

Blog sul vino e sull'agroalimentare con articoli ascoltabili anche in podcast – www.enoagricola.org

12/07/2016

Biondi Santi e un giovane Brunello di 33 anni – Il mio Vintaly / 3



A volte nella vita ci vuole un po' di fortuna, come quella che ho avuto all'ultimo Vintaly quando insieme all'amico e collega (ben più quotato) Piermichele Capulli di WineNews mi sono ritrovato allo stand Biondi Santi per una verticale straordinaria di Brunello, fino ad una strepitosa Riserva 1983...

Entrare nella storia di un territorio e di un'azienda fa sempre un certo effetto, c'è circospezione e riverenza, ancora di più nell'anno in cui proprio prima della fiera veronese le notizie, circolate ad arte, riguardo il possibile passaggio di proprietà avevano messo in agitazione la casata Biondi Santi. Per fortuna però il vino non subisce gli stessi stress, ne è assolutamente al riparo, come dimostrato dall'incredibile batteria che ci è stata messa a disposizione.

Apertura dedicata al Rosato 2011 e al Rosso di Montalcino 2013, poi ci siamo fatti le ossa con la serie di Brunello (2011 – 2009 – 2008 – 2007), e alla fine ci siamo immersi nella lunga e straordinaria serie di Riserva (2010 – 2007 – 2006 – 2004 – 1998 – 1997 – 1995 – 1988 – 1983).

Quindici assaggi davvero indimenticabili nel loro complesso, al di là infatti di qualche eccezione (magari anche in funzione della “bottiglia”) è stata proprio la sensazione di continuità e di grandissima longevità che mi è rimasta impressa nella mente. Un’esperienza piacevole e formativa allo stesso tempo, all’interno della quale posso segnalare dei picchi di assoluto godimento.

Cominciando dalla fine come non esaltare la splendida Riserva 1983. Un vino senza il minimo accenno di vecchiaia, 33 anni portati al meglio già nel colore granato ma molto carico, al naso fresco di frutto ma arricchito di note di cioccolato, entrata morbida con tannini delicati ed eleganti, il tutto per una persistenza incredibilmente lunga. Sulla stessa linea la Riserva 2006 caratterizzata da un naso finissimo e una bocca ancora giovane, migliorerà sicuramente molto nei prossimi anni. Sembra già pronta invece la Riserva 2010, affascinante ed elegante, molto ricca ma fine nella sua espressione complessiva. Per i Brunello anche qui sembrano esprimersi più compiutamente le annate più vecchie, come la 2007 che al naso si presenta con note di frutta e accenni balsamici, ancora tanta eleganza in bocca e una freschezza notevole. Fresco ed elegante anche il Brunello 2009, che mette in mostra in più un tannino ben calibrato.

Il giudizio complessivo, l’avrete capito, è ampiamente positivo. La deferenza dovuta a chi il Brunello l’ha “inventato” non è stata la sola nota di merito di un’azienda che continua a produrre alcuni tra i migliori vini del territorio. La speranza è di avere ancora la possibilità di una degustazione così articolata e di ritrovare, magari tra dieci anni, le stesse sensazioni provate in questo 2016. Per il bene della Biondi Santi, di Montalcino e di tutta l’Italia del vino.



Ti potrebbero interessare anche...

[Frescobaldi, quando l'identità va oltre il concetto di qualità – Il mio Vintaly / 2](#)

[L'innovazione è donna? Forse sì... – Il mio Vintaly / 1](#)

[>>> Download - PODCAST - Biondi Santi e un giovane Brunello di 33 anni - Il mio Vintaly / 3](#)

<http://www.enoagricola.org/collisioni-e-la-degustazione-internazionale-overo-di-come-si-degusta-tra-esperti-di-tutto-il-mondo/>