

Ci sono molti modi per
provare a dare un senso
alla propria vita.

Noi cerchiamo di fare
un vino così buono che
chi lo beve sia indotto
alla benevolenza e
all'amicizia.





Gianni Brunelli
Az. Agr. Le Chiuse di Sotto
Montalcino

Loc. Podernovone, 157
 I-53024 Montalcino
 T +39 0577 849337
 C +39 328 2731399
 F +39 0577 846263
 laura.brunelli@giannibrunelli.it
 www.giannibrunelli.it
 CF VCCMLR60M46E972J
 PI 01251200521

Fotografie > Paolo Naldi e altri
 Grafica > Bernard Schlup
 Dipinto > Kitagawa Soseitsu | «Vite e grappoli» | XVII sec. | Musée Guimet | Paris
 Realizzazione > Atelier Grafico Lapislazuli | San Quirico d'Orcia e Berna
 Stampa > Tipografia Rossi | Sinalunga | SI
 Settembre 2019

Da dove veniamo. Dove andiamo.

Dietro ogni grand'uomo c'è una gran donna, si dice. Gianni è stato un grand'uomo. Laura non era dietro di lui, ma a fianco, come in questa bella fotografia. Laura e Gianni sono sovrastati dal ritratto affettuosamente ironico di Gianni in veste da oste, condottiero di genti come un cavaliere antico. Gianni nacque a Montalcino, si fece senese, ritornò a Montalcino: i luoghi d'eccellenza dell'ospitalità. Laura nacque in un pezzo di Sardegna dalla grazia scontrosa, vicino alla gloriosa Arborea di Eleonora. Si chiama Grazia sua madre, che aveva sposato Angelo a diciotto anni. Nomi di presepio, e Angelo è sempre stato un pastore, di quelli che chiamano a loro volta per nome le loro pecore, una per una. Laura ne venne via quando toccò a lei di avere diciotto anni, senza mostrarli. Per pagarsi gli studi a Siena – biologia – stette a servizio da una famiglia: una bambina che si prendeva cura di tre bambini. Un giorno che era ferma in piazza del Campo, un ragazzo che era Gianni – *il Brunelli*, come preferiva dire lei – le chiese una sigaretta. Benché abbiano più volte smesso di fumare, non si lasciarono più, per trent'anni. Gianni era operaio alla Ignis e si tirava dietro i suoi compagni: non badava troppo alla teoria politica, faceva leva sulla simpatia. Fra i leader *naturali* e i ristoratori c'è una vocazione comune. Gianni aveva questa idea di aprire un'osteria all'antica. Aveva l'idea ma non aveva una lira. Ma era così simpatico che due anziani negozianti di via del Porrione, a due passi dal Campo, l'ombelico del mondo, affezionati più al luogo in cui avevano speso una vita che al denaro, glielo cedettero sulla parola. A lui, a Elvira sua madre – che in cucina c'era sempre stata – e a Laura. Nel 2009 l'Osteria delle Logge, diventata un mito per i senesi e i viaggiatori da tutto il mondo, ha compiuto i trent'anni. Per più di trent'anni Laura e Gianni sono stati legati come un aquilone alla mano che tiene il filo: sono stati a turno la mano e l'aquilone. Nel novembre del 2008 il filo di Gianni si è spezzato.





In ogni avventura l'eroe parte alla conquista del grande mondo, e poi, carico di onori e cicatrici, torna alla casa avita. Gianni tornò nel 1987. A Montalcino i Brunelli – che per colmo di certificazione si chiamano così, come un genitivo del Brunello – avevano posseduto una piccola vigna, Le Chiuse di Sotto, due ettari in tutto, a 250 metri sul versante nord, argilla e drenaggio buono. E tre ettari di oliveto. Dal 1989 ricominciò da lì la coltivazione del Sangiovese per il Rosso e il Brunello, e il primo olio. Un appezzamento minore conserva i vitigni di sangiovese piantati dal padre di Gianni, Dino, nel 1947. Poiché tutte le viti hanno almeno trenta anni e la zona è fresca, il vigneto è gestito con inerbimento permanente.



Gianni e Laura erano quelli di sempre, ma avevano ormai amici di talento in tutti i campi. L'etichetta per il Brunello – *Elvira che ha preso cappello* – la dipinse Richard M. Goodwin, economista di Harvard e di Cambridge, ma soprattutto avventore delle Logge. Il passo successivo fu l'acquisto del Podernovone, 4 ettari e mezzo dal 1997 coltivati a sangiovese e mezzo a merlot, i primi per il Rosso e il Brunello, il merlot per l'Amor Costante, che è l'invenzione di Gianni, che voleva rendere omaggio a Laura e all'amicizia. Sul Rosso e il Brunello, 100 per cento di sangiovese, Gianni e Laura sono sempre stati intransigenti, contro le tentazioni moderniste per rispettare l'espressione di Montalcino.

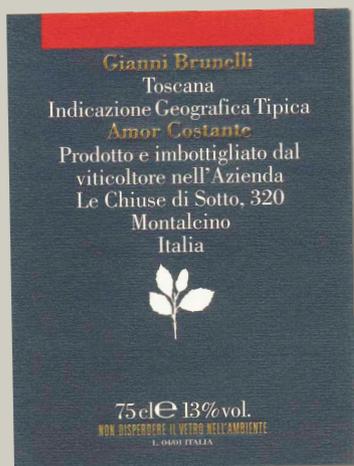


Il Podernovone si compone di quattro vigne. Nella vigna dell'Olmo, esposta a sud, il Sangiovese è di vigore contenuto, più parco nella produzione delle uve che però sono ricche e concentrate. La vigna dell'Oliva, esposta a sudovest, è più equilibrata per la presenza negli strati profondi, esplorati dalle radici, di argille che danno una riserva idrica estiva molto importante. Il Sangiovese a maturazione è ricco in tannini e aromi. La vigna Quercia, esposta ad ovest, è la più *esuberante* per le caratteristiche del suolo e la disponibilità di acqua. Le uve di Sangiovese raggiungono la pienezza quando vendemmiate tardivamente, con un equilibrio ottimale tra zucchero-acidità e tannini. Infine la vigna del Gelso è il piccolo appezzamento esposto a nord-nord/ovest, con suolo a prevalenza argillosa ma ricco di scheletro. Qui è coltivato il merlot che entra (l'80 per cento, al 20 è sangiovese) nell'uvaggio dell'Amor Costante. Le uve danno un vino con tannino fine, e aromi fruttati e floreali.

Poiché a Podernovone i vigneti sono più giovani e le viti subiscono di più l'influenza del versante e della giacitura degli appezzamenti, negli ultimi anni è stato introdotto l'inerbimento nelle zone di maggior vigore delle piante. Il prato è sfalcato più o meno frequentemente secondo il regime delle piogge. La parte non inerbita è lavorata più profondamente in autunno in occasione delle concimazioni mentre in primavera le lavorazioni diventano più superficiali con lo scopo di eliminare l'erba (e quindi la competizione con le viti) nelle aree di medio – scarso vigore.

Dalle finestre della sua casa-azienda del Podernovone, a 500 metri di altitudine su un declivio soleggiato a sud-ovest, Laura e i suoi ospiti hanno una vista a perdita d'occhio sull'Amiata. I terreni, sciolti di matrice calcareo-marnosa, rifrangono luce e calore sui grappoli. I microclimi diversi dei due poderi (fresco e ventilato alle Chiuse di Sotto, con abbondanza di acqua estiva; caldo e ventilato al Podernovone) arricchiscono di possibilità gli assemblaggi finali dei vini. Gli ulivi, ripiantati su un ettaro e mezzo dopo il gelo terribile dell'85, sono rigogliosi e danno un olio salubre e squisito. Un bellissimo bosco di macchia mediterranea circonda a mezzaluna l'azienda.

Qui sono allestiti gli uffici e le accoglienti sale di degustazione. Alloggi e spazi conviviali sono riservati al soggiorno di amici e clienti. Tra vigna e uliveto, cantina



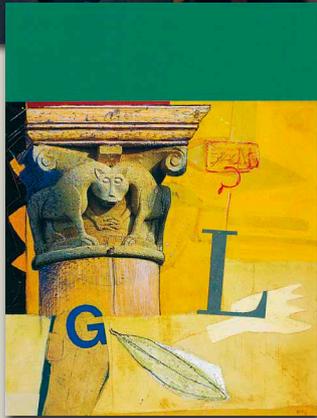




e ufficio, vive e lavora Laura, con le persone che lavorano con lei. Tutta la coltivazione viene fatta senza impiegare diserbanti, la flora naturale tra i filari viene periodicamente falciata, la concimazione è per intero biologica.

Le forzature sulla produzione del Brunello erano figlie di una malintesa foga quantitativa. Bisognava produrre di più. Il Brunello del Brunelli non ci ha mai creduto. Le vicissitudini dell'economia mondiale e le controversie locali non hanno fatto che accrescere l'importanza della qualità del vino. E chi tiene davvero alla qualità sa che essa è soprattutto il frutto del lavoro umano, piuttosto che del ricorso intensivo alla meccanizzazione. A questo mira anche il metodo di coltura del cordone speronato, che consente una più alta percentuale di legno perenne su quello dell'anno, una benefica riduzione delle dimensioni del grappolo, e una migliore costruzione e gestione della parete fogliare. L'impiego medio di lavoro manuale è di 500 ore a ettaro per anno. Seguendo il corso del tempo, queste sono le principali operazioni:

- Potatura invernale dei cordoni speronati a due gemme visibili.
 - Disinfezione dei tagli di potatura, stralcatura.
 - Scelta precoce dei germogli: 3-4 foglioline aperte.
 - Passaggi successivi che permettano un tempestivo palizzamento dei tralci. E' importante che i germogli crescano fin dall'inizio verticalmente perché sfruttando la dominanza apicale tipica della vite si pongono le basi per una ottimale parete fogliare (lunghezza internodi-vigore femminile nella zona del grappolo).
 - Gestione estiva del verde con sfemminellature per regolare la densità della parete.
 - Regolazione della produzione delle zone più vigorose attraverso il diradamento dei grappoli all'indurimento dei semi.
- E' ovviamente manuale anche la vendemmia, in piccole cassette.



« Abbiamo cercato di produrre con accuratezza questi vini. Vi suggeriamo di porre attenzione nella conservazione e nel servizio, avendo cura di stappare la bottiglia qualche tempo prima scolmandola un poco. »



Brunello di Montalcino DOCG

> L'assemblaggio delle uve selezionate e raccolte a mano nella vigna Le Chiuse di Sotto e le vigne di Podernovone ci permette di ottenere un essenziale equilibrio in ogni annata. Con un meticoloso lavoro sul vigneto, attenta vinificazione e lungo affinamento in botti di rovere di Slavonia, il nostro obiettivo è l'equilibrio e l'eleganza, con l'espressione assoluta dell'annata e del terroir.



Brunello di Montalcino Riserva

> Solo in annate eccezionali, una selezione delle nostre uve dalle vigne più vecchie e quelle più potenti, vengono selezionate ed affinate in botti di rovere di Slavonia per quasi 3 anni. Dopo di che, e senza filtrazione, si trasformano a Brunello di Montalcino Riserva. Sempre puntando all'equilibrio e l'eleganza, la nostra Riserva offre lunga persistenza e complessità. Pertanto, con ulteriore affinamento in bottiglia, la vostra pazienza sarà premiata.



Rosso di Montalcino DOC

> Giovane, intenso e fruttato, con 8 mesi di affinamento in botti di rovere, miriamo ad esprimere il carattere più puro del Sangiovese. Ogni anno declassifichiamo una parte del nostro Brunello di Montalcino per la produzione del Rosso di Montalcino, aggiungendo al suo valore ed offrendo una migliore struttura e profondità.



Amor Costante

> Dal ragionato connubio di uve sangiovese e merlot, nasce il vino che Gianni ha voluto dedicare al cuore degli amici. Ha la suadanza e la morbidezza del merlot, la grazia, la simpatia ed il polso del sangiovese. Trasmette con franchezza l'essenza del suo territorio.



Grappa di Brunello di Montalcino

> Dalle vinacce delle nostre uve di Sangiovese per la produzione del nostro Brunello, distilliamo la loro essenza per creare uno Spirito delicato, la nostra Grappa di Brunello di Montalcino.



Olio extra vergine di oliva

> L'olio, prodotto in piccoli quantitativi, nasce dalla spremitura a freddo delle olive delle varietà: frantoio, moraiolo e leccino coltivati nei due oliveti dell'Azienda. Le piante concimate organicamente non vengono sottoposte ad alcun trattamento anti-parassitario.



Gianni Brunelli
Le Chiuse di Sotto
Montalcino
