

Benvenuto Brunello, uno tra i più rinomati vini del mondo si presenta al pubblico

In alto i calici! Presentato il millesimo 2003 e il rosso di Montalcino Doc. Dopo la consegna dei premio Leccio d'Oro, si è continuato con l'assegnazione delle stelle all'annata 2007, valutata da una serie di tecnici del territorio

di Enrico Rana
Enologo

Giornate di degustazione a Montalcino, in provincia di Siena. Lo scorso fine settimana si tenuto è infatti "Benvenuto Brunello 2008", manifestazione attraverso cui il Consorzio del vino Brunello di Montalcino ha presentato a buyer e giornalisti di tutto il mondo il millesimo 2003 e il Rosso di Montalcino Doc 2006.

Si è cominciato venerdì 22 febbraio con l'apertura degli stand delle numerose aziende produttrici all'interno della Fortezza di Montalcino con i molteplici e pregiati assaggi, ma la presentazione vera e propria si è tenuta sabato mattina presso il teatro Astrusi con ospiti d'eccezione quali Cesare Damiano, ministro del lavoro, e Sergio Marchionne, amministratore delegato Fiat (sponsor ufficiale).

L'evento è entrato nel vivo con la consegna del "Leccio d'Oro", premio che ogni anno viene consegnato a un ristorante, un'osteria e un'enoteca che si siano distinti nella promozione, nel servizio, nella diffusione e nella valorizzazione del vino, in particolare del Brunello.

La commissione che ha assegnato i premi è composta dal Presidente del consorzio del Brunello Francesco Marone Cinzano, dai vice presidenti Patrizio Cencioni, Ferruccio Ricci e Riccardo Talenti, dal presidente dell'Ais Terenzio Medri e dai giornalisti e scrittori enogastronomici Paola Mura, Faith Willinger e Folco Portinari.

Prescelta, quest'anno, tra i ristoranti l'"osteria La Francescana" di Modena, rinomato due stelle Michelin con Massimo Bottura ai fornelli e con una cantina con 800 etichette e circa 6000 bottiglie.

Per quanto riguarda la categoria enoteche, il premio è andato all'"Enoteca Costantini" di Roma, fondata nel 1972, che vanta etichette pregiate e vecchissime annate italiane e francesi con una selezione di oltre 4 mila vini.

Fra le osterie, infine, è stato premiato il "Bru.sta" di Tokyo di Tsunashige Nishiyama che si dichiara innamorato del Brunello, tanto da commuoversi al ritiro del premio e, annovera nella

sua carta dei vini il 70 per cento di etichette di Montalcino, con 60 produttori diversi.

Dopo la consegna dei premi si è continuato con l'assegnazione delle stelle all'annata 2007, valutata da una serie di tecnici del territorio.

L'enologo Vittorio Fiore ha descritto i momenti importanti dell'annata, caratterizzata da un inverno mite con una discreta piovosità, un aprile-luglio asciutto e agosto, settembre e ottobre con piogge e temperature regolari.

L'inizio della vegetazione è stato precoce, le fasi fenologiche della vite sono state regolari fino a fine estate, quando si è verificato un anticipo di due settimane.

Dalle curve di maturazione effettuate attraverso l'analisi di campioni di uve da fine agosto a fine settembre, si è notato come ci sia stata un'impennata delle gradazioni alcoliche che si sono stabilizzate solo alla fine di settembre grazie alla pioggia che si è verificata il giorno 17.

Il giudizio agronomico finale è stato molto positivo, con situazioni ottimali anche per lo sviluppo dei polifenoli.

Per tutti questi motivi la commissione ha deciso di assegnare il massimo: 5 stelle all'annata 2007!

In alto i calici quindi e Benvenuto Brunello!



di Enrico Rana

Enologo

01 Marzo 2008 Teatro Naturale n. 8 Anno 6

© RIPRODUZIONE RISERVATA