

Grandes mestres do vinho no Grandi Marchi 2013 e a ausência do Sassicaia.

Publicado em 17 de julho de 2013

Ontem foi o dia do [Grandi Marchi](#) em São Paulo, instituto que reúne 19 grandes marcas da viticultura italiana, entre elas Antinori, Gaja, Sassicaia, Masi e Pio Cesare.



Master Class do evento Grandi Marchi no hotel Unique em São Paulo. O evento foi organizado pela CH2A.

O evento começou com uma *Master Class* para a imprensa com o jornalista da **CBN e Valor Econômico Jorge Lucki como intermediador**. O representante da Grandi Marchi, Cesare Benvenuto, falou da instituição, que nasceu em 2004, como um grupo de amigos reunidos em torno de grandes vinhos de qualidade. Esse grupo representa hoje todas as regiões italianas e as vinícolas participantes são aquelas de maior prestígio no mundo e de marcas históricas mesmo.

Provamos 11 excelentes vinhos, feitos pelos mestres da viticultura italiana. Todos os vinhos estavam muito bons, cada um com sua característica, mas vou destacar os meus preferidos:



Brut Prosecco Superiore da Carpenè Malvolti

Vinho #1: 1868 Brut Prosecco Superiore DOCG do produtor

[Carpenè Malvolti](#): Uma das vinícolas mais históricas da Itália, produz Prosecco e Grapa. Está localizada em Conegliano-Valdobbiadene, a região de excelência do Prosecco.

Delicioso no nariz, lembrando maçã verde, fresco, boa acidez muito agradável. O importador no Brasil é [Franco Suissa](#). Vendido em sites pela

internet a R\$ 56,00, um bom custo benefício.



Vinho #3: Guado al Tasso 2009 do produtor [Marchesi Antinori SRL](#). Da região Toscana de Bolgheri, corte bordalês de uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot.

Achei fechado ainda no nariz, mas potente com 14,5% de álcool. Não é pelo nome Antinori, mas é um belo vinho mesmo! Acidez moderada, boa fruta, taninos macios, senti especiarias após algum tempo no copo. Importado pela [Winebrands](#). Valor R\$ 497,00.

Guado al Tasso do produtor Antinori. Excelente!



Não sobrou nada do Grandarella 2007 da Masi.
Delicioso!

Vinho #7: Grandarella 2007 da [Masi Agricola SpA](#). Utiliza a técnica da passificação das uvas, como no Amarone. Incrivelmente um corte de 75% Refosco e 25% Carmenére.

Um vinhaço!!! Aromas muito diferentes, complexos, muito chocolate. Na boca um vinho bem equilibrado, encorpado, profundo, com ótimos taninos. **O meu preferido com certeza!** Não

sobrou nada no copo! Importado pela [Mistral](#), garrafa a R\$ 198,34.

Vinho #8: Cerequio Barolo 2007 do produtor [Michele Chiarlo](#). Localizado em uma das melhores regiões de Barolo da Itália, o vinho tem bom corpo, é delicado, muito agradável e tem potencial de envelhecimento. Grande vinho! Importado pela [Zabil](#). Valor a R\$ 602,00.



Evento cheio!

Vinho #9: Barolo 2007 do produtor [Pio Cesare](#). A Pio Cesare é uma vinícola familiar que existe desde 1881 e está na zona de Alba. Esse Barolo é feito com uvas 100% Nebbiolo que vem de 5 vinhedos próprios de 5 zonas diferentes. **2007 é uma safra pronta para beber**, segundo Cesare Benvenuto, representante da vinícola. Excelente vinho, de boa fruta e taninos finíssimos. Realmente dá para beber já! Importado pela [Decanter](#). Valor a R\$ 413,45.

Vinho #11: Ben Ryè Passito di Pantelleria do produtor [Donnafugata SRL](#). De uma vinícola familiar que produzia Marsala desde o século XIX e passou a produzir vinhos mais finos a partir de 1950. **Pantelleria é uma ilha vulcânica, mais próxima da África, que da Itália e só chove 30 dias por ano.** Este vinho de sobremesa (ou de meditação, para os

italianos) é feito com uvas Muscat de Alexandria. Super aromático no nariz, lembrando muito pêssego e na boca era puro pêssego em calda, bem doce. Não me agradou tanto, mas Jorge Lucki disse que esse era o melhor Passito di Pantelleria e um dos melhores vinhos de sobremesa do mundo. Importado pela [World Wine](#). Valor R\$ 186,00 a meia garrafa.



Capofaro 2009 Tasca d'Almerita.

Após a *Master Class*, passamos pela degustação, que estava lotada. Pude ainda provar o **Amarone** da Masi, o **Rosso del Conte 2006** da Tasca d'Almerita, o **Barolo e Brunello** do Antinori. Finalizei com o vinho de sobremesa **Capofaro 2009** da Tasca d'Amerita feito com 100% uvas Malvasia e esse vinho de sobremesa realmente estava perfeito e bem ao meu gosto! Veja como são diferentes os paladares.

Senti falta de alguns produtores como Gaja, Jermann e Sassicaia, que fazem parte do Instituto Grandi Marchi, mas que não foram



Instituto del Vino Italiano di Qualità – Grandi Marchi 2013

ao evento. A [Ravin](#), importadora do Sassicaia no Brasil, me informou que a decisão de não participar do evento foi do produtor, mas que a Tenuta San Guido participa e promove outras atividades no mercado brasileiro ao longo do ano.

Pena, só teria abrilhantado ainda mais o evento! Saúde!

Share this:

Curtir isso:

Be the first to like this.

Esse post foi publicado em [Eventos](#), [Vinhos da Itália](#) e marcado [Amarone Classico Masi](#), [Barolo Cerequio Michele Chiarlo](#), [Barolo Pio Cesare](#), [Ben Rye Passito di Pantelleria](#), [Donnafugata](#), [Capofaro 2009 Tasca D'Almerita](#), [Carpene Malvolti Prosecco](#), [Grandarella Masi](#), [Grandi Marchi](#), [Guado al Tasso Antinori](#), [Prosecco para casamento](#), [Rosso del Conte 2006 Tasca d'Almerita](#), [Safra 2007 de Barolo](#), [Sassicaia](#), [Tasca d'Almerita](#). [Guardar link permanente.](#)

3 respostas para Grandes mestres do vinho no Grandi Marchi 2013 e a ausência do Sassicaia.



Marcelo Andrade disse:

17 de julho de 2013 às 21:01

Uma pena! Já vi que por aqui não deverá ser muito diferente....Eu esperava mais deste encontro em SP.

[Resposta](#)



alesteves disse:

17 de julho de 2013 às 21:07

Não sei Marcelo, depois você me conta. A Master Class foi excelente mesmo e os vinhos são muito bons. Vamos ver no RJ. Abraço, Alessandra

[Resposta](#)



Jorge Alonso disse:

17 de julho de 2013 às 21:52

Alessandra,

Ótimo post! Me criou expectativa para o evento aqui no Rio!

Amanhã estou lá!

Abraço,

Jorge.

[Resposta](#)

