



O melhor do mundo do vinho em um só lugar.
E que lugar.

Em 2010, o Encontro Internacional do Vinho acontece em Vitória, no Espírito Santo. Uma das mais belas cidades do sudeste, localizada estrategicamente próxima das maiores capitais da região.

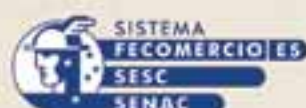
Para degustar vinhos de qualidade indiscutível, na companhia de grandes especialistas e com uma vista de tirar o fôlego, participe.

De 4 a 6 de novembro
Hotel Senac Ilha do Boi, Vitória - ES.

Saiba mais em:

www.premium.srv.br | (27) 3315-7071

Patrocínio:



Apoio:

Realização:



VERTICAL MOSTRA BOA EVOLUÇÃO DE CHIANTI

**PROVADAS EM DEGUSTAÇÃO NA ABS-SP, SAFRAS ANTIGAS
E RECENTES DOS CHIANTI CLASSICO DA ROCCA DI MONTEGROSSI
REVELARAM QUE, EMBORA SEU ESTILO TENHA MUDADO UM POUCO
AO LONGO DOS ANOS, ELES NÃO PERDERAM AS CARACTERÍSTICAS
DE VINHOS ELEGANTES, EMINENTEMENTE GASTRONÔMICOS
E COM BOM POTENCIAL DE GUARDA**

por JOSÉ LUIZ BORGES



Descendente do barão Bettino Ricasoli, criador da fórmula do Chianti moderno na segunda metade do século 19, o italiano Marco Ricasoli-Firidolfi (foto ao lado) esteve no Brasil pela primeira vez para apresentar os vinhos da vinícola que fundou com o pai, a Rocca di Montegrossi. Ela fica em Gaiole in Chianti, no coração da zona clássica de produção do vinho italiano mais conhecido no mundo. E dispõe de aproximadamente 20 hectares de vinhedos (certificados como biológicos) e outros tantos de oliveiras. Além do carro-chefe, o **Chianti Classico**, a Rocca

di Montegrossi produz o “single vineyard” **Vigneto San Marcellino**, equivalente a um “Riserva”, que só é lançado nos melhores anos (em 2005, por exemplo, isso não ocorreu pois as uvas do vinhedo foram integralmente utilizadas no **Classico**); e o **IGT Gheremia**, de perfil mais moderno e internacional, corte de *Merlot* (60%) e *Cabernet Sauvignon* (40%). Firdolfi produz ainda pouquíssimas (em média, 2.500) garrafas de 375ml do delicioso **Vin Santo Del Chianti Clássico**. Sem exceção, os vinhos da Rocca di Montegrossi mostraram grande qualidade e consistência. E isso ficou mais do que comprovado em degustação promovida na sede da Associação Brasileira de Sommeliers em São Paulo (ABS-SP), na qual foram avaliadas diferentes safras do **Chianti Classico DOCG Rocca di Montegrossi**, o vinho mais simples da vinícola, em geral um corte de *Sangiovese* (em torno de 90%) e *Canaiole* (em torno de 10%). Em linhas gerais, a degustação evidenciou o processo de modernização do vinho, que, no entanto, mantém um fio condutor na tradição toscana. Em todas as safras, são vinhos muito bem elaborados, elegantes, com evidente capacidade de evolução e eminentemente gastronômicos. As safras mais recentes são claramente mais extraídas, potente e frutadas, sem resvalar para o exagero “novomundista” hoje tão comum em muitos vinhos. *Degustação realizada com apoio da Interfood que importa e distribui com exclusividade os vinhos da Rocca di Montegrossi. (www.interfood.com.br)*

BORGES@WINESTYLE.COM.BR

**CHIANTI CLASSICO RISERVA 1990***

Aspecto evoluído, com *bouquet* elegante e complexo exibindo base de ameixa em calda, notas animais, notadamente couro e carne maturada. Bom corpo, fruta já no fim, com taninos evidentes e acidez marcante. Sobreviveu com muita dignidade, mas está próximo do fim. Beber já.

CHIANTI CLASSICO 2001

Evoluiu de forma menos brilhante que o 1990. Apresenta taninos agressivos, não resolvidos, álcool em excesso para sua estrutura e amargor final.

CHIANTI CLASSICO 2003

Evoluído, aroma intenso de frutas vermelhas cozidas, denotando a safra quente. Bom corpo, estruturado. Apesar da safra, apresenta acidez fresca, com boa persistência.

CHIANTI CLASSICO 2005

Ainda em processo de evolução, não apresenta grande complexidade aromática. Corpo médio, adstringência marcante. Persistência média.

CHIANTI CLASSICO 2006

Cor bastante extraída, aroma intenso, frutado, defumado. Bom corpo, muito tânico, mas com taninos muito finos. Acidez conferindo frescor, equilibrado, boa persistência. Belo exemplo de um ótimo Chianti moderno.

CHIANTI CLASSICO 2007

Ainda púrpura, muito intenso. Aroma exuberante de frutas vermelhas escuras, mais couro e mineral. Bom corpo, ligeiramente alcoólico, com taninos abundantes e finos. Fresco, persistente. É uma boa promessa. Vale guardar!

*A Rocca di Montegrossi não mais usa a denominação Riserva. O Chianti da gama superior é o Vigneto San Marcellino.



WINE ENTHUSIAST
Best Buy



Wine Spectator
90 Points



DESCORCHADOS
90 Puntos



FOR EVER AND EVER

APRECIE COM MODERAÇÃO



BISQUERTT.CL

BISQUERTT
Family Vineyards

Loja Jardins
Rua Padre João Manoel, 1269
Tel. (11) 3085-3055

Outlet World Wine
Rua da Alfândega, 182
Tel. (11) 3383-7477

Loja Ribeirão Preto
Rua João Penteado, 420
Tel. (16) 3931-6008

World Wine
www.worldwine.com.br