



comunicazione

MANINTOWN^{MAG}

MONTALCINO E IL BRUNELLO: UN VIAGGIO TRA STORIA, CULTURA E TRADIZIONE VINICOLA

6 GIUGNO 2024 by MARCO BRIANCESCO

[The Art of Wine](#)

Situato nella provincia di Siena, capoluogo toscano, il comune di Montalcino, con una ricca storia che risale all'epoca etrusca e romana e che ha raggiunto il suo apice durante il Medioevo, è rinomato per i suoi suggestivi paesaggi collinari, le sue storiche fortificazioni e, soprattutto, per il vino Brunello. La cittadina, abbarbicata su un collina a circa 564 metri sopra il livello del mare, offre viste panoramiche sulla campagna circostante e sui vigneti che si estendono a perdita d'occhio. La sua Fortezza costruita nel 1361, domina il paesaggio e rappresenta un'importante testimonianza del passato militare e politico della zona.

Centro culturale dinamico, attira turisti da ogni dove grazie ai suoi eventi e festival che celebrano la musica, l'arte e, naturalmente, il vino. Il clima mediterraneo, con estati calde e secche e inverni miti, combinato alla composizione del suolo, che varia da argilloso a sabbioso e calcareo, crea qui le condizioni ideali, infatti, per la coltivazione della vite. Le differenti altitudini ed esposizioni delle vigne contribuiscono poi alla complessità e diversità dei vini prodotti.



Complesso di Sant'Agostino, Montalcino

Il Brunello di Montalcino, eccellenza vinicola Italiana e tradizione secolare

Uno dei vini più prestigiosi e rinomati d'Italia, la produzione del Brunello di Montalcino è regolata da rigide normative che garantiscono la qualità e l'autenticità del vino. Il Brunello è prodotto esclusivamente con uve Sangiovese, localmente note come "Brunello". La denominazione "Brunello di Montalcino" è stata ufficialmente riconosciuta nel 1966 con la concessione della DOC (Denominazione di Origine Controllata), seguita dalla DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) nel 1980.

Il processo di produzione del Brunello di Montalcino è rigoroso e richiede tempo e dedizione. Dopo la raccolta, le uve vengono fermentate e il vino viene invecchiato per un minimo di cinque anni, di cui almeno due in botti di rovere. Questo lungo periodo di affinamento permette al vino di sviluppare le sue caratteristiche distinte, tra cui un bouquet complesso di frutta rossa, spezie, tabacco e cuoio. Distinguibile per la sua struttura robusta, il tannino marcato e l'elevata acidità, che contribuiscono alla sua longevità, è un vino che migliora con l'età, raggiungendo spesso il suo apice dopo decenni di invecchiamento. Il colore è un rosso granato intenso, mentre al palato offre un equilibrio perfetto tra potenza e eleganza, con un finale lungo e persistente.



comunicazione



I ciclisti di Eroica, l'evento che si tiene annualmente a Montalcino



comunicazione

Il territorio di Montalcino e il suo celebre Brunello rappresentano quindi, un connubio perfetto di storia, cultura e tradizione vinicola. Questa piccola area della Toscana continua a essere un faro di eccellenza nel panorama enologico mondiale, grazie alla dedizione dei suoi viticoltori e alla straordinaria qualità del suo vino.

Il Brunello di Montalcino ha ricevuto, non a caso, numerosi riconoscimenti a livello internazionale e le cantine produttrici richiamano enoturisti da tutto il mondo, contribuendo alla promozione del territorio e delle sue eccellenze.

Rilevata nel 2015 dalla famiglia Tommasi – oggi alla sua quarta generazione – la tenuta Casisano, fondata nel 1990, si distingue a Montalcino per la sua particolare posizione geografica e altitudine, immersa in un magnifico contesto, nella quiete delle colline di Montalcino, circondata da vigneti e boschi secolari.

Eleganza e finezza, la filosofia produttiva della Tenuta Casisano a Montalcino

La tenuta Casisano (uno dei tasselli del mosaico di Tommasi Family Estates – che produce grandi vini nelle sue tenute, in sette delle regioni vinicole più pregiate ed emozionanti d'Italia), spicca come una splendida terrazza naturale a 480 m di altitudine e domina la zona sud-orientale dell'area. Interamente coltivata a Sangiovese, l'obiettivo della tenuta (che si estende su una superficie totale di 53 ettari, di cui 22 impiegati a vigneto e 12 a oliveto) è produrre vini caratterizzati da finezza ed eleganza. Lo stile e la qualità dei vini di Montalcino dipendono infatti, in gran parte dall'altitudine dei vigneti. I vigneti situati a maggiori altitudini, come quelli di Casisano, si sviluppano su terreni poco profondi, composti da rocce arenarie e galestro con presenza di scheletro, argilla e tufo di origine vulcanica, e danno vita a vini con un corpo più elegante, con distinti aromi di frutti rossi e note floreali.



Gli interni nella Tenuta Casisano

Giancarlo Tommasi, responsabile enologo Tommasi Family Estates, spiega: *«Passione per la viticoltura e forte senso di appartenenza al territorio di origine mi spingono a valorizzare il nostro patrimonio vitivinicolo e a realizzare vini di qualità seguendo una filosofia produttiva incentrata sul terroir e la progettualità.»*

La cura dei vigneti e la ricerca dell'eccellenza della materia sono al centro del progetto aziendale. Dunque, ogni singola parcella del vigneto Casisano è gestita e monitorata in funzione delle caratteristiche del suolo, dell'esposizione e dell'obiettivo enologico, così da mantenere un perfetto equilibrio vegeto produttivo e di garantire che il vigneto sia in perfetta armonia con l'ecosistema presente nel territorio. Ciò permette inoltre, di arrivare a perfetta maturazione con uve di grande qualità organolettica.



comunicazione



La Tenuta Casisano a Montalcino

«Selezioniamo i vigneti che offrono condizioni pedoclimatiche ideali per la crescita dei nostri vitigni e studiamo attentamente il terreno per comprenderne a fondo le vere potenzialità. La costante attenzione rivolta alle richieste del mercato italiano e internazionale mi guida nella definizione delle strategie e nella creazione di vini moderni e vicini al gusto dei consumatori», prosegue Tommasi.

«Mi sento libero di interpretare il vino ascoltando ciò che la natura intende comunicarci, per questo sono convinto che il lavoro per creare un grande vino inizia nel vigneto, solo attraverso uve di qualità è possibile produrre vini importanti e solo attraverso una enologia rispettosa, poco invasiva e minimalista è possibile esaltare la tipicità, il legame con il territorio e l'eleganza degli stessi», dichiara Emiliano Falsini, responsabile enologo Casisano.

«I vini devono parlare un linguaggio fatto di carattere, eleganza e unicità, che li possa rendere apprezzati e ricercati nel mondo, per raggiungere questi obiettivi i miei capisaldi sono: creatività, disponibilità, capacità decisionale e sensibilità professionale», conclude Falsini.



comunicazione



I vini della Tenuta Casisano

Un'Esperienza immersiva al Tempio del Brunello, alla scoperta del celebre vino di Montalcino

Nella tenuta di Casisano, la famiglia Tommasi produce Brunello di Montalcino docg, Brunello di Montalcino docg Riserva, Rosso di Montalcino doc. È possibile scoprire e assaporare questi tre vini presso l'Enoteca Bistrot Caffetteria del Tempio del Brunello. Inaugurato nel 2021 a Montalcino, nel complesso monumentale di Sant'Agostino, il Tempio del Brunello offre un'esperienza integrata dedicata al celebre vino Brunello di Montalcino.

Il progetto, promosso dall'Arcidiocesi di Siena, Colle di Val d'Elsa e Montalcino, dal Comune di Montalcino, dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino e realizzato da Opera Laborator, è espressione de l'Oro di Montalcino, operazione culturale che vuole diffondere l'insieme delle potenzialità espresse dal territorio. Il Tempio del Brunello si pone come obiettivo di far conoscere in maniera articolata e profonda Montalcino, attraverso un'immersione completa che dal Brunello si apra verso la storia millenaria, l'archeologia, il patrimonio artistico e il paesaggio.



comunicazione



L'Enoteca Bistrot Caffetteria del Tempio del Brunello

Partendo dall'ex convento di Sant'Agostino, il percorso inizia con una visita al chiostro coperto, seguita da un tour della chiesa di Sant'Agostino e del Museo Archeologico. I visitatori possono esplorare il territorio di Montalcino attraverso postazioni di realtà virtuale, scoprire collezioni museali e godere di video interviste e audio coinvolgenti. Gli ambienti del Tempio del Brunello, aperto tutti i giorni dalle ore 10.30 alle ore 19.00, combinano tecnologie avanzate con la tradizione del territorio. Video immersivi, realtà virtuale e postazioni interattive offrono un'esperienza completa che celebra i quattro pilastri fondamentali del vino di Montalcino: il terreno, la biodiversità, il clima e il lavoro delle persone.



Il Chiostro



comunicazione

Il percorso culmina nel chiostro scoperto, in cui i visitatori possono degustare il Brunello presso l'Enoteca Bistrot Caffetteria del Tempio del Brunello, luogo conviviale dove discutere di cultura e arte, sorseggiare un calice di vino e dove potersi avvicinare alla conoscenza enologica a tutti i livelli. Utilizzando l'applicazione mobile, i visitatori possono rispondere a una serie di domande sul loro temperamento, che li aiuteranno a trovare il Brunello più adatto alla loro personalità. Successivamente, sommelier esperti e un sommelier digitale multilingua li guideranno attraverso i gesti e le tradizioni della degustazione, illustrando le caratteristiche organolettiche distintive del Rosso e del Brunello di Montalcino.



A destra gli interni della Chiesa di Sant'Agostino, a sinistra il Museo Archeologico

La visita può proseguire con un tour del territorio circostante, guidato da un'applicazione che fornisce informazioni dettagliate sui principali punti d'interesse di Montalcino.

Il presidente del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, Fabrizio Bindocci, afferma, «Siamo convinti che il percorso del vino non si esaurisca in un bicchiere. Questo progetto ci rende entusiasti poiché il Tempio del Brunello non è solo un museo moderno e interattivo, ma anche un'esperienza profondamente rappresentativa del suo territorio che darà un valore aggiunto all'attività di promozione che lo stesso Consorzio già svolge per tutto il sistema socioeconomico di Montalcino».