

Con "I migliori ristoranti d'Italia" la collaborazione con la guida Michelin sottolinea che l'importanza del messaggio sta nella condivisione di valori comuni



Anteprima del Brunello di Montalcino 2017

di Rocco Lettieri

L'anteprima del Benvenuto Brunello di Montalcino è coincisa una iniziativa, esclusiva, che ha legato il vino al mondo del cibo (quello di eccellenza): la Guida Michelin, che aveva già avuto un forte segnale quando il 18 Febbraio scorso, fu scoperta la famosa mattonella, dedicata proprio alla Guida Michelin.



La posa della mattonella per la vendemmia 2016

Cos'è successo? Il 28 e il 29 Aprile, in occasione della due giorni, per celebrare il 50° anniversario della costituzione del Consorzio del Brunello di Montalcino, la Guida Rossa più famosa al mondo ha presentato una guida nuova denominata: *I migliori ristoranti d'Italia - Le stelle della Guida Michelin* che comprende tutti i 342 ristoranti stellati della Guida Michelin Italia, immediatamente localizzabili nella mappa d'Italia delle tavole stellate. È una guida creata apposta per l'occasione - informa una nota Michelin - che sancisce una partnership ormai consolidata tra il Consorzio e la Guida Michelin Italia.

Nelle prime pagine (248 pagine, prezzo 12,90 euro) si trovano peraltro descrizioni dettagliate del Consorzio del Brunello di Montalcino, delle denominazioni e delle norme disciplinari, della valutazione qualitativa delle annate e di Montalcino stessa, con il suo patrimonio inestimabile nato dal territorio, dal suolo e dal clima.

"Sia il Consorzio del Brunello di Montalcino sia Michelin condividono la stessa passione e lo stesso savoir-faire, presupposti che garantiscono il miglior vino per l'una e la migliore selezione culinaria per l'altra - osserva Marco Do, Direttore Comunicazione Michelin

Italia - I nostri ispettori applicano rigorosamente un unico metodo di giudizio in ogni paese, il Consorzio garantisce la tracciabilità di tutti i vini a denominazione di origine di Montalcino. Da questo connubio ideale di ottima cucina e buon bere nasce la Guida "I migliori ristoranti d'Italia - Le stelle della Guida Michelin", che illustra tutti i ristoranti stellati italiani, con i nomi degli chef, la descrizione delle specialità, le foto degli chef dei ristoranti tre stelle e dei piatti". "La collaborazione tra il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino e Michelin nasce da una visione comune che è fondata sulla continua ricerca dell'eccellenza e della qualità e ci offre l'opportunità di consolidare la visibilità e l'importanza del Brunello nel mondo". - ha affermato Patrizio Cencioni, presidente del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino.

A ogni ristorante tre stelle sono dedicate due pagine, illustrate dalle fotografie dello chef, del locale e di un piatto tipico. I ristoranti due stelle e una stella sono illustrati con la fotografia di un piatto tipico. Il significato delle stelle e i principi della Guida Michelin, uguali in tutto il mondo, sono descritti nelle pagine introduttive, in cui vengono anche spiegati i criteri di attribuzione delle stelle.



I giornalisti hanno potuto degustare nelle sale del Chiostro Museo di Via Ricasoli...



... comodamente seduti e serviti da sommelier

Il valore fondatore dell'eccellenza

Ritornando alla celebrazione della vendemmia 2016 che quest'anno, per scelta della giuria di esperti incaricata della valutazione, merita le cinque stelle, la piastrella che le riporta, dal rosso immediatamente riconoscibile in tutto il mondo, altro non è che la copertina dell'ultima guida Italia, suggellando una partnership che ormai dura da alcuni anni. Un design semplice ed efficace scelto dalla "Rossa" a sottolineare che l'importanza del messaggio sta nella condivisione di valori comuni. Come per le passate edizioni di Benvenuto Brunello, infatti, la firma della "piastrella", al di là dell'aspetto estetico, ha un significato simbolico più profondo.

Nel caso di Michelin è appunto l'incontro tra due realtà che hanno come valore fondante l'eccellenza. Secondo il Responsabile della Comunicazione Michelin Italia, Marco Do: *"Abbiamo accettato con molto entusiasmo l'invito fattoci dal Consorzio del Brunello perché crediamo che ci sia un forte legame tra i nostri due brand. La missione di entrambi è quella di garantire sempre e comunque il massimo della qualità perché la credibilità e la reputazione passano proprio dalla capacità di essere trasparenti e rigorosi adottando criteri e comportamenti condivisi e riconosciuti in tutto il mondo. Lo stesso vale per le partnership ed i progetti editoriali che portiamo avanti. Lo vogliono i nostri lettori, lo vogliono i wine lovers e gli appassionati. Non è un caso che da oltre 60 anni Michelin sia il riferimento assoluto per la gastronomia mondiale, e lo stesso valga per il Brunello che è uno dei brand italiani più conosciuti a livello internazionale"*.

Assegnati anche i premi Leccio d'Oro 2017

Nella stessa occasione sono stati assegnati anche i premi *Leccio d'Oro 2017*. Per questa edizione, infatti, è stata allargata la giuria ed accorpate in una sola le categorie *Ristorante* ed *Osteria*, prima separate. I premi 2017 sono andati ai ristoranti *Del Cambio* di Torino ed *Era Ora* di Copenhagen. Per le enoteche invece il riconoscimento è andato a *N' Ombra de Vin* di Milano e ad *A. Litteri* di Washington DC. Premi speciali per i 50 anni del Consorzio ai locali montalcinesi Bruno Dalmazio per la sezione enoteche e *Il Giglio* per la sezione ristoranti. Per quanto riguarda la Giuria, le new entry sono Enzo Vizari, giornalista e critico enogastronomico, Direttore dell'Area Guide

del Gruppo Editoriale L'Espresso, Luca Martini, miglior sommelier del mondo nel 2013 secondo la Wsa (Worldwide sommelier association) e fondatore di Sommelier Consulting che opera anche nel mondo della ristorazione, Charlie Arturaola, sommelier e critico enogastronomico di rilievo internazionale, protagonista del film *the Duel of Wine*, uscito nel 2016 nelle sale italiane. I nuovi giurati vanno ad aggiungersi al Presidente del Consorzio Patrizio Cencioni, dai componenti del Comitato di presidenza composto da Andrea Machetti, Tommaso Cortonesi e Riccardo Talenti e dagli esperti Allan Bay, illustre giornalista nel settore enogastronomico e collaboratore del *Corriere della Sera* per cui cura la rubriche *"Vivi Milano"*; l'enogastronoma e scrittrice di libri sul cibo per il mercato USA Faith Willinger, il Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier (AIS) Antonello Maietta e il presidente del Gruppo del Gusto della Stampa Estera in Italia Alfredo Tesio.

Una vendemmia a 5 stelle

Prosegue la spirale positiva del Brunello. Dopo quella del 2015, anche la vendemmia 2016 è stata giudicata a 5 stelle, sebbene abbia messo a dura prova i produttori per via di una stagione molto irregolare. *"Siamo soddisfatti del risultato ottenuto e lo dobbiamo senza dubbio al saper fare dei nostri produttori"* - commenta il Presidente del Consorzio Patrizio Cencioni. *"Dopo una primavera piovosa, l'autunno è stato caratterizzato da molto caldo di giorno e fresco di notte, un'escursione che ha reso le uve particolarmente ricche di acidità, colore e profumi. Ci aspettiamo grandi cose da quest'annata"*. A confermare il giudizio del Presidente del Consorzio anche i commenti degli enologi che sono stati chiamati a valutare la vendemmia 2016. Tra questi Paolo Vagaggini, enologo di fama nazionale e uno dei massimi esperti mondiali di Sangiovese, che ha detto: *"l'annata ha sviluppato profumi franchi, netti, fragranti, una spalla acida forte che è garanzia di un lungo invecchiamento e un colore intenso e vivace. Queste caratteristiche sono evidenti nonostante la stagione non sia iniziata benissimo, ma il Sangiovese è un vitigno capace di reagire molto bene ai cambiamenti stagionali e ha portato a suo favore fattori che non erano del tutto positivi. Ci aspettiamo vini stilisticamente moderni"*. Per Carlo Ferrini *"la ven-*

demmia 2016 è stata perfetta, una delle più belle degli ultimi anni. A maggio e giugno il clima è stato fresco, con una buona piovosità, mentre in estate il caldo è stato equilibrato, non eccessivo. Credo che questa vendemmia non sia molto distante dai risultati strepitosi raggiunti nel 2010 e nel 2015”.

Stabile l'export

Sempre nella stessa giornata sono stati forniti alcuni dati importanti per giudicare il momento commerciale. Così sappiamo che stabile è il dato sull'export rispetto allo scorso anno, che si attesta sul 70% della produzione totale. A trainare il mercato estero si confermato i paesi target di USA (oltre 30%), seguiti da Europa (con UK, Germania e Svizzera in testa) al 20%, i mercati asiatici (Cina, Giappone, Hong Kong ecc.) che realizzano il 15%, il Canada (12%) e il centro e sud America (8%). Il restante 15% è occupato dagli altri mercati. Per quanto riguarda la produzione, le bottiglie prodotte nel 2016 sono state 13.932.000, così suddivise: Brunello 9.100.000, Rosso 4.500.000, Sant'Antimo 300.000 e Moscadello 32.000. Una leggera contrazione rispetto all'anno scorso (-4,71%) dovuta al minor numero di bottiglie immesse sul mercato, a sua volta dovuto ad una minore produzione di uva nel 2011. Il giro d'affari del settore vitivinicolo a Montalcino si è attestato sui 170 milioni di euro. Continua invece a crescere di anno in anno il flusso turistico a Montalcino, che nel 2016 ha registrato +20% di presenze, passando dal milione dell'anno scorso ai 1.200.000 di persone di quest'anno, mentre i pernottamenti a Montalcino sono stati oltre 135.000, sui quali ci si attende un incremento a seguito dell'unione dei comuni di Montal-



Il presidente del Consorzio Patrizio Cencioni

cino e San Giovanni d'Asso. Questi numeri confermano che l'aumento dei turisti, trainato dal settore enogastronomico, genera un effetto positivo per tutto l'indotto. Patrizio Cencioni eletto all'unanimità è Presidente del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino dal giugno 2016. 60 anni, titolare dell'azienda Capanna, era già stato Presidente nel 2008, e Vicepresidente nel triennio 2013 - 2016.

La degustazione

La 25° edizione di *Benvenuto Brunello*, si è aperta anche all'insegna di una grande novità pensata per tutti gli appassionati di Brunello nel mondo: per la prima volta *Benvenuto Brunello* è stato aperto anche ai privati che hanno potuto accedere alla manifestazione acquistando il biglietto d'ingresso solo online sul sito www.consorziobrunellodimontalcino.it. I visitatori privati hanno potuto accedere al *Benvenuto Brunello* nelle storiche sale del Complesso di Sant'Agostino, dove recentemente è stata trasferita definitivamente la nuova sede del Consorzio. Con questa operazione di recupero e ristrutturazione, del valore di 1 milione di euro, Sant'Agostino mira a diventare il nuovo cuore pulsante per lo sviluppo di attività culturali della città e centro di aggregazione per i cittadini.

I giornalisti hanno potuto degustare nelle sale del Chiostro Museo di Via Ricasoli, seduti e serviti da sommelier. I vini in esame: *Brunello 2012, Riserva 2011, Rosso 2015, Moscadello e Sant'Antimo*. Quella del 2012 è un'annata giudicata ottima - a 5 stelle - dalla giuria di esperti che ogni anno è chiamata a valutare la qualità della vendemmia. E a giudicare dai commenti raccolti durante le anteprime americane che hanno preceduto l'evento di Montalcino (cosa che la maggior parte di noi contesta apertamente), la "stella" del Brunello continua a brillare in tutto il mondo. Kerin O'Keefe, italian editor del magazine Usa *Wine Enthusiast*, ma di casa a Lugano, ad esempio commenta così l'annata 2012: "se vi piacciono i Sangiovese eleganti ma al tempo stesso longevi, allora riempite la vostra cantina di Brunello di Montalcino 2012".

Dopo 140 assaggi O'Keefe ha attribuito all'annata 2012 di Brunello punteggi molto elevati: 88 etichette hanno ricevuto 90 punti e oltre e, tra queste, ben 20 hanno superato i 94 punti. Per James Suckling "il Brunello 2012 è una "rockstar". È un'annata che si avvicina molto alla "leggendaria" del 2010 e a quella altrettanto speciale del 2004. I frutti sono vibranti, gli aromi intensi, l'acidità è vivace e i tannini sono ultrafini". Jeff Porter, Direttore Beverage dell'Hospitality Group Batali & Bastianich, che ha assaggiato l'annata durante il tasting tour di gennaio a New York, ha così commentato: "quello che amo di più del Brunello 2012 è l'eleganza, con un gusto di frutto rosso avvolto da note di erbe e terroir. Non ha quella forza che alcuni si aspetterebbero da una vendemmia a 5 stelle, ma è ciò che esprime la grandezza del Sangiovese".

La mia personale valutazione

I vini in degustazione erano così suddivisi: 133 Brunello 2012; 33 Brunello Vigna/Selezione 2012; 13 Brunello Riserva 2011; 112 Rosso di Montalcino 2015; 28 Rosso di Montalcino 2014; 7 Moscadello; una decina tra S. Antimo rosso e Vin Santo. Per mia personale

scelta ho degustato una trentina di Rosso di Montalcino DOC 2015 tra quelli meno stranoti (davvero molto interessanti, eleganti, freschi, fruttati, puliti, con note balsamiche e delicate note di nocciole tostate; in bocca freschezza e integrità, armonia e buona acidità ben integrata con i tannini; retrogusto di bella concentrazione). Questi i miei quindici preferiti: Brunelli; Castello Romitorio; Celestino Pecci; Cordella; Corte dei Venti; Il Bosco di Grazia; La Fortuna; La Poderina; Maté; Pian delle Querci; Podere Brizio; Ridolfi; Sasso di Sole; Solaria e Villa Poggio Salvi.

Il tempo a nostra disposizione, una giornata e mezza, mi ha costretto a fare una scelta che si è fermata ai Brunello di Montalcino DOCG 2012, ma solo di quelli, anche qui come per i Rossi, tra i meno conosciuti (quindi non se ne vogliono a male i "grandi nomi" dei soliti che volutamente non ho degustato per mancanza di tempo). 85 su 133 campioni che a dire il vero mi hanno anche dato belle soddisfazioni, segno evidente che anche tra i meno conosciuti si sta lavorando per la qualità.

Un'annata la 2012 da prendersi con le pinze. Per chi conosce il territorio e non solo le etichette, le differenze ci sono e come. Quando i vigneti sono nelle zone basse e nebbiose sino alle 10 di mattino, i vini sono spigolosi con tannini duri e acidità elevate. Quando le vigne sono in alto, tra i 250 e i 450 metri, l'equilibrio e la sudanza tannica è "gustosamente" setosa e ben levigata. Ho fatto fatica a segnalare solo un quarto dei vini degustati. Questi i 30 produttori che mi sento di evidenziare tra gli 85 assaggi: Altesino; Barbi; Canalichio di Sopra; Caparzo; Caprili; Carpineto; Castiglion del Bosco; Cerbaia; Col d'Orcia; Corte dei Venti; Corte Pavone; Cortonesi-La Mannella; Ferrero; Greppone Mazzi-Ruffino; Il Paradiso di Manfredi; Il Poggiolo; La Fiorita; Le Macioche; Mocali; Pian delle Querci; Pian delle Vigne; Podere Brizio; Podere Le Ripi; Renieri; Scopetone; Sesti di Sopra; Tenuta di Sesta; Terre Nere; Tiezzi e Uccelliera.

Parlando di questi ultimi segnalo che i colori lasciavano intravedere la vera colorazione del Sangiovese grosso, un po' aranciato ma brillante; al naso la frutta rossa piccola anche sotto spirito era evidente nella maggior parte dei casi; i legni anche se presenti non davano segni di forte "boisé"; finali freschi e resinosi, con buone note di liquirizia. In bocca c'era tanto calore da alcol alto, rotondità, struttura acida e tannica, bella carnosità del frutto; buona impressione di qualità e assenza di difetti. Vini comunque che se bevuti entro i 5/7 anni, potranno dare il massimo di sé.

Brunello: il rosso dei millennials

La presentazione in esclusiva di *Vivino* sull'immagine del Brunello nel Mondo durante l'incontro condotto dal giornalista del *Corriere*

della *Sera* Luciano Ferraro con il fondatore della APP *Vivino* Heini Zachariassen, il responsabile di *Wine Monitor* per Nomisma Denis Pantini, Marcello Masi conduttore *Linea Verde* (RAI) e Giuseppe De Filippi vicedirettore *TG5*.

Per i vini italiani sono molte le prospettive di crescita, soprattutto sui mercati esteri, in particolar modo intercettando i *Millennials*, cioè quei consumatori che hanno una fascia d'età compresa tra 18 e 35 anni e che sono i consumatori del futuro. Secondo i dati

di *Wine Monitor* presentati, sono loro i maggiori bevitori di vino rosso negli USA (62%) e tra i principali in Canada (66%). Tra i rossi che in questi due paesi i *Millennials* hanno acquistato o consumato nell'ultimo anno spicca il Brunello (26% in Canada e 18% in USA), insieme alle altre grandi denominazioni nazionali quali il Barolo, il Chianti e l'Amarone. Stando alle diverse ricerche realizzate da *Wine Monitor*, per il futuro vanno tenuti in considerazione anche altri



La mappa del territorio di Montalcino

aspetti che esulano dalla sola "denominazione" e che attengono principalmente i *Millennials* americani, per i quali nella scelta del vino contano soprattutto il *brand* e il *packaging* piuttosto che la tipologia e il vitigno del vino. Un'altra interessante sfida, che proietta il mondo dell'enologia nel futuro, è quella della commercializzazione attraverso le app.

Heini Zachariassen fondatore di *Vivino*, il più grande mercato di vino online del mondo, alimentato da una comunità di 23 milioni di utenti ha tracciato un profilo aggiornatissimo sul consumatore di Brunello così come emerge dall'utilizzo della sua app: "*Vivino stimola la comunità di wine lovers a conoscere e apprezzare vini meravigliosi da tutto il mondo e lo fa attraverso la tecnologia e contenuti informativi ed educativi che aiutano gli amanti del vino a tutti i livelli ad acquisire consapevolezza sul contenuto del loro prossimo bicchiere. Quando penso all'eccellenza nella produzione vinicola, penso immediatamente all'Italia e all'incredibile contributo al settore da parte dei produttori del Brunello. Così come le aziende di Montalcino guardano al futuro, allo stesso modo la comunità di Vivino segue i loro prossimi passi. Dopotutto, è l'opinione del consumatore quello che fa il futuro del vino.*" (la ricerca completa scaricabile dal link: <https://we.it/XtVu0u8ret>)

In chiusura segnalo l'interessante degustazione fatta in casa Biondi Santi- Tenuta Greppo alla presenza di Jacopo Biondi-Santi e solo altre 6 persone. Una storica verticale di tre annate: 2012, 2011 Riserva e 1997 Riserva. Per prepararci il palato ci è stato servito come primo vino il Rosso di Montalcino DOC 2014 Fascia Rossa. Queste verticali organizzate al Greppo permettono continuamente di verificare l'estrema gioventù dei vini ancora centenari.