

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 160 - Marzo 2019 - Tiratura: 29.265 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

MARZO 2019

IL BRUNELLO DI MONTALCINO

An aerial photograph of Montalcino, Italy, showing the town, its walls, and the surrounding vineyards and hills. The town is built on a hillside, with a large church and a wall surrounding the town. The foreground shows rows of vineyards and olive trees. The background shows rolling hills under a clear blue sky.



MASTROJANNI

Docg Brunello di Montalcino Vigna Schiena D'Asino

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: [A. Agricola Poderi Loreto e San Pio](#)

Proprietà: Gruppo Illy

Enologo: Andrea Machetti, Maurizio Castelli

BIONDI SANTI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 145,00

Azienda: [S. Agricola Greppo Biondi Santi](#)

Proprietà: Gruppo EBI e famiglia Biondi Santi

Enologo: Jacopo Biondi Santi

IL MARRONETO

Docg Brunello di Montalcino Il Marroneto

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.833

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Azienda Agricola Il Marroneto](#)

Proprietà: Alessandro Mori

Enologo: Alessandro Mori, Paolo Vagaggini

BANFI

Docg Brunello di Montalcino Poggio alle Mura

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Castello Banfi](#)

Proprietà: famiglia Mariani

Enologo: Marica Mencarelli, Gabriele Pazzaglia, Matteo Bagnoli

Non perde un colpo il marchio nato nel 1975 con Gabriele Mastrojanni e i poderi San Pio e Loreto, asceso a ruolo primario a Montalcino ed entrato - dopo qualche traversia proprietaria - coccolato e stra-voluto nella scuderia Illy. A sorvegliarne il valore e il balance tra radici e ultima fase (tutta in crescita con Relais e nuova cantina in varo) c'è dal '92 Andrea Machetti, nocchiero rifinito, col fine apporto esterno di Maurizio Castelli. Figlio prediletto questo cru a cavallo del colle, vecchie viti, carattere immenso, longevità. Doti tutte nello skill di un 2013 potente e duttile insieme, affascinante e imperioso, con frutto e tannino fusi in un insieme sinfonico.

(Antonio Paolini)

Qualche inevitabile cambiamento (il Brunello uscirà d'ora in poi a sei anni dalla vendemmia e la Riserva a sette, per esempio), peraltro nel solco della continuità che vede il Sangiovese della Tenuta Greppo assoluto dominatore del tempo che passa, ma i tratti salienti della nuova era Biondi Santi - a guida Epi Group della famiglia transalpina Descours - non sembrano così nettamente mutati. La versione 2013 propone un bagaglio olfattivo in cui per prima cosa si fa largo un ricco fruttato dolce, rifinito da cenni balsamici e speziati. In bocca, il sorso è profondo, scandito da tannini levigati e saporiti, che lo portano ad un finale lungo e dall'incendere più nervoso.

La classe? Alta. L'ambizione? Idem. Le vigne? Super. Il lavoro di cantina? Supportato (laboratorio ed esperienza) da Paolo Vagaggini, porta la firma (chi lo conosce lo sa) a dir poco volitiva di Alessandro Mori. Che ha appena archiviato, con primo feedback felice, la scommessa d'editare il prezioso Madonna delle Grazie '13 solo in magnum e a un prezzo da rockstar dei rossi italiani (come lui intende sia un gran Brunello). Quanto al più avaro 2014, sulla label di casa la scelta è stata sincerità senza cosmetici. Un vino teso, filante, punte d'arancia rossa in mix alla ciliegia fresca. Da bere e finire, godendolo, ben illuminati dalla stella polare della territorialità.

(Antonio Paolini)

Castello Banfi, 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 2014 è un vino decisamente ben riuscito, dal bagaglio aromatico giocato tra un fruttato nitido e cenni speziati. In bocca, lo sviluppo gustativo è continuo e ben profilato, fino ad un finale saporito ed appagante.

EDITORIALE

SEMPRE BRUNELLO

Giro d'affari da 200 milioni di euro, nel 2018, a Montalcino, costituito da 9 milioni di bottiglie di Brunello e 4,5 di Rosso, proveniente dagli oltre 2.000 ettari coltivati a Sangiovese. Prezzo per un ettaro di vigneto a Brunello che sfiora anche i 900.000 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. Ma da dove arrivano questi numeri? La storia del Brunello non è plurisecolare, a metà Ottocento era un rosso to-

scano né peggiore né migliore degli altri. Ma qualcuno al Greppo (i Biondi Santi) pensò ad una semplice quanto geniale diversificazione: addio alla ricetta di Ricasoli e spazio al Sangiovese in purezza. La mano di Dio ha dato un aiuto, perché il clima di Montalcino è, cambiamenti climatici permettendo, particolare come nel resto dei luoghi vocati di questa Terra, ma a restare protagonisti sono stati gli uomini: montalcinesi, toscani, stranieri o di altre regioni d'Italia, tutti a contribuire ad una storia breve ma intensa. Una storia anche amara - 10 anni fa Brunellopoli - ma che alla fine non ha intaccato una cavalcata rara e, se pure dentro contraddizioni, dialettiche e qualche scontro, ha portato un Paese di boscaioli nella vetta del mondo, almeno di quello enoico.

Buona Lettura

CAPARZO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 160.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Agricola 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. Storicamente si è affermata come una delle migliori espressioni della collina di Montosoli, con i suoi Cru, ma anche il Brunello "annata" non di rado esce tra i migliori. È questo il caso del 2014. I profumi sono nitidi e non privi di intensità, il frutto è in primo piano, il sostegno del legno è ben dosato e non mancano anche cenni di pietra focaia. In bocca, il vino, ha verticalità e bella freschezza acida, che conducono un sorso piacevole fino ad un finale in crescendo, articolato e incisivo.

SALVIONI

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola La Cerbaiola](#)

Proprietà: Giulio Salvioni

Enologo: Attilio Pagli

Saggia e condivisibile la scelta dell'azienda della famiglia Salvioni di lasciar perdere il Brunello 2014, in un'annata obiettivamente critica, e per quest'anno concentrarsi solo sul Rosso di Montalcino. Decisione certo non facile e, per giunta, economicamente impegnativa, anche se operata da una realtà produttiva dai numeri quasi confidenziali, dove operazioni di questo genere possono essere prese con più serenità. Il Rosso di Montalcino 2017 possiede profumi di frutta rossa e lievi cenni di rosa. In bocca, non manca volume e morbidezza accanto ad energia e dinamica, garantite da una verve acida in grado di mantenere il sorso sempre continuo e fragrante.

LA GRIFFE



CASANOVA DI NERI

Docg Brunello di Montalcino Etichetta Bianca

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 75.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Casanova di Neri](#)

Proprietà: famiglia Neri

Enologo: Giacomo e Giovanni Neri

Quando il gioco si fa duro, si sa (e il 2014 è stata sicuramente un'annata piuttosto dura da queste parti) i duri s'impegnano a fondo, e giocano al massimo la loro partita. Ma il bello d'avanzo, il di più – per dir così – anche rispetto all'assunto reso celeberrimo dall'indimenticabile Belushi di "Animal House", è metterci sopra pure la voglia e l'impegno di giocare il più possibile in trasparenza. Da duri e puri, diciamo. Rispettando tutte le regole anzitutto; e, qualora sembrino un po' lasche, dandosene addirittura di più esigenti da soli, tanto per alzare ancora un pochino l'asticella. Casanova di Neri il 2014 del suo Brunello di Montalcino se lo è giocato così. La premiata ditta dei Neri "father & son", sempre più marchio superstar, letteralmente coperto negli ultimi anni da un diluvio di premi e riconoscimenti d'ogni sorta e tipo (dalle piazze da primato e da podio nelle classifiche dei top wine stilate dalla più efficace e produttiva critica anglosassone, a quelle dei "best italians" firmate dalla giuria internazionale del Biwa, più gli awards arrivati a scroscio e in continuità da praticamente tutte le Guide nazionali), avrebbe potuto certamente permettersi, senza problemi di risposta dal mercato, di editare anche stavolta la sua gamma per intero, facendo certamente contenti distributori e importatori (che non amano di sicuro la discontinuità su prodotti di questo calibro), e limitandosi magari a limare accortamente e sensibilmente la quantità per ogni tipologia. E invece... Come si dice: reputation first, la reputazione anzitutto. Riunendo limpidamente alle etichette di punta, e offrendo in parallelo un'opportunità davvero intrigante ai suoi suiveurs, Casanova ha scelto di produrre in quest'annata complicata solo l'Etichetta Bianca. Quello che da noi viene spesso definito il "base" nella piramide dei Brunelli, l'"entry level". Il fatto è, alla fine dei conti, che chi acquisterà la bottiglia, ci troverà dentro anche un pezzetto (in relativa proporzione) di Tenuta Nuova e uno di Cerretalto, non imbottigliati separatamente e finiti stavolta nel blend. E dunque, considerate le quotazioni scalate nelle ultime edizioni da queste due ultime bottiglie, il bargain (fatti facilmente i conti) è davvero assicurato. Affrettarsi, quindi. Perché è vero che a segnalare quanto scelto dalla casa, è solo una pudica fascia rame/nero (a ricordare i colori delle etichette cui si è rinunciato) sul bianco del Brunello 2014. Ma c'è da giurare che – la voce corre – non basterà tanta sobrietà a evitare che l'Etichetta "quasi" Bianca vada prestissimo a ruba.

(Antonio Paolini)

GREPPONE MAZZI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Tenuta Greppone Mazzi](#)

Proprietà: Ruffino

Enologo: Gabriele Tacconi

Greppone Mazzi è la tessera del mosaico enoico Ruffino nella terra di Montalcino. Qui si producono vini dallo stile sobriamente moderno che mettono in campo una costanza qualitativa di buon livello, accanto ad una pulizia d'esecuzione invidiabile. Il Brunello 2014 al naso regala note di frutta rossa fragranti che si incrociano con cenni di tabacco, cacao, e vaniglia, ma anche con note di pietra focaia e rosa. Al palato, l'attacco è tendenzialmente dolce, ma la buona dote di freschezza acida rende il sorso ritmato, che trova in tannini risolti e saporiti un altro elemento di piacevolezza, fino ad una chiusura persistente ed incisiva.

PIAN DELL'ORINO

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.540

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola Pian dell'Orino](#)

Proprietà: Caroline Pobitzer

Enologo: Jan Hendrik Erbach

Una di quelle bottiglie con cui chiudere la serata e non bere più altro, per far risuonare a lungo quell'accordo raro fra palato e animo che riesce a creare un vino armonioso. Rendere sostanziale, leggero e ostinato un Sangiovese di Montalcino, oltretutto in versione Rosso, non è semplice, eppure Ian e Caroline (complice un'annata molto positiva in vigna, dalla primavera all'autunno) ci sono riusciti: aspettando il momento giusto per vendemmiare le uve dai vigneti Scopeta e Pian Bassolino (che danno acini dagli aromi fruttati e freschi) e mettendole a trasformare in cantina per oltre 20 mesi, fra fermentazione e macerazione (un mese) e affinamento in botte di rovere (21 mesi).



PALAZZO

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.800

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Agricola Palazzo](#)

Proprietà: fratelli Loia

Enologo: Fabrizio Ciufoli

Un'azienda familiare, fondata nei primi anni '80 da Cosimo Loia e Antonietta Palazzo (sì, esattamente come il nome della Tenuta: quando si dice il destino). 12 ettari di cui poco più di un terzo vigna, tutta iscritta a Brunello, che si trova sul lato sud-orientale della collina ilcinese. Terreno povero (eocenico), brezza costante e un'esposizione lunga al sole, quello più mite, sono un'ottimo punto di partenza per ottenere ad una piccola linea di vini sorprendentemente diretti e piacevoli. La Riserva 2013 è una versione piacevolmente fresca e polposa: i profumi, inizialmente timidi, si svelano di ciliegia e di rovo, poi confermati da un sorso pieno e bilanciato.

COL D'ORCIA

Docg Brunello di Montalcino Poggio al Vento

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Società Agricola Col d'Orcia](#)

Proprietà: Francesco Marone Cinzano

Enologo: Antonio Tranchida

Col d'Orcia è una delle più vaste e significative aziende di Montalcino, perfettamente rappresentativa della zona sud della denominazione e capace di un progetto "bio" con pochi eguali in Italia. Da questa tenuta escono, ogni anno, dei Brunello dalla cifra stilistica tradizionale e contemporanea al tempo, capaci di fotografare al meglio il proprio terroir d'origine. Il Poggio al Vento è il vertice della piramide produttiva aziendale, oltre che una delle migliori Riserva in circolazione. La versione 2010, appena riassaggiata, sta crescendo molto in bottiglia. Oggi la troviamo compiuta e leggibile, articolata nei profumi così come lanciata e gustosa al palato.

PIETROSO

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 8.500

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Pietroso](#)

Proprietà: Gianni Pignattai

Enologo: Alessandro Dondi, Andrea Pignattai

Sembra decisamente consolidata la cifra stilistica dei vini prodotti da Pietroso, piccola ma dinamica realtà di Montalcino. Più costruiti sulla finezza che sulla forza, rappresentano con buona continuità qualitativa un modo di interpretare il Brunello decisamente intrigante. Anche se l'annata non è stata certo di quelle da ricordare, la versione 2014 del Brunello di Pietroso concede equilibrio ed armonia, bevibilità e piacevolezza, senza perdere in complessità e in carattere. I profumi sono contraddistinti da piccoli frutti e note di pietra focaia che trovano perfetta corrispondenza in una bocca vivace, ritmata e saporita, non priva di profondità e chiaro-scuri.

LISINI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Società Agricola Lisini](#)

Proprietà: fratelli Lisini

Enologo: Filippo Paoletti

La famiglia Lisini ha caratterizzato da sempre la propria produzione di Brunello con uno stile austero, rigoroso e poco incline alle mode passeggiare, dove a primeggiare è soprattutto la forza del frutto. 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 ricercando maturità piene. I profumi del Brunello 2014, che in questo versante - nonostante la criticità dell'annata - non ha perso la sua cifra consueta, alternano note di frutti rossi a cenni terrosi e speziati. In bocca, il vino è succoso, pieno e fragrante.

VINTAGE



SOLDERA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 1997

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 1.000,00

Azienda: [Azienda Agricola Case Basse](#)

Proprietà: Gianfranco Soldera

Enologo: Gianfranco Soldera

Ha lasciato un vuoto significativo a Montalcino e nel resto dell'Italia enoica la recente scomparsa di Gianfranco Soldera, proprio nei giorni dell'ultimo Benvenuto Brunello. Evitiamo accuratamente di dilungarci oltre, per non scivolare nel precipizio della retorica, ma aggiungiamo soltanto che la sua scomparsa sarà difficile da metabolizzare, per tanti motivi. Dunque, spazio al vino. Abbiamo riassaggiato con grande emozione e con la solita grande sorpresa, immancabile con le bottiglie a firma Soldera, il Brunello Riserva 1997. Annata artificiosamente ritenuta di riferimento, ma che in realtà, a distanza di un ventennio, ha lasciato davvero pochi esempi di rilievo anche tra i Brunello, certo non nel caso di Case Basse. Il naso è maledettamente complesso, ricco di dettagli, eccitante nelle note quasi rocciose, sorrette da un frutto delicato, appena avvolto da un ricamo di cuoio e spezie orientali. Anche la bocca è magistrale, grintosa, sapida e straordinariamente fresca, in una sorta di equilibrio perfetto che tiene in un armonioso dinamismo tutte le componenti che si esprimono singolarmente e all'unisono nel medesimo istante.

L'OUTSIDER



FATTORIA IL PINO

Doc Rosso di Montalcino Fattoria Il Pino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Il Pino](#)

Proprietà: Jessica Pellegrini

Enologo: Jessica Pellegrini, Marco Mocali

Sorprende per semplicità ed immediatezza, il Rosso di Montalcino di Fattoria del Pino, esattamente come Jessica che ci sta dietro: una donna che ha scelto la campagna per continuare il progetto del fratello defunto, per poi scoprire - a mani sporche - che ci sta pure bene. Una donna tutta riccia e schiettezza, che apprezza la curiosità e l'onestà e che non sa proprio adeguarsi a quella pretenziosità che oggi ha invaso il mondo del vino (dimenticandosi da dove viene: la terra). La famiglia è del paese, ma di origini boscaiole, con una grande sensibilità per i cavalli (che infatti spiccano nello stemma dell'etichetta). Il vino viene solo poi, a partire dal 2006 con 1,5 ettari di vigna. Oggi gli ettari sono 6, divisi in 3 appezzamenti che danno 3 vini diversi, tutti a base Sangiovese e tutti in fila a spiegare, gradualmente a chi beve, questo insolito territorio: un Igt (Vin Valé), il Rosso di Montalcino e il Brunello. Salvia e ciliegia e una punta di fiori appassiti accolgono l'olfatto di chi assaggia il Rosso 2016; il sorso invece è esile ma presente, di frutta croccante, che si allarga verso la fine, lungo-lungo e piacevolissimo.



BRUNO DALMAZIO

VIA TRAVERSA DEI MONTI, 214 - MONTALCINO (SI)

Dalmazio (tel. +39 0577 849019) vuol dire vini di Montalcino, ma non solo, come è pratica diffusa nelle città del vino più affermate. Bruno Dalmazio, dal 1988, ha costruito un'enoteca dinamica e moderna, integrando ai servizi classici anche la distribuzione, senza mai dimenticare una capillare scelta tra le migliori etichette di Montalcino, d'Italia e del mondo:

COSA VENDE

Banfi, Brunello 2013 - € 28,00

Affidabile organoletticamente e dal buon rapporto qualità/prezzo

Castello di Ama, Chianti Classico 2016 - € 20,00

Un classico che difficilmente delude

Poliziano, Nobile di Montepulciano 2015 - € 19,50

Solido e sempre convincente il rosso prodotto dalla cantina di Federico Carletti

Guado al Tasso, Bolgheri Il Bruciato 2016 - € 18,00

L'entry level bolgherese di Antinori è stabilmente tra i vini più venduti

Podere 414, Morellino di Scansano 2016 - € 15,00

Personalità e carattere in questo Sangiovese maremmano

Tommasi, Amarone della Valpolicella Classico 2013 - € 35,00

Rosso voluminoso e appagante e che difficilmente delude

Tornatore, Etna Rosso 2016 - € 15,00

Una buona interpretazione del Nerello etneo

Bollinger, Special Cuvée - € 49,00

Semplicemente una delle bollicine più affidabili proveniente dalla Champagne

Bellussi, Prosecco Valdobbiadene Superiore - € 10,00

Il Prosecco non può mai mancare tra i vini più venduti

Cavalleri, Franciacorta Blanc de Blanc - € 25,00

Metodo Classico di buona finezza

COSA CONSIGLIA

Iliceus, Brunello di Montalcino 2013 - € 30,00

Una etichetta poco conosciuta ma di valore del panorama di Montalcino

Col d'Orcia, Brunello di Montalcino Etichetta Storica 2013 - € 38,00

Un marchio che è garanzia di tradizione e di affidabilità

Fattoi, Brunello di Montalcino 2013 - € 30,00

Brunello di grande carattere che difficilmente non colpisce

I Poggiarelli, Brunello di Montalcino 2012 - € 47,00

Buona declinazione di un'annata forse sopravvalutata

Ridolfi, Brunello di Montalcino 2014 - € 35,00

Ben fatto questo Brunello prodotto sul versante nord

Terralsole, Brunello di Montalcino Riserva 2012 - € 72,00

Complesso e ben realizzato il Brunello di questa azienda di Montalcino

Valdicava, Brunello di Montalcino 2012 - € 69,00

Concentrato, potente ma anche armonico e ritmato

Podere la Vigna, Rosso di Montalcino 2017 - € 12,00

Sorso succoso e piacevole per un Rosso di buona stoffa

Casanova di Neri, Rosso di Montalcino 2016 - € 16,00

Godibile e di bella fragranza il Rosso prodotto dall'azienda di Giacomo Neri

Capanna, Moscadello di Montalcino - € 9,00

Tradizionale e di bella vivacità, dolce ma mai stucchevole

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



SASSETTI LIVIO PERTIMALI

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 98,00

Azienda: [Azienda Agricola Sassetti](#)

[Livio Pertimali](#)

Proprietà: famiglia Sassetti

Enologo: Lorenzo Sassetti

La famiglia Sassetti del Podere Pertimali, 16 ettari di vigneto nella "sottozona" a grande vocazione di Montosoli, fa parte di quel nucleo primigenio che nel 1967 fondò il Consorzio del Brunello di Montalcino. Da allora molte cose sono cambiate, a partire dall'acquisizione da parte dei Sassetti, siamo nel 1999, dell'azienda La Querciolina nel Montecucco. Non è cambiata, invece, la cifra stilistica dei vini aziendali, a partire dall'uso di solo legno grande, che continuano a rimanere ben radicati nella tradizione produttiva che contraddistingue il Sangiovese di Montalcino. In cima alla piramide qualitativa delle etichette di Pertimali, evidentemente, il Brunello di Montalcino Riserva. La versione 2012, oggetto del nostro assaggio, ottenuta da un'annata non priva di elementi di criticità ben smussati dalla felice collocazione dei vigneti, possiede profumi di frutta rossa matura, lievi cenni di rosa appassita e spezie e tabacco a rifinitura. In bocca, il vino ha sostanza, bella materia e tannini vigorosi, a formare un mix convincente anche perché condotto da una freschezza acida puntuale e continua.

LA SORPRESA



CAVA D'ONICE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 5.800

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Società Agricola Cava d'Onice](#)

Proprietà: Nannetti Simone

Enologo: Antonio Mori

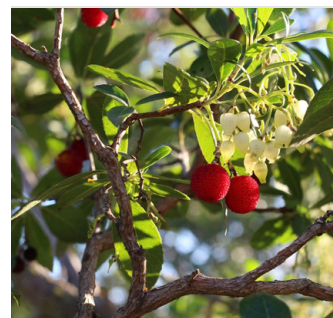
Cava d'Onice è il sogno realizzato di Simone Nannetti, arrivato alla bottiglia dopo l'acquisto, nel corso degli anni, di quattro diversi appezzamenti posti nei quattro versanti montalcinesi di nord, est, sud, ovest. Forse una vera e propria quadratura del cerchio per ottenere, comunque vadano le annate, prodotti sempre di buon livello. Le vinificazioni avvengono separatamente per ogni singolo appezzamento con l'obiettivo di ottenere un Brunello capace di esprimere le quattro anime di Montalcino: quella più potente dell'ovest, quella più calda del versante che guarda alla Maremma, quella più fine del nord e quella più nervosa dell'est. Questa piccola realtà produttiva sembra per adesso in linea con il suo progetto, tanto è vero che il Brunello 2014 non ha deluso. L'annata non è stata, come è noto, delle più semplici, ma i suoi profumi sono puliti e dotati di bella fragranza fruttata a cui si aggiunge un fondo speziato incisivo, ma non debordante. In bocca, il vino pur restando sottile, possiede articolazione e sapidità che non lasciano il sorso neppure sul finale, dotato di profondità e ritmo.

SPUNTATURE

VECCHIO E NUOVO MONTALCINO

Se la zonazione è praticamente impossibile da ottenere (almeno nel breve periodo, a partire da elementi tecnici di obiettiva criticità per la sua realizzazione), e se le menzioni geografiche aggiuntive non sembrano piacere molto a queste latitudini (benché in alcuni casi già "esistenti" ed operanti, insieme all'evidente orientamento di Montalcino rispetto ai punti cardinali), nel paese del Brunello qualcosa tuttavia si sta muovendo, almeno nel solco della produzione di vini ottenuti da Vigna o da Selezione, a costituire, con una popolazione sempre più numerosa di Cru, una più articolata geografia di questo piccolo-grande luogo del vino mondiale. Ce ne sono già un buon numero, anche etichette ormai diventate dei classici, ma altre paiono davvero pronte all'esordio. Un buon segnale che, purtroppo, non si affianca ad una abitudine che pure da queste parti sembrava avesse ben attecchito: stiamo parlando della possibilità in annate particolarmente sfavorevoli di "saltare" il Brunello. Un tema caro, solo per fare l'esempio più nobile a Biondi Santi (che non ha prodotto il Brunello, ma solo il Rosso di Montalcino 2014, con la caratteristica etichetta bianca con banda rossa), che pare tuttavia - è il mercato bellezza! - uscito dai piani produttivi di molte se non di tutte le cantine. Così al Benvenuto Brunello 2019, la pattuglia di produttori che ha compiuto questa scelta è risultata abbastanza scarna, benché la tipologia in questione sia portatrice di etichette sempre più significative. Complimenti quindi a chi ne fa parte: Salvioni, Le Ragnaie, Piancornello, Poggio Antico, Querce Bettina, Santa Giulia, Terralsole, Casisano, Castello di Romitorio, Il Poggiolo e Le Macioche.

IL BUONO DEL TERRITORIO



MIELE DI CORBEZZOLO APICOLTURA BATIGNANI

VIA DELLE CASERME, 5
MONTALCINO (SI)

Tel: +39 0577 848444

Montalcino non è soltanto un luogo vocato alla produzione di vini di qualità, ma è situato all'interno di un'area naturalmente favorevole all'attività delle api, tanto da diventare anche uno dei centri più significativi dell'apicoltura toscana ed italiana. Fin dagli anni Trenta, grazie all'opera di Guido Franci, si è sviluppato un allevamento delle api che ha influenzato l'attività degli apicoltori del Senese e del Grossetano. A Montalcino, oggi, operano piccole ma moderne aziende familiari, che producono varie tipologie di miele. Montalcino è anche sede dell'Asga, l'associazione apicoltori di Siena Grosseto Arezzo, che svolge un'importante azione di tutela dell'apicoltura in questi territori ed ogni anno organizza, la "Settimana del Miele", una delle rassegne più importanti ed antiche dell'apicoltura italiana. Tra i mieli prodotti a Montalcino ci sono il millefiori, l'acacia, il trifoglio e la sulla, l'eucalipto, il castagno, di bosco e di corbezzolo (il più tipico, grigioverde con tonalità nocciola, ottimo come diuretico e antisettico, adattissimo per la preparazione di dolci e liquori). Quest'ultimo è davvero un'eccellenza a se stante e tra coloro che lo producono con i risultati migliori, va certo annoverata l'azienda Batignani. Questo tipo di miele è l'ultima produzione delle api prima del riposo invernale e per questo motivo è uno dei più rari. Unica per il suo genere, la caratteristica di avere un sapore amaro. La sua diffusione è limitata alla Toscana, alla Sardegna ed alla Corsica.



PAROLA DI RISTORANTE

PERILLÀ

VIA BORGO MAESTRO, 74 - CASTIGLION D'ORCIA (SI)

Tel: +39 0577 887263

Sito Web: www.osteriaperilla.it

L'Osteria Perillà ha ben poco della classica osteria toscana a cominciare dalla Stella Michelin, conquistata per il secondo anno consecutivo, in una terra bellissima, ma avara di locali di questa levatura. Voluta da Pasquale Forte, patron di Podere Forte, è guidata ai fornelli da Marcello Corrado. La cifra stilistica del ristorante celebra i sapori e le memorie gastronomiche regionali con tocco contemporaneo. Il risultato è una cucina che rassicura e mette in luce una materia prima ineccepibile. Si può partire con una tartare di capriolo, tamarindo, trucioli di foie gras e farro soffiato, per continuare con ravioli farciti di faraona, porro, verza e salsa del suo arrosto. Da provare il maialino di cinta senese "Podere Forte", indivia e salsa all'arancia piccante. Finale appagante con ricotta di pecora, pistacchio, olive e caramello al timo.

LA TOP 5 DEL "PERILLÀ"

- 1° Casanova di Neri**
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2012 - € 147,00
- 2° Poggio di Sotto**
Petrucci 2012 - € 198,00
- 3° Podere Forte**
Petrucci 2012 - € 320,00
- 4° Baricci**
Rosso di Montalcino 2016 - € 45,00
- 5° Mastrojanni**
Moscadello di Montalcino 2007 - € 70,00



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: iquadernidiwinenews@winenews.it
Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Consorzio del Brunello di Montalcino

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



clicknbuy

powered by Enosocial App

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



PRESENTA

Simply Italian
GREAT WINES



SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI

