LA RIVISTA
DEI GRANDI CHEF
DELLA CUCINA ITALIANA
E INTERNAZIONALE
WWW.GRANDECUCINA.COM

02 2016

GRANDECUCINA

Triglia, carote, agrumi

Anthony Genovese
ALTA CUCINA A ROMA

Unconventional
CHEF: GIOVANI, CATTIVI, ROCK

Cheap & Chic
LE BISTRONOMIE DELLE STELLE

Italian Gourmet

Rivista mensile N.02 Aprile 2016 - Prezzo Euro 6,00 in Italia
EURO
6,00
IN ITALIA

LE VIE DEL BRUNELLO

Sapersi orientare nel vino serve, eccome. Serve a chi lo compra e a chi lo beve. Ma serve pure al vino stesso, per capire in quale maniera far fronte ai cambiamenti climatici, senza perdere e snaturare la propria personalità

di Luca Gardini

Nell'universo del vino è utile il senso del gusto, ma molto spesso anche quello dell'orientamento. Una capacità, quest'ultima, necessaria per destreggiarsi tanto nella lettura di un'etichetta quanto nella comprensione di essa. Non serve perciò solamente cogliere le sensazioni che provengono dal bicchiere, ma essere in grado di attribuirle a una cattiva o a una buona conservazione, al terroir o allo stile che il produttore ha scelto in rapporto alla varietà d'uva impiegata. Per orientarsi nel mondo del sangiovese, in particolar modo quello denominato "grosso", più che utilizzare i punti cardinali, bisogna far riferimento a un punto fermo: il Brunello di Montalcino. Per destreggiarsi poi fra territorio e vino è necessario aver ben presente il carattere del sangiovese, visto che, nonostante sia dotato di doti aromatiche e gustative proprie, subisce quelle influenze che gli derivano da terreni, altitudini ed esposizioni differenti. Nonostante questo si può affermare (con imprecisa sicurezza, perché anche l'annata ci mette del suo) che il sangiovese di Montalcino cresciuto nella parte settentrionale della collina abbia un carattere più esile e per certi versi austero, mentre quello meridionale mostri spesso un'indole fruttata, intensa e generosa. E se a est i vini sono generalmente più concentrati (in questa zona troviamo i vigneti più

1
Castiglion del Bosco Brunello di Montalcino Campo del Drago 2011

alti di tutta la denominazione, in grado quindi di esprimere finezza anche in millesimi caldi), a ovest prendono vita etichette molto spesso eleganti. Il sangiovese di Montalcino cambia quindi a seconda della zona?
Punti di vista, diranno alcuni, obiettando che tutto questo andrebbe riletto alla luce di quelle variazioni climatiche che insistono, in maniera sempre meno estemporanea, su quest'area di norma caratterizzata da un clima mediterraneo (il vicino Monte Amiata aiuta a mitigare tanto la temperatura quanto l'effetto di fenomeni meteorologici dannosi).
Per comprendere il Brunello di domani non vi suggerisco la consultazione del meteo né la sfera di cristallo, bensì una chiacchierata con chi, questi mutamenti, li vive in prima persona. Giovanni Neri, nonostante la giovane età, da anni affianca papà Giacomo alla guida dell'azienda di famiglia. Dove ruoli e gerarchie sono stravolte dalle necessità. E di necessità in "casa" ve ne sono tante. Non solo perché Casanova di Neri possiede oltre 60 ettari di vigneto, per altro disposti in più aree, ma anche perché l'esperienza consolidata e legata al fare vino, va riletta non tanto in ragione del tempo che trascorre, ma in rapporto al meteo che cambia. "Oggi, ancor più rispetto al passato, bisogna intuire l'andamento dell'annata per ogni singolo appezzamento, oltre a dover far fronte a una gestione della vigna più attenta. Diradare un grappolo può pregiudicare i frutti rimasti sulla pianta, se la stagione si scalda molto", racconta Giovanni. Il calore tuttavia ha anche i suoi lati positivi. Uno su tutti? L'aumento delle vendemmie in cui la maturazione delle uve risulta essere perfetta, soprattutto se leggiamo cosa accadeva non troppo tempo fa: "Nei vecchi registri delle raccolte, i vini che ne derivavano faticavano a raggiungere i 13 gradi". Nonostante questa inversione di tendenza, il

3
Ciacci Piccolomini d'Aragona Brunello di Montalcino 2011

2
Casanova di Neri Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2011

carattere del Brunello è salvo grazie all'orientamento: quello che privilegia una raccolta effettuata a partire da vigneti dislocati in diverse zone del territorio, oppure da piante posizionate in altitudine. Senza scordare che in futuro, probabilmente, bisognerà rivolgersi a differenti selezioni clonali che permetteranno alle piante, e di conseguenza al vino, di sopportare meglio il salire delle temperature.
Per ora la direzione del Brunello è ancora una sola: quella di continuare a far perdere la bussola del gusto ai suoi numerosissimi appassionati.
Luca Gardini, sommelier Campione del Mondo 2010, comunica il vino ascoltandolo.

1 CASTIGLION DEL BOSCO, MONTALCINO, SIENA
Il legno piccolo, utilizzato in affinamento, contribuisce a fornire una complessità speziata (cannella e cacao) che si mescola, durante il sorso, a sensazioni di frutto scuro. Tannino ben amalgamato. Abbinamento: tagliatelle al sugo di papera, costolette di agnello alla brace.
www.castigliondelbosco.com

2 CASANOVA DI NERI, PODERE FIESOLE, MONTALCINO, SIENA
Un nettare complesso ed elegante. Profumi di piccoli frutti rossi e pesca a pasta gialla. In bocca, la parte fruttata ritorna e si esprime con grande nitidezza. Finale speziato di macis e cacao. Abbinamento: bistecca alla fiorentina, preparazioni a base di tartufo nero.
www.casanovadineri.it

3 CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA, CASTELNUOVO DELL'ABATE, MONTALCINO, SIENA
Profumi di cassis, accompagnati da suggestioni di confettura di mora e ciliegia. Bocca fruttata, lievemente alcolica. Tannini evidenti ma già piuttosto amalgamati con il vino. Abbinamento: pappardelle al cinghiale, ossobuco.
www.ciaccipiccolomini.com