

News & Wine



Vendemmia in rosso

Il report sulla vendemmia 2017 della Toscana sarà di quelli da ricordare. In negativo. A dirlo Confagricoltura Toscana, che parla di un calo del 40% in generale, il risultato peggiore di sempre con pesanti perdite per tutte le principali denominazioni. Anche a Montalcino è stata una raccolta complicata con il Rosso che ha registrato un calo del 39,71% e il Brunello del 34,86%. Un tema nei mesi scorsi, già al centro dell'analisi della Montalcinonews per una situazione non semplice. E i numeri di Confagricoltura lo hanno confermato. Un aspetto positivo però c'è: la sanità del vitigno Sangiovese che ha permesso la produzione di un vino di altissima qualità.

COLLELCETO
ELIA PALAZZESI

Agenda

La magia del Natale

Il 22 dicembre a Montalcino cene d'auguri nei Quartieri Pianello e Travaglio e inaugurazione del Doblò in ricordo di Gaetanino Fagnani donato dai genitori alla Misericordia (ore 18). Il 23 dicembre "Aspettando Babbo Natale" a Montisi (ore 17) e concerto con "La Buona Novella" di De André a Montalcino (Teatro degli Astrusi, ore 21.30). Il 24 dicembre vin brulé e salsicce a Torrenieri. In Piazza del Popolo a Montalcino il 26 dicembre il villaggio di Babbo Natale, vin brulé, castagne e animazione (dalle ore 15), il 27 dicembre musica con "Canzoni sotto l'albero" (ore 18).

Soci@l

Instagramer

Chiara Antoni, sommelier e un lavoro nel turismo a Montalcino, ha gestito per una settimana il profilo Instagram de Il Tirreno. Un viaggio fotografico dalle radici (il leccio e il Sangiovese, la chiesina di Sant'Angelo in Colle) alle deviazioni (i cipressi di San Quirico, Pienza, Bagno Vignoni, il bosco-giardino di San Giovanni d'Asso) per chiudere il cerchio tornando a casa, con una foto che riprende il panorama di Montalcino.

LAGERLA®

Cultura & Paesaggi

Il Brunello di Montalcino tra premi e MasterChef

Dopo le prestigiose classifiche internazionali uscite a novembre - dalla "Top 100" di "Wine Spectator" col quarto posto (ma in testa nella speciale classifica del Belpaese) del Brunello di Montalcino 2012 di Casanova di Neri, alla "Top 100 Cellar Selections 2017" di "Wine Enthusiast" che ha incoronato come miglior vino da conservare in cantina il Brunello di Montalcino 2012 di Conti Costanti - anche le graduatorie di dicembre consegnano a Montalcino il ruolo di portabandiera dell'Italia enoica nel mondo. L'ultima in ordine cronologico è quella del portale Usa "International Wine Report", che tra reportage dalle più importanti regioni enoiche del mondo ed appunti di degustazione ha messo in fila, nella sua "Top 100 Wines of 2017" i migliori vini sul mercato. Al quinto posto troviamo il Brunello di Montalcino 2012 di Poggio di Sotto, seguito dal Brunello di Montalcino Montosoli 2012 di Altesino (n. 26), il Brunello di Montalcino 2012 di Casanova di Neri (n. 27), il Brunello di Montalcino 2012 di Salvioni (n. 28) e il Brunello di Montalcino 2012 di Lisini (n. 78). Anche le classifiche del motore di ricerca Wine-Searcher, analizzate da WineNews, sorridono a Montalcino. In testa alla classifica dei vini più popolari, troviamo al nono e al decimo posto il Brunello di Montalcino della Tenuta Greppo di Biondi Santi ed il Brunello di Montalcino Tenuta Nuova di Casanova di Neri. Guardando al prezzo medio a bottiglia subito fuori dal podio c'è il Brunello di Montalcino Riserva della Tenuta Greppo di Biondi Santi con 479 euro davanti al Brunello di Montalcino Riserva di Case Basse di Gianfranco Soldera a 461 euro. Per il "Best Value", i vini con il miglior rapporto tra punteggio della critica e prezzo, al top c'è il Brunello di Montalcino Pianrosso 2012 di Ciacci Piccolomini d'Aragona. Non è un premio, ma comunque una bella soddisfazione oltre ad una grande vetrina mediatica per Montalcino, la notizia della partecipazione del vino di Altesino e Caparzo a MasterChef n.7, al via stasera.

Uomini & Terra

Il disagio dopo la nevicata

Cosa ci ha lasciato in ricordo la nevicata di sabato scorso? Il freddo ma anche le complicazioni, quelle che il cittadino si trova ad affrontare in questi giorni. Prendiamo il parcheggio sterrato dello Spuntone. Chi lascia la propria macchina lì non solo deve fare attenzione alle buche sempre più profonde, ma soprattutto, al momento di mettere i piedi per terra, a non scivolare nel ghiaccio che si è depositato sul terreno. Il problema, ovviamente, si ingrandisce la sera con l'assenza delle luci. Ma le cose non migliorano dopo aver salito le scalette. Ieri mattina, costeggiando il muretto per proseguire in direzione centro storico, a bordo strada c'erano i cumuli di neve ancora non rimossi. Il pedone, quindi, si è trovato costretto a camminare dentro la carreggiata in una zona di notte poco illuminata e dove le macchine, sovente, vanno veloci.



Storia & Attualità

Montisi e la "Torre del Mangia in miniatura" andata perduta

Una "Torre del Mangia in miniatura", realizzata dagli stessi operai e probabilmente dallo stesso progettista. È la Torre "coronata" della Grancia, che ha dominato il borgo di Montisi fino alla Seconda Guerra Mondiale, quando venne distrutta dalle truppe tedesche in ritirata. Da quel momento è sempre stata viva la volontà di ricostruire un simbolo per la comunità montisana. Recenti studi hanno risvegliato l'argomento. Nel dicembre 2016 fu organizzata a Montisi una tavola rotonda dalla quale emersero diversi spunti, raccolti in un libro dallo studioso senese Giacomo Massoni, che ha poi scelto l'argomento come tesi della sua laurea in Ingegneria Edile-Architettura. "Si è sempre dimostrata viva la volontà di risarcire questa ferita - spiega Massoni - e questo è un aspetto importante, perché la carta del Restauro di Cracovia apre alla ricostruzione di monumenti distrutti per cause belliche, in presenza di eccezionali motivazioni di ordine sociale o culturale, attinenti l'identità di un'intera collettività". E su questo forte attaccamento identitario, per chi ha avuto modo di conoscere anche solo per poco la realtà di Montisi, grossi dubbi davvero non sussistono.

