

## News & Wine



### #brunello2vinality

In un'epoca in cui essere in collegamento diretto con il mondo intero è essenziale, un'efficace presenza online risulta essere obbligatoria per ogni azienda, impresa, ditta o ente che voglia essere competitivo sul mercato. Ed il mondo del vino non ne è esente anche se, spesso, i Consorzi di tutela italiani, conosciuti e apprezzati soprattutto negli States, risultano essere carenti da molti punti di vista. Fanno eccezione solo alcuni, tra cui il Consorzio del Brunello, attivo, grazie al lavoro della Montalcinonews, su ben 7 social e che, in occasione di Vinality, lancia un nuovo hashtag (#brunello2vinality) per festeggiare la kermesse e una delle sue denominazioni.

## Cultura & Paesaggi

### Il Brunello sbanca ad "Opera Wine"

Ben 10 etichette sulle 103 complessive parlano di Montalcino e del suo prodotto principe. Apre con il botto, per il Brunello, l'edizione 2015 di Vinality con l'Anteprima firmata VeronaFiere-Wine Spectator. È proprio il "re" del Sangiovese, l'eccellenza del made in Italy enoico e nettare tra i preferiti degli americani, la denominazione più rappresentata, in assoluto, nell'"evento degli eventi" di Vinality 2015: "Opera Wine", la degustazione che celebra i 100 produttori cult d'Italia. Presenti ben 10 produttori del territorio che la Montalcinonews ha intervistato durante la degustazione. "È importante esserci perché è un trampolino di lancio per l'export" sintetizza Emilia Nardi (Tenute Silvio Nardi) e Vincenzo Abruzzese (Valdicava) aggiunge: "evento per produttori veri per un territorio meraviglioso e per un vino come il Brunello, interprete delle nostre terre", Giancarlo Pacenti (Siro Pacenti) afferma: "manifestazione di grande livello che fornisce un eccezionale ritorno di immagine per le cantine coinvolte". È poi Francesco Marone Cinzano (Col d'Orcia) a parlare di mercati: "si tratta di una vetrina che attrae molti interessi per i mercati stranieri, vecchi e nuovi", a cui fanno eco Lamberto Frescobaldi (Luce della Vite): "sono presenti operatori molto selezionati e focalizzati che fanno della manifestazione un evento importante", Tancredi Biondi Santi (Tenuta Greppo Biondi Santi) che afferma: "il prestigio della rivista muove la stampa internazionale e fa di questo evento una eccezionale vetrina", Alessandro Bindocci (Il Poggione): "evento importante con grandi ospiti" e Andrea Machetti (Mastrojanni) "parterre prestigioso, è un onore farne parte ogni anno". Tra le etichette che, dalla prima edizione, sono presenti ci sono, poi, Giacomo Neri (Casanova di Neri) che spiega "un grande onore, un piacere ma soprattutto una conferma" e Elisabetta Gnudi Angelini con Altesino: "è un grande onore essere qui che gratifica il lavoro che svolgiamo da anni".

## Uomini & Terra

### Il Brunello di Montalcino a Vinality

A Vinality, la principale manifestazione italiana di riferimento del settore vinicolo, che conta oltre 4.000 espositori, 155.000 visitatori, dei quali 56.000 esteri provenienti da 120 Paesi, arriva la "carica dei produttori di Montalcino". Una vetrina fondamentale, quella di Vinality per le cantine, per dare visibilità, allacciare contatti e potenziare la presenza sui mercati, sia quello italiano che internazionale. Ed il Brunello non poteva certo mancare. Molte sono, infatti le cantine di Montalcino sulle 704 che, dalla Toscana, sono partite alla volta di Verona. Alla quattro giorni di grandi eventi, rassegne, degustazioni e workshop mirati all'incontro delle cantine espositrici con gli operatori del comparto, sono presenti ben 61 cantine all'interno dello stand rinnovato del Consorzio per un totale di oltre 130 etichette di Brunello che vivranno la kermesse.



## Agenda

### Brunello ... in pillole

Il Brunello di Montalcino è un vino visivamente limpido, brillante, di colore granato vivace. Ha profumo intenso, persistente, ampio ed etereo. Si riconoscono sentori di sottobosco, legno aromatico, piccoli frutti, leggera vaniglia e confettura. Al gusto il vino ha corpo elegante ed armonico, nerbo, è asciutto con lunga persistenza. Per le sue caratteristiche, il Brunello sopporta, migliorando nel tempo, lunghi invecchiamenti se conservato nel modo giusto: in una cantina fresca, a temperatura costante, al buio e tenendo le bottiglie coricate.



### Degustazioni in anteprima

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

## Soci@l

### Consorzio: new look

Si apre l'edizione n. 49 di Vinality, il più importante salone internazionale del vino e dei distillati che, ogni anno, attrae non solo migliaia di produttori che arrivano nella città di Giulietta ma anche esperti del settore e winelovers. Ed il Brunello, in occasione della presentazione dell'annata 2010, già eletta da consumatori, estimatori e stampa del settore come eccezionale, rinnova la sua veste e propone un nuovo volto.

## Storia & Attualità

### Il futuro della viticoltura secondo Carlin Petrini

Non dimenticare le proprie origini, cercare di "volare basso" nonostante il successo del Brunello in ogni angolo del pianeta, ma soprattutto non dimenticare che, per chiunque lavori con e attraverso la terra, l'elemento distintivo deve essere l'umiltà. Questo termine deriva da "humus" che i latini usavano proprio per indicare la terra. E coloro che ne sfruttano le potenzialità devono obbligatoriamente praticarne. Questi alcuni concetti espressi dal presidente e fondatore di Slow Food, Carlin Petrini, a Montalcino in occasione di Benvenuto Brunello. "Non siamo venuti al mondo per bere vino, ma per mangiare. Voi produttori non dovete mai dimenticare che prima di tutto siete uomini della terra. È bello parlare di made in Italy, ma bisogna tutelare chi lo fa: è giunto il momento di dedicarsi all'agricoltura non più secondo le regole del libero mercato, ma con la difesa delle economie locali dei territori. La fortuna del vino reggerà solo se lo farà l'agricoltura italiana". Concetti forti ma che devono far riflettere i produttori, non solo per agevolare il futuro del Brunello, ma dell'intera agricoltura italiana, motore senza il quale tutto il Made in Italy enoico non potrebbe viaggiare.

