

Castiglion del Bosco, 2019 la migliore annata di Brunello degli ultimi 20 anni

Cecilia Leoneschi, enologa della Tenuta amata dalle star: "Da annoverare fra le grandi con la '90, '93 e '97. Nel futuro sempre più cru". E sul calo di consumi dei vini rossi: "È il momento del Rosso di Montalcino, ma deve trovare la sua identità di prodotto fresco e godibile" La 2019? L'annata migliore degli ultimi vent'anni per il Brunello di Montalcino a Castiglion del Bosco. Una valutazione che parte da un pulpito prestigioso, quello di Cecilia Leoneschi, una delle più influenti e talentuose enologhe italiane, da oltre venti anni nella Tenuta, un lungo periodo in cui il magico borgo è stato gestito con dedizione ed eleganza da Chiara e Massimo Ferragamo prima di passare, nel marzo 2022 al gruppo che fa capo all'emiro del Qatar, Al Thani (proprietario fra l'altro del Paris Saint Germain), con Massimo Ferragamo rimasto in qualità di Ambassador. Visto il lungo periodo di permanenza qui nella tenuta, posso affermare che la 2019 è la migliore annata degli ultimi venti anni: un elogio alla perfezione e alla lentezza, esprime forza, equilibrio ed eleganza. Un'annata eccellente in tutta la denominazione, che uscirà all'inizio del prossimo anno dice Leoneschi a ilGusto - La vendemmia 2019 mi ha riportato al passato: è stata tardiva rispetto alle più recenti e il clima si è presentato meno afoso: se si pensa alle 2021-20-'17, forse anche alla '23: sono state tutte annate molto, molto calde. A settembre 2019, invece, c'erano giornate terze, limpide, senza umidità. E questo mi ha riportato a quando, negli anni trascorsi, in primavera, in vigna indossavo il cappuccio della felpa al mattino perché era ancora freschino e l'estate non aveva fretta di arrivare. In seguito, quando il calore di luglio faceva capolino, il sole tingeva, ma non scottava la pelle. Infine, settembre, che con la sua austerità, ha fatto sì che le uve avessero tutto il tempo necessario per la maturazione. Niente fretta neanche durante le fermentazioni, che sono state espressione di una ricchezza dosata e non ostentata. Un'annata da ricordare: un Raffaello del calice Acidità, finezza, eleganza, complessità e anche di forza sono le caratteristiche principali dell'annata che sta per uscire, secondo Leoneschi. la 2019 ha dunque tutte le carte per stare in cima all'empireo dei Brunelli, insieme alle mitiche vintage 2016, 2015 e anche 2010, se si fa riferimento alle più recenti. Ma la 2019 è migliore dice l'esperta - Ricorda la '97, la '93, la '90, le grandissime annate, insomma. È un acquerello per la delicatezza che ha in sé, ma pensando a un dipinto ha anche profondità importante, restando nella metafora artistica potrebbe essere paragonata a un Raffaello. Sul mercato arriveranno tutte le referenze 2019 di Castiglion del Bosco, il Brunello di Montalcino (115mila bottiglie prodotte), il Campo del Drago (6mila) e la Riserva Millecento (6mila, ma quest'ultima sul mercato a partire dal gennaio 2025). Dal resort al Golf Club: il borgo amato dalle star Sono in tanti, tra personaggi politici e dello spettacolo, coloro che si sono innamorati di Castiglion del Bosco, e non solo del Brunello, ma delle atmosfere da favola che il borgo ha in sé. La magia inizia a partire dal tragitto: una lunga stradina in mezzo al bosco, circondata da pace e silenzio, che lentamente conduce al cuore del villaggio, 2mila ettari di tenuta di cui 60 vitati e destinati al Brunello di Montalcino. Un panorama ricco e variegato, fra gli immancabili cipressi, le vigne a perdita d'occhio e i prati che sembrano infiniti cieli verde smeraldo. Raggiungere Castiglion del Bosco vuol dire entrare in un mondo parallelo, incantato, unico. Dove la natura sembra non avere confini, quegli stessi confini che la tenuta per oltre 800 anni non ha mai modificato. Un luogo amato dalle star, si diceva, che adorano farsi coccolare dal Rosewood Castiglion del Bosco, un resort 5 stelle lusso (l'ospitalità è gestita dal 2015 da Rosewood Hotels & Resorts), al centro del borgo medievale: 42 suite, 11 ville con piscina privata, spa, due ristoranti e The Club, il golf club privato amato tra gli altri da Barack Obama, con 18 buche disegnate dal campione del British Open Tom Weiskopf (scomparso nel 2022), con un'estensione di 210 ettari di colline. Un paradiso per gli sportivi. E per i bongustai. Lo stile: l'affermarsi dei cru a Montalcino Castiglion del Bosco c'era quando nel 1967 è stato fondato il Consorzio del Brunello di Montalcino, è stato uno dei venticinque soci fondatori. Un vero "attore" che nei decenni ha visto da vicino e attivamente l'evolversi del gusto, dello stile, sempre votato alla biodiversità, con Leoneschi che ancora oggi, con la nuova proprietà, è chiamata a dare continuità, in collaborazione con consulenti esterni con cui ama confrontarsi, a partire da Beppe Caviola fino a Luca Currado Vietti ed Elena Penna, arrivati di recente per dare un contributo sul progetto dei cru. Ma in che direzione sta andando lo stile del Brunello di Montalcino e in particolare di quello di Castiglion del Bosco? Risponde Leoneschi: Dopo il primo approccio, intrapreso venti anni fa, più orientato alla produzione di vini che ci facessero entrare sul mercato, con gli anni è nata un'espressione più fedele a questo territorio unico, ed è quella della valorizzazione del cru. Un approccio possibile sfruttando la grande varietà delle esposizioni e dei suoli, sulla base anche dell'influenza meteorologica. A distanza di



pochi metri, può cambiare tutto, e la parcellizzazione è stata la chiave di volta di questi venti anni, un percorso che tuttora va avanti. Quanto alla denominazione, ci sono alcune aziende che stanno andando nella nostra stessa direzione, altre invece, pur comunicando un approccio basato sui cru, dietro la facciata non hanno sostanza tecnica in quanto ancora non c'è un lavoro approfondito legato alla parcella. Leoneschi fa l'esempio del cru Campo del Drago: La prima annata è stata la 1999, e da allora siamo andati sempre avanti. L'auspicio è che questa tendenza non sia solo una moda ma anche un movimento concreto, mi piacerebbe che nella denominazione, come si fa a Barolo e in Borgogna, si facesse la stessa cosa perché ci sono aree naturali, con caratteristiche uniche, dentro una stessa azienda ma anche macroaree che hanno una caratterizzazione particolare e che comprendono più cantine. Oggi il consumatore è sempre più attento e il wine lover che si avvicina a Castiglione del Bosco ha voglia di capire di più: un approccio di questo tipo, più serio e corretto, mette in luce l'integrità dell'azienda. E se si parla di un cru che comprende una macroarea, il consumatore potrà riconoscere le stesse caratteristiche del vino anche in altri marchi. Ad oggi Castiglione del Bosco propone 5 cru: Campo del Drago e Riserva Millecento (uscito nel 2010), il Rosso di Montalcino Gauggiole (dal 2015) il Rosso America e il Rosso Deimassi (dal 2020). Curiosa la storia del Rosso America: È un nome venuto fuori dalle carte storiche del vigneto spiega l'enologa - è il più lontano dal centro aziendale e quando nel passato si raggiungeva quella vigna, si usava dire: Andiamo all'America, proprio per la distanza. Attualmente Leoneschi sta lavorando anche su altri cru, con l'aiuto dei consulenti: Ne vendemmiamo in maniera parcellare almeno altrettanti, quindi altri cinque, stiamo studiando per capire se usciranno nei prossimi anni e in che forma, se Brunello, Rosso e così via. E la sensazione è che l'interesse verso le singole vigne sia sempre maggiore nonostante nel mondo, al livello macroglobale, i vini rossi non stiano vivendo un bel momento (-6% le vendite nella grande distribuzione e -2% in valore). A questo proposito Leoneschi ha le idee chiare su cosa potrebbe succedere al Rosso di Montalcino: Spero che venga fuori una forte identità, nel territorio, di un Sangiovese giovane, fresco, meno complesso e austero, e più immediato. Secondo me c'è spazio oggi per questo vino, il mercato è pronto e lo sono anche i critici. Oggi manca una identità del Rosso di Montalcino alcuni lo affinano in barrique, altri lo considerano il secondo del Brunello, altri ancora lo fanno più muscoloso mi piacerebbe che trovasse il suo percorso. Vorrei che ci fosse una direzione stilistica più attenta perché è un vino che va esattamente incontro al gusto dei consumatori, orientato a un vino rosso più piacevole e bevibile. I trend del futuro: l'ascesa del Rosso In una fase delicata per il mondo del vino, in cui si registra un record di stock in cantina (dato di fine luglio) e un export verso i Paesi extra-Ue in peggioramento - specie negli Stati Uniti - per le imprese italiane, come rilevato dall'Osservatorio Uiv-Vinitaly che ha elaborato i dati di Cantina Italia (Masaf) del primo semestre di quest'anno, come si difende il vino italiano e che prospettive possono esserci nel futuro per far fronte alla situazione? Il vino segue la sua linea di produzione e credo che la fascia dell'alta qualità sia sempre più apprezzata è l'analisi dell'esperta - Il Brunello, come pochi altri brand nel mondo, è in questa fascia e ha poco da temere". "Se guardiamo invece alle altre categorie, penso che il vino di fascia media sostituirà quello di fascia bassa : il calo di produzione legato al clima è già in atto e continuerà. Le aziende che facevano vino industriale andranno a diminuire e si orienteranno ad alzare i costi diminuendo le quantità. Quindi, secondo me, i vini di fascia media conquisteranno terreno a discapito di quelli di fascia bassa. In questo senso, il Rosso di Montalcino potrà essere un brand vincente perché è allo stesso tempo un vino da tutti i giorni, che sta bene con piatti meno impegnativi, ma anche un prodotto di qualità che si abbina con pesce e carne. I vini buoni, più gestibili e più fruibili come il nostro Rosso, nel futuro avranno sempre più spazio.