

News & Wine



Fiaschetto «del sì divino Moscadello di Montalcino»: nel fondo la collina dominata dalla fortezza e dal paese

Moscadello da letterati

Già nel 1540 lo scrittore Pietro Aretino ringraziava un amico per il dono di un "caratello di prezioso, delicato Moscadello". Più tardi, nel 1685, Francesco Redi nel suo "Bacco in Toscana" ne decantava le lodi, scrivendo "Del leggiadretto, del sì divino Moscadello di Montalcino". Poi fu Ugo Foscolo che, nell'Ottocento, traeva conforto nelle sue fatiche letterarie da un buon bicchiere di Moscadello. Il vino storico di Montalcino (famoso anche per i suoi "fiaschetti"), dopo secoli di fama seguiti da un lungo periodo di oblio, sta oggi tornando a nuovi fasti, anche grazie alle lungimiranza di intelligenti aziende che su esso scommettono e investono.

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

Agenda

1992, nasce "BB"

A volte le migliori idee nascono in modo inusuale. L'origine di "Benvenuto Brunello" ce la racconta Stefano Campatelli, direttore del Consorzio: "era il 1992 - spiega - e con l'allora presidente Sante Turone e il vice-presidente Andrea Costanti cominciammo a pensare ad un evento di presentazione della vendemmia. Dopo qualche tempo, in un tour in Giappone, una notte in cui eravamo tutti e tre svegli per colpa del jet-lag, nacque il progetto vero e proprio di "Benvenuto Brunello". Fummo i primi: solo dopo qualche anno si unirono il Nobile ed il Chianti Classico".

Soci@l

Amici o nemici?

Una guerra sui mercati a suon di grandissime bottiglie, ma siamo sicuri che Montalcino e i cru di Bordeaux e Borgogna, siano davvero rivali? La città del Brunello ha intessuto nei secoli rapporti profondi con i francesi, a partire da Blaise de Monluc, a capo dell'esercito alleato di Siena e Montalcino contro Firenze e la Spagna, fino alle tombe dei soldati in Sant'Agostino. Scrivete a info@montalcinonews.com

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

Cultura & Paesaggi

Scienza: "la zonazione, vantaggio per il territorio"

A Montalcino se ne parla da anni: c'è chi la auspica, c'è chi la teme e c'è chi, come professor Attilio Scienza, uno dei massimi esperti di vitivinicoltura e ordinario di viticoltura all'Università di Milano, la considera un valore aggiunto. La zonazione, tema "caldo" non solo a Montalcino, consiste in un'indagine per lo studio del territorio, al fine di ripartirlo in zone omogenee. Il territorio di Montalcino, delimitato dalle valli dell'Orcia, dell'Asso e dell'Ombrone, assume una forma quasi quadrata, su cui possiamo immaginare una piramide: le facce delimitano i quattro versanti più importanti. "Sono convinto - spiega Scienza - che la zonazione rappresenti un vantaggio. Ma attenzione: non deve assumere il significato di classificazione, ovvero di giudizio di merito. La zonazione andrebbe fatta per due ragioni: la prima è che solo così si valutano e si valorizzano le diversità del territorio. A Montalcino ci sono almeno quattro grandi macro-zone che, all'interno, racchiudono altre sottozone. La differenza è frutto della combinazione di suolo e clima, a cui si aggiungono l'esposizione, l'altitudine, l'orientamento e altri fattori. Ogni territorio dà origine ad un vino particolare e diverso, che non è né migliore, né peggiore degli altri, ma semplicemente diverso. Così troviamo il Brunello più elegante, quello più strutturato, quello caratterizzato da maggiore acidità. Il consumatore ha il diritto di essere informato, per scegliere da questo ampio ventaglio di possibilità l'opzione che preferisce. La seconda ragione per fare la zonazione è che così si definisce il rapporto ottimale tra vitigno e ambiente, un concetto che deve essere particolarmente caro ai viticoltori. Per coltivare al meglio le piante infatti occorre conoscere le caratteristiche del suolo, per scegliere il miglior clone, portainnesto, drenaggio, forma di allevamento, fittezza dell'impianto, concimazione e così via. Se si conosce al meglio ogni sottozona si sa anche come gestirla ...".

Uomini & Terra

Brunello in positivo: +10% sul 2010

Un anno d'oro per il Brunello: il 2011 si chiude con un incremento del fatturato del 10% sul 2010, attestando così il giro d'affari dei vini di Montalcino su 155 milioni di euro. Nonostante la difficile congiuntura economica, Montalcino tiene nei mercati di tutto il mondo, confermando le proprie posizioni nei principali Paesi di riferimento. Nella hit list dell'export i mercati più importanti vedono confermati al primo posto gli Stati Uniti, seguiti da Germania, Svizzera, Canada, Inghilterra e Giappone. Da segnalare la performance del Rosso (con 4,5 milioni di bottiglie vendute, contro i 3,2 del 2010). "I risultati raggiunti - commenta Ezio Rivella, presidente del Consorzio del Brunello - dimostrano ancora una volta la forza di un territorio che è riuscito a innescare un ciclo economico positivo, dimostrando una grande capacità di autocontrollo".



Massimiliano Cappelli
Montepulciano - Siena Catering

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

Storia & Attualità

1932, il vero primato del Brunello

Brunello, un vino da primato: non solo per la fama e per la riconosciuta eccellenza qualitativa nel mondo, ma anche da un punto di vista legislativo. Il primo, vero record viene registrato dal Brunello nel lontano 1932: fu allora che la Commissione del Ministero dell'Agricoltura decise che si poteva chiamare Brunello solo ed esclusivamente il vino prodotto e imbottigliato nel Comune di Montalcino, un territorio con un microclima ottimale e particolare struttura fisico-chimica. Una sorta di Doc ante-litteram (o De.Co di veronelliana memoria?), insomma, in cui si riconoscevano la peculiarità del territorio. Più recentemente, nel 1966, il Brunello è stato uno dei primi vini del nostro Paese ad ottenere la Denominazione di Origine Controllata (Doc). Ma soprattutto è stato il primo vino italiano ad avere la Denominazione d'Origine Controllata e Garantita (Docg), con il Decreto del Presidente della Repubblica del 1 luglio 1980. Montalcino è stato, inoltre, il primo caso in Italia in cui da un vitigno si possono ottenere due vini a denominazione d'origine: il Brunello ed il Rosso.

