



STUDI DI SELEZIONE CLONALE SUL SANGIOVESE

30 anni fa, quando nasce Banfi a Montalcino, non esistono esempi significativi di studi applicati al Sangiovese.

La mancanza di ricerca scientifica pone questo importante vitigno italiano in una posizione di indubbio svantaggio rispetto ad altre prestigiose varietà, quali il Cabernet Sauvignon e il Merlot che, per secoli, sono state al centro di importanti studi presso l'Università di Bordeaux.

Nel 1982 Banfi inizia, in collaborazione con l'Università di Milano, un progetto di ricerca incentrato sul Sangiovese. Se in precedenza gli studi avevano enfatizzato la selezione di cloni con maggiori potenzialità produttive adesso si focalizzano invece sulla qualità.

La ricerca si presenta subito molto complessa. Da una prima analisi risultano presenti all'interno dell'azienda Banfi e nelle zone limitrofe oltre 600 differenti cloni di Sangiovese. Sicuramente una sfida notevole, ma anche una risorsa ed un'opportunità uniche. Scopriamo che il Sangiovese è una famiglia molto più ampia rispetto alle tipiche varietà francesi, con grandi variabilità e molto sensibile alle diverse condizioni geo-climatiche. Variabilità che si riflette anche nei nomi di questo vitigno che solo in Toscana è definito "Sangiovese" nel Chianti, "Brunello" a Montalcino, "Prugnolo Gentile" a Montepulciano e "Morellino" in Maremma.

Dal primo gruppo di cloni se ne selezionano 180 che, impiantati in un vigneto-catalogo, sono stati microvinificati separatamente per vari anni fino all'individuazione di 15 cloni i quali rappresentano al meglio le caratteristiche di questa eccezionale uva.

Uno dei grandi pregi del Sangiovese è proprio la sua complessità e variabilità, per questo uno dei cardini della ricerca, è stato quello di identificare non un solo "super" clone, bensì una molteplicità di cloni che insieme possano esprimere questa ricchezza.

Parallelamente, è stato avviato lo studio per la valutazione del pieno potenziale dei terreni della nostra azienda: il progetto di zonazione Banfi. Si individuano così 29 tipologie geopedologiche ben distinte, che vanno da terreni completamente argillosi fino a suoli pietrosi.

A partire dal 1992 tutti i nuovi impianti di Sangiovese in azienda sono quindi caratterizzati dalla presenza di almeno tre-quattro cloni selezionati e complementari l'uno all'altro, scelti anche in base alle caratteristiche proprie dei terreni.

Il terzo pilastro della ricerca Banfi è stato quello dell'affinamento in legno: una fase essenziale e cruciale per la nascita di grandi vini ed in particolare per le uve provenienti dai vigneti selezionati, maggiormente strutturate e ricche.

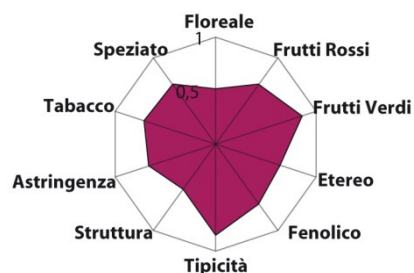
Come risultato, accanto ad un maggior apporto di rovere francese rispetto a quello di Slavonia, è stato individuato un protocollo ad hoc per la stagionatura e la tostatura del legno.

Nell'eccezionale annata 1997 è stato raccolto il primo frutto di tutto questo lavoro: il Brunello di Montalcino Selezione Poggio alle Mura. Un vino che riflette al meglio la tipicità del suo territorio, combinando magistralmente tradizione ed innovazione, potenza ed eleganza.

STUDI DI SELEZIONE CLONALE SUL SANGIOVESE

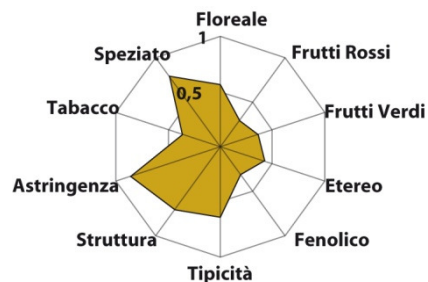
CLONE JANUS 50

Definito la "spina dorsale" del nostro Brunello, il clone JANUS 50 si caratterizza per i suoi tannini maturi e per la capacità di contribuire a rendere ben equilibrato il vino anche nelle vendemmie più difficili. Il complesso bouquet fruttato e la buona struttura sono quelli tipici del terroir di Montalcino.



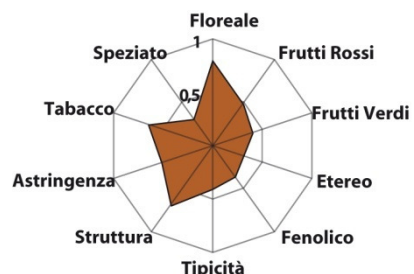
CLONE JANUS 10

JANUS 10 si contraddistingue per il colore rubino brillante, tipico del Sangiovese, e per gli intensi sentori fruttati di violette, cassis, pepe nero con lievi note di tabacco. Estremamente elegante e morbido, contribuisce alla perfetta integrazione degli altri cloni, dando al vino un meraviglioso carattere speziato che ne aumenta notevolmente la complessità e la qualità.

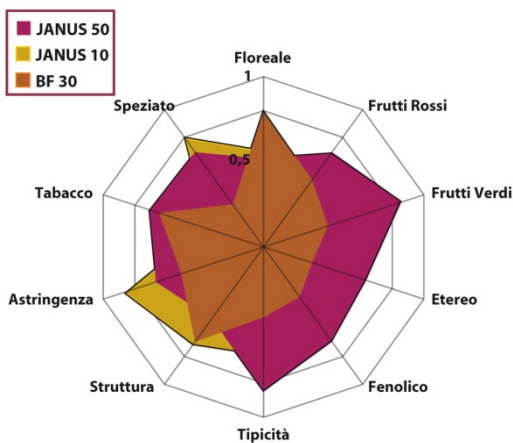


CLONE BF 30

BF 30 ha un colore rosso granato intenso con belle sfumature porpora. Questo clone contribuisce ad arricchire la struttura ed i sentori floreali del Brunello, dando grande potenza e eleganza al vino. Intensi gli aromi di violetta, frutta matura ed amarena. Il profumo di tabacco può essere più o meno pronunciato in base al decorso stagionale.



BLEND DEI CLONI



BLEND DEI CLONI

Janus 50 - 50%, Janus 10 - 20%, BF 30 - 30%

Il risultato che si ottiene dall'unione di questi tre cloni è un Brunello che riesce ad unire perfettamente eleganza e potenza. Il colore è profondo ed intenso, come raramente accade nel Sangiovese. I sentori di frutta rossa, susine, ciliegie e more mature si uniscono a quelli delicati di vaniglia.

In bocca il vino si apre con piacevoli note di liquirizia, tabacco e olive nere. I tannini sono potenti e setosi, molto ricchi ed al contempo equilibrati, testimonianza dell'enorme potenziale di invecchiamento di questo vino.