



CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO®

MONTALCINO, IL TERRITORIO E I VINI



CONSORZIO DEL VINO
BRUNELLO DI MONTALCINO®





MONTALCINO, CENNI STORICI

Il nome "Montalcino" ha un'origine misteriosa: alcuni ritengono che derivi da Mons Lucinus, monte dedicato alla dea romana Lucina (Giunone). Altri invece, ed è l'opinione largamente accettata, lo collegano a Mons Ilcinus (Monte dei Lecci) riferendosi alla forte presenza di lecci (ilex, ilicis). Infatti nello stemma del Comune di Montalcino è visibile un leccio sopra tre monti.

Fra il XII secolo e il Cinquecento Montalcino, fu al centro di aspre contese militari, prima contro Siena e dopo il 1260, insieme a Siena contro Firenze. Il piccolo ma coraggioso paese di Montalcino era considerato una roccaforte inespugnabile, protetta da mura e da una grande fortezza. Per questo, nel 1559, quando i montalcinesi consegnarono le chiavi della città ai rappresentanti di Cosimo de' Medici, Montalcino era rimasto l'ultimo libero comune d'Italia.



Stemma di Montalcino in onice (XIV sec.)
(Museo Civico e Diocesano d'Arte Sacra, Montalcino).



Colino in rame di manifattura Etrusca con elegante manico che termina in una testa di cigno, usato per filtrare il vino dopo la speziatura. Ritrovato nelle campagne di Montalcino Risalente al IV sec. a.C. (Collezione privata).



Abbazia di Sant'Antimo
(Castelnuovo dell'Abate)

La vocazione del territorio di Montalcino a produrre vini di grande qualità è conosciuta da oltre duemila anni: numerosi sono infatti i ritrovamenti archeologici risalenti all'epoca etrusca, che attestano la produzione del vino a Montalcino.

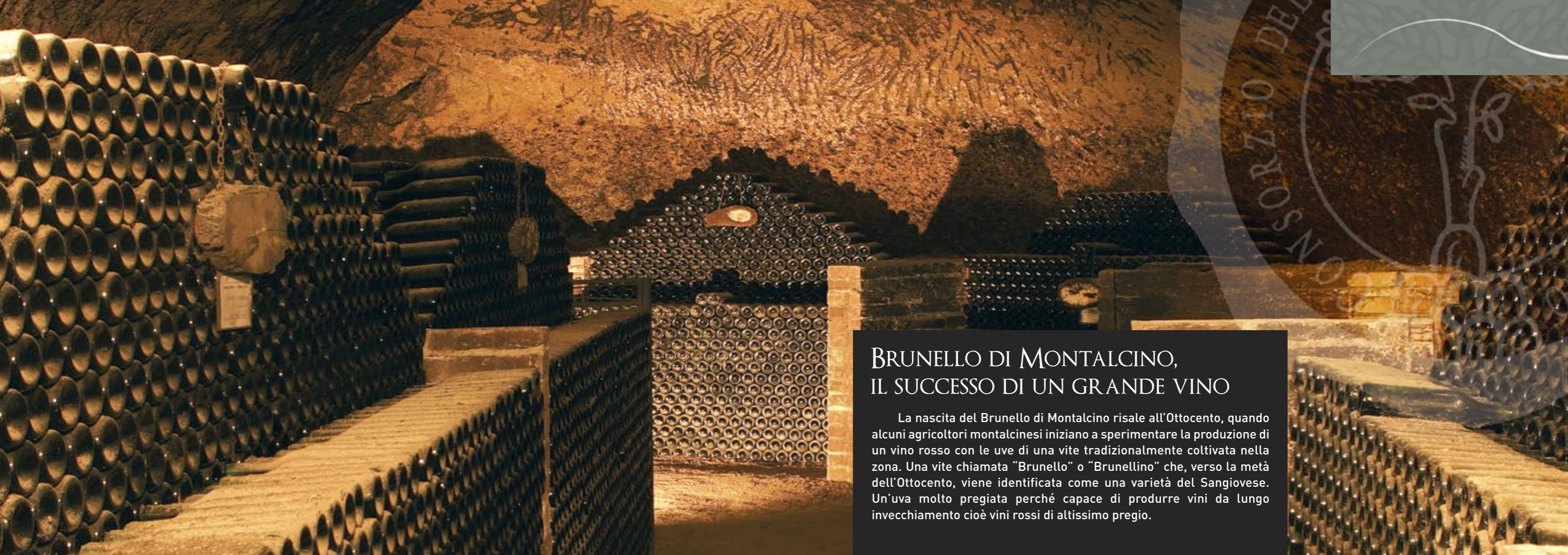
Nel Medioevo gli statuti comunali regolavano la data di inizio della vendemmia mentre, durante l'assedio del 1553, il vino non mancò mai e Blaise de Montluc, alla difesa delle mura montalcinesi, per dissimulare le sofferenze "si arrubinava il volto con il rosso vino". Secondo il bolognese Leandro Alberti (1550-1631), Montalcino è "molto nominato per li buoni vini che si cavano da quelli ameni colli". L'auditore granduca Bartolomeo Gherardini, nella sua visita a Montalcino del 1676-1677, segnala la produzione di 6050 some di vino descritto come "vino gagliardo, non però in gran quantità". Charles Thompson, nel 1744, scrive che "Montalcino non è molto famosa eccetto per la bontà dei suoi vini".



Anfora da vino "Oinochoe" di manifattura Etrusca.
Ritrovata nelle campagne di Montalcino.
Risalente al IV sec. a.C. (Collezione privata).



Antica mappa militare dell'assedio di Montalcino (XII sec.).
Pubblicata nel 1584 sul trattato di architettura militare
di Maggi e Castriotto.



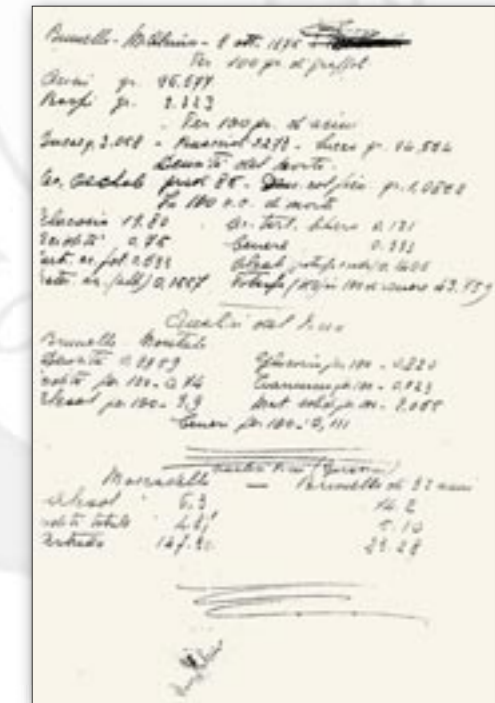
BRUNELLO DI MONTALCINO, IL SUCCESSO DI UN GRANDE VINO

La nascita del Brunello di Montalcino risale all'Ottocento, quando alcuni agricoltori montalcinesi iniziano a sperimentare la produzione di un vino rosso con le uve di una vite tradizionalmente coltivata nella zona. Una vite chiamata "Brunello" o "Brunellino" che, verso la metà dell'Ottocento, viene identificata come una varietà del Sangiovese. Un'uva molto pregiata perché capace di produrre vini da lungo invecchiamento cioè vini rossi di altissimo pregio.



Esiste una Relazione della commissione ampelografica della provincia di Siena su un Brunello di 32 anni - vendemmia 1843 - in cui si dice che il vino presenta caratteristiche analitiche immutate nel tempo cioè si era conservato perfettamente. E' tuttavia negli anni dell'Unità d'Italia - fra il 1865 e il 1869- che i tentativi di vinificare l'uva di Brunello in purezza e maturare il vino in botte si intensificano e giungono a ottimi risultati.

Il padre precursore del Brunello di Montalcino fu certamente Clemente Santi. Nel 1869 un suo Vino Scelto (Brunello), della vendemmia 1865, fu premiato con medaglia d'argento dal Comizio Agrario di Montepulciano. Negli anni successivi il Brunello ottiene altri importanti riconoscimenti internazionali battendo i rossi francesi persino a Parigi e a Bordeaux.



Relazione della commissione ampelografica della provincia di Siena del 1876.

(Ilio Raffaelli, *Ricordando la supremazia enologica della nostra terra*, Vanzi Editrice, 2010).



Per molti anni il Brunello rimase una rarità destinata a pochi raffinati intenditori. E' solo nella seconda metà del Novecento che, da una prelibatezza per pochi, si trasforma in un simbolo mondiale del migliore made in Italy.

Con la nascita delle DOC, il Brunello vive una fase da protagonista ed è nel gruppo dei primi otto vini a cui viene attribuita la denominazione di origine. Nel 1966 il Brunello di Montalcino diventa un vino Doc e l'anno dopo istituisce il suo Consorzio. Nel 1980 è la prima Denominazione di Origine Controllata e Garantita D.O.C.G. e da quel momento tutte le sue bottiglie vengono chiuse da un contrassegno di Stato che garantisce la loro provenienza.



Etichetta di Brunello risalente al 1895
(Illo Raffaelli, Riccardo Paccagnini:
un pioniere del Brunello, Massa, 1990).

Storica spedizione di Brunello verso gli Stati Uniti,
primi del Novecento.



Tuttavia la produzione del Brunello è ancora troppo piccola per affermarsi su scala internazionale. La prima cantina con una vera rete commerciale è degli anni '70 ma il Brunello conquista il mercato mondiale solo dopo il 1980 anche attraverso una crescita del numero delle cantine e delle bottiglie prodotte. Montalcino fa da battistrada anche al turismo del vino italiano con le prime cantine attrezzate per visite guidate e un intero territorio che ogni anno riceve migliaia di visitatori da tutto il mondo.

Moltissimi riconoscimenti comprovano la qualità del vino: nel 1999 la prestigiosa rivista statunitense "Wine Spectator" inserisce un Brunello fra i 12 migliori vini del XX° secolo e nel 2006 incorona un Brunello in cima alla classifica mondiale.





MONTALCINO, UN TERRITORIO PER IL VINO

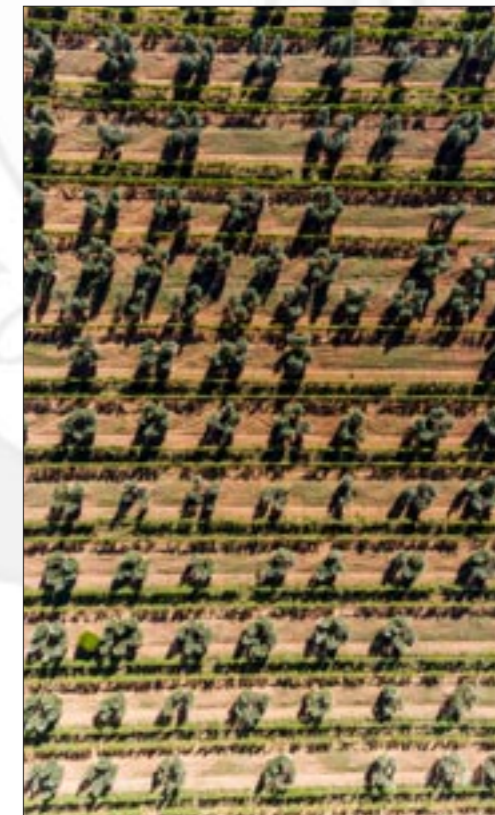
Montalcino si trova in Toscana, nell'Italia centrale, a circa quaranta km a Sud della città di Siena, in una zona collinare dal paesaggio incontaminato. Un paesaggio agricolo di grande storia e di grande bellezza che, dal 2004, è iscritto dall'Unesco nel Patrimonio dell'umanità. Il territorio montalcinese è costituito da una sola grande collina in gran parte coperta di boschi. Le coltivazioni alternano vigneti, oliveti e seminativi con un gran numero di edifici in pietra che testimoniano la centenaria coltivazione di queste terre. Montalcino con le frazioni di Castelnuovo dell'Abate, Sant'Angelo e Torrenieri sono piccole città d'arte e complessivamente hanno una popolazione poco superiore ai cinquemila abitanti.



La zona di produzione dei vini di Montalcino è all'interno del territorio del Comune di Montalcino. Un comprensorio di 24.000 ettari, dei quali solo il 15% è occupato dai vigneti. La zona ha una forma pressoché quadrata, i cui 'lati' sono delimitati dai fiumi Ombrone, Asso e Orcia.

La collina di Montalcino ha numerosi ambienti pedologici per essersi formata in ere geologiche diverse. Le zone più basse sono costituite da terreni abbastanza sciolti originatisi nel quaternario per trasporto di detriti con strato attivo profondo. Salendo, il terreno si arricchisce di scheletro mentre lo strato attivo si riduce, essendo suoli formatisi dalla decomposizione di rocce originarie, in particolare galestro ed alberese.

Montalcino dista circa 40 km in linea d'aria dal mare e 100 km dagli Appennini. Il clima è tipicamente mediterraneo, tendenzialmente asciutto, ma anche con connotazioni continentali data la posizione intermedia fra il mare e l'Appennino Centrale. Le precipitazioni sono concentrate nei mesi primaverili e tardo autunnali (media annuale 700 mm.). In inverno, al di sopra dei 400 metri sono possibili le nevicate. Le fasce di media collina raramente sono interessate da nebbie, gelate o brinate tardive, anche per la frequente presenza di vento che garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante. A Sud il monte Amiata, con i suoi 1.740 metri di altezza, domina e protegge il territorio del Brunello da fenomeni atmosferici come nubifragi e grandinate.





Durante l'intera fase vegetativa della vite, il clima è prevalentemente mite e con un elevato numero di giornate serene che assicurano una maturazione graduale e completa dei grappoli.

La presenza sul territorio di versanti con orientamenti diversi, la marcata modulazione delle colline e lo scarto altimetrico (dai 120 ai 650 metri sul mare) tra zone vallive e il territorio più alto (Poggio della Civitella), determina dei microambienti climatici molto diversi, anche in zone molto vicine tra loro.

La forma di allevamento più diffusa in vigna è il cordone speronato, ottenuto mediante potatura corta (a 2 gemme) di un numero variabile di cornetti a ceppo.

La qualità del Brunello di Montalcino nasce in vigna, grazie a un meticoloso lavoro manuale, dalla potatura secca alla scelta del germoglio più idoneo, dal contenimento della vegetazione al diradamento dei grappoli, operazioni finalizzate a produrre e selezionare i migliori frutti. Alcuni produttori effettuano un'ulteriore scelta al momento della vendemmia in modo da mandare in cantina dell'uva perfetta.







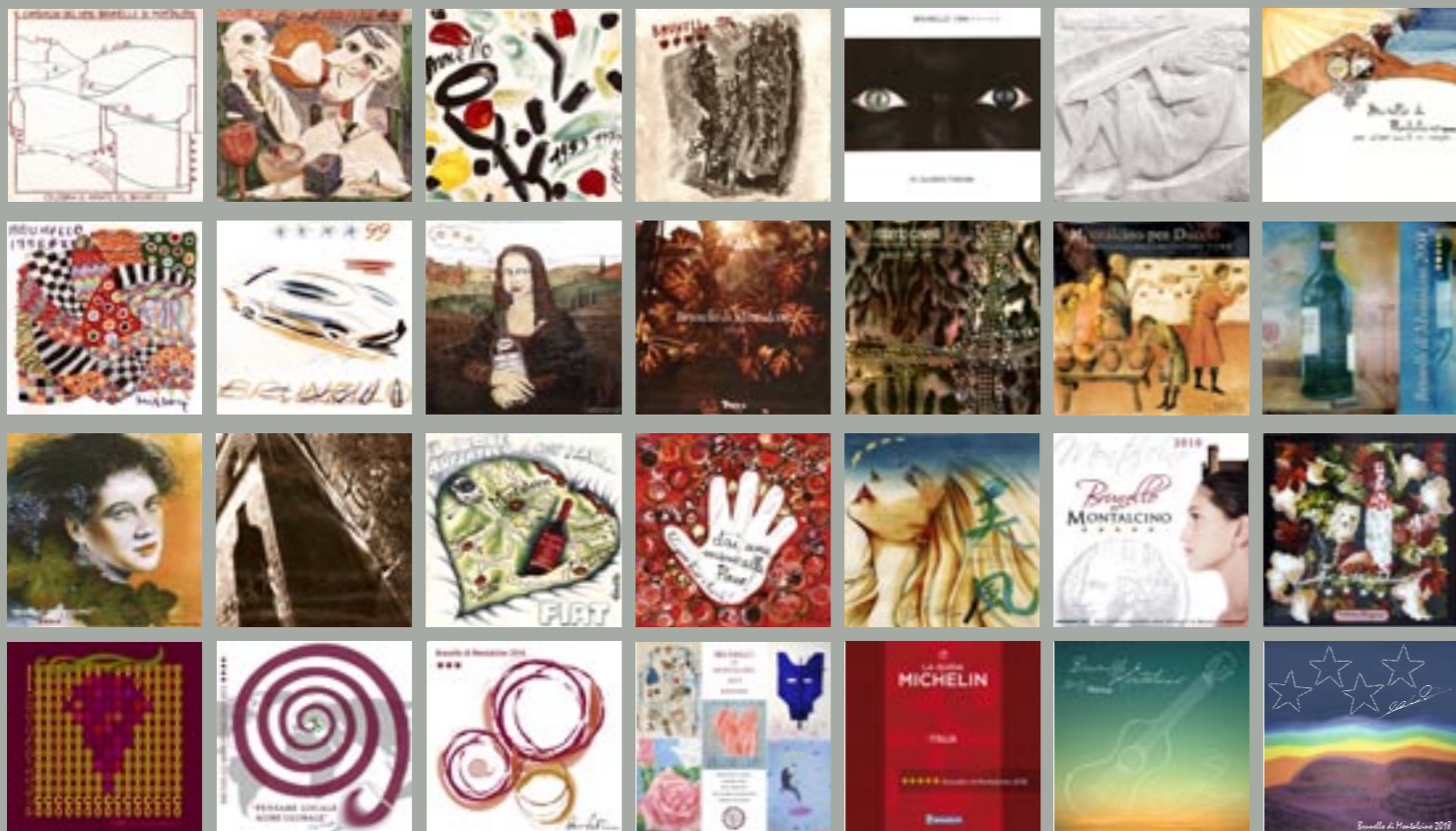
IL CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO

Il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino è nato nel 1967, all'indomani del riconoscimento della D.O.C., come libera associazione fra i produttori intenzionati a tutelare il loro vino ed a valorizzarne le caratteristiche. Il Consorzio ha favorito la nascita di un tessuto produttivo fatto di aziende vecchie e nuove, piccole e grandi, unite da intenti comuni di rispetto della natura e aspirazione all'alta qualità del vino.

Il Consorzio organizza gli eventi in Italia e all'estero e la partecipazione dei produttori alle fiere. Cura l'immagine delle denominazioni montalcinesi mediante un ufficio stampa, diffonde notizie attraverso un sito web e numerose pubblicazioni in più lingue. Un'attività meno visibile ma molto importante è l'assistenza alla stampa specializzata e agli opinion makers per i quali vengono organizzate degustazioni e visite. Altrettanto importante l'assistenza ai soci sulle normative che regolano la produzione del vino.



■ Superficie totale del territorio di Montalcino	Ha 24.000
■ Superficie totale dei terreni vitati	Ha 3.500
■ Brunello di Montalcino docg	Ha 2.100
■ Rosso di Montalcino doc	Ha 510
■ Moscadello di Montalcino doc	Ha 50
■ Sant'Antimo doc	Ha 480
■ Altri vini	Ha 360



Il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino organizza a Montalcino, nel mese di febbraio di ogni anno, una manifestazione denominata "BENVENUTO BRUNELLO".

La manifestazione prevede la presentazione dei vini nuovi introdotti sul mercato a partire dall'inizio del nuovo anno, la proclamazione delle stelle assegnate alla nuova vendemmia appena prodotta e la posa della piastrella celebrativa della nuova annata realizzata ogni anno da personaggi illustri.

LE DENOMINAZIONI E LE PRINCIPALI NORME DEI DISCIPLINARI

Il Brunello di Montalcino DCG, il Rosso di Montalcino DOC, il Moscadello di Montalcino DOC, il Sant'Antimo DOC sono prodotti solo ed esclusivamente nel territorio del Comune di Montalcino.

Il "Brunello di Montalcino" è ottenuto da uve di Sangiovese, un vitigno chiamato tradizionalmente, a Montalcino, "Brunello".

Il disciplinare di produzione stabilisce che la produzione massima di uva per ettaro sia inferiore a 80 q.li/ha (circa 52 hl./ha di vino). Regola l'immissione in commercio che avviene il 1° gennaio del quinto anno dopo la vendemmia. Durante questo lungo periodo, il vino deve trascorrere almeno due anni in botte di legno e almeno quattro mesi di affinamento in bottiglia. Il periodo di conservazione in bottiglia cresce fino a sei mesi per il tipo riserva che entra in commercio un anno dopo.





Il "Rosso di Montalcino" DOC dimostra la versatilità del territorio di Montalcino che, con lo stesso vitigno Sangiovese, è in grado di produrre anche un vino adatto per essere bevuto più giovane. Infatti il Rosso di Montalcino può entrare in commercio dal 1° settembre successivo alla vendemmia. E' un vino DOC a partire dalla vendemmia 1984 ed è prodotto con sole uve di Sangiovese. Il Rosso di Montalcino è caratterizzato da freschezza e fruttuosità, valida alternativa per il cantiniere e per il consumatore.

Un ulteriore passo nella direzione del completamento della piramide produttiva dei vini di Montalcino è stato fatto con l'introduzione, a partire dalla vendemmia 1996, dell'ultima denominazione di origine: il "Sant'Antimo". Si tratta di una denominazione che comprende sia vini bianchi che rossi, anche con l'indicazione del vitigno.

Il "Moscadello di Montalcino" è un vino bianco da dessert a Denominazione di Origine Controllata. Ha un'antica tradizione produttiva a Montalcino e persino il poeta Ugo Foscolo ne scrive in una sua lettera. Grazie all'opera di alcuni appassionati viticoltori sta vivendo una nuova stagione. E' prodotto con uve Moscato sia nelle tipologie Tranquillo, Frizzante e Vendemmia Tardiva.



Brunello di Montalcino

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Zona di produzione: Comune di Montalcino

Vitigno: Sangiovese (denominato, a Montalcino, "Brunello").

Resa massima dell'uva: 80 quintali per ettaro.

Affinamento in legno obbligatorio: 2 anni in rovere.

Affinamento in bottiglia obbligatorio: 4 mesi (6 mesi per il tipo Riserva).

Imbottigliamento: può essere effettuato solo nella zona di produzione.

Immissione al consumo: 1° Gennaio del 5° anno successivo alla vendemmia (1° Gennaio del 6° anno per il tipo Riserva).

Confezionamento: il Brunello di Montalcino può essere posto in commercio solo se confezionato in bottiglie di forma bordolese.

Rosso di Montalcino

Denominazione di Origine Controllata

Zona di produzione: Comune di Montalcino.

Vitigno: Sangiovese (denominato, a Montalcino, "Brunello").

Resa massima dell'uva: 90 quintali per ettaro.

Imbottigliamento: può essere effettuato solo nella zona di produzione.

Immissione al consumo: 1° settembre dell' anno successivo alla vendemmia.

Confezionamento: il Rosso di Montalcino può essere posto in commercio solo se imbottigliato in confezioni di tipo bordolese.



I due fanciulli nel tino di legno
Risalente al XV secolo.
(Museo Civico e Diocesano d'Arte Sacra, Montalcino).



Moscadello di Montalcino

Denominazione di Origine Controllata

Zona di produzione: Comune di Montalcino.

Vitigno: Moscato Bianco.

Resa massima dell'uva: 100 quintali per ettaro per i tipi Tranquillo e Frizzante, 50 quintali per ettaro per il tipo Vendemmia Tardiva.

Imbottigliamento: può essere effettuato solo nella zona di produzione.

Immissione al consumo: 1° gennaio del secondo anno successivo alla vendemmia per il tipo Vendemmia Tardiva.

Sant'Antimo

Denominazione di Origine Controllata

Zona di produzione: Comune di Montalcino (con esclusione di una piccola zona).

Vitigni: tutti quelli raccomandati e autorizzati in provincia di Siena, con specifiche limitazioni per le tipologie con nome di vitigno e per il Vin Santo.

Resa massima dell'uva: 90 quintali per ettaro per i bianchi e per il Sant' Antimo Rosso, 80 quintali per ettaro per i rossi con indicazione del vitigno.

Imbottigliamento: può essere effettuato solo in provincia di Siena.







CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO®

Via Boldrini, 10 - 53024 Montalcino (SI) Italy

Tel +39 0577 848246 - Fax +39 0577 849425

info@consorzio Brunello di Montalcino.it

www.consorzio Brunello di Montalcino.it



Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR
del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020
della Regione Toscana sottomisura 3.2