

News & Wine



Mastrojanni punta all'Oscar

Il primo evento mondano dell'anno nel mondo del vino è la Notte degli Oscar 2019 con la regia di Bibenda guidata dal patron Franco Maria Ricci, che il 23 marzo all'Hotel Rome Cavalieri a Roma accenderà i riflettori sulla cerimonia di premiazione dei migliori vini e produttori del Belpaese. Tra le categorie in gara c'è anche quella dedicata alla "Miglior Espressione della Tradizione": nel terzetto in lizza per l'Oscar c'è il Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2013 di Mastrojanni. Non è la prima volta per la cantina del Gruppo Illy, già candidata nel 2010 col Brunello di Montalcino Schiena d'Asino 2004 nella categoria "Miglior Vino Rosso".



Loc. Canalicchio di Sopra, 6
53024 Montalcino (SI)
Tel. +39 0577 84 92 77
info@francopacenticanalicchio.it
www.francopacenticanalicchio.it

Agenda

Omaggio a Leonardo

Il prossimo 2 maggio saranno 500 anni dalla scomparsa di Leonardo da Vinci e Montalcino lo omaggerà il 12 gennaio, quando al Teatro degli Astrusi Michele Santeramo racconterà un Leonardo che riflette su uno dei più grandi dilemmi dell'uomo, la morte (ore 21.15). Il 12 e il 13 gennaio il Travaglio va al voto per eleggere il nuovo Consiglio Direttivo, con Giulio Cortonesi che prenderà il posto di Nicoletta Nafi. Il 13 gennaio, al Centro Chelucci, pranzo solidale per raccogliere fondi per la missione di Anarhoa, in Madagascar (ore 13).

Soci@l

Scimmesse, Montalcino ok

Se gli italiani spendono sempre di più nelle scommesse, Montalcino è in controtendenza. Lo rivela un'analisi di Visual Lab sulle spese degli italiani nei giochi gestiti dai Monopoli. Nel 2017 ogni cittadino di Montalcino ha speso 144 euro (855.000 euro in totale, con una perdita del 30%). A Monteroni hanno speso il triplo, a San Quirico, Buonconvento e Siena rispettivamente 5, 6 e 8 volte di più.



Cultura & Paesaggi

Il bando per i servizi culturali e turistici

Ci siamo quasi. Il bando per la gestione integrale dei servizi culturali e turistici del Comune di Montalcino è pronto e nelle prossime settimane dovrebbe essere pubblicato nel sito della Provincia di Siena. Da qui il rinnovo con l'attuale gestore, la Proloco di Montalcino, fino al 30 giugno 2019, ma l'accordo potrebbe terminare in anticipo se l'affidamento definitivo della nuova procedura di gara si perfezionasse prima di questo termine. Nel bando rientrano il Complesso di Sant'Agostino, gli spazi dell'ex Cinema Rex e Refettorio, i due chioschi interni (tunnel e piazzale sottostante con ingresso da Via Ricasoli e da Via Boldrini), lo Scrittoio Tamagni, il sito archeologico Poggio della Civitella, la chiesa Madonna delle Grazie, il Museo del Tartufo a San Giovanni d'Asso e la Torre Civica. Sul "piatto" anche la gestione dell'Ufficio Turistico di Montalcino. Al centro del bando ci sarà il concetto di "mettere in turismo" con l'obiettivo che il patrimonio culturale possa diventare un motore di attrazione turistica. Si parla, novità, anche del servizio di "somministrazione", con un occhio di riguardo ai prodotti tipici del territorio. Con il bando in questione il Comune punta a dare una svolta al settore culturale, che secondo noi può dare indubbiamente di più alla città. E questo lo diciamo a scanso di equivoci perché la gestione attuale ha fatto tutto quello che poteva fare. Vedremo chi sarà interessato a partecipare, il "totonomi" è già partito... Nel business plan sono stati pubblicati anche i dati relativi all'affluenza sia per il Museo di Montalcino che per quello di San Giovanni d'Asso. L'ultimo dato disponibile parla di 3.300 visitatori annui per il capoluogo e di 1.500 per il "gioiellino" che si trova nel Municipio del paese del tartufo. Dati che, se riferiti all'anno appena trascorso, sono influenzati dai mesi di chiusura delle strutture (basti pensare che il Museo di Montalcino da gennaio ha riaperto a giugno avanzato) ma che non sono all'altezza di un posto che custodisce tesori tra i più belli della Provincia.

Uomini & Terra

L'Enoteca Dalmazio compie 30 anni

L'Enoteca Dalmazio festeggia 30 anni di vita. Era il 1988 quando il proprietario del locale a due passi dal centro storico, Bruno Dalmazio, rilevò un'officina e con Annibale Parisi e Marco Parri mise su una società per vendere prodotti tipici del posto. "Sembra strano - spiega Dalmazio - ma non funzionò per il troppo successo. Un eccesso di domanda che i produttori non riuscivano a soddisfare". Dopo vari passaggi societari, nel 2005 Dalmazio resta solo e decide di buttarsi sul vino, che produce il 90% del fatturato del commercio all'ingrosso. L'ultimo investimento lo scorso giugno, con l'apertura di un punto vendita a Siena. Poi, il compleanno speciale e le 30 candeline. "Montalcino era veramente bella - racconta - me ne innamorai subito. Anche se col tempo si è perso un po' quel fascino di piccolo paese che mi ha catturato al mio arrivo".



Storia & Attualità

La situazione del mercato immobiliare a Montalcino

"Non è una bolla, chi pensa che la crescita si fermerà si sta sbagliando di grosso". Giancarlo Luciani, dell'agenzia immobiliare Luciani, si esprime così sulla crescita della quotazione degli ettari vitati a Brunello, passata in 50 anni da 15.500 a 650-700.000 euro (+4.405%) e raddoppiata nel giro di soli due anni. Numeri che confermano la vivacità degli investimenti relativi al settore vitivinicolo. Differente invece la situazione del mercato immobiliare. Nel centro storico di Montalcino il prezzo al metro quadro è sui 3.000-3.500 euro. Cifre identiche al 2016, in leggero calo rispetto a 10 anni fa. In confronto agli ettari a Brunello, insomma, è tutta un'altra storia, ma se consideriamo lo stesso periodo temporale scopriamo come una casa nel 1966 costava 10.000 lire al metro quadro (100 euro attuali) e adesso costa più di trenta volte tanto (+3.400%). Altri dati interessanti: 4 acquirenti su 10 non sono residenti e, a due anni di distanza, San Giovanni d'Asso non ha beneficiato della fusione dal punto di vista delle valutazioni immobiliari, mentre si registra un leggero aumento di interesse per i terreni, come dimostra l'acquisto del Podere La Canonica da parte della griffe del Prosecco Bartolomei.

