

News & Wine



Vendemmia 2012? -10%

Produzione 2012 inferiore del 10%, con punte che potrebbero arrivare a -20%. Ecco i primi risultati della vendemmia del Brunello di Montalcino, in pieno svolgimento. L'estate "rovente" ha condizionato la raccolta dal punto di vista quantitativo, anche se ha inciso in modo diverso sui vigneti a seconda dell'età delle piante, delle particolarità dei terreni e delle diverse esposizioni. "Situazione complessivamente molto buona - spiega Fabrizio Bindocci, presidente del Consorzio - in linea con quanto avvenuto negli ultimi anni, con uve che possono dare prodotti di qualità elevata. Quantità e qualità andranno valutate comunque a fine vendemmia".

PROFUMERIA ITALIANA SALVIONI - MONTALCINO

Agenda

Note di solidarietà

La beneficenza funziona ancora bene. Lo dimostra il complesso dei "Falsi d'Autore" che, dopo aver raggiunto notorietà nella città del Brunello e nel Senese, saranno presenti domenica 23 settembre (ore 15.30) a Reggiolo (Re), dove il terremoto si è fatto sentire. Dalle serate di raccolta di fondi agli acquisti di Parmigiano Reggiano e ora, anche i "Falsi d'Autore", con il sostegno di altri volontari vogliono dare il loro aiuto, contribuendo, con il loro concerto, alla ricostruzione di un palazzo destinato ad ospitare una scuola di musica e un auditorium.

Soci@l

I ricordi della "Festa"

È proprio in questo periodo, quando l'estate finisce e Montalcino torna ai propri ritmi, che il pensiero si avvia verso la "Sagra del Tordo", che, per tutti, rappresenta un legame particolare con la città. Ognuno ha i propri ricordi e un cassetto speciale dove conservare foto, cartoline e ogni genere di pubblicazione. Condividete con noi i vostri ricordi e le vostre foto inviandoli a info@montalcinonews.com



tetractis progetti

Cultura & Paesaggi

Sant'Agostino, com'è e come potrebbe essere

Immaginate un soggetto pubblico, magari eletto democraticamente, e finanziato con i soldi di tutti i cittadini che sigla un accordo con il proprietario di un bene di immenso valore storico, artistico e culturale: il primo, in linea con il suo ruolo, fornisce beni e servizi complessi, progetta piani di sviluppo e prodotti che il mercato da solo non crea, e il secondo si rende disponibile a concedere 3.000 metri quadrati di superficie di alto pregio architettonico per realizzare idee capaci di creare posti di lavoro, fare innovazione e trasformare un "male culturale" chiuso da anni, abbandonato, ricco di ambienti e spazi poco sfruttati, in un "bene culturale". È quello che potrebbe succedere a Montalcino, nel Complesso museale di Sant'Agostino, se il Comune troverà un accordo con l'Arcidiocesi di Siena (proprietaria del bene) per sviluppare un progetto di valorizzazione dell'identità storica, artistica e culturale della città. Una bella idea, che avrà futuro solo se coinvolgerà soggetti privati (i rumors sono tutti sul Consorzio del Brunello) per realizzare quell'insieme di servizi e prodotti indispensabili a far quadrare i conti. Perché si sa, i beni culturali, piccoli o grandi, come quelli di Sant'Agostino, costano. Costano in spese di manutenzione, di gestione, in termini di capacità organizzative, e, se non entrano in campo i privati che si accollano alcuni servizi e li gestiscono seguendo logiche imprenditoriali, i conti non quadrano mai. Come troppo spesso siamo abituati a vedere in Italia, se non facciamo "funzionare" la cultura, i progetti, anche quelli belli, naufragano. L'idea che sosta nella stanza dei bottoni del Comune, sulla carta, ha grandi potenzialità, sembrerebbe capace di creare un incubatore, un polo scientifico, di cultura, ricerca e storia, in grado di attrarre continuamente persone che fanno vivere, anche economicamente, Sant'Agostino. Un progetto, che se studiato bene, sarebbe unico nel Senese e in grado di fare di Montalcino una città in cui i beni culturali danno lavoro e reddito. Chissà.

Uomini & Terra

La pipa del Presidente e dell'allenatore

Cosa sarebbero oggi Sherlock Holmes, il commissario Maigret e il presidente Sandro Pertini senza la pipa? Ne sa qualcosa Guido Parri che, dagli anni '70, le costruisce una per una, diverse per forma, consistenza, tipo e venature della radica, raccolta nei boschi di Montalcino. Le pipe create da Guido Parri hanno vissuto il maggior momento di fama quando, nel 1982, la signora Francesca Colombini Cinelli, proprietaria della cantina "Fattoria dei Barbi", le regalò al Presidente della Repubblica, Sandro Pertini, insieme alle sue bottiglie di Brunello. "Appena il Presidente, famoso fumatore di pipa, vide la mia pipa - racconta Guido Parri - si precipitò ad ammirarla. Poi, nel viaggio di ritorno dalla Spagna, della Nazionale italiana vincitore dei Mondiali del 1982, Sandro Pertini la regalò a Enzo Bearzot, l'allenatore degli azzurri".



ROMA 3000 AUTONOLEGGIO CON CONDUCENTE TRASFERIMENTI
Via Ostiense 17/B - Montalcino
53024 Montalcino (SIENA)
TEL. 0577 84 94 97

DANIELE GALLUZZI
TERMOIDRAULICA E CONDIZIONAMENTO
energie rinnovabili
www.danielegalluzzi.it info@danielegalluzzi.it

Storia & Attualità

Anche le prugne tra i prodotti di eccellenza di Montalcino

L'Italia è famosa in tutto il mondo per i suoi prodotti agroalimentari di eccellenza ed il territorio di Montalcino è la rappresentazione della varietà e della qualità della produzione agricola italiana. Il Brunello fa "viaggiare" il nome di Montalcino in tutto il mondo ma non tutti sanno che sono anche altri i prodotti di eccellenza che questo territorio offre. Stiamo parlando delle prugne che, a Montalcino, la Castello Banfi, una delle cantine di Brunello tra le più importanti e conosciute al mondo, coltiva su ben 55 ettari, nei terreni che si sviluppano tra la confluenza dei fiumi Orcia ed Ombrone, e, con una produzione media che varia tra i 9.000 e i 12.000 quintali di frutti all'anno, risulta essere la maggior produttrice in Italia. "La lavorazione che segue il raccolto - spiega alla Montalcinonews Maurizio Marmugi, agronomo di Castello Banfi - avviene tutta in azienda, dalla normale lavatura passando per l'essiccazione fino ad arrivare alla calibratura e alla cernita. Facciamo parte di una cooperativa del modenese, la Monte Rè, che si occupa della reidratazione, del packaging e della distribuzione, e la nostra produzione copre quasi il fabbisogno italiano". Ancora un'eccellenza di Montalcino.

