

## BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

“l’acqua è fatta pei perversi  
e il diluvio lo provò”

Parlare del Brunello di Montalcino, di questo vino eccezionale per sublime qualità e incredibile longevità, non è cosa semplice.

Ho cercato anzitutto di dare ordine alla materia, che se approfondita diviene abbastanza complessa.

Comincerò con il racconto della sua storia fin dai primordi, proseguirò descrivendo la composizione geologica dei pendii dove il vitigno è allevato, parlerò della composizione ampelografica, e alla fine spiegherò come si vinifica il “grappolo” del Brunello oramai giunto a maturazione; non mi dimenticherò di suggerire il modo migliore di degustare il Brunello di Montalcino, uno dei non molti vini noti nel mondo.

In questo riassunto storico, sarò costretto a citare più volte la famiglia Biondi Santi, perché fino ai primi anni del 1960 questa è stata praticamente l’unica azienda presente sul mercato italiano ed estero con il Brunello in bottiglia.

Il Brunello di Montalcino è un vino alquanto recente. Le prime vendemmie furono effettuate sul finire del XIX secolo, intorno al 1880, e nelle cantine dei Biondi Santi si trovano ancora bottiglie datate 1888 e 1891 confermando la longevità (recentemente ne sono state aperte alcune, e sono state giudicate, da esperti, e fortunati dico io, con sentore profumatissimo, armonico, con gran corpo e struttura, di colore rubino rosato scarico ma ancora di buona intensità).

E’ questa longevità la sua caratteristica fondamentale, che unita ad un perfetto equilibrio strutturale quando è ancora giovane, ne fa un vino apprezzato e pagato ovunque ad altissimo prezzo.

Da giovane è di colore rosso rubino carico tendente al granato; ha un profumo caratteristico ed intenso; un sapore asciutto, caldo, un po’ tannico, robusto e vivace, ma armonico, decisamente sapido e persistente.

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Si deve all'intuizione ed allo spirito di osservazione di un valente viticoltore montalcinese, Ferruccio Biondi Santi, la creazione di questo grande vino. Andando contro la moda dell'epoca in Toscana (si era a cavallo degli anni 1870-1880), che richiedeva vini di pronta beva, Ferruccio Biondi Santi vinificò in purezza una sola qualità di uva, un clone particolare del "sangiovese grosso" che aveva individuato e selezionato nei vigneti di sua proprietà, dell'Azienda Agraria il Greppo a Montalcino. Questo sangiovese si distingueva, e si distingue attualmente, dal sangiovese del Chianti per mutazioni dovute all'ambiente particolare della zona di Montalcino.

Ferruccio Biondi Santi reimpiantò tutte le sue vigne poiché le vecchie erano state distrutte dalla fillossera (*Phylloxera vastatrix*), innestando le nuove viti con le gemme provenienti dalle piante madri da lui selezionate precedentemente. Furono anche distrutte gran parte delle vigne di Moscadello dall'oidio (*Oidium tucherii*), che fu la prima crittogama arrivata dall'America attraverso la Francia. Si era intorno al 1860. L'ordine di arrivo delle ampelopatie dall'America furono: prima l'oidio; poi un insetto, la fillossera; poi un'altra crittogama, la peronospera (*Plasmopara viticola*). Prima di allora, la viticoltura era sana, non esistevano malattie.

Dalla vinificazione con permanenza sulle vinacce di quest'uva meravigliosa, Ferruccio Biondi Santi trasse un vino di grande profumo, struttura, serbevolezza e longevità che affinò facendolo maturare a lungo in botti di rovere di Slavonia e poi affinare in bottiglia per moltissimi anni .

Si può certamente affermare che il Brunello di Montalcino è un vino di lunga durata, un vino centenario.

Il Brunello di Montalcino ha un tenore alcolico che va dai 12,5° ai 13,5° per cento; è alto di "estratto secco", se di grande vendemmia supera il 26 per mille; giusto di acidità; gran tenore di antociani, tannini e glicerina; buona quantità di sali minerali.

All'imbottigliamento può risultare disarmonico per eccesso di acidità ed estratto; però dopo diversi mesi di permanenza in bottiglia la disarmonia sparisce ed espone una qualità eccezionale che si mantiene, trasformandosi e migliorando sempre, per molti decenni.

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Le costanti variazioni organolettiche si ripetono nel tempo, durante l'invecchiamento: il sapore di fruttato ed il colore violaceo del vino nuovo spariscono con la maturazione in botte dei primi anni, evidenziandosi i profumi eterei. Dopo 8-10 anni dall'imbottigliamento inizia una trasformazione importantissima dovuta all'ambiente riduttivo della bottiglia: scompaiono gli antociani (sostanze coloranti del gruppo fenolico) e l'intensità colorante residua è dovuta ai pigmenti colorati, cioè ai prodotti di condensazione fra tannini e antociani. Gli antociani così combinati precipitano sotto forma di piccole scaglie marroni scure semicristalline, non fecciose. Il vino si decolora un po' e tende verso il rubino granato rosato; prende un profumo ed un gusto eccezionalmente gradevoli, quelli del "goudron"(catrame e resina). Dopo altri 5-6 anni, e cioè dopo 13-16 dall'imbottigliamento, si evidenzia sempre più marcatamente un profumo di "pietra focaia" che armonizzandosi con il "goudron" precedente, crea sensazioni particolarmente piacevoli da "Grande Vino da Meditazione". Proseguendo nell'affinamento in bottiglia, con il trascorrere dei decenni, i primi profumi e sapori si assemblano ai secondi, goudron e pietra focaia, in modo perfetto. Si troveranno sensazioni di gusto e di olfatto estremamente gradevoli appena evidenziate, senza mai prevalere l'una sull'altra. Il colore, oramai stabilizzato, cederà parte della sua materia formando una camicia che aderirà al vetro della bottiglia.

A segnare storicamente Montalcino sono stati la natura montuosa e il leccio, l'albero che tanta parte ha nel suo panorama: in latino fu chiamata "Mons Ilcinus", monte dei lecci, denominazione da cui deriva l'attuale nome per successivi passaggi letterari.

Il "terroir" montalcinese, di forma all'incirca quadrata, con i confini quasi del tutto delimitati dai fiumi Ombrone, Asso e Orcia, si può idealmente suddividere in quattro triangoli con il vertice nel Poggio Civitella. Essi identificano quattro zone di cui è difficile però tracciare un profilo omogeneo: natura del suolo, altitudine e microclima sono spesso notevolmente diversi. La presenza di versanti con orientamenti differenziati, la marcata ondulazione delle colline e lo scarto altimetrico generano condizioni pedoclimatiche sensibilmente

differenziate, ma al tempo stesso sufficientemente uniformi per conferire al vino ottenuto un'impronta ben definita, un marchio inconfondibile.

Essendosi formato in ere geologiche diverse, il complesso collinare di Montalcino, che dista dal mare circa 40 chilometri in linea d'aria, presenta caratteristiche del suolo estremamente mutevoli per costituzione e struttura. A nord-est si trovano, nei terreni più bassi, marne argillose di origine pliocenica, che confinano più in alto con la zona eocenica, formata da terreni ricchi di calcare misto a scheletro costituito da scisti di galestro e alberese, quindi ancora galestro ma meno argilloso e più calcareo, infine in alto le arenarie. I terreni a sud-ovest, in direzione della Maremma, sono formati in prevalenza da argille alternate ad alberese. Nella parte sud-est si trovano terreni di galestro e di alberese.

Il clima è tipicamente mediterraneo, con precipitazioni concentrate di solito nei mesi primaverili e autunnali (maggio, ottobre e novembre): la media pluviometrica annuale è di 700 millimetri. Non sono rare d'inverno le nevicate al disopra dei 400 metri, però la presenza a sud-est del Monte Amiata, con la sua massiccia mole alta 1743 metri, forma una protezione naturale contro le grandinate e i temporali più violenti. La fascia di media collina, sfugge generalmente alle nebbie, alle gelate e alle brine tardive, che si possono verificare invece nelle zone vallive, mentre la frequente azione del vento garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante.

Il clima, prevalentemente mite e con un numero elevato di giornate serene e luminose durante l'intera fase vegetativa, assicura una maturazione graduale e completa dei grappoli.

Vista l'eccezionalità del vino che stiamo esaminando, vale la pena approfondire le caratteristiche ampelografiche della pianta, delle foglie e dell'uva. La materia trattata è rivolta a chi si interessa di vino, ma anche a chi vuole avvicinarsi al meraviglioso mondo enoico. Saper apprezzare ciò che c'è nel bicchiere, vuol dire conoscere da dove proviene, come e perché.

La descrizione ampelografica è stralciata dall'opera di E. Casini e R. Bandinelli, dell'Istituto di coltivazioni arboree dell'Università di Firenze.

Germoglio: apice espanso a ventaglio, con peluria di colore verdastro.

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Asse del germoglio: prevalentemente a pastorale.

Tralcio erbaceo: di sezione trasversale ellittica, liscio, talvolta angoloso, di colore verde chiaro; tralci lunghi, dritti.

Viticci: a distribuzione intermittente, generalmente bifidi, lunghi, grossi, verdi.

Infiorescenza: di grandezza media, di forma conico piramidale alata.

Fiore: tipo morfologico; ermafrodita autofertile – bottone florale cilindroide, di grossezza media, con stami di media lunghezza, antere ricche di polline, pistillo sviluppato.

Foglia: di grandezza medio-piccola; orbicolare, quinquelobata, talvolta pentagonale; lobi abbastanza marcati, leggermente piegati, angolo alla sommità dei lobi quasi acuto.

Picciolo: lunghezza media tendente al medio-lungo; grossezza media; glabro; di colore verde talora leggermente rosato; sezione trasversale con canale evidente.

Grappolo a maturità: di grandezza media o medio-piccola (lunghezza cm 12-17) di aspetto compatto, di forma corta, tozza, subconica, talvolta tendente al cilindrico, quasi sempre con una sola ala.

Acino: di grandezza media o medio-grossa (diametro trasversale mm 12-16); sferoide, talora troncovoide; di forma regolare, piuttosto uniforme; ombelico non persistente; buccia pruinosa, di colore del frutto del rovo; distribuzione della colorazione regolare, consistente; polpa generalmente abbastanza sciolta; succo colorato in rosa, di sapore neutro.

Vinaccioli: in numero medio di due per acino; piuttosto grossi, piriformi; nessun acino è sprovvisto di vinaccioli.

Tralcio legnoso: di lunghezza media, robusto e piuttosto elastico; poco ramificato, corteccia aderente; sezione trasversale circolare tendente all'ellittico; superficie liscia non pruinosa; glabro; nodi evidenti, leggermente più scuri merittali (tratti di fusto legnoso che sono privi di foglie) di media lunghezza (8-10 cm) di colore nocciola-castagno, con distribuzione uniforme.

Tronco: robusto e di buona vigoria.

Germogliamento: prima-seconda decade di aprile.

Fioritura: dalla terza decade di maggio alla prima decade di giugno.

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Invaiaura (inizio della maturazione dei frutti, contraddistinto da un cambiamento di colore, che dal verde originario va verso il colore proprio dell'uva): terza decade di agosto.

Maturazione dell'uva: prima decade di ottobre.

Caduta delle foglie: seconda quindicina di novembre.

Vigoria: notevole.

Produzione: regolare e costante.

Posizione del primo germoglio fruttifero: secondo-terzo nodo.

Numero di infiorescenze per germoglio: 1-2.

Fertilità delle femminelle: medio-buona.

Resistenza alle malattie: buona.

Il sistema di allevamento più diffuso è la "Controspalliera", prevalendo nelle colture il "cordone orizzontale speronato basso".

La nascita del vino Brunello di Montalcino inizia con la vinificazione "in rosso", previa diraspatura delle uve; una leggera solfitazione, anche per facilitare la dissoluzione degli antociani; rimontaggi per bagnare il "cappello" di vinaccia che si forma con la fermentazione tumultuosa; controllo della temperatura di fermentazione (circa 30°C); macerazione delle vinacce da quindici a venti giorni; travasi prima di essere messo in botte sul finire del primo inverno. In genere, l'acido malico, non ha concentrazioni anomale perché le uve di Brunello, grazie all'ambiente ideale, maturano perfettamente, e quindi non ci sono problemi per la fermentazione malolattica, che avviene sempre naturalmente. Il vino sosterà poi per tre anni e mezzo in botti di capacità varie e potrà essere imbottigliato nell'ottobre del quarto anno d'invecchiamento.

Il disciplinare di produzione prescrive una maturazione in botti di legno – rovere di Slavonia o castagno – di tre anni e mezzo, e come minimo, altri sei mesi in vasca o in bottiglia. Questa prescrizione così impegnativa è originata dalla tradizione di fare affinare il vino in maniera molto lenta in botti di capacità molto grande. Nelle grandi botti (da 30, 50, 80, 100 ettolitri) l'azione di cessione del legno al vino è molto limitata, anche se importantissimo. Infatti

il Brunello è un vino completo ed estremamente vigoroso e non ha bisogno di cessioni dal legno per acquistare struttura, profumi e sapori. Potrebbe dirsi che è un vino che va contro la moda, poiché oggi si ritiene proficuo l'uso di botti piccole, legni aromatici, da rinnovare spesso; che danno rapide cessioni e maturano rapidamente il vino, strutturandolo al massimo; ma che comunque lo forzano verso gusti anomali e che possono cambiare. Il Brunello invece, con la sua purezza di origine (un solo meraviglioso vitigno), un lungo periodo di maturazione in botte di legno dove le cessioni sono sottili e prolungate negli anni, riesce ad esprimere quanto di meglio e quanto di più naturale si possa ottenere da una terra che ha vocazione viticola incomparabile.

In bottiglia, poi, il Brunello subisce profonde trasformazioni dovute all'ambiente riducente. Tali trasformazioni, che avvengono lentissimamente, gli consentono di mettere in luce gusti, profumi ed equilibri di estrema finezza.

La vita del Brunello di Montalcino varia da dieci anni a cento anni, e forse di più. Le bottiglie dovranno, naturalmente, essere conservate in ambienti bui, freschi, senza vibrazioni e rumori, in posizione orizzontale. In caso d'invecchiamento prolungato, accade che il livello del vino cala e la bottiglia si scolma. Ciò è dovuto alla perdita di elasticità del tappo di sughero, che dopo tanti anni diventa legnoso e perde aderenza con il vetro: più che dalle dimensioni del tappo, questa rigidità dipende dalla qualità del sughero. Se il livello del vino sarà troppo basso (la misura di guardia è a metà spalla della bottiglia), bisognerà cambiare il tappo e nel contempo ricolmare la bottiglia, con il vino della stessa annata, e subito ritapparla.

Dopo tante cure per produrlo, affinarlo, invecchiarlo, toccherà adottare qualche accorgimento anche per degustarlo. Il Brunello andrà portato dalla temperatura di cantina a quella di degustazione, che sarà sempre sui 20°C, molto lentamente, almeno in due-tre giorni. La bottiglia andrà messa in posizione verticale (ricordiamoci che era sdraiata). Se il vino è molto vecchio, andrà messo in posizione verticale almeno una settimana prima in modo da far ben concentrare sul fondo della bottiglia la massa di sostanze coloranti insolubilizzate (ottime le bottiglie con "picure" molto pronunciata). Per le

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

annate "giovani" (fino a 10-15 anni di età), appena stappata, bisognerà arieggiarla travasandola in una caraffa (mai fredda!); il Brunello acquista armonicità, molto più che stappandola semplicemente molte ore prima della mescita. Per le "Riserve" (da 10 a 30 anni di età), ci vuole più accortezza, e, prima di scaraffarla, si deve aspettare qualche tempo stappata.

La stappatura e la scaraffatura del Brunello di Montalcino è un "rito", e va fatta solo nel caso che sia possibile un servizio accurato.

Il bicchiere dovrà avere la forma, studiata per il Brunello, di tipo "ballon" a vetro sottile, dove il profumo del vino si concentra nella parte alta. Non dimentichiamoci che un vino come questo, specialmente quello vecchio o molto vecchio, ha profumi e bouquet incomparabili, molto complessi e sottili, che solo da questi bicchieri vengono messi nella giusta evidenza. A bicchiere vuoto, dopo la degustazione, si potrà ancor goderne, perché il suo profumo rimane con sentori di estrema raffinatezza che spesso ricordano la vigna in piena fioritura.

L'analisi organolettica, simile per varie produzioni ed annate, ricordando però che il disciplinare della D.O.C.G. declassa il vino che durante l'invecchiamento non fornisce dati positivi per diventare un vino di pregio una volta imbottigliato.

Colore rosso rubino intenso che, invecchiando, diventa granato con sfumature aranciate; profumo ampio, elegante, con sentori che ricordano la vaniglia, la viola, la rosa, il giaggiolo. Sapore di grande armonia, che denota perfetto equilibrio dei componenti; il goudron si nota, ed anche la tannicità, ma mai scorbutico. Si concede in bocca, regalando un ampio ventaglio di sensazioni suadenti.

Bruno Pistoni