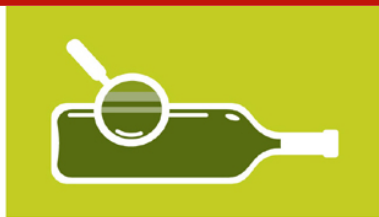


News & Wine



wine-searcher.com

Brunello wish list

Il Brunello di Montalcino c'è. Dove? Nella lista dei desideri di alcuni fra i wine merchants più conosciuti al mondo. A rivelarlo è il sito internet Wine Searcher (www.wine-searcher.com) che ha chiesto loro cosa aspettarsi per il 2015. Alisa Lopano di "Zachys" - una fra le più quotate case d'aste degli Stati Uniti - per l'anno nuovo, con l'ingresso nel mercato della vendemmia 2010, si aspetta un grande interesse per il Brunello di Montalcino. Anche per Joss Fowler, di "London Fine & Rare", il Brunello 2010 è un prodotto da tenere sotto controllo, perché: "nel 2015 ci sarà una continua domanda dei migliori vini italiani, ma soprattutto di Brunello".

PROFUMERIA ITALIANA SALVIONI - MONTALCINO

Agenda

San Silvestro a Montalcino

Tanti gli appuntamenti, in terra di Brunello, che hanno caratterizzato i giorni di vacanza che si separano dall'inizio del nuovo anno: gare di briscola, panforte, tombole e lotterie ma anche laboratori natalizi per i bambini, concerti e canti Gospel, fino ad arrivare al tanto atteso veglione di Capodanno che, anche quest'anno, l'Amministrazione Comunale ha organizzato sotto le Logge del Sansovino. Ad animare la serata, dalle ore 23 a tarda notte, le note dei "MIB - Man in Blues", che accompagneranno la "piazza" al countdown che introdurrà il 2015.

Soci@l

The final countdown

Eccoci, sempre più vicini al termine del 2014 e pronti con i calici innalzati per dare il benvenuto al nuovo anno. E se c'è chi, dopo i ricchi e consueti pranzi e cene delle festività, preferirà il classico cenone a casa con amici e parenti, altri sceglieranno di aspettare il 2015 in maniera completamente diversa. E voi come saluterete l'anno in arrivo? Scrivete e inviate le foto a info@montalcinonews.com



Cultura & Paesaggi

Montalcino, nel 2014 un anno da "film"

MontalcinoNews spenge 4 candeline. Nell'anno che verrà saremo ancora con voi a raccontarvi la città, le sue evoluzioni, i suoi vini, il suo territorio e le persone che lo abitano, così come abbiamo fatto nel 2014, portandovi, giorno dopo giorno, a scoprire, e approfondire, le notizie che hanno interessato la città. Nel ripercorrere i fatti più importanti dell'anno che ci sta per lasciare partiamo da una good news, la riapertura della Chiesa di Sant'Agostino che, dopo anni di desolato semiabbandono, è tornata a nova vita grazie all'impegno di Regione Toscana, Conferenza Episcopale Italiana e Fondazione Bertarelli. Sul fronte Brunello, invece, il 2014 ha visto il riconoscimento per l'attività "erga omnes" al Consorzio, l'assegnazione delle 4 stelle alla vendemmia 2013 e Oscar Farinetti - patron di Eataly, la catena internazionale di store del gusto - firmare la piastrella celebrativa della vendemmia 2013: il globo terrestre e una spirale vinosa e virtuosa che, partendo da Montalcino, attraversa il mondo e finisce in un bicchiere. Sul fronte investimenti sono arrivate nuove acquisizioni da imprenditori già attivi sul territorio come Poggio di Sotto, che ha aumentato di 6 ettari la tenuta e, a settembre 2014, cambio di mano per Le Macioche acquistata da tre imprenditori veneti per 4 milioni di euro. Un anno anche di polemiche, e di scandali, su tutti il Pit che ha fatto salire i vignaioli sulle barricate e le false certificazioni (la frode delle 30.000 bottiglie etichettate anche come Brunello di Montalcino). Un anno in più di vip arrivati a Montalcino tra cui citiamo i più rappresentativi, il "re" del cachemire che qui ha tenuto una lectio magistralis e Matt Damon, uno dei tanti attori tra cui quelli portati dai fratelli Taviani a girare al Castello di Romitorio alcune scene del film "Meraviglioso Boccaccio". E in questo anno anche noi, grazie al Lions Club La Fortezza, abbiamo lasciato un segno, l'ideazione e la realizzazione di "C'era una volta Montalcino", il docu-film sulla città del Brunello degli anni '50 e '60.

Uomini & Terra

Sanità, Montalcino con Siena

Montalcino torna nel distretto sanitario senese. Il Consiglio Comunale ha votato all'unanimità il passaggio dall'Amiata-Val d'Orcia a Siena e, anche se l'ultima parola spetterà alla Regione, Montalcino fa un passo indietro di 9 anni per tornare nell'area in cui "storicamente è sempre stata". Così il sindaco Franceschelli ha definito la scelta più dibattuta e "spinosa" del Consiglio Comunale che ha visto accendersi le polemiche e le "accuse" di Claudio Cesarini contro il "sistema politico dell'epoca" che nel luglio 2006 "impose fino ad arrivare alle intimidazioni morali e fisiche - dice Cesarini - una linea di governo che ha danneggiato Montalcino. Qualcuno ne dovrebbe pagare le conseguenze". Un cambiamento dello status quo che per Franceschelli "non porterà stravolgimenti" ma che si inserisce in un processo di trasformazione (approfondimento su Montalcinonews.com).



SARTORIA PRINCIPE

MONTALCINO

IDEA REGALO: CUSCINO DI PULA DI FARRO E TANTO ALTRO

Piazza del Popolo, 2

Tel: 0577 849550

Storia & Attualità

New year's eve a Montalcino, Brunello e tradizione

Luminarie, paillettes, grandi piatti, Brunello di Montalcino e bollicine: l'ultimo dell'anno è l'atmosfera, e la sera di festa, per eccellenza e la città è già alle prese con il cenone. Il brindisi al 2015 a Montalcino sarà all'insegna della tradizione, con preparativi che arrivano dalle cucine dei ristoranti e dei locali più alla moda ma, in molti, quest'anno brinderanno al nuovo anno seduti alle tavole di amici e parenti. Ecco il menù più "gettonato" per la cena di San Silvestro a Montalcino, che vedrà arrivare in tavola piatti della tradizione e menu rielaborati, dall'italianissimo, e ben argurante, cotechino o zampone su letto di lenticchie, l'uva, prodotti che, si dice, portino "verdoni", ma prima i crostini di fegatini, antipasti di terra con salumi e formaggi locali, pinci al ragù, ravioli, cappelletti in brodo, sontuosi secondi di carne magari a base di cacciagione, in arrivo direttamente dai boschi di Montalcino, a seguire cavallucci, panettone, pandoro, Monte Bianco, ricciarelli e panforte. E se questa è la lista dei piatti di terra, in molte case il menù sarà di mare con il "must", per molti, gamberi rossi o astice, ma sarà il salmone il pesce più presente sulle tavole del cenone, sia affumicato sia fresco.

