

Vini d'Italia

27/01/2026

Di Paolo Valente

Brunello di Montalcino, tra storia e Forma



La storia di Montalcino è intimamente legata a quella del Brunello, nel territorio tutto si muove attorno a questo sangiovese in purezza che è diventato uno dei vini simbolo italiani.

Il borgo vive dell'enoturismo: enoteche, ristoranti, hotel e bed & breakfast punteggiano le sue strade così come i lussuosi resort sparsi per il territorio accolgono i turisti stranieri disposti a spendere cifre considerevoli per soggiornare in antichi casolari rimessi a nuovo e dotati di ogni confort (piscine comprese) con vista sulle splendide colline sulle quali sono adagiati, raramente arroccati, i vigneti.



La storia del Brunello di Montalcino

A Montalcino si è sempre fatto il vino. Ma non era il Brunello, era il Moscatello, un vino bianco, dolce e aromatico.

Il Brunello è una “invenzione” abbastanza recente. La sua nascita si può far risalire agli anni immediatamente successivi all’Unità d’Italia e il padre precursore è stato Clemente Santi. Nel 1869 un suo Vino Scelto, ovvero un Brunello dell’annata 1865, fu premiato con la medaglia d’argento dal Comizio Agrario di Montepulciano. Negli anni successivi seguirono altri importanti riconoscimenti internazionali ma fino agli anni Settanta del Novecento, il Brunello rimane una realtà riservata a pochi fortunati intenditori.

È solo negli anni Ottanta che si diffonde sui mercati internazionali anche grazie all’aumento delle bottiglie prodotte.

La crescita è stata esponenziale: dalle 100.000 bottiglie del 1968 si è arrivati ai circa nove milioni di oggi, questo grazie anche ai riconoscimenti di *Wine Spectator* che nel 1999 ha inserito un Brunello fra i 12 migliori vini del XX secolo e ha giudicato, nel 2006, un Brunello al vertice della sua classifica mondiale.



Il territorio

Il Comune di Montalcino è un territorio nel quale le colline si susseguono e i vigneti dipingono ricami sempre vari alternati a boschi e altre colture. Non siamo in presenza di una viticoltura invasiva, che ha colonizzato interamente il territorio.

Gran parte degli ettari complessivi (circa 24.000) è ricoperto da bosco che contribuisce alla biodiversità di un territorio che ha trovato nel sangiovese il suo vitigno di elezione.

La grande qualità complessiva dei vini, ma anche la grande eterogeneità delle espressioni, è influenzata da numerosi fattori quali altitudini, esposizioni e, soprattutto, posizionamento dei vigneti.

Cercando di semplificare, e di molto, il territorio di Montalcino (uno dei Comuni più estesi della Toscana) può essere suddiviso in quattro quadranti. Al centro il capoluogo (circa 550 metri di altitudine) che poggia su uno sperone di roccia e tutt’intorno, a formare un quadrato, il suo territorio.

A nord troviamo la parte meno vitata (in particolare, a nord-ovest è importante la presenza del bosco); le altimetrie sono più elevate della media e il clima più rigido; fino a pochi anni fa era una zona ritenuta non adatta alla viticoltura. Oggi invece, grazie o a causa del cambiamento

climatico, sta attirando l'attenzione di tanti produttori. I vini che provengono da questa area sono caratterizzati da freschezza e finezza, sono vibranti e austeri e necessitano di lunghi invecchiamenti per esprimersi al meglio.

Il quadrante ovest è caratterizzato dalla presenza di macchia mediterranea e dal vento caldo che nel pomeriggio spira dal mare, a una cinquantina di chilometri, e che garantisce importanti escursioni termiche giorno-notte.

La parte sud della denominazione gode di maggiore insolazione con la conseguente maturazione anticipata delle uve; l'area sud-est è caratterizzata dalla presenza di venti provenienti dal Monte Amiata che, posizionato a una trentina di chilometri in linea d'aria, con i suoi oltre 1.700 metri di altitudine influenza significativamente il territorio svolgendo anche la funzione di catalizzatore di temporali e, di conseguenza, proteggendo Montalcino dagli eventi estremi.

Infine, la zona a est è caratterizzata da temperature non eccessive che portano a una maturazione costante delle uve e a vini dalla buona struttura tannica, equilibrati e adatti per durare nel tempo.

Questa suddivisione in quadranti, ribadiamo, è una semplificazione in quanto ogni singolo vigneto ha sue caratteristiche specifiche in termini di altitudine, esposizione e microclima.



La Denominazione

A livello legislativo la DOC fu istituita nel 1966 (una delle prime otto d'Italia), mentre la conversione in DOCG, arriva, prima fra tutte, nel 1980.

La Denominazione insiste su un territorio che coincide con quello del Comune di Montalcino, 310 chilometri quadrati in cui vivono circa 6.000 abitanti. La forma della sua area ricorda vagamente un quadrilatero delimitato da tre fiumi, l'Ombrone a ovest, l'Asso a est e l'Orcia a sud. Clima può essere definito mediterraneo con connotazione continentali, senza eccessi di calore e con precipitazioni intorno ai 700 millimetri all'anno. Sono rare le nebbie e le gelate; la presenza dei venti è una costante.

La base ampelografica è costituita da sangiovese (localmente detto brunello) in purezza con una resa massima di 80 quintali/ettaro, 70 in caso di menzione Vigna o Vigneto.

Il vino deve maturare per almeno 24 mesi in legno di rovere e affinare in bottiglia per almeno

quattro mesi; la commercializzazione non può avvenire antecedentemente il 1° gennaio successivo ai cinque anni dalla vendemmia. I limiti di cui sopra sono aumentati a sei mesi in bottiglia e a sei anni dalla vendemmia nel caso della tipologia Riserva.

Le caratteristiche organolettiche dei vini possono essere, genericamente parlando, sintetizzate in:

- aspetto: colore rubino intenso, vivace, tendente al granato con l'invecchiamento;
- profumo: intenso, persistente, ampio con note di sottobosco, legno aromatico, piccoli frutti, vaniglia e confettura;
- gusto: elegante e armonico, asciutto e persistente.



Brunello Forma

Il Consorzio di Tutela ha definito, dai Brunello 2020 (in commercio dal 1° gennaio 2025), un nuovo metodo di valutazione della qualità che ha sostituito quello precedentemente utilizzato e basato su una valutazione effettuata al momento della vendemmia e graficamente rappresentato da un numero variabile da una a cinque stelle.

Il nuovo metodo, che prede il nome di “Brunello Forma”, non attribuisce un punteggio vero e proprio, ma valuta le caratteristiche climatiche dell’annata, anche grazie ai dati di 60 stazioni meteo dislocate sul territorio e, con tre parole, definisce le caratteristiche organolettiche dei vini così come giudicate da un panel di otto Master of Wine internazionali.

Il Brunello di Montalcino 2021 è stato giudicato: Fragrante, Definito e Verticale. “Fragrante” perché più floreale e fruttato grazie a una estrazione attenta e precisa, “Definito” grazie con un’armoniosa interazione tra concentrazione aromatica, alcol e tannini, e grazie alle condizioni climatiche. “Verticale” perché la purezza espressiva, la succosità e il volume etereo rivelano la predisposizione a un’evoluzione positiva e duratura.