

PEQUENA VINÍCOLA FAMILIAR SITUADA
NA CHARMOSA SAN GIMIGNANO
PRODUZ OS CLÁSSICOS VERNACCIA
BRANCOS, MAS EXCEDE EM TINTOS
MODERNOS E EXUBERANTES,
COMO WINE STYLE COMPROVOU
EM VISITA E DEGUSTAÇÃO
EXCLUSIVAS

PODERI DEL PARADISO

A EXCITANTE NOVIDADE DA TOSCANA

por ARTHUR AZEVEDO
fotos AUTOR/DIVULGAÇÃO



Situados em encostas, os vinhedos da Poderi del Paradiso recebem generosas doses de luz solar, indispensáveis para o cultivo de uvas, plenas de aromas e sabores

San Gimignano, a encantadora e bem conservada cidade medieval da Toscana, sempre foi conhecida por seus vinhos brancos, os clássicos *Vernaccia di San Gimignano* (ver texto sobre essa uva e a cidade à qual está umbilicalmente associada). Engana-se, porém, quem pensa que a oferta vinícola da região se limita a seu fresco, aromático e quase sempre delicioso vinho branco. Muitos produtores da região oferecem hoje ampla gama de ótimos tintos sob as denominações Chianti Colli Senesi, San Gimignano Rosso ou a mais genérica IGT (Indicazione Geografica Tipica). Um ótimo exemplo dessa versatilidade vem de um pequeno produtor, Poderi del Paradiso, vinícola familiar situada a uma pequena distância da cidade e da qual se tem deslumbrante vista de suas célebres torres. Aqui os tintos produzidos podem ser incluídos entre a elite dos vinhos italianos.

A vinícola pertence ao médico cirurgião Vasco Cetti, responsável por toda a operação junto com a esposa, Graziella Capelli e o filho David, fanático torcedor do Milan e fã confesso do brasileiro Leonardo, ex-jogador e hoje treinador da equipe italiana. A propriedade tem extensão de 50 hectares, dos quais 30 estão plantados com videiras de diferentes variedades. Vasco começou a plantar uvas na década de 70, mas sua família, uma das mais antigas e tradicionais de San Gimignano, possui vinhedos na região desde a Idade Média. Como outras vinícolas da região (ver “Uva em Destaque”), a Poderi del Paradiso coloca à disposição de seus visitantes, mediante reserva, confortáveis cômodos, com capacidade

para 4 e 6 pessoas, no Agriturismo Poderi del Paradiso (www.telematicaitalia.it/ilparadiso).

A produção anual da Poderi del Paradiso é de cerca de 150.000 garrafas, quantidade que deve aumentar quando os vinhedos, implantados nos últimos anos, estiverem em plena produção. A vinícola propriamente dita, embora muito funcional e bem equipada, não tem nada de extraordinário. Sob a supervisão técnica do enólogo Paulo Caciorgna, nascido em San Gimignano e consultor de mais de 25 vinícolas, a Poderi del Paradiso produz vinhos de diferentes estilos (brancos, rosés e tintos), sempre com altíssima qualidade, como Wine Style constatou ao provar exemplares de toda a linha na própria vinícola.

SANGIOVESE E UVAS FRANCESAS CONVIVEM NOS TINTOS

Vasco Cetti é fã confesso da tradicional *Vernaccia* e os vinhos que produz com essa uva refletem sua paixão. Um bom exemplo é o **Vernaccia di San Gimignano Prestige 2008**, um vinho de rara pureza de aromas e sabores. Fresco, leve e muito agradável, é a síntese do que se espera dos vinhos dessa uva. Já o **Biscondola 2007** é um *Vernaccia* de estilo mais moderno. Além de conter *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc* em 10% do corte, o vinho passa seis meses em barricas novas de carvalho de Allier, o que lhe confere mais estrutura e maior volume de boca, sem comprometer

A elegante simplicidade da vinícola está perfeitamente integrada à paisagem e ao estilo dos vinhos ali produzidos



seu caráter fresco e frutado. Mais ambicioso, o exuberante “**Lo Cha**” **Chardonnay IGT 2008**, 100% produzido em tanques de aço inoxidável, não desaponta, com deliciosos aromas de pêssegos e notas florais, sabores concentrados e longa persistência.

No entanto, as estrelas da casa estão na seção dos tintos. Eles são produzidos não só com a italianíssima *Sangiovese*, que Cetti faz questão de preservar e prestigiar, como também com uvas francesas (*Merlot*, *Syrah* e *Cabernet Sauvignon*), muito bem adaptadas ao terroir de San Gimignano. Explorando o potencial da *Sangiovese* em pureza, despontam dois belíssimos Chianti Colli Senesi, sendo um na categoria Riserva; ambos muito típicos, frutados, com refrescante acidez e taninos de excepcional fineza.

Outra versão da *Sangiovese* pura é o **Paterno II**, com passagem de 20 meses em barricas novas de carvalho francês e vocação para longa guarda. Provamos as safras 2000, 2004 e 2005 e pudemos comprovar que a evolução na garrafa é realmente impressionante. Hoje, o **Paterno II 2004** é a grande estrela, com ótimo equilíbrio entre os complexos aromas de evolução e a boca com fruta ainda bem presente, taninos polidos e longa persistência.

Nos modernos **A Filippo** é a sedutora *Merlot* que atua como solista. O nome é homenagem ao gato que durante muitos anos foi mascote da família. Com passagem de 16 meses em carvalho francês novo, o ótimo **A Filippo 2005** esbanja classe e elegância. É um vinho de refinados sabores

de frutas escuras mescladas a chocolate, com finos taninos, ótima concentração e longa persistência. No **Mangiafoco** é a *Cabernet Sauvignon* que reina absoluta. O **Mangiafoco 2005** provado na visita é intenso, potente e concentrado, destacando-se pelos aromas de frutas e violeta, emoldurados por carvalho finamente tostado e toque balsâmico. Encorpado e de boa textura, tem longa persistência e retro-olfato intenso.

Acima, a condução dos vinhedos em espaladeira permite a perfeita maturação das uvas, usadas na produção do ícone Saxa Calida

“SAXA CALIDA,” UM VERDADEIRO “SUPERTOSCANO”

O ícone da vinícola é o excepcional **Saxa Calida**, literalmente “pedra quente”, tinto de elite feito em partes iguais com *Merlot* e *Cabernet Sauvignon*, provenientes do vinhedo de melhor localização e exposição, situado numa encosta privilegiada, a poucos metros da vinícola. Produzido em pequena quantidade, com passagem de 16 meses em carvalho francês novo, é um vinho que se encaixa com perfeição na definição de Supertoscano. Uma pequena vertical do vinho, focando as safras de 2000, 2001, 2005 e 2006 nos deu uma boa idéia do patamar de qualidade que pode alcançar.

Arrasador, o **Saxa Calida 2000** deu o tom do altíssimo nível da degustação que se sucederia. Restam poucas garrafas dessa preciosidade, que a vinícola, generosamente, ainda disponibiliza para a venda, em clara demonstração de respeito ao consumidor. Espetacular, o vinho tem um



Uma pequena amostra da ampla gama de vinhos, de diferentes estilos e uvas, produzidos na Poderi del Paradiso

clássico nariz “Bordeaux like”, com frutas ainda presentes e aromas que mesclam torrefação, caramelo e notas terrosas, arrematadas por delicado floral. Complexo e sofisticado, mostra perfeito equilíbrio entre álcool e acidez, textura sedosa, longa persistência e inesquecível retro-olfato.

O **Saxa Calida 2001** já está pronto para beber, com boa fruta, aromas balsâmicos, notas florais e de fino tostado, bom corpo e longa persistência. Não tem a mesma complexidade do 2000, mas não fica longe disso. Já o **Saxa Calida 2006**, como todo jovem, é exuberante, com aromas fragrantes de frutas, bem mesclados a notas florais e de chocolate. Como seus irmãos mais velhos, mostra ótima estrutura, equilíbrio perfeito, taninos muito finos e longa persistência. Embora já possa ser consumido com muito prazer, certamente vai ganhar maior complexidade com algum tempo de guarda.

Deixamos propositalmente para o final o comentário sobre o excepcional **Saxa Calida 2005**, exemplar de exceção, seguramente um dos grandes vinhos produzidos hoje na Toscana. Os delicados aromas de frutas perfeitamente maduras, com o contraponto de violetas, chocolate e carvalho tostado, são a porta de entrada para um festival de sabores deliciosos e concentrados, num vinho em que acidez e álcool estão perfeitamente equilibrados. Expansivo e concentrado, é macio e longo. De rara elegância e sofisticação, é absolutamente imperdível.

Os vinhos da Poderi del Paradiso estarão, em breve, no Brasil, trazidos pelas importadoras Casa Flora e Porto a Porto.

ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR



Um vinho produzido tão próximo do céu que dá a sensação de ter o toque dos deuses.

Os Vinhos Finos de Altitude têm o apoio do SEBRAE/SC, Universidade Federal de Santa Catarina e Governo do Estado de Santa Catarina. **Apreçie com moderação.**

CABERNET SAUVIGNON
VINHO TINTO FINO SECO
2006
Q
QUINTA DA NEVE
750ml SAO JOAQUIM | SC | BRASIL 13%vol.

Quinta da Neve é Vinho Fino de Altitude.
www.quintadaneve.com.br
+55 49 3233.1123

Escolha a companhia de um Quinta da Neve ou de um vinho que integra o reservado e seletor grupo da Aca vitis - Associação Catarinense dos Produtores de Vinhos Finos de Altitude. Eles estão no topo dos melhores da América do Sul. Agora a qualidade faz a tradição.

ACAVITIS
Sinta-se no topo.
www.acavitis.com.br
+55 49 3233.3870