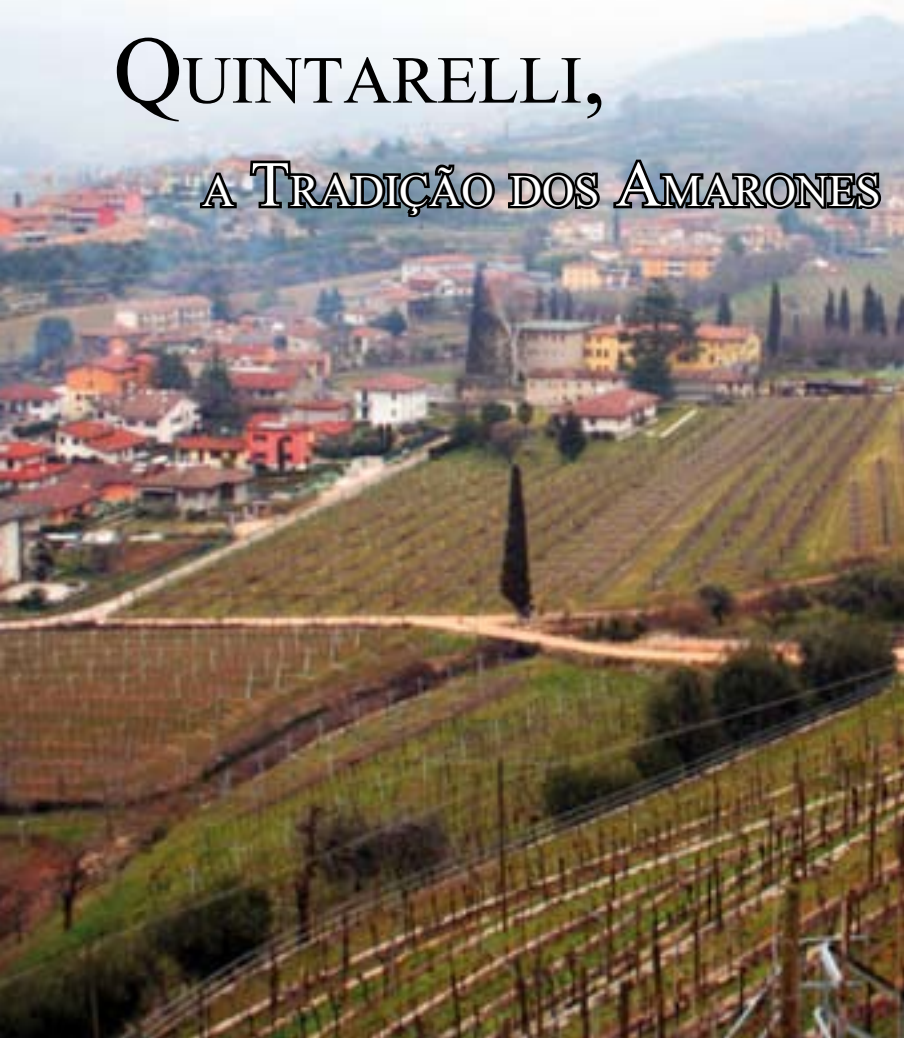


QUINTARELLI, A TRADIÇÃO DOS AMARONES



É impressionante como nos últimos anos alguns vinhos passaram da categoria de grandes vinhos para o de verdadeiros ícones. Isso ocorreu com o Amaro, e em especial com duas marcas, o Quintarelli e o Dal Forno. Pelas diferentes características dos dois produtores muita gente acha que existe uma verdadeira guerra entre eles para o reconhecimento como o melhor, mas isto não existe, pois o próprio Romano Dal Forno faz questão de dizer que aprendeu tudo com Giuseppe Quintarelli.

Recentemente durante viagem pela Itália aproveitamos estada na região do Vêneto e não perdemos a oportunidade de visitar os dois produtores. Nesta edição falamos sobre

Giuseppe Quintarelli, um genial octogenário que começou sua longa carreira produzindo o Recioto mas se tornou famoso por dar alma aos na época desconhecidos Amarones.

Localizada no coração de Valpolicella, na cidade de Negrar, a vinícola é um antigo casarão que tem todo o processo de produção e maturação na sua parte inferior, e a secagem das uvas na parte superior, além de servir de residência e escritório à família Quintarelli.

Diferentemente do Dal Forno, a família Quintarelli utiliza-se de técnicas tradicionalistas no processo de produção de seus vinhos, assim como no de maturação, com seus grandes botes de cedro da Slavonia

e de alguns “tonneau” franceses. Barricas francesas só em seu novo Alzero, um IGT que usa o processo do Amaro em um corte bordalês (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot).

Carinhosamente chamado de Bepi, o fundador ainda participa das atividades, mas de forma mais amena, pois basicamente dedica seu tempo mais aos testes finais dos cortes. Dessa forma a empresa hoje é gerenciada pela filha e pelos netos, entre eles Francesco Quintarelli, simpático e metódico, que nos acompanhou durante a visita. Tivemos



o prazer de provar a linha inteira. Realmente uma visita inesquecível, que fica na memória. Conheça no quadro os vinhos de Quintarelli.

Walter Tommasi

Consultor e Palestrante
tommasi@jornalvinhocia.com.br

OS VINHOS DE QUINTARELLI

Bianco Seco Quintarelli 2008
Corte de Garganega, Trebbiano Toscano, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Saurin (Tipo de Tokaji do Vêneto). Nota 87/100.

Primo Fiore 2007
Um jovem corte de Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, na proporção de 50%, e Corvina, Corvione e Rondinella para os restantes 50%. A parcela de Cabernet Sauvignon passa por apassimento. Vinho muito agradável. Nota 87/100.

Valpolicella Clássico Superiore 2001
Corte tradicional de Corvina 55%, Corvione com 30% e Rondinella 15%. Tem 50% do vinho elaborado pelo mesmo processo do Amaro e 50% por vinho Valpolicella que passa uma semana e meia nas borras do Amaro. Um Valpolicella exclusivo de altíssima qualidade. Nota 89/100.

Rosso del Bepi 1999
Elaborado com o mesmo tradicional corte do Amaro. Esse rosso é na verdade um pequeno Amaro, com passagem total das

uvas por apassimento. Vinho em homenagem ao fundador, produzido apenas nos anos de 1994, 96, 99 e 2002. Nota 90/100.

Amarone Clássico 2000
Certamente a jóia da casa, esse vinho é elaborado com o tradicional corte da casa: 55% de Corvina e Corvione, 30% de Rondinella e 15% de Cabernet, Nebbiolo, Croatina e Sangiovese. Tem apassimento de cinco meses e passa por maturação em botes por 8 anos. Nota 94/100.

Alzero 1998
Um Amaro produzido com corte de 40% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc e 20% Merlot, que passa por três meses de apassimento e de 36 a 48 meses em barricas francesas seguidos de quatro anos em botes da Slavonia. Nota 92/100.

Obs: Além desses vinhos a empresa elabora um Amaro Riserva, denominado Riserva Giuseppe Quintarelli, que ocorre apenas em anos excepcionais. As últimas safras ocorreram em 1988, 1990, 1995 e em 2000.