



DOI: 10.31416/rsdv.v9i2.212

## **Brunello di Montalcino o vinho 100% sangiovese da Toscana** *Brunello di Montalcino the 100% sangiovese wine from Tuscany*

DA SILVA, Rodrigo campelo. Graduado em gastronomia

Centro universitário brasileiro - UNIBRA - campus II. Rua padre inglês, 257 - Recife - Pernambuco - Brasil. CEP: 50050-230 / Telefone: (81) 31287100 / E-mail: rodrigocampelo.silva@gmail.com

### **RESUMO**

Este trabalho descreve uma fração da viticultura italiana, inicialmente abordando aspectos históricos em um panorama geral, trafegando pela origem das videiras, bem como possivelmente as mesmas foram difundidas na região do Mediterrâneo. Esta pesquisa desloca-se superficialmente pela enologia da Itália, apontando suas regiões produtoras e a classificação de seus rótulos, estreitando-se à Toscana com dados referentes à sua importância histórica, às suas castas praticadas, seu *terroir*, alguns de seus vinhos famosos e suas características, bem como sua importância econômica. Finda restringindo-se à região de Montalcino com o seu vinho Brunello, apresentando inicialmente a cepa sangiovese, exibindo sua possível origem, suas particularidades físicas e variações, sua importância para o quadro vinícola da região, assim como suas características gastronômicas. Em seguida expõe o rótulo Brunello di Montalcino, apontando o *terroir* e o cenário produtivo do local especializado em sua fabricação, passando pela legislação que rege a concepção do rótulo citado, o responsável por trás de sua criação, suas características sensoriais, algumas harmonizações e preparações usando o mesmo, assim como o volume de videiras dedicadas à vinificação praticadas na região. Este documento nomeou o vinho Brunello di Montalcino como representante da casta sangiovese, por se tratar de um rótulo totalmente composto pela mesma, empenhando-se assim em entregar dados expressivos à luz de bases históricas, culturais, econômicas e gastronômicas. Através do levantamento de dados a partir de fontes escritas, como artigos acadêmicos, livros e revistas científicas, pode-se constatar que o vinho Brunello di Montalcino, a Toscana e a uva sangiovese, carregam consigo relevante importância para enologia italiana.

Palavras-chave: *Vitis vinifera*. Sangiovese. Brunello di Montalcino. Vinho Tinto. Toscana.

### **ABSTRACT**

This work describes a fraction of the Italian viticulture, initially approaching historical aspects in a general panorama, tracing through the origin of the vines, as well as possibly they were diffused in the Mediterranean region. This research superficially shifts through Italy's oenology, pointing out its producing regions and the classification of its labels, narrowing down to Tuscany with data referring to its historical importance, its practiced varieties, its *terroir*, some of its famous wines and its characteristics, as well as its economic importance. Ended up restricting itself to the Montalcino region with its Brunello wine, initially presenting the Sangiovese strain, showing its possible origin, its physical peculiarities and variations, its importance for the region's wine industry, as well as its gastronomic characteristics. It then displays the Brunello di Montalcino label, pointing out the *terroir* and the productive setting of the place specialized in its manufacture, passing through the legislation that governs the design of the aforementioned label, the person responsible for its creation, its sensory characteristics, some harmonization and preparations using the same, as well as the volume of vines dedicated to winemaking practiced in the region. This document named the Brunello di Montalcino wine as representative of the sangiovese variety, as it is a label entirely composed of it, thus endeavoring to deliver expressive data in light of historical, cultural, economic and gastronomic bases. By collecting data from written sources, such as academic articles, books



and scientific journals, it can be seen that Brunello di Montalcino, Tuscany and the Sangiovese grapes carry relevant importance for Italian oenology.

**Keywords:** Vitis vinifera. Sangiovese. Brunello di Montalcino. Red wine. Tuscany.

## Introdução

No final da república e na era imperial o vinho já era popular em Roma, todavia a difusão do vinho foi um processo demorado e envolto em mistérios. Os romanos tinham acesso ao vinho e a culturas que o consumiam, ao Norte os etruscos, e, os habitantes da Magna Grécia ao Sul, cresceram consumindo vinho bem antes da ascensão de Roma como Itália. Existem relatos mitológicos de videiras não podadas usadas ritualmente pelos romanos, embora não seja coerente aceitar mitos, porém, pode-se imaginar que as tais videiras não podadas puderam ser videiras selvagens, e que bebidas produzidas semelhantes ao vinho foram produzidas a partir delas.

PUCKETTE; HAMMACK, (2015), afirmam que a Toscana se situa na região central da Itália e é a maior produtora da variedade sangiovese no país, esta região possui 60.000 hectares reservados para cultivo de uvas, além da sangiovese, também gera castas como merlot, cabernet sauvignon, entre outras, sendo alguns dos melhores rótulos dessa área o Brunello di Montalcino, apresentando em 100 % de sua composição a uva sangiovese, e vinhos de corte como o Chianti.

A falta de evidências históricas anteriores ao século XVI dificulta decifrar a origem da uva sangiovese, existe uma tensão a anos entre as regiões da Toscana e Emília Romagna sobre qual das duas detém a origem desta casta. Segundo a mitologia seu nome vem de sangue referente ao sacrifício religioso, ou sangue de Júpiter (sanguis Jovis). O primeiro registro desta uva na Toscana é do ano 1590, sendo chamada de sangiogheto, e por sua vez na Emília Romagna suas qualidades são evidenciadas em 1818.

A sangiovese é a principal videira da viticultura Toscana e é a base da maioria dos vinhos com denominação da região. O vinho obtido a partir da vinificação puramente de sangiovese às vezes pode ser muito adstringente e ter uma cor escassa; por esta razão no passado, era vinificado e misturado com uvas e vinhos de outras variedades para suavizar suas notas duras e melhorar as características cromáticas. Nas últimas décadas, graças a um forte processo de renovação das vinhas da Toscana, foram introduzidas vinhas de outras regiões vinhas como Cabernet Sauvignon e merlot. Essas cultivares não nativas revelaram-se excelentes complementos para a sangiovese. (PUCCIONI et al., 2013, tradução nossa)

Sobre o vinho Brunello di Montalcino, BLONDEL, (2013), tradução nossa, explana que “deve ser produzido a partir de um clone específico de sangiovese chamado Brunello e ser cultivado dentro de uma zona delimitada ao redor da cidade de Montalcino” ainda sobre este rótulo MASELLIS, (2018) inteira que “O Brunello di Montalcino é produzido no vale de Orcia no Sul da Toscana, não muito longe de Viena, a área geográfica é caracterizada por colinas com altitudes geralmente inferiores a 600 metros”.



## Material e métodos

Foram usados artigos acadêmicos, revistas científicas e livros para esta pesquisa bibliográfica por ser uma forma consistente de verificação, uma vez que informações a respeito do mundo dos vinhos são de farta produção, porém a tratada especificidade sugere esta via de averiguação antecedendo uma investigação minuciosa.

De acordo com Prodanov e Freitas (2013), as pesquisas bibliográficas são constituídas através de livros, revistas, publicações em periódicos e artigos científicos, jornais, boletins, monografias, dissertações, teses, materiais cartográficos e internet, com objetivo de colocar o pesquisador em contato direto com fontes confiáveis, se fazendo necessário atenção à confiabilidade dos dados obtidos através da internet e observando incoerências entre as fontes.

## Resultados e discussão

Há cerca de quatro milhões de anos já existiam uvas, sua árvore, a videira, provavelmente se originou no território chamado atualmente de Groelândia e em outras áreas do hemisfério Norte. Arqueólogos encontraram indícios datados do final da idade da pedra por volta de 5000 A.C, que parreiras selvagens passaram a ser cultivadas pelo homem, parece não haver dúvidas de que a viticultura se originou na Ásia ocidental entre os mares Negro e Cáspio, e os maciços de Cáucaso do Ararat e do Taurus, zona em que a videira se refugiou durante o último período glacial. (AMARANTE, 2015)

A partir de 750 AC iniciou-se a expansão grega no Sul do atual território da Itália. Fundaram-se as colônias de Neapólis (Nápoles), Tarentum (Taranto) e Siracusa. O sul da Itália e a Sicília integraram a chamada Magna Grécia, conhecida então como Enotria, a "terra das vinhas treliçadas", referência, em grego, à abundância e forma de condução das videiras locais. A forte presença grega na região influenciou de forma definitiva os padrões culturais da civilização que se iniciava um pouco mais ao norte: a civilização romana. (ABS, 2012)

Os romanos conquistaram a Magna Grécia, a Grécia e todos países do Mediterrâneo levando o vinho e plantando videiras, incentivaram os povos bárbaros a fazerem o mesmo, o que ocasionou estudos sérios ao vinho. A Idade Média, coberta por desastres, afetou a vinicultura, tendo seu conhecimento preservado pela igreja. A Renascença, período de ascensão artística e científica, levou mais desenvolvimento a enologia, então vieram as grandes navegações e descoberta do novo mundo, bem como a demanda da igreja em celebrar missas nas novas terras, havendo necessidade de cultivar videiras, haja vista que o vinho era usado em seus rituais. Mais adiante com a revolução industrial, o vinho se tornou parecido como o conhecemos atualmente. (LILA, 2016)

Grande parte do vinhedo europeu foi devastado por uma praga agrícola denominada *Phylloxera vastatrix*. Descobriu-se que o emprego de técnicas de enxertia sobre porta-enxertos de



Da Silva, Rodrigo Campelo  
Brunello di Montalcino o vinho 100% sangiovese da Toscana

origem americana, imunes à infestação, podia representar a salvação de quase 8000 anos de tradição no cultivo da vinha.

Segundo Lavilla (2010), “Os climas mediterrâneos são caracterizados por duas “estações” aparentes - chuvosa e seca. A maior parte da chuva ocorre durante os meses de inverno, enquanto a luz solar é abundante no verão “.

Graças a engenhosidade humana e as múltiplas espécies de videiras, o cultivo desta planta é viável em variadas regiões do globo terrestre mesmo com adversidades climáticas e geográficas, porém existem regiões mais propícias à cultura de videiras produtoras de uvas adequadas ao vinho fino, as uvas do tipo *vitis vinifera* estas regiões possuem clima mediterrâneo e temperado, estando situadas entre 30° e 50° de latitude, tanto ao Norte quanto ao Sul da linha do equador. (PACHECO, 2014), em concordância com TORREGROSA et al. tradução nossa, (2015) “a *vitis vinifera* têm uma reputação de produzir vinhos de qualidade superior. Estes vinhos são produzidos a partir de um pequeno número de cultivares que gozam de um alto nível de aceitação”.

A Itália possui grande diversidade de microclimas, pois cerca de 75% do seu território é de colinas e montanhas, assim, a altitude é frequentemente mais importante que a latitude. Do sul bastante quente passa-se pela região central de clima geralmente ameno, e chega-se às zonas setentrional, onde há climas muito frios nas encostas dos Alpes. (Amarante, 2015)

Figura 1 - Mapa vinícola Italiano



Fonte: Site Reserva 85<sup>1</sup>

Na década de 1960 o governo italiano em resposta ao sistema de apelação francês, criou a

<sup>1</sup> <https://i0.wp.com/reserva85.com.br/wp-content/uploads/2019/07/Mapa-Regioes-vincolas-da-Italia-vinhos-500x500.jpg>



sua denominação de origem controlada (*Denominazione di Origine Controllata*, DOC), apontando áreas, rendimento máximo, especificando tipos de uvas e métodos de produção, e também a DOCG onde a origem além de controlada também era garantida (superior a DOC). Em 1992 a fim de reestruturar e restringir mais firmemente, a classificação passou a ser em escala crescente de qualidade, Vino da Tavola, IGT, DOC e DOCG. Em teoria um IGT não tem o mesmo status que um DOC, todavia o mercado diz o contrário de muitos deles, particularmente os vinhos feitos com uvas não tradicionais atualmente. (JOHNSON; ROBINSON, 2013)

Sobre a grande produtividade vinícola da italiana, PACHECO (2014) esclarece que quase todas suas regiões são produtoras, sendo as demarcadas: Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Molise, Piemonte, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Umbria, Valle d'Aosta, Veneto.

**Tabela 1 - Classificação Vinícola Italiana**

Classificação	Característica
Vino da Tavola	Vinho de mesa, categoria mais básica.
Indicazione Geografica Tipica (IGT)	Vinhos levemente superiores aos vinhos de mesa.
Denominazione di Origine Controllata (DOC)	Vinhos amadurecidos em barricas de carvalho por até três anos.
Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)	Vinhos envelhecidos em barricas de carvalho por mais de três anos.

Fonte: Iniciação à Enologia, 2014<sup>2</sup>

Em termos enológicos a Toscana é o coração pulsante da Itália, dada a riqueza geológica da região, de seu clima favorável, do desenvolvimento de técnicas, de seu potencial turístico que sempre faz com que o progresso jamais se detenha. A região tem um formato triangular e é muito propícia à cultura das videiras, com uma topografia de contínuo sobe-desce que desenham vales e colinas de diferentes altitudes. A parte costeira, cada vez mais valorizada (Maremma é a “bola da vez”), tem um clima mais ameno graças à ação moduladora do Mar Tirreno. Quanto mais se vai ao interior mais o clima tem características continentais, ou seja, de invernos frios e verões bem quentes. Cerca de 45% dos vinhos da região são classificados dentro das 33 DOCs, 7 DOCGs e 5 IGTs que constituem o soberbo mosaico toscano. (ABS, 2012)

“Numa concepção bem geral, a noção de *terroir* pode ser vinculada às condições do ambiente físico, às propriedades geográficas de determinado local, caracterizadas por aspectos climáticos, morfológicos e composições de solos e subsolo específicas”. (MALAFAIA; AZEVEDO;

<sup>2</sup> PACHECO, A.O. Iniciação à Enologia. 6<sup>o</sup> Edição. SP: Editora Senac, 2014. p. 126.



BARCELLOS, 2011, p. 214)

Figura 2 - Mapa Vinícola da Toscana e sua posição na Itália



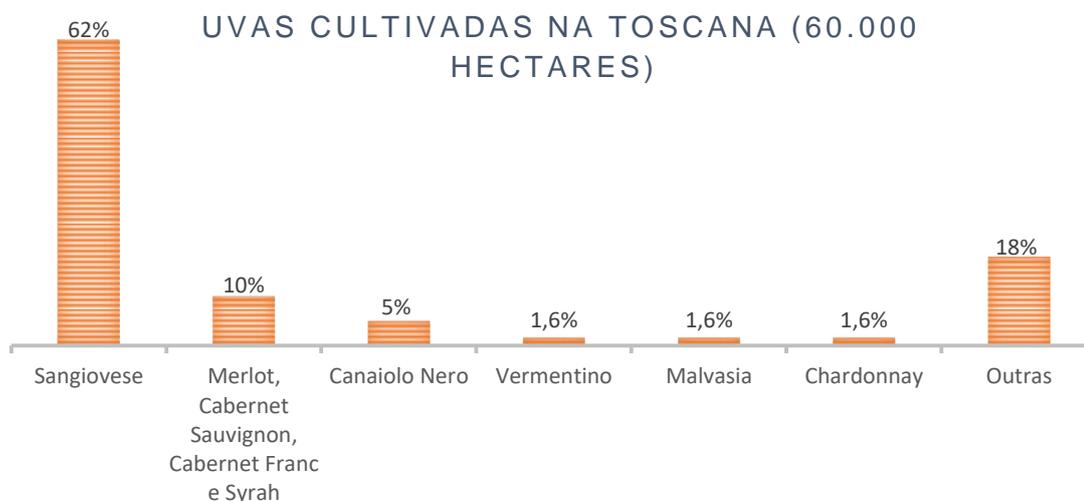
Fonte: Site Wine Folly<sup>3</sup>

A Toscana possui cerca de 23.300 Km<sup>2</sup> onde 68% são colinas, é a quinta maior região do país, suas principais vinícolas se localizam por volta do centro, da Florença no Norte, para o Sul até a cidade de Montalcino (famosa pelo vinho Brunello). De clima quente, mas não tanto quanto ao longo da costa, suas noites frescas ajudam a manter a acidez natural das uvas, o solo é bem diversificado, as encostas das colinas tendem a serem arenosas ou pedregosas, calcárias intercaladas com rochas e argila. No século XVIII a Toscana era lar de mais de duzentas variedades de uva, mas atualmente a região se identifica quase exclusivamente com duas, a sangiovese e a cabernet sauvignon, que compõem total ou parcialmente vários vinhos toscanos e “supertoscanos”. (MACNEIL, 2015)

<sup>3</sup> <https://winefolly.com/>



**Gráfico 1 - Uvas Cultivadas na Toscana**



Fonte: Wine Folly, 2016<sup>4</sup>

Na década de 1960 um produtor da região resolveu inovar na elaboração dos seus vinhos (origem dos vinhos “supertoscanos”) empregando métodos modernos como uso de tanques de aço com temperatura controlada, reduzindo o rendimento das parreiras, esterilizando as garrafas a frio e especialmente empregando castas estrangeiras não permitidas na região, deixando seu vinho ( de acordo com a legislação italiana) na classificação mais rasa, ou seja, vinhos de mesa, porém apreciadores ingleses e americanos classificaram estes vinhos como “supertoscanos”, por atenderem às exigências qualitativas internacionais.

Em climas mediterrâneos quentes como o da Toscana, as vinhas podem ser plantadas nas inclinações voltadas para o norte, esta configuração garante à planta bastante luz ao mesmo tempo em que proporciona temperaturas menos quentes do que o lado sul, então o amadurecimento pode ser regulado. As inclinações também servem como “exaustores” naturais, quando o sol está se pondo, o ar frio por ser mais denso que o quente, desce para o vale enquanto o ar quente sobe até o nível das videiras, mantendo-as levemente aquecidas durante a noite. (LAVILLA, 2010).

Amarante (2015), admite que a Toscana dispõe de 51 DOCs e DOCGs, entre elas pode-se encontrar vinhos tintos, doces e brancos, no entanto possui bastante reputação pela qualidade de seus tintos. Os vinhos tintos toscanos disputam com os de Piemonte o título de melhores da Itália, porém esta região também produz expressivamente uma casta branca, a trebbiano toscana, em conformidade com a ABS (2020), 45% dos vinhos produzidos constituem o grandioso mosaico local, além de serem primordiais para a vinicultura mundial.

**Tabela 2 - Alguns Vinhos Toscanos Renomados, *terroir* e Características**

Rótulo	Características	Terroir
--------	-----------------	---------

<sup>4</sup> PUCKETTE, M; HAMMACK, J. Winefolly: O guia Essencial do Vinho. RJ: Editora Intrínseca Ltda, 2015. p. 222.



Brunello Di Montalcino	100% sangiovese, possui aromas de alcaçuz, cedro, baunilha, figo e frutas vermelhas maduras, taninos moderados e acidez picante.	Colinas e encostas de Montalcino, áreas rochosas, arenosas e de sedimentos calcários
Chianti	<i>Blend</i> onde predomina a sangiovese, se envelhecido carrega notas como cereja em conserva, orégano e pote de barro.	Região de Chianti, colinas altas, médias e baixas, solo arenoso e pedregoso.
Vernaccia di San Gimignano	Branco, seco e mineral, possui aroma de limão-siciliano, flor de macieira e pera.	Siena, baixas e médias colinas, sedimentos marinhos de areia.
Supertoscans ( <i>blend</i> )	Nome popular de <i>blends</i> elaborados com uvas não nativas, como a Merlot e Cabernet Franc, vinhos de fácil identificação por possuírem rotulagem com nome próprio.	Encontrados ao longo da Toscana.
Morellino	85% sangiovese, completando com outras castas escuras permitidas, pode ser rosso ou riserva (dois anos de maturação)	Colinas de Senesi, Depósitos sedimentares, rochas e encostas.



Vino Nobile di Montepulciano	Tinto de no mínimo 70% sangiovese, até 20% canaiolo nero, mamolo e outras cepas 0%-20% e até 10% castas brancas. Possui características semelhantes ao Chianti.	Vale D'Orcia e Di Chiana, planícies e encostas, solo argiloso e arenoso
------------------------------	---	---

Fonte: Wine Folly, 2016; O segredo dos Vinhos para Iniciantes e Iniciados, 2015; Wine Landscape of Italy, 2017<sup>5</sup>.

De acordo COLOMBINI (2016), a Toscana é o principal local de enoturismo da Itália, além de estar entre os destinos históricos menos vulneráveis à concorrência de locais do Novo Mundo. A região citada propõe ao turista os quatro pontos fortes apreciados por eles, ótimos vinhos, lindas paisagens, elevada cultura e comida excelente, além de rede de hotéis, pousadas rurais e ótimos restaurantes.

Enoturismo compreende atividades relacionadas à vinícolas onde apreciar os atributos da região produtora é a principal motivação. Além de ser uma viagem turística, também é uma forma de comportamento do consumidor, uma estratégia da qual os destinatários desenvolvem meios de comercializar atrativos e imagens relacionadas aos seus vinhos, ensinando e vendendo seus produtos de forma direta. Em um conceito generalista o enoturismo combina um turismo agrícola com turismo cultural, levando ao consumidor o verdadeiro valor da bebida, valor que extrapola o da prateleira. (BELLINI; CLERGEAU; ETCHEVERRIA, 2019)

## Uva sangiovese

Figura 3 - Cacho de Uva Sangiovese

<sup>5</sup> PUCKETTE, M; HAMMACK, J. Winefolly: O guia Essencial do Vinho. RJ: Editora Intrínseca Ltda, 2015. p. 222.  
AMARANTE, J.O. O segredo dos Vinhos para Iniciantes e Iniciados. 4º Edição. SP: Editora Mescla Editorial, 2015. p. 257-258-259.  
AMATO, V. Wine Landscape of Italy. Università degli Studi del Molise. 2017. p. 527-528.



Fonte: Sangiovese, 2016<sup>6</sup>

A origem do termo sangiovese está cercada de mitos, porém há um grande interesse em rastreá-la acertadamente por se tratar de uma espécie importante para enologia italiana. Entre algumas possíveis explicações, pressupõe-se que exista ligação entre o dialeto etrusco, religião e a menção do termo *s'antist'celi* observado em um calendário usado para mumificação no primeiro século A.C, expressando possivelmente algum tipo de vinho numa ótima assonância com o termo sangiovese. Soderini<sup>7</sup> foi responsável pelo seu primeiro registro documentado, chamando-a de sangiogheto, enquanto o pintor Bartolomeo del Bimbo a representou em sua obra 'sangioeto'.

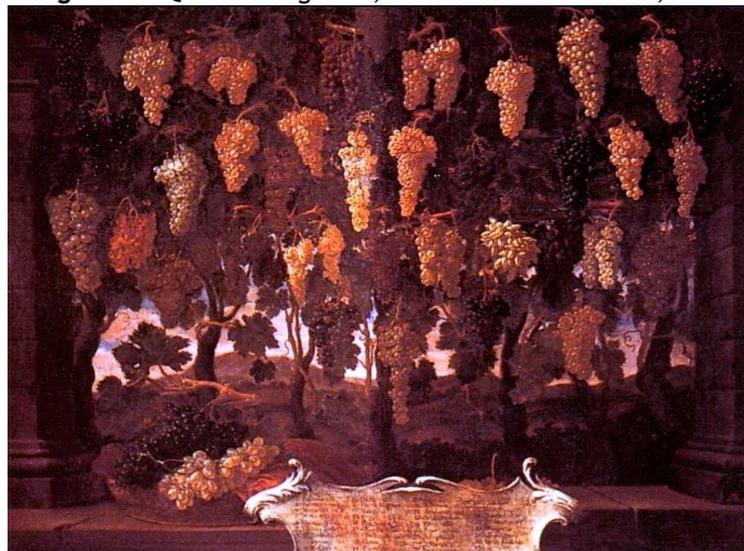
A sangiovese possui inúmeras variações, por isto inicialmente esta diversidade foi registrada pelos estudiosos não como uma versão única, mas como um conjunto de espécies originadas de múltiplas clonagens. Atualmente acredita-se que a sangiovese surgiu de um simples parentesco, assim como praticamente todas espécies de uvas, muitos especialistas confirmaram a grande variedade desta cepa devido a características facilmente detectáveis, como tamanho do bago e formato das folhas, esta biodiversidade é atualmente alvo de vários estudos a fim de identificar a variação mais interessante sob a ótica da viticultura. (D'AGATA, 2014)

<sup>6</sup> GUNNARSON, E; GUNNARSON, M. Sangiovese. institutionen för kostoch idrottsvetenskap. 2016. p.1.

<sup>7</sup> Escritor italiano autor de notáveis tratados sobre agricultura.



**Figura 4 - Quadro Sangioeto, Bartolomeo del Bimbo, 1882**



Fonte: Site Le Scienze<sup>8</sup>

Sangiovese é a uva tinta mais difundida na Itália (cerca de 85.000 hectares), é plantada em quase todas as regiões (exceto Vale de Aosta, Trentino-Alto Ádige e Frioules). A Toscana é seu *terroir* predileto, onde ela é base para elaborar os conceituados vinhos Brunello de Montalcino e Chianti. Esta casta também possui alguns sinônimos a depender do local no qual foi cultivada, como, sangiovetto, prugnolo gentile, brunello, morellino, nielluccio, niella, uva abruzzesi, tuccanese etc. LILA, (2016) reconhece que existem duas sub variedades: a Sangiovese Grosso, mais usada na Toscana, e a Sangiovese Piccolo, preferida na Emilia Romagna. Mas é preciso dizer que não existe apenas uma uva sangiovese ou essas duas sub variedades, uma vez que há diversos tipos de clones com qualidades muito diferentes”.

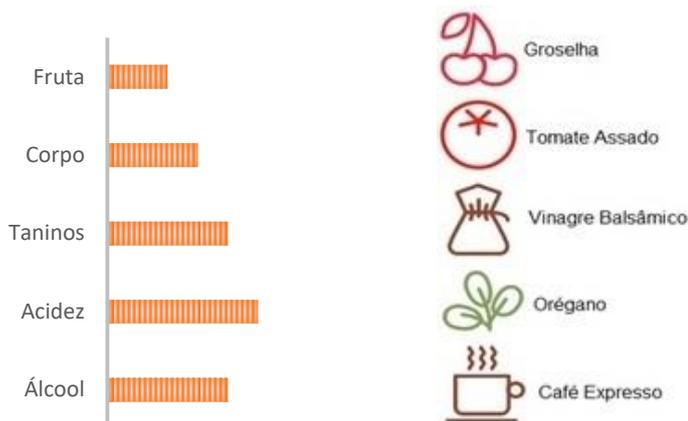
A casta sangiovese é a espinha dorsal de muitos *blends*, ao mesmo tempo em que está por trás dos melhores rótulos toscanos, além de ser uma das mais antigas vinhas praticadas nesta região, esta cepa não possui solo preferido, apenas os que possuam boa drenagem e uma quantidade relativamente baixa de cálcio, se tratando de clima ela é paradoxal, na Toscana prefere o lado Norte das serras, o que não acontece na região do Chianti (outro famoso vinho da Toscana). Esta variedade não “viaja” bem, mesmo sendo plantada notavelmente em outras regiões, até hoje só fez vinhos considerados excelentes na Itália, particularmente na Toscana, mesmo com investimentos consideráveis por parte de outros produtores. (LAVILLA, 2010)

## Gráfico 2 - Perfil da Uva Sangiovese

<sup>8</sup> <http://bressaninilescienze.blogautore.espresso.repubblica.it/files/2014/10/bartolomeobimbi-uva.jpg>



Da Silva, Rodrigo Campelo  
Brunello di Montalcino o vinho 100% sangiovese da Toscana



Fonte: Wine Folly<sup>9</sup>

Os brotos são inteiramente verdes. As folhas são cuneiformes, de coloração verde. No outono apresentam coloração vermelha ao redor de seus dentes, são pentalobuladas em forma de U aberto. A folha principal é maior em relação as outras, mais que o dobro, com o limbo ondulado. Os cachos são cilíndricos, de tamanho médio, com ombros, soltos. As bagas são de forma elíptica, medianas a grandes, de cor azul negro, de polpa succulenta, com sementes muito grandes

Sua brotação é precoce, o que a torna sensível a geadas de primavera. Seu vigor é médio, com boa fertilidade de suas gemas basais sua produtividade é média a alta, particularmente em áreas quentes. Resiste bem a altos índices pluviométricos e se observa uma boa adaptação a solos pouco férteis. (SCHLEMPER, 2010)

Além de constituir a base de vinhos italianos renomados, a cepa sangiovese se faz presente em 11 DOCGs, 103 DOCs e 99 vinhos IGTs. Atualmente 116 clones de sangiovese estão listados no Registro Nacional de Castas Italianas. O desempenho da variedade depende da interação do clima, solo e videira, o que acaba interferindo nas características do vinho, alguns autores citam o clima como principal responsável na determinação da qualidade da uva. (CANUTI *et al.*, 2018)

**Tabela 3 - Aromas Possíveis da sangiovese**

Florais - Herbáceos	Frutas Vermelhas	Frutas Negras	Minerais - Outros	Secundários	Carvalho	Terciário
Tomilho	Groselha	Cereja - negra	Couro	Fogueira	Café expresso	Figo seco
Manjerona	Cereja	Ameixa - negra	Vaso de barro	Carne curada	Café mocha	Amêndoa torrada
Flores secas	Morango	Amora - silvestre	Aroma balsâmico		Cravo	
Pot -	Tomate				Canela	

<sup>9</sup> PUCKETTE, M; HAMMACK, J. Winefolly: O guia Essencial do Vinho. RJ: Editora Intrínseca Ltda, 2015. p. 222.



pourri	seco					
Pimenta do reino	Tomate assado				Tabaco	
Folha de tomate	Framboesa				Sândalo	

Fonte: Wine Folly<sup>10</sup>

Na perspectiva de MANFREDI'S (2013), "Violetas e rosas são notas clássicas encontradas nos vinhos elaborados com sangiovese, bem como frutas vermelhas (amora, ameixa e cereja).

## Brunello Di Montalcino

Na Toscana o município de Montalcino está localizado na parte Sudoeste da província de Siena e possui uma extensão de aproximadamente 24.368 ha, seus limites naturais são o rio Ombrone ao Norte e Oeste, e o rio Asso a Leste e rio Orcia ao Sul. Sua posição geográfica conferiu grande importância histórica por estar localizada ao longo de uma antiga rota de peregrinação romana. (ARMELLINI, 2012)

A Vila se encontra a 567 M acima do nível do mar, possui clima mediterrâneo com características continentais, o que garante variações de temperatura entre inverno e verão, as chuvas se concentram na primavera e final de outono. Nos invernos os pontos mais altos podem nevar, as diferentes orientações de suas encostas e os contínuos "autos e baixos" das colinas, determinam microclimas peculiares entre si. Dotada de paisagem agrícola formada por bosques, vinhas, oliveiras e terras aráveis, pode-se dividir a região em quatro partes, Nordeste (região argilosa, poucas vinhas), Noroeste (região com muita madeira, baixa vinicultura), Sudeste (predominam rochas vulcânicas), Sudoeste (região mais quente, maior concentração de videiras). (SIGNORINI, 2016)

Montalcino possui *terroir* ideal para cultivar as uvas sangiovese (denominadas brunello nesta região), os produtores locais são associados e detentores da marca Brunello di Montalcino. A associação também limita a quantidade das uvas cultivadas, onde pode-se plantar no máximo 3,2 ton por acre, sendo 68% o volume máximo permitido para vinificação, para produção deste rótulo também é proibida a irrigação. Os produtores individuais possuem rótulos próprios, mas a grande popularidade está presente nos vinhos da associação, neles são empregados o maior marketing, 60% do orçamento gerado é aplicado na promoção da marca, o que acaba gerando muito retorno. (HAYES; LENCE, 2015)

Montalcino foi reconhecida pela Unesco como parte do patrimônio mundial, e deve sua fama ao Brunello di Montalcino, sendo este vinho praticado por cerca de 250 produtores, num total de 3500 ha de vinhas, eles engarrafam em média 6,5 milhões de garrafas por ano apenas do rótulo

<sup>10</sup> PUCKETTE, M; HAMMACK, J. Winefolly: O guia Essencial do Vinho. RJ: Editora Intrínseca Ltda, 2015. p. 222.

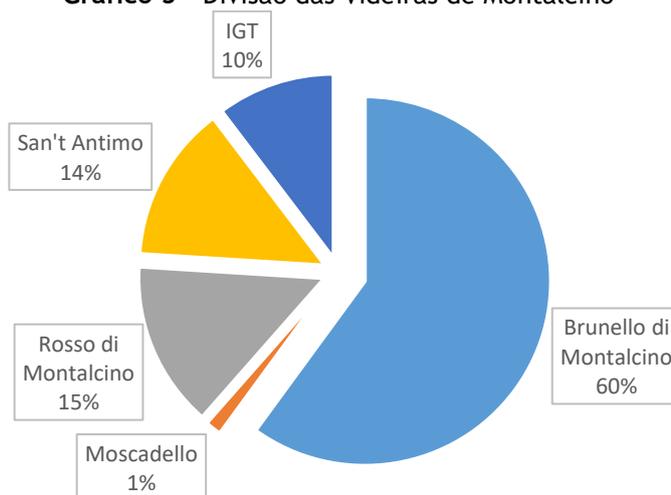


citado, gerando um faturamento total em torno de 104 milhões de euros, o sistema econômico de Montalcino é tipicamente rural movido a vinho. (SANTINI et al., 2011)

De acordo com Masellis (2014), a produção média anual de outros vinhos de Montalcino considera Rosso di Montalcino (4 Milhões de garrafas), Moscadello (80 mil garrafas) e San't Antimo (500 mil garrafas). Do bagaço de Brunello são feitas 200 mil garrafas de Grappa.

Ferruccio Biondi Santi iniciou uma seleção da casta sangiovese, batizando o seu primeiro Brunello em 1888, porém a primeira guerra o levou a substituir as vinhas por necessidades básicas, Santi faleceu em 1917 enquanto outros viticultores vendiam suas propriedades, o abandono acentuou-se ao fim da guerra devido ao governo fascista em 1925. Tancredi Biondi Santi, filho de Ferruccio venceu todas as dificuldades, sendo peça fundamental na criação de uma cooperativa de vinhos em 1926. A lei de denominação de origem Italiana auxiliou os produtores de Montalcino, classificando o Brunello como DOC em 28 de março de 1966, trazendo especificações de produção rigorosas, nos moldes de Tancredi Biondi Santi. (MASELLIS, 2018).

**Gráfico 3 - Divisão das Videiras de Montalcino**



Fonte: Montalcino e il suo Brunello<sup>11</sup>

É estabelecido que o Brunello deve se originar da vinificação de uvas Sangiovese Grosso, produzido em Montalcino, particularmente em terras eocenas, não excendendo 600 M acima do nível do mar, com rendimento máximo de uvas por hectare que não exceda 100 quintais no cultivo especializado, e 25 quintais no cultivo promíscuo. Um dos aspectos mais expressivos é o envelhecimento longo em barris de carvalho, comercializando mais cedo os produtores não podem chamar de Brunello, sendo nomeado como Rosso di Montalcino. (MASELLIS, 2014)

As garrafas feitas com estas uvas na configuração tradicional de produção, além de serem raras e cobiçadas, são passíveis de imitação. Em 1970 a produtora de vinhos US Banfi já estabelecida no mercado americano passou a cultivar as uvas brunello em Montalcino, graças a isso nos anos de 1980 aquela região foi abraçada por outros países devido à forte rede de distribuição da

<sup>11</sup> MASELLIS, G. Montalcino e il suo Brunello: Evoluzione e Affirmazione. *Territoires du vin*. 2014. ....



produtora. O antigo Brunello di Montalcino era maturado até quase sua destruição, este vinho foi o primeiro DOCG a receber um “junior DOC” o Rosso di Montalcino, um sangiovese mais leve. (JOHNSON; ROBINSON, 2013)

No Brunello podem constar notas mais “carnudas” e complexas de amora, cereja preta, framboesa preta, chocolate, violeta, alcatrão, canela e couro. O “bello escuro” padrão pode ser liberado apenas após cinco anos de envelhecimento, o Riserva Brunello, após seis. Para o padrão pelo menos dois dos cinco anos devem ser em carvalho mais quatro meses em garrafa, já o Riserva, dois dos seus seis anos devem ser em carvalho, com pelo menos mais seis meses em garrafa, produtores mais tradicionais usam grandes e velhos barris de carvalho esloveno, garantindo mais complexidade, os mais modernos usam pequenos barris novos de carvalho francês, conferindo notas de baunilha doce, muitos produtores usam ambos, formando um peculiar terceiro estilo. (MACNEIL, 2015)

O Brunello é um vinho comparativamente recente, no entanto este vinho desde sua criação já era raro e caro, a fim de levar este vinho a um patamar menos complexo para um público mais jovem, alguns grandes produtores introduziram um Brunello ao estilo do Novo Mundo, sem sucesso, sob o risco de expandir as áreas de produção de forma descontrolada, arruinando assim o nome do vinho com produtos inferiores. Durante os anos 80 o Brunello recebeu a mais prestigiada designação de marcas de vinhos italianos, o DOCG. (CERTOMÀ, 2013)

Na gastronomia de Montalcino segundo O’KEEFE (2012), é mais proeminente o uso ingredientes frescos e locais, como algumas ervas aromáticas presentes em várias refeições locais, para harmonizar com Brunello di Montalcino pode-se tomar como exemplo preparações como *Ribollita* (uma sopa forte feita com sobras de pão e vegetais), *Papardelle al sugo di cinghiale* (um prato de massa com carne de javali selvagem) e *Risotto al Brunello* (preparação a base de arroz, sendo usado vinho Brunello na cocção).

## Conclusões

Ao chegar ao fim deste trabalho leva-se em conta que o mesmo apresenta uma tentativa da compreensão da importância do vinho Brunello di Montalcino, apontando dados referentes à sua origem, concepção e composição, deslocando-se brevemente do panorama geral da viticultura até finalmente chegar ao vinho citado, no entanto, fornecer dados tão específicos à luz de um contexto vinícola geral é passível de pesquisas dotadas de conteúdo deveras extenso ao mesmo tempo em que se exige especificidade, trazendo com isso mais afinco no levantamento de dados. O vinho Brunello di Montalcino possui raízes intrincadas na história da viticultura italiana, a uva que o compõe tem origem ancestral, sendo citada em mitos, obras artísticas e pesquisas que atravessam a linha do tempo.

Montalcino possui economia baseada fortemente na viticultura, de posse da importância deste produto é de fácil compreensão que alterações econômicas ocorridas neste lugar afetam o rótulo em algum grau, tecendo com isso sua história, a economia extrapola o âmbito da compra do vinho em si, também envolve vertentes como enoturismo, que é forte na região.



Embora o vinho seja um tema bem divulgado, vale ressaltar que cada objetivo deste trabalho possui peculiaridades passíveis de responder por si só como objeto aprofundado de pesquisa, a fim de apreciar uma gama maior de detalhes à cerca dos mesmos, é de bom gosto partir para uma investigação mais focada em cada assunto abordado.

## Referências

AMARANTE, J. O. **O segredo dos Vinhos para Iniciantes e Iniciados**. 4º Edição. SP: Editora Mescla Editorial, 2015. p. 85-243-251-257-258-259.

AMATO, V. **Wine Landscape of Italy**. Università degli Studi del Molise. 2017. Disponível em: <[https://www.researchgate.net/publication/318012731\\_wine\\_landscape\\_of\\_italy](https://www.researchgate.net/publication/318012731_wine_landscape_of_italy)>. p. 527-528. Acesso em 10/04/2020.

ARMELLINI, R. **Le Trasformazioni del Paesaggio Rurale di Montalcino tra Ottocento e Attualità: Transformation of Rural Landscape in Montalcino Between Nineteenth Century and Nowadays**. Università di Firenze. 2012. Disponível em: <<https://core.ac.uk/download/pdf/41179437.pdf>>. p. 6. Acesso em 11/03/2020. Acesso em 03/04/2020.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS (ABS). **Sommelier - Módulo Básico**. PR. [Apostila de sala de aula]. 2012. p. 7-9-173.

BELLINI, N; CLERGEAU, C; ETCHEVERRIA, O. **Gastronomy and Local Development: The Quality of Products, Places and Experiences**. Editora Routledge. 2019.

BLONDEL, E. **Accounting for the success of Pinot Grigio, Prosecco and Brunello di Montalcino**. Itália. 2013. Disponível em: <<http://www.conservatoriodelvino.cl/ensayos/?b5-file=1824&b5-folder=1823>>. p. 4. Acesso em: 14/03/2020.

CANUTI, V; PUCCIONI, S; STORCHI, P; ZANONI, B; PICCHI, M; BERTUCCIOLI, M. **Enological Eligibility of Grape Clones Based on the Simca Method: the Case of the Sangiovese Cultivar from Tuscany**. Ital. J. Food Sci., vol. 30. 2018. Disponível em: <<https://chiriotieditori.it/ojs/index.php/ijfs/article/view/1020/374>>. p. 185. Acesso em 13/04/2020.

CERTOMÀ, C. **Brunello di Montalcino: Understanding and Appreciating one of Greatest Italy's Wine**. Journal Wine Research. Università Ca' Foscari Venezia. 2013. Disponível em: <[https://www.researchgate.net/publication/263250026\\_Brunello\\_di\\_Montalcino\\_Understanding\\_and\\_appreciating\\_one\\_of\\_Italy's\\_greatest\\_wines](https://www.researchgate.net/publication/263250026_Brunello_di_Montalcino_Understanding_and_appreciating_one_of_Italy's_greatest_wines)>. p. 2. Acesso em 13/04/2020.

COLOMBINI, D. C. **Wine Tourism in Italy**. International Journal of Wine Research. 2016. Disponível em: <<https://pdfs.semanticscholar.org/df2e/4c62dbc50976da6adc3512c00e939dcb25a2.pdf>>. p. 32. Acesso em 21/04/2020.

CONISON, A. **The Organization of Rome's Wine Trade. A dissertation submitted in partial fulfillment of the requirements for the degree of doctor of philosophy, University of Michigan**. 2012. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/2027.42/91455>>. p. 6-7. Acesso em: 15/03/2020.

D'AGATA, I. **Native Wine Grapes of Italy**. Editora University of California Press, 2014. p. 430.

GUNNARSON, E; GUNNARSON, M. **Sangiovese**. institutionen för kostoch idrottsvetenskap. 2016. Disponível em: <<http://rentasommelier.nu/wp-content/uploads/2016/04/Projektarbete-Sangiovese-1.pdf>>. p. 1. Acesso em 13/04/2020.

HAYES, D. J; LENCE, S. H. **A New Brand of Agriculture? Farmer-Owned Brands Reward Innovation**. Iowa State University. 2015. Disponível em: <



<http://lib.dr.iastate.edu/iowaagreview/vol8/iss4/2>>. p. 5. Acesso em 04/04/2020.

JOHNSON, H; ROBINSON, J. **Atlas Mundial do Vinho**. 7ª Edição. Editora Globo S/A. 2013. p. 148-173

LAVILLA, J. **The Wine, Beer & Spirits: A guide to Styles and Service**. The international culinary schools at the art institutes. Editora Wiley . 2010. P. 9-11-13-224-225.

LILA, C. **Introdução ao Mundo do Vinho**. SP: Editora VMF Martins Fontes, 2016. p. 8-9-43.

MACNEIL, K. **The Wine Bible**. 2ª Edição. Editora workman publishing company, 2015.

MALAFAIA, G. C; AZEVEDO, D. B; BARCELLOS, J. O. J. **Terroir, empreendedorismo e mecanismos de coordenação na pecuária de corte**. Revista Brasileira de Zootecnia. 2011. Disponível em: <<http://www.sbz.org.br/revista/artigos/66276.pdf>>. p. 214. Acesso em 11/03/2020.

MANFREDI'S, S. **Italian Food**. Crows Nest, Editora Fairfax Books, 2013.

MASELLIS, G. **Barolo Et Brunello Di Montalcino : Symboles D'excellence Vitivinicole Italienne. Territoires du vin**. 2018. Disponível em:<<http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1361>>. p. 1-2-4. Acesso em: 14/03/2020.

MASELLIS, G. **Montalcino e il suo Brunello: Evoluzione e Affermazione. Territoires du vin**. 2014. Disponível em:< <https://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=828>>. p. 3-4. Acesso em: 12/04/2020.

NIEDERLE, P. A. **O Mercado Vitivinícola e a Reorganização do Sistema de Indicações Geográficas na Região do Languedoc, França**. Vol 14, Num 2. Organizações Rurais & Agroindustriais. Universidade Federal de Lavras. MG. 2012. Disponível em: <<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=87823628002>>. p. 158. Acesso em 09/03/2020.

O'KEEFE, K. **Brunello di Montalcino: Understanding and Appreciating on of Greatest Italy's Wine**. Editora University of California Press 2012. p. 269-271-272.

PACHECO, A.O. **Iniciação à Enologia**. 6ª Edição. SP: Editora Senac, 2014. p. 41-126-127.

PRODANOV, C. C; FREITAS, E. C. **Metodologia do Trabalho Científico: Métodos e Técnicas da Pesquisa E do Trabalho Acadêmico**. 2ª Edição. RS: Editora Feevale. e-book. 2013. p. 54.

PUCCIONI, S; ZOMBARDO, A; EPIFANI, A. M; GIANNETTI, F. **Caratterizzazione della composizione fenolica di vini rossi da varietà autoctone toscane**. Rivista internet di viticoltura ed enologia, 2013, n. 7/3. Disponível em:< <https://www.infowine.com/intranet/libretti/libretto10858-01-1.pdf>>. p. 1. Acesso em: 15/03/2020.

PUCKETTE, M; HAMMACK, J. **Winefolly: O guia Essencial do Vinho**. RJ: Editora Intrínseca Ltda, 2015. p. 222.

SANTINI, C; GILINSKY, A; CAVICCHI, A; CLAPS, M. **A Vision, a Wine and a Shining Star in the Shadow of Montalcino: The Story of a Biodynamic Pioneer In the Heart of Tuscany**. Bordeaux Management School - BEM - France. 2011. Disponível em:<[https://www.academia.edu/1167391/A\\_vision\\_a\\_wine\\_and\\_a\\_shining\\_star\\_in\\_the\\_shadow\\_of\\_Montalcino\\_the\\_story\\_of\\_a\\_biodynamic\\_pioneer\\_in\\_the\\_heart\\_of\\_Tuscany](https://www.academia.edu/1167391/A_vision_a_wine_and_a_shining_star_in_the_shadow_of_Montalcino_the_story_of_a_biodynamic_pioneer_in_the_heart_of_Tuscany)>. p. 3-4. Acesso em 02/04/2020.

SCALABRELLI, G; D'ONOFRIO, C. **Sangiovese**. Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali - università di Pisa. 2012. Disponível em:< <http://hdl.handle.net/11568/781543>>. p. 2. Acesso em: 15/03/2020.

SCHLEMPER, C. **Qualidade da Uva e do Vinho da "Sangiovese" Submetida ao Raleio de Cachos em Região de Altitude**. Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC. 2010. Disponível em: < <http://tede.udesc.br/tede/tede/1288>>. p. 14-15. Acesso em 11/03/2020.



Da Silva, Rodrigo Campelo  
Brunello di Montalcino o vinho 100% sangiovese da Toscana

**SIGNORINI, M. Effetti di Trattamenti con Induttori di Resistenza sui Caratteri Produttivi e Qualitativi Della Varietà Sangiovese a Montalcino.** Università Degli Studi di Verona Dipartimento di Biotecnologie. 2016. Disponível em: <[https://www.infowine.com/intranet/libretti/0/17365Tesi%20Signorini%20%20Universit%C3%A0%20degli%20studi%20di%20Verona%20%2024\\_11\\_2017.pdf](https://www.infowine.com/intranet/libretti/0/17365Tesi%20Signorini%20%20Universit%C3%A0%20degli%20studi%20di%20Verona%20%2024_11_2017.pdf)>. p. 6-7-8. Acesso em 04/04/2020.

TORREGROSA, L; VIALET, S; ADIVÈZE, A; LOCCO-CORENA, P; THOMAS, M. R. **Agrobacterium Protocols.** 3º Edição. Vol 2. Editora Humana Press, 2015. p. 117.

VOUILLAMOZA, J. F; MONACOB, A; COSTANTINIA, L; STEFANINIA, M; SCIENZAC, A; GRANDOA, M. S. **La parenté du 'Sangiovese'.** University of Neuchâtel. 2014. Disponível em: <<https://www.researchgate.net/publication/228509236>>. p. 3. Acesso em 10/03/2020.