

Brunello Di Montalcino



POR: ELENA MATEI – SUMILLER

Redactora para la revista Gustare y
Editora de ZoomCucina. Roma – Italia

El Brunello di Montalcino cuenta con una ley que regula su producción y se basa principalmente en que el vino debe ser elaborado en su totalidad de uva Sangiovese

El Brunello di Montalcino cuenta con una ley que regula su producción y se basa principalmente en que el vino debe ser elaborado en su totalidad de uva Sangiovese.

Brunello di Montalcino es uno de los vinos italianos más famosos en el mundo junto con el Barolo y el Amarone.

El Brunello di Montalcino DCG se produce en la Toscana, en el área de la ciudad de Montalcino, en la provincia de Siena y es uno de los vinos italianos más famosos en el mundo, junto con el Barolo y el Amarone.

Este pedazo de tierra cuenta con una producción de vino de más de 2000 años y de acuerdo con los escritos de la época, el nacimiento del Brunello se estima en torno al año 1850, mientras que la primera botella marcada “Brunello di

Montalcino" es de 1888.

El territorio de Montalcino tiene una forma más o menos cuadrada, una superficie de 24 000 hectáreas de las cuales sólo el 15% está plantada de vid y sólo 2 de 100 hectáreas se destinan a la producción de Brunello di Montalcino DCG.

La altitud de Montalcino se alza alrededor de 564 metros sobre el nivel del mar, pero en la diversidad de la zona cuenta también con áreas mucho más bajas. Toda la zona está protegida de los vientos fríos del Monte Amiata, al sur, con sus 1740 m de altura, y los tres ríos que le rodean favorecen un micro-clima ideal para la maduración de la uva.

La variedad de uva, punto de referencia para la producción de Brunello di Montalcino DCG, es el Sangiovese Grosso, también llamado "Brunello". Para contar con la designación DCG, la producción de vino obtenida a partir de estas uvas debe permanecer dos años en barricas de roble, y al menos cuatro meses en botella tipo Burdeos (6 meses para el Reserva) y se puede poner en el comercio a partir del 1 de enero del quinto año siguiente a la cosecha (el sexto año para el Reserva).



A finales de los años 70 las bodegas productoras de Brunello di Montalcino eran sólo 15 y hoy en día se cuenta con un total 252 fabricantes, distribuidos por toda la zona, pero los territorios con el mayor número de bodegas se encuentran en la zona de Montalcino: Castelnuovo dell'Abate, Sant'Angelo in Colle, Torrenieri y algunos productores en Carmignano.

Aunque se han identificado cuatro cuadrantes con ocho microclimas diferentes, nunca se ha hecho oficial una

zonificación. Cada una de estas áreas tiene características diferentes, ya que están situadas a diferentes alturas y con diferentes terrenos, por lo que los vinos elaborados a partir de la misma variedad de uva, desde una distancia de unas pocas decenas de metros, pueden ser diferentes, al igual que el método de cultivo de la vid, que pueden ser tradicionales, orgánicos o biodinámicos.



Entre las empresas más antiguas de Montalcino Biondi Santi no podemos dejar de nombrar, Banfi, Fattoria dei Barbi, La Marroneto, Caparzo, Col d'Orcia, Padelletti ... aquellos más nuevos, Poggio di Sotto, Salvioni, Casanova de los Negros ... y también quien trabaja en biodinámica, Piombaia Rossi Cantini.

Los mejores años para el Brunello di Montalcino han sido: 2004, 2006, 2007, 2010 y 2012 que todavía no está en venta.

El vino Brunello di Montalcino DCG es el de más larga duración en el mundo. En cata, tiene taninos a tabaco, regaliz tostados, buena acidez y aterciopelados oscuros o picantes, características peculiares para las que hay que elegir platos bien estructurados y succulentos.