

Degustatori e Brunello

di Paolo Valente - 05 giugno 2014 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA



Prosegue sempre intenso e ricco di qualità il percorso formativo dei degustatori di AIS Lombardia; domenica 18 maggio, la sala del The Westin Palace Hotel è gremita. Sono oltre settanta i degustatori di Lombardia che, indossata la divisa di rappresentanza, hanno accolto l'invito di Luigi Bortolotti e Sebastiano Baldinu. Il tema della giornata, il Brunello di Montalcino, è senza dubbio interessante e il relatore, Massimo Castellani, delegato AIS di Firenze, è garanzia di alta professionalità



Anche se il Brunello non è uno sconosciuto per la platea degli intervenuti, la mattina inizia subito con una completa ed esaustiva descrizione dell'area di produzione e delle sue caratteristiche morfologiche, geologiche e climatiche perché è importante conoscere un territorio per poter poi valutare il vino che da esso ne deriva apprezzandone differenze e peculiarità.

Il territorio del comune di Montalcino è racchiuso dai quattro principali fiumi della provincia di Siena e dista circa 40 chilometri dal mare. Solo il 15% circa del territorio (3500 ettari) è dedicato alla coltura della vite.

La nascita del Brunello di Montalcino, così come lo conosciamo ora, può essere ricondotta agli anni ottanta del milleottocento quando Ferruccio Biondi Santi crea un progetto enologico che oggi potremmo definire moderno attorno ad un clone di sangiovese grosso che ha selezionato. Crea dunque un vino prodotto con un solo vitigno replicato con selezione massale, contiene le rese per ettaro e definisce un periodo di maturazione in legno. Ne ottiene un vino d'élite per un target alto di consumatori, un vino che poteva concorrere con altri di ben più note regioni come ad esempio la Borgogna. Da quel momento in poi il Brunello colleziona innumerevoli successi in manifestazioni internazionali; la vera svolta avverrà però soltanto circa un secolo dopo quando la famiglia Mariani, con l'etichetta Castello Banfi, inizierà la distribuzione di questa perla enologica italiana in tutto il mondo.

Le condizioni climatiche, gli effetti del mare ed in particolare delle sue brezze, il susseguirsi delle variazioni altimetriche dei terreni nonché la composizione dei suoli rendono possibile la divisione del sia pur piccolo territorio del comune di Montalcino in quattro aree omogenee che producono vini con caratteristiche gustative differenti.



Massimo Castellani, profondo conoscitore della zona e di tutte le tipicità, ha fornito una dettagliata mappa delle caratteristiche organolettiche principali che caratterizzano ciascuna delle quattro zone: è possibile individuare dunque un'area Nord, Nord/Est che dona vini caratterizzati da profumo e forza, un'area Ovest con un clima caldo e ventilato che dona vini con buona mineralità e sapidità per una spiccata serbevolezza. L'area a Est della collina di Montalcino ha temperature più fredde e produce vini che necessitano di una lenta maturazione, con buoni tannini, destinati al lungo invecchiamento. Infine nella zona Sud i vini mostrano una spiccata forza alcolica e una migliore fruibilità nel primo periodo di evoluzione.

Grazie alla collaborazione del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino è stato possibile effettuare una degustazione ricca di ben 23 campioni, tutti dell'annata 2009; i degustatori hanno avuto la possibilità di sperimentare nel bicchiere il territorio in tutte le sue sfaccettature individuandone e apprezzandone le differenze così come Massimo Castellani ha evidenziato nel corso della sua presentazione.



L'annata 2009, per il Brunello, è stata un'annata buona, classificata 4 stelle, con un'evoluzione regolare con un periodo più caldo sul finire della stagione.

Durante la mattinata Luigi Bortolotti e Sebastiano Baldinu hanno presentato anche una nuova scheda descrittiva che in Lombardia verrà utilizzata per raccogliere le informazioni necessarie alla descrizione organolettica dei vini segnalati sulla nuova Guida AIS Italia. Per i Degustatori di Lombardia un impegno in più ma, al tempo stesso, un nuovo stimolo e un'occasione di crescita.