



Un momento della degustazione a Benvenuto Brunello Off 2021 (Foto © Irene Bartolotti).

Non scherziamo, non è un invito ma un imperativo. Non scherziamo, perché con la salute non si scherza

Ma non scherziamo nemmeno su quello che il contenuto di questo articolo vuole fare emergere, e cioè una fotografia di quello che l'**Anteprima** su uno dei capisaldi dell'enologia mondiale ha saputo raccontare, il **6 e 7 marzo scorsi**, con il tradizionale "**Benvenuto Brunello**" quest'anno **ampliato con la declinazione Off...** in quanto la pandemia non poteva certo permettersi la marea di persone che ogni anno non vogliono mancare a questo appuntamento. Veniamo al dunque.

Benvenuto Brunello Off 2021

A Montalcino sono state presentate le **annate 2016** (cinque stelle riconosciute) e le **Riserva 2015** (cinque stelle anch'essa) del Brunello, a cui hanno fatto eco il **Rosso** (2018 e 2019), il **Moscato** e il **S. Antimo**. Oltre **140 cantine presenti** hanno portato le loro diverse versioni al giudizio, appunto, di **25 giornalisti di altrettante testate nazionali**.

Non scherziamo, si diceva, perché da queste degustazione, checché ne dicano alcuni illustri nostri colleghi, esce una **fotografia di uno stato di grazia per questo nettare di Bacco**. Dai nostri assaggi a Benvenuto Brunello Off 2021, che possiamo garantire sono stati veramente tanti, praticamente tutti (tranne Moscatello e S. Antimo), escono un paio di considerazioni generali.

Considerazioni dopo la partecipazione

Per l'**annata 2016 di Brunello**, sia nella sua dimensione Base che, per chi le ha portate, nelle sue vesti di Selezione (Cru), emerge una **omogeneità e un equilibrio assoluto**. Non si registrano picchi verso l'alto e verso il basso. Il **livellamento qualitativo è costante in tutte le cantine**, segno che oltre a un'annata "perfetta", in cantina si è cercato di lasciare parlare l'autenticità dell'uva senza spingere in ricercatezze estremizzate.



All'edizione 2021 di Benvenuto Brunello hanno partecipato oltre 140 cantine (Foto © Irene Bartolotti).

Il **2016 è sostanzialmente un'annata di terra e sangue**. Balsamicità (grandi note di erbe aromatiche), frutta ma anche tocchi di speziature solleticanti (tabacco fresco, ginepro, ematicità) e ricordi di funghi nobili (tartufo su tutti) sono riscontrabili in quasi tutti i campioni degustati. Inoltre sono **vini infiniti in bocca** che non smettono di riecheggiare anche dopo diverso tempo dal sorso.

La **2015 Riserva** qualche differenza più altalenante, soprattutto in tema di estrazione e concentrazione, l'ha fatta registrare. Un'annata particolarmente calda ha trasmesso nei vini il suo

riverbero di ipermaturazione. Rimane in molti però ancora un'acidità che, come per la 2016, li porterà sicuramente a essere eccellenti anche tra diversi anni. Stesso discorso per i **tannini**, salvo qualche rarissimo caso in cui recalcitrano forse ancora un po', si dimostrano non solo addomesticati ma **assolutamente gentili e morbidi**.

L'edizione 2021 di **Benvenuto Brunello** ha così evidenziato come il [Brunello di Montalcino Docg](#) non sia una questione di moda, di marketing e strategie comunicative perspicaci ed efficienti, come ha ben evidenziato **Ezio Rivella** nel suo "recente" libro. Questo **rosso toscano è un vero e proprio baluardo di continuità stilistica e organolettica**. Un tripudio di eleganza, stile, storia e visione in calice di cosa voglia dire, da anni, fare eccellenza da bere. Poi ognuno è libero di sentenziare se il pomello del cambio della Ferrari quest'anno è più bello o meno dell'anno scorso, ma ricordiamoci che stiamo parlando del pomello del cambio, la Ferrari, e quindi il Brunello, almeno quello che abbiamo assaggiato, rimane come sempre un campione di perfezione.

Benvenuto Brunello Off 2021: degustazione e pagelle

Di seguito riportiamo solamente, per il **Brunello 2016** e il **Brunello Riserva 2015** i punteggi che partono dal 96. Questo lo facciamo perché in media, nessuno, ripetiamo nessuno, secondo noi è andato sotto i 90 punti e per questo sarebbe assolutamente dispersivo poterli efficacemente descrivere tutti. Stessa impostazione ma con range di punteggi un po' più bassi (90-95) vale per il [Rosso di Montalcino](#).



Tutti i vini degustati hanno rivelato una qualità alta (Foto © Irene Bartolotti).

Brunello 2016

Carpineto – Brunello di Montalcino 2016

Questo è un vino che presenta tanto frutto rosso, note di geranio appasito, liquerizia, pepe e sottobosco. Bella la struttura che s'inerpica su note balsamiche molto rinfrescanti. **I sorsi sono eleganti e pieni.** Votazione: 96+/100

Uccelliera – Brunello di Montalcino 2016

Si esprime molto meglio al sorso che al naso. Se all'olfatto il bouquet non è amplissimo, una volta assaggiato è un tripudio calibrato di frutto, balsamico, bella la nota di mentuccia e alloro, humus e cuoio. **Interpretazione riuscita.** Votazione: 96+/100

Celestino Pecci – Brunello di Montalcino “Poggio al Carro” 2016

È un vino che si esprime su note di macchia mediterranea, sarda, con elicriso, tanto frutto rosso maturo e tanta sensazione minerale. Un sorso di **mediterranea eleganza**. Votazione: 97/100

Mastrojanni – Brunello di Montalcino, “Vigna Loreto”, 2016

L'eleganza e la complessità fatta vino. Teso e pieno è un vino che esprime tanta frutta rossa ancora in piena maturazione, balsamicità, note pepate e di tabacco rendono sorsi di **vera maestria enoica**. Votazione: 97/100

Col d'Orcia – Brunello di Montalcino 2016

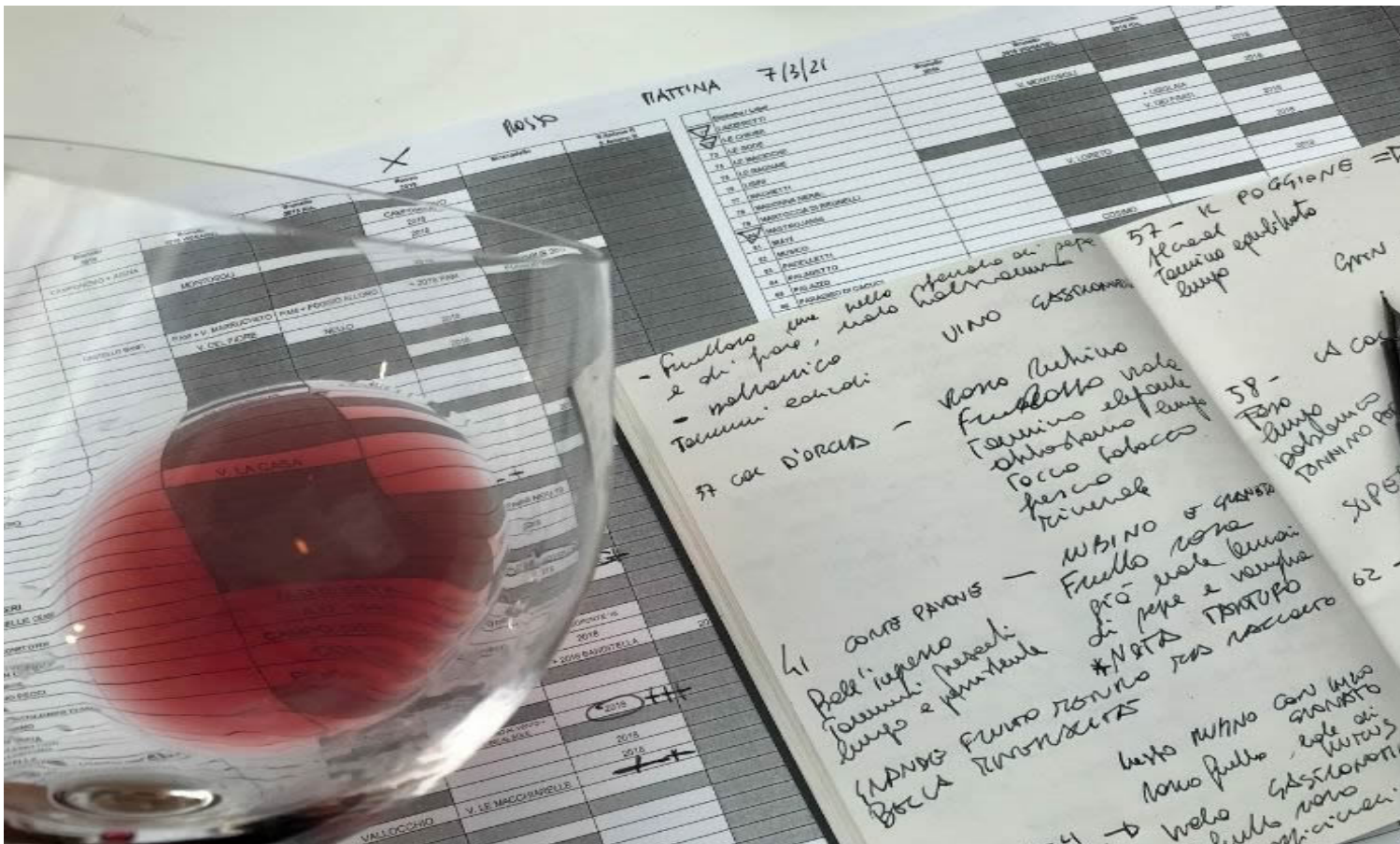
C'è tanta balsamicità in questi sorsi tesi e di grande frutto. Si staglia in sottofondo la nota di arancia sanguinella che si riverbera su ematicità spiccata con cui gioca in tocchi di aneto e anice. Un vino veramente lungo ed esaltante soprattutto per la complessità e l'intensità “verde” che porta. **Intrigante eleganza**. Votazione: 97/100

Poggio di Sotto – Brunello di Montalcino 2016

L'**aristocrazia del sorso** si compone di un mix perfetto tra frutta rossa, sentori di speziature “piccanti”, sottobosco e humus. Un vino molto lungo e piacevole. Votazione: 97/100

Poggio Antico – Brunello di Montalcino “Altero” 2016

Un vino che sembra essere un estratto di sottobosco. Frutti rossi maturi, muschio bagnato, corteccia di abete sono respiri che si traggono da sorsi molto lunghi e persistenti. **Sorsi di sottobosco**. Votazione: 97/100



Valutazioni a Benvenuto Brunello 2021 (Foto © Irene Bartolotti).

Banfi – Brunello di Montalcino “Vigna Marrucheto” 2016

Un vino dal rosso accattivante e sensuale, teso e dal corpo di frutta rossa. Tocchi di senape e cuoio si alternano alla piccata suadanza di pepe verde, noce moscata, anice stellato, buccia di arancia sanguinella e grande mineralità. **Un vino di classe.** Votazione: 97+/100

Solaria – Brunello di Montalcino “31 anni” 2016

È qui che il termine di “**Terra e Sangue**” trova uno dei suoi capisaldi. Note eteree si sorreggono su basi di frutto rosso e tartufo nero di Norcia, lunghissima la persistenza che fa questo vino veramente entusiasmante Votazione: 97+/100

Altesino – Brunello di Montalcino “Montosoli” 2016

Vedi sopra, grande struttura resa sensuale da tannini morbidissimi in cui crescono e si alternano erbe aromatiche, tabacco, tartufo nero e tanta frutta rossa. **Eleganza da mordere.** Votazione: 98/100

Castello Romitorio – Brunello di Montalcino “Filo di seta” 2016

Un tocco fumée entra teso e diretto portandosi in dote l'elegante danza tra frutti rossi maturi, note eteree e delicate, che chiudono su leggere sfumature minerali e balsamiche. **Un nome che dice tutto.** Votazione: 98+/100

Val di Suga – Brunello di Montalcino “Poggio al Granchio” 2016

Un vino che rasenta la perfezione. Entra teso e diretto, sferzata pepata che si interroga al frutto rosso con un retrogusto di tabacco che lo rende croccante e minerale. **Sorsi entusiasti.** Votazione: 98+/100

Val di Suga – Brunello di Montalcino “Vigna del Lago” 2016

Qui si rispecchia il cugino ma con maggior nota pepata e balsamica. **Il fresco assoluto.** Votazione: 98+/100

Val di Suga – Brunello di Montalcino “Spuntali” 2016

L'idea su chi si fondi questo vino è narrativa, nel senso che sembra si scriva da solo grazie a un'euforica nota chinata che prosegue con liquerizia e tanta amarena stramatura. **Divino.** Votazione: 98+/100

Verbena – Brunello di Montalcino 2016

Per noi il miglior sorso di questa straordinaria batteria presentata al Benvenuto Brunello Off 2021. Un vino perfetto in tutte le sue sfumature e caratteristiche. Frutto, mineralità, florealità in gioco con note fresche di piante aromatiche, tabacco, spezie piccanteggianti si stagliano nette e lunghissime in sorsi che sono **la perfezione.** Votazione: 99/100

Brunello Riserva 2015

Banfi – Brunello di Montalcino Riserva “Poggio all'oro” 2015

È un sorso in cui eleganza, suadanza e grande persistenza monopolizzano la maggior parte dell'assaggio. Vino granato che gioca sui frutti rossi molto maturi, compresa la prugna disidratata, con ancora una buona mineralità. Note terziarie eleganti e docili si alternano a un finale amaricante molto piacevole. **Il gusto degli anni.** Votazione: 96+/100

Fanti – Brunello di Montalcino Riserva “Le Macchiarelle” 2015

C'è tanta scorza d'arancia amara candita in questo vino. Un bouquet che si arricchisce ancora di frutta rossa in confettura, fiori rossi ormai verso l'appassimento il tutto sorretto da una trama balsamica viva e verde. Molto lungo e persistente denota. **Sorsi eleganti e fieri**. Votazione: 96+/100

Camigliano – Brunello di Montalcino “Gualto” 2015

Bellissima l'entrata netta, laminare e molto fruttosa. Altrettanto equilibrate le note di speziatura e balsamicità che si rimbalzano con sentori di terra e sottobosco bagnato. **Un bouquet dalla speziatura intrigante**. Votazione:96++/100

Castiglion del Bosco – Brunello di Montalcino Riserva “1100” 2015

Caffè, china, corteccia a cui si aggiungono sferzate di cioccolata di Modica, il tutto sorretto da un'anima di frutto rosso e erbe aromatiche. È un vino veramente elegante e già molto complesso. **Da gustare**. Votazione:97+/100

Tiezzi Enzo e Monica – Brunello di Montalcino Riserva “Vigna Soccorso” 2015

Esplode dopo un'entrata di frutto rosso in confettura con una piacevolissima nota verde fatta da elicriso. Anche la speziatura è molto complessa; dalle note più dolci come cuoio e vaniglia si passa a quelle più piccanti e aromatiche della cannella, ginepro e rabarbaro. Molto lungo. **Sua Maestà il Tempo**. Votazione:97++/100

Rosso di Montalcino: la nostra Top ten

In generale il **Rosso di Montalcino**, nelle annate 2018 e 2019, è stata una piacevole “sorpresa”. Sorpresa nel senso che la qualità e l'omogeneità della bevibilità è quasi stordente. Tutte le aziende presenti a Benvenuto Brunello Off 2021 hanno presentato, più o meno, eleganza, tannini morbidi e in equilibrio, mai troppo invadenti.

Un bouquet di frutto rosso abbastanza maturo, in sinergia con terziari di cuoio, vaniglia, cannella ed [erbe aromatiche](#) donano rotondità ma anche verticalità al sorso. Sono vini vivi, quotidiani, scattanti e molto suadenti. Se poi ci si mette il rapporto qualità prezzo allora la strada è ormai segnata!

I 10 migliori Rosso di Montalcino, secondo noi

1. AISNA- Rosso di Montalcino “Camponovo” 2019 (92/100)
2. BARBI- Rosso di Montalcino 2019 (92+/100)
3. CARPINETO – Rosso di Montalcino 2019 (93/100)
4. COL D'ORCIA – Rosso di Montalcino “Banditella” 2018 (94/100)
5. LE CHIUSE – Rosso di Montalcino 2019 (94/100)
6. MASTROJANNI -Rosso di Montalcino 2018 (94+/100)
7. PIAN DELLE VIGNE – Rosso di Montalcino “Vigna Ferrovia” 2019 (94+/100)

8. POGGIO DI SOTTO – Rosso di Montalcino 2018 (95/100)
9. CAPANNE RICCI – Rosso di Montalcino 2019 (95+/100)

Data di creazione

15/03/2021

Autore

riccardo-isola