

News & Wine



A lezione dal Brunello

Arte e vino, un connubio vincente. "Sulla Soglia, in Fortezza", mostra curata da Damiano Fustinoni (19-27 agosto) ha fatto incontrare due eccellenze, il Brunello di Montalcino e il Moscato di Scanzo. "È stato un bel confronto - spiega l'assessore alla cultura Christian Bovini - loro hanno la Doge più piccola d'Italia, sono interessati a nuove leve di sviluppo. Continueremo i rapporti anche in futuro". A rappresentare il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino c'era Angelo Zannoni. Presenti anche Paolo Russo, presidente del Consorzio del Moscato di Scanzo, e Davide Casati, sindaco di Scanzorosciate, dove viene prodotto l'unico passito a bacca rossa.



Agenda

A lume di candela

Stasera, 24 agosto, dalle ore 21.30, visita guidata al buio alla scoperta degli aspetti più nascosti delle collezioni del Museo Civico e Diocesano a Montalcino. Venerdì 25, alle ore 17, all'Officina Creativa dell'Abitare, si inaugura la mostra di Paola Cordischi con degustazione offerta dalla Cantina Stella di Campalto. Domenica 27, al Prato dell'Ospedale, la Misericordia di Montalcino organizza la "Festa dei Bianchi" in onore di Maria SS. della Pace, con la collocazione della Croce del Giubileo della Misericordia firmata e benedetta da Papa Francesco.

Soci@l

Novità a scuola

Il 15 settembre si torna a scuola. Tante le novità a Montalcino con il Liceo Linguistico "Lambruschini" che darà ulteriore sviluppo al progetto di formazione professionale di "Mediazione Linguistica Enologica" in collaborazione con il Consorzio del Vino Brunello. Ai nastri di partenza, per la prima volta, l'Istituto Agrario che punterà sui laboratori e sui progetti legati al mondo del vino.



IMMOBILIARE
DA 30 ANNI
IN
VAL D'ORCIA

Cultura & Paesaggi

Vendemmia 2017 tra le più scarse dal Dopoguerra

Sarà pure presto per valutazioni e giudizi, ma intanto le premesse non sono rosee. La prima previsione dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani è decisamente negativa. La produzione di vino 2017 sarà una delle più scarse di sempre, con appena 41,1 milioni di ettolitri, il 24% in meno del 2016. È la quinta peggiore annata avvenuta negli ultimi settant'anni. La Toscana riscontrerebbe un calo del 30% rispetto al 2016, mentre per Montalcino si preannunciano perdite dal 10 al 20%. "Ai cali di produzione ci siamo abituati - spiega Patrizio Cencioni, presidente del Consorzio del Brunello - l'importante è recuperare in qualità. Ci aspetta un lavoro impegnativo nella vendemmia, si dovrà passare due o tre volte per cogliere l'uva più pronta". Molto dipenderà anche dalla posizione e dal tipo di terreno. La situazione si presenta estremamente eterogenea in vigneti posti a pochi chilometri di distanza tra loro. "Questi sono i numeri - commenta Andrea Machetti, ad di Mastrojanni - noi poi ci troviamo in una posizione molto svantaggiata, una delle zone più calde del territorio dove piove sempre meno". "Nella nostra zona non abbiamo subito danni da gelata e da grandine - afferma invece Cecilia Leoneschi, enologa di Castiglion del Bosco - la mancanza di produttività sarà quindi da attribuirsi al minor peso degli acini. Direi intorno al 15% in meno". Le previsioni di Assoenologi si riferiscono a valutazioni fatte tra la seconda e la terza settimana di agosto, quando cioè la quasi totalità dell'uva era ancora sulle piante (a Montalcino è già cominciata la raccolta dei bianchi e anche di qualche rosso; per il Sangiovese se ne riparerà a settembre). Un quadro parziale, dunque, che potrebbe anche peggiorare qualora perdurassero la siccità e le alte temperature. Bisognerà aspettare, insomma, per capire davvero che annata sarà quella del 2017. E se per la qualità è ancora troppo presto, i primi indici sulla quantità rappresentano già un campanello d'allarme.

Uomini & Terra

Il Premio "Città di Montalcino"

"Territori e campagne nel Medioevo", questo è il titolo del diciannovesimo "Laboratorio Internazionale di Storia Agraria", il seminario di studi che si terrà presso il Palazzo Comunale di Montalcino nei giorni 2 e 3 settembre e che approfondirà "temi, metodi e approcci regionali" nella patria del Brunello. In occasione di questo evento culturale, domenica sarà consegnato il Premio "Città di Montalcino", edizione 2017. Anche quest'anno il riconoscimento andrà nelle mani di uno studioso meritevole in ambito di ricerca e letteratura: la giuria ha deciso per Zeffiro Ciuffoletti, professore di Storia Contemporanea presso l'Università di Firenze. Ci sarà un premio pure per la sezione dedicata all'arte e allo spettacolo e che sarà consegnato a Ugo Chiti. Il Premio "Città di Montalcino" è promosso dal Comune e dal Consorzio del Vino Brunello.

19° Laboratorio internazionale di storia agraria seminario di
TERRITORI E CAMPAGNE NEL MEDIOEVO:
TEMI, METODI E APPROCCI REGIONALI
MONTALCINO PALAZZO COMUNALE 2 E 3 SETTEMBRE

SABATO 2 SETTEMBRE
MATTINA 10.30-13.00
Vito Lodi (Università Roma Tre), Mario Marnochi (Ca'Foscari), Riccardo Neri (Università di Bergamo)
Introduzione di Zeffiro Ciuffoletti
Paola Cordischi (Università di Bologna)
Elio Cinti (Una storia tra documenti e territorio)
Luca Pizzani (Università di Torino)
La tavola medievale. Tra usanze e costumi
Le tecniche colturali medievali, secoli IX-XV

POMERIGGIO 15.00-18.00
Massimo Montanari (Università di Bologna)
Saverio Altomonte e Maurizio...
Francesco Invernizzi (Università di Pavia)
Natalino, campagne e territorio in Capitanata e in Terra di Bari, secoli XV-XV, alcuni casi di studio
Daniela Scarpato (Università di Padova)
Saverio e Saverio nella storia della vite
Saverio (Università di Lecce)
Saverio, Saverio e Saverio...
La transumanza e l'affermazione pastorale (sec. XV-XVI)

DOMENICA 3 SETTEMBRE
MATTINA 10.30-13.00
Giuseppe Scavini (Università di Siena)
Medievali medievali tra storia e archeologia: il modello toscano di Riccardo Franzosini
e le più recenti linee di ricerca per lo studio dei paesaggi medievali
Paola Pansa (Università di Firenze)
Saverio Scavini (Università di Firenze)
Saverio Scavini (Università di Firenze)
Saverio Scavini (Università di Firenze)
Saverio Scavini (Università di Firenze)

Per informazioni: www.centrostudimontalcino.it - info@centrostudimontalcino.it



Storia & Attualità

Tartufo, la siccità fa crollare il raccolto a San Giovanni d'Asso

Caldo, siccità. Due termini molto utilizzati in questa estate dalle temperature record, con il nostro territorio che ha dovuto fare la conta dei danni. Tra i prodotti d'eccellenza messi a dura prova c'è anche il tartufo, uno dei patrimoni più importanti di San Giovanni d'Asso. C'è molta preoccupazione nelle parole di Paolo Valdambri, presidente dell'Associazione Tartufai Senesi. Per lui l'annata 2017 è decisamente da dimenticare. "Il tartufo - spiega Paolo Valdambri - è un fungo ipogeo che nasce dalle muffe ma se la pioggia non c'è automaticamente spariscono anche le muffe. Mi sento di dire che il raccolto sarà dell'80% inferiore rispetto a quello dello scorso anno. Un disastro. Basta guardare le piante per rendersi conto della stagione anomala in cui ci stiamo trovando. Non sono fiducioso nemmeno se dovesse iniziare a piovare nelle prossime settimane. Ormai la situazione è compromessa perché la formazione del tartufo inizia molto prima, in tarda primavera, ma qui è dallo scorso inverno che ci troviamo in uno stato di siccità continua". Nonostante ciò, l'Associazione non si tira indietro e continuerà ad investire in nuove tartufaie nella zona di San Giovanni d'Asso.

