

**Montalcino, il nome della varietà**

**1° incontro - 24.11.2014**

*Brunello di Montalcino Poggio Cerrino 2010 Tiezzi*

Naso giovane e croccante, ancora in fusione; bocca serrata, cruda e sanguigna, il tessuto non riesce a contenere gli spigoli, ma conserva un elemento giocoso, leggiadro.

*Brunello di Montalcino Vigna Soccorso 2010 Tiezzi*

Naso curato, dolce di frutta nera (visciola), lento e sfumato, maturo; il sapore è in fase di costruzione, generoso, ha meno ritmo del precedente ma più materia.

*Brunello di Montalcino Poggio Cerrino 2006 Tiezzi*

Affascinante il livello di complessità odorosa, evidente la relazione con la versione 2010 per la fragranza dei frutti rossi; in bocca è integro, la sua è un'eleganza essenziale, quasi timorosa di esporsi, in compenso il liquido ha sfruttato la maturazione per ammansire la propria durezza e offrire uno sviluppo composito.

*Brunello di Montalcino Vigna Soccorso 2006 Tiezzi*

Organico, emerge il frutto sano. Evoca pioggia, bosco. Diretto e serrato, compiuto, unito. Non importa che ci metta un po' ad aprirsi, spiccano la dimensione gustativa che chiude con un amaro cristallino e la profondità dello slancio.

*Brunello di Montalcino 2009 Pietroso*

Preciso, tono mediterraneo morbido e un po' sbrigativo; il sapore è determinato, tuttavia la soglia di percezione lasciata dai precedenti ne condiziona la profondità.

*Brunello di Montalcino 2009 Podere Sante Marie*

Affumicato, snello, giocoso, non manca di una rusticità in buona salute, come dimostra l'epilogo finissimo ed evocativo; è tra quelli che cresce di più stando nel bicchiere.

*Brunello di Montalcino Riserva 2008 La Gerla*

Ritorni marini, sentori di resine, l'alcol è prepotente, tannino composto, acidità allineata a un corpo asciutto e godibile.

*Brunello di Montalcino Riserva 2007 Fuligni*

Sottile e contrastante al naso, pieno e arrogante in bocca, dove la notevole profondità è sostenuta da una trama intarsiata dai ricami acidi e tannici. Alla distanza è quello che reagisce meglio all'eredità ingombrante dei vini di Tiezzi.

*Brunello di Montalcino Poggio Cerrino 2001 Tiezzi*

Accogliente e maturo, a tratti quasi semplice, ha uno sviluppo cadenzato, largo e appagante; fatica nel confronto con i successivi che stanno vivendo una fase spigliata, mentre lui si rifugia dietro la portata alcolica e non concede l'energia di cui è capace.

*Brunello di Montalcino Poggio Cerrino 1998 Tiezzi*

Autunnale e in ascesa, orgoglioso, coinvolgente; l'aspetto più credibile è il magnetismo che questo Brunello ha acquisito attraverso l'invecchiamento in botte e in bottiglia, a sottolineare la sua origine meno soleggiata e più terrosa, restituendoci una scabra e appassionante secchezza.

*Brunello di Montalcino Poggio Cerrino 1997 Tiezzi*

Lo spirito è combattivo, ha mordente e ancora spinta nonostante l'annata non sia di quelle votate all'energia di acidità e tannino; affusolato e tattile, deve all'equilibrio dei frutti la virtuosa proporzione tra le parti del sapore: si è guadagnato stima col passare degli anni, quando i 1997 super celebrati a pochi mesi dalla vendemmia hanno perso presto il loro carisma.

**Montalcino, il nome della varietà**

2° incontro - 1.12.2014

*Brunello di Montalcino Vigna del Fiore 2008 Fattoria dei Barbi*

L'impatto odoroso non è promettente, appare come disperso; con slancio inaspettato sa emanciparsi stando nel bicchiere. Il compendio del profumo è cremoso con una linea vegetale, l'effetto suadente torna in bocca in virtù di tannini ordinati e di un'acidità composta. Discreto il lascito retro-olfattivo.

*Brunello di Montalcino 2009 Corte Pavone Loacker*

Il colore rubino vivo si distingue da tutti gli altri che ricalcano con sfumature diverse la tonalità granata. Sin dall'inizio sentori di cipria e legno premono sull'esibizione odorosa, senza mai mollare. In bocca il liquido è troppo sfuggente perché si possa parlare di partecipazione gustativa.

*Brunello di Montalcino 2009 Le Potazzine*

La luminosa limpidezza dell'aspetto visivo è pari alla fragranza floreale e muschiata, della quale fanno parte anche tratti ferrosi e di caffè dolce. Etereo e leggiadro, in bocca ha compattezza, salinità e un tannino dal tocco fine. Impossibile non pensare alla "deriva" borgognona che ha "colpito" alcuni interpreti del Sangiovese, nel Chianti, a Montalcino e, forse, anche a Montepulciano.

*Brunello di Montalcino 2009 Il Marroneto*

Emerge prepotente l'alcol, non è di facile lettura. Col tempo si scioglie, diventa spigliato, pur mantenendo un andamento fiero. In bocca succo d'arancia matura che si accosta a una dimensione profonda che lascia in eredità le note di radice e di cuoio e un tono silvestre.

*Brunello di Montalcino 2010 La Cerbaiola Salvioni*

Cupo e radicale, caldo e sanguigno, sensuale nel suo aspetto marino. In bocca è grintoso, ancora scomposto, prova a fare lo spaccone, in fondo è l'ultimo della batteria. Il tannino polveroso non impedisce di percepire intatta la sua vitale carnosità. Il finale è già chiaro, definito.

*Brunello di Montalcino 2009 Madonna delle Grazie Il Marroneto*

Sostanzioso, di menta e garofano, caffè e terra. Serrato con tannino coeso e stoffa delicata. Sorprende nell'allungo e lascia un senso di varietà e pulizia nelle impressioni retronasali.

*Brunello di Montalcino Ragnaie V.V. (Vigna Vecchia) 2009 Le Ragnaie*

Fascino antico, di palpabile sottigliezza. Non è esile, la linea vegetale è tesa e la terrosità importante. Lievemente lattico, comunque poco espansivo. Incuriosisce, di nuovo, il chiaro riferimento borgognone.

*Brunello di Montalcino 2008 Casisano Colombaio*

Naso delineato da sentori di cioccolato fondente, brodo vegetale in cottura e abbondante rovere. In bocca non si sofferma eppure da un senso quasi di pesantezza, sulla lingua va a strappi, intermittente, inafferrabile.

*Brunello di Montalcino 2000 La Cerbaiola Salvioni*

Pieno, materico, argilla e acqua salmastra, pomodoro confit e caffè, seducente. In bocca la densità è ben portata, con tannini forti, compatti, e un tessuto di qualità formidabile (inconfondibile il Salvioni style) ben sorretto dall'acidità. Nella corrispondenza gusto-olfattiva cogliamo la complessità stratificata e la coesione dell'insieme. Ha presa emotiva e ancora molta energia da spendere.

*Brunello di Montalcino Riserva 2004 Costanti*

Inchiostro di china, animale, fiori secchi, polvere di cacao, delicata la nota d'incenso. Un quadro profondo, severo, in crescita e costante espansione. In bocca è un esempio di unità, succoso e definito, mantiene sino all'ultimo le promesse iniziali. Ci ha messo un po' a superare un impatto segnato da una parziale oscurità, in compenso è diventato sempre più generoso e amorevole.