

# O labirinto



# italiano



**IVAN CARLOS REGINA**

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

**H**oje vamos falar do vinho italiano e da existência de um emaranhado de leis que rege a sua produção, e que foram feitas para ajudar o consumidor, mas, que, na prática, só o confunde e o prejudica.

A tradição italiana associa uma uva a uma cidade ou região, assim “Barbera d’Alba” é o vinho feito com a uva Barbera nas imediações da cidade de Alba, “Dolcetto di Dogliani” é o vinho feito com a uva Dolcetto (que dá origem a vinhos secos) no entorno de Dogliani, e assim por diante.

Em alguns casos, estas denominações podem ter nomes específicos, como o Barolo e o Barbaresco, nomes de vinhos piemonteses feitos com a afamada uva Nebbiolo.

Além do mais, alguns nomes clássicos incorporam ao seu nome a obrigatoriedade de seguir uma receita, pré-existente, como o Chianti, que obrigatoriamente, deve ser feito com 70% da uva Sangiovese, 10% de uvas brancas e o restante somente com uvas Cannaiolo. Esta maneira de fazer foi estabelecida no século 19 pelo Barone Ricasoli, em seu berço original, a Toscana.

Hoje a legislação italiana estabelece quatro patamares de qualidade, a saber, em ordem crescente:

“Vino da tavola”, normalmente a base da pirâmide qualitativa, vinhos mais simples, ordinários no sentido de comuns, feitos normalmente para consumo local, e que não ostentam no rótulo nada mais que o nome e o endereço do produtor.

“Indicazione Geografica Tipica”, conhecidos como Vinho IGT, vinhos um pouco mais elaborados, submetem-se a algumas regras de produção e podem ser comercializados dentro do Mercado Comum Europeu, com livre exportação dentro do Bloco.

“Denominazione de Origine Controllata”, conhecidos como vinhos DOC, são a maioria, obedecem a normas rígidas de produção e normalmente vão de bons a excelentes.

“Denominazione de Origine Controllata e Garantita”, conhecidos como DOCG, constituem ou deveriam constituir os melhores vinhos italianos, a elite.

Quando a lei que instituiu esta classificação saiu, em 1992, havia expectativa que ficasse classificado nesta última faixa, os DOCG, somente os grandes vinhos ita-

lianos. Assim, causou estranheza que entre os primeiros a inaugurarem a categoria fosse indicado o Frascati, um vinho branco bonzinho, feito nas imediações de Roma e sem nada que o credenciasse como um vinho da categoria de um Barolo, um Barbaresco, um Taurasi, um Aglianico del Vulture, um Chianti Classico, um Amarone.

Hoje os vinhos DOCG são em número de 57 (vide tabela), incluindo alguns vinhos completamente desconhecidos do grande público, como por exemplo, Lison, Romandolo, Scanzo ou Offida, o que denota certo exagero, a despeito da qualidade. Quando tenho oportunidade gosto de experimentar estes vinhos, e recentemente experimentei um Ruchè de Castagnole Monferrato, e gostei muito, um vinho realmente muito bom, mas com produção pequena, desconhecido fora da Itália.

Para complicar ainda mais, vamos retroceder ao fim dos anos 60 do século passado, quando a legislação já estabelecia os DOC, mas não previa ainda os DOCG. O Marchese Incisa della Rocchetta, importante produtor toscano, resolveu fazer na região do Chianti um vinho com corte bordelês, utilizando as uvas Cabernet Sauvignon e Merlot, francesas. Como vimos, nesta região o vinho tinha que seguir a “receita” formulada pelo Barão Ricasoli, que estabelecia o uso obrigatório da uva Sangiovese. O marquês fez seu vinho e batizou-o com o nome de “Sassicaia”, que foi, logicamente, desclassificado como “vino da Tavola”, pois não seguia os preceitos necessários para ser considerado um Chianti.

Este mesmo Sassicaia foi eleito, em Londres em 1978, o melhor vinho do mundo. Depois disto, junto com os

vinhos Tignanello e Masseto do Marchese Antinori, eles ganharam o mercado norte-americano e transformaram-se em imensos “super stars”, com fama e renome mundial. A curiosidade é que os melhores vinhos da Toscana estavam classificados como “vinhos de mesa”, o nível legal mais baixo da régua de qualidade. Eles foram batizados de “supertoscans” pela imprensa norte-americana, e ganharam tamanho destaque que a nova lei das DOC e DOCG (já citada, de 1992), ficou menos restritiva e permitiu a criação de vinhos com receitas muito mais flexíveis que anteriormente.

Ainda assim, mesmo com a legislação atual, alguns vinhos classificados como “Vino da Tavola” e “IGT” podem ser espetaculares, como o Vecchio Samperi di Marco de Bortoli e o Soldera da Agrícola Case Basse, logicamente sendo exceção de alta qualidade neste mar de vinhos comuns. Novos vinhos são criados com novas receitas (uso de uvas não autorizadas) todos os dias na Itália, subvertendo a classificação qualitativa e muitas vezes, confundindo os consumidores.

Outro aspecto que impressiona no vinho italiano é o número excessivo de nomes de vinhos, classificados em sua pirâmide de qualidade.

Como podemos ver na tabela aqui apresentada, mais de 500 tipos de vinhos diferentes lutam por conquistar espaço no mercado interno da Itália e em suas exportações.

Ainda que possa ser uma delícia conhecer e garimpar variedades de vinhos neste mar de nomes, o certo é que muitos poderiam ser reunidos e agregados dentro de uma mesma região ou um nome coletivo, o que facilitaria seu conhecimento no exterior.

Por causa disto o cronista brasileiro de vinhos, Saul Galvão, dizia que “comprar vinhos italianos é como andar num campo minado”.

Esperamos que este artigo ajude o gentil leitor a percorrer este caminho com um pouco mais de facilidade. O vinho italiano pode alcançar níveis de qualidades soberbos, e é sempre uma aventura sua descoberta e degustação.

Saúde! 🍷

Região	DOCG	DOC	IGT	
<b>Piemonte</b>	15	44		
<b>Valle d’Aosta</b>		1		
<b>Lombardia</b>	5	20	15	
<b>Trentino Alto Adige</b>		8	4	
<b>Veneto</b>	11	27	10	
<b>Friuli Venezia Giulia</b>	3	10	3	
<b>Liguria</b>		8	3	
<b>Emilia Romagna</b>	2	22	9	
<b>Toscana</b>	7	37	7	
<b>Umbria</b>	2	12	6	
<b>Marche</b>	4	15	1	
<b>Lazio</b>	1	26	5	
<b>Abruzzo</b>	1	6	8	
<b>Molise</b>		3	2	
<b>Campania</b>	3	17	9	
<b>Puglia</b>		26	6	
<b>Basilicata</b>	1	4	1	
<b>Calabria</b>		12	13	
<b>Sicilia</b>	1	22	6	
<b>Sardegna</b>	1	19	15	
<b>Total</b>	<b>57</b>	<b>339</b>	<b>123</b>	<b>519</b>