

News & Wine



Trincherò e IXemCam

Arriva a Montalcino IXemCam, il progetto dell'ingegnere-sommelier Daniele Trincherò, docente del Politecnico di Torino: si tratta di una webcam in grado di catturare immagini ad alta definizione, rilevare temperatura e umidità e inviare dati anche a grandi distanze, permettendo all'agronomo di controllare la situazione del vigneto senza dover essere fisicamente presente sul posto, riducendo, grazie al controllo "minuto per minuto", l'impiego di agenti chimici. Il progetto è iniziato lo scorso anno con il Barbaresco e, a breve, potrebbe interessare anche Montalcino e le sue vigne di Brunello.

PROFUMERIA ITALIANA SALVIONI - MONTALCINO

Agenda

MasterChef Junior

MasterChef Junior "made in Montalcino", la gara di cucina per bambini, organizzata e curata dal Quartiere Travaglio, torna, per il terzo anno consecutivo. L'appuntamento rivolto a tutti i bambini dai 3 ai 10 anni che potranno cimentarsi nell'arte culinaria, sotto la direzione di persone legate alla cucina e all'enogastronomia, è per il 3 maggio 2014. A seguire i lavori della cucina e intervistare gli chef sarà la giuria (tra cui la Montalcinonews), un moderatore e un ristoratore che spiegherà ai bambini ogni trucco della preparazione dei piatti.

Soci@l

No parking in Montalcino

Un problema, quello dei parcheggi a Montalcino, di cui si parla molto e che, come volevano le previsioni, ha creato enormi disagi nei giorni scorsi in cui, tra festività Pasquali e ponti, molti turisti hanno affollato le vie della città. Non sarebbe forse il caso di ideare un progetto in grado di rendere Montalcino una città in grado di accogliere meglio visitatori e turisti? Scrivete la vostra a info@montalcinonews.com.

ALLE LOGGE DI PIAZZA
WINE BAR - CAFFETTERIA
DEGUSTAZIONE VINI DI MONTALCINO E PRODOTTI TIPICI
MONTALCINO - Piazza del Popolo - Tel. 0577. 84 61 86

Cultura & Paesaggi

Pasqua e ponti: il turismo a Montalcino

La città del Brunello, negli ultimi 10 giorni, tra le festività Pasquali ed i ponti appena trascorsi, ha registrato, nel complesso, una buona presenza turistica. Bar, ristoranti e strutture ricettive in genere dichiarano una certa soddisfazione, anche se il turista che ha scelto Montalcino, sarà anche per la crisi mondiale degli ultimi anni, risulta essere più oculato negli acquisti e nelle spese rispetto ad alcuni anni fa. Bene il turismo religioso che richiama fedeli e pellegrini all'Abbazia di Sant'Antimo, anche se, per ragioni di organizzazione dei canonici, diminuiscono un po' le presenze degli scout. La vera novità, però, che dovrebbe far riflettere e fornire qualche spunto per creare idee e progetti capaci di soddisfare le aspettative di chi arriva a Montalcino e vuole vivere un'esperienza da ricordare, è il turismo "culturale": sono i numeri che arrivano dai biglietti "staccati" per visitare il Museo di Montalcino e gli Spalti della Fortezza a far pensare. Se i primi restano sul trend dello scorso anno con punte di crescita, i secondi sembrano spiccare il volo rispetto ai numeri del 2013. Un dato, questo, che dimostra che il turista che arriva a Montalcino non è attratto soltanto dal Brunello, ma è consapevole che la città ha molto da offrire oltre ad un bicchiere di vino ed una cucina della tradizione toscana e non solo. Chi sceglie di trascorrere le proprie vacanze su questo fazzoletto di terra, è alla ricerca di tutto quello che Montalcino rappresenta e si aspetta di assaporare ogni singolo dettaglio, ogni piccolo particolare della storia, dell'arte, del paesaggio e della cultura che qui albergano. È forse il momento di dedicare energie, fino ad oggi risparmiate sulla scia della notorietà del Brunello, per permettere, a chi vuole conoscere il territorio nella sua interezza, di vivere un'esperienza diversa e completa, attraverso progetti studiati ad hoc che, oltre a creare occupazione a chi vive sul territorio, possano attrarre sempre più turismo e di diverse tipologie.

Uomini & Terra

Consuntivo 2013: i dati di Montalcino

Montalcino chiude con un avanzo di amministrazione di 690.438 euro e nel rispetto del Patto di Stabilità: dal consuntivo 2013 emerge che la gestione del piano attività è stata caratterizzata da una concretizzazione della programmazione pari al 93,69%. Tra gli indicatori di maggiore interesse, c'è quello sull'autonomia finanziaria, che passa dal 86,57% del 2012 al 84,19% del 2013, diminuendo di 2,38%, causata dalla diminuzione di entrate rispetto sull'esercizio precedente che evidenziano la sostituzione dell'imposta Imu, prima casa, in trasferimento compensativo dallo Stato. Il notevole aumento (+29%), sia della pressione finanziaria (da 771 euro del 2012 a 1.094 euro del 2013) sia di quella tributaria pro capite (da 599 a 846 euro), deriva dall'iscrizione nel bilancio 2013 della Tares, per effetto della gestione di Sienambiente della tariffa (Tia).



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



Storia & Attualità

Gorelli & Benucci ... aspiranti Masters of Wine

Un titolo in campo enologico o almeno 5 anni di esperienza nel settore e ottima conoscenza della lingua inglese, ma non finisce qui. Superata la selezione si può accedere al corso (3 anni di studi e 10.000 sterline per l'intero corso, che non tutti poi fanno), fino all'esame finale, che dura più di 3 giorni, e per superare il quale ci possono volere in media anche 3-5 anni, anche per i madrelingua. Il lungo iter per tutti coloro che aspirano a diventare un Master of Wine. Ma, mentre l'Institute of Masters of Wine, l'accademia londinese che forma queste eccellenti personalità del mondo del vino, si prepara a sbarcare, per la prima volta in Italia, per il Simposio mondiale del vino (a Firenze, dal 15 al 18 maggio 2014; WineNews è media partner dell'evento), in collaborazione con l'Istituto del vino italiano di qualità Grandi Marchi, guidato da Piero Antinori, a Montalcino sono in due, Gabriele Gorelli e Leonardo Benucci, ad aver intrapreso la difficile, lunga e tortuosa strada per ottenere il titolo. Partecipando, insieme ad altri 23 aspiranti, all'edizione n. 3 del corso per Masters of Wine italiani, sono tra gli 8 ammessi.

