LE STRADE DEL VINO



Paolo Lauciani e il Brunello di Montalcino protagonisti a Cagliari Sabato 18 febbraio si è tenuto a Cagliari un interessantissimo seminario dedicato ad uno dei vini italiani più conosciuti al mondo: sua maestà il Brunello di Montalcino. La serata curata dalla Fondazione Italiana Sommelier Sardegna ha avuto la collaborazione di diverse aziende che hanno voluto intervenire con le anteprime dell'annata 2012. Relatore della serata Paolo Lauciani, famoso sommelier nazionale, noto al grande pubblico per le sue numerose collaborazioni televisive. Il Brunello di Montalcino nasce nel 1888 ad opera della famiglia Biondi Santi che ancora detiene lo scettro della tradizione. Diventa D.O.C. nel 1966, per poi divenire la prima D.O.C.G. italiana nel 1980. Abbiamo citato Biondi Santi come tradizione, ma senza l'apporto di Castello Banfi molto probabilmente questo vino non avrebbe

alla D.O.C.G. sono 2.100 ha con 250 produttori di cui 208 imbottigliatori. Spesso si parla di questo vino in modo generico, non tenendo conto che questo territorio produce diverse nicchie in base alla microzona di produzione e che purtroppo in etichetta non troviamo indicate. Il terreno varia nella conformazione degli strati, alternando galestro, alberese e marne argillose in modo differente. Oltretutto siamo anche in presenza di microambienti climatici determinati da diversi orientamenti e altitudini. Semplicisticamente possiamo dire che a Nord troviamo vini profumati e robusti di corpo, ad Ovest vini saporiti e longevi, a Sud vini che sviluppano alcolicità e ad Est vini schietti dai caratteri profondi. Si è parlato di annate, in particolare quelle a cinque stelle come l'ultima in uscita, ovvero la 2012, ma anche le altre recenti che non sono state inferiori a qualità come 2010