



## News & Wine



### Caro Gianni, cara Francesca

Un'amicizia epistolare, a tratti affettuosa, a tratti pungente: quello tra Gianni Brera, indimenticato giornalista sportivo e grande appassionato di vino, e Francesca Cinelli Colombini, signora del Brunello e ideatrice del famoso premio "Barbi Colombini", fu "un rapporto quasi ottocentesco, cresciuto in punta di penna e con il sorriso sulle labbra". Così lo definisce lei, rammentando quando gli regalò un prosciutto e lui scrisse: "Sotto la mia incauta e maldestra coltella i maiali si ribellano: non riesco mai a cavarne alcunché di buono. Abbia pazienza: nella mia casa i prosciutti vengono tritati". E lei intuì che era meglio mandargli del vino ...



## Agenda

### Vinitaly e il Brunello

E' un vero e proprio piccolo esercito quello che ogni anno si trasferisce da Montalcino a Verona per Vinitaly, evento di riferimento per il mondo del vino italiano. Nella location del Consorzio del Brunello 74 cantine del territorio, alle quali si aggiungono altre 70 cantine con un proprio spazio. Dai produttori ai responsabili commerciali, dagli enologi agli addetti alle degustazioni, sono migliaia le persone che, a Verona, promuoveranno l'immagine del Brunello di Montalcino di fronte a buyers, giornalisti ed eno-visitatori in arrivo da tutto il mondo.



## Soci@l

### Brunello democratico

Un Brunello alla portata di tutti: lo sosteneva l'enologo Pierluigi Talenti, uno dei più noti produttori di Montalcino, scomparso nel 1999. "Il Brunello dovrebbe essere accessibile ad un prezzo giustificatamente alto, perché è veramente un grande vino, ma i grandi vini non dovrebbero essere riservati ai milionari". Cosa ne pensate? Scriveteci a [info@montalcinonews.com](mailto:info@montalcinonews.com)

## Cultura & Paesaggi

### "OperaWine" by WS, Montalcino in pole position

Ci sono tutte le etichette top dell'enologia italiana, ma il posto d'onore spetta al Brunello, la denominazione che vanta il maggior numero di etichette: l'esclusivo evento-degustazione "OperaWine" (oggi, in Verona, a Palazzo della Ragione: [www.operawine.it](http://www.operawine.it)) si configura come una "ghiotta" "Anteprima Vinitaly". I vini dei "Best 100 Italian Wine Producers" sono stati selezionati da "Wine Spectator", la testata più influente dell'enologia internazionale. Tanti i territori, con 103 cantine di tutte le regioni d'Italia, ma Montalcino si piazza al primo posto della classifica, con ben nove etichette. Questi i Brunelli di Montalcino, selezionati da "Wine Spectator" per "OperaWine": Altesino Brunello Montosoli 2006, Biondi Santi Brunello 2006, Casanova di Neri Brunello Tenuta Nuova 2007, Castello Banfi Brunello Poggio alle Mura 2007, Col d'Orcia Brunello Poggio al Vento Riserva 2004, Mastrojanni Brunello Vigna Loreto 2007, Siro Pacenti Brunello 2007, Silvio Nardi Brunello Manachiaro 2006, Valdicava Brunello 1990. Ma ad "OperaWine" ci saranno anche altre cinque produttori, con cantine a Montalcino: Allegrini, Antinori, Gaja, Frescobaldi, San Felice. La degustazione si sviluppa in due sessioni, una esclusiva, solo su invito, l'altra riservata a 500 wine lovers. "Per la prima volta, 100 produttori italiani, personaggi creativi ma "individualisti" per indole, sono tutti insieme nella stessa sala", spiega Stevie Kim, general coordinator di Vinitaly in the World & Opera Wine. "Un evento - aggiunge l'executive editor "Wine Spectator" Thomas Matthews, "che speriamo possa servire a mostrare al mondo la grandezza e la qualità della produzione vinicola italiana di oggi". La discesa in campo di "Wine Spectator", secondo Ettore Riello, presidente Veronafiore, darà un importante valore aggiunto in campo mondiale a Vinitaly, nell'ottica di promuovere il vino italiano come espressione di territori esclusivi.

## Uomini & Terra

### La doppia anima del Brunello

Così versatile e poliedrico che può accostarsi con eleganza ad un piatto raffinato, da assaporare nella raffinata atmosfera di un ristorante stellato, ma anche ad un semplice e gustoso piatto di "pinci", rigorosamente tirati a mano: ecco il segreto del Brunello di Montalcino, un vino dalla doppia anima. Abbinamento ideale della cucina del territorio in cui nasce, fatta di ingredienti semplici ma di grande qualità - pasta fresca, salumi, zuppe - ma anche etichetta prestigiosa da grandi occasioni, presenza fissa sulle tavole di monarchi e capi di Stato. Per Gianfranco Vissani, uno dei più bravi e celebri chef italiani, il Brunello è così grande da reggere anche ricette-provocazione: "lo abbinerei - dice - ad una fonduta di cipolle di Certaldo cotte sotto la brace, condite con mentuccia e timo, con scampi crudi passati nella farina di ghiande tostata".



## Storia & Attualità

### Montalcino e Francia, legame che nasce da lontano

Se guardiamo da un punto di vista strettamente enologico, non c'è dubbio che tra la capitale del Brunello e la Francia sia in corso da decenni un aspro conflitto a suon di grandissime bottiglie nei principali mercati del mondo. Eppure tra Montalcino e i francesi esiste un profondo legame storico, cementato da un'antica alleanza militare in una guerra che, tra il 1555 e il 1559, vide scontrarsi le più potenti nazioni mondiali di allora, Francia e Spagna. Quando Siena venne occupata dalle truppe fiorentine di Cosimo I de' Medici e dalle truppe spagnole, un grandissimo numero di senesi diede vita alla Repubblica di Siena ritirata in Montalcino. Fu allora che arrivò a Montalcino il capitano Blaise de Monluc per guidare le truppe francesi, alleate dei senesi. Per i montalcinesi furono quattro anni tremendi, con sacrifici senza uguali: a Montalcino stanziavano migliaia di combattenti senesi e francesi, la Repubblica di Siena batteva moneta in Montalcino, ma le casse erano vuote, il grano scarseggiava. Ma il leggendario Blaise de Monluc, amico dei montalcinesi, non si scoraggiava, e ogni mattina per colorire le gote "si arrubbinava il volto con un robusto vino vermiglio".

