

News & Wine



Girl power for italian wines

Donne competenti e qualificate che portano, e promuovono, nel mondo, l'eccellenza enologica italiana. Come? Attraverso lavoro, competenza e passione per l'Italia enoica. Da Kerin O'Keefe (già firma di testate importanti come Decanter) e presto, forse, alla guida di Wine Enthusiast, a Monica Larner, che potrebbe approdare a The Wine Advocate e Stevie Kim senior advisor di Veronafiere e managing director di Vinality International con cui, da due anni, "orchestra", in collaborazione con "Wine Spectator", "Opera Wine", importante vetrina per il vino italiano che ha visto il Brunello, anche quest'anno, in pole position tra i 100 migliori vini italiani.

Cultura & Paesaggi

A giugno arriva l'imposta di soggiorno

A Montalcino arriva l'imposta di soggiorno. A dirlo il "Regolamento imposta di soggiorno", già stilato dall'amministrazione, che sarà sottoposto al vaglio del Consiglio Comunale, lunedì 22 aprile. "L'imposta di soggiorno è determinata per persona e per pernottamento e può essere articolata in maniera differenziata tra le strutture ricettive - si legge all'articolo 5 del Regolamento - a seconda della durata dei pernottamenti e, comunque, fino ad un massimo di quattro pernottamenti consecutivi" e sul periodo di applicazione spiega che sarà quello "esclusivamente compreso tra il 1 aprile - 31 ottobre" di ogni anno. Importi e misure di adozione saranno stabiliti "dalla Giunta Comunale con apposita deliberazione da adottarsi entro i termini di approvazione del bilancio di previsione" ovvero, presumibilmente, entro giugno 2013, mese in cui potrebbe entrare in vigore l'imposta che, secondo alcune indiscrezioni, dovrebbe ammontare a 0,70 euro per pernottamenti in strutture ricettive fino a tre stelle e 1 euro a notte oltre le quattro stelle. Ancora non sono disponibili dati certi ma, in base a queste previsioni, se il Regolamento sarà approvato, e gli importi confermati, ogni anno, il Comune di Montalcino potrebbe introitare 65.000 euro dai proventi della tassa di soggiorno. Somme che, come prevede la legge, sono da reinvestire nel turismo, nelle strutture ricettive e nei beni ambientali e culturali locali, e che, il Comune di Montalcino, vorrebbe investire in promozione e infrastrutture per il turismo (bagni pubblici) e per il rifacimento dei costumi della "Sagra". Montalcino ha scelto di introdurre l'imposta di soggiorno per sposare la logica d'area comune in tutta la Val d'Orcia. Ecco che da questa estate, entrando in Val d'Orcia, in ogni struttura, verrà in mente "Chi siete? cosa portate? Un fiorino!" scena cult del capolavoro con Troisi e Benigni "Non ci resta che piangere" sull'Italia del 1492, ricca di confini, con ducati, principati e piccoli stati lungo tutta la penisola.

Uomini & Terra

Riccardo Paccagnini pioniere del Brunello

Sono l'originalità e la lungimiranza di alcune personalità a far crescere un territorio e Montalcino può vantare diversi personaggi che hanno reso grande la città e il suo Brunello. Correva l'anno 1905 quando Riccardo Paccagnini, classe 1854, scrisse il "Trattato tecnico-pratico di agricoltura ed enologia", un "manuale" dove fissò tutte le norme e le osservazioni, frutto di 36 anni di esperienza, che regolavano la produzione di Brunello. Un vero pioniere che, in un'epoca in cui il Brunello, grazie alle famiglie Biondi Santi e Costanti, era agli esordi, individuò nell'enologia un filone portante di sviluppo per l'economia locale, indicando la strada per la valorizzazione di Montalcino. Il trattato, una vera "bibbia enologica" che descrive nei minimi particolari la produzione del Brunello, è un inno alla nobile arte agricola e al Sangiovese di Montalcino.



Agenda

Tempo di MasterChef Junior

Uno dei più famosi talent show del mondo, per il secondo anno consecutivo a Montalcino: è MasterChef Junior, una gara di cucina per bambini, organizzata e curata dal Quartiere Travaglio. E il 20 aprile tutti i bambini dai 3 ai 10 anni potranno cimentarsi nell'arte diretti da persone legate alla cucina e all'enogastronomia, tre giurati (tra cui Montalcinonews) e un moderatore, che avranno il compito di intervistare gli chef e seguire i lavori della cucina. Per spiegare ai bambini ogni passaggio necessario per preparare i piatti, ci sarà invece un ristoratore tutto dedicato a loro.

Soci@l

Gite fuori porta?

Eccoci, ci siamo: in arrivo a Montalcino la bella stagione e due "ponti", quello previsto per giovedì 25 aprile e per mercoledì 1 maggio. Montalcino e le bellezze circostanti saranno dunque protagonisti del consueto assedio da parte dei turisti e di coloro che tornano a far visita a parenti e amici. E voi cosa avete in programma? Resterete in città o vi darete alla fuga? Scrivete la vostra a info@montalcinonews.com

Storia & Attualità

Soldera: nuova etichetta per un nuovo brand?

Una possibile e totale "brandizzazione" del proprio nome che diventa marchio? Un affrancamento completo dalla denominazione "Brunello" e dal territorio di Montalcino? La volontà di proiettare i propri vini nella dimensione assoluta del "brand per il brand"? Chissà, forse sono solo rumors e al momento non è dato saperlo ... ciò che è certo, però, è che Gianfranco Soldera, produttore di Brunello nella cantina Case Basse, ha annunciato l'entrata in commercio di un suo nuovo "Toscana Igt 2006 Soldera 100% Sangiovese" corredato da un'etichetta che assomiglia in tutto e per tutto a quella del prodotto principe di Case Basse, da cui differisce solo per la mancanza della dicitura Brunello di Montalcino, sostituita dal marchio dell'indicazione geografica tipica, e da una scheda tecnica molto specifica e ricca di dettagli che solitamente non vengono esplicitati e che rappresenta un nuovo modo di spiegare un vino e una via innovativa per la tracciabilità di un prodotto. Il nuovo Sangiovese in purezza - 64 mesi di macerazione in botte grande - affiancherà le 18.000 bottiglie di Brunello di Montalcino Case Basse 2006, già in commercio con il distributore Heres, e sarà in vendita a 220 euro a bottiglia.



PROFUMERIA ITALIANA SALVIONI - MONTALCINO

LA RASINA
— montalcino —

ALLE LOGGE DI PIAZZA
WINE BAR - CAFFETERIA
DEGUSTAZIONE VINI DI MONTALCINO E PRODOTTI TIPICI
MONTALCINO - Piazza del Popolo - Tel. 0577. 84 61 86

FABIO PAPINI
IMPRESA DI PULIZIE

Piazza Matteotti, 4 - Roncomontevito - Siena - Tel. e Fax 0577 807185
E-mail: info@papiinfabio.it