N. 170 GENNAIO 2020



I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 170 - Gennaio 2020 - Tiratura: 29.075 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond











CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA

Docg Brunello di Montalcino Pianrosso

Vendemmia: 2015 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 37.000 Prezzo allo scaffale: € 60.00 Azienda: Ciacci Piccolomini d'Aragona

Proprietà: Paolo e Lucia Bianchini Enologo: Paolo Vagaggini

Ciacci Piccolomini d'Aragona non ha certo bisogno di molte presentazioni. La storia di questa cantina è celeberrima e, soprattutto, la vocazione dei suoi vigneti è tra le più rilevanti dell'intero areale. Siamo nel quadrante sud-ovest di Montalcino, nella striscia di vigneti tra i borghi di Castelnuovo dell'Abate e di Sant'Angelo in Colle. Qui, i terreni, sassosi e di medio impasto, ospitano vigne con esposizioni straordinarie. Tra queste quelle che danno vita al Cru Pianrosso. Il 2015 ha naso di bella predominanza floreale, con saldo fruttato e cenni speziati a rifinitura. La bocca è decisamente succosa e saporita, di robusta articolazione tannica con leggero tocco boisé sul finale.

TENUTE SILVIO NARDI

Docg Brunello di Montalcino Manachiara

Vendemmia: 2015 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 6.000 Prezzo allo scaffale: € 80.00 Azienda: Tenute Silvio Nardi Proprietà: famiglia Nardi Enologo: Emanuele Nardi

I vigneti delle Tenute Silvio Nardi sono suddivisi tra quelli di Manachiara, nel settore orientale dell'areale del Brunello di Montalcino e Casale del Bosco nel versante nord-ovest, coprendo quindi due zone profondamente differenti. Ad occupare il ruolo di vino bandiera aziendale resta saldamente il Brunello di Montalcino Manachiara, realizzato per la prima volta nel 1995 e ottenuto dalle uve più "calde" del versante che corre nei pressi di Castelnuovo dell'Abate. La versione 2015 evidenzia un profilo olfattivo dal frutto fragrante con toni affumicati e cenni speziati che donano ampiezza al naso. In bocca, il vino ha sviluppo serrato con il frutto che torna al retrogusto.

TERRA AL SOLE

Docg Brunello di Montalcino Vigna Fonte Lattaia

Vendemmia: 2015 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 3.000 Prezzo allo scaffale: € 75.00 Azienda: Terralsole Società Agricola

Proprietà: Mario Bollag Enologo: Mario Bollag

Dal 1996 Mario Bollag e Athena Tergis guidano questa cantina del comprensorio del Brunello di Montalcino. 12 gli ettari vitati, condotti a biologico, mentre in cantina acciaio in fermentazione e per gli invecchiamenti utilizzo di tonneau. Impostazione dunque sobriamente moderna per i vini di questa realtà situata non distante dall'abbazia di Sant'Antimo. Il Brunello di Montalcino Fonte Lattaia 2015 sembra davvero aver interpretato l'annata in modo impeccabile. Ha profilo olfattivo di bella vivacità che incrocia frutti rossi, cenni floreali e note agrumate insieme a tocchi affumicati e speziati. In bocca, il vino ha tensione, sapidità e contrasto, declinati senza tentennamenti.

SAN POLO

Docg Brunello di Montalcino Vignavecchia

Vendemmia: 2015 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 1.500 Prezzo allo scaffale: € 300.00 Azienda: Azienda Agricola San Polo Proprietà: Marilisa Allegrini Enologo: Riccardo Fratton

San Polo a Montalcino e Poggio al Tesoro a Bolgheri sono le due dependance toscane di proprietà degli Allegrini, nota griffe enoica del Veneto. San Polo, acquistato nel 2006, si trova lungo la strada che da Montalcino conduce a Castelnuovo dell'Abate, nella storica località di Podernovi, quadrante centro-sud-orientale di Montalcino che guarda il Monte Amiata, e conta su 17 ettari a vigneto (8 dei quali a Brunello) a 450 metri sul livello del mare. Ha tratti balsamici e fruttati, ma soprattutto belle note di radice, erbe di campo e liquirizia, il naso del Brunello Vecchie Vigne 2015, dalla fase gustativa incalzante, succosa, reattiva e dal finale caldo e saporito.

EDITORIALE

TEMPI NUOVI. ANCHE PER MONTALCINO

Resta in questo mondo che cambia (e con lui anche il vino) il giudizio della critica che, magari non mettendo d'accordo tutti, continua ad avere il suo peso, soprattutto commerciale. Bisogna ammettere però che si tratta di un meccanismo liso, benché ben resista tra un vecchio che ormai non c'è più ed un nuovo che stenta ad emergere. Un contesto suggerito anche dall'articolo "It's Time to Rethink Wine Criticism" (New York Times 17/6/2019) in cui Eric Asimoy scrive: "è tempo di riesaminare la natura della critica enologica americana, una metodologia che il signor Parker ha aiutato sia a rendere popolare che ad istituzionalizzare. Ed è tempo di prendere in considerazione un modello migliore che sia più utile per i consumatori,

un sistema che li autorizzi a fare le proprie scelte piuttosto che a legarli all'infinito alle recensioni dei critici". Si trova in questa congiuntura l'annata 2015 del Brunello, dagli accenti innegabilmente caldi, che è più da leggere tra chiaro-scuri che secondo la direzione determinata (o "predeterminata") della grande annata. Per carità, non stiamo parlando certo di un millesimo scarso, ma neppure di un'annata cristallina come la 1999 o la 2010. Potrebbe somigliare alla 2001 o alla 2006, confermando, appunto, che non si tratta di una annata "piccola", ma nemmeno così grande. Il giudizio non è definitivo, naturalmente. Prima di tutto perché abbiamo assaggiato soltanto una parte delle aziende (circa un'ottantina) e poi perché, diciamolo chiaramente, ci piacciono i Sangiovese più sussurrati che forzuti. Ma una cosa ci ha colpito. Un segno di discontinuità stilistica in molte etichette che non ci saremmo aspettati.

Buona Lettura



ALLO **SCAFFALE**









CASANOVA DI NERI

Docg Brunello di Montalcino Tenuta Nuova

Vendemmia: 2015 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 70.000 Prezzo allo scaffale: € 100,00 Azienda: Azienda Agricola Casanova di Neri Proprietà: Giacomo Neri Enologo: Giacomo e Giovanni Neri

Un'azienda divisa a metà quella condotta da Giacomo Neri con i figli Giovanni e Gianlorenzo: un nucleo più antico che guarda Torrenieri sul versante nordest e l'altro nella parte opposta, sotto Sant'Angelo in Colle, nel podere Le Cetine, la "casa" del Tenuta Nuova, il Brunello pluripremiato non solo in patria ma anche Oltreoceano, e più conosciuto di questa cantina. La versione 2015 non manca certo di potenza fruttata al naso, accompagnata da cenni speziati e affumicati, con tocchi di macchia mediterranea a chiuderne la ricchezza. In bocca, il vino possiede registri stilistici che privilegiano morbidezza, tannini risolti ma serrati, e sviluppo avvolgente ed intenso.

MASTROJANNI

Docg Brunello di Montalcino Vigna Loreto

Vendemmia: 2015 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 8.000 Prezzo allo scaffale: € 84 00

Azienda: Azienda Agricola Mastrojanni

Proprietà: Gruppo Illy

Enologo: Maurizio Castelli, Andrea Machetti

Quando l'azienda venne fondata, nel 1975. Montalcino e il Brunello non erano quello che sono attualmente. Oggi questa cantina, dal 2008 in mano alla famiglia Illy, è tra quelle più seguite dagli appassionati. Le vigne svettano trai 180 e i 440 metri sul livello del mare, nel quadrante sud-est dell'areale e tra queste il Cru "Loreto", dai terreni tufacei, ne è una delle espressioni più alte. Il vino affina in legno grande ed ha caratteristico tocco balsamico e tessitura terrosa. Elementi che ritroviamo anche nella versione 2015 dai profumi sgargianti e intensi, di frutta matura e spezie. La bocca impressiona per densità, attacca calda e poi si fa molto viva e scattante.

COSTANTI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 35.000 Prezzo allo scaffale: € 65.00 Azienda: Cantina del Colle al Matrichese

Proprietà: Andrea Costanti Enologo: Vittorio Fiore

La famiglia senese dei Costanti è legata da tempo immemore alla storia di Montalcino, dove si è sempre dedicata alla viticoltura. Dal 1983 è Andrea Costanti che tiene in mano le redini dei 10 ettari a vigneto, gestendo un'area che si estende complessivamente su 25 ettari. In cantina, domina la tradizione e i vini offrono un tratto caratteristico e riconoscibile. Si tratta di vini complessi, non immediati e non facili, che esulano dalla facilità delle mode enoiche. Il Brunello di Montalcino 2015 percorre questi tratti salienti in modo preciso, proponendo un naso terroso e floreale con tocchi di foglia secca e spezia ad anticipare una bocca succosa e di grande sapidità.

FRANCO PACENTI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 24.000 Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: Azienda Agricola Pacenti Franco

Proprietà: Franco Pacenti

Enologo: Paolo Vagaggini, Lorenzo Pacenti

I Brunello di Franco Pacenti viaggiano su coordinate stilistiche ricche di fascino ma affatto facili da far quadrare. In soldoni, non tutte le annate sono di pari livello, le condizioni climatiche delle vendemmie hanno un ruolo decisivo, ma quando tutto gira per il verso giusto è a Canalicchio che si producono alcuni dei vini più intriganti ed entusiasmanti della denominazione. Così ci è sembrato il Brunello di Montalcino 2015. I profumi sono austeri e classici, quanto vivi e penetranti. Ricordano la ciliegia e il mirtillo e la terra bagnata, con cenni rocciosi a rifinitura degni di nota. La bocca è leggiadra, leggermente in sottrazione, sapida, contrastata e profondissima.

LA GRIFFE



BIONDI SANTI

Vendemmia: 2012

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 15.000 Prezzo allo scaffale: € 495,00 Azienda: S. Agricola Greppo Biondi Santi Proprietà: Gruppo Epi, famiglia Biondi Santi Enologo: Jacopo Biondi Santi, Federico Radi

Biondi Santi: un mito, uno dei pochi del Bel Paese enoico. Un punto di riferimento tra i pochi su cui non c'è davvero bisogno di discutere. Arriverà presto il Brunello Riserva 2012 (in uscita a primavera), un mito anche questo: è il vino dell'ultima vendemmia condotta da Franco Biondi Santi. Un vino importante ma non celebrativo. Si tratta di un Brunello, che abbiamo assaggiato in anteprima, spiazzante per freschezza e complessità aromatica, personalità, coerenza stilistica e finezza gustativa. Un Sangiovese di quelli sussurrati, articolatissimo, a dir poco elegante ma deciso e con tutte le sue belle durezze, in perfetto accordo con il suo artefice. A Franco Biondi Santi, scomparso nel 2013, per chi ha avuto la fortuna di andarlo a trovare al Greppo, piaceva il racconto, la storia, il ricordo. E fra le tante vicende che poteva far rivivere nel breve spazio di una conversazione, una in particolare spesso tornava nelle sue parole. Riguardava la bottiglia che, forse più di ogni altra, ha posto Biondi Santi nell'Olimpo dei marchi del vino mondiale che contano davvero. Il Brunello di Montalcino Riserva 1955, l'unico vino italiano che sta nella lista dei 12 vini del Ventesimo secolo di Wine Spectator. Ma questa, a ben guardare, è solo una conseguenza. Siamo nel 1969 e precisamente il 28 aprile. Cena di gala con la Regina Elisabetta II d'Inghilterra all'ambasciata italiana a Londra. A scegliere il Brunello di Montalcino Riserva 1955 il Presidente della Repubblica in persona: Giuseppe Saragat, in visita di Stato in Gran Bretagna. Piemontese verace con un debole per Barolo e Barbaresco, ma anche "uomo del mestiere", visto che negli anni dell'esilio parigino, trascorsi insieme a Nenni e a Pertini, si guadagnava da vivere facendo il rappresentante di vini. In questa grande occasione, ci voleva un vino speciale. Ma si doveva organizzare un viaggio in aereo per un vino, a quei tempi, non una questione così scontata. I Trimani pensarono all'imbarco del prezioso carico a Fiumicino, mentre ad Heathrow attesero le bottiglie gli incaricati dell'ambasciata e i membri dello staff di rappresentanza di Buckingham Palace, in contatto diretto con Tancredi Biondi Santi. Assaggio londinese a campione di alcune bottiglie dalle casse inviate da Roma: "tutto a posto, possiamo servirlo". Fu un successo. E quel vino scioccò letteralmente la scena enoica della allora "Swinging London", che non sapeva bene cosa fosse il Brunello. Oggi la proprietà de Il Greppo è passata in mano francese (Européenne dé Participations Industrielles), ma per mantenere vivo il mito Biondi Santi, ci vorrà anche la forza di questa epica. Una storia, dunque. Semplicemente italiana.





BEST BUY







FATTORIA DEI BARBI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 167.000 Prezzo allo scaffale: € 35,00 Azienda: Società Agricola Fattoria dei Barbi

Proprietà: Stefano Cinelli Colombini Enologo: Maurizio Cecchini, Paolo Salvi

Tutti sanno che la Fattoria dei Barbi è tra le cantine più importanti del Brunello di Montalcino, per storia e lignaggio. Barbi è pure una delle aziende più grandi, 100 ettari a vigneto, per una produzione di 200.000 bottiglie di Brunello, sulle 600,000 totali (comprese quelle detta tenuta maremmana). Attualmente riveste con autorevolezza anche il ruolo della cantina "quantitativa più qualitativa" di Montalcino. Un merito senz'altro ascrivibile ad un profilo stilistico che riesce a rimanere tutt'uno con il suo territorio. con vini centrati sul piano del bilanciamento e capaci non di rado di mostrare personalità e carattere, come nel caso del Brunello di Montalcino 2015.

BARICCI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 16.000 Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: Società Agricola Baricci Colombaio

Montosoli

Proprietà: famiglia Buffi Baricci Enologo: Federico e Francesco Buffi

Lo stile dei vini a marchio Baricci, tratteggiato dal "capostipite", almeno in senso enologico, Nello, già membro fondatore del Consorzio del Brunello, ha mantenuto in oltre cinquanta anni di attività una chiara connotazione artigianale e tradizionale. Dalla dozzina di ettari alle pendici della collina di Montosoli, sul versante nord di Montalcino, forse la sottozona più celebre dell'areale del Brunello, escono i Rossi di Montalcino più affascinanti dell'intera denominazione. Da un po' di tempo però anche il Brunello ha compiuto un balzo qualitativo rilevante. E la versione 2015. dai profumi agrumati e speziati e dal gusto sapido e ritmato, ne è una bella riprova.

RIDOLFI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 65.000 Prezzo allo scaffale: € 55,00 Azienda: Società Agricola Ridolfi Proprietà: Giuseppe Valter Peretti Enologo: Stefano Chioccioli

L'azienda di Montalcino della famiglia Peretti, imprenditori conciari con base in Veneto, è uno dei progetti enologici più giovani realizzato nell'affollato territorio di Montalcino e parte nel 2011. Ubicata in località Mercatali, conta su 19 ettari a Brunello impiantati a 300 metri sul livello del mare, nel versante nord-est della collina di Montalcino. Il Brunello di Montalcino 2015 ha uno stile sobriamente moderno e smussa le tendenze calde dell'annata grazie alla collocazione dei suoi vigneti nella parte più fredda di Montalcino. Il naso è tendenzialmente sfumato e soprattutto floreale. In bocca, il sorso è succoso, piuttosto snello e con rovere in equilibrio.

FULIGNI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 32,000 Prezzo allo scaffale: € 70.00 Azienda: Eredi Fuligni Proprietà: Maria Teresa Fuligni Enologo: Paolo Vagaggini

12 ettari, piantati tra i 380 e i 450 metri sul livello del mare, in zona Cottimelli, località che collega la collina di Montalcino ai pendii del settore nord dell'areale. Questo il panorama che circonda la cantina della famiglia Fuligni, dove il Sangiovese affina in tonneau e botti di media dimensione. Il risultato sono vini dall'impronta stilistica tendenzialmente elegante. Il Brunello di Montalcino 2015 possiede tratti olfattivi ancora giovani in cui l'alloro e l'erba medica sono leggermente sorpassati da tocchi affumicati e di spezie dolci. Anche in bocca, il vino è molto giovane con una progressione articolata, solo leggermente frenata da un po' di rovere in esubero.

VINTAGE



COL D'ORCIA

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 1979 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 25.000 Prezzo allo scaffale: € 180,00 Azienda: Col d'Orcia Società Agricola Proprietà: Francesco Marone Cinzano Enologo: staff tecnico aziendale

Col d'Orcia è fra le 3 aziende più grandi del territorio ilcinese (540 ettari totali di cui 140 circa a vigneto) ma pure fra le più antiche: rilevata dalla famiglia piemontese Cinzano nel 1973, ha radici "profonde" che arrivano fino al 1890 come Fattoria di Sant'Angelo della famiglia Franceschi. Oggi l'azienda non sta ferma un minuto, con una passione agronomica fuori dal comune: progetti di ricerca con l'università di Firenze su porta innesti, cloni, tecniche colturali e germoplasma toscano; conversione a biologico dal 2010 e dal 2019 un'ulteriore passo sinergico verso la biodinamica con l'aiuto di Adriano Zago. Il tutto supportato da un'azienda molto più varia di quanto si pensi, per tradizione, per altro: quindi grano e cereali, olivi ovviamente, tabacco e le importantissimi api. Ma c'è anche il vino, fra cui svetta "Poggio al Vento", ottenuto dal vigneto omonimo piantato nel 1975, troppo presto, quindi, per contribuire a questo non di meno strabiliante Brunello Riserva 1979, per la freschezza ancora pervasiva e la centratezza del sorso, che parte dolce e finisce balsamico, Pepe, cioccolata, alloro e foglia di oliva, intrecciati in modo tanto armonioso da doversi soffermare prima di riemergere.

L'OUTSIDER



SOLDERA

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2005 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: n.d. Prezzo allo scaffale: €

Azienda: Soldera Case Basse Società

Agricola

Proprietà: famiglia Soldera Enologo: Gianfranco Soldera

Gianfranco Soldera, al di là delle polemiche che hanno accompagnato tutta la sua parabola di talentuoso vignaiolo a Montalcino, al pari di pochissimi altri, come Jayer o Madame Leroy per intenderci, è stato l'unico insieme a Franco Biondi Santi, a diventare un'icona mondiale del suo territorio. Di fronte ad una delle sue straordinarie bottiglie il silenzio se non l'inchino - che, come sosteneva il grande enologo Andrè Tchelicheff, era il giusto omaggio che andava reso ad un grande vino - è d'obbligo. La grandezza dei vini di Soldera non era percepibile da subito, bisognava aspettare qualche anno prima che palesassero il loro vero carattere, come la Riserva 2005 intenso, brillante ma quasi trasparente il colore. Denso e sfaccettato l'ampio bouquet, fatto di piccoli frutti rossi, una leggera nota ematica, spezie, una fine vena vegetale e un leggero accenno di goudron. Il sorso è di quelli che non ti aspetti a dar conto al colore, un nerbo acido impressionante, il frutto ancora freschissimo e tannini integrati perfettamente ne fanno un vino profondo, emozionante, austero e di rara eleganza, in grado di tenere botta ancora per anni.

(Massimo Lanza)



PAROLA DI **FNOTFCA**

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

ENOTECA SAN GIORGIO

VIA S. SALONI, 9/11 - MONTALCINO (SI)

L'Enoteca San Giorgio (tel. +39 340 0907265), appena entrati nel centro di Montalcino da Porta Cerbara, offre una gamma di vini, evidentemente, ponendo l'accento su quelli del territorio, e proponendo una scelta che comprende il meglio della produzione di Brunello e Rosso di Montalcino. Ma non mancano anche buone referenze dal resto d'Italia e dall'estero (soprattutto Champagne):

COSA VENDE

Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2010 - € 130,00

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

Cerbaiona, Brunello di Montalcino 2006 - € 180,00

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

Sesti. Brunello di Montalcino Riserva 2013 - € 89.00

Buona struttura estrattiva ed equilibrio complessivo austero ma convincente

Renieri. Brunello di Montalcino 2012 - € 55.00

Vino non di grande caratterizzazione, ma morbido e persistente

Poggio di Sotto, Brunello di Montalcino 2012 - € 130,00

Potente, dinamico e molto lungo, vino di grande temperamento

Altesino, Brunello di Montalcino Montosoli 2013 - € 69,00

Buona personalità e carattere per un Brunello dai natali storici

Ridolfi, Brunello di Montalcino Donna Rebecca 2014 - € 120,00

Sobriamente moderno nello stile ha sapore e intensità aromatica

Pian delle Vigne, Brunello di Montalcino 2013 - € 47,00

Timbrica boisé e densità uniti in un vino di fattura ineccepibile

Il Poggione, Brunello di Montalcino 2014 - € 37.00

Sorso scorrevole per una buona interpretazione di un millesimo critico

Villa I Cipressi. Brunello di Montalcino Zebras 2012 - € 50.00

Rosso aromaticamente austero e dal gusto deciso e incisivo

COSA CONSIGLIA

Corte dei Venti, Brunello di Montalcino 2015 - € 47,00

Gustoso e non privo di complessità, rosso autentico e coerente

Aisna. Brunello di Montalcino 2012 - € 76.00

Rosso caratteriale, speziato e grintoso

Banfi, Brunello di Montalcino Poggio alle Mura 2013 - € 43,00

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

Beato, Brunello di Montalcino Riserva 2012 - € 65,00

Rosso bilanciato e non privo di personalità

Fanti, Brunello di Montalcino Vallocchio 2015 - € 49,00

Vino marcato dal legno, ma di bella vivacità

La Togata, Brunello di Montalcino Riserva 2012 - € 65,00

Buone sensazioni complessive per un vino dal sorso bilanciato e solido

Fattoi, Brunello di Montalcino Riserva 2012 - € 65,00

Carattere e qualche piacevole rusticità per questo Brunello Riserva

Terralsole, Brunello di Montalcino Riserva 2004 - € 160.00

Sottile e di grande bevibilità, un vino decisamente centrato

La Fortuna. Brunello di Montalcino Giobi 2012 - € 150.00

Un rosso di grande potenza e bella dinamicità

Querce Bettina, Brunello di Montalcino Riserva 2012 - € 67,00

Profumi invitanti e gusto morbido e contrastato per questo vino solido e pulito

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



LE CHIUSE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2015 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 15.000 Prezzo allo scaffale: € 65.00 Azienda: Azienda Agricola Le Chiuse Proprietà: Simonetta Valiani

Enologo: Valentino Ciarla

Diciotto ettari complessivi e 30.000 bottiglie di produzione annua, per Le Chiuse, dove le vigne ne occupano otto e sono coltivate a biologico, nel quadrante nord-est di Montalcino, racchiusi tra i toponomi più significativi di questo quadrante Montosoli e i Canalicchi. Qui i suoli sono ricchi di fossili, striature argillose, galestro e tufo. Ne derivano vini di grande finezza ed equilibrio, dotati di grande personalità. Ma se questo non bastasse. l'attuale proprietaria, Simonetta Valiani, che lavora in azienda insieme al marito Nicolò Magnelli e al figlio Lorenzo, ha ereditato il podere da Fiorella Biondi Santi alla sua scomparsa. Come dire la chiusura del cerchio per una delle migliori espressioni attuali del Brunello di Montalcino. O forse proprio perché da sempre ben salda nella tradizione passata e capace, anche in tempi in cui ben altri vini "andavano di moda", di restare fedele alla sua cifra stilistica a dir poco classica. Il Brunello 2015 ci parla "sottovoce", ma con autorevolezza. Gustoso e austero, giovane e già piacevole, è vino di grande fascino ed eleganza. Ed anno dopo anno diventa sempre più un riferimento.

SORPRESA



CASATO PRIME DONNE

Docg Brunello di Montalcino Progetto Donne

Vendemmia: 2015 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 6.600 Prezzo allo scaffale: € 55.00 Azienda: Fattorie Donatella Cinelli

Colombini Proprietà: Donatella Cinelli Colombini

Enologo: Valerie Lavigne

Il progetto enologico a Montalcino di Donatella Cinelli Colombini, dai nobili ed antichi natali proprio nella "capitale" del Brunello, non è certo da considerarsi tra i più antichi. Lo possiamo far risalire al 1998, un'era geologica fa se guardiamo la cosa sotto la lente, spesso illusoria, della comunicazione, ma molto giovane se lo guardiamo dal punto di vista del lavoro in cantina e nel vigneto. Da questa prospettiva, che è la più importante quando dobbiamo confrontarci con il vino, solo adesso sembra che ogni tassello abbia occupato la propria casella e comincino ad arrivare segnali significativi. In cantina legno grande e cemento, in vigna un'attenzione più alta sono solo alcuni elementi che stanno permettendo un'interpretazione del Brunello più interessante e non priva di personalità. È il caso del Brunello di Montalcino Progetto Prime Donne 2015, un vino che fa sentire il proprio territorio: siamo nel versante nord di Montalcino, con un bagaglio aromatico floreale e fragrante, solcato da qualche cenno speziato. Degna introduzione ad una progressione gustativa snella, contrastata e di bella sapidità.

NON SOLO VINO





SPUNTATURE

IL RITMO DELLE ANNATE

Non è la prima volta che a Montalcino si scommette forte sul ritmo delle annate. Una pratica che deve la sua affermazione al rating delle stelle attribuito dal Consorzio ai vari millesimi, strumento certamente utile in passato, ma forse oggi un po' logoro. Dopo una 2014 non proprio memorabile, ecco arrivare, puntualmente, l'annata 2015, che, soprattutto Oltreoceano, è stata già messa al top, nel classico stile americano (anche perché, segnaliamo sommessamente, la 2016 ci pare possa essere migliore...) e. soprattutto, che guarda soltanto al proprio modello di vino. Ma guesta è un'altra storia, Alla fine, si tratta di una cadenza naturale in senso forte, che con la loro puntualità definitoria in Francia chiamano alternanza tra annata "piccola" e "grande". Perché dargli allora tutto questo rilievo? A noi pare una semplificazione che stona con un territorio che è fra i migliori della terra, non ammettendo le differenze tra le varie sottozone e le altrettanto nette diversità tra le molte cantine in evoluzione, dove c'è sempre spazio per un'interpretazione importante che dipende dalla sensibilità del produttore, se ce l'ha, evidentemente. C'è da mettere nel conto poi che una 1995, non proprio un'annata super, sia forse, a posteriori, da preferire ad una 1997, abbondantemente incensata dalla critica o che pure esistano piccoli "miracoli" enoici, cioè vini che proprio in annate sfortunate escono con un carattere e una forza indipendente da tutto (Case Basse Riserva 2002, per esempio), Infine, le annate dal nuovo millennio in poi meritano un'analisi ancora più articolata, che non può essere spiegata da qualche "punteggione": la natura ha ricevuto un'evidente scossa, che ancora ha bisogno di essere decifrata adeguatamente anche a Montalcino.



LA SALA DEI GRAPPOLI DI BANFI

CASTELLO BANFI, POGGIO ALLE MURA - MONTALCINO (SI)

Tel: +39 0577 877524

Sito Web: castellobanfiilborgo.com

Poggio alle Mura, luogo dell'ospitalità per eccellenza di Castello Banfi, ha da poco rivisto la sua proposta in fatto di ristorazione, ampliando la sua offerta. Sono due i ristoranti sotto la guida dello chef Domenico Francone: la Taverna di Banfi - un tipico ristorante toscano aperto a pranzo, con piatti che guardano soprattutto alla tradizione e che vengono esaltati dalla freschezza degli ingredienti locali - e La Sala dei Grappoli (aperta solo a cena) dove, invece, l'offerta si fa più raffinata attraverso un viaggio gastronomico che ha per protagonista l'autenticità della cucina italiana con uno sguardo più ampio sulle influenze mediterranee. Gli ingredienti usati vengono in parte dalle proprietà stesse dell'azienda: dalla pasta (ottenuta dai cereali coltivati biologicamente attorno al castello), all'olio extra vergine di oliva, all'aceto, fino al Brunello, ovviamente. Ed è proprio sul vasto portafoglio etichette dell'azienda che si concentra la carta dei vini.

LA TOP 5 DI "LA SALA DEI GRAPPOLI"

Banfi

Toscana Chardonnay Fontanelle 2018 - € 36,00

2°

Brunello di Montalcino Poggio alle Mura 2012 - € 90,00

3° Banfi

Brunello di Montalcino Poggio all'Oro 2013 - € 300,00

Toscana Supertuscan Summus 2006 - € 85.00

5° **Banfi**

Moscadello di Montalcino Florus 2016 - € 28 00

IL BUONO DEL TERRITORIO



BANFI - PRUGNE ESSICCATE DENOCCIOLATE

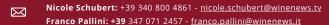
CASTELLO BANEL SANT'ANGELO SCALO MONTALCINO (SI)

Tel: +39 0577 840111 Sito Web: castellobanfi.com

Che Montalcino e non solo Castello Banfi sia sinonimo di vino è un fatto ormai acclarato. Di più, Probabilmente senza la forza propulsiva dell'azienda della famiglia Mariani, magari oggi dovremmo fare i conti con un Brunello di Montalcino un po' meno affermato. Poi ci sono i numeri: una produzione complessiva di oltre 10 milioni di bottiglie, un vigneto di 800 ettari e una proprietà di 2800 ettari a corpo unico, tra le più significative in Italia. Eppure Banfi non è soltanto vino. Per un'azienda di tale rilevanza, infatti, non può certo mancare una strategia che metta in atto anche una diversificazione della produzione. Ecco allora campi di Senatore Cappelli (che il pastificio Fabbri trasforma in ottima pasta), olio extra vergine di oliva, miele dai boschi e vigneti di proprietà e infine le prugne essiccate. Nella parte più bassa dell'azienda, vicino al fiume Orcia, Banfi ha infatti 77 ettari coltivati a pruneto della varietà Ace di cui è il più grande produttore italiano (e socio di maggioranza della Monte Rè, cooperativa modenese, dove viene effettuato l'impacchettamento). L'azienda compie l'intero processo produttivo dalla coltivazione all'essiccamento (in quattro forni ad hoc), alla selezione per pezzatura. Le prugne dopo essere state lavate, rimangono per 18-22 ore a circa 80 gradi a seconda della grandezza e della maturità. Stoccate in celle frigorifere, vengono poi cernite per pezzatura. Una produzione che incrocia lavoro manuale e alta tecnologia e che soltanto uno sguardo superficiale può considerare un'attività meramente collaterale della cantina più grande di Montalcino.



INFORMAZIONI:



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 <u>www.winenews.it</u> alla pagina <u>privacy</u>. Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo <u>iquadernidiwinenews@winenews.it</u> con oggetto: Cancellami.

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



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!









