

**DA OLTRE 150 ANNI IL BORGO DI
MONTALCINO È IL REGNO DEL VINO
CHE HA FATTO CONOSCERE AL**



**MONDO L'ENOLOGIA ITALIANA. DI CUI
ABBIAMO DEGUSTATO LE ULTIME
DUE ANNATE: 2014 E 2013 RISERVA**

In questa pagina, vecchi millesimi di Brunello. Nel riquadro, Montalcino visto «dalle vigne», che occupano solo il 15% del territorio del comune (3.500 ettari). Il Brunello nasce intorno al 1870 dalla scelta di Ferruccio Biondi Santi di vinificare il Sangiovese in purezza.

ALLE RADICI DEL BRUNELLO

di Alessandra Piubello

Il tichetto dello stiletto sulle pietre antiche del fiabesco borgo di Montalcino riecheggia solitario tra viuzze e vicoletti. È mattina presto, mi piace entrare in contatto con questo paese medioevale mentre i sogni degli ilcinesi ancora si incontrano con quelli delle loro vigne (che occupano solo il 15% degli ettari del comune, ossia 3.500, i restanti sono per boschi, oliveti, seminativi, pascoli e altre culture). Eccola, la fortezza! Montalcino si



era annunciata da lontano, arroccata su un colle a 564 metri di altitudine. Da quassù si dominano le valli dell'Arbia, dell'Ombro-ne, dell'Asso e dell'Orcia e soffia sempre un vento arido. A 40 chilometri in linea d'aria il mare. Il paesaggio attorno è ancora intatto, sembra di respirare uno spontaneo, intimo rapporto tra uomo e natura. Qui passava la via Francigena: chissà quanti personaggi illustri, nobili, papi, cardinali, imperatori diretti a Roma hanno posato i loro piedi su queste pietre e bevuto il vino di Montalcino nelle taverne. Però il Brunello (che prende il nome forse da un torrente o forse dal dialetto, che così chiamava l'uva rossa con acini piccoli), nasce per opera di un solo padre: Ferruccio Biondi Santi, che seleziona accuratamente un clone del Sangiovese esistente nella sua fattoria del Greppo e vinifica queste uve in purezza, rinunciando al blend e al «governo all'uso toscano» (consistente nel far rifermentare il vino una seconda volta

in seguito all'immissione di uve leggermente appassite). Così facendo porta la rivoluzione nell'arte di vinificare a Montalcino, ottenendo un vino potente e delicato insieme. Siamo intorno al 1870: il Brunello è finalmente nato.

Negli anni 30 la zona di produzione è già delimitata, s'inaugura la prima enoteca pubblica d'Italia in fortezza (a proposito fateci un salto, ne vale la pena!), e la prima Mostra mercato dei Vini tipici italiani ha come slogan, coniato da Filippo Tommaso Marinetti, «il Brunello è benzina», nel senso di essere un propellente capace di creare movimento. La cittadina infatti è un centro vivace, si vende Brunello per corrispondenza, si commercializza con l'estero. Montalcino incontrerà varie fasi critiche, la più importante negli Anni 60: con l'apertura dell'autostrada del Sole, il paese venne tagliato fuori (però rimase integro grazie al suo isolamento); fu pure abolita la mezzadria, con conseguenze difficili. Nel 1966 il Brunello ottiene la Doc, l'anno successivo si fonda il consorzio (l'unico in Italia che può vantare di aver rappresentato sempre oltre il 90% della produzione) e nel 1980 sarà il primo vino

Situato lungo la via Francigena, per secoli Montalcino è stato un importante snodo di passaggio. La costruzione, negli anni 60, dell'Autostrada del Sole ha «isolato» il borgo toscano, consentendogli di conservare la sua straordinaria unicità. Nella pagina a fianco, sotto, un germoglio di vite Sangiovese.

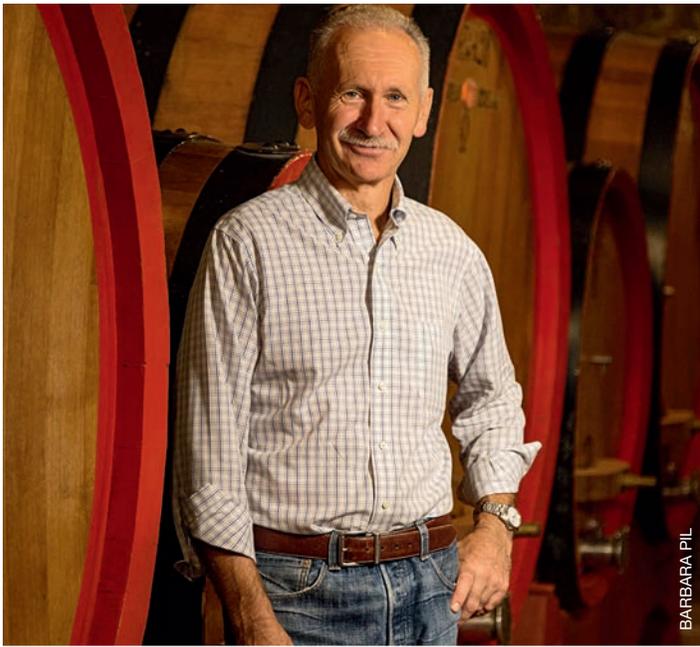


italiano a ottenere la Docg. Il Brunello poggia su basi sicure: la sua comunità, che mai si arrende ed è unita, dalle istituzioni alla società civile, per preservare e innalzare ancor più la sua gemma bruna. Il successo internazionale del Brunello è sotto gli occhi di tutti: è il primo vino italiano a essere venduto caro in così tante bottiglie, un monovitigno platealmente celebrato dai critici e dal pubblico internazionale. Oggi le quotazioni dei vigneti di Brunello di Montalcino sono arrivate a punte di un milione di euro ad ettaro, il valore del Brunello sfuso è stabilmente oltre i mille euro al quintale, il giro d'affari del settore vitivinicolo a Montalcino ammonta a 160 milioni di euro, l'export si conferma al 70% della produzione totale, con gli Stati Uniti in testa. Risultati conseguiti per aver dato voce insieme, come in un coro, all'unicità del territorio: un solo comune, un solo vitigno, il Sangiovese, una sola procedura di produzione, mettendo la storia della comunità davanti alla storia del singolo produttore. Una realtà fortemente riconoscibile, un territorio geologicamente e climaticamente unico, personaggi storici lungo i secoli e oggi anche giovani e dinamiche realtà. Fra i molti film girati a Montalcino (in tutto sono 11, fra il 1941 e il 2004) ci piace ricordare *L'amore*

IL GIRO D'AFFARI DEL VINO A MONTALCINO AMMONTA A 160 MILIONI DI EURO

riconoscere e rivivere in ogni sorso il fascino ilcinese. A Montalcino furono i primi, nel 1992, a creare le anteprime del vino, con la manifestazione Benvenuto Brunello. Nell'edizione 2019 dell'evento sono state presentate due annate: la 2014 e la riserva 2013. Il millesimo 2014 è stato difficile, umido (con conseguenti problemi di muffe), brumoso, freddo, con piogge copiose ma non violente. È stata una stagione che ha comportato una riduzione della produzione del 30%, in totale

ritrovato di Carlo Mazzacurati, perché il Brunello è proprio come il titolo: un amore che ritrovi sempre. Per questo Montalcino è diventato meta di viaggi enoturistici (circa 1 milione e 650 mila visitatori e circa 180 mila pernottamenti all'anno, con un consumo in loco del 17% di Brunello): le persone vogliono vedere con i loro occhi il *genius loci* di questo vino e poi, a casa,



BARBARA PIL



ALEXANDER BROOKSHAW



6 milioni di bottiglie. Alcuni produttori (una quindicina circa) non l'hanno imbottigliato. Un'annata che ha evidenziato difficoltà di maturazione con note verdi e amarognole.

La durezza invasiva dei legni su un frutto debole ha tolto spesso piacevolezza e le acidità hanno più volte dominato sulla densità del vino. Senza dubbio i vini sono risultati più magri, più scarni ma non certo banali, mostrando una più marcata connotazione floreale e si sono rivelati in qualche modo più godibili nell'immediato per la loro sottile bevibilità. Con la Riserva 2013 scende in campo una delle annate più solide e austere degli ultimi anni (fu l'anno in cui morì Franco Biondi Santi, quest'anno è toccato a Gianfranco Soldera... quanti importanti personaggi del Brunello ci hanno lasciato!). Millesimo classico, piuttosto freddino, un'annata vecchio stile. Stagione fresca, che ha ovviamente favorito le zone sud e sud est e penalizzato quelle sui versanti nord e nord est, ma che ha anche ribadito l'importanza di poter contare in azienda su uve provenienti da più zone e vigneti, per mitigare gli effetti climatici. Fortunata la zona meridionale sia del versante orientale che occidentale. Nelle annate a lenta maturazione hanno sempre dei vantaggi soprattutto a livello di freschezza olfattiva. Come carattere complessivo, la potremmo definire un'annata fine ed elegante, con un frutto che ha avuto il tempo di maturare, tannini ben registrati, senza eccessi alcolici e con un legno ben dosato. Come dimostrano i vini che abbiamo scelto per voi.

2013 RISERVA E 2014, A GIUDIZIO

• **Gianni Brunelli Le Chiuse di Sotto Brunello di M. Riserva 2013** È timido e vuole più pazienza. Poi sfodera i suoi atout: eleganza sempre misurata, autorità gentile, raffinatezza aggraziata (giannibrunelli.it).

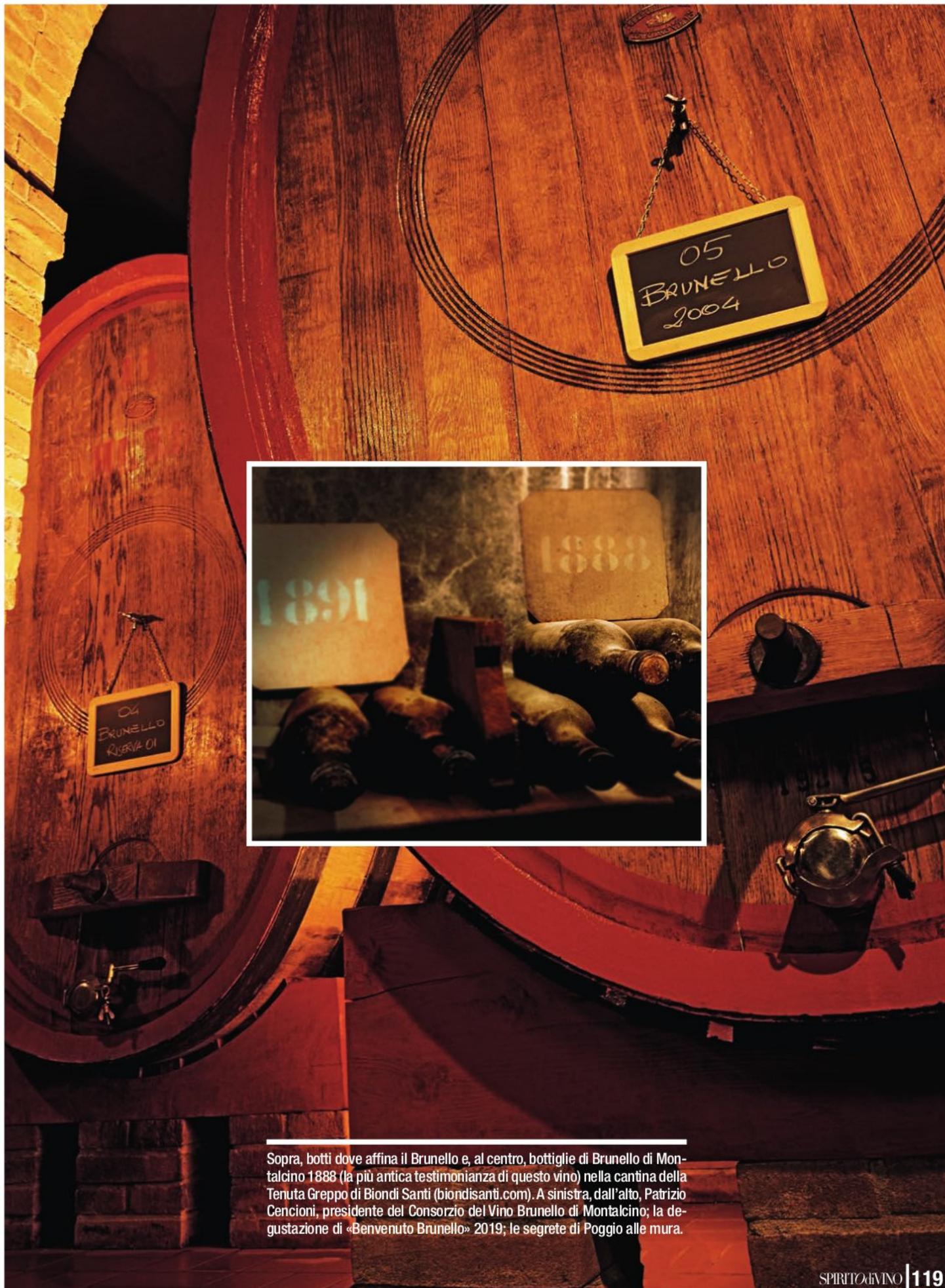
• **Lisini Selezione Ugolaia Brunello di M. 2013** Ampio e ficcante nei riconoscimenti olfattivi, emana la sua luce interiore nel sorso che alimenta una persistenza di purezza sorprendente (lisini.com).

• **Sesti Phenomena Brunello di M. Riserva 2013** Naso sfaccettato, cangiante. Viscerale e autentico, unisce tensione, integrità e materia con un guizzo di profonda emozione in un crescendo rossiniano (sestiwine.com).

• **Podere Le Ripi Lupi e Sirene Brunello di M. Riserva 2013** Quadro olfattivo intenso e complesso. Tessitura di spessore, dotata di rimarchevole intensità che si sviluppa con un ritmo fresco e vitale (podereleripi.it).

• **Le Potazzine Brunello di M. 2014** Fragranza floreale. Volumi soffici, tannini garbati ed equilibrio magistrale. Il sorso s'allunga ben articolato, vibrante, innervato di una scia sapida (lepotazzine.com).

• **Il Marroneto Brunello di M. 2014** Fine fraseggio aromatico. Distilla il frutto puro in una vibrante, dinamica progressione. Di freschezza intatta al palato, teso e slanciato, vivido di una catturante beva (ilmarroneto.com).



Sopra, botti dove affina il Brunello e, al centro, bottiglie di Brunello di Montalcino 1888 (la più antica testimonianza di questo vino) nella cantina della Tenuta Greppo di Biondi Santi (biondisanti.com). A sinistra, dall'alto, Patrizio Cencioni, presidente del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino; la degustazione di «Benvenuto Brunello» 2019; le segrete di Poggio alle mura.