



Novidades de Mercado

Em parceria com o enólogo italiano Roberto Cipresso, Galvão Bueno acaba de lançar o Bueno-Cipresso Brunello di Montalcino

Galvão e a Bueno Wines: fruto de uma paixão

Galvão Bueno teve o privilégio de rodar o mundo nos últimos 40 anos trabalhando com eventos esportivos. Foram essas viagens que lhe permitiram conhecer e se relacionar com diferentes culturas, costumes e sabores. Foi em países como Portugal, Espanha, França e Itália que Galvão teve contato mais intenso com a cultura dos vinhos europeus e desenvolveu uma relação que acabou se transformando em uma nova paixão. Com o tempo, foi apurando o paladar, experimentando diferentes rótulos, conhecendo produtores e estudando diferentes tipos de uvas para entender como as nuances, presentes em cada vinho, diferenciam uma garrafa da outra, uma safra da anterior.

A bagagem internacional levou Galvão a se interessar também pela indústria brasileira de vinhos. Entrou em contato com produtores locais e decidiu introduzir essa nova paixão na sua vida empresarial. "Procurando o perfeito terroir brasileiro. fundei a Bueno Bellavista Estate. na

região do Seival, na Campanha Gaúcha, no paralelo 31, a mesma latitude dos vinhos produzidos na Argentina, Austrália, Nova Zelândia e África do Sul", conta. Sua primeira realização foi uma escolha pessoal, um vinho tinto, de corte bordalês: o Bueno Paralelo 31, lançado com o espumante Bueno Cuvée Prestige, em 2009. O sucesso foi imediato e, com ele, o incentivo para expandir os horizontes. Galvão criou, então, a Bueno Wines e lançou dois novos rótulos: o Bueno Bellavista Pinot Noir e o Bueno Bellavista Sauvignon Blanc.

Toscana: terra do romance, da arte e do vinho

Desde a Renascença, a Toscana é a região da Itália que mais atrai os olhares das pessoas ao redor do mundo. Rica na arte que se desenvolveu a partir de Florença, a região chama a atenção por suas belas paisagens e variada gastronomia, se transformando no destino de milhões de turistas em busca de prazer e romance. Além de todos esses atrativos, outro grande destaque é o seu terroir de terras perfeitas para o plantio de uvas selecionadas e com colinas que não passam de 550 metros de altitude, o que garante frescor e condições privilegiadas de cultivo, mesmo no verão. A melhor tradução dessas características se encontra na província de Siena, na comuna de Montalcino, cidade com menos de seis mil habitantes que se tornou referência mundial por conta da produção de um dos mais conhecidos, renomados e conceituados vinhos D.O.C.G.: o Brunello di Montalcino.

Brunello di Montalcino: da Itália para o mundo

Um legítimo D.O.C.G. (Denominação de Origem Controlada e Garantida) italiano, o Brunello di Montalcino é o mais importante vinho da Itália e um dos melhores do mundo, além de ser o tinto que melhor envelhece. A longevidade é uma das razões do seu enorme prestígio. Seu nome tem origem na uva utilizada em sua produção, a Sangiovese Grosso, que tem como uma de suas características mais marcantes a sua cor mais escura, o plantio desta cepa deve ser realizado em terrenos que vão de 250 metros a 400 metros de altitude evitando, assim.

temperaturas muito baixas. Acondicionado em garrafas do tipo bordalesas, o Brunello possui graduação alcoólica de, no mínimo, 13% e, obedecendo a rígidas normas estabelecidas em Montalcino, só pode ser comercializado cinco anos após a colheita - com exceção do tipo Riserva, que entra no mercado apenas seis anos após a "vendemmia". O tempo na madeira é responsável por sua cor, que vai de um enérgico rubi ao grená. Seu característico e intenso aroma é acompanhado de sabor robusto, harmônico e persistente, sendo também quente, seco e levemente tânico.

Roberto Cipresso e o Poggio al Sole

Nascido na região do Veneto, Roberto Cipresso dedicou-se, primeiramente, ao estudo das técnicas agrícolas. Quando se mudou para a Toscana, iniciou sua vitoriosa carreira de enólogo em Montalcino, trabalhando com os mais importantes produtores de vinhos da região. Em 1999, fundou a Winemaking, um grupo de consultoria agrônoma e enológica que atende vinícolas da Itália e do exterior. Seu conhecimento da terra e dos seus segredos o levou a iniciar a Winecircus, uma adega-laboratório experimental, dedicada à pesquisa da atividade vitivinícola, em parceria com as Universidades de Padova, Trento, Pisa e Udine. Entre suas principais criações estão o Cuvée feito especialmente para o Papa João Paulo II, em 2000, e o tinto desenvolvido para os 150 anos o "Melhor Enólogo Italiano", durante o "Wine Oscar 2006", e o "Homem do Ano", pela revista Men's Health, em 2008, na categoria "Comida". Seu Brunello di Montalcino Riserva 2006 La Fiorita foi listado como um dos melhores vinhos italianos no "Best Italian Wines Awards 2012" e recebeu a medalha de ouro no "Merano Wine Festival 2012".

O Bueno La Valletta, lançado em 2012, foi o primeiro resultado da união entre Roberto Cipresso e Galvão Bueno. O sucesso dessa parceria culminou na elaboração de mais um vinho, produzido na vinícola Poggio al Sole, no coração da Toscana, com o perfeito terroir da terra do sol e do romance. cheio de histórias e prazeres. Há documentos que atestam que. neste local.

vinhos e azeites já eram produzidos com maestria desde o Século XII.

Bueno-Cipresso Brunello di Montalcino Riserva 2004

Elegante, autêntico e complexo, este legítimo Brunello di Montalcino RISERVA é produzido apenas em anos nos quais a colheita é considerada uma safra excepcional. Uma obra-prima harmônica, vinificada e assinada, com maestria, pelo mestre e enólogo Roberto Cipresso. É um vinho com notas de frutas maduras, chocolate, estrutura fantástica e taninos elegantes.

Excepcional.

Uvas: 100% Sangiovese Grosso | Região: Montalcino - Castelnuovo dell'Abate - Itália

Colheita: Manual | Produção: 6,3 ton/ha

Sistema de Produção: Espaladeira Simples em Cordão Esporonado

Vinificação

- . Seleção de uvas na videira e na mesa seccionadora;
- . Temperatura de fermentação controlada abaixo dos 30°C, em tanques de carvalho esloveno durante 12 dias com remontagens diárias;
- . Leveduras selecionadas;
- . Maturação durante 36 meses em barricas de carvalho francês de primeiro/segundo uso e de carvalho esloveno;
- . Envelhecimento de 36 meses em garrafa antes da venda.

Degustação:

Análise visual: Vermelho rubi com tons granada.

Análise olfativa: Notas marcantes de ameixa, frutas do bosque, couro, nota mineral e baunilha.

Análise gustativa: Possui acidez e sabor equilibrados. Taninos pronunciados e maduros, com longa persistência.

Serviço e Harmonização:

Harmonização: Combina perfeitamente com as carnes suínas, vermelhas e selvagens.

eventualmente acompanhadas com funghi e com o queijo pecorino toscano.

Temperatura de serviço: 18°C a 20°C.

Taça recomendada: Grand Ballon "Borgogna".

Bueno-Cipresso Brunello di Montalcino 2007

Maduro e redondo, este vinho, vinificado e assinado pelo mestre e enólogo Roberto Cipresso, exibe impressionante elegância e maturidade ao lado da escala formidável de aromas e palato característicos dos mais clássicos vinhos da Toscana. Um dos vinhos italianos com a maior longevidade, o Brunello di Montalcino foi o primeiro a receber (Denominação de Origem Controlada e Garantida).

Uvas: 100% Sangiovese Grosso | Região: Montalcino - Castelnuovo dell'Abate - Itália

Colheita: Manual | Produção: 4,9 ton/ha

Sistema de Produção: Espaladeira Simples em Cordão Esporonado

Vinificação

- . Seleção de uvas na videira e na mesa selecionadora;
- . Temperatura de fermentação controlada abaixo dos 28°C, em tanques de carvalho esloveno durante 10 dias com remontagens diárias;
- . Leveduras selecionadas;
- . Maturação durante 24 meses em barricas de carvalho francês de primeiro/segundo uso e de carvalho esloveno;
- . Envelhecimento de 36 meses em garrafa antes da venda.

Degustação:

Análise visual: Vermelho rubi profundo.

Análise olfativa: Notas de ameixa, framboesa e rosas, com sensações balsâmicas e de tabaco.

Análise gustativa: Austero, taninos acentuados e acidez equilibrada.

Servico e Harmonização:

Harmonização: Combina perfeitamente com as carnes vermelhas e selvagens, assadas ou grelhadas, eventualmente acompanhadas de funghi e tartufo. Muito interessante também com queijos, como o pecorino toscano.

Temperatura de serviço: 18°C a 20°C.

Taça recomendada: Grand Ballon "Borgogna".

ONDE ENCONTRAR

Melhores restaurantes e delicatessens, lojas especializados e pela Internet.

Será distribuído pela Miolo Wine Group no Brasil inteiro a partir de março.

Divulgação: Cristina Bielecki







Rua Marechal Mascarenhas de Morais, 128/ cob-01 ■ Copacabana ■ Rio de Janeiro - RJ ■ CEP: 22030-040
Tel: (021) 2549-8289 ■ **E-mail:** guiagphr@guiagphr.com.br