

# il brunello

**I**l paesaggista uropatico o incontenente (di incontinenza verbale, va da sé), afflitto da smania liricista, che si venisse a trovare lassù, a Montalcino, scriverebbe pressappoco così: «Te beata ogni volta. Tra macchie di bosco, casali, i colori già lontani dalle crete, aggrappate linee di filari, fino ai veli dell'Arma... ecc. ecc. e via liricando a ruota libera. Più concreto lo storico ricorderebbe come compia il suo nome in un atto del 715 della Pieve di Sant'Andrea in Malcanis (Monte Ilcinus, Monte dei Lecci, Montalcino); come fosse se ne avesse ghibellina; come nel 1555 ne avesse accolto gli esuli, di Siena, proclamandone la repubblica in esilio, ch'ebbe vita per quattro anni. Così l'urbanista avrebbe da illustrare la disposizione arcaica di questo borgo medievale, rimasto quasi intatto nelle sue strutture, addossato sotto il castello, praticabile e praticato, e circondato di mura. Forse solo il turista avrebbe di che lamentarsi un poco, vedendo così scarsamente divulgate le bellezze artistiche di questa città, chiusa in mezzo tra due autentici tesori, quali l'Abbazia di Sant'Antimo e Monte Oliveto Maggiore; con un museo piccolo ma ricco di pregiosissime opere pittoriche e scultoree (straordinarie statue lignee e colorate); una chiesa, Sant'Agostino, ricca di affreschi (tenuti nelle tenebre); un gran mercato del miele; una gran festa del toro; e persino un festival teatrale...»

Eppure ho l'impressione che tutte queste cose, il paesaggio il paese la storia i musei il festival il miele e i tori siano poco conosciute e meno ancora propagate. È un peccato anche se ne deriva un'apprrezzabilissima quiete diffusa, una persistente misura umana, salve le occasioni rituali, feste e festival che siano. È insomma fuori degli itinerari del grande turismo di massa, come non lo è invece San Gimignano, per esempio, volendo rimanere nella provincia. E Montalcino ha preferito affidare tutta l'intera sua fama e il suo nome alla gloria, estesa questo sì, del suo nobilissimo vino, il Brunello (benché il sindaco Bindi mi assicurò, illustrandomi progetti, alcuni già in atto, per la valorizzazione delle ricchezze artistiche locali: un nuovo museo, un recuperato e restaurato teatro antico, il consolidamento e l'illuminazione di Sant'Agostino, ecc...)

D'altra parte che il nome di Montalcino sia ormai riconoscibile ormai in tutto il mondo, non solo al di là dei monti ma anche al di là degli oceani, per il suo accoppiamento al Brunello, come la sua specificazione, Brunello di Montalcino, è una questione assodata, affermata, consolidata. Quasi inevitabilmente, data la qualità di quel prodotto, uno dei due-tre più grandi e celebrati vini d'Italia. E quindi del mondo. Un vino che in questi giorni si appresta a festeggiare i suoi cent'anni, testimoniati, documentati da quattro bottiglie di Biondi-Santi con data 1888, che resistono integre nei loro valori se tre anni fa, sottoposte al consueto trattamento di stappaggio, assaggio, ricomaggio e ritappatura, diedero ancora risposte positive. E lì, attorno alle quattro bottiglie (una delle quali destinata a Cossiga, che spero non astemi), si celebrerà un pezzo dei più gloriosi della storia enologica italiana.

La quale storia ha, ovviamente, ben più di un secolo alle spalle, per quel che attiene al vino di Montalcino. E anche il Brunello è retrodatabile di qualche lustro rispetto alle quattro bottiglie in oggetto. Ma tant'è. Anzi, dal bel libro di Emanuele Pelliucci apprendo, tra le altre cose, che la fama più antica spetta al Moscadello, al Moscadello, al Moscadello di Montalcino, cioè al bianco, cui inneggia il solito Francesco Redi nel suo *Bacco in Toscana*. Ma l'immigrazione del vitigno sovrano di qui, il Sangiovese, ha, almeno nel leggendario, riscontri di tempi anteriori, se coinvolgono il maresciallo Biagio di Montluc che, durante l'assedio della nostra città nel 1553, si arrossava il pallido suo viso

strofinandosi sopra il vino, rosso dunque, di quassù. E il Sangiovese nel tempo si è non solo acclimato e adeguato ma ha soprattutto espresso qualità proprie con caratteristiche distintive rispetto al clone originario. Di tal pregio che le cronache dicono come ne fosse estimatore, alla fine del Seicento, il sovrano d'Inghilterra Guglielmo III.

D'accordo, la vaghezza e l'ovvietà contraddistinguono da sempre la storia, o meglio la microstoria italiana. Colpa di una storiografia persa attorno ad altri temi. È vero o no (certo è probabile) che nel Cinquecento i contadini chiamavano «brunello» quest'uva, per l'in-

FOLCO PORTINARI

tenso scuro colore dei suoi acini? Il problema non è questo. Visto che siamo in area celebrativa ci interessa piuttosto di sapere quanto, come e perché possiamo celebrare quelle, di quel vino che si chiama Brunello di Montalcino.

Mi trovo a parlarne con il sindaco Bindi e con i due presidenti, dei due consorzi, Enzo Tiezzi (Brunello) e Ermanno Rosi (Rosso), partendo dalle remote peculiarità delle viti (dai documenti si sa che, una volta, novemila ceppi davano venti quintali di vino per ettaro), per approdare a quel periodo, attorno all'unità d'Italia

e alla politica agraria che ne derivò, al quale la capo la moderna vicenda del vino montalcinese. È infatti proprio tra il 1860 e 1880, in quel ventennio, che il neostato italiano promuove molte iniziative di rinnovamento, magari dettate da preoccupazioni commerciali. È una catena di interessi e di provvedimenti. Lo Stato (che tra Cavour, Ricasoli, De Petris, Truova degli agrari «enologici alla sua guida») intuisce che l'esportazione del vino può diventare un elemento importante per la nostra economia, ma che l'esportazione si può fondare solo sulla qualità. E quindi sulla conoscenza, l'istruzione, la cultura specifica. Istituisce delle vere e proprie «cattedre ambulanti»

indice «comizi agrari», tenta insomma di dare una consistenza scientifica all'empiria contadina. Tale scienza, che coinvolge la vite ancor prima della vinificazione (e della stabilizzazione, in specie) è pur resa possibile dalla rivoluzione che le scoperte di Pasteur mettono in atto. Resta, quella, una delle svolte della storia, non solo scientifica, del mondo moderno.

Ecco, questo è il terreno sul quale cade il seme del Brunello. Non è un caso, infatti, che Clemente Santi fosse uomo di scienza e nipote del naturalista Giorgio Santi. L'incomincia l'albero genealogico, benché tocchi al nipote Ferruccio Biondi la vera «invenzione» del Brunello, come risultato degli studi e degli esperimenti di quegli anni. Senza comunque dimenticare il lavoro che in zona svolgono altri pionieri come Costanti, Inghirelli, Angelini, Galassi. A voler dare precise a tutti i costi bisogna andare attorno al 1870, con qualche verso in più.

D'accordo è l'avventura affascinante di un sovrano (lascio ad altri meglio di me ferrari in materia il rescritto tecnico), però non è lo stato delle cose. Hanno gran valore, eccome, i pionieri che hanno reso possibile il successo, ma la fortuna, la diffusione e l'affermazione in condizioni hanno sì e no venticinque anni dietro di sé. È accaduta una cosa che potrebbe sembrare strana se non fosse sorretta dagli eccellenti risultati conseguiti. È accaduto che Montalcino divenisse, per il vino, terra di investimenti da parte di «forestieri», appassionati o speculatori, con una forte potenzialità promozionale. Oltre che di gran risultati (da Casa Basse a Caparzo), resi forse possibili, sul piano dell'immagine complessiva, dal concorso di tre fattori: 1) il carismatico riferimento ai pionieri; 2) l'alto livello raggiunto, qualitativamente, dai piccoli produttori (l'Ermanno Rosi, per esempio, o il Primo Pacenti, l'Ofelio Fattori o il Nello Baricci, il Mauro Fastelli o il Maurizio Lambardi, per citarne solo alcuni); 3) l'opera di coordinamento dei due Consorzi, del Brunello e del Rosso di Montalcino, che raccolgono 123 dei 126 produttori. E ai Consorzi che si devono le azioni che hanno portato ai riconoscimenti Doc e Docc, ma anche quelle di salvaguardia del nome e della fama. Senza più confini, se oggi ci sono aziende che esportano fino all'80% della produzione, raggiungendo, dopo cento anni il fine che si erano proposti i reggitori dell'Italia postunitaria.

In questo disegno la vera novità è forse offerta dalla fortuna arisa al Rosso, che ha sì la denominazione del grande Brunello, ma che è certo segnata già al avvertito sul mercato con livelli qualitativi superiori e con la crescente simpatia del Rosso di Montalcino e del suo rapporto qualità-prezzo. Forse proprio in virtù di questa qualità e della vocazione viticola di questo territorio, la Cee ha concesso la deroga al divieto di nuovi impianti.

Meno confortanti sono stati alcuni esperimenti tendenti a recuperare il vero vino storico della zona: il Moscadello. Di esso parlavano gli storici e le cronache e su questa base la Villa Banfi cercò di accreditare le nuove esigenze di vini freschi e leggeri da proporre ai giovani. Non so con esattezza quali simpatie abbia trovato sul mercato americano questo vinello fresco e aggraziato, un dato che mi pare certo è l'imitabile vocazione al vino rosso di alta classe che queste terre sanno esprimere. Auguri quindi ai Biondi e ad altri suoi bravi produttori, auguri ai montalcinesi vecchi e nuovi così ben rappresentati dal sindaco Mario Bindi, uomo dotato di intraprendenza e senso pratico; auguri alla famiglia Biondi-Santi, la più titolata in questo anniversario, ma tanti e tanti auguri a quei braccianti e a quei mezzadri che negli anni 50 innalzando le bandiere della pace in cima agli stelli hanno favorito questa cultura della cordialità e dell'ospitalità nel cui spirito si svolge questo centenario.



## Una terra con la vocazione del rosso

CARLO PETRINI

Molto tempo è trascorso da quel periodo, ma sarebbe ingiusto leggere lo straordinario mutamento dell'economia montalcinese solo come opera di questa o quella famiglia di grandi produttori. Del resto il boom del Brunello è recentissimo se si considera che appena negli anni 50 le case che imbottigliavano si contavano sulle dita di una mano. Oggi le ditte produttrici sono una sessantina e forse più con una florida situazione commerciale giacché il prodotto è in massima parte tutto venduto e il mercato italiano ed estero risponde con simpatia a questo vino che sa essere austero ma al tempo stesso di facile beva.

I pionieri di quegli anni furono Tancredi Biondi-Santi e l'avvocato Giovanni Colombini, ben presto seguiti dai Franceschi, dai Lisini e poi con la costituzione del Consorzio del vino Brunello di Montalcino da Fioravanti, Baricci e Manfredi Martini. Con l'estendersi della fortuna del Brunello, Montalcino assiste ad un fenomeno che è tuttora in divenire: la crescente presenza su quel territorio di aziende agricole di proprietà di benestanti di varia provenienza.

Il fascino di questa Toscana piena di storia, di luoghi incontaminati e la mitica avventura nel mondo del vino spinge questa varia umanità di

notai, assicuratori, industriali ad investire in queste terre, a cimentarsi nella buona produzione, ad arricchire la già florida immagine di un' enologia di prestigio. Sono nuovi cittadini o volte non sempre ben integrati in questa comunità così fiera del suo passato civile e di lotta, ciò non di meno la convivenza è feconda di nuove prospettive. Il paese è bello, carico di storia ed il turismo che sale quassù non rimane deluso; l'amministrazione ha saputo sviluppare appieno tutte le potenzialità di un ambiente per certi versi unico.

Montalcino merita una visita accurata ed attenta poiché è un' autentica città d'arte ricca di opere preziose raccolte nel vicino museo, nella chiesa della Madonna del Soccorso, nella chiesa di Sant'Agostino, ma il punto più alto di tanta magnificenza artistica si raccoglie nel complesso abbaziale di Sant'Antimo a pochi chilometri di distanza, che rappresenta uno dei più pregevoli monumenti di arte romanica in Toscana. Questo è il grande fascino di Montalcino: saper offrire l'arte e l'ambiente a un crescente turismo eno-gastronomico.

Forse proprio questo fascino ha favorito i

nuovi investimenti, non ultimo quello dei fratelli John e Harry Mariani titolari della villa Banfi. Costoro dopo aver commercializzato con grande fortuna il Lambrusco in terra d'America hanno realizzato proprio qui a Montalcino un colossale investimento che supera i 150 miliardi, in campo vitivinicolo. Sotto la manageriale abilità di Ezio Rivella, enotecnico di fama mondiale, la Villa Banfi ha realizzato un moderno complesso di vinificazione e di affinamento dei vini, un imponente vigneto destinato a superare i 900 ettari di estensione ed un centro di accoglienza eno-turistica e di rappresentanza nel bel castello di Poggio alle Mura.

Come vedete è quanto mai eterogenea la composizione delle aziende produttrici del Brunello: dal grande capitale straniero (Villa Banfi) all'ex mezzadro che riscatta il podere col suo lavoro (Gioberto Zannoni dell'azienda agricola «La Fortunata»), dal coltivatore diretto (Primo Pacenti dell'azienda agricola «Canalicchio di Sopra») ai giovani manager di Altosino, dagli «storici» Biondi-Santi e Barbi Colombini

ai nuovi protagonisti come Gianfranco Soldera dell'azienda agricola «Case Basse». La produzione è nel suo insieme a livelli medio-alti ed in particolare per ciò che riguarda il Brunello trova punte di altissima qualità in quello della tenuta «Caparzo», o degli eredi di Emilio Costanti, della fattoria di «Santa Restituta», dell'azienda agricola «Marrone», del podere «Poggio» o nella ineguagliabile «Case Basse». Ma personalmente ho trovato di grande interesse quello di Nello Baricci, quello del «Poggio» e quello dell'azienda agricola «Cerbiana» di Diego Molinari.

È proprio questa qualità medio-alta a fare la fortuna del Brunello che, non dimentichiamolo, da alcuni anni è affiancato dal giovane Rosso di Montalcino. Infatti dal 1984 è esecutiva la Denominazione di Origine Controllata per il Rosso di Montalcino, sempre ottenuto dalle stesse uve del Brunello ma che, a differenza di quest'ultimo, non necessita del periodo di affinamento in botte. La vendita del Rosso di Montalcino è ammessa dal 1° settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia. La riconquista dei produttori montalcinesi è stata giusta e intelligente poiché essi potranno selezionare con maggiore cura le uve destinate

al Brunello e realizzare con il Rosso un profitto in tempi più ravvicinati rispetto al quattro anni di invecchiamento del grande Brunello. I primi segnali già si avvertono sul mercato con livelli qualitativi superiori e con la crescente simpatia del Rosso di Montalcino e del suo rapporto qualità-prezzo. Forse proprio in virtù di questa qualità e della vocazione viticola di questo territorio, la Cee ha concesso la deroga al divieto di nuovi impianti.

Meno confortanti sono stati alcuni esperimenti tendenti a recuperare il vero vino storico della zona: il Moscadello. Di esso parlavano gli storici e le cronache e su questa base la Villa Banfi cercò di accreditare le nuove esigenze di vini freschi e leggeri da proporre ai giovani. Non so con esattezza quali simpatie abbia trovato sul mercato americano questo vinello fresco e aggraziato, un dato che mi pare certo è l'imitabile vocazione al vino rosso di alta classe che queste terre sanno esprimere. Auguri quindi ai Biondi e ad altri suoi bravi produttori, auguri ai montalcinesi vecchi e nuovi così ben rappresentati dal sindaco Mario Bindi, uomo dotato di intraprendenza e senso pratico; auguri alla famiglia Biondi-Santi, la più titolata in questo anniversario, ma tanti e tanti auguri a quei braccianti e a quei mezzadri che negli anni 50 innalzando le bandiere della pace in cima agli stelli hanno favorito questa cultura della cordialità e dell'ospitalità nel cui spirito si svolge questo centenario.

A CENA DA

## Fabio, ipnotizzatore di clienti

PIER LORENZO TASSELLI

Al top della ristorazione fiorentina, tolo Pinchiorri che gioca in un altro campionato, si trova un gruppo assai esiguo (due? tre?) di cui il Cibiore fa parte. Ha tre ingressi per i suoi tre diversi servizi: ristorante alto, negozio di goloserie, trattoria economica (il Cibiore).

Ristorante e trattoria sono alimentati dalla stessa cucina, che sta fra i due a separarli e a collegarli. Da entrambe le parti si mangiano gli stessi piatti: nella trattoria la scelta è più ridotta, si siede a tavoli comuni, viene proposto in prima approssimazione un «vino della casa» da evitare. Nel ristorante la scelta è più ampia, il vino si sceglie fra i migliori italiani e internazionali, l'arredamento è molto curato, come l'interno di una casa fiorentina elegante e tradizionale. Il prezzo è molto diverso: nel ristorante 35 mila senza vino, che vuol dire 50 mila totali se non si bevono rarità; nella trattoria la metà e anche meno.

Alla guida dell'impresa stanno Fabio e Benedetta Picchi: quasi eroi epomoni di quel trend («denari» in italiano) che trasporta dalla milizia politica tardo sessantottesca alla ristorazione. Noi reduci ristrutturati e sistemati convenientemente, scambiamo con Fabio (o, preferibilmente, con la Benedetta) sguardi intensi di mutua intesa: «Noi veniamo da lontano...», beh, sentiamo che c'è stasera. Dovrebbe esserci il cibiore, un piatto antico, povero per gli ingredienti, ma ne erano ghiotti anche i grandi. Si basa su rigaglie di pollo, comprese le creste, i fagioli (testiculi), le uova non late. A

dire il vero c'è una differenza fra la ricetta tradizionale e quella che esegue Fabio: chiedetegli lumi, è un buono spunto di conversazione. A Fabio piacciono molto anche la quaglia e il piccione. Eccezionale il fegato di vitello rosa «patèizzato», e anche il cervello di agnello con una noce di burro al cartoccio, la zampa alla parmigiana. Su certi piatti di mare ha una tendenza a incrementare la componente piccante. Omaggio a Viareggio?

I dolci stupendi vengono dalla manifattura di Giulio Corri «Dolci e dolcezze», così come i biscotti di Giulio, omaggio per soci sapienti Arcigola. Sveltano il chesecake alle pere sciropate e il dolce di cioccolato amaro. Grandi i distillati nobili con cui si può concludere. Questi si ritrovano nel negozio.

I Picchi spesso viaggiano in Francia, fonte di conoscenza, tecnica e ispirazione, che applicano a materie e ricette nostrane. Senza la nouvelle-cuisinerie che entrambi irridono.

Fabio è buon manager e ottimo showman, mattatore della sala. Fra le sue gags preferite quella sul punteggio da assegnare ai clienti anziché ai ristoranti, e la descrizione delle peggiori malefatte dei clienti: errato movimento del gomito, domande inammissibili, richiesta di kiwi. Per il cliente ideale c'è un modello inarrivabile: Andreotti. Venne un giorno e disse: «Faccia lei». Fabio ne parla con sguardo sognante.

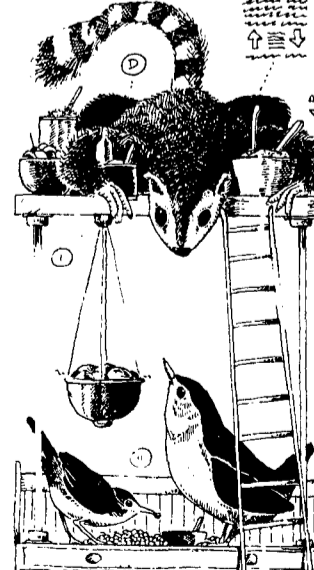
Mediante ipnosi vi guiderà a scegliere il vino

che lui ha deciso: ne sarete del tutto soddisfatti, sia del vino che della conversazione. Con questa politica gentilmente coercitiva Fabio ha acquisito grandi meriti promuovendo vini d'avanguardia fra un pubblico conservatore. Ha sostenuto le nuove tendenze toscane, spingendolo per primo vini come il Flaccianello della Pieve, il Bruno di Rocca, il Vignorello di San Felice, il Vecchie Terre di Montefili... Chiedetegli perché, pur avendo una delle cantine più fornite d'Italia, non tiene una lista dei vini. Fatteci sapere cosa inventa questa volta: teniamo una piccola antologia.

Comunque, il sistema è geniale: i piatti che il ristorante stasera trascura, vengono fatti correre nella trattoria, minimizzando i surplus di cucina - la persuasione sui vini è essenziale per contenere i costi del magazzino, che d'altra parte serve anche il negozio.

Enumerare le meraviglie del negozio sarebbe troppo lungo. Ricorderò la scelta di Calvados e Bas Armagnac, i formaggi inglesi, le Madeleine proustiane... L'offerta è il risultato di una ricerca minuziosa, che si picca di offrire il meglio assoluto e l'inconsueto. Il repertorio non è neutrale: c'è un messaggio. Tutta l'opera di Fabio e Benedetta, dall'apertura del ristorante a oggi, intende costruire la clientela educandola, non assecondandola. Pur essendo fermamente decisi a stare sul mercato e non privi di astuzia. Così si fa Cultura.

Il Cibiore, via De' Medici 118 rosso. Chiuso domenica e lunedì. Tel. 055/2341100.



## Notizie Arcigola

**Feste dell'Unità**  
Anche quest'anno l'Arcigola propone ai ristoranti presenti nelle feste dell'Unità il simpatico concorso per le migliori cucine. Gli organizzatori dovranno inviare, alla sede nazionale Arcigola, una lettera con richiesta di adesione al concorso indicando l'esatto periodo di svolgimento della festa, gli orari di apertura del ristorante, luogo esatto in cui esso si svolge. Dovranno allegare assegno non trasferibile, o ricevuta di versamento di vaglia postale per un valore di 75 mila lire per le spese di iscrizione. La richiesta dovrà intervenire almeno dieci giorni prima della data d'inizio della festa. Al momento dell'iscrizione verrà spedita gratuitamente la guida «Vini d'Italia» edita da Arcigola. Il ristorante verrà visitato da un ispettore Arcigola che potrà presentarsi solo dopo aver pagato e consumato il pranzo. Dalle valutazioni di questi ispettori e dai relativi punteggi si costruirà la graduatoria dei primi cinque classificati vincitori del concorso. Al primo classificato verrà assegnato un premio di lire 1.000.000, al secondo lire 1.000.000 e agli altri tre

un assegno di lire 500.000 ciascuno. Il concorso è valido per tutte le feste dell'Unità che si svolgeranno dal 15 aprile al 1° novembre. I premi verranno assegnati il 1° settembre metà di novembre nella città di Montalcino, sede permanente del concorso. Arcigola via Mendicanti Istruta 14 - 12042 Brà (Cuneo) telefono 0172/426207.

**Nuove condotte Arcigola**  
Si allarga notevolmente e capillarmente l'Arcigola su tutto il territorio nazionale. Ripartiamo di seguito le nuove condotte costituite recentemente: condotta Monferrato Astigiano (codice 57) fiduciario: Giovanni Ruffa via Principe Amedeo 5 - 14100 Asti telefono 0141/217130; condotta Cremasca (codice 58) fiduciario: Nicola Pappalardo Nicola via Enrico Martini 14 - 26013 Crema telefono 0373/80021. Circolo Arcigola «Enoteca di Crema» via Cavour 27 - 26013 Crema telefono 0373/200133; condotta Saluzzese (codice 59) fiduciario: Gianfranco Riva via Provinciale 17 - 12020 Brossasco telefono 0175/68260 (abitazione) 0175/79131 (ufficio); Giu-

seppe Nicola via Torino 25 - 12037 Saluzzo telefono 0175/71350; condotta Appennino Modenese e Valle Panaro (codice 60) fiduciario: Walter Baldini via Di Vittorio 107 - 41058 Viadana (Mo) telefono 059/773885 (abitazione) telefono 059/771323 (ufficio); condotta Val Tiberina (codice 61) fiduciario: Beppe Martini frazione Santa Fiora 91 - 52037 San Sepolcro (AR) telefono 0575/720218.

**Condotta del Mantovano**  
La condotta di Mantova organizza, dalla fine di aprile alla prima quindicina di maggio, due simpliche serate che si possono definire «Del dopo cena». Si terranno presso il circolo Arcigola «Caotilla» Viadana (Mn). I partecipanti si ritroveranno con brillanti e dotti intrattenitori a: degustare, sorseggiare, far parlare distillati e liquori. Per informazioni telefonare ai seguenti numeri: 0376/361395-20411.

**Condotta Bassa Modenese**  
Giovedì 5 maggio alle 20.30 presso la sala consiliare del comune di Medolla il fiduciario Arcigola Wolmer Fregni parlerà di: «Alimentazione e qualità della vita».