

FRIULI VENEZIA GIULIA

CARSO & MONTALCINO

26 RISTORANTI DEL MONDO BRINDANO AL BRUNELLO 2010

Per il Friuli Venezia Giulia i portabandiera dell'evento "**Anteprima Brunello DOCG 2010**" sono stati la **Trattoria SUBAN** di Trieste e la **Lokanda DEVETAK** di San Michele del Carso (frazione di Savogna d'Isonzo -Gorizia) .

Venerdi 20 febbraio scorso solo 26 ristoranti di tutto il mondo hanno avuto la fortuna di degustare questa rossa eccellenza enoica di Montalcino che, per disciplinare ed in quanto DOCG (denominazione garantita) è stata affinata per ben cinque anni prima in botte e poi in bottiglia , uscendo pertanto dalle cantine a partire da gennaio 2015.



Devetak e Fabbro

Si tratta dei 26 ristoranti nel mondo vincitori, del **Premio Leccio d'Oro** (i Devetak sono stati fra i primi a riceverlo nell'oramai lontano 1998) , che ogni anno il **Consorzio del Brunello** assegna, come riconoscimento per la miglior carta dei vini con particolare attenzione al territorio del Montalcino.

L'incontro non si è limitato agli aspetti enogastronomici ma ha avuto un taglio decisamente didattico . Gli aspetti storici, culturali ed il coordinamento delle degustazioni sono stati affidati all' enologo e giornalista **Claudio Fabbro** mentre il prof. **Paolo Sivilotti** , docente dell' Università di Nova Gorica-Slovenia , ha approfondito la situazione viticola del territorio di Montalcino ed in particolare delle strategie adottate nei 3.500 ettari vitati .



Sivilotti e Fabbro

Un particolare apprezzamento alla Famiglia Devetak è venuto dalla dott.ssa **Daniela Markovic** , grande esperta di degustazione vini & distillati della **Delegazione ONAV di Gorizia**, la quale, nell'occasione, ha illustrato ai partecipanti l'attività ed i programmi 2015 dell' Organizzazione , sia a livello nazionale che locale.



Daniela Markovic

Nell'occasione è stata consegnata ai presenti l'elegante brochure del Consorzio, con le schede delle aziende e dei vini che Fabbro ha riassunto nel suo intervento . (*)



Stefano Cosmini e Signora , enogastronomi

Quattro i Brunelli annata 2010 , definita eccezionale dagli intenditori , proposti dalle Tenute **Bellaria, Collelreto, Capanna, Quercecchio** , in abbinamento con salumi ed insaccati toscani.



Di seguito **Gabriella Devetak** ha deliziato gli ospiti con un cinghiale marinato nel Brunello e rosmarino (toscano alla maniera carsica o carsico alla maniera toscana ?) , cotto a bassa temperatura (68°) per

12 ore, così da ottenere sapori unici , tenerezza e gusto dalla carne stessa, senza l'aggiunta di grassi.



Fulvia Piccirillo, enogastronoma

E **Avguštin Devetak** ha messa sulla torta la classica ciliegina aprendo la sua cantina sotterranea scavata nella roccia carsica dove custodisce gelosamente vini di caratura internazionale fra cui, ovviamente, di alcune famose tenute le cui bottiglie di Brunello di Montalcino DOCG di vendemmie eccezionali sono probabilmente introvabili o riservate a grandi intenditori e collezionisti.



Avguštin e Gabriella Devetak

Lokanda Devetak

San Michele del Carso

Savogna d'Isonzo (GO)

Telefono : +39 0481 882488

info@devetak.com



I ristoranti del mondo brindano al Brunello 2010

*Siamo lieti di invitarvi a partecipare ad un evento
unico ed irripetibile, per brindare insieme con il
Brunello di Montalcino 2010.*

*La cena si svolgerà in concomitanza con tutti
i Ristoranti nel mondo vincitori, come il nostro,
del Premio Leccio d'Oro, che ogni anno
il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino
assegna, come riconoscimento per la miglior
carta dei vini con particolare attenzione
al territorio di Montalcino.*

I RISTORANTI:

IL MONTALCINO · MILANO
VALENTINO · SANTA MONICA
OSTERIA DELLA CHIOCCIOLA · CUNEO
DEVETAK · GORIZIA
CHECCHINO DAL 1887 · ROMA
CIBRÈO · FIRENZE
GIARDINO · PESARO
OASIS · AVELLINO
HOSTARIA DA IVAN · PARMA
LE STELLE · BRUXELLES
TRATTORIA DELL'ALBA · CREMONA
SD 26 · NEW YORK
LE MASCHERE · CESENA
ENOTECA I TERZI · SIENA
TRATTORIA CASTELLO · BRESCIA
HOSTERIA GIUSTI · MODENA
TUTTI MATTI · TORONTO
CAINO · GROSSETO
LA FATTORIA DEL CAMPIGLIONE · NAPOLI
ROMANO · LUCCA
NOSTRANA · PORTLAND
ANTICA TRATTORIA SUBAN · TRIESTE
GAIA · HONG KONG
OSTERIA BRUNELLO · MILANO
BOTTEGA · YOUNTVILLE
SORA MARIA E ARCANGELO · ROMA



CONSORZIO DEL VINO
BRUNELLO DI MONTALCINO®

(*) **CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO**

“ Il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino- *ha ricordato l'enologo e giornalista **Claudio Fabbro** cogliendo preziosi spunti dalla documentazione consortile* - è nato nel 1967, all'indomani del riconoscimento della D.O.C., come libera associazione fra i produttori intenzionati a tutelare il loro vino ed a valorizzarne le caratteristiche. Il Consorzio ha favorito la nascita di un tessuto produttivo fatto di aziende vecchie e nuove, piccole e grandi, unite da intenti comuni di rispetto della natura e aspirazione all'alta qualità del vino. Il Consorzio organizza gli eventi in Italia e all'estero e la partecipazione dei produttori alle fiere. Cura l'immagine delle denominazioni montalcinesi mediante un ufficio stampa, diffonde notizie attraverso un sito web e numerose pubblicazioni in più lingue. Un'attività meno visibile ma molto importante è l'assistenza alla stampa specializzata e agli opinion makers per i quali vengono organizzate degustazioni e visite. Altrettanto importante l'assistenza ai soci sulle normative che regolano la produzione del vino”.

VINO BRUNELLO MONTALCINO DOCG

“Il **Brunello di Montalcino** - *ha proseguito **Fabbro***- è un vino visivamente limpido, brillante, di colore granato vivace. Ha profumo intenso, persistente, ampio ed etereo. Si riconoscono sentori di sottobosco, legno aromatico, piccoli frutti, leggera vaniglia e confettura composita. Al gusto il vino ha corpo elegante ed armonico, nerbo e razza, è asciutto con lunga persistenza aromatica.

Per le sue caratteristiche, il **Brunello di Montalcino** sopporta lunghi invecchiamenti, migliorando nel tempo. Difficile dire quanti anni questo vino migliora in bottiglia. Ciò dipende infatti dall'annata. Si va da un minimo di 10 anni fino a 30, ma può essere conservato anche più a lungo. Naturalmente va conservato nel modo giusto: in una cantina fresca, ma soprattutto a temperatura costante, buia, senza rumori e odori; le bottiglie tenute coricate “.

Abbinamenti con il Brunello di Montalcino

“L'eleganza e il corpo armonico del vino - *queste le indicazioni del Consorzio fatte proprie sia da **Fabbro** che da **Avguštin** e **Gabriella***

Devetak - permettono abbinamenti con piatti molto strutturati e compositi quali le carni rosse, la selvaggina da penna e da pelo, eventualmente accompagnate da funghi e tartufi. Trova anche abbinamento ottimale anche con piatti della cucina internazionale a base di carni o con salse.

Il Brunello è anche vino da abbinamento ottimale con formaggi: tome stagionate, pecorino toscano, formaggi strutturati. Inoltre, per le sue caratteristiche, è godibile anche quale vino da meditazione.

Il vino **Brunello di Montalcino** deve essere servito in bicchieri di cristallo dalla forma ampia, panciuta, al fine di poterne cogliere il bouquet composito ed armonioso. Dovrà essere servito ad una temperatura di circa 18°C-20°C. Per le bottiglie molto invecchiate è consigliabile la decantazione in caraffa di cristallo, al fine di meglio ossigenarlo e di proporlo nella sua totale purezza ".

Disciplinare di produzione del Brunello di Montalcino

Il **Brunello di Montalcino** ha avuto il riconoscimento della DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA con D.P.R. 1/7/1980, successivamente sono state apportate varie modifiche. Di seguito sono riportate le norme previste dal Disciplinare vigente così come previsto dal Decreto 19/5/1998.

- Zona di produzione: Comune di Montalcino
- Vitigno: Sangiovese (denominato, a Montalcino, "Brunello")
- Resa massima dell'uva: 80 quintali per ettaro
- Resa dell'uva in vino: 68%
- Affinamento minimo in legno: 2 anni in rovere
- Affinamento minimo in bottiglia: 4 mesi (6 mesi per il tipo Riserva)
- 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 minima: 12,5% Vol.
- Acidità totale minima: 5 g/lit
- Estratto secco netto minimo: 24 g/lit

- Imbottigliamento: può essere effettuato solo nella zona di produzione
- Immissione al consumo: dopo 5 anni dall'anno della vendemmia (6 anni per il tipo Riserva)
- Confezionamento: il Brunello di Montalcino può essere posto in commercio solo se confezionato in bottiglie di forma bordolese

-

Brunello di Montalcino , 1850-2015

1850

Vino rosso di gran classe dalle nobili origini, il Brunello di Montalcino fa ufficialmente la sua comparsa verso la metà dell'ottocento quando Clemente Santi, chimico e farmacista, opera una selezione del vitigno Sangiovese Grosso, il più indicato per produrre un vino di alta qualità.

1870

Già nel 1870 in una mostra a Siena vengono presentate le prime bottiglie di Brunello delle annate 1863 e 1865. Da questo momento in poi si susseguono gli esperimenti tesi alla ricerca di un vino superiore da invecchiamento.

1888

Le vendemmie del 1888 e del 1891 decretano il successo di questo vino che, per la produzione limitata, fino ai primi del '900 è conosciuto solo da una ristretta cerchia di intenditori.

1920

Negli anni venti e trenta sono ancora poche le aziende che imbottigliano regolarmente questo vino.

1945

Dopo la guerra, con il progressivo abbandono delle campagne, il Brunello torna ad essere un vino raro, difficilmente trovabile e dunque costoso.

1960

Negli anni sessanta con i contributi della CEE ed il rilancio dell'agricoltura, oltre al varo della legge sulla Doc, vengono nuovamente piantati i vitigni nella zona di Montalcino.

1966

Con la concessione della Denominazione di Origine Controllata e la costituzione di un consorzio di tutela, la produzione del Brunello compie un notevole passo in avanti, con la riconversione dei vigneti e l'ammodernamento delle cantine. Il Brunello inizia ad essere valorizzato e commercializzato, e nel giro di pochi anni nuove aziende si aggiungono a quelle che già operano sul mercato.

1980

Nel 1980 viene data al Brunello, per la prima volta in Italia, la Docg, prestigioso riconoscimento che segna un ulteriore avanzamento della notorietà nazionale ed internazionale.

2006 : Il miglior vino del mondo

Nel 2006 il Brunello di Montalcino Casanova Neri Tenuta Nuova 2001, e' giudicato il miglior vino mondiale del 2006 da WineSpectator. Il prestigioso riconoscimento porta il Brunello di Montalcino alle massime vette di popolarita' nel panorama mondiale dell'enologia.

Altri approfondimenti:

OGGI

La **zona di produzione** di questo vino comprende l'intero territorio comunale di Montalcino (circa 24.000 ettari), delimitato dai fiumi Ombrone, Asso ed Orcia. Le caratteristiche geologiche del territorio si riflettono sui vini a seconda della zona di produzione.

Il **Consorzio del Brunello di Montalcino** : il Consorzio di tutela del Brunello di Montalcino è una presenza costante e estremamente efficiente sul territorio di produzione.

Tipi di Brunello di Montalcino : scopri le tipologie di prodotti associati al Brunello di Montalcino. Il Brunello di Montalcino viene prodotto e distribuito con due soli appellativi.

Consorzio del Vino Brunello di Montalcino

Piazza Cavour 8,53024 Montalcino (SI)

Tel. 0577-848246

info@consorziobrunellodimontalcino.it

www.consorziobrunellodimontalcino.it