

News & Wine



Il Brunello a New York

Doppio appuntamento per il Brunello a New York. Da oggi fino a sabato il grande vino italiano sarà alla "New York Wine Experience" firmata "Wine Spectator". Il 26 e il 27 ottobre è in programma Vinitaly Usa (ci sarà la proclamazione delle aziende di Opera Wine), con il Consorzio del Brunello - ma anche con alcune cantine che partecipano anche aziendaliemente: da Frescobaldi a Donatella Cinelli Colombini (distribuita da Banville Wine Merchants), da Proxit Group Spa (Cantina di Montalcino) a Marilisa Allegrini (San Polo), da Collemassari/Poggio di Sotto (Winebow) a Cecchi (Terlato), e, sempre con Terlato, Il Poggione, e La Casaccia di Franceschi. Approfondimento su MontalcinoNews.com.



Agenda

Sagra del Tordo

E' il momento della Sagra del Tordo n.68 (23/25 ottobre). Si parte domani, 17.30, con la presentazione dei nuovi costumi del Trescone e dell'Opera di Francesco Mori al Loggiato del Palazzo Comunale Storico. Sabato il sorteggio degli arcieri e nel pomeriggio la Provaccia. Domenica mattina sfilata il corteo storico e nel pomeriggio la gara di Tiro con l'Arco, con le ultime cinque frecce che saranno raccontate in diretta Facebook dalla MontalcinoNews. Sabato e domenica, ai piedi della Fortezza, gli stand enogastronomici dei quartieri.

Soci@l

Olio nuovo

"Per noi si prospetta un'annata strepitosa, la migliore degli ultimi anni - spiega Elisa Fanti dell'azienda Tenuta Fanti, a MontalcinoNews - abbiamo cominciato la raccolta e la finiremo tra 15 giorni. Le olive sono bellissime e senza nessuna traccia di mosca, e la resa è molto alta, ad oggi si aggira sul 16%. Siamo molto felici... l'olio è di qualità altissima". L'annata per l'olio toscano è tra le migliori degli ultimi 10 anni, anche a Montalcino.

30 ANNI
DI COMPROMETTO DI IMMOBILI
IN VAL D'ORCIA
0577 848095

VENDITA IMMOBILI DI PRESTIGIO
VILLE, CASALI, APPARTAMENTI
AZIENDE AGRICOLE

Cultura & Paesaggi

Montalcino al top per i wine lovers Usa

Montalcino tra le mete preferite dai wine lovers Usa. Secondo la ricerca Aite vince il modello che combina autenticità, arte e territori vitati. Sicilia e Toscana sono le regioni più considerate dagli intervistati per un viaggio in Italia, che consolidano il rapporto particolarmente forte con l'Italia e con le sue eccellenze enogastronomiche. Emerge dal Rapporto "Il mercato Usa e l'enoturismo", realizzato dall'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, presieduta da Roberta Garibaldi (docente all'Università di Bergamo), per Vinitaly Tourism e l'evento di New York. Questo report analizza comportamenti, aspettative e propensione al viaggio del mercato statunitense nei confronti delle esperienze legate al vino in Italia. L'indagine evidenzia come l'enoturismo sia ormai una componente consolidata delle esperienze di viaggio dei turisti statunitensi intervistati: il 60% ha partecipato almeno una volta, negli ultimi tre anni, a un'attività legata al vino e il 39% ha svolto queste esperienze esclusivamente negli Stati Uniti, mentre il 22% le ha vissute anche o esclusivamente all'estero, il 16% sia negli Stati Uniti sia in altri Paesi e il 6% soltanto all'estero. Si tratta quindi di un mercato già abituato al prodotto enoturistico, ma con ampi margini di sviluppo internazionale. Tra quanti hanno già partecipato ad almeno un'esperienza enoturistica, nel 42% dei casi il vino ha rappresentato la motivazione principale del viaggio e nel 38% una delle motivazioni principali. Per il turista statunitense il vino è, dunque, molto più di una semplice degustazione: diventa una porta di accesso al territorio, alla cultura, al paesaggio e alle identità locali. Tra le regioni prese in considerazione emergono Sicilia (82%), Toscana (81%) e Piemonte (56%). Tra le altre destinazioni subregionali e i territori del vino figurano la Costiera Amalfitana (67%), l'area del Prosecco (60%), Chianti (59%), Etna (58%), Montalcino (56%), Cinque Terre e Montepulciano (55%), Franciacorta (54%), Langhe/Barolo (53%) e Valpolicella (52%). Approfondimento su MontalcinoNews.com.

Uomini & Terra

"Sagra" by MontalcinoNews

La redazione di Montalcinonews.com, attraverso news, video, dalla presentazione dei nuovi costumi del ballo del Trescone e dell'opera che andrà in dono al quartiere vittorioso, al Sorteggio degli Arcieri, dalla "Provaccia" alla radiocronaca "le ultime cinque frecce" in diretta domenica 25 ottobre, sul nostro canale facebook, dal campo di tiro con l'arco, quelle frecce scoccate dall'ultima distanza che determinano l'esito della competizione tra i quattro Quartieri di Montalcino (Borghetto, Pianello, Ruga, Travaglio), seguirà anche la "tre giorni" della Sagra del Tordo n.68, da venerdì 23 ottobre a domenica 25 ottobre (in realtà già da giorni lo sta facendo, per i lettori che ci seguono sempre più numerosi non solo di Montalcino e dintorni, ma da varie parti d'Italia, d'Europa (da Uk alla Russia), Stati Uniti, Emirati Arabi, America Latina, Asia ecc.



Storia & Attualità

Sagra del Tordo, la parola ai Quartieri

A Montalcino si respira di nuovo l'aria delle grandi occasioni: entra nel vivo la settimana della Sagra del Tordo (23/25 ottobre), una delle più importanti per tutta la comunità del nostro territorio, i quartieri Borghetto, Pianello, Ruga e Travaglio, si preparano a vivere i giorni più belli, anche con la presenza dei tradizionali stand gastronomici ai Giardini dell'Impero. "Allestiremo i nostri stand - afferma alla MontalcinoNews il Governatore del Borghetto Michele Meiattini - con donzelle fritte, affettati, ravioli al ragù, tegamata e filetto con funghi". "L'entusiasmo c'è sempre - afferma alla MontalcinoNews il Presidente del Pianello Tommaso Bovini -. C'è dialogo, organizzazione e un po' di preoccupazione per il tempo". "Siamo pronti come sempre - afferma alla MontalcinoNews la Presidente del Travaglio Irene Machetti -. Aspettiamo queste giornate con ansia, sperando nel bel tempo, ma siamo tutti molto sereni". "Dopo la vittoria di agosto - afferma alla MontalcinoNews il Presidente della Ruga Gabriele Gorelli - c'è una carica molto alta da parte dei quartieri, ma soprattutto del Gruppo Arco. Le aspettative per la Sagra sono altrettanto elevate". Approfondimento su MontalcinoNews.com.

