

Revolução em Chianti

por José Osvaldo A. Amarante

Vinho tinto mais famoso da Itália, é originário da Toscana Central, entre as cidades de Florença e Siena, em pleno berço da renascença italiana. Recentemente, em visita a diversas regiões vinícolas italianas e após percorrer a Via Chiantiggiana, antiga estrada romana ligando Florença e Siena, posso dizer que neste trecho deparei com as paisagens mais belas e nobres do país. É uma profusão de imponentes mansões e simpáticas aldeias, com suas casas de pedras claras, instaladas nos topos das colinas e entre-meadas de ciprestes, oliveiras e videiras.

Chianti foi durante muito tempo o vinho "DOC - Denominazione di Origine Controlata" de maior área e volume de produção da Itália, abrangendo sete sub-regiões, agrupadas em dois consórcios:

- Gallo Nero: Chianti Clássico (área central e a mais famosa);
- Putto, Chianti Rufina (não confundir com o produtor Ruffino), Chianti Colli Fiorentini, Chianti Colli Senesi, Chianti Colli Aretini, Chianti Montalbano e Chianti Colline Pisane.

Os tipos disponíveis, segundo a legislação, são: "rosso", com envelhecimento na adega de no mínimo cinco meses; "vecchio" com dois anos; "riserva" com três anos e geralmente os melhores de cada adega.

Este vinho, que disputa com o Porto a primazia de ser a região demarcada mais antiga do mundo, durante cerca de dois e meio séculos, forjou uma personalidade própria, traduzida na época da criação do sistema de denominações de origem controlada, na Itália, em 1963, pela seguinte fórmula: Sangiovese com 50-80%, Canaiolo com 10-30%, as brancas Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti com 10-30% e 5% de outras uvas cultivadas na região. Por essa época, o vinho disponível era, a grosso modo, dividido em dois estilos: os engarrafados em "fiaschi" empalhados, geralmente menos sérios, para serem bebidos jovens, e os embalados em garrafas bordaladas, de melhor qualidade e com estrutura adequada para ser envelhecido.

A partir de 1984, o Chianti foi promovido para o seletivo time - atualmente, constando apenas de seis privilegiados - dos vinhos "DOCG - Denominazione di Origine Controllata e Garantita", quando então passou a vigorar a seguinte composição: Sangiovese, a variedade de uva mais nobre da região, com 75-90%, Canaiolo com 5-10%, as brancas Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti com apenas 5-10% e 10% de outras cepas cultivadas na zona delimitada.

Já algum tempo antes desta alteração notava-se uma tendência nesta região, que, conforme tive a oportunidade de verificar "in loco", é, na atualidade, a mais dinâmica na procura de novos caminhos, com relação a incrementar a qualidade de seus vinhos, principalmente no que diz respeito à diminuição da quantidade de uvas brancas na formulação do Chianti. Para tal, foi criado o Galestro, um "vino da tavola" branco, cujo nome origina-se do terreno calcáreo existente na Toscana Central, elaborado basicamente de Trebbiano Toscano e Malvasia del Chianti, além de outras variedades plantadas na re-



gião. Desta forma, os vinhos Chianti tornaram-se mais escuros, complexos e longevos do que os produzidos anteriormente. A par deste fato, outros fatores também foram aprimorados, tais como uma melhor seleção clonal da variedade Sangiovese, uma melhor escolha de micro climas, um menor rendimento por área plantada (traduzido em uma maior concentração de odor e sabor), melhores técnicas de vinificação e sobretudo de amadurecimento, através de pequenos barris de carvalho novo, aportando desta forma uma maior complexidade ao vinho.

Atualmente, os estilos de vinhos tintos produzidos nesta famosa região, podem ser agrupados da seguinte maneira:

- "Vino Novello": vinhos elaborados pelo método de fermentação através de maceração carbônica. Estes vinhos, no estilo de Beaujolais Nouveau, devem ser bebidos bastante jovens. Exemplos: San Giocondo, Nuovo Fiore, etc.;
- "Chianti Rosso": vinhos em sua maioria engarrafados em "fiaschi" empalhados, produzidos pelo processo de "Governo", que desde 1984 deve ser declarado obrigatoriamente no rótulo. Este método consiste na adição de uvas semi-desidratadas (através de um estágio em estrados de madeira) e amassadas ao vinho novo, provocando uma segunda fermentação e resultando num produto ligeiramente frizante, frutado e mais aveludado, permitindo que o mesmo seja consumido ainda relativamente jovem;
- "Chianti Riserva": vinhos com predominância de uvas Sangiovese, geralmente envelhecidos em gran-

des tonéis de carvalho (método tradicional) e/ou em pequenos barris de carvalho novo (método moderno). Geralmente estes vinhos estão entre os melhores produtos de cada casa, porém raramente são os melhores. São vinhos de guarda, para serem bebidos, de preferência, entre 10-15 anos. Exemplos: Villa Antinori Riserva, Montesodi, Riserva Ducale, etc.;

- "Vino da Tavola": existem duas correntes antagônicas, uma adotando o estilo nativo, tomando como padrão o Brunello di Montalcino, e produzindo vinhos exclusivamente ou majoritariamente de Sangiovese e um pouco de Canaiolo, com seleção clonal destas variedades e envelhecimento em pequenos barris de carvalho novo, tendo como exemplo os vinhos Le Pergole Torte e Il Soldaccio. A outra corrente se inspira no estilo internacional, priorizando a utilização de variedades alienígenas como a Cabernet Sauvignon, e se apresentando de duas formas distintas;
- "Predicato di Biturica": denominação semi-oficial, recém-criada pelos principais produtores, seguindo a fórmula Cabernet (mínimo 30%), Sangiovese e com até 10% de outras variedades. Exemplos: Mormoreto, Cabreo, etc.
- "Vino da Tavola": grupo com total liberdade de escolha das variedades de uvas a serem empregadas na composição do vinho, tais como Sassicaia (100% de Carbenet), Solaia (80% de Cabernet e 20% de Sangiovese) e Tignanello (20% de Carbenet e 80% de Sangiovese).

Estes vinhos especiais, apesar de estarem classificados na categoria mais simples da legislação italiana, são normalmente os mais caros e melhores de cada adega, sendo também vinhos de guarda para serem bebidos após 10/15 anos de envelhecimento.

Como conseqüência destes esforços, o vinho tinto desta região vem conseguindo se igualar em qualidade aos seus grandes rivais do Piemonte, os Barolos e os Barbarescos. Fazendo um paralelo com os grandes vinhos franceses, diria que os tintos toscanos lembram mais os Bordeaux, por possuírem sabor e aroma com certas características similares as destes últimos, além de serem elaborados de misturas de variedades de uvas, serem sulinos e pertencentes a proprietários aristocráticos. Já os tintos piemonteses podem ser identificados com os Bourgogne, visto serem varietais, isto é, oriundos de uma só variedade de uvas, serem nortistas em relação aos toscanos e estarem desenvolvendo ultimamente um sistema de denominação de vinhedos muito semelhante ao desta região francesa, apesar de possuírem muito pouco em comum, em termos de sabor e bouquet.

Acredito que apenas no próximo século as tendências atuais venham a ser consolidadas, fazendo com que esta famosa região toscana atinja todo o potencial do qual ela é possuidora.

*José Osvaldo A. Amarante
é enólogo e fundador da Sociedade Brasileira
dos Amigos do Vinho.*