

Il Brunello di Montalcino e le sue armonie a Monza

di Paolo Valente - 31 ottobre 2018 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA [Share](#) / [Save](#) [f](#) [t](#) [r](#)

“Il Brunello è uno dei territori più importanti al mondo”. Esordisce così Alberto Catelani iniziando la serata dedicata al Brunello di Montalcino che la delegazione di Monza e Brianza ha organizzato.

Armonie di Brunello di Montalcino. Al plurale perché il Brunello, seppure prodotto solo nel comune di Montalcino, assume differenti sfaccettature e caratteri a seconda della zona in cui è coltivato

Posto a soli 40 km in linea d'aria dal mare e 100 km dall'Appennino, Montalcino, comune grande ed eterogeneo, è chiuso da tre corsi d'acqua; il terreno, dal crinale che taglia da nord-ovest a sud-est il comune e che ha come fulcro l'antico borgo, decresce lentamente fino al letto dei fiumi.



La geologia è complessa e nell'area sono presenti differenti formazioni: le argille sabbiose presenti a nord-est e a sud-ovest rendono il terreno piuttosto drenante mettendo in difficoltà le viti in particolare nelle zone più calde. La zona centrale è costituita da arenarie e calcari che conferiscono ai vini eleganza e finezza. A sud-est le argille rosse apportano tannicità, potenza e spigolosità.

Dal punto di vista storico, le vicende di Montalcino subiscono fasi alterne di gloria e di sconfitta, di cambiamenti radicali, di buio e di luce: da antico luogo di passaggio, di sosta e di ristoro dei pellegrini che percorrevano la via francigena per recarsi a Roma a comune emarginato rispetto ai traffici nord-sud con la costruzione dell'Autostrada del Sole negli anni '60 del Novecento. Da area conosciuta per un vino, il Moscadello, dolce aromatico a base moscato, a zona di

rinomanza mondiale per i grandi vini rossi, il Brunello di Montalcino e il Rosso di Montalcino. E poi ancora l'aumento della superficie vitata passata, nel 1997, da 900 a 2100 ettari senza che il prezzo dei vini abbia subito una riduzione ma anzi continuando la costante crescita. Per non parlare dello scandalo Brunellopoli che ha coinvolto importanti e note aziende tacciate di aver sofisticato i vini, aggiungendo altri vitigni al Sangiovese, unica varietà con cui può essere prodotto il Brunello.

Una realtà complessa che continua con la stessa fermezza e la tenacia con cui Ferruccio Biondi Santi alla fine dell'800 iniziò a vinificare con un nuovo protocollo rispetto a quanto fatto fino a quel momento: un unico vitigno, il Sangiovese e maturazione in legno dei vini con il conseguente incremento di longevità.

La degustazione ha spaziato su differenti aree e annate consentendo così un'ampia panoramica sul territorio.

VILLA POGGIO SALVI Brunello di Montalcino DOCG 2010

Un vino composto, elegante, con una bella coesione al naso, non troppo irruento. Si evidenzia una gradevole nota fruttata. All'assaggio il sorso riempie il centro bocca, buona la bevibilità. Emerge una nota minerale di grande piacevolezza. Il tannino è sobrio e raffinato.

TENUTA IL POGGIONE Brunello di Montalcino DOCG 2010

Il Brunello di questo produttore storico esprime aromi terziari e ferrosi, una nota di arancia e una chiusura resinosa; tutt'altro che banale al naso. Elegante e bellissima si presenta l'acidità, il tannino piacevole e lungo lascia intendere un vino ancora giovane dalla lunga potenzialità di durata. Componenti di eleganza determinati dal territorio di coltivazione delle uve.

COL D'ORCIA Brunello di Montalcino DOCG 2010

Al naso emerge il frutto e le note della sosta in legno; l'area di produzione, tipicamente calda, spinge la componente alcolica. Nel calice mostra una piacevole lucentezza. In bocca si rivela di calore, muscoloso, impetuoso ma molto morbido e rotondo; tridimensionale. Discreta l'acidità che lo rende un vino interessante.

**MARTOCCIA Brunello di Montalcino DOCG 2009**

I vigneti di produzione di questo Brunello si trovano a ridosso del crinale di Montalcino, proprio ai confini con il bosco. Il naso è caratterizzato da ciliegia e prugna, fiori, sentori terziari, nota di ferrochina; ancora contratto, riottoso. Di grande personalità e potenza in bocca, con una componente fruttata scura; un bel tannino ancora da addomesticare. Vigoroso, il tempo migliorerà la coesione d'insieme.

CASTELLO BANFI Brunello di Montalcino DOCG Poggio alle Mura Riserva 2008

Al naso spiccano le note di frutta sotto spirito accompagnate da sentori tostati e di caffè e da elegante speziatura; pieno e intenso. In bocca è pieno e potente con un tannino elegante; morbido, ben supportato da alcol ben svolto e delicata acidità. Un vino che non tradisce la filosofia aziendale.

TENUTE SILVIO NARDI Brunello di Montalcino DOCG Vigneto Poggio Doria 2007

Naso intrigante, che non strilla; note minerali e di pietra, grafite. Di una elegante bella complessità. Lunghissimo, delicato e in equilibrio tra morbidezze e esplosione di tannino. Ritorni di frutta ma non solo, vena sapida; leggiadria ed eleganza complessive come in un'orchestra che suona all'unisono.