

News & Wine



“Top 100 Cellar Selection”

L'Italia enoica continua a scalare le vette delle classifiche mondiali ed il Brunello di Montalcino torna a confermarsi tra i vini più importanti del Belpaese. A proclamarlo la “Top 100 Cellar Selection” della rivista Usa “Wine Enthusiast”, che, ogni anno, seleziona i migliori vini usciti sul mercato nel 2014 e quelli da far invecchiare in cantina per in prossimi anni. Tra i 100 vini a dominare è il Barolo che si aggiudica il 1° ed il 2° posto. Segue poi, a portare in alto il tricolore enoico, il Brunello di Montalcino che compare al n. 27 con 97 punti con la Riserva 2006 di Paradiso di Manfredi e, al n. 72, con 95 punti su 100 Col d'Orcia ed il suo Poggio al Vento Riserva 2006.

PROFUMERIA ITALIANA SALVIONI - MONTALCINO

Agenda

Halloween's Party

Il Quartiere Borghetto e la Società Panfilo dell'Oca organizzano, come ormai da tradizione, la festa di Halloween per tutti i bambini di Montalcino. L'appuntamento è per venerdì 31 ottobre 2014, dalle ore 16.30, nell'atrio della Biblioteca Comunale. Ogni bambino potrà portare una zucca decorata per partecipare al concorso “La Zucca più Bella” che verrà premiata durante il pomeriggio. Ma non finisce qui, ci sarà anche un premio per la maschera migliore, una ricca merenda, tanti giochi e divertimento assicurato nel pomeriggio più pauroso dell'anno.

Soci@l

Montalcinonews & record

Da una media di 800 visualizzazioni e collegamenti al giorno nel corso della settimana che precede la Festa fino ad arrivare al picco di 1.108 persone connesse con noi durante la gara di tiro con l'arco: la Montalcinonews, anche per la Sagra del Tordo 2014, fa record di ascolti. Un successo che lo staff vuole condividere con chi ogni giorno, lettori e “sostenitori” del progetto, segue e apprezza il nostro lavoro.

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

Turismo a Montalcino, manca l'offerta culturale

Tiene ma non brilla. Ecco la fotografia del turismo a Montalcino scattata nei primi 10 mesi del 2014. Una descrizione che conferma le indagini, che, periodicamente, la Montalcinonews realizza intervistando un panel di 25 operatori. Il turismo, a Montalcino, è quindi un comparto produttivo sotto stress a causa della volubilità del mercato e dell'omologazione al contesto globale che, negli ultimi anni, vede il trend, prima estremamente positivo, in brusca frenata. Ma se i dati del comparto, nonostante le buone presenze di settembre e ottobre, sono al di sotto delle aspettative degli operatori, abituati a numeri e risultati molto più alti, registrati fino al 2010, su scala provinciale i dati raccontano un'altra situazione. Montalcino è l'unica realtà della provincia di Siena che cresce, sul 2013, del + 2,27% negli arrivi e del + 13,48% nelle presenze. “A leggere ed interpretare questi dati si direbbe che il problema - commenta Fabio Borghi, responsabile Concommercio Montalcino - non è riconducibile all'appetibilità del nostro territorio, ma piuttosto serve di capire quanto hanno investito, su Montalcino, i turisti arrivati nel 2014. Nel budget di spesa dei nostri turisti, infatti, rientra il viaggio, mediamente due serate di pernottamento, una cena e qualche volta una bottiglia di vino, troppo poco per un'economia che si regge quasi esclusivamente sul turismo”. Ed ecco che ritorniamo ad un'altra delle caratteristiche pregnanti, insieme a quella del “mordi e fuggi”, del turismo di Montalcino: la dicotomia tra target alto e il resto dei turisti in arrivo che si caratterizzano per una bassa capacità di spesa. Forse, in questo quadro, servirebbe lavorare per garantire un'offerta culturale di qualità, capace di far crescere un turismo di alta qualità, superando quello mordi e fuggi. Come? Investendo in cultura e nel turismo, per scalfire l'immagine di un paese “mangia e bevi”, per costruire quella di luogo da scoprire e visitare invece, continuano a restare, non visitabili, tanti poli interessanti come il sito di Poggio alla Civitella.

Uomini & Terra

Sagra: ad esultare è il Borghetto

Una vittoria fortemente cercata, voluta e sofferta e che arriva dopo una serie di gare perse al fotofinish. Per il popolo del Borghetto, dopo quattro anni di digiuno, è tornato il momento di festeggiare. Una gara che ha visto il Quartiere di Santa Croce dominare, con gli arcieri Jacopo Ferretti e Giulio Montalto capitanati da Tommaso Cecchini, fin dalle prime distanze di tiro. Ma è da 41 metri (ultima distanza della gara) che i molti errori di tutti gli arcieri in competizione, hanno reso difficile, per i quartieranti a bordo campo, capire chi si fosse aggiudicato la 57° Sagra del Tordo. È, poi, il Borghetto a vincere con 81 punti seguito, a quota 77, da Pianello e Travaglio e, infine, dalla Ruga con 54 punti. Ecco la corsa in Campo, le urla di gioia e i canti a tutta voce: il popolo di Santa Croce esulta e si stringe intorno ai propri arcieri che hanno vinto una gara al cardiopalma.



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

Storia & Attualità

Olio nuovo: una raccolta difficile per Montalcino

Montalcino, non solo patria di Brunello ma anche di olio, e questa è proprio la stagione di raccolta e spremitura delle olive. Da un'indagine effettuata dalla redazione di Montalcinonews su 3 frantoi del territorio (Cooperativa Agricola “La Spiga”, Il Poggione e Col d'Orcia) sembra che, almeno per i primi giorni di lavorazione, Montalcino segua il trend regionale con una produzione, per il 2014, dimezzata. La causa, secondo i produttori del territorio, sarebbe da ricercare nella scarsa allegazione, conseguenza delle continue piogge, a cui si è aggiunta, in alcuni oliveti di Montalcino, l'attacco della mosca olearia. Se molti sono, infatti, i produttori che hanno deciso di non raccogliere affatto, per i pochi che sono riusciti a salvare le olive facendo i trattamenti nei tempi giusti, la resa, almeno per il momento varia tra il 4,5 ed il 12%. Per quanto riguarda la quantità, si parla di un raccolto molto povero e dai frutti non eccellenti. Se si guarda alla qualità, poi, dai primi assaggi, emerge un prodotto dal colore interessante ma dal punto di vista del gusto e dell'olfatto, l'olio risulta essere alquanto anonimo. Un'annata, dunque, che sembra, per l'oro verde di Montalcino e il suo territorio, non promettere affatto bene.

FABIO PAPINI
IMPRESA DI PULIZIE
Piazza Matteotti, 4 - Buonconvento - Siena - Tel. e Fax 0577.807185
E-mail: info@papialfabio.it