

News & Wine



New look per "BB"

Cambio di location, e di ingresso, per Benvenuto Brunello. Sarà da via Boldrini che i "Brunello addicted" entreranno per l'Anteprima 2015. Gli oltre 5.000 visitatori in arrivo a Montalcino dal 20 al 23 febbraio 2015 assisteranno alla presentazione dei nuovi arrivi sul mercato in un ambiente diverso, che, in futuro diverrà, in parte, anche sede del Consorzio del Brunello. "Uno dei primi esempi di cooperazione fra pubblico privato, che vede, nella ristrutturazione del Complesso di Sant'Agostino - spiega Francesco Ripaccioli, vice presidente Consorzio del Brunello - l'impegno importante della Fondazione Bertarelli, la regia del Comune e il supporto dei produttori di Brunello".

PROFUMERIA ITALIANA SALVIONI - MONTALCINO

Agenda

Valentine's Day

Montalcino si trasforma in città dell'amore e propone, per San Valentino, eventi per tutti i gusti. Da raffinati aperitivi a cene romantiche fino a feste in musica per grandi e piccini: si parte venerdì 13 febbraio 2015 con il #crazyhour, un aperitivo scandito dal ritmo della musica brasiliana nella splendida cornice del Castello di Poggio alle Mura per continuare con cene romantiche, il 14, in vari ristoranti della città del Brunello (Osteria d'Altri Tempi e Sofia). Ma ci sono offerte anche per chi è solo o vuole divertirsi: il Borghetto propone una cena con una serata danzante.

Soci@l

Tempo di Carnevale

Festeggiare il Carnevale è, per Montalcino, una tradizione che arriva da lontano. Fino a qualche decennio fa, tra usanze di vario tipo, erano le feste di gala al Teatro degli Astrusi, che gli anziani della città ricordano ancora con nostalgia, a farla da padrone. Ma i cittadini di oggi come vorrebbero festeggiare il Carnevale nella culla del Brunello? Scrivete le vostre proposte, le vostre idee, a info@montalcinonews.com.



Cultura & Paesaggi

"BB" 2015: tra certezze e aspettative

La grande attesa per il re del Sangiovese è finita: è iniziato il countdown per "Benvenuto Brunello" edizione 2015. La manifestazione, nata a Montalcino nell'ormai lontano 1992, da oltre 20 anni ha l'onore e l'onere di svelare e rivelare le novità in casa Brunello: presentare le nuove annate che si troveranno sugli scaffali di tutto il mondo e analizzare e valutare l'ultima vendemmia. E se per l'annata appena sbarcata sul mercato non ci sono dubbi ma solo certezze, un po' di "riserve" ci sono per le uve che da pochi mesi sono entrate in cantina. Se il 2010 è stato accolto, da coloro che già hanno avuto il privilegio di degustarne, con euforia ed entusiasmo ed elevato a simbolo di rinascita e consolidamento per il territorio di Montalcino, per il Brunello e per la produzione a base Sangiovese, la vendemmia 2014 deve confrontarsi con alcune problematiche. Un'annata meteorologicamente complicata, quella 2014, caratterizzata da una produzione di vino in calo rispetto al 2013; ma è proprio in questi casi estremi che il know how dei produttori, il maggiore lavoro in vigna e la riduzione delle quantità possono portare a buoni risultati e vini piacevoli e gradevoli. Ma "Benvenuto Brunello" non è solo questo: la città si sveglia ed accoglie giornalisti, blogger, esperti, buyers, ma anche ristoratori ed enoappassionati che scelgono di venire proprio a Montalcino, per degustare e vivere, in tutte le sue forme e accezioni, il "re" del Sangiovese. E allora sono le cantine che, per prime, privatamente, aprono le loro porte con cene e degustazioni a giornalisti, importatori ed esperti. È poi la volta della kermesse by Consorzio del Brunello dove tutti i massimi eno-esperti, italiani e stranieri si danno appuntamento, tra una maestosa cena di gala, un importante convegno, premi, riconoscimenti e gli immancabili contatti con i produttori, per degustare e valutare le nuove bottiglie del territorio (quest'anno Brunello 2010, Brunello Riserva 2009, Rosso di Montalcino 2013, Moscadello e Sant'Antimo).

Uomini & Terra

Biondi Santi: "Niente Brunello 2014"

"È una questione di serietà, che fa parte della nostra storia: quando l'annata climaticamente va male, noi il Brunello non lo facciamo. E, quindi, tutte le uve che avevamo selezionato per produrre Brunello di Montalcino verranno usate per produrre il Rosso di Montalcino". Così, a WineNews, Jacopo Biondi Santi - alla guida della cantina, Il Greppo, dove, nell'Ottocento, è nato uno dei vini più celebrati al mondo, grazie al genio di Clemente Santi - spiega la scelta di non produrre né Riserva né Brunello 2014. Una scelta difficile, dettata dalla complessità climatica che dell'ultima vendemmia. Ma anche una decisione coraggiosa che si muove sulle orme tracciate dai suoi predecessori: declassare il Brunello a Rosso nelle annate peggiori è una buona pratica agricola che fa parte della storia della Tenuta il Greppo e della famiglia, già replicata in passato, quando ritenuto opportuno.



Sofia
Montalcino
Via Soccorso Saloni 35 Sala Ricevimenti
Tel. 0577 849408 Enoteca - Ristorante

Storia & Attualità

AstrusiOff: "I corteggiatori. Amori a Colpi di poesia"

Per San Valentino tutti a Teatro con "I corteggiatori. Amori a Colpi di poesia", uno spettacolo incentrato sull'amore raccontato con disincantata ironia, comicità, romanticismo e la proposta di versi poetici tra i più belli del '900 il tutto visto attraverso una prospettiva di complicità maschile. Firmato Vito De Girolamo e Carlo Loiudice, nato dal desiderio di affrontare la comicità con eleganza e puro divertimento, dove poesia e umorismo si legano perfettamente in un gioco attoriale continuo e ricco di colpi di scena, lo spettacolo affronta il delicato momento della fine di un amore, del superamento del dolore e della possibilità di innamorarsi ancora. Protagonista indiscussa della serata sarà la poesia. Neruda, Marquez, Hikmet e anche autori di canzoni come Venditti, Ligabue, Capossela, sono gli strumenti, i parolieri, attraverso i quali lo spettacolo esplorerà l'universo e la vastità dell'amore, in una serata che si arricchisce anche di una collaborazione gastronomica pensata per gli innamorati: quella con il ristorante Re di Macchia. Dopo lo spettacolo, infatti, i possessori del biglietto sono invitati alla cena di San Valentino, dove potranno beneficiare di uno sconto del 15%.

