

News & Wine



Buffa racconta il Brunello

Dopo aver narrato le più epiche vicende dello sport e le grandi gesta del basket, Federico Buffa, uno dei più grandi storyteller italiani, dedica un suo spettacolo al mondo del vino. Succederà il 22 febbraio al Teatro degli Astrusi, in occasione di Benvenuto Brunello 2020, quando racconterà il Brunello di Montalcino, un vino "condannato ad essere una star". L'appuntamento, aperto al pubblico, è in programma alle ore 11.30, subito dopo la consegna del Leccio d'Oro e la presentazione dell'indagine di Nomisma Wine Monitor. Si tratta in realtà di un'anticipazione dello spettacolo che terrà sempre a Montalcino in estate.



Agenda

Il programma di BB2020

Domani intervento di Vittorio Sgarbi (ore 11) al Teatro di Montalcino. Nella stessa location, il 22 febbraio, consegna del Leccio d'Oro, presentazione dell'indagine Nomisma Wine Monitor, spettacolo di Federico Buffa, focus sulla vendemmia 2019 e posa della formella (dalle ore 10.30). Domani degustazioni per la stampa nel Complesso di Sant'Agostino (ore 9.30-17), stesso orario il giorno dopo per gli enoappassionati, che potranno assaggiare i vini anche il 23 e il 24 febbraio (ore 10-18), giorni aperti pure agli operatori.

Soci@l

Social wall

Benvenuto Brunello è un evento da vivere pure sui social network. Torna per il terzo anno il "social wall", piattaforma che consente di rendere protagonisti tutti coloro che da domani seguiranno l'evento a Montalcino ma anche di tenere aggiornate le persone che non potranno essere presenti. Gli hashtag ufficiali sono #BB2020, #BenvenutoBrunello2020 e #BenvenutoBrunello.



Cultura & Paesaggi

Benvenuto Brunello, 5 stelle alla vendemmia 2019

Ci siamo, da domani Montalcino avrà i riflettori del mondo del vino puntati per il ritorno di Benvenuto Brunello. Dal 21 al 24 febbraio andrà in scena un evento dai numeri importanti: oltre 500 i vini da assaggiare, 143 le cantine presenti pronte ad animare i due chiostrini del Complesso di Sant'Agostino. Sold-out i biglietti per domenica e lunedì, esauriti da giorni gli accrediti. Si prevede il pienone, notizia che farà piacere a ristoranti ed alberghi del territorio. L'attesa è forte soprattutto per scoprire il Brunello 2015, destinato, per molti, a rimanere nella storia. Nei banchi di assaggio sarà possibile scoprire anche la Riserva 2014, il Rosso di Montalcino 2018, Moscadello e Sant'Antimo. Oggi è stato ufficialmente comunicato l'autore della piastrella di Benvenuto Brunello 2020: è Giovanni Malagò, presidente del Coni. Con la sua scelta si rinnova il forte legame tra Montalcino e lo sport, un feeling che parte dagli eventi sul territorio fino all'amore che i grandi campioni nutrono per questo prezioso fazzoletto di terra unico al mondo. La seconda notizia, legata alla piastrella, è il rating assegnato alla vendemmia 2019: un'annata a 5 stelle, ovvero il massimo. Il sogno olimpico, quello legato ai Giochi di Milano-Cortina e un'annata da sogno, le 5 stelle della vendemmia del prezioso vino: questa è l'ideale interpretazione data dal massimo esponente dello sport italiano che sabato 22 febbraio a Benvenuto Brunello poserà la mattonella (n.28) di ceramica sul muro del Palazzo comunale storico di Montalcino. Un evento, Benvenuto Brunello, pronto ad accogliere grandi nomi: dallo chef Enrico Bartolini (8 stelle Michelin) che preparerà la cena di gala di domani sera a Vittorio Sgarbi che domattina al Teatro degli Astrusi (ore 11) aprirà l'evento costruendo un parallelo tra vino, creatività e genio della cultura italiana. Sabato arriva Federico Buffa, tra i principali storyteller italiani, con il racconto "Condannato ad essere unico".

Uomini & Terra

Bartolini e Brunello: incontro stellato

Tra gli appuntamenti più attesi di Benvenuto Brunello c'è anche la tradizionale ed esclusiva cena di gala che ogni anno vede l'arrivo di un importante chef per preparare dei piatti straordinari da abbinare ai vini di Montalcino. Ai chiostrini di Sant'Agostino, domani sera, il grande protagonista sarà lo chef Enrico Bartolini, 8 stelle Michelin, con la sua cucina che utilizzerà (anche) prodotti di eccellenza del territorio come il miele e lo zafferano di Montalcino oltre al prelibato tartufo di San Giovanni d'Asso. "Per l'enologia toscana e italiana - ha detto Enrico Bartolini - Montalcino è senza dubbio un faro. Dialoga col mondo intero grazie all'identità e all'eleganza che caratterizza i suoi vini". Un grandissimo chef incontra un grandissimo vino: il risultato non potrà che essere speciale. (Foto: Paolo Chiodini).



Storia & Attualità

Dal vigneto alla cantina, il valore del Brunello è da record

Il Brunello in cantina è come un bond ad altissimo rendimento, con profitti che crescono in maniera direttamente proporzionale all'affinamento del vino, fino a triplicare il proprio valore. Lo rileva, a ridosso di Benvenuto Brunello, il Consorzio Vino Brunello di Montalcino, elaborando alcuni dati di Valoritalia, società leader nelle attività di Controllo sul settore vitivinicolo, sulle giacenze di vino sfuso in cantina. I 340.000 ettolitri delle ultime annate di Brunello, conservati in botte nei caveau delle 300 aziende montalcinesi, valgono infatti circa 400 milioni di euro, grazie alla sopravvalutazione del proprio sfuso (che arriva fino a 1.200 euro per ettolitro). Non solo: dopo l'imbottigliamento (e considerando le quotazioni dell'annata 2014), il valore del prodotto finito potrà salire del triplo, fino a superare quota 1,2 miliardi di euro. Dalla cantina al vigneto il trend non cambia: il valore per ettaro, come riporta WineNews, tocca ormai quasi quota 1 milione di euro, per un valore complessivo di oltre 2 miliardi di euro. Il 4.500% in più rispetto a cinquant'anni fa, con una crescita costante e che non sembra affatto fermarsi. Per la gioia di appassionati e investitori.

