



MENOS FAMOSA QUE A VIZINHA TOSCANA, A ÚMBRIA COMBINA RICO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E CULTURAL COM UMA PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA IMPORTANTE E DIVERSIFICADA, QUE INCLUI VINHOS COMO O POPULAR ORVIETO E DELÍCIAS GASTRONÔMICAS COMO A CONHECIDA “PORCHETTA”

texto JOSÉ LUIZ BORGES
fotos AUTOR/DIVULGAÇÃO

um paraíso a ser

Destino turístico popular por sua importância religiosa, Assis é uma das poucas cidades da Úmbria conhecidas pelos estrangeiros. A região tem estado à sombra de sua vizinha mais famosa, a Toscana. No entanto, para os apreciadores de vinhos e gastronomia, a Úmbria é um paraíso a ser descoberto, como um grupo integrado por jornalistas, importadores e formadores de opinião em gastronomia e vinhos comprovou em recente visita à região. A viagem foi promovida pela “Regione Umbria”, juntamente com o ICE (Istituto Nazionale per il Commercio Estero), com o propósito de divulgar a história, a cultura, a gastronomia e os vinhos locais. A maioria dos convidados era do Brasil e do leste europeu, com representantes da Rússia, Polônia, Lituânia, Croácia e Bulgária. Wine Style estava no grupo e conta para seus leitores o que viu (e provou...) de mais interessante nessa viagem.



O território umbro é pequeno e tem sua paisagem dominada pelo vale do rio Tibre e, em sua parte oriental, pelos montes Apeninos. Seu rico passado é evidente nas numerosas cidades medievais muradas, muito bem preservadas. Remanescentes arqueológicos de residências, templos, cisternas e anfiteatros encontrados nessas cidades são um vivo testemunho do período de ocupação romana, que se iniciou com a conquista da região aos etruscos e umbros, na batalha de Sentino, em 295 a.C. Amelia, com sua muralha de megalitos, e Spello, com sua magnífica coleção de obras do pintor renascentista Pinturicchio, são exemplos de cidades que merecem uma visita. A capital da região é Perugia, antiga cidade etrusca. Perugia é um destacado centro artístico abrigando, em seus museus, importantes obras da escola umbra, cujos expoentes são o já citado Pinturicchio e Perugino. Este legado cultural não inibe manifestações artísticas modernas,

como o festival de jazz que ali se realiza anualmente. Perugia também é famosa pela grande produção de chocolates de qualidade, entre os quais os famosos Bacci da empresa Perugina.

NORCIA, TERRA DE SÃO BENTO, É CONHECIDA POR SUA CHARCUTARIA

Os produtos agropecuários umbros são tradicionais e de alta qualidade. Assim, a produção de um excelente óleo extra virgem de oliva está resguardada pela qualificação DOP (Denominazione d’Origine Protetta) desde 1997. Na região de Colli di Assisi-Spoleto, uma das cinco subzonas de produção, encontra-se o território e a bela cidade medieval de Trevi. Outros produtos agrícolas umbros renomados pela sua qualidade gastronômica são a castanha de Manciano e o aipo negro de Trevi, além da minúscula e tenra lentilha de Castelluccio di Norcia, produto DOP, cultivada em uma

pequena área ao sul do parque nacional dos “Monti Sibillini”. Nas proximidades do parque está a cidade de Norcia, onde nasceu São Bento, padroeiro da Europa, criador do monasticismo ocidental e da regra que leva seu nome. Esta cidade tem longa tradição no preparo e preservação da carne de porco, razão pela qual a atividade também é conhecida pelo termo “norcineria”.

A charcutaria de Norcia é variada, produzindo o tradicional presunto de Norcia IGP, lingüiças de porco e de javali e diversos tipos de salame, incluindo um com o curioso e sugestivo nome de “coglioni di mulo”. As mazzafegati, embutidos feitos com fígado, casca de laranja, pignoles e passas, são extremamente saborosas. O acompanhamento ideal para esses embutidos é o pão casareccio (caseiro) umbro. É um pão do tipo “sciapo”, ou seja, sem sal. Conta a tradição que o pão era feito dessa forma para escapar do “imposto do sal” instituído pelo papa Paulo III. A célebre porchetta (leitão novo, recheado e assado inteiro) é

Vista panorâmica da cidade de Amelia

Bom
exemplar
de branco,
tinto
e doce



Grecante 2008 (Arnaldo Caprai)
– Elaborado com a uva *Grechetto*. Um branco aromático, floral com acidez fresca.

Montefalco Rosso 2006 (Arnaldo Caprai)
– 70% *Sangiovese*, 15% *Merlot* e 15% *Sagrantino*. Tem aroma intenso, tutti-frutti, madeira integrada. Corpo médio, tânico, equilibrado, boa persistência. Para guarda.

Collepiano 2005 (Arnaldo Caprai)
– 100% *Sagrantino*. Rubi denso, aroma fechado, frutas escuras concentradas. Encorpado, tânico, quente, boa acidez. Ideal para beber daqui a 20 anos!

Chardonnay Aurente 2006 (Giorgio Lungarotti) – Fermentado em barrica, aroma de pêssego, tostado e manteiga. Encorpado, macio e fresco. Persistente. Belo exemplar dessa uva!

Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2004 (Lungarotti) – Um Torgiano Rosso Riserva DOCG elaborado com 70% de *Sangiovese* e 30% de *Canaiolo*. Rubi extraído, frutas escuras, couro, algo de especiaria e madeira bem integrada. Bom corpo, tânico, acidez intensa. Aroma de boca de cereja.

San Giorgio 2004 (Lungarotti) – 40% *Sangiovese*, 10% *Canaiolo* e 50% *Cabernet Sauvignon*. Rubi, ainda violáceo. Aroma intenso de cassis, balsâmico, especiaria. Bom corpo, taninos firmes, alcoólico.

Grottone rosso Allerone 1999 IGT (Scambia)
– 100% *Montepulciano*. Rubi evoluído. Aroma intenso, muita fruta, groselha, amora, couro. Bom corpo, acidez intensa, álcool equilibrado. Muito persistente.

Calcaia Orvieto DOC 2005 (Barberani)
– Dourado, aroma intenso de tangerina e resina. Corpo médio, açúcar residual evidente, boa acidez e boa persistência.

Muffa Nobile 2006 (Palazzone)
– De cor palha dourada, aroma intenso (amêndoas, abacaxi em calda, botrytis). Corpo médio, doce, equilibrado em acidez.

Muffato della Sala 2006 (Antinori)
– Dourado, aroma medicinal, abricot. Bom corpo, equilibrado em açúcar e acidez. Final longo com retrogosto de mel nesse velho conhecido dos enófilos brasileiros.

muito popular e se constitui em verdadeiro festim gastronômico. Embora menos conhecida que a do Piemonte, a produção de trufas na região do Val Nerina é abundante e diversificada. Utilizadas em produtos que vão do mel ao salame de javali, passando pelo chocolate com alto teor de cacau, as trufas transmitem a eles seu inconfundível sabor e aroma. Alguns microclimas favorecem o desenvolvimento da podridão nobre.

A Úmbria é conhecida como terra de vinhos brancos, principalmente os que se originam na região de Orvieto, em suas versões seca, abboccato e amabile. As variedades desta DOC são a *Trebbiano toscano* (*Procanico*), a *Verdello*, a *Grechetto*, a *Canaiolo bianco* e a *Malvasia toscana*. Até recentemente, os vinhos de Orvieto eram adocicados e comuns. Atualmente, a produção de vinhos secos, intensos e elegantes vem ganhando terreno. Entre os tintos, dois são os destaques, mercedores da tipologia DOCG; Torgiano Riserva e Montefalco Sagrantino. A composição da DOCG Torgiano Riserva prevê o uso de variedades muito conhecidas na vizinha Toscana: *Sangiovese*, de 50 a 70%; *Canaiolo*, de 15 a 30%; e até 10% de *Trebbiano toscano* e/ou *Ciliegiolo* e/ou *Montepulciano*. Já o Montefalco Sagrantino DOCG, que aparece como tinto seco ou passito, é elaborado exclusivamente com a variedade *Sagrantino*, de origem remota e que se supõe ser autóctone da região. Em função do grande lago Trasimeno e das represas de Corbara e Alviano, ao longo do Tibre, a Úmbria apresenta alguns microclimas favoráveis ao desenvolvimento da *Botrytis cinerea* e da podridão nobre, o que propicia a produção de ótimos vinhos botritizados (ver quadro com os vinhos mais interessantes provados durante a viagem).

BORGES@WINESTYLE.COM.BR



Não é de hoje
que um brinde
faz você
vender mais.

Black design+comunicação

A **AbraVinho** tem revistas especializadas no mundo do vinho. São milhares de aficcionados pela arte, pela história e pela magia contida em cada garrafa. Um público altamente selecionado, com excelente poder aquisitivo e que entre uma safra e outra está atento à sua mensagem. Anuncie numa das revistas da **AbraVinho** e ganhe muitos apreciadores para o seu produto ou serviço.

ADEGA **ALTA Gastronomia** **BON VIVANT** **PRAZERES DA MESA** **Vinho&Cia** **wine**