

# VINHO

M A G A Z I N E

desde 1999



m&sp

## ITÁLIA

SICÍLIA NERO D'AVOLA  
PIEMONTE NEBBIOLO  
VÊNETO PROSECCO

## CMB BRASIL 2014

*Os melhores vinhos  
do país, segundo  
os degustadores  
estrangeiros!*

### R\$ 30,00

*Os melhores vinhos  
na faixa de preço  
que realmente  
interessa!*

## VINHO

### & SEXO

*Sim, está  
na moda!*

## 15 ANOS



ANO 16  
nº 104  
R\$ 13,90



## ALSÁCIA

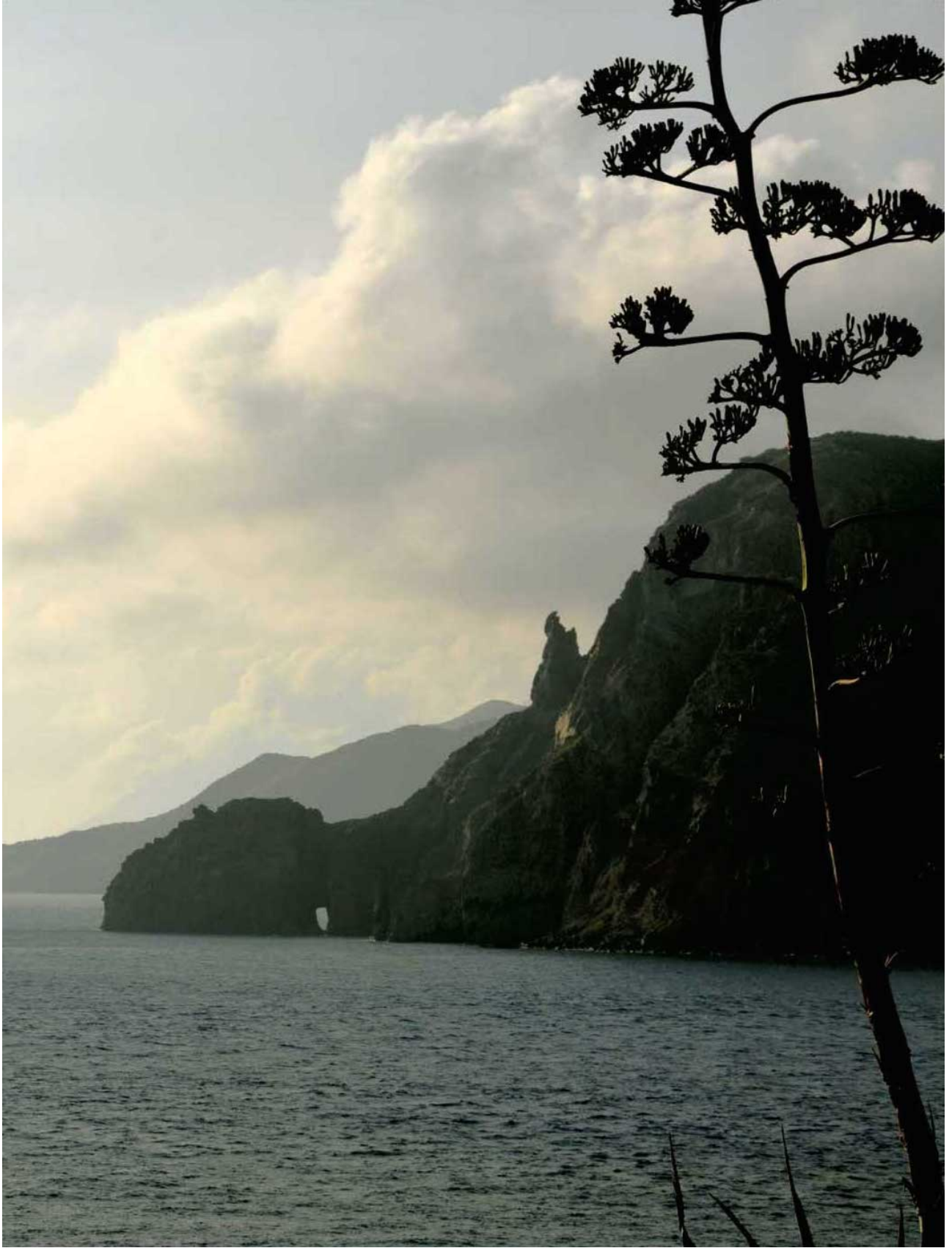
Branco franceses  
que vêm do frio!

M U N D O V I N H O : V I A G E M A I T Á L I A

# SICÍLIA

A Sicília é apaixonante:  
a combinação de  
paisagens febris,  
gastronomia leve  
e deliciosa, vinhos  
bem-feitos e calor  
humano é insuperável.









Influência marítima  
em vinhedos? É assim  
na Settesoli...

## Sicilia en Primeur

O evento Sicilia en Primeur foi criado em 2004 pela Assovini, a associação que congrega os produtores sicilianos de vinho. A ideia é apresentar as novas safras que serão liberadas ao mercado e também contribuir para a formação de uma imagem sólida dos vinhos da ilha. Este ano ocorreu em um magnífico hotel, o Therasia Resort, à beira-mar na ilha de Vulcano, uma das ilhas Eólias (eram a terra de Éolo, o deus grego do vento, o que dá uma ideia do que sopra por lá), um lugar paradisíaco.

Nessa edição, a 11ª, cerca de 40 produtores apresentaram seus produtos a jornalistas de todo o mundo. O evento valoriza as castas locais, como as brancas Malvasia di Lipari, que rende alguns dos melhores vinhos de sobremesa do mundo; a Grillo, do Marsala, a também branca Catarratto e as tintas Nero d'Avola, intensa e pujante; e Nerello Mascalese das encostas do Etna, uma uva mais fina e delicada.

[http://www.assovinisicilia.it/sicilia-en-primeur\\_eng.html](http://www.assovinisicilia.it/sicilia-en-primeur_eng.html)



A gastronomia  
siciliana é leve,  
colorida e rica em  
produtos locais

Vinhedos extensos e planos, com água próxima



Cordão com ferormônios para desorientar insetos



Os ótimos vinhos em prova

## Feudo Arancio

**A** Feudo Arancio é uma vinícola moderna, com 700 hectares de vinhedos manejados sob agricultura sustentável. Em espaldeira, as vinhas têm densidade máxima de 5 mil plantas por hectare e produção de dois quilos de uva por planta. A cultura é mecanizada, mas no campo não há uso de químicos e a busca pelo menor impacto ambiental é constante. A sustentabilidade é buscada tanto na produção própria de energia elétrica através de painéis fotovoltaicos solares, quanto no manejo e construção de açudes para a irrigação.

A elaboração do vinho na cantina é bem moderna e com equipamentos de última geração, barricas novas de carvalho e alto investimento. Os vinhos degustados refletem todo esse capricho e trabalho.

As embalagens e o trabalho de imagem também são muito bem cuidados. E os vinhos são excelentes de fato.

[www.feudoarancio.it](http://www.feudoarancio.it)





O vinhedo mais  
perto da praia  
jamais visto



camarões  
vermelhos:  
comidos crus

Roberta Urso,  
de relações  
públicas



## Settesoli

A Settesoli é uma cooperativa moderna, fundada em 1958 em Menfi, na Sicília. Tem hoje cerca de 2 mil associados, compondo área de vinhas total de 6 mil hectares. Com tais números, é a maior empresa vitícola siciliana e compõe o maior vinhedo de toda a Europa.

A cooperativa trabalha com três marcas principais de vinho: Settesoli (inicial), Mandrarossa (intermediária) e Inycon, de vinhos considerados premium.

A empresa nos recebeu de braços abertos. O melhor almoço na Itália, à beira-mar, com delícias como o gambero rosso (o camarão vermelho que virou nome de guia de vinhos) e muitas outras especialidades sicilianas, foi por conta da cooperativa, em harmonização correta com os vinhos da empresa, muito bem elaborados.

Roberta, PR da casa, conhece o Brasil – e gosta daqui!

[www.cantinesettesoli.it](http://www.cantinesettesoli.it)





Os simpáticos irmãos  
Carolina e Francesco  
Cucurullo

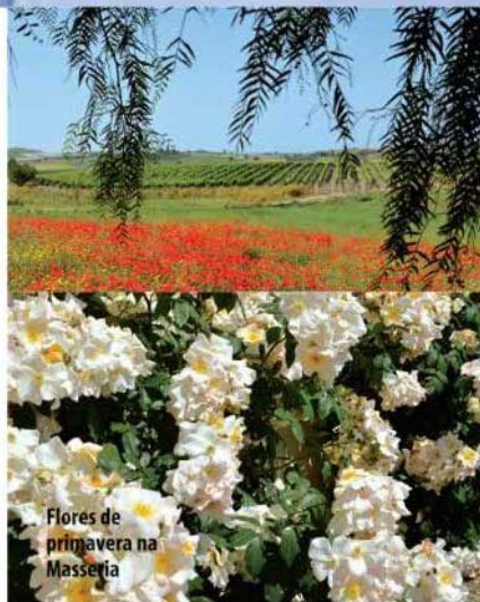
## Masseria del Feudo

A Masseria é tocada por dois irmãos de imensa simpatia e carisma, Carolina e Francesco Cucurullo, da quarta geração familiar de empreendedores. A empresa foi fundada em 1906 pelo bisavô da atual geração. Os 110 hectares da propriedade abrigam, além dos 18 hectares de vinhedos com densidade de 4 mil pés por ha, projetos de azeite de oliva, frutas (especialmente pêssegos) e de criação de gado de leite – e produção de queijos.

As principais uvas plantadas ali são Nero d'Avola, Syrah, Chardonnay, Inzolia e Grillo. A preocupação com o ambiente e a adoção de princípios de responsabilidade social levaram a Masseria del Feudo a obter certificação biológica para seus produtos, inclusive os vinhos.

Degustamos toda a linha de produtos, feitos todos com uvas próprias; com destaque para o excepcional Chardonnay Haermosa e os brancos de Grillo e Inzolia/Grillo.

[www.masseriadelfeudo.it](http://www.masseriadelfeudo.it)



Flores de  
primavera na  
Masseria