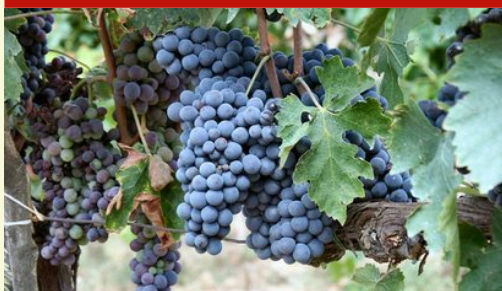


News & Wine



Vendemmia "interessante"

Una vendemmia "interessante", per il territorio del Brunello, caratterizzata da una diversità notevole delle uve. Una non omogeneità che fa presupporre un'annata non eccellente come il 2015, ma che ha in sé molti fattori importanti, con un vino che si profila meno "impegnativo", ma con molte più sfaccettature. Una vendemmia da tenere in considerazione perché ha portato nelle cantine uve con un'acidità sostenuta e dai colori intensi. Questo grazie al caldo degli ultimi 15 giorni che ha riportato serenità tra gli enologi, dopo una prima parte di settembre piovosa e umida. Questo il parere raccolto dalla MontalcinoNews tra enologi ed aziende di Montalcino.

LAGERLA®

Agenda

La Granfondo del Brunello

Si rinnova la "classicissima delle ruote grasse" italiane, la "Granfondo del Brunello e della Val d'Orcia", giunta all'edizione n. 27 e in programma il 9 ottobre, con molte novità. La partenza della gara torna ad essere dallo scenografico Piazzale della Fortezza, la zona expo spostata ai Giardini dell'Impero, mentre l'arrivo resta in Piazza del Popolo. Tra i passaggi più salienti del percorso, la tecnicissima discesa della Magia che conduce all'Abbazia di Sant'Antimo, l'eliminazione del secondo anello e soluzioni molto tecniche in sostituzione della salita dai Canalicchi.

Soci@l

Cittadini alle urne

"Siete favorevoli alla proposta di istituire il Comune di Montalcino, per fusione dei Comuni di San Giovanni d'Asso e Montalcino?" Questo il testo del quesito su cui i cittadini dei due Comuni saranno chiamati, il 16 ottobre (seggii aperti dalle ore 8 alle ore 22) e il 17 (8-15), ad esprimersi e che, nel caso in cui fosse il "Sì" a vincere, porterebbe alla nascita del nuovo Ente il 1° gennaio 2017.



Cultura & Paesaggi

Cena Itinerante: torna la "mangialonga" del gusto

Un glorioso passato, ricco di storia, e un presente scolpito nel gotha dell'enologia mondiale: è Montalcino, location dell'attesa "mangialonga" del buon gusto e della tradizione culinaria del territorio che, sabato 8 ottobre, vede i quartieranti impegnati nella disfida all'ultima forchetta dei piatti tipici della città del Brunello. "Montalcino d'Ottobre, colori, profumi, sapori e tornei" è l'evento di scena per le vie dei Quartieri Borghetto, Pianello, Ruga e Travaglio, un'anteprima della "Sagra del Tordo" (29-30 ottobre), che per l'edizione 2016 vedrà la città in festa non solo per la gioia dei buongustai alle prese con piatti tipici e vini del territorio ma, anche, con gli artisti della Opus Band che faranno da pifferai magici per le vie del centro storico. Gli artisti accompagnando turisti e wine lovers alla scoperta dei Quartieri e dei piatti della tradizione di Montalcino. La direzione delle cucine spetta alle donne e agli uomini dei Quartieri di Montalcino che proporranno donzelle con salumi e uova ripiene, nel Quartiere Pianello, polenta cacio e pepe e acqua cotta, nel Quartiere Travaglio, trippa montalcinese e antico peposo con fagioli, nel Quartiere Ruga, crostata e cantucci nel Quartiere Borghetto. La cena itinerante nei Quartieri, per il quarto anno consecutivo, torna a fare da trait d'union tra la cultura del cibo, i saperi che fondono tradizione e modernità e i sapori in equilibrio tra antiche ricette e fantasia dell'arte culinaria. Oltre alla "disfida" culinaria tra Quartieri e all'animazione teatrale durante le cene, che prenderà il via alle ore 18,30 da Piazza del Popolo, sarà anche possibile ascoltare, live, la musica degli Hardgroove Style. Per partecipare alla grande degustazione e alla scelta dei piatti, ai quali sarà accompagnato Rosso, Brunello e Moscadello di Montalcino, sarà possibile acquistare i tagliandi direttamente nei Quartieri: il costo della cena, con "menù a tappe", è 25 euro per gli adulti, 10 (per ragazzi dai 7 ai 12 anni) e gratuito per i bambini (fino 6 anni).

Uomini & Terra

Bulgheroni acquista Tenuta Vitanza

Alejandro Bulgheroni, torna ad acquistare a Montalcino. Stando a rumors WineNews, infatti, per la terza volta in meno di quattro anni investe sul Brunello, con l'acquisto, dai proprietari Rosalba Vitanza e Guido Andreatta, di Tenuta Vitanza a Montalcino. 53 ettari di terreno, dei quali 26 coltivati a vigneto, ed una produzione di 200.000 bottiglie (150.000 di Brunello), per una cifra stimabile sui 12/15 milioni di euro. Una passione, ed un interesse, dunque, per il vino italiano: da Montalcino, a Bolgheri fino al Chianti Classico. Era il 2012 quando per la prima volta il petroliere argentino Bulgheroni sbarcò nel territorio del Brunello, con l'acquisizione di Poggio Landi, (25 ettari a vigneto), quindi, nel 2013, sempre a Montalcino, la compravendita di Podere Brizio (9 ettari vitati, di cui 7 a Brunello) fino ad oggi con l'acquisto di Tenuta Vitanza.



Storia & Attualità

Brunello, quotazioni record per lo sfuso

Sono da rivedere i dati Ismea di luglio che vedevano il Brunello a quota 885 euro l'ettolitro. Secondo un'indagine Winenews, che ha sentito mediatori e grandi cantine, il prezzo dello sfuso sale di molto rispetto alle valutazioni di Ismea, andando a toccare quota 1350 euro di media, con punte addirittura di 1500 euro ad ettolitro. Un record assoluto per il vino principe di Montalcino, che mai, nella sua storia, aveva toccato vette così importanti. Se a confermare il dato è Giacomo Pondini, direttore del Consorzio del Brunello, a dare "un'aggiustata" ai prezzi ci ha pensato l'enologo Paolo Vagaggini, che segue molte cantine del territorio: "Le cifre sono più o meno corrette, ma ultimamente sembrano subire dei ribassi, anche per andare incontro ai compratori che sono "spaventati" da questi prezzi. Se il Brunello si difende bene - continua Vagaggini - è il Rosso ad avere delle difficoltà, in quanto ha molto meno mercato. Dovendo dare una quotazione all'ettolitro direi che costa il 60% in meno del Brunello". Stando alle cifre di WineNews, invece, il Rosso di Montalcino si attesterebbe quest'anno sui 400 euro a ettolitro di media, ma con partite di vino che arrivano anche a 500-550 euro.

