



News & Wine



E. & J. Gallo per Argiano

Il mercato Usa, dicono gli studi, crescerà nella fascia medio alta di prezzo, e i grandi gruppi sono in cerca di chicche di grande prestigio e posizionamento da portarvi. È il caso del colosso E. & J. Gallo, che muove ogni anno 960 milioni di bottiglie e che, con la divisione d'alta gamma "Lux Wines", da rumors WineNews, scommette su Montalcino e sulla storica Argiano, dal 2013 proprietà dell'imprenditore brasiliano André Esteves, che l'ha acquistata da Noemi Marone Cinzano, e guidata dall'enologo e ad Bernardino Sani, autore dell'accordo. E che ora Gallo distribuirà in esclusiva in Usa dai prossimi mesi (in portafoglio già Allegrini, Pieropan, Renato Ratti).

Cultura & Paesaggi

Tutti i numeri del Brunello di Montalcino

"Il 2017 è per noi un anno importante, non solo per l'elevata qualità dei vini che presentiamo ma anche perché quest'anno ricorrono i 50 anni della nostra associazione. Era infatti il 1967, all'indomani del riconoscimento della Doc, quando il Consorzio si costituì con lo scopo di tutelare il nostro grande vino. Da allora alcune cose sono cambiate, le generazioni si sono succedute, ma il vino, la passione e la dedizione dei nostri produttori restano sempre le stesse, così come la loro capacità di trasformare un'uva pregiata in quello che è un marchio riconosciuto nel mondo". Con questa premessa del presidente del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, Patrizio Cencioni, si è aperta oggi l'edizione n. 25 di "Benvenuto Brunello", la kermesse dedicata alle annate appena arrivate sugli scaffali di tutto il Pianeta, in cui si parla anche di numeri e performance. E sono proprio i numeri dell'export, che si attesta, stabile, sul 70% delle produzioni totali, a confermare le ottime prestazioni del Brunello in giro per il mondo. A trainare l'export si confermano i Paesi target di Usa (oltre 30%), seguiti da Europa (con Uk, 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. Per quanto riguarda la produzione, le bottiglie prodotte nel 2016 sono 13.932.000 (meno 4,71% rispetto al 2015) tra Brunello (9.100.000), Rosso (4.500.000), Sant'Antimo (300.000) e Moscadello (32.000). Il giro d'affari del settore enoico a Montalcino si è attestato sui 170.000.000 di euro. Continua invece a crescere di anno in anno il flusso turistico a Montalcino, che nel 2016 ha registrato +20% di presenze, passando dal milione dell'anno scorso ai 1.200.000 di persone di quest'anno, mentre i pernottamenti a Montalcino sono stati oltre 135.000, sui quali ci si attende un incremento a seguito dell'unione dei comuni di Montalcino e San Giovanni d'Asso.

Uomini & Terra

Arturaola: Montalcino ed il Brunello

Charlie Arturaola, sommelier, divulgatore del vino e attore, a Montalcino per "Benvenuto Brunello", descrive l'annata 2012 come "una vendemmia incredibile dove tutte le caratteristiche che contraddistinguono il "re" del Sangiovese sono ben presenti: tannini strutturati e una lunga ed elegante acidità che non manca mai in un grande Brunello". Ma parla anche di "The Duel Of Wine", il film che racconta la sfida per il miglior sommelier al mondo e le vicissitudini del sommelier da lui interpretato che dopo aver perso il senso dell'olfatto si ritrova sul lastrico e senza più credibilità. Ruolo importante nel cast per Brunello e Montalcino, con Riccardo Illy (Mastrojanni), e Alessandro Regoli, direttore WineNews: "con questo film portiamo nel mondo il vino italiano e Montalcino occupa un posto di rilievo internazionale indiscusso, e nel mio cuore".



BENVENUTO
BRUNELLO blog

Agenda

Cena di gala "stellata"

Uno chef stellato per una cena gourmet in un antico chiostro del Trecento che si trasforma in un grande ristorante: ecco la "succulenta" novità della cena di gala che stasera vedrà protagonista ai fornelli Roberto Rossi, chef del Ristorante Silene di Seggiano che vanta la prestigiosa Stella Michelin, e con la quale, come da tradizione, nell'affascinante cornice di Sant'Agostino, il Consorzio del Brunello e i suoi produttori danno il "benvenuto" a critici, giornalisti e addetti ai lavori arrivati a Montalcino per l'edizione n. 25 dell'anteprima delle nuove annate del Brunello.



BENVENUTO
BRUNELLO 2017

Degustazioni in anteprima

Brunello di Montalcino annata 2012 ★★★★★
Brunello di Montalcino Riserva 2011 ★★★★★
Rosso di Montalcino annata 2015 ★★★★★

Soci@l

Enoprofessioni a Montalcino

Il panorama del mercato enologico a Montalcino, è una realtà che può essere "sfruttata" come motore trainante per lo sviluppo di nuove idee imprenditoriali o di start-up, ormai all'ordine del giorno nell'era del 2.0, da esperti del settore o da giovani "geniali" in grado di interagire con le nuove tecnologie per usufruire ed utilizzare le notevoli opportunità che nascono dal mondo del vino e soprattutto del Brunello.

Storia & Attualità

Brunello 2012: i giudizi dei critici

"Benvenuto Brunello" inizia con gli assaggi dei critici che prendono confidenza con il Brunello 2012 e il sommelier Luca Martini commenta: "la 2012? Annata a 5 stelle ma non per tutti: molte diversità che rendono bella questa vendemmia". Fa eco Gianni Fabrizio (Gambero Rosso) che aggiunge: "vendemmia che soddisfa per lo stile elegante e armonico, gradevole ed immediata, adatta all'invecchiamento". L'idea di diversità torna anche con Riccardo Viscardi (Doctor Wine), che dice: "un'annata interessante, caratterizzata da forti differenze". Andrea Gori (vinodaburde.com), ritiene la 2012 "una vendemmia che promette grandi cose con tannini serrati e ottima acidità". Per Andrea Gabbrielli (Tre Bicchieri), "la qualità è alta con picchi interessanti, vini equilibrati per un'annata su cui puntare". Kerin O'Keefe (Wine Enthusiast) commenta: "se vi piacciono i Sangiovese eleganti e longevi, riempite la vostra cantina di Brunello 2012". Jeff Porter, Direttore Beverage dell'Hospitality Group Batali & Bastianich dice di amare "l'eleganza, con un gusto di frutto rosso avvolto da note di erbe e terroir". Per James Suckling, infine, "è una "rockstar": frutti vibranti, aromi intensi, acidità vivace e tannini ultrafini".



iBrunello.



Montalcino · 17 · 20 febbraio



BENVENUTO
BRUNELLO 2017