

News & Wine



Guide 2016: Potazzine al top

È il Brunello 2010 Le Potazzine, unico a Montalcino, a mettere d'accordo 7 guide di settore del Belpaese su 9. Così l'analisi di www.winenews.it che ha incrociato le liste dei migliori assaggi, redatte dalle guide dei vini 2016. E se il vino che mette d'accordo tutte le guide del Belpaese non esiste, Le Potazzine può comunque vantare un carnet da fare invidia. Dai "5 Grappoli" con Bibenda alle "4 Viti" su Vitae, la guida dell'Ais, dai "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso alle "Super Tre Stelle" nella Guida Oro I Vini di Veronelli, dai 18.5/20 su "I Vini d'Italia" by L'Espresso alla menzione "Grande Vino" su Slow wine fino a la "Corona" su "Vini buoni d'Italia".

Azienda Agricola

la formace

Agenda

Brunello nel mondo

Un inizio di novembre ricco di appuntamenti per il Consorzio del Brunello e le sue cantine. Si comincia con "Merano WineFestival" (5-10 novembre 2015), ormai divenuto un appuntamento imperdibile per le eccellenze enoiche di tutto il mondo, e "Hong Kong International Wine & Spirits Fair" (5-7 novembre 2015), la kermesse rivolta a uno dei mercati emergenti più promettenti. Ma non finisce qui. Dall'8 al 14 novembre il re del Sangiovese resta in Giappone con il "Wine Tasting" a Tokyo e Osaka.

Cultura & Paesaggi

Parker a Montalcino: monito per l'Italia del vino

"Italia e Francia sono le due grandi patrie storiche e classiche del vino nel mondo e punto di riferimento per tutti coloro che vogliono fare vino. Questo non cambierà mai". Così spiega Robert Parker, il più famoso ed influente critico enoico al mondo, in una intervista ad Alessandro Regoli, direttore di Winenews, rilasciata durante il suo soggiorno a Montalcino per una Masterclass insieme alla sua corrispondente in Italia Monica Larner. "Ma l'Italia - aggiunge Parker - è il paese con più vitigni indigeni nell'Europa Occidentale, e questo è un punto di forza, che deve essere rispettato e preservato". Un apprezzamento per il modo di fare vino e per i vignaioli italiani, quello di Parker che elogia la ricchezza di varietà e il grande valore che i vitigni autoctoni hanno nel Belpaese e ciò che rappresentano. E sembra proprio, anche se non si parla di Montalcino e del suo Sangiovese, qualche velato riferimento sia proprio a questo territorio ed al suo nettare. È poi il momento di un monito per l'Italia del vino. Robert Parker spiega infatti che agli italiani manca un po' di coscienza di sé e delle proprie potenzialità: "gli italiani dovrebbero crearsi un "Ego", dovrebbero mostrare al mondo, senza arroganza, ma con convinzione, che in Italia si producono prodotti di eccellenza". E qui Parker sembra tornare a parlare del Brunello dicendo: "penso che ci sia stato un enorme salto di qualità nei vini di fascia alta, e credo che in futuro questa crescita qualitativa sarà ancora più evidente. L'Italia ti dà quello che nessun altro paese al mondo ti può dare. Nessuno può produrre vini di qualità paragonabile a quella dei vitigni italiani". Si capisce così quanto Parker sia fermamente convinto che la cultura e la storia di un territorio si intreccino imprescindibilmente con quelle di un vitigno: "la storia di un vino è sempre importante - spiega - come la cultura che ci ruota attorno". Molti gli spunti di riflessione su cui soffermarsi e su cui un territorio come Montalcino ha l'obbligo di porre attenzione e meditare.

Uomini & Terra

Sant'Antimo: tra partenze e arrivi

Il 22 novembre 2015, la comunità di Montalcino potrà salutare ufficialmente la comunità dei monaci premostratensi durante una Messa solenne (ore 17), celebrata dall'Arcivescovo di Siena Monsignor Antonio Buoncristiani. I monaci, arrivati all'Abbazia di Sant'Antimo alla fine degli anni '70 lasceranno Montalcino a fine mese per trasferirsi in Francia e stabilirsi nell'Abbazia Premostratense di Frigolet. Dei 6 frati che hanno abitato Sant'Antimo fino ad oggi, solo 4 si trasferiranno mentre 2 resteranno e si occuperanno di passare il testimone alla comunità che subentrerà. Stando alle insistenti voci che, in questi mesi, si sono alternate su chi andrà a prendere il posto dei premostratensi all'abbazia di Castelnuovo dell'Abate, le più attendibili, parlerebbero, anche se è obbligo dire che non ci sono conferme in merito, di monaci benedettini olivetani.



Soci@l

No alla città fantasma

Archiviata la Sagra del Tordo e la stagione turistica, Montalcino, nel mese di novembre, sembra come per magia colto da un sonno profondo che fa ridestare la città solo per le festività natalizie per poi ripiombare in una sorta di letargo che accompagna il territorio fino alla primavera. Esiste una "ricetta" per evitare che la culla del Brunello si trasformi in una città fantasma? Scrivete le vostre idee a info@montalcinonews.com.



Emiliano Falsini
CONSULENZE ENOLOGICHE

Storia & Attualità

Tenuta Fanti: dall'olivo all'olio in difesa del made in Italy

"Molti olii prodotti in altri paesi vengono purtroppo spacciati per made in Italy e, come ha raccontato Elisa Fanti di Tenuta Fanti, una delle cantine più conosciute nelle patrie del Brunello, alla MontalcinoNews, è un problema che viene sentito molto da tutti i frantoiani italiani. Le cause sono molteplici ma quella maggiore è sicuramente la mancanza di una legislazione che tuteli e difenda una produzione corretta; molti olii che provengono da altri paesi, miscelati in minima parte ad olii italiani, possono tranquillamente guadagnarsi l'appellativo di prodotto italiano". E dopo un'annata difficile come l'anno scorso per l'olio, cosa dobbiamo aspettarci quest'anno? Quest'anno la produzione - ha proseguito Elisa Fanti - seppur sotto la media degli anni scorsi, è molto buona e soprattutto di altissima qualità, con olive sane e un olio dai sentori e dai profumi veramente eccezionali". Motivo d'orgoglio per Tenuta Fanti è quello di possedere un frantoio con le caratteristiche "di una volta" composto da macine in pietra e olive molite a freddo nell'arco di 24 ore dalla raccolta "che non vanno a intaccare o appiattire i profumi del nostro olio". (Il video su www.montalcinonews.com)

