



Brunello di Montalcino, da un'annata complessa divisiva ma coerente – la 2018 – la conferma della forza di un'intera Denominazione

15 Nov 2022 | Degustazioni, In evidenza



(di *Alessandra Piubello*) Il fascino di Montalcino dal medievale borgo fiabesco pressoché intatto dal XVI secolo e del suo iconico Brunello rendono l'anteprima annuale Benvenuto Brunello un appuntamento immancabile. La trentunesima edizione a cura del Consorzio del vino Brunello di Montalcino ha tenuto a battesimo **il Brunello 2018, il Brunello Riserva 2017 e il Rosso di Montalcino 2021**. L'intimo e mistico chiostro di Sant'Agostino ha raccolto giornalisti nazionali e internazionali per

degustare i vini di centotrentasette aziende in due giorni. Nelle giornate successive, si alterneranno il trade, i sommelier dell'alta ristorazione, i produttori e, in chiusura, gli appassionati, fino al 21 novembre. Novità dell'edizione 2022, il Brunello Day, il 17 novembre, nel quale le nuove annate verranno presentate in contemporanea anche a Londra, Toronto, New York e Los Angeles.

Il Brunello di Montalcino 2018

Partiamo dalla considerazione che l'annata 2018 non è stata semplice. Fredda e piovosa, sia l'inverno sia la primavera sono stati caratterizzati da intense piogge fino a giugno e sono state abbondanti anche alla fine di agosto e inizio settembre, mentre il mese di luglio è stato asciutto e caldo. Fortunatamente anche il resto di settembre è stato soleggiato e con venti asciutti, consentendo di portare a termine la maturazione delle uve, con una produzione abbastanza generosa (soprattutto rispetto alla 2017, colpita da gelate e siccità).

In un'annata quindi non particolarmente clemente come tempo, **le abilità dei produttori di gestire le problematiche sono state messe alla prova e come sempre a Montalcino, molti ne sono usciti a testa alta.** Nei calici abbiamo trovato differenti interpretazioni, pur con un **fil rouge legato ad una maggior leggerezza ed eleganza nei vini, una minor struttura, una beva più fresca e pronta.** Vorrei rilevare un'osservazione sulle temperature: il primo giorno i vini erano più caldi, mentre il secondo i Brunello erano più freschi e quindi serviti a giusta

temperatura. Questo ha comportato che i Brunello 2018 assaggiati il primo giorno abbiano risentito di una percezione più squilibrata in degustazione. Essendo infatti vini tendenzialmente meno corposi a causa dell'annata, con una dote tannica poco invasiva, l'acidità marcava il vino, non trovando armonia con i tannini un po' amari; oppure si evidenziavano finali un po' asciutti, più avvertibili anche per il calore. I produttori che hanno usato il legno con poca avvedutezza, hanno coperto il frutto e la fluidità del sorso.

Il giorno dopo i vini erano più equilibrati, più espressivi e più compatti. Come sempre ci sono produttori che hanno interpretato bene l'annata difficile, probabilmente producendo meno e operando una netta selezione in vigna, riuscendo così a mantenere freschezza ed eleganza e al contempo a dare profondità e maggior spessore al sorso. Seppur l'annata, in commercio da gennaio 2023, non verrà ricordata come il millesimo del secolo, saprà darci vini di più leggiadro approccio e agili. Altri Brunello nel tempo si esprimeranno con più compiutezza, magari sorprendendoci nei prossimi anni. Stiamo pur sempre parlando di Brunello ancora molto giovani, che necessitano di tempo davanti a sé.

Al momento, la nostra **personale top twenty, comprende: Sesti, Le Chiuse, Castello Tricerchi, Tenuta di Sesta, Gorelli, Tiezzi Vigna Soccorso, Franco Pacenti, Casanova di Neri, Salvioni, Salicutti, Poggio di Sotto, Lisini, Capanna, Fattoria dei Barbi Vigna del Fiore, Talenti, San Guglielmo, Caparzo, San Polo Vignavecchia, Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto, Pietroso.**

Il punto sulla denominazione

La denominazione ha il vento in poppa, sia economicamente sia a livello di reputazione. **Nei primi nove mesi del 2022 c'è stato un aumento delle vendite di Brunello di Montalcino pari al 21,5% in valore e al 6% in volume, con una stima finale per il 2022 di 250 milioni di euro.** Segno di due elementi importanti: la crescita dei prezzi delle bottiglie, con la conseguente valorizzazione del prodotto, e la costante richiesta del Brunello sia in Italia sia nel mondo (in testa Stati Uniti, seguiti da Canada e Germania).



Fabrizio Bindocci

«La denominazione continua a girare – afferma il presidente del Consorzio del vino Brunello di Montalcino, **Fabrizio Bindocci** – oltre le attese, a prescindere dai ranking delle annate, grazie a un brand collettivo sempre più riconosciuto e apprezzato nel mondo». Dal report

annuale di Wine Intelligence il Brunello di Montalcino si conferma il vino campione per notorietà in Italia, conosciuto da due consumatori su tre. Proprio il giorno prima dell'inizio di Benvenuto Brunello è giunta la notizia che il Brunello di Montalcino Riserva 2016 di Fattoria dei Barbi, storica azienda del territorio che produce Brunello sin dal 1892, era arrivato al secondo posto della classifica Top 100 di Wine Spectator. Un'altra soddisfazione per tutta la denominazione.

Ricordiamo che Montalcino è anche biodiversità: **la superficie di vigneto iscritta a Doc e Docg è di 3.500 ettari con 2.100 ettari a Brunello, un valore quest'ultimo volutamente rimasto lo stesso da 25 anni.** Ma anche gli ettari di bosco non cambiano negli anni: **dei 31.000 ettari del comprensorio, la metà sono di bosco (e incolti), con il 10% a oliveti e solo per il 15% dalle vigne, poi pascoli, seminativi e altre colture.** Altissima la propensione "green", con una **vigna bio che oggi sfiora il 50% del totale coltivato** per la Docg. Il vigneto arriva a punte valoriali che oggi sfiorano il valore di quasi **1 milione di euro per ettaro, per un totale di oltre 2 miliardi di euro.**