

Brunello 2003, o della disarmonia fatta vino.

Di un vino che presenta, alla vista, l'olfatto ed il gusto, aspetti discordanti. Questa, più o meno, la definizione di disarmonia proposta dai sommelier. Tipo un vino con un colore granato, profumi evoluti (e fin qui tutto riporta) ma un gusto dominato dai tannini. Tanti, tanti tannini. Una valanga. Verdi direi di no (anche se un collega del calibro di Franco Ziliani li definisce proprio così), ma duri, non esattamente maturi, quello sì. Tipo il Brunello del 2003, tanto per intenderci. Non che i vini ottimi manchino (ma molti colleghi anche qui discordano), ma nessuno sembra possedere la dose di frutto necessaria per affrontare l'affinamento necessario a smussare i tannini. Vini dunque che col tempo, verosimilmente, si asciugheranno. Indureranno credo di no, ma asciugheranno, quello penso proprio di sì. Che fare allora? Evidenziare non tanto i vini con belle capacità di tenuta – che non mancano di certo – quanto quelli che adesso, e per il prossimo quinquennio, daranno piacere e carattere.

Ma scordatevi, stavolta più che in altre annate, la ricerca delle minisfumature dei vari *terroir* di Montalcino (che ci sono, nascosti sotto il silenzio delle etichette e la diffusa pratica ilcinese di mescolare uve provenienti da zone diverse).

E diffidate della valutazione data dal Consorzio al 2003, 4 stelle. Ce n'è una di troppo, soprattutto se si pensa che 1999 (che personalmente vale davvero 4 stelle) e 2001 (forse anche 5) portano gli stessi gradi sulle spallette.

Per il resto, buona ricerca.

E occhio, per quest'anno, non tanto ai vini un po' troppo “internazionali” (paradossalmente in diminuzione proprio in una annata con forti tendenze all'appiattimento), quanto quelli un po' troppo “corretti” con annate forse forse appena più giovani.

Come quel Brunello top – che qui ovviamente non troverete – dal curiosissimo colore rubino/melanzana. Tipo novello di Teroldego. Che la surmaturazione del Sangiovese dia simili risultati?

I vini più convincenti - valutazione da 5 a 1 stella

Lambardi

Un numero di sfumature inaspettato per l'annata, sia al naso che al palato. Finale dritto e profondo, di bella freschezza

Brunelli

Completo, sapido e ampio al palato, di notevole lunghezza

Pieri Agostina

Vigoroso, ricco, molto fruttato, riesce a mantenere dinamismo senza scendere nella surmaturazione. Una interpretazione dell'annata premendo sull'acceleratore, ma senza eccessi

Tenuta Oliveto

Dado, funghi, tartufo, sottobosco, un naso evoluto ma adesso stratosferico. Tende solo a seccarsi lievemente nel finale di bocca

Fuligni

Nè moderno nè tradizionale, ma classico, di complessità ben sopra la media. Uno dei pochissimi 2003 che forse col tempo migliorerà

Podere Brizio – Roberto Bellini

Minerale, metallico, di articolazione sublime. Un vino ombroso

***1/2

Argiano
Capanna
Gianni Brunelli – Le Chiuse di Sotto
San Filippo
Tenute Silvio Nardi
Il Palazzone
La Fornace
Podere Paganico
Ventolaio
La Rasina

Sassetti Vasco
Camigliano
Campogiovanni
Canalicchio di Sopra
Baricci
Tenuta Caparzo
Castello di Velona
Piancornello
Lisini
La Fiorita
Talenti
Tenuta di Collosorbo
Solaria
Altesino
Poggio Antico