

# Purosangue, Sangiovese di razza, corre il suo palio enoico fra le sale dell'Enoteca Italiana senese

Da trader di finanza a organizzatore di eventi bacchici, passando per il collezionismo enoico d'autore, sempre con la passione del vino nel sangue. Davide Bonucci, senese doc della contrada della chiocciola, è il presidente di Enoclub Siena nonché ideatore di Sangiovese Purosangue. Come ci è arrivato? "Frequentavo il forum del Gambero Rosso. Si discuteva molto. Mancava però l'azione che segue alle parole. Così ho deciso di fare qualcosa nel mio piccolo, comprare delle bottiglie, organizzare delle verticali importanti e condividerle con una diecina di appassionati che avevano accetta-

to la mia proposta. Era il 2007. Nel 2010 fondo l'associazione (attualmente i soci sono 130), che ha l'obiettivo di fare cultura del vino. In realtà ho iniziato che avevo solo tanta passione ed entusiasmo. Conoscevo pochi produttori, pochi giornalisti. Eppure proprio loro, con un passaparola coinvolgente, hanno contribuito in modo decisivo alla crescita dell'associazione. Ad oggi direi che siamo un work in progress: ascoltiamo i produttori, cerchiamo le novità territoriali, con un focus puntato soprattutto sul Sangiovese, approfondendo con seminari, degustazioni, visite, laboratori".

L'edizione di Sangiovese Purosangue 2016 a Siena è stata la più lunga in assoluto: ben quattro giorni pieni, oltre centoventitré aziende, trecentocinquanta vini in assaggio, cene tematiche, tre verticali da urlo (verticale di Brunello di Montalcino Il Marroneto sedici annate; verticale di Nobile di Montepulciano Il Nocio Boscarelli, sei annate; verticale di Brunello di Montalcino Biondi Santi, diciotto annate). Forse un evento così lungo, ben articolato, ricco di proposte (quattrocento i partecipanti) non poteva che realizzarsi proprio a Siena. E proprio all'Enoteca Italiana nella Fortezza Medicea, sede storica dove si fa cultura del vino da sempre, dove è nato un Vinitaly ante litteram, la cosiddetta Mostra Mercato dei Vini Tipici nel 1933. E poi Siena è la città che può contare più Docg in Italia all'interno della sua provincia, per la maggior parte a base Sangiovese.

La prima giornata dell'evento è stata un'importantissima opportunità per i giornalisti convenuti: comodamente assisi, serviti da sommelier inappuntabili, abbiamo potuto procedere ad una delle più interessanti degustazioni sul Sangiovese, storicamente il vitigno a bacca rossa più coltivato in Italia. Tanta Toscana ovviamente, con Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino e Nobile di Montepulciano, ma anche la Val d'Orcia e, verso la costa, Scansano e poi Bolgheri, fino a sconfinare in Romagna e con incursione in Umbria (ma non fa testo un solo produttore). Interessantissima la retrospettiva del 2006, con ben cinquantatré etichette. Di alto profilo il convegno "Accademia del Sangiovese" alla presenza di professori universitari, agronomi, enologi, produttori. Occorrerebbero pagine e pagine per condensare tutti gli spunti. In apertura del simposio si è anche giustamente ricordato che la prima edizione di Purosangue Sangiovese nasce nel 2011 per rispondere con i fatti alla proposta della modifica del disciplinare del Rosso di Montalcino, quella in cui si cercò di far ammettere i vitigni internazionali. In un moto d'orgoglio e di protesta, l'Enoclub Siena si adoperò a dimostrare la grandezza di questo vitigno in sé e per sé, in purezza, per tutelarla e comunicarla agli appassionati (all'epoca non esistevano manifestazioni dedicate al Sangiovese e ai suoi territori nell'insieme). Insomma, un bel grazie a Davide Bonucci e a tutti i suoi volenterosi collaboratori (Marina Ciancaglini in primis) per averci donato il loro sangue (puro) e ai produttori presenti per averci fatto cavalcare per quattro giorni in sella ad un purasangue che è un vero campione italiano.

## Verticale Il Marroneto Brunello di Montalcino

E' un fiume in piena Alessandro Mori. Pronto al racconto della sua vita. Da protagonista. Sì, perché quest'azienda, Il Marroneto a Montalcino, lui l'ha vissuta sin da quando aveva quattordici anni. E si ricorda come fosse oggi come, proprio a quell'età, l'enologo di allora (nel 1998 gli subentrerà Paolo Vagaggini), Mario Cortevesio, gli spiegò chiaramente le cose: "Alessandro, tu



Andrea Moretti

e tuo fratello (Andrea, 18 anni) state iniziando a fare vino per gioco, ma questo è un gioco serio. Fare Sangiovese significa fare un vino che i nostri grandi avi hanno bevuto: Leonardo da Vinci, Giotto. Boccaccio stesso scrisse il Decamerone sotto l'influsso e l'ispirazione del Sangiovese. Va portato rispetto alle persone ma anche all'uva, che ci ha messo tremila anni per adattarsi al nostro territorio. Portare rispetto al vino significa portare rispetto a chi lo beve, la pulizia è la prima cosa: nel vostro cuore e in cantina". Cortevesio ha una sua visione del Sangiovese: non un vino potente e strutturato, ma un'interpretazione meno estrattiva, più elegante e raffinata, di grande bevibilità. Un concetto che ad Alessandro resterà ben impresso nel tempo. "Vi aspettate che vi parli delle vendemmie, dei dati di piovosità o di ore di sole? No - sorride contagioso il Mori - vi parlerò di ogni annata dei miei vini in relazione alla mia vita. Il Sangiovese è il colore con cui ho dipinto i quadri della mia vita". Una degustazione sui generis, che mette a nudo anche l'umanità e il vissuto di uno dei più grandi produttori di Brunello. Che ci mette la faccia, fino in fondo. Alessandro ha avuto da giovane grandi maestri, grandi uomini: oltre al già citato



Andrea Moretti



Andrea Moretti

Andrea Moretti



Cortevieso, ha anche la fortuna di incontrare e di collaborare con Giulio Gambelli, "bicchierino" come era soprannominato, il maestro assaggiatore del Sangiovese, un prodigio di competenza, talento naturale, esperienza e umiltà. Da lui impara moltissimo. Gambelli è un professionista di poche, essenziali parole. Oggi come oggi, dove si sprecano (spesso a sproposito) fiumi di parole in descrizioni, il suo stile dovrebbe far riflettere. "Il suo vocabolario - racconta Alessandro - si riduceva a tre parole, finché girava con il bicchiere in mano fra le botti: pronto, da rivedere, preciso. E che altro doveva dire? Dietro ogni singolo termine compare la sostanza. Pensate: preciso... ovvero quando vitigno, territorio e produttore danno vita al Brunello identitario". Che è quello che Alessandro ha sempre ricercato, anche quando gli altri se ne dimenticavano. Ma cominciamo a sfogliare l'album della vita. 1980. Il ricordo di una giovinezza spensierata, un viaggio in moto fino in Spagna. Il liquido odoroso ci porta un vento di humus, sottobosco, viola mentre strofina una stoffa setosa, increspata da guizzi frementi. 1987. Alessandro, avvocato, lascia Montalcino per andare a vivere nella capitale. Scoperciare un vasetto di pot-pourri, dal quale escono ricordi del tabacco biondo fumato in riva al mare. Il portamento c'è tutto, pur su un corpo esile che si contrae un po' sul finale. 1989. E' l'anno in cui Ottavino Temperini, cantiniere storico, lascia il Marroneto e Alessandro, confinato in caput mundi, non dà quell'energia della vicinanza che farebbe la differenza. Un tappeto di carrube, di nespole, di dolcezza bambina. Una pentola ribollente di brodo, appare l'umami. Monolitico di primo acchito, sorprende poi per la scia sapida. 1992. Alessandro si trasferisce da Roma a Firenze. Si sente ancor più esiliato nella città guelfa-ghibellina, lontano dal fervore capitolino e dal rigore ilcinese. L'istantanea di vita è in bianco e nero, sfocata. Riprende sangue nel bicchiere, arrossandosi di freschezza ematica, slomando tra memorie di olive in salamoia e i profumi della storica erboristeria di Piazza Dante, scrigno di erbe aromatiche e spezie. Passeggia in frac fra la gente, sicuro della sua ancestrale eleganza, apparentemente fuori contesto. 1994. La forza della svolta. Alessandro appende la toga al muro e indossa i panni del contadino. Bentornato Alessandro: è un coro di benvenuto urlato da tutta la tenuta all'unisono, creatura dei sogni d'un tempo derelitta e abbandonata. "Che la forza sia con te". Porgi l'orecchio, sembra proprio di sentire la voce di Alessandro uscire dal bicchiere. Forse l'ha tappata nella bottiglia e ora esce. Il vino è un po' scosso, non capisce bene che succede. Nervosetto, vivo e pimpante, spiazza per la sua apparente gioventù. L'evoluzione si mostra poi nella sua eleganza, nel suo stile raffinato, nella classe della beva. 1995. Un

assolo. Brilla di luce propria. Frutto ancora puro che gioca a rimpicciattino con rivoli d'inchiostro, con richiami d'agrumi. Si allunga, fa le fusa con uno slancio sapido che resta un'impronta nella memoria. Non fu un anno facile, Alessandro stava per arrendersi al sistema, aveva già assoldato il guru Cotarella, già acquistato una parata di barrique... poteva irrimediabilmente perdersi. Invece no, con uno scatto di reni non tradisce il suo passato, non tradisce se stesso. Ringrazia, rispedisce al mittente le barrique e s'immerge in pieno nelle sue scelte. Comincia nel 1996 a sperimentare con le prime prove il suo Brunello Madonna delle Grazie, la sua Selezione. E da qui cominciano gli anni della consapevolezza, anni di difficoltà ma anni in cui Alessandro ha chiaro il suo progetto. E' tutto un crescendo. 1998. Un condensato di struttura, di spinta materica, che accarezza leggermente, a tratti, con tattile morbidezza. 1999. Vibra di giovinezza irrequieta, pronta a inseguirti con l'irruenza tannica di un colpo ben assestato. Saprà sorprendere ancora: appuntamento tra qualche anno, impetuoso bel giovine. 2000. Una passeggiata nei boschi, fermarsi sotto una quercia calpestando le foglie bagnate dalla pioggia sottile, annusando i pini attorno e la mina della tua matita. Sa entrare fresco, con viva acidità, ma senza concedersi a lungo. 2001. La Bellezza dell'equilibrio. Lo vedi vivere sul filo, Philippe Petit di rara grazia. 2003. La sfida all'anno del deserto sahariano italiano. Stanco, provato, ma ancora capace di mantenere il suo DNA di eleganza. 2004. Crepuscolare, troppo. Ci ripromettiamo di assaggiare un'altra bottiglia. 2008. Ti chiede di seguirlo, ti porta con sé, a tratti invitante e accogliente, a tratti ruvido e spigoloso. Registra una ola di applausi ma il mio vino del cuore è invece il 2010. Ancora in divenire, ma puro shock addizionale gurdjieffiano, quarta via che diventerà forma compiuta. Una finestra sul

mondo. 2011. Missione Apollo 11, elementi da scoprire in coordinate che troveranno un nuovo assestamento. Precisione materica, ancora un po' contratta. 2012. Si rivela più pronto, già titilla le papille con quell'eleganza innata, con quella purezza di beva che spinge ad incontrarlo volta dopo volta, per mescolarsi con il mio sangue. Un vino che sa di ancora. Si ancora un sorso, Alessandro, grazie.

### Château d'Yquem e il cibo

Incontrare Christian Roger è già di per sé un'esperienza. Nasce e vive a Parigi per un certo periodo della sua vita, e pur avendo sangue italiano nelle vene e pur avendo vissuto in altre città europee, l'inconfondibile stile parigino gli è ancora cucito addosso. Profondo conoscitore dei vini francesi e italiani, grande appassionato e fine intenditore, Roger è un'enciclopedia sul vino vivente. Ma è anche un esperto che tanto ha assaggiato, soprattutto i vini simbolo, icone per molti irraggiungibili. Per Sangiovese Purosangue propone uno stacco, una serata diversa. Quattro annate di Château d'Yquem ad accompagnare una cena.

Yquem si è conquistata l'aura del mito. Assurto alla denominazione di Premier Cru Supérieur nel 1855, Château d'Yquem è il risultato di un meticoloso lavoro di viticoltura. Fin dagli esordi la Maison ha potuto contare su un terroir eccezionale e su un savoir-faire plurisecolare unico, risalente al 1593. La sua peculiarità è che si trova nel punto più in alto di un crocevia di quattro tipologie di suoli differenti. A Sauternes la conformazione geografica ed il clima con la caratteristica nebbia, favoriscono lo sviluppo della muffa nobile. L'umidità si accentua particolarmente la notte, per essere poi asciugata dalla brezza oceanica al mattino. La conduzione dello Château, passata nel tempo dalla famiglia Sauvage ai Lur Saluces, è dal 2004 nelle mani del manager Pierre Lurton, per volontà del gruppo LVMH, azionista di maggioranza dal 1999. I 113 ettari di vigneti, ai quali si aggiungono dieci ettari di bosco, sono coltivati a sémillon e a sauvignon blanc. Il vino, frutto di un lungo e paziente lavoro, è costituito da perfetto insieme di dettagli: conduzione senza uso della chimica in vigna, vendemmia tardiva e raccolta a mano di acini minuziosamente selezionati, poi perfettamente disidratati, infine la lenta maturazione in cantina. La vinificazione dello Château d'Yquem avviene solo se le condizioni climatiche dell'annata permettono di mantenere alta la qualità di questa massima espressione del Sauternes: storicamente difatti diversi millesimi non sono stati vinificati per ottenere questo pre-



zioso nettare, non da ultimo il 2012. Cominciamo la degustazione con uno Château d'Yquem 1990. Già mi colgono i segnali che si protrarranno fino alla fine della degustazione. Certi vini sono orgasmici punto. Mentre raggiungi i picchi paradisiaci, sono poche le parole che ti escono. Anche perché rovinerebbero l'amplesso, che si svolge su altre dimensioni che certamente non sono quelle legate al verbo. Ecco, Yquem fa quest'effetto, toglie la parola, perché diventa pleonastica. Con queste premesse, mi sforzerò comunque di dare un volto ai Sauternes assaggiati, per provare a portarti con me attraverso i miei sensi. Suadenti, voluttuose, intriganti le fragranze che si levano dal calice luminoso come l'oro: un letto di zafferano, noci, cera, scorze d'arancia. Il patto ammaliante si suggella in bocca: entra fresco, vivo, dinamico nel movimento che dona piena piacevolezza accompagnandoti fino all'apogeo, lunghissimo. Un capolavoro di liquida emozione. L'abbinamento previsto con il guazzetto di crostacei fa ritornare con i piedi a terra: il pomodoro proprio non c'azzecca. Meglio concentrarsi sullo Château d'Yquem 1971. Troppe aspettative a volte deludono. E qui la voglia d'infinito si sgonfia su un naso non del tutto perfetto, quel maledetto TCA ha lasciato, seppur in lontananza, traccia di sé. Peccato, l'abbinamento classico di foie-gras e pan brioche era lo sposalizio ideale. Torniamo alla carica con uno Château d'Yquem 1966, nobile d'altri tempi, elegantissimo nel suo smoking, appena un po' di pancetta a segnare l'età. Rotondo, morbido, ti abbraccia con qual calore spontaneo che porta l'ebbrezza. Nell'album della memoria non resterà l'incontro da brividi che scuotono dalla punta dei capelli alla punta dei piedi, ma resterà la scoperta di un abbinamento che, d'impulso, mi parve azzardato: pollo ruspante arrosto e patate croccanti. "Un giorno - spiega Christian Roger - chiesi al conte Alexandre de Lur Saluces con cosa abbinasse il suo vino, e lui mi rispose proprio con la ricetta che stiamo provando ora". E sinceramente, immaginando delle patate veramente croccanti e un vero pollo ruspante, devo dirti che probabilmente, il matrimonio si poteva anche fare. Chiudiamo in grande stile con uno Château d'Yquem 1976, altro capolavoro che lascia muti per la pura Bellezza che emana, per il fascino carismatico che calamita sin dal primo approccio, ma che ti accarezza continuamente, per la capacità di bilanciare

dolcezza e freschezza. Cerchi ancora di bearti di lui fino all'ultima goccia, perché il godimento è intenso, totale. Le scaglie di Blue Stilton di Nottingham naufragano nel suo mare di piacere.

**Verticale Boscarelli Il Nocio**

E' Niccolò de Ferrari a guidare la degustazione di sei annate de Il Nocio. Niccolò studiava architettura ma poi ha lasciato l'università dedicandosi all'architettura delle vigne, la natura. Lui entra in azienda nel 1995, terza generazione. Poderi Boscarelli fu acquistata da Egidio Corradi, originario di Montepulciano, nel 1962, più per desiderio di trascorrere i fine settimana in campagna nei luoghi natii (Lui che lavorava tra Milano e Genova) che per avviare un'attività agricola. Alcuni anni dopo grazie alla passione della figlia Paola e del marito, Ippolito de Ferrari, genovese, fu deciso di produrre vino non più soltanto per uso familiare. "Mio padre - racconta Niccolò - all'inizio, conferiva le uve alla cantina sociale. Un giorno torna a casa dicendo: 'Se devo buttarlo, provo a farlo io il vino'". E così, dal primo ettaro di vigna piantato si cominciò a piantarne altri, ottenendo, con la vendemmia del 1968 le prime bottiglie etichettate di vino rosso. I poderi Boscarelli si trovano a Cervignano, a 300 metri di altitudine, immersi tra le dolci colline che scendono da Montepulciano, guardando la Val di Chiana. Cervignano gode di un'ottima ventilazione termica che favorisce un microclima particolarmente adatto a una viticoltura di qualità. La giacitura di questi terreni di origine alluvionale, ricchi di scheletro e sabbie, consente un buon drenaggio e conferisce notevole carattere e mineralità alle uve. L'esposizione felice delle vigne consente di godere di una raggiante luminosità. Gli ettari vitati di proprietà sono 14, e piantati principalmente a Sangiovese (80%). Si coltivano anche Canaiolo, Colorino e Mammolo, le principali varietà autoctone, ma anche Merlot e Cabernet in piccole quantità. Ma veniamo alla vigna del Nocio, così chiamata perché un tempo la presidiava un albero di noce, punto di riferimento preciso. Quattro ettari su terreni calcarei, sabbiosi, argillosi ad un'altitudine di 350 metri. La vigna venne acquistata nel 1989 e viene imbottigliata separatamente a partire dal 1991. L'enologo Maurizio Castelli, che segue l'azienda dal 1984, pianta in questo cru tre differenti selezioni massali di sangiovese (che a Montepulciano si chiama 'prugnolo gentile'): vecchie piante degli anni Sessanta, una selezione fatta a Montalcino e un'altra fatta in Chianti Classico. Attualmente la vigna, con 6.000 ceppi per ettaro, ha un'età che spazia dai dieci ai cinquant'anni, produce cinquanta-sessanta quintali ad ettaro, per un totale di circa cinque-seimila bottiglie (complessivamente la produzione si attesta sulle 95.000 bottiglie). "Per il Nocio - spiega Niccolò - destiniamo sei o sette cuvée, a volte raccogliamo addirittura a filari alterni e differenziamo i tempi di raccolta. Le uve, dopo la diraspatura e la pigiatura soffice vengono poste a fermentare in tini di rovere riempiti a non più di due terzi della loro capacità, utilizzando lieviti autoctoni. La fermentazione dura circa dieci giorni a temperature controllate dai 27 ai 31 gradi. Vengono effettuati brevi rimontaggi nella fase iniziale e follature manuali del cappello. La macerazione, se è il caso, prosegue per altri 7/10 giorni dopo la fermentazione. Le singole cuvée del Nocio vengono affinate separatamente in rovere di Slavonia o francese di capacità variabile dai 5 ai 10 hl. La maturazione dura dai 18 ai 24 mesi. Il taglio finale



Andrea Federici

viene fatto a fine maturazione utilizzando diverse percentuali delle singole cuvée a seconda delle caratteristiche della vendemmia. Prima della commercializzazione il vino affina in bottiglia per circa un anno". La verticale inizia con l'annata 2001, prima annata prodotta interamente con Sangiovese 100%. Già al naso presenta una trama odorosa complessa e variegata, con tocchi di rosa, tabacco, humus, tè nero, spezie; all'assaggio rivela la sua struttura proporzionata, l'eleganza del tocco felpato, mai invasivo, vibrante la classe luminosa. Il 2003, sappiamo tutti che annata torrida è stata, si esprime con profumi pungenti e alcolici al primo impatto, poi incenso, cenere. Sorprendentemente rivela nell'incontro liquido un'inattesa freschezza, con richiami mentolati e balsamici. Il 2005 svela un bel frutto evoluto ma asciuga un po' al palato e la chiusura è un po' stretta ancora, sarà opportuno provare a riassaggiarlo più in là nel tempo. Nitido nei profumi di tabacco, violetta, alloro, un che di spezie, il 2007 ha un corpo ben proporzionato, che si esalta in finezza e fresca acidità. Marasca e spezie, incenso e bosso impunturano il tessuto aromatico del 2009. Austero, compatto, sostanzioso: chiude leggermente amaricante. I profili olfattivi e gustativi rivelano comunque i tratti distintivi tipici del Nocio nella sua essenza, fatti di finezza, eleganza, croccantezza di frutto, bilanciatura calibrata. Certo, ancora giovane, i tannini si devono registrare appieno, ma già ha in nuce quella capacità, l'unica che conti: la grande bevibilità.



Andrea Federici



Andrea Federici

### Verticale Brunello Biondi Santi

Un minuto di silenzio: siamo di fronte alla storia del Brunello. Biondi Santi è IL Brunello. Nessun'altra cantina in Italia è così intimamente legata alle origini, alla storia e a tutto il percorso della propria denominazione come Biondi Santi al Brunello di Montalcino. Una famiglia, un vino, un territorio: una triade che diventa unità, identificazione condensata in continuum temporale. Anno di nascita: 1888. Fu Ferruccio Biondi Santi ad intuire le potenzialità vinicole del territorio, facendo tesoro dell'esperienza agronomica e viticola del nonno farmacista Clemente (che scrisse anche diversi trattati sulla viticoltura). Ferruccio decise di puntare esclusivamente su un clone particolarmente interessante di sangiovese che nominò brunello e di non utilizzare la pratica del governo all'uso toscano. Piccola digressione: le etichette. La prima versione che esiste nell'archivio del Greppo evidenziava il termine "Brunello" poiché in quel tempo esisteva in commercio solo il Brunello Biondi Santi. All'inizio degli anni '60 incominciarono a nascere altri produttori, ecco che allora si mise in primo piano Biondi Santi ed in secondo piano Brunello. Da allora questa fu l'unica modifica sostanziale alle etichette. Già questo è un piccolo esempio di come Biondi Santi mantenne il ruolo di custode di una tradizione secolare, producendo vino con la stessa filosofia degli antenati. Sì perché dopo Clemente e Ferruccio, venne il tempo di Tancredi, grandissimo enologo e interprete sommo del sangiovese (non solo nella sua azienda ma anche altrove, lavorò per Fiorano a Roma, ma anche nel Lugana, nel Chianti, a Ciro), che ebbe in Giulio Gambelli il suo miglior allievo. Franco Biondi Santi continuò il lavoro del padre, restando sempre fuori dalle mode, puntando sulla longevità, senza cercare scorciatoie né ruffianerie destinate a compiacere il mercato. Fu Franco nel 1970 ad isolare e riprodurre, con il supporto dell'Università di Firenze, il clone BBS11 (Brunello Biondi Santi 11, dal numero della pianta: è l'unico caso in cui un clone ha lo stesso nome del produttore) dalle piante vecchie, quelle originali del nonno. La dinastia Biondi Santi, alla morte di Franco nel 2013 a 91 anni, prosegue con Jacopo Biondi Santi. Una curiosità: dal 1888 al 1945 furono prodotte solo tre annate (1888 appunto, 1891 e 1925). Poi, si proseguì con continuità fino ad affermarsi universalmente. Ora andiamo un attimo in vigna, poi ci fionderemo in degustazione. La Tenuta "Greppo", di circa 25 ettari complessivi, per un totale di circa 80.000 bottiglie, si estende su un sistema collinare (l'altitudine varia dai 380 ai 500 metri circa) affacciato a sud-est di Montalcino. Le vigne a cordone speronato (con età comprese tra gli anni '30 e il 2001) dimorano su terreni costituiti prevalentemente dalla decomposizione di rocce originarie, soprattutto galestro e alberese, di origine eocenica, ricchi di sali minerali, poco fertili e con alcune zone misto argillose. Le rese per ettaro sono tra i trenta e i cinquanta quintali di uva.

Ora, zoom sulla Contrada della Lupa, dove Davide Bonucci e il fido Carlo Macchi ci parleranno delle diciotto annate in degustazione. La scelta di Enoclub Siena è stata di farci assaggiare il Brunello di annata e non la celebrata Riserva, protagonista di storiche verticali. Abbiamo così goduto delle conferme che ci aspettavamo: Franco Biondi Santi ha rispettato in pieno territorio, vitigno, annata, intervenendo il meno possibile. Mi piace citare Mario Soldati, grande estimatore del Brunello Biondi Santi: "Sarebbe ridicolo, con il pretesto del piccolo quantitativo, preferire al Bru-



nello originario, autentico, prodotto nella cantina del suo creatore, da suo figlio e da suo nipote, il Brunello di altri privati, che avranno, nessuno lo nega, i loro meriti, ma che non potranno mai raggiungere la classe del Biondi Santi. Ho bevuto del Brunello del '61, del '58, del '45, del '25, e perfino del 1888 e del 1891... e sono rimasto di stucco, come davanti ad un piccolo miracolo". Iniziamo con l'annata 1977, l'unica precedente alla Docg del Brunello, datata 1980. Florilegio di profumi caleidoscopici: terra, humus, sottobosco, iodio, tracce ematiche e un bell'agrumo intenso. Senti, senti, le farfalle nello stomaco. Tensione ancora viva, acidità marcata, balsamicità (in tutti i sensi) e quell'agrumo che torna nel finale. L'annata successiva è un 1982: pot-pourri di fiori, fieno e sottobosco al primo impatto, ritrova dall'assaggio coerenza di marca sapida e fresca, quel fil rouge di acidità che vivacizza e innerva tutte le annate, anche le più datate. Cammina cammina, eccoci alla 1983, caffè e alloro (meglio non provare per colazione, prego), un che di spezie dolci. L'eleganza di una bellezza fragile, ma luminosa, a tratti sfuggente. Il cuore batte per questo 1987, un palpito d'ali m'accarezza il viso: viola, terra, caramella mou, carruba, spezie lontane. Purezza espressiva, eleganza stilistica, freschezza di beva, limpidezza di carattere. Da serbare nel libro delle memorie. L'88 mi perplime, mi incuriosisce, mi spinge più volte all'assaggio. E' fuori dal coro, non indulge sull'acidità ma sulla sapidità, non si accoccola sulla consueta eleganza, strappa un po', non si lascia domare. Inconsueto anche il profilo aromatico, con note di brodo, di glutammato insistente, sullo sfondo humus e torrefazione. L'incontro con il 1990 mi elettrizza: un grande vino, uno dei migliori della batteria insieme al 1999. Naso complesso e variegato, fungo porcino, liquerizia, sottobosco, menta. La tempra è seria, l'onda gustativa si espande ritmicamente come un sasso nello

stagno. Vibrazione sottile, sulla giusta frequenza, ravvivata in chiusura da un'acidità succosa, invogliante. Sublime eleganza che basta a se stessa. Ma a me no, e infatti il bicchiere è già vuoto... La mano cerca il calice successivo, il 1993. Cornucopia di prugne, ciliegie e un mare di fiori. Esile eppur graffiante d'acidità, nell'allungo quasi infinito mostra la sua classe. Un po' austero, difficile a concedersi il 1996. Complesso, rimanda la marasca, poi humus, sbuffi basamici e tratti un po' pungenti. Il 1997 ha un'ampiezza olfattiva da annata calda, la dinamicità in bocca non è pienamente espressa, la tensione acida tende a stringersi un po'. Nel 1998 ritorna il tratto saliente della raffinatezza, dell'eleganza, dell'equilibrio. Di una finezza senza tempo la trama gustativa. Poi però, incappiamo nel 1999. Summa maxima, quintessenza biondisantesca. Leggerezza che ti raggiunge in punta di piedi, per trascinarci con forza pasionaria in un tango pieno di figure, complesso e ritmato. Non ti lascia, tanto lunga è la presa. Da applausi a scena aperta. Il 2001 risente di effluvi brodosi, glutammato e funghi, l'umami bussa alla porta. Risente del confronto con la pura Bellezza del calice precedente, e si spegne un po'. Il 2004 è austero, fiori secchi e tabacco dolce. Ancora serrato, ha bisogno di tempo per esprimersi appieno. Molto floreale e agrumato il 2007, un po' scarno in bocca (di certo è lontano dalle morbide curve di una modella sexy) ma vivo di quella tensione acida che spinge nell'allungo finale. Ed ecco il 2008, un altro di quei vini che mi hanno colpito, dall'olfatto complesso e stratificato. Un bel frutto succoso e croccante cattura l'assaggio, che prosegue con ritmo dinamico e consistente, delineando un corpo ben presente ma flessuoso. Profondo ed intenso, preciso e nitido fino al lungo finale. Il 2009 offre profumi balsamici, note di incenso e di fiori, mentre in bocca scorre abbastanza sapido e abbastanza persistente, seppur leggermente asciutto sul finale. A chiudere gli assaggi del ventunesimo secolo, ecco il 2010, talmente giovane ancora che gli ho proposto un appuntamento fra qualche anno. Mostra la sua stoffa però, di indubbio spessore. Solo la trama è ancora disallineata, ma si sistemerà presto e darà grandi soddisfazioni.

Chiudiamo con il 1968, perché i nostri relatori avevano già appurato, assaggiandolo, che il vino era diventato un vin santo più che un Brunello. Eppure, capace di raccontarci la sua svanita bellezza. Una verticale ricca di suggestioni, di quelle da raccontare ai nipoti davanti al caminetto in una sera d'inverno.

