



Benvenuto Brunello: quei sorsi che non t'aspetti

Il 19 e 20 novembre, a Montalcino, si è tenuta l'anteprima delle annate di Brunello 2017 e quelle del Brunello Riserva 2016. Sorsi che hanno inaspettatamente colpito, soprattutto per il 2017, e confermato le attese, per le Riserva



Un momento delle degustazioni a Benvenuto Brunello (Foto © Riccardo Isola).

Stupor mundi. Non parliamo di Federico II di Svevia. Parliamo dei sorsi, tanti, che il **19 e 20 novembre scorsi** abbiamo avuto la fortuna di testare. Siamo all'**anteprima del Brunello di Montalcino** in cui sono state **presentate le annate 2017**, e le **Riserva 2016** (oltre a queste erano in degustazione i Rosso di Montalcino e le denominazioni Sant'Antimo e Moscadello che ci promettiamo, se sarà possibile, di poter presentarvi).

I sorsi sorprendenti di Benvenuto Brunello 2021

Stupore perché in relazione all'annata, non certo entusiasmante per i vignaioli dal punto di vista dell'andamento climatico, soprattutto in relazione alle temperature (tendenzialmente alte con anche bolle di calore in estate) e alle precipitazioni (scarse), ci si aspettava di sorreggiare estrazione, sedentarietà e cottura. Invece no! Stupor mundi, appunto.

Brunello Annata 2017: elegante, autentica e veritiera

L'annata imbottigliata nel 2017 si è riversata nei calici con una **tensione di sorso inedita e inaspettata**. A suo modo elegante, autentica e veritiera. Strutture di frutto snelle ma croccanti, sorrette da una presente e viva acidità, da una tensione fiera del sorso, in alcuni casi è stata proprio una frecciata, in cui il dna, fatto da quelle note terziarie o comunque identitarie del Brunello (ematicità, mineralità, balsamicità), hanno scombussolato le attese, che diciamo la verità erano al ribasso. Chapeau, quindi. Un'annata, tutto sommato, da 4 stelle ma che secondo noi

dovrebbe poter ottenere anche una mezza stella in più, proprio per questa sua inedita capacità di stupire... ma non si può, e vabbè... noi gliela diamo comunque...

I motivi però non vengono dal caso. Dare a Cesare, o meglio alle cantine montalcinesi, quello che è delle cantine montalcinesi, non guasta. Saper ammortizzare un'annata "difficile" e trasformarla in sorsi emotivi, emozionanti e soprattutto rispettosi di un terroir fatto di conoscenza (sempre maggiore), rispetto (in tutte le fasi di produzione) ed emotività, è il valore aggiunto che ormai la "**Ferrari del vino italico**" ([vedi Gazzetta del Gusto Anteprima Brunello annata 2016 e Riserva 2015](#)) dovrebbe aver abbondantemente dimostrato.

Tecniche e conoscenze agronomico-colturali, consapevolezza e accortezze scientifiche nella gestione della vigna e della cantina stanno facendo fare, ulteriormente, un salto di qualità e di certificazione di tale professionalità ormai "collettiva" e trasversale.

Per noi **l'annata 2017 difficilmente**, nei suoi **119 testimoni presenti in degustazione** (a questi vanno però aggiunte anche le quarantina di cru di vigna), **scende sotto i 90 punti**. Proprio per come sono stati racchiusi nell'abbraccio vitreo queste interpretazioni di annata non facile, non riconoscerne la qualità complessiva, è da "pelisti nell'uovo".

L'imperativo nel 2021, anche in funzione di una pandemia che a Montalcino ha comunque colpito meno di altre zone vitivinicole (in termini di vendite), è quello di riuscire a piazzare questi testimoni di artigianato enoico. Ebbene, dalla partecipazione a Benvenuto Brunello 2021 è emerso che **il 2017**, ancor di più del 2016 (annata da 5 stelle), **è un vino assolutamente pronto** da gustare a tavola e quindi gastronomicamente il compagno ideale. Del resto il vino, tranne qualche sparuto caso, è fatto per essere goduto, bevuto, amato... non venerato.

Il 2017 è così un vino didattico, nelle sue essenze organolettiche, pronto, nella sua dimensione di sorso, e immediato, nella riconoscibilità. La scommessa eventuale sarà la durata...

Tra i tanti abbiamo però voluto segnalare **alcuni sorsi che per noi hanno caratterizzato una super batteria** per un alfiere indiscusso del bere (super) bene italico.

Annata 2017: le 3 etichette che ci hanno colpito a Benvenuto Brunello 2021

Siamo soliti, per gioco, equiparare vini a grandi capolavori dell'arte. Questa volta però faremo una deviazione che **dalla tela si sposta allo spartito**. Per quanto concerne **l'annata 2017 il podio è simile** per emozione, carisma e personalità alle suggestioni **Blues rock e psichedeliche dei Cream**.

Brunello 2017 di Innocenti

Si presenta con la ritmica virtuosa, calda e ammaliante di **Eric Clapton**. Potente ma armonico. Un rosso ambrato anticipa le note olfattive di frutto (agrumi rosso, chinotto) con quelle più ritmiche delle erbe; non mancano tocchi floreali che incantano per la loro vitalità. Calzante e progressiva speziatura che si concretizza al sorso con un'entrata armonica, vibrante, lunga. Tannino presente ma assolutamente addomesticato, spicca la nota di chinotto, di pepe con la giusta nota ematica. Molto profondo rimane comunque fragrante e tagliente. Un sorso entusiasmante, gastronomico,

vivo e contemporaneamente morbido. Info: www.innocentivini.com

Celestino Pecci

Sulle scale di **Jack Bruce**. Il **Brunello 2017 di Celestino Pecci** si presenta di un rosso granato vivo. Al naso la progressiva crescita virtuosista di frutta rossa e florealità si alterna a speziatura e mineralità. Al sorso, teso e lineare in ingresso, è una **scala in crescita di ritmiche ematiche, di liquirizia, di capperi** che si dosano perfettamente con i richiami di frutto rosso maturo ma non cotto. Molto particolari e dissetanti le note balsamiche. Un tannino accordato lascia la bocca piena e appagata, oltre che molto lunga. Info: www.aziendapeccecelestino.com

Patrizia Cencioni

Siamo sul rullante e i tom-tom di **Ginger Backer**. Il rosso granato è ancora pieno e vivo. Il naso pieno ma balsamico, denota su tutti sentori di piccola frutta rossa, di bacca, matura e succosa. La bocca è tesa, tagliente ma piena. È ritmo di frutta matura, ciliegia, prugna, ma non cotta. C'è nota verde di pepe ma appena accennato, il tutto incorniciato da un tannino fermo ma morbido. Il Brunello 2017 dell'azienda Patrizia Cencioni è **vino da grande bevuta a tavola e in assolo**. Info: patriziacencioni.com



Annata 2017: le 3 etichette che ci hanno colpito (Foto © Riccardo Isola).

Riserva 2016: le nostre fab Four

Qui più che un podio abbiamo una sorta di Fab Four. Per questo i nostri Beatles per le Riserva 2016 sono i seguenti.

Fattoria dei Barbi

Il **John Lennon d'annata**. Poetica allo stato puro. Si parte da un granato autentico, naso di frutto e terra, di fiore in appassimento ma ancora fragrante, note terziarie di tabacco, di cuoio e spezia pepata. Un naso netto, autentico, evocativo. **Al sorso è armonia ma al contempo nettezza di sentori**. Lirico al punto giusto con ematicità, mineralità, frutto e con un tannino delicato e setoso. Info: www.fattoriadeibarbi.it

Riserva 2016 di Cantina Palazzo

Siamo sulle corde di **Paul McCartney**. Frutto, evoluzione, particolare armonia tra vegetale e terziario. Si parte da un rosso granato ancora acceso e vivo che al naso sprigiona note molto fruttate di tinta rossa, c'è florealità che echeggia con richiami alla rosa canina, all'anice stellato, alla buccia di arancia e al tamarindo. Il sorso è complesso, lungo, armonioso tra tensione di sorso e tannicità. Entra teso e si allarga su note di erbe aromatiche e frutto lasciando un finale lungo di pepe. Info: cantinailpalazzo.it



Le Riserve 2016 (Foto © Riccardo Isola).

Sesti

Il **George Harrison** solista. Un vino che **sposa la tensione aristocratica della complessità organolettica del Brunello** con la tradizione più autentica dell'immaginario territoriale. Un rosso granato intenso che anticipa un naso complesso, ampio in cui note aranciate, chinate e di chinotto si appoggiano su un substrato fresco di legnosità. La **bocca è stupefacente e i tannini armoniosi non disturbano**. Un assolo di frutto, di balsamicità, riscontrata ancora da un tannino pressante, molto lunga ed entusiasmante.

Villa Le Prata

Chiudiamo con la ritmica di **Ringo Starr**. Questo vino parte subito vibrante con un rosso ancora acceso per passare a un naso pieno, di frutto, di fiore in battute di speziature delicate ma vive. Il sorso entra pieno, croccante con sorsi che spaziano dal Durone di Vignola all'amarena passando per florealità rosse e radice di liquirizia. Fresca la balsamicità che chiude con un'eleganza e una lunghezza infinita. Info: www.villaleprata.com.

Data di creazione

25/11/2021

Autore

riccardo-isola