

News & Wine



Al via le degustazioni

Ben 431 vini a disposizione per un totale di 135 aziende presenti nei chiostrini allestiti per l'occasione. Come ogni anno l'offerta di Benvenuto Brunello è ricchissima e variegata. Giornalisti, operatori e, per il secondo anno, semplici eno-appassionati, si ritroveranno a Montalcino per degustare i nuovi vini in uscita: il Brunello di Montalcino 2013, il Brunello Riserva 2012, il Rosso di Montalcino 2016, il Moscadello di Montalcino e il Sant'Antimo. Le degustazioni si svolgono nel Complesso di Sant'Agostino (orario: venerdì e sabato 9.30-17, domenica e lunedì 10-18). I biglietti sono disponibili al sito www.consorziobrunellodimontalcino.it.



Agenda

Il programma completo

Domani dibattito al Teatro degli Astrusi di Montalcino su Brunello e web (conduce Luciano Ferraro, con interventi di Alibaba, Vino75 e Tannico, ore 11) e Cena di Gala (ore 19.45). Il 17 febbraio assegnazione del Leccio d'Oro, presentazione della vendemmia 2017 e rivelazione del suo rating in stelle, posa della formella da parte di Sting e tavola rotonda sul futuro di vino e clima. Il 18 e il 19 febbraio i seminari su Brunello di Montalcino e tartufo, Moscadello e Rosso di Montalcino. Tutti i giorni la degustazione dei vini nel Chiostrino del Museo.

Cultura & Paesaggi

Cosa ci dobbiamo aspettare da Benvenuto Brunello

Montalcino è pronta a indossare il vestito speciale, quello delle grandi occasioni. Torna Benvenuto Brunello, il format voluto dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino e che dal 1992 svela in anteprima agli operatori del settore (e dall'anno scorso pure ai wine lovers) le nuove annate del "re" del Sangiovese. Da domani e fino al 19 febbraio nel Chiostrino del Museo di Montalcino saranno il Brunello di Montalcino 2013, il Brunello di Montalcino Riserva 2012, il Rosso di Montalcino 2016, il Moscadello e il Sant'Antimo a catturare le attenzioni di addetti ai lavori ed eno-appassionati. Ma l'edizione 2018 dell'evento, che si preannuncia "social" e con un tocco di glamour per sottolinearne l'internazionalità, ha già fatto parlare di sé per l'arrivo di Sting, la rockstar britannica che il 17 febbraio, accompagnato dalla moglie Trudie Styler, sarà a Montalcino per affiggere nel Palazzo Comunale la formella celebrativa - da lui firmata - con le stelle assegnate alla vendemmia 2017. E non è escluso che colui che è stato il leader dei Police non faccia sentire un assaggio del suo repertorio al pubblico presente. Si preannuncia, dunque, un evento nell'evento, in una giornata che vedrà, salvo sorprese, anche l'arrivo del Ministro dell'Economia Pier Carlo Padoan. Sarà un Benvenuto Brunello per la prima volta con seminari, quelli condotti dal sommelier Luca Martini, che sottolineeranno la centralità di Montalcino da un punto di vista dell'eno-turismo e che "stuzzicheranno" i presenti con proposte originali per valorizzare le eccellenze enogastronomiche del territorio. Un Brunello, la cui annata 2017, sarà per i "rumors" a quattro stelle, a conferma di una qualità che va oltre le annate difficili dal punto di vista climatico. Proprio quel clima che sarà al centro delle tavole rotonde, insieme alle nuove generazioni e alla Rete, condotte dal giornalista del Corriere della Sera Luciano Ferraro al Teatro degli Astrusi. Lo stesso palcoscenico che il 17 febbraio svelerà i vincitori del premio Leccio d'Oro.

Uomini & Terra

Benvenuto Brunello tra clima e futuro

Benvenuto Brunello è anche approfondimento. Domani e sabato (ore 11 al Teatro degli Astrusi di Montalcino), il giornalista del Corriere della Sera Luciano Ferraro condurrà due convegni sul futuro dell'eno-logia. "Il Brunello nel mondo, dalle cantine al Web. Incontro con i protagonisti della Rete" è il primo in cui si illustrerà una nuova prospettiva per la vendita del Brunello nel mondo. Parteciperanno Manfredi Minutelli, responsabile food & wine di Alibaba; Andrea Nardi Dei, fondatore di Vino75 e Marco Magnacavallo, Ceo di Tannico. Sabato spazio a "Il futuro del vino e del clima, visto dalle nuove generazioni" alla presenza del meteorologo Paolo Sottocorona, del giornalista di Wine Spectator Robert Camuto e dei giovani produttori locali. Si parlerà anche di proposte per la nuova viticoltura alla luce dei cambiamenti climatici in atto.



Soci@l

#BenvenutoBrunello2018

Tra le sorprese di Benvenuto Brunello ci sarà anche un'accelerata sui social network. #BenvenutoBrunello2018 e #BenvenutoBrunello sono gli hashtag ufficiali dell'evento, dove, grazie a una moderna piattaforma di "social wall" pienamente attiva nei giorni dell'Anteprima, sarà possibile interagire, proporre e rispondere alle domande, soddisfare le curiosità e non perdersi un attimo dell'evento.

Storia & Attualità

La novità dei seminari di Benvenuto Brunello 2018

Non solo degustazioni, dibattiti e premiazioni. Benvenuto Brunello quest'anno offre anche la novità dei seminari di approfondimento. "È un esperimento per vivacizzare ancor di più l'evento - commenta Patrizio Cencioni, presidente del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino - il Brunello, il Rosso e il Moscadello saranno presentati dal sommelier Luca Martini e abbinati a piccoli piatti realizzati con ingredienti del territorio dallo chef Roberto Rossi". Il primo seminario, il 18 febbraio, ha per tema l'incontro tra Brunello e Tartufo Bianco delle Crete Senesi (ore 11). Nel pomeriggio spazio al Moscadello, "il più antico dei moderni" (ore 14.30). Il 19 febbraio a rubare la scena è il Rosso di Montalcino, con una verticale (ore 11) e una intrigante sfida alla cieca con il Brunello (ore 14.30). "Si pensa spesso che il Rosso vada bevuto subito - spiega il sommelier campione del mondo - invece si possono trovare bottiglie di 10-15 anni che sono eccezionali". Sul chi vincerà, Martini non si sbilancia. "Dico solo che molte volte parliamo con dei pregiudizi. Come suggerisco sempre, bisogna affrontare il bicchiere con molta umiltà e, da lì, iniziare a capire".



LUCIANI
TOSCANA LIVING

30 ANNI
DI COMPRAVENDITE DI IMMOBILI
IN VAL D'ORCIA
0577 848095

VENDITA IMMOBILI DI PRESTIGIO
VILLE, CASALI, APPARTAMENTI
AZIENDE AGRICOLE