

News & Wine



2 Brunello in "Top 100"

Tempo di classifiche e la "Top 100" - ovvero i 100 migliori vini del 2013 di tutto il mondo, redatta da "Wine Spectator", una delle riviste più influenti del mondo enoico - conta, al suo interno due Brunello: in posizione n. 24 Livio Sasseti Brunello Pertimali 2008 con 94 punti e al n. 96 Altesino Brunello Montosoli 2008 con 95 punti. Se si considera che la "Top 100" - redatta tenendo in conto della qualità in rapporto al prezzo, alla disponibilità sul mercato e al ruolo che il produttore gioca su un territorio - conta, per il 2013, 16 etichette italiane su 100, Montalcino e il suo Brunello decisamente "tengono botta".

PROFUMERIA ITALIANA SALVIONI - MONTALCINO

Agenda

"1000 Miglia" a Torrenieri

Cambia il percorso, dopo 50 anni torna all'ombra della Torre di Pisa, ma non tradisce una delle strade più amate dai grandi piloti del Novecento come Tazio Nuvolari, Achille Varzi e Clemente Biondetti: la Cassia, l'antico percorso che collegava Roma al nord della Penisola. È la "1000 Miglia", la corsa più bella del mondo, che sfreccerà per le strade del territorio di Montalcino, anche nell'edizione 2014 (15-18 maggio), correndo per le vie di Torrenieri, l'antica mansio lungo la Cassia, l'appuntamento, già fissato nel programma ufficiale, è per sabato 17 maggio 2014.

Soci@l

Inverno e nuove tariffe

La Giunta Comunale di Montalcino ha approvato la proposta della Polizia Municipale di attuare tariffe di 20 centesimi all'ora o un euro per l'intera giornata per la sosta, fino al 28 febbraio 2014, nei parcheggi di Viale Roma e di Via Bandi. Cosa ne pensate? Vorreste vedere un progetto annuale che non si fermi alla programmazione invernale? Scrivete la vostra a info@montalcinonews.com.

FABIO PAPINI
IMPRESA DI PULIZIE

Piazza Matteotti, 4 - Roncomontevito - Siena - Tel. e Fax 0577 807185
E-mail: info@papiinfabio.it

Cultura & Paesaggi

Pertimali e Altesino: due realtà, un'unica filosofia

Due realtà diverse che, nel territorio del Brunello, riescono a convivere e ad ottenere risultati eccellenti, ma un'unica filosofia. Sono la cantina Livio Sasseti, Pertimali, una piccola azienda, a conduzione familiare e Altesino - che, insieme a Caparzo, sempre a Montalcino e Borgo Scopeto nel Chianti Classico, forma l'impero enologico di Elisabetta Gnudi Angelini - una realtà, forte di una esperienza che va oltre il Brunello ma che nel territorio si è ambientata e consolidata, sono le star del Brunello che "Wine Spectator", una delle riviste più influenti del panorama enoico ha voluto premiare inserendole nella "Top 100" 2013, ovvero i 100 migliori vini del 2013 di tutto il mondo rispettivamente al n. 24 Livio Sasseti Brunello Pertimali 2008 e al n. 96 Altesino Brunello Montosoli 2008 con 95 punti. "È un risultato importante che conferma - spiega Lorenzo Sasseti - il nostro lavoro, i sacrifici e la dedizione per il Brunello e per il territorio. Ricevere dei riconoscimenti crea motivazioni nuove, sprona a fare sempre meglio e sono utili a far conoscere il Brunello nel mondo. A Montalcino dobbiamo valorizzare questo prodotto e la sua tradizione e noi, con il nostro lavoro, cerchiamo di dare un contributo nella missione, che deve essere comune, di far crescere il territorio". "Un riconoscimento inaspettato e una soddisfazione che condividiamo con tutti perché - commenta Elisabetta Gnudi Angelini - è il risultato di un lavoro di squadra in cui siamo tutti impegnati. Il Brunello è il vino più rappresentativo del Belpaese ed è tramite prodotti come questo, conosciuto e apprezzato ovunque, che il nome dell'Italia viaggia per il mondo. Il Brunello è un vino unico con una forte identità ed è proprio questa a dare valore al prodotto e la missione di noi vignaioli deve essere quella di custodirla e preservarla". Due facce della stessa medaglia ed un unico scopo che muove molti dei produttori di Montalcino: portare il Brunello nel mondo per far conoscere l'identità del territorio.

Uomini & Terra

Volpi: il ciclista innamorato a Torrenieri

Primo Volpi nasce a Castiglion d'Orcia, il 25 aprile 1916. Tra i 19 e i 20 anni "inforca", per la prima volta, una bicicletta ed è il signor Mangiavacchi di Torrenieri che, notato il grande talento, fornisce a Volpi una vera bicicletta da corsa. Risale al 1939 il primo incontro con Bartali e Coppi, con i quali instaura un rapporto di amicizia che durerà per tutta la vita. Entrato, con il Giro d'Italia del 1940, nel professionismo, Volpi si trasferisce per 9 mesi l'anno a Torrenieri ed è qui che inizia a frequentare Milada Poggialini con la quale, nel 1941, metterà su famiglia. Molto legato alle sue origini e a Torrenieri, partecipa ad ogni circuito organizzato a Montalcino e nell'Amiata. Una carriera ricca di vittorie e ottime prestazioni, un uomo che ha fatto della lealtà, dell'onestà, del rispetto per gli altri, del senso di responsabilità i propri valori e la propria filosofia di vita.



Storia & Attualità

"Accademia di Montalcino": work in progress

Rendere disponibile, fruibile e condiviso l'enorme patrimonio di Montalcino e del suo territorio: questo l'obiettivo di Stefano Cinelli Colombini che, nei giorni scorsi, al Museo della Comunità di Montalcino e del Brunello, ha promosso una riunione con l'obiettivo di valutare gli interessi, i tempi e i modi per far nascere l'"Accademia di Montalcino". Un "luogo" di incontro per chiunque può contribuire ad un lavoro di ricerca sul territorio, un'attività (senza scopo di lucro) volta allo sviluppo e alla promozione della cultura di Montalcino, in collaborazione e amicizia con ogni istituzione presente nel territorio. La comunità ha partecipato all'evento e ha colto di buon grado l'iniziativa che, da progetto embrionale, dovrebbe svilupparsi e vedere la luce nei prossimi mesi. "L'obiettivo - spiega Stefano Cinelli Colombini - è quello di creare un "circolo culturale virtuoso" che permetta al grande patrimonio storico-culturale che il territorio ha, anche al di là del Brunello, per il quale siamo famosi in tutto il mondo, di farsi conoscere. Un progetto che ha bisogno del supporto di tutti, un'idea che non va contro nessuno ma in favore di tutta la comunità".

