

## News & Wine



### Il BB dell'“unione”

Produttori uniti sotto il segno del 2010. Per Francesco Ripaccioli, Canalicchio di Sopra: “i volti sono soddisfatti, siamo di fronte ad una grande annata”, per Francesco Marone Cinzano, Col d'Orcia, l'aria che tira “ricorda quella precedente al 2008”, “atmosfera bella e cordiale tra produttori” per Fabio Ratto, Pian delle Vigne, e per Patrizio Cencioni, Capanna, “i giudizi positivi sono confermati dall'andamento delle cessioni delle fascette, 1,5 milioni dall'inizio dell'anno”. Per Anna Brookshow, Villa Le Prata, “speriamo nella conferma sul mercato”. Buoni anche i feedback sulla location, per Alessia Salvioni, Cerbaiola Salvioni, “può solo migliorare”.

## Cultura & Paesaggi

### Aspettative confermate, il 2010 secondo gli italiani

Un caleidoscopio di definizioni abbraccia il giudizio dei critici italiani sul Brunello di Montalcino 2010. Se le anticipazioni, e le indiscrezioni, sui nuovi nati a Montalcino arrivate finora sono tutte “made” in Oltreoceano e in Europa, gli italiani non sono da meno nel cogliere le sfumature del Brunello. “Annata carismatica, da ricordare che porterà Montalcino sempre più in alto”, dice Luca Garidini, miglior sommelier del mondo nel 2010, per Daniele Cernilli, Doctor Wine, “non c'è il Brunello 2010, esistono 150 Brunello 2010, non si può parlare di un'annata uniforme, bisogno sfaccettarla. Secondo me nelle zone molto in alto sarà meglio il 2011”. Per Ernesto Gentili, Espresso, “un'annata che sarà segnata tra le principali di questo secolo ma lenta nell'evoluzione, i 2010 daranno il meglio di loro in estate quando i vini troveranno maggiore equilibrio”. Fabio Pracchia, Slow Wine, “aspettative confermate, annata giocata su eleganza e su strutture definite dalla finezza gustativa, sono vini che hanno una prospettiva lunga”. Gianni Fabrizio, Gambero Rosso, “non è un'annata imponente, ha freschezza, longevità e delicatezza di beva, i presupposti per una grande annata ci sono”. Luciano Di Lello, La Repubblica, “una grandissima annata, ha bisogno di molto tempo, uscirà molto bene negli anni”. Andrea Gabbrielli, Spirito di Vino, “annata interessante, c'è una tendenza alla manica larga nelle stelle”. Per Andrea Gori, Intravino, la “2010 è all'altezza delle aspettative, si fa fatica a sputare quello che si ha in bocca, vini ben centrati, maturi ma non troppo, come deve essere un Brunello. Avrei preferito qualcosa in più, alcune cantine continuano a fare gli stessi vini indipendentemente dall'annata”. “Elegante, vini godibili adesso e con un bel potenziale di invecchiamento” secondo Riccardo Margheri, Vini Buoni d'Italia. Mentre sulla Riserva 2009 i giudizi sono più tiepidi, riassumibili nella definizione di Gianni Fabrizio “quello che avevamo visto lo scorso anno con meno vibrazione”.

## Uomini & Terra

### Brunello 2010, i critici stranieri

Jeff Porter, beverage director a Del Posto, il ristorante newyorkese di Joe Bastianich trova che “la complessità dell'annata 2010 è davvero bella”. Per Greg St. Clair di Klwines.com “è un'annata eccezionale”. Walter Speller, jancisrobinson.com, afferma: “il 2010 è una grande annata e lo dimostrano la maggior parte dei vini”. Per Michal Setka di Wine & Degustation “le aspettative sono diventate realtà”. “Strutturato, fresco e con il giusto livello di acidità” per Jorgen Lindstrom Carlvik di Livets Goda Sweden e “vini destinati a durare a lungo nel tempo” per Subhash Arora di Indian Wine Academy. Per la voce di “I Vini di Veronelli”, Daniel Thomases, “eravamo preparati ad un'annata eccezionale”. Per Mengxi Lu di vinehoo.com “quasi tutti i vini sono eleganti e bilanciati” e per Tim Atkin “la maggior parte dei vini sono di qualità”.



## BENVENUTO BRUNELLO blog

## Agenda

### Parole dal passato

In un mondo frenetico, che cambia continuamente e si evolve alla velocità della luce, anche la lingua si modifica, nascono nuovi vocaboli e, inevitabilmente se ne perdono altri. E questo accade anche per il settore del “wine&food”. Quali erano i termini con cui ci si riferiva, a Montalcino, al comparto dell'enogastronomia? Per scoprirlo sfogliamo il “lessico montalcinese” di Alceste Angelini nel quale troviamo una gran quantità di termini che si riferiscono a vino e cibo. Da acollo, ad aflore, da biondà a cocitura, da piccino a tenerone fino ad arrivare a vitassi.

## BENVENUTO BRUNELLO 2015

### Degustazioni in anteprima

Brunello di Montalcino annata 2010 ★★★★★  
Brunello di Montalcino Riserva 2009 ★★★★★  
Rosso di Montalcino annata 2013 ★★★★★

## Soci@l

### Tradizione o innovazione?

Il Brunello è oggi definito, anche grazie al suo disciplinare ben architettato e notevolmente rigido, non solo vino da invecchiamento ma anche simbolo della tradizione enologica del territorio di Montalcino anche se, come sappiamo nasce solo alla fine dell'Ottocento. Non è forse vero, allora, che la tradizione è soltanto frutto di una innovazione ben riuscita? Scrivete a [info@montalcinonews.com](mailto:info@montalcinonews.com).

## Storia & Attualità

### Quando, dove e come: la storia del cavatappi

Stappare una bottiglia di vino è un rituale che ha sempre qualcosa di magico. Ma quando nasce il cavatappi? Non è facile rispondere ma sicuramente partiamo da due certezze: che il cavatappi nasce per estrarre un tappo di sughero da un recipiente di vetro e che il primo brevetto risale al 1795. È proprio nel XVIII secolo che la “vite per bottiglie” in Inghilterra, ebbe un exploit: divenuto un oggetto cult più che un semplice utensile, furoreggiava negli ambienti nobili e altolocati quasi fosse un gioiello da esibire. Gli artigiani britannici facevano a gara ad inventarne di particolari, realizzati con materiali costosi come argento e oro, e finemente cesellati ed impreziositi ulteriormente con avorio, onice o madreperla. Da quel momento fu un continuo susseguirsi di altri brevetti; agli inizi del XIX secolo nacque il cavatappi detto “a farfalla”, nel 1828, in Francia quello “a rubinetto” e dieci anni dopo quello “a doppia vite”. Tutto ciò accadeva in Europa mentre in America il primo cavatappi vide la luce nel 1860 e per vedere il primo “tirabuscone” ufficiale italiano bisogna attendere il 1864, quando con Regio Decreto venne istituito finalmente anche nel Belpaese l'Ufficio Brevetti.



iBrunello.

