

AUTOR	OS AROMAS DO VINHO	TEMPERATURAS	TAMANHOS DAS GARRAFAS	CONTATO
-------	--------------------	--------------	-----------------------	---------



PAÍS	SAFRA	UVAS TINTAS	UVAS BRANCAS	GERAL	
------	-------	-------------	--------------	-------	--

# Grandi Marchi = grupo de produtores de vinhos italianos de alta qualidade reunidos



Like 92 Tweetar 3

4

A Itália é um país que tem grandes vinhos e disso ninguém duvida, mas como qualquer país produtor, não é fácil encontrar os melhores principalmente por conta da grande oferta. Mas imagine só o que acontece quando 19 famílias produtoras dos melhores vinhos do país se juntam para montar um grupo para a divulgação de seus grandes vinhos. Esse é o *Instituto del Vino Italiano di Qualità*, mais conhecido por **Grandi Marchi**.

O grupo começou há 10 anos e desde então vem fazendo apresentações de seus belos vinhos pelo mundo todo. Estiveram no Brasil no ano passado e voltaram em 2013 com mais novidades. De verdade, é difícil dizer qual vinho me agradou mais, pois cada um tem seu estilo e todos são muito bons, mas se tivesse que destacar alguns, eu falaria sobre o Masi Grandarella 2007, um vinho feito com Refosco e um pouco de Carmenere (e foi a primeira vez que provei Carmenere da Itália) e claro, o grande Ben Ryè Passito di Pantelleria DOP 2009, um vinho de sobremesa para se beber de joelhos, de tão bom que é.

A apresentação dos vinhos foi feita por representantes das vinícolas e teve a moderação de Jorge Lucki, crítico e consultor de vinhos e comentarista da rádio CBN. Segundo Lucki, “mais do que um instituto de qualidade, eles têm identidade. Hoje é preciso ter qualidade para qualquer coisa, mas identidade não é fácil e eles conseguem isso”.

E agora prepare-se e prepare a sua lista de compras. Qualquer um desses você pode comprar sem medo de ser feliz (só precisa ajustar seu bolso, porque nada aí é barato, infelizmente).

Notas de degustação

### 1. Carpené Malvolti

São produtores de espumantes e de destilados. Por estarem em DOCG, tem uma qualidade maior e dá para perceber isso. A DOC e a DOCG foram reconhecidas há pouco tempo e realmente dá para perceber a diferença de um Prosecco deles para um que está fora da denominação.

Vinho degustado: **1868 Brut Prosecco Superiore DOCG**

Aromas mais delicados, floral bem aparente. Fruta cítrica ao fundo e com aromas muito elegantes. Na boca é macio e tem acidez, mas nada que incomode.

Importador: **Franco Suissa**



### 2. Tasca D'Almerita

A vinícola ficou famosa por engarrafar um dos primeiros vinhos produzidos aos pés do vulcão Etna, na Sicília. A família começou a comprar vinhedos por toda a Sicília e agora acreditam que podem representar bem a região.

Vinho degustado: **Tascante 2008**

Vinho feito em pequena quantidade com a uva *Nerelo Mascalese*. Cor clara e aromas que vão se abrindo e mostrando um vinho cada vez mais interessante, com aromas de frutas, madeira e um toque mineral bem forte. Na boca é muito potente, com bastante tanino e deixando um toque de licor de cereja. A Nerelo Mascalese hoje está em alta e é frequentemente comparada a um "Pinot Noir com Barolo".

Importador: **Mistral**

### 3 – Rivera

Vinícola tradicional e que tem um dos vinhos mais conhecidos da região. Falar em Puglia é lembrar da Rivera, que foi responsável pela revitalização da uva Nero di Troia e pela apresentação dela para o mundo.

Vinho degustado: **Il Falcone, Castel del Monte Riserva 2007**

70% Nero di Troia e 30% Montepulciano. Frutas mais negras e na boca é redondo, mas com taninos ainda bravos e que precisam ser domados. Eu já provei o Il Falcone 2000 e achei que tinha passado um pouco o tempo dele, então talvez seja o caso de guardar por uns 10 anos e não mais do que isso.

### 4 – Umani Ronchi

Fundada por volta dos anos 50. Por muito tempo fez os vinhos de mesa para os italianos e depois decidiu fazer o Pelago, que significa "mar" em grego. Desde sua primeira produção, em 1997 foi levado para concursos e as cegas foi eleito o vinho revelação, melhor vinho tinto.

Vinho degustado: **Pelago, Marche Rosso IGT 2008**

Cabernet Sauvignon 50%, Montepulciano 40% e Merlot 10%. A Montepulciano é colhida bem depois

Pc



da Cabernet, então tem que ter um bom cuidado e saber bem sobre as suas uvas para poder fazer um bom vinho. Esse tem muita fruta e uma boa estrutura, com toques de café e defumados bem aparentes.

#### **5 – Marchesi Antinori**

É o projeto da família Antinori em Bolgheri. Foi lá que começou o projeto do Sassicaia, um dos vinhos mais ícones da Itália

Vinho degustado: **Guado al Tasso 2009**

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 25%, Cabernet Franc 12%, Petit Verdot 3%.

Mentolado, frutas, madeira. Muito intenso e potente tanto no nariz quanto na boca. Anda jovem e poderia ficar muito mais tempo na garrafa.

Importador: **Wine Brands**

#### **6 – Tenute Folonari**

Família muito conhecida dentro da Toscana que decidiu fazer também em Bolgheri. Merlot é uma uva que se adaptou muito bem à região.

Vinho degustado: **Baia al Vento Bolgheri Superiore 2008**

Merlot 90%, Cabernet Franc 5%, Petit Verdot 5%. Vinho muito intenso com aromas mentolados e de frutas negras. Um vinho muito potente e que pode ficar na garrafa por muito tempo ainda. Se for abrir agora, que tenha uma comida muito intensa junto. Um dos melhores da degustação.

Importador: **Cantu**

#### **7 – Masi**

Vinícola que tem 7 gerações. A Itália pode não ser tão conhecida pela Carmenere, mas tem bastante. Ela se adaptou bem no nordeste da Itália. Grandarella significa grãos na mesa “Arella”, que é a mesa de passificação.



Vinho degustado: **Grandarella 2007**

Refosco 75% e Carmenere 25%. Aromas doces de toffe e caramelo e na boca tem um tostado bem interessante. Talvez o vinho mais interessante e mais peculiar de todo o painel.

Importador: **Mistral**

#### **8 – Michele Chiarlo**

É um produtor conhecido e famoso e que tem um vinho feito com a uva Barbera que consegue fazer com boa qualidade e preço bem acessível.

Vinho degustado: **Barolo Cherequio 2007**

Aromas de frutas secas bem de leve e ainda um pouco jovem. De qualquer forma fica na boca o Tanino muito potente e secando a boca. Precisa de comida forte para acompanhar.

Importador: **Zahil**

## 9 – Pio Cesare

Um dos nomes mais conhecidos de Barolo. Esse dispensa apresentações e pode comprar qualquer vinho dele que vai ser bom.

Vinho degustador: **Barolo Pio Cesare 2007**

Tem aquelas frutas secas que se espera de um Barolo típico e tem também um toque de fruta mais doce no final da boca que dá um toque mais elegante e um pouco mais de complexidade ao vinho.

Importador: **Decanter**

## 10 – Mastroberardino

Muitos dizem que Taurasi é o Barolo do Sul. A vinícola é muito tradicional e produz vinhos há séculos e o Taurasi é o carro-chefe. Vale a pena conhecer esse vinho.

Vinho degustado: **Radici Taurasi Riserva DOCG 2006**

Aromas bem marcados de frutas e leve toque balsâmico. Na boca é forte e tem muito tanino. Não fica na boca tanto tempo quanto os Barolos provados antes, mas tem boa persistência. Vinho de grande longevidade. Em uma degustação de 30 safras com Parker teve 97 pontos para o 1928 e 99 pontos para o 1958.

Importador: **Mistral**

## 11 – Donnafugata

Família parou de fazer vinhos de Marsala e passou a fazer os vinhos passivos para representar a Sicília.

Vinho degustado: **Ben Ryè Passito di Pantelleria DOP 2009**

Feito com Zibibbo (Muscat de Alexandria). Aromas de pêsego em calda bem evidentes e toques de frutas secas. Um belíssimo vinho.

Importador: **World Wine**

Como eu disse, por aqui só tem vinho bom. Nem precisa ficar falando muito. É só escolher o seu e ser feliz!

Um abraço

Daniel Perches

4

FILED UNDER: [EVENTO](#), [ITÁLIA](#) AND TAGGED: BOLGHERI, GRANDI MARCHI, MARCHE, PUGLIA, TOSCANA, UVAS AUTOCTONES, VINHO DE ALTA QUALIDADE, VINHO FAMOSO, VINHO ITALIANO



PREVIOUS POST

[Chateau Belle Croix 2009](#)

NEXT POST

[Finca La Emperatriz  
Reserva 2007](#)





Só exemplares exclusivos

Experimente por 1 mês com frete grátis

## Outros posts que você pode se interessar

⌚ 1 SEMANA AGO

[Poggio Capponi Chianti Riserva 2009](#)

⌚ 2 SEMANAS AGO

[Ripassa Valpolicella Superiore DOC 2008](#)

⌚ 2 SEMANAS AGO

[Hoje tem Winebar com os vinhos da House of Mandela](#)

⌚ 3 SEMANAS AGO

[Chianti Castiglioni 2011 - Frescobaldi](#)

⌚ 3 SEMANAS AGO

[Tenute Rubino Oltremé 2010](#)

## One Comment

PAGE 1 OF 1



**Alessandra Esteves**

⌚ 17 DE JULHO DE 2013 AT 3:35 PM . PERMALINK

Belo resumo Daniel! O evento estava excelente mesmo! Abraco, Alessandra



## Add a comment

\*

\*

**Post Comment**

[Back to top ↑](#)



ARCHIVES	CATEGORIES	PAGES
<b>agosto 2013</b>	<b>1866</b>	<b>Dropdown</b>
<b>julho 2013</b>	<b>1950</b>	<b>Sub Page</b>
<b>junho 2013</b>	<b>1977</b>	<b>Sub Page</b>
<b>maio 2013</b>	<b>1982</b>	<b>Notas de [</b>
<b>abril 2013</b>	<b>1990</b>	<b>Page Temp</b>
<b>março 2013</b>	<b>1994</b>	<b>Advance</b>
<b>fevereiro 2013</b>	<b>1995</b>	<b>Archives</b>
<b>janeiro 2013</b>	<b>1996</b>	<b>Contact [</b>
<b>dezembro 2012</b>	<b>1997</b>	<b>Full Widt</b>
<b>novembro 2012</b>	<b>1999</b>	<b>Left Side</b>
<b>outubro 2012</b>	<b>2000</b>	<b>Sitemap</b>
<b>setembro 2012</b>	<b>2001</b>	<b>Autor</b>
<b>agosto 2012</b>	<b>2002</b>	<b>Os aromas</b>
<b>julho 2012</b>	<b>2003</b>	<b>Temperatu</b>
<b>junho 2012</b>	<b>2004</b>	<b>Tamanhos</b>
<b>maio 2012</b>	<b>2005</b>	<b>Contato</b>
<b>abril 2012</b>	<b>2006</b>	
<b>março 2012</b>	<b>2007</b>	
<b>fevereiro 2012</b>	<b>2008</b>	
<b>janeiro 2012</b>	<b>2009</b>	
<b>dezembro 2011</b>	<b>2010</b>	
<b>novembro 2011</b>	<b>2011</b>	
<b>outubro 2011</b>	<b>2012</b>	
<b>setembro 2011</b>	<b>2013</b>	
<b>agosto 2011</b>	<b>Acessórios</b>	
<b>julho 2011</b>	<b>África do Sul</b>	
<b>junho 2011</b>	<b>Aglianico</b>	
<b>maio 2011</b>	<b>Alemanha</b>	
<b>abril 2011</b>	<b>Alfrocheiro</b>	
<b>março 2011</b>	<b>Alicante</b>	
<b>fevereiro 2011</b>	<b>Alicante Bouschet</b>	
<b>janeiro 2011</b>	<b>Alvarinho</b>	
<b>dezembro 2010</b>	<b>Ancellota</b>	
<b>novembro 2010</b>	<b>Antão Vaz</b>	
<b>outubro 2010</b>	<b>Aragonez</b>	
<b>setembro 2010</b>	<b>Argélia</b>	
<b>agosto 2010</b>	<b>Argentina</b>	
<b>julho 2010</b>	<b>Arinarnoa</b>	
<b>junho 2010</b>	<b>Arinto</b>	
<b>maio 2010</b>	<b>Arneis</b>	
<b>abril 2010</b>	<b>Aspirant Bouchet</b>	



Copyright © 2013 Vinhos de Corte.