

di Alessandra Piubello



Brunello 2013, vera annata da vigneron

Le condizioni meteo hanno privilegiato le zone a Sud e Sud-est ed hanno premiato quanti possono contare su uve provenienti da più vigneti

Al centro dell'attenzione di questa ventiseiesima edizione di Benvenuto Brunello, il Brunello di Montalcino 2013, la Riserva 2012, il Rosso di Montalcino 2016 oltre a Moscadello e Sant'Antimo. Ben 135 le aziende presenti e circa 200 i giornalisti intervenuti che hanno potuto assaggiare oltre 350 etichette sia in sale a loro riservate con servizio sommelier e sia alla presenza dei produttori all'interno dei chiostri del museo civico e del complesso di Sant'Agostino.

Veloce focus sui numeri attuali: il giro d'affari del

vino di Montalcino con 180 milioni di euro ha ripreso quota, dopo che nel 2016 erano stati 170. I vigneti di Brunello sono sempre fermi a 2100 ettari ma i rivendicati oscillano tra i 1900 e i 2000. Il 2017 si presenta come un anno all'insegna della stabilità: confermato il dato sulle esportazioni, che si attesta sul 70% della produzione totale. Stabile anche la produzione: 9.010.369 le bottiglie di Brunello imbottigliate nel 2017 (0,65% in meno rispetto al 2016). Stabile il valore stimato di un ettaro di vigneto a Montalcino, che si attesta sui 700.000 euro, con una rivalutazione, in appena mezzo secolo, del 4.405%.



E ora passiamo alle degustazioni. Con il numero 2013 scende in campo una delle annate più classiche, solide ed austere degli ultimi anni. Millesimo classico, piuttosto freddino. Classico nel senso di non troppo difficile né esageratamente concentrato e alla lunga perlopiù sorprendente. Ecco, un'annata vecchio stile. A caratterizzare più di tutto il 2013 è stata la pioggia primaverile. Lo dicono i numeri. Secondo il report pluviometrico della Regione Toscana «mediamente sul territorio regionale sono caduti circa 1.200 mm di pioggia». A luglio 2013 in pochi avrebbero scommesso su questo millesimo. Ma chi si ferma a guardare solo alle piogge primaverili sottovaluta le caratteristiche di Montalcino. La raccolta a ottobre inoltrato ha consentito la maturazione dei tannini, senza l'incombere di concentrazioni zuccherine esagerate come nelle recenti annate calde. Ci siamo trovati di fronte ad un'annata che porta a

pensare alla freschezza, alla reattività, alla baldanza e al futuro. Certo, va sottolineato che la 2013 è una vera annata da vigneron, una di quelle dove l'attenzione e la pazienza sono state messe a dura prova da un periodo prolungato di piogge, soprattutto sotto vendemmia. Un'annata 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 le zone meridionali 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 tannini ben registrati, che hanno avuto il tempo di maturare sulla pianta, senza eccessi alcolici del recente passato. Tuttavia resta grande la disparità degli esiti, forse anche di più che in altre annate recenti, che riflettono la posizione aziendale ma anche la capacità dei vignaioli di saper attendere. Dal punto di vista della longevità ci potranno essere delle sorprese. Quest'anno più che mai è stato fondamentale il lavoro dei viticoltori e degli enologi, tanto in vigna quanto in cantina. In base alla loro esperienza, vignaioli ed enologi hanno lavorato prima sulla pianta, per proteggerla dagli stress idrici, termici e solare, poi sulle uve, per interpretarle e conferire al prodotto la propria identità. In poche parole, come sempre, hanno contato i vignaioli esperti, le giaciture e i versanti. Eppure l'annata ci ha messo decisamente del suo, e questa sua selettività ha regalato ai vini un quid di personalità in più. Dagli assaggi fatti prevediamo un'annata destinata a un lungo e lunghissimo invecchiamento. Un millesimo che rimanda tutto il vigore del sangiovese di queste terre, con una verve di freschezza e tannini decisamente vivaci.

Uno zoccolo duro di cantine virtuose che con

grande regolarità si ripropone ai vertici della denominazione grazie ad interpretazioni personali, rigorose ed ineccepibili ma che resta pur sempre limitato nella numerosità e nella rappresentanza a fronte di un dispiegamento di nomi, di voci e di cantine ben più cospicuo, che farebbe presagire una qualità generalizzata e invece ci si accorge che non è così.

La nostra top ten

BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 IL MARRONETO SELEZIONE MADONNA DELLE GRAZIE

Partenza quieta, ma in costante sviluppo, leggera nota ferrosa che evolve a raggiera in variegata composizione di spezie, fiori, sottobosco tutto un composito viluppo. Più lento ancora al palato per materia ingente e grande tensione: la prima impressione di imponenza è presto fugata nello svolgersi della trama, fitta e delicata, dei tannini. Progressione gustativa luminosa, fase centrale lunghissima che ripropone la ricchezza di aromi dell'olfatto, finale altrettanto lungo, finemente speziato e con il frutto in essenza, accompagnato dal ritmo e dalla carezza dei tannini.

Alessandro Mori, sin dal 1975, anno in cui piantò insieme al fratello il primo appezzamento di vigneto, rappresenta la "memoria storica" aziendale avendo voluto ogni singolo passaggio rispettoso della naturalità. I cinque ettari di vigneto si estendono sul declivio nord in una zona con sedimenti marini ed eolici, con presenza di sabbione di mare misto a minerali vari.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 POGGIO DI SOTTO

Complessità radiosa, slancio evidente già all'olfatto con un ventaglio espressivo vasto e dinamico, cangiante e mai disunito. Bocca che compendia concentrazione e dinamismo, fittissima nella trama dei tannini, appagante per la sensazione tattile di nettez-

za e per la persistenza.

Nonostante il cambio di proprietà di questi ultimi anni, tutto è rimasto inalterato. I dieci ettari a conduzione biologica impiantati a vigneto nel versante sud-est della collina di Montalcino, beneficiano di un microclima unico con importanti escursioni termiche. Le vigne sono a quote diverse, dai 250 ai 400 m.s.l.m., su terreni differenti, con età variabili dai dodici ai quaranta per le più vecchie. In cantina, Luca Marrone che ha raccolto l'eredità di Giulio Gambelli, opera con la supervisione di Federico Staderini.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 LE RAGNAIE FORNACE

Complessità aromatica, fruttato intenso e memorabile forza gustativa. Lunghissimo. Piacevole fin da adesso acquisterà ancora più definizione con l'invecchiamento.

Riccardo Campinoti conduce l'azienda acquistata dalla famiglia nel 2002. I vigneti si estendono per quattordici ettari in zone diverse: le Ragnaie (con vigne dai 5 ai 40 anni), Pietroso e Castelnuovo dell'Abate. La conduzione è biologica, certificata dal 2009.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 GIANNI BRUNELLI LE CHIUSE DI SOTTO

Brunello denso, dai colori e dagli aromi più scuri, a tratti ritroso ed ombroso con i suoi profumi di bosco e di cuoio, con una nota ferrosa intrigante. Struttura, opulenza misurata, tannini di stoffa nati per durare.

I sei ettari e mezzo si distribuiscono su due distinti corpi vitati: a nord-est in zona Le Chiuse vigne di trent'anni con radici su suolo limoso e in zona Poderovone (dove si trova la nuova cantina) su terreno ricco di scheletro. Dal 2007 è Maria Laura Vacca Brunelli a gestire l'azienda di famiglia (attualmente con direzione diretta della vigna e della cantina).



BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 LISINI

Fascino antico, di palpabile sottigliezza. Il profilo gusto olfattivo è teso, mostrando un quadro profondo, in crescita e costante espansione. In bocca è un esempio di unità che si sviluppa cesellando la polposa materia in lunghezza.

Una delle realtà più antiche e consolidate della zona, da secoli proprietà dell'omonima famiglia, oggi guidata da Lorenzo, Ludovica e Carlo. La vigna è di venti ettari, situata a sud di Montalcino, in frazione Sant'Angelo al Colle, piantata su terreni di tufo, galestro e argilla. L'età media oscilla tra i trenta e i quarant'anni. I vigneti aperti alle correnti marine della Maremma dispongono di un particolare microclima, estremamente differente da altre zone del comune, costituito da precipitazioni ridotte e assenza di

nebbie. L'altitudine media dei vigneti di 350 m.s.l.m. risulta ottimale per la coltura del Sangiovese Grosso, unico clone utilizzato nelle vigne.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 MASTROJANNI VIGNA LORETO

Misurato nell'effusione aromatica che è di grande spettro e ancora minima intensità. Una trama lavorata finemente e ricchissima di dettagli. È ampiezza in compostezza: fiori e frutti rossi, sottobosco, cenni di spezie scure. Il gusto lo conferma per tempra e misura, con il presentimento di molti dettagli e nella loro minima cessione. Per ora descrive un campo di dimensioni ed energia notevoli: trama fitta, freschezza infusa e profonda. Un lungo e luminoso futuro.

La famiglia Illy, che nel 2008 ha acquistato l'azienda, ha mantenuto lo staff dirigenziale, Andrea



Machetti in testa, con i suoi vent'anni di attività in sede. La superficie vitata si estende a Castelnuovo dell'Abate su venticinque ettari di terreno con suoli differenti: argille vive, millenari detriti di ciottolato, tufi e arenarie. Le vigne hanno tra i tredici e i quaranta anni.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 PARADISO DI MANFREDI

Un calice carico di suggestioni. Corredo espressivo persistente e infuso alla ricca materia. Succulento e rinfrescante. Potente e leggero. Struttura vivida, dall'espansione dinamica, si allunga in un finale intenso.

Il nome deriva da Manfredi Martini e dal podere "Il Paradiso", abitazione contadina costruita agli inizi dell'800, da lui acquistato negli anni Cinquanta. Il genero Florio, con la moglie Rossella Martini e le figlie, si definisce "custode" di queste vigne disposte su 2,5 ettari ad un'altitudine variabile (intorno ai 330 mt sul livello del mare), esposte a Nord Est, su terreni ricchi di fossili. L'età media dei vigneti è trent'anni. La conduzione è biologica.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 PIETROSO

Altra grande prova per questo piccolo produttore che propone un Sangiovese ricco di polpa ma disegnato tutto in levare. Ritmo, dinamismo gustativo e bevibilità tracciano un disegno di sicura trasparenza espressiva.

La famiglia Pignattai con Gianni (il nonno fondò l'azienda negli anni Settanta), il figlio Andrea e la moglie Cecilia, si prende cura di cinque ettari e mezzo vitati. Il vigneto è impiantato esclusivamente a Sangiovese e si trova in tre zone distinte nel comune di Montalcino, ad un'altezza compresa tra i 350 ai 450 m. s. l. m., su terreni con caratteristiche differenti e complementari.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 SALVIONI

Austero per approccio e con una riserva ingentissima di energia, profondo, dall'attacco pieno e coinvolgente, diritto e traente nello sviluppo, spiccatamente sapido, fresco, dissetante, imprevedibile nel dimenticare la taglia forte e librarsi in un finale aereo per finezza e diffusione aromatica.

Salvioni è un nome storico nel comprensorio ilci-

nese: dall'85, da quando Giulio Salvioni produce la sua prima etichetta, lo è anche nel mondo del vino, a livello internazionale. Il vigneto di quattro ettari si trova in località La Cerbaiola, ricca di terreni di galestro. Le viti sono databili agli anni Ottanta e alcune sono state reimpiantate nel 2001.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 LE POTAZZINE

La luminosa limpidezza dell'aspetto visivo introduce alla fragranza floreale e muschiata, della quale fanno parte anche tratti ferrosi e speziati. Etereo e leggiadro, in bocca ha compattezza, salinità e un tannino dal tocco fine. Si muove con un'eleganza conturbante, che spinge al riassaggio.

L'azienda nasce nel 1993 grazie a Giuseppe Gorelli, perito agrario ed enologo. La tenuta è costituita da cinque ettari di vigneto, tre dei quali si dispiegano vicino alla cantina; gli altri, impiantati nel 1996, si trovano invece più a sud, nei pressi di Sant'Angelo in Colle, in località La Torre.



BRUNELLO DI MONTALCINO 2013 SESTI

Brillantezza espositiva, eleganza, dettaglio, fluidità di trama, soffice tattilità e una tensione garbata sulle ali dell'equilibrio. Non cerca facili consensi, è intimo e raccolto: ha anni di luce davanti a sé e nessuna fretta di espandere il suo nucleo di pura vibrazione energetica.

Giuseppe Maria Sesti, storico di astronomia, conduce la tenuta con un approccio agronomico biologico (non certificato) assieme alla figlia Elisa, coadiuvati da Giuliano Bernazzi. I dieci ettari di vigna sono circostanti la torre del Castello di Argiano ad un'altezza media di 350 metri. I terreni sono composti da sabbie e fossili marini e ricchi di sostanze minerali.

