

Vinhos do Sul



Até pouco tempo regiões com vinhos pouco famosos, hoje o Sul da Itália está produzindo grandes vinhos que caíram muito no gosto dos consumidores do mundo inteiro, inclusive os brasileiros, que gostam de seus vinhos, que são, na maioria, encorpados, ricos e alcoólicos.

Sua tradição vinícola remonta à Grécia antiga. Para os gregos e romanos, estas colinas receberam o nome de “Magna Grécia”, e em termos de vinhos inclui também as ilhas da Sicília e da Sardenha.

Logo abaixo da região do Lácio, onde está localizada a capital italiana, Roma, está a região da **Campânia**, que se desenvolve meridionalmente ao longo da Costa do Tirreno, entre esta e a região da Basilicata.

A Câmpania é a região de Nápoles, a maior cidade do sul da Itália, com larga tradição vinícola e que abastecia a corte romana, como os vinhos Sorrentino, Avellino e o Falerno.

Suas principais uvas tintas são a Piediroso, que dá origem a vinhos frutados e com taninos que permitem uma pequena guarda, e também da uva Aglianico, esta maravilhosa, vinhos com grande quantidade de sabor de fruta e com taninos elegantes e poderosos, e que podem envelhecer décadas.

A empresa Mastroberardino, uma das maiores e melhores desta região, possui um vinhedo plantado com uvas Aglianico dentro de Pompeia, cujo vinho recebe o nome de “Villa dei Misteri”, sendo raro e caro.

A Denominação de Origem Controlada e Garantida (DOCG) mais famosa para vinhos tintos é a Taurasi, mas os vinhos Falerno Del Massico, embora sem o brilho de antigamente, também costumam ser bons.

Os vinhos brancos vêm de duas uvas muito conhecidas, a primeira chamada Greco, que dá origem aos vinhos Greco di Tufo, como o nome indica uma uva que remonta aos gregos, dando origem a vinhos encorpados, com aromas curiosos e tropicais como abacaxi. A segunda uva branca muito conhecida é a Fiano, em especial na DOC Fiano di Avellino, também muito antiga, com vinhos de menor corpo, porém mais equilibrados e elegantes.

A região da Campânia também produz vinhos em cenários deslumbrantes, como aqueles elaborados na própria Ilha de Capri. Não podemos nos esquecer do lendário “Fior d’Uva”, vinho produzido por Marisa Cuomo na paradisíaca cidadezinha de Furore, incrustada em plena Costa Amalfitana. É feito com as cepas autóctones Fallanghina e Biancolella, e seus aromas



intensos de flores e pêssego o tornam inesquecível.

A próxima região do sul da Itália é a **Basilicata**, pequena e pobre zona montanhosa, com invernos frios, mas que produz um dos grandes vinhos italianos, feito no solo vulcânico das encostas do Monte Vulture, o “Aglianico Del Vulture”, que é maravilhoso e pode envelhecer dignamente por décadas.

A região da **Calábria**, berço de tantos imigrantes que vieram para o Brasil, produz o Ciró, nas versões vinho tinto, rosado e branco, um nome que já foi mais famoso mesmo aqui entre nós. Agora anda meio desapareci-



da Itália



IVAN CARLOS REGINA

é engenheiro do setor de transporte público, autor dos livros "Vinho, o Melhor Amigo do Homem" e "Harmonizando Vinho & Comida" E-mail: ivanregina@terra.com.br



Nera, para tirar um pouco de seu caráter violento. Os melhores exemplares vêm da sub-região chamada Salice Salentino, perto da linda cidade de Lecce. Outra uva muito conhecida por nós é a Primitivo, em especial o Primitivo de Manduria, que embora também tenha um caráter mais encorpado e alcoólico pode conter muita fruta e ser agradável com a comida italiana e tem sido utilizado até mesmo acompanhando o tradicional churrasco brasileiro.

Resta ainda falarmos dos vinhos insulares, e iniciamos pela Sicília, que tem vinhos de muita diversidade e qualidade. Entre os brancos, alcoólicos, mas extremamente encorpados e aromáticos, citamos os feitos com as uvas Grillo, Catarrato e Inzolia, todos em um estilo que não deixa ninguém indiferente.

Outros tintos feitos com a uva Nero d'Avola seguem o perfil de serem vinhos pesados, alcoólicos, como o Corvo, que de vez em quando aparece no mercado brasileiro. O padrão desta uva é bastante uniforme.

Destaque especial para as DOCs Faro e Etna, que, paradoxalmente, são vinhos leves, muito frutados, com uma estrutura que lembra a francesa Pinot Noir. São produzidos nas encostas do vulcão Etna com as cepas Nerello Mascalese e Nerello Capuccio e, apesar de seu corpo delicado, podem envelhecer e melhorar.

Também não podemos deixar de falar do vinho fortificado Marsala, quase um embaixador dos vinhos doces italianos, e que está na origem de uma divina sobremesa que responde pelo nome de "Zabaione". O vinho, apesar de concorrente com os mais famosos, aqui no Brasil, Porto e Madeira, também pode ser muito bom.

Por fim, a outra ilha, a **Sardenha**, com vinhos tintos feitos com a Carignano (como a DOC Carignano Del Sulcis) e especialmente com a uva Cannonau, a mesma uva francesa que é chamada Grenache no Vale do Rhône. Vinhos bons, mas sem grandes destaques. O único branco mais famoso é o Vermentino di Gallura, raramente encontrado aqui no Brasil. Alguns vinhos de sobremesa feitos com a uva Malvasia também podem ser muito bons.

O lado bom dos vinhos italianos do Sul é que eles são, quando comparados com os vinhos do Norte ou da Toscana, relativamente baratos.

Vale a pena procurar seu vinho tinto do sul da Bota. E, além do mais, ele será um ótimo companheiro para os pratos de nossa cozinha italiana. 🍷

do, pois sua versão tinta é um vinho meio pesado, com bastante tanino e apropriado para pratos mais pesados e condimentados, como massas com linguiça calabresa. Uma região que ainda está devendo uma revolução na qualidade de seus vinhos.

A região de **Puglia**, também berço de expressiva imigração para cá, já está na moda, tem investido muito na renovação e produzido vinhos que os brasileiros adoram, feitos principalmente com a Negroamaro, cujo nome significa negra e amarga, mas que dá origem a vinhos suculentos mesmo quando mesclados com a Malvasia