

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Lunedì 06 Marzo 2017 | aggiornato alle 11:58 | 47446 articoli in archivio

[HOME](#) [VINO](#) [CONSORZI](#)

di **Piera Genta**

Benvenuto Brunello, 2016 a cinque stelle Dalla Michelin la piastrella celebrativa

Publicato il 21 Febbraio 2017 | 10:59

Il Consorzio Brunello di Montalcino festeggia i 25 anni dalla fondazione e riceve le 5 stelle per l'annata 2016 (che secondo molti ricorda la 2010), oltre alla piastrella celebrativa dalla Guida Rossa Michelin

Benvenuto Brunello festeggia le sue 25 edizioni ed il cinquantesimo anno di fondazione del **Consorzio** (28 aprile), ma con altre novità. Una **nuova sede del Consorzio** ospitata da febbraio presso le trecentesche sale del Complesso di Sant'Agostino, dopo un restauro reso possibile grazie alla collaborazione e al contributo di alcuni partner, fra cui il Comune di Montalcino, l'Arcidiocesi di Siena e Banca Monte dei Paschi di Siena; l'apertura nelle giornate di domenica e lunedì appena passate ai wine lovers; un talk show sul futuro di questo grande vino ed il legame con il territorio. Annata 2016 a cinque stelle, la piastrella celebrativa firmata dalla Guida Rossa Michelin e formula cambiata per il Premio Leccio d'oro. In degustazione l'annata 2012 del Brunello (ha ricevuto le 5 stelle), la Riserva 2011 che entra quest'anno sul mercato e il 2015 del Rosso di Montalcino ed ancora Moscadello e Sant'Antimo.



Dopo l'annata 2015 anche la vendemmia 2016 è stata giudicata a 5 stelle, nonostante la stagione irregolare con una primavera piovosa, l'autunno caratterizzato da molto caldo di giorno e fresco di notte, un'escursione che ha reso le uve particolarmente ricche di acidità, colore e profumi. Una variabilità climatica che ha prodotto una maturazione fenolica eccellente. Un Brunello 2016 che, a detta di molti, potrà richiamare l'annata 2010.

Dal 1994 il Leccio d'oro seleziona e premia il ristorante, l'osteria e l'enoteca nelle categorie Italia e Estero che valorizzano il Brunello ed i vini del territorio. Per questa edizione è stata allargata la giuria ed accorpate in una sola categoria, il ristorante e l'osteria. I vincitori di questa edizione sono i ristoranti **Del Cambio** di Torino guidato da Matteo Baronetto (una stella Michelin) ed **Era Ora** di Copenhagen della famiglia Milleri (una stella Michelin); le enoteche **N' Ombra de Vin** di Milano e **A. Litteri** di Washington Dc, una storica enoteca aperta nel 1926 nella zona di Union Market. In onore dei cinquant'anni del Consorzio sono stati introdotti due "Premi speciali" dedicati ai locali di Montalcino, Bruno Dalmazio per le enoteche e Il Giglio della famiglia Machetti per i

ristoranti, un vero locale del cuore dove in ogni momenti ti trovi a casa

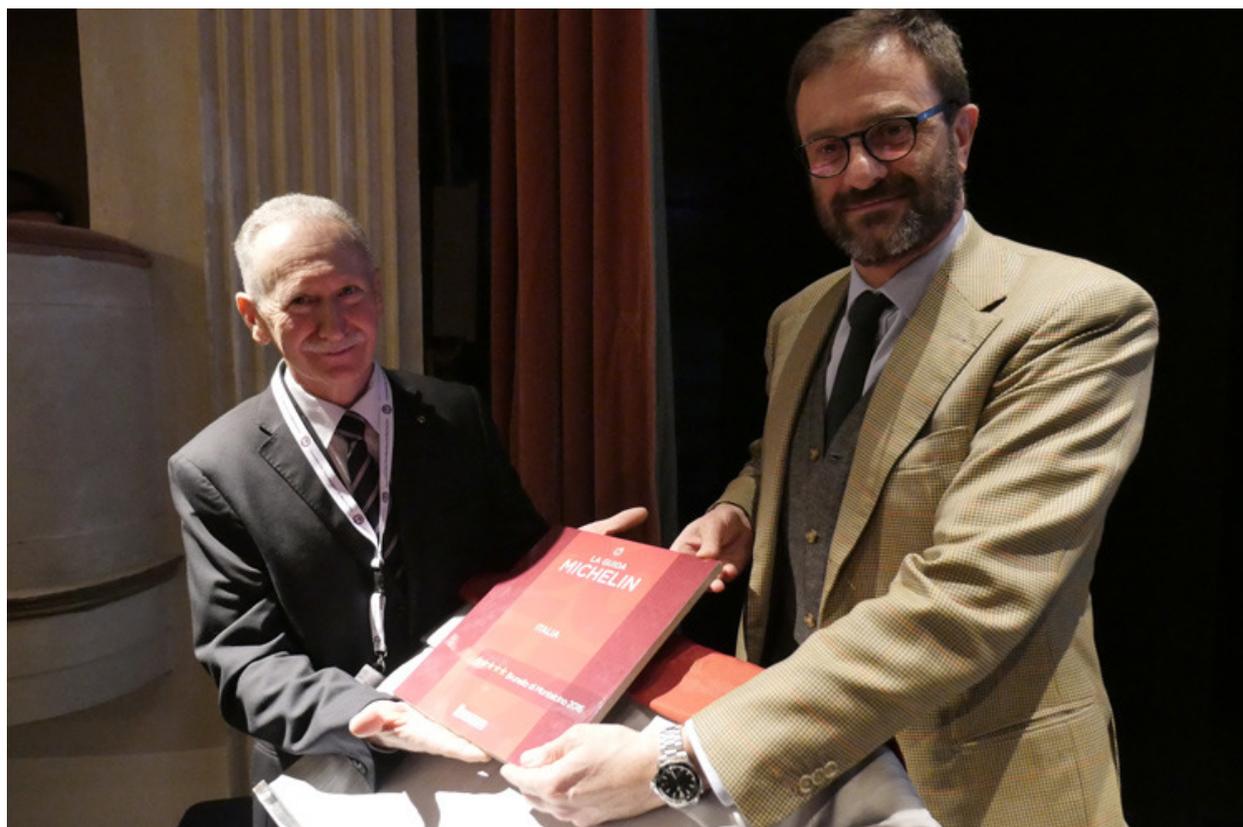


A parlare del futuro del vino e del territorio Monica Larner, responsabile dall'Italia per "The Wine Advocate", autorevole rivista del mondo del vino, il direttore comunicazione della Michelin Italia Marco Do, il sommelier e critico enogastronomico, protagonista del film *The Duel of Wine*, uscito nel 2016 Charlie Arturaola, il presidente del Consorzio Patrizio Cencioni e i giornalisti Gioacchino Bonsignore del Tg5 "Gusto" e Luciano Ferraro, firma del "Corriere della Sera", nei panni di moderatore

Per Monica Larner l'annata 2010 segna l'inizio di un nuovo capitolo nella storia del Brunello e la identifica come il passaggio dalla gioventù all'età adulta Il 2010 oltre ad essere ricordato per i tre vini a cui *The Wine Advocate* ha assegnato i 100/100, Tenuta Nuova di Casanova di Neri, Madonna delle Grazie de Il Marroneto e il Pian dell'Orino che esce sul mercato un anno dopo, lo si ricorda per la scomparsa di Franco Biondi Santi per anni alla guida della Tenuta Il Greppo dove è nato il Brunello

Fattori positivi come l'ingresso in azienda delle nuove generazioni, ma

un lavoro ancora lungo per fare capire cosa veramente è il Brunello, un vino non facile dalle caratteristiche peculiari che solo questo territorio offre. Ancora tanto da fare per migliorare ulteriormente la posizione del Brunello nei mercati esteri, primo fra tutti concentrarsi sui vini monovarietali e sui Cru, ponendo in risalto la zonazione delle singole aree del territorio di Montalcino. Argomento difficile, di cui si parla da anni che divide tecnici e produttori.



In televisione si parla poco di vino e tanto di cucina. Un argomento delicato, come spiega **Gioacchino Bonsignore**: «La cucina si racconta bene attraverso la tv, si tratta di un prodotto di successo che con un piccolo investimento si ottengono grandi risultati di ascolto. Per il vino è diverso, innanzi tutto viene percepito come pericoloso, ha grande popolarità tra il mondo degli addetti ai lavori, ma non ha lo stesso impatto positivo all'interno delle famiglie. A raccontare il vino ci sono molti condizionamenti da parte degli editori televisivi, si può parlare di territori, di vitigni, ma non di etichette. Se dovessi raccontare il Brunello parlerei di modello culturale, di stile di vita».

Significato simbolico profondo per Marco Do, che parla di condivisione di valori comuni come la passione per l'eccellenza, il rigore nel metodo, nelle motivazioni che hanno portato la Guida Rossa Michelin a firmare la piastrella celebrativa per la vendemmia 2016, una piastrella che riprende la copertina dell'ultima guida Italia. Interessante notare che proprio il 1956 è stato l'anno in cui la Rossa approda in Italia, ma non tutta la penisola veniva "coperta", ma soltanto il tratto che va dalle Alpi a Siena.

I numeri dell'export del Brunello rimangono stabili rispetto allo scorso anno, 70% della produzione totale. A trainare il mercato estero si confermano 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) 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 quasi 14 milioni, così suddivise: Brunello 9 milioni e 100mila, Rosso 4,5 milioni, Sant'Antimo 300mila e Moscadello 32mila. 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.

Per informazioni: www.consorziobrunellodimontalcino.it