



## Anteprima Brunello di Montalcino 2016 - Un'edizione già entrata nella storia

Data Pubblicazione: 21/07/2016 | Categoria: [Gastronomia](#), [Gastronomia Home](#)

Come ogni anno è l'anteprima del Brunello di Montalcino a chiudere le anteprime toscane. Il gruppo di giornalisti formato da 114 italiani e da 98 stranieri ha raggiunto Montalcino nella serata del 18 Febbraio scorso, dopo le cene individuali a Montepulciano. Quest'anno prima ancora di addentrarci nello specifico delle manifestazioni (il 50esimo della DOC, il posizionamento della mattonella, il premio Leccio d'Oro e le informazioni sulla vendemmia 2015) vorrei rinfrescare la memoria ai lettori sulla storia del vino Brunello.

La spiccata vocazione del territorio di Montalcino di produrre vini di grande qualità è nota da secoli. Già nel 1550 il frate bolognese Leandro Alberti, nella *Descrizione di tutta Italia*, ricordava Montalcino "*molto nominato nel Paese per li buoni vini chi si cavano da quelli ameni colli*". Ma il Brunello, che tutto il mondo ormai apprezza, nasce verso la fine dell'Ottocento grazie alla passione, alla perizia e all'intuizione di un garibaldino: **Ferruccio Biondi Santi**, reduce dalla vittoriosa battaglia di Bezzuca (1866). Tornato nella sua terra si dedicò all'agricoltura nei suoi possedimenti della Tenuta Il Greppo di Montalcino, lavorando unicamente su un vitigno, il Sangiovese. Nasceva così il Brunello (quasi sicuramente un nome di fantasia, dovuto al colore caratteristico): un vino forte e vellutato che non somigliava in niente ad altri rossi da invecchiamento più rinomati.

La più antica testimonianza in bottiglia è datata 1888, custodita nella cantina della Tenuta Il Greppo. Allora erano pochi i viticoltori impegnati nello studio e nel lavoro intorno al vino. L'estensione delle vigne raggiunge nel 1929 i 925 ettari in coltura specializzata ed i 1243 ettari in coltura promiscua. Il Brunello si commercializzava per lo più sfuso in damigiane (oltre a Biondi Santi, erano soltanto tre i produttori che imbottigliavano: Colombini, Franceschi, Angelini). Negli anni Trenta, però, la fillossera rase al suolo tutte le vigne, proprio quando arrivava il primato legislativo (1932), secondo il quale poteva chiamarsi Brunello solo il vino prodotto ed imbottigliato nel comune di Montalcino (la zona di produzione fu delimitata già nel 1932 dalla Commissione del Ministero dell'Agricoltura).

Gli anni successivi sono segnati da una ripresa lenta e faticosa (dedicata alla ricostituzione dei vigneti) interrotta e ritardata dal secondo conflitto mondiale che, con il passaggio del fronte, contribuisce a ridurre l'estensione delle superfici coltivate. I viticoltori (10/15) negli anni Cinquanta prendono coscienza delle grandi potenzialità del Brunello di Montalcino. Nel 1963, viene approvata la legge quadro sui vini DOC (n. 930 del 12 luglio 1963). La DOC al Brunello viene riconosciuta il 28 marzo 1966.

Negli anni Sessanta e Settanta il Brunello si fa conoscere sempre più, raggiungendo i mercati di tutto il mondo. Si espande la produzione ed il numero di produttori che, al fine di seguire una politica comune, si riuniscono nel Consorzio

del Brunello di Montalcino (data di nascita: 28 aprile 1967), con lo scopo di tutelare e salvaguardare la produzione e di estendere la conoscenza in Italia e nel mondo.

Il 1° luglio 1980, il Brunello è stato subito dopo il Vino Nobile di Montepulciano, il secondo vino italiano ad ottenere la DOCG con conseguente arrivo nel territorio di Montalcino di capitali e imprenditori da fuori della Toscana. Grazie al Brunello e ad altri vini, Montalcino è diventato uno dei poli più importanti dell'enoturismo nel mondo (si vende nel territorio di Montalcino solo il 17% del Brunello).

Il vino Brunello si ottiene esclusivamente da uve Sangiovese (denominate localmente "Brunello") del territorio comunale di Montalcino, allevate prevalentemente con il sistema del cordone speronato (ottenuto mediante potatura corta, a 2 gemme, di un numero variabile di cornetti a ceppo), che consente di ottenere una bassa resa per ettaro (massimo 80 quintali di uva, secondo il disciplinare. La produzione di Brunello, soprattutto dagli anni Ottanta, ha riscontrato una definitiva e generalizzata evoluzione qualitativa, seguita da una costante affermazione di notorietà nel mondo. Questo vino è oggi considerato la punta di diamante della produzione italiana.

La principale caratteristica del Brunello è il lungo affinamento prima dell'immissione in commercio, che ne determina il suo caratteristico colore rosso rubino brillante e trasparente, tendente al granato. I profumi risultano, in generale, intensi, di grande persistenza e complessità, e vi si possono riconoscere sentori di sottobosco, piccoli frutti rossi, terra, nonché gli aromi dolci e speziati provenienti dai legni di affinamento.

Al gusto, il Brunello è tendenzialmente elegante ed armonico, con una struttura ricca, ben bilanciata da una notevole freschezza acida. La gradazione di 12,5° (minima), è spesso maggiore, arrivando con facilità ai 13,5°; l'acidità totale (minima) è di 5 grammi/litro e l'estratto secco minimo è di 24 grammi/litro. Il Brunello è esclusivamente confezionato in bottiglie di forma bordolese di diverse capacità. Dal dopoguerra ad oggi, sono state giudicate ufficialmente "a cinque stelle" le annate 1945, 1955, 1961, 1964, 1970, 1975, 1985, 1988, 1990, 1995, 1997, 2004, 2006, 2007, 2010, 2012 e 2015.

Il territorio di Montalcino si trova a circa 40 chilometri a sud di Siena, delimitato dalle valli dell'Orcia, dell'Asso e dell'Ombrone, quasi una forma quadrata i cui lati misurano mediamente 15 chilometri; ha una superficie di 243,62 chilometri quadrati (di cui il 29% pianura, il 70% collina, l'1% montagna) ed è il più grande della provincia di Siena.

Il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino è una libera associazione tra produttori nata nel 1967 con l'obiettivo di promuovere e tutelare il vino del loro territorio: il Brunello. Era una scommessa e furono davvero pochi quelli che decisero di investirci: solo 25 produttori furono i fondatori del Consorzio.

Negli anni novanta l'evoluzione continua: è il decennio dei grandi investimenti, gli anni delle ristrutturazioni in vigna. Con le nuove conoscenze enologiche che prendono piede, anche le tradizioni si rinnovano e proprio in quegli anni molti produttori iniziarono a reimpiantare con l'obiettivo di ottenere maggiore densità (dalle storiche 2.200 viti per ettaro alle "nuove" 4.500/5.500 viti per ettaro), maggiore selezione e maggiore identità territoriale.

Oggi, tra aziende vecchie e nuove, piccole e grandi, i soci sono circa 250 (di cui 208 imbottigliatori), che insieme coltivano quei 3500 ettari vitati, di cui 2100 a Brunello, 510 a Rosso di Montalcino, 50 a Moscadello e 600 a Sant'Antimo. Una realtà quella di Montalcino baciata dalla natura che ne ha fatto terra privilegiata per la produzione enologica e nobile meta turistica. Una realtà fatta di sensazioni, sapori, emozioni e profumi che con il Consorzio riesce anche viaggiare lontano.

## **50 anni dopo il riconoscimento della DOC**

L'apertura ufficiale della manifestazione è stata all'insegna dei festeggiamenti per i 50 anni della DOC. Per celebrare degnamente questa importante ricorrenza, il Consorzio, insieme a Enrico Mattei di *Vehicle Projects*, ha dato vita a un progetto artistico che ha avuto nel Benvenuto Brunello il suo apice, con la presentazione del lavoro di cinque celebri artisti italiani di fama internazionale, chiamati a interpretare il significato di "stella" nelle sue diverse accezioni.

Le cantine sono state letteralmente svuotate e le annate 2010, 2009 e quelle precedenti sono andate a ruba. Questo ha dato nuovo impulso alle aziende e rinnovato la fiducia in un sistema che ormai si è consolidato su uno standard di eccellenza. La performance sui mercati dell'ultimo anno lo conferma; basti pensare che solo a dicembre 2015 l'imbottigliato ha registrato un +20% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, che già fu molto positivo. Cresce ancora l'export, che si attesta al 70% della produzione totale (l'anno scorso era stato del 67,5%).

A trainare il mercato estero sono gli USA, con oltre il 30%, seguiti da Europa (con UK ancora in crescita, Germania e Svizzera in testa) al 20%, i mercati asiatici (Cina, Giappone, Hong Kong ecc.) che realizzano il 15%, il Canada (12%) e il centro e sud America (8%). Il restante 15% è occupato dagli altri mercati. Per quanto riguarda il mercato, torna di nuovo a salire la produzione, trainata dalla straordinaria performance del Brunello, con 14.620.000 di bottiglie immesse sul mercato nel 2015 (+11% rispetto allo scorso anno), così suddivise: 9.800.000 di Brunello (+17%), 4.500.000 di Rosso, 300.000 di Sant'Antimo e 20.000 di Moscadello. Il giro d'affari del settore del settore vitivinicolo a Montalcino nel 2015 è aumento di oltre il 10% rispetto allo scorso anno, passando dai 168 milioni di euro nel 2014 agli oltre 187 milioni, grazie principalmente all'aumento delle vendite di Brunello. Nel 2015 a Montalcino si è registrato un boom di turisti, con oltre +20% rispetto all'anno scorso, quando i turisti furono 1 milione, a dimostrazione del fatto che l'aumento dei turisti, trainato dal settore enogastronomico, genera un effetto positivo per tutto l'indotto.

### **Cinque stelle alla vendemmia 2015**

Un'annata dichiarata a 5 stelle quella del 2015, che ha soddisfatto i produttori di Montalcino e registrato una straordinaria eccellenza delle uve raccolte. *"Le nostre aziende sono oltremodo soddisfatte da questa vendemmia – ha commentato Fabrizio Bindocci, Presidente del Consorzio - È senza dubbio un'annata di eccellenza come non se ne vedevano da alcuni anni. Il clima è stato clemente, con un'estate molto calda ma con piogge che hanno aiutato le uve ad arrivare al giusto grado di maturazione. Il 2015 sarà un'annata che ci ricorderemo non solo per questa vendemmia straordinaria, ma anche per l'andamento delle vendite, che ha superato ogni nostra aspettativa".* Dal punto di vista enologico, è unanime il giudizio all'annata dato dai tre esperti coinvolti dal Consorzio per commentare e valutare il 2015. Per Carlo Ferrini, Paolo Caciorgna e Vittorio Fiore l'annata è senza dubbio da ricordare grazie alle condizioni climatiche favorevoli che l'hanno contraddistinta e alla capacità dei produttori di leggere e anticipare i cambiamenti stagionali che si sono verificati. *"Posso vantare oltre 50 vendemmie nella mia carriera, di cui almeno 40 svolte a Montalcino – ha confermato Vittorio Fiore - e non ho ricordi annate così equilibrate per vini di lungo invecchiamento come il Brunello".*

### **La degustazione**

Pochi i vini cotti e pochi anche i vini con belle profondità nel retrogola. Vini quasi già pronti da poter tenere dai 5 anni ai 10 anni ancora in cantina. Queste le mie preferenze su circa 90 vini degustati della vendemmia 2011 (circa un terzo, con punteggi superiori ai 90 punti): **Agostina Pieri**; Campogiovanni; Caparzo; Capanna; Caprili; Castello di Romitorio; Col D'Orcia; Donatella Cinelli Colombini; Ferrero; Fuligni; Gianni Brunelli Le Chiuse di sotto; Il Marroneto; Il Poggiolo; La Fiorita; La Fortuna; La Gerla; La Poderina; Le Ragnaie; Lisini; Pacenti Franco Canalicchio; Pian delle Querci; Pinino; Podere Brizio; Poggio Antico Altero; Poggio di Sotto; Renieri; Sesti di Sopra; Solaria; Talenti; Tenuta Le Potazzine; Uccelleria; Villa Poggio Salvi.