

News & Wine



Il futuro del Brunello

Il ruolo di apripista del Brunello di Montalcino all'estero, la sua forte crescita sul web (dove è il più venduto nella fascia dei vini ultra-premium), la sua percezione nell'immaginario collettivo del consumatore cinese. Queste le considerazioni di Tannico, Vino75 e Alibaba alla tavola rotonda di venerdì, moderata da Luciano Ferraro, che ieri ha diretto anche il secondo incontro, dove si è parlato di cambiamento climatico e delle nuove sfide dei produttori vitivinicoli. Sono intervenuti il meteorologo de La7 Paolo Sottocorona, il giornalista di Wine Spectator Robert Camuto e tre giovani produttori montalcinesi: Viola Gorelli, Francesco Ripaccioli e Giacomo Bartolommei.

Cultura & Paesaggi

Con Sting è un Brunello 2017 "rock" a 4 stelle

E venne il giorno di Sting a Benvenuto Brunello. Una pagina storica per Montalcino e il suo prodotto principe, il Brunello. La rockstar inglese, da anni anche produttore di vino, accompagnato dalla moglie Trudie Styler, è salito sul palco degli Astrusi poco prima dell'ora di pranzo, in una mattina che aveva visto il teatro gremirsi di gente e diventare la "culla" delle premiazioni del Leccio d'Oro e della tavola rotonda su clima e nuove generazioni. Trudie Styler, vestita con un elegante abito bianco, ha subito preso la scena catalizzando il pubblico in sala. Le sue sono state parole al miele per la città del Brunello: "siamo incantati di essere qui a Montalcino insieme ai più importanti produttori del mondo". Poi è arrivato lui, Sting, con in mano una chitarra acustica e quella voce inconfondibile che intona "Message in a Bottle". "Grazie, sono contento di essere a Montalcino per la prima volta in questo teatro - dice l'artista - io di solito canto e non parlo ma vorrei dire quanto è bello per noi essere qui". Un assist vincente per il momento tanto atteso, la presentazione della formella con l'assegnazione delle stelle (risultate poi quattro) per la vendemmia 2017. Confermati i "rumors" della vigilia, con gli esperti che si sono trovati d'accordo nel sostenere come quest'anno, più che mai, sia stato fondamentale il lavoro dei viticoltori e degli enologi. Previsioni per l'annata? Vini potenti e destinati a un lungo e lunghissimo invecchiamento. Nella formella realizzata da Sting troviamo una chitarra stilizzata, quasi eterea, tracciata su uno sfondo naturale di tramonto in Toscana, a testimonianza del legame profondo tra questa terra, la sua luce e la musica. E forse anche dell'amore che Sting ha per il nostro territorio e il Belpaese a cui ha dedicato un "assolo irresistibile": "sono molto fedele al vino italiano. Quando bevo vino negli Stati Uniti bevo quello italiano, e questo lo faccio ovunque. Persino in Francia ordino vino italiano. Gli sono fedele per una ragione: perché penso che sia il migliore". Parola di Sting.

Uomini & Terra

Consegnati i premi Leccio d'Oro 2018

Durante Benvenuto Brunello, al Teatro degli Astrusi di Montalcino, sono stati anche consegnati i premi Leccio d'Oro 2018 ai ristoranti e alle enoteche con la miglior carta o lista dei vini o comunque dotati di una gamma ampia, ricercata e rappresentativa del Brunello e dei vini legati al territorio di Montalcino. Nell'elenco dei premiati troviamo il celebre "8 1/2 Otto e Mezzo Bombana" dello chef Umberto Bombana ad Hong Kong (che è anche l'unico ristorante italiano trisstellato Michelin all'estero) per la categoria "ristorante estero" e "K&L Wine Merchants" di San Francisco per quella "enoteca estera". Per l'Italia premiate l'"Osteria Le Logge" di Siena, per la categoria "ristoranti", e la "Gastronomia Galanti" di Firenze, per quella delle "enoteche". Applausi dal pubblico e foto ricordo dei premiati per celebrare una giornata speciale.



Agenda

Seminari e degustazioni

Benvenuto Brunello ha ancora tanto da regalare, a partire dai seminari del sommelier campione del mondo Luca Martini. Due sessioni oggi - Brunello e tartufo (ore 11) e Moscadello (ore 14.30) - e due domani - Rosso di Montalcino (ore 11) e Brunello giovane vs Rosso vecchio (ore 14.30). Per partecipare è necessario l'ingresso a Benvenuto Brunello. Oggi e domani, nel Chiostru del Museo, continuano le degustazioni di Brunello di Montalcino 2013, Brunello Riserva 2012, Rosso di Montalcino 2016, Moscadello e Sant'Antimo (orario: 10-18).

Soci@l

Wine lovers a Montalcino

Ieri Benvenuto Brunello 2018 ha visto l'arrivo dei 135 produttori, che hanno messo in vetrina i loro tesori: Brunello di Montalcino 2013, Riserva 2012, Rosso di Montalcino 2016, Moscadello e Sant'Antimo. Si è respirato un clima di grande entusiasmo tra gli addetti ai lavori e i wine lovers, con il "re" del Sangiovese che si è confermato ancora una volta in cima alle preferenze della platea internazionale.

Storia & Attualità

Non solo vino. Alla scoperta del distretto rurale di Montalcino

"È un esperimento che abbiamo introdotto per vivacizzare ancora di più la manifestazione, concentrato su tutte le denominazioni, dal Brunello al Rosso fino al Moscadello, e le eccellenze del territorio come il tartufo, new entry dopo la fusione con San Giovanni d'Asso". Così Patrizio Cencioni, presidente del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, spiega la novità dell'edizione 2018 di Benvenuto Brunello, i quattro seminari di approfondimento condotti da Luca Martini, miglior sommelier al mondo nel 2013 secondo la Wsa (Worldwide sommelier association). Quattro incontri dove i vini saranno abbinati a piccoli piatti realizzati dallo Chef Roberto Rossi con ingredienti del territorio. Dalla battuta cruda da assaggiare con tartufo e Brunello (oggi, ore 11) al panettone a lunga lievitazione con le albicocche, che richiamano uno dei profumi caratteristici del Moscadello (ore 14.30), da due piatti toscannissimi come la pappa al pomodoro e i raviolini di piccione per esaltare la longevità del Rosso (domani, ore 11), fino ai piatti forse più delicati, quelli da abbinare ai due vini in competizione tra di loro, il Brunello e il Rosso di Montalcino (ore 14.30).

