

News & Wine



Brunello "old style"

"Vendemmia "old style" per il Brunello". A dirlo Paolo Vagaggini, considerato uno dei più grandi esperti di Sangiovese, unico enologo italiano candidato al "Wine Star Award" 2013 che, come riporta "Wine Enthusiast", collabora con quasi un terzo delle aziende di Brunello di Montalcino. "L'estate mediterranea, che non è partita in modo equilibrato con fenomeni intensi di pioggia, caldo e grandinate, che fortunatamente non hanno toccato le principali zone di produzione del Sangiovese, ha portato - spiega Vagaggini - ad una maturazione delle uve in ritardo rispetto alle ultime vendemmie, ma normale sui tempi di maturazione del Sangiovese".

PROFUMERIA ITALIANA SALVIONI - MONTALCINO

Agenda

"Giornata dell'Amicizia"

Baec Group e Brandini Alfiero & C., insieme a Asd e ProLoco Montalcino, organizzano, sabato 7 settembre, la "Giornata dell'Amicizia" 2013; al Campo Sportivo (ore 16), un pomeriggio ricco di eventi: dalla presentazione a cura di Gianni Giannini e Alberto Orzan alle partite di calcio dall'esibizione degli sbandieratori di San Quirico d'Orcia ai giri in pony per i bambini, fino ai giochi popolari ricchi di premi. È prevista anche una merenda a base di brace e prodotti tipici e il ricavato sarà interamente devoluto ad Atl e Nasi&Nasi.

Soci@l

"Pendolari", si riparte

Tra pochi giorni suonerà la campanella e voi ragazzi di Montalcino che frequentate le scuole a Siena, tornerete a viaggiare ogni giorno in pullman spesso stipati e, alle prese con scioperi. Ma da quest'anno non sarete soli: la Montalcinonews si farà portavoce di tutti i problemi e i disagi che vorrete segnalare per cercare, insieme, di far sentire la vostra voce. Scrivete a info@montalcinonews.com

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

Cultura & Paesaggi

Montalcino, un week end "di miele"

Appuntamento a Montalcino per tutti i golosi d'Italia con oltre 50 varietà di miele provenienti da tutto il territorio nazionale che, dal 6 al 9 settembre, con una grande degustazione open air, nel suggestivo scenario della Fortezza medioevale, trasformeranno la città del Brunello nella capitale del miele. Oltre a scoprire i segreti e le virtù del miele e i suoi mille sapori, gli honey lovers potranno fare degustazioni guidate in compagnia di esperti in analisi sensoriale, corsi di abbinamento tra mieli e formaggi tipici, imparare a servirli nel modo corretto e partecipare a momenti di studio e di dibattito scientifico su "Cosa sta facendo l'uomo per l'ambiente?". Tra i tanti appuntamenti gastronomici e culturali dedicati al miele e ai suoi prodotti, venerdì 6 settembre (ore 18) sarà di scena anche la consegna dell'"Ape d'Oro", il prestigioso riconoscimento assegnato a un giornalista e ad un apicoltore, che si sono distinti per la loro attenzione verso il settore: Maurizio Bogni, firma di "La Repubblica", "esperto ed appassionato dell'agroalimentare italiano, ne scrive con professionalità e particolare cura, mettendosi sempre dalla parte del consumatore, considerando l'apicoltura un comparto economico vero e proprio" e Gian Luigi Maracazzan, ricercatore del CRA-API, Unità di Ricerca di apicoltura e bachicoltura di Bologna, presidente dell'Albo Esperti in Analisi Sensoriale e apicoltore, "fin da giovanissimo, uno dei più qualificati e autorevoli esperti di miele a livello europeo", sono i vincitori dell'"Ape d'Oro" 2013, assegnato alla "Settimana del Miele" di Montalcino. "Questo appuntamento esalta un settore che è storia e presente dell'agricoltura del nostro territorio e di tutta la Toscana - commenta Anna Maria Betti, Assessore all'Agricoltura della Provincia di Siena - è sinonimo di produzioni di qualità, rispetto della natura, varietà e tutela del patrimonio ambientale. Non è un caso che la mostra mercato nazionale del miele si svolga, da 37 edizioni, nelle Terre di Siena".

Uomini & Terra

Dal Brasile con amore ...

"Amo il buon vino e quando posso bevo rigorosamente francese o italiano: meglio bere poco ma dedicarsi a prodotti d'eccellenza. I miei vini preferiti? Ovviamente, al primo posto, c'è il Brunello di Montalcino, ma amo tanto anche i Super Tuscan: Tignanello, Solaia, Sassicaia e Masseto". Così Felipe Massa, pilota della Ferrari, ha raccontato alla Montalcinonews il suo rapporto con il vino, in una degustazione organizzata nella cantina di Roberto Cipresso da Galvão Bueno, giornalista e conduttore radiofonico brasiliano che, proprio con lui ha dato il via al sodalizio Brunello Bueno-Cipresso da commercializzare in Brasile. Accorsi molti dei "pezzi grossi" del jet set brasiliano, riunito qui per festeggiare il matrimonio della figlia di Bueno. Tra questi, oltre a Massa, anche Barrichello e Coelho, arbitro della finale dei Mondiali di calcio 1982.



Storia & Attualità

Montalcino: tra storia, cultura e doveri morali

Montalcino, città conosciuta e apprezzata in tutto il mondo non solo per il suo Brunello, ma anche per la sua storia, i suoi monumenti e i suoi paesaggi: un luogo dove il territorio che da buoni frutti e la mano sapiente dell'uomo, sono riusciti a creare prodotti di eccellenza che hanno portato Montalcino ad avere un ruolo di rilievo nel mondo, ma dove molte cose sono necessariamente da valutare e rivedere. Se, infatti, il settore vitivinicolo procede senza avere grossi problemi, su tutti gli altri fronti Montalcino sembra essere bloccata. Monumenti e chiese che crollano, edifici e architetture dalle forme discutibili che sorgono nel centro storico e mancanza di progetti che permettano, a chi viene per visitare e conoscere il territorio, di "gustare" tutte le varie facce di Montalcino. Puntare solo sul Brunello porta necessariamente a perdere di vista un contesto più ampio, quello di terroir, che racchiude in sé anche storia, cultura e paesaggio di uno specifico luogo, senza il quale, anche il prodotto simbolo, perde inevitabilmente di valore. Luoghi come Montalcino hanno il dovere morale di sviluppare una visione globale e rendere appetibile un territorio dalle potenzialità enormi inutilizzate.



MASTRO JANNI
gruppo illy