

Conhecendo os tintos do PIEMONTE

Os vinhos do Piemonte são reconhecidos no mundo inteiro por seus Barolos, Barbarescos e Gattinaras, todos elaborados com a varietal Nebbiolo. Mas como essa tríade piemontesa está cada vez mais cara, decidimos organizar uma degustação com vinhos da mesma região, mas que consigam ser adquiridos a preços mais baixos

Texto e Fotos Walter Tommasi*

A degustação desta edição foi dividida em 3 painéis: o primeiro de vinhos elaborados com a varietal Dolcetto, o segundo com a Barbera, e o terceiro com a Nebbiolo. A prova é bem educativa, pois mostra as principais diferenças entre estas 3 castas:

Dolcetto: variedade encontrada no Piemonte, especialmente na sub-região Monferrato, como também na Ligúria. Suas principais características são aromas vinosos, florais e frutas vermelhas. Na boca, baixa acidez, taninos delicados, corpo curto para médio, álcool médio, enfim, um vinho no geral de consumo rápido, delicado e fácil de beber. Na Itália existem 6.128 hectares de vinhedos com esta variedade.

Barbera: variedade muito difundida no Piemonte, também encontrada na

Lombardia e Emilia Romagna, por muito tempo uma uva utilizada para a elaboração de vinhos básicos, mas que ganhou reconhecimento nos anos de 1980. Tem características mutantes de acordo com o terroir onde é plantada, mas em geral o vinho é bastante frutado, floral, sendo na boca mais estruturado e rústico, com boa acidez, taninos marcados e maior concentração de álcool, produzindo vinhos bem gastronômicos. Na Itália existem 20.789 hectares plantados com esta variedade.

Nebbiolo: a mais prestigiada uva autóctone do Piemonte pode ser também encontrada na Lombardia. Seus melhores exemplares vêm das colinas de Langhe Roero, mais especificamente de Barolo e Barbaresco. Possui 3 clones: Lampia, Michet e Rosé, que normalmente são mesclados para elaborar seus grandes vinhos. Eles têm mais baixa concentração de cor do que as duas variedades anteriores, aromas frutados especialmente ameixa e cereja, floral lembrando rosas e violetas, piche, e toques de sottobosco, funghi, tartufo e couro. Sua boca costuma ter alta acidez, taninos intensos, mas muito delicados, corpo médio para amplo e final de boca fino e elegante. Na Itália existem 5.540 hectares plantados com esta variedade.

Esta degustação também foi realizada no modelo adotado na prova passada onde, devido ao coronavírus, deixamos de fazer presencial, com todos os jurados reunidos em um mesmo ambiente. Os degustadores receberam em casa garrafinhas esterilizadas e numeradas com os vinhos a serem degustados, e depois me enviaram as notas e descritivos para consolidação dos resultados. Participaram do grupo de jurados: Alessandro Tommasi (Site Wine Fun), Beto Acherboim (Confraria Serenissima), Fabio Miolo (Miolo Wine Group), Jane Pizzato (Pizzato Vinhas e Vinhos), Paulo Sampaio (Sbav-SP) e Walter Tommasi (Go Where).

*Walter Tommasi - Consultor e Palestrante
E-mail: walter_tommasi@yahoo.com.br
Blog: wtommasi.blogspot.com



Elio Grasso Dolcetto D'Alba 2013

★★★

AVALIAÇÃO DOS JURADOS: Granada, média concentração, brilhante, leve halo. Floral intenso, flor doce como o ciclame, herbáceo, frutas negras evoluídas, amora, cereja e funghi. Sem presença aparente de madeira. Tripé correto, taninos finos, corpo médio, final de boca mais maduro com café e frutas evoluídas. Vinho austero em seu auge.

PREÇO: R\$ 326
ONDE ENCONTRAR: Interfood
TEL.: (11) 2602 7255
NOTA: 89/100



Sandrone Dolcetto D'Alba 2017

★★★

AVALIAÇÃO DOS JURADOS: Violáceo, maior concentração de cor, sem halo, frutas negras frescas, cereja azeda, maraschino, couro, canela, terroso, leve floral e amêndoas. Ótima acidez, taninos finos ainda presentes, corpo médio para amplo, final com fruta e amêndoas e muito leve, tostado. Outro Dolcetto estruturado, mais estilo novo-mundista, mas muito bem elaborado.

PREÇO: R\$ 230
ONDE ENCONTRAR: Edega
TEL.: (11) 3074 6868
NOTA: 89/100



Bera Dolcetto D'Alba 2017

★★★

AVALIAÇÃO DOS JURADOS: Rubi, média concentração e sem halo. Vinoso, fruta doce, maçã caramelizada, framboesa, sem madeira e leve herbáceo. Bom balanço de boca, acidez correta, taninos finos, corpo médio e retrogosto frutado com pontinha de álcool. Um vinho picante, ainda jovem, precisando de mais guarda. Ótimo custo/benefício.

PREÇO: R\$ 162
ONDE ENCONTRAR: Vinci
TEL.: (11) 3130 4500
NOTA: 89/100



G. D. Vajra Dolcetto D'Alba 2017

★★★

AVALIAÇÃO DOS JURADOS: Rubi violáceo, ralo e sem halo. Frutas vermelhas maduras, floral, violetas, especiarias doces, chocolate e toque tostado. Alta acidez, taninos ainda muito verdes, bom corpo, longo final mais rústico e gastronômico. Vinho ainda jovem, extraído e com bom volume. Precisa tempo de garrafa e com bom potencial de guarda.

PREÇO: R\$ 329
ONDE ENCONTRAR: Domno
TEL.: (54) 3388 9999
NOTA: 88/100



Icardi Dolcetto D'Alba 2017

★★★

AVALIAÇÃO DOS JURADOS: Rubi violáceo e sem halo. Frutas negras e vermelhas (amora, morango e ameixa), terroso, pimenta-branca, floral mais austero e sem presença de madeira. Alta acidez, taninos ainda presentes, corpo médio, retrogosto frutado e terroso. Um vinho que agradou mais no nariz do que na boca, mais simples. Propício para o dia a dia.

PREÇO: R\$ 156
ONDE ENCONTRAR: World Wine
TEL.: (11) 4003 9463
NOTA: 88/100

OS FAVORITOS DE CADA DEGUSTADOR	
Vinhos elaborados com a variedade Dolcetto	
Alessandro Tommasi	Elio Grasso Dolcetto D'Alba Interfood - Nota 89/100
Beto Acherboim	Elio Grasso Dolcetto D'Alba Interfood - Nota 90/100
Fabio Miolo	Sandrone Dolcetto D'Alba 2017 Edega - Nota 90/100
Jane Pizzato	Sandrone Dolcetto D'Alba 2017 Edega - Nota 90/100
Paulo Sampaio	G. D. Vajra Dolcetto D'Alba 2017 Domno - Nota 89/100
Walter Tommasi	Elio Grasso Dolcetto D'Alba Interfood - Nota 89/100

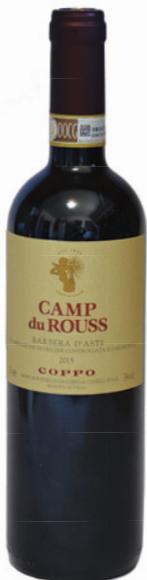


A prova ocorreu às cegas, sendo todas as garrafas envoltas em embalagens escuras especialmente criadas para a realização de degustações às cegas, evitando o reconhecimento dos rótulos e produtores no momento do serviço do vinho. Contamos com taças ISO especiais para degustação, e os vinhos foram servidos em grupos de quatro exemplares. Os experts convidados utilizaram fichas de degustação padrão de 50 a 100 pontos, onde o aspecto visual vale 10, o olfativo 30 e o gustativo 60. Na média das notas, visando evitar distorções, tomamos o cuidado de eliminar a nota mais alta e a mais baixa de cada vinho analisado. Vamos agora à classificação dos vencedores e seus curtos descritivos, o que deverá facilitar aos leitores entender as principais características de cada um dos vinhos.

A classificação dos vinhos segue a seguinte tabela

★★★★★	De 95 a 100 pontos	Excepcional qualidade
★★★★	De 90 a 94 pontos	Ótima qualidade
★★★	De 85 a 89 pontos	Boa qualidade
★★	De 80 a 84 pontos	Sem defeitos
★	Abaixo de 80 Pontos	Baixa qualidade





Camp du Rouss Coppo Barbera D'Asti 2015

★★★★

AVALIAÇÃO DOS JURADOS: Rubi indo para granada, média concentração e halo de evolução. Complexo, fruta vermelha madura, ameixa, terroso, especiarias e tostado leve. Vibrante, alta acidez, taninos finos, corpo médio para amplo, final de boca austero com couro, fruta e terciários. Vinho muito bem elaborado, no momento correto de consumo. Foi o destaque dos Barberas.

PREÇO: R\$ 274
ONDE ENCONTRAR: Mistral
TEL.: (11) 3372 3400
NOTA: 91/100



Sant Emiliano Incisa della Rocchetta Barbera D'Asti 2016

★★★★

AVALIAÇÃO DOS JURADOS: Rubi, alta concentração e halo delicado. Complexo, rosas, violetas, frutas vermelhas, borracha, mirtilo, baunilha, especiarias e toque lácteo. Na boca, alta acidez, taninos não resolvidos, ponta de álcool, retrogosto com frutas e presença de madeira. Belo vinho, nariz sedutor e um dos destaques entre os Barberas.

PREÇO: R\$ 477
ONDE ENCONTRAR: Winebrands
TEL.: (11) 2344 5555
NOTA: 90/100



Franco Francesco Barbera D'Asti 2015

★★★

AVALIAÇÃO DOS JURADOS: Rubi, média intensidade e leve halo. Herbáceo, pétalas de rosa, chá, leve químico, frutas negras e amora, sem presença aparente de madeira. Boa acidez, taninos resolvidos, corpo curto, persistência média, gosto frutado com especiarias. Vinho básico, mas que agradou demais aos jurados. Ótima relação custo/benefício.

PREÇO: R\$ 110
ONDE ENCONTRAR: Vin Dame
TEL.: (11) 2384 6946
NOTA: 89/100



G.D. Vajra Barbera D'Alba 2016

★★★

AVALIAÇÃO DOS JURADOS: Rubi, média concentração e sem halo. Vinoso, levedura, flores secas, especiarias doces e tostado. Boa acidez, taninos verdes, encorpado, alcoólico, final de boca rústico e frutado. Um vinho novo-mundista de potencial, mas que ainda precisa perder arestas.

PREÇO: R\$ 431
ONDE ENCONTRAR: Domno
TEL.: (54) 3388 9999
NOTA: 89/100



Bera Barbera D'Asti 2016

★★★

AVALIAÇÃO DOS JURADOS: Rubi, média concentração e sem halo. Vinoso, floral, infusão de ervas e frutas negras maduras. Boa acidez, taninos marcados, sensação de calor, final de boca gordo, estruturado e bem frutado. Mais um vinho estilo novo-mundista de boa qualidade.

PREÇO: R\$ 162
ONDE ENCONTRAR: Vinci
TEL.: (11) 3130 4500
NOTA: 89/100



Albino Rocca Barbera D'Alba 2015

★★★

AVALIAÇÃO DOS JURADOS: Rubi indo para granada, ralo e leve halo. Floral intenso, violetas, cereja, framboesa, estuque, vegetal, grama cortada e carne. Ótima acidez, taninos bem presentes, corpo médio e final de boca com frutas vermelhas. Um vinho leve, mas com potencial gastronômico.

PREÇO: R\$ 199
ONDE ENCONTRAR: VinDame
TEL.: (11) 2384 6946
NOTA: 88/100



Montalbera Solo Acciaio Barbera D'Asti 2018

★★★

AVALIAÇÃO DOS JURADOS: Rubi ralo e sem halo. Fechado, herbáceo, groselha, tutti frutti e lavanda, sem presença de madeira. Boa acidez, tanino ainda presente, corpo curto e final de boca com fruta doce. Vinho básico, direto e muito fácil de beber.

PREÇO: R\$ 170
ONDE ENCONTRAR: Franco Suissa
TEL.: (11) 5549 7599
NOTA: 88/100



Fazzoletto Barbera Passito 2016

★★★

AVALIAÇÃO DOS JURADOS: Rubi extratinto e sem halo. Fruta vermelha adocicada, geleia de uva, menta, uva-passa e malte. Acidez correta, taninos duros, corpo médio, ponta de álcool, retrogosto bem frutado e herbáceo. Vinho untuoso com frutas doces.

PREÇO: R\$ 151
ONDE ENCONTRAR: Decanter
TEL.: (11) 3702 2020
NOTA: 88/100

OS FAVORITOS DE CADA DEGUSTADOR

Vinhos elaborados com a variedade Barbera

Alessandro Tommasi	Franco Francesco Barbera D'Asti Vin Dame - Nota 89/100.
Beto Acherboim	Camp du Rouss Coppo Barbera D'Asti 2015 Mistral - Nota 91/100
Fabio Miolo	Sant Emiliano Incisa della Rocchetta Barbera D'Asti 2016 Winebrands - Nota 92/100
Jane Pizzato	Camp du Rouss Coppo Barbera D'Asti 2015 Mistral - Nota 94/100
Paulo Sampaio	Camp du Rouss Coppo Barbera D'Asti 2015 Mistral - Nota 90/100
Walter Tommasi	Camp du Rouss Coppo Barbera D'Asti 2015 Mistral - Nota 91/100



**Sandrone
Nebbiolo
D'Alba 2013**

★★★★

AVALIAÇÃO DOS JURADOS: Granada ralo, halo e evolução. Cereja azeda, romã, sottobosco, floral e couro. Alta acidez, taninos finos ainda levemente adstringentes, corpo médio, seco, retrogosto com cereja e tostado. Vinho austero, delicioso e jovem para a idade. Vai longe.

PREÇO: R\$ 399
ONDE ENCONTRAR: Edega
TEL.: (11) 3074 6868
NOTA: 91/100



**Albino Rocca
Barbaresco 2013**

★★★★

AVALIAÇÃO DOS JURADOS: Granada, ralo e halo de evolução. Complexo, rosas, chá, ameixa, cereja, alcátrão, zimbro e tosta de madeira velha. Ótima acidez, taninos ainda pegando, corpo médio, final austero com predominância de terciários e terroso. Vinho que está no final de sua janela de consumo. Aproveite para tomar.

PREÇO: R\$ 529
ONDE ENCONTRAR: VinDame
TEL.: (11) 2384 6946
NOTA: 91/100



**Socré
Nebbiolo 2016**

★★★★

AVALIAÇÃO DOS JURADOS: Rubi indo para granada e halo de evolução. Floral, rosas, frutas vermelhas, tostado, carne, zimbro, tabaco e sottobosco. Ótima estrutura, acidez correta, taninos finos ainda presentes, corpo médio para amplo, final com pontinha de álcool e terciários. Um vinho suculento, untuoso, pronto para o consumo.

PREÇO: R\$ 356
ONDE ENCONTRAR: Premium
TEL.: (11) 2574 8303
NOTA: 91/100



**Luigi Einaudi
Langhe 2017**

★★★★

AVALIAÇÃO DOS JURADOS: Rubi, média concentração e halo de evolução. Herbáceo, floral, rosas, seivoso, piche e couro. Acidez correta, taninos ainda rascantes, corpo médio, retrogosto frutado e tostado, pedindo guarda. Vinho de alta qualidade e equilibrado, mas ainda muito jovem, pedindo pelo menos uns dois anos de garrafa.

PREÇO: R\$ 320
ONDE ENCONTRAR: Casa Flora
TEL.: (11) 2842 5199
NOTA: 90/100



**Montalbera
L'evoluzione
Barolo 2013**

★★★

AVALIAÇÃO DOS JURADOS: Granada, ralo e halo intenso. Frutas vermelhas maduras, rosas, sottobosco, noz-moscada, alcaçuz, especiarias, pimenta e toque de baunilha. Ótima acidez, taninos muito finos, corpo médio, retrogosto frutado com frutas vermelhas maduras e ligeiro funghi. Acidez volátil que deu vibração ao vinho. Nebbiolo típico, mas com estilo mais moderno e muito bem elaborado.

PREÇO: R\$ 320
ONDE ENCONTRAR: Franco Suissa
TEL.: (11) 5549 7599
NOTA: 89/100



**G.D. Vajra
Langhe 2016**

★★★

AVALIAÇÃO DOS JURADOS: Rubi, ralo e sem halo. Olfativamente limpo com mirtilos e pétalas de rosas. Vinoso, leve herbáceo e tostado. Tripé correto, corpo médio, elegante, final delicado e macio no ponto. Vinho mais delicado e elegante. Agradou.

PREÇO: R\$ 456
ONDE ENCONTRAR: Domno
TEL.: (54) 3388 9999
NOTA: 89/100

OS FAVORITOS DE CADA DEGUSTADOR

Vinhos elaborados com a variedade Nebbiolo

Alessandro Tommasi	Sandrone Nebbiolo D'Alba 2013 Edega - Nota 92/100
Beto Acherboim	Sandrone Nebbiolo D'Alba 2013 Edega - Nota 92/100
Fabio Miolo	Socré Nebbiolo 2016 Premium - Nota 93/100
Jane Pizzato	Albino Rocca Barbaresco 2013 VinDame - Nota 92/100
Paulo Sampaio	Sandrone Nebbiolo D'Alba 2013 Edega - Nota 91/100
Walter Tommasi	Montalbera L'evoluzione Barolo 2013 Franco Suissa - Nota 91/100

GRUPO DE DEGUSTADORES:



Em cima, da esquerda para direita: Paulo Sampaio, Alessandro Tommasi, Jane Pizzato. Embaixo, da esquerda para a direita: Fábio Miolo, Walter Tommasi, Beto Acherboim