

News & Wine



Brunello loves Parsons

È Richard Parsons, ex presidente di Citi e Time Warner, oggi anche consigliere economico del presidente degli Stati Uniti Barack Obama, ma anche proprietario, a Montalcino, della cantina Palazzone, l'uomo che è riuscito a portare il Brunello nelle stanze del potere americano. Una passione, quella per il Brunello e per il paesaggio di Montalcino che ha convinto Parsons ad investire sul Brunello e che oggi, insieme a lui, fa il giro del mondo. Per il territorio di Montalcino e per il suo nettare sono proprio personaggi di questo calibro che, con le proprie acquisizioni, rappresentano un biglietto da visita senza uguali.

Cultura & Paesaggi

Brunello "capolavoro" delle tavole nel mondo

Credete nel Brunello? Se sì, "Benvenuto Brunello" è il marketplace internazionale che fa per voi: bicchiere e taccuino alla mano, agenti e ristoratori, arrivati a Montalcino da ogni parte dello Stivale, e del mondo, oggi, qui, hanno trovato un "luogo" in cui incrociare due facce della stessa medaglia per un business anticrisi, targato wine & food, su scala globale. E così il "lunedì" dedicato agli operatori della ristorazione ha aperto le porte a chef più o meno blasonati, cuochi provetti, sommelier, ed enoteche, che, tutti insieme, propongono l'ampio arco del gusto: dell'enogastronomia ricercata e raffinata, fino ai palati più diretti che preferiscono i sapori e i profumi "semplici". Ecco le tante sfumature del Brunello a tavola: "qualità sovrappiù per molti, mentre alcuni sono ancora in fase di affinamento, un 2009 che vedrà emergere alcune singole etichette" secondo Enrico Loddo (Ristorante Sovranu, Oristano), giudizi che arrivano da ristoratori "neofiti" di "Benvenuto Brunello" o abituati come Roberto Pilat (Ristorante da Tullio, Arfanta, Treviso), che partecipa per il terzo anno consecutivo perché "è una bellissima manifestazione che offre una panoramica di vini ideali per abbinamenti con i miei piatti di terra, a base di carne, anche se la mia cucina è incentrata sulla tradizione veneta". "Una manifestazione da riproporre anche in altre città e in altri ambiti per aumentarne le potenzialità" secondo Matteo Crudeli (Ristorante Canuleja, Lucca) anche se sottolinea Alessandro Baccheschi (Ristorante Tre Cristi, Siena) "è già uno dei vini più apprezzati e conosciuti nel mondo". E dei nuovi nati a Montalcino Emilio Zanola, dell'Osteria Castello di Serle (Brescia), vincitore del premio "Leccio d'Oro" 2006, dice "buona intensità, colore che deve svilupparsi, concordo con le 4 stelle assegnate all'annata 2009". Un'annata che piace anche al proprietario di uno dei più noti ristoranti di Copenaghen, una stella Michelin, Sammy Shafi che spiega: "un vino che sta mostrando un grande potenziale".

Uomini & Terra

La parola ai produttori

Il 2009 per i produttori? "È ottimo" spiega Bindocci, presidente del Consorzio, per Elisabetta Borgogni (Madonna Nera): "aumenta la produzione". "Complimenti ai produttori" dice Nussbaum (San Polino) perché "il 2009 - per Biasi (San Polo) - dimostra che siamo un paese di viticoltori". Per Talenti è "buono" e di "qualità" per Marco Cortonesi (La Mannella). "Eccellente" per Campinoti (Le Ragnaie), "pronto" per Salvioni e Caprili. Per Moretti (Querce Bettina) "difficile" ma "interessante" dice Ratto (Pian delle Vigne) e per Vannoni (Crocedimezzo) "soddisfacente". "In linea con le attese" per Bellingardi (Villa Poggio Salvi). "Piacevole" per Violante Gardini (Donatella Cinelli Colombini). Per Cantini e Fanelli di Camigliano "ottimo". "Elegante" conclude Giovanna Neri (Col di Lamo).



Agenda

Brunello "save the date"

Archiviato "Benvenuto Brunello", il Consorzio già guarda oltre: a marzo volerà in Canada per portare il "re del Sangiovese" al Wine Tasting (che si sposta, poi, in Brasile a maggio, in Russia in giugno, in Italia a ottobre, in Giappone a novembre e in Cina a dicembre) e a Düsseldorf per il Prowein. In aprile non può mancare Vinitaly, la più grande manifestazione enologica d'Italia. A fine maggio è prevista la presenza di Montalcino e del suo nettare a Hong Kong per Vinexpo e a settembre "Incoming Enotecche Vinarius", e questa volta il Consorzio gioca in casa.

Soci@l

Save the web!

La passione per "Benvenuto Brunello" parla tutte le lingue del mondo attraverso foto, news, video e curiosità "live" firmate Montalcinonews. L'edizione 2014 è stata seguita da 38.000 internauti via Facebook, 2.313 followers su Twitter e ha creato link con i social network del Consorzio, dal blog a Flickr, Pinterest e Instagram.

Storia & Attualità

Montalcino e la vite: la storia che segna il futuro

"Lo studio della storia è imprescindibile per comprendere e affrontare nelle sue problematiche il presente - spiega il professor Alfio Cortonesi (Università Tuscia) - e non è neppure da spiegare come Montalcino rappresenti il luogo simbolo del legame con la terra, l'agricoltura, la coltivazione della vite e la produzione di vino". Ed è proprio a Montalcino, un territorio impervio, isolato ma dalle risorse smisurate, che, da sempre, si sono sviluppate personalità capaci, idee brillanti, che hanno portato, nonostante tutto, questo territorio, nei secoli, a dialogare con il mondo. Un luogo ricco, vocato all'agricoltura, ma anche all'arte, all'artigianato e alla ricerca. La coltivazione della vite riguarda il territorio di Montalcino da sempre e ciò è dovuto a diversi fattori. Se le caratteristiche morfologiche, geologiche e climatiche risultano essere perfette per la coltivazione della vite, il lavoro dell'uomo ha fatto in modo che crescesse dando buoni frutti. Ma la storia della vite, a Montalcino, non è sempre stata legata al Brunello. Anche se oggi è il prodotto principe del territorio, la coltivazione del Sangiovese, è abbastanza recente e affonda le proprie radici, in casa Biondi Santi, solo alla fine dell'Ottocento.



Degustazioni in anteprima
 Brunello di Montalcino annata 2009 ★★★★★
 Brunello di Montalcino Riserva 2008 ★★★★★
 Rosso di Montalcino annata 2012 ★★★★★

