

News & Wine



AL BRUNELLO DI MONTALCINO
IL CELEBRE VINO
OVE MI RICONOSCO PER NOME
AVVICINA ALLA SAPIENZA
DI DIONISO
BRUNELLO CUCINELLI
2022



Brunello & Brunello

Una mattonella su sfondo bianco che rimanda al gusto classico e in cui domina Dioniso, la divinità della vite e del vino dell'Olimpo greco. Un omaggio "al Brunello di Montalcino - si legge nella dedica - il celebre vino ove mi riconosco per nome, avvicina alla sapienza di Dioniso". È Brunello Cucinelli, lo stilista del cashmere e imprenditore illuminato, l'autore della piastrella dedicata alla vendemmia 2022 del Brunello, svelata il 12 novembre a Benvenuto Brunello. "A Montalcino c'è un equilibrio tra la terra e il Creato", ha spiegato Cucinelli, che sul palco degli Astrusi ha parlato di vari temi come la dignità del lavoro.

LE CHIUSE
MONTALCINO

Agenda

Tartufo e teatro

Il secondo weekend della Mostra Mercato del Tartufo Bianco di San Giovanni d'Asso si apre il 19 novembre (ore 15.30) con una degustazione per capire come si sceglie e si conserva un tartufo, a seguire cena di gala col ristorante San Martino 26 di San Gimignano. Il 20 novembre si segnala la Wine Tasting Experience (ore 15). In entrambi i giorni aperti a pranzo e cena il Truffle Square, lo stand della Pro Loco e i ristoranti del borgo. Domani al Teatro degli Astrusi di Montalcino la Compagnia Kanterstrasse propone un'originale riscrittura dei Promessi Sposi (ore 21.15).

Soci@l

Conoscere l'olio

Dalle tecniche di degustazione alla storia, dalla pianta alla trasformazione passando per temi come nutrizione, salute e l'utilizzo in cucina. Dal 19 gennaio al 23 febbraio 2023 al Palazzo del Comune di Montalcino l'appuntamento è con il corso di assaggio dell'olio extravergine di oliva, altro prodotto di eccellenza del territorio, a cura di Aicoo (Associazione Italiana Conoscere l'Olio di Oliva).

Azienda Agricola

la formace

Cultura & Paesaggi

Brunello Day, Montalcino nelle capitali del mondo

Tradizione e innovazione, il rispetto della storia ma anche la capacità di rinnovarsi per spostare sempre più in alto l'asticella della qualità. È il segreto del Brunello, che in questi giorni celebra la Riserva 2016 della Fattoria dei Barbi al secondo posto della Top 100 di Wine Spectator - la classifica della rivista americana di settore più influente al mondo, dove figura al n. 55 anche il Brunello 2017 di Col d'Orcia - e svela al mondo i suoi nuovi vini in occasione di Benvenuto Brunello, l'anteprima più longeva in Italia, dallo scorso anno anticipata a novembre perché "per noi è il momento giusto per proporre le nuove annate visto che escono a gennaio", spiega a MontalcinoNews il presidente del Consorzio del Brunello, Fabrizio Bindocci. E siccome Montalcino non manca di fantasia e innovazione, per l'edizione di quest'anno, la n. 31, arriva il "Brunello Day", con Benvenuto Brunello che per un giorno, oggi, si sposta da Montalcino e vola nelle "capitali" del mondo e città di riferimento dei mercati più importanti per il grande rosso di Toscana. Le location dei tasting sono il Metropolitan Pavillon - The Level a New York, La Liberty Grand-Renaissance Room a Toronto, il Mr. C Beverly Hills - Starlight Ballroom a Los Angeles e la Church House - Dean's Yard a Londra. In ogni città si terranno due sessioni di degustazione riservate a 180 giornalisti, sommelier, distributori, importatori e operatori dell'horeca e del retail. Nei calici il Brunello 2018, il Brunello Riserva 2017, il Rosso di Montalcino 2021, il Moscadello e il Sant'Antimo. Un format, con ogni probabilità, destinato ancora a crescere nei prossimi anni. "Abbiamo deciso di far uscire in contemporanea il Brunello 2018 e il Brunello Riserva 2017 a New York, Los Angeles, Toronto e Londra, mercati per noi importanti. Un evento che darà ancor più risalto alla nostra denominazione", prosegue Bindocci. Radicato al suo territorio e vocato al mondo sul mercato: anche questo è un segreto del successo del Brunello.

Uomini & Terra

I formaggi di Montalcino al top

Montalcino, terra di grandi vini, tartufo, olio, zafferano ma anche formaggi. A brillare, recentemente, due realtà del territorio. Il Caseificio dei Barbi è stato premiato ai World Cheese Awards, i mondiali del formaggio che si sono svolti a Newport (Galles), con il "bronzo" per il Cacio all'aglione, un formaggio unico. Questo caseificio rappresenta la più antica attività di produzione di formaggi ancora esistente a Montalcino e fa parte della storica Fattoria dei Barbi. Montalcino fa festa anche nel concorso "Sapori Senesi" durante la Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi a San Giovanni d'Asso. Qui "Fior di Montalcino", della famiglia Chironi, ha vinto il primo premio tra i semistagionati con il pecorino di Montalcino "Arciere" e il secondo posto nella categoria degli stagionati con "La Riserva di Raimondo".



LAGERLA

Storia & Attualità

Palazzo Marchi torna a vivere: la bella idea di Laura Brunelli

Una bella notizia. Venerdì 18 novembre, soltanto per questo giorno, sarà possibile tornare a visitare Palazzo Marchi, edificio nel cuore di Montalcino (via Mazzini 52) dopo i lavori di restauro. Lo avevano chiesto in tanti a Maria Laura Vacca Brunelli, della cantina di Brunello Le Chiuse di Sotto, che ha deciso di far tornare in vita quel bel palazzo tanto caro al compianto marito Gianni Brunelli. Laura ha deciso di rendere abitativo il palazzo per tutto l'anno a chi lavora nel territorio di Montalcino. Non è cosa da poco, Montalcino ha bisogno di tornare a vivere il suo centro storico che si sta spopolando anche a causa di scelte diverse legate al turismo (come i B&B) e ad affitti che in molti non possono sostenere. "Quel palazzo lo aveva preso Gianni - spiega Laura Brunelli - con l'idea, all'epoca, di creare uno spazio comune per i produttori. Adesso lo abbiamo sezionato in tre appartamenti per metterlo a disposizione dei giovani che vivono a Montalcino e con prezzi giusti. Per il restauro c'è la mano di Marco Pignattai, sono state riutilizzate le porte di origine. In molti volevano vederlo e domani dalle 17 alle 19 ci sarà la possibilità di farlo sorseggiando del buon vino".

"Mocali"

