

## News & Wine



### Dedicato al "Dottore"

In questo 2014 i ricordi ricorrono spessissimo a Lei, ed è nostro desiderio ringraziarLa di tutto, ma soprattutto di quelle ore ed ore di conversazione periodiche che facevamo. È parafrasando le parole di un giornalista, di uno dei più cari amici di Franco Biondi Santi, che la Montalcinonews si appresta a seguire, minuto per minuto, l'edizione 2014 di "Benvenuto Brunello". Un'anteprima che la nostra redazione dedica al "Dottore" perché, tanto più in un momento di animazione e fermento, crediamo sia importante condividere valori, raccogliersi negli affetti e riflettere sui fatti e gli uomini che plasmano la società in cui viviamo.



## Agenda

### "Benvenuto Brunello"

Come in una delle pagine più famose dell'opera "Dôme épais le jasmin" (Il duetto del fiore), scritta dal compositore francese Léo Delibes, per i tre atti di "Lakmé", un amore intenso, controverso, assoluto, non da tutti comprensibile, ma sempre ricercato, così Montalcino si offre a tutti gli "enoappassionati" e agli "enoprofessionisti" che, da domani, conquisteranno la città di "Benvenuto Brunello". Una "quattro giorni" che svelerà le stelle della vendemmia 2013, il Brunello di Montalcino 2009, la Riserva 2008 e il Rosso 2012 raccontata nel video della Montalcinonews.



## Cultura & Paesaggi

### Investimenti: terra e vite come bene rifugio

Sono molti gli appassionati di vino, i "non addetti ai lavori" che amano, studiano e si dilettono nel degustare e acquistare bottiglie blasonate e, negli ultimi anni, i winelovers sono diventati un vero e proprio popolo che segue da vicino aste, manifestazioni e degustazioni in tutto il mondo, e che ha un sogno del cassetto, quello di poter acquistare una propria azienda, e produrre così un vino che risponda esattamente al proprio gusto. E sembra che, sempre di più, ad essere attratti dal paesaggio mozzafiato e la produzione di vino ad alto valore aggiunto come il Brunello, siano investitori provenienti dall'Estremo Oriente. E Montalcino, rappresenta il simbolo della terra come bene rifugio essendo uno dei territori in Italia con maggiori acquisizioni. In terra di Brunello a vendere, o a voler vendere, sono in molti. Se le ragioni dei venditori sono le più disparate, dalla mera speculazione visto l'alto valore del "vigneto Brunello" (che vale dai 300.000 ai 400.000 euro, un territorio che nel 2013 ha visto le migliori performance di crescita del 20% negli ultimi anni), alla mancanza di ricambio generazionale alla guida della cantina, alla crisi economica, di contro, le ragioni dei compratori convergono su un unico motivo: Montalcino è un investimento sicuro, con il Brunello alla guida. E se da sempre, da Nord a Sud, il Vigneto Italia, costituisce l'oggetto dei desideri degli investitori anche in tempo di crisi, è Montalcino a fare da apripista. Storicamente, a fare la parte del leone, erano i grandi gruppi finanziari ed industriali degli Stati Uniti, seguiti da Brasile e Russia, mentre, oggi, aumenta l'interesse anche dell'Oriente con investimenti, in territorio di Brunello, che arriverebbero addirittura dalla Cina. L'Italia del vino e Montalcino in prima fila, dunque, nonostante la crisi economica, continua ad attirare capitali, soprattutto dall'estero. I territori del vino Made in Italy si confermano realtà a cui gli investitori guardano ormai ad un bene rifugio, paragonabile all'oro.

## Uomini & Terra

### Montalcino tra assedi e contaminazioni

Un valore inestimabile prodotto dal Brunello, ma anche dal paesaggio e dalla sua ubicazione, un territorio ambito ed un luogo soggetto ad acquisizioni di multinazionali e dei "paperoni" di tutto il mondo: ecco la Montalcino di oggi e di sempre. Una posizione strategica, l'altura che sorge tra l'Amiata e la Maremma, un crocevia importante e un luogo ambito che, per secoli, ha reso Montalcino terreno di lotte, assedi e combattimenti. Una storia fatta di lotte per la supremazia sul territorio che ha visto popoli, etnie e culture diverse in un susseguirsi di contaminazioni e afflussi di capitali stranieri. Sono i secoli che vanno dal 1200 al 1600 che, attraverso ben cinque assedi e lotte intermedie, danno a Montalcino l'aspetto cosmopolita e aperto al mondo che, attraverso il Brunello e la sua fama mondiale, oggi conserva e consolida quotidianamente.



#### Degustazioni in anteprima

Brunello di Montalcino annata 2009 ★★★★★  
Brunello di Montalcino Riserva 2008 ★★★★★  
Rosso di Montalcino annata 2012 ★★★★★

## Soci@l

### Ciclismo & Brunello

Il Brunello, il vino italiano più famoso e blasonato al mondo è anche conosciuto, spesso, attraverso lo sport, in particolare il ciclismo che sembra essere la disciplina per eccellenza del territorio. Ben due volte, infatti, il Giro d'Italia ha fatto tappa qui e, ogni anno, i ciclisti, che partecipano all'Eroica e alla Granfondo del Brunello, solcano le strade del territorio e costeggiano le vigne del re del Sangiovese.



## Storia & Attualità

### Demetrio Zaccaria e la storia vitivinicola di Montalcino

"Ricerca storica, attraverso i libri a stampa, su aspetti originali di fatti e notizie sulle origini e sull'evoluzione di Montalcino e dei suoi vini": è il titolo dello studio di Demetrio Zaccaria, l'imprenditore bibliofilo fondatore, nel 1980, della Biblioteca Internazionale La Vigna di Vicenza, che, nel lontano 1985, partecipò e vinse il "Premio Barbi Colombini", il premio letterario e giornalistico che, negli anni ha visto avvicinarsi sul palco personaggi di grande rilievo. Uno studio non solo accurato ma anche corredato di numerosi documenti italiani e stranieri che ripercorre la storia della viticoltura di Montalcino dal momento che le viti hanno fatto la loro comparsa sul territorio fino ai giorni nostri. Un modo divertente ed estremamente interessante per ripercorrere la storia e la tradizione vinicola, dalle radici profonde e fortemente radicate, di un luogo che per i suoi vini, dalla forte connotazione identitaria, legata indissolubilmente al territorio, e la sua tradizione, è conosciuto, famoso, apprezzato ed elogiato in tutto il mondo. Uno studio dalla documentazione approfondita di cui potete leggere un estratto nel nostro giornale.



iBrunello.

