



DEGUSTAZIONE

Biondi Santi, evoluzione e non rivoluzione



di **Paolo Valente** pubblicato il 16 novembre 2021

Evoluzione e non rivoluzione.

Questa è la parola d'ordine di Christopher Descours che dal 2016, tramite il Gruppo EPI, possiede la storica cantina ilcinese.

La visione di EPI, realtà che nonostante le dimensioni resta a conduzione familiare, è di lungo periodo; si è voluto puntare sull'Italia e investire su Biondi Santi con l'obiettivo di riaffermarlo come il vino più ricercato a livello mondiale.

Giampiero Bertolini, Amministratore delegato, ribadisce come la proprietà sia focalizzata sul rilancio del marchio con grande responsabilità e partendo dalle fondamenta. Quindi investimenti in produzione, nuove vigne, un progetto di rigenerazione dei suoli e uno studio sulla parcellizzazione

per comprendere quali siano le aree migliori. A seguire il rifacimento della cantina per permettere un flusso delle uve e del vino che vada dall'alto vada verso il basso, per caduta.

Il lavoro di parcellizzazione, iniziato nel 2019, ha identificato 32 parcelle che evidenziano particolari qualità.

I nuovi impianti, pensati per una durata media intorno ai 70 anni, avranno un filare dalla forma a Y che permette una maggiore ombreggiatura ed evita, grazie al passaggio facilitato dell'aria, pericolosi ristagni d'acqua.



La presentazione della nuova annata del Brunello di Montalcino Riserva 2013 è stata l'occasione per fare qualche riflessione anche sul Rosso di Montalcino, un vino che necessita di una maggiore identità e di un rilancio.

Occorre sottrarre il Rosso dal ruolo di sottoprodotto del Brunello. Deve trovare una sua precisa collocazione di mercato anche grazie alla sua più facile beva, maggiormente in linea con le esigenze del consumatore moderno.

Potrebbe, e dovrebbe, diventare un vino che conquista sempre più estimatori riuscendo, al tempo stesso, ad avvicinarli al Brunello che, per essere apprezzato appieno, richiede maggiore attenzione; il Rosso potrebbe diventare strategico per lo sviluppo di tutto Montalcino.

Abbiamo assaggiato:

Rosso di Montalcino DOC 2018.

Dal colore granato al naso si sviluppa con i profumi tipici del varietale; tanta frutta rossa matura e fiori, rosa. In bocca ecco una bellissima acidità e bevibilità. Sottile e lungo con ritorni di agrume è un vino facile da abbinare a tavola. Un vino verticale da cui si ritrova l'essenza del Sangiovese e al tempo stesso la personalità del vino e della cantina.



Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2013

La 2013 è stata un'annata contrastata e in azienda si è discusso molto per capire se fosse un millesimo degno di diventare anche Riserva. Dopo un'iniziale titubanza si è scelto di proseguire e bene ha fatto chi ha deciso così. Si tratta della quarantesima riserva che Biondi Santi rilascia da quel lontano 1888 quando Ferruccio Biondi Santi produsse la prima annata di Brunello di Montalcino, un vino oggi annoverato tra i migliori al mondo.

Per la prima volta in 150 anni di storia, la Riserva è stata imbottigliata anche in magnum, Jeroboam e Mathusalem da 6 litri, una scelta voluta da Christopher Descours per privilegiare gli appassionati e i collezionisti oltre che per garantire una maggiore longevità al vino donata proprio dai grandi formati che, grazie al ridotto contatto con l'ossigeno, ritardano il processo di invecchiamento.

Il vino, risultato delle uve prodotte dai vigneti più vecchi, matura in grandi botti di rovere di Slavonia per tre anni.

L'occhio è immediatamente appagato dalla vivacità del colore, un granato luminoso con qualche accenno che rimanda all'aranciato.

Il naso è austero e fragrante al tempo stesso. Note di frutta matura e fiori su uno spessore scuro che riconduce al sottobosco. Sottile. La massima espressione del Brunello. In bocca è verticale ma pieno, elegante nelle sue note balsamiche. Un sorso incredibile, complesso, ancora giovane. Lunghissima la persistenza con un tannino sottilissimo e una chiusura finale giocata sulla freschezza.

Biondi Santi ha l'abitudine di rilasciare ogni anno una seconda edizione limitata di una riserva custodita nella "Storica", la cantina destinata alle riserve di almeno 10 anni.

Quest'anno è toccato al millesimo 1983, prodotto per combinazione 30 anni prima della nuova riserva 2013. Tre anni di grandi botti di rovere e poi affinamento in bottiglia, nella cantina Storica di affinamento delle grandi riserve. Ricolmatura e ritappatura nel 2000.



Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2013

È un Brunello che colpisce e affascina per la sua grandissima vitalità al sorso. 38 anni e non sentirli. Il colore è un luminoso granato, pieno. Il naso, elegante e raffinato, mostra il passare degli anni senza alcun cenno di cedimento. Emozionante e complesso il naso in cui la frutta è ancora protagonista insieme a tabacco, note evolute, frutta sotto spirito; i fiori sono divenuti appassiti. Il sorso è pulito, di grande godibilità con nessuna deviazione da evoluzione. Ottima l'acidità conduce la persistenza, lunghissima. Il tannino è delicato, levigato e conferisce struttura. Un vino ancora nel pieno della vita.



<https://vinodabere.it/biondi-santi-evoluzione-e-non-rivoluzione/>