

paladar

QUINTA DO PALADAR

Por Marcel Miwa



Brasileiros em Montalcino – parte 1

Por Marcel Miwa

Não, infelizmente não é uma matéria de turismo em terras toscanas. Recentemente tivemos dois lançamentos no mercado brasileiro de Brunello di Montalcino, DOCG onde a Sangiovese (Brunello) reina sozinha. Curiosamente ambos projetos pertencem a brasileiros.

O primeiro caso é de Galvão Bueno. Sim, o (escolha o seu adjetivo) narrador esportivo. Além de sócio da vinícola Miolo e ter seu próprio projeto enológico na Campanha Gaúcha, a Bueno Bellavista Estate, Galvão também deu seu segundo passo em terras toscanas (o primeiro foi o Bueno La Valletta, 100% Sangiovese da região do Chianti) ao apresentar o Brunello di Montalcino Bueno-Cipresso, vinificado por Roberto Cipresso, em sua propriedade Poggio al Sole. Resumidamente, Cipresso construiu sua reputação como um dos grandes enólogos toscanos (embora não seja nascido na Toscana) ao trabalhar em algumas das mais respeitadas vinícolas da região, em especial, Casse Base di Soldera, Poggio Antico e Ciacci Piccolomini d' Aragona.



FOTO: Divulgação

Sobre os vinhos, foram apresentados os Brunellos 2005 e 2007, ambos serão comercializados pela Miolo com preço médio de R\$ 350,00. A safra 2005 retrata um ano mais quente, com fruta madura, aromas tostados, acidez moderada e taninos mais gordos e potentes. Já 2007, apesar de ainda jovem e um pouco fechado, mostra aromas de frutas mais frescas e especiarias, até um exótico curry, um estilo mais moderno, mais com maior feição de um Brunello di Montalcino. Pelo mesmo preço, ficaria com 2007, para tomar hoje ou guardar. Na realidade, se tivesse que comprar apenas uma garrafa, acrescentaria mais 100 reais à conta e ficaria com o Bueno-Cipresso Brunello di Montalcino Riserva 2004. A grande estrela da apresentação, só é produzido nos melhores safras e a lei de Denominação de Origem só permite o lançamento 6 anos após a colheita. Ainda que Brunellos sejam conhecidos por terem maior vocação à mesa que em painéis de degustação, este Riserva impressionou (R\$ 450,00 e apenas 1.000 garrafas importadas) pela intensidade aromática e textura delicada. As notas de frutas vermelhas frescas e especiarias começam a ter companhia de alguns aromas de evolução, como terra e tabaco. A ótima acidez e os taninos muito finos mostram uma face delicada na boca, acompanhada dos aromas muito bem definidos. É um grande e belo vinho.



Os desafetos? A estes, sobrou a reclamação: “Pô, Cipresso, não precisava caprichar tanto!”