

n. 206 - Lunedì 23 Marzo 2015 - Elenco utenti: 1650 - Registrazione del Tribunale di Siena n. 8 del 20 settembre 2011 - Direttore responsabile: Elisa Manieri

News & Wine



I rischi della "monocoltura"

Un territorio quello di Montalcino che punta molto sul Brunello che, da ormai 30 anni, rappresenta il motore che muove l'economia della zona. Ma concentrare tutte le energie su un unico canale rappresenta un pericolo per il territorio e la comunità che qui vive. A ricordare che la "monocoltura" può essere rischiosa fu, proprio a Montalcino e proprio sul palco di Benvenuto Brunello, uno degli eventi cult del territorio, Carlo Petrini, fondatore e presidente di Slow Food, in occasione della presentazione della mattonella celebrativa dedicata all'annata 2014 del re del Sangiovese. Un argomento su cui riflettere per la comunità di Montalcino.

Cultura & Paesaggi

Tim Atkin: "borgognizzazione" di Montalcino

Non una zonazione, ma una differenziazione che segua i criteri e gli andamenti legati a clima e territorio. Ecco, secondo Tim Atkin il "Master of wine", un'autorità tra le figure più accreditate a livello internazionale, la strada che Montalcino potrebbe intraprendere in futuro. E, forse, è proprio in questo momento, ora che il Brunello è ai vertici del made in Italy agroalimentare, che il territorio e la denominazione potrebbero cogliere l'occasione per fare uno scatto in avanti e gettare le basi per un nuovo sviluppo, magari capace di creare benefit per tutta l'area. Montalcino, che con il suo Brunello, riesce a spiegare, e vendere nel mondo, storia, tradizioni, cultura e immagine di un pezzo di Toscana, può, e secondo Atkin deve, ancorarsi ancora di più alla propria area geografica e alle particolarità del terroir. Tim Atkin, durante Benvenuto Brunello, ha tracciato la sua linea ideale sul vino di Montalcino: "l'esistenza non di un Brunello ma di tanti, tantissimi diversi Brunello che nascono da dissimili, spesso lontane e differenti, esposizioni climatiche e conformazioni geologiche del suolo, a cui si aggiungono la mano e la sensibilità dei produttori. L'insieme di queste caratteristiche rendono il Brunello un vino affascinante ma di difficile comprensione. Se poi pensiamo - aggiunge Atkin - che le prossime vendemmie vedranno vini molto diversi da un'annata ad un'altra, ecco che una diversa classificazione potrebbe aiutare il consumatore a leggere meglio le sfumature e le caratteristiche proprie di ogni Brunello". E quando pensa alla classificazione, il pensiero di Atkin va alla Borgogna, ipotizzando, per Montalcino, il concetto di gran cru come il modello da seguire, quello più adatto alla denominazione toscana. Ma, come sottolinea lui stesso, questo è "un argomento molto complicato" definendo la materia addirittura "una questione politica" ma anche il prossimo passo che la denominazione dovrà, inevitabilmente, compiere.



Agenda

Rosso ... in pillole

Montalcino non si limita alla produzione di Brunello e forse è per questo che, per la prima volta in Italia, ai produttori di questa zona è stato concesso di ottenere, dagli stessi vigneti, due vini a denominazione di origine: uno destinato al lungo invecchiamento, l'altro, il Rosso, vino più giovane e di pronta beva. Il Rosso è armonico, elegante e sapido; all'aspetto brillante e limpido, con colore rubino composito; all'olfatto ha buona intensità e fragranza con profumi di frutti freschi. Armonicamente asciutto, ha nerbo e freschezza con buona persistenza aromatica.

Uomini & Terra

Col d'Orcia vecchie annate

È nelle cantine delle aziende che si conserva un tesoro. Sono le bottiglie che custodiscono le annate storiche di Brunello di Montalcino ad incarnare la memoria storica di questo "nettare" e del territorio in cui esso nasce. Un'emozione, quella di degustare vecchie annate, che, in questi giorni di Vinitaly, è possibile provare in casa Col d'Orcia dove sarà possibile assaggiare alcune delle 50.000 bottiglie che vengono conservate nella cantina di Montalcino. "È importante per Col d'Orcia e per la denominazione intera far degustare le vecchie annate - ha spiegato il Conte Francesco Marone Cinzano - perchè è proprio attraverso la loro degustazione che il pubblico, il consumatore ha scoperto le potenzialità del Brunello e la sua magnifica longevità e stappare annate come la 1965 permette di far godere l'essenza del Brunello".




 CONSORZIO DEL VINO

 BRUNELLO DI MONTALCINO

Vinitaly Pad 9 - Stand B6

 Verona - 22 - 25 marzo

Degustazioni in anteprima

 Brunello di Montalcino annata 2010 ★★★★★

 Brunello di Montalcino Riserva 2009 ★★★★★

 Rosso di Montalcino annata 2013 ★★★★★

Soci@l

Expo 2015: Padiglione Vino

Spazio al colore e all'olfatto come strumenti per orientarsi nel labirinto e nel cosmo del vino italiano fatto da migliaia di produttori e da una biodiversità dei vitigni che rende unico il nostro Belpaese. Il Padiglione del Vino italiano a Expo 2015, a firma dell'architetto Italo Rota, racconterà cos'è il vino e quale ruolo ha avuto nella storia dell'Italia, attraverso un percorso culturale fra oggetti etruschi, romani, rinascimentali.


 CONSORZIO DEL VINO

 BRUNELLO DI MONTALCINO

Vinitaly Pad 9 - Stand B6

 Verona - 22 - 25 marzo

Storia & Attualità

Melting Pot da Winenews al Bonomi Pensiero

Tra i vigneti di Brunello, dietro al successo di uno dei vini simbolo dell'enologia italiana, c'è anche il lavoro di migliaia di stranieri. La loro presenza, a Montalcino il 15%, è più alta della media nazionale, la più alta nella Toscana enoica del "melting pot". A dirlo è l'inchiesta "Versa il melting pot nel bicchiere" condotta da WineNews, uno dei siti più cliccati dagli amanti del buon bere a cui fa eco il pensiero di Aldo Bonomi, uno dei più importanti sociologi italiani, che spiega come la parola "Straniero" sia e debba essere sinonimo di opportunità soprattutto quando si presenta come "braccia" e come forza lavoro. Ed è in distretti come Montalcino, dove anche i meccanismi produttivi rendono bello il paesaggio, che gli stranieri contribuiscono a ridisegnare un territorio a conferma di come il vino sia sì progetto commerciale ma anche forma per stabilire nuove reti di convivenza, oltre che potente veicolo di immagine e turismo per i territori. Ed è proprio quest'ultimo concetto che Montalcino ha fatto suo, da sempre. Un territorio che, oltre ad essere uno dei simboli dell'enologia italiana nel mondo, è esempio di accoglienza e integrazione razziale, a tutti i livelli. Un piccolo melting pot.



iBrunello.

