

## News & Wine



### Benvenuto Brunello Usa

“A fine gennaio 2022 Benvenuto Brunello, dopo due anni di assenza, sbarcherà di nuovo a New York”. Lo ha annunciato Fabrizio Bindocci, presidente del Consorzio del Brunello, in occasione di Benvenuto Brunello 2021. Grande attesa per Benvenuto Brunello Usa, in cui saranno presentate le nuove annate - Brunello 2017, Riserva 2016, Rosso di Montalcino 2020 - e sarà lanciato un segnale di ottimismo e rilancio per l'export, considerato che una bottiglia su quattro di Brunello viene venduta negli Stati Uniti. L'ultima volta che il Consorzio è stato in tour sul suolo americano era il 2020, registrando una eccezionale affluenza.



LA FORTUNA

## Agenda

### Benvenuto Brunello

Il 27 novembre, ore 19.30, il Brunello e il Tartufo bianco, si incontreranno all'interno del Tempio del Brunello per una cena degustazione. Fino al 29 novembre Benvenuto Brunello 2021 aprirà le porte ai winelovers (biglietti sul sito del Consorzio del Brunello) che potranno scoprire, in sicurezza, le nuove annate. Il 27 novembre, in occasione della Giornata Nazionale Parkinson, la cena di beneficenza a Col d'Orcia a cura dello chef stellato Roberto Rossi. “Montalcino tra Arte e Natura” è invece il trekking in programma il 28 novembre (ore 9.30).

## Soci@l

### Arcieri in festa

Una giornata di festa per festeggiare tanti atleti che hanno portato in alto il nome di Montalcino. Il 27 novembre la Compagnia Ilcinese Arcieri Montalcino sarà ricevuta e premiata in Comune per i risultati raggiunti. Gli Arcieri Montalcino sono la più forte squadra in Toscana e ai campionati nazionali di Bergamo con 11 medaglie sono stati secondi in assoluto. Una sicurezza di cui il territorio va orgoglioso.



IMMOBILIARE  
DA 30 ANNI  
IN  
VAL D'ORCIA

## Cultura & Paesaggi

### Benvenuto Brunello, la forza di Montalcino

Il cambio di data non era una mera formalità, ma una scelta precisa, che ridisegna un format capace, in 30 anni, di dettare la linea a tutti i grandi territori del vino d'Italia: Benvenuto Brunello “autumn edition”, che presenta in anteprima i nuovi vini di Montalcino in commercio dal 1 gennaio 2022 e si chiuderà il 29 novembre nel Chiostro di Sant'Agostino (i winelovers possono acquistare i biglietti online su [www.consorziobrunellodimontalcino.it](http://www.consorziobrunellodimontalcino.it)), ha portato nella città del Brunello un parterre di personaggi influenti del mondo del vino e della ristorazione, dalla stampa specializzata a sommelier dei ristoranti stellati (che hanno sottolineato l'intenzione di incrementare la presenza di Brunello nelle proprie carte dei vini), dai Masters of Wine ai wine blogger e influencer, dal settore Horeca, premiato con lo storico riconoscimento Leccio d'Oro, fino al testimonial della kermesse, Carlo Cracco, che ha firmato la cena di gala e la piastrella celebrativa dell'ultima annata, dove, altra novità importante, non compaiono ancora le stelle, che saranno assegnate tra un anno, o forse ancora più in là, quando la vendemmia 2021 saprà svelare già molto di sé e del suo potenziale. E poi ancora: il “T-made 70”, il calice ufficiale del Consorzio del Brunello firmato Italesse; la ricerca di Wine Intelligence, che ha svelato come il Brunello sia il vino più conosciuto d'Italia; i numeri record di bottiglie immesse sul mercato, in parallelo al crollo delle giacenze e il boom dei prezzi dello sfuso; la crescita dell'enoturismo, con i dati 2021 che hanno riportato Montalcino ai livelli del 2019. Ultimo ma non ultimo, il convegno sui 30 anni di Benvenuto Brunello e l'analisi WineNews sul “miracolo Montalcino”, dalla nascita del primo wine district dell'era moderna all'aumento esponenziale (+1.962%) del valore del vigneto: una “controrivoluzione agricola” che ha ripensato l'evoluzione di un territorio attorno allo sviluppo della qualità di un prodotto legato a doppio filo con le sue radici.

## Uomini & Terra

### La stella Michelin brilla a Montalcino

Dalle stelle di Carlo Cracco, che ha firmato la piastrella di Benvenuto Brunello, alla stella della Sala dei Grappoli, ristorante guidato dallo chef Domenico Francone a Poggio alle Mura, il borgo-relais di Banfi, che ha confermato il prestigioso riconoscimento della Guida Michelin, dopo averlo ottenuto nel 2020, riportando la stella a Montalcino a distanza di 11 anni. “Riconfermarsi è forse anche più difficile, per questo siamo felicissimi e orgogliosi - dichiara Francone - ringrazio lo staff di cucina, la famiglia Mariani e Banfi che ci mettono nelle condizioni di poter svolgere il lavoro al meglio. Mi auguro che questo riconoscimento possa fare da traino per il territorio, più ristoranti di alta qualità ci sono e meglio è per tutti”. Si ripete anche La Taverna del Grappolo Blu che dal 2018 è inserita nella lista dei Bib Gourmand.



BAGOGA  
GROTTA DI SANTA CATERINA

LAGERLA

## Storia & Attualità

### Nasce il vigneto in Fortezza gestito dagli studenti

Anche Montalcino può dirsi fiera del suo vigneto in città. Nei giorni di Benvenuto Brunello sono state messe a dimora e inaugurate le barbatelle di Sangiovese del vigneto-simbolico che si trova in Fortezza nel cuore del centro. Un progetto non produttivo ma ornamentale, voluto dal Comune insieme al Consorzio del Brunello, che sarà gestito dagli studenti dell'Istituto Professionale Agrario “Ricasoli” di Siena che ha una sede distaccata a Montalcino. Il vigneto farà parte del “giardino storico” che, con la condivisione della Soprintendenza Archeologica Belle Arti e Paesaggio per le Province di Siena, Grosseto e Arezzo, riproduce all'interno della Fortezza le coltivazioni tipiche degli orti cittadini che fin dal Medioevo sono una caratteristica di Montalcino. “Per ora c'è solo il Sangiovese - spiega il sindaco di Montalcino Silvio Franceschelli - ma in futuro si aggiungeranno le barbatelle del Moscato Bianco, il vitigno da cui nasce il Moscadello”. “Intanto - spiega Luca Pastorelli, fiduciario del plesso di Montalcino - le prime barbatelle di Sangiovese saranno impiantate a ridosso delle mura della Fortezza, con l'uso di materiali e tecniche tradizionali e caratteristici del territorio”.

Azienda Agricola  
CANALICCHIO  
DI SOPRA

BORGHO  
CANALICCHIO  
DI SOPRA  
WINE RELAX