

RISTORAZIONE

ITALIANA
Magazine

RIVISTA DI ENOGASTRONOMIA, PIZZA E CULTURA MEDITERRANEA

2023

L'ANNO DELLA RISTORAZIONE



Sfogliare la rivista
on-line

NUMERO 112

GENNAIO 2023

MENSILE

CONTIENI P.

100 PAGINE

1000000

1000000

1000000

1000000

1000000

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale - AUT. MBPA/NORD EST/0151/2020 Periodico ROC

SEGUICI SU FACEBOOK  RISTORAZIONE ITALIANA



Luca Gardini
Campione Mondiale Sommelier

SPECIALE BRUNELLO

È finalmente arrivato il momento delle anteprime per i 'vini nuovi' che a breve verranno immessi in commercio, soddisfacendo la sete degli appassionati di tutto il mondo. È sicuramente il caso del **Brunello**, ormai **alfiere di un intero territorio** che, ricordiamolo, sotto la denominazione 'diffusa' di complesso agricolo-paesaggistico della Val

d'Orcia, rappresenta uno dei siti Unesco di più incontaminata bellezza al mondo. Altrettanto emblematico, **il vino di Montalcino** è capace di ergersi a simbolo di un territorio, ma anche di un artigianato, di eccellenza, anch'esso tutto italico. È sempre più evidente, infatti, come il grande lavoro di

sviluppo e coordinamento condotto soprattutto a partire dalla metà degli anni '90, sta portando, oltre che alla produzione di gemme enoiche di inusitata grandezza, **risultato inestimabile** per il movimento, ad un innalzamento del livello medio qualitativo dei prodotti, se possibile ancora più propizio. Il **'brand' territoriale**, infatti, soprattutto in tempi di crisi come



IL BRUNELLO DI MONTALCINO È CAPACE DI ERGERSI A SIMBOLO DI UN TERRITORIO

questi, funziona ineffabilmente solo se tutti i suoi attori riescono a presentarsi, certo con singolari peculiarità, ma come un complesso compatto, caratterizzato dall'unità di intenti e dalla sostanziale omogeneità dei **risultati** finali. Per quanto riguarda i vini assaggiati (per cui al solito ringrazio per la collaborazione il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino) posso concludere che la 2018 è un'annata di grandissima finezza, delicatezza ed eleganza. Vini tesi, verticali, con tannini raffinati e ben integrati, che si traduce in **grande piacevolezza** di beva fin da subito, oltre a notevolissime capacità di invecchiamento. Ecco la mia personale selezione delle anteprime:

ALTESINO

**BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG VIGNA MONTOSOLI 2018**

Un'idea tuttora moderna di cru, ma vinificato come tale, dimostrando rare doti di preveggenza, fin dal 1975, un Brunello di magnifica croccantezza ed eleganza, mirtillo selvatico, tocchi di clementina e maggiorana, grande freschezza-succosità al palato, con tannini iodato-salmastri. Finale fruttato-floresale.

ARGIANO

**BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG VIGNA DEL SUOLO 2018**

Una parte essenziale di storia ilcinese, un vino-prodotto del grande lavoro di zonazione fortemente voluto da Bernardino Sani. Sfaccettato al naso, tocchi di susina selvatica, foglia di pepe e anice stellato. Palato di tensione e sapidità, con ritorno fruttato-officinale.

**CAPANNABRUNELLO DI
MONTALCINO DOCG 2018**

Quadrante nord-est di Montalcino, una cantina dalla storia gloriosa, che prosegue nelle sue interpretazioni di Brunello di classicità e succosità. Naso di mirtillo, con tocchi di eucalipto, buccia di arancia e rabarbaro. Beva denso-sapida, croccante, con ritorno fruttato-agrumato.

CASANOVA DI NERI

**BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG TENUTA NUOVA 2018**

Sud-est di Montalcino, un progetto vitivinicolo innovativo, un Brunello di finezza e tensione, ormai uno dei simboli della tipologia. Naso sfaccettato, con evidenza di ribes rosso, poi menta selvatica e chinotto, con tocchi di peonia e sanguinella. Beva croccante-tesa, con tannino sapido-salmastro. Finale con ritorno fruttato-agrumato.

LE POTAZZINE

**BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG 2018**

Quadrante sud-ovest, un'altezza un tempo considerata proibitiva per il Brunello di qualità, la sfida di sostenibilità tra vigna e cantina di Gigliola e delle sue ragazze.



**ALTESINO
BRUNELLO
DI MONTALCINO
DOCG VIGNA
MONTOSOLI
2018**



**ARGIANO
BRUNELLO
DI MONTALCINO
DOCG VIGNA
DEL SUOLO
2018**



**CAPANNABRUNELLO
DI MONTALCINO
DOCG
2018**



**CASANOVA DI NERI
BRUNELLO DI
MONTALCINO
DOCG TENUTA
NUOVA
2018**

Un vino dall'equilibrio magistrale, corniolo al naso, poi foglia di pepe, tocchi di gardenia ed eucalipto. Al gusto succoso-fruttato, eccellente persistenza.

**CASTIGLION DEL BOSCO
BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG 2018**

Celeberrimo Vigneto Capanna, abbinato a suoli ricchi di scisto che trasmettono vigore a questa etichetta di bella intensità. Ribes nero al naso, note di liquirizia e rabarbaro, poi timo citrino. Beva croccante-succosa, ritorno fruttato e della liquirizia.

**CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA
BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG VIGNA DI PIANROSSO 2018**

Un inamovibile della denominazione per la cantina di famiglia Bianchini, collocata a due passi da Castelnuovo dell'Abate. Naso molto sfaccettato, ribes rosso, poi maggiorana e tocchi iodati, di olive

taggiasche, beva succoso-salmastro, con ritorno fruttato-officinale e lunghissima persistenza.

**FULIGNI
BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG 2018**

Fuligni nella sua lettura di Brunello di stampo tradizionale, un 'evergreen' nel senso migliore del termine. Naso di ribes nero e ginepro, con tocchi di foglia di pepe in chiusura. Tannini salmastro-tesi alla bocca, finale con ritorno fruttato-officinale.

**GIODO
BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG 2018**

Il grande progetto di Sant'Angelo in Colle di famiglia Ferrini, un Brunello dalla costante eccellenza. Intenso fin dal naso, note di mirtillo rosso, foglia di pepe fresca e scorza di sanguinella, con tocchi terrosi. Palato salmastro, ritorno fruttato-agrumato.

**IL POGGIONE
BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG 2018**

Una delle prime aziende a commerciare Brunello, uno dei membri fondatori del Consorzio. Un Brunello di freschezza, naso di melagrana, tocchi di timo citrino e pepe bianco. Al gusto ha tannini salmastro-sapidi, con ritorno fruttato-officinale.

**SAN POLO
BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG 2018**

Sud-est della denominazione, un progetto, quella di famiglia Allegrini, ancora relativamente giovane, ma confermato ai massimi livelli qualitativi, come è questa 2018. Melagrana al naso, con tocchi di menta selvatica e ginepro. Al palato croccantezza, con tannini salmastri e ritorno fruttato-mentolato.

