



# Itália

vinhos





**Itália**  
vinhos



**Mapa Enogeográfico**

# Mapa Enogeográfico

➤ Itália possui as seguintes regiões vinícolas:

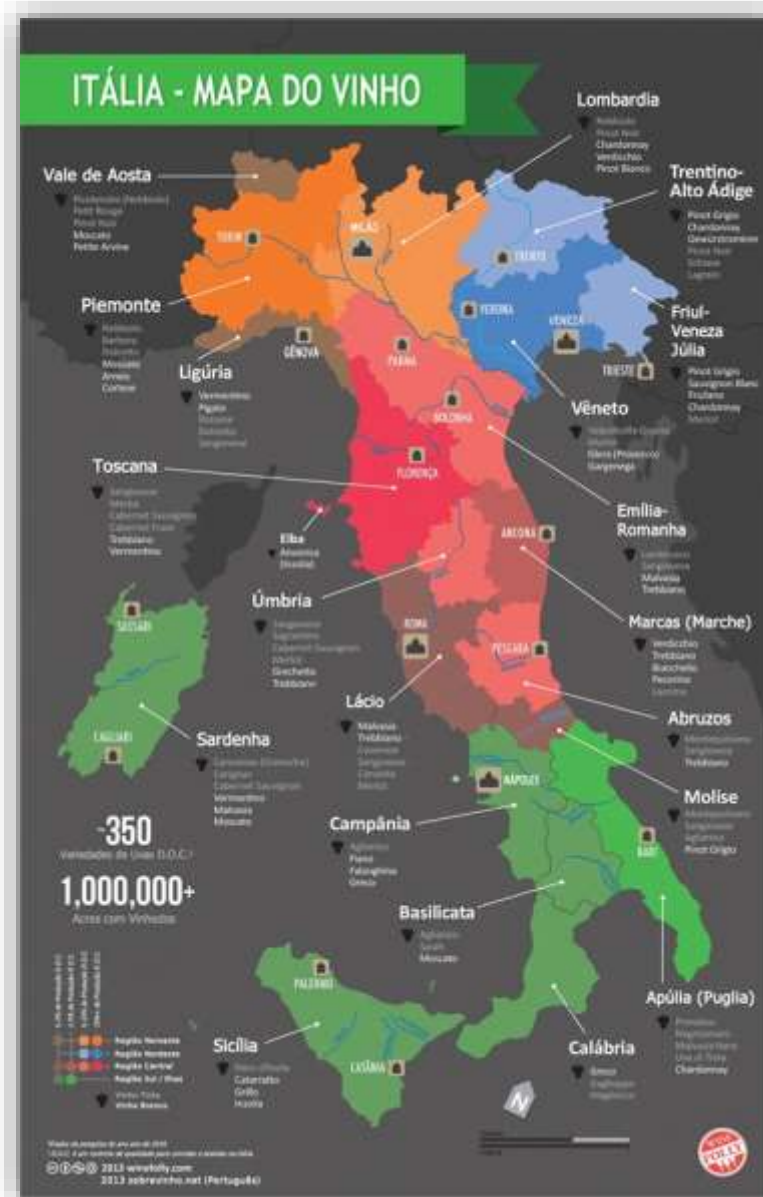
**Centro**

**Ilhas**

**Nordeste**

**Noroeste**

**Sul**





# Mapa Enogeográfico

## ➤ Centro da Itália

- **Toscana:** Chianti e ao Brunello di Montalcino;
- **Abruzzo:** produzido um ótimo Trebbiano d'Abruzzo;
- **Marche:** ótimos vinhos brancos como o Passerina e Verdicchio dei Castelli di Jesi;
- **Emilia Romagna:** região do Lambrusco.



# Mapa Enogeográfico

## CENTRO - RÓTULOS

### Toscana



### Abruzzo



### Marche



### Emilia Romagna







# Mapa Enogeográfico

ILHAS - RÓTULOS

## Sicília



## Sardegna



# Mapa Enogeográfico

## ► Nordeste da Itália

- **Friuli Venezia Giulia:** Ribolla e Verduzzo;
- **Trentino Alto Adige:** Pinot Bianco, Suvignon e Chardonnay;
- **Veneto:** Gargenega, Glera (Processo) e Amarone.





# Mapa Enogeográfico

NORDESTE - RÓTULOS

Friuli Venezia Giulia



Trentino Alto Adige



Veneto



# Mapa Enogeográfico

## ➤ Noroeste da Itália

- **Piemonte:** Barolo, Barbaresco, Dolcetto, Arneis, Moscato e Cortese;
- **Lombardia:** Pinot Noir, Nebbiolo, Chardonnay, Verdicchio;
- **Liguria:** Vermentino, Pigato, Rosesse, Dolcetto, Sangiovese;
- **Vale de Aosta:** Picotendro, Pinot Noir, Petite Arvine.





# Mapa Enogeográfico

NOROESTE - RÓTULOS

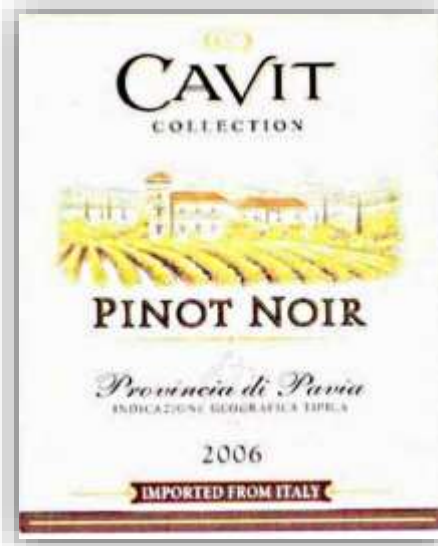
**Piemonte**



**Dolcetto**



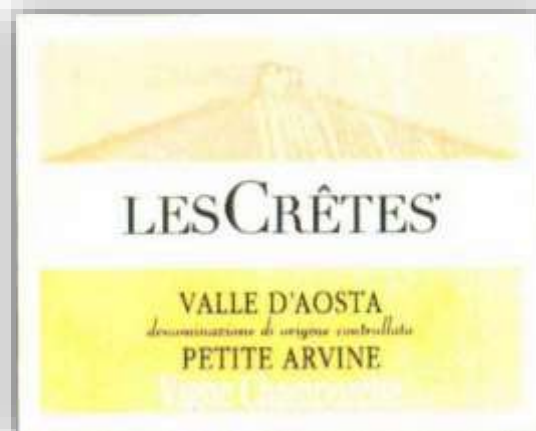
**Lombardia**



**Liguria**



**Vale de Aosta**



# Mapa Enogeográfico

## ➤ Sul da Itália

Área jovem

- **Puglia:** Negro Amaro, Primitivo di Manduria, Taurasi e o Aglianico;
- **Basilicata:** Aglianico, Syrah e Moscato;
- **Calabria:** Greco, Gaglioppo e Magliocco;
- **Campania:** Aglianico, Fiano, Falanghina e Greco.





# Mapa Enogeográfico

SUL - RÓTULOS

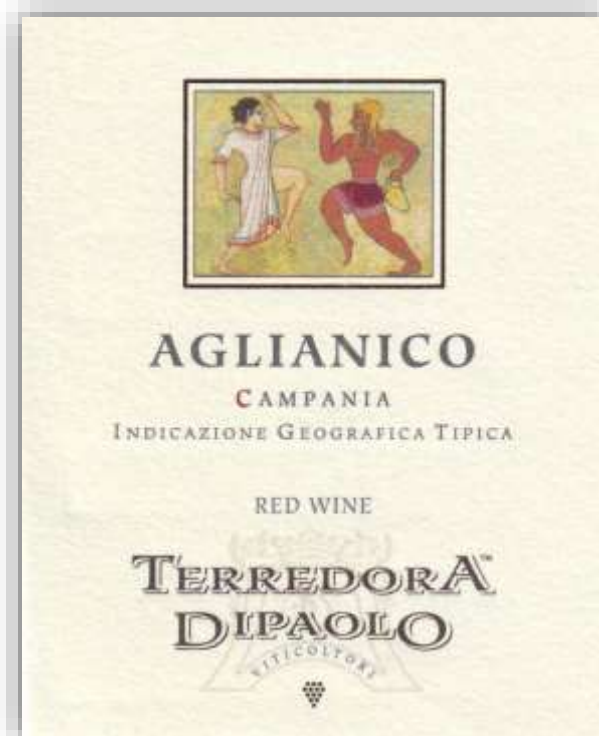
## Puglia



## Basilicata



## Campania



## Calabria







**Itália**  
vinhos

# Legislação





# Legislação

- Para estabelecer um controle de qualidade de seus vinhos, alguns países vinicultores criaram uma legislação específica para as regiões produtoras da bebida e, entre eles, a Itália.
- Por isso, para entender os rótulos italianos é preciso conhecer sua história e legislação vinícola, que foram categorizados tanto pelo governo italiano, quanto pelos próprios italianos.



A legislação vinícola italiana possui quatro categorias:

- **DOCG** = Denominazione di Origine Controllata e Garantita
- **DOC** = Denominazione di Origine Controllata
- **IGT** = Indicazione Geografica Tipica
- **VdT** = Vino da Távola

# Legislação

## ➤ DOCG

- São os vinhos de denominação de origem controlada e garantida. Classificação criada em 1982, abrange os melhores vinhos da Itália. É atribuída aos quatorze vinhos existentes, provenientes das regiões de Piemonte, Lombardia, Toscana, Emilia Romagna, Umbria e Campagna.
- **Piemonte:** Barbaresco, Barolo, Gattinara e Asti;
- **Lombardia:** Franciacorta;
- **Toscana:** Brunello de Montalcino, Carmignano, Chianti, Vino Nobile di Montepulciano e Vernaccia di San Gimignano;
- **Emilia Romagna:** Albana di Romagna;
- **Umbria:** Montefalco Sagrantino e Torgiano Rosso Riserva;
- **Campania:** Taurasi.





# Legislação

## ➤ DOC

- São os vinhos de denominação de origem controlada. Qualificação criada em 1963, é atribuída aos vinhos provenientes de cerca de 300 regiões vinícolas delimitadas que podem ser uma pequena área, uma província ou uma área geográfica ainda maior.
- Apenas cerca de 15% dos vinhos italianos pertencem às DOCs e são elaborados com tipos específicos de uvas para cada região e por métodos específicos de vinificação.
- Cerca de 850 vinhos possuem a designação DOC e, junto com os DOCG, representam apenas cerca de 20% dos vinhos italianos.



# Legislação

## ➤ IGT

- São os vinhos de indicação geográfica típica. Essa denominação foi instituída a partir de 1992 e é aplicada em cerca de 150 vinhos de mesa elaborados em regiões geográficas específicas (uma província, uma comuna ou parte delas, tais como, uma colina, um vale, etc.). No rótulo podem constar o nome da uva, a safra, a região e o tipo de vinho.



## ➤ VdT

- São os vinhos de mesa, de qualidade inferior e qualquer procedência geográfica. Não podem conter no rótulo o nome da uva, nem a safra, nem a região. Constituem cerca de 80% dos vinhos da Itália.



# Legislação

## ➤ VINI TIPICI – Vinhos Típicos

- Equivale ao Vin de Pays da França e, apesar de criada em 1989, continua sem uma normatização precisa. Pretende-se aplicar essa designação a vinhos de mesa diferenciados, com tipologia definida.
- Atualmente, esses vinhos são incluídos na contagem dos Vini di Tavola, mas espera-se que venham a constituir cerca de 40% dos vinhos italianos.



## ➤ OS FORA-DA-LEI

- Alguns vinhos italianos, considerados entre os melhores do país e do mundo, classificam-se apenas como Vino da Tavola ou IGT, por não se enquadrarem nas normas das DOC e DOCG (tipos de uva, métodos de vinificação, etc.) e, por isso, são apelidados de “os fora da lei”.





**Itália**  
vinhos

# Tipos de Vinhos





# Tipos de Vinhos

## CATEGORIAS ESPECIAIS

- **Novello:** Vinho que pode ser vendido após 6 de novembro e deve ser engarrafado em 31 de dezembro do ano da colheita;
- **Vecchio:** Vinho que envelhece o mínimo três anos antes da comercialização;
- **Classico:** Uma denominação que diferencia algumas DOCs em níveis de qualidade, por exemplo: Chianti e Chianti Classico;
- **Superiore:** Vinho que envelhece no mínimo um ano antes da comercialização;
- **Riserva:** Vinho que envelhece no mínimo três a cinco anos antes da comercialização;
- **Liquoroso:** Vinho fortificado ou naturalmente forte;

# Tipos de Vinhos

## CATEGORIAS ESPECIAIS

- **Spumante** : Vinho espumante, como o Champagne, elaborado tanto pelo método Charmat ou por método Champenoise;
- **Frizzante**: Vinho ligeiramente espumante, como o vinho Verde português;
- **Secco, Abbocado, Amabile e Dolce**: Definem o teor de açúcar do vinho. Seco, praticamente sem açúcar (secco); meio seco ou demi-sec, com teores médios de açúcar (abbocado e amabile) e francamente doce (dolce);
- **Passito**: Vinho elaborado de uvas semi-desidratadas (passas);
- **Ripasso**: Vinho que após elaborado é deixado repousar nas borras de fermentação, ganhando corpo, sabor e teor alcoólico.



# Tipos de Vinhos

## CARACTERÍSTICAS DOS VINHOS



➤ O **Barolo** é um vinho que os italianos chamam de 'O vinho dos Reis' ou o 'Rei dos vinhos'. Obra-prima do Piemonte, oriundo da uva Nebbiolo. Seco, tinto e bem escuro. Acompanhamento perfeito para caças e as carnes.

➤ O **Barbaresco**, outra joia do Piemonte, vizinho do Barolo, provém da Nebbiolo, só que deve ser bebido jovem a partir do 3º ano. Sua gastronomia recomenda as pastas com molhos, comidas condimentadas.



➤ O **Valpolicella** é um tinto do Veneto, ligeiro delicado aroma de nozes. O clássico é o mais apreciado.

# Tipos de Vinhos

## CARACTERÍSTICAS DOS VINHOS



➤ O **Bardolino** é um vinho tinto pálido, deve ser bebido jovem, provém de uvas regionais como o Corvina, a Molinara, a Negrara e a Rondinella.

➤ O **Verdicchio** é produzido com 80% de uvas do mesmo nome. Vinho jovem e fresco. Acompanha antepasto, massas e peixes.



➤ O **Frascati** é o vinho oriundo de Malvasia, Candia e Trebbiano. Vinho seco com aroma pessoal e cor palha brilhante.



# Tipos de Vinhos

## CARACTERÍSTICAS DOS VINHOS



- O **Gavi** é um branco seco, semelhante aos Borgonhas. Oriundo da uva Cortese, acompanha os frutos do mar.

- O **Prosecco** é um vinho espumante, originário da uva do mesmo nome, produzido próximo a Veneza.



- O **Lambrusco** é um vinho jovem, frisante, leve. É completo como aperitivo.

- O **Marsala** é um vinho rico, complexo, mas extremamente versátil. Produzido na Sicília, em Marsala.





 **Itália**  
vinhos

**Uvas**





# Uvas

## VINHOS BRANCOS



Arneis



Cortese

# Uvas

## VINHOS BRANCOS



Fiano



Garganega



# Uvas

## VINHOS BRANCOS



Malvasia



Muscat

# Uvas

## VINHOS BRANCOS



Pinot Blanc



Pinot Gris



# Uvas

## VINHOS BRANCOS



Prosecco



Tocai

# Uvas

## VINHOS BRANCOS



Trebbiano



Verdicchio



# Uvas

## VINHOS BRANCOS



Vermentino



# Uvas

## VINHOS TINTOS



Aglianico



Barbera

# Uvas

## VINHOS TINTOS



Bonarda



Cabernet Sauvignon



# Uvas

## VINHOS TINTOS



Corvina



Dolcetto

# Uvas

## VINHOS TINTOS



Lambrusco



Merlot



# Uvas

## VINHOS TINTOS



Montepulciano



Nebbiolo

# Uvas

## VINHOS TINTOS



Nero D'Avola

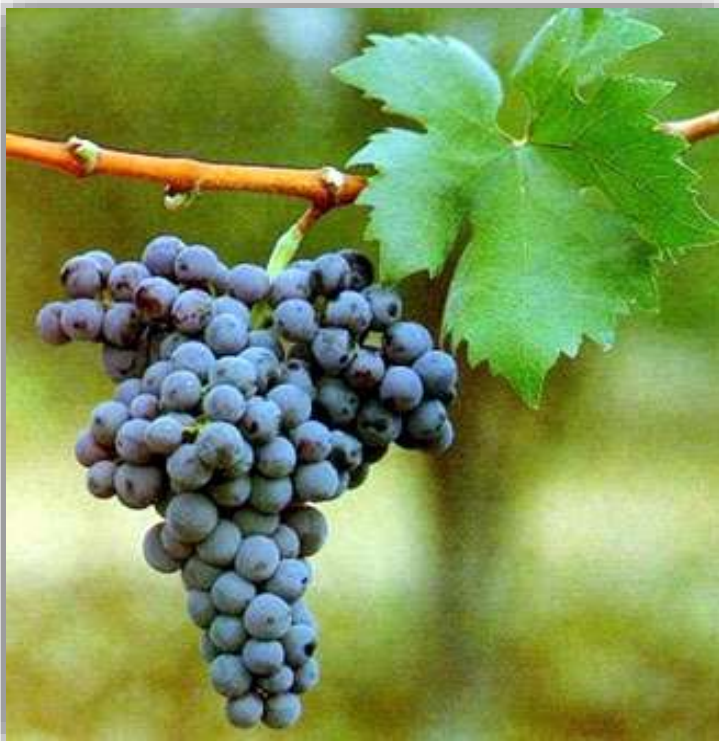


Pinot Noir



# Uvas

## VINHOS TINTOS



Primitivo



Sangiovese

# Uvas

## VINHOS TINTOS



Teroldego





**Itália**  
vinhos

# Enogastronomia





# Enogastronomia

➤ A enogastronomia consiste na escolha delicada entre os pratos a serem servidos e um determinado tipo de vinho que complete a escolha, servindo de acompanhante ou de destaque para a refeição.

➤ Um bom modo de fazer essa escolha é observando a acidez, amargor, doçura, salgado, tanino e o álcool.



➤ A palavra enogastronomia tem um conceito mais contemporâneo porém é praticada desde muito tempo atrás.



# Enogastronomia

## ENTRADAS



### ➤ **Bruschetta de Figo**

Vinho tinto Sangiovese di Toscana

### ➤ **Ciabatta com Azeite**

Vinho tinto Barbera D'asti Camp  
du Rouss 2008



# Enogastronomia

## PRATO PRINCIPAL E SOBREMESA



### ➤ **Risoto de Aspargos com Gorgonzola**

Vinho tinto Massolino Dolcetto D'alba

### ➤ **Zabaione de Morangos grelhados**

Vinho branco La Caliera  
Moscato D'asti







**Grazie mille!**