

## News & Wine



### Fondazione in progress

Il presidente del Consorzio, Patrizio Cencioni, spiega, alla MontalcinoNews, lo stato dell'arte della Fondazione Territoriale Brunello di Montalcino. "Siamo ancora agli albori. Nei giorni scorsi è stato nominato gran parte del consiglio direttivo. Stiamo lavorando perché, già dalla fine dell'anno, la Fondazione sia operativa e pronta a lavorare. Al vaglio alcuni nomi di esperti che potrebbero far parte del comitato scientifico, che avrà il compito di esaminare e sostenere, dal punto di vista sia burocratico che operativo, la fattibilità dei progetti. Un comitato che, all'occorrenza, potrà essere supportato anche da consulenze esterne".

# LAGERLA®

## Agenda

### Cene & beneficenza

Fine settimana culinario a Montalcino tra beneficenza e Quartieri. Continua la solidarietà per le popolazioni colpite dal terremoto e il 24 settembre (ore 20) è la volta di Sant'Angelo Scalo che organizza una sorta di gemellaggio a tavola con i piatti della tradizione amatriciana che incontreranno quelli del territorio di Montalcino. Sempre il 24 settembre si cena anche nei Quartieri a Montalcino: Pianello e Borghetto danno appuntamento a tutti per una serata da trascorrere in allegria di fronte a tavole imbandite.

## Soci@l

### Il Comune per i terremotati

Montalcino è un territorio solidale, che si attiva con generosità verso i bisognosi. Per aiutare le popolazioni colpite dal sisma del 24 agosto, il Comune di Montalcino ha attivato un conto corrente per raccogliere fondi da inviare ai terremotati. Questo il codice iban per le donazioni: IT 92 M 01030 25500 000000726375 (causale Comune di Montalcino - raccolta fondi terremoto italia centr. Agosto 2016).



## Cultura & Paesaggi

### Vendemmia 2016: ottime premesse per il Brunello

In un territorio come Montalcino, la vendemmia non è solo un momento importante per tutta la comunità: la raccolta delle uve simboleggia anche la raccolta dei frutti di un anno intero di lavoro, e la preparazione per affrontare un percorso, lungo ben 5 anni, in cui l'uva che si raccoglie in questi giorni matura, si evolve e si affina fino a diventare Brunello, uno dei vini simbolo dell'enologia mondiale che affascina e conquista gli eno-appassionati di tutto il mondo. Uva che si trova "al giusto punto di maturazione con un ottimale equilibrio tra acidità e zuccheri dovuto ad un'estate non troppo calda, caratterizzata da escursioni termiche tra notte e giorno, ideali per intensificare anche profumi e colori. Tra i vigneti a nord e quelli a sud del territorio ci sono delle differenze: i primi sono ancora un po' in ritardo rispetto ai secondi e, anche a causa della pioggia dei giorni scorsi, intensa ma che serviva per il raggiungimento ottimale della maturazione, alcuni non hanno ancora iniziato la raccolta. La vendemmia 2016, ad oggi, sembra avere ottime prospettive", sottolinea il presidente del Consorzio del Brunello, Patrizio Cencioni. "Abbiamo dovuto interrompere la raccolta per le piogge dei giorni scorsi - spiega alla MontalcinoNews Jacopo Biondi Santi, dal Greppo, la tenuta di famiglia - piogge comunque utili alle uve, che si presentano bellissime. Attendiamo qualche giorno che i grappoli "elaborino" le precipitazioni e riprendiamo a vendemmiare. Se le condizioni climatiche dei prossimi giorni si mantengono possiamo azzardare a dire che la vendemmia sarà eccellente, quasi ai livelli della 2015". Ermanno Morlacchetti, enologo a CastelGiocondo, spiega che "l'andamento della vendemmia, ad oggi, è molto positivo, siamo di fronte a grappoli sani, belli, profumati e ricchi di colore. La partita per le uve Sangiovese che diverranno Brunello si gioca nelle prossime due settimane e, se il bel tempo prosegue, ci sono tutte le premesse per un'annata davvero interessante".

## Uomini & Terra

### Pinci e comparse per MasterChef

"Celebrity MasterChef Italia" arriva a Montalcino e coinvolge la comunità del Brunello. Dai casting alla ricerca di comparse fino a quelli per reclutare le massaie del territorio per insegnare a fare i pinci. Tutto è pronto, secondo la MontalcinoNews, per la prova in Esterna che gli aspiranti "Celebrity MasterChef" affronteranno in questi giorni. Alex Britti, Antonio Capitani, Maria Grazia Cucinotta, Roberta Capua, Elena Di Ciocco, Enrica Guidi, Stefano Meloccaro, Filippo Magnini, Mara Maionchi, Nesli, Marisa Passera e Serra Yilmaz, è il cast d'eccezione che vede i 12 vip alle prese con i fornelli, e con i giudici del programma cult Antonino Cannavacciuolo, Bruno Barbieri e Joe Bastianich, di "Celebrity MasterChef Italia" per una puntata davvero speciale tra i vigneti e i paesaggi più belli di Montalcino, che andrà in onda su Sky la prossima primavera.




ALLE LOGGE DI PIAZZA  
WINE BAR - CAFFETERIA  
DEGUSTAZIONE VINI DI MONTALCINO E PRODOTTI TIPICI  
MONTALCINO - Piazza del Popolo - Tel. 0577.84.61.86



## Storia & Attualità

### Orto WineNews: con Banfi riparte l'educazione al gusto

Al suono della campanella, si torna a scuola anche nell'orto con il "Laboratorio WineNews per l'Educazione al Gusto", il progetto interdisciplinare con tutte le materie scolastiche ideato dalla WineNews, che riparte nelle scuole di Montalcino con il sostegno, per il nuovo anno scolastico, della Castello Banfi. Nato nel 2008 da un'idea dei fondatori di WineNews Alessandro Regoli ed Irene Chiari, la mission del Laboratorio è quella di avvicinare le nuove generazioni al territorio ed educarle ad un'alimentazione corretta, prima tra i banchi e poi con le "mani nella terra", imparando divertendosi. "Abbiamo deciso di investire sul futuro delle nuove generazioni, consumatori e adulti di domani in alcuni dei territori del vino più importanti d'Italia, con l'educazione alimentare - spiega Alessandro Regoli, direttore WineNews - in un progetto che a Montalcino incontra ora la sensibilità della Castello Banfi, da sempre attiva nello sviluppo del territorio in una chiave di marketing locale e mondiale". "La Castello Banfi crede fortemente in progetti, come questo, che hanno l'obiettivo di produrre e diffondere la cultura dei nostri prodotti", spiega Rodolfo Maralli, direttore marketing Castello Banfi.

