

News & Wine



Al via le degustazioni

Circa 340 vini a disposizione per un totale di 127 aziende presenti nei chioschi allestiti per l'occasione. Come ogni anno l'offerta di Benvenuto Brunello è ricchissima e variegata. Giornalisti, operatori e, per il terzo anno, semplici enoappassionati, si ritroveranno a Montalcino per degustare i nuovi vini in uscita: il Brunello di Montalcino 2014, il Brunello Riserva 2013, il Rosso di Montalcino 2017, 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.



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

Agenda

Il programma completo

Domani dibattito al Teatro degli Astrusi di Montalcino sul confronto tra Brunello e vini francesi (ore 11) e presentazione del percorso permanente di Eroica Montalcino nella sede del Consorzio del Brunello, durante la quale saranno svelate le tappe Eroica del Giro d'Italia Under 23 che passeranno anche da Montalcino (ore 17). Il 16 febbraio consegna del Premio Gambelli e del Leccio d'Oro, tavola rotonda sul racconto del vino in tv, presentazione della vendemmia 2018 e relative stelle e posa della formella firmata da Alex Zanardi (dalle ore 10.30).

Soci@l

Gli hashtag ufficiali

Un Benvenuto Brunello da vivere anche sui social. Torna il social wall, un canale comunicativo utile per i visitatori che arriveranno a Montalcino in questi giorni, i quali potranno interagire, aggiornarsi e fare domande utilizzando gli hashtag ufficiali #BB2019 #BenvenutoBrunello2019 #Brunello2014 #Rosso2017 #Riserva2013. Un suggerimento per Instagram: taggate @brunellodimontalcino nei vostri post!



Cultura & Paesaggi

Benvenuto Brunello, luci accese su Montalcino

Febbraio a Montalcino è sinonimo di Benvenuto Brunello e il mese in cui la nostra cittadina "riparte". Se già il weekend scorso con la "Brunello Crossing" l'afflusso di gente è stato considerevole, a partire da domani è previsto il "pienone". Merito di un evento, promosso dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, che richiama migliaia di winelovers e operatori di settore per scoprire l'anteprima del grande rosso toscano. Al centro di tutto, come sempre, le degustazioni che si svolgeranno nella suggestiva cornice del Complesso di Sant'Agostino e che vedranno protagonisti il Brunello di Montalcino 2014, la Riserva 2013, il Rosso di Montalcino 2017, il Moscadello e il Sant'Antimo. Ma sarà una manifestazione che offrirà spunti interessanti sul mondo del vino, come i convegni che si terranno al Teatro degli Astrusi domani e il 16 febbraio. Grande attesa per scoprire le stelle della vendemmia 2018, con la piastrella celebrativa che sarà affissa al Palazzo Comunale Storico da Alex Zanardi: sarà lui il successore di Sting e il nome di questo straordinario personaggio sportivo ha messo d'accordo tutti. La forza di volontà di Zanardi ha stupito tutto il mondo e Montalcino si prepara ad accoglierlo nel migliore dei modi. Benvenuto Brunello sarà anche l'occasione per creare opportunità e conoscersi: l'arrivo di 21 sommelier (da tutta Italia), di 18 ristoranti (tristellati e bistellati) nazionali va in questa direzione e inoltre la professionalità dei produttori di Montalcino rappresenta una certezza. E poi ci sarà la presentazione del percorso permanente di "Eroica Montalcino" e delle tappe "eroiche" del Giro d'Italia Under 23. Una conferma del legame tra lo sport e il vino, senza dimenticare che anche i ragazzi delle scuole avranno un ruolo da protagonisti all'interno della manifestazione. Montalcino si trasforma e per un weekend sarà la capitale del mondo del vino. Tutto è perfetto? No, c'è sempre da migliorare e magari ne riparleremo. Ma da domani le luci si accendono: buon Benvenuto Brunello.

Uomini & Terra

I convegni di Benvenuto Brunello

Saranno due i convegni, entrambi condotti dal giornalista del Corriere della Sera Luciano Ferraro, che si terranno al Teatro degli Astrusi di Montalcino in occasione di Benvenuto Brunello. Il primo, in programma domani (ore 11), si intitola "Super Vini e Super Prezzi - Il Brunello e i Francesi" e punta a fissare un obiettivo comune: valorizzare i grandi rossi dei due Paesi nel mondo. Il secondo si terrà il 16 febbraio (ore 11) con la tavola rotonda dal titolo "Il racconto del vino in Tv" che sarà "una discussione ad ampio raggio - dice Ferraro - spiegheremo come si racconta il Brunello in tv e, in generale, le difficoltà nel raccontare il vino in televisione e nei mezzi di comunicazioni di massa. Grazie alla presenza di Monique Soltani faremo un confronto tra Italia e Usa, un Paese dove ovviamente c'è una platea di pubblico più vasta".



Storia & Attualità

"Long live Brunello", la prima vetrina delle vecchie annate

Tra le tante virtù del Brunello c'è la longevità, la capacità di sfidare la legge del tempo, con bottiglie in grado di mantenersi perfettamente per decenni. Per questo il re del Sangiovese arriva sul mercato in ritardo rispetto ad altri importanti vini del mondo. E se l'attenzione verso le ultime uscite è enorme, minore, forse, è quella riservata alle vecchie annate, nonostante una buona richiesta di appassionati, turisti e collezionisti stranieri. Si spiega così "Long live Brunello", l'iniziativa di 35 cantine di Montalcino per valorizzare le vecchie annate, antecedenti alla 2007, che si terrà dal 21 al 23 giugno nel Complesso di Sant'Agostino, negli spazi che accolgono Benvenuto Brunello. Un'idea di Andrea Polidoro dell'azienda Cupano, condivisa dall'architetto Milesi e dalle aziende che "hanno risposto con grande entusiasmo, come se i tempi fossero maturi", spiega Polidoro. Hanno aderito, tra i tanti, Argiano, Biondi Santi, Caprili, Casanova di Neri, Castiglion del Bosco, Cerbaiona, La Magia, Le Chiuse di Sotto, Le Potazzine, Le Ragnaie, Lisini, Mastrojanni, Podere Le Ripe, Podere Salicutti, Poggio di Sotto, Valdicava. Il programma prevede anche un'asta benefica della casa d'aste Gelardini & Romani.

