

## Brunello di Montalcino Il Marroneto, la verticale di John Fogerty

Emanuele Giannone 19/01/2017



È trascorso molto tempo, se vale il calendario. Ma il tempo è trascorso molto per mare e molto per ozio – l’ozio classico di amori pomeridiani e pagine, conversari e convenevoli, pane, vino e Kaurismäki, deschi e dischi. Per giunta, *molto tempo* è un termine vano e sovrastrutturale, soprattutto quando ci sono di mezzo il mare che fa dire e fare, liquida i calendari e distrae le distanze; e l’ozio che disossa orologi e velocità, ne fa bocconi nudi e crudi, pronti per lente cotture e lenti assaporamenti. Uno *slow food for thought* che mescola memorie e desiderio, abdica al riscontro cronometrico, determina che Siena in novembre non sia lontana più che ieri il bayou, cantato da molti e risuonato in un pullman da Houston a Galveston, costa *cajun*: occhi incollati al vetro, il pensiero ai Creedence Clearwater Revival e proprio durante la rêverie ecco la voce e le corde del capoelettricista-chitarrista, rara risorsa umana che mi pregio di avere in squadra come tutti i suoi preziosi colleghi, lui che parla la lingua dei trasformatori e canta l’inglese di Manfredonia, lui che *mai senza la chitarra*, poco importa che si parta per Palermo o Caraibi, Napoli o Singapore.

Sdoganiamo le distanze. Sdoganiamo le dissonanze e ascoltiamo quest’accordo strano e sincretico che oggi congiunge John Fogerty e Alessandro Mori, il texano e il toscano: del secondo e del suo *collateral homage* al Sangiovese Purosangue novembrino mi capita di scrivere oggi, stando per mare. Tanto è come se fosse ieri e a terra, nel bayou o a Siena poco importa. Domani si arriva a Castaway Cay, isolotto di ozii cinematograficamente rilevanti, e poi Nassau e si berranno rum e Kalik (1) fumando sigari chiari e dolci. Poche ore fa, a Galveston, consigliato da un replicante dei ZZ Top (2) bevevo una grande IPA (*A Pale Mosaic*, prodotta da *Hops and Grain*, prendere nota) e pensavo al Brunello. Pensiero stridente, ma se vi infastidiscono feedback e distorsori peggio per voi, restatevene pure con papaveri e papere. Sarebbe bello se un qualche dopodomani a venire Alessandro Mori riproponesse una verticale, magari del suo vino della Madonna, dopo averci proiettati in ozio e fuori tempo – quante ore durò a Siena? Due? O tre? – col Brunello d’annata. Ricordo tutto bene come se fosse ieri, i vini e la sua mezza promessa di una seconda puntata col vino della Madonna. Domani, intanto, rum e Kalik.

### Brunello di Montalcino Il Marroneto

*L’asterisco segnala i vini migliori secondo il giudizio personale. Il mio preferito fu nell’occasione il 2008.*



**1980.** Naso esile, elegante e antico. Fiori ed erbe essiccati, tè, ibisco, pula, tisane e un tenue cenno di bacche rosse disidratate. Si svolge veloce, quasi avesse fretta di sfogliare le pagine trascolorate che illustrano la presenza e il nerbo che furono, l’inizio del *gioco*: “*C’era il gioco*”, dice infatti Mori dei suoi inizi. Bel gioco allora, bel ricordo oggi.

**1987.** Sulle prime suadente, terragno e carnoso, poi si ricompone in grazia e contegno sfogliando le rose, proseguendo su note terziarie in successione lenta, aeree, con fiori secchi, fogliame, acqua di rose, frutta candita (agrumi, zenzero) e pane di spezie. Equilibrato e progressivo anche nello sviluppo al gusto: composto, presente e sapido, delicato nelle note speziate e iodate, risolto per tannini e acidità in un tocco delicato ma durevole, non evanescente.

**1989.** Spezie, tabacco, cenere, cacao, conserve e mon chéri per un’impressione nel complesso dolce, morbida e risolta. Evolve velocemente in una parte minerale di ardesia, tè nero e terra. Bocca piana, non discontinua, esile in progressione e con finale terroso e un poco asciugante. In tono minore.

**1992.** Delicato e declive. Profuma ancora di fiori e poi tè, neroli, acqua di pomodoro, garofano e ruggine. Alla distanza compaiono salamoia e infusi. È un fiore delicato ed esile. Al gusto conserva freschezza e sapidità, la progressione conserva tono ed è un'antologia di aromi terziari. Chiude su terra e spezie scure, con tannini piccoli e asciuganti.

**1994 (\*)**. Naso contratto e serio che riporta apparentemente a una sostanza più integra e vigorosa, infatti la bocca indica una fittezza di trama, una robustezza di stoffa che serbano materia ed energia inesauste. Integra è anche la qualità del frutto, che poco concede alle conserve e colpisce per succulenza e maturità. Dinamica gustativa continua e coinvolgente, bella definizione aromatica. Dopo la triplice apertura all'insegna di piacevoli nostalgie e suggestioni vintage, qui finalmente materia e calore, presa e polpa, lunghezza e piacere di bere per una prima, vera prova di stile e classe.

**1995.** Agrumi, ibisco, lamponi, ginepro e spezie rosse in un profilo olfattivo unitario e leggiadro. Maturità sottile e luminosa, non cedevole, né molle. Alla distanza un delicato cenno ad anice e pot pourri di fiori. Bocca fresca, progressiva, sorprendentemente pronta e ferma nel tocco, piena per effusione aromatica, quindi calda in progressione e abbastanza persistente.

**1998.** Terra, radici, funghi freschi e una nota sanguigna con il frutto sullo sfondo, maturo e integro. Più dinamico al sorso con attacco di grande presa, energico e apprendente, agrumi e amarene ad aprire lo sviluppo, influenzato da tannini incisivi e alleganti.

**1999 (\*)**. Terra umida, ginepro, pigna, edera, fiori blu, mora, aronia, salagione e ferro per presentare sommariamente il profilo di un vino ampio e profondo, elegante, ricco di spunti olfattivi di bella definizione e pregevoli per unità espressiva. Prende il palato risoluto, energico, vivo di una tensione soffusa, senza strappi. Vino ponderoso e serio, dal profilo aromatico che compendia le note scure di liquirizia, mirtillo e cacao alla dolcezza acidulata dell'arancia sanguinella e della melagrana, ornato di note più soffuse di spezie e fiori, con un lungo finale di frutta da guscio ed erbe amare ritmato da tannini giovanissimi, radenti e croccanti. Colpiscono durata e intensità dell'impressione tattile.

**2000.** Concentrazione e pienezza senza pleonasmii, il frutto è maturo e denso ma giusto. Bocca succosa e tenera, setosa, arricchita da richiami alle spezie e al frutto (ribes, mora) insieme a note amare e terrose molto composte. Tannini radenti e ben calibrati.

**2001 (\*)**. Frutta rossa e scura fresca, profondità e droiture, un marcato accento amaro (erbe, china) e più in generale una complessità non ostentata. Discreto nella presentazione, non per la qualità. Dinamico e verticale al palato, di materia ingente e grande slancio, deciso nella presa e preciso in progressione. Sapidità salina, infusa e nettissima, diffusione aromatica dosata ma incessante. In proiezione, un grande Brunello per molte altre bevute a venire.

**2003.** Ecco il Marroneto cajun, ci saluta dalle zone calde. Maturo e dolce nel frutto (cotognata, confetture di more e ciliegie), secco nella parte vegetale di fieno e altre erbe, quindi lardo e ruggine. Non propriamente stanco ma piano, con palato lento e massivo, ampio, morbido, dalla tensione risolta e con tannini duri, brucianti.

**2008 (\*)**. Già al naso è fermezza e freschezza: il frutto non è ostentato ma si dà in finezza e nella succulenza aspra di aronia e melagrana, mima la dolcezza di camemoro e prugna, la riveste di curcuma e chiodo di garofano, radici, erbe amare, una vena balsamica di bacca d'alloro. Il tocco di bocca è forse il più fine della rassegna, la progressione è la più espressiva e continua, la diffusione calorica e aromatica semplicemente perfetta. Vino esemplare per intatta energia e grazia non estenuata, leggasi eleganza.

**2010 (\*)**. L'ansia prestazionale dei più insigni brunellògrafi, specialmente di quelli inclini al *supersizing*, può far danni: quando, ad esempio, si sfidano a chi celebra più entusiasticamente i migliori anni della nostra vite, finisce che laggente si stufano e aspettano trepidanti the next big thing (in arrivo a breve, tra l'altro, con la 2012). Anche

per questo è bello ritrovarsi a gustare una 2010 ad altoparlanti spenti; una che, come questa, merita silenzio e ascolto, la cui bontà è *concinnitas* – complessità ed equilibrio e giochi plurimi di corrispondenze – e in due anni si è accresciuta in progressione geometrica. A proposito di progressione: energica, pressante, piena. Aggiungiamo profondità in allungo e persistenza aromatica. E la purezza del frutto scuro all'olfatto. Non sarà il premiatissimo vino della Madonna, ma quest'icona minore è pur sempre preziosa.

**2011.** L'élan vital. Nodoso, nervoso, impulsivo. Un'arancia rossa, un mazzo d'erbe fini, una presa di sale e tannini grintosi e ben integrati. Al cospetto del precedente suona più acuto (e su una corda elettrificata). Magro, scontroso e bello.

**2012 (\*)**. Bound by wild desire / I fell into a ring of fire. Arancia amara, habanero blanco, pimento, acciuga, felce, edera, rovo, tutto parte in bassa frequenza e cresce. L'oggetto irradia, è denso e concentrato, energetico, in transizione verso uno stato di equilibrio che si preannuncia per segnali: l'impronta (o il graffio), la tensione, il succo, la presenza, l'ampiezza. And it burns, burns, burns.