

## News & Wine

Brunello di Montalcino 2014

★★★



### Piastrella by SlowFood

I produttori di Montalcino non devono dimenticare che sono uomini della terra e soprattutto che il futuro del vino è legato indissolubilmente a quello dell'agricoltura: questo il messaggio lanciato oggi da Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, che ha firmato la piastrella celebrativa della vendemmia 2014. "Il vino, poesia della terra e testimone di un'intera cultura, riunisce gli uomini, stempera i dissapori e riscalda l'atmosfera di una conviviale tavolata, lasciando il segno anche sulla tovaglia che ricorda l'allegria vissuta. Un simbolo di convivialità, valore principe della civiltà contadina e perno della trasmissione delle conoscenze tra le generazioni".

 **BENVENUTO BRUNELLO** blog

## Agenda

### Vintage 2014 è Tre Stelle

Che sia stata una vendemmia complicata, era chiaro, con un'estate piovosa, quasi novanta giorni di pioggia in sette mesi, fredda, con una temperatura media più bassa degli ultimi venti anni, e con un tasso di umidità superiore al 70%. Questi i dati ricavati dall'attenta analisi di Simone Orlandini, Professore ordinario Dipartimento di Scienze Produzioni Agroalimentari. Ma, nonostante questo, l'attento lavoro di selezione fatto dai produttori, come dichiarato da Paolo Vagaggini, ha migliorato la qualità delle uve e la vendemmia 2014 si è meritata le 3 stelle.

## Soci@l

### Il vino del cuore

Con Benvenuto Brunello, ogni anno, anche la Montalcino "non addetta ai lavori", si anima e rivolge il suo sguardo al mondo dell'enologia. Tutti amano il Brunello e tutti, nella sua patria, hanno certamente un'annata del cuore, legata al gusto, alla qualità ma anche ad eventi speciali e date particolari che hanno scandito la vita di ognuno. Qual'è la vostra annata del cuore? Scrivete a [info@montalcinonews.com](mailto:info@montalcinonews.com).

Montalcino - 20 - 23 febbraio

**BENVENUTO BRUNELLO**  
2015



## Cultura & Paesaggi

### BB2015: Stelle, Leccio d'Oro e Premio Gambelli

"Non tutto è andato bene a livello meteorologico e l'annata 2014 ha voluto vedere in viso i produttori di Brunello di Montalcino, per la loro capacità di volgere in positivo le avversità atmosferiche. La gran parte dei viticoltori ha saputo reagire con prontezza e professionalità ed i risultati sono stati confortanti. La selezione rigorosa ed accurata dell'uva sana è stata fondamentale; la vinificazione poi ha giocato un ruolo importantissimo con estrazioni dolci e delicate. I vini 2014 sono eleganti, non potenti, ma molto equilibrati, non adatti ad un lunghissimo invecchiamento, ma ad un consumo decisamente piacevole. Per la maggior parte dei produttori possiamo dire: sarà ancora un'annata interessante". Così Paolo Vagaggini, enologo di fama nazionale e uno dei massimi esperti mondiali di Sangiovese, questa mattina ha introdotto l'assegnazione, di tre stelle, alla vendemmia 2014 durante il consueto convegno targato Benvenuto Brunello. Il sabato mattina è anche il momento dell'assegnazione dei premi Leccio d'Oro che, per l'edizione 2015 sono andati, nella sezione Enotecche a Cantine Isola di Milano, alla Trattoria Divino di Edimburgo nella sezione Osterie, per i Ristoranti, ha vinto A Voce di New York. La caratteristica che lega tutti i premiati è quella dell'attenzione alla qualità, alla quantità di Brunello in cantina e l'attenzione verso la clientela e le sue esigenze enogastronomiche. Novità di quest'anno, poi, un'altra premiazione, quella che ha visto salire sul palco il giovane enologo Francesco Versio, al quale è stato assegnato il premio Giulio Gambelli, organizzato da Aset (Associazione Stampa Enogastronomia Toscana) e da Igp (il blog network I Giovani Promettenti) per onorare la memoria di un grande "maestro del vino", e ospitato quest'anno dal Consorzio del Brunello di Montalcino, una terra e un vino che conservano forte il ricordo della figura e dell'opera di Giulio Gambelli.

## Uomini & Terra

### L'avvento dell'etichetta

La più antica etichetta di cui abbiamo traccia è quella francese scritta dal monaco Pierre Pérignon. Nei primi del 1700, con l'avvento delle bottiglie di vetro, si sentì il bisogno di identificare i vini con l'assimilazione al produttore, le cui iniziali e stemma araldico erano stampigliati in rilievo sulla bottiglia. Ma fu nel 1798 che si verificò una vera rivoluzione nel campo dell'etichetta; Senefelder inventò la litografia che permise di stampare piccole e grandi quantità. Poi, con il passare degli anni, i produttori desiderano un'etichetta che mostri menzioni d'onore guadagnate nel corso di esposizioni ma, parallelamente, si fa avanti una tendenza opposta, per la quale tanto il vino è pregiato, tanto più la sua etichetta deve essere essenziale. Questo fino al 1950, anno in cui la legge impone un'etichetta più didascalica.



**BENVENUTO BRUNELLO** 2015

#### Degustazioni in anteprima

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

## Storia & Attualità

### Brunello e Mercati: vola l'export, l'Italia cresce

Export a quota 70%, significative conferme dai tradizionali mercati di riferimento (Usa, Canada, Germania) e dalle new entry tra i Paesi emergenti e America Latina, mentre in Cina e in Russia, l'interesse non cresce ai ritmi sperati. Ecco l'ideale "borsino" del Brunello stilato dalla MontalcinoNews, intervistando i produttori durante Benvenuto Brunello. E se per alcuni, come Le Potazzine, San Polo e Bellaria l'export vola verso quota 90%, altri come Enrico Viglierchio, Castello Banfi, spiegano che "anche l'Italia si sta muovendo bene su quest'annata, il Brunello 2010, che sta destando la sensibilità degli operatori nazionali". "Stanno arrivando tantissime richieste dall'estero per il Brunello 2010" chiosa Tommaso Cortonesi, La Mannella e per Elia Loia, Palazzo, ci sono soprattutto Stati Uniti e Nord Europa. Ma c'è anche chi sta facendo "un grande lavoro anche su Nuova Asia, Singapore, Corea e Thailandia" come Mastrojanni. Ma c'è un altro mercato su cui puntare, spiega Donatella Cinelli Colombini: "quello dei turisti che comprano direttamente in cantina. Sono loro il primo mercato di esportazione delle piccole e medie aziende".



iBrunello.

