

ENTRE BAROLOS, BARBARESCOS E BARBERAS

UMA VIAGEM AO PIEMONTE, NA ITÁLIA, É A MELHOR MANEIRA DE CONHECER SEUS VINHOS MAIS FAMOSOS, TODOS TINTOS, E ENTENDER MELHOR AS SUTIS DIFERENÇAS ENTRE OS DOIS PRIMEIROS

texto e fotos por FRANCISCA FAGÁ ALVES E RUI ALVES
ilustração digital ISRAEL EVANGELISTA

Para quem tem dificuldade em distinguir um Barolo de um Barbaresco, dificilmente haverá modo mais agradável de compreender as sutis diferenças entre ambos do que checar *in loco*. Barolos e Barbarescos são produzidos no Piemonte com as mesmas uvas *Nebbiolo*, colhidas em regiões próximas. As técnicas de vinificação são muito semelhantes, quase idênticas em muitas vinícolas. O que os produtores dirão aos visitantes é simples: Barolo deve necessariamente ser envelhecido por três anos, dos quais dois em madeira, enquanto Barbarescos demandam apenas dois anos, dos quais pelo menos um em madeira.

Produzido desde os anos 800, o

Barolo era, na origem, um vinho doce, resultado do alto grau de açúcar da *Nebbiolo* e de leveduras inadequadas para transformar todo esse açúcar em álcool. Isso mudou no século XVIII, quando o enólogo francês Louis Odart foi chamado à região por Cavour, o arquiteto da unificação italiana, e começou a trabalhar para Giulietta Falletti, a Marquesa de Barolo. Ela decidiu fazer vinhos secos, como os de Bordeaux, e assim mudou para sempre a trajetória dos vinhos da região. O resultado é um vinho aromático, com taninos presentes, o que, até alguns anos atrás, tornavam-no difícil de beber antes de dez anos. Hoje, com técnicas de vinificação mais modernas, a situa-

ção é outra; mas ainda recomenda-se aguardar alguns anos para tirar proveito do desenvolvimento dos aromas terciários (o bouquet) na garrafa.

O Barbaresco, que existe oficialmente desde 1894, quando foi registrado pelo então diretor da Escola Enológica de Alba, Domizio Canazza. A *Nebbiolo* na região de Barbaresco amadurece mais cedo, possivelmente devido à proximidade do rio Tanaro. É um vinho mais leve que o Barolo, o que explica a necessidade de menor tempo de estágio em madeira. Fica pronto mais cedo, entre cinco e dez anos, e não envelhece tão bem. Os Barolos Reserva precisam de cinco anos de guarda e os Barbarescos Reserva,



Na página ao lado, Castiglione Falletto, na região de Barolo, cidade da Vietti. Acima, entrada da Vietti. Ao lado, Braida, na região de Barbaresco e, em seguida, indicações em Castiglione Falletto

de apenas quatro (a contagem só começa no primeiro dia do ano seguinte à colheita). Com o desenvolvimento técnico da vinificação dos últimos tempos, as diferenças de qualidade podem diminuir ou até inverter-se, conforme o produtor. Os Barbarescos de Ângelo Gaja são muito reconhecidos e atingem preços superiores aos da grande maioria dos Barolos.

COMO NA BORGONHA, É FUNDAMENTAL CONHECER OS PRODUTORES

Neste ano, quando o grupo da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-SP) visitou algumas vinícolas do Piemonte, no início de setembro, a colheita já estava a pleno vapor, 15 dias antes do previsto. Propriedades pequenas identificam a região com a Borgonha. Mas há outras semelhanças. Há grande ênfase no terroir e ter paciência para tirar proveito da longevidade dos vinhos paga dividendos. Como na Borgonha, há grande discrepância de qualidade. Por isso, conhecer os produtores é fundamental.

Na região de Barolo, Ângelo Fornara, antigo sommelier da Expand, hoje relações públicas da Beni di Bata-siolo, explicou que há 850 produtores de Barolo e que a maioria não tem mais de um hectare de terra, em geral arrendada de produtores maiores. A Bata-siolo é a maior vinícola da região. Produz 5 milhões de garrafas por ano, sendo 80% destinados à exportação.

Já a Vietti produz vinhos há quatro gerações. Hoje a vinícola tem vinhedos nas principais denominações do Piemonte. O **Barbera d'Alba Scarrone 2006** e o **Barolo Castiglione**

2003 são dignos de nota. A Braida conseguiu elevar o padrão dos vinhos feitos com a *Barbera*, a uva mais plantada na região, a tal ponto que seu **Bricco dell'Uccellone** tornou-se um símbolo no mundo. Em parte, isso se deve ao fato de ter sido precursora dos chamados "barbera barricato" (envelhecidos em barricas). Para amaciar os taninos abundantes da uva, Emile Peynaud, famoso professor de enologia de Bordeaux, sugeriu, nos idos de 1980, o uso de barris de carvalho, fazendo

surgir o barricato. Outro representante da Barbera é a Coppo. Também na quarta geração, a vinícola é conhecida por seus vinhos **Camp du Rouss** e o premiado **Pomorosso** (no Brasil, Vietti e Coppo são representados pela Mistral; Bata-siolo e Braida, pela Expand).

O Piemonte abriga as regiões vinícolas de Barolo, Barbaresco, Barbera, Alba e Asti (conhecida pelos espumantes à base de *Moscato*). O relevo é rodeado pelos Alpes e dominado pelos vales dos diversos rios que cortam a região. Boa parte das encostas é destinada ao cultivo das uvas, num cenário idílico, que combina como nenhum outro com um bom Brasato al Barolo, preparado, claro, com um bom Barolo e, obrigatoriamente, um copo de Barbera, para garantir uma

coloração vibrante. Para acompanhá-lo, a escolha lógica é o vinho que dá nome ao prato, mas um grande Barbaresco, como os de Gaja, não fará feio.

FRANCISCA FAGA ALVES É JORNALISTA. RUI ALVES É DIRETOR DA ABS-SP. JOSÉ LUIZ A. BORGES É VICE-PRESIDENTE DA ABS-SP E EDITOR EXECUTIVO DA WINE STYLE.

AS BOAS ESCOLHAS

CONFIRA AS INDICAÇÕES DOS VINHOS MAIS INTERESSANTES DEGUSTADOS POR OCASIÃO DE RECENTE VISITA DO GRUPO DA ABS-SP A ALGUMAS VINÍCOLAS DO PIEMONTE

Por José Luiz Alvim Borges

BRAIDA
Bricco dell'Uccellone 2000 - Rubi, pouca evolução. Aroma muito intenso, complexo, empireumático, fruta muito madura, couro. Bom corpo, macio, fresco com acidez marcante, persistente.

Bricco della Bigotta 2004 - Rubi, aromas delicados, florais com fruta madura. Toques tostados. Bom corpo, macio, boa acidez. Aroma de boca com baunilha e reforço da fruta. Muito persistente.

LUIGI COPPO
Pomorosso 2004 - Rubi-negro. Aroma intenso com madeira marcante, tostado, couro. Bom corpo, macio, um pouco alcoólico. Final agradável e persistente.

BATASIOLO
Barolo Bofani 2001 - Pálido. Aroma intenso, complexo, com muita fruta seca e em compota. Toques de charcutaria, de pimenta e mentolados. Potente, intenso, quente, taninos muito abundantes, que precisam de tempo. Final longo.

Barolo Corda della Bricolina 2001 - Cor pálida. Aroma intenso, fino, animal, couro, tabaco e alcatrão. Encorpado, muito tânico, intenso, taninos de alta qualidade, boa acidez. Muito persistente.

VIETTI
Barolo Castiglione 2003 - Cor pálida, telha. Aroma frutado, tabaco e framboesa. Bom corpo, quente, tânico, Bom frescor com aroma de boca frutado. Boa persistência.

Nota: Nem todos os vinhos (ou safras específicas) estão disponíveis no Brasil.

Vinho é democracia



Hã quem goste de brancos, outros adoram os tintos, tem quem não fique sem um espumante e, ainda aqueles que sempre celebram com um grandioso vinho do Porto. São estilos, aromas e sabores diversos, cada um para um momento, uma ocasião, todos para o nosso prazer. Por isso é a bebida mais democrática. Experimente, varie de marcas e estilo e descubra os seus preferidos. Apenas, beba com moderação.