

Piemonte

A arte contemporânea ajuda a vender vinho em Itália

A região do Piemonte criou um programa para levar obras de arte a lugares inusitados. A paisagem da vinha já recebeu várias esculturas e instalações e há várias adegas envolvidas na estratégia. *Isabel Salema*

● Igrejas pintadas por artistas contemporâneos, filósofos que ajudam a desenhar paisagens, obras de arte enquadradas por vinhas ou provas de vinho no topo de uma torre medieval. A região italiana do Sul de Piemonte, cujas vinhas de Monferrato e Langue entraram na lista da paisagem cultural da UNESCO em 2014, ganha toda uma dimensão sinestésica se aqui aterrarmos ainda com o embalo da feira de arte contemporânea Artissima, que tem lugar em Novembro.

Com a carta de vinhos do Castello di Razzano à frente está quase a começar uma das primeiras provas de vinho da nossa vida. Tal como nós, o resto do grupo reunido nesta adega em Monferrato especializada em vinhos da casta Barbera está mais habituado a trabalhar com o sentido da visão do que com as papilas gustativas e, por isso, sente-se um certo

nervosismo quando o apelo é para pôr o nariz e a boca a funcionarem.

Augusto Olearo, o patriarca desta família piemontesa que produz vinho há quatro gerações e que fez deste edifício acastelado de finais do século XVII o ex-líbris da marca, diz que vamos experimentar o vinho nº. 13. Trata-se de um Campasso, Barbera D'Asti Superiore (Denominação de Origem Controlada e Garantida), envelhecido em grandes *foudres* de dois mil litros, a tradição local de envelhecimento do vinho. Esta colheita é de 2016, avisa Olearo, ao contrário do que está escrito na nossa lista, que seguimos como se estivéssemos a aprender uma nova língua.

Logo depois vem o Eugenia (2015), também feito com a mesma casta e igualmente Barbera D'Asti Superiore, mas desta vez envelhecido em barris de carvalho francês que levam apenas

225 litros de vinho. “Começámos a usar as barricas de carvalho francês nos anos 1980. É um estilo mais próximo do gosto internacional, em que os taninos vêm mais tostados por causa do contacto com a madeira queimada. A barrica faz um vinho mais redondo, mais equilibrado, com mais aromas e sabores.”

No restaurante e na loja do Relais Castello di Razzano, um agroturismo que está aberto de Março a Dezembro, vendem Barbera com 15 anos, de 2004 e 2005. “Este é um vinho que aguenta 20 a 25 anos. Vocês sentem os taninos? São taninos elegantes, mas ainda um bocadinho duros. 90% destes taninos vêm do carvalho, porque o Barbera é um vinho muito fresco mas pobre em taninos. Aqui sentimos os taninos a encherem a nossa boca e é isso que dá ao vinho a possibilidade de envelhecer durante muito tempo. Ele evolui e se nós

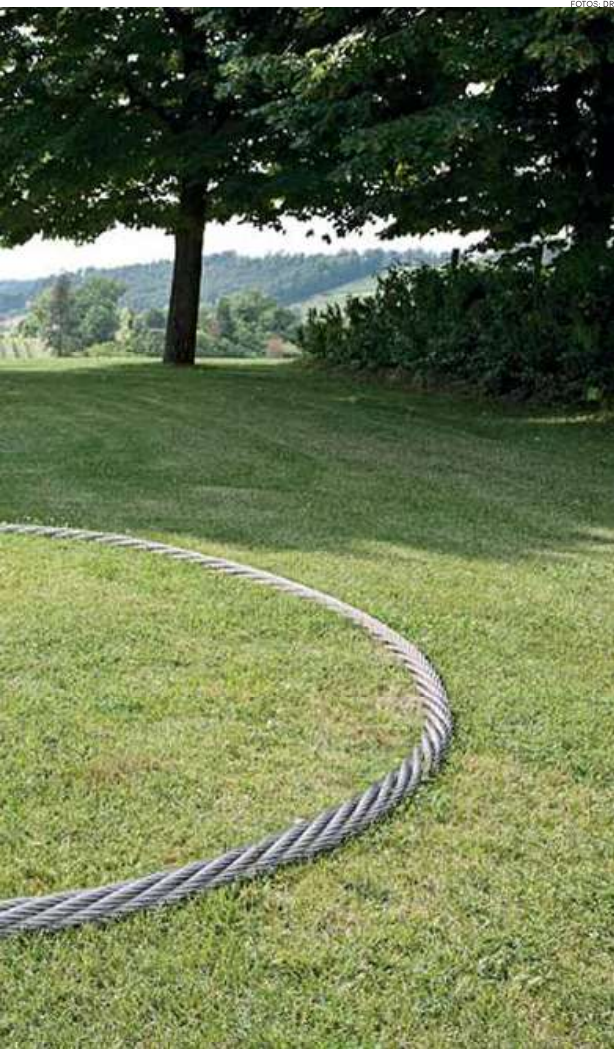
abrirmos uma garrafa daqui a dez anos o vinho não será apenas melhor, mas diferente.” Augusto Olearo conta-nos que já abriu uma da sua colecção pessoal datada de 1995 e que o vinho ainda estava perfeito.

“Talvez por causa da influência dos 15% de álcool e com a confiança de quem passou os últimos dias envolto em todo o tipo de narrativas na Artissima, ambicionamos sentir algo mais para além dos taninos e entrar no campo das metáforas gustativas quando avaliamos o Eugenia. O que é suposto detectarmos mais?, perguntamos. “Neste caso temos muitas especiarias. Posso dizer que é um nariz muito complexo e elegante. Sentimos algum tabaco, alguma pimenta preta e alguns frutos vermelhos.”

Vem a caminho o último Barbera e é já perfeitamente óbvia a razão por que a região do Piemonte e os



Na quinta La Raia há muitas obras de artistas: a escultura Contínuo Infinito, de Remo Salvadori, é só uma delas



italianos gostam de misturar arte contemporânea e vinho, num novo programa intitulado *Art Mapping Piemonte*, apresentado à imprensa internacional depois da Artissima e que tem como mentora Ilaria Bonacossa, a directora da feira de Turim. É a garrafa Valentino Caligaris que servirá a Augusto Olearo para explicar a importância de usar 100% de barricas com madeira nova na produção deste Barbera, ao contrário do que aconteceu com o Eugenea, em que só 70 % das barricas estavam a ser estreadas. Boca e nariz junto ao copo e sentimos já a pimenta preta, a fruta vermelha e talvez mesmo o tabaco.

Ameriga Vozza, que acompanha a visita dos jornalistas estrangeiros e é *sommelier* nas horas vagas, diz-nos que mais cedo ou mais tarde haveremos de conseguir identificar todos os sabores. É só uma questão de trei-

no. “A memória é feita de portas e temos que testar, cheirar e sentir a porta certa para sermos capazes de reconhecer o que nos lembra.”

Agricultura biodinâmica

A prova termina com um Niero di Razzano, da casta Nebiollo, que só recentemente a zona de Monferrato e a adega Castello di Razzano foram autorizados a usar nos vinhos certificados, mas é melhor deixarmos a exploração de novas sensações para a região do Langhe, onde chegaremos no dia seguinte, depois de uma dormida no Relais Sant’Uffizio, a antiga sede da Inquisição na região. Afinal, esse é o verdadeiro *terroir* do Nebiollo.

Na vila de Barbaresco, subimos ao alto de uma torre medieval para a segunda prova de vinhos, com uma vista de 360 graus para as coli- →

...UMA DELÍCIA...
PREMIADA

WWW.GINJA.PT

f @ GINJMSR

SEJA RESPONSÁVEL. SABOREE COM MODERAÇÃO

Piemonte

nas da região. No bar instalado no topo do monumento do século XII, sentimos os primeiros raios de sol de um dia com muita chuva e Franco Colombo, director deste bar-museu, explica que a diferença entre o Barbaresco e o Barolo, os mais famosos vinhos de Piemonte e ambos feitos com uvas da casta Nebiolo, é dada pela zona onde as vinhas crescem e pelo tempo de envelhecimento nos barris, respectivamente três e quatro anos. Experimentamos um De Forville (2016), proveniente de uma das mais antigas adegas de produtores de Barbaresco. “Há cerca de 200 adegas de Barbaresco, enquanto o Barolo tem mais do dobro. Tem um aroma com muita fruta madura e é um bom vinho para comer com queijo ou carne. O Barolo é um vinho mais estruturado e bebe-se com a refeição principal.”

Quem não gostar de alturas, pode optar por uma prova com os produtores da região na Enoteca Regional de Barbaresco, que ocupa uma igreja do século XIX já desactivada. A caixa registadora, onde se compra o copo para as provas, é na zona do antigo altar-mor.

Infelizmente, não houve tempo para provas com Barolo, o vinho que atinge os preços mais caros na região de Piemonte, porque está à nossa espera outra experiência “espiritual”, desta vez um jantar servido na capela do Relais San Maurizio 1619, o primeiro hotel de charme de cinco estrelas da região, que está a comemorar os 400 anos da fundação do mosteiro cisterciense onde se instalou com a encomenda de um mural ao artista britânico David Tremlett. A pintura foi executada directamente a pastel nas paredes da capela, uma obra abstracta que vai buscar os tons das suas cores aos frescos de mestres como Giotto, Piero della Francesca e Mantegna.

O mau tempo não nos permitiu visitar a instalação *site-specific* que o artista italiano Mario Airò fez noutro templo desconsagrado, a igreja românica de San Remigio, mas espereitamos ainda outra pintura de Tremlett, desta vez numa capela de Coazzolo situada à beira da estrada. Com uma forte relação ao Langhe, Tremlett é ainda co-autor de outra intervenção numa igreja da região, a Capela do Barolo, juntamente com o artista Sol LeWitt.

Já as instalações *site-specific* de



Barril de Carvalho Barroco, uma instalação do artista Michael Beutler na Fundação La Raia

Pintura de David Tremlett na capela do Relais San Maurizio 1619



Zhang Enli e Olivier Mosset, anunciadas no programa deste ano, só estarão prontas na Primavera, num projecto que ficará completo com a publicação de um guia com a arte

contemporânea espalhada pela região de Piemonte e situada fora dos circuitos habituais.

La Raia, uma das adegas mais envolvidas neste programa, criou

uma fundação em 2013 para incentivar uma reflexão crítica sobre a paisagem da zona do Gavi, que envolve a casta Cortese mas também Barbera, num projecto que tem o empenhamento do filósofo Gilles Clément e dos paisagistas franceses Coloco.

Giorgio Rossi faz-nos uma visita guiada à quinta La Raia com produção agrícola biodinâmica, onde, à volta de uma adega construída em adobe, cabem nesta micropaisagem várias vinhas históricas, um pequeno lago, um bosque, um prado com diferentes cultivos e ainda um jardim. “Praticamos a agricultura biodinâmica e procuramos apoiar a biodiversidade da região”, explica Giorgio Rossi, que produz mais brancos do que tintos. Há muitas obras de artistas espalhadas pela propriedade - Remo Salvadori, Koo Jeong-A ou Adrien Missika, entre outros -, numa fundação também

dirigida por Ilaria Bonacossa, que conta no seu conselho com nomes como o espanhol Vicente Todolí, o primeiro director do Museu de Serralves.

Aqui, já podemos seguir as obras através de um folheto, tivesse ajudado a chuva, que alagou os terrenos. *Barril de Carvalho Barroco*, uma instalação do artista Michael Beutler, está quase pronta e será inaugurada na próxima Primavera, quando o Piemonte dedicará o ano de 2020 ao barroco.

Será uma boa altura para visitar Turim, a capital da região que foi o nosso ponto de partida, uma cidade com uma malha urbana ortogonal concebida e construída no século XVII, que é como antecâmara da Lisboa da Baixa Pombalina.

A Fugas viajou a convite da região Piemonte