

News & Wine



Le Chiuse al top

C'è anche il Brunello di Montalcino tra i migliori vini da invecchiamento premiati dalla "Top 100 Cellar Selection" 2021 di "Wine Enthusiast" (la cui italian editor è Kerin O'Keefe), prestigiosa rivista enoica Usa. Il primo vino italiano del ranking (e al secondo posto assoluto) è il Brunello di Montalcino 2016 della griffe Le Chiuse, uno dei 9 vini con 100 punti (di cui 4 italiani e ben 3 proprio da Montalcino) della selezione. Al n.13 c'è il Brunello di Montalcino 2016 di Fuligni; al n.20 il Brunello di Montalcino 2016 della Salvioni (100 punti), posizione n.47 per un altro vino da 100, il Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2016 de Il Marroneto.



LA FORTUNA

Agenda

Si scopre Bartolo di Fredi

Domani gli studenti di quinta del Professionale Agrario di Montalcino iniziano il corso di "Assaggiatore di vino di 1° livello" Onav. Il 23 ottobre (ore 17.30) viaggio con don Enrico Grassini, direttore dell'Ufficio Beni Culturali dell'Arcidiocesi di Siena, Colle Val d'Elsa e Montalcino, alla scoperta dei capolavori del pittore senese Bartolo di Fredi, attivo a Montalcino sul finire del Trecento, conservati nella chiesa di Sant'Agostino e all'interno del Museo di Arte Sacra. A seguire degustazione guidata nell'Enoteca del Tempio del Brunello.

Soci@l

Benvenuta Isabelle

A Montalcino è nata Isabelle, una meravigliosa bimba che è venuta alla luce nella casa dei genitori, Anna Malvezzi e David Waters. Domenica sera le contrazioni per Anna sono diventati molto forti, non c'era tempo di andare in ospedale. Grazie all'intervento di Angelo Bonacchi e Martino Falciani della Misericordia di Montalcino e del dottore Stefan Gabriel Sandoiu, la bimba è nata in pochi minuti, in salute e bellissima.



IMMOBILIARE
DA 30 ANNI
IN
VAL D'ORCIA

Cultura & Paesaggi

Vinitaly, giù il sipario. "Formula interessante"

"È andata bene, siamo soddisfatti. Abbiamo respirato non solo la giusta atmosfera ma anche il giusto numero di operatori presenti, tutti molto interessati: una buona occasione per le nostre aziende che hanno potuto fare incontri profilati e soddisfacenti. L'opinione condivisa delle aziende di Montalcino è che questo sia un format molto interessante, molto ben orientato al business e agli incontri b2b tra offerta e domanda qualificata, sia italiana che estera". È questo il bilancio dell'edizione speciale di Vinitaly, tornata in presenza a Verona dal 17 al 19 ottobre, tracciata da Michele Fontana, direttore del Consorzio del Brunello, presente alla kermesse con uno spazio collettivo (Terrasole, Donatella Cinelli Colombini, Paradiso di Cacuci, Fattoi, Val di Cava, Col d'Orcia e Paradisone le cantine presenti), mentre altre importanti aziende hanno esposto singolarmente (tra queste: Banfi, Marchesi Antinori e Marchesi Frescobaldi, Ridolfi, Molino di Sant'Antimo, Martocchia). Un'edizione che ha visto la partecipazione di oltre 12.000 operatori professionali, più di 2.500 buyer (circa il 22% del totale) e 60 nazioni rappresentate, e che ha regalato al Brunello un altro primato: è il vino più conosciuto dagli italiani. A dirlo l'indagine di Wine Intelligence per il neonato Osservatorio Uiv-Unione Italiana Vini realizzato in collaborazione con Vinitaly. Secondo i dati dell'Osservatorio aumenta l'awareness dei consumatori regolari nei confronti delle denominazioni d'origine, ed il Brunello è in testa alla classifica per riconoscibilità per 2 italiani su 3, seguito da Prosecco e Chianti. "È un risultato che ci fa estremamente piacere - commenta il presidente del Consorzio, Fabrizio Bindocci - non dimentichiamoci che il Brunello viene apprezzato e bevuto in tutto il mondo, ma nasce in Italia, è un'eccezione del made in Italy. Per questo il riconoscimento è molto importante. Una dimostrazione dell'apprezzamento degli italiani verso il Brunello e il territorio di Montalcino".

Uomini & Terra

Sagra, Luca Pollai firma l'Opera

È Luca Pollai a firmare l'Opera che andrà al vincitore della Sagra del Tordo n. 63. "Sono contentissimo e onorato, ho accettato l'incarico a occhi chiusi", commenta l'artista senese, che ha scelto una tecnica particolare, dipingendo su uno scudo in pelle. "Il tema è la natività del Maestro di Panzano, ho pensato: perché non abbinare sacro e profano? Dietro ci sono dei manigioni, può essere portato come vero e proprio scudo. C'è la riproduzione della natività, la balzana, lo stemma di Montalcino e i simboli dei quattro Quartieri". Il suo lavoro sarà svelato il 29 ottobre al Chiostro del Museo (accesso del pubblico con green pass fino a capienza consentita). "La Sagra del Tordo la conosco - prosegue Pollai - ci sono stato e mi sono pure vestito. Mi avevano chiamato una volta per vestirmi e suonare il tamburo. Mi piacque molto".



MADONNA NERA

LA GERLA

Storia & Attualità

A lezione di olio con gli studenti dell'Istituto Agrario

Dopo la vendemmia arriva il momento della raccolta delle olive. Ma che annata sarà? Non di quelle da ricordare da un punto di vista quantitativo, ma si parla molto bene per la qualità. Non resta che attendere, dal 30 ottobre all'1 novembre tornerà poi a Montisi lo storico evento "Il primo olio ed altro ancora..." (edizione n.21). Il momento della raccolta delle olive non è solo "lavoro", ma anche di aggregazione sociale che può rivelarsi pure un momento di crescita: gli studenti dell'Istituto agrario "Ricasoli", distaccamento di Montalcino, nei prossimi giorni raccoglieranno i frutti degli storici olivi del Comune che si trovano dietro al Duomo. "E probabilmente andremo anche a Montisi dove ci sono altri olivi comunali - spiega Luca Pastorelli, fiduciario del plesso di Montalcino dell'Istituto professionale agrario - l'olio che verrà prodotto servirà poi per scopo didattico con utilizzo a scuola per le degustazioni". L'olio e gli olivi sono al centro di molte attività del "Ricasoli": sabato, in occasione della festa dell'olio a Trequanda, i ragazzi della quarta classe saranno presenti per far conoscere le aziende produttrici, promuovere l'olio e spiegare le degustazioni.

