

News & Wine



Brunello 2010, il brindisi

"I ristoranti del mondo brindano al Brunello 2010": è la novità 2015 targata Benvenuto Brunello. Questa sera, in contemporanea, fuso orario permettendo (alcuni inevitabilmente ore dopo!), alla consueta cena di gala che si tiene a Montalcino, in 26 ristoranti del mondo si brinderà a Brunello. L'evento nell'evento si terrà in alcuni tra i più prestigiosi ristoranti, in Italia e nel mondo, a cui negli anni è stato conferito il premio Leccio d'Oro. Saranno i Montalcino lovers di ogni angolo del globo a partecipare attivamente all'iniziativa che, oltre che simbolica, sarà anche social attraverso tante foto da pubblicare e gli hashtag #bb2015, #brunello2010 e #brunello.

Cultura & Paesaggi

Dalla produzione allo scaffale: i numeri del Brunello

Nel giorno dell'apertura di Benvenuto Brunello 2015, la kermesse di Montalcino dedicata alle annate appena sbarcate sui mercati di tutto il mondo è già tempo di parlare di numeri e performance. E sono proprio i numeri dell'export a confermare, seguendo il trend positivo degli ultimi anni le ottime prestazioni del Brunello in giro per il mondo: il 67,5% dell'intera produzione, infatti, varca i confini del Belpaese e approda sugli scaffali di tutto il mondo. In testa si confermano come il mercato del Brunello per eccellenza gli Stati Uniti che accolgono oltre il 30% delle bottiglie made in Montalcino, seguiti dall'Europa (con in testa gli scaffali di Regno Unito, Germania e Svizzera in testa) al 20%. Si fanno largo poi i mercati asiatici con Cina, Giappone, Hong Kong come capofila, ma con altre piazze emergenti che si fanno strada, che realizzano il 15%. seguono il Canada con il 12% della produzione, il centro e sud America che si dividono l'8% delle bottiglie prodotte. Il restante 15% è occupato da altri mercati che, negli ultimi anni sono in crescita e si stanno facendo piano piano conoscere. Per quanto riguarda il mercato, torna di nuovo a salire la produzione, con 13.193.000 di bottiglie immesse sul mercato nel 2014 (+3,60% rispetto allo scorso anno), così suddivise: 8.400.000 di Brunello (+4%), 4.500.000 di Rosso (+5%), 260.000 di Sant'Antimo e 33.000 di Moscadello. Anche il giro d'affari del settore vitivinicolo a Montalcino è aumentato del 2% rispetto allo scorso anno, arrivando ai 168.250.000 di euro. Accanto al fatturato derivante dalle attività legate al vino, che rappresenta certamente il maggior introito per le cantine del territorio, si deve aggiungere però un dato importante che sta crescendo in questi ultimi anni: è quello del settore enoturistico, che ha superato i 30 milioni di euro. Nel 2014 sono passati da Montalcino oltre 1 milione di turisti, facendo registrare un + 17,5% sui pernottamenti nelle strutture ricettive e un +16,5% di presenze rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso.

Uomini & Terra

Brunello: valore del marchio toscano

"La qualità è la cifra della Toscana. Il Brunello è un valore del marchio toscano, il cuore di questa regione". A dirlo Enrico Rossi, presidente della Regione Toscana, oggi a Montalcino per Benvenuto Brunello, occasione per vedere anche i lavori di recupero del Complesso di Sant'Agostino realizzati in sinergia-pubblico privato, con l'impegno di risorse anche regionali. E sulle risorse lancia l'arrivo di 190 milioni di euro l'anno su cui la Toscana potrà contare con i Fondi Europei di Sviluppo Rurale, mentre su valorizzazione dell'agroalimentare per Rossi le parole chiave sono "qualità del prodotto", "lotta alla falsificazione" e "tutela del contesto che dà valore alle produzioni". E sul ruolo del Senese nella prossima legislatura regionale (elezioni a maggio 2015) dice: "Siena dovrà essere ben rappresentata" ma aggiunge "Giunta e Consiglio si restringono".



BENVENUTO BRUNELLO blog

Agenda

Tra passato e futuro

Il paesaggio di Montalcino è ricco di "patriarchi" della viticoltura, le viti secolari e, per territori come quello del Brunello, potrebbe essere interessante far rinascere da padri arcaici nuovi figli, per arricchire il grande patrimonio varietale. Un'operazione di cultura viticola che potrebbe trovare proprio qui, uno dei territori più rappresentativi dell'Italia del vino, il faro luminoso per i sostenitori della filosofia che vede il passato come impulso ed ispirazione per il futuro, il luogo d'elezione per la creazione di una sorta di "giardino della memoria" della viticoltura.



Degustazioni in anteprima

Brunello di Montalcino annata 2010 ★★★★★
Brunello di Montalcino Riserva 2009 ★★★★★
Rosso di Montalcino annata 2013 ★★★★★

Soci@l

BB 2015, la cena

Una scenografia degna di un banchetto principesco ma non solo: statue lignee, affreschi e dipinti di scuola senese saranno la sublime cornice di quella che, ormai, è diventata un appuntamento immancabile della Kermesse dedicata al "re" del Sangiovese: la cena di gala. Produttori, giornalisti, blogger ed esperti del settore, si incontrano per un banchetto in onore del nuovo nato a Montalcino, il Brunello 2010.

Storia & Attualità

Territorio: la formula per vincere

Dalla tutela delle tradizioni ai capitali stranieri approdati a Montalcino, dalla conservazione del paesaggio agli investimenti tecnologici, gli ultimi 30 anni sono stati un'opportunità di sviluppo per tutto il territorio ed il presupposto per la creazione di meccanismi virtuosi che affrontano competitivamente il mercato grazie anche al legame indissolubile che c'è tra il Brunello ed il territorio - fatto di storia, arte, cultura, ambiente naturale, paesaggio, innovazione e rispetto delle proprie origini - dove, alla fine dell'Ottocento trovò i suoi natali. Tutto questo rappresenta il "brand Montalcino", un vero e proprio marchio ormai conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo. Ma c'è sempre modo e margine per migliorarsi e crescere. E come fare? Esclusività di prodotto, sostenibilità etica, attenzione al pericolo della massificazione, dialogo costruttivo tra impresa e territorio, lungimiranza nella ideazione e realizzazione di progetti: sono questi gli elementi che fanno la differenza e possono fare in modo che il territorio di Montalcino, così come il suo prodotto principe, il Brunello, possano crescere e migliorare, per assicurarsi un posto nell'olimpo dei territori del vino nel mondo.



iBrunello.

