Image not readable or empty
images/winenews1.jpg

I quaderni di Wine News
APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 111 - Febbraio 2015 - Info: iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco

Le Chiuse
Docg Brunello di Montalcino
Ecco un'altra azienda che sta balzando alle cronache del Brunello. Non c'è dubbio, infatti, che i vini de Le Chiuse, negli ultimi anni, siano tra quelli top della denominazione, almeno per chi va in cerca di Brunello classici, in sintonia con la tradizione. Siamo sul quadrante nord. E' qui che si trova questa deliziosa cantina con le vigne che si estendono tutt'intorno. I proprietari hanno una storia assai particolare e vantano una parentela diretta con la famiglia Biondi Santi. Tornando al vino, dobbiamo dire che il Brunello 2010 è davvero eccezionale, certamente tra i migliori. Fine, elegante, leggiadro, ha profumi di viciola e una trama speziata finissima. In bocca è setoso, profondo, di spettacolare tessitura e lunghezza.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Magnelli
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Valentino Ciarla
Prezzo allo scaffale:
€ 45,00-50,00

Il Marroneto
Docg Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie
Quella di Alessandro Mori è una delle stelle di Montalcino. Nata nel 1974, Il Marroneto ha dimostrato di avere nelle corde vini classici, perfettamente coerenti con il territorio, di grandissima longevità. Le vigne si trovano a ridosso delle cinta murarie di Montalcino, sul declivio nord della collina, a circa 350 metri di altezza. I vini affinano in botte grande di Allier e Slavonia. Il Brunello Madonna delle Grazie 2010 è una meraviglia: naso ricamato su deliziosi cenni di fragoline di bosco, lamponi e umori di cantina; bocca ampia, golosa in ingresso e allo stesso tempo austera, chiusa da una trama tannica serissima, ancora rigida (come al solito) ma di impareggiabile sapore.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Alessandro Mori
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 9.500
Enologo: Alessandro Mori
Prezzo allo scaffale:
€ 50,00-55,00

La Cerbaiona
Docg Brunello di Montalcino
La Cerbaiona è una delle cantine di riferimento per il Brunello di Montalcino. La fondazione risale al 1977. Merito di Diego Molinari e della moglie Nora che acquistano 14 ettari (3 di vigneto, ad oggi) e cominciano a produrre vino in maniera personale, senza la consulenza di nessun enologo. La prima etichetta arriva nel 1981. Un Brunello a tutti gli effetti di imponta tradizionale, che nella versione 2010 dimostra autenticità e carattere. Ancora da amalgamare in tutte le sue componenti, ha grinta, materia, trama fruttata di grande intensità e quel quid che solo i vini classici di Montalcino riescono a tirar fuori, e che emerge, per esempio, nel delicato quanto affascinante contrasto gustativo dolce-acido.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Diego e Nora Molinari
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo:
Valerio Cottellini
Prezzo allo scaffale:
€ 115,00-120,00

Ciacci Piccolomini d'Aragona
Docg Brunello di Montalcino Pianrosso
Ciacci Piccolomini d'Aragona non ha certo bisogno di molte presentazioni. La storia di questo casato e della cantina è celeberrima, tanto che le origini della tenuta risalgono al XVII secolo. Siamo nel quadrante sud-ovest di Montalcino, nei pressi dei borghi di Castelnuovo dell'Abate e di Sant'Angelo in Colle. I terreni, sassosi e di medio impasto, ospitano vigne con esposizioni straordinarie. Tra queste il cru Pianrosso, vertice della piramide qualitativa dell'azienda. Il 2010 ha naso suadente di spezie e terra bagnata, non senza un saldo di frutta matura di bella intensità. La bocca è serrata, giovane sul piano tannico, con abbraccio alcolico finale.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Bianchini
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 35.000
Enologo:
Paolo Vagaggini
Prezzo allo scaffale:
€ 45,00-50,00

Editoriale
Brunello 2010

Un excursus di grande fascino quello che abbiamo sperimentato, forse tra i più stimolanti in 15 anni di assaggi in giro per l'Italia, provando 70 Brunello 2010, sia delle piccole come delle grandi cantine. Una degustazione che non potrà esaurirsi in queste pagine per motivi di spazio (nonostante che le nostre consuete rubriche "best buy" e allo "scaffale" non siano da considerarsi tali, ma come proseguimento delle recensioni dei Brunello), continuando anche nei mesi successivi, visto che i campioni sono risultati mediamente di buon livello. Al netto delle variabili interpretative dell'annata dei vari produttori, il 2010, peraltro anticipato da vini straordinari realizzati nel Chianti Classico come avemmo modo di osservare assaggiandoli alla loro uscita, ha confermato le attese. Non stiamo però parlando di un millesimo di quelli che si "fanno da sé", quanto piuttosto di un'annata in cui l'incrocio fra l'esperienza dell'uomo e le potenzialità pedoclimatiche del territorio dovevano (e lo hanno fatto) raggiungere un equilibrio particolare in grado di far emergere le caratteristiche principale del millesimo: freschezza, eleganza e potenzialità di invecchiamento. Ferma restando questo elemento, una cosa ci sentiamo di poter generalizzare: si tratta di un'annata di prospettiva, da valutare e rivalutare nel corso del tempo, perché di tempo davanti a sé ne avrà certamente molto. Il nostro viaggio anche quest'anno continuerà con Amarone, Chianti Classico, Nobile di Montepulciano, Barolo, Franciacorta, Trentodoc, Etna...

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini

magis
La sostenibilità va in etichetta

I quaderni di WineNews: appunti di degustazione