MONTALCINO ED IL SUO MONUMENTALE BRUNELLO

La fama di Montalcino, delizioso borgo medievale toscano immerso nel paesaggio suggestivo delle crete senesi, è legata indissolubilmente al mitico Brunello, il vino rosso Sangiovese.

Montalcino: la patria del Brunello

Se la notorietà di Montalcino va di pari passo con il suo vino è altrettanto vero che un buon bicchiere di Brunello non può che essere assaporato all'ombra della fortezza dell'antico borgo di Montalcino.

In nessuna altra parte della Toscana infatti le uve del Sangiovese riescono ad esprimersi al meglio come sulle colline di Montalcino. La peculiarità dei terreni di Montalcino è quella di avere infinite variabili: l'altitu-

dine che va dai 150 ai 500 metri; la composizione e la stratificazione del terreno che non è mai la stessa. Grazie a queste caratteristiche, gli oltre 200 produttori vinicoli toscani della zona con circa 2000 ettari di terreno coltivato a disposizione, consegnano ad ogni annata un vino dal gusto unico.

La famiglia Biondi Santi

Il Brunello di Montalcino deve la sua popolarità a Ferruccio Biondi Santi. Erede di una famiglia di appassionati viticoltori, Ferruccio si rese subito conto delle potenzialità delle uve di Sangiovese, che si dimostravano più resistenti alle malattie ed erano adatte a produrre un vino da invecchiamento.

Ferruccio cominciò quindi a dedicarsi alla coltivazione di queste uve e a sperimentare incessantemente in cantina e nelle sue vigne, selezionava dai raccolti solo i grappoli migliori e limitava la produzione per ottenere un vino più pregiato. Iniziò così a creare le antiche riserve del Brunello.

Il 1888 fu la prima annata storica del Brunello di Ferruccio Biondi Santi. Molti anni dopo, quelle stesse bottiglie della riserva Biondi Santi della tenuta di famiglia il Greppo raggiungeranno i primi posti della classifica dei vini più nobili e apprezzati al mondo, diventeranno un simbolo del *luxury lifestyle made in Tuscany* e saranno acquistate a cifre esorbitanti da intenditori di fama mondiale.

 Assaggia il Rosso di Montalcino? Non te ne pentirai!

“Mons ilcinus”, l’antico nome d Montalcino

Come il suo vino, Montalcino ha origini e fascino antichi, il nome indicava il “Mons ilcinus“, ovvero un monte coperto da lecci, una quercia sempreverde caratteristica della macchia mediterranea. Il territorio circostante è punteggiato da fitte coltivazioni di vite, olivi e boschi di lecci.

La città é ricca di opere d’arte e architettoniche, nei dintorni sono stati rinvenuti vari reperti archeologici che indicano la presenza di insediamenti umani nella zona di Montalcino risalenti alle epoche etrusca e romana. Quando si arriva, appare in tutta la sua maestosità la rocca di epoca medievale, del Trecento con le mura di cinta e una parte ancora intatta dei bastioni.

Molti gli edifici di architettura religiosa, le chiese di Sant’Agostino (con all’interno alcuni preziosi affreschi della scuola senese del XIV secolo) e di San Francesco del XIII secolo, con i Conventi che danno su incantevoli chiostri e il Duomo romanico rifatto nel periodo neoclassico. Degno di nota il Palazzo Comunale del 1200 e il Museo Civico e Diocesiano che ospitano ogni anno mostre e esposizioni di manufatti artigianali locali.

Montalcino: *wine & food*

Montalcino è dunque una cornice ricca di fascino dove arte e specialità enogastronomiche, cibo e buono vino, si fondono dando vita ad eventi e appuntamenti alla moda. Ogni anno a febbraio il Consorzio del Vino Brunello organizza la manifestazione Benvenuto Brunello, un appuntamento da non perdere per gli amanti del vino e dei prodotti *made in Tuscany*, nel corso dell'evento viene presentato ufficialmente il nuovo Brunello e si premiano vini e produttori alla presenza di estimatori di fama internazionale.

Il Brunello infatti è l'accompagnatore ideale delle più gustose specialità alimentari toscane. Arrosti e pregiate carni rosse, selvaggina, funghi e piatti aromatizzati al tartufo, senza dimenticare formaggi e tomi locali stagionati come il pecorino toscano, tutto rigorosamente con il marchio *made in Tuscany*.

Passeggiando tra le vie di Montalcino

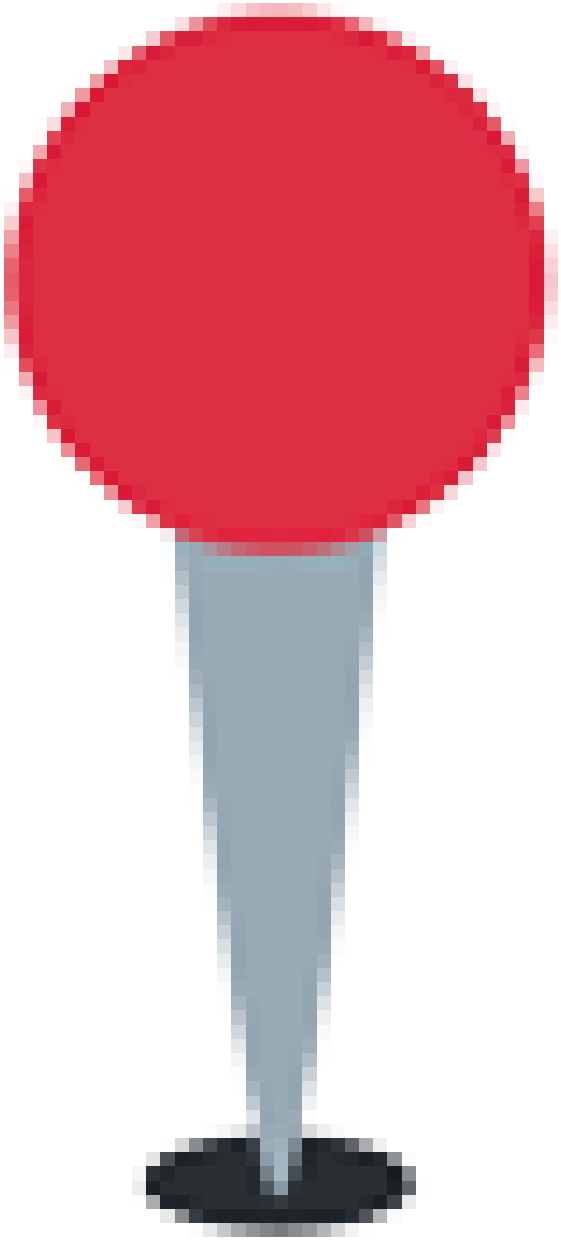
Arrivo a Montalcino passando tra le antiche mura della sua fortezza medievale e inizio a risalire i vicoli, alla ricerca delle pregiate vinerie locali dove è possibile scambiare quattro chiacchiere con i produttori e tra una degustazione e l'altra inizio a conoscere, senza fretta i segreti di questo fantastico rosso, un vino fortemente aromatico e ricco di tannini. Giro tra i tanti negozi alla moda di Montalcino alla ricerca delle sue eccellenze artigiane, gli oggetti in legno, i canestri intrecciati, le terracotte, è un vero paradiso per lo shopping più raffinato.

Lo stomaco fa capire che è giunta l'ora di pranzo e scelgo uno dei tanti caratteristici ristorantini per godermi a pieno titolo le specialità toscane. La mattinata è stata effettivamente impegnativa, tra le degustazioni e lo shopping e un pranzo a base di antipasti toscani, crostini, una pasta con ragù di cinghiale e un buon Brunello e quello che ci vuole.

Leggi anche: Bistecca alla Fiorentina, come nasce, come si cucina, come si mangia!

Si prosegue il giro fuori dalle mura dell'antico borgo, visitando una delle tante rinomate aziende vitivinicole per conoscere le varie fasi e i processi della produzione, girovagare tra i terreni coltivati, sentire il profumo dei vitigni e gustare il Brunello direttamente nelle cantine spillato dalle antiche botti di rovere dove viene invecchiato.

Prima di rientrare approfitto ancora un pò del magnifico paesaggio delle crete senesi visitando l'Abbazia di Sant'Antimo del XI secolo con la sua chiesa romanica e di Monteuliveto, immerse in una natura perfetta tra viali di cipressi, colline ondulate e dolci pendii e con un pò di fortuna concludo la giornata assistendo ai canti gregoriani cantati dai religiosi che abitano le abbazie.



PER APPROFONDIRE:

Abbazia di Sant’Antimo: lo spirito della Val d’Orcia che si eleva di bellezza

Val d’Orcia come la Contea del Signore degli Anelli? No, ancora più bella

Nesos, il vino dell’Elba che viene dall’antico mare della Grecia

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople