

News & Wine



L'Espresso degusta

“La 2010 a Montalcino presenta caratteristiche di notevole potenzialità e longevità. Le versioni migliori potrebbero raggiungere alti vertici ma bisogna aspettare di assaggiare le Riserve. Il nostro giudizio collettivo è che di solito si tende ad estremizzare le situazioni: il 2009 è stata un'annata inferiore alla 2010 ma non così tragica come è stata descritta e, forse, la 2010 è stata dipinta con tinte più rosee di quanto meritasse. Sicuramente rappresenta una vendemmia dalle prospettive notevoli ma non tutto il 2010 a Montalcino può essere considerato eccezionale”. Ecco i giudizi di Ernesto Gentili (L'Espresso) a Montalcino per i consueti assaggi al Consorzio del Brunello.

PROFUMERIA ITALIANA SALVIONI - MONTALCINO

Agenda

Week end di festa

Tornano la musica ed il cibo sotto le stelle del “Montalcino Music Circus” firmati Quartiere Borghetto: sul palco stasera gli “Shoes and Pills in Golden Castle” ed il 5 giugno i “Disco Inferno”. È poi tempo di “Colle in Festa” a Sant'Angelo: venerdì 5 giugno con una cena anni '50 e '60 a ritmo di rock'n roll mentre il 6 giugno andrà in scena il “Di tutto un po' atto V”. Immancabili il Panda Day e la mostra fotografica per Pietro Martini. Il Lions Club Montalcino la Fortezza presenta, poi, sempre il 5 giugno (ore 18 Chiostrò del Museo) un seminario di Robotica indossabile.

Cultura & Paesaggi

Scuola dell'Abitare: Sant'Agostino torna a vivere

Il complesso di Sant'Agostino, di proprietà della curia e restaurato grazie alla fondazione Bertarelli che ha investito oltre un milione di euro, luogo di culto, uno dei maggiori monumenti della città ma anche e soprattutto cuore pulsante di Montalcino, torna a splendere. A far rivivere il complesso, dopo gli importanti restauri, il 20 giugno, aprendo le sue porte a molti giovani sarà la Scuola Permanente dell'Abitare, diretta da Edoardo Milesi, architetto e responsabile dei restauri che hanno coinvolto sia la chiesa che il convento, con un seminario di euro progettazione. Una foresteria con 26 posti letto per ragazzi e 2 per docenti, spazi per uffici, 5 aule da 10 posti ciascuna ed una cucina di 40 metri quadrati. Questi spazi, occupati dalla scuola e che costituiscono parte degli ambienti dell'enorme complesso, rappresentano la prima grande scommessa che ha visto scendere in campo pubblico e privato a Montalcino e che ha dato modo ad un luogo importante, per la storia del territorio e la vita degli abitanti della città, di creare un precedente capace di dare vita poi, a numerose altre collaborazioni, anche di minore entità ma che potrebbero rappresentare il futuro della città e dei suoi gioielli. Dare la possibilità ai privati di investire sul recupero e la salvaguardia di monumenti, opere d'arte o semplicemente contribuire alla manutenzione, al ripristino o all'allestimento di arredi urbani e non solo, e permettere loro di dare vita a progetti che risultino omogenei e compatibili con gli ambienti e con la “natura” di Montalcino e ciò che la città rappresenta nell'immaginario collettivo, potrebbe essere la chiave di volta per un territorio sì conosciuto e apprezzato nel mondo ma che risulta forse avere, in loco, ancora un'anima tutta da sviluppare e interpretare. Ed il complesso di Sant'Agostino potrebbe divenire il simbolo di questo nuovo modo di pensare e agire, luogo incubatore di idee, progetti e culla di nuove affascinanti esperienze.

Uomini & Terra

“Barbatelle ...”: Cignozzi incontra Bacalov

Il vino, si sa, è l'arte dell'incontro ed il Brunello, nettare detto da meditazione, ne è il simbolo. Senza il Brunello, magari l'uomo che fa sentire Mozart alle sue vigne a Montalcino al Paradiso di Frassina, Carlo Cignozzi, e Luis Bacalov, premio Oscar per le musiche de Il Postino, non si sarebbero mai conosciuti e, forse, non avrebbero mai dato vita ad un'opera in musica. “Barbatelle ovvero Una di vino commedia” è il titolo dell'opera che sabato 6 giugno sarà rappresentata all'auditorium Giuseppe Verdi nella splendida vetrina dell'Expo, habitat naturale per un'opera che sventola la bandiera della biodiversità e del vivere, bere e mangiare sano, in perfetta sintonia con lo spirito dell'esposizione. L'opera, che ha preso vita da un libretto che Cignozzi ha scritto con Franca Verducci, affronta con ironia temi importanti attraverso cantanti nel ruolo dei grandi rossi.



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

Soci@l

#NoTripAdvisor

Sono molti i ristoratori italiani che, negli ultimi giorni, hanno aderito alla campagna #NoTripAdvisor lanciata dalla testata Italia a Tavola che si scaglia contro il sempre più inattendibile e taroccato sistema anonimo delle recensioni del portale di viaggi più seguito, stracciando i certificati e sostituendoli con vetrofanie che esibiscono il nuovo logo. A Montalcino da che parte si sta? Scrivete a info@montalcinonews.com.



Emiliano Falsini
CONSULENZE ENOLOGICHE

Storia & Attualità

Business del turismo in crescita, ma non per tutti

Il business del turismo evidenzia segnali di recupero anche sul fronte vacanzieri del Belpaese. A Montalcino sono arrivati tanti italiani in occasione del ponte del 2 giugno per concedersi un primo assaggio di vacanze estive, dormendo almeno 1 notte fuori casa, e segnando un +5% rispetto al 2014. La media dei dati arriva dal sondaggio della Montalcinonews, su un campione di 20 attività dislocate sul territorio. Se le performance delle grandi strutture sono particolarmente positive, tra queste Castello Banfi che ha registrato presenze in occasione del ponte in linea con maggio 2015, un mese particolarmente positivo, caratterizzato da +11% di turisti stranieri (Usa, Brasile, Canada) e + 2,5% di italiani, anche a Castiglion del Bosco il ponte è andato bene. Proprio la Rosewood Castiglion del Bosco registra un insolito incremento di italiani sul 2014. Anche in centro storico le presenze hanno portato dei buoni risultati, per i ristoranti, gli alberghi e i bar. Se nel complesso l'inizio della bella stagione ha portato buoni, e incoraggianti, risultati c'è anche chi ha riscontrato una bassa capacità di spesa dei turisti, arrivando a parlare, addirittura, di turismo italiano di “basso livello”.

