

News & Wine



Sangiovese Purosangue

Uno dei vitigni storici e tra i più diffusi d'Italia, si racconta da oggi al 13 novembre, all'Enoteca Italiana di Siena con "Sangiovese Purosangue", evento ideato dall'Associazione EnoClub Siena, per rendere omaggio ad uno dei vitigni più importanti del Bel Paese. Tra degustazioni e banchi d'assaggio, protagonista il Brunello di Montalcino con due verticali d'eccezione: una raccontata da Jacopo Biondi Santi, della cantina storica di Montalcino dove nasce, nell'Ottocento, il Brunello, con 16 annate (1982-2011), e una de Il Marroneto, con Alessandro Mori che presenta il Brunello da 100/100 per "The Wine Advocate", e 16 annate, dalla 1980 alla 2012.

LAGERLA®

Agenda

Barbi e Cantine Aperte

Al "grido" di "Colori, sapori e Saperi d'Autunno", il 12 e il 13 novembre, dalle ore 11 alle ore 18, la Fattoria dei Barbi, per Cantine Aperte a San Martino, evento ideato e promosso dal Movimento Turismo del Vino, apre le sue porte ad una due giorni di degustazioni, tra vini nuovi e grandi annate, prime spremiture d'olio e prodotti della tradizione enogastronomica locale, ma anche di cultura e divertimento. Previste visite guidate della cantina e porte aperte anche del museo della Comunità di Montalcino e del Brunello, senza dimenticare iniziative dedicate ai più piccoli.

Soci@l

San Giovanni ed il tartufo

A San Giovanni d'Asso, torna protagonista, per due week end (12-13 e 19-20 novembre), il Diamante Bianco delle Crete Senesi. Dal 1985 il suggestivo borgo ospita la Mostra Mercato di uno dei più pregiati tartufo d'Italia. Molte le iniziative: dal Treno Natura al "Bussino del gusto" fino ad arrivare a scoprire i mille abbinamenti possibili tra il pregiato tubero e i prodotti enogastronomici del territorio, e non solo.



Cultura & Paesaggi

Quando "BaroloBrunello" è di scena a Montalcino

Eleganti e longevi, il Barolo ed il Brunello di Montalcino sono due vini che rappresentano il volto più prestigioso dell'enologia italiana, riconosciuti in tutto il mondo come i brand per eccellenza del Made in Italy. Piemonte e Toscana di nuovo insieme per una degustazione speciale confermano una solida alleanza tra i due nettari simbolo del Belpaese. Si apre il sipario, per il terzo anno consecutivo su "BaroloBrunello". Quella che era nata quasi come una scommessa e che sta diventando un appuntamento da non perdere per ogni operatore del settore, quest'anno - come già annunciato lo scorso anno al Castello di Barolo - si sposta nel trecentesco Complesso di Sant'Agostino di Montalcino per una due giorni di degustazioni (12 e 13 novembre 2016); cornice prestigiosa riservata fino ad oggi esclusivamente a "Benvenuto Brunello", lo storico appuntamento organizzato dal Consorzio del Brunello di Montalcino. Cene di gala con assaggi d'eccezione e una due giorni di degustazioni. I produttori di BaroloBrunello presenti alla kermesse di Montalcino saranno: Barolo Boroli, Comm. G.B. Burlotto, Castello di Verduno, Cavallotto, Ceretto, Damilano, Elvio Cogno, Elio Grasso, Ettore Germano, Ferdinando Principiano, G.D. Vajra, Gianfranco Alessandria, Giovanni Rosso, Giulia Negri, Giuseppe Rinaldi, Marengo, Paolo Scavino, Parusso, Renato Ratti, Roberto Voerzio, Vietti. Brunello di Montalcino Altesino, Baricci Colombaio Montosoli, Canalicchio di Sopra, Capanna, Caprili, Casanova di Neri, Cava d'Onice, Col d'Orcia, Cupano, Il Marroneto, Il Poggione, La Mannella, Le Ragnaie, Lisini, L'Uccelliera, Mastrojanni, Poderi Salicutti, Pietroso, Poggio di sotto, Salvioni, Talenti, Tenuta le Potazzine. Le cantine sono state selezionate dal team di WineZone, gruppo di professionisti che operano nell'ambito dell'ideazione, organizzazione e realizzazione di eventi legati al mondo del vino, coordinato da Andrea Zarattini, Emanuele Varino e Stefano Pancera.

Uomini & Terra

Olio 2016: meno rese e minore qualità

È una raccolta delle olive a Montalcino che "ricalca" un po' l'andamento della vendemmia con la bontà delle olive che varia da zona a zona e da oliveto a oliveto. Le rese sono minori rispetto al 2015, ma non per colpa della "mosca", ma perché "le piogge hanno riempito d'acqua l'oliva e gli sbalzi termici hanno interrotto la fioritura troppo presto". A dirlo è Fabrizio Bindocci de Il Poggione, che parla però di "un prodotto ottimo, anche grazie ai piccoli interventi adottati nell'oliveto". "È un olio qualitativamente un po' meno buono del 2015 - fanno sapere dal Frantoio La Spiga - con la quantità di olive arrivata in frantoio minore e con rese più basse rispetto allo scorso anno. Anche la bontà delle olive è un po' a "macchia di leopardo", varia da posto a posto e questo, influisce poi nella media finale dell'olio prodotto".



Storia & Attualità

Concessioni spazi pubblici: quanto pagano gli esercenti

Sono molti gli esercizi commerciali, tra bar, ristoranti e affini, che usufruiscono, a Montalcino, del suolo pubblico per concedere ai clienti una sosta piacevole nelle vie e nelle piazze della città. Ma quante e quali sono le tariffe che il Comune di Montalcino impone agli esercenti per l'utilizzo degli spazi? A seconda del tipo di utilizzo e delle tempistiche di permanenza, i prezzi variano e si può usufruire anche di sconti e riduzioni. Per gli esercizi pubblici il costo giornaliero al metro quadrato è di 25 centesimi, tariffa che viene ridotta del 70% in caso di utilizzo permanente (annuale). Per comprendere meglio, la MontalcinoNews ha deciso di proporre delle casistiche. Un ristorante che usufruisce di uno spazio pubblico di 20 metri quadrati spenderà 5 euro al giorno per un totale annuale - applicata la riduzione prevista per l'utilizzo permanente - di 547,5 euro. La tariffa sale a 12,5 euro al giorno e 1.364,75 euro per l'utilizzo di 50 metri quadrati ed a 25 euro giornalieri che divengono 2.735,5 euro per la tariffa annuale per 100 metri quadrati di suolo. Prezzi più che onesti se si considera il valore aggiunto che la "scenografia" naturale degli scorci del territorio, dona ad esercenti e clienti.

