

TOSCANA TUTTE LE NUOVE ANNATE

Dal Chianti alla Vernaccia
passando dal Brunello al Nobile
di Montepulciano: riepiloghiamo
il meglio del made in Tuscany

di Alessandra Piubello

◀ Incastonata in una cornice naturale che è quasi una protezione per il territorio, la Toscana mostra una configurazione rappresentata da una serie ininterrotta di situazioni ambientali differenziate, sia dal punto di vista orografico sia climatico. La catena montuosa degli Appennini definisce il suo confine da ovest a sud-est e il Mar Tirreno lambisce il suo confine occidentale. L'interno del territorio toscano è caratterizzato da numerose valli principali e secondarie, sul fondo delle quali scorrono fiumi e corsi d'acqua di diversa portata e le zone pianeggianti sono pressoché assenti. Protetta dalle correnti fredde del nord e accarezzata dal mare per un lungo tratto di costa ad ovest, gode

di un clima mite e regolare, anche se molto vario. Sui pendii delle valli e delle colline la vite trova un habitat ideale, favorito anche dalla natura e dalla composizione dei suoli, nonché dal notevole soleggiamento e dall'importante escursione termica fra il giorno e la notte. Da sempre, perciò, la Toscana è considerata una terra dall'enorme potenziale vinicolo, che negli ultimi decenni ha trovato adeguata espressione in vini che, in un contesto di grande competitività, hanno saputo conquistare i mercati mondiali. Ora si tratta di consolidare il successo fin qui conseguito facendo scelte molto oculate riguardanti i vari aspetti della filiera, da quelli tecnici a

quelli normativi e culturali per continuare ad offrire al mondo i vini toscani in un contesto nel quale la loro unicità e peculiarità territoriale emergano con chiarezza. Finita la sbornia dei Supertuscans - che hanno però contribuito a creare, insieme alle grandi denominazioni di origine della regione, un brand "Toscana" molto forte nel mondo - oggi è fondamentale, nelle zone conosciute come grandemente vocate, continuare con una produzione di alta qualità riconoscibile dal mercato, per valorizzare i prodotti unici rappresentati dalle tipicità locali. La viticoltura toscana dovrebbe sempre più far risaltare i suoi terroir che le permettono di produrre vini irripetibili nel resto del mondo.

DEGUSTAZIONI



Il futuro del “*pianeta Toscana*” sarà garantito proprio se si riuscirà a mantenere una specificità territoriale e a produrre vini fortemente tipici, espressione inequivocabile del luogo di provenienza senza certi difetti riscontrati negli anni passati.

LA ZONA DEL CHIANTI

“Del buon Chianti il vin decrepito maestoso imperioso mi passeggia dentro il core, e ne scaccia senza strepito ogni affanno e ogni dolore”.
Francesco Redi

Terra dura di sasso, di calcare e d'argilla, di galestro e d'alberese, il Chianti; così che non sai come, su quel sottile strato fertile disteso sulla roccia, possano esplodere le vite, l'olivo, il bosco, l'orto.

Terra di collina, terra di poggi, con vie maestre e redole che vi girano intorno e li scavalcano, con fattorie e ville, castelli e pievi, abbazie e borghi di pietra: il Chianti.

Terra di conflitti tra Siena e Arezzo, e tra Firenze e Siena; terra di nomi antichi, ricchi del mistero dell'immaginario, che s'incurva nei paesaggi della pittura senese del Trecento, terra che fiammeggia attraverso la cinepresa di Bertolucci negli assolati meriggi di “*Io ballo da sola*”; terra da bere, da respirare, da assaporare con tutti i sensi dispiegati, il Chianti.

Terra di vino, allegro e spensierato, da godere insieme al cibo semplice e sincero di Toscana. Vino che solo nel rispetto di una rigorosa disciplina ha il diritto di fregiarsi del nome della terra da cui sprizza e con cui ha in comune una storia lunga e tormentata.

L'origine del nome viene ricollegata ad un'importante famiglia etrusca, i Clante, ricordata in numerose iscrizioni funerarie. La storia ha lasciato

il segno anche sul territorio: gli antichi ciglioni, i muretti sono stati distrutti, ora impera un nuovo geometrico paesaggio con un ritorno alla disposizione dei filari 'a ritocchino', vale a dire nella direzione verticale dal colle alla valle.

Ne risulta una bellezza diversa per ampi tratti del paesaggio, con filari che cavalcano in ordinata simmetria i pendii sullo sfondo dei monti dai riflessi violacei.

Fin oltre la metà dell'Ottocento, il Chianti è rimasto una terra incognita, dato che le strade di accesso erano in condizioni di spaventoso degrado, tutto chiuso nella sua rusticità e interamente riservato ai soggiorni dei pochi proprietari terrieri della nobiltà fiorentina.

Poi, inaspettata, improvvisa e costante, l'ondata straniera: visitatori affascinati prima, residenti stabili poi, tanto che per la predominante presenza di inglesi il territorio venne ironicamente battezzato “*Chiantishire*”.

E si misero a produrre vino.

Infatti, con qualsiasi nome venisse invocato, in vari periodi storici e a latitudini diverse, Dioniso, Fuflluns, Libero, Bacco, il dio inebriante, gioioso e danzante, trovò sui colli del Chianti una dimora stabile.

Profano e sacro, anche qui si deve ai monaci - benedettini e vallombrosani, soprattutto - il merito di aver diffuso (ma non introdotto) la cultura della vite, a partire da badie come Coltibuono e Passignano.

Bandiera enologica della Toscana, il vino Chianti lega il proprio nome a una precisa realtà geografica, costituita dalla vasta area collinare che si estende tra Firenze e Siena e che l'omonimo gruppo montuoso separa ad est dal Valdarno superiore, mentre per il suo confine occidentale è segnato per lungo tratto dal corso del torrente Pesa.

In realtà però l'area di produzione del Chianti si estende ben oltre i confini della zona di più antica tradizione (conosciuta come Chianti Classico), abbracciando addirittura sei delle vecchie province (Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato e Siena) cui fanno capo sette sottozone geografiche (Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colline Pisane, Colli Senesi, Montalbano, Rufina e Montespertoli).

Seppur nel 1714 il granduca di Toscana Cosimo III fissò in un bando i confini della zona di produzione (il primo esempio di DOC ante litteram), in realtà la definizione di Classico è relativamente recente, e risale a un regio decreto del 1932, ribadito dal nuovo disciplinare del 1996 che trasforma il Chianti Classico non più in una sottozona della denominazione 'Chianti' ma in una denominazione autonoma.

Il lavoro di tutela e difesa della marca d'origine del vino Chianti nasce nel 1924, quando un gruppo di 33 produttori dette vita al Consorzio Chianti Classico, denominato Gallo Nero (il suo marchio, un gallo nero in campo oro, era lo storico simbolo della Lega del Chianti, la cui origine è legata ad una leggenda) e fu il primo consorzio vitivinicolo d'Italia.

Il Gallo Nero, dal giugno del 2005, appare all'interno del contrassegno di stato ed applicato regolarmente su tutte le bottiglie di vino Chianti Classico prodotte, sia dai soci del Consorzio, sia dai produttori non soci, in modo da rafforzare in un simbolo univoco e unificante tutto il Chianti Classico, assumendo un connotato fortemente identificativo del territorio e dell'intera filiera produttiva.

Un'altra data importante per il vino Chianti è il 1984, quando l'intera denominazione del Chianti (sia



Classico che non) ottiene la DOCG.

La zona del Chianti Classico comprende nelle sue terre per intero i comuni di Castellina in Chianti (SI), Gaiole (SI), Greve (FI) e Radda in Chianti (SI), in parte per quelli di Barberino Val d'Elsa (FI), Castelnuovo Berardenga (SI), Poggibonsi (SI), San Casciano in Val di Pesa (FI) e Tavarnelle Val di Pesa (FI), per un totale di 70.000 ettari.

ANTEPRIMA CHIANTI

Quest'anno per la prima volta anche il Chianti ha avuto la sua anteprima nelle storiche sale di Palazzo Borghese, nobile residenza del Millequattrocento, a Firenze. Un primo appuntamento al quale hanno preso parte una cinquantina di aziende selezionate dal Consorzio Vino Chianti sulle ben 2.650 aziende associate. Dalla presentazione è emersa la volontà di riscatto e di rilancio per la DOCG italiana più estesa, con i suoi 15.500 ettari registrati e gli oltre 800.000 ettolitri di vino prodotto. Dopo un lungo periodo di

sofferenza, vittima di un'autentica crisi d'identità che ne ha portato all'inevitabile calo di vendite e di consumi, la bandiera del vino italiano nel mondo, la quinta parola italiana più conosciuta a tutte le latitudini, sta pian piano riconquistando terreno.

Pur non essendo più in voga come un tempo ed essendo rimasta indietro rispetto ad altre denominazioni, nel 2010 ha saputo registrare un più 11% e nel 2011, rispetto all'anno precedente, un più 3%, anche se più all'estero che in Italia.

Va detto ad onore del vero che non c'è modo di definire sul piano della qualità quale sia il livello di una denominazione così sterminata per estensione (seppur le sette sottodenominazioni, dalle modalità produttive più restrittive con requisiti particolari, abbiano ancora un certo peso, a partire da Rufina e Colli Senesi via via per Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colline Pisane, Montalbano, fino all'ultima nata Montespertoli).

Al tempo dei terroir, dei cru, dell'identità di microarea, far parte di un modo d'essere così indefinito presenta indubbiamente qualche diffi-

coltà. Ma il Consorzio del Vino Chianti si sta attivamente impegnando per promuovere la denominazione, con l'obiettivo di farla tornare ad essere un prodotto di qualità.

«Siamo molto fortunati - ha affermato il presidente Busi - in quanto nell'immaginario collettivo sono ben presenti i nostri meravigliosi paesaggi, la storia del nostro territorio e della sua cultura enogastronomica, tutti elementi che fanno scaturire il giusto approccio emozionale all'assaggio del nostro vino».

A proposito di assaggi, dei cinquanta Chianti presentati, tutti erano "campioni atti a divenire Chianti". Ecco la lista dei nostri preferiti, che a nostro avviso hanno saputo bilanciare profumi di frutta fresca, leggere speziature, buona bevibilità e tenori alcolici non eccessivi. Abbiamo voluto completare questa selezione con alcune notizie sulle aziende, per aiutarvi ad inquadrare meglio i vini.

CASTELLO DI POPPIANO

Il Castello di Poppiano, nella zona del Chianti Colli Fiorentini, appartiene alla famiglia Guicciardini da



almeno nove secoli. Nel 1962 viene ereditato da Ferdinando Guicciardini, che lo ammoderna. Paolo Bartolucci, storico collaboratore, lo affianca in vigna e in cantina. I vigneti, tutti attorno al Castello, arrivano fino a trent'anni di età.

FATTORIA POGGIO CAPPONI

Di proprietà della famiglia Rousseau dal 1935, la fattoria, in zona Montespertoli, ha origini che risalgono alla fine del Quattrocento. Le vigne, attorno alla cantina, sono su terreni argillosi e sassosi, con un'età media di quindici anni. L'enologo è Fabio Signorini.

FATTORIA DI FIANO

La Fattoria di Fiano, nella zona di produzione Chianti Colli Fiorentini, è di proprietà della famiglia Bing dal 1940. I terreni, medio impasto, tendenti all'argilloso con scheletro, disposti a ventaglio, per oltre 65 ettari, sono orientati a sud. Quattordici ettari si trovano in località Novoli, con una tessitura da argillosa a franco - argillosa. L'attuale conduttore dell'azienda è Ugo Bing, agronomo, coadiuvato dai familiari e dall'enologo Federico

Staderini.

LA QUERCE

Nella zona di produzione del Chianti Colli Fiorentini, si trova l'azienda, di proprietà della famiglia Marchi dal 1962. I primi vini si imbottigliano nel 1964. I vigneti si estendono su 8 ettari e sono stati reimpiantati a partire dal 1999, poi nel 2003 e 2010. I vitigni principali, coltivati su un terreno argilloso ricco di ferro, sono sangiovese, colorino, canaiolo e merlot. L'enologo è Valentino Ciarla.

BUCCIA NERA

L'azienda viene acquistata all'inizio del Novecento dalla famiglia Mancini, che nel 2004 inaugura la nuova cantina. Il vitigno principale rimane il sangiovese anche se non mancano varietà autoctone e internazionali.

ANTEPRIMA CHIANTI CLASSICO

Di territorio e di storia ne abbiamo già parlato nell'introduzione al Chianti, ora non ci resta che descrivervi le annate

in degustazione e i vini scelti, sottolineando la perfetta organizzazione del Consorzio, il quale ci ha accolto con una notizia di rilievo.

La novità consiste nel fatto che il Consorzio del Chianti Classico, dopo aver ricevuto l'incarico di applicare operativamente le nuove funzioni di tutela, vigilanza e promozione "erga omnes", è ora diventato custode e gestore della denominazione e del marchio Chianti Classico, che diventa così un patrimonio collettivo al quale tutti dovranno dare il loro contributo. Ovvero, al finanziamento delle attività di tutela, vigilanza e promozione dovranno concorrere proporzionalmente tutte le aziende che producono Chianti Classico e non solo le aziende che aderiscono al Consorzio (che comunque rappresenta oggi il 90% della produzione dell'intera denominazione).

E' un passo molto importante, primo caso in Italia, per la definizione di ruoli, competenze e responsabilità, tanto che i primi effetti eclatanti non si sono fatti attendere: la Marchesi Antinori, uno dei marchi più antichi e prestigiosi del Chianti Classico, con gli interventi di Renzo

Cotarella e di Albiera Antinori proprio nel corso di Chianti Classico Collection, ha annunciato, dopo 38 anni di assenza, il suo rientro nel Consorzio e la realizzazione della nuova Cantina a San Casciano in Val di Pesa, inaugurata in queste settimane d'autunno.

Altra notizia di questa diciannovesima edizione riguarda i dati di crescita, con un +4% nelle vendite sul 2010, nel bel mezzo della crisi finanziaria globale.

E veniamo agli assaggi: alla stazione Leopolda di Firenze, serviti da preparati sommelier il primo giorno, in libera degustazione ai banchi delle aziende il secondo giorno, si sarebbero potute degustare ben 400 etichette (!) delle 152 aziende partecipanti.

Noi ci siamo concentrati sull'annata del Chianti 2010, pur essendo presenti anche la 2009, 2008, 2007, 2001 e le Riserve 2009, 2008, 2007 e 2006.

In generale, l'annata ha confermato il progressivo riavvicinamento degli aspetti organolettici dei vini ai canoni chiantigiani più tradizionali, con i vitigni internazionali più discreti e con un più sapiente uso delle temperature e dei contenitori (i profili aromatici non sono stati soverchiati dall'uso del legno).

Il 2010 si rivela un'annata leggera ma piacevole, magari non longeva ma dalla facile sorbevolezza, nella quale si esprimono al meglio i territori più magri con vini fini e asciutti.

Purtroppo le prove di botte sul totale dei vini presentati erano tante, poco meno della metà. Noi abbiamo scelto dieci vini, di cui cinque sono campioni di botte ma rappresentativi di una qualità annunciata, che andrebbe comunque ripresa in esame.

FATTORIA DI LAMOLE 'GROSPOLI'

CHIANTI CLASSICO 2010

Un sogno nel bicchiere, un "piccolo" capolavoro di armoniosa timbrica e di cadenzati equilibri, con una viva succosità che si protrae nel tempo.

Dal 2003 è Paolo Soggi (la cui famiglia è presente a Lamole dal 1071) ad occuparsi dell'azienda storica, iniziando un complesso piano di recupero dei vigneti storici, degli antichi muri a secco e dei fabbricati dell'azienda.

QUERCIBELLA

CHIANTI CLASSICO 2010

Ricco di sfumature interpretative e di sfaccettature cangianti.

Consistente la trama tannica che si esprime con una sapida grinta e un allungo notevole.

La tenuta fu acquistata da Pepito Castiglioni negli anni Settanta, inizialmente per produrre vino per gli amici, con il tempo diventa un punto di riferimento per l'immagine del Chianti Classico nel mondo.

Nel 1988 viene convertita al biologico e nel 2000 alla biodinamica. Attualmente Sebastiano Castiglioni è supportato dall'enologo Guido De Santi.

ISOLE E OLENA

CHIANTI CLASSICO 2010

Forza alcolica decisa, supportata da un frutto netto e vivo. Giovinezza in un grande fuoriclasse che troverà un ulteriore sviluppo.

La famiglia De Marchi acquistò le due fattorie di Isole e di Olena nel 1956. Dal 1976 Paolo, enologo con esperienze in California, si occupa con rigore dell'azienda, privilegiando fra i vitigni il sangiovese senza trascurare gli internazionali. I terreni sono ricchi di galestro.

CASTELLINUZZA E PIUCA

CHIANTI CLASSICO 2010

Bocca viva e ritmica con una progressiva e avvincente modulazione di sapori. Freschezza di beva ed energia di carattere.

L'azienda viene fondata nel 1962 ed attualmente è condotta da Giuliano Coccia. I vigneti, in parte di 25 anni e altri dei primi anni Novanta posti a 500 metri d'altezza, sono coltivati sulla generosità dei terreni di Lamole.

FELSINA

CHIANTI CLASSICO 2010

Integrità fruttata e precisione esecutiva. Portamento e droiture notevoli nella sua scorrevole linearità.

Acquistata nel 1966 da Domenico Poggiali, l'azienda è condotta da Giuseppe Mazzocolin, ex professore di latino e greco che lasciò l'insegnamento per dedicarsi al vino, coadiuvato dall'enologo Franco Bernabei e, ultimamente, dai nipoti. La proprietà, in zona Castelnuovo Berardenga, è condotta secondo i criteri biodinamici, su terreni molto eterogenei, da calcareo-petrosi ad argillosi.

GAGLIOLE "RUBIOLO"

CHIANTI CLASSICO 2010

L'armonia sfila con passo elegante, senza briose impuntature. Calibrato nitore per un design raffinato.

Thomas e Monika Bär sono i proprietari di quest'azienda a Gagliole, nei pressi di Castellina in Chianti. I vigneti, la cui età varia tra i 3 e i 30 anni, sono impiantati su un suolo ricco di galestro. La cura del vino è affidata a Stefano Chioccioli.

BADIA A COLTIBUONO

CHIANTI CLASSICO 2010

Forza caratteriale e nitidezza di frutto manifestano una struttura solida. Buona l'acidità che conferisce tensione, il sorso è fresco e piacevole

nell'allungo finale ritmato. Questa storica azienda di Gaiole che imbottiglia da oltre 50 anni, è di proprietà degli Stucchi Prinetti dal lontano 1846. I vigneti sono gestiti in biologico dal 2000, con un'età media fra i 15 e i 20 anni, su terreni ricchi di scheletro. Maurizio Castelli è il loro enologo.

CASTELLARE DI CASTELLINA CHIANTI CLASSICO 2010

Espressività e morbidezza contrastate da giusta acidità e trama tannica. Buona fattura e dignità esecutiva per questo Chianti blasonato. L'imprenditore Paolo Panerai si avvale della collaborazione dell'enologo Alessandro Cellai. Le vigne hanno un'età compresa fra i sei e i quarant'anni e crescono su un terreno ricco di marne calcaree, galestro e poca argilla.

SAN GIUSTO A RENTENNANO CHIANTI CLASSICO 2010

Ermetico nel suo carattere, nasconde una profondità compressa di grande finezza che si esprimerà nel tempo. Storica azienda del Chianti Classico, è di proprietà della famiglia Martini di Cigala dagli inizi del Novecento. I terreni sono tufacei, con forte presenza di sabbia, limo e zone calcaree con fossili. L'azienda è condotta in regime biologico, con la consulenza agronomica di Ruggero Mazzilli ed enologica di Attilio Pagli. I vigneti più vecchi sono del 1959, i più giovani del 2010.

LA ZONA DI SAN GIMIGNANO

"E nella nobile terra alta e turrita del bel San Gimignano facemmo gita. Lunghe e larghe le strade a quella terra, sta sovra un colle che più colli abbraccia e ha più torri altissime da terra, e un campanil

ch'è forse cento braccia... Ma i terrazzani altrui sempre fan guerra con una traditoria lo Vernaccia che danno a bere a chiunque vi giunge, che bacia, lecca, morde e picca e punge". Michelangelo Buonarroti

La vernaccia, per San Gimignano, non è "solo" un vino, ma è un elemento intimamente connaturato a questo incantato borgo medievale nel cuore della Toscana rimasto pressoché intatto. Il profilo delle quattordici torri che si stagliano contro il cielo, l'atmosfera d'altri tempi lo rendono un luogo magico, riconosciuto come patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. I terreni che lo abbracciano tutt'intorno sono collinari, ad una altitudine compresa fra i 200 ed i 500 m s.l.m., principalmente costituiti da sabbie gialle e argille sabbiose di origine pliocenica; questi terreni, risultati da depositi marini, si formarono tra la fine del Terziario e l'inizio del Quaternario. In alcune zone, i vigneti poggiano su rocce vulcaniche, anch'esse presenti milioni di anni fa nelle profondità marine. La coltivazione della vite a San Gimignano, esaltata dalla posizione dei vigneti a mezzogiorno, ad un'altitudine media ideale, trova nel terreno un elemento caratterizzante che conferisce ai vini sapidità, mineralità oltre a note fruttate (e il tipico retrogusto da mandorla amara). Questa è la terra eletta per la produzione dell'unico vino bianco DOCG della Toscana, ottenuto per un minimo dell'85% da vernaccia e per la restante parte dai vitigni non aromatici considerati idonei dalla regione Toscana, con una quota massima del 10% nel caso si voglia utilizzare sauvignon e riesling. La vernaccia di San Gimignano è un vitigno che vanta una storia



secolare: il suo nome sembra derivare dal termine latino "vernaculus" che significa appunto "del posto, locale" e si hanno documentazioni storiche a partire dagli inizi del 1200, anche se le origini, come le cose capaci di esercitare un grande fascino, sono misteriose... Forse è giunto in Italia dalla Grecia, ma è solo in queste terre che attecchisce, tanto è vero che nei secoli successivi si ribellerà a qualsiasi tentativo di trapianto in altre regioni. Nel 1966 la vernaccia di San Gimignano è stata il primo vino bianco italiano ad avere riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata (DOC) e nel 1993 ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG). Molto lavoro in questa direzione è stato fatto, a partire dal 1972, dal Consorzio, che da un lato ha recuperato una storia illustre, ma ha anche operato per elevare il profilo con scelte impegnative volte a valo-



rizzare la produzione vitivinicola di questa stirpe di 'costruttori di chiese e piantatori di vigne'.

ANTEPRIMA VERNACCIA

Ai banchi d'assaggio dei produttori si sono potuti degustare i vini già in commercio, valutando l'evoluzione di questo atipico vino bianco che con il tempo manifesta intense note minerali e torbate, arricchendosi in sapidità e struttura.

Quando Mario Soldati, nel corso del suo viaggio nel mondo dei vini italiani compiuto negli anni Sessanta, si fermò a Pietrafitta e ne assaggiò la Vernaccia, così si esprime: *“Non esiste in Italia niente di simile, paragonandolo a tutti gli altri bianchi, stupisce... E' profumato, sapido, liscio, seducente”*. A distanza di anni non possiamo che confermare queste parole e sottolineare il valore del vino bianco locale. Pur con tutti i limiti del caso

- i soliti campioni da vasca e gli imbottigliamenti comunque troppo recenti, fattori che contraddistinguono tutte le anteprime, purtroppo gli assaggi hanno evidenziato buon equilibrio generale e pulizia. L'annata è stata piuttosto omogenea in tutto l'areale: scarsa piovosità, caldo che ha spinto ad anticipare la vendemmia alla prima decade di settembre, ma senza problemi sull'acidità. La vendemmia è stata anche più facile rispetto al 2010, poiché non ci sono state interruzioni dovute all'arrivo di piogge.

A sentire la presidente del Consorzio, **Letizia Cesani**, l'annata è estremamente buona e in controtendenza, tanto da registrare sorprendentemente un 2% in più. Quest'anno Cesani ci ha dato la bella notizia che Montenedoli, con la bravissima Elisabetta Fagioli, icona del territorio, è entrata nel Consorzio. Ed ecco le nostre preferenze.

PANIZZI

VERNACCIA 2011

Vino solare che si distingue per la sua pienezza e profondità. La ricchezza del dettaglio è già intuibile nonostante la gioventù, mentre struttura, purezza complessiva e lo sguardo fermo al futuro sono caratteristiche che ritroviamo nella firma Panizzi.

Giovanni Panizzi fondò l'azienda nel 1978. Dopo anni di ricerca la prima uscita dei vini è datata 1989. Da allora l'azienda è diventata un punto di riferimento per tutta la denominazione. Le vigne dello storico appezzamento del podere Santa Margherita sorgono su di un terreno argillo-sabbioso e hanno un'età di trent'anni, mentre il resto delle vigne, poste in cinque zone del comune di San Gimignano, sono su suoli differenti e a diverse altitudini ed esposizioni.

CESANI

VERNACCIA 2011

Intenso piglio floreale risolto in un'amalgama di sapidità e cremosità, per una piacevole beva. Dal 1950 la famiglia Cesani si occupa delle sue vigne con dedizione. Letizia con il padre Vincenzo praticano l'agricoltura biologica nei vigneti che si estendono per 24 ettari e si trovano su terreni sabbiosi ricchi di conchiglie.

LA MORMORAIA “MATTIA BARZAGHI” VERNACCIA 2011

Articolato sulla striatura sapida, dai richiami minerali, con un ritorno intenso, aspro e un equilibrio da ritrovare nella lunga persistenza. Tutte da godere le sue evoluzioni in prospettiva.

Mattia Barzaghi nel 2006 decide di lasciare l'azienda Panizzi per mettersi in proprio con l'azienda Zeta Project. Premiato come cantina

emergente dalla Guida Vini d'Italia Gambero Rosso 2012, all'anteprima ha prospettato un nome aziendale fresco di conio, Re-zet, con un nuovo inizio. Attualmente vinifica presso l'azienda La Mormoraia, che si estende su 100 ettari, di cui 30 vitati.

LA LASTRA VERNACCIA 2011

Profumi varietali non ancora perfettamente affiatati, gusto contrastato da un'acidità sostenuta che conferisce lunghezza alla beva. Il progetto 'La Lastra' nasce per volontà di Renato Spanu e della moglie Nadia Betti nel 1994, aiutati dall'enologo Enrico Paternoster. I terreni si trovano sulle colline di San Gimignano, sono ricchi di scheletro, argilla e sedimenti marini. I vigneti si estendono per cinque ettari.

PIETRAFITTA VERNACCIA 2011

Si muove con circospezione, in punta di piedi. Luminosi colori nel mirabile disegno che ha bisogno di tempo per definirsi nella sua già avvincente materia. La Fattoria di Pietrafitta, costituita da nove poderi indipendenti, si estende tra le colline del comune di San Gimignano su 300 ettari, di cui 40 vitati. La sua storia risale al 961 d.c. ma furono i Savoia ad impiantare le prime vigne. Dal 2008 l'azienda ha affidato la consulenza enologica a Mario Ercolino.

TENUTE LE CALCINAIE VERNACCIA 2011

Rivela consapevolezza nel coniugare polpa fruttata e slancio vivo e continuo. Tanta spinta e una stratificata freschezza fino alla chiusura. Questa tenuta, avviata nel 1986 grazie al lavoro di Simone Santini, si

estende su 10 ettari vitati con terreni argillosi, ricchi di scheletro e calcio (da cui il nome dell'azienda). Il primo imbottigliamento risale al 1993, dal 1995 Santini produce uva con sistemi biologici, fino ad arrivare alla certificazione biologica nella vinificazione nel 2001.

CAPPELLA SANT'ANDREA VERNACCIA 2011

Delicato nella sussurrata espressione olfattiva, procede poi con un fresco ritmo e un'invitante consistenza. Flavia Del Seta, nipote del fondatore Giovanni Leoncini che acquistò la tenuta negli anni Cinquanta, dirige attualmente l'azienda di sette ettari vitati. I vigneti, di circa quarantacinque anni, si trovano su terreni argillosi con presenza di scheletro e sono condotti in regime biologico.

SAN QUIRICO VERNACCIA 2011

Un saggio di personalità in un vino che svela un forte anelito alla distinzione. Lo spessore non manca, la sua articolazione poggia su una dinamica severa, mai concessiva, sapida ed intensa. L'azienda è di proprietà della famiglia Vecchione dal 1860. Situata in località Pancole, ha iniziato a commercializzare nel 1974. I trenta ettari di viti sono disposti su terreni di origine pliocenica con una sensibile componente fossile. I Vecchione hanno scelto il regime biologico per le loro vigne.

ZONA DI MONTEPULCIANO

"Montepulciano d'ogni vino è il re". Francesco Redi

Visto da lontano, questo borgo medievale sembra un paesaggio dipinto dai maestri della

scuola senese, o forse dal poliziano Giuseppe di Francesco Bendino. Montepulciano si trova in cima al vulcano ormai spento di Monte Poliziano, da cui prende il nome, e guarda sulla Val di Chiana (famosa per i suoi bovini dal pellame chiaro), sulla Val d'Orcia e verso il più lontano lago Trasimeno. Di origine etrusca, libero comune dal XIII secolo, e a lungo oggetto delle mire di Siena e Firenze, Montepulciano è conosciuta come la 'Perla del Cinquecento' per le opere lasciate da famosi artisti del Rinascimento quali il Vignola, Antonio da Sangallo il Vecchio e Baldassarre Peruzzi.

Qui il vino ha una lunga storia, come testimoniato da una tazza di vino 'kylix' rinvenuta in una tomba etrusca.

All'epoca delle guerre tra Siena e Firenze, Montepulciano scelse i Medici che la trasformarono in un centro d'arte, famoso anche per la fiorente industria vinicola dalla quale traevano profitto le famiglie nobili della città. Nel XVI secolo i papi Paolo III e Sisto V lodarono il Nobile come *"il più perfetto vino d'Italia"*.

Nel XVII secolo il Nobile era ancora onorato come il *"re dei vini"*, anche se successivamente la sua reputazione conobbe un costante declino, fino ai primi del Novecento, quando Adamo Fanetti, proprietario di una tenuta a Montepulciano iniziò a produrre vino di alta qualità.

Fanetti viene considerato il primo produttore di Vino Nobile di Montepulciano al quale si deve il lancio, la promozione, la veicolazione del Vino Nobile negli anni successivi alla prima guerra mondiale, e negli anni del "miracolo economico" italiano del secondo dopoguerra.

Il Consorzio infatti nasce nel 1965 (oggi conta 230 soci, rappresentando la quasi totalità della superficie vitata) e nel 1966 il Nobile ottiene la DOC.

Non è chiaro se la denominazione Nobile derivi dalla constatazione che fosse una bevanda amata dai nobili e dai signori o che gli stessi fossero implicati nel commercio vinicolo, o, ancora, dal fatto che venisse vendemmiata solo l'uva migliore. I

n questa zona il sangiovese viene chiamato prugnolo gentile e concorre alla composizione del Nobile per il 70%, al quale si aggiunge un 30% di vitigni complementari a bacca rossa idonei (per esempio mammo- lo, canaiolo nero fra gli autocotoni, o gli internazionali merlot e cabernet).

Il disciplinare dà quindi ai produttori ampia libertà quanto a stili ed interpretazioni, e a volte questo significa perdere in tipicità e in valorizzazione delle qualità locali. L'affinamento deve essere di due anni, e anche qui, sempre a discrezione dei produttori, possono essere o ventiquattro mesi tutti in legno, o 18 mesi in legno con i restanti mesi in altro recipiente, o ancora, 12 mesi in legno, 6 mesi in un altro recipiente e 6 mesi in bottiglia. I vigneti sono esposti prevalentemente a est ad altitudini che variano dai 250 ai 600 metri, su terreni composti di sabbie, argille sabbiose poco cementate, intercalate da ciottoli e dalla presenza di fossili del Pliocene medio inferiore. Il vino, DOCG dal 1980, si produce in una zona di dimensioni ridotte, con una superficie di 1.300 ettari, in cui solo le aree orientali e sud orientali hanno la denominazione di Nobile.

ANTEPRIMA NOBILE

DI MONTEPULCIANO

Teatro della manifestazione è stata la Fortezza di Montepulciano, uno degli edifici più antichi della cittadina rinascimentale, riaperto lo scorso anno, dopo un primo, significativo intervento di restauro, proprio in occasione dell'Anteprima.

«La Fortezza è, in questo momento, il risultato più visibile del progetto formalizzato nel 2009 e denominato Sistema Montepulciano - ha affermato il Presidente del Consorzio **Federico Carletti** nel corso della conferenza stampa - che vede impegnati sullo stesso fronte il Comune, l'imprenditoria privata ed il tessuto associativo. Il primo restauro dell'edificio è stato realizzato con risorse messe per lo più a disposizione dai produttori di Vino Nobile; ora proseguiamo per fare della Fortezza la "casa" del nostro pregiato prodotto ed il polo di riferimento delle attività economiche locali».

L'alleanza virtuosa tra i produttori del Consorzio del Vino Nobile e il Comune ha dato vita ad un laboratorio di idee e progetti eco-sostenibili che sperimentano la Green Economy applicata al vino.

Gli esempi sono numerosi e anche sorprendenti: qui sorge la prima cantina in Europa completamente off-grid ed autosufficiente dal punto di vista energetico (Salcheto); qui ha sede la più grande fattoria vitata, caso più unico che raro in Italia, 100% biodinamica (Avignonesi); qui si è sviluppata l'azienda nella quale è l'energia del sole a garantire il giusto clima al vino che riposa in barrique e tonneaux (Poliziano).

A sposare invece l'approccio biologico in viticoltura, è Il Conventino, tra le prime aziende ad aver impostato una filosofia produttiva "bio" anche per il Nobile di

Montepulciano.

Nell'attuale e complicato panorama economico il Vino Nobile di Montepulciano ha pensato di dare scacco alla crisi in tre mosse: posizionamento dei prezzi mai "fuori mercato", equilibrio tra gli sbocchi commerciali interni ed esteri, numero delle aziende proporzionato alle dimensioni del territorio.

Il Consorzio nel 2010 ha disposto l'autorizzazione all'impianto di nuovi 100 ettari vitati per adeguare e armonizzare il rapporto fra produzione e richiesta del mercato.

A fronte di tante operose attività, ci dispiace che siano solo trentaquattro le aziende che hanno aderito all'Anteprima del Nobile 2009 e della Riserva 2008.

In generale l'annata 2009 ci è sembrata abbastanza equilibrata, senza particolari acuti ma dalla fruibilità immediata, dal quadro aromatico interessante, dove i dati analitici dimostrano una sostanziale armonia fra polifenoli, alcol, acidità e ph, intensità colorante e valori di estratto secco.

Annata dai tannini non eccessivamente ingombranti, dalla struttura non eccessivamente concentrata, dall'acidità che supporta e "allunga" le trame, pur senza smagrire e profilare troppo i vini. L'alcol è presente ma non marca in modo eccessivo. Per la tipologia Riserva è stata presentata l'annata 2008, che si dimostra in linea generale con una componente tannica di maggior forza, indice di vini robusti e longevi da conservarsi in bottiglia, dove avranno una maturazione adeguata. E ora i vini che ci sono piaciuti di più.

**GRACCIANO DELLA SETA
NOBILE DI MONTEPULCIANO 2009**
Tocco tannico felpato in un palato polposo e di composta tenuta, vena-

to da una flessuosa scia sapida. Profondo e succoso a chiudere. La tenuta, di circa 70 ettari, appartiene alla famiglia Seta Ferrari Corbelli dalla metà del Novecento. Dal 1988 vi collabora l'enologo-agronomo Giuseppe Rigoli. I vigneti, su terreni limosi argillosi, sono suddivisi in quattro zone a Gracciano: Toraia, Casale, Rovisci e Maramai. Tre degli ettari hanno quarant'anni mentre gli altri sono stati reimpiantati ciclicamente dal 1991 al 2010.

BOSCARELLI

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2009
Profilo netto e di vibrante intensità, con tocchi speziati che avvolgono le note fruttate. Intrigante, ma senza perdere di vista definizione e chiarezza espressiva. Da seguire nell'evoluzione in bottiglia.

La tenuta di circa quattordici ettari vitati, acquistata nel 1962, si trova a Cervognano ed è condotta dalla famiglia de Ferrari, con la consulenza dell'enologo Maurizio Castelli. L'età delle vigne è di venticinque anni, con punte di oltre quaranta. I terreni sono in prevalenza alluvionali con presenza di sedimenti, ma si rinven- gono anche terre rosse e sabbia.

CONTUCCI

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2009
L'energia cristallina unita ad una materia polposa trasmettono una potenza vellutata e un'anima verace di nobile finezza.

Da quasi cinquecento anni la famiglia Contucci tramanda la tradizione legata alla cultura del vino. La proprietà conta 170 ettari di cui 22 a vigneto, distribuiti nelle zone di Sant'Albino, Nibbiano e Podere Mulinvecchio. L'età delle viti arriva a quarant'anni.

LE BERNE

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2009
Modulazione di sapori in un'espansione ritmica, cadenzata dalla sicurez- za di un'eleganza ben definita. Sensazioni tattili di polposa scorrevolezza si chiudono con coerenza lineare in un finale equilibrato. Giuliano Natalini, attuale proprietario dell'azienda, lavora insieme al figlio Andrea che segue tutta la parte viticola affiancato dall'enologo Paolo Vagaggini. La prima etichetta risale al 1997. I vigneti, su terreni di origine pliocenica con presenza di conchiglie fossili e sassi, si trovano nella zona di Cervognano su un'estensione di 10 ettari.

GODIOLO

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2009
Tessitura di spessore, dotata di rimarchevole intensità, si sviluppa in un sorso dalla progressione dinamica che si protrae sensibilmente fino alla fine.

L'azienda della famiglia Fiorini inizia a vinificare nel 2000, anche se la produzione di vino per uso proprio era già consuetudine. Le vigne sono disposte a sud, sud-est su terreni di giacitura di tipo limoso-argillosi e limoso-sabbiosi, molto ricchi di scheletro. Il vigneto di 2,5 ettari dove si ritrovano i cloni di prugnolo gentile, canaiolo e mammolo ha quarant'anni di età, l'altro, di tre ettari con impianti del 2000 e del 2003, è a sangiovese.

POLIZIANO

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2009
Il profilo sensoriale concede un'opulenza misurata, struttura solida e tannini registrati con maestria. Definizione stilistica e prova autoriale a tutto tondo. L'azienda fu fondata cinquant'anni

fa dal padre dell'attuale proprietario Federico Carletti. I vigneti risalgono al 1961 (a questa data risale anche la magnifica vigna Asinone), con ampliamenti successivi. I 120 ettari di proprietà sono dislocati in vari punti del comprensorio. Carletti si avvale della consulenza esterna di Carlo Ferrini e dell'enologo aziendale Fabio Marchi.

DEI

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2009
Registro tannico ben calibrato in una trama vitale che si rivela con immediatezza: manifesterà i tratti più complessi e profondi del suo carattere con il tempo.

Caterina Dei dagli anni Novanta gestisce questa cantina fondata dal nonno Alibrando. I vigneti si estendono per 55 ettari a Martiena (sede dell'azienda), Piaggia, La Ciarliana e Bossona. Consulente esterno è Nicolò D'Aflitto che opera insieme al tecnico interno Valerio Martelloni.

CROCE DI FEBO

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2009
Souplesse gustativa temprata da una caratterizzante forza strutturale. Solido e reattivo, convince nell'allun- go.

L'azienda, di proprietà della famiglia Vincenti Comitini, si sviluppa su 9 ettari a coltivazione biologica. I vigneti sono esposti a Mezzogiorno e a Levante su terreni ricchi di galestro.

ICARIO

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2009
Note boisé in un tessuto stratificato ricco di sfumature. Identità stilistica nel timbro di marca sapida che rivela una verve acida prolungata nel finale, denso e saporito. Il titolare Giancarlo Cecchetti fonda

l'azienda nel 1998, attualmente è affiancato dai figli Alessandra ed Andrea. L'azienda consta di 22 ettari vitati, tutti intorno al nucleo originale, su terreni a medio impasto argilloso.

VALDIPIATTA

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2009

Buona integrità fruttata, vitalità e precisione esecutiva. La progressione armoniosa della forza gustativa dona una piacevole sorbevolezza con un'intensa persistenza.

L'azienda appartiene dagli anni Ottanta alla famiglia Caporali. Miriam la dirige dal 2003, avvalendosi in cantina della consulenza esterna di Eric Boissenot e dell'enologo aziendale Mauro Monicchi. Gli appezzamenti si trovano a Sanguinetto, Ciarliana e Poggio alla Sala. La vigna più importante è la Vigna d'Alfiero: 3 ettari piantati trent'anni fa.

ZONA DI MONTALCINO

“A Montalcino faceva freddo, certo, ma l'aria era tersa e sembrava fatta di minuscoli ghiaccioli. L'autunno era appena finito, nelle botti riposava il vino nuovo (...) le antiche chiese e i monasteri aggiungevano un altro inverno alla loro storia, il paesaggio porta con leggiadria sulle spalle il peso dei secoli...”
Saul Bellow

Arroccata su un colle a quasi 600 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 di Montalcino.

Siamo a circa 40 chilometri a sud rispetto a Siena e i 24.000 ettari della sua estensione 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. 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.

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 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 gros-

solana. 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 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 sua 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'an-

no), 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

La ventesima edizione si è svolta in un luogo mistico, il chiostro di Sant'Agostino. Gli assaggi si sono susseguiti molto concentrati e silenziosi, in un clima di isolamento che qui viene molto naturale (nonostante la presenza di oltre 200 giornalisti e di una squadra altamente professionale di sommelier).

Qualche dato, prima di iniziare a parlare dei vini. Il past-president del Consorzio Ezio Rivella comunica che il fatturato è aumentato del 10% rispetto all'anno scorso, registrando



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, un territorio, un sistema.

ANTEPRIMA BRUNELLO

un giro d'affari di 155 milioni di euro per le aziende produttrici. Sono stati presentati Brunello 2007, Riserva 2006 e Rosso 2010. In teoria una parata di stelle, visto che sono tre delle quattro annate valutate eccezionali (con cinque stelle) negli ultimi tredici anni (durante il Benvenuto Brunello il Consorzio ha attribuito quattro stelle alla 2011).

In realtà, com'era prevedibile, ne è risultata una degustazione con i suoi chiaroscuro.

In linea generale la 2007 ha dato vini meno austeri e più accessibili della precedente, più aperti dal punto di vista olfattivo anche se privi di una tensione vibrante.

Un'annata che si presenta piuttosto uniforme, caratterizzata da note fruttate e balsamiche, da tannini fitti ma abbastanza morbidi, da legni quasi sempre ben dosati, consegnandoci dei vini che si ispirano

In compenso la 2006 sembra aver consegnato un senso definitivo alla tipologia Riserva, infatti, l'anno supplementare di maturazione sta facendo uscire vini di carattere e sta rendendo più fruibile la grana tannica. Per la 2010 è doveroso attendere, anche se le bottiglie di Rosso assaggiate lasciano presagire vini ricchi di frutto e sostanza. È stato senz'altro positivo ritrovare tonalità, trasparenze e sfumature di rosso degne di un sangiovese (con quest'annata si è chiusa l'epoca dei Blu

nizza in un pulito rigore e in un'energia trascinante 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.

MASTROJANNI "VIGNA LORETO" BRUNELLO DI MONTALCINO 2007

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

La famiglia Illy, che ha recentemente 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 gli otto e i trentacinque anni.

IL MARRONETO "MADONNA DELLE GRAZIE"

BRUNELLO DI MONTALCINO 2007

Armoniosa articolazione con una complessità scura e palpitante. Carnoso e profondo, lascia quel senso ultimo di lunga vitalità. L'azienda fu acquistata nel 1974 dal padre dell'attuale proprietario, Alessandro Mori. I quasi sei ettari si trovano nel territorio di Montalcino.

LE POTAZZINE

BRUNELLO DI MONTALCINO 2007

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

L'azienda nasce nel 1993 grazie a



all'immediatezza, resta da verificarne la longevità.

Vedremo se questo 2007 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».

nello) e concludere le due giornate di degustazione senza fastidiosi mal di testa.

Ed ecco i prescelti fra i Brunello 2007.

LE RAGNAIE 'VECCHIE VIGNE' BRUNELLO DI MONTALCINO 2007

Complessità naturale, nella quale l'irruenza sapida del frutto si armo-

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 2007

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.

IL POGGIONE

BRUNELLO DI MONTALCINO 2007

Corredo espressivo persistente e infuso alla ricca materia. Personalità originale ben profilata, amplificata da un finale che arrotonda.

Dal 1890 la famiglia Franceschi è alla guida di questa storica tenuta. Dal 1976 c'è l'enologo Fabrizio Bindocci ad aiutare Leopoldo e Livia nel lavoro sui centotrenta ettari vitati. Fra i vigneti più vecchi la vigna Paganelli, con i suoi 65 anni.

BARICCI

BRUNELLO DI MONTALCINO 2007



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.

L'azienda appartiene a Nello Baricci (personaggio di riferimento per la denominazione, tra i fondatori del Consorzio del Brunello), il cui lavoro è coadiuvato dalla figlia, dal genero e dai nipoti. I vigneti si trovano a Montosoli su 5 ettari di terreno di medio impasto, sassoso con presenza di galestro, marne e scisti quarzosi. Le viti più vecchie hanno venticinque anni, le più giovani una decina.

PIANCORNELLO

BRUNELLO DI MONTALCINO 2007

Profilo invitante, si esprime con note croccanti e una connaturata suadenza. Succo generoso e allungo gustativo nel finale.

Claudio Monaci dal 1997 lavora nell'azienda di famiglia nata nel 1990 (anche se la tenuta produceva vini già nel 1950).

Dal 2003 Maurizio Castelli è l'enologo di riferimento. I suoli di dieci ettari sono rossi e ricchi di pietre e si trovano nella parte meridionale di Montalcino.

FULIGNI

BRUNELLO DI MONTALCINO 2007

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 2007

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. >