

News & Wine



“Barolo - Brunello”

Per la prima volta due eccellenze dei più affascinanti territori vitivinicoli del mondo si incontrano per dare vita ad un evento di promozione che farà volare Barolo e Brunello di Montalcino a Copenhagen. “Barolo-Brunello”, questo il nome dell'evento che porterà in degustazione, nella splendida cornice del Børsen Palace, il 21 novembre 2014, ben 40 cantine, 20 produttrici di Brunello e altrettante di Barolo, per dare la possibilità ad enoappassionati e giornalisti, ristoratori, sommelier e importatori, di conoscere in una sola location, due denominazioni, da sempre motivo di fascino, discussioni ed intriganti parallelismi.

PROFUMERIA ITALIANA SALVIONI - MONTALCINO

Agenda

Festa, musica e arte

Musica e arte nel week end di Ferragosto. Gli appuntamenti iniziano oggi con il concerto del violoncellista David Geringas e del pianista Ian Fountain, per l'Estate Musicale Chigiana che fa tappa all'Abbazia di Sant'Antimo. Al via anche la Festa del Pd a Montalcino, con spettacoli di cabaret, serate danzanti e musica con la band “The Piper dreamers”, e il 17 agosto la cover band di Rino Gaetano. Dal 15 al 17 agosto, invece, alla Sartoria Principe, di scena la mostra “Artigianato arte e vino”, con le tele di Anna Greco, tra gli abiti di Renata Principe.

Soci@l

Cacce by MontalcinoNews

Record di ascolti per l'edizione n. 52 del Torneo di Apertura delle Cacce: 1.456 visitatori unici, 1.000 gli internauti connessi nella diretta streaming del Torneo, 8 video, 22 articoli (tanti ripresi poi da quotidiani toscani, siti on line, radio e tv regionali) e 900 visualizzazioni giornalieri. Un ottimo risultato che premia il lavoro svolto dallo staff della Montalcinonews che ha seguito e documentato tutte le fasi più interessanti.

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

Vino: competenze “umane” vs “madre natura”

Anche a Montalcino il successo è dovuto più alle competenze umane e imprenditoriali che alla bontà di madre natura, come sostiene la professoressa Valéry Michaux, direttore della ricerca alla Neoma Business School di Rouen? No. A dirlo alcuni tra i pareri più autorevoli del Brunello, intervistati dalla MontalcinoNews. “La filosofia di Montalcino va nel verso opposto - afferma Fabrizio Bindocci, presidente del Consorzio del Brunello - i grandi rossi, come il Sangiovese, nascono in vigna e non in cantina. La mano dell'uomo è importante, soprattutto per non danneggiare il prodotto di eccellenza che arriva in cantina”. Più diretto “il cavaliere del Brunello” Ezio Rivella che dice: “chi sostiene questa tesi non ha mai prodotto vino. Indubbiamente la tecnologia ha fatto passi da gigante, ma nessuna forza umana può sostituire il lavoro di madre natura. Questa affermazione può essere vera, forse, se parliamo di vini bianchi, ma non quando parliamo di rossi. Conta molto, ancora oggi, la cura dei vigneti, perché è fondamentale avere una buona base di partenza. Nessun enologo può trasformare banale uva in un vino di qualità”. Per Jacopo Biondi Santi, alla guida della Tenuta Greppo - Biondi Santi, “prodotti di grande livello come il Brunello si possono fare solo in microzone come Montalcino. Le competenze in cantina sono importanti, e devono esserci, ma come tecnologia di affinamento. I vini devono assolutamente essere legati alle microzone da cui provengono, Montalcino ne è un esempio e vale per tutti i grandi vini. Italiani e non solo”. Punta l'accento sul territorio anche Remo Grassi, vice presidente e ad Castello Banfi: “il vino è un prodotto che esprime qualità quando è in equilibrio e qualità e bontà dell'uva si sposano con la sensibilità della forza lavoro e delle tecnologie. L'equilibrio delle uve, in cantina, è la base per dar vita ad un vino di qualità e deve essere anche la base di un territorio che si alimenta in un contesto etico e sostenibile: dal rispetto per le persone fino alla qualità del prodotto”.

Uomini & Terra

Il “Poker” Quartiere Travaglio

L'Apertura delle Cacce 2014 sarà ricordata come il poker del Quartiere Travaglio. Una vittoria schiacciante quella del popolo di Santa Margherita che, con 89 punti, ha lasciato tutti gli avversari alle spalle. Ma nel “palmares” dei Quartieri di Montalcino, il Pianello può annoverare, per ben 2 volte, le 4 vittorie consecutive. Se il Travaglio vince dalla Sagra del Tordo 2012, infatti, il Pianello ha vinto tutte le sfide degli anni 1963-64 e dalla Sagra del Tordo del '63 fino all'Apertura delle Cacce del '68. Nessun Quartiere, ad oggi, ha più vittorie consecutive, pure la Ruga conta solo un poker: dalla Sagra del Tordo del '89 all'Apertura delle Cacce del '91. Il Borghetto, invece, è l'unico Quartiere che non ha mai vinto per quattro volte consecutive, ma più volte ha toccato il traguardo delle 3 vittorie continue.



Chiuso Giovedì
Re di Montalcino
Roberta & Antonio
Tel. 0577. 846116 - Cell. 339. 810729 - Email: robertaantonio@re.com
Via Saverio Sabatelli 21 - Montalcino - Siena - 53014

LUCIANI Montalcino
IMMOBILIARE
Piazza Matteotti, 4 - Buonconvento - Siena - Tel. e Fax 0577. 807185
E-mail: info@papiinfabio.it

Storia & Attualità

Scienza, esperienza e passione per la vendemmia 2014

La vendemmia 2014? Tempo permettendo si terrà a metà settembre, continua, infatti, il trend, iniziato lo scorso anno, con una primavera molto generosa in termini di precipitazioni e umidità, che precede un'estate intervallata da piogge. “È presto per parlare di vendemmia, le uve sono in fase di invaiatura adesso ma - dice l'enologo Fabio Signorini - i presupposti sono buoni per una vendemmia tardiva, molto dipenderà dal sole di quest'ultima parte di agosto e di settembre”. “Montalcino - dice l'enologo Roberto Cipresso - è una montagna magica; il clima quasi tropicale, con piogge intervallate da grande calore estivo, ha portato a una maturazione discutibile e al fenomeno del gigantismo (grappolo più grande e acini più ricchi di umidità), ma le aree di Montalcino con pendenze più importanti, luce, suoli sciolti, ventilazione, non hanno sofferto di questo fenomeno e riusciranno a dare uno standard di qualità molto alto”. A fare una sintesi dell'andamento stagionale è l'enologo Riccardo Cotarella dicendo che “la qualità quest'anno la faranno i produttori: ci vogliono scienza, esperienza e passione per gestire una stagione così negativa. Sarà la gestione del vigneto a fare la differenza”.

FABIO PAPINI
IMPRESA DI PULIZIE
Piazza Matteotti, 4 - Buonconvento - Siena - Tel. e Fax 0577. 807185
E-mail: info@papiinfabio.it