

MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

# Castello Banfi, sinônimo de Brunello di Montalcino

Santé! Brunellos di Montalcino são vinhos de reconhecimento mundial. Desde 2004, a comuna italiana de Montalcino é patrimônio da humanidade pela Unesco. Trata-se de uma linda vila medieval murada, no centro da Itália, na província de Siena, região da Toscana. O clima é mediterrâneo; o solo, argilocalcário. Ela tem ainda a proteção do Monte Amiata contra tempestades e chuvas de granizo, o que para a cultura da videira é excepcional, resultando em uvas muito concentradas e longevas.

Um dos grandes nomes de Montalcino é a Castello Banfi, cujos proprietários, os irmãos Mariani, dois americanos, conquistaram prêmios e notoriedade desde 1978, quando iniciaram a vinícola. Hoje, Cristina Mariani-May representa a terceira geração da família.

Os Mariani contribuíram para o desenvolvimento da vitivinicultura de Montalcino, compartilhando suas pesquisas e estudos, trazendo renascimento e projeção internacional para a região.

Os Brunellos di Montalcino são elaborados a partir da clonagem da Sangiovese (uva tinta mais cultivada na Itália), obtendo-se a uva Brunello ou Sangiovese Gros-

so. E a Banfi compartilhou o sucesso de suas pesquisas com os produtores da região (saiba mais em [www.castellobanfi.it](http://www.castellobanfi.it)).

Em Montalcino, a uva Brunello é mais escura, marrom (bruno = moreno) e a casca bem mais grossa, dando muita cor e tanino marcantes, oriundos desse terroir diferenciado, e amadurecendo mais tarde do que a Sangiovese de Chianti, além de concentrar mais açúcar, que traz mais álcool ao vinho.

Os Brunellos di Montalcino têm graduação alcoólica mínima de 12º e seu amadurecimento se dá em carvalho (barricas e/ou bottis-grandes tonéis) por ao menos dois anos, devendo permanecer e envelhecer na adega, num total de cinco anos; para o Riserva, adiciona-se um ano. São vinhos longevos, que podem durar 30, 40 anos, acondicionados adequadamente. Em safras ruins, desclassificam-se as uvas para os Brunellos e elas são utilizadas no Rosso di Montalcino - que pode ser comercializado 12 meses após a safra e tem como opcional o estágio em madeira.

A convite da Orantes Assessoria, participei da prova de vinhos da Castello Banfi na loja World Wine, importadora da

+

## AGENDA

3ª Edição Encontro de Queijos e Vinhos  
Dia 29/7, das 20h às 22h30, no Centro Espanhol - Av. Ana Costa, 286, tel. (13) 97420-8636. Valor: R\$ 120 (parte da renda será revertida para a Comunidade Espanhola Santista);

Jantar harmonizado com o enólogo português Lourenço Charters  
Dia 26/7, das 19h às 22h, no Laticínio Marcelo & Wine Bar, no Praiamar Corporate. Tel. (13) 99743-6505. Valor: R\$ 180.

marca. A degustação foi dirigida por Raymond Rivera, export director da Banfi nas Américas e Caribe, e por Alessandro Moretti, embaixador e especialista em vinhos italianos.

A Castello Banfi, além de figurar como cartão-postal de Montalcino, é uma vinícola jovem, cujos donos, em poucas décadas, conseguiram demonstrar o seu potencial de qualidade numa filosofia própria. São vinhos fantásticos e irrepreensíveis. Resultado de pesquisa e tecnologia num terroir abençoado.

Acompanhe, a seguir, as minhas impressões dos rótulos e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR  
@CLAUDIAENOAMIGOS



CLAUDIA G. OLIVEIRA  
É SOMMELIÈRE

## PROVEI E INDICO



C. Banfi Rosso di Montalcino DOC 2019, IT  
12 meses carvalho francês (50% barricas e 50% bottis) e 6 meses garrafa  
**Uva:** Brunello ou Sangiovese Grosso (13,5º GL)  
**Cor:** rubi intenso com reflexos violáceos  
**Nariz:** ameixa e cereja frescas, toques de especiarias e notas minerais  
**Boca:** seco, ótima acidez, taninos macios, retrogosto longo e persistente  
**Preço:** R\$ 402,00



C. Banfi Brunello di Montalcino DOCG 2016, IT  
24 meses, 80% em bottis de carvalho francês e 20% em barricas de carvalho francês  
**Uva:** Brunello ou Sangiovese Grosso (15º GL)  
**Cor:** rubi com reflexo granada, brilhante  
**Nariz:** frutas vermelhas frescas, notas de alcaçuz, especiarias, tabaco  
**Boca:** seco, estruturado, rica acidez, taninos superenvolventes, corpo definido elegante, persistente e poderoso  
**Preço:** R\$ 876,00



C. Banfi Brunello di Montalcino Poggio Alle Mura DOCG 2016, IT  
24 meses, 40% em bottis de carvalho francês e 60% em barricas de carvalho francês  
**Uva:** Brunello ou Sangiovese Grosso (15,5º GL)  
**Cor:** rubi intenso com violáceo  
**Nariz:** amora, geleia de ameixa, café, cedro e notas de especiarias, etéreo  
**Boca:** seco, potente, taninos sedosos, encorpado, elegante, longo e complexo  
**Preço:** R\$ 1.026,00



C. Banfi Brunello di Montalcino Riserva Poggio All'Oro DOCG 2015, IT  
42 meses, 70% em bottis de carvalho francês e 30% em barricas de carvalho francês  
**Uva:** Brunello ou Sangiovese Grosso (14,5º GL)  
**Cor:** rubi intenso com granada brilhante  
**Nariz:** complexo, geleia de ameixa, violeta, tabaco, café, cacau, alcaçuz, etéreo  
**Boca:** seco, estrutura refinada, acidez e corpo perfeitamente equilibrados, taninos aveludados, longo, harmonioso  
**Preço:** R\$ 2.400,00

## NOVIDADE



**Fondue + cookie.** Com as temperaturas mais amenas do inverno, começa a tradicional temporada de fondues pela região. Mas e se, em vez de saborear apenas o chocolate, você pudesse comer também a própria panela onde ele é feito? Essa é a proposta do lançamento da American Cookies: o Fondue Cookie (a partir de R\$ 69,90, serve duas pessoas). A novidade vem em um bowl de massa de cookie amanteigado e trufado com chocolate meio-amargo, totalmente comestível, e recheado com 200ml de ganache de chocolate ao leite. O fondue ainda é servido com vários acompanhamentos, como marshmallow tostados (cinco unidades), minicookies clássicos (quatro), uva verde sem caroço (70g) e uva roxa sem caroço (70g). Caso o cliente queira turbinar o seu Fondue Cookie, é possível pedir porções extras de frutas e marshmallow, de cookies de brownie/clássico ao leite ou de ganache. Em Santos, a American Cookies tem quiosque no Praiamar Shopping (Rua Alexandrino Herculano, 80, Aparecida), com delivery pelo iFood. Associados do Clube do Assinante de A Tribuna têm desconto de 10%.

TOP OF MIND A TRIBUNA 2019

**Fondue esmaltado Brinox**  
• 17 peças  
• Giratório  
R\$ 399,00 ou  
10x R\$ **39,90**

**Balança digital em inox**  
• Visor iluminado  
• Suporta até 5kg  
de R\$ 99,00 por  
R\$ **49,90**

**Conjunto com 5 utensílios em silicone**  
• Resistente até 240 graus  
• Vermelho ou preto  
R\$ **39,90**

**Conjunto de facas com 6 peças**  
• 4 facas, tesoura e descascador  
• Com antiaderente  
• Coloridas  
R\$ **99,90**

**Conjunto com 6 copos em vidro**  
• 163 ml  
• Sextavado  
R\$ **39,90**

**Fondue em aço inox Brinox**  
• 11 peças  
R\$ 199,00 ou  
10x R\$ **19,90**

**BRINOX**

13 99162.0719  
www.dgpresentes.com.br

**ENTREGA GRÁTIS EM SANTOS\***

Mal. Deodoro, 98 3284.4244 | Azevedo Sodré, 03 3221.8749

@lojasdesigngallery

\*Para compras acima de R\$ 200,00. Consulte disponibilidade para outras cidades.