

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 194 - Gennaio 2022 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



GENNAIO 2022

IL BRUNELLO DI MONTALCINO



IL MARRONETO

Docg Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 8.388

Prezzo allo scaffale: € 370,00

Azienda: [Azienda Agricola Il Marroneto](#)

Proprietà: Alessandro Mori

Enologo: Alessandro Mori

Il Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2017, è rosso ricco al naso dove si fanno avanti rimandi aromatici di ciliegia, lampone e more, e a seguire erbe aromatiche, liquirizia e leggeri tocchi boisé. In bocca, il vino possiede un'articolata trama tannica e una bella polpa fruttata, vivacizzata da un puntuale contributo di fragranza acida. Molto lungo il finale. Dai 6 ettari a vigneto, distribuiti a ridosso delle mura di Montalcino e sul versante nord-ovest di Montosoli, Il Marroneto ricava 30.000 bottiglie all'anno, ma quello che più conta è il fatto che sia riuscito a scrivere tra le pagine più avvincenti della denominazione almeno nel primo ventennio del Nuovo Millennio.

(are)



BIONDI SANTI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 490,00

Azienda: [Biondi-Santi Tenuta Greppo](#)

Proprietà: Gruppo EPI

Enologo: Federico Radi

La magia dei vini di Franco Biondi Santi non tornerà più, così legata com'è a quell'uomo a passeggio d'inverno tra i cipressi, avvolto nel suo cappotto di Casentino. Sta nelle cose. Ma alla Tenuta Greppo, la nuova proprietà con il suo entusiasta team sta lavorando bene nella messa a punto di una continuità stilistica nel segno di quel "classicismo", necessariamente, proiettato verso nuovi orizzonti. Ecco allora un'aristocratica Riserva 2015 con i suoi profumi aperti dalla ciliegia e dal melograno e accompagnati da qualche rimando speziato e da lampi mentolati. In bocca, il sorso è subito pieno per poi farsi più mosso, tra tocchi rinfrescati dall'acidità e ritorni fruttati più dolci.

(fp)



CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA

Docg Brunello di Montalcino Vigna di Pianrosso Santa Caterina d'Oro Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Ciacci Piccolomini d'Aragona](#)

Proprietà: Paolo e Lucia Bianchini

Enologo: Paolo Vagaggini

C'è il tipico fraseggio tra acidità e dolcezza, che è la caratteristica fondamentale del Sangiovese di Montalcino, nel Vigna di Pianrosso Santa Caterina d'Oro Riserva, ma non solo. C'è anche tutta la solare generosità del vitigno simbolo della Toscana allevato in una delle "sottozone" più vocate dell'areale del Brunello (quella striscia di terra che va da Castelnuovo dell'Abate a Sant'Angelo in Colle). Un vino, che nella versione 2016, si prende di slancio tutto il buono di un'annata eccellente, convogliandolo in profumi intensi e ampi - caratterizzati da un rigoglioso e fragrante fruttato, rifinito da accenti speziati - e in una progressione gustativa solida, continua e succosa.

(fp)



COSTANTI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 28.000

Prezzo allo scaffale: € 67,00

Azienda: [Cantina Colle al Matricese](#)

Proprietà: Andrea Costanti

Enologo: Vittorio Fiore

Il Brunello di Montalcino 2017 di Costanti possiede un impatto raffinato e territoriale, mettendo in fila aromi di piccoli frutti rossi, viola, sottobosco, china e tabacco. Austero e compatto il sorso, dagli accenti sapidi e contrastati, da cui emergono tannini fitti e di grana fine e ancora un fruttato polposo e maturo, ad introdurre un finale lungo e balsamico. Dal 1983, Andrea Costanti tiene in mano le redini dei 12 ettari a vigneto della cantina di famiglia, da cui escono 60.000 bottiglie. La cifra stilistica aziendale è dominata da un'impronta tradizionale e i vini si rivelano complessi, non immediati e non facili, esulando completamente dalla facilità delle mode enoiche.

(are)

EDITORIALE UN PICCOLO "MIRACOLO ECONOMICO" ITALIANO

In "soli" 30 anni, mentre il Brunello conquistava i mercati del mondo, Montalcino ha costruito uno dei più importanti e redditizi "distretti" del vino mondiale. Un piccolo "miracolo economico" italiano in un "fazzoletto di terra" in cui aziende e politica hanno fatto sinergia e la comunicazione territoriale ha mosso i primi passi, testimoniato dalla rivalutazione record del +1.962% di un ettaro di Brunello negli ultimi 30 anni, secondo un'analisi (commissionata a WineNews) del Consorzio per i 30 anni di "Benvenuto Brunello", la prima "Anteprima" del vino italiano, nata a Montalcino nel 1992. Che, del resto, è il territorio dove negli ultimi anni, in un fenomeno di merger & acquisitions che monitoriamo (chiaramente come per altre Denominazioni, ndr), si sono registrate più compravendite.

Ma gli investimenti non sono solo di capitali. Il Brunello, il bosco, fonte naturale di ricchezza - qui non c'è bisogno di piantare nuovi alberi, per capirsi - e la biodiversità, sono i 3 "tag" di Montalcino da sempre, dalla povertà del Dopoguerra al "fenomeno" mondiale dei suoi vini. Un territorio dove la bellezza dà ricchezza, generando reddito, occupazione ed integrazione (la presenza di stranieri da quasi 70 Paesi è pari al 15,8% della popolazione, il doppio della media italiana), ed un distretto che si "auto-alimenta" grazie ad un indotto che non ha più confini geografici, ma attrae professionalità da tutto il mondo. Il futuro? Se per il Brunello il compito è di preservare tutto questo, proseguendo sulla strada dell'altissima qualità, Montalcino dovrà colmare il "gap" che ha rispetto alla percezione qualitativa dei suoi vini.

Buona lettura.

GIODO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: [Podere Giodo](#)
Proprietà: Bianca Ferrini
Enologo: Carlo Ferrini

Sono ormai passati vent'anni da quando Carlo Ferrini ha fondato la sua azienda a Montalcino. Era il 2002 e l'aspettativa era tanta, per la notorietà e le indiscusse capacità che l'enologo fiorentino ha dimostrato di avere nel discorrere col Sangiovese e non solo. Il fazzoletto di terra è fra gli scorci più armoniosi del territorio ilcinese: 5,5 ettari fra Sant'Angelo in Colle e Sant'Antimo a 350 metri s.l.m. condotti a biologico. Da qui la figlia Bianca e Carlo ottengono due etichette, un rosso Toscana e il Brunello, che anche da un'annata siccitosa come la 2017 riesce e distinguersi per fine godibilità, saporita di frutta e menta, tannini sapidi e finale dolce di agrumi.

(ns)

COL D'ORCIA

Docg Brunello di Montalcino Poggio al Vento Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: [Col d'Orcia Società Agricola](#)
Proprietà: Francesco Marone Cinzano
Enologo: Antonio Tranchida

Non tradisce mai la sua coerenza stilistica il Brunello di Montalcino Poggio al Vento Riserva 2015, che rivela i suoi tratti aromatici di erba di campo, fiori e sottobosco, con lo sviluppo gustativo a rimandare alla sapidità e ai toni affumicati. Nato nel 1982 già come "single vineyard", il Poggio al Vento rappresenta oggi una delle espressioni più classiche del Brunello di Montalcino. Un vero e proprio simbolo, non solo per Col d'Orcia che lo produce, realtà ben consolidata con i suoi 142 ettari a vigneto in biologico per 800.000 bottiglie annue, ma anche per l'intera denominazione, con quella sua capacità di mantenersi ben leggibile e uguale a se stesso nel tempo.

(fp)

LA GRIFFE



BANFI

Docg Brunello di Montalcino Poggio alle Mura Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 14.638
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: [Banfi](#)
Proprietà: famiglia Mariani
Enologo: staff tecnico aziendale

Tra i Brunello più rappresentativi di Castello Banfi, un posto particolare lo occupa il "Poggio alle Mura", che porta con sé anche una storia. A Montalcino esisteva un'azienda (Agraria "PAM" cioè Poggio alle Mura), e non è improbabile imbattersi in vecchie bottiglie con questo marchio. Quando la famiglia Mariani cominciò ad interessarsi di Montalcino in chiave enoica (già agli inizi degli anni Settanta del secolo scorso), siglò un accordo con Poggio alle Mura, per importare negli Usa il Brunello, allora Villa Banfi, imbottigliato proprio dall'Agraria PAM, iniziando di fatto il percorso che porterà Banfi e Montalcino ai successi odierni. Solo vent'anni dopo, Castello Banfi riportò agli antichi splendori il toponimo "Poggio alle Mura" sulle sue bottiglie, dopo aver riconsegnato agli antichi fasti il Castello di Poggio alle Mura, con un intervento iniziato nel 1983. Ed oggi "Poggio alle Mura" è diventata anche una linea specifica nella gamma delle etichette di Castello Banfi, che comprende Rosso di Montalcino, Brunello e Brunello Riserva. Quest'ultimo, insieme alla Riserva "Poggio all'Oro" e "Vigna Marrucheto", rappresenta l'apice produttivo dell'azienda italo-americana che, soprattutto in epoca recente e proprio con queste etichette, sembra aver ritrovato un dinamismo qualitativo interessante, all'insegna di un sobrio modernismo stilistico. Il Poggio alle Mura Riserva 2016 ha naso tendenzialmente arioso di frutti e spezie con qualche tocco balsamico. In bocca, il sorso è ben scandito nei suoi toni dolci, congedandosi con un finale ancora fruttato e dai cenni tostati. Banfi a Montalcino nasce ufficialmente nel 1978 per volontà dei fratelli italoamericani John e Harry Mariani, con il determinante ruolo di Ezio Rivella, che senza esitazioni puntò sulle potenzialità pedo-climatiche di quell'areale e sul Brunello. Oggi Castello Banfi - azienda che investe molto sulla sostenibilità **ambientale**, sociale ed etica, studiando l'impatto complessivo della sua produzione e cercando soluzioni per ridurlo - si estende per ben 2.830 ettari complessivi, coltivati per circa un terzo a vigneto (850 ettari, da cui si originano 10.500.000 bottiglie) e per il resto occupati da oliveti e altre coltivazioni, per esempio la prugna e i cereali, che ne fanno un'impresa agricola a tutto tondo. Nella cantina di Sant'Angelo Scalo, che è diventata anche distributore di etichette importanti (per esempio dello Champagne Joseph Perrier, ma anche dei marchi "nuovomondisti" Concha y Toro ed Emiliana), si producono anche vini di altre significative denominazioni toscane (l'azienda possiede 40 ettari di vigneto a Castellina in Chianti e 5 ettari a Bolgheri).

(fp)

POGGIO DI SOTTO

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 260,00
Azienda: [Collemassari Società Agricola](#)
Proprietà: Claudio Tipa, Maria Iris Tipa Bertarelli
Enologo: Federico Staderini, Luca Marrone

Nata nell'89 Poggio di Sotto si è sempre distinta per la classicità dei suoi vini e classica è anche la zona in cui crescono le sue uve, passate nel 2011 dalle mani di Piero Palmucci alle proprietà di Collemassari. Le vigne si trovano lungo la strada che porta all'Amiata, a poche curve da Sant'Angelo in Colle: esposizione sud e ovest, brezze montane, terreni di galestro via via più argillosi salendo dai 200 ai 400 metri s.l.m.. In cantina legno grande, dalla fermentazione all'affinamento (sempre a proposito di classicità). La Riserva 2016 che ne è uscita è un vino distinto: ciliegia e melissa, balsami garbati, polposità pepata e un'aderenza diffusa ad imprimerla a lungo.

(ns)

PIETROSO

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 2.133
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: [Azienda Agricola Pietroso](#)
Proprietà: Gianni Pignattai
Enologo: Gianni Pignattai, Alessandro Dondi

I primi imbottigliamenti della famiglia Pignattai risalgono agli anni '90 del secolo scorso, ma è nella prima decade del Nuovo Millennio che questa piccola realtà ha definitivamente compiuto il salto decisivo, mettendo a punto vini espressivi ed equilibrati, inclini alle sfumature e alla freschezza gustativa, ed imponendosi con un paradigma stilistico non certo comune a Montalcino. Ne è un bell'esempio il Brunello di Montalcino Riserva 2016 dai profumi sussurrati di fiori ed erbe aromatiche, accompagnati da cenni terrosi e appena affumicati. In bocca, il sorso è sapido, agile e ritmato, dal finale articolato e convincente per integrazione tannica e persistenza.

(fp)





SILVIO NARDI

Docg Brunello di Montalcino Vigneto Poggio Doria

Vendemmia: 2017
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 2.000
 Prezzo allo scaffale: € 98,00
 Azienda: [Tenute Silvio Nardi](#)
 Proprietà: famiglia Nardi
 Enologo: Mario Pisanu, Davide Crastus

L'azienda della famiglia Nardi è la più settentrionale e occidentale del territorio ilcnese. Almeno per quanto riguarda la tenuta di Casale del Bosco, che gli appartiene dal 1950 (Tenuta Manachiara invece, posta a sud-est, è arrivata nel 1962). Qui nasce il Brunello Poggio Doria, l'etichetta più riservata e che richiede più tempo per svelarsi, complice i tramonti cui assiste quotidianamente e il terreno ricco di scheletro su cui crescono le viti. L'annata siccitosa ha forse aiutato Poggio Doria a mostrarsi prima dei suoi tempi canonici: ciliegia e ribes rossi, liquirizia e arancia tarocco, tanta polpa al sorso e sapidità pepata, e fino all'ultimo la sua tipica vena vegetale fresca e balsamica.

(ns)

RIDOLFI

Docg Brunello di Montalcino Mercatale Riserva

Vendemmia: 2016
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 4.400
 Prezzo allo scaffale: € 100,00
 Azienda: [Società Agricola Ridolfi](#)
 Proprietà: Giuseppe Valter Peretti
 Enologo: Gianni Maccari

Il progetto enologico Ridolfi, di proprietà dell'imprenditore veneto Giuseppe Valter Peretti, ha preso le mosse recentemente, nel 2011, dimostrandosi fin da subito ben congeniato. Lo stile dei vini si fonda su un tendenziale classicismo rivisto in chiave moderna, che si affida alle potenzialità dei vigneti dell'area di Mercatale, nel quadrante nord-orientale della denominazione. Il risultato sono vini di esecuzione ineccepibile, che guardano convintamente all'equilibrio e alla finezza come il Brunello Mercatale Riserva 2016, dai tocchi aromatici floreali e fruttati accentati da cenni affumicati, ad anticipare una bocca ben profilata nei suoi raffinati chiaro-scuri.

(fp)

IL POGGIONE

Docg Brunello di Montalcino Vigna Paganelli Riserva

Vendemmia: 2016
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 45.000
 Prezzo allo scaffale: € 75,00
 Azienda: [Tenuta il Poggione](#)
 Proprietà: Leopoldo e Livia Franceschi
 Enologo: Fabrizio Bindocci

Il Poggione, solida realtà con 127 ettari a vigneto per una produzione di 600.000 bottiglie, si trova a Sant'Angelo in Colle, nel versante sud della denominazione, dove il Sangiovese esprime il suo temperamento più caldo e avvolgente, non esente da toni mediterranei. Il Brunello di Montalcino Vigna Paganelli Riserva 2016, ottenuto dal vigneto omonimo, il più vecchio (anno di primo impianto 1964) della Tenuta, profuma di frutta rossa matura e erbe aromatiche, con tocchi affumicati su sottofondo di fiori leggermente appassiti. In bocca, il sorso è pieno e succoso, sviluppandosi ampio e articolato, con il fruttato sempre in primo piano, fino ad un finale dai rimandi boisé.

TORNESI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 6.600
 Prezzo allo scaffale: € 40,00
 Azienda: [Tornesi](#)
 Proprietà: famiglia Tornesi
 Enologo: Paolo Vagaggini

L'azienda della famiglia Tornesi, che conduce a biologico un ricchissimo frutteto e 5 ettari a vigneto per complessive 25.000 bottiglie, fa parte della folta schiera di aziende familiari e artigianali che popolano lo scenario di Montalcino, caratterizzata da una produzione all'insegna della tradizione sia nell'allevamento del vigneto che nelle pratiche di cantina. Il Brunello di Montalcino 2017 possiede piacevoli aromi fruttati che anticipano note di sottobosco e macchia mediterranea, con cenni di china, liquirizia e spezie a rifinitura. Inteso il sorso, sapido e dal continuo rimando fruttato, trova un buon equilibrio nell'incrocio tra tannini, acidità ed alcol.

(are)

VINTAGE



ALTESINO

Docg Brunello di Montalcino Montosoli

Vendemmia: 1988
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: n. d.
 Prezzo allo scaffale: n. d.
 Azienda: [Altesino Società Agricola](#)
 Proprietà: Elisabetta Gnudi Angelini
 Enologo: Paolo Caciorgna

C'è sempre un'annata che colpisce di più l'esperienza, benché per definizione limitata, di chi assaggia per mestiere. Un numero di quattro cifre che segna indelebilmente la storia enoica di una Regione. In Toscana, con tutta probabilità, quell'annata è la 1988. Un millesimo i cui vini, prodotti a qualsiasi latitudine e longitudine, hanno quel "quid" di speciale, anche nelle etichette meno blasonate oltre, a fortiori, in quelle più famose (do you remember Sassicaia 1988?). Oggi Altesino, insieme a Caparzo, è di proprietà di Elisabetta Gnudi Angelini e il lavoro su Montosoli, anche nella calda annata 2017, è ben condotto all'insegna di un tocco stilistico intimo e più tradizionale, mentre La Casa 2017 sembra rappresentare al meglio il "lato" modernista del Brunello. Tornando al nostro protagonista, Montosoli 1988, il primo Brunello a proiettarsi fuori dalla genericità nella forma di Cru, i suoi profumi rimandano al sottobosco e alle foglie portate dal vento, ma ci sono ancora lampi fruttati e floreali, fragranti e accesi, insieme a tocchi leggermente affumicati. Pieno, sapido e succoso il sorso per nulla incline a smorzarsi, dopo il tempo di una generazione.

(fp)

L'OUTSIDER



LE MACIOCHE - FAMIGLIA COTARELLA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 13.500
 Prezzo allo scaffale: € 60,00
 Azienda: [Azienda Agricola Le Macioche](#)
 Proprietà: Dominga, Marta ed Enrica Cotarella
 Enologo: Pier Paolo Chiasso

Il Brunello di Montalcino 2017 (che è la prima annata vinificata dalla famiglia Cotarella) profuma di prugna e arancia matura, ginepro, sottobosco e spezie. In bocca, il sorso è tendenzialmente sapido e compatto, contraddistinto da tannini robusti e finale lungo, ancora sui frutti rossi e le spezie. Le Macioche (il cui nome rimanda all'antico termine "macioca", che indica la radice del corbezzolo, albero molto diffuso nei boschi della zona), è realtà produttiva avviata da Matilde Zecca e Achille Mazzocchi nel 1985 e successivamente passata nelle mani di Riccardo Caliarì, Stefano Brunetto e Massimo Bronzato. Dal 2017, è entrata nell'orbita dei possedimenti di Famiglia Cotarella, l'azienda fondata dai fratelli Renzo e Riccardo Cotarella, guidata oggi dalle loro figlie: le cugine Dominga, Marta ed Enrica Cotarella. Gli ettari vitati sono 3, per una produzione di 18.000 bottiglie, distribuiti su quattro vigneti impiantati negli anni '80 e concentrati nell'areale di Sant'Antimo, quadrante meridionale di Montalcino, un piccolo ma prezioso patrimonio di vigneti che, storicamente, ha originato sempre Sangiovese generosi, ben leggibili e mai banali.



IL TEMPIO DEL BRUNELLO

VIA RICASOLI, 31 - MONTALCINO (SI)

All'Enoteca Bistrot "Il Tempio del Brunello" di Montalcino (tel. +39 335 1576289) si può porre ad una vetrina [interattiva](#) una serie di domande sul Brunello, per poi essere guidati nella scelta da un vero e proprio sommelier digitale (le liste di vini qui di seguito segnalate, sono la selezione effettuata da WineNews sulla base delle 89 cantine presenti nella carta del locale):

COSA VENDE

Banfi, Rosso di Montalcino 2019 - € 14,00

Lineare e ben fatto, di beva composta e fragrante

Poggio di Sotto, Rosso di Montalcino 2018 - € 75,00

Dai profumi a dir poco fruttati, possiede anche sorso succoso e sapido

Le Chiuse, Rosso di Montalcino 2019 - € 25,00

Goloso e profumato, possiede beva vivace e ritmata

Il Poggione, Brunello di Montalcino 2016 - € 39,00

Ricchezza e carattere segnano i tratti salienti di questo Brunello

Baricci, Brunello di Montalcino 2016 - € 50,00

Complesso e fragrante nei profumi, ben profilato nel sorso saporito

Fattoria dei Barbi, Brunello di Montalcino Vigna del Fiore 2015 - € 56,00

Calore avvolgente e timbro tannico segnano questo vino di bella coerenza

Val di Suga, Brunello di Montalcino Vigna Spuntali 2016 - € 68,00

Solarità e freschezza convivono in questo Brunello di grande espressività

Mastrojanni, Brunello di Montalcino 2016 - € 55,00

Netto e definito nei profumi, preludio di una bocca ben modulata

Talenti, Brunello di Montalcino 2016 - € 46,00

Macchia mediterranea e ricchezza gustativa, sono i suoi timbri principali

Tiezzi, Brunello di Montalcino Vigna Soccorso 2016 - € 56,00

Austero e dai tratti tradizionali, è vino classico e coerente

COSA CONSIGLIA

Caprili, Brunello di Montalcino 2016 - € 40,00

Struttura estrattiva ed equilibrio complessivo: austero ma convincente

Carpineto, Brunello di Montalcino 2016 - € 40,00

Vino ben eseguito nella sua cifra stilistica sobriamente moderna

Casiano, Brunello di Montalcino Riserva 2015 - € 74,00

Profondo aromaticamente, possiede gusto tendenzialmente sapido e caldo

Col di Lamo, Brunello di Montalcino 2016 - € 40,00

Buone sensazioni complessive per un vino dal sorso bilanciato e solido

Palazzo, Brunello di Montalcino Riserva 2015 - € 55,00

Profumi invitanti e gusto morbido e contrastato: un vino solido e pulito

Lisini, Brunello di Montalcino Ugolaia 2016 - € 55,00

Polposo e intenso sia aromaticamente che nel suo sviluppo gustativo

San Polo, Brunello di Montalcino Podernovi 2016 - € 130,00

Architettura tannica possente si somma ad aromi fruttati intensi

Elia Palazzesi, Brunello di Montalcino Riserva 2015 - € 65,00

Generoso ed espressivo in bocca, quanto intenso e aperto nei profumi

Podere La Vigna, Brunello di Montalcino 2016 - € 35,00

Timbrica boisé e densità uniti in un vino di fattura ineccepibile

Le Gode, Brunello di Montalcino Montosoli 2016 - € 60,00

Rosso aromaticamente austero e dal gusto deciso e incisivo

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



LE CHIUSE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.500

Prezzo allo scaffale: € 70,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Chiuse](#)

Proprietà: Simonetta Valiani

Enologo: Valentino Ciarla

Le Chiuse, 8 ettari a vigneto in biologico per una produzione di 35.000 bottiglie, è cantina ormai ben salda nel panorama apicale del Brunello di Montalcino, riconosciuta anche a livello [internazionale](#), ed è artefice di vini dalla personalità austera e dal marcato timbro minerale, sempre capaci di esibire una cifra stilistica coerentemente classica, in grande sintonia con la collocazione geografica dei suoi vigneti: siamo nel quadrante nord della denominazione, tra Montosoli e i Canalicchi. A questo si aggiunge che stiamo parlando di una realtà dal nobile "pedigree": Simonetta Valiani, che guida dagli anni Novanta del secolo scorso l'azienda insieme al marito Niccolò Magnelli e il figlio Lorenzo, è infatti figlia di Fiorella, sorella di Franco Biondi Santi, il "gentiluomo del Brunello". Ma per tornare all'attualità, il Brunello di Montalcino 2017 ha profumi sfumati di piccoli frutti rossi, a cui si aggiungono tocchi di sottobosco, corteccia e spezie. In bocca, il sorso è ben profilato, sapido e robusto nella tessitura tannica, approdando ad un finale dai richiami fruttati e dai cenni affumicati.

(fp)

LA SORPRESA



PIETRA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola](#)

[Ferretti Roberto](#)

Proprietà: Roberto Ferretti

Enologo: Federico Donini

Lo scenario produttivo di Montalcino è, come è noto, tendenzialmente affollato. Ma non per questo mancano nuovi progetti enologici ad aumentare il numero delle cantine che animano la denominazione fra le più solide della Toscana enoica. Ed ecco la famiglia Ferretti (che annovera tra le sue fila Ferruccio Ferretti, uno dei 25 fondatori del Consorzio di Tutela del Brunello) arrivare nel 2020 all'esordio sul mercato con le proprie etichette (divise classicamente tra Rosso di Montalcino e Brunello), di solida impostazione e ottenute dal podere "Pietrafocai", abbreviato nel nome di Pietra. L'estensione a vigneto di questa realtà è di 7 ettari, su 50 di superficie complessiva, e si trovano nel generoso versante sud-occidentale della territorio. Il Brunello di Montalcino 2017, maturato in legno grande, evidenzia al naso un rigoglioso e intenso fruttato, mentre appena accennati sono i rimandi erbacei e floreali, che si accompagnano a tocchi speziati e di tabacco. La bocca è tesa, tannica e ben distribuita, con ancora un frutto tonico che caratterizza la beva, ripresentandosi anche nel lungo finale.

(are)



SPUNTATURE

2017, RIFLETTERE

La 2017, anche per il Brunello, è stata un'annata calda, con tutti i limiti del caso (alcolicità in certi casi un po' esuberanti, profili aromatici molto maturi ...). Ne sono, però, uscite declinazioni, più di altre volte, che hanno ricercato finezza e eleganza e non potenza e ricchezza. Una tendenza, da sempre minoritaria, che potrebbe diventare la cifra della docg, pur mantenendo il Sangiovese di Montalcino nel suo registro di ampiezza e maturità. E che, purtroppo, si scontra frontalmente con "la" criticità del "climate warming". Ma il "terroir non è un privilegio, né un dono della natura, ma il superamento di un handicap naturale", secondo la brillante definizione di Denis Dubourdieu. È la sintesi che WineNews, con alle spalle le newsletter monografiche 2018, 2019, 2020 e 2021 (ma anche storicità in assaggi, dal 1985, che portano ancora più indietro con le annate), indica dopo "BB 2021" ed i riassaggi in avvio 2022 per un totale di 153 campioni 2017. Oltre ai recensiti in questa newsletter meritano anche il raffinato Fuligni, l'elegante Tiezzi "Vigna Soccorso", lo spigliato Baricci, il ben profilato Gianni Brunelli Le Chiuse di Sotto, il solido Padelletti, il moderno Poggio Landi, l'austero Canalicchio di Sopra "La Casaccia". Ma anche il puntuale La Gerla, l'articolato La Rasina "Per Sante", il convincente Mastrojanni "Vigna Loreto", il profumato Poggio Nardone, il compatto Cerbaia, il fine Tenuta di Sesta, il succoso Lisini, il deciso Salvioni, il morbido Renieri, il serrato Campogiovanni. Ed ancora il composto La Torre, il disteso Beatesca, il vivace Martoccia, il preciso Corte dei Venti, il risolto Camigliano, con "Paesaggio Inatteso". Mentre il super celebrato Sangiovese 2017 Case Basse (Soldera) uscirà a marzo (e troverà spazio in prox newsletter "I Vini di WineNews", insieme alle cantine sopracitate ed altre ancora).

IL BUONO DEL TERRITORIO



AGLIONE

AZIENDA AGRICOLA MAURO VEGNI
PODERE LA FRATTINA
MONTISI (SI)

Tel: +39 0577 845025

Sito Web: aglionefrattina

Montalcino, evidentemente, evoca il Brunello, ma nel suo territorio, come peraltro capita spesso in Toscana, storicamente una Regione dove la monocultura agricola non è mai stata protagonista, ci sono anche miele, olio d'oliva, tartufo e zafferano. A tutto questo, c'è da aggiungere anche l'aglione (di Montisi). Negli ultimi anni, soprattutto, in Valdichiana, questa pianta bulbosa è stata assai valorizzata e sono aumentati i produttori. Montisi non è nella, peraltro vicina, Valdichiana (dove è nata un'associazione di tutela dell'aglione) ma anche in questo spicchio del comune di Montalcino la sua coltivazione è antica ed è stata riscoperta per merito soprattutto di Mauro Vegni, che ha cominciato, in tempi non sospetti (una decina di anni fa), a studiare il prodotto e a coltivarlo con passione. Il suo aglione è una meraviglia e può arrivare ad avere capi, in certi casi, di quasi un chilogrammo. L'aglione della Frattina (il podere di Vegni a Montisi) nasce da semi autoctoni su meno di un ettaro coltivato a biologico, che alimenta una produzione dai numeri limitati. L'aglione rimanda inevitabilmente ai picci, ma non solo. Più dolce e meno invasivo dell'aglio classico, va bene anche con le frittate, a crudo con le acciughe sotto pesto, su verdure e insalate. Non contiene allicina (composto organico dello zolfo che segna indelebilmente l'aroma caratteristico dell'aglio) ed è facilmente digeribile, tanto da meritarsi il soprannome di "aglio del bacio". Insomma, si tratta di un ingrediente versatile e a Montisi c'è chi ci ha fatto anche il gelato. (fp)



PAROLA DI RISTORANTE

BISTROT IL TEMPIO DEL BRUNELLO

VIA RICASOLI, 31 - MONTALCINO (SI)

Tel: +39 335 1576289

Sito Web: www.orodimontalcino.it

Materia prima eccellente e dei migliori artigiani alimentari del territorio (da Pura Crocus a Caseificio dei Barbi), con un tocco di creatività campana, e piatti che riflettono il genius loci di Montalcino, terra di agricolture di eccellenza rese tali da chi rappresenta la storia del territorio, ma anche da talenti che arrivano fuori. È questo che si trova al Bistrot del Il Tempio del Brunello, nella bellezza della "quiete medievale" del Chiostro di Sant'Agostino. Ai fornelli, la chef campana Imma Cordella, che, con materie prime selezionatissime, come la pasta di grani antichi di Castello Banfi o i salumi della Macelleria Tiberi, per esempio, spazia tra creatività e rivisitazioni delle ricette della tradizione. Ad impreziosire l'offerta i pani home made, che valgono quasi da soli il viaggio. Nella carta dei vini, dominano, logicamente, Rosso e Brunello di Montalcino: ve ne proponiamo una piccola selezione, scelta da WineNews, sulla base delle 89 cantine in carta del Bistrot.

(are)

LA TOP 5 DEL "IL TEMPIO DEL BRUNELLO"

- 1° Fantì, Brunello di Montalcino Riserva Vigna Le Macchiarelle 2015 - € 65,00**
Ben articolato negli aromi, possiede sviluppo gustativo compatto e intenso
- 2° Fuligni, Brunello di Montalcino 2016 - € 70,00**
Un Brunello che fa della raffinatezza e d'eleganza il suo punto di forza
- 3° Beatesca, Brunello di Montalcino 2016 - € 75,00**
Un vino vigoroso e di buona esecuzione, non privo di carattere
- 4° Cortonesi, Brunello di Montalcino Riserva 2015 - € 95,00**
Beva solida e avvolgente per questo Brunello dagli aromi fruttati e speziati
- 5° La Gerla, Brunello di Montalcino Riserva Vigna degli Angeli 2015 - € 95,00**
Nitido e corposo nel suo profilo aromatico, è rosso d'impatto gustativo



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:

✉ **Alessandro Regoli:** +39 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:

☎ Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © WineNews

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

