I VIAGGIATORI GOURMET: Brunello 2018, piacevolezza e linearità al potere Si è appena concluso Benvenuto Brunello 2022, confermato nella collocazione temporale di metà Novembre (quindi oltre un mese in anticipo rispetto all'uscita delle nuove annate) e quindi nei fatti un'anteprima piuttosto che una valutazione – seppur precoce – di vini già in commercio. Un evento molto atteso e di cui hanno parlato – e stanno tuttora parlando – un po' tutti gli addetti ai lavori in ambito vitivinicolo, a cui ho avuto il piacere di essere accreditato ed a cui ho partecipato (anche in questa occasione) con estremo piacere e curiosità. IMPRESSIONI GENERALI SULL'EVENTO Mi sembra doveroso iniziare con un plauso a coloro che si sono occupati dell'organizzazione e della gestione dell'evento (come sempre impeccabile) e ad un Consorzio che – senza voler apparire adulatori – è

giocoforza obbligato il sottoscritto ad operare una preventiva scrematura all'interno del panel di assaggi, anche perché, anche eliminando preventivamente Riserva, Rosso di Montalcino, Moscadello e Sant'Antimo, testare tutti i – se non ho fatto male i conti – 173 Brunello "annata" presenti in degustazione in questo lasso di tempo avrebbe significato una mirabolante media di un assaggio ogni 83 secondi, roba che neanche Flash Gordon e Usain Bolt messi insieme. Scrematura che mi ha quindi impedito di provare aziende che conoscevo poco e che sarei stato curioso di "testare" ma che al tempo stesso mi ha permesso di sopravvivere alla sessione e tornare a casa con le mie gambe. Oltre a ciò, una personale critica (reiterata anno dopo anno, visto che sta ormai diventando una spiacevole tendenza) ai produttori che scelgono di non partecipare all'evento, pur beneficiando

di aziende che hanno scelto di imbottigliarla, ma comunque, con alcune versioni più che apprezzabili (Sesti e Capanna su tutte). PICCOLA CONSIDERAZIONE FINALE Prima del dettaglio con la mia top-ten (più un bonus track) della manifestazione, chiudo con una piccola chiosa a voti e valutazioni che si sono generalmente letti online in questa settimana in conseguenza degli assaggi di Benvenuto Brunello. A tal proposito comprendo tutto, comprendo che i produttori ilcinesi siano anno dopo anno sempre più bravi e capaci nel gestire ogni tipo di situazione “al contorno”, comprendo che ogni valutatore abbia un suo metro di giudizio ed una sua taratura, comprendo che al giorno d’oggi – in un mondo di 100 e lode, 110 con bacio accademico e chi più ne ha più ne metta – dare meno di 95 punti ad un Brunello, specie se costoso, equivale nella mente di produttori ed