

News & Wine



BB2015: ristoratori stranieri

Dall'interno del complesso di Sant'Agostino, ai microfoni della Montalcinonews, i ristoratori stranieri commentano le annate in degustazione. "Il Brunello per il Giappone è molto importante. A tante persone piace e cercano questo vino, ed è pertanto fondamentale per me assaggiarli quanti più possibile e riportare le mie conoscenze in Giappone", così Mika Kawaguchi del Ristorante "Endorisaburo Shoten". Per Einar Stokke di Enoteca Toscana: "trovo che il 2010 sia un'annata eccezionale, e ne è la prova il fatto che molti produttori mi hanno riferito di averlo già venduto tutto. È un prodotto che non può mancare nella lista dei vini di un ristorante o un'enoteca".

Cultura & Paesaggi

Dolcemente complicato. Le donne amano Brunello

Le donne amano il Brunello di Montalcino perché è il vino delle grandi occasioni (60%), simbolo di una bellezza senza tempo, eterna come un elisir di giovinezza (20%) e complicato come un uomo che si può solo amare (20%). Ecco il ritratto delle donne che preferiscono il Brunello di Montalcino e lo eleggono come simbolo del "Made in Italy" nel mondo e ambasciatore dell'italianità e del life style tricolore al pari dei grandi brand del lusso e della moda che hanno reso celebre l'Italia. A dirlo la MontalcinoNews che ha realizzato un sondaggio sul perché "Le donne preferiscono Brunello" in occasione dell'appuntamento enologico internazionale, più importante di Montalcino, Benvenuto Brunello. Secondo il 60% delle amanti del buon bere il Brunello è il vino ideale da stappare in ricorrenze particolari, come anniversari, cene con amici, ricorrenze e compleanni. Secondo le donne, intervistate dalla MontalcinoNews il Brunello è il vino delle occasioni perché si cala bene tanto negli appuntamenti conviviali con l'"allegra brigata", al desco con amici e parenti (50%), quanto nelle cene a due, in coppia davanti ad una bottiglia da contemplare perché "re" del Sangiovese e dell'amore (50%). Ma il rosso più blasonato di Toscana è visto anche come un vino eterno, una sorta di elisir, un'immagine evocativa che le donne percepiscono, e fanno propria nel "pensare" al Brunello per il lungo invecchiamento (60%) e perché offre la possibilità, vista la sua lunga storia, di scegliere e poter stappare anche il vino dell'annata preferita (40%), magari quella nascita di un figlio o di un anniversario importante. Più complesso, e intrigante, invece, andare a ricercare i perché le donne, nel 20% dei casi, amino il Brunello in quanto vino complicato. E qui, nelle risposte del gentil sesso, il riferimento è alla "degustazione ricercata", al "piacere della complessità" e, anche, all'affinità del Brunello con l'immaginario del "bello e impossibile", come un ammaliatore, che ha già visto e assaporato tutto.

Uomini & Terra

Vendemmia nel XVI secolo

Nei secoli passati, la vendemmia poteva avere inizio solo dopo la data fissata dallo statuto della comunità o dopo l'emissione di un apposito bando delle autorità locali. A Montalcino, nel giorno della festa di Santa Croce (il 14 settembre), i Priori erano soliti convocare il Consiglio generale, affinché deliberasse in merito alla data di inizio della raccolta, limitatamente a quei terreni posti fuori dai confini. Qualora il mancato rispetto della normativa fosse stato scoperto e denunciato, l'infrazione veniva sanzionata, da un notaio che si impegnava a controllare le accuse e ad emettere eventuali provvedimenti di condanna, come il pagamento di una pena pecuniaria (cinque lire di denari). Il notaio si impegnava ad operare con diligenza, fedeltà e senza frode nel fare le accuse e il suo salario, così come l'inizio e la durata del suo incarico, era fissato dallo Statuto comunale.



BENVENUTO BRUNELLO blog

Agenda

Brunello nel mondo

Giunto al traguardo "Benvenuto Brunello", il Consorzio già guarda agli appuntamenti di marzo: Benvenuto Brunello in Canada, Prowein a Düsseldorf e Vinitaly a Verona. Grazie al progetto Top of the Dop, la coppia Brunello-Franciacorta vola a maggio in Germania e a luglio in Inghilterra, con tappa a Bordeaux, a metà giugno, per Vinexpo. Tour de force asiatico a novembre con Benvenuto Brunello in Giappone, International Wine&Spirits Fair a Hong Kong e Prowein China a Shanghai. Ma, prima di partire per il Sol Levante, c'è "Incoming Enoteches Vinarius".

BENVENUTO BRUNELLO 2015

Degustazioni in anteprima

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

Soci@l

Se fossi un enocritico ...

È con le annate speciali come quella del 2010 che tutti i winelovers vorrebbero vestire i panni dei critici e recensire quelle vendemmie destinate a passare alla storia. E proprio dalla kermesse del Brunello, attraverso le pagine della Montalcinonews, potrete divenire assaggiatori per un giorno e inviare la vostra personale recensione sui nuovi nati in casa Montalcino. Scrivete a info@montalcinonews.com.

Storia & Attualità

La voce dei ristoratori italiani attraverso la Montalcinonews

L'ultimo giorno di kermesse è il momento per dare voce ai ristoratori. Per Francesco Gozzini (Ristorante il Guscio): "un'occasione per Montalcino di rappresentare la storicità senza confondersi con le "novità" dal sapore internazionale". Per Gianfranco Venuta (Trattoria Consolare): "Annata che deve essere conosciuta e presentata nel migliore dei modi alla clientela". "Anche per un pub diviene indispensabile proporre dei vini di questo tipo" così commenta Fausto Beligni (Zanzebur's Pub), mentre per Massimiliano Catarsi del Ristorante Fratelli Catarsi: "è importante riuscire a raccontare i vini attraverso i territori". Andrea Baldeschi (Ristorante MarinaOne) afferma che: "è un momento importante per degustare la miglior selezione di vini di Montalcino". È poi lo staff, la sommelier Mirka Guberti ed il maître Riccardo Nocera, della stellata Glass Hostaria a dire che: "il Brunello 2010 ha già la struttura di un grande vino espressione del territorio. Per una carta di spessore il Brunello non può mancare e venire a Montalcino ti permette di trasferire le emozioni che hai provato ai clienti che ordinano del Brunello". Ottimo risultato dunque per le annate e per la kermesse.



iBrunello.

