



REVISTA Gula

VIVER BEM É A MELHOR VINGANÇA

ANO XXXII • EDIÇÃO DE OUTONO Nº 279 • PREÇO R\$ 20,00 / €4,00

— AÇORES
— PÃO FRANCÊS
— SUL DA ÁFRICA
— VALLEPICCIOLA
— WINE BARS SÃO PAULO



COLÔMBIA

LEO: CONHEÇA A CASA QUE COLOCOU O PAÍS NO MAPA MUNDIAL DA GASTRONOMIA E MIXOLOGIA

VISCONDE DE MAUÁ

UM PARAÍSO NAS MONTANHAS DO RJ

ISLAY

A ILHA SELVAGEM DOS UÍSQUES ESPETACULARES

FARTURA NA GULA

A HORA DE O BRASIL PROVAR O BRASIL

DESCOBRINDO PORTUGAL

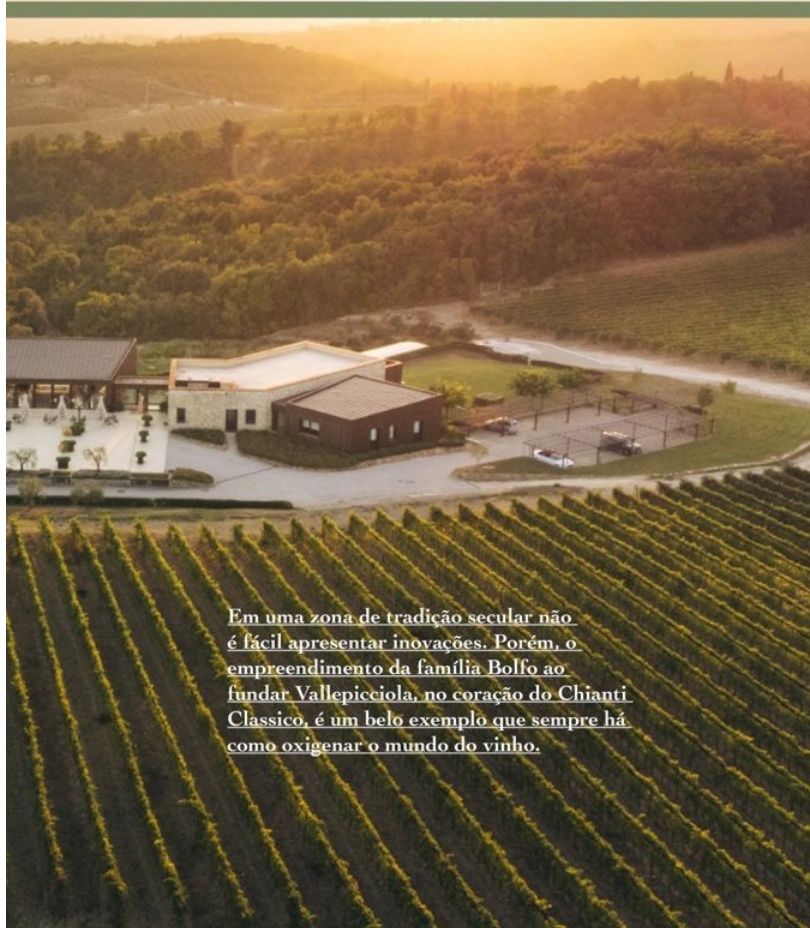
GULA E CNN ESTREIAM PROGRAMA NA TV BRASILEIRA

Vallepicciola:

clássico desde
o nascimento



TEXTO E NOTAS DE PROVA: MARCEL MIWA FOTOS: DIVULGAÇÃO



Em uma zona de tradição secular não é fácil apresentar inovações. Porém, o empreendimento da família Bolfo ao fundar Vallepiciola, no coração do Chianti Classico, é um belo exemplo que sempre há como oxigenar o mundo do vinho.



Tudo começou nos anos 1990 com um projeto de hotel 5 estrelas. Aproveitando-se de um pequeno monastério em ruínas localizado no alto de uma colina em Pievasciata - Castelnuovo Berardenga, entre Castello di Brolio e Dievole, traduzindo para o "enologuês" (vinícolas do primeiro escalão da região), a primeira etapa do sonho da família Bolfo foi a construção de um hotel-spa cinco estrelas, o Le Fontanelle.

Sabendo do potencial para a produção de vinhos no local, os irmãos Bruno e Giuseppina Bolfo se depararam com a oportunidade de comprar um terreno vizinho, com 80 hectares, dos quais cerca de 1/4 plantado com Sangiovese e boa parte com vinhas velhas. Esse foi o passo definitivo para entrar seriamente na produção de vinhos, o que implicou na construção de uma adega de vinificação nova e moderna, respeitando a paisagem local, com quatro pisos encravados no subsolo de galestro e com toda a estrutura para o enoturismo. Foram 10 anos de obra, mais de 50 milhões de euros investidos e mais alguns hectares de vinhedos contíguos adquiridos, chegando ao total de 107 hectares de vinhedos atualmente.

Obviamente a quantidade de andares no subsolo foi pensada para que o vinho possa seguir um fluxo gravitacional, otimizando o uso de energia elétrica e dando tratamento minimamente impactante ao líquido. Seguindo o modelo contemporâneo de vinificação, pouco se vê de tanques de inox. Em vez disso, há um corredor imenso com fileiras de grandes tanques de concreto em for-

mato de tulipa. Na sala de barris (pois não cabe o uso do termo "sala de barricas" ali), também uma sequência de grandes recipientes, botti (grandes barris de carvalho ovalados e na posição "delta-da") e os menores tamanhos que se vê são barris de carvalho de 600 litros; nada de barricas bordalesas, com seus tradicionais 225 litros. Como cereja do bolo a vinícola ainda conta com uma das quatro seletoras ótica até então em operação na Itália; uma mesa de seleção de grãos de uva robotizada que consegue retirar qualquer fruta que esteja fora do padrão programado.

Para capitanear o time, nos primeiros anos a enologia esteve à cargo de Riccardo Cotarella (Fallesco e presidente da associação de enólogos da Itália). A partir de 2020, com a necessidade cada vez maior de alguém com dedicação exclusiva à casa, até para a pilotar a "Ferrari" disponível na vinícola, foi contratado o experiente Alessandro Cellai. O enólogo é o símbolo do ótimo momento de Castellari di Castellina, onde esteve por 20 anos, além de ser discípulo de Giacomo Tachis. O grande nome da enologia moderna italiana, Tachis foi professor de Cellai na universidade e depois seu consultor em outros projetos enológicos. Cellai recorda até alguns momentos que pode contar com a inspiração de Émile Peynaud, muito amigo de Tachis e eventualmente o acompanhava em alguma das consultorias. Apesar da atribuída inspiração bordalesa na vinificação, Cellai explica que Tachis "...ensinava a entender o lugar, antes da falar de enologia".





A inspiração do pai dos Supertoscanos (Tachis foi a gênese de Sassicaia, Tignanello e Solaia, por exemplo) é confirmada no repertório de castas, com presença importante da Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Chardonnay em alguns vinhos. Porém, o protagonismo segue com a Sangiovese. Somente de vinhas velhas, com mais de 50 anos são cerca de 46 hectares. Nesta pequena lista estão as motivações de Cellai para lançar a linha Grandi Cru. Os ensaios finais e confirmações se deram entre 2016 e 2022, quando a excelência foi alcançada, segundo o enólogo e diretor-técnico da vinícola. "Veja o caso da Pinot Noir. Agora achei o lugar para plantá-la. Há potencial para chegar até a linha Grandi Cru, porém será um processo de 15 anos", disse Cellai.

Mais importante do que visitar o lugar e conhecer as instalações de Vallepiciola foi provar os

vinhos, que já mostram personalidades bem delineadas, e mesmo com um parque de tanques e barris novos, a madeira não marca os vinhos de forma exagerada; resultado da gestão e experiência do enólogo. Na inauguração de vinícola, em que a Gula marcou presença, o jantar preparado pelo chef bi-estrelado (Michelin) Gaetano Trovato do restaurante senesi Arnolfo, e harmonizado com os vinhos Grandi Cru de Vallepiciola foi um luxo só. No começo e no final da refeição duas surpresas: uma cuvée exclusiva de Champagne, de Vallepiciola em parceria com P. Vallée, Premier Cru (apenas vinhedos com esta classificação) e o Vin Santo de Chianti Classico 2016, uma especialidade de Alessandro Cellai e que amadurece na parte mais elevada da propriedade, em uma capela desativada, transformada na sala do Vin Santo de Vallepiciola.

A inspiração do pai dos Supertoscans é confirmada no repertório de castas, com presença importante da Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Chardonnay em alguns vinhos. Porém, o protagonismo segue com a Sangiovese. Somente de vinhas velhas, com mais de 50 anos são cerca de 46 hectares. Nesta pequena lista estão as motivações de Cellai para lançar a linha Grandi Cru. Os ensaios finais e confirmações se deram entre 2016 e 2022, quando a excelência foi alcançada



Vallepiciola Grandi Cru:

91

● VALLEPICCIOLA IGT TOSCANA
BIANCO CHARDONNAY 2021

Itália / Toscana / Branco / Vallepiciola

A menor produção entre os rótulos da linha, apenas 3.000 garrafas. A limitação se dá principalmente por conta da rigorosa seleção. Apenas as parcelas de Chardonnay com mais de 20 anos de idade, onde o rendimento não ultrapassa três pequenos cachos por planta, são usadas para este vinho. Após uma breve maceração com as cascas (não é um vinho laranja) o mosto fermenta em tanques de concreto e nos tonneaux (500 litros), seguindo para estágio de 12 meses nos barris, com bâtonnage semanal. Pode assustar os 14% indicados no rótulo, porém com uvas colhidas ainda em agosto, a acidez cumpre a função de equilibrar o conjunto. Ataque com frutas brancas de caroço frescas (pera e maçã), menta, marzipã e togarite natural. Na boca já mostra ótima integração e textura fluida, levemente untuosa e um toque salino, com final salivante com toque de flores brancas. Foi valorizado quando provado ao lado do branzino (tipo de robalo) assado com molho de açafrão - MM

Preço: €30

93

● VALLEPICCIOLA IGT TOSCANA
ROSSO MIGLIORE 2019

Itália / Toscana / Tinto / Vallepiciola

Praticamente partes iguais de Merlot (34%), Cabernet Sauvignon (33%) e Cabernet Franc (33%), que fermentam nas tulipas de concreto, separadamente. Definida a mescla o vinho segue para os barris, 70% novos, onde fazem a malolática e estagiam por 24 meses. Após engarrafado o vinho permanece nas garrafas mais oito meses antes de ir ao mercado. Aqui a concentração marca o estilo e indica a proposta de um tinto longo, projetado para se beber ao longo das próximas décadas. Nariz com frutas negras maduras e em licor (cereja, licor de cassia e ameixa), pimentão defumado, cravo, pimenta preta, baunilha e curry. Os taninos estão presentes em enorme quantidade mas muito finos, com ótimo polimento e um pouco mais de nervo (assim como da acidez) que os supertoscans da costa. Final com toque de chocolate com menta, casca de laranja, pimenta vermelha. Há um toque de calor e da madeira que devem se integrar com mais alguns anos na garrafa. 5.000 garrafas produzidas - MM

Preço: €55

95

● VALLEPICCIOLA IGT
TOSCANA ROSSO 2020

Itália / Toscana / Tinto / Vallepiciola

Aqui temos um Sangiovese "in purezza", feito apenas com as parcelas mais antigas do vinhedo Fontanelle (vinhas com mais de 50 anos de idade). Todas as fermentações são espontâneas em Vallepiciola e os vinhos não são colados ou filtrados. Neste caso todo o vinho fermenta nas tulipas de concreto. Uma vez feita a malolática, o vinho segue para os barris, 50% novos, onde permanece por mais 20 meses. Após engarrafado o vinho permanece mais seis meses na garrafa antes de ir ao mercado. Na taça, nariz bastante puro com frutas vermelhas frescas (cereja vermelha e morango), flores secas, toque medicinal, de talco e castanha assada. A textura acetinada é sedutora com os taninos que aportam tensão na medida para o conjunto, sem distorcer sua delicada cremosidade. Final longo, cristalino, com cânfora, cereja ácida, capuccino e frescor destacado. A grande estrela da linha. 9.000 garrafas produzidas - MM

Preço: €50



Nota da redação:
Os vinhos da Vallepiciola ainda não estão disponíveis no mercado brasileiro.