

## News & Wine



### 48 candeline per il Brunello

Esattamente 48 anni fa, il 18 aprile 1967, veniva costituito il Consorzio del Brunello, l'organo di tutela e di controllo del nettare di Montalcino. Il Consorzio nacque all'indomani del riconoscimento della Doc al Brunello, come libera associazione fra i produttori. Un organismo che, nel corso del tempo, è cambiato nel ruolo e nella struttura: dal 1979, con decreto ministeriale, il Consorzio ha iniziato a svolgere molteplici attività, tra cui vigilanza e consulenza, mentre dal 2010, con la nuova legge quadro del vino italiano, che ha rivisto le funzioni dei Consorzi, sono iniziate anche le funzioni di tutela e promozione.

**PROFUMERIA ITALIANA** SALVIONI - MONTALCINO

## Agenda

### Quartieri & gastronomia

Un fine settimana, questo, dedicato alla gastronomia nei Quartieri: torna, per il quarto anno consecutivo, MasterChef Junior "made in Montalcino", la gara di cucina per bambini, organizzata dal Travaglio. L'appuntamento, rivolto a tutti i bambini dai 3 ai 10 anni che potranno cimentarsi nell'arte culinaria, è per sabato 11 aprile 2015 (ore 16.30), in giuria, come ogni anno, anche la Montalcinonews. Sempre sabato 11 (ore 20.15), nel Borghetto, la quarta ed ultima squadra in gara, "Pittori in Cucina", animerà la cena del Concorso Culinario in memoria di Alfredo Cellini.

## Soci@l

### Dar valore al territorio

Saper oltrepassare le proprie mura, aprirsi al mondo e fare in modo che sia proprio il mondo l'interlocutore ed il portavoce dell'identità di un territorio. Non è forse questo ciò che Montalcino dovrebbe saper fare? Uscire dai propri confini non solo con il Brunello ma anche per mostrare e raccontare l'essenza della città dove esso nasce fatta di arte, storia e cultura. Scrivete a [info@montalcinonews.com](mailto:info@montalcinonews.com).



## Cultura & Paesaggi

### Montalcino di "serie A" e di "serie B"

In una Italia di luci e ombre Montalcino, per alcuni versi, è il simbolo di un sistema fiscale che nei decenni non ha prodotto equità ma, anzi, ha acuito differenze. Ultimo esempio sono i dati relativi alle dichiarazioni presentate nel 2014 (quindi relative al 2013), rese note dal Ministero dell'Economia da cui emerge, chiaramente, che i più "ricchi" nella città del Brunello non sono i vignaioli. Questo è possibile non solo perché il nostro sistema fiscale, per dirla brutalmente, equipara una cantina che produce Brunello ad un'azienda che produce frumento - senza considerare né la differenza di valore che c'è tra un terreno vitato a Brunello ed uno coltivato a grano, né tanto meno le esenzioni di cui spesso i produttori di Montalcino si trovano ad usufruire a dispetto di coloro che coltivano in pianura e non possono accedere alle agevolazioni dei terreni montani o semimontani - ma anche perché il parametro di riferimento è l'Imposta sul Reddito delle Persone Fisiche e i redditi che provengono da attività agricole non sono assoggettabili, appunto, all'Irpef. A questa imposta è sottoposto solo il reddito agrario del terreno agricolo, che, solitamente, risulta essere molto basso. Ecco che in questa chiave di lettura non stupisce che Montalcino risulti avere redditi medi (17.195 euro) più bassi della media nazionale e anche di molte altre città della provincia di Siena. Ed in molti, a Montalcino, segnalando questa sperequazione, parlano addirittura di contribuenti di "serie A" e di "serie B". E allora ecco quanti sono e in quali fasce di reddito si dividono i 4.098 contribuenti della città del Brunello: la stragrande maggioranza (1.402) ha un reddito che si colloca nella fascia 15-26.000 euro, sono in 1.184 a dichiarare redditi sotto i 10.000 euro annui, in 760 a rientrare tra i 10 e i 15.000 euro ed in 608 tra i 26 e i 55.000 euro. Si scende a quota 54 tra i possessori di un reddito dichiarato tra i 55 e i 75.000 euro, a 24 tra coloro che dichiarano tra i 75 a 120.000 euro e solo in 9 superano questa soglia.

## Uomini & Terra

### Biondi Santi: la storia continua

Una pagina che insegna quanto tradizione non significhi immobilità ma sia sinonimo e frutto di studio, cultura e innovazione è quella scritta in casa Greppo e che, a due anni dalla morte del Dottore Franco Biondi Santi, custode del sapere di famiglia che ha reso grande il Sangiovese e Montalcino, ci piace ricordare. Un uomo onesto, intelligente, capace e volenteroso che amava profondamente la natura che lo circondava e che ha raccolto un testimone pesante, quello di coloro che hanno studiato il Sangiovese e ne hanno potenziato le caratteristiche di longevità a Montalcino creando il Brunello, che ha saputo portare avanti dando il suo prezioso contributo. Oggi a portare avanti il sapere e la tradizione di famiglia c'è Jacopo che, con l'entusiasmo che da sempre caratterizza i Biondi Santi, sta "contagiando" anche il primogenito Tancredi.



**Sofia**  
Montalcino  
Via Soccorso Saloni 35 Sala Ricevimenti  
Tel. 0577 849408 Enoteca - Ristorante

## Storia & Attualità

### Da angeli del focolare a imprenditrici del vino. Le donne

C'è da imparare molto, per capire l'evoluzione di una società, dall'osservazione del ruolo che la donna svolgeva all'interno della comunità di Montalcino. Chi si avvicina alla città del Brunello e alla sua storia non può fare a meno di vedere che è costellata dalle storie di molte donne che hanno lasciato i segni del proprio passaggio ed hanno contribuito a rendere il territorio centro ammirato e apprezzato in molti settori. Fin dal Medioevo, l'educazione delle fanciulle dei ceti superiori, a Montalcino, avviene in casa ed è finalizzata al matrimonio. Risale invece al Cinquecento l'esistenza di un convento femminile che andava incontro alle famiglie per l'educazione e il controllo delle donne, elemento chiave delle alleanze tra case, finalizzate ad ascese sociali o al mantenimento del ruolo, mentre le femmine appartenenti a famiglie più modeste trascorrevano le giornate in casa, tra lavori di cucina o telaio. Numerosi, da allora, i cambiamenti a dir poco rivoluzionari avvenuti, nell'intera società e nella condizione femminile: oggi, a Montalcino, sono tante le aziende guidate da donne, per non parlare di una crescente componente femminile anche nei mestieri considerati di appannaggio maschile (enologo, agronomo, ecc.).

