

BRUNELLO 2012, QUELLI DA NON PERDERE di Riccardo Viscardi Fine Gennaio, ci rechiamo a Montalcino per assaggiare le nuove annate commercializzate quest'anno: Brunello 2012 e Brunello Riserva 2011. Dopo le prime impressioni dell'autunno scorso ora possiamo tirare delle conclusioni più precise che comunque non si discostano da quelle di qualche mese fa. La divisione in fasce, la forbice qualitativa che si allarga tra i produttori hanno trovato conferma in questo giro degustativo che ha visto assaggiati oltre 140 Brunello 2012, 40 selezioni 2012, 30 riserve 2011, alcuni Brunello 2011 immessi solo ora sul mercato e infine due riserve 2010. Le belle notizie vengono dall'annata 2012, che ha dato un'ottima prova di sé, con una media qualitativa elevata e molte punte di qualità eccelsa. Un'altra considerazione va fatta sul crescente numero di selezioni presenti in

farne un vino indipendente. Di fatto stai mappando e zonando la tua azienda, quindi perché sei contrario alla zonazione del territorio? Mistero del Brunello. Un'altra novità lampante è che sul territorio è in atto un'innovazione-rivoluzione silenziosa che pone nuovi orizzonti, estremamente interessanti, al futuro del Brunello. Un numero sempre crescente di produttori ha accettato la sfida del tempo all'olfatto del Brunello. Stanno cercando di "allungare temporalmente" la vita del marcatore olfattivo più riconoscibile del Brunello che è rappresentato dalla ciliegia variamente declinata. Questa ricerca non nega le note più classiche floreali, di tabacco e di sottobosco autunnale, ma cerca solo di posticiparle nella loro veemenza a qualche anno dopo la commercializzazione del vino. Una sfida che coinvolge anche noi degustatori che dovremo cambiare alcuni

Doctor Wine



BRUNELLO 2012, QUELLI DA NON PERDERE di Riccardo Viscardi Fine Gennaio, ci rechiamo a Montalcino per assaggiare le nuove annate commercializzate quest'anno: Brunello 2012 e Brunello Riserva 2011. Dopo le prime impressioni dell'autunno scorso ora possiamo tirare delle conclusioni più precise che comunque non si discostano da quelle di qualche mese fa. La divisione in fasce, la forbice qualitativa che si allarga tra i produttori hanno trovato conferma in questo giro degustativo che ha visto assaggiati oltre 140 Brunello 2012, 40 selezioni 2012, 30 riserve 2011, alcuni Brunello 2011 immessi solo ora sul mercato e infine due riserve 2010. Le belle notizie vengono dall'annata 2012, che ha dato un'ottima prova di sé, con una media qualitativa elevata e molte punte di qualità eccelsa. Un'altra considerazione va fatta sul crescente numero di selezioni presenti in

farne un vino indipendente. Di fatto stai mappando e zonando la tua azienda, quindi perché sei contrario alla zonazione del territorio? Mistero del Brunello. Un'altra novità lampante è che sul territorio è in atto un'innovazione-rivoluzione silenziosa che pone nuovi orizzonti, estremamente interessanti, al futuro del Brunello. Un numero sempre crescente di produttori ha accettato la sfida del tempo all'olfatto del Brunello. Stanno cercando di "allungare temporalmente" la vita del marcatore olfattivo più riconoscibile del Brunello che è rappresentato dalla ciliegia variamente declinata. Questa ricerca non nega le note più classiche floreali, di tabacco e di sottobosco autunnale, ma cerca solo di posticiparle nella loro veemenza a qualche anno dopo la commercializzazione del vino. Una sfida che coinvolge anche noi degustatori che dovremo cambiare alcuni



BRUNELLO 2012, QUELLI DA NON PERDERE di Riccardo Viscardi Fine Gennaio, ci rechiamo a Montalcino per assaggiare le nuove annate commercializzate quest'anno: Brunello 2012 e Brunello Riserva 2011. Dopo le prime impressioni dell'autunno scorso ora possiamo tirare delle conclusioni più precise che comunque non si discostano da quelle di qualche mese fa. La divisione in fasce, la forbice qualitativa che si allarga tra i produttori hanno trovato conferma in questo giro degustativo che ha visto assaggiati oltre 140 Brunello 2012, 40 selezioni 2012, 30 riserve 2011, alcuni Brunello 2011 immessi solo ora sul mercato e infine due riserve 2010. Le belle notizie vengono dall'annata 2012, che ha dato un'ottima prova di sé, con una media qualitativa elevata e molte punte di qualità eccelsa. Un'altra considerazione va fatta sul crescente numero di selezioni presenti in

farne un vino indipendente. Di fatto stai mappando e zonando la tua azienda, quindi perché sei contrario alla zonazione del territorio? Mistero del Brunello. Un'altra novità lampante è che sul territorio è in atto un'innovazione-rivoluzione silenziosa che pone nuovi orizzonti, estremamente interessanti, al futuro del Brunello. Un numero sempre crescente di produttori ha accettato la sfida del tempo all'olfatto del Brunello. Stanno cercando di "allungare temporalmente" la vita del marcatore olfattivo più riconoscibile del Brunello che è rappresentato dalla ciliegia variamente declinata. Questa ricerca non nega le note più classiche floreali, di tabacco e di sottobosco autunnale, ma cerca solo di posticiparle nella loro veemenza a qualche anno dopo la commercializzazione del vino. Una sfida che coinvolge anche noi degustatori che dovremo cambiare alcuni