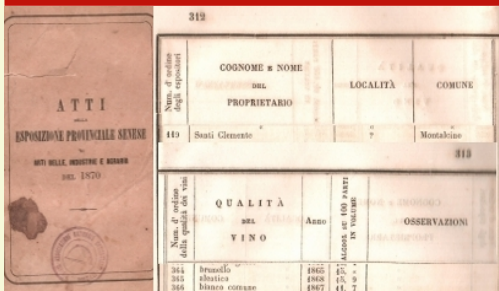


News & Wine



Brunello, la "prima volta"

La storia del vino di Montalcino inizia da lontano. Ma quando compare, in un documento ufficiale, la prima volta il nome "Brunello"? Secondo Montalcinonews.com, risale al 1870, quando a Siena si tenne una storica Expo provinciale di "Arti belle, industrie e agraria", che raccoglieva 436 vini. Da Montalcino arrivarono 10 produttori, che presentavano tipologie tra le più variegata, da "moscadello" a "rosso comune", da "vin santo" a "bianco comune". Ma dagli atti originali risulta che furono solo in 3 a presentare la tipologia "brunello". Erano Santi (con una vendemmia 1865), Costanti (1865 e 1869) e Galassi (1868).

Piombaia
Montalcino
Rossi - Cantini
Azienda Vitivinicola - Agriturismo www.piombaia.com

Agenda

Brunello al via!

Torna "Benvenuto Brunello", l'evento che ogni anno richiama a Montalcino giornalisti ed operatori da tutto il mondo: domani 24 febbraio si apre la presentazione, nel Chiostro del Museo, del Brunello 2007, della Riserva 2006 e del Rosso di Montalcino 2010, tre vendemmie a "5 stelle". A seguire, cena di gala nei ristoranti del paese. Sabato 25 febbraio, al Teatro degli Astrusi, verranno poi assegnati i premi Leccio d'Oro, sarà presentata la vendemmia 2011 e si potrà assistere alla posa della formella celebrativa, quest'anno disegnata dalla griffe Salvatore Ferragamo.

Soci@l

Quelli che ... BB da lontano

Ogni anno in febbraio Montalcino spalpano le porte al mondo: sono centinaia i giornalisti, i critici, i buyer che dormono negli hotel, mangiano nei ristoranti, passeggiano per le strade del paese. Ma come vivono "Benvenuto Brunello" le persone comuni, che non fanno parte del mondo del vino e del turismo? Scriveteci le vostre impressioni su info@montalcinonews.com

FABIO PAPINI
IMPRESA DI PULIZIE
Via Matteotti, 4 - Broncoconvento - Siena - Tel. e Fax 0577 807188
E-mail: info@pupapifabio.it

Cultura & Paesaggi

Brunello: tre buoni motivi per stare insieme

Difendere e valorizzare l'immagine di un vino-icona, investire nel "progetto Montalcino" - un territorio unico al mondo - e godere dei vantaggi della coesione: ecco, in sintesi, i tre principali motivi per cui vale la pena stare insieme nel nome del Brunello. In ogni relazione è salutare, ogni tanto, ricordare a sé stessi i motivi per cui si continua a stare uniti, piuttosto che separati. Lo hanno fatto anche i vignaioli di Montalcino, e dalle loro risposte sono scaturiti tre motivazioni forti per le quali è importante essere uniti. La prima è legata alla mission di portare in giro per il mondo un marchio, quello del Brunello, diventato ormai una vera e propria icona enologica. Una grande responsabilità che deve essere compresa da tutti i produttori, poiché essere proprietari di uno stesso marchio significa dividerne il destino. La seconda ragione riguarda in maniera più vasta l'intero territorio di Montalcino, un luogo unico al mondo caratterizzato non solo dal vino, ma anche da arte, storia, cultura e un paesaggio costruito con sapienza nei secoli, emblema di una Toscana ambita e desiderata dai turisti di tutto il mondo. I produttori sono tra i primi responsabili della loro terra, perché senza di essa non esisterebbe nemmeno il Brunello. Per questo è importante che ci credano e soprattutto ci investano. Infine, ma non meno importante: essere uniti conviene a tutti, anche nelle piccole cose. L'unione fa la forza, dicono i vignaioli di Montalcino, sottolineando il loro spirito di collaborazione ed i rapporti di buon vicinato: così c'è chi si presta al bisogno l'attrezzatura o la manodopera in vigna, come in una grande famiglia. E la presunta conflittualità tra grandi e piccole aziende? Non ha ragione di esistere: le grandi rappresentano un volano di sviluppo, specie per la loro capacità di penetrare nuovi mercati, mentre le piccole, di impostazione artigianale e forte vocazione qualitativa, possono riverberare sulle altre un valore aggiunto d'immagine e di prestigio.

Uomini & Terra

Montalcino melting pot

Non solo Brunello: forse non tutti sanno che Montalcino è anche una città-modello di accoglienza e integrazione razziale, a tutti i livelli. Qui vivono, lavorano e intraprendono oltre 600 persone di 47 differenti Paesi: dagli albanesi agli inglesi, dagli americani ai giapponesi, passando per romeni, filippini e tedeschi. Ma anche sloveni, tunisini, indiani e cubani. Un piccolo melting pot che in questa comunità di poco più di 5.400 abitanti sembra funzionare perfettamente: mai un problema di ordine pubblico, mai un episodio di criminalità, mai una tensione. Qui vige la cultura della legalità, gli immigrati sono tutti regolari e tutelati da veri contratti di lavoro. I protestanti vivono gomito a gomito con i musulmani, i cattolici con gli ortodossi, e le vie del paese sono una babele di lingue diverse. Per non parlare delle scuole, in cui studiano insieme bambini di molteplici etnie.



Massimiliano Cappelli
Montepulciano - Siena Catering

Podere Brizio
Produzione Brunello di Montalcino
DI ROBERTO BELLINI E PATRIZIA MAZZI

Storia & Attualità

Biondi Santi, un "sogno" per Montalcino

La famiglia che ha regalato un "sogno" a Montalcino: il sogno è quello del Brunello, la dinastia si chiama Biondi Santi e annovera nel proprio albero genealogico personaggi che hanno scritto la storia di questo territorio, cambiandone per sempre il destino con la creazione di un vino divenuto ormai patrimonio collettivo. "Fu mio nonno - spiega Franco Biondi Santi - il garibaldino Ferruccio, che, alla Tenuta Il Greppo, decise di fare qualcosa di completamente diverso dalla "concorrenza": invece di aggiungere, come facevano gli altri, vitigni bianchi per "ammorbire" la ruvidezza del Sangiovese, decise di vinificarlo in purezza. Aveva intelligenza, cultura, soldi e tempo per sperimentare: tutti questi fattori hanno dato origine a qualcosa di completamente diverso da quello che era stato fatto fino ad allora". Dal passato al futuro: qual è la visione di Franco Biondi Santi? "Il mio sogno sarebbe la zonazione, o comunque una classificazione del territorio. A Montalcino esiste una estrema variabilità pedo-climatica, che andrebbe studiata con attenzione. Poi, in base alle diverse zone, servirebbe un disciplinare differenziato".

