



Le Chiuse, dove nasce il Brunello per le Riserve

di Suela Cadri

Lasciamo la strada asfaltata e seguiamo un sentiero che serpeggia tra i colori autunnali delle vigne e l'aria fresca di una piacevole mattina di novembre. Siamo nel versante nord-est di Montalcino, ai piedi di Montosoli, nell'azienda Le Chiuse: diciotto ettari di terreno di cui sei vitati a Brunello, uno a Rosso di Montalcino, sei ad uliveto e cinque di pascolo e bosco. Qui ci accoglie Simonetta Valiani, attuale proprietaria, che insieme al marito Nicolò Magnelli e al figlio Lorenzo, porta avanti con dedizione la passione per i buoni frutti della sua terra. Orgogliosa ci mostra la cantina sotterranea, affrescata, in cui si trovano le grandi botti in legno francese e slove-

Quando saper aspettare il tempo necessario significa rispettare la maestria degli avi e l'identità dei prodotti

no, dove avviene il lento e sapiente invecchiamento del Brunello.

L'occasione della nostra visita è una stimolante verticale di Brunello di Montalcino Le Chiuse.

Vini in cui abbiamo ritrovato tutta la tipicità del Brunello, indice di un profondo rispetto per la grandezza della tradizione. Ancora giovani le annate 1993 e 1995 che gli anni non sono riusciti a "stancare", confermando la caratterizzante longevità del

Brunello. Degne di nota anche le riserve 1997 e 1999. Testimoni della costante qualità del Brunello Le Chiuse, i numerosi premi ricevuti nei più prestigiosi concorsi mondiali. ■

AZIENDA LE CHIUSE

Località Pullera, 228

Montalcino (SI)

Tel. 055 597092 - Fax 0577 846064

info@lechiuse.com - www.lechiuse.com