

PRAZERES DA

MESA

4 CAPAS
editora

essencial à gastronomia

WWW.PRAZERESDAMESA.COM.BR

55

RECEITAS

AO VIVO BRASÍLIA
A REVOLUÇÃO
DA CULINÁRIA DA
CAPITAL BRASILEIRA

UM ROTEIRO COM AS
MELHORES BANÇAS
DO **MERCADÃO**
DE SÃO PAULO

PERNIL DE VITELA,
por Renata Cruz

JÁ É NATAL

- POR DENTRO DE UMA FÁBRICA DE PANETONE
- RECEITAS DELICIOSAS PARA SUA CEIA
- OS VINHOS PARA CELEBRAR

NOVEMBRO 2017 Nº 171 ANO 15 - R\$ 17,00 € 7,00

ISSN 1678958-X

00171



9 1771678 958009

VERTICAL/

POR LUIZ GASTÃO BOLONHEZ

FOTOS RICARDO D'ANGELO, MASSIMO LISTRI E DIVULGAÇÃO

O DOM PÉRIGNON DA ITÁLIA

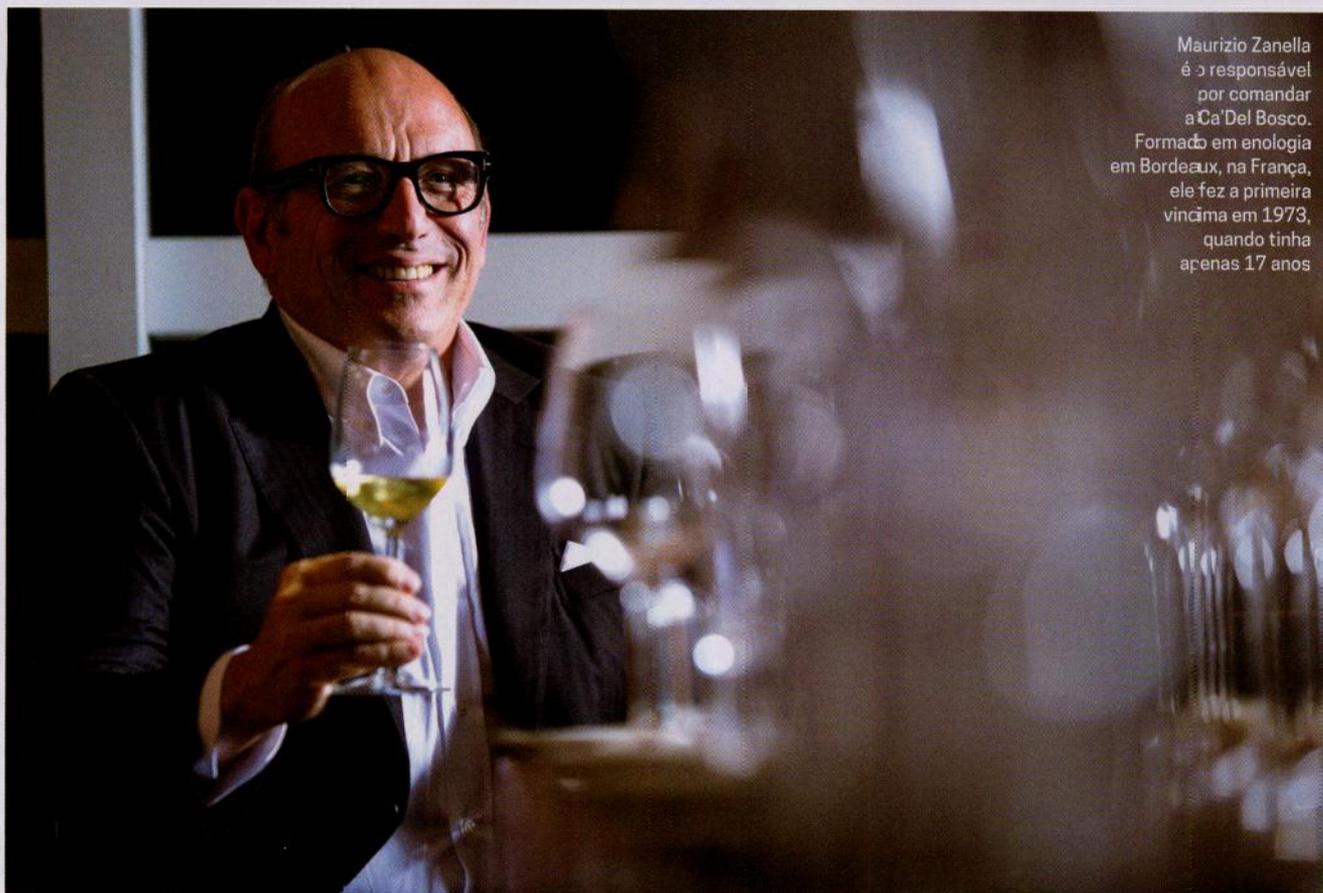
Maurizio Zanella promove vertical do Anna Maria Clementi, o mais importante e prestigiado espumante da Itália



Maurizio Zanella, um simpático italiano que está por trás de uma das mais renomadas vinícolas da Itália, veio recentemente ao Brasil apresentar seus vinhos. Ele comanda a Ca' del Bosco, localizada no coração da Franciacorta, em Erbusco, na Lombardia. Para facilitar a compreensão da importância dessa vinícola (no Brasil, seus vinhos são importados pela Mistral), que foi carinhosamente batizada de Casa do Bosque, em tradução para o português. Ela só está atrás da Vinícola Gaja, no número de vinhos premiados com três taças (*Tre Bicchieri*) pelo renomado e prestigiado guia italiano *Gambero Rosso*. De seus 41 *Tre Bicchieri*, a maioria foi conquistada por espumantes. Se pensarmos que a Itália é predominantemente conhecida por seus tintos, esses resultados destacam ainda mais o trabalho de Maurizio, que comanda a vinícola há mais de 40 anos. Tudo isso é merecido. A casa busca constantemente a qualidade, suas uvas são bem selecionadas e a cantina superequipada. Em 2003, foi eleita também pelo guia *Gambero Rosso*, a 'Vinícola do Ano'. Formado em enologia pela Universidade de Bordeaux, na França, Maurizio fez sua primeira vindima em 1973, quando tinha apenas 17 anos. Em 1994, vendeu 60% do negócio para a renomada corporação Santa Margherita, mas no acordo de acionistas permaneceu no comando comercial, da produção e de relações públicas. Hoje, seus dois filhos também estão no negócio e atuam principalmente como relações públicas.

Maurizio promoveu recentemente no Brasil um grande *tasting* de seu principal vinho branco, o Chardonnay Terre di Franciacorta 2011; de quatro safras de seu espumante icônico o Anna Maria Clementi 1989, 1995, 1999 e 2006; e de três safras do tinto que leva seu nome, Maurizio Zanella 2000, 2003 e 2009.



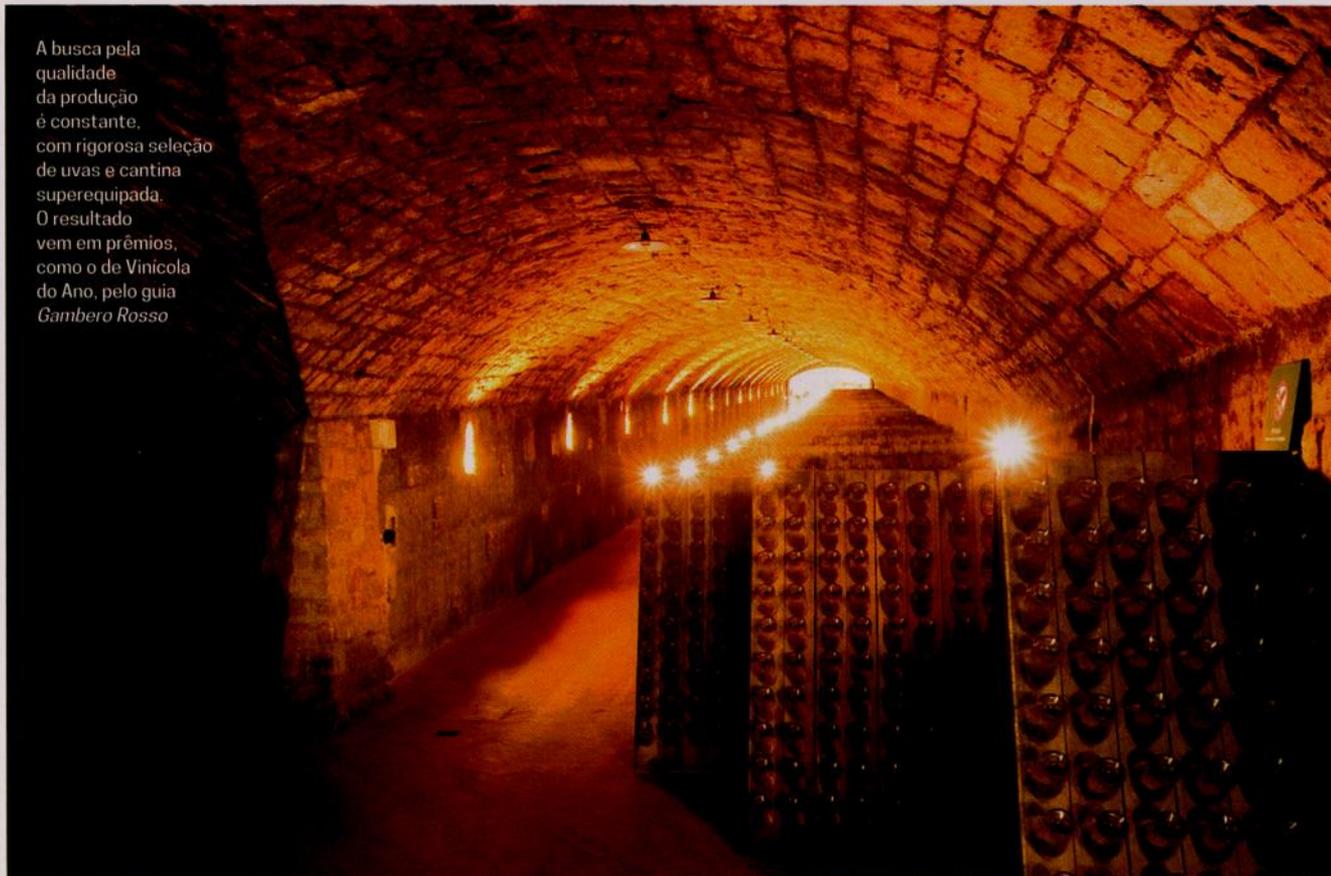


Maurizio Zanella é o responsável por comandar a Ca' Del Bosco. Formado em enologia em Bordeaux, na França, ele fez a primeira vinícola em 1973, quando tinha apenas 17 anos

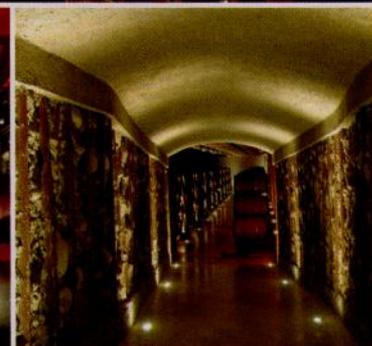
A IDEIA DE FAZER UM ESPUMANTE DE ALTA GAMA COMEÇOU EM 1979 E DURANTE DEZ SAFRAS FOI ELABORADO SEM NOME OU MARCA ESPECÍFICA



A busca pela qualidade da produção é constante, com rigorosa seleção de uvas e cantina superequipada. O resultado vem em prêmios, como o de Vinícola do Ano, pelo guia *Gambero Rosso*



**A CA'DEL BOSCO,
LOCALIZADA NO CORAÇÃO
DA FRANCIACORTA, SÓ
ESTÁ ATRÁS DA VINÍCOLA
GAJA NO NÚMERO DE
VINHOS PREMIADOS
COM TRÊS TAÇAS PELO
RENOMADO GUIA ITALIANO
*GAMBERO ROSSO***





DESVENDANDO O ANNA MARIA CLEMENTI

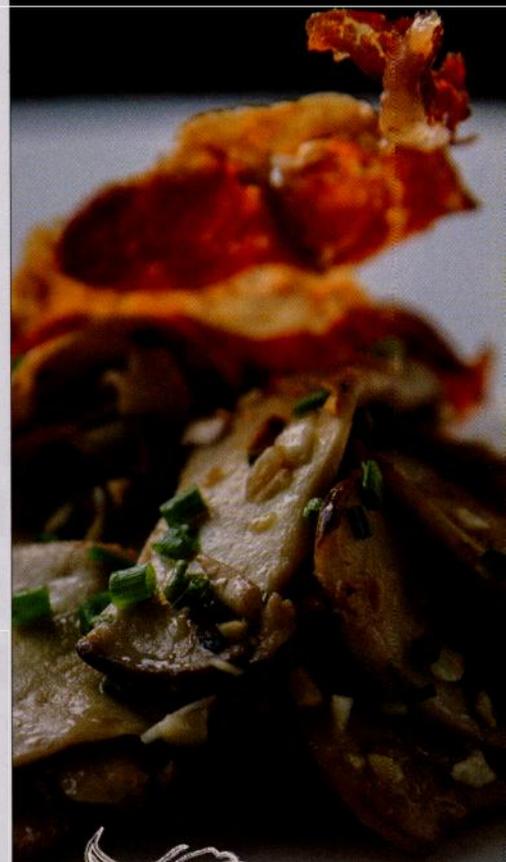
Poderíamos gastar muito tempo falando de todos os vinhos da Ca'del Bosco, mas decidimos dedicar atenção ao seu mais importante vinho, o *bollicine* Anna Maria Clementi. A paixão de Maurizio pela região de Franciacorta e pelos Bollicine, como os italianos chamam os espumantes, é marcante e quase poética. A vertical fabulosa começou com a safra 1989, a primeira a ser lançada pela vinícola, seguiram-se os 1995 e 1999 e terminou com o recém-chegado ao Brasil, o 2006.

A ideia de fazer um espumante de alta gama começou em 1979 e durante dez safras foi elaborado sem nome ou marca específica. A safra 1989 foi a primeira do Anna Maria Clementi, espumante que leva o nome de sua mãe. De lá para os dias de hoje, esse *bollicine* vem se consolidando ano a ano como o mais prestigiado de toda a Itália. Sua composição é proveniente de oito vinhedos únicos, sendo três de Chardonnay, três de Pinot Nero (*Pinot Noir*) e dois de Pinot Bianco. Nessa importante vertical foi possível notar a integridade do 1989, que ainda estava fresco e cheio de vida, até a exuberância e elegância do 2006, o destaque. A composição final desse vinho é 55% Chardonnay, 25% Pinot Bianco e 20% Pinot Nero. Apresentando um *perlage* fino e reluzente. Suas microbolhas brilhavam na taça. Olfativamente, a fruta madura, com destaque para pêssegos, estava em total consonância com a expressão dos toques de fermento e sua "alma" mineral. Em boca, apresentava uma cremosidade incrível. Final longo e persistente. Seu conjunto era mesmo para deixar orgulhoso, caso estivesse ainda entre nós, o monge Dom Férygnon, a quem é atribuída a descoberta do champagne e em quem Maurizio se inspira.



VINHERIA
PERCUSSI

30
ANOS



As receitas da Itália
no Brasil

Foto: Ricardo D'Angelo

Rua Cônego Eugênio Leite, 523
Pinheiros São Paulo SP
T 11 3088 4920 | 11 3064 4094 www.percussi.com.br