

# Vernaccia

## A EXPRESSÃO DE SAN GIMIGNANO

**CULTIVADA AO REDOR DA PEQUENA E ENCANTADORA CIDADE MEDIEVAL QUE LHE EMPRESTA O NOME, ESSA VARIETAL PRODUZ VINHOS BRANCOS FRESCOS E AROMÁTICOS E MOTIVOU A CRIAÇÃO DA PRIMEIRA DOC ITALIANA**

San Gimignano (abaixo), cercada por vinhedos, é uma das cidades medievais melhor preservadas da Itália

texto e fotos por  
GUILHERME VELLOSO

Degustar um vinho em sua própria origem é sempre um atrativo a mais para qualquer enófilo. O prazer é ainda maior se esse local for a pequena e encantadora cidade medieval de San Gimignano, no coração da Toscana. A meia distância de Florença (52km) e Siena (40km), San Gimignano atrai visitantes de todo o mundo tanto por ser um dos antigos povoados medievais melhor preservados da Itália, como pelas 14 torres que ainda sobrevivem das 72 construídas originalmente, como parte de seu sistema de defesa. Como muitas de suas “irmãs”, San Gimignano está encravada no alto de uma pequena colina a pouco

mais de 300 metros de altitude, cercada de vinhedos e oliveiras. Mas, em que pese a presença da *Sangiovese* e de tintas alienígenas como *Merlot*, *Syrah* e *Cabernet Sauvignon* nos vinhedos da cidade, sua estrela maior é a *Vernaccia di San Gimignano*, uva que produz um vinho branco distinto e agradável. A importância dessa uva (e respectivo vinho) no panorama vitivinícola da Itália pode ser aquilatada pelo fato de ter sido a primeira zona de produção do país a merecer a classificação DOC, em 1966, elevada a DOCG em 1993.

A palavra “vernaccia” deriva do latim “vernaculus”, que significa “do lugar”, por isso aparece no





Hoje, só restam 14 das 72 torres que faziam parte do sistema de defesa de San Gimignano. À direita, a pouco mais de um quilômetro a pé de San Gimignano, La Villa Palagetto é uma das possibilidades de hospedagem oferecidas pela Tenute Niccolai

nome de outros vinhos italianos, como *Vernaccia di Oristano*, na Sardenha. Existem inúmeras teorias para explicar como ela chegou a San Gimignano, nenhuma delas confirmada. Uma diz, por exemplo, que teria sido trazida da Grécia por um nativo da região chamado Perone Peroni. Outra, que teria vindo do vilarejo de Vernazza, na região de Cinque Terre, na Ligúria, pelas mãos de um certo Vieri de' Bardi.

Se é difícil traçar a origem e identificar os caminhos que levaram a *Vernaccia a San Gimignano*, não faltam comprovações de que a fama do vinho que produz rivaliza, desde sempre, com a da cidade que lhe emprestou o nome. Há registros de que, em 1276, os governantes de San Gimignano estabeleceram uma taxa de *tre soldi* sobre qualquer quantidade de *Vernaccia* que fosse levada para fora da cidade, num curioso imposto de exportação. E

o responsável pelos vinhos servidos no Vaticano, ao tempo do papa Paulo III, definiu-o como “uma perfeita bebida de nobres”. Isso foi confirmado em 1648, quando um Vernaccia foi servido no casamento que uniu descendentes de duas das famílias mais importantes de Florença, Medici e Rucellai.

### VERNACCIA É CITADO NA DIVINA COMÉDIA DE DANTE

É pouco provável que o vinho vendido hoje como *Vernaccia di San Gimignano* lembre o que Dante imortalizou em uma passagem do “Purgatório”, em sua Divina Comédia. Boa parte do Vernaccia atual é avidamente consumido pelas legiões de turistas que visitam a San Gimignano ao longo do ano, o que certamente não incentiva grandes investimentos em



## ENTRE VINHEDOS E OLIVEIRAS

Os enófilos que visitam San Gimignano, destino obrigatório de qualquer turista que percorre a Toscana, têm a atraente possibilidade de se hospedar numa vinícola, no esquema B&B (bed and breakfast). Ainda que os serviços sejam mais limitados do que os oferecidos por um hotel convencional, nada se compara ao prazer de dormir em meio aos vinhedos e oliveiras que dominam a paisagem da região. Uma das vinícolas que investiram no chamado “agriturismo” é a **Tenute Niccolai**, que tem seu quartel-general – e raízes – em San Gimignano (também possui vinhedos em Montalcino e em Seggiano, perto do litoral toscano). A vinícola foi fundada pelo empresário Luano Niccolai, que fez fortuna fabricando “campers” e “trailers”. Após sua morte, o filho assumiu a indústria e a filha, Sabrina, a vinícola e vinhedos.

Em San Gimignano, são produzidos vinhos brancos e tintos de diferentes denominações, além, é claro, de azeite. Entre os brancos, destacam-se, obviamente, os *Vernaccia*, em três versões: genérico, Santa Chiara (“single vineyard” que homenageia o primeiro vinhedo adquirido pelo comendador Luano) e Riserva, que fermenta e permanece por um ano em barricas de carvalho francês. Entre os tintos, há bons Chianti “Colli Senesi”, mas o destaque é um ótimo vinho da denominação San Gimignano Rosso, o **Sottobosco**, corte de *Sangiovese* (80%), *Cabernet Sauvignon* (10%) e *Syrah* (10%). A vinícola produz ainda um **Vinsanto di San Gimignano**. Os vinhedos (45 hectares no total) estão espalhados por várias propriedades. Duas delas (Il Poggio e La Villa Palagetto) foram adaptadas para

receber hóspedes com todo o conforto, inclusive piscina em meio aos luxuriantes jardins e vinhedos. Com tempo bom, o café da manhã é servido ao ar livre pela simpática Fernanda, portuguesa de Viseu. San Gimignano fica a pouco mais de um quilômetro a pé. Uma vez por semana, os hóspedes são convidados a provar os vinhos produzidos na região e fora dela pela Niccolai, acompanhados de queijos e salames. É só ir até a vizinha fazenda “Palagetto” (nome que aparece nos rótulos de vinhos e azeites), onde fica sua sede. Mais informações: [www.tenuteniccolai.it](http://www.tenuteniccolai.it) ou pelo e-mail [info@palagetto.it](mailto:info@palagetto.it).

*Os vinhos das Tenute Niccolai são importados pela Vineastore:*  
[www.vineastore.com.br](http://www.vineastore.com.br)



sua qualidade. Em anos recentes, contudo, tem havido um movimento de revitalização dessa DOCG, liderado por muitos produtores locais que, em geral, também produzem bons tintos (ver reportagem sobre a Poderi del Paradiso nesta edição). Como parte desse movimento, San Gimignano abriga hoje um museu, ainda modesto, dedicado à história da *Vernaccia di San Gimignano*, onde também são exibidos filmes que usam a cidade como cenário.

Em sua versão normal, os *Vernaccia* se caracterizam pela boa acidez e por aromas levemente herbáceos, que lembram flores brancas e frutas (peras e cítricas). Em geral são alcoólicos (13% ou mais) e não raro apresentam ligeiro amargor final, mais comum nos *Vernaccia* genéricos. Atualmente, a legislação permite o acréscimo de até 10% de outras uvas (em geral *Chardonnay* e *Sauvignon Blanc*) ao corte. Por um lado, isso aumenta a complexidade dos vinhos, mas,

por outro, pode tirar um pouco de sua tipicidade. A maioria dos produtores também faz versões “Riserva” de seus *Vernaccia*. São vinhos que fermentam (total ou parcialmente) e amadurecem em carvalho francês. Enquanto os primeiros podem ser consumidos como aperitivo, os Riserva são bons companheiros de pratos típicos da culinária regional como os “crostini” (pedaços de pão torrado) com pasta de fígado de galinha e a famosa “ribollita” (espécie de sopa), ou ainda bons queijos maduros.

Independentemente de sua qualidade, ninguém esquecerá o copo de *Vernaccia* tomado num dia de férias, no final da tarde, num dos cafés/restaurantes que circundam a belíssima Piazza della Cisterna, em San Gimignano.

GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

**CASA VALDUGA**  
DESDE 1875

A Casa Valduga homenageia Villa-Lobos com este Cabernet Sauvignon da histórica safra de 2005.

Assim como Villa-Lobos, este vinho traduz na plenitude a brasilidade no que há de melhor do vinho nacional. De coloração vermelho rubi intenso e aroma complexo de frutas vermelhas e fino tostado, esbanjando elegância e complexidade. De corpo potente e pleno, de grande persistência gustativa.

**APRECIE COM MODERAÇÃO**

*H. Villa-Lobos*

CASA VALDUGA