

## News & Wine



### Una "Cantina Aurea"

Una cantina costruita usando le arti degli antichi: dai rapporti fra le dimensioni, rigorosamente in sezione aurea, all'uso di mattoni e malta a base di calce viva. È la cantina biodinamica di Podere Le Ripi di Francesco Illy, eclettico vip-vigneron tra i filari di Brunello a Montalcino, con il vigneto Bonsai più denso al mondo (62.500 viti per ettaro). Taglio del nastro della nuova "Cantina Aurea", diretta dall'enologo Sebastian Nasello, vincitore della quarta edizione del "Premio Giulio Gambelli", il riconoscimento dedicato al "maestro assaggiatore" padre di molti dei vini mito della storia enoica della Toscana, domani a Montalcino.

## Cultura & Paesaggi

### Tutti i numeri del Brunello di Montalcino

Nel giorno dell'apertura di Benvenuto Brunello 2016, la kermesse di Montalcino dedicata alle annate appena arrivate sugli scaffali di tutto il mondo, è già tempo di parlare di numeri e performance. E sono proprio i numeri dell'export a confermare le ottime prestazioni del Brunello in giro per il mondo: crescono, infatti, le vendite all'estero, che si attestano al 70% della produzione totale. A trainare il mercato estero sono gli USA, con oltre il 30%, seguiti da Europa (con UK ancora in crescita, Germania e Svizzera in testa) al 20%, i mercati asiatici (Cina, Giappone, Hong Kong) che realizzano il 15%, il Canada (12%) e il centro e Sud America (8%). Il restante 15% è occupato dagli altri mercati. Torna a salire, poi, anche la produzione, trainata dal clamore per l'annata 2010 con 14.620.000 bottiglie immesse sul mercato nel 2015 (+11%), così suddivise: 9.800.000 di Brunello (+17%), 4.500.000 di Rosso, 300.000 di Sant'Antimo e 20.000 di Moscadello. Il giro d'affari del settore vitivinicolo a Montalcino nel 2015 è aumentato di oltre il 10%, passando dai 168 milioni di euro nel 2014 ad oltre 187 milioni. Bene anche il turismo: oltre il 20% in più rispetto al 2014, quando i turisti furono 1 milione. La maggiore presenza di visitatori è dimostrata non solo dall'incremento dei pernottamenti, ma anche da quello degli ingressi nei luoghi storici di Montalcino: gli ingressi agli spalti della Fortezza, ad esempio, hanno registrato un +9,52% rispetto al 2014. "Siamo di fronte a risultati eccellenti - commenta il presidente del Consorzio del Brunello, Fabrizio Bindocci - che testimoniano la validità del lavoro svolto fino ad oggi, un lavoro che dai filari si trasferisce in cantina e prosegue in giro per il mondo. La costanza, la perseveranza e la rinnovata voglia di fare sistema e raccontare, attraverso il Brunello, il territorio di Montalcino, è, senza dubbio, la chiave per il successo: dobbiamo proseguire su questa strada e far conoscere i gioielli della nostra terra partendo proprio dal territorio".

## Uomini & Terra

### Brunello: i giudizi dei critici stranieri

Mengxi Lu dalla Cina trova che "il Brunello 2011 è di alta qualità, fantastico". "La Riserva 2010 non è la mia annata preferita, ma forse migliorerà con il tempo" dice Inga Vaisu dalla Lettonia. Per Tomasz Prange di "Magazyn Wino", "l'annata 2011 è buona, ma da consumare nei prossimi 3-4 anni". Yoshiji Sato di "Shuan News" afferma: "alcuni 2010 sono tannici, altri sono più gentili ed eleganti". Secondo la voce di Dmitry Fedotov di www.winepages.ru, "alcuni Brunello 2011, soprattutto le selezioni, sono buoni". Il 2011 per Rojita Tiwari dall'India "è un'annata eccezionale, la migliore" e per Jens Priewe di "Feinschmecker", "ci sono dei buoni vini e alcuni picchi di altissimo livello con una squisitezza incredibile". E, infine, per Sjoerd De Groot di "Perswijn", "il 2011 è come un Brunello dovrebbe essere". Così, alcune firme straniere a Montalcino.



## Agenda

### Sfuso, il Brunello al top

Stando alle quotazioni dei vini Dop sfusi più importanti d'Italia secondo gli ultimi dati Ismea analizzati da WineNews.it, il Brunello di Montalcino si mostra come il vino più quotato del Belpaese. Dal "borsino", infatti, emerge che il primato spetta al Brunello con 882 euro a quintale, seguito dall'Amarone della Valpolicella a 875 euro, e dal Barolo a 742 euro. Una "classifica" che conferma il ruolo del Brunello nell'enologia italiana ed un primato della triade Toscana - Piemonte - Veneto che sembra inattaccabile, ad oggi, sul fronte del valore aggiunto dei vini.

## Soci@l

### Joe Bastianich a Montalcino?

Ristoratore, vigneron, star della tv statunitense e italiana con il programma MasterChef. Stiamo parlando di Joe Bastianich che potrebbe essere tra gli ospiti della kermesse Benvenuto Brunello, domani a Montalcino. Visto che, l'implacabile giudice di MasterChef Italia, che conduce insieme a Bruno Barbieri, Carlo Cracco e Antonino Canavacciolo, è tra i premiati con il Leccio d'Oro.

## Storia & Attualità

### Critici italiani e il Brunello: ecco i loro assaggi

Benvenuto Brunello inizia con gli assaggi dei critici che prendono confidenza con il Brunello 2011 e la Riserva 2010. Il commento sulla vendemmia 2011 è quello generale di "un'annata al di sopra delle aspettative" dice Paolo Cepollaro, Fis Bibenda, caratterizzata da una "modernità, agilità e leggerezza che la distingue dalle annate vecchio stile come la 2010" spiegano Luciano Di Lello, La Repubblica, e Umberto Gambino, www.wining.it. Per Andrea Zarattini, Wine Zone, "sulla 2011 pesano le zone di produzione ed il lavoro in cantina". Sono in molti, poi, a commentare la Riserva a partire da Leonardo Romanelli, QuintoQuarto, "il classico vino da meditazione", e Gianni Fabrizio, Gambero Rosso: "si confermano le ottime impressioni dello scorso anno". C'è poi chi esprime concetti più generali come Virgilio Pronzati, TigullioVino: "abbiamo assistito ad una evoluzione qualitativa straordinaria", e Antonio Boco, critico freelance che, parlando della tipologia Riserva in genere spiega: "è più importante del "base", ma da un punto di vista più qualitativo, maggiori maturità ed estrazioni, con legni più importanti che portano a vini più maturi e forse problematici".

### Degustazioni in anteprima

Brunello di Montalcino annata 2011 ★★★★★  
Brunello di Montalcino Riserva 2010 ★★★★★  
Rosso di Montalcino annata 2014 ★★★