

News & Wine



2010: Brunello del cuore

Il Brunello è il vino dei sogni degli eno-appassionati del mondo, e quel sogno diventa realtà quando stappano un 2010: ecco la vendemmia del cuore dei wine lovers, 989 social users "seguaci" del grande rosso toscano, che hanno risposto al sondaggio di MontalcinoNews, che ha "viaggiato" sui social, per il Consorzio del Brunello. Al primo posto si piazza proprio la 2010 seguita dalla 1997 e dalla 1983. Ma quando si parla di Brunello, oltre alla qualità, bisogna valutare anche il "fattore x": l'excitement. Sono in molti a scegliere un Brunello per celebrare la nascita di un amore o di un figlio, per festeggiare una ricorrenza o una tappa della propria vita.

Cultura & Paesaggi

50 anni Doc: 2.474% il valore del vigneto Brunello

"Numeri importanti, che ci rendono orgogliosi e che sottolineano l'eccezionalità di questo territorio ed il lavoro instancabile dei produttori. La filosofia, portata avanti con coerenza negli anni, che ci ha spronato a puntare sulla ricerca della qualità attraverso l'equilibrio fra produzione e territorio ha fatto in modo che Montalcino, nel tempo, conoscesse una crescita ininterrotta trasformando il Brunello, in 50 anni, in un qualcosa di unico ed irripetibile". Così Fabrizio Bincocci, presidente del Consorzio del Brunello, commenta l'analisi di WineNews, uno dei siti più cliccati dagli amanti del buon bere, secondo la quale si apprende che dal 1966, anno del riconoscimento della Doc, ad oggi, l'incremento del valore di un ettaro di vigneto a Brunello è del 2.474%. Un record importante, per Montalcino, che porta i vigneti del territorio a "sedere" sull'Olimpo di quelli più pregiati al mondo, con una crescita in valore di oltre 25 volte tra il 1966 e il 2016. Se nel 1966 un ettaro di terreno vitato valeva 1,8 milioni di lire, pari a 15.537,15 euro, oggi un ettaro di Brunello vale ben 400.000 euro. Valori importanti che sottolineano un tasso di crescita notevole a conferma del ruolo di primaria grandezza nel panorama enologico non solo italiano, ma anche mondiale, che il Brunello ha conquistato in un lasso di tempo relativamente breve. E Montalcino è cresciuto in notevole misura e in appena mezzo secolo anche in fatto di ettari di vigneto dedicati alla coltivazione del Brunello, passando dai 64 ettari del 1967 (anno di costituzione del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino) agli attuali 2.101 ettari. In questi 50 anni dal riconoscimento della Denominazione, la scommessa che Montalcino ha fatto sul Brunello, il successo di questo vino sul mercato e la critica internazionale, e l'operato delle aziende nell'accrescerne l'immagine, lo hanno portato ad essere uno dei territori più importanti d'Italia e non solo, dove l'interesse crescente degli investimenti, si traduce in compravendite eccellenti.

Uomini & Terra

Brunello & Riserva per i "Fantastici 4"

Per Walter Speller, voce e firma dell'autorevole Jancisrobinson.com, "il 2011 sarà un'annata molto favorevole per la ristorazione. La Riserva 2010 è di qualità". È dello stesso parere Monica Larner di "The Wine Advocate": "il 2011 è un'annata pronta al consumo, mentre la Riserva 2010 è giovane ed è destinata ad invecchiare. I consumatori avranno un Brunello da mettere da parte e uno da bere subito". Per Kerin O'Keefe di "Wine Enthusiast", "anche i migliori 2011 sono adatti al consumo a medio termine. Le Riserve 2010 hanno un impeccabile equilibrio e complessità". Top secret i giudizi di Antonio Galloni di "Vinous" che ha detto: "non ho finito di assaggiare tutti i campioni di Brunello pertanto non mi sento di esprimermi ancora". Queste le impressioni dei "Fantastici 4"... adesso non resta che attendere domani.



Agenda

Bentornato Brunello

Torna "Benvenuto Brunello", l'evento che ogni anno richiama a Montalcino giornalisti ed operatori, rigorosamente accreditati, da tutto il mondo e che, quest'anno, festeggia i 50 anni della Denominazione. Da domani si apre la kermesse che, dai locali dell'antico convento di Sant'Agostino, mostrerà al mondo le nuove annate di "casa Montalcino": Brunello 2011, Riserva 2010 e Rosso 2014. Appuntamento il 20 febbraio per l'assegnazione delle stelle, la presentazione della formella celebrativa della vendemmia 2015 e i Premi Leccio d'Oro.



Degustazioni in anteprima

Brunello di Montalcino annata 2011 ★★★★★
Brunello di Montalcino Riserva 2010 ★★★★★
Rosso di Montalcino annata 2014 ★★★

Soci@l

Il futuro di Montalcino è bio?

Pensare plurale e biologico; queste le parole-chiave di Francesco Marone Cinzano per il futuro. "Considerare il territorio di Montalcino in tutta la sua ricchezza e diversità, con un approccio consapevole del grande potenziale ancora inespresso". Marone Cinzano è convinto che, anche per il Brunello, si debba puntare sul biologico in tutte le sue declinazioni (video su www.montalcinonews.com).

Storia & Attualità

Brunello di Montalcino 2011: i giudizi in anteprima dagli Usa

Ai blocchi di partenza con la kermesse "Benvenuto Brunello", a Montalcino da domani al 22 febbraio, negli States c'è già chi ha potuto assaggiare in anteprima i nuovi nati e dire la sua. "Il Brunello 2011 ha un vero cuore e una vera anima", "è un vino pronto, più morbido rispetto alla vendemmia 2010, ma anche adatto all'invecchiamento come ogni Brunello che si rispetti", "Il consumatore cerca un vino che rappresenti il terroir da dove proviene ed il Brunello appena entrato in commercio incarna proprio l'ideale che il consumatore cerca in un vino di eccellenza". Questi alcuni dei giudizi raccolti tra operatori, giornalisti e buyer per la versione a stelle e strisce di "Benvenuto Brunello 2016" in Usa. Una vendemmia più accessibile rispetto a quella del 2010 che racconta il territorio da dove proviene e mostra la sua natura civettuola ma che, attraverso la sua struttura, la sua acidità ed il suo equilibrio, lascia intravedere delle enormi potenzialità di invecchiamento. Ma anche "un'annata difficile che farà emergere chi ha saputo ben lavorare e scegliere i giusti tempi", perché quando la natura si mostra ostile è il produttore a fare la sua piccola magia, e la differenza.



iBrunello.

