

News & Wine



Il 2016 del Brunello

“Il 2016 è iniziato all’insegna di ottime notizie: i dati analitici di consegna delle fascette dimostrano una crescita addirittura sul 2010. Ci sono tutte le premesse per avere un’ottima annata. La bravura dei produttori, il gioco di squadra e l’unione che fortifica ma anche i cambiamenti migliorativi apportati nelle vigne e nelle cantine, la qualità del prodotto che è indubbiamente salita, sono tutti elementi che ci permettono di avere risultati eccellenti sia sui mercati e sia nelle classifiche mondiali”. Così il presidente del Consorzio del Brunello, Fabrizio Bindocci (l’intervista su www.montalcinonews.com).

Cultura & Paesaggi

I ristoratori e la sorpresa del Brunello 2011

Ultimo giorno di kermesse, sta per essere archiviata l’edizione 2016 di Benvenuto Brunello. E quale migliore occasione per dare voce ai ristoratori e scoprire quale posto occuperanno, le annate presentate in questi giorni a Montalcino, sulla carta dei vini dei ristoranti di tutto il mondo? Dal complesso di Sant’Agostino, ai microfoni della Montalcinonews, sono i ristoratori a commentare le annate in degustazione. Per Tunde Pecsvari, sommelier e co-titolare dei ristoranti Bento sushi e Osteria Brunello a Milano, vincitrice del premio Leccio d’Oro 2013: “il Brunello 2011 si è rivelato superiore alle aspettative. Un’ottima sorpresa. Vini molto puliti, ben fatti, piacevoli, godibili e ottimi per la ristorazione. Le Riserve 2010 sono vini molto importanti, più strutturati. Decisamente da invecchiamento”. Per Gianmarco Manescalchi, sommelier all’Osteria di Poneta a Firenze: “la Riserva 2010 segue l’evoluzione dell’annata che è stata eccezionale, ne sono rimasto piacevolmente contento. Per il 2011 ho trovato vini molto fruttati ed eleganti, inferiore al 2010, ma decisamente interessante. Domenico Rosaci, titolare del Ristorante La Lanterna a Reggio Calabria afferma che “il 2011 mi ha colpito più del 2010, ma tutti e due hanno grandissime potenzialità. Il rosso 2014 è eccezionale”, mentre per Giacomo Salvini e Mirko Bracci dell’Hosteria Il Carroccio a Siena “sia il Rosso 2014 che il Brunello 2011, che è di buon livello, sono perfetti per la nostra tipologia di ristorazione”. “La Riserva 2010 è ottima, eccezionale per un certo tipo di ristorazione di alto livello”, secondo Massimo Pierangioli del ristorante La Scottiglia a Seggiano. Jerney Bartolomeo Kovac, proprietario di Enoteket in Svezia, afferma, parlando del Brunello 2011, che “ho trovato vini qualitativamente buoni nella media. Lievi differenze, ma un’annata eccellente nel complesso. In Svezia il Brunello è conosciuto e diffuso nella ristorazione”. Giudizi unanimi dunque e un ottimo risultato per le annate e per la kermesse.

Uomini & Terra

Toscana destinazione del cuore

L’enoturismo in Toscana è un modello nazionale. Dei quasi 14 milioni di visitatori nelle aziende vitivinicole del Belpaese nel 2015, infatti, gran parte avrebbero visitato le cantine toscane contribuendo così, in maniera sensibile, al fenomeno dell’enoturismo. La stima nazionale sul fatturato nel 2015 è di 2,5 miliardi di euro, senza considerare l’indotto. Questo, quanto emerso dal rapporto sull’enoturismo dell’Associazione Città del Vino. Attrattività, qualità del servizio e dell’ospitalità e multifunzionalità dell’offerta: così le cantine toscane “stregano” il turismo, soprattutto straniero. Un fenomeno sempre più in crescita ma che, a Montalcino, andrebbe maggiormente promosso e valorizzato. Una risorsa da sviluppare trasformando, magari, il viaggio nelle località del vino in un passatempo che si ripete più volte nel corso dell’anno.



Agenda

L’agenda del Brunello

Archiviato Benvenuto Brunello, il Consorzio già guarda agli appuntamenti di marzo e aprile: Wine Tasting Canada a Toronto, ProWein a Düsseldorf e Vinitaly a Verona. Grazie al progetto Top of the Dop, la coppia Brunello-Franciacorta vola a maggio in Germania e a luglio in Inghilterra, con tappa a giugno a San Paolo in Brasile. Tour de force per il Consorzio con gli incoming, da aprile ad ottobre a Montalcino: Giappone, Sud Est asiatico, Usa, Canada, Brasile e Norvegia. E, prima di Benvenuto Brunello Italia ad ottobre, c’è “Incoming Enotecche Vinarius”.

Soci@l

Idee per riflettere

Pacchetti enoturistici targati Montalcino: wine experience per scoprire il meglio dell’enologia tra arte, panorami mozzafiato, natura e golosità. Potrebbe essere uno slogan, è una necessità. Quella di elevare l’offerta, fornire pacchetti ad hoc per regalare esperienze speciali che rendano il soggiorno nella culla del Brunello indimenticabile. Un’idea su cui riflettere ... e lavorare.

Storia & Attualità

L’ambasciatore John Phillips innamorato del Brunello

“Sono felice di essere tornato ancora a Montalcino. Mi sento parte di questa comunità per la proprietà, Borgo Finocchietto, che possiedo qua vicino da oltre dieci anni. La scorsa settimana nello Studio Ovale della Casa Bianca ho partecipato all’incontro tra il Presidente della Repubblica Italiana Sergio Mattarella ed Obama. E Mattarella ha chiesto ad Obama se sarebbe presto tornato in Italia. Assolutamente sì, è stata la risposta, sarà una meta dei prossimi viaggi. Gli americani sono stregati dal Brunello di Montalcino, e io ne sono innamorato. È un vino davvero famoso in America, e berlo o offrirlo è considerata una cosa prestigiosa”. Lo ha detto a WineNews, uno dei siti più cliccati dagli amanti del buon bere, l’Ambasciatore Usa in Italia John Phillips, sabato a Montalcino, “guest star” a sorpresa a Benvenuto Brunello 2016. Phillips rappresenta un intero Paese di amanti del vino italiano, da sempre affascinati dal rosso toscano, un “love affair” che non conosce battute d’arresto e primo mercato del vino al mondo e dell’Italia enoica in particolare: “l’export - ha detto Phillips - è cresciuto incredibilmente negli ultimi 10-20 anni. Oggi c’è davvero una grandissima passione, come non mai, per i vostri vini”.



iBrunello.

