

ENGLISH VERSION ([HTTP://WWW.IDENTITAGOLOSE.COM/SITO/EN/136/16324/IN-CANTINA-BRUNELLO-DI-MONTALCINO-2012-E-DAVERO-UN-GRAN-BEL-BENVENUTO](http://www.identitagolose.com/sito/en/136/16324/in-cantina-brunello-di-montalcino-2012-e-davvero-un-gran-bel-benvenuto))

Brunello di Montalcino 2012, è davvero un gran bel benvenuto

Presentate l'ottima annata 2012, con elevatissima qualità, e la Riserva 2011, che risulta invece più difficile da interpretare

23-02-2017



Si è concluso il *Bvenuto Brunello* 2017: presentata l'annata 2012 e la *Riserva* 2013. Da Montalcino arrivano buonissime indicazioni

Un 2012 che regalerà grandi soddisfazioni e che, al momento, può giustamente sprimere soltanto una piccola parte delle sue potenzialità. *Bvenuto Brunello* (<http://www.consorzioBrunelloMontalcino.it/>), ultima tappa dell'Antiprima di Toscana 2017, ha permesso di scoprire questa annata da *Cinque Stelle* sulle sfaccettature, con i 134 produttori presenti nel comprensorio di Sant'Agostino che hanno portato, con giusto orgoglio, i loro prodotti.

Ma com'è questo 2012? Evitiamo paragoni con altre annate, come il 2010 o il 2007 giusto per fare degli esempi: ogni vendemmia è una storia a parte, ogni produttore anno dopo anno cerca di migliorarsi, ogni vino ha una sua vita. L'annata non è semplicemente un fattore basilare nella produzione del vino, ma è anche un valore aggiunto: saperla interpretare nel modo giusto può permettere di avere soddisfazioni anche da vendemmie più difficili. E poi non dimentichiamoci che il *Sangiovese* è un vitigno straordinario, che riesce sempre (o quasi) a regalarci emozioni.

In media, il 2012 è davvero una bella annata: si tratta di vini fruttati, con note speziate, molto freschi e con una bella struttura. Vini che, al momento, possono solo far vedere parte dei propri caratteristiche, che emergeranno nel corso degli anni e di una giusta lunga attesa in bottiglia. Il Brunello, si sa, ha la sua grande forza nella longevità e per questo gli assaggi durante il *Bvenuto Brunello* (<http://www.consorzioBrunelloMontalcino.it/>) hanno dovuto tener conto, giocoforza, di questo aspetto che non è affatto secondario.

In cantina

Storie di uomini, donne e bottiglie che fanno grande la galassia del vino, in Italia e nel mondo



a cura di
Raffaele Foglia

giornalista di *La Provincia*, è sommelier e grande appassionato di whisky scozzese e birra, soprattutto quella artigianale italiana

Ultimi articoli pubblicati



26-02-2017

Merano Wine Awards, a Identità con 250 vini e 80 aziende

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1631-cantina/merano-wine-awards-a-identita-con-250-vini-e-80-aziende.html?p=0>)



23-02-2017

Brunello di Montalcino 2012, è davvero un gran bel benvenuto

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1628-cantina/brunello-di-montalcino-2012-e-davvero-un-gran-bel-bvenuto.html?p=0>)



20-02-2017



Le degustazioni dei prodotti delle 134 aziende presenti: ottimi anche i Rossi di Montalcino 2015, annata che darà soddisfazioni

Una caratteristica che abbiamo poi potuto notare è un affinamento, dal punto di vista stilistico, da parte di molte cantine, in particolare in quelle aziende dove è in atto, oppure è già avvenuto, un ricambio generazionale, con i giovani che hanno preso piede nelle società vitivinicole. I *Brunelli* "vecchio stampo", troppo duri e scontrosi, per certi versi addirittura rustici (non certo vogliono i produttori), stanno pian piano lasciando strada a vini sempre più eleganti, dove i tannini ci sono, e sono ben presenti, ma non sono dei marcatori sensoriali eccessivamente preponderanti, e che però questo non sovrastano gli altri aspetti gustativi. Senza contare che al naso, in buona parte dei circa 160 campioni assaggiati tra *Brunelli* "bas" e selezioni, i produttori hanno cercato di evitare eccessive e fastidiose concentrazioni, intensità troppo spiccate, per dar spazio alle mille sfumature tratte dalla complessità del *Sangiovese*.

In sostanza, questo 2012 ce lo ricordiamo sicuramente. Anche perché, se questo è il momento giusto per acquistare qualche bottiglia di *Brunello di Montalcino*, è meglio aspettare per bene qualche.

Discorso differente per le *Riserve* dell'annata 2011: solo una trentina di aziende ha deciso di produrre la *Riserva* in quell'annata, che comunque era stata definita a *Quattro Stelle*. Diciamo la verità: probabilmente la 2011 non verrà ricordata nei secoli, con vini che potranno avere una vita un po' inferiore al 2010 e al 2012. Ma qualcuno è comunque riuscito a produrre vini dignitosi che, però, non emozionano come altri annate.



Vino Nobile di Montepulciano e la difficile annata 2014

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1627-cantina/vino-nobile-di-montepulciano-la-difficile-annata-2014.html?p=0>)



17-02-2017

San Gimignano e una Vernaccia che deve emergere

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1626-cantina/san-gimignano-una-vernaccia-che-deve-emergere.html?p=0>)



16-02-2017

Chianti Classico, il suo futuro è scritto nella terra

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1623-cantina/chianti-classico-il-suo-futuro-scritto-nella-terra.html?p=0>)



02-02-2017

Angelo Gaja: vi spiego perché il vino è natura, certe bibite no (e fanno male)

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1619-cantina/angelo-gaja-vi-spiego-perche-il-vino-e-natura-certe-bibite-no-fanno-male.html?p=0>)



30-01-2017

Le annate del Brunello sono caratterizzate dalle piastre sistematiche sul muro del palazzo comunale: per le ultime annate, 5 Stelle sono state assegnate alla 2010, 4 alla 2011, 5 alla 2012, 4 alla 2013, 3 alla 2014, 5 sia alla 2015 sia alla 2016. Per conoscerle tutte le annate dal 1945, basta [cliccar qui](#) (<http://www.consorzioBrunelloMontalcino.it/index.php?lg=it&p=25>)

Entrando nello specifico, per quanto riguarda il *Brunello di Montalcino 2012*, ci piace segnalare **Col d'Orcia** (<http://www.coldorcia.it>), con un buon equilibrio e un finale lungo, **Fattori** (<http://www.fattori.it>), con note aromatiche molto complesse, **Fuligni** (<http://www.fuligni.it/ita/azienda.html>), molto elegante, **Il Poggiolo** (<http://ilpoggiolomontalcino.com/it/>), dove la prima impressione fruttata lascia poi spazio a note di cuoio e pepe nero, **La Palazzetta** (<http://www.palazzettafanti.com>), vino che si scosta alla distanza, dal bouquet che varia dalla frutta, alla spezia, fino a una leggera balsamicità, **La Chiusa** (<http://www.aziendaagricolalachiusa.it/index.php/it/>), con un tannino ben presente e un naso ampio e persistente, **Mocali** (<http://mocali.tu>), con una punta di erbe aromatiche, **Pacanti Franco - Canalicchio** (<http://www.canalicchiofrancopacanti.it/wb/>), vino di struttura molto fruttato, **Piandoli Querci** (<http://www.piandoliquerci.it>), con un'intrigante nota di sottobosco, **Santa Giulia** (<http://www.santagiuliamontalcino.it>), piccola realtà in ascesa, **Argiano** (<http://www.argiano.net>), molto equilibrato, **Bonacchi** (<http://www.bonacchi.it/wb/index.html>), anche questo ben bilanciato ma dal tannino vivo, **Capanna** (<http://www.capannamontalcino.com>), dove c'è stato un intelligente utilizzo del legno, **Carpineto** (<http://www.carpineto.com>), dalla buona intensità e persistenza olfattiva.

Infine segnaliamo anche **Poggio dell'Aquila** (<http://www.poggiodellaquila.it/wb/index.cfm>) e **Poggio di Sotto** (<http://www.collimassari.it/it/tipologia-montalcino.html>), che oltre a fare un ottimo Brunello 2012, hanno presentato del Riserva 2011 molto interessanti. Positivi i giudizi anche per le Riserve Vigna Manapetra di **La Lucciaia** (<http://www.lucciaia.it>), Pomona di **Villa Poggio Salvi** (<http://www.villapoggiosalvi.it>) (forse la migliore Riserva del 2011) e quella di **Brunelli** (<http://www.tipologiamontalcino.it>).



Dom Pérignon Rosé: ricco e da bere generosamente

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1617-cantina/dom-perignon-rosé-ricco-da-bere-generosamente.html?p=0>)



29-01-2017

83 sfumature di Amarone 2013

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1617-cantina/83-sfumature-di-amarone-2013.html?p=0>)



27-01-2017

L'eleganza del San Leonardo

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1615-cantina/l-eleganza-del-san-leonardo.html?p=0>)



19-01-2017

I vini naturali di Cantina Ninni raccontano l'identità spoletina

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1609-cantina/i-vini-naturali-di-cantina-ninni-raccontano-l-identita-spoletina.html?p=0>)



15-01-2017

Il vitigno dimenticato e la dinastia della seta

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1607-cantina/il-vitigno-dimenticato-e-la-dinastia-della-seta.html?p=0>)

La proclamazione della *Cinque Stelle* per il 2016 da parte del Presidente del Consorzio **Patrizio Cencioni** si è svolta al teatro degli Astrusi di Montalcino

Questi i nostri assaggi, visto che altri aziende, anche famosissime e blasonate, non hanno partecipato alla manifestazione. E per questo non giudicabili.

Appuntamento al prossimo anno, quando ci saranno molti più *Riserve* (visto il buon andamento dell'annata 2012) e una 2013 tutto da scoprire, mentre dovremo aspettare per la 2016, che proprio in occasione della *BENVENUTO Brunello* è stata definita a *Cinque Stelle*, con tanto di mattonella che, quest'anno, è stata rialzata insieme alla *Michelin* (<https://guida.michelin.it>).

Condividi

Like Share 17 Tweet G+ 0



12-01-2017

Borgo San Daniele, profumi di Friuli

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1605-cantina/borgo-san-daniele-profumi-di-friuli.html?p=0>)



10-01-2017

Il profumo delle vigne di Napoli

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1604-cantina/il-profumo-delle-vigne-di-napoli.html?p=0>)



05-01-2017

Pojer e Sandri, energia e umiltà

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1602-cantina/poier-sandri-energia-umilta.html?p=0>)



30-12-2016

10 bollicine italiane per le feste

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1601-cantina/10-bollicine-italiane-per-le-feste.html?p=0>)



27-12-2016

Il mare d'inverno del Passito

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1600-cantina/il-mare-d-inverno-del-passito.html?p=0>)



23-12-2016

Nel cuore del Gavi

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1599-cantina/nel-cuore-del-gavi.html?p=0>)



18-12-2016

Storia del numero 1 del Pinot Nero

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1595-cantina/storia-del-numero-1-del-pinot-nero.html?p=0>)



15-12-2016

L'arte dello Champagne

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1581-cantina/larte-dello-champagne.html?p=0>)



12-12-2016

Marsala a tutto pasto

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/136/1570-cantina/marsala-a-tutto-pasto.html?p=0>)

« 1 2 3 ... »

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

<p>Chi? Identità</p> <p>Protagonisti http://www.identitagolose.it/sito/it/6/chief-protagonisti.html</p>	<p>IDENTITÀ MILANO http://www.identitagolose.it/sito/it/8/prontazione-congresso.html</p>	<p>Guida 2017 http://www.guidaidentitagolose.it/</p> <p>FEED RSS http://www.identitagolose.it/rmsito/feed/it_rubrica.php</p>	<p>EVENTI http://www.identitagolose.it/sito/it/127/milano-festival</p>
--	--	---	---

Ricette (http://www.identitagolose.it/sito/it/162/cartella-	Cartella stampa (http://www.identitagolose.it/sito/it/162/cartella-stampa.html)	food-wine-festival.html)
Rubriche (http://www.identitagolose.it/sito/it/13/rubriche.html)	stampa.html)	Roma FOOD&WINE Festival
Partners (http://www.identitagolose.it/sito/it/9/chi-	(http://www.identitagolose.it/sito/it/9/chi-	(http://www.identitagolose.it/sito/it/150/roma-
A tavola con noi (http://www.identitagolose.it/sito/it/37/a-tavola-con-noi.html)	Sede (http://www.identitagolose.it/sito/it/45/1149/sede/	food-wine-festival.html)
con-noi.html)	congressi.html)	Identità London (http://www.identitagolose.it/sito/it/53/identita-london.html)
Home (http://www.identitagolose.it)	Rassegna stampa (http://www.identitagolose.it/sito/it/91/rassegna-stampa.html)	Identità New York (http://www.identitagolose.it/sito/it/75/identita-new-york.html)
Chi siamo (http://www.identitagolose.it/sito/it/9/chi-siamo.html)	Albo d'oro premiati (http://www.identitagolose.it/sito/it/134/albo-d-oro-premiati.html)	Grandi cuochi all'Opera (http://www.identitagolose.it/sito/it/156/grandi-cuochi-all-opera.html)
Contatti (http://www.identitagolose.it/sito/it/102/1877/contatti/contatti.html)	EDIZIONE 2017 Presentazione 2017 (http://www.identitagolose.it/sito/it/49/presentaz-	Identità Golose a Host (http://www.identitagolose.it/sito/it/159/identita-golose-a-host.html)
Cookie Policy (http://www.identitagolose.it/sito/it/195/cookie-policy.html)	2017.html) Programma 2017 (http://www.identitagolose.it/sito/it/147/programma-	Tutti a Tavola!! #spesaalmercato (http://www.identitagolose.it/sito/it/138/tutti-a-tavola-spesaalmercato.html)
Identità Golose web magazine italiano di cucina internazionale (http://www.identitagolose.it)	Iscrizioni (http://www.identitagolose.it/sito/it/122/iscrizioni-congresso-2017.html)	Identità di libertà (http://www.identitagolose.it/sito/it/54/identita-di-liberta.html)
Identità web food protagonists (http://www.identitagolose.com)	Accrediti stampa (http://www.identitagolose.it/sito/it/124/accrediti-stampa.html)	Qoco (http://www.identitagolose.it/sito/it/125/qoco.ht
congresso internazionale di cucina (http://www.identitagolose.it/sito/it/8/cose-il-congresso.html)	congresso internazionale di cucina (http://www.identitagolose.it/sito/it/8/cose-il-congresso.html)	Un risotto per Milano (http://www.identitagolose.it/sito/it/88/un-risotto-per-milano.html)
mappa sito (http://www.identitagolose.it/sito/it/102/14992/sitemap/map.html)	mappa sito (http://www.identitagolose.it/sito/it/102/14992/sitemap/map.html)	Shanghai (http://www.identitagolose.it/sito/it/55/shanghai)

Identità Web S.r.l. - Corso Magenta, 46 - 20123 Milano - P.I. e C.F. 07845670962
t. +39.02.48011841 - f. +39.02.48193536