

News & Wine



Piastrella da Oscar

Il globo terrestre e una spirale vinosa e virtuosa che, partendo da Montalcino, attraversa il mondo e finisce in un bicchiere. Ecco la grafica della piastrella celebrativa della vendemmia 2013 firmata dal patron di Eataly, Oscar Farinetti, e presentata oggi nella suggestiva Chiesa di Sant'Agostino. "Pensare locale e agire globale - spiega Farinetti - è la più bella strategia per il vino ed è ciò che i produttori di Brunello hanno saputo fare, affermando il loro prodotto nel mondo. La piastrella suggerisce quindi un messaggio positivo che celebra un "piccolo" ma strategico comparto vinicolo che è riuscito a farsi conoscere ed apprezzare universalmente".



Agenda

Studio sul 2013

Temperature superiori alla media e scarse precipitazioni: ecco il quadro climatico del 2013 analizzato dal meteorologo Simone Orlandini che, al convegno di questa mattina, ha chiarito quanto le variazioni climatiche incidano sulla qualità del Brunello. Paolo Vagaggini, enologo tra i più esperti di Sangiovese, ha poi dimostrato quanto polifenoli, antociani, gradazione alcolica e di colore e l'acidità totale, siano le peculiarità che, unite all'andamento climatico, potrebbero caratterizzare la vendemmia 2013 come un'annata "old style" adatta all'invecchiamento.



Cultura & Paesaggi

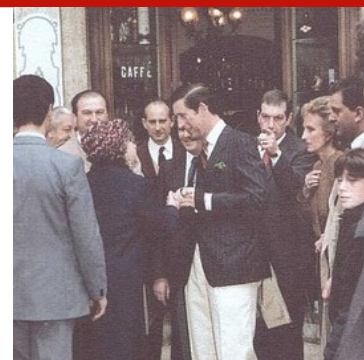
Brunello a "4 stelle": un'annata vecchio stile

Dovremo aspettare 5 anni prima di poterlo acquistare, ma di certo il Brunello 2013 entrerà nei cuori degli eno-appassionati come un "must have", grazie alla qualità, alla spiccata vocazione al lunghissimo invecchiamento e ai caratteri di estrema eleganza e finezza che presenta. "Una vendemmia in "stile Novecento", con maturazioni gradualmente e tardive", così, all'indomani della vendemmia, l'aveva definita il Presidente del Consorzio, Fabrizio Bindocci. "Il 2013 è un'annata vecchio stile, dai tempi di maturazione caratteristici del clima mediterraneo ben temperato, nel quale il Sangiovese trova la sua massima espressione. La maturazione delle uve, infatti, è stata posticipata rispetto alle ultime vendemmie, privilegiando i profumi, l'eleganza dei tannini e l'acidità tipica delle raccolte degli anni Ottanta". Così, oggi, Paolo Vagaggini, enologo di fama nazionale ed è uno dei massimi esperti mondiali di Sangiovese, intervenuto alla cerimonia di assegnazione delle stelle alla vendemmia. Sicuramente non è stata una stagione facile per il vino quella del 2013, ma le quattro stelle assegnate oggi alla vendemmia, da una commissione di degustazione, formata da enologi ed esperti del settore, coadiuvati anche da analisi di laboratorio, nella cerimonia alla Chiesa di Sant'Agostino, dimostrano l'impegno dei produttori di Montalcino di mettere a frutto l'esperienza e la competenza maturati in tanti anni di lavoro, e ottenere buone soddisfazioni anche in condizioni non ottimali. Non solo stelle, sono stati assegnati anche i premi Brunello Leccio d'Oro 2014, conferiti dal Consorzio ai locali che hanno la carta dei vini con una gamma ampia e rappresentativa di vino Brunello e degli altri vini di Montalcino. Un riconoscimento importante che quest'anno è andato al Ristorante Bottega della Napa Valley per la categoria "Ristoranti", all'Italian Wine Merchants di Hong Kong per la categoria "Enoteche" e alla Trattoria Sora Maria e Arcangelo di Roma per la categoria "Osterie".

Uomini & Terra

A Montalcino con Carlo d'Inghilterra

Il Principe Carlo d'Inghilterra, notoriamente un grande amante della Toscana e dei suoi vini (prestigiose annate di Brunello sono state servite alle cene ufficiali della Regina Elisabetta a Buckingham Palace), non poteva farsi mancare Montalcino nei suoi numerosi viaggi nella regione. Carlo approdò qui la prima volta negli anni '80, in compagnia dei marchesi Bona e Vittorio Frescobaldi. Nel primo giorno del suo soggiorno a Montalcino - da allora c'è tornato spesso - Carlo si fermò all'Antica Fiaschetteria, storico locale Liberty che da decenni rappresenta, con i suoi arredi d'epoca, una delle soste obbligate per i visitatori, godendosi poi una passeggiata lungo le vie principali del paese. E non si fece naturalmente mancare, raccontano le cronache, un assaggio di piatti tipici locali e dell'immane Brunello, of course.



Degustazioni in anteprima

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

Soci@l

Sordi & Mr Brunello

"Brunello di Montalcino Riserva Biondi Santi, ne ho sentito parlare ma non l'ho mai bevuto. Roba di 5 o 6.000 lire a bottiglia". Così Alberto Sordi in "La più bella serata della mia vita", la pellicola del 1972 diretta da Ettore Scola. Un omaggio al Brunello, un film che mostra ancora una volta che il "re" del Sangiovese è scelto, enfatizzato ed incoronato come simbolo di pregio ed orgoglio dell'enologia italiana.

Storia & Attualità

Brunello, produttori e mercati: vince l'export

Mercato italiano che sconta la crisi, export in aumento, conferma dei mercati tradizionali e new entry dei Paesi emergenti: ecco lo stato dell'arte delle vendite di Brunello nel 2013. MontalcinoNews traccia un ideale "borsino" e tasta il polso al mercato nazionale. "Per un'azienda - spiega Enrico Furi, Pinino - è sempre meglio fronteggiarsi su entrambi i mercati" mentre per Gianni Bernazzi, Bellaria afferma: "in questo momento è meglio puntare sull'export" perché "il mercato italiano è difficile" spiega Riccardo Illy, Matrojanni. E, infatti, "noi puntiamo al mercato estero", conferma Alessandra Marzocchi, Poggio Rubino, a cui fa eco Bernardo Losappio, Villa Le Prata: "l'Italia sta vivendo una crisi che si riflette nel vino". Anche per Stefano Cinelli Colombini, Fattoria dei Barbi: "il mercato italiano è cambiato", ma secondo Francesco Marone Cinzano, Col d'Orcia: "il mercato nazionale resta importante". E, allora, "l'export per Montalcino è un'opportunità", come chiosa Francesco Ripaccioli, Canalicchio di Sopra, senza mai dimenticare che, come conclude Gian Matteo Baldi, Val di Suga, "l'identità dipende dalla nostra importanza nel territorio di origine".



iBrunello.

