

Tiratura: 27.642 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 63 - Febbraio 2011 - Info: iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2006
Proprietà: Alessandro Chia
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Carlo Ferrini
Prezzo allo scaffale:
€ 34,00-36,00

Castello Romitorio Docg Brunello di Montalcino

Esponente di spicco della Transavanguardia, Sandro Chia è un artista di primo livello, che ha scelto questo angolo di Toscana come sua dimora tra una mostra a New York e una a Tokyo. Non è tuttavia per le sue doti di pittore e di scultore che lo inseriamo nei nostri Quaderni, bensì per un Brunello 2006 davvero eccellente, che aggiunge ai suoi meriti quello di essere un vigneron di prima fascia tra quelli dell'areale montalcinese. Un vino bello e reattivo, dominato al naso da frutti e fiori rossi, speziato e roccioso, di grande grana e finezza al palato. È caratterizzato da un sorso profondo, ricco di contrasti e chiaroscuri, di sicuro avvenire e splendido finale.



Vendemmia: 2006
Proprietà: Elisabeth e Piero Palmucci
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Giulio Gambelli
Prezzo allo scaffale:
€ 78,00-82,00

Poggio di Sotto Docg Brunello di Montalcino

Poggio di Sotto è una delle realtà di riferimento per chi cerca un Brunello classico, con radici ben piantate nella tradizione più autentica e allo stesso tempo contemporanea del territorio ilcinese. L'avventura inizia nel 1989 con l'acquisto dei primi vigneti a Castelnuovo dell'Abate, a due passi dall'Abbazia di Sant'Antimo, dunque sul versante sud di Montalcino. La cura maniacale delle vigne di Sangiovese, una cantina efficiente dove albergano botti di media grandezza e tini adatti alle lunghe macerazioni regalano un vino superbo, dai profumi inebrianti di terra, fiori secchi e amarena, fino a qualche accenno di radice di liquirizia. Il palato non è da meno: profondo, suadente, capace di continue sorprese, austero eppure sempre godibile.



Vendemmia: 2006
Proprietà: Simonetta, Francesco, Marco Ripaccioli
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo:
Paolo Vagaggini
Prezzo allo scaffale:
€ 28,00-30,00

Canalicchio di Sopra Docg Brunello di Montalcino

L'azienda nasce nel 1962 ad opera di Primo Pacenti, appassionato agricoltore che decide di investire le proprie energie e sostanze nella parte nord dell'areale di Montalcino. I numeri parlano di 60 ettari di superficie totale, 15 di vigna e 2 di oliveto, mentre la storia presente vede in prima linea la terza generazione dei vigneron di famiglia. Le vigne si trovano in due cru celebri della parte settentrionale come Canalicchio di Sopra (appunto) e Le Gode di Montosoli. Il Brunello 2006 ha naso caldo e avvolgente, profumi di foglie secche e golosa cerasa, bocca coerente, di bella dimensione.



Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Fuligni
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo:
Paolo Vagaggini
Prezzo allo scaffale:
€ 40,00-42,00

Fuligni Docg Brunello di Montalcino

Cento ettari, tutti coltivati, di cui dieci dimorati a vigneto. Questi i numeri di Fuligni, una delle realtà di riferimento del Brunello, almeno sul fronte della qualità, che si trova nel versante orientale di Montalcino, in un'area, dunque, piuttosto classica della denominazione. Le vigne si trovano soprattutto in località "I Cottimelli", ad un'altezza che varia dai 380 ai 450 metri, su terreni di origine oceanica, con scheletro sassoso. Il Brunello 2006 ha grinta e rigidità che fanno presagire un avvenire luminoso, in un contesto già godibile, sfumato e complesso. Finale duro a morire.

Editoriale

Brunello: anteprima dell'anteprima

Prima di tutto ci scusiamo con i nostri lettori se l'andamento della nostra newsletter sarà decisamente inconsueto. Le rubriche "allo scaffale" e "best buy", per questa volta, non saranno tali, ma lasceranno spazio al Brunello, protagonista del numero di febbraio, in una sorta di anteprima dell'anteprima. Abbiamo, infatti, assaggiato quasi l'80% dei vini prodotti a Montalcino e anche se con un evidente debito rispetto al numero complessivo delle etichette testate, tutto lo spazio a nostra disposizione, sarà usato per il Brunello (oltre alla prima pagina anche le altre per un totale di 12 vini), con lo spazio de "la griffe" occupato dal Brunello che ci è piaciuto di più in assoluto). Per quanto riguarda la 2006, ci sembra un'annata buona, buonissima nelle declinazioni di alcuni produttori, ma non eccezionale. Certo, il millesimo in questione, che ha guadagnato un "rating" di cinque stelle, giusto quattro anni fa a "Benvenuto Brunello" 2007, sarà destinato a far parlare di sé, ma la nostra impressione generale è quella di un'annata già molto godibile e che, pertanto, potrebbe incontrare qualche motivo di riflessione rispetto alla prova del tempo. Crediamo che il 2006 resti decisamente un'annata "calda" e, benché il Sangiovese, vitigno notoriamente ostico, non disdegni una certa generosità delle temperature, probabilmente il caldo protrattosi anche in settembre non gli ha giovato completamente, indebolendo, in qualche modo, il suo potenziale aromatico e acidico.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini





Vendemmia: 2006
Proprietà: Franco Biondi Santi
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Franco Biondi Santi
Prezzo allo scaffale: €
70,00-75,00

Biondi Santi – Tenuta Il Greppo Docg Brunello di Montalcino

Difficile parlare di Biondi Santi senza cadere nella retorica, il che vale solo per pochi marchi mito dell'enologia mondiale, da Romanée Conti a Château Lafite, tanto per fare qualche esempio, e sistemare la cantina di Montalcino nella posizione che gli spetta: tra le imprese enologiche più importanti al mondo. Un mito, per essere chiari, impreziosito per giunta dalla paternità del Brunello. E' nella Tenuta Il Greppo, appartenente a questo casato da secoli, che il "garibaldino" Ferruccio, alla fine dell'Ottocento inventò il Brunello, dopo aver selezionato un particolare clone di Sangiovese, detto Grosso, e averlo vinificato in purezza. Prima c'era il Moscadello, e Montalcino non era certo identificato come la patria di uno dei vini rossi da invecchiamento più apprezzati del pianeta. Oggi l'azienda vede al timone un personaggio altrettanto carismatico, quel Franco Biondi Santi che riveste, a detta di molti, il ruolo di guardiano della tradizione, capace di trasmettere ai suoi vini un fascino austero senza tempo, a partire da tecniche e strumenti che poco o niente hanno a che fare con le mode più recenti. Nel caveau Biondi Santi albergano alcune delle bottiglie di riferimento della denominazione, alcune delle quali fanno capo a millesimi leggendari come la Riserva 1888, quella del 1955, del 1964 e del 1983, fino alla più recente targata 2004. L'annata 2006 appena degustata ci consegna un altro vino splendido, a nostro avviso tra i migliori della tipologia. Un vino di carattere e austerità, come si conviene, ma capace fin da subito di esprimere chiaramente le sue enormi potenzialità. Ha profumi di marasca e macchia mediterranea, non senza qualche accenno lievemente animale che contribuisce ad aumentarne il fascino, fino a incrociare una leggera speziatura che gli dona complessità. La bocca è dritta e dinamica, di succo e profondità, con la solita acidità che tuttavia pare già in un sostanziale e centrato equilibrio con il frutto. Uno splendido Brunello, ma soprattutto un'altra perla della collezione Biondi Santi, mentre, da subito, cresce la curiosità per la Riserva 2006 ...

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Mariani
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Rudy Buratti
Prezzo: € 40,00-42,00

Castello Banfi Docg Brunello di Montalcino Poggio alle Mura

Castello Banfi, di proprietà della famiglia americana Mariani, oltre ad aver conquistato un posto non secondario fra i colossi dell'enologia italiana, è stata soprattutto l'azienda che ha segnato indelebilmente il destino di tutto un territorio, decretando di fatto il successo internazionale del Brunello di Montalcino. Una "mission" imprenditoriale iniziata alla fine degli anni '70 e che continua tutt'oggi a rappresentare un volano fondamentale dell'economia del comprensorio del Brunello. Il Poggio alle Mura 2006 è un vino decisamente ben riuscito, dal bagaglio aromatico giocato tra un fruttato nitido e cenni ferrosi. In bocca, lo sviluppo gustativo è continuo, ampio e ben profilato, fino ad un finale caldo ed appagante.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Tenimenti Angelini
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 150.000
Enologo: Fabrizio Ciufoli
Prezzo: € 24,00-26,00

Tenimenti Angelini - Val di Suga Docg Brunello di Montalcino

I Tenimenti Angelini, proprietà della famiglia Angelini, il cui core business risiede nella farmaceutica, nascono nel novembre 1994, con la simultanea acquisizione in terra di Toscana di tre importanti realtà produttive: Val di Suga a Montalcino, Tenuta Trerose a Montepulciano e Fattoria San Leonino a Castellina in Chianti, a garanzia di un progetto enologico decisamente orientato sui vini di qualità (e che recentemente si è arricchito con l'acquisizione dell'azienda friulana Puiatti). Il Brunello 2006 possiede profumi maturi e ben a fuoco, preludio ad una bocca dolce e ben contrastata, dal finale piacevolmente tannico.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Franco Pacenti
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 16.000
Enologo: Paolo Vagaggini
Prezzo: € 28,00-30,00

Canalicchio - Franco Pacenti Docg Brunello di Montalcino

L'azienda di Franco Pacenti, fondata nel 1988 è una delle realtà produttive di Montalcino che nel recente passato sembra aver trovato una cifra stilistica tra le più convincenti. 10 sono gli ettari coltivati a vigneto, tutti situati nella "sottozona" del Canalicchio, areale del versante nord di Montalcino, che può essere annoverato fra quelli a più spiccata vocazione della denominazione. I vini generalmente possiedono eleganza ed essenzialità e anche il Brunello 2006 rispecchia queste caratteristiche, rivelandosi un vino robusto ma allo stesso tempo sfumato, dai profumi caldi e solari e dal gusto ampio e saporito, di ottimo equilibrio e buona profondità.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Lisini
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Franco Bernabei
Prezzo: € 32,00-35,00

Lisini Docg Brunello di Montalcino

La famiglia Lisini ha caratterizzato da sempre la propria produzione di Brunello con uno stile austero, rigoroso e poco incline alle mode passeggere. I vigneti, situati tra Castelnuovo dell'Abate e Sant'Angelo in Colle in uno degli areali a maggior vocazione della denominazione, garantiscono una materia prima di prima qualità, che l'azienda declina senza forzature, affinando successivamente i vini in botte grande. I profumi del Brunello 2006 alternano note di frutti rossi maturi a cenni terrosi, che trovano piena corrispondenza in una bocca solida, dai tannini saporiti e dalla buona verve acida.



Vendemmia: 1995
 Proprietà: Famiglia Marone
 Cinzano
 Uvaggio: Sangiovese
 Quotazione: € -

Col d'Orcia

Docg Brunello di Montalcino Poggio al Vento Riserva

Col d'Orcia, 142 ettari a vigneto, è una realtà produttiva dimensionalmente piuttosto insolita per il comprensorio di Montalcino. Di proprietà della famiglia Marone Cinzano fin dal 1973, è stata capace di guadagnarsi un posto di primaria importanza nel ricco panorama aziendale della denominazione, grazie soprattutto a scelte stilistiche sobrie e rigorose, confermate anche dalla "storicità" dello staff tecnico: l'agronomo Giuliano Dragoni in azienda dal 1975 e l'enologo Maurizio Castelli consulente dal 1988. Il Brunello Poggio al Vento Riserva nasce nel 1982 come "single vineyard" e rappresenta una delle espressioni più coerenti e classiche del Brunello di Montalcino. La versione 1995, il millesimo che probabilmente ha consacrato in modo definitivo la denominazione di Montalcino fra i vini più importanti del mondo, è, tanto per non fare inutili giri di parole, straordinaria. Per giovinezza, complessità aromatica, e per una progressione gustativa a dir poco avvincente.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

"Certe bottiglie" ...

Sono titolare dell'Enoteca Zanardo di Giussano. Nel dicembre 2008 acquisto 2 bottiglie di Krug Rosè dal distributore (Antinori). A Natale 2010 un cliente ne compra una, ma, il giorno 27, ritorna da me, lamentandosi che è imbevibile. Dopo una verifica, la sostituisco con quella che avevo in magazzino. La settimana successiva il cliente ritorna, con lo stesso problema. Allora chiamo il rappresentante di zona dell'importatore (attualmente Möt Hennessy), il quale mi dice di rivolgermi ad Antinori! Io insisto sul fatto che dovrebbe essere Krug a rispondere della cosa, ma, purtroppo, è rimasto un dialogo tra sordi ...

Maurizio Zanardo
 enotecario



Vendemmia: 2006
 Proprietà: Elia Palazzesi
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 8.000
 Enologo: Lorenzo Landi
 Prezzo allo scaffale: € 28,00-30,00

Collelceeto

Docg Brunello di Montalcino

Leccio, tanti alberi di Leccio. Da questo particolare carattere naturale e paesaggistico prende il nome l'azienda, portata avanti con caparbia ed orgoglio dall'incinese doc Elia Palazzesi. La tenuta così disegnata, con tanto di vigne (sei ettari in tutto) e cantina, si trova a sud ovest di Montalcino, in un territorio bello e vocato, caratterizzato da matrici franco-argillose con ottima presenza di scheletro. Il Brunello 2006, che affina sia in barrique che in botti di medie dimensioni, ha profumi di ciliegia e lampone, uno sviluppo profondo e lievemente speziato, verve e piacevolezza gustativa al palato.

Vendemmia: 2006
 Proprietà: Allegrini - Lo Cascio
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 30.000
 Enologo: Nicola Biasi
 Prezzo allo scaffale: € 30,00-32,00

Poggio San Polo

Docg Brunello di Montalcino

Poggio San Polo a Montalcino e Poggio al Tesoro a Bolgheri, sono le due dependance toscane di proprietà della coppia Marilisa Allegrini, già ai vertici dell'omonima cantina veneta, e Leonardo Lo Cascio, presidente di Winebow società d'importazione Usa, specializzata in vini italiani. Poggio San Polo, acquistato nel 2006, si trova lungo la strada che da Montalcino conduce a Castelnuovo dell'Abate e conta su circa 16 ettari di vigneto, 8 dei quali coltivati a Brunello. A tratti balsamico, ma soprattutto contraddistinto da note di radice e liquirizia, il naso del Brunello 2006, dalla fase gustativa complessa, reattiva e dal finale caldo e saporito.

Vendemmia: 2006
 Proprietà: Simonetta Valiani
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 20.000
 Enologo: Attilio Pagi
 Prezzo allo scaffale: € 40,00-42,00

Le Chiuse

Docg Brunello di Montalcino

Le terre che oggi appartengono a Le Chiuse facevano parte dei possedimenti della famiglia Biondi Santi, il casato che ha fatto la storia del Brunello. Dalla fine degli anni '80 Simonetta Valiani, discendente di questa famiglia, ha cominciato a produrre e commercializzare i suoi vini con il proprio marchio Le Chiuse. Insieme al marito Nicolò Magnelli e al figlio Lorenzo ha restaurato la fattoria, ha costruito una cantina sotterranea e impiantato nuovi vigneti. Il suo Brunello 2006 ha i profumi della macchia mediterranea, appena contornati da note speziate e tostate, e una bocca di bella tessitura, lunga, dal tannino serrato e ben presente.

Vendemmia: 2006
 Proprietà: Fratelli Bartolomei
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 30.000
 Enologo: Paolo Vagaggini
 Prezzo allo scaffale: € 28,00-30,00

Caprili

Docg Brunello di Montalcino

L'amore per il Sangiovese è raccontato dai numeri: poco più di 15 ettari di vigneto, 14,5 dei quali coltivati con il grande vitigno del territorio (per il resto Trebbiano, Malvasia e Vermentino). Siamo a sud ovest del comune di Montalcino, sul pendio della collina che degrada verso i fiumi Orcia e Ombrone. E' qui che nascono i vini Caprili, è qui che prende vita un Brunello che racconta inequivocabilmente il suo alveo territoriale. I profumi dal fascino decadente richiamano i fiori appassiti, la macchia e i frutti rossi maturi; la bocca mostra tutto il calore della zona, sempre in un contesto di grande piacevolezza e tenace profondità. Finale tannico e di bella stoffa.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Vinedos Emiliana
Uvaggio: Carmènère
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Vinedos Emiliana Punta Nogal Colchagua Valley Carmènère

La gamma Punta Nogal è prodotta dalla cantina Vinedos Emiliana, nata nel 1986 e che conta oltre 1.400 ettari di vigneto, nelle più importanti zone di produzione cilene (Casablanca, Mulchen, Maipo, Rapel, Colchagua). Si compone di sei monovarietali di pronta beva (Punta Nogal Varietales) e di due riserve (Chardonnay e Merlot). L'eccezionale rapporto qualità-prezzo di questi prodotti è sicuramente un punto di forza fondamentale per il successo di questi vini, che, anche in Italia, hanno trovato un pubblico molto attento. Il Carmènère 2008, oggetto del nostro assaggio, conferma caratteristiche di freschezza aromatica e di docilità alla beva, che ne fanno un vino decisamente versatile. Buona la sua espressione varietale, che restituisce la fragranza e la dolcezza del vitigno bordolese d'origine, molto spesso confuso con il Merlot, che ha tempi di maturazione più precoci, anche se caratteristiche organolettiche sostanzialmente vicine. I vini di Punta Nogal sono distribuiti in esclusiva per l'Italia da Castello Banfi.

I quaderni di
Wine News
CRITICA ENOLOGICA

INFORMAZIONI:

☎ 3295472394 (Antonio Boco)

3470712457 (Franco Pallini)

il lunedì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;

✉ iquadernidivinenews@winenews.it

Questa newsletter è inviata esclusivamente ad indirizzi e-mail che ne hanno dato consenso. Ai sensi della Legge 675/1996, in relazione al D.Lgs 196/2003 la informiamo che tutti i destinatari della e-mail sono in copia nascosta (Privacy L. 75/96). Qualora il messaggio pervenga anche a persona non interessata, è possibile rimuovere l'indirizzo dalla nostra mailing list inviando una e-mail a iquadernidivinenews@winenews.it specificando la rimozione dalla lista dei destinatari della newsletter. Tendiamo ad evitare fastidiosi multipli invii, ma laddove ciò avvenisse La preghiamo di segnalarcelo e ce ne scusiamo sin d'ora. Grazie.

Cosa vende

L'Enoteca Dalmazio (via Traversa dei Monti 214, Montalcino; tel. 0577849019; www.dalmazio.com) concentra la sua attività sul ricco panorama enologico di Montalcino, di cui offre molte fra le migliori etichette. Nel locale è possibile anche mangiare e, a cadenza mensile, vengono proposte degustazioni dei migliori vini provenienti da tutta Italia:

Castello Banfi, Brunello di Montalcino 2005 - € 24,50

Dal colosso enologico ilcinese, puntuale conciliazione fra grandi numeri e qualità elevata

Col d'Orcia, Brunello di Montalcino 2004 - € 21,00

Vino coerente e dalla solida struttura

Tenimenti Angelini - Val di Suga, Brunello di Montalcino - € 20,00

Un Brunello di bella finezza e dalla beva godibile e rilassata

Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2004 - € 65,00

Fascino e grande coerenza, per un vino dal carattere sapido del vero Sangiovese

Ciacci Piccolomini d'Aragona, Brunello di Montalcino Pianrosso 2004 - € 32,00

Vino dal bellissimo bagaglio aromatico e dal gusto equilibrato e intenso

Baricci, Brunello di Montalcino 2005 - € 22,00

Classico e tipico, una vera bottiglia della tradizione

Capanna, Brunello di Montalcino 2004 - € 21,00

Un altro Brunello assolutamente classico e austero

Talenti, Brunello di Montalcino 2004 - € 29,50

Buon sostegno del rovere, ma il vino è tonico e ben bilanciato

Il Poggione, Brunello di Montalcino 2005 - € 24,00

Ormai fra le aziende di Montalcino qualitativamente più continue

Argiano, Brunello di Montalcino 2004 - € 29,00

Buon equilibrio e progressione gustativa continua

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati da Bruno Dalmazio:

Illiceus, Brunello di Montalcino 2004 - € 20,00

Produzione decisamente piccola (circa 3.000 bottiglie) vendute in esclusiva dall'Enoteca Dalmazio

Il Colombaio, Brunello di Montalcino 2005 - € 35,00

Produzione decisamente piccola (circa 2.000 bottiglie) vendute in esclusiva dall'Enoteca Dalmazio

Querce Bettina, Brunello di Montalcino 2005 - € 35,00

Stile tendenzialmente classico per il vino di Vilma Berenghi e Roberto Moretti

La Mannella, Brunello di Montalcino 2004 - € 24,00

I vini dell'azienda della famiglia Cortonesi sono sul mercato dal 1990

Villa I Cipressi, Brunello di Montalcino 2004 - € 29,00

L'azienda è di proprietà di Hubert Ciacci, noto anche per la sua produzione di miele

Costanti, Brunello di Montalcino 2004 - € 38,00

Uno dei nomi storici del Brunello, esente dalle mode enologiche passeggere

Friggiali, Brunello di Montalcino 2004 - € 25,00

Stile moderno per questo Brunello che punta tutto sulla piacevolezza e la bevibilità

Greppone Mazzi, Brunello di Montalcino 2004 - € 28,00

Generalmente molto interessante, il Brunello che fa riferimento a Ruffino

La Poderina, Brunello di Montalcino 2004 - € 26,00

Piacevole e dalle buone doti caratteriali, il Brunello prodotto dal Gruppo Saiagricola

La Fuga, Brunello di Montalcino 2004 - € 29,00

Una sicurezza il Brunello firmato da Ambrogio e Giovanni Folonari

L'Italia del vino "fotografata" nel 1861

Anche per il vino è possibile formulare qualche analisi e qualche bilancio a 150 anni dall'Unità d'Italia. Le cronache del tempo ci raccontano che proprio nel 1861, a Firenze, alla presenza di re Vittorio Emanuele II, si tenne la prima Esposizione Nazionale dell'agricoltura. Nella parte espositiva dedicata al vino, 419 espositori, 172 erano toscani, 90 venivano dalla Sicilia, 73 fra emiliani, marchigiani e umbri, 31 piemontesi, 155 dalla Sardegna. Una "fotografia" che denunciava lo stato di arretratezza del comparto nel suo complesso e di quello vitivinicolo in particolare, dove ancora primeggiava una viticoltura promiscua e tecniche di vinificazione imperfette ed obsolete, che al tempo esportava appena l'1% della sua produzione quasi esclusivamente rappresentata da vini da taglio (circa 30 milioni di ettolitri), contro i 6 milioni di ettolitri di vini di qualità esportati dalla Francia. E ad esportare di più dell'Italia c'erano al tempo anche Spagna e Portogallo. Di più. Nella sua relazione per l'evento, Adolfo Targioni Tozzetti, rilevava che, tranne rarissime eccezioni, il vino italiano non riusciva "a condurre i vini alla finezza che il commercio pregia conservando loro, o imprimendogli alcun carattere proprio, per cui formino sui mercati una distinta legione". Come dire: siamo ancora giovani anche in fatto di vino ...
(citazioni tratte da: "Alla ricerca del vino perfetto - Il Chianti del Barone di Brolio" di Zeffiro Ciuffoletti).

Non solo vino

Ciacci Piccolomini d'Aragona Grappa di Brunello di Montalcino - Riserva Pianrosso



Ciacci Piccolomini d'Aragona, azienda storica del comprensorio di Montalcino, i cui vigneti si trovano in una delle zone più vocate (tra Castelnuovo dell'Abate e Sant'Angelo in Colle), produce questa grappa di Brunello, a partire dalle vinacce delle uve (annata 2008) provenienti dalla Vigna di Pianrosso, dove viene prodotto il Brunello più importante dell'azienda di proprietà di Paolo e Lucia Bianchini. 18 mesi in barrique conferiscono alla Pianrosso ottime ed ulteriori doti di complessità, aromatiche e gustative.

La ristorazione del cuore di Montalcino solo raramente brilla per originalità e qualità della proposta. Tra questi pochi indirizzi possiamo certamente annoverare il Ristorante Al Giardino (piazza Cavour 1; tel. 0577.849076), capace di un ambiente caldo e accogliente, ricamato dai classici archi e travi di legno, e con un bel dehors utilizzato nella bella stagione.

La cucina dello Chef Patron Giovanni Luca di Pirro è ispirata alla tradizione e alle materie prime del territorio, ma è allo stesso tempo capace di esprimere ricerca, oltre che di scovare prodotti di qualità anche fuori dalla zona di competenza.

Diversi i menu degustazione proposti, mentre alla carta ecco la Battuta al coltello di chianina cruda con verdure invernali, l'Uovo in camicia croccante, spuma di pecorino e tartufo bianco, la Lingua di vitello croccante con salsa verde.

Non mancano i grandi salumi della tradizione toscana. Ottimi i dolci, centrata la carta dei vini.

La top five de "Al Giardino"

Philipponnat, Champagne Royale Réserve - € 74,00

Ferrari, Trento Perlé Rosé € 64,00

Tenuta Caparzo, Brunello di Montalcino La Casa 2003 - € 70,00

Poggio di Sotto, Brunello di Montalcino 2004 - € 120,00

Biondi Santi, Brunello di Montalcino Riserva 1997 - € 500,00

I tre vini del cuore di...

Giuseppe Mussari

Catanzarese, classe 1962, è arrivato a Siena per studiare giurisprudenza e nella città del Palio ha iniziato la sua carriera di avvocato, diventando presidente della camera penale senese nel 1993. Il 2001, con la nomina alla presidenza della Fondazione Monte dei Paschi di Siena, è l'anno della sua consacrazione nell'istituto bancario senese. Pochi mesi dopo, Mussari diventa anche vicepresidente dell'Acri e nel 2005 viene riconfermato alla guida della Fondazione. Nel 2006, arriva il "grande balzo" che lo porta alla presidenza della Banca Monte dei Paschi. Sotto la sua guida l'istituto di credito senese acquisisce la Banca Antonveneta, nel 2007 e, nel 2008, stringe una joint venture nelle assicurazioni con i francesi di Axa. Dal luglio 2010 è presidente dell'Associazione Bancaria Italiana. Mussari da buon calabrese ama il mare, ma la sua grande passione sono i cavalli. Segue con grande coinvolgimento la Mens Sana, la squadra di basket cittadina, che proprio negli anni del suo connubio con la banca senese (main sponsor), ha raggiunto traguardi storici.

Brunello, Nobile, Chianti Classico

Supertuscan

Rossi di Calabria

