



DEGUSTAZIONE

## Poggio all'Oro celebra il Banfi Day



di **Paolo Valente** pubblicato il 1 marzo 2024

La prima e l'ultima annata prodotte sono state l'inizio e la fine della storica degustazione verticale che ha attraversato quattro decenni del *Brunello di Montalcino* **Poggio all'Oro** di Banfi. Accanto a questa prestigiosa verticale un banco di degustazione ha presentato i vini provenienti dalle diverse tenute di casa **Banfi**.



Tra i tanti che abbiamo assaggiato con soddisfazione, il **Piemonte Doc La Lus 2020** ci è parso particolarmente degno di nota sia per il vitigno, quasi sconosciuto, che per la realizzazione, fine ed equilibrata. Uve Albarossa in purezza. Una varietà creata nel 1938 dall'incrocio tra *Barbera* e *Chatus* (che inizialmente si credeva fosse Nebbiolo) per mano del professor **Giovanni Dalmasso**. Dal colore rosso rubino con sfumature che rimandano ancora al porpora, questo vino, dal naso accattivante, si esprime sulle note del frutto goloso. Il tannino è lieve e, nonostante i 12 mesi in barrique, non traspaiono sentori di legno. La buona persistenza è sorretta da una vibrante acidità. Presente all'evento anche il CEO e titolare di Banfi, **Cristina Mariani-May**.



*Cristina Mariani-May*

*Cristina, qual è il futuro del Brunello di Montalcino secondo la visione di Banfi?* Il futuro del Brunello è l'esperienza del territorio. Quindi non solo vino, che sia Brunello, Rosso o Igt Toscana. La zona di Montalcino è magnifica; per noi il futuro è creare una magica esperienza intono al vino e il Brunello rappresenta tutto questo: la **Val d'Orcia**, le bellissime colline, il **Castello Poggio alle Mura**, il borgo di Montalcino, Jazz & Wine, insomma, l'esperienza nel suo complesso. Secondo me il vino migliorerà sempre di più ma lo stile rimarrà molto elegante e con buona capacità di invecchiamento e mai sarà sovra-strutturato perché questo è anche quello che il mercato richiede. Noi crediamo nel *Consorzio* e nella forza del gruppo. Il territorio deve rimanere unito come oggi e lavorare per comunicare il valore del Brunello in giro per il mondo.



*Cosa pensi del Rosso di Montalcino?* Penso che il rosso sia un vino molto promettente, prevedo un grande futuro anche in virtù del prezzo contenuto. Il territorio di Montalcino può trarre beneficio da un Rosso di Montalcino apprezzato, con una sua identità e non da comparare al Brunello. Il Rosso aiuterà il territorio ad avere stabilità anche economica e coerenza. Inoltre, è un vino che le persone giovani possono apprezzare molto più facilmente rispetto al Brunello. *Cosa puoi consigliare a un giovane vignaiolo di Montalcino?* Consiglio loro di focalizzarsi sulla qualità; lo stile può cambiare ma non si può rinunciare alla qualità: si potrebbe pensare di non produrre in caso di annate sfavorevoli in modo da non penalizzare il territorio e lavorare con una visione di lungo periodo. Poi

consiglio di comunicare la propria storia di vignaioli utilizzando tutti i mezzi disponibili: i social, il Consorzio, le manifestazioni come Benvenuto Brunello; il pubblico ama tutto questo.

## **DEGUSTAZIONE**

### **POGGIO ALL'ORO**

*Brunello Di Montalcino Docg Riserva*



Poggio all'Oro è il prodotto di punta di Banfi, un Brunello che si produce solo nelle annate migliori e con le uve di un singolo omonimo vigneto piantato nel 1979 con barbatelle provenienti da selezione massale dalle migliori piante della tenuta. È il primo cru concepito e vinificato nel territorio di Montalcino.

#### **1985**

Colore granato luminoso e mediamente scarico. Apre intenso con sentori di caffè e cioccolato che presto lasciano posto a note di frutta dolce, di confettura e a un accenno etereo. Un naso complesso, fine, elegante e ben definito che in bocca si tramuta in un ottimo impatto di freschezza in sinergia con il tannino deciso, fine e integro. Nella lunga persistenza ritornano sentori di scorza di agrume, di nocciola, di fiori secchi. Succoso e puro.

#### **1988**

Ancora toni granati con una eccellente tenuta del colore. Al naso si percepisce una maggiore maturità rispetto al vino precedente con sentori che rimandano alla noce, alla mandorla. Poi ancora note di sottobosco, di radice e di corteccia, di liquirizia. Anche all'assaggio il tannino si mostra con più decisione e ruvidità; la freschezza ben supporta la beva. Finale amaricante che rimanda al rabarbaro, alla china, alla cola. Snello e scorrevole.

#### **1990**

Emergono sentori balsamici e cui segue il frutto rosso maturo, la caramella dolce, e poi ancora cacao e note boisée. Un naso elegante e raffinato nella delicatezza. Al palato la freschezza rimanda decisamente al frutto; il tannino è delicato, fine e morbido. Un Brunello, dal colore granato vivo, che si dipana sui toni dell'eleganza e dell'equilibrio.

#### **1993**

Granato nel calice così come lo sono i profumi di cacao, di caffè e di liquirizia. Ancora sottobosco dal quale traspare un accenno di frutta matura e passita. Austero con uno sbuffo etereo. Equilibrato al sorso, secco e preciso. Un accenno di caffè e un alcol leggermente in evidenza ne caratterizzano la persistenza.

#### **1997**

Dal colore sempre granato ma maggiormente concentrato, mostra un olfatto giocato sulle note della tisana, del thè, dei fondi di caffè, della spezia morbida e del cacao. Completano il naso sentori di lacca e balsamici. Al palato è il ruvido del tannino che prende il sopravvento sulla freschezza dell'agrumo. Un finale amaricante chiude la buona persistenza. Diritto e di potenza.

#### **2004**

Il colore ringiovanisce e il calice vira verso il rosso rubino. I profumi sono ancora scuri, rimandano al fungo, a un vegetale secco, al sottobosco e al rabarbaro. Un accenno di agrume conduce al sorso che si manifesta asciutto e dal tannino, deciso, in bella evidenza. Balsamico e con una buona verticalità, risulta ottimamente persistente e chiude delicato. Nota alcolica leggermente sovraesposta.

#### **2010**

Il rosso rubino è screziato da pennellate granato e il naso si dischiude sulle note terrose, di radice, di caffè e spezia dolce con una confettura di frutti di bosco in sottofondo. Succoso e goloso al palato, grazie forse anche al passaggio in legno di Allier non tostato, risulta dotato di buona verticalità con freschezza e tannini integrati tra loro. Fine, dalla buona persistenza e grande vitalità.

#### **2013**

Dal colore rosso rubino pieno, si apre delicatamente all'olfatto con sentori balsamici e di spezia dolce. Risulta invece deciso al palato seppure nel suo essere elegante e sottile. Il tannino ben presente e la freschezza in evidenza donano ottima verticalità e succosità.

#### **2015**

Gioventù ed eleganza in questo vino dal colore rosso rubino pieno. Frutto rosso in confettura e accenni più scuri che ci rimandano al sottobosco. Al sorso è lineare, armonico ed elegante. Il tannino e l'acidità lavorano in sinergia lasciando presagire una grande longevità nonostante la sua attuale immediatezza di beva. Coerente e potente.

#### **2016**

Ultima annata in commercio. Rubino luminoso e vivace. Frutta fresca rossa e golosa, ribes, un accenno di spezie, liquirizia e poi ancora note agrumate. Tannino deciso nella sua morbidezza, buona la persistenza; nota alcolica in evidenza. Un vino ancora giovane, forse troppo giovane per gustarlo al massimo delle sue potenzialità.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/poggio-alloro-celebra-banfi-day/>