La riscossa del Rosso di Montalcino: i tempi che cambiano e i migliori dell'anno

Di FERNANDO PARDINI Ottobre 8, 2025 Commenti: No Comments Letture: 83

Tempo di lettura: 6 minuti

La sorpresa vale doppio, perché mai prima di adesso, nella storia ultraquarantennale della DOC **Rosso di Montalcino**, si era registrata una **qualità tanto diffusa** nell'ambito della tipologia. E poi perché tutto questo sta avvenendo proprio sotto gli ultimi chiari di luna climatici, ossia in corrispondenza di una successione di annate tanto diverse fra loro quanto "portatrici sane" di **fenomeni meteo-climatici estremi**, ciò che indurrebbe tuttalpiù a far presagire **vini e conseguimenti sulla difensiva, con il "disequilibrio incorporato"**. E invece qualcosa nel frattempo è successo, se ci ritroviamo qui ad osservare il **rifiorire di grandi Sangiovese per una volta non appartenenti alla categoria dei Brunello, bensì alla tipologia cadetta**.

Per ragionarci sopra partiamo da una consapevolezza non nuova, fattasi oggi irrinunciabile esigenza: **non si può (più) portare in giro per il mondo il nome Montalcino stampigliato in etichetta assumendo le fattezze di un vino a caso**. Questa strategia (ammesso che lo sia) non sta più in piedi, non paga più.

Sì perché sovente i Rossi di Montalcino, nel corso della loro storia, hanno dato adito a pensare che si trattasse di vini elaborati con la "mano sinistra", sfruttando materie prime non proprio all'altezza (euf.), salvo le immancabili (poche) eccezioni. E questo perché, di fatto, nella testa e nel cuore della stragrande maggioranza dei produttori ilcinesi c'era il ben più redditizio Brunello.

Oggi **i tempi stanno cambiando**, e al generalizzato **rallentamento dei consumi di vino** concorre anche l'**erosione del potere di acquisto**, che ha portato certi mercati ad essere molto meno ricettivi rispetto a prima, e ancor di più se mettiamo in conto che negli ultimi anni si è assistito ad un **progressivo ed implacabile aumento del prezzo dei vini lungo tutta la filiera**. Un elastico che si è allungato fin troppo, ormai prossimo allo spezzarsi.

Ora, una contropartita "positiva", in mezzo a cotanta incertezza congiunturale, potrebbe consistere nella **apertura di credito di taluni mercati verso categorie di vini dai prezzi abbordabili e dal nome che "suoni bene"**, come appunto il **Rosso di Montalcino.** Non appaia perciò strano se questa aspettativa di potenziale crescita della domanda abbia condotto il locale Consorzio di Tutela, e quindi la Regione Toscana, a ratificare un **ampliamento delle superfici vitate destinabili a Rosso di Montalcino**.

Insomma: è il tempo. **Ma questa percepibile qualità diffusa non può che affondare le proprie radici in un cambio di passo, di**

mentalità e di approccio a cominciare dal vigneto, dove oggi come oggi contano soprattutto **l'osservazione** e la **tempestività**, più che il protocollo, al fine di agevolare la raccolta di uve all'altezza.

E quando questo surplus di attenzioni richiesto in campagna, cumsustanziale i mutamenti climatici in atto e appannaggio di ogni viticoltore che possa definirsi coscienzioso, si riverbera in un **gesto enologico epurato degli orpelli, che guardi più all'essenza che all'ingerenza**, ecco che i risultati acquisiscono **luminosità e messa a fuoco**, lasciandosi dietro incertezze, rusticità ed approssimazioni, per regalarci un'illusione bella: che così facendo si riesca mooolto meglio a svicolare le "insidie più insidiose" di millesimi per canto loro intrinsecamente impegnativi e dialettici.

La **fragranza**, la **freschezza**, la **beva** e lo **slancio gustativo** sono doti che il Sangiovese di Montalcino declinato *en jeunesse* può possedere. Alla ulteriore caratterizzazione concorreranno poi i versanti, la vocazione più o meno affermata dei singoli siti produttivi, l'età dei vigneti e, non ultima, la cifra stilistica assunta, ma le fondamenta su cui poter **costruire distinzione** sembrano essere state gettate, al punto che quella invidiabile combinazione di **istinto** e **complessità**, che sola attiene ai grandi vini, non rappresenta più un miraggio neanche su queste sponde. Da qui la brillantezza attesa, con il bicchiere di Rosso di Montalcino, tradizionalmente considerato sempre mezzo vuoto, che sembra vada finalmente colmandosi. E con all'orizzonte una rinfrancante sensazione di ***new age***.

Il repertorio che segue riunisce un bel po' di referenze uscite quest'anno sui mercati: sono quelle che mi sono piaciute di più, su un fronte di assaggio che ha annoverato circa 100 etichette. Discendono dalle annate **2023** e **2022**, fatte salve un paio di eccezioni più tardive. Sono state ordinate nel rispetto dell'alfabeto, e non del grado di coinvolgimento o della predilezione; per questi ultimi, come al solito, toccherà affidarsi alle parole (ma anche ai silenzi).

___§___

BIONDI SANTI – ROSSO DI MONTALCINO 2022

Mostra integrità, freschezza e tensione sapida, con un naso che sfuma garbatamente su spezie e agrumi e con una postura eretta che scaccia via lontano le insidie di un millesimo caldo e siccitoso.

CAMIGLIANO – ROSSO DI MONTALCINO 2023

Una personalità che emerge grazie ai dettagli, alla flessuosità, alla pulsazione ferrosa-minerale dei suoi profumi, al candore che ne infonde le trame. E' elegantissimo, e ha un prezzo incantevole.

CASTELLO TRICERCHI – ROSSO DI MONTALCINO 2023

Qui la freschezza vince su tutto. Ma non solo, perché in quel disegno in filigrana purezza e finezza appaiono come maritate. E' proporzionato, brillante, delicatamente segnato dal rovere.

CASTIGLION DEL BOSCO – ROSSO DI MONTALCINO GAUGGIOLE 2022

Macchia mediterranea, fiori secchi e terra arsa in un Rosso affilato ma senza incrudimenti. L'acidità è portante, e al gusto ben combina profondità e scioltezza.

COLLEMATTONI – ROSSO DI MONTALCINO 2023

Grintoso, reattivo, affascinante e puro, al temperamento alcolico risponde con il dettaglio e, soprattutto, con un gran sapore. Bel viatico.

CONTI COSTANTI – ROSSO DI MONTALCINO 2023

Fascinosamente austero, conquista per la compostezza nel porgersi, per la classe non urlata, per l'infiltrante sua sapidità.

FATTOI – ROSSO DI MONTALCINO 2023

C'è un'ombra di introspezione a percorrerlo da cima a fondo, ma al gusto è efficace, avvolgente e puntualmente scandito. Un vino "silente" che sa il fatto suo.

"silente" che sa il fatto suo.

FATTORIA DEL PINO – ROSSO DI MONTALCINO JECCARDO 2020

Di grandi fermezza ed integrità, è un vino da declinarsi in –ale: autoriale, minerale, personale, (trascinato dal) sale.

GIANNI BRUNELLI – LE CHIUSE DI SOTTO – ROSSO DI MONTALCINO 2023

Brillantissimo connubio fruttato-floreale, misura, pienezza buona, persistenza, freschezza, succosità e trasparenza espressiva. Ai massimi livelli.

IL MARRONETO – ROSSO DI MONTALCINO IGNACCIO 2022

L'indole è elegante, la trama -sfumata e profonda- ben sostenuta dall'integrità del frutto. Insomma, un Sangiovese serio e autoriale.

IL PARADISO DI MANFREDI – ROSSO DI MONTALCINO 2023

Ritmo, snellezza e acidità (di marca agrumata) illuminano a giorno un vino disinvolto, di rara sincerità espressiva.

INNOCENTI – ROSSO DI MONTALCINO 2023

Frutto, erbe mediterranee, agrume. E una modulata ricchezza per un sorso reattivo in cui convivono armoniosamente spessore gustativo e seduzioni più sottili.

LA FIORITA – ROSSO DI MONTALCINO 2022

La coltre eterea tradisce l'annata e la collocazione geografica, ma il vino dimostra una buona attitudine per le sfumature e una buona freschezza di fondo. Forse addirittura un po' crudo, ma efficace e ritmato.

LA FORTUNA – ROSSO DI MONTALCINO 2022

Sfumato e rinfrescante, pur non assumendo la dimensione del vino di razza superiore mantiene tono, slancio e apprezzabile dignità.

LA LECCIAIA – ROSSO DI MONTALCINO 2022

Stimolante, grazie alla profondità aromatica e alla nettezza con cui si delinea il frutto, è giovane, sanguigno, balsamico, figlio di una manifattura precisa: sconta soltanto un pizzico di asciuttezza nel finale.

LE CHIUSE – ROSSO DI MONTALCINO 2023

Deliziosamente floreale, si muove in "trasparenza": sinuoso, elettrico, ritmato, allungato, dal peso strutturale calibratissimo e dalla decisa spinta salina. Bello bello.

MASTROJANNI – ROSSO DI MONTALCINO 2023

Un bel carattere floreal-speziato, un passo leggiadro e poi l'assenza di gradino tannico. Grazie al suo "borgognoneggiare" è un acceleratore naturale di suggestioni & seduzioni.

PODERE BRIZIO – ROSSO DI MONTALCINO 2023

Scorrevole e puro, bilanciato ed elegante, ecco un Rosso ineccepibile, centrato, fresco ed affusolato. Una garanzia.

PODERE SAN GIACOMO – ROSSO DI MONTALCINO 2022

Di finezza e scioglievolezza, è succoso, profilato, ben indirizzato, con l'energia tutta incanalata in dinamica.

POGGIO ANTICO – ROSSO DI MONTALCINO 2023

Coniuga tensione e naturalezza espressiva in un sorso aromaticamente profondo dalla freschezza "nordica", su evidenze di viola mammola. "Chianteggia", e anche per questo intriga & sorprende.

RIDOLFI – ROSSO DI MONTALCINO 2023

Bel tono vitale e bel candore fruttato per un vino profilato, fresco, gradevole, capace di ispirare una reale sensazione di compiutezza.

SALVIONI – ROSSO DI MONTALCINO 2023

Un vino compassato, dal fascino ombroso e dalla stazza "brunellica", tanto lento nel bicchiere quanto inesorabile nella progressione.

SAN GIORGIO – ROSSO DI MONTALCINO CIAMPOLETO 2023

Profilo aromatico floreal-gessoso-minerale, slancio e candore. E una sensazione rinfrescante favorita da un'acidità vetrosa che rende croccante il frutto e verticale la trama.

TASSI – ROSSO DI MONTALCINO IL GREPPINO 193 2021

Sostanzioso ed elegante al tempo stesso, assume la dimensione di un Brunello, la cui gioventù si fa evidenza e la cui progressione è come irrorata di sale.

TIEZZI – ROSSO DI MONTALCINO PER IL BABBO 2023

Dal quel naso rigoroso e flemmatico non trapela alcuna evidenza alcolica, casomai una fermezza austera, che si riflette in una bocca vigorosa e giustamente nervosa: guarda al futuro.

VOLIERO – ROSSO DI MONTALCINO 2023

Un bel disegno qui, e un bel substrato minerale per un vino flessuoso e tecnicamente irreprensibile, di confortevoli purezza e *savoir-faire*, appena caldo per l'alcol.

VAL DI SUGA – ROSSO DI MONTALCINO VIGNA SPUNTALI 2022

Dolcezza di frutto *inoubliable*, sensuale carnosità e gran fiore per una silhouette slanciata, salina e fresca. Eleganza al top e conseguimento raro.

VASCO SASSETTI – ROSSO DI MONTALCINO 2023

Un fascino chiaroscurale, di quelli da esplorare senza fretta nel bicchiere. E' carnoso, sapido, sciolto, sfumatamente minerale.

—§—

FERNANDO PARDINI

Giornalista pubblicista toscano innamorato di vino e contadinità, è convinto che i frutti della terra, con i gesti che li sottendono, siano sostanzialmente incanto. Conserva viva l'illusione che il potere della parola e del racconto possa elevare una narrazione enoica ad atto culturale, e che solo rispettando la terra vi sia un futuro da immaginare. Colonna storica de L'AcquaBuona fin dall'inizio dell'avventura, ne ricopre da anni il ruolo di Direttore Responsabile. Ha collaborato con Luigi Veronelli e la sua prestigiosa rivista Ex Vinis dal 1999 al 2005; nel 2003 entra a far parte del gruppo di autori che per tredici edizioni darà vita alla Guida dei Vini de L'Espresso (2003-2015), dal 2021 rientra nell'agone guidaiolo assumendo il ruolo di referente per la Toscana della guida Slow Wine.