

## News & Wine



### Bibenda, Brunello al top

Nella Guida Bibenda 2022 il Brunello di Montalcino è la denominazione più premiata in Toscana, una delle grandi regioni del vino a livello internazionale. Merito di due annate, già entrate nella storia e lodate a più riprese dalla critica enoica mondiale (parliamo del Brunello di Montalcino 2016 e del Brunello di Montalcino Riserva 2015), che hanno convinto la guida Bibenda 2022 della Fondazione Italiana Sommelier (Fis) guidata da Franco Ricci. Sono infatti ben 42 le etichette di Brunello di Montalcino ad aggiudicarsi i "Cinque Grappoli" (superati i 36 vini del 2021 ed i 24 del 2020), il riconoscimento più ambito che premia i "vini eccellenti d'Italia".



LA FORTUNA

## Agenda

### Alla scoperta di Tamagni

Il 6 novembre "InChiostro", calendario firmato da Opera Laboratori, propone una passeggiata fra chiese e musei del centro storico di Montalcino alla scoperta delle opere di Vincenzo Tamagni, pittore sangimignanesi che lavorò anche al fianco di Raffaello. Sarà l'occasione di ammirare gli affreschi presenti nello Scrittoio dell'antico Spedale di Santa Maria della Croce, eccezionalmente aperto per l'occasione. Partenza (ore 10.30) dal chiostro di Sant'Agostino, dove la passeggiata si chiuderà con un brunch presso l'Enoteca Bistrot del Tempio del Brunello.

## Soci@

### La Freccia e il tartufo

In copertina c'è la bellissima Michelle Hunziker, scorrendo le pagine si parla anche della Mostra Mercato di San Giovanni d'Asso nello speciale dedicato agli eventi sul tartufo bianco. La rivista è La Freccia, mensile di FS Italiane, e sicuramente questo spazio dedicato farà piacere a chi ha a cuore un evento (in calendario gli ultimi due weekend di novembre) che tornerà dopo un anno di stop con un ricco programma.



IMMOBILIARE  
DA 30 ANNI  
IN  
VAL D'ORCIA

## Cultura & Paesaggi

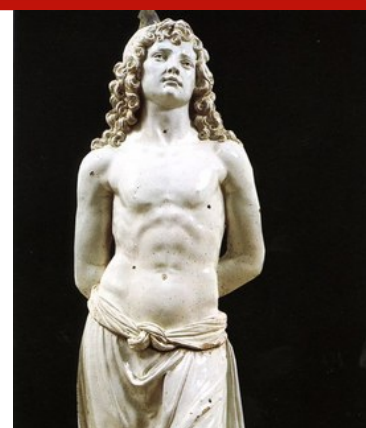
### Benvenuto Brunello: nuova data, stessa unicità

Nel 1993 Benvenuto Brunello inaugurava la sua prima edizione, diventando precursore di tutte le anteprime vinicole del Belpaese. Adesso, dopo quasi trent'anni, il Consorzio del Brunello compie un altro passo da "apripista" e per la prima volta debutta in una nuova collocazione, non più a febbraio ma in periodo autunnale, dal 19 al 28 novembre, per presentare i nuovi vini, dal Brunello di Montalcino 2017 al Brunello Riserva 2016 e il Rosso di Montalcino 2020, fino al Moscadello e il Sant'Antimo, in rappresentanza di circa 120 cantine del territorio. Una scelta per "rendere l'evento di debutto delle annate più incisivo per il mercato - aveva spiegato il presidente del Consorzio, Fabrizio Bindocci - in una fase di grande cambiamento come quella attuale, occorre avere il coraggio di innovare per centrare quegli obiettivi di promozione che le stesse aziende ci richiedono". Benvenuto Brunello 2021, che spagne 30 candeline, si aprirà il 19 e il 20 novembre con le degustazioni riservate alla stampa nazionale e internazionale e gli appuntamenti tradizionali, come la presentazione della vendemmia 2021, lo svelamento della piastrella celebrativa e la consegna del Premio Leccio d'Oro, dedicato a ristoranti ed enoteche, oltre ad un talk show dedicato ai 30 anni di Benvenuto Brunello. Nei giorni successivi gli appuntamenti del Consorzio coinvolgeranno influencer e blogger, sommelier di ristoranti stellati e operatori professionali dell'Horeca e anche i winelover, che sul sito del Consorzio ([www.consorzio-brunello-dimontalcino.it](http://www.consorzio-brunello-dimontalcino.it)) possono acquistare il loro ticket d'ingresso all'evento più ambito del mondo del vino italiano. Il biglietto per Benvenuto Brunello, al prezzo di 50 euro, permette l'ingresso in speciali giornate dedicate (il 21 novembre e poi dal 25 al 29 novembre). Al momento dell'acquisto del biglietto si possono scegliere online sia l'orario (dalle 9 alle 13 oppure dalle 14 alle 18), sia la propria postazione all'interno del suggestivo complesso trecentesco di Sant'Agostino.

## Uomini & Terra

### Il ritorno del San Sebastiano

Montalcino riabbraccia uno dei suoi gioielli d'arte: parliamo del San Sebastiano, la statua di Andrea Della Robbia in terracotta invetriata datata al primo decennio del XVI secolo. L'opera è stata esposta al Louvre di Parigi e al Castello Sforzesco di Milano (per la mostra "Il corpo e l'anima, da Donatello a Michelangelo") e recentemente è tornata a "casa". Come è noto San Sebastiano è anche il protettore degli arcieri e a Montalcino è intitolato proprio a lui il premio per l'arciere che raggiunge la serie completa in occasione delle gare di tiro con l'arco. E domenica 7 novembre, ore 11.30 ai Chiostrini di Montalcino, ci sarà la consegna del Premio "San Sebastiano" e delle pergamene di riconoscimento agli arcieri delle Feste Identitarie per le serie complete riportate dall'istituzione del premio ad oggi. Seguirà la visita al "capolavoro robbiano".



MADONNA NERA

LAGERLA

## Storia & Attualità

### La Provincia di Siena si oppone al Deposito di scorie nucleari

La Provincia di Siena dice no al Deposito di scorie nucleari in Valdorcia. "L'area compresa tra i Comuni di Trequanda e Pienza non è assolutamente idonea, da un punto di vista tecnico, morfologico, paesaggistico e socio-ambientale, ad ospitare il deposito nazionale di scorie nucleari". Lo ha ribadito il Presidente della Provincia di Siena Silvio Franceschelli intervenendo in collegamento al Seminario Nazionale, primo momento di confronto pubblico nell'ambito della procedura per la localizzazione del Deposito Nazionale e Parco Tecnologico. Si tratta della prima consultazione pubblica in Italia, spiega una nota, relativa a un'infrastruttura di rilevanza nazionale, che consentirà di ottimizzare la gestione in sicurezza dei rifiuti radioattivi già presenti o prodotti nel nostro Paese. "Mi occorre rilevare - ha detto Franceschelli - che ci troviamo nell'area di pertinenza al sito Unesco della Val d'Orcia, riconosciuto nel 2004 come primo sito per il suo paesaggio. All'interno vi è un secondo sito Unesco, quello del centro storico di Pienza. Inoltre si tratta di un territorio a vocazione e caratterizzazione agricola prevalente e a bassa intensità produttiva".

