

## Super Sangiovese

Il 1999 è un'annata "CLASSIC" per il Brunello di Montalcino

Articolo di James Suckling

I produttori di vino in Montalcino, la prima città per produzione di vino in Toscana, sanno che questa volta il mercato U.S. è difficile sia per la debolezza del Dollaro, che per un'economia variabile e volatile in tutto il mondo degli affari. Ma sono in ogni modo ottimisti circa la vendita del Brunello di Montalcino 1999, e a buona ragione. E' un'annata "Classic", con un punteggio di poco sotto al 1997, che è considerato da tutti l'annata di riferimento dell'era moderna. Gli Americani amano il Sangiovese in purezza di Montalcino, comprando circa una bottiglia di Brunello ogni tre prodotte nelle recenti annate. (La produzione annuale di Brunello è di circa sei milioni di bottiglie). E noi pensiamo sia una grand'annata, rendendo il 1999 molto attraente.



Il 1999 una stagione cresciuta in maniera giusta, con molto sole caldo e qualche pioggia in Agosto per rinfrescare le vigne. Settembre è stato perfetto per la vendemmia, con giornate calde e notti fresche. "L'annata è veramente favolosa" ha commentato Roberto Guerrini, il responsabile di Eredi Fuligni, uno dei migliori Brunello 1999 che io abbia assaggiato (95 punti, o "Classic", su *Wine Spectator* 100-punti scale). Il suo 1999 è migliore del 1997. "Io penso che il 1999 sia la punta in termini di qualità" ha commentato.

Recentemente ho testato più di 120 Brunello dell'annata 1999, in un assaggio bendato nel mio ufficio in Toscana e sono rimasto veramente impressionato dalla qualità dei vini in generale. Per me, l'annata 1999 non raggiunge lo straordinario zenit prodotto da quella del 1997, ma ci si avvicina molto. Io ho valutato l'annata 1999 a 97 punti. L'annata 1997 fu valutata a suo tempo 99 punti.

Il 1999 non offre quel dettaglio, profondità di frutta, fine tannino o la totalità di classe del leggendario 1997. Tuttavia, il 1999 dimostra un'imponente ricchezza di frutti e potenti tannini; alcuni potrebbero preferire questo stile leggermente ruvido del Brunello. E' come comparare la seta con il velluto, la sostanza del 1999, il passato del 1997.

Singolarmente, alcuni produttori hanno fatto un vino migliore nel 1999 che nel 1997. Ciò può essere attribuito ad un elevato numero di fattori, di cui il più importante è il miglior lavoro svolto sia in vigna sia in cantina nel 1999. Credeteci o no, due anni possono fare una gran differenza nel capire come ottenere il meglio dalla vostra vigna. In più il 1997 ha insegnato a molti produttori un grande affare circa l'elaborazione

degli anni molto caldi e degli anni secchi, come per esempio il 1998 (quotato 91 punti), un anno molto caldo segnato solo da qualche pioggia durante la vendemmia.

"La cosa più importante è stata quella di aver fatto meno vino. I nostri rendimenti in termini di grappoli sono stati molto ridotti nel 1999, questo ci ha dato molta concentrazione, vini maturi" dice Stefano Chioccioli, uno dei principali enologi della Toscana. Egli ha creato il miglior vino da me assaggiato, il Brunello Fanti 1999, (quotato 98, ed in vendita a \$80). La sua prima vendemmia per Fanti è stata nel 1998. "Noi abbiamo lavorato sodo in cantina costruendo cose come la micro-ossidazione come condizione prima della fermentazione malolattica al fine di fissare il colore ... l'idea era quella di avere un vino con un colore scuro e profondo, con forti ed allo stesso momento delicati tannini che si gustano in bocca."

Chioccioli ha notato che nel 1999 ci sono state nuove vigne in Montalcino fatte con un'accuratata selezione di cloni, moderne tecniche, e qualche vigna a tendone. "Questo ha sicuramente migliorato la qualità delle uve raccolte nel 1999"

Dopo il Fanti, il miglior punteggio del Brunello 1999, nel mio assaggio c'è la La Poderina (96, \$70), Siro Pacenti (96, \$75), Eredi Fuligni (95, \$76), Marchesi de' Frescobaldi Castelgiocondo (95, \$56), **Sestadisopra (95, \$NA; not imported)** e Tenuta Carlina Togata dei Togati (95, \$150). A confronto del 1997, ho assegnato più del doppio di 95 punti o meglio.

I prezzi pubblicati per l'annata 1999 dovrebbero essere circa gli stessi, o leggermente più alti, dell'annata 1998. Ci si dovrebbe aspettare un range compreso tra i \$50 ed i \$150 per una bottiglia delle migliori, con una media che si aggira a circa \$75. Il dollaro è calato significativamente rispetto all'euro nel corso dello scorso anno, ma i produttori di Brunello hanno fatto uno sforzo per mantenere i loro prezzi allo stesso livello nei negozi di vini in U.S., attraverso sconti o chiudendo accordi con i rispettivi distributori in America

"Stiamo lavorando di concerto con i nostri fornitori al fine di poter mantenere i prezzi allo stesso livello dello scorso anno, ma non è facile" ha detto Neil Empson, l'importatore dei migliori Brunello, come Lisini, Eredi Fuligni, Conti Costanti e Poggio Antico. Empson ha riferito che il Brunello 1998 è stato venduto sorprendentemente bene; lui si aspetta di vendere allo stesso modo il 1999.

La maggior parte del Brunello 1999 sarà importato negli Stati Uniti in quantità limitata, tra le 200 e le 300 casse per l'intero paese. Il mio consiglio è: Compratelo il più presto possibile. Quando il 1997 arrivò nel paese, molti negozianti U.S. aumentarono i prezzi sull'aspettativa di una forte domanda.

Il Brunello maggiormente disponibile nel mercato sarà quello di Castello Banfi. L'americano Banfi è il maggior produttore di Brunello e commercia circa 70.000 casse ogni anno, esportandone circa un quarto negli Stati Uniti. Il 1999 (94 points) ha un prezzo al pubblico di circa \$66 a bottiglia. Siccome è ampiamente disponibile e siccome è offerto come manuale dell'annata, il Brunello Banfi è un buon punto di partenza per capire lo stile e la qualità dell'annata 1999.

Aspettando che l'annata 1999 trovi la sua strada per le cantine dei ristoranti. Una buona percentuale del Brunello 1997 è stato venduto a ottimi ristoranti nelle maggiori

città in America, perché i ristoratori hanno trovato il giusto bilanciamento tra il rosso ed il cibo, in particolare la carne.

"Quando un cliente mi chiede un consiglio per un buon rosso da abbinare alla carne, io molto spesso consiglio il Brunello 1997" commenta Kevin Vogt, il capo sommelier e responsabile per gli acquisti di vino in una delle più grandi catene di Steak House Americane, Delmonico, in Las Vegas. "I clienti lo amano. Lo trovano estremamente bilanciato e delizioso da bere, una gradevole alternativa a molti grossi e ricchi vini dalla California".

In effetti, è quella fantastica armonia di frutta, tannini e acidità che fanno grande il Sangiovese. Molti Brunello sono molto simili al momento della vendita. Sono invecchiati un minimo di due anni in botti, e successivamente altri due anni in bottiglia e successivamente arrivano in cantina. Questo lungo processo migliora il vino ad un grado superiore, al Cabernet o di Bordeaux Californiano, che in generale passa non più di due anni in botte e sei mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio..

"Il Brunello oggi ha una piacevole freschezza e una bella fragranza che ti da un piacere lineare" commenta Guerrini di Fuligni. "Questo è il nostro punto di forza. Il vino ha una bassa acidità ed i tannini sono migliori da subito. Il vino è veramente buono fin dall'inizio".

Comunque, il Brunello dalla migliore annata ha bisogno di un'altro anno o due in bottiglia prima di dare il meglio di se. Per esempio, il miglior 1997 è ancora un po' chiuso al momento e inizierà ad aprirsi solo quest'estate o il prossimo anno. A paragone, il 1998 è perfetto da bere adesso, come lo sono il 1995 ed il 1993. Al momento, io preferisco bere il 1998 sopra ogni altra annata di Brunello.

Il Brunello riserva deve passare un altro anno in cantina prima di essere venduto. Quindi, il 1999 riserva sarà disponibile nel mercato U.S. il prossimo anno. Molti vini meritano certamente una maturazione extra – così come il prezzo più alto – dovuto alla loro straordinaria qualità. Comunque in generale, io trovo la riserva migliore del vino *normale*. Molte riserva sembrano la rimanenza del primo imbottigliamento. just seem like leftovers from the first bottling. Ciononostante, 1999 è un'annata superiore e molti produttori faranno la riserva.

Con questo in mente, mi sembra una buona idea comprare il Brunello 1999 adesso. Per il prezzo, riceverai il miglior Sangiovese che la Toscana possa offrire.

**Cantina: Sestadisopra**

**Vino: Brunello di Montalcino 1999**

**Punteggio: 95**

Aromi complessi con profumi di tabacco, cedro e note floreali, con un accenno di frutta. Corposo, con i tannini vellutati e un retrogusto seduttivo e sottile che dura svariati minuti. Questo è un vero Brunello. Un nuovo produttore molto piccolo. Wow ! La produzione annuale conta di 375 casse. (JS)

*European bureau chief James Suckling is Wine Spectator's lead taster on the wines of Italy.*