

Barolo e Brunello: due anime del vino italiano a confronto

scritto da Emanuele Fiorio | 4 Marzo 2025



Barolo e Brunello: due giganti del vino italiano, simboli di eleganza e tradizione. Ma cosa li rende così diversi? Il confronto tra Nebbiolo e Sangiovese, Langhe e Montalcino, tannini e acidità svela una sfida affascinante, senza vincitori assoluti. Scopri le peculiarità di questi due capolavori enologici, raccontati da esperti e produttori.

Nel panorama del vino italiano, **pochi confronti appassionano gli intenditori come quello tra Barolo e Brunello di Montalcino**. Due denominazioni simbolo, due espressioni straordinarie della viticoltura italiana che incarnano storia, tradizione e una complessità ineguagliabile.

Se da un lato il Barolo è spesso definito il “re dei vini”, dall’altro il Brunello si è affermato come l’orgoglio di

Montalcino, portando il Sangiovese alla sua massima espressione. Ma quale dei due può davvero essere considerato il più grande?

Un interessante articolo di Wine Enthusiast analizza come questo **duello enologico** non si limiti alle caratteristiche organolettiche, ma abbracci anche le peculiarità dei rispettivi vitigni, le diversità territoriali e le filosofie produttive. Massimiliano Giovannoni, sommelier e chef privato, sottolinea come queste due denominazioni siano tra le più rappresentative d'Italia: "Brunello e Barolo sono i due territori guida quando parliamo di vitigni autoctoni, con Sangiovese e Nebbiolo che trovano qui la loro massima espressione".

Alla base di questa sfida vi sono **due vitigni straordinari, il Nebbiolo e il Sangiovese**, entrambi noti per la loro spiccata acidità e la marcata tannicità. Tuttavia, la loro gestione in vigna e in cantina si rivela estremamente diversa.

Il Nebbiolo, anima del Barolo, si distingue per la sua straordinaria capacità di evoluzione, sviluppando aromi di rosa appassita, tartufo, spezie e frutti rossi maturi. Luca Currado, della storica famiglia vinicola Cascina Penna-Currado, spiega come la vinificazione di questi vini richieda grande pazienza: "Sono varietà riservate, iniziano a mostrare il loro vero carattere solo dopo alcuni giorni di fermentazione. Non si possono forzare, bisogna rispettarne i tempi".

Il Sangiovese, invece, rappresenta la spina dorsale del Brunello di Montalcino, ed è un'uva tanto affascinante quanto capricciosa. Filippo Bellini di Tenuta Buon Tempo lo definisce "l'uva del cuore infranto", poiché la sua maturazione richiede una precisione assoluta: "Vendemmiato troppo presto risulta acerbo e scontroso, mentre se raccolto in ritardo diventa marmellatoso e troppo alcolico".

A livello agronomico, **il Nebbiolo si dimostra più resistente alle malattie, favorendo approcci di coltivazione sostenibili.** Beatrice Boschis di E. Pira & Figli evidenzia come questa varietà si presti bene a pratiche biologiche, mentre il Sangiovese necessita di una gestione più attenta per ottenere risultati eccellenti.

Le differenze tra Barolo e Brunello non si fermano alla vigna, ma si estendono anche ai rispettivi territori. Montalcino gode di un clima più caldo e secco, mitigato dai venti provenienti dal Mediterraneo, mentre il Barolo è influenzato dalla nebbia autunnale e dalle correnti provenienti dalle Alpi.

Randall Restiano, beverage director della Gramercy Tavern di New York, descrive Montalcino come “una collina magica”, caratterizzata da un terroir unico che comprende suoli argillosi, l’influenza di fiumi e la protezione naturale del Monte Amiata. Questa combinazione permette al **Sangiovese di sviluppare vini strutturati e complessi, con aromi di ciliegie nere, erbe aromatiche e una profondità unica.**

Dall’altra parte, il **Barolo** nasce in un paesaggio altrettanto straordinario. Silvia Altare della cantina Elio Altare sottolinea la **straordinaria varietà dei suoli della denominazione**, che conta ben 150 menzioni geografiche aggiuntive (MGA), ciascuna con caratteristiche specifiche che influenzano il profilo del vino. Le colline delle Langhe, dichiarate Patrimonio UNESCO, regalano vini eleganti e longevi, con aromi che spaziano dai frutti rossi alle spezie, passando per la tipica nota di rosa appassita.

Determinare un vincitore assoluto in questa competizione è impossibile, e forse neanche necessario. Carlin Karr, beverage director del Frasca Hospitality Group, afferma che “Barolo è indiscutibilmente la regione vinicola più grande d’Italia”, ma riconosce che “il Sangiovese è più facile da vendere e può essere apprezzato in tutte le stagioni, mentre il Nebbiolo si presta maggiormente al consumo invernale”.

L'esperta di vini Danielle Callegari descrive con **un'immagine evocativa la differenza tra i due vini**: "Il Brunello è mordace e difficile all'inizio, ma dopo qualche sorso (o qualche anno) si ammorbidisce e diventa molto rilassato. Il Barolo, invece, è energico e imprevedibile all'inizio, poi attraversa una fase burbera e infine diventa un tenero orsacchiotto".

Alla fine, più che scegliere un vincitore, la sfida tra Barolo e Brunello deve essere vista come un tributo alla straordinaria diversità del vino italiano. Due grandi denominazioni che raccontano storie uniche, fatte di tradizione, territorio e passione, e che rendono l'Italia uno dei Paesi più affascinanti per gli amanti del vino.

Punti chiave:

- 1. Nebbiolo vs. Sangiovese: due anime del vino italiano** – Il Nebbiolo (Barolo) è noto per la sua straordinaria longevità e complessità aromatica, mentre il Sangiovese (Brunello) offre una struttura potente ma più accessibile.
- 2. Territori e clima: Langhe e Montalcino a confronto** – Barolo è influenzato dalla nebbia e dalle Alpi, con suoli diversificati; Montalcino beneficia del clima mediterraneo e di un terroir protetto dal Monte Amiata.
- 3. Tecniche di vinificazione e gestione del vigneto** – Il Nebbiolo richiede lunghe macerazioni e invecchiamenti per esprimere il suo potenziale, mentre il Sangiovese è più sensibile al momento della vendemmia e alla gestione agronomica.
- 4. Mercato e vendibilità: due strategie diverse** – Il Brunello è più versatile e vendibile in tutte le stagioni, mentre il Barolo, più austero, è spesso associato al consumo invernale e a una clientela più

esperta.

5. Un confronto senza vincitori: il valore della diversità

– Non esiste un vincitore assoluto: entrambi i vini rappresentano il meglio del patrimonio vitivinicolo italiano, offrendo esperienze uniche e complementari.