



Piemonte!

Os mais nobres vinhos italianos?

O Piemonte é uma região de cerca de 25 mil km quadrados no norte da Itália, ao pé dos Alpes (por isso o nome “Pé-do-monte”), que faz fronteira com a França e com a Suíça. Responde por uma produção anual de vinhos de mais de 300 milhões de litros em cerca de 60 mil hectares plantados. Portanto, tem uma força impressionante dentro da Itália.

Mas é no estilo dos vinhos produzidos na região que se encontra a força do Piemonte. Há uma disputa ferrenha entre o Piemonte e a Toscana pelo título de região melhor produtora de vinhos da Itália. Porém, essa disputa não encontra unanimidade, pois se os vinhos da Toscana são potentes e encantadores, os do Piemonte têm uma nobreza particular.

O vinho mais famoso produzido na região do Piemonte é o Barolo, que já foi apelidado de “rei dos vinhos e vinho dos reis”. Trata-se de um vinho intenso e encorpado, de cor profunda e perfume complexo. É um vinho caro, que envelhece lindamente por 20 anos ou mais. É tão complexo que os habitantes da região afirmam que deve ser acompanhado somente de pães e queijos duros para ser apreciado. Mas, com certeza, é muito bom com assados, especialmente de porco ou javali. São envelhecidos entre três e cinco anos antes da comercialização, quase sempre em barricas de carvalho. A uva mais importante da região – da qual o Barolo é feito – é a Nebbiolo. As uvas para a sua produção vêm de uma pequena Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) em torno da cidade de Barolo.

O segundo grande vinho da região é o Barbaresco, também feito de Nebbiolo, com uvas de outra DOCG, próxima das cidades de Barbaresco e Alba. Esse vinho é igualmente caro e reputado, tendo, todavia, uma personalidade mais delicada e sutil do que o anterior. Alguns críticos consideram o Barbaresco ainda mais sofisticado do que o famoso Barolo.

O terceiro grande vinho da região é o Barbera, feito de uvas do mesmo nome. Trata-se de um vinho excelente, com preços moderados, que tem angariado entusiastas por todo o mundo.

O quarto vinho é o Dolcetto, produzido a partir de uvas do mesmo nome, que é mais leve e frutado, embora seco, parecendo contradizer seu nome, que sugere um vinho adocicado.

Além desses, merecem destaque os Langhe Nebbiolo, Gattinara DOCG, os brancos feitos de Freisa e os vinhos e espumantes de Moscatel da região de Asti.

A região vem sofrendo um processo fortíssimo de modernização e hoje, além dos produtores tradicionais, vários outros vêm implantando novidades, que incluem a mescla das uvas tradicionais da região com uvas francesas, em especial a Cabernet Sauvignon e a Pinot Noir.

Infelizmente, não conseguimos incluir o Barolo ou o Barbaresco na lista de vinhos do clube, por uma questão de preço, mas sugiro aos membros que os provem em nossa loja em Brasília, DF.

Para o clube deste mês, selecionamos três vinhos de uma vinícola recém-chegada ao nosso portfólio: a Tre Donne. Essa vinícola está localizada no topo de uma colina na área de Langhe (Piemonte), onde os vinhos Barolo e Barbaresco surgiram e encontraram a sua qualidade máxima. Essa propriedade fica perto do centro histórico de Neive, conhecida como “a cidade das quatro DOCs”, graças à qualidade de Nebbiolo (Barbaresco), Barbera, Dolcetto e Moscato d’Asti. A família Lequio começou a crescer nesta terra desde 1850 e expandiu suas propriedades também para o Barolo, Roero e áreas de Gavi di Gavi para ter uma completa seleção de vinhos da região. Hoje, as três irmãs, Rosanna, Daniela e Antonella, com a ajuda dos maridos, Piernicola, Mauro e Gianni, e de quatro funcionários, continuam essa tradição enológica. A marca Tre Donne (três mulheres) é dedicada às três irmãs, a última geração de enólogos.

Os vinhos selecionados para este mês são o **Tre Donne TD Barbera D’Alba DOC Dona Rossa 2009**, o **Tre Donne TD Dolcetto D’Alba DOC Donna Rossa 2011** e o **Tre Donne TD D’Arc Vino da Tavola**. Os dois primeiros são clássicos da região, já explicados anteriormente. O terceiro vinho faz parte das inovações também já comentadas, misturando uvas da região e uvas francesas, com um resultado muito interessante, que merece ser conhecido.

Esperamos que desfrutem dos vinhos e das sugestões de harmonização que constam das fichas técnicas em anexo.

Fernando A. F. Rodrigues





Tre Donne TD Barbera D'Alba DOC Dona Rossa 2009

R\$ 69,00

descrição do vinho

Vinícola: Tre Donne

País: Itália

Região: Piemonte (Itália), Neive, zona de Barbaresco, Langhe

Variedade: 100% Barbera

dados técnicos

Alcool: 13 %

Envelhecimento: 1 ano em barrica de carvalho

notas de degustação

Este vinho tinto italiano tem a vermelha intensa. O aroma se apresenta rico e intenso, com excelente concentração de perfume de frutas vermelhas muito delicadas. Na boca, este vinho é muito bem absorvido com uma acidez agradável no final. A Barbera tem um gosto agressivo em um primeiro contato, depois do primeiro contato se torna suave em boca, excelente para ser servido com pasta e carne, especialmente picanha, e a famosa "minestra" italiana com cereais mistos.



Tre Donne TD D'Arc Vino da Tavola

R\$ 55,00

descrição do vinho

Vinícola: Tre Donne

País: Itália

Região: Piemonte (Itália), Langhe

Variedade: 40% Barbera d'Alba, 30% Pinot Noir, 20% Dolcetto d'Alba, 10% Freisa

dados técnicos

Alcool: 13,5%

Envelhecimento: Fermentação em tanques de aço inox a temperatura controlada de forma a processar o vinho é de 50% em barricas de carvalho francês Allier para 18 meses após a segunda etapa, os restantes 50% em barricas de carvalho francês Allier sempre.

notas de degustação

Este vinho de mesa de cor rubi profundo, tem o aroma com notas de morango, groselha preta cereja e maduros. Na boca é quente e convidativo, com notas de frutas vermelhas. Se destaca por seus taninos macios, grossos, com acabamento de amêndoa. D'Arc foi criado pela mistura incomum de uvas diferentes do Piemonte e francesas, casou-se perfeitamente, sendo um produto bem sucedido, este vinho é recomendado com coelho assado ou porco no espeto.



Tre Donne TD Dolcetto D'Alba DOC Donna Rossa 2011

R\$ 59,00

descrição do vinho

Vinícola: Tre Donne

País: Itália

Região: Piemonte (Itália), Neive, zona de Barbaresco, Langhe

Variedade: 100% Dolcetto

dados técnicos

Alcool: 12,5%

Envelhecimento: 10 a 12 dias em tanque de aço em temperatura controlada

notas de degustação

Este vinho tem a cor rubi intenso, puro. No nariz um perfume intenso e muito persistente com uma nota frutal que lembra ameixa e cereja. No paladar, um vinho fresco de boa estrutura em boca. O sabor frutal da cereja é típico do Dolcetto e deve ser degustado principalmente com uma comida a base de alho. Fica excelente com massas com molho a Putanesca.