



LA COLLINA DEI FAMOSI

< La zona di produzione dei vini di Montalcino è all'interno del territorio del Comune di Montalcino. Un comprensorio di 24.000 ettari, dei quali solo il 15% è occupato dai vigneti.

La zona ha una forma pressoché quadrata, i cui 'lati' sono delimitati dai fiumi Ombrone, Asso e Orcia. Montalcino, che dista circa 40 km in linea d'aria dal mare e 100 km dagli Appennini, è in una zona collinare dal paesaggio incontaminato.

Un ambiente agricolo di grande storia e di grande bellezza che, dal 2004, è iscritto dall'Unesco nel

Patrimonio dell'umanità. Il territorio ilcnese è costituito da una sola grande collina in gran parte coperta di boschi. Le coltivazioni alternano vigneti, oliveti e seminativi con un gran numero di edifici in pietra che testimoniano la centenaria coltivazione di queste terre.

La collina di Montalcino si è formata in ere geologiche diverse e presenta caratteristiche del suolo disomogenee per costituzione e struttura.

La parte più antica, a livello di formazione geologica, è quella situata ad un livello di altitudine maggiore e presenta una composizione prevalente di alberese e gale-

BRUNELLO



Montalcino e il suo Brunello: ovvero una delle eccellenze italiane per antonomasia, capace anno dopo anno di stupire anche i winelover più affezionati

di Alessandra Piubello

stro, ai quali si alternano arenarie fini, calcari marnosi e calcari a grana fine: terreni non particolarmente ricchi, ma che si sposano perfettamente con le richieste del vitigno Sangiovese.

Nella parte posta più in basso, si trovano invece argille ricche in sali minerali, originatesi per trasporto di detriti alluvionali.

La maggior parte delle aziende è

concentrata nella fascia di media collina, dove la presenza del vento garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante. Il terreno diverso, la presenza di versanti con orientamenti differenti, la marcata modulazione delle colline, lo scarto altimetrico determinano microambienti climatici molto diversi tra loro, malgrado l'estrema vicinanza delle zone.

Dalla collina che domina il paese, Poggio Civitella, è possibile suddividere la zona in quattro versanti, che danno caratteristiche organolettiche peculiari ai vini, riconoscibili dagli intenditori.

Il versante nord presenta un terreno variegato nelle sue componenti che si alternano continuamente, mediamente fertili e sciolti.

Il clima più rigido costringe ad

LE NOSTRE SCELTE: BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

LE POTAZZINE

BRUNELLO DI MONTALCINO 2009

Pienezza fruttata, succosa maturità, espansivo al gusto con note intense di lunga prospettiva. Una silhouette tridimensionale, con un futuro radio-

so. 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.

SALVIONI LA CERBAIOLA

BRUNELLO DI MONTALCINO 2009

Il respiro s'allarga e l'emozione invade i sensi. Resterà alla memoria questa pagina lirica, armoniosamente orchestrata, dai tratti fini e intensi. Salvioni è un nome storico nel comprensorio ilcinese: 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.

FULIGNI

BRUNELLO DI MONTALCINO 2009

Un calice carico di suggestioni. Sapidità, potenza, vigore. Struttura vivida, dall'espansione dinamica, si allunga in un finale intenso. In un ex convento ha sede l'azienda della famiglia Fuligni che, fondata agli inizi del Novecento, è ora nelle mani di Maria Flora, aiutata dal cognato e dal nipote. I vigneti si estendono per circa undici ettari principalmente attorno al nucleo aziendale, con terreni a scheletro sassoso ed esposti ad est. Paolo Vagaggini è il loro consulente.

PIAN DELLE QUERCI

BRUNELLO DI MONTALCINO 2009

Impressioni balsamiche e iodate caratterizzano il

profilo sensoriale di questo Sangiovese di gentile struttura. Sensazioni tattili scorrevoli e gradevoli al palato.

Nel 1966 Vittorio Pinti compra il podere di Pian delle Querci, ma solo nel 1996 decide di impiantare i vigneti che sorgono su terreni argillosi con tanto scheletro. Nel 2001 commercializza il primo Brunello. Oggi Vittorio è coadiuvato dal figlio Angelo e dalla moglie Angelina e seguito dall'enologo Vittorio Coltellini.

LE RAGNAIE 'VECCHIE VIGNE'

BRUNELLO DI MONTALCINO 2009

Complessità naturale, nella quale l'irruenza sapida del frutto si armonizza in un pulito rigore e in un'energia trascinate fino alla fine.

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.

LAMBARDI

BRUNELLO DI MONTALCINO 2009

La famiglia Lambardi acquistò il podere nel 1965, la prima vendemmia in bottiglia fu la 1973. Silvano Lambardo, padre di Maurizio che attualmente segue le vigne, fu tra i fondatori del consorzio. I vigneti si estendono per sei ettari e mezzo su terreni di matrice argillosa tufacea con presenza di scheletro, altitudine a 370 m.s.l.m. I Lambardi sono strenui difensori del Sangiovese in purezza, da affinare in botte grande.

POGGIO DI SOTTO

BRUNELLO DI MONTALCINO 2009

Nel sorso la forza evocativa della terra e del frutto maturo. Ricca e pastosa la genuina trama tannica, che risalta la luce interiore di questo vino di carattere.

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,

BRUNELLO 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.

tudine variabile (intorno ai 330 mt sul livello del mare), esposte a Nord Est, su terreni ricchi di fossili. L'età media dei vigneti è 28 anni. La conduzione è biologica.

LISINI

BRUNELLO DI MONTALCINO 2009

Finezza nei tannini registrati con maestria, sostanza ben presente profilata da un'eleganza morbida e accogliente.

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.

LE CHIUSE

BRUNELLO DI MONTALCINO 2009

Corredo espressivo persistente e infuso alla ricca materia. Personalità originale ben profilata, amplificata da un finale che arrotonda. L'azienda, storicamente di proprietà della famiglia Biondi Santi, oggi è condotta dalla diretta discendente Simonetta Valiani, che dal 1986 ha deciso di produrre in proprio il vino. Viene usato il sistema tradizionale in questa realtà che è certificata biologica. Le vigne, nel versante nord est di Montalcino, si estendono su sette ettari e sono a 300 metri s.l.m. su terreni minerali.

IL PARADISO DI MANFREDI

BRUNELLO DI MONTALCINO 2009

Armoniosa articolazione con una complessità scura e palpitante. Carnoso e profondo, lascia quel senso ultimo di lunga vitalità.

Il nome deriva da Manfredi Martini e dal podere "Il Paradiso", abitazione contadina costruita agli inizi dell'800, da lui acquistata 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'alti-





una raccolta tardiva rispetto alle altre zone (ottobre inoltrato). Il vino ottenuto è più austero rispetto alle altre tipologie, con un corpo di decisa robustezza e ricco di componenti estrattive che hanno bisogno di anni di invecchiamento per equilibrarsi ed esprimere appieno tutto il loro potenziale.

Il versante sud beneficia della maggiore insolazione. I vigneti si trovano ad altezze variabili, con un dislivello di 300 metri. I terreni sono ricchi in scheletro e calcare, quindi poco fertili e duri. La maturazione delle uve avviene con un certo anticipo e il vino ottenuto presenta un grado più basso di acidità, maggiore potenza alcolica, consistenza, senza scadere

nell'eccesso di morbidezza.

Il versante posto ad est, rivolto verso l'interno, gode di un clima caldo, senza mai raggiungere temperature eccessive e mantenendosi costante, permettendo un raggiungimento graduale e regolare della maturazione dei frutti. I vigneti sono posti fra i 250 e i 450 metri, calanchi e sabbie connotano il territorio.

Il Brunello che nasce da questo settore è forse il maggiormente equilibrato, deciso ma al tempo stesso rotondo, con una certa caratterialità. Infine, il lato posto a ovest presenta caratteristiche climatiche simili a quello meridionale senza però raggiungere temperature eccessive, grazie soprattutto ai venti provenienti dal mare

con la loro azione mitigatrice. La terra è sassosa, disgregata e grossolana.

I vini ottenuti hanno struttura piena con note minerali, quasi salmastre e con caratteristiche di eleganza e sapidità notevoli. Ecco, questo è il quadro generale, al quale va però aggiunta un'ulteriore informazione: alcune aziende procedono con assemblaggi tra le uve provenienti dai diversi versanti, sapientemente unite alla ricerca di equilibrio e di uno stile produttivo personale.

Il nome Brunello pare si riferisca ad un torrente che scendeva verso l'abbazia di Sant'Antimo, o forse si riferisce al nome in dialetto dato all'uva rossa prodotta da piante non troppo rigogliose e

BRUNELLO DI MONTALCINO

con acini piuttosto piccoli. Probabilmente questo spiega perché in antichità, quel vino rosso veniva prodotto unendo altre varietà, anche a bacca bianca. Fatto sta che il Brunello nasce ad opera di un singolo.

E questa è la storia: Ferruccio Biondi Santi seleziona accuratamente un clone del sangiovese esistente nella sua fattoria del Greppo e vinifica queste uve in purezza, rinunciando ai 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.

Sarà il primo vino ad ottenere la DOCG in Italia nel 1980, dopo la DOC del 1966. Ad oggi, dopo tutti questi anni, sorge spontanea una domanda: qual è stato il motivo di un successo che ha creato il mito mondiale del Brunello, che ha avviato una fertilità imprenditoriale incredibile (dal 1975 al 2000, per fare un esempio, sono nate da cinque a dieci cantine l'anno), che ha attirato i migliori enologi, ma che ha portato anche a degli eccessi? Brunellopoli nel 2008 ha dato un grosso colpo all'immagine del Brunello con la scoperta che alcune aziende sin dagli anni Ottanta univano merlot al sangiovese, violando il disciplinare di produzione (che, come sappiamo, prevede sangiovese al 100%).

Montalcino ha successo perché qui storia e cultura sono più importanti del singolo produttore. Ha successo perché qui la tipicità è regola: un solo comune, un solo vitigno, una sola procedura di produzione. Nell'immaginario collettivo quindi è l'unicità del marchio Brunello che viene percepita, con il suo racconto che esalta le peculiarità di un vino, di un territorio, di un sistema.

QUALCHE NUMERO

Produzione in deciso calo, a Montalcino, nel 2013: 8,1 milioni di bottiglie di Brunello, -12% sul 2012 e 4,3 di Rosso (-4%). Ma su questo, i conti, si faranno nel 2018, quando la vendemmia 2013 del Brunello

di Montalcino entrerà in commercio.

Intanto, i dati economici, dicono che Montalcino è un territorio apparentemente in salute, grazie soprattutto all'export, la cui quota, sul totale, è salita dal 65 al 67%, per un fatturato complessivo delle aziende, però, in leggero calo, da 167 milioni di euro nel 2012, ai 165 del 2013.

Per l'export, il mercato top sono sempre gli Usa, che pesano per il 28%, seguiti dai mercati asiatici (15%), e dal Centro-Sud America (10%). Un vino "globale", dunque, ma anche "local", il Brunello, visto che il 18% della produzione viene comprato e consumato a Montalcino. I valori fondiari dell'area sono fra i più alti d'Italia, il giro d'affari del settore vitivinicolo si aggira intorno ai 160 milioni di euro. Ci sono 250 produttori, di cui 208 imbottigliatori, tutti aderenti al Consorzio: unico caso in Italia.

Gli ettari di vigna sono in tutto 3.500: 2.100 dedicati al Brunello di Montalcino, 510 al Rosso di Montalcino, 50 ettari a Moscadello (ormai tenuti quasi per ricordo) e 480 ettari coltivati a Sant'Antimo Doc, 360 ettari per fare vini IGT.

LA DEGUSTAZIONE

DI BENVENUTO BRUNELLO

Nel luminoso chiostro del Museo di Montalcino, serviti irreprensibilmente da premurosi ed efficienti sommelier, si avevano in degustazione per il Brunello DOCG 2009 più di 140 vini, una quindicina di riserve del Brunello DOCG 2008, una novantina di Rosso di Montalcino DOC dell'annata 2012 e circa 30 dell'annata 2011, otto Moscadello e 15 Sant'Antimo.

E se Montalcino chiude un periodo della sua storia segnata dal Brunellogate del 2008 e, nel 2013, dalla scomparsa del "dottore" Franco Biondi Santi, due momenti infelici per la denominazione, apre invece le porte ad una nuova era in cui i protagonisti sono i giovani produttori che hanno fatto importanti esperienze all'estero.

Prima di addentarci nella degustazione vera e propria qualche dato sull'annata 2009 (dichiarata a 4 stelle) che fu abbastanza anticipata (come nel 2008).

Un'annata di non semplice gestione e a due facce



BRUNELLO DI MONTALCINO



come questa (umido e pioggia fino a tutto giugno e parte di luglio; poi calore e asciutto fino a ottobre) non poteva che scavare differenze profonde fra produttore e produttore e fra terroir e terroir. Perché il connubio fra sensibilità interpretativa e ragioni del terroir mai come in queste circostanze fa gravare il suo peso sul risultato finale.

E se riscontriamo con una certa frequenza un tenore alcolico sottolineato, ciò che in diversi vini (provenienti soprattutto da certi versanti) ha contribuito ad allargare le trame sfrangiandone un po' definizione, messa a fuoco e contrasto (senza invero disperderne più di tanto il fascino), diciamo pure che il versante nord, più fresco e tardivo, e in generale le esposizioni più appartate o alte, sono state quelle capaci in maggiore misura di portare a casa i conseguimenti più apprezzabili dal punto di vista della tonicità, dell'equilibrio e dell'articolazione del sorso. Quindi, in generale, se è vero che ci troviamo di fronte a vini con un po' di evoluzione di troppo sulle spalle, è altresì vero che trattasi di vini da cui traspare nettissima una migliore consapevolezza interpretativa da parte dei produttori, in grado oggi di fronteggiare le annate più difficili con lungimiranza e stile, cosa impensabile fino a solo dieci anni fa. Nella maggioranza dei Brunello degustati i profumi sono fini ma non molto intensi, più aperti dal punto di vista olfattivo ma spesso privi di una tensione vibrante.

Le note terziarie, in particolare quelle del legno, si profilano assolutamente non invadenti. In bocca manca la classica potenza, i vini sono praticamente

già pronti, con tannini spesso rotondi ed una freschezza che accompagna il vino.

Se l'annata non permette estrazioni "muscolari" bene hanno fatto molti a privilegiare la prontezza e la bevibilità. I figli di quest'annata hanno una silhouette snella, sono vini da bere giovani, di approccio facile, probabilmente ideali per la ristorazione.

Non avranno vita longeva, ma in compenso potranno essere gustati subito senza doverli relegare in cantina.

Difficilmente per quest'annata siamo d'accordo con quanto scrisse Mario Soldati in occasione del suo viaggio tra i vini italiani: "Distinguendosi da ogni altro vino toscano, il Brunello può invecchiare praticamente all'infinito: migliorando, oserei dire, sempre."

I colori sono finalmente rientrati nei ranghi dopo le cupe virate cromatiche di certe stagioni passate. Nel bicchiere una confortante percezione di diversità di stili e terroir e una dote tannica poco invasiva, che non fa della tridimensionalità la sua carta migliore (tipica delle grandi annate) e che proietta la "seconda parte" di bocca verso sviluppi non troppo profondi e assai semplificati.

Un'annata non certo eccezionale che non ha convinto appieno per la sua magrezza e media struttura. Eppure non ha mancato di regalarci alcuni campioni di Brunello da ricordare. Produttori che hanno saputo interpretare e capitalizzare la minore ricchezza dell'annata tirando fuori dei vini che hanno nell'eleganza e nell'austerità la loro cifra stilistica: i cavalli di razza sono delle belle conferme. >