

# MONTALCINO SEMPRE PIÙ IN ALTO. DESTINO D'ECCELLENZA IN NOME DEL BRUNELLO

Montalcino è ai primi posti tra le mete turistiche che i wine lovers di tutto il mondo vogliono visitare. La Val d'Orcia ha miracolosamente conservato il suo aspetto fatto di storia, paesaggi incontaminati iconici del modello italiano e poi ancora arte, cultura, enogastronomia, agroalimentare di eccellenza assoluta... e soprattutto il Brunello. E l'economia locale è in piena fase di espansione. Facciamo il punto

parole di Andrea Gabbrielli - scatti di Sara Matthews  
infografiche di Alessandro Naldi

LE STORIE

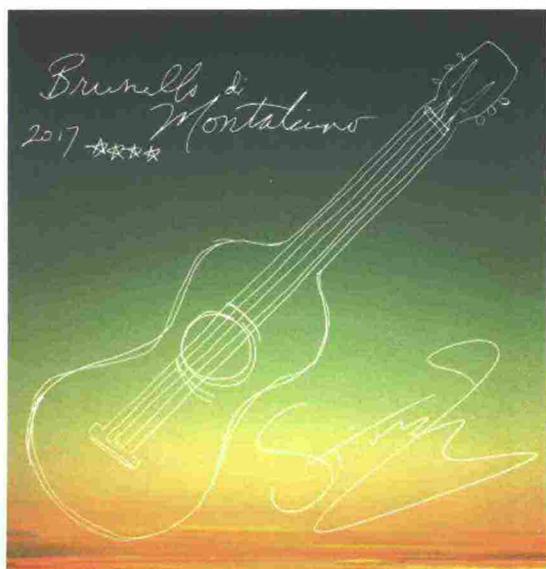
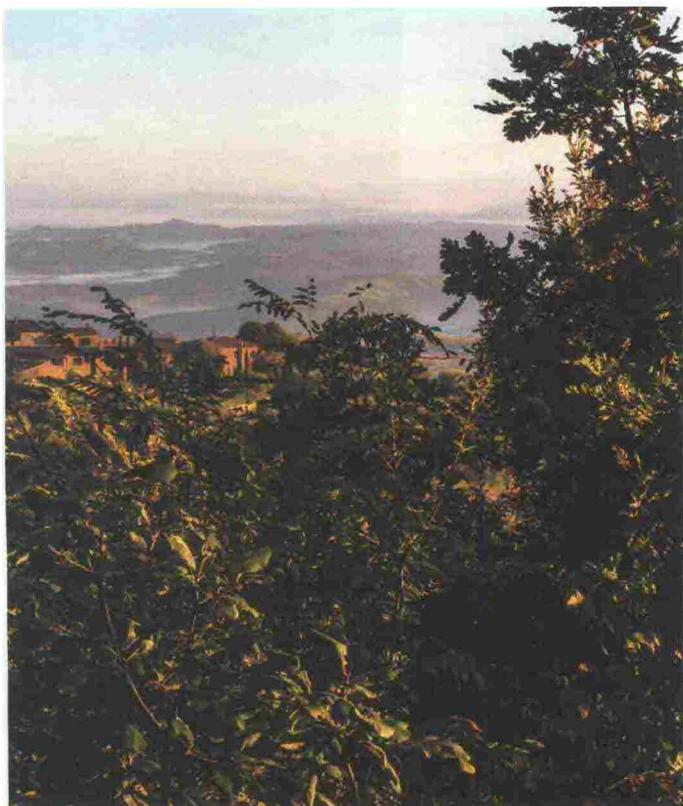


**P**ercorrendo le strade della Toscana del sud, quel susseguirsi di morbide colline dove i boschi di querce e di lecci si alternano ai campi di cereali, alla vite e all'olivo, sembra farci entrare in un'altra dimensione. Tutto è curato, nulla è lasciato al caso. Le case rurali, le torri di avvistamento, i centri abitati di origine medievale sembrano particolari di una tela dipinta da un maestro del Rinascimento. Montalcino, cuore pulsante di queste terre 40 km a sud di Siena, è un borgo rimasto pressoché intatto dal XVI secolo, protetto da un'imponente cinta difensiva e dominato dalla Fortezza, il castello mediceo che caratterizza lo skyline della città. Da qui la vista spazia dal Monte Amiata alla Val d'Orcia, da Siena (si intravedono le merlature della Torre del Mangia) e dalle Crete Senesi sino a Montepulciano. Nelle giornate terse si vede Alberese, sulla costa, mentre i raggi del sole fanno scintillare

le onde del Tirreno. Il territorio di produzione del Brunello e del Rosso di Montalcino è delimitato dalle valli dei tre fiumi Orcia, Asso e Ombrone, una sorta di quadrilatero che si estende per oltre 243 chilometri quadrati e si innalza da 120 su fino a 650 metri di altitudine. Il Brunello nasce in questo contesto, espressione dello stretto connubio tra arte e paesaggio, clima mediterraneo e sangiovese; all'insegna del saper fare della comunità locale. In questo senso non è semplicemente un grande vino, italiano e toscano, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, ma è un elemento fondante dell'identità montalcinese e un componente imprescindibile della cultura materiale della Val d'Orcia. «Il Brunello – osserva **Giacomo Pondini**, direttore del Consorzio – è un brand conosciuto in tutto il mondo: non si può rimanere immuni dal suo fascino. Ma Montalcino è anche un tessuto sociale, una comunità che lo condivide come valore». ▶

1. Panoramica del borgo di Montalcino che si affaccia sulla Val d'Orcia
2. La formella celebrativa dell'annata 2017 del Brunello: realizzata da Sting e Trudie Styler è stata apposta sul muro del Palazzo Comunale
3. Un grappolo di sangiovese che a Montalcino da sempre si chiama Brunello
4. Vigne di sangiovese cui il terreno tufaceo e argilloso calcareo dona caratteristiche di complessità e di robustezza

Tutte le foto di questo articolo sono di Sara Matthews/Consorzio del Vino Brunello di Montalcino



### RISTORANTI DI TRADIZIONE E NOVITÀ DI TENDENZA DALL'AMIATA ALLA VAL DI CHIANA

Tutta la zona che circonda Montalcino è sempre stata una zona del buon mangiare. Il territorio è baciato dalla sorte e non solo per il vino, bensì anche per i tanti prodotti della terra e dell'allevamento che arricchiscono le tavole e rendono interessanti le insegne che punteggiano le pendici dell'Amiata, la Val d'Orcia, la Valle dell'Asso, le Crete e le propaggini della Chiana. La notizia dunque (come dimostra la serie di ristoranti presi dalla nostra nuova Guida Ristoranti d'Italia 2019 e segnalati nella mappa) non è che in questo territorio si può mangiar bene, la notizia semmai sono le novità, i progetti, le proposte recenti che hanno negli ultimi anni e mesi contribuito a cambiare lo scenario. Nel sud della provincia di Siena, insomma, molte cose si sono evolute da un po' di tempo a questa parte e vale la pena passare in rassegna ciò che c'è di nuovo. Anche se prima non possiamo non citare il mitico **Hotel Ristorante Il Giglio**, uno dei più blasonati alberghi d'Europa agli inizi del '900, dove da generazioni la famiglia Machetti coltiva la passione e l'amore per il Brunello e propone una cucina di tradizione in chiave moderna. Si parte comunque da Montalcino: in fatto di novità, allora, il posto da non mancare risponde al nome di **Osticcio**. Un nome non nuovo, ma una gestione completamente trasformata da pochi mesi ovvero da quando la proprietà è passata nelle mani di un grande industriale come Giuseppe Valter Peretti che è arrivato in zona (dal Veneto) prima per investire sul vino - Tenuta Ridolfi - e si è reso conto che proprio qui mancava un locale di livello. La vecchia osteria-enoteca Osticcio è stata completamente rinnovata, lo staff è tutto nuovo e i progetti di sviluppo non si fermano per allargare la cucina e dare più aria a questa casa-torre che si estende su diversi piani. Ma già oggi Osticcio offre a Montalcino il ristorante gastronomico che Montalcino non aveva. «Noi abbiamo l'ambizione di diventare una realtà significativa a livello nazionale - ci spiega lo chef **Ronald Bukri** che arriva qui dopo notevoli esperienze in Italia e nel mondo - anche grazie agli stimoli dei nostri ospiti: qui non sembra di stare in una piccola cittadina, ogni giorno passano da noi manager, imprenditori, uomini di business che vengono dal Canada o dalla Napa Valley. Gente molto preparata su vino e cibo che ci stimola a fare meglio».

Ma Osticcio non è l'unico ristorante a derivare da una grande azienda agricola. Lo stesso percorso è stato fatto qualche tempo fa da **Perillà**, a Rocca d'Orcia, che vede al timone lo chef **Marcello Corrado** e alla proprietà il colosso di Podere Forte che garantisce un continuo approvvigionamento di materie prime d'eccellenza. Il risultato è un ristorante gioiello che ormai da molte stagioni è diventato una destinazione, sebbene nascosta e da scoprire, del territorio. Naturalmente sia Perillà che Osticcio, pur avendo in carta i vini aziendali, offrono un'ampia scelta nazionale e internazionale.

Così come internazionale appare il coraggiosissimo progetto di **Idillyum**. Due barman di eccellenza, **Bledar Ndoci** e **Federico Fioravanti**, si conoscono a Milano nei cocktail bar più importanti della città e decidono di ritirarsi nella piccola Pienza per aprire un locale loro. Probabilmente uno dei successi meno prevedibili al mondo dove aprire un locale del genere. Tuttavia il successo è stato clamoroso e la prima stagione, inaffiata da drink realizzati con erbe spontanee e prodotti del territorio, è stata da boom. «Del resto - spiega Bledar valorizzando la condizione di isolamento - siamo l'unico locale aperto fino a tardi nel raggio di chilometri e chilometri». Ma una sosta nei sotterranei di Palazzo Piccolomini è diventata irrinunciabile anche per i non nottambuli. Non lontano da Pienza c'è La Foce, luogo magico di antiche perizie agricole e di una imprenditorialità illuminata fatta di inedito rispetto per maestranze, contadini e operai. E qui, a fianco di una delle fattorie più mitiche d'Italia, nasce il **Dopolavoro**: cucina toscana in un contesto contemporaneo, senza folklore ma all'insegna di un irresistibile mood rurale, con un gran servizio (del resto al timone di tutto c'è una professionista del calibro di **Asia Chirido**), con grandi prodotti, con belle selezioni (anche da acquistare) con identica soddisfazione sia d'estate (i dehors stupendi) che d'inverno (la brace e tutto il resto). «E l'anno prossimo - ci anticipa Asia - apro anche un altro posto a Sarteano, in centro, di fronte al teatro. Sarà una specie di bistrot nordico, ma pensato per il pubblico locale». A riprova di come si sta evolvendo la proposta qui. E chiudiamo con l'oggetto misterioso del momento: si chiama **Mistura**, sta a Torrita di Siena, fa capo a un gruppo internazionale con sedi anche in California. Lo chef è **Nicola Allegretta** e la cucina è... peruviana. Sarà la scoperta dei prossimi mesi?

— Massimiliano Tonelli

**MONTALCINO E IL BRUNELLO**

“La strada tortuosa che da Siena conduce all’Orcia – scrive il poeta senese Mario Luzi – è una strada fuori del tempo, una strada aperta e punta con le sue giravolte al cuore dell’enigma”. Il più famoso rosso italiano, i suoi profumi e i suoi sapori, l’idea stessa del Brunello, sono nati tra le mura e le campagne di Montalcino, poco più di un secolo e mezzo fa. Le numerose ricerche storiche svolte nel corso degli anni giungono tutte alla stessa conclusione: il Brunello ha molti padri e non ha una data di nascita certa. Nel corso dell’Ottocento Clemente Santi, Tito Costanti, Camillo Galassi, Giuseppe Anghirelli, Riccardo Paccagnini, Raffaello Padelletti, Ferruccio Biondi Santi, contribuirono in vari modi alla sua messa a punto, a partire dall’uva sangiovese impiegata in purezza. Ci vorrà un’altra generazione, quella dei Biondi Santi con Tancredi e dei Colombini con Giovanni, per far uscire il vino dallo stretto ambito toscano. Il Brunello, motore di sviluppo

e di benessere del territorio, ha svolto un ruolo importante nella rinascita di Montalcino e delle sue campagne, dopo gli eventi distruttivi della fillossera prima e della Seconda Guerra Mondiale poi. Nel 1960 il mondo intorno ai filari era fatto ancora di strade sterrate, poderi diroccati, carri trainati dai buoi e ulivi martoriati dalla mitologica devastante gelata del ‘56. Con l’apertura dell’Autostrada del Sole (1958-1964), i traffici stradali sulla vicina via Cassia crollarono, isolando di fatto Montalcino. L’abolizione della mezzadria (1964), provocò un ulteriore stallo e cessarono quasi del tutto di esistere anche le poche attività artigianali rimaste. In questa situazione drammatica, **Ilio Raffaelli**, sindaco dal 1960 al 1980, e con lui alcuni imprenditori illuminati, ebbero l’intuizione che l’unica strada percorribile era puntare sull’incremento del turismo e soprattutto sulla valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità, vino in primis. E così è stato. Quando nel 1966 fu promulgata la legge sulla ▶



**IL SINDACO**

**FORMAZIONE E INTEGRAZIONE, IL MODELLO MONTALCINO**



Silvio Franceschelli, avvocato, è cresciuto a Montalcino ed è stato eletto sindaco alle ultime elezioni in una coalizione di centro sinistra.

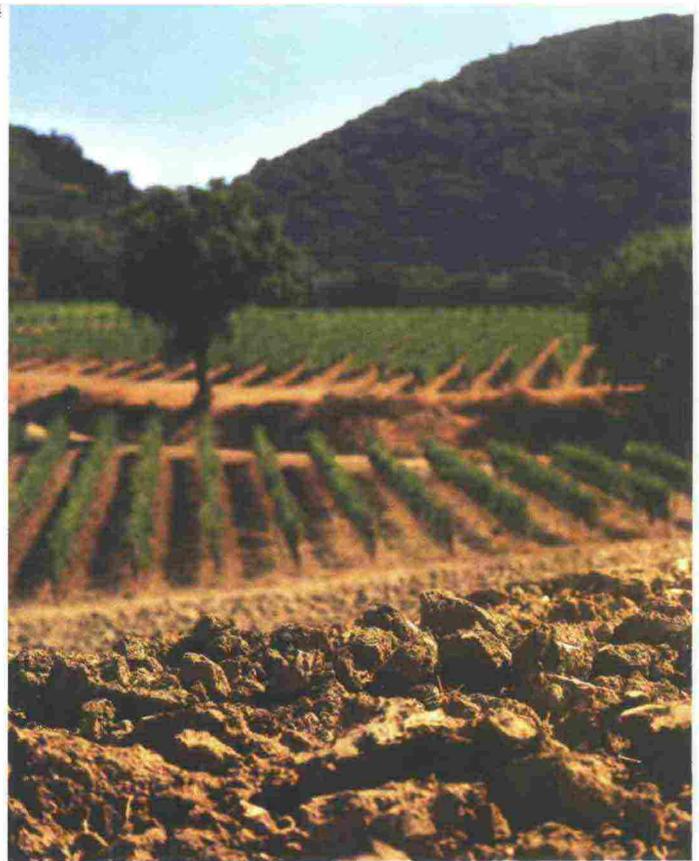
**Montalcino si propone anche come modello di integrazione sociale: funziona ?**

Direi proprio di sì. Su una popolazione totale di 5.919 abitanti, 977 sono cittadini stranieri pari al 16,51%, mentre in Italia la media è dell’8,4. Non solo, l’altro dato interessante evidenziato dalla recente ricerca di Wine News è che qui convivono persone di 70 diverse nazionalità: uomini e donne impegnati nella filiera vinicola o nell’indotto turistico, con incarichi che vanno dal manager al vignaiolo, dalla segreteria al commesso di enoteca. Tutti contribuiscono in modo attivo al benessere complessivo del nostro territorio.

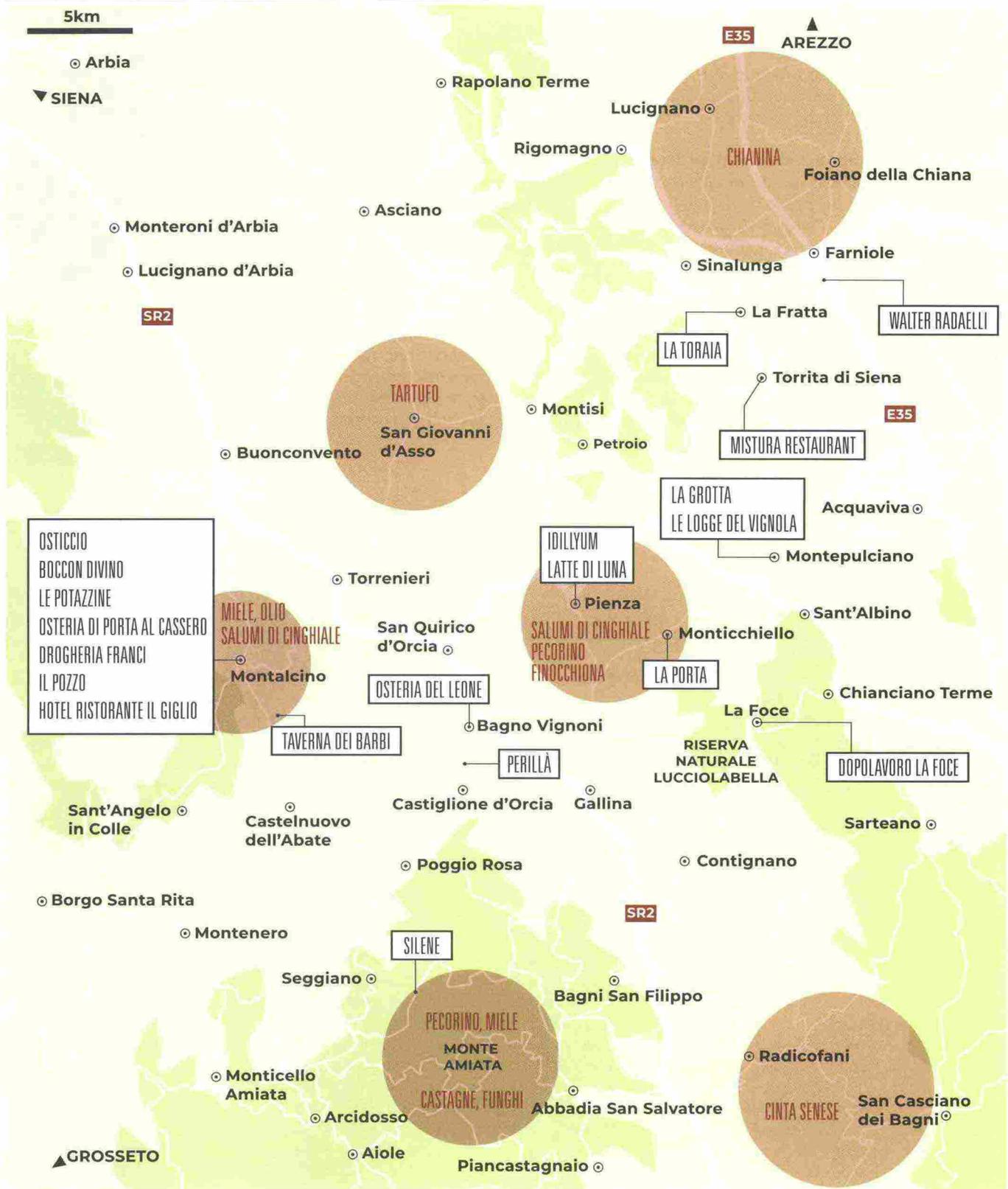
**Qual è il progetto su cui sta puntando il Comune in questo momento?**

Oltre al Distretto Rurale stiamo progettando una scuola di formazione per i mestieri dell’agroalimentare: permetterà di tramandare figure professionali come il norcino, il macellaio, il casaro... Lavori in grado di dare continuità alle attività esistenti nelle aziende che altrimenti sarebbero destinate a scomparire per mancanza di personale specializzato: ciò provocherebbe una perdita di valore aggiunto e un grave danno per la cultura materiale locale. La scuola sorgerà a San Giovanni d’Asso. Ora attendiamo le risposte e gli impegni della Regione Toscana per i finanziamenti necessari a sostenere il progetto.

4



**ECCELLENZE E RISTORANTI DEL TERRITORIO**



## IL PRESIDENTE DEL CONSORZIO

### SFIDA GLOBALE E PASSAGGIO GENERAZIONALE



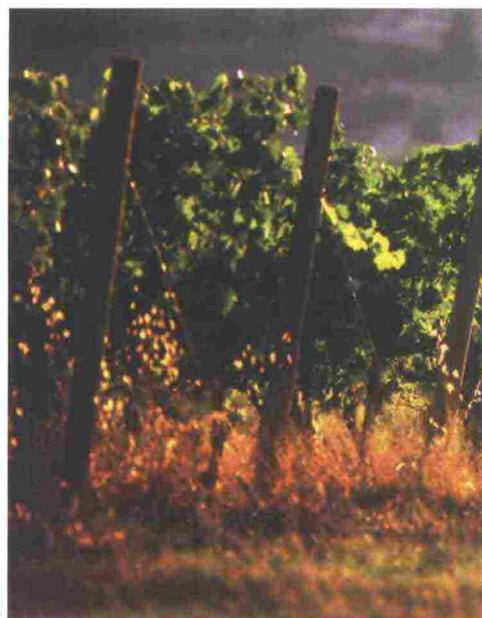
Patrizio Cencioni è stato eletto all'unanimità presidente del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino nel giugno 2016. Sessanta anni, titolare dell'azienda Capanna, una delle cantine storiche del Brunello, era già stato Presidente nel 2008 e Vicepresidente nel triennio 2013-2016.

#### Come affrontare le sfide di competitività tra i "fine wines" del mondo?

Continueremo a fare leva sulla grande risorsa che è il nostro territorio, il suo sviluppo e la sua tutela, sia dal punto di vista del prodotto sia da quello della crescita di tutto ciò che sta intorno al vino. È l'unico modo per vincere le sfide che il nuovo ci mette davanti e che il Consorzio è pronto a cogliere. Il vino insieme al turismo saranno decisivi.

#### Quali le prospettive future del Brunello ?

Credo che sostanzialmente siano molto buone perché in questi anni abbiamo raggiunto traguardi importanti e abbiamo incrementato la nostra qualità. Sono risultati che il mercato ci riconosce e per questo anche in futuro ci impegneremo nella ricerca per migliorare ancora sia in vigna che in cantina. Inoltre, il ricambio generazionale ci fa ben sperare: i nostri ragazzi sono altamente specializzati e si confrontano con il mondo. Insomma, buone prospettive.



5

## LA GRANDE CORSA AL VIGNETO. DAI GRUPPI STRANIERI AGLI INVESTITORI ITALIANI TUTTI VOGLIONO FARE BRUNELLO

Montalcino è il territorio vitivinicolo dove negli ultimi anni si sono registrati i maggiori investimenti, soprattutto da parte di gruppi stranieri. La lista internazionale è lunga ed è destinata a crescere.

I pionieri sono stati, senz'altro, i fratelli italo americani Mariani, che alla fine degli anni Settanta hanno creato **Banfi**, un vero e proprio colosso. Ma da allora tanti vini sono passati sotto i torchi e gli investimenti si sono moltiplicati: nel 2000, **Il Palazzo** è stato acquisito da Richard Parsons, ex Ad di Time Warner e Citigroup; nel 2011 è stata la volta di Louis Camilleri, Ceo del colosso Philip Morris International, che ha acquistato la **Tenuta Il Giardinello**; nel 2012 la **Tenuta Oliveto**, di proprietà della famiglia Machetti, è passata alla Soley International Corporation di Panama; nel 2013, **Argiano**, di proprietà della contessa Noemi Marone Cinzano, è stata venduta al gruppo investitori brasiliani Leblon Investment Fund Ltd.

Nel 2015, è stata la volta di un gruppo coordinato dall'americano Gary Rieschel della Qiming Venture Partners di Shanghai, che si è assicurato l'azienda **Cerbaiona** di Diego e Nora Molinari. Nel 2016, invece, la via straniera è toccata alla storica griffe del vino italiano **Biondi Santi**, pas-

sata sotto il controllo di Epi (Européenne de participations industrielles) di Christopher Descours, che ha già nel suo portafoglio marchi come Champagne Piper-Heidsieck e Charles Heidsieck e Château La Verrerie. Una compravendita da circa 300 milioni di euro (cifra mai confermata dalle parti in questione). Nel 2017, infine, la famiglia Gloder, che dal 1984 aveva gestito **Poggio Antico**, ha ceduto l'attività al fondo belga Atlas Invest, impegnato nel settore energetico e immobiliare, al suo primo investimento nel settore viticolo. Ma il primato degli investimenti da queste parti spetta, però, all'argentino Alejandro Bulgheroni, con la sua ABFV (Alejandro Bulgheroni Family Vineyards). Sono passate in mano sua, nell'ordine: **Poggio Landi** (era il 2012), storico podere della Fattoria de Barbi; **Podere Brizio** (2013), già dell'imprenditore bresciano Roberto Bellini; **Tenute Vitanza** (2016), nate per opera di Rosalba Vitanza e Guido Andreatta. Operazione, quest'ultima, avvenuta per una cifra stimabile in 15 milioni di euro.

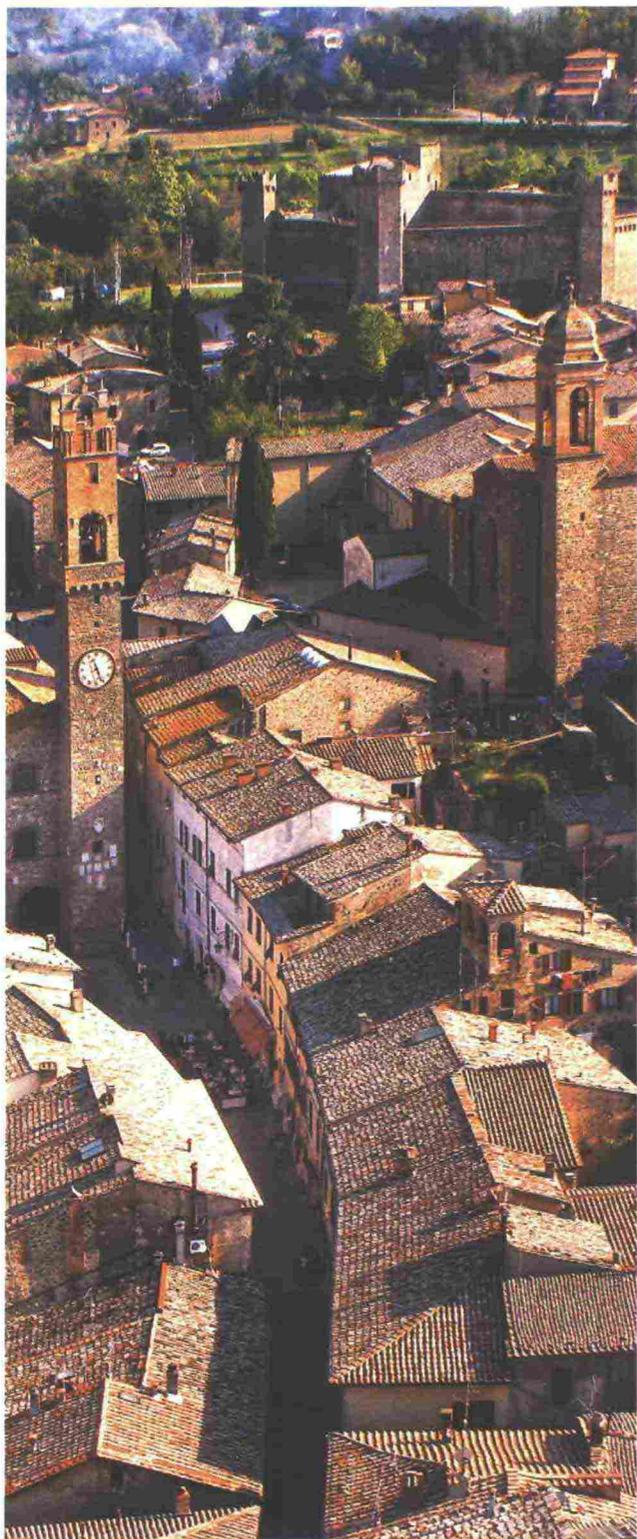
Ma non solo gli stranieri sono attratti dal Brunello di Montalcino. Nel 2018 è stata, infatti, un'azienda toscana a mettere a segno l'ultimo colpo nel territorio icinese. Si tratta della casa vitivinicola **Cecchi**, che

ha acquistato un podere di 8 ettari a Montalcino di cui 6 già vitati, andando, così, a piantare una nuova bandierina in uno dei territori più prestigiosi dell'Italia vitivinicola, dopo quelle nel Chianti Classico, a San Gimignano, in Maremma Toscana e in Umbria. La famiglia Cecchi è solo l'ultima di una lunga lista italiana, che annovera tra gli altri, Riccardo Illy, che nel 2008 ha acquistato l'azienda **Mastrojanni**, e Claudio Tipa (Colle Massari), che nel 2012 si è assicurata **Poggio di Sotto**. In tempi più recenti, si registrano: l'investimento di Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo (azienda Carpineto) per aggiudicarsi **Il Forteto del Drago**; l'acquisto di **Fattoria Casisano Colombaio** (2015), messo a segno dalla veneta Tommasi Family Estates; l'arrivo in Toscana della famiglia Cotarella con l'acquisto di **Le Macioche** (2017).

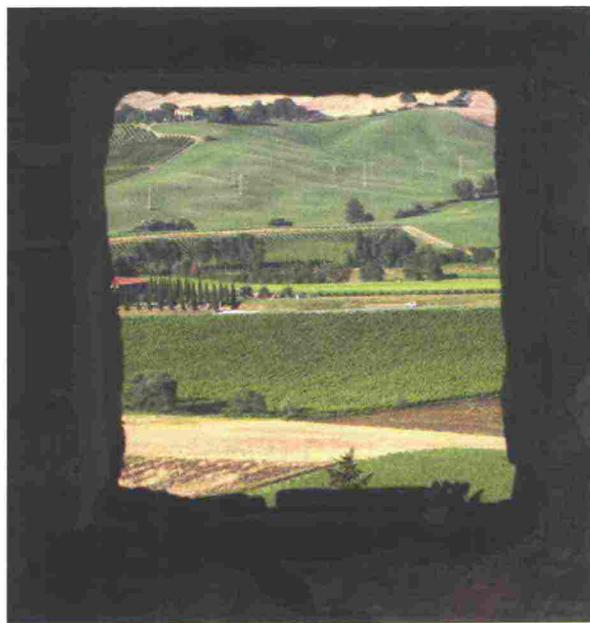
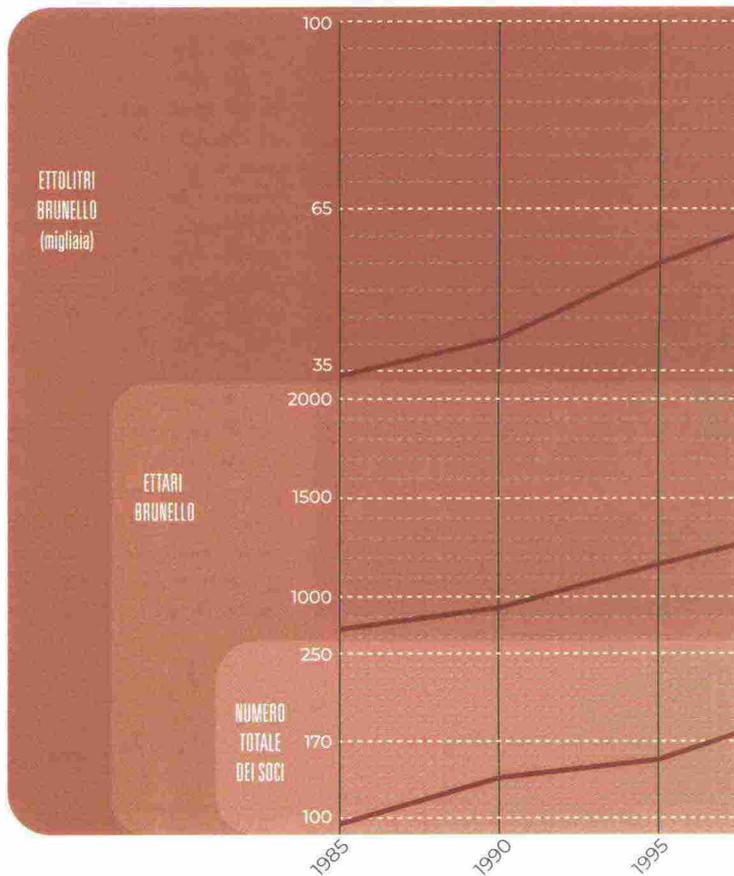
Investimenti importanti in un territorio in continuo fermento, dove l'asticella dei prezzi continua a salire di pari passo all'interesse degli investitori. Si pensi che dai 50 milioni di lire degli anni '90, il valore di un ettaro di vigneto è a mano a mano cresciuto, fino ad arrivare oggi al suo massimo storico: 700mila euro.

— Loredana Sottile

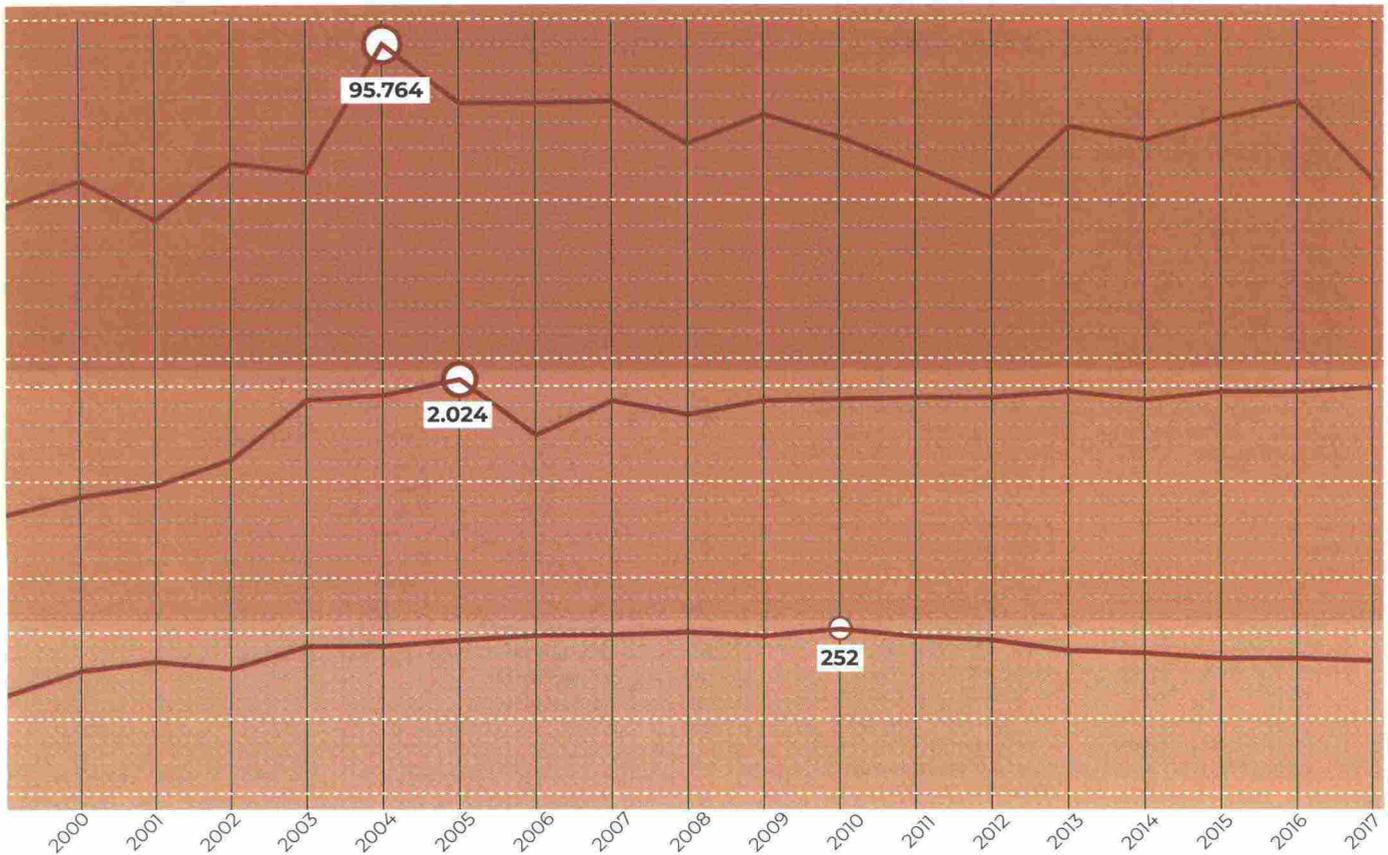




6



7



5. Vigneti intorno a Montalcino: oltre al sangiovese da cui provengono Brunello e Rosso, qui si produce anche il Moscadello
6. La piazza del Popolo, sede del municipio e cuore del borgo medievale
7. Una suggestiva vista della campagna dalla finestrella della Fortezza

cente è cronaca di questi giorni, con i cambi di proprietà delle aziende nate negli anni Ottanta e Novanta (vedi box e infografica), l'ingresso di gruppi internazionali, la presenza nei mercati e sulle tavole più importanti del mondo, gli ottimi risultati del Brunello di Montalcino in ogni classifica internazionale dei Top 100, di cui spesso è al primo posto. Conferma **Patrizio Cencioni**, presidente del Consorzio del Brunello: «Anche negli anni a venire, vino e turismo saranno i motori indispensabili per il nostro futuro. Il nostro obiettivo strategico è mantenere e consolidare l'immagine del Brunello come prodotto di alta gamma saldamente legato al territorio».

#### NON SOLO BRUNELLO

Il vino domina, ma il territorio ilcinese è ricco di prodotti di eccellenza, dai salumi ai pecorini, dall'olio extravergine di oliva (sono un migliaio gli ettari coltivati a oliveto) allo zafferano, dal miele (di cui Montalcino è il primo produttore in

Italia) al farro (il 70% della produzione nazionale nasce qui) ai cereali e altro ancora. La particolarità sta anche nel fatto che, diversamente da altre realtà, buona parte della produzione, trasformazione e confezionamento, avvengono in loco. Dopo la fusione con il Comune di San Giovanni d'Asso alla filiera vinicola, prima in ordine di importanza, si è aggiunta quella tartuficola forte di 110 tartufigaie di Tuber magnatum pico, il tartufo bianco. Il Sindaco **Silvio Franceschelli** si è molto speso per la nascita del Distretto Rurale e ora per la Scuola Laboratorio di Arti e Mestieri legati all'agroalimentare (norcini, casari, macellai ecc.) mentre è in dirittura d'arrivo il marchio d'eccellenza Montalcino: «Le nostre eccellenze sono sparse sul territorio e hanno bisogno di essere messe in rete, ma non basta. L'agricoltura può rendere solo se si creano dei professionisti della qualità che diano valore aggiunto come nel caso del vino: è l'unico modo per contrastare lo spopolamento e impedire lo stravolgimento degli equilibri sociali del nostro ►

## I TRE BICCHIERI 2019 DI VINI D'ITALIA DEL GAMBERO ROSSO

❖ *Rosso dell'anno* ❖

### Brunello di Montalcino Duelecci Ovest Ris. '12 Tenuta di Sesta

tenutadisesta.it

Anche in un'annata sulla carta non proprio favorevole per la tipologia, il Brunello Riserva Duelecci Ovest tiene fede al ruolo di vino bandiera a Tenuta di Sesta. La versione 2012 si apre su toni caldi di amarena sotto spirito, spezie da concia e senape, con un tocco tostato più evidente al palato: carezzevole e saporito, risulta ancora contratto nell'ultima porzione per la severa grana tannica. Ma ha una profondità straordinaria. È il nostro Rosso dell'Anno.

#### ❖ BRUNELLO DI MONTALCINO '13

##### CAPRILI

CAPRILI.IT

L'INIZIALE TIMIDEZZA AROMATICA SI TRASFORMA BEN PRESTO IN UNA RIGOGLIOSA SEQUENZA DI BACCHE, ERBE MEDITERRANEE E SUGGERZIONI MARINE; IL MEGLIO ARRIVA COMUNQUE DALLA BOCCA DELIZIOSAMENTE DOLCE E SALINA, CON TANNINI VELLUTATI.

#### ❖ BRUNELLO DI MONTALCINO '13

##### CORTE DEI VENTI

LACORTEDEIVENTI.IT

TRA I MIGLIORI IN ASSOLUTO DI UNA VENDEMMIA PARTICOLARMENTE FELICE PER LA TIPOLOGIA; FRUTTO CHIARO, ESSENZE TERMALI, UN TOCCO DI CUOIO E SIGARO, RIVELA TUTTA LA SUA CLASSE E COMPLESSITÀ NEL SORSO, TANTO SOAVE QUANTO FITTO NELLA PROLUNGATA SCIA SALINA.

#### ❖ BRUNELLO DI MONTALCINO '13

##### LE MACIOCHE

LEMACIOCHE.IT

FRUTTO CHIARO, QUASI ACERBO, SFUMATURE FLOREALI E BALSAMICHE, UNA DELICATEZZA DI FONDO A GUIDARE ANCHE IL PALATO, RITMATO DALL'INFILTRANTE NERBO VERTICALE PIÙ CHE DAL VOLUME ESTRATTIVO.

#### ❖ BRUNELLO DI MONTALCINO '13

##### PIANCORNELLO

PIANCORNELLO.IT

COME SPESSO ACCADE NELLE VENDEMMIE PIÙ TARDIVE, I SANGIOVESE DI PIANCORNELLO SI PRONONGONO TRA LE MIGLIORI INTERPRETAZIONI IN ASSOLUTO DI MONTALCINO. MARASCA, CHIODI DI GAROFANO, TARTUFO, LA TIPICA TEMpra SOLARE SI COMPLETA DI SFUMATURE E CONTRASTI, ACCELERANDO IN UN PALATO FITTO DI SAPORE ED ENERGIA, CHE TIENE A BADA IL GENEROSO ABBRACCIO ALCOLICO E LA SOLIDA ARMATURA TANNICA.

#### ❖ BRUNELLO DI MONTALCINO

##### GIODO '13

PODERE GIODO

IMPATTO GIOVIALE ALL'INSEGNA DI FRUTTA ROSSA ESTIVA E INCURSIONI MENTOLATE, SI ARRICCHISCE DI SFUMATURE CON LA SOSTA NEL BICCHIERE, PESCANDO DA REGISTRI TERMALI E SILVESTRI. TESO E SAPORITO, TROVA SUPPORTO AGGIUNTIVO NEL TANNINO SETOSO ED È SOLO LA LEGGERA SCODATA ALCOLICA A RALLENTARLO IN CHIUSURA.

#### ❖ BRUNELLO DI MONTALCINO

##### GUALTO RIS. '12

CAMIGLIANO

CAMIGLIANO.IT

BACCHE DI GINEPRO, FOGLIE D'ALLORO, ERBE MACERATE, L'IMPRONTA DICHIARATAMENTE MEDITERRANEA È CONFERMATO DAL PALATO AVVOLGENTE E SAPORITO, DI ELEGANTE PROGRESSIONE.

territorio». Gli fa eco **Hubert Ciacci**, presidente ASGA (Apicoltori Siena Grosseto Arezzo), reduce da un raccolto di miele eccezionale (20-30 chili per arnia): «A Montalcino siamo una decina di professionisti e al Distretto Rurale ci crediamo tutti, perché può essere una grande opportunità; così come il marchio di eccellenza dei prodotti del territorio trasformati in loco ci può permettere di fare un salto di qualità». Dello stesso parere anche **Paolo Valdambri**, presidente dell'Associazione Tartufai Senesi (270 associati di cui 110 di Montalcino), fondamentali per la difficile e costosa manutenzione dei territori marginali necessari alla produzione del prezioso tubero: «Vogliamo essere tra i protagonisti del Distretto proprio per assicurare, anche in futuro, la produzione e soprattutto il mantenimento della bellezza di questa campagna». Tra i prodotti riscoperti dopo anni di oblio, l'oro rosso della Val d'Orcia, lo zafferano, ingrediente delle ricette familiari montalcinesi, sta conoscendo un nuovo impulso. Marzio Saladini di

Pura Crocus di Sant'Angelo Scalo, insieme a tre amici sostenitori del Distretto, ha voluto riprendere la tradizione della coltivazione, attualmente una delle più importanti estensioni coltivate a zafferano in Italia. «Lo zafferano rappresenta per noi – dice Massimo, uno dei soci – anche un modo di pensare, custodire e tramandare le conoscenze e le usanze. Non è un retaggio storico e superato: ma un bene inestimabile per affrontare il futuro e la sua frenetica trasformazione». Aggiunge Giacomo Pondini, direttore del Consorzio del vino Brunello: «Il Distretto è anche il modo per rinsaldare i legami e mettere insieme tutti. Ci puntiamo molto, così come sosteniamo l'idea che la Fondazione Territoriale Brunello di Montalcino possa svolgere un ruolo sinergico e di cerniera dell'intero sistema produttivo ilcinese. In sostanza, completerebbe l'offerta anche su fronti diversi compreso il patrimonio artistico, architettonico e museale del nostro territorio». Oggi la sfida sono i progetti di lungo periodo, il sistema Montalcino e il Brunello l'hanno accettata. ❖

1500 — Nasce il borgo di Montalcino che domina la Val d'Orcia

1533 — Durante l'assedio del comune, il condottiero Biagio di Monluc, che ne difendeva le mura, si rifocillava con «robusto vino rosso»

1676 — Bartolomeo Gherardini, messo del Granduca in visita a Montalcino, parla di una produzione di «un vino gagliardo, non però in gran quantità»

1500

1600

❖ **BRUNELLO DI MONTALCINO RIS. '12**  
**FATTOI**  
 FATTOI.IT  
 SUGGERIZIONI ACRESTI E FRUTTO LUMINOSO ANTICIPANO UN'INCREDIBILE ESPANSIONE SAPIDA; POI ARRIVA LA QUALITÀ TANNICA A FARE LA DIFFERENZA.

❖ **BRUNELLO DI MONTALCINO RIS. '12**  
**POGGIO DI SOTTO**  
 COLLEMASARI.IT  
 RESTIAMO STREGATI DALLA RISERVA '12: FRAGOLINA DI BOSCO, MENTUCCIA, PEPE ROSA E UN SOFFIO ETereo AD ALLUNGARE OLTRE MISURA LA PROFONDA SCIA.

❖ **BRUNELLO DI MONTALCINO RIS. '11**  
**TENUTA LE POTAZZINE**  
 LEPOTAZZINE.IT  
 LA RISERVA '11 È INTEGRA E MULTIDIMENSIONALE TRA RIBES NERO, LIQUIRIZIA, MENTA E IODIO; SI SNODA POTENTE E PIMPANTE GRAZIE ALLA SPLENDIDA TESSITURA SAPIDA E FINEZZA TANNICA.

❖ **BRUNELLO DI MONTALCINO TENUTA NUOVA '13**  
**CASANOVA DI NERI**  
 CASANOVADINERI.COM  
 IL TENUTA NUOVA '13 È UN VERO BRUNELLO DI STILE CONTEMPORANEO, GIOCATO SU TONI DI FRUTTO SCURO MA TURGIDO, SPEZIE DOLCI E RADICI; HA IL TOCCO ROTONDO DEGLI INNOVATIVI E I CONTRASTI TANNICI DEI CLASSICI.

❖ **BRUNELLO DI MONTALCINO V. LORETO '13**  
**MASTROJANNI**  
 MASTROJANNI.COM  
 IL VIGNA LORETO '13 METTE IN MOSTRA FRUTTI ROSSI FRESCI, ERBE OFFICINALI, HUMUS; SI DISTENDE VIGOROSO E RILASSATO NELLA PREZIOSA IMPALCATURA TANNICA.

❖ **BRUNELLO DI MONTALCINO V. V. '13**  
**LE RAGNAIE**  
 LERAGNAIE.COM  
 ELEGANZA E COMPLESSITÀ SONO LE PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL BRUNELLO RAGNAIE VECCHIE VIGNE '13, DENSO DI CHIAROSCURI AROMATICI TRA FIORI, BALSAMI E SPEZIE, CON TANNINI VELLUTATI.

❖ **BRUNELLO DI MONTALCINO VALLOCCHIO '13**  
**TENUTA FANTI**  
 TENUTAFANTI.IT  
 IL BRUNELLO VALLOCCHIO '13 È DOTATO DI NOTEVOLE FORZA FRUTTATA E AL TEMPO STESSO SFACCETTATO NEI RICHIAMI DI SPEZIE ORIENTALI, CACAO E TERRA MOSSA. DOPPIA ANIMA IMMEDIATA E RIGOROSA CHE SI TRADUCE IN UNA PROGRESSIONE GUSTATIVA CAREZZEVOLE E INFILTRANTE, DI GRAN CLASSE.

❖ **ROSSO DI MONTALCINO '16**  
**BARICCI**  
 BARICCI.IT  
 GAMMA COME AL SOLITO INECCEPIBILE QUELLA DI CASA BARICCI, MA L'ETICHETTA DESTINATA A METTERE TUTTI D'ACCORDO EANCORA UNA VOLTA IL ROSSO, FANTASTICO IN VERSIONE 2016 PER IL CONNUBIO DI GOLOSITÀ, FORZA E LEGGEREZZA.

❖ **ROSSO DI MONTALCINO '16 SESTI - CASTELLO DI ARGIANO**  
 SESTIWINE.COM  
 NON È LA PRIMA VOLTA CHE IL ROSSO DI SESTI SI PIAZZA AI PIANI ALTI DEL COMPRESORIO MONTALCINESE, MA LA VERSIONE 2016 SI FARÀ RICORDARE A LUNGO. ANGIURIA, PESCA GIALLA, CURRY, LEGNA ARSA, HA LA STRATIFICAZIONE AROMATICA E LA PRESENZA SAPIDA DI UN GRANDE BRUNELLO: CREMOSO, AVVOLGENTE, SUPPORTATO FINO ALL'ULTIMA COCCIA.

❖ **ROSSO DI MONTALCINO '16 UCCELLIERA**  
 UCCELLIERA-MONTALCINO.IT  
 È ANCORA UNA VOLTA IL ROSSO A ESALTARE AL MEGLIO LO STILE DI CASA UCCELLIERA CON UNA SONTUOSA VERSIONE 2016. MIRTO, NOTE BALSAMICHE E TONI FUMÉ, SA ESSERE CARNOSE E AFFUSOLATO INSIEME, SFERICO E TESO, CON TANTO BUON SUCCO E SAPORE A PROLUNGARE LA FELPATA SCIA TANNICA.

1852 — Il farmacista Clemente Santi sperimenta un «vino rosso puro» che presenta all'Esposizione dei prodotti naturali e industriali della Toscana

1865 — Lo stesso Clemente Santi vince due medaglie d'oro con il suo «vino rosso scelto (Brunello) del 1865» alla Fiera Agricola di Montepulciano

1850 — Il vino che andava per la maggiore era ancora un bianco amabile, il Moscadello di Montalcino

1902 — Nella "Guida vinicola della Toscana" di Edoardo Ottavi e Arturo Merescałchi sono citati solo tre produttori di Brunello: Ferruccio Biondi Santi, Raffaello e Carlo Padelletti

1950 — Nel secondo dopoguerra la fama del Brunello comincia a diffondersi in Italia e nel mondo

1964 — Si inaugura l'Autostrada del Sole: il traffico sulla Cassia crolla. Montalcino è ancora un paese fatto di strade sterrate. Con l'abolizione della mezzadria, la crisi delle campagne si acuisce

1966 — Prima Doc Brunello di Montalcino

1969 — Un ettaro di vigna qui costava meno di 800mila lire (15mila euro di oggi)

1980 — Riconoscimento della Docg

2000 — Comincia il vortice di acquisizioni straniere a Montalcino

1978 — I fratelli italoamericani Mariani creano il primo colosso del vino ilcinese: Banfi

2015 — Un ettaro di vigna - se si riesce a trovarlo - non costa meno di 500mila euro. Carpineto compra Il Forteto del Drago e i veneti di Tommasi Family Estates si assicurano Fattoria Casisano Colombaio

1800

1900

2000