

# BRUNELLO DI MONTALCINO

AF THOMAS RYDBERG

# 2020



**D**er er mange store vine rundt omkring i verden, men skal man udpege en håndfuld af de mest prominente, må Brunello di Montalcino være blandt dem. I hundreder af år har der været en helt speciel respekt omkring de ofte kraftige og store vine fra den lille by i det sydlige Toscana.

Selve byen Montalcino ligger på en bakketop 544 meter over havets overflade mellem floderne Ombrone, Asso og Orica, som afgrænser området. Her har man gennem århundreder levet af at producere olivenolie og vin. I 1800-tallet besluttede man at satse udelukkende på sangiovese, altså forbyde andre druesorter, hvilket gjorde, at man adskilte sig fra især Chianti-området. Hvor navnet kommer fra, er stadig lidt en gåde, men flere hælder til, at det kommer fra Mons Lucinus, hvilket betyder Bjerget Lucina, opkaldt efter en romersk gud. Man havde op gennem historien mange krige, først mod Siena. Senere allierede man sig med Siena mod Firenze; og da Cosimo de' Medici i 1559 overtog byen, var den den ældste uafhængige by i Italien.

I dag er byen en lille klassisk middelalderby med små, stejle gader, fine torve og små vinproducenter og vinhandlere rundt omkring i gadebilledet. Og vinen popularitet har da også sat sit aftryk, og i sommermånederne især er der masser af turister og især amerikanere, som valfarter til byen.

Brunello di Montalcino er lavet af 100% sangiovese grosso og kommer fra et forholdsvist lille areal omkring byen Montalcino. Selve Montalcino-området er på 24.000 hektarer, men kun omkring 15% er beplantet med vinmarker. Da arealet er forholdsvist begrænset, er der i dag kun omkring 230 producenter, der dyrker vin på de 2.100 hektarer. De bedste vine kommer fra nordøst og nordvest for byen Montalcino, hvor markerne ligger højere og derfor giver en bedre syre, men også et mere mineralsk præg til vinene.

#### KLASSIFICERING ELLER IKKE

Der har længe været spekuleret i, om man burde inddele Brunello di Montalcino i subzoner; for netop at afspejle forskelligheden i typerne af vine. Og med cirka 1/3 af producenterne

beliggende i nord og resten i syd har det været en ophedet diskussion. Tilhængerne bruger argumenter omkring anderledes jordbund, højere vinmarker og gennemsnitlige temperaturforskelle op til syv grader som argumenter. Men modstanderne mener, at selve arbejdet i vinmarken har større betydning. Som Stefano Cinelli Colombini fra Fattoria dei Barbi siger, så har det større betydning, hvilken eksponering marken har, om man arbejder økologisk, og hvad høsttidspunktet er, end om marken ligger omkring byen. Modsat viser de årlige smagninger, at især vinene fra marken Montosoli har sin helt egen stil og særkende. Og diskussionen er ikke blevet mindre af, at der er et voksende pres på at få en form for klassificering af området, som man også ser i f.eks. Bourgogne. Og presset er steget yderligere, efter at man i Barolo har indført kommunezoner.

#### KLIMAET

Klimaet er middelhavsklima med den primære nedbør om foråret samt sent på efteråret. Det er forholdsvist lunt gennem det meste af sæsonen, mens det om vinteren ikke er ualmindeligt, at der kan falde sne. Den globale opvarmning har dog betydet, at man i højere grad venter med at fjerne bladene ved druerne indtil en uge før høsten for at sikre, at sukkerindholdet ikke er for højt. For mens man tidligere normalt så en Brunello på 13%, er det i dag svært at få dem under 15%. En anden ting, flere arbejder med, er at øge antallet af vinstokke for at skabe større konkurrence mellem de enkelte stokke og dermed sundere druer. Men den mest oversete faktor er vinden, som ofte kommer fra nord og er kraftig. Det betyder, at man på trods af regn i sæsonen sjældent har de store problemer med råd, da vinden tørrer op. Desuden har den stor betydning for temperaturen i området specielt sidst på dagen, hvor vinden ofte tager til i sommerhalvåret.

En faktor, man har set de senere år, er nedbør om sommeren og under høsten. I 2018 men også 2021 så man en del regn i september, hvilket gjorde høsten ekstra kompliceret. Men regnen er på den anden side velkommen, for man får ikke meget i området, og da det ikke er ualmindeligt med hedebløger specielt i august, er nedbøren med til at sikre, at vinstokkene ikke lukker ned for modningen af druerne.



**FAKTA**

Blev DOCG i 1967

**Druer:** 100% sangiovese (brunello)

**Udbytte:** maksimalt 8.000 kg pr. hektar

**Areal:** 4.400 hektarer, heraf 2.100 godkendt til Brunello di Montalcino

**Produktion:** 67.500 hl (Brunello di Montalcino)

**Vinhuse:** 202 (medlemmer af konsortiet)

**ÅRGANGE**

- 2023 ★★★★★
- 2022 ★★★★★
- 2021 ★★★★★
- 2020 ★★★★★
- 2019 ★★★★★
- 2018 ★★★★★
- 2017 ★★★★★
- 2016 ★★★★★
- 2015 ★★★★★
- 2014 ★★★★★
- 2013 ★★★★★
- 2012 ★★★★★
- 2011 ★★★★★
- 2010 ★★★★★
- 2009 ★★★★★
- 2008 ★★★★★
- 2007 ★★★★★
- 2006 ★★★★★

- ★★★★★ Ringe år
- ★★★★☆ Ikke specielt godt år
- ★★★☆☆ Middelmådigt år
- ★★★☆☆ Godt år
- ★★★★★ Exceptionelt år

Brunello di Montalcino har en forskelligartet jordbund, der varierer fra ler til kalksten, skifer og vulkansk jordbund. Desuden finder man områder med galestro, som er løs mergel. Lavest er jorden generelt mere løs. Denne mangfoldighed i jordbunden giver mulighed for variation i vinens smag og karakter, afhængigt af hvor druerne dyrkes i regionen.

**I KÆLDEREN**

Ud over geografiske krav er der krav til minimum fire års lagring, hvoraf de to skal være på fade, før en Brunello kan frigives. Det betyder, at det først er 2020, som frigives i år. Typisk lagres vinen enten på store fade (botti) eller på de mere moderne små fade (barriques). Vinene på de større botti, som ofte er brugte slavonske egetræsfade, har mere præg af tørret frugt, læder og blomsternoter. Vinene, som er lagret på de mindre fade, har ofte mere vaniljepræg, mørkere frugt og chokoladenoter. Om man så foretrækker den ene eller anden stil er meget personligt. Lidt på samme måde som med Barolo-vinene. Desuden er der krav om minimum fire måneders flaskelagring, inden vinene må frigives (seks måneder for riserva).

Der eksisterer tre typer af Brunello-vine, dels den almindelige Brunello di Montalcino, dels en riserva og endeligt enkeltmarkerne. Typisk har riserva-vinene ligget længere på fad og frigives minimum et år senere, hvilket vil sige, at det var 2019, som blev frigivet i år. De bedste druer er ofte brugt heri, men i Brunello er det nu mere producenten, som er værd at holde øje med. Der findes fremragende "basis" Brunello-vine, mens både riserva og enkeltmarker kan

skuffe fælt. Enkelmarkerne, som kaldes Selezione, er noget, som er kommet mere og mere frem de senere år, og der er mange interessante vine. Det interessante er, at for at producere en enkeltmark må høstudbyttet kun være 7.000 kg per hektar – altså lavere end grænsen hos en normal Brunello, som er 8.000 kg.

Montalcino har lidt over 200 producenter. Men kun tre rigtigt store: Banfi, Castelgiocondo og Col d'Orcia, som står for godt 20% af produktionen. Desværre er priserne de senere år steget en hel del. Det skyldes, at populariteten især i USA er steget en hel del. Derudover er en række af vinene blevet investeringsobjekter, og flere store internationale virksomheder er begyndt at erhverve sig ejendomme i Montalcino. Senest den franske forsikringskoncern EPI, som købte Biondi Santi. Men også vinhuse som Gaja fra Piemonte og Allegrini fra Veneto laver nu vin i Montalcino.



Og det kan godt mærkes, at der er kommet flere penge til området. Vinene er teknisk generelt blevet bedre. Tidligere under den store smagning af de nye årgange stødte man ofte på rustikke og beskidte vine, som manglede elegance. Det er i dag sjældent, man støder på den type vine mere. Ikke for at sige, at alle vine er fremragende; der er stadig vine, som i min optik ikke er meget bedre end en gennemsnitlig Chianti vin, og det på trods af prisen. Men med så mange producenter og et brand, som er så værdsat over hele verden, er der nok endnu producenter, der fristes af pengene snarere end kvaliteten.

## VURDERING AF BRUNELLO DI MONTALCINO 2020

► Et generelt ret specielt år i Italien, men alligevel endte det ganske fint i Toscana. En meget tør og mild vinter og en forholdsvis tidlig knopskydning. Den første halvdel af foråret var tør, men der faldt en del regn i juni, som fyldte vandreserverne op. Blomstringen fandt sted ganske normalt og fint. Sommeren var tør og varm, og temperaturerne nåede kun et par gange over 40 grader. Især de kølige nætter betød, at modningen indfandt sig, og at der ikke var det store stress for vinstokkene. Især grundet det noget våde forår, så vinene ikke lukkede ned grundet hedeølgen. Og en smule regn i august og september hjalp med modningen uden at give problemer.



Høsten fandt sted i september som normalt og under gode betingelser. Udbyttet var en smule mindre end i 2019; men alt i alt et ganske flot år og tæt på 2019 i kvalitet. Efter at have smagt over 200 Brunello vine fra 2020, er mange forholdsvis drikkelige allerede nu og ganske gode. 2020 er for mig en elegant og klassisk årgang, som på mange måder kan måle sig med 2019. Især synes jeg, at friskheden og den meget rødfrugtede stil fungerer godt; og at der er mange elegante, imødekommende og flotte vine. Alkoholene er overraskende moderat, omkring 13,5-14%. En årgang, der måske kan minde lidt om 2015, som Francesco Ripaccioli fra Canalicchio di Sopra udtrykker det.

Så jeg vil ikke være bekymret over at købe denne årgang og nyde de næste år. Måske har den ikke helt gemmepotentialet som 2019; men det er en årgang, der kan nydes de næste i hvert fald 10 år. Som i alle større områder skal man se sig for, da der var et stort spænd i kvaliteten. Men hvor jeg tidligere har mødt mange urene vine i Brunello, er dette ikke tilfældet mere. Men der er stadig en tendens til stilarter, dels den lyse, lette og frugtige stil, som især Poggio di Sotto og Mastrojanni praktiserer, og så den mere mørke og klassiske stil, som f.eks. Casanova di Neri. Desværre er der stadig en del producenter, som i min optik overdriver fadet, hvilket skygger for sangioveses elegance.

Man ser flere producenter lancere enkeltmarksvine, hvilket giver mulighed for endnu bedre at forstå alsidigheden i det terroir, der omgiver Montalcino.

## 10 AF DE BEDSTE **BRUNELLO DI MONTALCINO** VINE FRA 2020 (2019)



### Biondi-Santi Brunello di Montalcino 2019

SIGURD MÜLLER VINHANDEL  
CA. 2.000 KR.

Biondi-Santi lancerer altid deres vine et år efter de andre, også i år 2019, som er et af de bedste år i Montalcino, hvor stort set alt lykkedes. Fermenterer på alle typer og modner 30 måneder på store slavonske fade. Lys med en del florale noter, især roser i duften. Elegant med fine, runde og bløde tanniner. Yderst flot struktur domineret af syltede bær, meget mineralsk, mørke krydderier og rosenoter. Alkoholen på 13,5% er velintegreret. Lang smag. En perfekt vin. **99**



### Casanova di Neri Tenuta Nuova Brunello di Montalcino 2020

SUPERVIN M.F.L. | 1000 KR.

I den mere moderne stil med en del fad. Men ingen tvivl om, at dette er en stor vin med masser af dybde og længde. Kan næsten ikke blive bedre. Virkeligt flot næse. En stor vin med masser af dybde og længde. I 2020 markant bedre end basisvinen fra huset. Meget elegant. **98**



### Poggio di Sotto Brunello di Montalcino 2020

OTTO SUENSON | CA. 1500 KR.

Røde bær i duften. Blød, rund og meget drikkeværdig. Masser af jordbær, ribs og lyse krydderier. Burgundisk og floral i udtrykket med en flot dybde. Lang og vedvarende afslutning. Virkeligt velbalanceret. **98**



### Gianni Brunelli Le Chiuse di Sotto Brunello di Montalcino 2020

OTTO SUENSON | 649 KR.

Elegant og floral med en flot rød frugt og intensitet. Burgundisk i udtrykket. Imødekomende og dyb med en flot, elegant og lang afslutning. En stor vin! Elegant og stor vin med masser af røde bær. **98**



### Mastrojanni Vigna Loreto Brunello di Montalcino 2020

COPENHAGEN WINE | 707 KR.

Flot næse. Overbevisende flot vin og meget klassisk med masser af jordbærnoter. Bløde, runde tanniner. Yderst elegant og vellavet. Mørk, floral, masser af dybde og længde. Komplex med masser af intensitet, en imponerende flot vin. Så harmonisk. **97**



### Le Ragnaie Passo del Lume Spento Brunello di Montalcino 2020

NICHE VIN | 925 KR.

Er fra en af de højest beliggende marker i Montalcino med over 600 meters højde. Stokkene er plantet i alberello stil og giver sammen med det kølige klima en rødfrugtet, æterisk og nærmest burgundisk Brunello. Vinen fermenterer på beton, og tilbringer herefter tre år på store 25 hl slavonske egefade. Lys med røde bær og roser. Meget elegant med yderst flot tanninstruktur.

Store vine generelt fra dette vinhus, prøv også deres VV. **97**



### Salvioni La Cerbaiola Brunello di Montalcino 2020

BB VINIMPORT | CA. 900 KR.

Fyldig, intens og klassisk med masser af mørk frugt. En del tannin men velintegreret. Intens af sorte bær i næsen. Blød og venlig men samtidigt med masser af koncentration og kompleksitet. En flot og vellavet vin. Old school og flot! **96**

### Ciacci Piccolomini D'Aragona Vigna Pianrosso Brunello di Montalcino 2020

ADRIAT VINHANDEL | 529 KR.

Flot med violer i næsen. Meget elegant med fløjsbløde tanniner, masser af røde bær, lakrids og blomsternoter. Yderst vellavet og meget flot vin. Floral, elegant og med en flot struktur og dybde. Intens og kompleks. Ribs og hindbærnoter. Stor og elegant vin. **95**

### Talenti Piero Brunello di Montalcino 2020

VENNER & VIN | 675 KR. (TILBUD)

Enkeltmarksvin. Elegant, flot frugt, floral med røde bær. Intens med en fin koncentration og i udtrykket klassisk. Flot balance, lang smag og dybde. Meget elegant udtryk. **96**

### Altesino Montosoli Brunello di Montalcino 2020

PHILIPSON WINE | 340 KR. (TILBUD)

Flot og helstøbt vin med en flot dybde og yderst kompleks. Samtidigt elegant med mineralske noter og en pæn koncentration. En stor vin, der stort set kan alt. Flot dybde, en del tannin men velintegreret. Mørk i udtrykket. **96**

*Priserne skal tages med forbehold, da en del af vinene først kommer i handelen i foråret 2025 og derfor ikke er endeligt prissat endnu.*

**Her er resten af de i min optik bedre Brunello di Montalcino 2020**

- Le Ragnaie VV Brunello di Montalcino 2020 | 96
- Mastrojanni Brunello di Montalcino 2020 | 96
- Altesino Brunello di Montalcino 2020 | 95
- Fanti Vallocchio Brunello di Montalcino 2020 | 95
- Giodo Brunello di Montalcino 2020 | 95
- Le Ragnaie Casanovina Montosoli Br. di Mont. 2020 | 95
- Lisini Brunello di Montalcino 2020 | 95
- Poggio Antico Brunello di Montalcino 2020 | 95
- Tassi Giuseppe Tassi Brunello di Montalcino 2020 | 95
- Fattoria dei Barbi Brunello di Montalcino 2020 | 94
- Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute La Fuga Brunello di Montalcino 2020 | 94
- Argiano Brunello di Montalcino 2020 | 94
- Banfi Poggio Alle Mura Brunello di Montalcino 2020 | 94
- Casanova de Neri Brunello di Montalcino 2020 | 94
- Castello Romitorio Filo di Seta Br. di Mont. 2020 | 94
- Corte Pavone Vigna Poggio Molino al Vento Br. di M. 2020 | 94
- Corte Pavone Poggio Fiore del Vento Br. di Mont. 2020 | 94
- Corte Pavone Poggio Flor de Meliloto Br. di Mont. 2020 | 94
- Donatella Cinelli Colombini Prima Donne Br. di Mont. 2020 | 94
- Le Ragnaie Brunello di Montalcino 2020 | 94
- San Polo Vignavecchia Brunello di Montalcino 2020 | 94
- Talenti Brunello di Montalcino 2020 | 94
- Tassi Brunello di Montalcino 2020 | 94
- Tenuta di Sesta Brunello di Montalcino 2020 | 94
- Val di Suga Poggio al Grancho Brunello di Montalcino 2020 | 94
- Val di Suga Vigna Del Lago Brunello di Montalcino 2020 | 94
- Canalicchio di Sopra Montosoli Br. di Mont. 2020 | 93
- Celestino Pecci Brunello di Montalcino 2020 | 93
- Celestino Pecci Poggio al Carro Br. di Mont. 2020 | 93

- Ciacci Piccolomini D'Aragona Brunello di Montalcino 2020 | 93
- Fanti Brunello di Montalcino 2020 | 93
- Greppone Mazzi Ruffino Brunello di Montalcino 2020 | 93
- Il Poggione Brunello di Montalcino 2020 | 93
- La Fortuna Brunello di Montalcino 2020 | 93
- La Palazzetta Brunello di Montalcino 2020 | 93
- Le Chiusse Brunello di Montalcino 2020 | 93
- Le Ragnaie Fornace Brunello di Montalcino 2020 | 93
- Maté Veltha Brunello di Montalcino 2020 | 93
- Pian delle Vigne Brunello di Montalcino 2020 | 93
- Podere Le Ripi Cielo d'Ulisse Brunello di Montalcino 2020 | 93
- Podere Le Ripi Amore e Magia Brunello di Montalcino 2020 | 93
- Poggio Antico Vigna i Poggi Brunello di Montalcino 2019 | 93
- San Polo Brunello di Montalcino 2020 | 93
- San Polo Podernovi Brunello di Montalcino 2020 | 93
- Sesti Brunello di Montalcino 2019 | 93
- Tassi F25 Brunello di Montalcino 2020 | 93
- Tenuta di Sesta Costa di Monta Br. di Mont. 2020 | 93
- Tenuta San Giorgio Brunello di Montalcino 2020 | 93
- Villa Poggio Salvi Brunello di Montalcino 2020 | 93
- Agostina Pieri Brunello di Montalcino 2020 | 92
- Arbadia Ardenga Vigna Piaggia Br. di Mont. 2020 | 92
- Camigliano Paessaggio Inatteso Br. di Mont. 2020 | 92
- Castello Romitorio Brunello di Montalcino 2020 | 92
- Castello Tricerchi AD 1441 Brunello di Montalcino 2020 | 92
- Col d'Orcia Vigna Nastagio Brunello di Montalcino 2019 | 92
- Corte Pavone Brunello di Montalcino 2020 | 92
- Corte Pavone Poggio Campio Marzio Br. di Mont. 2020 | 92
- Cortonesi La Manella Poggiarelli Br. di Mont. 2020 | 92
- Donatella Cinelli Colombini Brunello di Montalcino 2020 | 92



- Fuligni Brunello di Montalcino 2020 | 92
- Innocenti Brunello di Montalcino 2020 | 92
- La Gerla Brunello di Montalcino 2020 | 92
- Maté Brunello di Montalcino 2020 | 92
- Patrizia Cencioni Ofelio Brunello di Montalcino 2020 | 92
- Pietroso Brunello di Montalcino 2020 | 92
- Pinino Vigna Pinino Brunello di Montalcino 2020 | 92
- Tassi Vigna Colombaio Brunello di Montalcino 2020 | 92
- Tenuta Silvio Nardi v Manachiera Br. di Mont. 2020 | 92
- Tornesi Benducce 570 Brunello di Montalcino 2020 | 92
- Uccelliera Brunello di Montalcino 2020 | 92
- Villa Poggio Salvi Pomona Brunello di Montalcino 2020 | 92





**CAPARZO**

- MAKES THE MOST OF THE  
MICROCLIMATES AND TERROIRS  
PRESENT IN MONTALCINO

**95**  
POINTS  
JAMES SUCKLING

**2020 BRUNELLO DI MONTALCINO**

*A bright red with firm, integrated tannins that provide length and focus. It's medium-bodied with citrus and berry character and excellent length...*

JAMES SUCKLING



## VURDERING AF BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2019

► **Jeg havde** set meget frem til 2019 Riserva smagningen, da året er fremragende og måske et af de mest optimale år for riserva-kategorien meget længe. Det viste sig også i mængden af vine, som frigives, som var rekord højt med næsten 100 vine.

Der faldt ikke meget nedbør i løbet af vinteren 2019, så der var bekymring for vandniveauet til vinstokkene. Men til gengæld kom regnen i april og maj, mens man havde flot og tørt vejr under blomstringen i juni. Sommeren var varm og tør, men man fik dog et par regndage både i juli og august. Høsten startede midt i september og fortsatte til starten af oktober, hvilket er meget gennemsnitligt. Vejret omkring høsten var flot, og man endte med meget flot modnede druer og med en god balance af syre og tannin. På mange måder et ganske ideelt år, og vinene er da også i min optik nogle af de flotteste de seneste mange år. Federico Radi, vinmageren på Biondi-Santi, indkapslede da også dette ved at sige, at årgangen var optimal. "Bare der var flere af disse. Druerne havde den perfekte modning, og sangiovese fik alle muligheder for at vise sin bedste side." Vinene viste da også over en bred kam en flot frugtintensitet drevet af røde bær, en fin syre og ikke mindst en ganske moderat alkohol. Men riserva er også drevet af mere fadlagring, og for de bedste var det en yderligere fordel, men for hovedparten er det kritisk, når fadet får for megen dominans i forhold til frugten.

Men vi kommer ikke uden om, at smagningen bekræftede, at 2019 er en stor og klassisk årgang, som på mange måder kan måle sig med 2016— og definitivt bedre end 2017 og 2018. Skal man sammenligne dem med tidligere årgange, er 2010 nok den årgang, som kommer tættest på. Men jeg skal være ærlig og sige, at kategorien i min optik er svær, og at jeg selv ikke vil gå efter den men i stedet satse på den traditionelle Brunello fra gode årgange. Jeg vil gå så langt som at sige, at riserva kategorien måske i min optik er overflødig, dertil bliver fadet for det meste for dominerende. Men det er jo en smagssans.



### De bedste Brunello di Montalcino Riserva 2019

- Gianni Brunelli Le Chiuse di Sotte Br. di Mont. Riserva 2019 | 99
- Poggio di Sotto Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 98
- Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva 2018 | 97
- Mastrojanni Vigna Schiena d'Asino Br. di Mont. Riserva 2019 | 97
- Altesino Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 96
- Canalicchio di Sopra Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 95
- Celestino Pecci Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 95
- Corte Pavone Poggio Poggio Molino al Vente Br. di Mont. Ris. 2019 | 95
- Talenti Pian di Conte Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 95
- Tassi di Franci Franca Franci Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 95
- Fattoria dei Barbi Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 94
- Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute La Fuga Br. di Mont. Ris. 2019 | 94
- Castiglion del Bosco Millescento Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 94
- Corte Pavone Poggio Anemone al Sole Br. di Mont. Riserva 2019 | 94
- Donatella Cinelli Colombini Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 94
- Il Poggione Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 94
- Lisini Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 94
- Pian delle Vigne Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 94
- Banfi Poggio alle Mura Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 93
- Campogiovanni Il Quercione Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 93
- Castello Romitorio Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 93
- Cortonesi Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 93
- Fanti R.V. le Macchiarelle Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 93
- La Gerla Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 93
- La Magia Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 93
- Poggio Degli Ulivi Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 93
- Sesti Phenomena Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 93
- Val de Suga v. Spuntali Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 93
- Collemattoni Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 92
- Franco Pacenti Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 92
- Greppone Mazzi Ruffino Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 92
- La Fortuna Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 92
- Maté Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 92
- Mocali RV delle Raunate Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 92
- Patrizia Cencioni I23 Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 92
- Pian delle Querci Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 92
- Podere Le Ripi Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 92
- Poggio Antico Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 92
- Tenuta di Sesta Dui Lecci Quest Br. di Mont. Riserva 2019 | 92
- Tenuta San Giorgio Ugolforte Br. di Mont. Riserva 2019 | 92
- Tenuta Silvio Nardi Brunello di Montalcino Riserva 2019 | 92

Montalcino





## VURDERING AF ROSSO DI MONTALCINO

► **Endeligt bør nævnes** lillebroderen Rossi di Montalcino, som er en yngre vin uden kravene om den lange fad- og flaskelagring. Men nogle producenter, såsom Poggio de Sotto og Bindo Santi, laver deres rosso som en brunello, endda nogle gange med længere fadlagring men med noget kortere flaskelagring. Man kan derfor godt tillade sig at se det som en Brunello, hvis man gemmer vinen et par år. Men i dette tilfælde afspejles det så også af prisen.

Mange tror fejlagtigt, at det er de sekundære druer, der benyttes, men man skal have en helt speciel klassificering til at lave rosso, og markerne godkendes til dette. Har man ikke det, så kan man ikke benytte denne klassificering. Det ser man bl.a. hos Carlo Ferrinis vinhus Giudo, der kun kan klassificere sin Brunello men må klassificere resten som IGT Toscana.

Det er en kategori, der i min optik bliver mere og mere spændende. Kvaliteten er stigende, og det er stadig muligt at købe disse vine til en fornuftig pris. Salvioni, Poggio de Sotto, Biondi Santi og Il Maroneto har allerede slået sig fast i toppen og priserne derfor ofte derefter, men der er en underskov under, hvor det er muligt at finde fremragende vine til lige under 200 kroner. Der er ikke på samme måde regler for, hvornår man frigiver sine rosso-vine. I år var det derfor primært 2022 og 2023, som blev frigivet. To meget forskellige år. 2022 var mere klassisk og 2023 et varmere år. Men som man vil se, så er det især 2021 årgangen, som imponerer mig med sin friskhed; og da de bedste producenter venter med at frigive disse, er det derfor også dem, som dominerer i toppen.



### De bedste Rosso di Montalcino som frigives nu

- Biondi-Santi Rosso di Montalcino 2021. 94
- Il Maroneto Rosso di Montalcino 2021. 93
- Le Ragnaie Rosso di Montalcino 2021. 93
- Banfi Poggio alle Mura Rosso di Montalcino 2022. 92
- Mastrojanni Rosso di Montalcino 2022. 92
- Pian de Vigna Rosso di Montalcino 2023. 92
- Tassi Rosso di Montalcino 2022. 92
- Val de Suga Vigna Spuntali Rosso di Montalcino 2021. 92
- Argiano Rosso di Montalcino 2023. 91
- Canalicchio di Sopra Rosso di Montalcino 2022. 91
- Patrizia Cencioni Rosso di Montalcino 2023. 91
- Poggio Antico Rosso di Montalcino 2023. 91
- Talenti Rosso di Montalcino 2023. 91
- Uccelliera Rosso di Montalcino 2023. 91
- Belpoggio Rosso di Montalcino 2023. 90
- Casanova di Neri Giovanni Neri Rosso di Mont. 2022. 90
- Casisano Rosso di Montalcino 2022. 90
- Col d'Orcia Vigna Banditella Rosso di Mont. 2022. 90
- Corte Pavone Rosso di Montalcino 2022. 90
- Donnatella Cinelli Colombini Rosso di Mont. 2022. 90
- Fanti Rosso di Montalcino 2022. 90
- Franco Pacenti Rosso di Montalcino 2022. 90
- Innocenti Rosso di Montalcino 2023. 90
- Lisini Rosso di Montalcino 2022. 90
- Podere Le Ripi Sogni e Follia Rosso di Mont. 2020 90
- San Lorenzo Rosso di Montalcino 2022. 90
- San Polo Rosso di Montalcino 2022. 90
- Tenuta Silvia Nardi Rosso di Montalcino 2022. 90
- Tornesi Rosso di Montalcino 2023. 90
- Voliero Rosso di Montalcino 2023. 90

