

OPEN
9 anos

Vinho, a paixão de Galvão Bueno



Galvão Bueno deixou por um momento as narrativas esportivas para lançar seus Bueno-Cipresso Brunello di Montalcino, produzidos com Roberto Cipresso, flying consultant de Achaval-Ferrer e também na Toscana

Por Silvia Cintra Franco



Bueno-Cipresso

Como Galvão Bueno diz, foi rodando o mundo para cobrir eventos esportivos, que ele experimentou e conheceu culturas diversas. E a do vinho o ganhou!

Saiu em busca do perfeito terroir brasileiro, fundou a Bueno Bellavista Estate na região de Seival da Campanha Gaúcha, no Paralelo 3, mesma latitude dos vinhos produzidos na Argentina, Austrália, Nova Zelândia e África do Sul. E fez seu primeiro corte com a consultoria de Michel Rolland e vinificação na Miolo.

Brunello di Montalcino é o vinho top da Toscana. O mais raro, o mais caro e de longuíssima guarda, produzido com 100%

brunello (belo moreno no dialeto local). Um clone especial de sangiovese. A produção de Bueno-Cipresso é pequena, o que o faz ainda mais raro.

Já no mercado, Bueno-Cipresso Brunello di Montalcino, safras 2004, 2005 e 2007, 3 safras e 3 expressões diversas. 2005 é uma safra muito refinada e 2004 é uma safra explosiva, generosa. 2007 é uma homenagem ao equilíbrio. Preço médio de R\$350.

Bueno-Cipresso Brunello di Montalcino 2007

Elegante, denso, envolvente, macio, complexo. Muito equilibrado e com elementos muito integrados. Grande Brunello e de bela expressão. Um Brunello ainda jovem, estruturado. Notas de frutas vermelhas, um toque de tabaco e floral. Em boca, austero, taninos sedosos e presentes, bela acidez gastronômica, bem italiana. R\$ 350.

Bueno-Cipresso Brunello di Montalcino 2005

Ainda muito jovem. Frutos do bosque, couro, baunilha no nariz. Muito refinado, acidez mais acentuada, elegância é o seu nome! Acidez italiana deliciosa, a melhor expressão da brunello. Extremamente elegante. Complexo, grande Brunello. Um vinho sutil e “leve” em boca. Um brunello para connoisseurs.

Bueno-Cipresso Brunello di Montalcino Riserva 2004

O mais jovem de todos na aparência. Aromas complexos, inebriantes, frutas vermelhas, potente e intenso. Muito denso. Em boca taninos presentes e potentes. Muito estruturado. Para guardar por muitos anos.

De parabéns Galvão Bueno, Adriano Miolo e Roberto Cipresso por esta associação empreendedora e altamente sofisticada. Saúde e sucesso!!

Visite meu blog: www.vinhoegastronomia.com.br