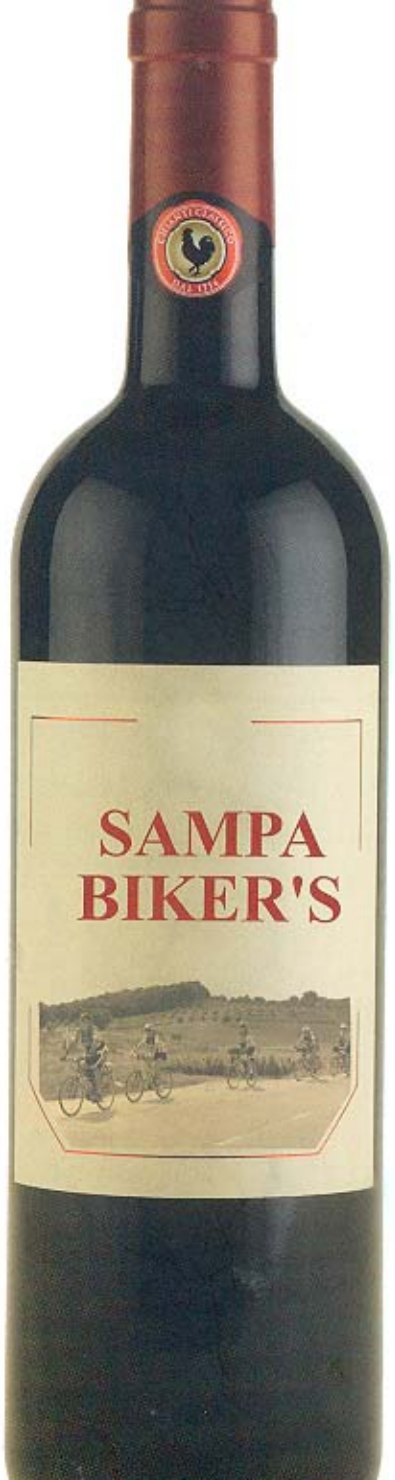

De Bike na Estrada do Chianti: pedal, gastronomia e muito vinho

Texto/Fotos: Sampa Biker's/Divulgação

Voltamos à Toscana! Anualmente o Sampa Bikers realiza viagens de bicicleta por lá, sempre no mês de junho. É um dos destinos preferidos, não só para os ciclistas aqui do Brasil, mas também da Itália, Estados Unidos, Inglaterra e Alemanha. Como em Toscana lugar para pedalar é o que não falta, a nova dica é por uma região que merece uma atenção a parte pela enorme beleza e quantidade de ciclistas que circula por lá: a região do Chianti. Com as suas cidades históricas, de arte e arquitetura deslumbrantes, Chianti ainda oferece um vinho que leva o nome da região.

Famosa por seus vinhos, a região do Chianti oferece uma variedade de sabores e texturas, além de ser maravilhosa para pedalar. Toscana que já foi cenário de filmes, romances, paixões e, atualmente, é atração na novela Passione (Rede Globo), é um ótimo lugar para quem curte uma boa pedalada. Em meio a um relevo recortado por uma sucessão de colinas suaves e com paisagens deslumbrantes, a dica para quem visita a cidade com a bicicleta é percorrer a Strada Del Chianti Classico (ou Galo Negro, como é conhecido esse tipo de vinho da região). É uma estrada, estreitinha e que passa por quatro cidades deliciosas e pitorescas: Castellina; Radda; Gaiole e Montevarchi.

Quem pedala em Toscana também pode realizar o sonho de ter um castelo ou uma casa própria na cidade italiana, ainda que por tempo limitado. De olho no turista apaixonado pelo céu de Toscana, proprietários de casas, vilas e até castelos históricos da região passaram a abrir as portas a um visitante diferente: o slow tourist (turista lento, em tradução livre). Ou seja, para aquele visitante que sabe que um bom vinho pode demorar tanto tempo para ficar pronto, quanto uma região leva para ser de fato apreciada em cima de uma bicicleta. Assim, tornou-se possível não só viver como um autêntico toscano, como também colher uvas, aprender a fabricar azeite, a cozinhar, a pintar e a pedalar. Aliás, andar de bicicleta lá é algo comum. A todo instante, principalmente durante o verão ou em época de férias, as estradinhas ficam repletas de ciclistas. Pedalar lá é como ir dar uma corrida aqui no Brasil, um esporte ou transporte praticado por quase todos. Um sonho.

Saiba mais

- Origem do nome: Uma das maiores regiões da Itália em território e habitantes, a população da Toscana é de cerca de 3,6 milhões. Seu nome tem origem antiga e deriva do modo como gregos e latinos chamavam a terra onde os etruscos, em italiano etruschi, viviam. O termo Etruria se tornou Tuscia e, finalmente, Toscana.

- Capital: Localizada no centro da Itália, a capital Florença possuiu hoje cerca de 370 mil habitantes e é considerada o berço do Renascimento. Teve sua época áurea, tanto econômica quanto culturalmente, durante o governo dos Médici, do início do século XV a meados do XVIII.

A próxima viagem de bicicleta organizada pelo Sampa Bikers na Toscana será de 12 a 20 de Junho. As inscrições já estão abertas! Mais informações no site www.sampabikers.com.br. •

Sobre os vinhos do Chianti

A região ganhou a "Denominação de Origem Controlada (DOC)" em 1966, elevada à "Denominação de Origem Controlada e Garantida (DOCG)", grau mais alto da lei italiana, em 1984.

A região se subdivide em sub-regiões: Chianti Clássico (entre Siena e Florença); Chianti Colli Fiorentini (próximo a Florença); Chianti Rufina; Chianti Montalbano; Chianti Colline Pisane (das colinas de Pisa); Chianti Colli Senesi (ao redor de Siena); Chianti Colli Aretini (próximo a Arezzo). O vinho Chianti com apenas a palavra "Chianti" em seu rótulo se origina de partes menos nobres da região.

Simbolizado pelo "Gallo Nero" (galo negro), o vinho Chianti é dividido em duas categorias: "riserva" (envelhecido 38 meses, mais corpo e álcool, mais caráter e estrutura) e "normale" (envelhecido de quatro a sete meses, jovem e leve).

O barão Bettino Ricasoli (1808-1890) estabeleceu o padrão do Chianti moderno com o seguinte corte: 70% da uva tinta "sangiovese", a qual lhe dá o caráter, o corpo e a cor; 20% da uva tinta "canaiolo", a qual contribui com a maciez; e 10% das uvas brancas "trebbiano" e "malvasia", as quais conferem leveza e frescor à mistura.

Mais informações em: www.chianticlassico.com