

Brunello di Montalcino 2021, millesimo “sorprendente”: la nostra degustazione

6 Dic 2025 | Saporì



(di Alessandra Piubello) Fa freddo a Montalcino, piove e tira vento. Il chiostro del museo di Sant’Agostino diventa il rifugio ideale, trasformato per cinque giorni (di cui tre aperti al pubblico e agli operatori, con i walk around tasting alla presenza dei produttori) nel tempio del Brunello di Montalcino per la trentaquattresima edizione di Benvenuto Brunello. I sommelier sono già pronti con la loro consueta sollecitudine a portare i vini richiesti nella degustazione tecnica riservata alla stampa.

Mentre mi concentro sugli assaggi, pian piano il sole comincia a splendermi dentro. La lettura dell’annata 2021, sorso dopo sorso, diventa sempre più trasparente: siamo di fronte ad un millesimo per certi versi sorprendente, che ci porta in dono ‘vini di struttura ma senza peso’. La concentrazione si percepisce in profondità e intensità ma senza eccessi; il frutto definito, giustamente maturo, senza

la copertura di un'eccesiva dose di rovere, si apre in una sinfonia di aromi che si fondono con la florealità e una suadenza gentile del Sangiovese.

La struttura è sapientemente gestita, non ci sono sovra estrazioni, i tannini sono decisi ma ben integrati e in molti campioni il tutto è accompagnato da un'energia vibrante, da freschezze che sorreggono una materia compatta.



Per la gioia di chi ama la tipicità declinata in maggior immediatezza e finezza, la 2021 si può già bere ora, anche se il carattere del Brunello resta, nel calice non troviamo vini sottili, altrimenti sarebbe preoccupante. Questo millesimo non sarà forse all'altezza del 2016 e del 2019, ma è un millesimo che potrebbe essere una rivelazione negli anni a venire, anche se non scommetteremmo su un importante potenziale di longevità. Non mancano campioni dai tannini ruvidi, con qualche sferzata alcolica e con acidità basse, ma il livello generale è decisamente alto.



Il lavoro di Brunello Forma

Va dato atto al Consorzio di essersi molto impegnato in un metodo per leggere le annate, abbandonando il superato sistema delle stelle. Un approccio che mette in relazione vitigno, clima e morfologia del territorio, riconoscendo la varietà di suoli, esposizioni e altitudini che caratterizzano la denominazione. La valutazione nasce da un percorso strutturato: prima un assaggio interno della commissione del Consorzio, poi una sessione alla cieca condotta da otto Master of Wine.

Un lavoro supportato anche da una rete di monitoraggio climatico ampliata a sessanta stazioni, utile per leggere in modo più accurato l'andamento stagionale. Il profilo del Brunello 2021 si articola dunque attorno a tre elementi: fragranza, definizione e verticalità.

Brunello di Montalcino: vendemmia e andamento agronomico 2021

Il 2021 è stato segnato da due anomalie principali: una primavera fredda con una gelata l'8 aprile, tra le più severe degli ultimi vent'anni, e un'estate molto asciutta, la seconda meno piovosa degli ultimi tre decenni. L'assenza di picchi di calore estremi ha evitato stress prolungati alla vite, mantenendo un equilibrio fisiologico sufficiente a sostenere la maturazione. La vendemmia si è concentrata tra la seconda metà di settembre e i

primi giorni di ottobre. Le quantità risultano in alcuni casi inferiori, effetto della gelata primaverile e della scarsa piovosità nei mesi da marzo a settembre.

Il quadro finale è quello di un'annata complessa ma gestita, in cui le condizioni irregolari non hanno compromesso la qualità espressiva dei vini. Come spesso accade quando le condizioni climatiche sono difficili, la mano dell'uomo è fondamentale, e l'attenzione in vigna si rispecchia nei vini ottenuti.



Brunello di Montalcino 2021: la nostra selezione

La proposta delle **123 aziende partecipanti a Benevenuto Brunello** comprendeva circa 360 etichette: **190 i Brunello di Montalcino 2021, una sessantina i Brunello di Montalcino Riserva 2020, un centinaio i Rosso di Montalcino (2024 e 2023 con pochissime eccezioni di annate precedenti) e infine poco più di una decina i vini tra Sant'Antimo e Moscadello di Montalcino.**

Abbiamo scelto cinque Brunello di Montalcino, ma stai certo che quest'annata difficilmente ti deluderà e avrai l'imbarazzo della scelta, per cui lasciati andare alla scoperta.

Brunello di Montalcino Canalicchio di Sopra Vigna

Montosoli 2021

Il bouquet è ampio e accattivante, tra note di frutta rossa fragrante, sentori di rosa e spezie, che apre una narrazione di rara precisione ed integrità. Il sorso è luminoso nella sua purezza gustativa, capace di integrare in modo sublime materia e finezza senza perdere di definizione. Un vino che tocca le corde dell'emozione per aderenza territoriale e precisione espressiva, con un carattere che dona intima soddisfazione.

Azienda nata più di 60 anni fa con Primo Pacenti, poi passata al genero Pier Luigi Ripaccioli e oggi gestita dai suoi figli Simonetta, Marco e Francesco, si estende su 19 ettari vitati. Parte del patrimonio viticolo è a Montosoli, parte a Canalicchio, e comunque sempre nel quadrante nord.

Brunello di Montalcino Poggio di Sotto 2021

Affascinante alchimia tra le profonde percezioni olfattive, che evocano note floreali, frutti rossi maturi e un tocco speziato e quelle gustative, che si esprimono sapide e armoniose. I tannini sono finissimi, la ricca materia è sublimata in un percorso dinamico in sottrazione, scorrendo fluida in punta di piedi.

Piero Palmucci fondò l'iconica azienda nel 1989 per poi cederla nel 2011 a Claudio Tipa, già proprietario di Colle Massari e Grattamacco. Attualmente l'azienda, certificata biologica, si estende su 20 ettari in località Castelnuovo dell'Abate, versante sud-est, a un'altitudine di circa 450 metri.

Brunello di Montalcino Pietroso 2021

Coinvolgente ventaglio olfattivo, ampio e coeso: in primis un bel frutto rosso limpido e netto, poi vari

registri floreali e speziati. Bocca cesellata tra freschezza e vigore, dai tannini setosi e da un incisivo ritmo gustativo con un finale di energia ed eleganza.

La famiglia Pignattai con Gianni (il nonno fondò l'azienda negli anni Settanta), con la moglie Cecilia e i figli Andrea e Gloria, si prende cura dei circa sei ettari vitati. I vigneti sono disposti in cinque appezzamenti, con altitudini che vanno dai 350 ai 550 metri: terreni con caratteristiche differenti e complementari che coprono tutto lo scacchiere ilcinese (nord, est, sud, ovest).

Brunello di Montalcino Tiezzi Vigna Soccorso 2021

Nitidezza olfattiva tra fragranze di ciliegia e prugna, tenui note floreali e un tocco balsamico. Un modello di eleganza che incarna materia, energia, dinamismo e intensità, sviluppandosi con armonia in profondità. L'assaggio mostra tannini solidi e delicatissimi e dunque miracolosamente equilibrati. Ben ritmata la progressione che conduce a un lungo e limpido finale.

L'avventura ilcinese di Enzo Tiezzi inizia nel 1987 a Poggio Cerretino, nel versante nord-est, per poi spostarsi in località Soccorso, dove ha sede il centro aziendale. I sei ettari vitati sono divisi tra Poggio Cerretino e Vigna Soccorso, nel versante sud-ovest. La continuità è assicurata dalla figlia Monica, che segue le orme paterne all'insegna della tradizione.

Brunello di Montalcino Castello Tricerchi AD 1441 2021

Diretto e attraente nel profilo sensoriale mostra note vive e limpide di frutti rossi, una ciliegia fragrante su tutti, un tocco di spezie sullo sfondo. Bocca tesa, vibrante, con una piacevole succosità in

chiusura che incentiva il ritorno al calice.

Il Castello, al centro della proprietà, risale al 1441. I 13 ettari vitati sul versante nord sono in biologico certificato. Tommaso Squarcia, figlio di Emanuele Squarcia che piantò le vigne nel 1995, segue con passione tutto il ciclo produttivo.

(foto: Consorzio Brunello, Alessandra Piubello)