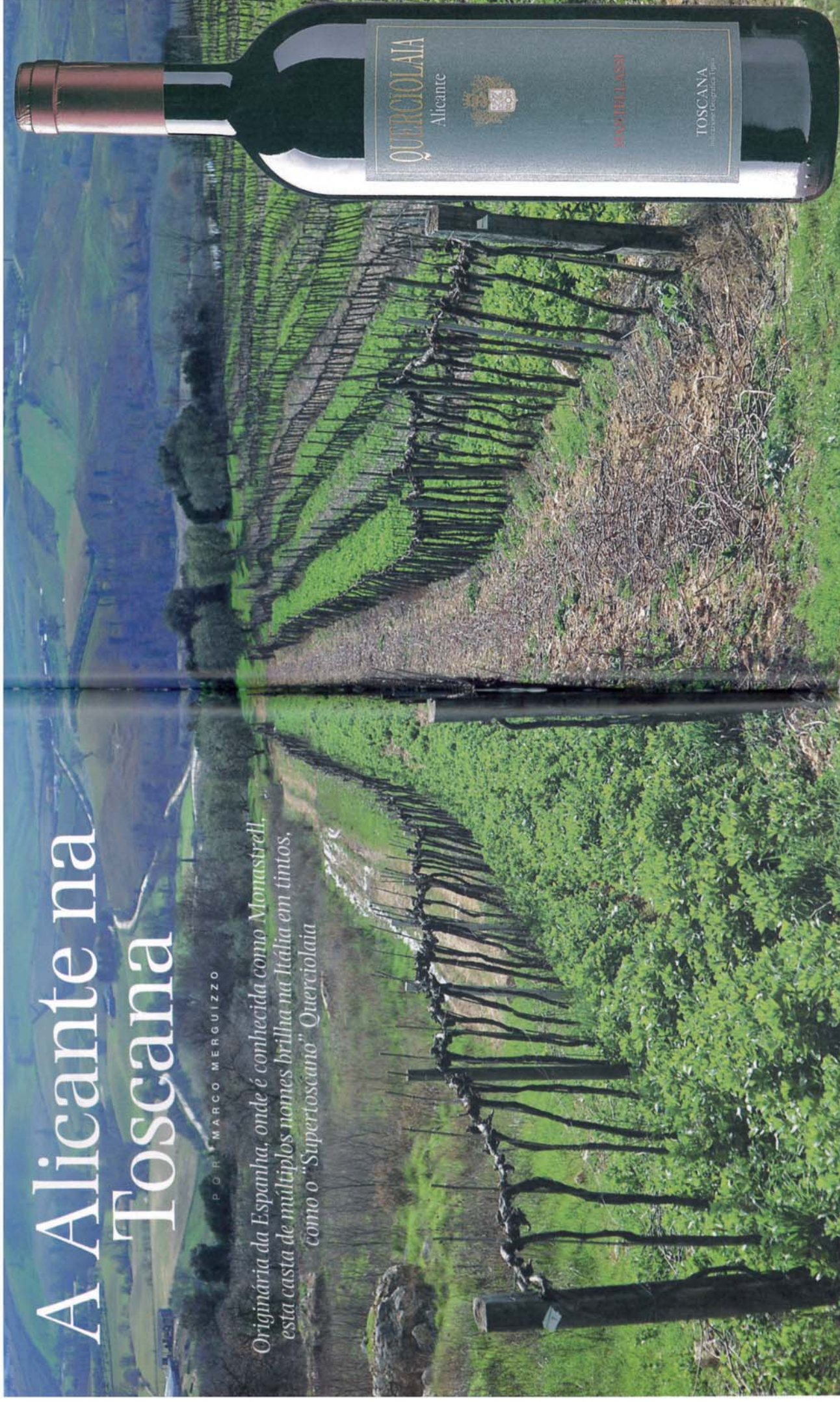


Vinho da Casa

A Alicante na Toscana

POF MARCO MERGUZZO

Originária da Espanha, onde é conhecida como Monastrell, esta casta de múltiplos nomes brilha na Itália em tintos, como o "Supertoscano" Querciolaia





Trazida da Espanha há mais de 600 anos, a Alicante é cultivada no solo vulcânico de Maremma, na Toscana, numa planície próxima ao mar

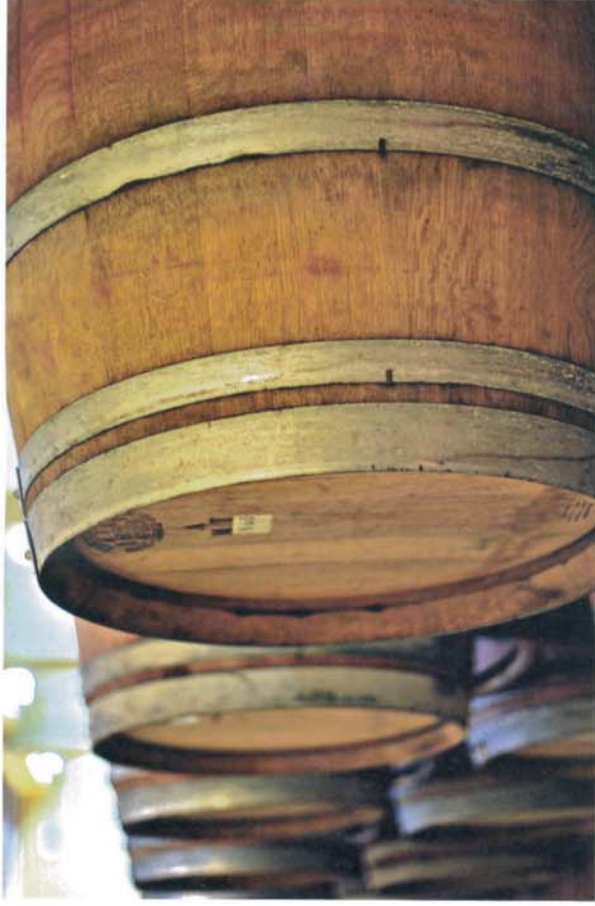
De cachos médios, bagos pequenos e retintos protegidos por uma película espessa e resistente, a Alicante é uma casta mediterrânea de características bem definidas, mas de nome mutante. Seu país de origem é a Espanha, onde recebe os nomes de Monastrell, Morastell ou Morrastel. No sul da França, onde está presente desde a Idade Média, é denominada de Mourvèdre. Já na vizinha Languedoc-Roussillon, a mesma Alicante ou Mourvèdre vira a Espar e integra vinhos de corte – sua vocação natural e atávica – de diversas denominações de origem, como Costières de Nîmes, Faugères, Saint-Chinian, Coteaux du Languedoc, Fitou, Corbières, Minervois, Colloure, Côtes du Roussillon e Cabardès. Mas foi em Bandoi, comuna francesa da Provence, que esta casta projetou duas das mais famosas Appellations d'Origine Contrôlée (A.O.C.): Châteauneuf-du-Pape e Côtes-du-Rhône. Já no Novo Mundo, a Alicante é bastante cultivada no sul da Austrália e na Califórnia, Ali também foi rebatizada com outros dois nomes: ora Mataro, ora Esparte.

Associada a outras cepas francesas da região do Mediterrâneo, como a Syrah, Grenache e Carignan, a Alicante, por ser bastante concentrada, costuma

dar cor, tãnicidade e estrutura aos vinhos dos quais participa, originando tintos elegantes, equilibrados e aromaticamente complexos e estruturados. Caso, por exemplo, do Châteauneuf-du-Pape, de fama internacional. Muito bem adaptada ao envelhecimento em barris de carvalho, também proporciona grande longevidade aos rótulos. Casta delicada e exigente, sua maturidade é tardia, exigindo dias secos e períodos de grande exposição ao sol para atingir sua plena maturidade. Além disso, se adapta melhor a terroirs de altas altitudes, com temperaturas frias.

Na Itália, a Alicante é plantada na Sardenha, ilha ancorada em pleno mar Mediterrâneo e onde é conhecida como Cannonau, e no norte do país. Mais precisamente na região de Maremma, na Toscana. Ali a cepa origina vinhos de grande frescor, mineralidade e acidez salivante. Distante 200 km de Florença, Maremma é o nome dado ao conjunto de planícies costeiras que formam a província de Grosseto, cujas terras são cortadas pelo rio Arno. Mas o termo foi estendido aos distritos vinícolas de toda a costa sudoeste e às colinas próximas do interior toscano, apelidados de "Califórnia italiana".

Como o próprio nome faz alusão, Maremma está



Close da sala de barricas: amadurecimento em carvalho francês faz com que a casta ganhe elegância e complexidade

próxima ao oceano, com planícies esquadrihadas por vinhedos e montanhas ao fundo. Morellino di Scansano é a Denominação de Origem Controlada tradicional, cujo destaque é a Sangiovese (já denominada de Morellino), que origina tintos vigorosos e frescos, com notas de comotas e especiarias mediterrâneas, mas que não pedem muito envelhecimento em garrafa. Naquela região, as principais uvas cultivadas são a tinta regional Sangiovese, as francesas Cabernet Sauvignon e Merlot, a espanhola Alicante e, entre as brancas, a Trebbiano.

Apontada como referência local, a cinquentenária Fattoria Mantellassi é uma das mais tradicionais e renomadas vinícolas dessa D.O.C. toscana. Dois de seus tintos que tem a Alicante no DNA já alcançaram o patamar de 90 pontos da exigente Wine Spectator inglesa: o Le Sentinelle Riserva 2004 e o Querciolata 2001. A empresa foi fundada por Ezio Mantellassi, falecido em 2003, considerado o homem que internacionalizou o tinto Morellino di Scansano e a própria Scansano, a minúscula cidade cercada de vinhedos por todos os lados, onde fica situada a vinícola. Ezio, o "embaixador do Morellino di Scansano" também é um dos responsáveis pela criação, em 1978, da Denominação di Origine Controllata de Maremma, ou seja, há mais de vinte anos.

O prestígio da Fattoria Mantellassi, porém, teve início há cerca de três décadas com a comparação quase inevitável entre o seu vinho emblemático – o Morellino di Scansano – com a maioria dos Chiantis e Brunellos toscanos. O primeiro apresenta-se mais macio e frutado que estes, com deliciosas aromas de café, chocolate, cerejas confitadas, sugestões de baunilha e de alcacuz, com um harmonioso final seco e torrado. Ezio, a seguir, diversificou os vinhedos para além da Canaiolo Nero. Admitidas na D.O.C. Morellino di Scansano, as copas Clignolo Colorino, Cabernet Sauvignon e Merlot passaram a ser desenvolvidas pela Mantellassi. O mesmo ocorreu com a Alicante. Trazida da Espanha no distante século XVI, ou seja, há mais de meio milênio (em tempo: a Coroa espanhola governou extensas regiões da Itália no período de 1525 a 1729), o resgate dessa casta ibérica foi outra aposta certa de Marco Stefanini, naquela época, os peregrinos que viajavam para Roma trocavam sementes e ramos de videiras espanholas por comida. "Essa é uma das teorias existentes para justificar a existência da Tempranillo e da Alicante na Toscana", relata. Hoje, a Fattoria Mantellassi possui 60 hectares de vinhas próprias, com idade entre 25 e 50 anos,



das quais pouco mais de dois hectares são cultivados com a Alicante. O solo da região é vulcânico e pedregoso, com grande concentração de calcário, o que favorece a drenagem natural dos vinhedos, originando tintos e brancos marcados pela mineralidade. Com baixa produtividade (cerca de 3.000 kg por hectare), clima frio e seco e dias ensolarados, há boa amplitude térmica, o que favorece a plena maturação das cepas. Estas, por sua vez, são cuidadosamente selecionadas à mão para, em seguida, serem vinificadas em tanques de inox de pequena capacidade com maceração prolongada, juntamente com as cascas.

Com isso, a Alicante vinificada pela Fattoria Mantellassi costuma exibir todo o seu potencial, esbanjando tipicidade. Caso do monovarietal Querciolàia "Supertos-

cano" IGT (*). Com 14,5% de álcool bem integrados, este tinto é um vinho bastante complexo, largo e profundo, com notas de musgo, folhas de tabaco e notas terrosas sobre um fundo mineral. Na boca subsegue o olfato, com paladar intenso e taninos de ótima qualidade, com fruta e madeira bem integradas e acidez equilibrada. Já no tinto de corte Le Sentinelle Morellino di Scansano DOC Riserva (85% de Sangiovese e 15% Alicante: 14% de teor alcoólico; 20 meses em barrica de carvalho francês e mais seis meses em garrafa), a Alicante empresta sua musculatura e a cor profunda típica desta cepa. No nariz, prevalecem notas de especiarias (alcaçuz), fruta madura (ameixa e cereja) e tabaco. Na boca é expansivo, longo e aveludado, com taninos doces e macios, deixando um toque de chocolate no final.



Detalhes da fachada (na página ao lado) e da linha de engarrafamento da Fattoria Mantellassi: pioneirismo e modernidade

Nota do editor: "Supertoscano" é uma expressão criada no início dos anos 1980 pela imprensa inglesa e americana para se referir aos vinhos desta região italiana, cujos produtores como Marchese Piero Antinori, entre outros, com o seu Tignanello, considerado o primeiro supertoscano do país, ousaram misturar uvas estrangeiras, como a Cabernet Sauvignon, com uvas locais, como a Sangiovese, a despeito das rígidas normas

locais. O resultado desta verdadeira revolução enológica, iniciada no final dos anos 80, foi excepcional, não só do ponto de vista da qualidade como do marketing. Com isso, a Toscana foi a primeira região europeia a se renovar em bloco (embora de maneira não organizada), criando um estilo próprio e um fenómeno de marketing, inaugurando um novo capítulo no velho universo das lajeas: o da modernização dos vinhos italianos.

RAIO-X DA ALICANTE

- » **Origem:** Espanha;
- » **Outros nomes:** Monastrell, Morastell e Morrastel (Espanha), Mourvèdre (França), Mataro e Esparte (Austrália e EUA);
- » **Onde é cultivada:** Espanha, França, Austrália, Estados Unidos e Itália;
- » **Descrição:** Casta delicada e exigente, produz bagos pequenos e retintos protegidos por uma película espessa e bastante resistente;
- » **Vinhos que produz:** Associada a uvas como a Syrah, Grenache e Carignan, origina vinhos equilibrados, aromáticamente complexos e estruturados.

Linha de frente

Rótulos italianos e portugueses, ganhadores de alguns dos principais prémios do mundo, estão à disposição no mercado brasileiro

Italianos

Fattoria Mantellassi

A Fattoria Mantellassi completou meio século de atividades. Sua produção na região da Maremma, no sul da Toscana, é consagrada, entre outros motivos, por uma especialidade: os vinhos Morellino di Scansano. Um deles, o Le Sentinelle 2005, mereceu 92 pontos em 100 em recente avaliação da revista americana Wine Spectator.

Branco

LUCUMONE 2008

■ Maremma Toscana Vermentino ■ Cepa: 100% Vermentino Bianco ■ Vinhedo: colinas em terreno de argila arenosa ■ Rendimento da uva: ql. 80/ha ■ Amadurecimento e envelhecimento: dois meses em tanques de aço inox. Engarrafado jovem para manter o frescor e os perfumes

Grappa



QUERCIOLAIA GRAPPA RISERVA

Aguardente produzida com bagaço fresco da cepa Alicante, que produz o Querciolaia. É destilada em sistema de baixa temperatura. Descansa no decorrer de dois anos em barris de 225 hectolitros. Tem bouquet elegante. O sabor é seco, de grande personalidade e alude à baunilha

Tintos



SAN GIUSEPPE 2006

Morellino di Scansano DOCS ■ Cepas: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e Canaiolo

Nero ■ Vinhedo: 30 hectares, colinas em terreno de argila arenosa, na Maremma ■ Rendimento da uva: ql. 80/ha ■ Vinificação: tradicional, em tanques de aço inox ■ Amadurecimento e envelhecimento: seis meses em barricas de carvalho francês e alguns meses em garrafas



QUERCIOLAIA 2005

■ Maremma Toscana IGT
■ Cepa: 100% Alicante
■ Vinhedo: 2,5 hectares, colinas em terreno de argila arenosa, em Maremma
■ Rendimento da uva: ql. 50/ha
■ Vinificação: tradicional, em pequenos tanques de 50 hectolitros com longa maceração
■ Amadurecimento e envelhecimento: de 13 a 16 meses em barricas e mais alguns meses em garrafas

■ Cepa: 100% Sangiovese
■ Vinhedo: colinas em terreno de argila arenosa, na Maremma
■ Vinificação: tradicional, em tanques de aço inox
■ Amadurecimento e envelhecimento: alguns meses em tanque de aço inox. Engarrafado jovem para manter o frescor e os perfumes

LE SENTINELLE 2005

■ Morellino di Scansano DOC Riserva
■ Cepas: 85% Sangiovese e 15% Alicante
■ Vinhedo: 2,4 hectares, colinas em terreno de argila arenosa, na Maremma
■ Rendimento da uva: ql. 50/ha
■ Vinificação: tradicional, em pequenos tanques de 50 hectolitros com longa maceração
■ Amadurecimento e envelhecimento: 20 meses em barricas de carvalho francês e mais alguns meses em garrafas



IL CANNETTO 2008

■ Maremma Toscana



SUCESO NA IMPRENSA MUNDIAL

WINE ENTHUSIAST

- 84 pontos Cellar Palladio da Bacalhôa 2007
- 83 Editors' Quinta da Bacalhôa 2008
- 81 Best Buy Tinto da Antora 2007
- 81 Best Buy Catarina 2009
- 81 Editors' Quinta da Bacalhôa 2008
- 89 So Syrah 2007
- 88 JP Private Selection 2007
- 88 Cova da Ursa 2008
- 88 Quinta dos Loridos 2008
- 87 Best Buy JP Azeitão Branco 2009
- 86 Quinta dos Loridos Alvarinho 2008
- 86 JP Azeitão Tinto 2009
- 85 Serras de Azeitão 2009
- 85 Serras de Azeitão 2009

WINE SPECTATOR MAGAZINE

- 89 pontos JP Azeitão Branco 2009
- 88 Bacalhôa Moscatel de Setúbal 2003
- 86 Serras de Azeitão Tinto 2009
- 85 Serras de Azeitão Branco 2009

GAMBERO ROSSO

- 2 Bicchieri Morellino di Scansano S. Giuseppe 2006

■ 2 Bicchieri - Morellino di Scansano Riserva Le Sentinelle 2005

■ 2 Bicchieri - Querciolaia Alicante 2005

■ 1 Bicchieri Lucumone Vermentino 2007

EDITOR'S CHOICE

- 83 pontos Quinta da Bacalhôa 2007
- 82 Tinto da Antora Grande Escolta 2006

BEST BUY (MELHOR COMPRA - CUSTO/BENEFÍCIO)

- 92 pontos Catarina 2007
- 91 Tinto da Antora 2006

CELLAR SELECTION (SELEÇÃO DA ADEGA):

- 92 pontos Palladio da Bacalhôa 2005
- 90 Quinta dos Loridos Alvarinho 2007
- 90 So Touriga Nacional 2006
- 89 Cova da Ursa 2007
- 89 JP Private Selection 2005
- 89 Meia Pipa 2007
- 89 So Syrah 2006
- 85 Serras de Azeitão Branco 2008
- 85 Serras de Azeitão Tinto 2008
- 84 Serras de Azeitão Branco 2008