

News & Wine



Il Brunello all'Opera

9 cantine di Montalcino - San Filippo, Banfi, Siro Pacenti, Biondi Santi, Casanova di Neri, Il Poggione, Altesino, Canalichio di Sopra e Valdicava - parteciperanno a "OperaWine 2023", prestigioso tasting di Wine Spectator in programma il 1° aprile 2023. Tra le 130 griffe selezionate ci sono anche 7 aziende non originarie di Montalcino ma comunque produttrici di Brunello (Antinori, Allegrini, Bertani, Carpineto, Frescobaldi, Famiglia Cotarella, Tommasi). I vini che le cantine selezionate da Wine Spectator porteranno in degustazione a "Operawine 2023" saranno rese note qualche giorno prima di Vinitaly (2-5 aprile, Verona).

LE CHIUSE
MONTALCINO

Agenda

Mostra Mercato

A partire da domani, ogni venerdì, sabato e domenica dalle ore 16.30 alle 19.30, laboratori di paper quilling per genitori e bambini al Centro "Chelucci" di Montalcino. Il 12 novembre si apre il primo weekend della Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi a San Giovanni d'Asso con degustazioni, la premiazione del miglior pecorino, la cena di gala al Castello e ovviamente molte possibilità per degustare il "Diamante bianco" insieme agli altri prodotti tipici del distretto rurale di Montalcino. Il programma completo è su montalcinonews.com

Soci@l

"La Stranezza" vola

Un successo sopra le aspettative. Vola al Box Office "La Stranezza", il film di Roberto Andò con Ficarra e Picone e Toni Servillo grazie ai 3.138.943 euro incassati finora è il secondo film italiano di maggior successo nel 2022 con il sorpasso al primo posto molto vicino. Il film è stato girato anche a San Giovanni d'Asso e Torrenieri, nel territorio di Montalcino che conferma il suo ottimo feeling con il cinema.

Azienda Agricola

la formace

Cultura & Paesaggi

Si apre il sipario su Benvenuto Brunello

Nove giornate di degustazioni con 137 cantine di Brunello e oltre 300 diverse etichette di vino. Domani inizia l'edizione n. 31 di Benvenuto Brunello, l'anteprima di presentazione delle nuove annate - Brunello 2018, Riserva 2017, Rosso di Montalcino 2021, Moscadello e Sant'Antimo - a cura del Consorzio del Brunello, che quest'anno diventa cosmopolita, con un'edizione il 17 novembre in contemporanea a Londra, Los Angeles, New York e Toronto. I primi due giorni, domani e sabato, sono dedicati ai circa 100 giornalisti italiani e internazionali, oltre che a buyer e operatori esteri selezionati e a 11 Master of Wine, i massimi esperti internazionali di vino e detentori del titolo più esclusivo ed ambito del mondo (saranno presenti Michelle Cherutti-Kowal, James Doidge, Tim Triptree e Susan Hulme dal Regno Unito, Vanessa Conlin e Melissa Saunders dagli Stati Uniti, Jeremy Cukierman ed Elizabeth Gabay dalla Francia, Beans Boughton dagli Emirati Arabi Uniti e Lin Liu dalla Cina; a fare gli onori di casa il primo e unico Master of Wine italiano, Gabriele Gorelli, nato e cresciuto a Montalcino). Nelle giornate successive spazio agli operatori del settore (13 novembre), sommelier dell'alta ristorazione (14 novembre), produttori (15 novembre) e winelover (dal 19 al 21 novembre). Il 12 novembre, a partire dalle ore 17 al Teatro degli Astrusi di Montalcino, si presenterà l'annata 2022 e la piastrella della vendemmia di quest'anno (domani verrà svelato il personaggio famoso che l'ha realizzata), oltre all'assegnazione del premio Leccio d'Oro e - in collaborazione con Aset - del premio Gambelli al miglior enologo under 40. A seguire la cena di gala (su invito), firmata quest'anno, come già nel 2019, da Valeria Piccini. Chef del ristorante Da Caino a Montemerano (due stelle Michelin), Piccini studierà un menu utilizzando prodotti tipici della Toscana e del territorio di Montalcino, come il tartufo bianco di San Giovanni d'Asso o il Brunello, in abbinamento ai vini delle nuove annate.

Uomini & Terra

Doppia stella Michelin per Montalcino

Un risultato storico per Montalcino. Svelati i ristoranti stellati dell'edizione n.68 della Guida Michelin. Accanto alla conferma del ristorante Sala dei Grappoli Poggio alle Mura di Castello Banfi-Il Borgo, guidato dallo chef Domenico Francone, la "new entry" è Campo del Drago di Rosewood Castiglion del Bosco che sotto la guida dello Chef Matteo Temperini ha ottenuto la sua prima stella Michelin. Una notizia di valore per tutto il territorio di Montalcino. "Nell'ultimo biennio - ha detto Fabrizio Bindocci, presidente del Consorzio del vino Brunello di Montalcino - i ristoranti di due nostre aziende vinicole hanno conseguito la stella Michelin: ci sembra un buon modo per concentrare l'attenzione sulla qualità di un territorio che si riconosce in un comun denominatore, il vino, ma che è in grado di esprimere mille eccellenze". (Foto Francone: Paolo Biava).



LAGERLA

Storia & Attualità

Gli affacci sul paesaggio e quel legame tra città e campagna

Una finestra sul cielo e sul paesaggio, un collegamento tra uomo e natura, un trait d'union tra la città e la campagna, le due realtà fondanti di Montalcino. È il senso del progetto intitolato "Restituire Affacci", che ha riconsegnato alle persone uno dei maggiori punti panoramici della città. Una stanza sotto i Loggiati di Piazza del Popolo diventa così lo strumento per capire la bellezza e il segreto di queste terre magiche. "Quest'affaccio è il segno della volontà da parte della cittadinanza di offrire una proiezione tra la città e la campagna, un connubio che è poi la forza di Montalcino", spiega il sindaco di Montalcino Silvio Franceschelli. È solo il primo passo del progetto, curato dall'architetto Adele Piccioni, che punta a un'opera più grande, l'apertura dei Loggiati del Sansovino dal lato che un tempo ospitava le Poste. "C'è una procedura legale - prosegue Franceschelli - abbiamo già realizzato il progetto preliminare, sarà tradotto nel piano operativo che andrà in attuazione e approvazione nel 2023. Successivamente saranno fatti gli atti connessi al trasferimento di proprietà, sperando di trovare il consenso del proprietario attuale. Se ciò avverrà, agiremo con l'esproprio".

"Mocali"

