

28/02/2018

Benvenuto, Brunello 2013. Ma anche Riserva 2012 e Rosso di Montalcino 2016!



Benvenuto davvero ad un millesimo che si farà ricordare, parliamo del Brunello di Montalcino Docg 2013, presentato ufficialmente con l'evento "Benvenuto Brunello 2018" che ha chiuso la settimana delle Anteprimetoscane nei giorni 16-18 febbraio. Un'annata a detta di tutti molto interessante, che saprà esprimersi bene anche quanto a longevità, con punte qualitative assolute. Interessante anche la Riserva 2012, sebbene in una fase forse poco espressiva (insomma, non bevetela ora ma aspettate qualche anno), e il Rosso di Montalcino 2016, le altre due anteprime ufficiali degustate insieme a colleghi italiani e internazionali nel bellissimo chiostro di Sant'Agostino. Un totale di 135 aziende, presenti anche con le varie "Vigne" o "Selezione", alcuni Moscadello e **Sant'Antimo** (le altre Doc di Montalcino) per centinaia e centinaia di bottiglie, gestite sapientemente dai sommelier AIS nel giorno dedicato alla stampa senza la presenza dei produttori. Un momento più unico che raro per apprezzare

con attenzione i vari vini, ma anche uno sforzo notevole del [Consorzio del Vino Brunello di Montalcino](#) e dell'ufficio stampa che voglio assolutamente ringraziare (insieme ai produttori ovviamente).

Prima di passare alle considerazioni su annata e produttori, vanno però chiariti alcuni aspetti importanti. Il primo è che in una sola giornata è impossibile, per tempi e per capacità fisica, riuscire ad assaggiare tutto, per chi come me non aveva la fortuna di rimanere due giorni è stato indispensabile quindi fare una selezione. Cosa che ho cercato di fare, sia tra produttori sia tra prodotti (concentrandomi su annata 2013 e riserva 2012) non rinunciando ovviamente ad assaggiare qualcosa di nuovo, con relative belle sorprese. Il secondo aspetto da chiarire è personale, ovvero la presenza in degustazione di due aziende che hanno come enologo consulente mio fratello Valentino, motivo per il quale pur non avendo io rapporti con le stesse (anzi, in un caso non ho mai neanche incontrato il produttore) preferisco non inserirle nella mia personale classifica pubblica, sebbene abbia avuto la sensazione che entrambe lo meritassero.

Brunello di Montalcino 2013

Definita un'annata molto classica restituisce in effetti un vino espressivo e ricco ma sempre nell'ambito dell'originalità. Un grande rosso, imponente ma non pesante, con le varie sfumature del territorio a rappresentarlo. Perché è ora di cominciare a definire bene e ufficialmente anche la zonazione di Montalcino, tante sono le differenze tra i suoli, le esposizioni e le altimetrie dell'areale produttivo. Frutti rossi ma anche sentori di cipria, fiori in alcuni casi, dominano la parte olfattiva mentre in bocca la forza rimane contenuta da un corpo e un'acidità sempre in equilibrio

Brunello di Montalcino Riserva 2012

Ci è sembrata in una fase di stallo rispetto al Brunello, probabilmente più longeva – come è prevedibile – al momento non sembra esprimersi al meglio, con tannini a volte graffianti e spesso troppo presenti. Quello che sembra un problema sul momento, però, dovrebbe essere un vantaggio più avanti seguendo quell'andamento sinusoidale del vino che vive di momenti di alti e bassi durante l'affinamento. D'altronde non è un caso che alcuni produttori si stiano autolimitando nella messa in commercio delle riserve, andando oltre i 6 anni dalla vendemmia.

Rosso di Montalcino 2016

Non un fratello minore del Brunello ma un altro vino, e questa annata ce lo restituisce proprio così: fresco, piacevole, intenso e sfacciato. È un vino che si beve, dando una rappresentazione del territorio meno austera del Brunello. Il frutto in questo caso è fresco sia al naso sia al palato, dove la sapidità regna sull'acidità e l'equilibrio è sottile ma validissimo.

I migliori assaggi di Enoagricola (in ordine casuale)

Brunello di Montalcino Docg 2013 – Franco Pacenti Canalicchio

Ottimi profumi, con i terziari in evidenza e un bel fascino. Al palato risulta ben fatto sebbene ci si potrebbe aspettare un filo di persistenza in più

Brunello di Montalcino Docg 2013 – Gianni Brunelli Le Chiuse di Sotto

Naso molto interessante con speziatura in evidenza, al palato risulta ricco ma bevibile e persistente

Brunello di Montalcino Docg Bionasega 2013 – Il Poggiolo

Naso profondo e molto espressivo, in bocca rimane fresco e sapido continuando a manifestare diverse sfaccettature

Brunello di Montalcino Docg 2013 – La Fiorita

Frutto maturo e profondo al naso, al palato l'attacco è piacevole mentre la beva è facile e con un buon equilibrio complessivo

<http://www.enoagricola.org/benvenuto-brunello-2013-ma-anche-riserva-2012-e-rosso-di-montalcino-2016/>

Brunello di Montalcino Docg 2013 – Salvioni La Cerbaiola
Al naso è profondo e ricco di sfumature, al palato bello ed equilibrato, con una spiccata eleganza

Brunello di Montalcino Docg 2013 – Tenuta di Sesta
Fresco e con note minerali evidenti, mantiene però un bell'equilibrio con la parte austera sia al naso sia al palato

Brunello di Montalcino Docg 2013 – Tenute Silvio Nardi
Naso bello e interessante tra frutta e sentori minerali freschi, in bocca si presenta caldo con bei tannini e finale persistente

Brunello di Montalcino Docg 2013 – Canalicchio di Sopra
Profilo olfattivo complesso e profondo, in bocca invece la beva è subito piacevole con tannini integrati e una bella persistenza

Brunello di Montalcino Docg 2013 – Cupano
Naso interessante con frutta rossa matura ed elegante, il palato si riempie fin dal primo sorso e rimane in equilibrio, fino alla lunga chiusura

Brunello di Montalcino Docg Riserva 2012 – Le Macioche
Frutto integro, elegante al naso ma con una piacevole beva, che si dimostra poi dai riflessi profondi e con tannini ben presenti e integrati

Brunello di Montalcino Docg Riserva “Duelecci Ovest” 2012 – Tenuta di Sesta
Al naso la freschezza di questa Riserva rimane allineata all'intensità generale, in bocca è succoso e piacevole, persistente.

Brunello di Montalcino Docg Riserva 2012 – Tenute Silvio Nardi
La cifra stilistica dell'azienda si ritrova in questa riserva con naso elegante e profondo, al palato il vino è persistente e fine, con tannini vellutati e carattere adatto a durare nel tempo.

Brunello di Montalcino Docg Riserva 2012 – Caparzo
Bello e intenso il naso con frutta in evidenza e una discreta freschezza, al palato piacevole con tannini presenti e un finale che potrebbe essere più lungo

Brunello di Montalcino Docg Riserva 2012 – Castello Tricerchi
Interessante e profondo al naso, si dimostra in equilibrio al palato con una beva piacevole ma anche sapidità e freschezza in bella evidenza.

Brunello di Montalcino Docg Riserva “Nastagio” 2012 – Col d'Orcia
Profumi di frutta matura molto coinvolgenti inondano la parte olfattiva di questa Riserva che ha una bocca piena e succosa, con tannini espressivi ma eleganti

Brunello di Montalcino Docg Riserva 2012 – Elia Palazzesi Collelceeto
Bel naso fruttato e profondo, al palato si presenta piacevole grazie all'alternanza tra dolce e salato, più pronto di altri ma buono.

Rosso di Montalcino Doc 2015 (Uscita Ritardata) – Cupano
Fresco, con un bel frutto vivo al naso. Beva agile ma sapida, con ingresso morbido, davvero buono.

– Altri assaggi sono finiti nella classifica di [Corriere del Vino](#) –

[ENGLISH version](#)

[>>> Download - PODCAST - Benvenuto, Brunello 2013. Ma anche Riserva 2012 e Rosso di Montalcino 2016!](#)

<http://www.enoagricola.org/benvenuto-brunello-2013-ma-anche-riserva-2012-e-rosso-di-montalcino-2016/>