

## News & Wine



### Brunello & Cantine Aperte

Ricche e sfiziose degustazioni, incontri speciali con i vignaioli e passeggiate nei vigneti è "Cantine Aperte" lungo le vie del Brunello, di scena domenica 27 maggio. Dal "Casato Prime Donne", la cantina tutta "rosa" della "signora del Brunello" Donatella Cinelli Colombini, alla cantina-museo di Abbazia Ardenga, in cui l'arte di fare vino si lega alla storia. Fattoria dei Barbi, oltre alla degustazione di vini, propone grigliate e spuntini; la Tenuta il Poggione offrirà salumi e formaggi di Montalcino e la Castello Banfi, con visita della cantina, mette in scena degustazioni di vino e menù dalla Taverna Banfi.

Chiuso Giovedì



## Agenda

### Il sabato de "Il Vignolo"

Arriva la fine di maggio e arriva l'evento che accompagna, ormai da ventitre anni, la bella stagione: il concorso di poesia "Il Vignolo", promosso dal Quartiere Travaglio, dedicato ai giovani studenti della Toscana. Dopo il dettagliato e attento lavoro svolto da "scrittori" e giurati, è di scena la premiazione dei "poeti" che si sono distinti per eleganza, originalità e raffinatezza dei loro componimenti: l'appuntamento è per il 26 maggio (ore 17, Teatro degli Astrusi), per lettura e premiazione delle migliori poesie (a seguire, l'aperitivo nei giardini di WineNews).

## Soci@l

### 50 anni di ricordi e ...

Cinquant'anni di Sagra del Tordo, di passeggiate lungo le vie della città del Brunello, di appuntamenti "sotto il Cappellone" e di pic-nic in Pineta con gli amici di sempre. E questo, forse, che la classe 1962 di Montalcino festeggerà con "Dopo noi la fine del mondo", sabato 26 maggio. Cosa significano per voi questi 50 anni? Scrivete la vostra a [info@montalcinonews.com](mailto:info@montalcinonews.com)



## Cultura & Paesaggi

### Storia & territorio: tesori nascosti a Montalcino ?

Montalcino, città conosciuta in tutto il mondo per il suo Brunello, è una città da scoprire ... Nel suo vasto territorio, cela, infatti, grandi tesori ancora da svelare: è un nuovo ritrovamento di un probabile insediamento, di cui Montalcinonews dà la notizia in anteprima, che va a confermare che questo territorio fosse abitato e attivo in epoche molto lontane dall'avvento del Brunello. Fonti certe fanno trapelare notizie su un ulteriore rinvenimento, sul Poggio al Casserone, nel territorio della Fattoria Villa Santa Restituta - Castelli Martinuzzi di Cesare Castelli. La scoperta, avvenuta a seguito di una ispezione della Guardia Forestale per un controllo dell'utilizzazione boschiva, comprende un edificio di 20 metri per 12, per una superficie totale di 300 metri quadrati, suddiviso in 3 ambienti di cui, quello centrale più ampio. La struttura è circondata da altre pietre di cui si ignora ancora l'origine: potrebbero provenire dal crollo delle mura dell'edificio stesso o appartenere ad altre costruzioni circostanti. Come attesta il "Progetto Carta Archeologica della Provincia di Siena", redatto dal professor Campana, docente del Dipartimento di Archeologia e Storia delle Arti dell'Università di Siena, nella sezione dedicata a Montalcino, la zona è ricca di reperti archeologici: sono attestati, proprio in quell'area (Caprili, Pieve di Santa Restituta, Case Basse, Castelli Martinuzzi), due centri longobardi e questo nuovo ritrovamento, se fosse confermata la sua origine antica, potrebbe andare ad integrare i reperti già studiati. Ancora non ci sono notizie certe in merito all'attendibilità delle ipotesi finora riportate, e dalla Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana, fanno sapere che, per il 28 maggio, è previsto un sopralluogo, presieduto dalla dottoressa Mariangela Turchetti, a seguito del quale potremo definire in modo più concreto le origini delle rovine scoperte. Per ora possiamo solo attendere notizie più certe e constatare quanto di Montalcino ci sia ancora da scoprire e studiare.

## Uomini & Terra

### Gambero Rosso: "a very good 2007"

Da cinque giorni nel mondo del Brunello. Gianni Fabrizio, Eleonora Guerini, Paolo De Cristofaro, inviati a Montalcino dal "Gambero Rosso", la guida più venduta d'Italia, i cui giudizi sono tra i più attesi nel mondo del vino, stanno effettuando una "full immersion", con degustazioni guidate delle vendemmie 2006 e 2007. I curatori Gianni Fabrizio e Eleonora Guerini ci hanno incuriosito con i loro "ghiotti" anticipi: "c'è una bella differenza - affermano Fabrizio e Guerini - tra i vini d'annata come quella 2007, freschi, comprensibili, equilibrati e armonici e le Riserve, che propongono vini dalla grana tanninica troppo asciutta". "Dare, comunque, un giudizio generale - chiosano Fabrizio, Guerini e De Cristofaro - ad un territorio vasto come quello di Montalcino è molto difficile: ogni zona presenta, infatti, caratteristiche distinte e particolari".



"Mocali"



## Storia & Attualità

### Petrini e Montalcino: un incontro "Slow Food"

È Slow Food, il movimento che conta più di 100.000 soci in 130 Paesi, nato dal genio di Carlo Petrini, che più di vent'anni fa ha cambiato il modo di pensare, vedere e vivere il cibo. Tutto cominciò a Montalcino quando, nel 1982, il giorno della Sagra del Tordo, il gruppo dell'Arco Langhe, capitanato proprio da Petrini, venne ospitato ad un pranzo, giudicato scadente dai piemontesi. Il primo incontro, quindi, non fu certo amore a prima vista, ma aprì la strada ad un cammino di successo. Ci furono scambi di opinione ma, alla fine, nel 1986, la strada del buon cibo e del ben mangiare ebbe la meglio e prese vita l'Arcigola: un concorso dedicato alle cucine degli Arci di tutta Italia che premiava, a Montalcino, la gastronomia di qualità. "... Slow Food - recita il manifesto del movimento che nasce nel 1989 - contro l'appiattimento del fast food, riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali ...", vera e propria rivendicazione del diritto al piacere conviviale, quindi, opposto all'omologazione del mangiare veloce e della vita frenetica; una filosofia di successo che invita a rinnovare il rapporto con il cibo e a restituire nuova dignità al piacere della tavola.

