

Brunello di Montalcino, cinquant'anni di denominazione

HOME WINE REPORTS

11 maggio 2016

Wine Reports

By Alessandra Piubello



Arroccata su un colle a quasi seicento metri d'altitudine, Montalcino si annuncia da lontano con il profilo della sua rocca, che domina le valli dell'Arbia, dell'Ombrone, dell'Asso e dell'Orcia. Il nome di questo antico borgo è legato indissolubilmente a quello del Brunello: la zona di produzione del vino coincide con il territorio comunale di Montalcino. Siamo a circa quaranta chilometri a sud rispetto a Siena e i 24.000 ettari della sua estensione (quelli vitati sono solo il 15%, circa 3.500) cingono in modo circolare il piccolo comune, ulivi e boschi completano un paesaggio ancora intatto, che qui sembra vivere ancora di uno spontaneo e vero rapporto tra uomo e natura. Un ambiente agricolo di storia e di incontaminata bellezza che, dal 2004, è iscritto dall'Unesco nel Patrimonio dell'umanità.

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 galestro, 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.

Quattro zone, quattro stili diversi di Brunello

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 sciolte. Il clima più rigido costringe ad 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 però 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 Brunello e l'eccellenza del Sangiovese

Il Brunello si ottiene esclusivamente da uve sangiovese (denominate localmente "Brunello") allevate prevalentemente con il sistema del cordone speronato (ottenuto mediante potatura corta, a due gemme, di un numero variabile di cornetti a ceppo), che consente di ottenere una bassa resa per ettaro (massimo 80 quintali di uva, secondo il disciplinare).

Il nome Brunello pare risalga 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 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 Tenuta 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 (quest'anno ricorre il cinquantesimo, ci saranno grandi celebrazioni). E l'anno prossimo si festeggerà il cinquantesimo dalla data di fondazione del consorzio, che è l'unico in Italia ad annoverare fra i propri iscritti il 100% dei produttori (258, di cui 208 imbottiglieri).

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, che ha registrato aumenti nell'export, nella produzione (+ 11% nel 2015), portando tempo fa anche a degli eccessi? Montalcino si è guadagnato la fama forse perché qui storia e cultura sono più importanti del singolo produttore. *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, un territorio, un sistema. Anche se le interpretazioni, vivaddio, sono chiaramente differenti.

Benvenuto Brunello e i migliori assaggi

Il mistico chiostro di Sant'Agostino ha ospitato, come di consueto, l'anteprima, quest'anno al ventiquattresimo compleanno. Gli assaggi si sono susseguiti molto concentrati e silenziosi, in un clima di isolamento che qui viene molto naturale (nonostante la presenza di centinaia di giornalisti e di una folta squadra altamente professionale di sommelier).

In degustazione circa 150 Brunello 2011 (comprese le selezioni), circa novanta Brunello Riserva 2010 e un centinaio di Rosso di Montalcino 2014. Il nostro focus attiene i Brunello 2011, ma prima di entrare nel merito degli assaggi, due parole sul millesimo. Il 2011 non è stata affatto un'annata semplice sotto il profilo meteorologico, con un luglio caldissimo e una vendemmia molto anticipata rispetto alla tradizione. Una prova che ha esaltato le capacità di quei produttori che hanno saputo gestire bene le difficoltà vitivinicole. Ecco allora vini piacevoli, con tannini soffici, tendenzialmente alcolici, godibili e già bevibili ipso facto. Brunello dunque che si ispirano all'immediatezza, ma resta da verificarne la longevità. Vedremo se questo 2011 sosterrà il tempo, ottemperando quanto scritto da 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."

Ed ecco i prescelti fra i Brunello 2011.

96 punti – Sesti Brunello di Montalcino 2011



Il respiro s'allarga e l'emozione invade i sensi. Resterà alla memoria questa pagina lirica, armoniosamente orchestrata, dai tratti fini e intensi. Nel sorso la forza evocativa della terra e del frutto maturo. Ricca e fitta la genuina trama tannica, che risalta la luce interiore di

questo vino di carattere.

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.

95 punti – Le Chiuse Brunello di Montalcino 2011

Quadro olfattivo intenso e complesso, con sentori di frutta matura ben integrati alle note speziate e balsamiche. Si offre ricco di sfumature interpretative e di sfaccettature cangianti. Rivela consapevolezza nel coniugare polpa fruttata e slancio vivo e continuo. Tanta spinta e una stratificata freschezza fino alla chiusura.

L'azienda, storicamente di proprietà della famiglia Biondi Santi, oggi è condotta dalla diretta discendente Simonetta Valiani, che dal 1992 produce 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 otto ettari e sono a 300 metri s.l.m. su terreni minerali.

94 punti – Il Marroneto Brunello di Montalcino Selezione Madonna delle Grazie 2011



Un calice carico di suggestioni. Corredo espressivo persistente e infuso alla ricca materia.

Sapidità, potenza, vigore. Struttura vivida, dall'espansione dinamica, si allunga in un finale intenso.

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.

94 punti – Poggio di Sotto Brunello di Montalcino 2011

Registro tannico ben calibrato in una trama vitale che si rivela con immediatezza. Souplesse gustativa temprata da una caratterizzante forza strutturale. Solido e reattivo, convince anche nell'allungo.



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.

93 punti – Le Potazzine Brunello di Montalcino 2011



Profilo invitante, si esprime con note croccanti e una connaturata suadenza. Pienezza fruttata, espansivo al gusto, offre un succo generoso e un allungo sapido nel finale.

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.

91 punti – Pacenti Franco – Canalicchio Brunello di Montalcino 2011

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

I dieci ettari di vigneto a 300 metri d'altitudine sono dislocati vicino alla cantina, esposti a nord est, tendenzialmente con matrice argillosa, ma con una parte su un terreno ricco di scheletro. Franco Pacenti, proveniente da



una famiglia che ha fatto la storia del Brunello, conduce l'azienda insieme alla moglie Carla e con la terza generazione composta da Lisa, Serena e Lorenzo, nel rispetto della tradizione.

91 punti – La Cerbaiola – Salvioni Brunello di Montalcino 2011

Modulazione di sapori in un'espansione ritmica, cadenzata dalla sicurezza di un'eleganza ben definita. Sensazioni tattili di polposa scorrevolezza si chiudono con coerenza lineare in un finale equilibrato.

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.

90 punti – Gianni Brunelli – Le Chiuse di sotto Brunello di Montalcino 2011

Armoniosa articolazione con una complessità scura e palpitante. Carnoso e profondo, lascia quel senso ultimo di lunga vitalità. Personalità originale ben profilata, amplificata da un finale che arrotonda.

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 Podernovone (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).

90 punti – Fuligni Brunello di Montalcino 2011

Buona integrità fruttata con profumi di agrumi, vitalità e precisione esecutiva.

La progressione armoniosa della forza gustativa dona una piacevole sorbevolezza con un'intensa persistenza.

In un ex convento ha sede l'azienda della famiglia Fuligni che, fondata agli inizi del Novecento, è ora nelle mani di Maria Flora. 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.

90 punti – Pian delle Querci Brunello di Montalcino 2011

Complessità naturale, nella quale l'irruenza sapida del frutto si armonizza in un pulito rigore e in un'energia trascinate fino alla fine. Tessitura di spessore, dotata di rimarchevole intensità che si sviluppa con un ritmo fresco e vitale.

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.