



Montalcino, debutta il nuovo modello di valutazione qualitativa “Brunello Forma”

16 Novembre 2024 

MONTALCINO – Una annata “Accattivante, brillante, succulenta”, versatile e vocata all’invecchiamento che conferma il giudizio di una vendemmia a 5 stelle, le ultime attribuite anticipatamente sulla base dei parametri meteoclimatici e di consistenza e sanità delle uve. Sono le tre parole chiave che descrivono sinteticamente il Dna del Brunello di Montalcino 2020, il vintage in anteprima in questi giorni a Benvenuto Brunello che si prepara a entrare sui mercati il 1° gennaio 2025.

L’interpretazione rappresentativa dei vini della denominazione emerge da “Brunello Forma”, il nuovo progetto di proprietà del Consorzio presentato oggi al Teatro degli Astrusi nel corso della terza giornata dell’evento (in programma fino al 18 novembre).

Da quest’anno, infatti, l’ente consortile del vino principe della Toscana mette in campo un innovativo ed esclusivo modello di valutazione della personalità dei vini in base alle diverse vendemmie tarate specificamente sul Sangiovese di Montalcino. Obiettivo: analizzare l’annata secondo canoni non più quantitativi (le stelle) e autoreferenziali ma qualitativi e stilistici che derivano dalla forte interazione tra vitigno, cambiamento climatico e vino, considerando anche la grande eterogeneità del territorio in termini di esposizione, altitudine e suoli.

Uno studio complesso che ha visto all’opera membri del Consorzio, un team di esperti climatologi e professionisti dell’high tech farming della società Copernico e un panel di degustazione internazionale composto da 8 Master of Wine (MW): Gabriele Gorelli e Andrea Lonardi per l’Italia, Madeleine Stenwreth (Svezia), Justin Knock (UK), Michelle Cherutti-Kowal (UK), Tracey Dobbin (Francia), Frank Roeder (Germania) e Philip Goodband (Usa).

Dai tasting alla cieca condotti su 57 campioni di Brunello di Montalcino 2020 imbottigliati e certificati Docg, esaminati in connubio con i dati climatici dei diversi areali di provenienza, sono emerse 456 note di degustazione più le 8 note finali di sintesi dell’annata elaborate singolarmente da ciascun MW. Un osservatorio che ha permesso di arrivare a un’unica nota di degustazione qualitativa del Brunello di Montalcino 2020.

Brunello Forma 2020: caratteristiche dell’annata

Profilo e Struttura. L’annata 2020 rivela una notevole enfasi su espressioni di frutto maturo e



complessa nella maggior parte dei campioni, spesso stratificati con sfumature floreali. Il piacevole equilibrio tra intensità fruttata e struttura, suggerisce che questi vini non solo sono espressivi ora, ma mostrano anche potenziale per un ulteriore sviluppo.

Equilibrio e Alcol. I vini mostrano generalmente un equilibrio ben integrato tra acidità rinfrescante, tannini succulenti e calore alcolico. Sebbene alcuni campioni presentino una maturità più evidente e una maggiore presenza di alcol, questi elementi sono ben gestiti, contribuendo alla densità e alla longevità dei vini. Alcuni campioni hanno mostrato l'alcol in modo più prominente, confermando un profilo di annata più calda.

Qualità dei tannini e potenziale di invecchiamento. I tannini sono spesso descritti come raffinati, succosi e piacevolmente levigati, una caratteristica del Brunello 2020. Questa tessitura, combinata con una spiccata e rinfrescante acidità, indica che questi vini sono fatti per invecchiare.

Diversità stilistica. Le note di degustazione riflettono una diversità stilistica probabilmente influenzata dalla posizione del vigneto e dall'epoca di vendemmia, con alcuni vini che evidenziano aromi delicati, croccanti e finezza, mentre altri mostrano uno stile più audace, voluminoso e concentrato. Questo indica un'annata versatile, che mostra sia finezza che potenza attraverso diversi terroir e approcci enologici.

Consistenza. L'annata 2020 si distingue per una qualità costante. Questo riflette una stagione di crescita stabile e favorevole per il Brunello, producendo vini di profondità e complessità. Anche i livelli di polifenoli e antociani confermano questa qualità, indicando vini ricchi di struttura e colore.

Potenziale a lungo termine. Complessivamente, le note del panel enfatizzano una visione positiva sull'annata 2020 del Brunello di Montalcino. Sebbene già accessibili, molti di questi vini dovrebbero acquisire ulteriore complessità e armonia con l'invecchiamento in cantina, rendendoli adatti sia per il consumo attuale che per un potenziale di invecchiamento a lungo termine.

In sintesi, l'annata 2020 del Brunello di Montalcino si caratterizza per profilo accattivante e solare di frutta matura, solido equilibrio strutturale e grande piacevolezza di beva grazie ai tannini succulenti.

Vendemmia 2020: condizioni climatiche e caratteristiche

L'annata 2020 si distingue per una serie di condizioni climatiche favorevoli che hanno avuto



un impatto positivo sulla qualità finale del vino. La stagione è iniziata senza gelate invernali, e la primavera è stata asciutta, favorendo uno sviluppo regolare delle piante. Giugno ha portato una buona piovosità, creando un bilanciamento idrico che ha preparato le piante al caldo estivo. Sebbene luglio sia stato secco, la piovosità di giugno e agosto ha permesso una maturazione uniforme degli acini. Durante l'estate si sono verificate solo due ondate di calore, una tra luglio e agosto e una nella seconda metà di agosto. Entrambe le ondate sono state brevi e moderate, limitando il rischio di stress idrico per le piante e contribuendo a preservare il profilo aromatico del vino.

Nel complesso, l'annata 2020 ha mostrato una stabilità termica e un'accumulazione di ore di calore normale, con un livello di stress termico inferiore alla media storica, indicando una maturazione ideale del Sangiovese. Le precipitazioni sono state ben distribuite durante la stagione, con un totale di 543 mm che ha contribuito a mantenere l'equilibrio idrico delle piante. L'analisi climatica ha anche evidenziato come le aree ad altitudine maggiore abbiano goduto di una mitigazione termica che ha contribuito a evitare stress eccessivi alle piante.