



*Paixão pelo Vinho*

## VINOTÍCIAS - DICAS SOBRE VINHOS

312013 – Ano XI

Enviado para 3901 e-mails

Este informativo apresenta as dicas de promoções e os eventos ligados ao vinho que irão se desenvolver na nossa Capital e nas cidades em que temos amigos do vinho. É também um resumo dos encontros que se desenrolaram durante a semana, com as notícias veiculadas pelos principais articulistas nacionais, em jornais ou revistas especializadas sobre o assunto, que são aqui reproduzidas sem nenhuma alteração. As informações sobre os vinhos que serão ou foram degustados nos eventos são de responsabilidade dos seus realizadores.

O Vinotícias é inspirado pelo amor da arte e cultura do vinho e pela amizade que ele nos proporciona quando dividimos nossas taças e trocamos nossas impressões sobre a bebida. Busco compartilhar minha paixão pelo vinho, dividindo e veiculando notas sobre eventos, descobertas de novos rótulos, sonhos transformados em viagens e que com isto estarmos criando um mundo melhor para todos amantes do vinho.

### • DEGUSTAÇÕES QUE ACONTECERAM RECENTEMENTE

“PROVANDO OS VINHOS DA VINÍCOLA DE PAOLO SCAVINO” – Não se pode negar que os vinhos falam por si próprios e muitas vezes conseguem dar a exata imagem da paixão de seu produtor. A história da Paolo Scavino está emoldurada pelo amor ao vinho apesar das atividades terem começado como uma fazenda de frutas. Enrico Scavino já trabalhava desde 1952, quando estava com 10 anos, ajudando ao pai, Paolo, que fundara em 1921 a vinícola usando a parte da herança que lhe cabia num vinhedo, na comuna de Castiglione Falletto, em Barolo, no Piemonte. Quando o pai morreu, em 1984, Enrico fazia vinhos e tinha projetos próprios para o seu futuro.

Com a idéia de melhorar sempre o que fazia na vinícola, novas técnicas foram experimentadas tais como o controle de temperatura durante a fase de fermentação. Assim, seu pioneirismo foi mudando a forma de trabalhar da vinícola e passou a ser seguido por outros produtores de Barolo.

Um dos objetivos era o de obter taninos macios e menos amargos, criando um vinho fácil de ser entendido e degustado, sem perder sua personalidade, agregando ao mesmo tempo elementos derivados destas experimentações “modernas” com traços tradicionais da região, que muitas vezes eram desprezados pela nova enologia. Assim sendo, focou o seu trabalho no vinhedo, reduzindo drasticamente os rendimentos das vinhas buscando obter a concentração que desejava. Passou a usar o carvalho da Eslavônia no afinamento dos vinhos, encontrando um precioso equilíbrio entre o moderno e o tradicional, resultando num Barolo que expressa o terroir e ao mesmo mostra com grande personalidade uma harmonia digna de nota.

Elisa Scavino, filha de Enrico, formada em enologia, responsável pela agricultura e viticultura na vinícola, veio ao Brasil apresentar seus vinhos e esteve em BH no último dia 30 de julho, quando mostrou alguns de seus rótulos para um pequeno grupo de jornalistas num almoço no Restaurante Trindade, e depois esteve na ABS-Minas degustando seus rótulos com sommeliers e alunos.

**Aqui resumo as notas de degustação dos vinhos que provei:**

• **Paolo Scavino Langhe Bianco 2011** – Blend de uvas “importadas” para o Piemonte, com Sauvignon blanc (70%) e Chardonnay (30%). Um vinho de muita austeridade, onde não há nada de frutas tropicais como abacaxi, manga, melão ou maracujá, mas muita elegância e complexidade, com nota muito mais mineral do que frutado. No paladar mostra um toque cítrico, bom frescor e perfil adequado para gastronomia. Nada de madeira, apesar de ter um

nariz de especiaria doce que faria supor passagem com barrica. Fez bela harmonia com o creme de baroa, cogumelos e frutos secos junto com o peixe do dia com pupunha e purê de banana, servido no Restaurante Trindade.

● **Paolo Scavino Barbera d'Alba 2011** – Elisa considera a casta Barbera como uma uva feminina, com muitos aromas de fruta escura fresca, com excelente acidez. No Piemonte, a Dolcetto tem acidez baixa, é macia, mas geralmente é mais tânica que a Barbera. Este é um vinho fácil de beber e gostar, feito a partir de videiras com idade de 20 anos em média. Nariz floral, boa intensidade de fruta escura fresca e nota de especiarias como pimenta-do-reino preta, cravo e noz moscada. No paladar se mostra macio, com taninos agradáveis. Como bem falou Elisa, “Mesmo na simplicidade, há alguma complexidade !” Fez excelente par com o Porquinho Prensado com mini legumes orgânicos.

● **Paolo Scavino Barolo DOCG 2008** - as uvas para este Barolo vem de três comunas e seis crus: Castiglione Falletto (Vignolo, Rocche Moriondino, Altenasso), Barolo (Vignane, Terlo, Albarella), Serralunga d'Alba (San Bernardo, com caráter masculino, potente e musculoso). Cada parcela é vinificada separadamente, segundo o padrão da vinícola (controle de temperatura, maceração longa, leveduras nativas) e fazendo o corte posterior (em geral durante o inverno) buscando o equilíbrio e balanço do vinho, sem perder de foco a sua personalidade. Apesar do estilo macio e sedoso dos Barolos de Enrico ser perceptível, o vinho mostra um nariz de nebbiolo, rico no nariz, com notas de frutas negras, mineral (mina de lápis, grafite), nítido chocolate amargo, alcatrão, cogumelo e terra molhada. No paladar mostra a dualidade da força e delicadeza, certa rusticidade e a justa maciez. Um vinho de boa acidez, taninos perceptíveis (que não chegam a incomodar) e longo final. Ainda é jovem, e merece ficar para guarda.

● **Paolo Scavino Barolo Bric dël Fiasc 2007** - um vinho intenso, potente e rico, que impressiona imediatamente no nariz com aromas de cereja, ameixa, cogumelo, alcaçuz, defumados, couro, terra molhada, mostrando grande complexidade. No paladar mostra-se potente, com boa acidez e tanicidade afinada, opulento. Um vinho diferenciado que já pode ser bebido ou ficar mais alguns anos na guarda, pois vai melhorar com o tempo (4 anos pelo menos).

● **Paolo Scavino Barolo Bric dël Fiasc 2005** – safra na qual os vinhos de forma geral são macios e mais fáceis do que o é comum encontrar nos Barolos. No nariz fica fácil perceber a fruta escura madura, e com o tempo na taça aparecem os cogumelos, alcaçuz, e alcatrão. No paladar mostra-se intenso, com taninos finos e macios, com boa concentração, sem ser pesado por conta da bela acidez. Boa harmonia e equilíbrio, sem perder a personalidade e tipicidade do melhor dos Barolos. ***Os vinhos da PAOLO SCAVINO são importados para o Brasil pela World Wine.***

*Márcia P. Oliveira* — 04/08/2013

Tel.: (31) 8839-3341



Blog.: [vinoticiasbh.blogspot.com](http://vinoticiasbh.blogspot.com)

E-mail: [molivier@iq.com.br](mailto:molivier@iq.com.br)

[molivierbh@gmail.com](mailto:molivierbh@gmail.com)