

# Una verticale di Poggio all'Oro di Castello Banfi per l'AIS di Verona

Una serata dedicata a Banfi e alla degustazione di sei annate della Riserva di Brunello di Montalcino Poggio all'Oro, introdotta da Jgor Marini, Brand Ambassador di Castello Banfi. Marini, veronese, si è formato proprio all'Associazione Italiana Sommelier di Verona, dove ha ancora tanti amici, a partire dal delegato provinciale Paolo Bortolazzi. Ritornare a Verona fra amici professionisti del mondo del vino a presentare l'azienda con cui collabora da quattro anni e mezzo, è stato come sentirsi di nuovo a casa. L'inizio è dedicato alla storia aziendale.

Banfi non è il cognome dei proprietari, non è neppure un toponimo. Ma è comunque un cognome di famiglia: la sorella della madre di Giovanni F. Mariani, si chiamava proprio Teodolinda Banfi, ed era una grande esperta di vini (oltre che essere perpetua di Monsignor Ratti, che divenne Papa Pio XI). In suo onore (e forse anche per godere di intercessioni religiose con l'Altissimo) Mariani fonda la Banfi Vintners, azienda leader nell'importazione di vini italiani e francesi negli USA. Ecco, tra breve sulla scena irrompono i due figli, John Mariani Jr. e Harry, che sono proprio i fondatori della Castello Banfi (continuano con il nome scelto dal padre per l'attività di import, dato che ebbe successo). John, che aveva studiato viticoltura, credeva molto nella realizzazione del sogno "del più grande progetto mai realizzato nella produzione di vini di qualità in Italia". I due fratelli, che avevano ereditato dal padre la Banfi Vintners, erano molto impegnati in America (avevano fatto una fortuna anche con l'importazione del Lambrusco delle Cantine Riunite) e delegano Ezio Rivella, già da tempo loro consulente, per ideare una cantina unica in Italia, fornendogli denaro per realizzarla. Si trattava di una delega assoluta (loro avrebbero provveduto ad inviare i soldi, ma le scelte ricadevano su Rivella), da cui è nata la più importante operazione imprenditoriale del settore vitivinicolo del dopoguerra, assolutamente unica nel suo genere, e anche per questo irripetibile, se non altro per la mole di investimenti effettuati, oltre 100 milioni dollari. Ezio mi raccontò molto di quel periodo, delle innumerevoli difficoltà che incontrò, anche sul territorio (l'ingresso di investitori così potenti veniva considerato una minaccia), per la realizzazione di quest'impresa titanica. "Alla fine della campagna acquisti di terreni - mi disse - Banfi divenne proprietaria di quasi 3.000 ettari di terreno con al centro il castello trecentesco di Poggio alle Mura. L'azienda, di assoluta avanguardia, fu inaugurata alla presenza di cinquemila invitati, il 12 settembre 1984. La sfida era vinta". Ci vollero sei anni per portarla a termine... ma quello fu solo

l'inizio. Oggi la Banfi, guidata dalla seconda generazione dei Mariani, con Cristina Mariani-May (figlia di John) e James Mariani (figlio di Harry, scomparso nel gennaio 2016) è il più grande produttore di Brunello d'Italia. E non è l'unico primato. Banfi è stata la prima cantina ad ottenere le certificazioni di Responsabilità Etica, Sociale ed Ambientale e di Qualità dei Prodotti e dei Servizi e Rispetto del Cliente. Un'azienda attenta alla biodiversità (Castello Banfi a Montalcino vanta uno dei più alti rapporti tra superficie a bosco e superficie coltivata nell'ambito delle aziende vitivinicole europee) e alla sostenibilità ambientale in diversi modi, tra cui quello di utilizzare bottiglie più leggere della media di almeno 200 grammi (con notevole risparmio energetico e beneficio ambientale). Si è occupata anche di fare, insieme con il professor Scienza dell'Università di Milano, una selezione dei cloni presenti in azienda, fino ad arrivare ad isolarne una quindicina, di cui almeno tre-quattro complementari l'uno all'altro, scelti anche in base alle caratteristiche precipue dei terreni. L'azienda si è dotata in cantina di un sistema, Horizon (copyright Banfi), costituito da tini di fermentazione dotati di un corpo di legno di rovere centrale intercambiabile e da due parti in acciaio inox, posti sotto e sopra il tino. L'enologo dell'azienda, Rudy Buratti, è convinto che questo sistema, utilizzato dalla vendemmia 2007, sia il "coronamento di anni di filosofia di produzione mirata all'eccellenza". Dunque, riassumendo: Castello Banfi si estende su 2.830 ettari, di cui 850 vitati. Di questi ultimi, 400 sono dedicati al sangiovese, all'interno dei quali 170 sono destinati al Brunello Docg. In particolare il cru che andiamo ad assaggiare tra poco, Poggio all'Oro, due ettari con esposizione a sud, è posto a duecentocinquanta metri di altitudine. Il terreno, calcareo-argilloso, sabbioso e sassoso, ospita vigne con un'età media di 25 anni. La prima bottiglia prodotta (ad oggi la produzione per Poggio all'Oro arriva a circa 10.000 esemplari) fu del 1985, l'ultima è del 2010. In venticinque anni furono prodotte solamente dieci annate, quelle ritenute migliori. E stasera ne assaggeremo ben sei, una grande opportunità. Iniziamo con la 2010, messa in commercio nel settembre 2016. La prima annata con sistema Horizon. L'olfatto si presenta nitido e vivo. La trama odorosa è una composizione di plurimi sfondi: frutta croccante, sottobosco, inchiostro, grafite, tabacco. Colpisce per la fresca e corroborante acidità, per la beva succosa, per i tannini mai ingombranti. Un Brunello già bevibile, già avvicinabile e godibile adesso. Con l'annata 2006 e tutte le altre non venne utilizzato l'Horizon ma le barrique



per almeno 30 mesi. Il millesimo si articola al naso su note di frutta matura, ma anche tostate, di caffè, caramello, sigaro e refoli balsamici. Al sorso rivela tutta la sua potenza, i tannini ancora ben presenti con una leggera scia alcolica in chiusura. Un vino di stoffa e tipicità, che potrà ancora sorprendervi nelle sue evoluzioni future. Il 1997 offre uno spettro aromatico molto integro e vitale, con accenni ad erbe aromatiche, sottobosco, goudron. Austero, un po' scontroso, condensa potenza e carattere. Con una luminosa vena sapida in chiusura. È il turno del 1995. Panorama odoroso ampio, cangiante ed evocativo. Una complessità che sfiora la viola, la liquerizia, l'umami. Morbida, di una finezza senza tempo la trama gustativa, che accarezza rotonda le papille, tattilmente. Un vino di commovente poesia. Il 1993 è più crepuscolare all'olfatto, con nuance ematiche, terrose, pot-pourri, poi umami e liquerizia. All'attacco la bocca è calda, ancora viva e compatta, poi si distende in dolcezza estrattiva, leggermente segnata dall'alcol. Ed ecco l'ultimo della serie, mai come ora va detto dulcis in fundo. Il 1990 stravince su tutte le altre annate. Pura Bellezza, cristallina eleganza, la magia di un'emozione che ci porteremo dentro, toccati nel nostro intimo. Quintessenza di Montalcino. Panorama odoroso ampio, prugna secca, pot-pourri, tracce ematiche, balsamiche, eteree. Estremamente fine ed elegante, rivela un'acidità ancora fresca e una sapidità coinvolgente, riuscendo nel miracolo dei vini più grandi. Unisce in equilibrio sostanza e souplesse: un cerchio magico, dalla beva seducente e lunghissima, che vorresti non finisse mai (ma il bicchiere è presto vuoto!).

Brava delegazione AIS di Verona, a partire da Paolo Bortolazzi, dal fedelissimo Alessandro Fiorini, a tutta la squadra. Finalmente anche a Verona si organizzano degustazioni AIS di assoluto rilievo. Ad maiora!

