

Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, D

NE E DIFESA DELLA QUALITÀ

**Albertone
e i bianchi**

**Gli olii
di fattoria**

**Un'inchiesta
in Champagne**



**Il regale
BRUNELLO**

Anno XII N° 9 - SETTEMBRE 1985

Sped. Abb. Post. Gr. 1170 - L. 4.000



Una splendida veduta del Castello di Montalcino, ai cui piedi si spingono i famosi vigneti

I capolavori del vino italiano - 2

Il regale Brunello

Questo vino di prodigiosa longevità, che più invecchia più migliora, ha reso Montalcino famosa nel mondo ● È relativamente recente: i primi quantitativi vennero prodotti circa un secolo fa (e di queste bottiglie centenarie ce n'è ancora qualcuna) ● Gli ettari di vigneto a Brunello sono 806, divisi fra 106 produttori: ma nel 1970 gli ettari a Brunello erano soltanto 75 ● Un'esplosione di investimenti che ha trasformato il paese

Parlare del Brunello di Montalcino, di questo vino eccezionale per sublime qualità e incredibile longevità, non è cosa semplice.

Abbiamo cercato anzitutto di dare ordine alla materia, che se approfondita diviene abbastanza complessa. Cominceremo dunque col fare la storia di questo vino dai primordi, proseguiremo descrivendo la composizione geologica dei pendii ove il vitigno è allevato; daremo poi una minuziosa descrizione ampelografica, corredata da eccezionali fotografie dei germogli di varie tenute. Giunti al grappolo raccolto, spiegheremo come si vinifica il Brunello e indicheremo quali siano state le annate eccezionali.

Per dare un panorama completo, se-

gnaleremo quindi, in una cartina, l'ubicazione, l'altitudine, il numero di bottiglie prodotte da ciascuna delle ol-



tre cinquanta aziende imbottigliatrici; allargheremo il discorso alla storia di Montalcino paese, per arrivare alla realtà di oggi, che ha visto la plaga rifiorire proprio grazie al Brunello. Diremo della faticosa opera del Consorzio e termineremo suggerendo il modo migliore di degustare il Brunello, uno dei non molti vini italiani noti nel mondo.

In questo compendio storico saremo costretti più volte a citare i Biondi Santi, perché dal secolo scorso fino ai primi Anni Sessanta questa è stata praticamente l'unica azienda presente sul mercato italiano ed estero con il Brunello in bottiglia. Ma ci lusinghiamo di essere riusciti a contemperare quello che poteva sembrare, anche se legittimo, l'orgoglio dei precu-



Come una piramide i quattro versanti

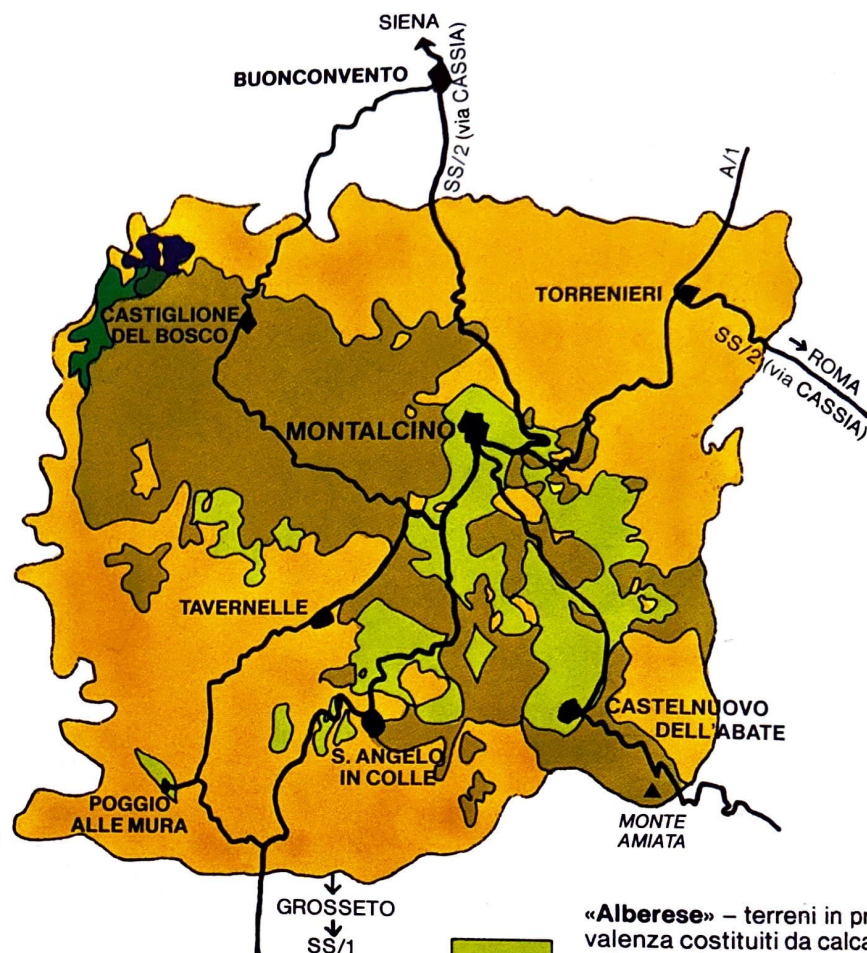
Il territorio del Comune di Montalcino ha una forma pressoché quadrata, con i quattro lati esposti a Nord, Est, Sud ed Ovest.

La vetta della collina si eleva quasi al centro del quadrilatero, con pendii digradanti verso i quattro lati; così si può idealmente suddividere il territorio in quattro triangoli isosceli, con il vertice al centro sul colle che sovrasta il paese di Montalcino, che è arroccato subito sotto la sommità.

Per quanto riguarda il terreno, la situazione geologica è molto complessa e diversificata fra zona e zona, per mescolanze ed origini diverse. Nella piantina qui a fianco si evidenziano le varie zone geologiche, con aggregazioni estremamente intersecanti.

Sono inoltre da tener presenti l'*altitudine* e il *microclima* delle singole zone. In linea di massima si constata che la fascia alta, sui 400-500 metri della collina esposta a Nord-Ovest, Nord ed Est, ha un ritardo in tutte le fasi vegetative della vite di circa sette giorni rispetto alla stessa altitudine esposta a Sud-Ovest e a Sud; e di circa 10-15 giorni rispetto alle altitudini fino a 400 metri della stessa zona Sud-Ovest e Sud. Ciò perché in quest'ultimo settore piove meno e fa più caldo, e l'ambiente risente del clima caldo-arido della Maremma: qui il Brunello è quindi più corposo e colorito. Nella parte alta, più fredda e a luminosità più intensa, specie nei terreni di alberese e galestro, si ottiene un Brunello più sottile e profumato, più adatto a lunghissimi invecchiamenti.

Carta litologica semplificata del Comune di Montalcino



Terreni neo-autoctoni

Argille e sabbie contenenti talora lenti conglomeratiche e calcari organogeni. (Micene sup.-Pliocene)

Terreni alloctoni in facies di flysch

«Galestri» – terreni costituiti in prevalenza da argille, argille marnose e argille siliciose grigiastre con patine e bande varicolori ed intercalazioni di bancate calcaree di arenacee. (Cretaceo-Eocene)

«Alberese» – terreni in prevalenza costituiti da calcari, calcari marnosi, calcari silicei, arenarie quarzoso-feldspatiche a cemento calcareo con interstrati di argilloscisti e marne, (Cretaceo-Eocene).

Rocce ofiolitiche e silicee inglobate nel flysch

Gabbri

Radiolariti

Le caratteristiche geomorfologiche sono state fornite dall'Istituto di Mineralogia e Petrografia dell'Università di Siena.

Clima tipicamente mediterraneo con precipitazioni concentrate nei mesi di maggio, ottobre e novembre (media annuale 700 mm: dati pluviometrici del Greppo). In inverno, al di sopra dei 400 metri, non sono rare le nevicate. La vicinanza contro il verificarsi di eventi di particolare intensità quali nubifragi o grandinate. La fascia di media collina dove è concentrata la maggior parte delle aziende viticole, non è interessata da nebbie, gelate o brinate tardive che si possono verificare nelle zone vallive, mentre la frequente presenza di vento garantisce le condizioni migliori per lo stato sanitario delle piante. Il clima prevalentemente mite e con elevato numero di giornate serene durante l'intera fase vegetativa, assicura una maturazione graduale e completa dei grappoli.

sori con la realtà del Brunello di oggi, di più largo respiro e di ben maggiori dimensioni.

Il Brunello di Montalcino è un vino piuttosto recente. I primi quantitativi furono prodotti sul finire del XIX Secolo, intorno al 1880. Come si è già detto, si tratta di un vino eccezionalmente longevo. Nella cantina Biondi Santi ci sono ancora bottiglie con Brunello del 1888 e 1891, giudicate quindici anni fa, da una commissione di esperti, armonico, profumatissimo, con gran corpo e struttura, di colore rubino rosato scarico ma ancora di buona intensità. È questa longevità la sua caratteristica fondamentale, che unita ad un perfetto equilibrio strutturale quando è ancora giovane, ne fa un vino apprezzato e pagato ovunque ad altissimo prezzo.

Da giovane è di colore rosso rubino intenso tendente al granato; ha un profumo caratteristico ed intenso; un sapore asciutto, caldo, un po' tannico, robusto e vivace, ma armonico, decisamente sapido e persistente.

Si deve all'intuizione ed allo spirito di osservazione di un valente viticoltore montalcinese, Ferruccio Biondi Santi, la creazione di questo grande vino. Andando contro alla moda dell'epoca in Toscana (si era a cavallo degli anni 1870-1880), che ricercava vini di pronta beva, Ferruccio Biondi Santi vinificò in purezza una sola qualità di uva, un clone particolare del Sangiovese grosso che aveva individuato e selezionato nei vigneti dell'Azienda Agraria del Greppo a Montalcino di sua proprietà. Questo Sangiovese si distingueva, e si distingue attualmente, dal Sangiovese del Chianti per mutazioni dovute all'ambiente particolare di Montalcino, come vedremo meglio nella descrizione ampelografica.

Ferruccio Biondi Santi ripiantò tutte le sue vigne - le vecchie erano state distrutte dalla fillossera (*Phylloxera vastatrix*) - innestando le nuove viti con le gemme provenienti dalle piante madri da lui selezionate precedentemente. Furono anche distrutte gran parte delle vigne di Moscadello dall'oidio (*Oidium tucherii*), che fu la prima crittogama arrivata dall'America attraverso la Francia. Si era intorno al 1860. In ordine di arrivo, le ampelopatie venute dall'America furono: prima l'Oidio; poi un insetto, la Fillossera; poi un'altra crittogama: la Peronospora (*Plasmopara viticola*). Prima di allora la viticoltura era stata veramente una sinecura. Non esistevano malattie.

Dalla vinificazione in rosso di quest'uva (Brunello) meravigliosa trasse un vino di grande profumo, struttura, serbevolezza e longevità che affinò facendolo maturare a lungo in botti di rovere di Slavonia e poi affinare in

Sopra i tetti di Montalcino si staglia la torre del palazzo del Comune sovrastata a sua volta da due celle campanarie



bottiglia per moltissimi anni. Si può certamente affermare senza ombra di dubbio che il Brunello di Montalcino è un vino centenario. Nell'autunno del 1988, al Greppo dai Biondi Santi, ci sarà una cerimonia particolare: si festeggerà il centenario delle prime bottiglie di Brunello prodotte, quelle appunto del 1888.

Il Brunello di Montalcino ha un tenore alcolico che va dai 12,5° ai 13,5° per cento; è alto di Estratto Secco, se di grande vendemmia supera il 26 per mille; giusto di acidità; gran tenore di antociani, tannini e glicerina; buona quantità di sali minerali. All'imbottigliamento può risultare disarmonico per eccesso di acidità ed estratto; però dopo diversi mesi di permanenza in bottiglia la disarmonia sparisce ed esplode una qualità eccezionale che si mantiene, trasformandosi e miglioran-

do sempre, per molti decenni.

Anche per vendemmie di media qualità i periodi ottimali di invecchiamento si calcolano in diversi decenni.

Le costanti variazioni organolettiche si ripetono nel tempo, da una vendemmia all'altra, durante l'invecchiamento: il sapore di fruttato ed il colore violaceo del vino nuovo spariscono con la maturazione in botte durante i primi anni e si evidenziano i profumi eterei. Dopo 8-10 anni dall'imbottigliamento inizia una trasformazione importantissima dovuta all'ambiente riduttivo della bottiglia: scompaiono gli antociani (sostanze coloranti del gruppo polifenolico) e l'intensità colorante residua è dovuta a pigmenti colorati, cioè ai prodotti di condensazione fra tannini e antociani. Gli antociani così combinati precipitano sotto forma di piccole scaglie marroni scure semicristalline, non fecciose. Il vino si decolora un po' e tende verso il rubino granato rosato; prende un profumo ed un sapore eccezionalmente gradevoli, quelli del *goudron* (catrame e resina).

Dopo altri 5-6 anni e cioè dopo 13-16 dall'imbottigliamento, si evidenzia sempre più marcatamente un profumo di «pietra focaia» che armonizzandosi con il *goudron* precedente, crea sensazioni particolarmente piacevoli da Grande Vino da Meditazione. Proseguendo nell'affinamento in bottiglia, con il trascorrere dei decenni, i primi profumi e sapori si armonizzano con i secondi, *goudron* e pietra focaia, in modo perfetto. Se ne hanno sensazioni di gusto e di olfatto estremamente gradevoli appena evidenziate, senza mai prevalere l'una sull'altra. Il colore si è stabilizzato, la materia colorante ha formato una camicia aderente al vetro.

Ma vediamo, nelle pagine seguenti, come questo vino nasce «in campagna».



I vigneti del Brunello abbisognano di pazienti cure durante tutto l'anno. Ecco un contadino mentre effettua un trattamento anticrittogamico

Germoglio, fiore, acino, grappolo

Una minuziosa descrizione di tutte le caratteristiche ampelografiche e delle attitudini colturali: i ceppi sono stati tenuti sotto osservazione per cinque anni consecutivi



Il Brunello, come già detto, è un Sangiovese grosso particolare, diverso da quello del Chianti (pur essendo Montalcino nella zona del Chianti Colline Senesi), perché ha grappoli più serrati, con bacche più grosse e colorite. Non sempre i grappoli presentano un'ala (come quelli nella foto) spesso sono tozzi e cilindrici. Il mosto è molto ricco di estratto, zuccheri, acidità totale e tannini; le bucce sono molto ricche di colore

Vista l'eccezionalità del vino che stiamo esaminando, vale la pena di approfondire anche nei più minuti particolari le caratteristiche ampelografiche, cioè della pianta, delle foglie e dell'uva. Per i lettori meno versati nella materia, abbiamo chiarito in note a piè di pagina il significato dei termini botanici più difficili.

La descrizione ampelografica che segue è stralciata dall'opera di E. Casini e R. Bandinelli, dell'Istituto di coltivazioni arboree dell'Università di Firenze, che hanno tenuto ceppi di Brunello (Sangiovese grosso) in osservazione per cinque anni.

Germoglio di 10-12 cm: apice espanso a ventaglio, con tomento* aracnoideo, di colore verdastro.

Asse del germoglio: prevalentemente a pastorale.

Tralcio erbaceo: di sezione trasversale ellittica, liscio, talvolta angoloso, di colore verde chiaro; tralci lunghi, diritti.

Vitici: a distribuzione intermittente (formula 0-1-2-0-1-2...) generalmente bifidi, lunghi, grossi, verdi.

Infiorescenza: di grandezza media, di forma conico-piramidale alata.

Fiore: tipo morfologico; ermafrodita autofertile; bottone florale cilindroide, di grossezza media, con stami di media lunghezza, antere ricche di polline, pistillo sviluppato.

Foglia: di grandezza medio-piccola; orbicolare quinquelobata, talvolta pentagonale; lobi abbastanza marcati, leggermente piegati, angolo alla sommità dei lobi quasi acuto.

Picciolo: lunghezza media tendente al medio-lungo; grossezza media; glabro; di colore verde talora leggermente ro-

sato; sezione trasversale con canale evidente.

Grappolo a maturità industriale: di grandezza media o medio-piccola (lunghezza cm 12-17) di aspetto compatto, di forma corta, tozza, subconica, talvolta tendente al cilindrico, quasi sempre con una sola ala.

Acino: di grandezza media o medio-grossa (diametro trasversale mm. 12-16); sferoide, talora troncovoide; di forma regolare, piuttosto uniforme; ombelico non persistente; buccia pruinosa, di colore del frutto del rovo; distribuzione della colorazione regolare, consistente; polpa generalmente abbastanza sciolta; succo colorato in rosa, di sapore neutro.

Vinaccioli: in numero medio di due per acino; piuttosto grossi, piriformi; nessun acino è sprovvisto di vinaccioli.

Tralcio legnoso: di lunghezza media, robusto e piuttosto elastico; poco ramificato, corteccia aderente; sezione trasversale circolare tendente all'ellittico; superficie liscia, non pruinosa; glabro; nodi evidenti, leggermente più scuri merittali** di media lunghezza (8-10 cm) di colore nocciola-castagno, con distribuzione uniforme.

Tronco: robusto e di buona vigoria.

Germogliamento: prima-seconda decade di aprile.

Fioritura: dalla terza decade di maggio alla prima decade di giugno.

Invaiaura*:** terza decade di agosto.

Maturazione dell'uva: prima decade di ottobre.

Caduta delle foglie: seconda quindicina di novembre.

Vigoria: notevole.

Produzione: regolare e costante.

Posizione del primo germoglio fruttifero: Secondo-terzo nodo.

Numero di infiorescenze per germoglio: 1-2.

Fertilità delle femmine: medio-buona.

Resistenza alle malattie: buona.

Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto. Ha dimostrato la seguente scala di affinità d'innesto: ottima con il 5 BB; media con il 140 R e il 225 R; sufficiente con il 420 A.

Analisi meccanica del grappolo: (valori medi ricavati da numerosi campioni osservati per cinque anni consecutivi). Peso del grappolo gr. 275; peso di un acino gr. 2,3; diametro dell'acino mm. 1,6. Composizione del grappolo: acini 97,3%, raspi 2,3%. Composizione dell'acino: Bucce 5,2%, vinaccioli 4,4%; polpa e mosto 90,4%; resa pratica in mosto 82,3%.

Tecnica culturale della vite.

Porta innesti - Per i terreni più fertili: **Berlandieri x Riparia 5BB** Kober con ottima affinità d'innesto. **Barlandieri x Riparia 420/A** per terreni meno fertili più ricchi di calcare però con scarsa affinità d'innesto. Negli impianti fatti in questi ultimi anni il **Berlandieri x Rupestris 140 Ruggeri** ha sostituito tutti gli altri poiché oltre ad avere una forte resi-

* *Tomento: peluria. In botanica, l'insieme di peli più o meno lunghi, assai fitti e talora intrecciati, che ricopre la superficie degli organi.*

** *Merittallo: è sinonimo di internodio, cioè uno di quei tratti di fusto legnoso (caule) che sono privi di foglie.*

*** *Invaiaura: l'inizio della maturazione dei frutti, contraddistinto da un cambiamento di colore, che dal verde originario va verso il colore proprio dell'uva.*



Stesso giorno: ma qualche vigna germoglia prima

Stessa località, territorio di Montalcino, stesso vitigno, il Brunello; eppure, a seconda dell'altitudine e dell'esposizione geografica, vi sono differenze anche sensibili nei tempi dello sviluppo vegetativo. Ne sono una riprova queste quattro fotografie, scattate lo stesso giorno – era il 12 aprile scorso – nei vigneti montalcinesi. Nelle due foto a sinistra, riprese al Greppo e a Pievecchia, il germoglio è appena spuntato; nelle due foto in basso, scattate tra i filari di Villa Banfi, il ciclo vegetativo è «più avanti» di circa una decina di giorni



stenza alla siccità ed al calcare ed ai terreni compatti, ha un'ottima affinità d'innesto.

Sistema di allevamento.

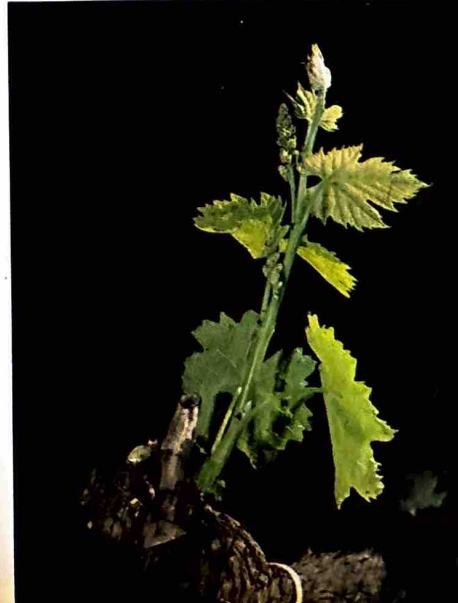
Il sistema più diffuso è la «Controspalliera» e quasi ovunque prevale il cordone orizzontale speronato basso. In alcune vigne si sta facendo il cordone orizzontale speronato alto.

► **Vecchi Vigneti** con sesti di impianto di m 2x1 pari a 5.000 ceppi ad ettaro. Potatura invernale corta a cornetti su breve cordone orizzontale con in media 6 gemme a ceppo per un totale di 25-30.000 gemme ad ettaro. Sostegni con

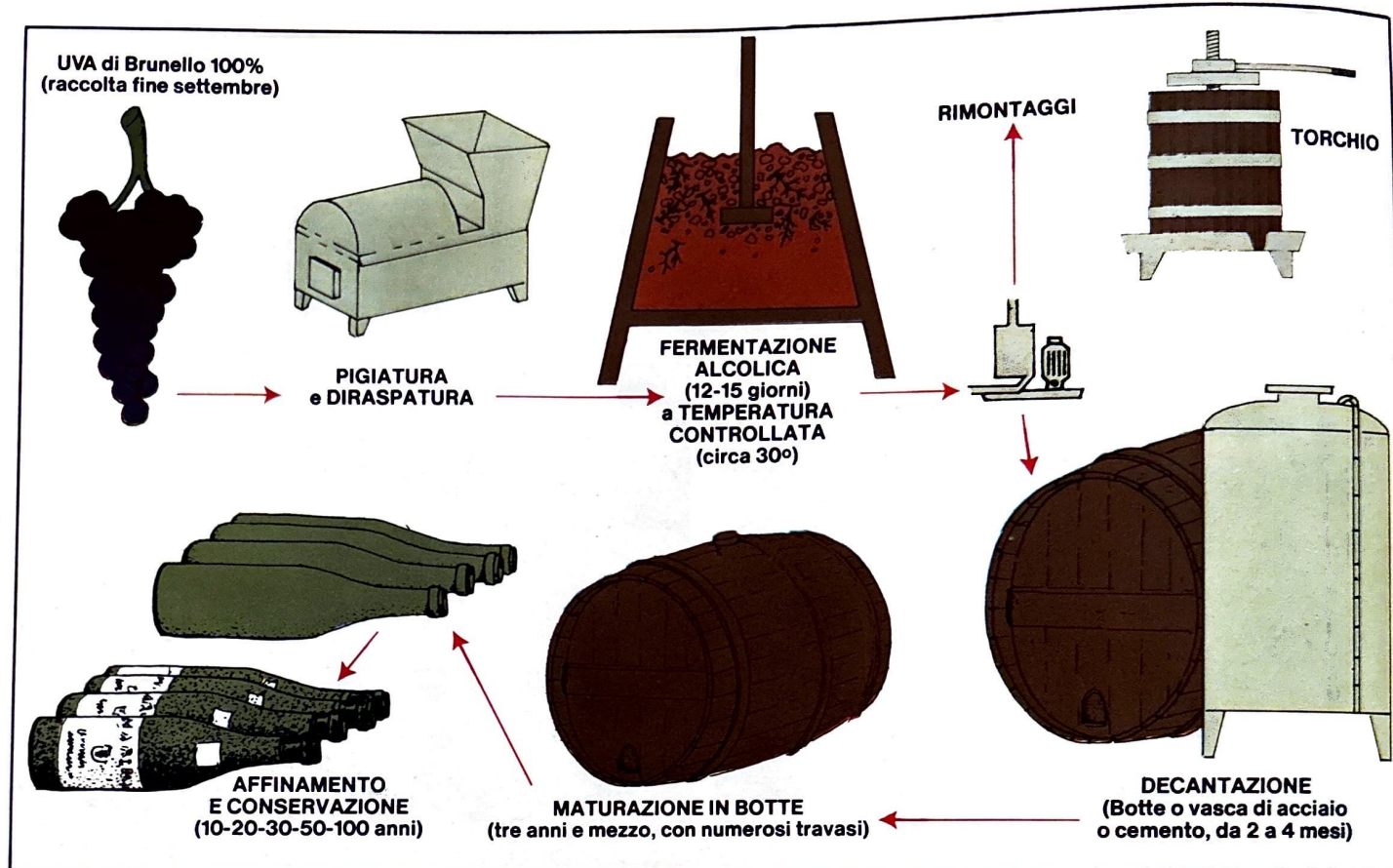
pali di cemento e filo di ferro zincato, oppure solo pali di castagno per sesti più fitti.

► **Nuovi Vigneti** con sesti d'impianto di m 3x1,5 con 2.220 ceppi ad ettaro. Sostegni con pali di cemento sostenenti cinque fili di ferro zincato di cui quattro a coppie; sul filo più basso a circa 70 cm da terra si distende il cordone orizzontale speronato bilaterale, portante da 3 a 5 speroni con due gemme ciascuno, per un totale di circa 25.000-30.000 gemme ad ettaro. Questo carico scarso di gemme ad ettaro è in relazione non solo alla bassa fertilità dei terreni, ma anche alla piovosità estiva piuttosto scarsa e soprattutto alla ricerca della qualità dell'uva.

L'anticipo di certe vigne sul ciclo vegetativo continua per tutta la stagione: le tre foto in basso sono state scattate il 20 maggio scorso. Le prime due a Pievecchia e al Greppo, mentre la terza a destra, col fogliame già più ricco e robusto, è stata presa a Villa Banfi



Ed ecco come viene vinificato



Il grafico qui sopra rappresenta lo schema di vinificazione del Brunello di Montalcino. La nascita del vino inizia con la vinificazione «in rosso», previa diraspatura delle uve; una leggera solfitazione, anche per facilitare la dissoluzione degli antociani; rimontaggi per bagnare il «cappello» di vinaccia che si forma con la fermentazione tumultuosa; controllo della temperatura di fermentazione (circa 30°); macerazione delle vinacce da quindici a venti giorni; travasi prima di essere messo in botte sul finire del primo inverno. In genere l'acido malico non ha concentrazioni anomale perché le uve di Brunello, grazie all'ambiente ideale, maturano perfettamente, e quindi non ci sono problemi per la fermentazione malolattica, che avviene sempre naturalmente. Il vino sosterrà poi per tre anni e mezzo in botti di capacità varie e potrà essere imbottigliato nell'ottobre del quarto anno d'invecchiamento.

Il disciplinare di produzione prescrive un invecchiamento (maturazione) in botti di legno – rovere di Slavonia o castagno – come abbiamo visto, di tre anni e mezzo, e come minimo altri sei mesi in vasca o bottiglia. Questa prescrizione così impegnativa è originata dalla tradizione di fare affinare il

vino in maniera molto lenta in botti di capacità molto grande. Nelle grandi botti (da 30, 50, 80, 100 ettolitri) l'azione di cessione del legno al vino è molto limitata, anche se estremamente importante. Infatti il Brunello è un vino completo ed estremamente vigoroso e non ha bisogno di cessioni dal legno per acquistare struttura, profumi e sapori. Potrebbe dirsi che è un vino che va contro la moda. Infatti oggi è di moda usare botti piccole, di legni aromatici, da rinnovare spesso; che danno rapide cessioni e maturano rapidamente il vino, strutturandolo massivamente; ma che comunque lo forzano verso gusti che possono cambiare.

Il Brunello invece, con la sua purezza di origine (un solo meraviglioso vitigno), un lungo periodo di maturazione in botte di legno dove le cessioni sono sottili e prolungate negli anni, riesce ad esprimere quanto di meglio e quanto di più naturale si possa ottenere da una terra che ha una vocazione viticola incomparabile.

In bottiglia, poi, il Brunello subisce profonde trasformazioni dovute all'ambiente riducente. Tali trasformazioni, che avvengono lentissimamente, gli consentono di mettere in luce gusti, profumi ed equilibri di estrema finezza.

La vita del Brunello di Montalcino varia da dieci a cento anni, e forse di più. Le bottiglie dovranno naturalmente essere conservate in ambienti bui, freschi, senza vibrazioni e rumori, in posizione orizzontale. In caso d'invecchiamento prolungato, accade che il livello del vino cala e la bottiglia si scolma. Ciò è dovuto alla perdita di elasticità del tappo di sughero, che dopo tanti anni diventa legnoso e perde aderenza con il vetro: più che dalle dimensioni del tappo, questa rigidità dipende dalla qualità del sughero. Se il livello del vino sarà troppo basso (la misura di guardia è a metà spalla della bottiglia), bisognerà cambiare il tappo e nel contempo ricomprare la bottiglia e subito ritapparla. Questa operazione fu fatta per la prima volta nel 1927 da Tancredi Biondi Santi, con le bottiglie del suo Brunello 1888 e 1891. Fu poi ripetuta dallo stesso nel 1970 per le stesse bottiglie, più quelle del 1925 e 1945. Un notaio (Don Giovanni Guiso di Siena) certificò che il vino aggiunto proveniva da bottiglie coetanee. Analoga operazione fu compiuta da chi scrive nel maggio 1978, per il Brunello del 1955, e proprio in queste settimane viene ripetuta per le bottiglie del 1964.

Quasi un secolo di annate: molti sono i gioielli

Chiaramente non è facile classificare con la massima esattezza il valore delle varie annate nel corso addirittura di quasi un secolo. Soprattutto per la prima metà del Novecento, i dati sono incompleti a causa di vicissitudini belliche e per la messa a punto dello standard produttivo che richiese molti anni di affinamento. Sfoglieremo quindi l'archivio Biondi Santi per alcune annate memorabili fino agli Anni Cinquanta. Dopo, seguiremo invece le tabelle e le stellette compilate da Antonio Niederbacher per molti vini italiani.

► 1888 - Brunello Biondi Santi Riserva. Sono le bottiglie più vecchie, forse le prime, provenienti da una vendemmia eccezionalmente, bottiglie alle quali fu cambiato il tappo nel 1927 e nel 1970. Esame organolettico: colore = rubino scarico, granato, rosato; profumo, molto intenso, caratteristico, complesso, delicato, armonico; goudron e pietra focaia non si sentono più. Sapore, grandissimo e delicatissimo corpo, razza ed armonia, persistente, caldo. Eccezionale. Invecchiamento fino a 100 anni e più.

► 1891 - Brunello Biondi Santi Riserva. La descrizione precedente si attaglia anche a queste bottiglie.

► 1925 - Brunello Biondi Santi Riserva. Cambiando il tappo nella primavera del 1970, si è constatato: colore, rubino scarico, granato, rosato; profumo intenso, caratteristico, complesso e delicato, leggero sentore di pietra focaia; il goudron non si sente più. Sapore sublime, di grandissimo corpo, razza e armonia.

► 1945 - Brunello Biondi Santi Riserva. Il vino ha le stesse caratteristiche di quello del 1925.

Proseguiamo (a destra) con le valutazioni di Niederbacher, precisando che: ◆ = annata pessima ◆◆ = annata mediocre ◆◆◆ = annata buona ◆◆◆◆ = annata ottima ◆◆◆◆◆ = annata eccezionale. Il trattino (-) indica che il vino non è stato giudicato all'altezza del Brunello e quindi è stato declassato.

Valutazioni di Niederbacher

1955	◆◆◆◆◆
1956	—
1957	◆◆◆◆◆
1958	◆◆◆◆◆
1959	—
1960	—
1961	◆◆◆◆◆
1962	—
1963	—
1964	◆◆◆◆◆
1965	—
1966	◆◆◆◆◆
1967	◆◆◆◆◆
1968	◆◆◆◆
1969	◆◆
1970	◆◆◆◆◆
1971	◆◆◆◆
1972	◆
1973	◆◆◆◆
1974	◆◆
1975	◆◆◆◆◆
1976	◆
1977	◆◆◆◆◆
1978	◆◆◆◆◆
1979	◆◆◆◆◆
1980	◆◆◆◆◆
1981	◆◆◆◆
1982	◆◆◆◆◆
1983	◆◆◆◆◆

La disciplina della Docg

La nuova disciplina della «garantita» ha avuto inizio con la vendemmia 1980. La Doc iniziò nel 1966. Il disciplinare della Docg prevede che lo Stato, attraverso commissioni di degustatori appositamente costituite ed analisi fisico-chimiche, garantisca non solo l'origine, ma anche la qualità del vino. Detta garanzia è evidenziata da una fascetta venduta dallo Stato, che deve essere applicata sul tappo.

Ecco le caratteristiche:

- Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato per l'invecchiamento;
- Odore: profumo caratteristico ed intenso.

● Sapore: asciutto, caldo, un po' tannico, robusto ed armonico.

● Gradazione alcolica complessiva minima: 12,5°.

● Acidità totale minima: 5,50%.

● Estratto secco minimo: 24.%

Inoltre il disciplinare impone, nei confronti della Doc, una diminuzione della resa di uva per ettaro da 100 a 80 quintali e una resa delle uve pari al 70% alla svinatura e al 65% alla bottiglia dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio, che decorre però dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, e non dal 1° novembre dell'anno stesso.

Denominazione di origine controllata e garantita

BRUNELLO DI MONTALCINO (Invecchiamento obbligatorio: 3 anni e mezzo in botte)

Retroattività
Facoltativa (*)

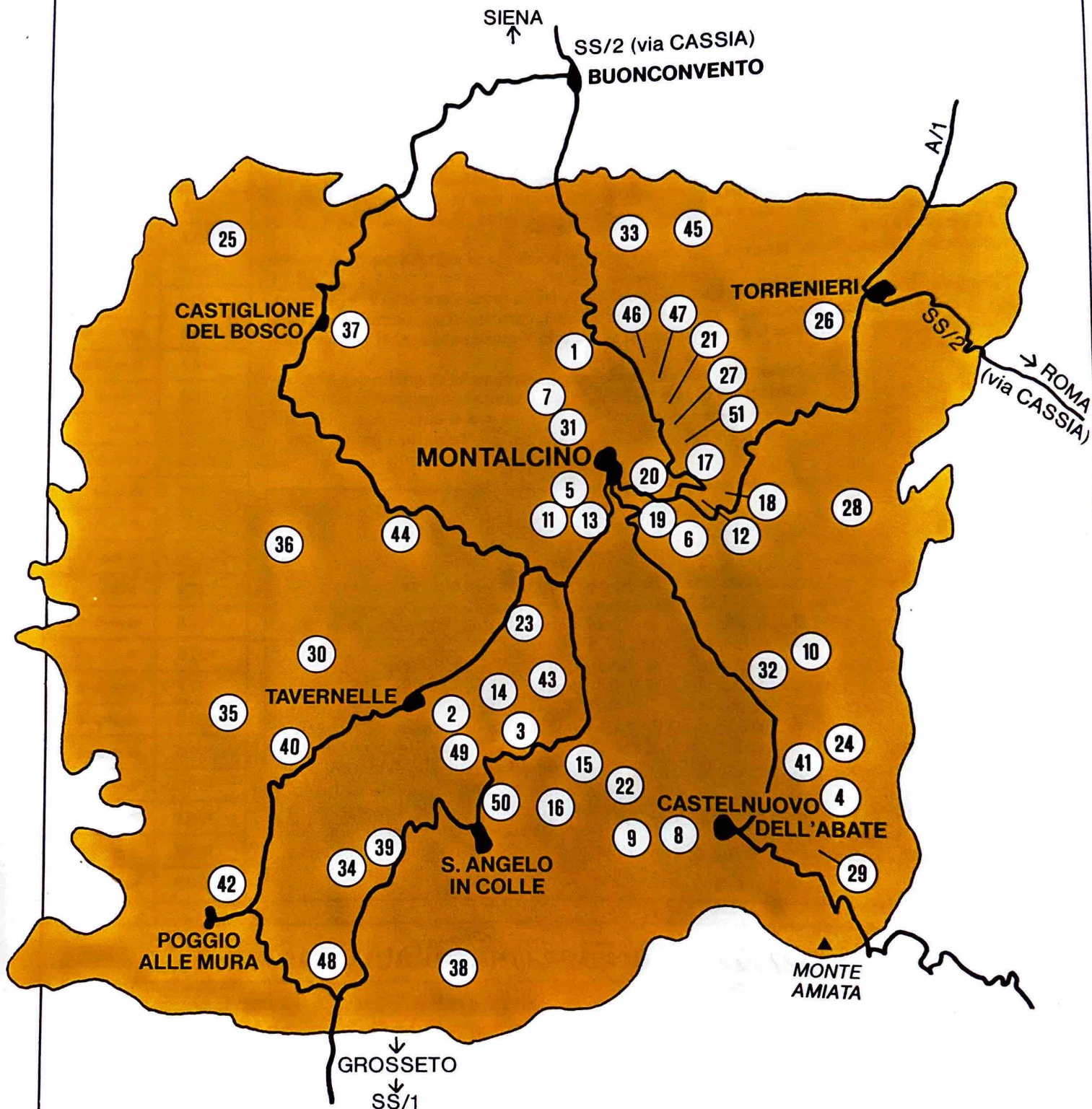
EMANAZIONE DELLA LEGGE

Attività della legge sulla totalità della produzione
dell'annata a partire dal 1° gennaio 1984

15
novembre
1980

	1977 DOCG	1978 DOCG	1979 DOCG	1980 DOCG	1981 DOCG	1982 DOCG	1983 DOCG	1984 DOCG	annate susseguenti
1976 DOC	1977 DOC	1978 DOC	1979 DOC	(*) RETROATTIVITÀ FACOLTATIVA: possibilità di Docg retroattiva sulle annate che, al momento dell'emanazione dei rispettivi Disciplinari di produzione, non avevano ancora ultimato il periodo di invecchiamento obbligatorio, per le quantità ancora in cantina a partire dal 1° gennaio 1984, a descrizione del detentore.					

Chi lo fa, dove lo fa, quanto ne fa



Nel tentativo di dare un'immagine il più possibile esatta della realtà odierna del Brunello di Montalcino, abbiamo pazientemente compilato questa cartina del territorio del Comune di Montalcino, numerando entro cerchietti le località ove operano i cinquantuno centri aziendali che imbottigliano il famoso vino. Inoltre, poiché le differenze di altitudine e di esposizione – come abbiamo visto nelle pagi-

ne precedenti – hanno la loro importanza nel ciclo vegetativo delle viti, nella pagina a fianco, accanto all'indicazione dell'Azienda, precisiamo l'altitudine sul livello del mare norama con degli ordini di grandezza sulla produzione, per ogni Azienda diamo altresì il numero delle bottiglie fatte con il vino del 1979.

Ecco su un
cocuzzolo lontano il
Comune di
Montalcino ripreso
dal cielo. La tenuta
in primo piano è il
Greppo dei Biondi
Santi



N. di rif.	Produttore	Azienda	Alti- tudine	Numero bott.
1	Baricci Nello	Colombaio - Montosoli	m. 292	4.200
2	Bartolomei Alfo	Caprilli	m. 474	6.400
3	Bellini Roberto	Chiesa S. Restituta	m. 338	21.600
4	Benocci Annina	S. Giorgio	m. 380	2.500
5	Berni Domenico	Pietroso	m. 521	1.850
6	Biondi Santi ♦	Greppo	m. 486	49.434
7	Cencioni Giuseppe e Figli	Capanna	m. 305	11.000
8	Ciacchi Bellocchi Elisa	Poggio agli Olivi	m. 328	1.500
9	Ciacchi Giuseppe	Sesta	m. 328	8.100
10	Colombini Cinelli Francesca ♦	Podernovi	m. 502	102.566
11	Cosimi Roberto	Il Poggiolo	m. 520	4.000
12	Costanti Andrea	Colle al Matrichese	m. 461	16.200
13	Daviddi Enrico	Due Porti	m. 521	1.200
14	Fattoi Ofelio	Capanna	m. 444	1.000
15	Franceschi C. & R.	Casello	m. 451	10.000
16	Franceschi C. & R.	Poggione	m. 446	95.000
17	Fuligni Eredi	Cottimello	m. 316	2.050
18	Giannelli Carli Ernesta	Il Colle 2°	m. 461	5.000
19	Greppone ♦	Greppone	m. 464	25.700
20	Focacci Gino Antonio	I Comunalì	m. 470	8.000
21	Lambardi Silvano	S. Giuseppe	m. 338	3.750
22	Lisini F.lli	Lisini	m. 389	21.000
23	Machetti Renata	S. Carlo	m. 445	1.350
24	Mastrojanni Gabriele	Mastrojanni	m. 396	25.350
25	Nardi Silvio	Casale del Bosco	m. 274	100.000
26	Neri Giovanni	Casanuova	m. 274	20.300
27	Pacenti Primo e R.	Canalicchio di Sopra	m. 338	7.800
28	Rosi Ermanno	S. Filippo	m. 377	16.000

N. di rif.	Produttore	Azienda	Alti- tudine	Numero bott.
29	Poggi Fabbri Marusca	Le Presi	m. 328	2.670
30	Salvioni M. Grazia	Quercecchio	m. 287	**
31	Sassetti Livio	Pertimali	m. 331	2.150
32	Schwarz Herbert Società	La Magia	m. 492	14.000
33	Altesino S.r.l.	Altesino	m. 211	42.000
34	Argiano S.r.l.	Argiano	m. 198	83.000
35	Camigliano S.r.l.	Camigliano	m. 284	38.700
36	Castelgiocondo S.p.A.	Castelgiocondo	m. 411	80.000
37	Castiglion del Bosco S.p.A.	Castiglion del Bosco	m. 350	73.450
38	Col d'Orcia S.p.A.	Col d'Orcia	m. 115	105.000
39	Fertigea S.p.A.	Campogiovanni	m. 203	31.500
40	Fontevino S.r.l.	Fontevino	m. 363	45.250
41	La Poderina S.a.s.	La Poderina	m. 338	15.000
42	P.A.M. Comp. Agr.S.A.	Poggio alle Mura	m. 198	192.300
43	Poggio Antico S.p.A.	Poggio Antico	m. 548	48.200
44	Poggio Salvi S.a.s.	Poggio Salvi	m. 491	27.600
45	Tenuta Caparzo S.p.A.	Caparzo	m. 203	65.000
46	Valdicava S.a.s.	Valdicava	m. 257	40.750
47	Valdisuga S.p.A.	Valdisuga	m. 257	126.000
48	Villa Banfi S.p.A.	Poggio all'Oro	m. 158	99.300
49	Soldera Gianfranco	Case Basse	m. 377	8.950
50	Talenti P. Luigi	Pian di Conte	m. 446	**
51	Zannoni Gioberto	La Fortuna	m. 316	3.000

(o) Queste cifre riguardano la produzione di vino del 1979, imbottigliata secondo il disciplinare nel 1983 e commercializzata dal 1984. Le quantità di vino prodotte ci sono state cortesemente fornite dal Consorzio del Brunello e sono state da noi calcolate approssimativamente in numero di bottiglie.

** Non hanno imbottigliato.

♦ Non fanno parte del Consorzio.

La produzione di Brunello dal 1967



La terra è dissodata, ma i filari sono ancora spogli. Si attendono i primi germogli

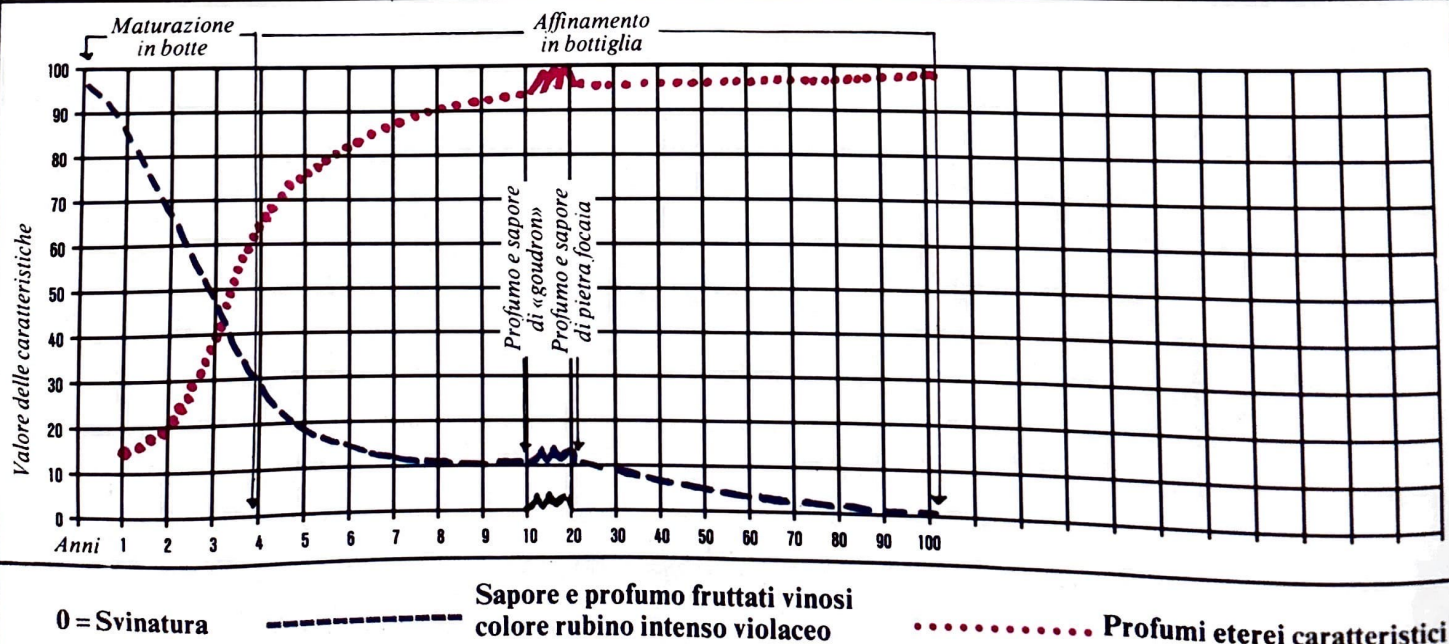
Anno di produzione	Numero produttori	Ettari di vigna iscritta	Hl. vino prodotto
1967	37	76,53	2.077
1968	41	56,24	1.977
1969	41	56,24	2.302
1970	42	74,84	2.947
1971	45	156,50	3.798
1972	47	193,81	4.730
1973	56	261,89	7.692
1974	59	275,26	10.429
1975	60	306,60	14.629
1976	63	371,47	15.040
1977	74	421,24	17.679
1978	80	506,54	21.330
1979	83	627,54	28.418
1980	93	647,18	30.324
1981	93	728,36	28.353
1982	96	762,17	32.662
1983	106	807,41	35.192
1984	109	808,83	26.193

(Fonte: Consorzio del Brunello di Montalcino)

Indubbiamente un gran salto in su, sia come ettari impiantati a Brunello che come vino prodotto. In meno di quindici anni (guardate i dati del 1974) gli ettari di vigna iscritta si sono più che decuplicati; la produzione è balzata da poco più di duemila ettolitri ad oltre ventiseimila della vendemmia dello scorso anno. La superficie vitata a Brunello è divisa fra 106 produttori (dati della Camera di commercio di Siena) ma il valore medio in ettari delle proprietà non è significativo, perché vi sono alcune aziende che hanno più di 50 ettari, ed una addirittura 159. Comunque numericamente prevale la piccola proprietà coltivatrice, con appezzamenti che vanno da mezzo a otto ettari. Quanto alla zona di produzione, essa fu delimitata dalla commissione del ministero Agricoltura e Foreste, già nel 1932, e veniva individuata in tutto il territorio del Comune di Montalcino. Detto territorio fu poi confermato dal disciplinare di produzione del Brunello di Montalcino.

Nel grafico qui sotto, invece, si evidenziano le trasformazioni sensoriali del Brunello in botte e in bottiglia.

Trasformazioni sensoriali del Brunello in botte ed in bottiglia



Montalcino

Storia di una città antica e fiera

L'epica battaglia di Montaperti, vinta dai Senesi, segnò una svolta ● In scacco per quattro anni il più potente impero del mondo ● Stupende opere d'arte e un folclore che attrae migliaia di turisti

Ora che avete esaminato con noi il Brunello sotto ogni punto di vista – non ci resta che assaggiarlo, e lo faremo nell'ultima pagina del servizio – sarete naturalmente incuriositi anche su Montalcino. Abbiamo già detto che è su un cocuzzolo, a 46 chilometri da Siena: ma ha una sua storia?

Eccome. Già in epoca preistorica ci furono nel territorio di Montalcino importanti insediamenti, come dimostrano reperti archeologici molto significativi dell'età della pietra (manufatti in selce, una bellissima amigdala in diaspro rosso usata come ascia, numerose punte di freccia). Poi ceramiche e oggetti di uso domestico dell'età del bronzo.

L'epoca storica è invece testimoniata da alcune tombe etrusche sparse nel territorio e da una vasta necropoli del periodo Romano. Si può dire che Montalcino è stata fondata intorno al secolo X, anche se è ricordata in un atto di Liutprando del 715. Ludovico

il Pio la donò poi nell'814 all'Abbazia di Sant'Antimo.

Dal 1198 al 1260 si ebbe un susseguirsi di guerre per la conquista di Montalcino, allora alleata di Firenze. Montalcino faceva gola soprattutto a Siena a causa della sua vicinanza e della sua posizione strategica. Il culmine di queste lotte si ebbe nell'epica battaglia di Montaperti del 4 Settembre 1260 che si concluse con la vittoria dei Senesi. Le acque del fiume Arbia si colorarono di rosso, tanto fu grande lo sterminio dei nemici (Montalcino fu così ceduta a Siena). I montalcinesi furono obbligati a seppellire tutti i morti e ripulire il campo di battaglia. La pace tra Siena e Firenze fu poi firmata a Castelfiorentino il 10 Novembre dello stesso anno.

Nel XIV e XV secolo si ebbe un lungo periodo di pace che contribuì all'affermazione di Siena e Montalcino, da allora fedele suddita senese. Celebri e rarissime sono le ceramiche Montalcinesi dell'epoca. La città, già cinta di

mura con dodici torrioni a difesa, fu munita della «Fortezza», una grandiosa opera militare, che, costruita negli anni dal 1362 al 1363, contribuì alla difesa della città negli anni seguenti.

Il periodo di pace lungo e prospero, terminò l'11 Luglio 1526 quando ottomila uomini armati da Firenze e dal Papa Clemente VII cinsero d'assedio la città. La battaglia durò solo due giorni: ma fu cruentissima tanto che ridusse allo stremo gli attaccanti che si ritirarono sconfitti.

Poi purtroppo Montalcino fu coinvolta insieme a Siena nel gran gioco politico tra Francia e Spagna. Firenze, forte dell'appoggio di Carlo V, pose l'assedio a Montalcino con truppe medicee spagnole e tedesche il 27 Marzo 1553. L'assedio durò ottanta giorni al comando di Don Garzia di Toledo. Fu tale l'eroismo dei montalcinesi, capitani dagli stessi montalcinesi Panfilo dell'Oca e Andrea Spagni, e le opere di difesa tanto efficienti che Don Garzia, con tutto il suo esercito di oltre dodici-



La piazzetta del paese è imbandierata. È il «Festival dell'Attore», una delle numerose manifestazioni che si tengono ogni anno a Montalcino



Foto Sanfilippo

Negli Anni Cinquanta molta gente se ne andava da Montalcino, tanto che la popolazione finì per dimezzarsi. Forse fu una fortuna, perché Montalcino, allora considerato zona depressa (era l'ultimo paese per reddito pro-capite della provincia di Siena, ora è il primo) non fu toccato dalla speculazione edilizia, come si vede da questo bellissimo panorama di tetti che hanno conservato tutto il loro sapore di vecchia Toscana

mila uomini, il 15 Giugno, dopo un ultimo rabbioso cannoneggiamento, si ritirò alla volta di S. Quirico, fra la gioia dei montalcinesi che dall'alto delle loro mura li fischiarono in un tripudio di campane. La città subì, durante quell'assedio, 2497 cannonate, i caduti furono tremila fra le truppe imperiali e cinquecento fra quelle montalcinesi. Il tutto è narrato da un ignoto testimone la cui testimonianza è stata raccolta dall'Archivio Storico Italiano. Si racconta anche che durante l'ultimo assalto, fatto con lunghe scale, dalle mura veniva gettata acqua bollente e calce viva in abbondanza tanto che gli attaccanti «ne restarono rasi senza barbiere».

Purtroppo i giochi politici di Carlo V non si fermarono lì e l'anno successivo, in gennaio, un potente esercito mediceo e spagnolo pose l'assedio a Siena per la finale resa dei conti. I senesi combatterono valorosamente in difesa della loro libera città repubblicana, ma decimati dalla fame e dalla peste il 25 Aprile 1555 si arresero. Intanto il 21 Aprile 1555 duecentoquarantadue nobili con le loro famiglie e quattrocentocinquanta due popolani si erano rifugiati a Montalcino insieme alle truppe francesi comandate da Biagio di Montluc, che dopo aver difeso valorosamente Siena, in forza del trattato di resa, lasciarono la città. Si costituisce così la *Repubblica Senensis in Monte Ilcino* sotto la protezione del re di Francia che opponendo colpo su colpo e sortite ad assedio, per quattro anni tenne in scacco l'impero più grande del mondo. Fu allestita una zecca e vennero coniate monete in oro, argento e rame con impressa l'Assunta e la Lupa di Roma.

Ma dopo la pace di Chateau Cam-

bris, Montalcino, lasciata in balia di se stessa, fu costretta a chiedere la resa. Il 31 Luglio 1559 la Repubblica di Siena in Montalcino si spense: «ultimo lampo di eroica virtù in faccia alla vile onnipotenza del numero» mentre «una quiete di tre secoli oscura... su tutta la serva Italia estinta come una coltre funerale si stese». Alessandro Vannucchi, Capitano del popolo, consegnò le chiavi della città agli spagnoli ed ai fiorentini.

Poi curate le ferite e dimenticati gli orrori di tanti anni di guerra e le vendette dei vincitori, Montalcino si riprese e forte della pace finalmente raggiunta con i Medici, ritornò a novello splendore grazie all'operosità della sua gente.

Le opere d'arte

Fra le più significative va annoverata senz'altro l'*Abbazia di Sant'Anti-*

mo, posta nella valle dello Starcia, la cui Chiesa primitiva con il Monastero Cistercense, secondo una tradizione assai attendibile, sarebbero stati fondati da Carlo Magno nel 781, in riconoscimento verso il Signore per aver salvato il suo esercito dalla peste che lo stava decimando durante il ritorno da Roma.

Pare che l'autore della grande Chiesa sia stato un certo Abate Azzo o Azzone dei Porcari. A lui senz'altro sembra debbano attribuirsi le caratteristiche lombarde della Chiesa, nella quale comunque risalta un meraviglioso connubio fra l'architettura romanica, francese, lombarda con influenze pisane. Attualmente è retta da monaci francesi Premostratensi dei Benedettini.

Il materiale da costruzione è una pietra travertinosa, locale, impropriamente detta alabastro o onice, che presenta venature dorate talvolta quasi trasparenti, conferendo un calore ed una luminosità tutta particolare alla



poderosa ma elegante struttura. Merita un viaggio.

► **La Rocca**, iniziata nel 1361 da Mino Foresi e Domenico di Feo, ha una pianta pentagonale e torri ad ogni angolo, fu fatta costruire dai senesi. Vi si conserva tuttora lo stendardo dell'ultima Repubblica di Siena in Montalcino della scuola del Sodoma.

► **Le Logge** con arcate gotiche ed a tutto sesto del XIV e XV secolo, nella piazza principale.

► **Il Palazzo dei Priori** (ora palazzo Comunale) tre-quattrocentesco, decorato da stemmi e sovrastato da un'alta torre.

► **Sant'Egidio**, costruita dai senesi nel 1324.

► La Chiesa romanico-gotica di **S. Agostino** con pareti adornate da affreschi di scuola senese del XIV secolo.

► **S. Francesco** di origine duecentesca, rimaneggiato nel Cinquecento e Settecento, annessa all'Ospedale di S. Maria della Croce attraverso un chiostro cinquecentesco con resti di affreschi e pietre tombali.

► **Il Museo** nella cui **sezione Civica** vi sono fra l'altro delle terrecotte di scuola Robbiana, dei dipinti di scuola senese del Duecento e due volumi della Bibbia Atlantica del XII secolo. Nella **sezione Diocesana** si conservano dei dipinti di Bartolo di Fredi, del Sodoma, della scuola di Duccio oltre a delle splendide statue lignee policrome del XIV sec. Nella **sezione Archeologica** vi sono dei reperti preistorici (oltre 2000 manufatti in selce) ed etruschi, tutti ritrovati nel territorio di Montalcino.

► **Il Santuario della Madonna del Soccorso**, con strutture interne barocche con pregevoli altari, eretta nel Seicento.

E poi le Porte, Le Mura, le passeggiate, le vecchie stradine medioevali, tutte in saliscendi, con piccole case strette l'une alle altre come per rendersi più sicure e difese. E inoltre ad ogni passo panorami ineguagliabili sui boschi di macchia mediterranea che si



Un'altra bellissima struttura medievale è il duecentesco castello di Poggio alle Mura, ora diventato sede di un'importantissima azienda vinicola

estendono verso la Maremma; sulla campagna con paesaggi tipicamente toscani e senesi (Siena si vede all'orizzonte a Nord); sul Monte Amiata che domina l'orizzonte a Sud. Il tutto intervallato da meravigliosi uliveti di olivi tipicamente montalcinesi: l'Olivastria di Montalcino. Alcune piante hanno sicuramente più di mille anni, e sono dei veri monumenti.

È con queste bellezze naturali ed artistiche che Montalcino richiama il turista, allettandolo anche con un clima freddo d'inverno (siamo a 564 metri d'altitudine), ma asciutto e corroborante; perfetto nelle altre stagioni.

Anche i borghi e le chiesette dei dintorni sono di grande bellezza: Sant'Angelo, Castelnuovo dell'Abate, Camigliano, Poggio alle Mura, Castiglione del Bosco, Abbazia Ardenga, Santa Restituta, Romitorio, tutti luoghi e Chiese che per tradizioni ed architettura fanno una stupenda corona a Montalcino.

La storia di Montalcino rivive nelle rievocazioni annuali (recuperate per merito di alcuni montalcinesi fra i quali Mario Lamoretti, Antonio Farnetani ed altri nel 1958) che vengono dette «**Torneo di Apertura delle Cacce**» la seconda domenica di Agosto, e la più famosa ed importante «**Sagra del Tordo**» che si tiene l'ultima domenica di Ottobre, in occasione del «passo» dei tordi. Queste due manifestazioni si articolano in due momenti: uno enogastronomico e l'altro storico folcloristico.

La manifestazione enogastronomica si svolge principalmente all'interno della «Fortezza» dove si approntano cibi tipicamente locali e soprattutto cacciagione, fra cui naturalmente tordi arrosto e cinghiale, e poi la «bruschetta» fatta con un meraviglioso olio extra vergine di oliva, i «pinci» (spaghetti fatti a mano e conditi con ragù di carne o più all'antica con le briciole di pane tostate con qualche goccia

Non è raro, come questa bella immagine a luce radente dimostra, vedere filari di Brunello sotto la neve. A destra: una recente manifestazione americana ha visto riuniti i due nomi più prestigiosi del Brunello, Jacopo Biondi Santi e Francesca Colombini Cinelli



Dal vino è venuta una vita nuova

Il reddito pro-capite, che negli Anni Cinquanta era in coda alla provincia di Siena, è passato in testa ● Tutto un fiorire di iniziative: enoteche, alberghi, ristoranti ● Grandi e moderne aziende hanno investito nella zona ingenti capitali

È indiscutibile l'apporto dato dal vino Brunello alla valorizzazione del paese del territorio. Basti pensare che solo trent'anni fa il Comune di Montalcino era il fanalino di coda della Provincia di Siena per il reddito *pro-capite* della popolazione. Oggi (dati comunicati dal Sindaco Mario Bindi) è passato in testa, sopravanzando comuni industrializzati come Poggibonsi e Colle Val d'Elsa, o turistici come S. Gimignano e Chianciano. Indubbiamente un bel progresso.

Quanto alla viabilità, la prima asfaltatura di una strada a Montalcino fu fatta con la provinciale Torrenieri-Montalcino-Sant'Angelo Scalo negli anni 1957/'60. e la Buonconvento-Montalcino-Sant'Antimo - Monte Amiata Scalo nel 1965! Prima la città era isolata, con una viabilità fatiscente.

Tutti abbandonavano le campagne. Negli Anni Cinquanta la popolazione era di 10.460 abitanti, ridotta a 5.520 nel censimento del 1981.

Comunque, si deve forse a quel periodo di depressione la salvezza del Centro Storico e di tutta la struttura medievale del paese, che sfuggì all'attenzione ed agli appetiti della speculazione edilizia.

Oggi, grazie a leggi severe e precise per la difesa del patrimonio paesaggistico ed artistico, questi pericoli non ci sono più e Montalcino potrà godere e far godere agli amanti di cose belle, la



Convivono con la tradizione, a Montalcino, anche i metodi di produzione più moderni. Qui vediamo i vigneti trattati dall'elicottero, nella tenuta di Villa Banfi

sua antica struttura urbanistica, le sue opere d'arte, i suoi panorami incomparabili.

A Montalcino si vive oggi in un ambiente stimolante; sono sensazioni che si avvertono di primo acchito. La gente è serena e soddisfatta. Pullulano le iniziative private: enoteche, ristoranti, alberghi.

L'Enoteca più importante è quella della Fortezza dove i signori Pianigiani e Turchi iniziarono l'attività nel marzo del 1980 sulla struttura della Fortezza di Montalcino, in accordo con l'Amministrazione Comunale, che ha concesso l'uso dei vecchi alloggi del corpo di guardia. L'Enoteca «La Fortezza» è diventata punto di riferimento, non solo per visitatori occasionali e allegre comitive, ma soprattutto per i cultori del vino e delle tradizioni gastronomiche; sono presenti infatti tutti i prodotti locali: vino Brunello, Rosso, Moscadello, Vin Santo, vino bianco e rosso da tavola, Chianti, Olio Extra Vergine di oliva; miele e suoi derivati, grappa di Brunello, formaggio pecorino, salumi, dolci di tradizione locale.

La città grazie alla notorietà del vino è divenuta meta di molti appassionati del buon vino, che insieme a tanti turisti si compiacciono di bellezze e bontà. Grossi investimenti di capitali sono stati fatti in questi ultimi anni e continuano anche oggi.

Nel 1975 la tenuta di Castelgiocondo fu comprata da capitale europeo che faceva capo al Gruppo Mittel di Milano. Furono fatti grossi investimenti in vigneti e fu costruita una grande e moderna cantina. Furono piantati 159 ettari di vigneto a Brunello. In assoluto la più grande azienda viticola a Brunello.

Successivamente sono arrivati i milanesi che hanno comprato un po' dappertutto. Poi la Cinzano a Col d'Orcia e in seguito ad Argiano. Basti pensare che ormai le società che hanno aziende a Montalcino sono sedici, per quasi cinquecento ettari di vigneti a Brunello, su un totale di ottocento-sei. Tutte finanziate da capitali venuti fuori dalla cerchia di Montalcino.

L'ultima, la più moderna e la più grande, nata dai consigli e sotto la guida del dottor Ezio Rivella, è la Villa Banfi di proprietà dei fratelli Mariani, italo-americani, che ha accorpato terreni nella zona di Sant'Angelo delle aziende: Argiano, di alcuni coltivatori diretti, e Poggio alle Mura con il castello del Duecento. È stata creata un'azienda viticola estremamente razionale, di oltre 800 ettari di vigne di cui però solo 35 ettari a Brunello. È stata impiantata inoltre una cantina modernissima, tutta automatizzata, che produce Brunello con i metodi tradizionali, e vini rossi e bianchi con metodi moderni, secondo il gusto attuale del consumatore. È assodato che sono stati investiti in questo complesso aziendale circa duecento miliardi di lire. All'inaugurazione dell'Azienda e della Cantina, nel settembre 1984, furono presenti il ministro dell'Agricoltura Pandolfi e l'ambasciatore americano Raab, oltre a tante altre personalità e cittadini. Tutte queste aziende, insieme alle più vecchie, destinano al vino Brunello solo la parte migliore della produzione dei loro vigneti, dedicando al vino le migliori energie e cure, al fine di ottenere un prodotto perfetto anche se un po' diversificato da zona a zona. Tutti sentono la responsabilità della fama che ha il Brunello di Montalcino.