

ENOGEA

II SERIE

IN QUESTO NUMERO

BRUNELLO DI MONTALCINO 2007, RISERVE 2006 E ROSSO 2010

CHIANTI CLASSICO 2010 E RISERVE 2009

IGT CHIANTIGIANI E PIRATI (POCHI)

CHIANTI COLLI FIORENTINI

FUORI TEMA: 1961

IMPORTATORI: SOAVINO

SPECIALE COLLI EUGANEI

CAMPANIA 30 E LODI

LE SOSTE

ON THE ROAD

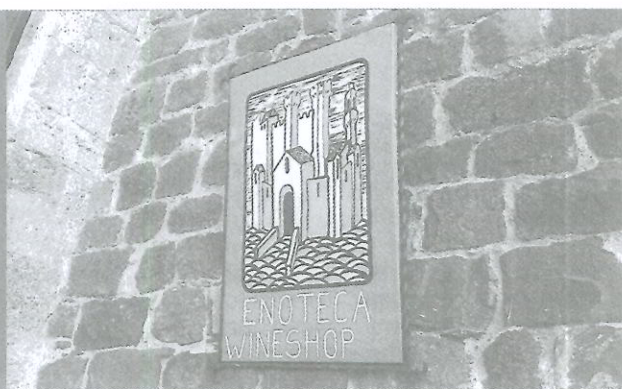
ENOGEA - II SERIE
NEWSLETTER BIMESTRALE INDIPENDENTE
OTTOBRE / NOVEMBRE 2012
ALESSANDRO MASNAGHETTI EDITORE

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in abbonamento postale - 70% - LO/MI

45

MONTALCINO C'E DA TOGLIERSI LA VOGLIA

A PARTIRE DAI ROSSI DI MONTALCINO 2010, CHE CONFERMANO I PROGRESSI STILISTICI MESSI A SEGNO CON LA VENDEMMIA 2009, IL PANORAMA ILCINESE OFFRE QUEST'ANNO NUMEROSI SPUNTI D'INTERESSE. DAI BRUNELLO 2007, PRONTI, DISPONIBILI E MAI SCONTATI, ALLE RISERVE 2006, CHE PER LA PRIMA VOLTA DANNO UN SENSO A QUESTA TIPOLOGIA.



E' bello tornare alla cronaca degli assaggi. Ed è bello soprattutto non sapere da che parte iniziare.

Già, perché quest'anno a Montalcino, come ho scritto nei titoli, c'è solo l'imbarazzo della scelta.

Prendiamo i Brunello 2007.

In qualche modo - non avendoli mai assaggiati dalla botte - me li aspettavo opulenti, maturi, di sicuro caldi e strapronti nella beva. E invece me li sono ritrovati spesso lineari, snelli e non di rado anche di un loro ritmo (non soltanto nella parte nord della denominazione). Per contro, se dovessi dire quale per me sia il carattere distintivo dell'annata mi troverei in imbarazzo, e questo è forse l'unico vero appunto che mi sento di sollevare.

Tornando alla beva, se è vero che non si tratta di vini già avanti nella loro curva evolutiva è altrettanto vero che molti di essi non sono lontani dal periodo di beva ottimale e proprio per questo, salvo dove mi sembrava importante farlo, ho preferito non dare alcuna indicazione in merito. Quanto invece alla tenuta nel tempo non mi porrei particolari problemi, tenendo comunque presente che - a pelle - non credo che nella media il 2007 possa essere catalogato tra i millesimi di maggiore longevità potenziale per il Brunello.

Sempre a proposito di beva, mi sembra infine giusto farvi partecipi di una mia esperienza circa la temperatura di servizio. Basta poco, un grado in più o uno in meno (tra i 18 e i 19), e i vini - pur senza stravolgere il proprio stile - perdono o migliorano il loro grip tannico. Per cui fate attenzione e regolatevi secondo i vostri gusti.

Restando ancora in tema, quasi sempre pronte sono anche le Riserve 2006, sebbene la cosa più importante da sottolineare non sia tanto la beva quanto il risultato complessivo, che per la tipologia è del tutto nuovo. Per la prima volta, infatti, le Riserve riescono ad aggiungere qualcosa di originale e di qualitativamente significativo al panorama dei Brunello di pari annata degustati l'anno precedente. Molti dunque i vini ben riusciti e non pochi quelli che ruotano attorno all'eccellenza, con uno stile che esalta il lato più austero dell'annata - a volte con rilassatezza, a volte con un piglio più brillante - e che quasi sempre pensa sia al consumo immediato che al futuro (anche lontano).

E per concludere, facendo un passo indietro, una nota di merito spetta anche ai Rosso di Montalcino, che magari non brillano per intensità e sapore, ma che di sicuro si distinguono per l'ampiezza dell'offerta e per uno stile condiviso e mai forzato.

sfondo, buona struttura e una successione di lievi increspature tanniche che aiutano il sapore.

AGRICOLA CENTOLANI
BRUNELLO DI MONTALCINO
PIETRANERA 2007 **88 E**

Più colore e più intensità di sapori rispetto al Tenuta Friggiali, con una bella terrosità amarognola che mantiene compattezza invece di farsi granulosa. Non estratto o di dettaglio, ma di indubbia presenza.

CAMIGLIANO
BRUNELLO DI MONTALCINO 2007 **88 E**

Compatto, verticale e a suo modo anche composto, ben focalizzato sul varietale. Col tempo virerà sulle note agrumate e si manterrà in buona forma nonostante quel leggero calo di densità nella persistenza.

CASTELLO ROMITORIO
BRUNELLO DI MONTALCINO 2007 **88 F**

Naso insolitamente aperto e boisé per un Brunello di Romitorio. Un boisé dolce, mai stucchevole, quasi vellutato, che si accompagna ad una struttura anch'essa priva di contrasti, risolta e di beva invitante (per quanto di carattere non superiore).

CITILLE DI SOPRA
BRUNELLO DI MONTALCINO
VIGNA POGGIO RONCONI 2007 **88 E**

Cremoso e di volume ben dosato, tannino diffuso, di buon pelo a cui manca solo un pizzico di sale per fare il salto di qualità. Meglio comunque tra un paio di anni, quando anche i profumi inizieranno a dire la loro.

FULIGNI
BRUNELLO DI MONTALCINO 2007 **88 F**

Come il 2006 - soprattutto se paragonato a vini di uguale prestigio - manca un po' di determinazione e di slancio. Non certo di precisione e di grazia. Con il passare delle ore guadagna frutto e maggiore fiducia nel futuro.

LA MANNELLA
BRUNELLO DI MONTALCINO 2007 **88 E**

Più ruspante e verace della selezione I Poggiarelli, ma anche più originale (niente rovere sopra le righe), più equilibrato (niente risonanze tra rovere e tannini) e quindi più fruibile. Il tutto senza sacrificare grinta e compattezza.

LA PALAZZETTA
BRUNELLO DI MONTALCINO 2007 **88 E**

Medio peso e uno sviluppo tannico molto rilassato che non si priva tuttavia del giusto dettaglio (specie se rapportato alle prove del passato). Originale e concreto il contributo floreale, che in prospettiva dovrebbe garantire un'ulteriore, concreta iniezione di personalità.

MARTOCCIA - BRUNELLI
BRUNELLO DI MONTALCINO 2007 **88 E**

Nulla a che vedere con quanto proposto fino ad oggi in degustazione: esecuzione attenta, disegno tannico accurato e un frutto ben focalizzato che garantisce vitalità e contrasto. Evolverà in eleganza.

MASTROJANNI
BRUNELLO DI MONTALCINO
VIGNA LORETO 2007 **88 F**

Un'espressione molto classica di Brunello, che scivola via con una grazia davvero inusuale per un vino firmato Mastrojanni. Pronto ed espressivo, per quanto un po' debole a contatto con l'aria (e questo ne limita la valutazione).

MATÉ
BRUNELLO DI MONTALCINO 2007 **88 -**

Dopo un 2004 sul rovere e un 2005 in stile Rosso di Montalcino, ecco una prova decisamente più matura e articolata, all'insegna di una rotondità non scontata, di un varietale appena agrumato e di un'allungo molto progressivo. Peccato manchi un po' di profondità.

MOCALI
BRUNELLO DI MONTALCINO
VIGNA DELLE RAUNATE 2007 **88 E**

Apre con un taglio classico molto levigato e con un gran senso della misura in fatto di estrazione e di espressione varietale. Più tannico e stretto invece nel finale, dove un tocco in più di carne e di profondità avrebbe aggiunto un importante bonus a una valutazione già di tutto rispetto.

PARADISONE - COLLE DEGLI ANGELI
BRUNELLO DI MONTALCINO
COLLE DEGLI ANGELI 2007 **88 F**

Prima annata per il monzese Attilio Locati e subito un risultato degno di nota, magari più attento alla confezione

che al carattere (vedi la nota grafiosa del rovere), ma senza dubbio ben dotato se guardiamo alla qualità e alla misura dell'estrazione. Ha lunghezza e buoni margini di evoluzione.

SOCINI GUELFI
BRUNELLO DI MONTALCINO
LE 7 CAMICIE 2007 **88 E**

La conferma che mi attendevo dopo la bella prova dello scorso anno, sebbene con uno stile assai diverso, che al ritmo e al dinamismo quasi chiantigiano preferisce un'espressione decisamente più calda e carnosa. Il tutto senza mai dimenticare l'equilibrio.

TALENTI
BRUNELLO DI MONTALCINO 2007 **88 E**

In degustazione arriva dopo i due vini di Pieve Santa Restituta e ne soffre quindi le forme più generose e arrotondate. Non tanto però da nascondere il carattere piacevolmente classico, fatto di agrumi, di una vena fruttata appena cruda e di una coda garbatamente amarognola.

TENUTE DONNA OLGA
BRUNELLO DI MONTALCINO
DONNA OLGA 2007 **88 F**

Una sorta di taglio paritario fra il Pietranera e il Tenuta Friggiali, con la polpa appena terrosa del primo e il tratto invece più austero del secondo. Buon vino, dunque, ma in buona parte ancora da definire e rifinire.

ABBADIA ARDENGA

BRUNELLO DI MONTALCINO 2007 **87+ E**

Lucido e concreto, senza slanci di carattere ma senza dubbio efficace una volta nel bicchiere. Ordinato, fruibile e di bella compattezza.

BANFI
BRUNELLO DI MONTALCINO 2007 **87+ E**

BRUNELLO DI MONTALCINO
POGGIO ALLE MURA 2007 **87+ F**

Due etichette e di due modi di essere Brunello: lineare, equilibrato e quasi classico il primo, più fruttato, dolce e voluminoso invece il secondo, che in termini di dettaglio e di carattere non riesce però a fare la differenza.

GIANNI BRUNELLI - LE CHIUSE DI SOTTO
BRUNELLO DI MONTALCINO 2007 **87+ E**

Una prova all'insegna del garbo e