

Barolo, que grande



vinho italiano!



IVAN CARLOS REGINA

é engenheiro do setor de transporte público, associado do Instituto de Engenharia e autor dos livros *Vinho, o Melhor Amigo do Homem* e *Harmonizando Vinho&Comida*. E-mail: ivanregina@terra.com.br

No noroeste da Itália produz-se o vinho que é provavelmente o melhor daquele país. Refiro-me ao Barolo, que está classificado na mais alta posição dos pódios dos vinhos italianos, a Denominação de Origem Controlada e Garantida, costumadamente abreviada para DOCG.

É um vinho de uma uva só, a Nebbiolo, cepa autóctone desta região e que leva este nome pelas enevoadas manhãs (nebbia) do Piemonte, com lenta e gradual maturação. As comunas mais conhecidas são as de Barolo, La Morra, Castiglione Falletto, Serralunga D'Alba e Monforte d'Alba, entre outras.

Um vinho de grande estrutura, com taninos sólidos e poderosos, que, antigamente, faziam com que fosse preciso esperar dez ou mais anos para serem degustados. Paradoxalmente, é um vinho muito feminino no nariz, com aromas de violetas frescas, rosas, pequenos frutos do bosque (cereja, framboesa, amarena) e que posteriormente evoluem para aromas terciários como tabaco, alcaçuz e alcatrão.

Na boca é encorpado, muito aveludado e intenso, concentrado, com teor de álcool compatível com a sua grande envergadura.

Antes da metade do século 19, o Barolo era um vinho doce, enjoativo. Alguns nobres proprietários de terra de sua região de produção, o Piemonte, trouxeram enólogos franceses que "moldaram" o atual caráter deste grande vinho. Já no século 20 um produtor, Renato Ratti, autor de uma série de livros, ajudou muito em sua divulgação.

Ele, juntamente com outros produtores como Ceretto, Montezemolo e Elio Altare propôs um Barolo de um novo estilo, com produção por hectares menores, vinificações curtas para diminuir os taninos presentes no vinho, muita concentração de sabor e nuances de frutas, com a educação do vinho em pequenos barris de carvalho.

O objetivo era produzir vinhos que pudessem ser bebidos logo, sem precisar esperar muitos anos depois da safra, e com mais apelo ao chamado gosto internacional.

A eles se opuseram os intitulados "tradicionalistas" que propõem um Barolo de longa guarda, longo, com vinificações prolongadas onde o vinho fica em contato com as cascas para ganhar uma maciça estrutura tânica, e uma educação em grandes tonéis onde o vinho envelhece perdendo seu caráter frutado, mas adquirindo aromas terciários, assim respeitando as técnicas ancestrais da região de produção.

O debate acalorado, comum entre italianos, entre os correligionários dos dois tipos de produção, ganhou o nome de "Guerra do Barolo".

O que não resta dúvida é a vocação das colinas ao lado de Langhe (e o Piemonte como um todo) para a produção de grandes vinhos tintos. Solos alcalinos, com margas calcárias ricas em magnésio e manganês, propiciam, além da concentração já citada, uma acidez que envelopa o passo de boca do vinho de forma admirável.

O Barolo, por sua tradição e classe, ganhou o epíteto de "vinho dos reis, rei dos vinhos".

Por ser um vinho extremamente gastronômico, daqueles que "pedem por comida", o Barolo pode acompanhar uma série grande de pratos regionais ou mesmo internacionais: ensopados de caça, cabrito assado, osobuco, assados de contrafilé, Brasato ao Barolo (uma carne de vaca cozida longamente no vinho), massas trufadas (não esqueçamos que a famosa trufa branca é originária da mesma região do vinho), polentas cobertas com carnes mais sápidas como rabada desfiada, sem nos esquecermos do famoso "Bollito misto", a versão italiana do cozido, que reúne uma grande variedade de carnes e embutidos maravilhosos.

Alguns propõem o Barolo para acompanhar a "Bagna Cauda", típico prato piemontês que consiste de uma

calda de azeite quente onde se misturam alho e aliche, e na qual se passam legumes crus. Neste caso é necessário um vinho muito mais ácido, como um Riesling alemão ou australiano, um vinho verde português ou mesmo um Freisa (vinho tinto piemontês ligeiramente frisante, difícil de encontrar aqui no Brasil).

Dentre os grandes produtores de Barolo podemos citar: Elio Altare, Azelia, Ceretto, Clerico, Elvio Cogno, Aldo Conterno, Giacomo Conterno, Elio Grasso, Mocagatta, Montezemolo, Pio Cesare, Prunotto, Ratti, Albino Rocca, Sandrone, Scavino, La Spinetta, Vajra, Vietti, Roberto Voerzio e Marziano Abbona.



Pois bem, tivemos a honra de receber no Brasil no mês de agosto passado o produtor Dr. Pio Boffa, da empresa piemontesa Pio Cesare, que o finado e saudoso Saul Galvão incluía entre as empresas de maior destaque.

Tivemos a oportunidade de experimentar uma grande variedade de safras de seus dois mais famosos, o "Clássico", feito à maneira mais tradicional, e o "Ornato", de um vinhedo só, com vinhas de idades médias de 30 anos. Ambos são espetaculares e ilustraram apropriadamente o que são os grandes vinhos que recebem a denominação de Barolo.

Como curiosidade, deixo meus apontamentos pessoais e minha nota

de degustação destes vinhos, para servir de ilustração de seu caráter:

1) Barolo Clássico 2009 – Aberto para a idade, com um rubi concentrado com halo aquoso. Taninos ainda proeminentes, mas com bom retrogosto. Muito floral, com aromas de violeta. Belíssima safra, quente, mas com boa acidez, elegante, bem estruturado. **Minha nota: 90.**

2) Barolo Ornato 2009 – De coloração mais negra, com halo menor. Mais fechado, com um leve amargor na boca, em compensação muito mais elegante. **Minha nota: 91.**

3) Barolo Ornato 2008 – Pequeno halo tijolo no rubi concentrado, bem aberto no nariz, acidez bem colocada, muita fruta no nariz que ressurge no passo de boca, com gosto de amarena e outras frutas alpinas. Um portento, com longa vida pela frente. **Minha nota: 92.**

4) Barolo Clássico 2006 – Rubi com halo granada, passo de boca que mistura alcatrão, defumados, com notas florais evidentes. De taninos menos salientes, uma safra mais simples, mas ainda assim um grande vinho. **Minha nota: 90.**

5) Barolo Clássico 2004 – Começando a acastanhar, num granada esmaecido. Maravilhosos taninos, com boca frutada, mas com toques empireumáticos, com leve fumo. Bons e diversificados aromas contribuindo para a distinção do vinho. **Minha nota: 91.**

6) Barolo Ornato 2004 – Jovem, fechado na cor, potente, cálido e estruturado, com equilíbrio por cima. Boca de violetas e alcaçuz. A definição perfeita de um vinho elegante. **Minha nota: 93.**

7) Barolo Ornato 2003 – Largo halo aquoso e cor granada, aberto, maduro, com taninos ainda intactos. O clima

da safra passou para o vinho, que se apresenta potente, mas com aromas empireumáticos, como café e baunilha tostada. **Minha nota: 92.**

8) Barolo Clássico 2001 – Cor aberta, com roupagem semelhante ao anterior, muito bom de boca, com condimentos, molho de tomate e especiarias, como cravo. Balsâmico. Austero mas com bom equilíbrio total em seus componentes estruturais. **Minha nota: 91.**

9) Barolo Clássico 2000 – Evoluído, com halos aquoso e granada superpostos. Muita fruta e muita concentração sávida, com leve cereja no passo de boca, num conjunto agradável, mas com alguma concessão. Um toque terroso na boca. Não creio que ainda vá se agigantar. **Minha nota: 89.**

10) Barolo Clássico 1997 – Negro na cor, íntegro, conservado, numa safra quente com muitos aromas inebriantes de frutas negras e chocolate. Assusta a juventude e a linda tanicidade, o que lhe garantirá muitos anos de vida. Parabéns. **Minha nota: 95.**

11) Barolo Clássico 1990 – Incrível halo largo, mas ainda muito colorado, numa estrutura de aromas diferentes, a funghi e tabaco. Pleno de terciários, mas ainda com evolução pela frente. Um caráter muito italiano. **Minha nota: 96.**

Vimos como a idade ajuda a acalmar este gigante, atribuindo-lhe novos e espetaculares aromas e complexidade. Depois deste périplo admirável pelos caminhos de Baco, só nos resta, entusiasmados, erguer a taça bem alto e dizer: Saúde, grande Barolo! 🍷