



VOCÊ ESTÁ EM: Piemonte » Barolo » Um passeio pela estrada do Barolo: o vinho e a região



Um passeio pela estrada do Barolo: o vinho e a região

by ANA GRASSI on 13/07/2015

A Estrada do Barolo

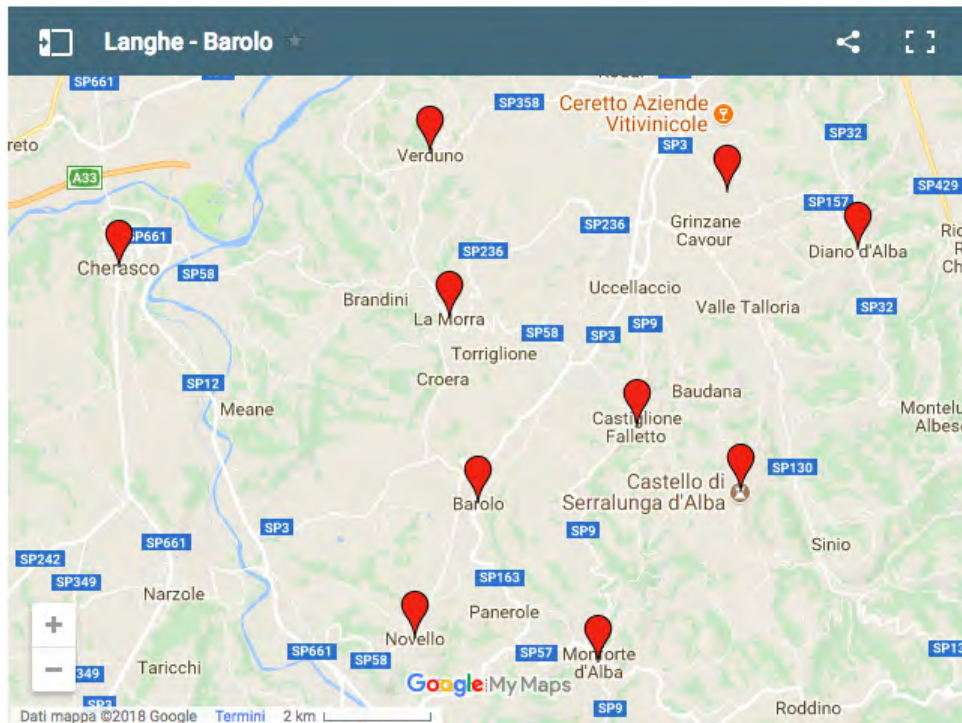
No **norte da Itália** na região do Piemonte, existe um lugar que parece ter saído dos livros de fábulas infantis. É a região do Langhe, onde doces colinas cobertas de parreirais de uvas nobres se encontram com os Alpes e seus picos perenemente nevados. No topo de cada colina, ergue-se um castelo medieval...



A região foi incluída como Patrimônio da Humanidade pela UNESCO em 2014.

Nesta privilegiada região são elaborados os vinhos mais apreciados do mundo, como o *Nebbiolo*, o *Barbera*, o *Dolcetto* e o famoso **BAROLO**.

Para que vocês não fiquem perdidos perguntando onde é que está a estrada do Barolo, já vou logo esclarecendo: a *Strada del Barolo* não é UMA estrada e sim um conjunto de estradas estreitas que liga um aglomerado de cidadezinhas entre si. A estrada você é quem faz, decidindo ir aqui ou ali primeiro, ou seja, você personaliza seu caminho. Que tal?



O vinho Barolo

“O rei dos vinhos, o vinho dos reis”, assim é conhecido o Barolo, um vinho elaborado exclusivamente com uvas *Nebbiolo*, que segue normas rígidas de produção e que no mundo do vinho é definido como uma obra de arte.

Uma das regras é a que determina que o vinho deve envelhecer pelo menos 38 meses antes de ser consumido – 18 deles em barril de carvalho. Os vinhos de Reserva envelhecem 62 meses com o mesmo tempo de passagem em barril.

Mas para se chamar Barolo não basta que o vinho seja elaborada com uvas *nebbiolo* e que siga as rígidas normas de elaboração. As uvas tem que ser provenientes de uma destas 11 comuni (cidades): *Barolo*, *Serralunga D'Alba*, *Cherasco*, *Verduno*, *Roddi*, *La Morra*, *Grinzane Cavour*, *Castiglione Falletto*, *Diano d'Alba*, *Novello* e *Monforte d'Alba*.



Eu e minha amiga Magê, autora do Milão nas mãos.

Em março, visitei a região e conheci algumas destas cidadezinhas, minha passagem foi rápida, mas como lá tudo é pertinho, deu para conhecer bastante coisa e tomar muito vinho.

Vinícolas

ETTORE GERMANO

A vinícola Ettore Germano é uma das mais prestigiadas da região e é lá que Sergio Germano, um apaixonado pela viticultura nos recebe com um largo sorriso e justifica sua paixão dizendo que **em suas veias corre vinho, não sangue**

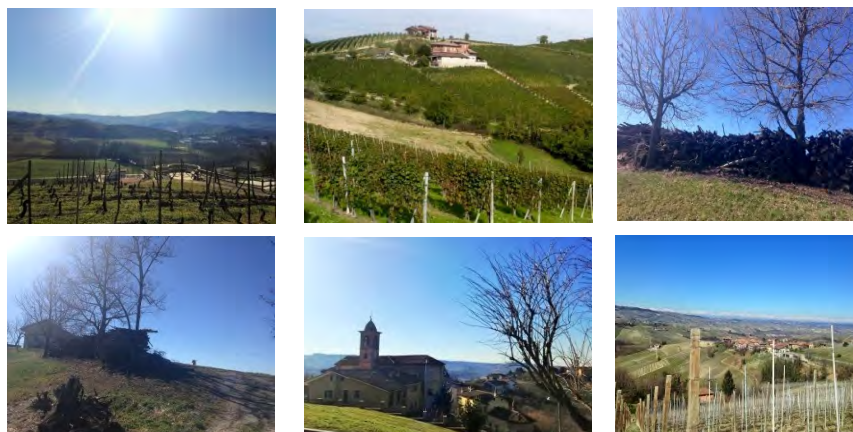
Ele, então, nos leva para um passeio didático pelos parreirais do *Nebbiolo*. Havia nevado e a vindima já havia sido realizada, mesmo assim a paisagem era **mozzafiato** (aprendam esta palavrinha em italiano que quer dizer "de tirar o fôlego"). Quero muito voltar lá na época da colheita.



A neve derretendo...mas ainda está um frio! Brrrr...

Após o passeio (por volta das 11 da manhã), começamos a degustação. Olha, se tem uma coisa que **Sergio não tem é dó de abrir garrafas**. Abriu um não-sei-quanto de garrafas de Barolo de diversas safras, Dolcetto, Barbera...

Claro que nas degustações muitas vezes o vinho é "desprezado" num recipiente apropriado para evitar o embriagamento. Mas, gente...**eu ia desperdiçar aquilo????** Olha pra mim! De jeito nenhum! Tomei tudo que ele me ofereceu e ainda repeti alguns!



A dica de ouro da Ana neste caso é: contrate um motorista! Eu não tinha a preocupação de dirigir e pude me esbaldar, mas claro que se você vai pegar a direção, não pode se dar a esse luxo!

MARCHESI BAROLO

Marchesi Barolo é uma cantina histórica que funciona no antigo castelo do Marquês Falletti. Diz-se que foi dali que saiu a primeira garrafa do vinho Barolo. O interessante desta vinícola é que alguns salões continuam como eram há mais de 200 anos atrás. Existe também uma sala onde são conservadas 36 mil garrafas de Barolo do século XVIII até hoje. É a história da vinícola engarrafada!



A cidadezinha de Barolo.

Existem muitos hotéis charmosos na região e eu aconselho que durmam por ali uma ou duas noites para aproveitar a região. Caso prefira, pode dormir em Turim, que fica a apenas uma hora de viagem.

