

Come sarà la vendemmia quest'anno a Montalcino? Le anticipazioni direttamente dal campo

scritto da Augusta Boes | 04/10/2024



Il Brunello 2020 in anteprima, la contrazione dei consumi e la vendemmia che si avvicina. Ne abbiamo parlato con Luciano Ciolfi a Podere Sanlorenzo

Un invito ad assaggiare il **Brunello di Montalcino 2020**, qualche giorno prima dell'imbottigliamento, non si rifiuta di certo, specie quando arriva da **Podere Sanlorenzo** e ad accoglierti c'è **Luciano Ciolfi**, titolare sempre disponibile e generoso, e vigneron talentuoso.

Assaggi di botte, una storia segreta che in pochi possono raccontare.

Abbiamo visitato l'azienda in una giornata assolata, anche se negli ultimi giorni la temperatura è crollata repentinamente sotto i 20°.



Alcuni vigneti dell'azienda Sanlorenzo (Foto © Augusta Boes).

Podere Sanlorenzo a Montalcino: la posizione

Podere Sanlorenzo si trova nel **versante sud-ovest di Montalcino**, a 500 metri di altitudine e sulla cresta delle colline che dal poggio della Civitella declinano dolcemente verso il fiume Ombrone. Quando la giornata è tersa, la vista è mozzafiato e si intravede l'[isola d'Elba](#), che si staglia su di una striscia argentata di mare all'orizzonte.

La vendemmia 2024 a Montalcino: le previsioni di Luciano Ciolfi

La brezza tiepida di inizio autunno accarezza i vigneti rigogliosi e fieri, carichi di grappoli succulenti di Sangiovese: **si prospetta un'annata abbondante** e qualitativamente molto soddisfacente.



Luciano Ciolfi (Foto © Augusta Boes).

Luciano, a giudicare dall'uva, si può affermare che sarà un'ottima annata?

«Finché non si porta l'uva in cantina non si può dire nulla, ma sono soddisfatto. L'uva è tanta ed è bella e sana, anche se si resta sempre con il fiato sospeso fino alla fine. L'acidità è buona, non dovremmo raggiungere livelli di alcol troppo elevati e, con le attuali preferenze del mercato, questo tutto sommato va bene.»

Quanto manca alla vendemmia?

«Qui a Montalcino hanno cominciato in pochi e io sono sempre l'ultimo a raccogliere. L'uva sembra pronta è vero, ma in realtà non lo è ancora. (Si muove tra la vigna e ci porge degli acini, ndr). Questo acino è dolce, vero? Quest'altro invece è ancora croccante, e questo qui invece è appassito. Il peduncolo del primo è rosso, segno che l'acino è maturo, il secondo invece è ancora verde. Eppure, fanno tutti parte dello stesso grappolo: questo significa che non siamo ancora pronti, ci vuole ancora qualche altra settimana.»

Come fai a scegliere i grappoli migliori durante la raccolta?

«I grappoli migliori sono quelli all'apparenza bruttini, più piccoli e spargoli. Gli acini non sono stratificati come nei grappoli più grossi, sono ben arieggiati e maturano tutti con lo stesso ritmo. Personalmente non uso il tavolo di cernita, i grappoli servono tutti così come sono. Non credo troppo nel fatto che dai grappoli migliori possa nascere il vino migliore: non è sempre così, tutt'altro. Il vino migliore nasce dall'armonia di tutte le voci, come in un coro o in un'orchestra: servono tutti gli elementi.»

L'annata 2023, una ferita ancora aperta

A distanza di un anno e con la vigna piena di uva, il maledetto 2023 sembra lontano. Ti va di parlarne?

«È stato un disastro. Non eravamo pronti e sicuramente ho sbagliato qualcosa anch'io. Non era mai capitata un'infezione di peronospora di quella portata, abbiamo tutti imparato qualcosa di nuovo dalla terribile esperienza. Siamo in regime biologico da anni ormai, siamo intervenuti come potevamo e, alla fine, abbiamo perso più del 50% del raccolto.»

Molti produttori in Italia, come te, hanno perso tanto ma ci è sembrato che il vino ottenuto è molto buono, seppure in volumi inferiori. Si può dire la stessa cosa qui a Sanlorenzo?

«Per ora non mi esprimo, è presto per tirare le somme. La strada è ancora lunga e si sa bene che come può cambiare il vino nel tempo (il Brunello di Montalcino ha bisogno di oltre 4 anni di affinamento prima di poter essere messo in commercio, ndr).»

Il Brunello 2020 in super anteprima

Ciolfi ci fa assaggiare il protagonista della giornata, il Brunello 2020.

«In realtà le masse sono due, abbiamo assemblato tutte le botti in questo grosso serbatoio di acciaio e poi travasato in questi due tini più piccoli. E hanno preso strade diverse. Ve li faccio degustare entrambe», ci dice mentre versa il Brunello nei calici.

Dagli assaggi, ci sembra che il primo abbia un naso spettacolare, ricchissimo, elegante, con note di fiori e fragoline di bosco. Azzardiamo che ricordi il **Brunello 2019**, però al sorso appare leggermente meno equilibrato del secondo. Quest'ultimo è più rotondo, sembra più pronto: il naso è diverso, più scuro, su note di arancia e cioccolato. Difficile scegliere, concludiamo, sono gemelli diversi e manifestiamo una preferenza per il secondo.

«L'enologo ha scelto il primo!», ci risponde divertito.



Calici di Brunello di Podere Sanlorenzo (Foto © Augusta Boes).

Raccontaci qualcosa dell'annata 2020.

«La 2020 è stata un'annata molto particolare, non facilissima. La primavera fu calda e soleggiata, le viti erano esplose e piene di germogli, e poi fummo colpiti da una gelata tardiva. Non fece danni estesi, però qui bruciò i germogli delle mie viti più belle. Sono mancati i grappoli migliori, ma tutto il resto era così buono che alla fine posso dire di essere molto soddisfatto. Non sentirai la mancanza di quei grappoli, ma io so che non ci sono.»

Si parla tanto del calo dei consumi, di un mercato globale del vino in forte crisi, allarmismo eccessivo o è un fenomeno reale?

«La contrazione dei consumi c'è e si sente, e alla fine riguarda un po' tutti. Vedi questi pancali? Sono ordini per l'estero che devono partire, e partiranno. Ma non so esattamente quando, in realtà sarebbero dovuti partire da tempo ma i distributori devono finire di vendere il vino che hanno in stock, che non è necessariamente il mio.»

Sarà come dice, ma per non correre rischi qualche cassa di Brunello 2020 intanto l'abbiamo prenotata!

Sanlorenzo

Podere Sanlorenzo, 280 - Montalcino (Siena)

sanlorenzomontalcino.it