

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 150 - Maggio 2018 - Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



MAGGIO 2018

IL BRUNELLO DI MONTALCINO



SALVIONI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Azienda Agricola La Cerbaiola](#)

Proprietà: Giulio Salvioni

Enologo: Attilio Pagli

E pensare che Giulio Salvioni ha iniziato a fare vino per hobby. Ma fin dall'uscita del suo primo Brunello, datata 1985, è stato un successo. La ricetta? Sangiovese, legno grande in cui il vino resta per quattro anni, nessun ringiovanimento e nessuna filtrazione. L'azienda produce 15.000 bottiglie all'anno (compreso il Rosso di Montalcino) e conta su 4 ettari di vigneto a Le Cerbaie Alte, versante nord-orientale di Montalcino. Il Brunello 2013 è una delle migliori versioni recenti di La Cerbaiola: i profumi di frutti rossi e pietra focaia sono come amplificati da cenni agrumati. Al palato, il vino sembra non rallentare mai il suo ritmo nervoso e la sua espansione sapida.



LE CHIUSE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Chiuse](#)

Proprietà: Simonetta Valiani

Enologo: Valentino Ciarla

Le terre che oggi appartengono a Le Chiuse facevano parte dei possedimenti della famiglia Biondi Santi. Dalla fine degli anni Ottanta, Simonetta Valiani, insieme al marito Nicolò Magnelli e al figlio Lorenzo, ha cominciato a produrre e commercializzare i suoi vini con il marchio Le Chiuse. Siamo sul quadrante nord-est della denominazione, diciotto gli ettari complessivi della proprietà, dove le vigne ne occupano otto. Ne derivano vini armoniosi, di grande finezza ed equilibrio, con profumi rigogliosi ed eleganti. Il Brunello 2013 ci pare una delle migliori interpretazioni dell'annata. Gustoso e austero, giovane e già piacevole, è vino di grande finezza e solidità.



LE RAGNAIE

Docg Brunello di Montalcino Vecchie Vigne

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 28.000

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Azienda Agricola Le Ragnaie](#)

Proprietà: Riccardo Campinoti

Enologo: Maurizio Castelli,
Riccardo Campinoti

Per gli appassionati, Le Ragnaie è ormai un nome di riferimento. Il Vecchie Vigne 2013, è un Brunello decisamente di classe. Continuativamente dotato di allungo e finezza pregevole, ha bagaglio aromatico sussurrato che parla di fuori e pietra focaia. La produzione complessiva è di 80.000 bottiglie e gli ettari vitati 15, posti in diverse sottozone: i vigneti del Vecchie Vigne, vicino ai 600 metri di altezza, si trovano attorno alla cantina, nei pressi del Passo del Lume Spento; quelli di Fornace-Loreto a Castelnuovo dell'Abate nella propaggine sud-orientale della denominazione a 400 metri, come quelli di Petroso che si trovano a ridosso del borgo di Montalcino.



IL MARRONETO

Docg Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.993

Prezzo allo scaffale: € 190,00

Azienda: [Azienda Agricola Il Marroneto](#)

Proprietà: Alessandro Mori

Enologo: Alessandro Mori e
Paolo Vagaggini

La storia de Il Marroneto comincia nel 1974, quando l'avvocato senese Giuseppe Mori acquistò il primo nucleo aziendale. Nel 1980, le prime bottiglie di Brunello. Mentre il padre ed il figlio Andrea continuarono la loro carriera di avvocato, Alessandro Mori decise di dedicarsi all'azienda, seguendo i consigli di Mario Cortevesio e di Giulio Gambelli. Oggi, Il Marroneto conta su cinque ettari di vigneto sul versante nord di Montalcino per 25.000 bottiglie di produzione complessiva. Il Cru Madonna delle Grazie 2013, è molto semplicemente un vino straordinario. Profumi rigogliosi ed eleganti, palato serrato, succoso e vitale, di grande forza e finezza al contempo.

EDITORIALE

Al Brunellissimo
manca qualcosa

Giro d'affari da 180 milioni di euro, nel 2017, a Montalcino, costituito da 9 milioni di bottiglie di Brunello e 4,6 di Rosso, proveniente dagli oltre 2.000 ettari coltivati a Sangiovese. Prezzo per un ettaro di vigneto a Brunello che sfiora i 400.000 euro, valore del Brunello sfuso stabilmente oltre i 1.000 euro al quintale. Numeri che rivelano un territorio in salute, forse uno dei più sani del Bel Paese, tra quelli a vocazione rossista. Un vino di successo, insomma, che piace molto fuori dai confini (70% il dato dell'export) e che spunta prezzi a bottiglia di tutto rispetto, pur restando competitivo tra i grandi rossi mondiali. Ci limitiamo a registrare questa situazione, i commenti sarebbero forse superflui. L'unica cosa che può far

discutere è legata alla qualità dell'ultima annata: la 2013. Da quattro stelle per il Consorzio, decisamente da cinque per la maggioranza della critica. Non stiamo parlando di un millesimo di quelli che si "fanno da sé", non ne esistono in realtà, evidentemente. Si tratta, come sempre, peraltro, del paziente incrocio fra l'esperienza dell'uomo e le potenzialità pedoclimatiche del territorio. Elementi che dovevano (e lo hanno fatto) raggiungere un equilibrio per far emergere le migliori caratteristiche dell'annata e per assicurare ai vini carattere, eleganza e potenziale di invecchiamento. Si tratta di considerazioni elementari, che ogni grande Terroir dovrebbe possedere come patrimonio acquisito, ma che a Montalcino spesso sono da ribadire, perché non basta produrre semplicemente Brunello. Ecco, quello che manca veramente a Montalcino è una consapevolezza e un agire da grande territorio viticolo.

Buona Lettura

BANFI

Docg Brunello di Montalcino Riserva Poggio all'Oro

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 19.000

Prezzo allo scaffale: € 170,00

Azienda: [Castello Banfi](#)

Proprietà: Famiglia Mariani

Enologo: Team enologico Banfi -

M. Mencarelli, G. Pazzaglia, M. Bagnoli

Castello Banfi a Montalcino, 850 ettari di vigneto, rappresenta l'anima imprenditoriale made in Usa (con la famiglia Mariani) della denominazione, che ha lanciato al successo planetario. Stiamo parlando di un gigante, che commercializza oltre 10 milioni di bottiglie, ma nel portafoglio prodotti aziendale ci sono anche rossi importanti, declinati con uno stile sobriamente moderno. È il caso del Brunello Poggio all'Oro Riserva 2012, dallo spettro olfattivo caratterizzato da note affumicate a cui seguono cenni di marasca matura e toni di tabacco e terra bagnata. In bocca, il vino ha un attacco dolcemente fruttato ma non manca la sapidità, che ne slancia lo sviluppo.

CAPARZO

Docg Brunello di Montalcino Vigna La Casa

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 25.615

Prezzo allo scaffale: € 58,00

Azienda: [Caparzo](#)

Proprietà: Elisabetta Gnudi

Enologo: Massimo Bracalente

Caparzo è una delle realtà più importanti della denominazione del Brunello di Montalcino e conta su un'estensione a vigneto di 90 ettari, dislocati nel versante nord di Montalcino. Da uno dei Cru aziendali più noti, La Casa, situato nella storica collina di Montosoli, arriva questo Brunello selezione che, nella versione 2013, ci ha particolarmente colpito. I profumi sono molto belli, il frutto è in primo piano e il sostegno del legno è decisamente elegante. In bocca, il vino, ha profondità, bella spalla tannica e freschezza acida che conducono un sorso piacevole fino ad un finale in crescendo solo un po' frenato da qualche cenno boisé che il tempo ridimensionerà.

LA GRIFFE



SOLDERA

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2002

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.983

Prezzo allo scaffale: € 850,00

Azienda: [Azienda Agricola Case Basse](#)

Proprietà: Gianfranco Soldera

Enologo: Gianfranco Soldera

Gianfranco Soldera acquista Case Basse nel 1972, anche con il consiglio dell'amico Giulio Consonno (primo proprietario di Altesino). L'azienda si trova ad oltre 300 metri di altezza sul versante meridionale di Montalcino. Si estende per 24 ettari, 8 dei quali a vigneto, per una produzione complessiva tra le 10.000 e le 15.000 bottiglie o meno, come nel 2002: 7.000 pezzi. Le vigne sono esposte a sud-ovest e allevate con tecniche a basso impatto ambientale o ricorrendo direttamente alla natura (la moglie Graziella, cura da sempre un giardino di 2 ettari che ospita una cospicua raccolta di fiori e tutto ciò che vola e che cammina. Un ambiente che, insieme a 7 ettari di bosco, un frutteto, un torrente e uno stagno, forma un habitat simbiotico alla produzione delle uve). Vinificazioni in legno sfruttando il "clima" della cantina (interrata a 10 metri di profondità), macerazioni molto lunghe e lieviti indigeni, fanno il resto. E poi tanto tempo in legno grande e tanta bottiglia. Il primo vino a firma Soldera è stato un *Rosso dai vigneti di Brunello* 1975 (prodotto fino al 1981). A Case Basse è stato fatto anche il Rosso di Montalcino (dal 1982 al 1986), mentre la prima annata di Brunello è la 1977 e la prima Riserva la mitica 1983. L'azienda è uscita anche con il *Vino da Tavola Intistieti* (1985, 1987, 1988, 1991, 1992), e, nel 2005, con l'Igt *Pegasos*. Se la Riserva 1983 è mitica, il Brunello Riserva 2002 è un *miracolo*. Lo assaggiammo dalle botti ancora giovanissimo, ma in grado di svelare suggestioni insolitamente "borgognone". Lo abbiamo riprovato quando è uscito e successivamente. Le suggestioni sono diventate chiare riscontri sensoriali sia al naso, piccoli frutti, spezie, fiori, polvere da sparo, pietra focaia, sia in bocca, trama leggiadra, sviluppo incisivo, profondità del sorso e ancora tanta energia e sapore. Già, perché, sfida nella sfida, tra i più grandi vini di Soldera ci sono sempre quelli ottenuti da annate difficili (1991 e 1996 altri due esempi paradigmatici). A Case Basse, grandi personaggi a segnare indelebilmente lo sviluppo aziendale: Giulio Gambelli, che ha realizzato qui alcuni dei suoi migliori Sangiovese, Massimo Vincenzini (Università di Firenze) con i suoi studi microbiologici e Mario Fregoni (Università Cattolica di Piacenza) con i suoi lavori sul comportamento del Sangiovese in tempo di *climate changing*. Dal 2010, Gianfranco Soldera ha istituito il *Premio Internazionale Brunello di Montalcino Case Basse Soldera*, rivolto ai giovani ricercatori del comparto enologico e viticulturale. Nel 2014, Soldera ha deciso di non produrre più Brunello ma soltanto vini ad Igt.

CANALICCHIO DI SOPRA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 30.150

Prezzo allo scaffale: € 63,00

Azienda: [Azienda Agricola Canalicchio di](#)

[Sopra](#)

Proprietà: Famiglia Ripaccioli

Enologo: Paolo Vagaggini

Fondata da Primo Pacenti nel 1962, uno dei più caparbi vigneron di Montalcino convinto di questa terra e dei suoi frutti, Canalicchio di Sopra vive oggi grazie alle premure dei nipoti Simonetta, Marco e Francesco e ad una produzione media di 55.000 bottiglie. 15 ettari a vigneto a nord di Montalcino originano vini di impostazione sostanzialmente classica, figli legittimi di due sottozone (Canalicchio di Sopra - appunto - e Le Gode di Montosoli) con attitudini peculiari. La bella vendemmia 2013 regala un Brunello coi fiocchi: floreale, terroso, con cenni di frutti, spezie e lavanda al naso, coinvolge in un palato succoso, fragrante, ricco di contrasti e duro a morire.

CUPANO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.800

Prezzo allo scaffale: € 63,00

Azienda: [Cupano](#)

Proprietà: Ornella Tondini

Enologo: Lionel Cousin

Lionel Cousin e sua moglie Ornella approdano a Montalcino nel 1996, acquistando quello che oggi è Cupano. Tenuta di 34 ettari, 7 dei quali a vigneto, impiantato a partire dal 1998, si trova nella sottozona sud-ovest di Montalcino. "Il francese" Lionel ha una filosofia produttiva decisamente "borgognona": superficie vitata contenuta, rese limitate, accurate cernite delle uve, lieviti autoctoni, allevamento delle viti in biodinamica. Il Rosso di Montalcino, 2015, è semplicemente delizioso. Il frutto è fragrante e di bella ampiezza e i suoi aromi sono ulteriormente arricchiti da note di pepe e cenni terrosi. In bocca, il vino è succoso e di grandissima piacevolezza.



LA CANNA DA ZUCCHERO
CONVERTE LA LUCE SOLARE
IN SACCAROSIO.
E I CINICI IN CREDENTI.

NOMACORC
CLOSER TO NATURE



CAPRILI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2013
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 31.500
 Prezzo allo scaffale: € 40,00
 Azienda: [Podere Caprili](#)
 Proprietà: Famiglia Bartolommei
 Enologo: Giacomo e Paolo Bartolommei, Mauro Monicchi

L'azienda comincia la sua storia nel 1965, quando Alfio Bartolommei acquistò il podere dei Caprili a sud-ovest di Montalcino, mentre il primo Brunello arriva nel 1978. Oggi gli ettari vitati sono 18 per una produzione media di 40.000 bottiglie. A condurre l'azienda i figli di Alfio: Paolo, Emanuele e Paola. Vinificazioni in acciaio e cemento, legno grande, rispetto per la materia prima, sono la ricetta aziendale. La versione 2013 del Brunello è caratterizzata da tocchi ematici e speziati che annunciano un Sangiovese solido e continuo. Le note olfattive di macchia mediterranea e frutti rossi si fanno sentire in bocca, dove si assommano anche profondità e piacevolezza.

PIETROSO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2016
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 17.000
 Prezzo allo scaffale: € 22,00
 Azienda: [Podere Pietroso](#)
 Proprietà: Gianni Pignattai
 Enologo: Alessandro Dondi, Andrea Pignattai

L'azienda Pietroso nasce a Montalcino negli anni Settanta e fa parte di quella folta schiera di piccole realtà produttive che rende il panorama di Montalcino unico nel suo genere. L'estensione a vigneto, a pochi passi dal centro abitato, è appena di cinque ettari, per una produzione media di 30.000 bottiglie tra Brunello e Rosso di Montalcino. Quest'ultimo, nella versione 2016, è davvero delizioso. Merito di una progressione gustativa sottile, ritmata e fresca, che dona al sorso reattività e piacevolezza. Ma ci sono anche profumi centrati e delicati di frutti rossi con qualche cenno terroso, a ricordare che siamo nella terra per eccellenza del Sangiovese.

COL D'ORCIA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2013
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 230.000
 Prezzo allo scaffale: € 35,00
 Azienda: [Col D'Orcia](#)
 Proprietà: Francesco Marone Cinzano
 Enologo: Antonio Tranchida

Col d'Orcia, 142 ettari a vigneto nel versante sud di Montalcino, è dimensionalmente piuttosto insolita per il territorio. Di proprietà della famiglia Marone Cinzano fin dal 1973, dal 2010 a conduzione biologica e da quest'anno in conversione biodinamica, è stata capace di guadagnarsi un posto di primaria importanza nel ricco panorama della denominazione, grazie soprattutto a scelte stilistiche sobrie e rigorose. Questo approccio si ritrova anche nel Brunello "base", un vino in tiratura non proprio ridotta, ma capace con continuità di porsi tra le migliori espressioni ilcinesi. La versione 2013 è un vino compiuto e leggibile, articolato nei profumi così come slanciato e gustoso al palato.

PALAZZO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2016
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 4.500
 Prezzo allo scaffale: € 18,00
 Azienda: [Azienda Agricola Palazzo](#)
 Proprietà: Fratelli Loia
 Enologo: Fabrizio Ciufoli

La storia di questa piccola realtà produttiva, 4 ettari a vigneto per 22.000 bottiglie, comincia nel 1983, quando, dopo una vita vissuta tra Inghilterra e Scozia, Cosimo Loia acquista la Tenuta Palazzo. Nel 1986, insieme ai figli, inizia la produzione di vino. Siamo nel versante sud-est di Montalcino, a 320 metri sul livello del mare. In vigna come in cantina le operazioni sono ridotte all'osso e il Sangiovese si esprime in tutto il suo temperamento, sia nel bene che nel male. Il Rosso di Montalcino 2016 coglie assolutamente bene la positività del vitigno toscano per eccellenza poco addomesticato, con profumi incisivi e un sorso dal ritmo a dir poco incalzante.

VINTAGE



BIONDI SANTI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 1955
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: n.d.
 Prezzo allo scaffale: quotazione fra € 1.950,00 - € 2.950,00
 Azienda: [Tenuta Greppo](#)
 Proprietà: Biondi Santi
 Enologo: Tancredi Biondi Santi

Al di là delle recenti vicissitudini aziendali, a Montalcino resta indelebile l'esempio e la storia produttiva di Biondi Santi, senza la quale il Brunello semplicemente non esisterebbe. A questo, va aggiunto che, in Italia, questa cantina è una delle poche che può "raccontare" con dovizia di particolari la storia di un vino: non solo perché conserva un incomparabile archivio della propria produzione, in grado di portare alla prova del bicchiere questo percorso, ma anche perché incarna un "continuum" temporale, che intreccia e identifica vino, terra, vitigno e uomini. Ossia quello che, al di là della sua complessità di significato o, se vogliamo, oltre la banale interpretazione contemporanea, è il Terroir. Il Brunello di Montalcino Riserva 1955, ogni volta che lo assaggiamo, resta un vino incredibile, in senso letterale. Colore trasparente e brillante, profumi per nulla riconducibili alla sua età, sfaccettati e fragranti. Forse in bocca, il vino sembrerebbe un po' più evoluto, ma grinta, sapore e densità sono ancora protagonisti. È un grandissimo Brunello, semplicemente emozionante e tuttora un modello da ricercare.

L'OUTSIDER



IL POGGIONE

Rosé Metodo Classico Pas Dosé
 Marchesa Clementina

Vendemmia: -
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 4.000
 Prezzo allo scaffale: € 25,00
 Azienda: [Tenuta Il Poggione](#)
 Proprietà: Leopoldo e Livia Franceschi
 Enologo: Fabrizio Bindocci

Ottenuto da Sangiovese in purezza, lo spumante della Tenuta Il Poggione è stato pensato per onorare la Marchesa Clementina, nonna di Leopoldo e Livia Franceschi, attuali proprietari dell'azienda, amante dello Champagne. Un Metodo Classico dunque prodotto a Montalcino che "necessariamente" è ottenuto dal vitigno principe della denominazione. Dopo un pigiatura soffice, il mosto resta per breve tempo a contatto con le bucce, assumendo il suo colore rosa pallido. Dopo la fermentazione, si procede alla selezione delle basi e al tiraggio. Da quel momento, il vino trascorre almeno 24 mesi in bottiglia per la rifermentazione nella cantina di Sant'Angelo in Colle. Dopo la sboccatura, le bottiglie riposano per altri due mesi, prima di essere definitivamente imbottigliate con l'aggiunta della liqueur priva di zuccheri aggiunti (zéro dosage). Lo Spumante Marchesa Clementina possiede un olfatto fragrante e contrastato, giocato sui piccoli frutti rossi e rifinito da toni agrumati che ne amplificano la freschezza. La bocca esalta questa sensazione ed aggiunge uno sviluppo bilanciato e di bella energia. Finale delicatamente amaricante e lungo.



LA FORTEZZA

PIAZZALE FORTEZZA, 53024 MONTALCINO - SIENA

L'Enoteca [La Fortezza](#) (tel. +39 0577 849211) si trova all'interno dello storico monumento iniziato nel 1361 ed è condotta da Fabio Tassi, oggi viticoltore in prima persona. Il suo punto di forza sta nell'enciclopedico assortimento di Brunello, a cui si aggiunge una preziosa profondità d'annata per le bottiglie più prestigiose:

COSA VENDE

Casanova di Neri, Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2013 - € 89,00

Vino di grande forza, dallo stile moderno e dal carattere esuberante

Siro Pacenti, Brunello di Montalcino Vecchie Vigne 2013 - € 95,00

Denso e pieno, ma di grande equilibrio, dai tannini fitti e rotondi

Col d'Orcia, Brunello di Montalcino Poggio al Vento 2010 - € 95,00

È un Brunello classico che difficilmente delude

Salvioni, Brunello di Montalcino 2012 - € 140,00

Ormai uno dei Brunelli di riferimento

Podere le Ripi Brunello di Montalcino Lupi e Sirene Riserva 2011 - € 110,00

Vino di sicura ed originale personalità come il suo artefice

Cupano, Brunello di Montalcino 2013 - € 95,00

Un Brunello sempre nel novero dei più ricercati

Castiglion del Bosco, Brunello di Montalcino Campo al Drago 2012 - € 100,00

Dopo inizi incerti, il vino firmato Ferragamo sembra aver trovato il registro giusto

Tassi, Brunello di Montalcino Selezione 2013 - € 70,00

Una bella e piacevole novità che sta emergendo con buona sicurezza

Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2010 - € 190,00

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

Le Ragnaie, Brunello di Montalcino 2010 - € 95,00

Un Brunello tutto finezza ed equilibrio stilisticamente inappuntabile

COSA CONSIGLIA

Stella di Campalto, Brunello di Montalcino Riserva 2011 - € 150,00

Stella di Campalto è riuscita ad imprimere una spiccata personalità ai suoi vini

Cerbaiona, Brunello di Montalcino 2012 - € 184,00

L'ultimo Brunello del "comandante", da non lasciarsi scappare

Poggio di Sotto, Brunello di Montalcino 2012 - € 150,00

Grande esempio delle potenzialità del Sangiovese di Montalcino

Marroneto, Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2013 - € 200,00

Difficile non cedere alla forza e al carattere di questo Brunello

Valdicava, Brunello di Montalcino 2010 - € 99,00

Un vino sontuoso e di grande capacità di invecchiamento

Podere le Ripi, Rosso di Montalcino Amore e Magia 2014 - € 40,00

Molto piacevole e di bella connotazione stilistica

Il Greppino, Rosso di Montalcino 2012 - € 25,00

Un vino verace e essenziale di grande potenzialità

Franci, Brunello di Montalcino 2013 - € 100,00

Buone sensazioni in questo Brunello dallo stile definito

Canalicchio di Sopra, Brunello di Montalcino 2013 - € 54,00

Uno dei Brunello del versante nord tra i più interessanti

Il Pino, Brunello di Montalcino 2012 - € 75,00

Impostazione stilistica moderna ma ben fatta e di bella sobrietà

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



CASANOVA DI NERI

Docg Brunello di Montalcino Cerretalto

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 295,00

Azienda: [Casanova di Neri](#)

Proprietà: Famiglia Neri

Enologo: Giacomo Neri

Probabilmente un po' adombrato nel suo successo dal Tenuta Nuova, il Brunello di Montalcino Cerretalto, prodotto per la prima volta nel 1981, è ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto, posto sul versante est di Montalcino, sopra il torrente Asso, soltanto nelle annate migliori. Si tratta di un Brunello "quantitativo", numericamente parlando. Infatti è un vino vinificato in tini troncoconici di legno, dove conduce una macerazione intorno ai 30 giorni, invecchiato in barrique per 36 mesi e successivamente affinato in bottiglia per 24. La lunga maturazione porta ad un rosso complesso e potente come pochi ci sono in zona. La versione 2013 ha colore rosso purpureo quasi impenetrabile ed al naso esprime un caleidoscopio aromatico di grande intensità, dove si incrociano rigogliose note di frutta rossa, spezie, cenni di cioccolato e liquirizia, toni affumicati e una vena aromatica di grafite a rifinitura. In bocca, il sorso è ampio e largo, capace di attivare anche sensazioni tattili che rimandano ad una struttura densa, piena e possente. Finale lungo e voluminoso dal bell'accento di frutti scuri.

LA SORPRESA



POGGIO DI SOTTO

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.300

Prezzo allo scaffale: € 260,00

Azienda: [Poggio di Sotto](#)

Proprietà: Claudio Tipa e

Maria Iris Tipa Bertarelli

Enologo: Federico Staderini

Il millesimo 2012 a Montalcino non resterà negli annali. Ma, come accade in ogni grande territorio del vino, c'è sempre qualcuno che riesce a mettere l'asticella più in alto: questo Brunello, per giunta Riserva 2012, arriva dove gli altri non possono. Un vino straordinario a cui non manca nulla: piacevolezza e complessità, intensità e delicatezza...come dire, sole e luna in un colpo solo. In più un'aura evocativa: è l'annata/anno in cui è scomparso Giulio Gambelli, senza il quale probabilmente Poggio di Sotto sarebbe rimasto uno dei tanti. "Bicchierino" ha accompagnato Piero Palmucci, dal 1989, nella costruzione di una delle aziende più intriganti della denominazione, dalla filosofia produttiva semplice ma non per tutti: purezza, rispetto, sobrietà e raffinatezza. Ha fatto bene il Gruppo ColleMassari, che ne è diventato proprietario nel 2011, a lasciare tutto come stava. Ecco allora vini che restano austeri ed essenziali, talvolta difficili (ma stilisticamente definiti e per nulla propensi a concedersi alle mode enologiche) e un'azienda che continua a muoversi tra arcaismi e misurata tecnologia.

SPUNTATURE

SOTTOZONE? NO GRAZIE

Sottozone? "Non siamo in Francia". Così a Montalcino per lo più si liquida la faccenda. Eppure, ogni grande Terroir ha nelle sottozone quell'aura elitaria che fa levitare il prezzo delle bottiglie a quote stellari, tanto per fare un esempio concreto. Se ne sono accorti nel Barolo, se ne stanno accorgendo forse nel Chianti Classico. A Montalcino, invece, la questione è vista con presunzione e provincialismo. Da una parte la "vulgata" marketing-oriented: che cosa arriva al consumatore che si trova in etichetta nome dell'azienda, della denominazione, della vigna, se c'è anche la sottozona? Solo confusione. Dall'altra una risposta più ragionata: Montalcino ha già delle sottozone implicite, i "famosi" quattro quadranti; e inoltre, il blocco dell'albo degli impianti del 1999, ha dato ai vigneti il "vero" valore aggiunto. Ma, a ben guardare: 1) i consumatori di Brunello non sono una "moltitudine bambina" e sono preparati, anche più degli stessi produttori, a "sopportare" un'ulteriore indicazione in etichetta; 2) far passare precise diversità come elementi accessori del Brunello, preso sempre nel suo complesso, resta, evidentemente, un'opzione fuorviante. Intanto, nelle aziende crescono i "Cru" e meno le "Vigna" (la legislazione impone regole stringenti: "la menzione "Vigna" è utilizzabile solo in relazione al toponimo o al nome tradizionale" di quelle specifiche superfici "e deve essere presente in un elenco regionale"). Per aggiungere carne al fuoco, il territorio di Montalcino esplicitamente sarebbe già diviso in 5 sottozone di produzione "comunali": Torrenieri, Montalcino, Tavernelle e Camigliano, Castelnuovo dell'Abate, Sant'Angelo. Senza contare poi che alcuni luoghi, per esempio la collina di Montosoli, già "funzionano" da sottozona. Ad maiora.

IL BUONO DEL TERRITORIO



TARTUFO DELLE CRETE SENESI

COOPERATIVA IL TARTUFO DELLE CRETE SENESI
VIA XX SETTEMBRE 15A,
SAN GIOVANNI D'ASSO, SIENA

Tel: +39 0577 803213

Sito Web:

cooperativa.tartufo.crete.senesi

Il Comune di Montalcino con la recente fusione con quello di San Giovanni d'Asso, ha accresciuto la sua prerogativa di "capitale" enogastronomica della Provincia di Siena e dell'intera Val d'Orcia. Non solo detenendo uno dei vini più importanti della Toscana, il Brunello, ma aggiungendo al suo "menu" un'altra grande prelibatezza: il tartufo delle Crete Senesi di San Giovanni d'Asso. Qui, ogni anno a novembre, si svolge la mostra mercato del prezioso tubero che, dal 2012 è soggetto ad un protocollo di tracciabilità del prodotto tartufigeno di partenza, definito dall'Università di Siena e basato sull'individuazione del DNA dei tuberi raccolti nella zona. Oltre a questo, la garanzia assoluta di originalità dei prodotti viene sancita dall'etichetta QrQ, realizzata e brevettata da QrQuality. I tartufai devono essere tassativamente iscritti all'Associazione Tartufai Senesi e devono quindi conferire il prodotto fresco, trovato e raccolto nelle aree tartufigene gestite dall'associazione stessa. E proprio San Giovanni d'Asso è una di queste specifiche aree, un territorio tra i più ricchi di tartufi bianchi dell'intera Toscana e dove la qualità dei suoi tuberi è universalmente riconosciuta, posizionandosi ormai come una delle più elevate in Italia. Il tartufo di San Giovanni d'Asso possiede buona elasticità ed è tendenzialmente turgido e compatto. La sua fragranza, in annate favorevoli, è decisa e si possono riconoscere note olfattive di fungo, miele, fieno, aglio, spezie e terra bagnata. E non manca neppure di sapidità al gusto.

PAROLA DI RISTORANTE



RISTORANTE IL POZZO

PIAZZA CASTELLO, SANT'ANGELO IN COLLE, 53024 MONTALCINO - SIENA

Tel: +39 0577 844015

Sito Web: www.trattoriailpozzo.com

Nelle terre del vino toscano è arduo trovare dove mangiare bene, senza richiedere un mutuo. Montalcino non fa eccezione, ma trova nella Trattoria Il Pozzo un luogo d'elezione. Qui c'è la semplicità della cucina verace: antipasti a base di affettati e formaggi locali (i primi di Poggio Stenti a Montenero d'Orcia, i secondi di Fior di Montalcino). I primi trovano nella pasta fatta in casa il loro punto di forza, i montalcinesi pinci (pici) con le briciole, le pappardelle al cinghiale. La fiorentina qui è di grande qualità, insieme al cinghiale alla cacciatora e i fegatelli al finocchio selvatico. Tutti i contorni sono a base di verdure di stagione. E poi i dolci: crostata di marmellata, mousse di ricotta, zuppa inglese e tiramisù, tutti fatti in casa.

LA TOP 5 DE "IL POZZO"

- 1° Talenti**
Brunello di Montalcino 2012 - € 45,00
- 2° Collemattoni**
Brunello di Montalcino 2010 - € 70,00
- 3° Lisini**
Rosso di Montalcino 2015 - € 25,00
- 4° Sesti**
Sauvignon 2017 - € 18,00
- 5° Capanna**
Moscadello Vendemmia Tardiva 2012 - € 28,00



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidivinenews@winenews.it



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 iquadernidivinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2018 www.winenews.it



clickbuy

powered by Enosocial App

Con Clickbuy™ vendi i tuoi vini alle fiere ed al prezzo che vuoi tu! E con l'App Enosocial® i tuoi clienti li acquireranno con un click!



PRESENTA

Simply Italian
GREAT WINES



SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI

