

Red evolution: origini e futuro del Rosso di Montalcino

scritto da Augusta Boes | 22/06/2024



La terza edizione di Red Montalcino 2024, l'evento dedicato al rosso della denominazione, ha celebrato l'inizio della stagione estiva e i suoi primi 40 anni con una grande festa alla Fortezza medievale del celebre borgo toscano

L'estate del **Consorzio del Vino Brunello di Montalcino** si tinge di note pop con la nuova edizione di **Red Montalcino 2024**, che si è svolta ieri (21 giugno) comprendendo - tra le altre cose - il dibattito "**Red Evolution: origini e futuro del Rosso di Montalcino**". All'incontro, moderato dalla caporedattrice di Rainews24 **Barbara Di Fresco**, hanno partecipato alcuni dei grandi protagonisti della denominazione.



Red Montalcino 2024 si è svolto il 13 giugno (Foto © Augusta Boes).

Il Rosso di Montalcino tra passato, presente e futuro

Il tempo è trascorso veloce in compagnia di **Enzo Tiezzi**, **Andrea Costanti** e **Francesco Ripaccioli** che hanno ripercorso i **primi quarant'anni della denominazione**. E scorre con agilità e piacevolezza la storia vera, quella che non ha bisogno di parole ma si spiega con eloquenza sorso dopo sorso, a cominciare da un incredibile **Poggio Antico 1993** che stupisce per vitalità e freschezza.

Otto assaggi in progressione, tra cui un maestoso **Poggio di Sotto 2009**, un sorprendente **Uccelliera 2014** e un superlativo **Sesti 2016**, che dimostrano senza ombra di dubbio che il Rosso di Montalcino è sempre stato un vino versatile e contemporaneo, e che l'evoluzione nel tempo paradossalmente esalta la sua anima giovane e disinvolta.

Denominazione nata all'ombra dell'illustre fratello, con il quale condivide una fortissima impronta genitoriale; **non chiamatela però DOC di ricaduta**, ma piuttosto di sostegno al passo davvero lungo che il Brunello deve compiere prima di poter uscire sui mercati. Tanti gli aggettivi utilizzati per definire il **Rosso di Montalcino** durante la masterclass: versatile, contemporaneo, pop, rock, dinamico ma, dovendone scegliere uno su tutti, **lo definiremmo sorprendente**.

La grande duttilità del Sangiovese

Colpisce per la sua duttilità che permette ad ogni produttore di modellare il rosso secondo la propria idea personale senza comprometterne la tipicità e integrità strutturale. Il [disciplinare di](#)

produzione in questo aiuta molto, poiché non ha regole particolarmente stringenti rispetto alle modalità di vinificazione e affinamento, lasciando ampio spazio all'estro creativo dei vigneron.



Un momento della degustazione (Foto © Augusta Boes).

Red Montalcino 2024: i nostri migliori assaggi

La gamma d'offerta così diventa ricca e variegata al punto tale che risulta davvero difficile scegliere tra:

- **Banfi Poggio alle Mura** che incarna perfettamente l'idea di vino moderno, stiloso e pop;
- **Albatreti** con la sua "insostenibile leggerezza dell'essere" che riporta tutti i profumi di Montalcino nel calice;
- Il **Jeccardo di Fattoria del Pino**, che segue i ritmi della natura piuttosto che quelli del disciplinare, alla fine ci mette circa 5 anni per compiersi, ed è un vero inno alla gioia;
- **Sanlorenzo**, carnoso e profumato come una fragrante rosa di maggio;
- **ATIA de L'Aietta**, fermentato e maturato in anfora che all'esordio ha una personalità ribelle ma nel tempo tira fuori tutta la stoffa del fuoriclasse;
- **Casanova delle Cerbaie**, scorrevole, di grande freschezza e dal naso didattico;
- **Cava d'Onice** dalla personalità briosa e travolgente e che somiglia tanto a quella di Katy che ce lo serve;
- **Casanova di Neri** e il suo **Giovani Neri** che va sempre dritto al cuore con elegante disinvoltura.



Gli otto vini della masterclass (Foto © Augusta Boes).

Il futuro si tinge di Rosso

Potremmo andare avanti ancora a lungo con la lista, perché **ci sono centinaia di ottimi motivi per scegliere un Rosso di Montalcino**, e hanno tutti un nome, un volto e un sorriso ben preciso.

Tirando le somme però vi invitiamo a sceglierlo perché è un vino che **nasce giovane e che resta giovane a lungo**, che coniuga una superba struttura a doti di vivacità e freschezza, e che trovate in enoteca e nei ristoranti a prezzi davvero concorrenziali.

Crediamo fortemente in questa travolgente onda rossa che continuerà a raccogliere consensi tra gli appassionati di tutto il mondo. E ci crede ancor di più il **Consorzio che ha dato il via libera all'aumento del vigneto Rosso di Montalcino**. Con la recente delibera della Regione Toscana è stato ratificato formalmente l'ampliamento della Denominazione, approvato dall'assemblea dei soci del Consorzio del vino Brunello di Montalcino lo scorso dicembre. Si tratta di vigneti già esistenti che adesso possono rivendicare la DOC acquistando ulteriore valore.

La grande festa di inizio estate è proseguita fino a tarda notte alla Fortezza di Montalcino, animata da ottimi cocktail, street food e DJ set. Un evento destinato a diventare un appuntamento cult imprescindibile per gli amanti del buon vino e non solo, per cui, se ve la siete persa, ci saranno senza dubbio numerose occasioni di ripetere l'esperienza in futuro.