

News & Wine

buire dei beni determinati, laddove sia chiaro che il testatore si è riferito ad essi come a una frazione del suo patrimonio; se ad es. il patrimonio è formato essenzialmente da proprietà immobiliari, e il testatore dichiara di lasciare a X gli appartamenti di Milano e Venezia, e a Y gli appartamenti di Firenze e la fattoria di Montalcino, deve intendersi che X e Y sono istituiti eredi (c.d. istituzione di erede ex re certa: art. 588, c. 2).

Montalcino e il "Diritto"

Citata nella letteratura scientifica. Alla città di Montalcino succede anche questo. E così mentre gli studenti della Facoltà di Giurisprudenza, dell'Università degli Studi di Genova, sono piegati a studiare uno dei tanti tomi di diritto privato, può capitare di leggere, come esempio pratico dell'istituto della successione testamentaria, la città di Montalcino. Nell'esempio il de cuius ha lasciato un testamento con il quale ha provveduto in ordine al suo patrimonio, per il tempo in cui avrà cessato di vivere, di attribuire all'erede Y la fattoria di Montalcino. Con Firenze, Venezia e Milano, Montalcino entra tra le città italiane più importanti per arte, valore e non solo.

PROFUMERIA ITALIANA SALVIONI - MONTALCINO

Agenda

L'Assedio in Teatro

Il teatro-scuola scopre la storia della città. Uno degli eventi più importanti e significativi del passato di Montalcino, l'Assedio del 1553, diventa attività di ricerca e produzione teatrale. Coinvolte nel progetto le classi IV della Scuola primaria di primo grado e le classi I della Scuola primaria di secondo grado che stanno portando avanti le prove dei due diversi spettacoli: affrontano aspetti differenti dell'Assedio, i primi il punto di vista degli abitanti, i secondi anche quello dei nemici (spagnoli, fiorentini e tedeschi). Gli spettacoli saranno in scena i giorni 26, 27 e 28 marzo.

Soci@l

San Valentino a Montalcino

Il simbolo dell'amore eterno? Forse un calice di vino rosso, magari di Montalcino, o un piatto prelibato ma, molto più probabilmente, e per essere simbolo, non si accontenta del palato e cerca qualcosa di più, un luogo, una suggestione, e scambiarsi una dedica in un luogo romantico. Quali sono i luoghi "dell'amore" a Montalcino? Scrivete e info@montalcinonews.com



CAFFÈ 1888
FIASCHETTERIA ITALIANA
ANTICA CANTINA DEL BRUNELLO



Cultura & Paesaggi

"Benvenuto Brunello": critiche, segreti e suspense

Count down per "Benvenuto Brunello": venerdì 21 febbraio si accenderanno i riflettori su uno dei più grandi brand del Belpaese enoico e sul suo territorio. Un territorio, c'è da scommettere, che anche quest'anno ascolterà le opinioni, dei più autorevoli giornalisti stranieri e non solo, convergere sulla necessità di una zonazione di Montalcino. L'ultima a ribadire l'importanza è stata Kerin O'Keefe, editore italiano di "Wine Enthusiast Magazine", Monica Lerner di "The Wine Advocate", Walter Speller di "Jancis Robinson" e Tim Atkin, "Master of Wine" e giornalista di "L'Economist", che ha più volte spiegato come "il fascino del Brunello stia nella sua diversità" e, a loro, fa eco quello che da anni sostiene Attilio Scienza, uno dei massimi esperti italiani di viticoltura, "la zonazione sarebbe un valore aggiunto per Montalcino". E chissà che tra gli argomenti delle cene "dell'anteprima dell'anteprima", giovedì 20 febbraio, organizzate dalle cantine "Il Poggione" e "San Polo", i "Brunello addicted" non affrontino anche questo tema, la zonazione, insieme alle aspettative sull'annata 2009, la Riserva 2008, il Rosso di Montalcino 2012 e le stelle assegnate alla vendemmia 2013 che, secondo "rumors" ben accreditati, dovrebbero essere 4. E se questa è la "dinner map" del giovedì, agli addetti ai lavori è arrivato anche un elenco di eventi che vedrà altre cantine richiamare gli uomini e le donne del vino nelle proprie "cave", con bicchieri che tintinnano, descrizioni poetiche e artistiche, discussioni vivaci e conversazioni silenziose. Critiche, giudizi e "segreti" che fanno salire l'aspettativa, creano suspense, catalizzano l'attenzione dei media e dei wine lovers su Montalcino. A "Benvenuto Brunello" dovrebbero partecipare 127 cantine: sono loro che ospiteranno giornalisti, blogger, ristoratori e appassionati di tutto il mondo, che faranno tappa a Montalcino per scoprire, nel solo Chiostro del Museo (naufolato l'ampliamento, "previsto", nell'altro Chiostro di Sant'Agostino), le novità del 2014.

Uomini & Terra

"Artisti in erba" al lavoro

E se dopo Prada, Cavalli, Missoni, Chia, Ferragamo, Fiat e Toscani, solo per citarne alcuni, a creare la formella 2015 in ceramica, dedicata alla vendemmia di Montalcino, arrivassero giovani "artisti in erba"? Ecco il sogno nel cassetto di alunni e insegnanti della Scuola primaria di secondo grado dell'Istituto "Comprensivo Insieme" di Montalcino che stanno lavorando alacremente a ideazione e progettazione della celebre mattonella che, nella città del Brunello, a partire dal 1992 ha creato una singolare galleria d'arte a cielo aperto, fuori dal Palazzo Pubblico di Montalcino. Sotto la guida di Serenella D'Onofrio, insegnante di arte e immagine, e in collaborazione con la Scuola primaria di primo grado di Montalcino, gli alunni stanno creando tanti bozzetti per presentare al Consorzio del Brunello la propria "visione" della vendemmia.



SARTORIA PRINCIPE MONTALCINO
Alpaca - Canapa - Cashmere - Lana - Lino - Seta
Esclusiva Tessuti Busatti
Piazza del Popolo, 2 Tel: 0577-849559



Beatesca
Brunello di Montalcino
www.beatesca.com - www.beatesca.it

Storia & Attualità

Crogetti, frati e Moscadello per Carnevale

Per molti sono una vera "chicca" della gastronomia di Montalcino, per altri sono simili a quelli di molti territori del Belpaese, ma per tutti si chiamano nello stesso modo: "crogetti" e "frati". In molte case di Montalcino il profumo di zucchero e vaniglia ha già invaso le cucine, come nella tradizione che, per Carnevale, "carnem levare", prescrive, per questo periodo, il pieno di calorie nell'attesa dei successivi 40 giorni di Quaresima, il tempo del digiuno e del mangiar leggero. E, allora, ecco i segreti delle "massaie" di Montalcino per fare i migliori "frati", quelle ciambelle che secondo alcuni ricordano la chierica che i frati portano sulla testa, "mangiarli caldi, appena sfornati". Perché la ricetta ormai è la stessa da sempre, come quella dei "crogetti" su cui si può passare il miele o lo zucchero a velo, una "leccornia" che i buongustai abbinano al Moscadello di Montalcino, il vino più antico del territorio. E se questi sono i dolci e i sapori tipici anche la PasticcERIA Mariuccia si cimenta nella loro preparazione e in quella delle frittelle di riso e per la buona riuscita di tutti il consiglio è per la fase di cottura: "l'olio extravergine d'oliva al punto giusto, né troppo, né poco, caldo".

LE CHIUSE
MONTALCINO