

News & Wine



I "grandi" del Novecento

C'è un Brunello di Montalcino tra i migliori 12 vini del Novecento: nel 2000, "Wine Spectator", "bibbia" Usa dell'enologia internazionale, elesse, unico vino italiano, il Brunello Riserva Biondi Santi 1955 nei 12 "grandi" del Novecento. Un riconoscimento di enorme prestigio per Montalcino, con il Brunello Biondi Santi in compagnia, tra gli altri, di Château Margaux 1900, Château Mouton Rothschild 1945, Château Petrus 1961, Penfolds Grange 1955, Château Cheval Blanc 1947, Domaine de la Romanée-Conti 1937, Château d'Yquem 1921. "Dove sarebbe l'Italia senza i grandi, vecchi vini di Biondi Santi?" scrisse James Suckling.

Piombaia
Montalcino
Rossi - Cantini
Azienda Vitivinicola - Agriturismo www.piombaia.com

Agenda

Il 2007 per i critici del vino

Ecco l'annata 2007 nei giudizi di due importanti critici stranieri, a Montalcino, in questi giorni per "Benvenuto Brunello": per Othmar Kiem, firma della rivista austriaca "Falstaff", il Brunello 2007 è "charming": tannino maturo, molto morbido, troverà grande successo sul mercato. Un vino forse senza la longevità del 2006, ma non tutti i vini devono essere per forza longevi, perché vanno anche bevuti ... Per il Master of Wine UK, Tim Atkin il 2007 è senz'altro un'annata buona (in alcuni casi molto buona), caratterizzata da grande espressività e alcol ben bilanciato.

Soci@l

Il futuro è nel passato?

Il territorio di Montalcino è ricco di "patriarchi" della viticoltura, ovvero vecchie viti secolari, come confermato dal professor Attilio Scienza, tra i massimi esperti italiani. Per questo non può prescindere dalla valorizzazione di questo prezioso patrimonio. E' vero che si deve ripartire dal passato per guardare al futuro? Scriveteci a info@montalcinonews.com

FABIO PAPINI
IMPRESA DI PULIZIE
Via S. Rocco 4 - Broncovento - Siena - Tel. e Fax 0577 807188
E-mail: info@pupapfabio.it

Cultura & Paesaggi

Brunello 2011 a quattro stelle. Montalcino vola alto

Si potrà acquistare solo tra 5 anni, ma c'è già la certezza che il Brunello 2011 occuperà un posto d'onore nelle cantine degli eno-appassionati di tutto il mondo: questa mattina una giuria di esperti e produttori ha assegnato - in "Benvenuto Brunello" - "quattro stelle" alla vendemmia 2011, mentre prosegue la presentazione a media e buyers del Brunello 2007, della Riserva 2006 e del Rosso 2010, tre eccezionali annate giudicate a "cinque stelle". Il vino di Montalcino, intanto, vola alto sulla crisi: in controtendenza sulla congiuntura economica internazionale, il Brunello non teme scossoni. Secondo un'indagine Winenews sulle 20 realtà più rappresentative del territorio (per storia, qualità, produzione, successo internazionale e di dimensioni piccole, medie, grandi), la crescita media si attesta sul 10-15%, ma ci sono anche picchi che arrivano addirittura al 60%. Secondo i produttori, la crescita di fatturato è dovuta quasi esclusivamente all'export, soprattutto al rinnovato amore per il Brunello da parte degli States, che restano il primo mercato di sbocco, ma anche al crescente interesse della Scandinavia e di altri Paesi, come quelli asiatici, che però hanno ancora numeri relativamente bassi. Le cifre dell'inchiesta sono abbastanza in linea con le cifre diffuse dal Consorzio del Brunello, che indicano, per il 2011, una crescita del giro di affari dei vini di Montalcino pari al 10% sul 2010 (con un business complessivo di 155 milioni di euro). E, proprio grazie all'export, il "sentiment" complessivo dei produttori è buono anche per il 2012: le cantine più piccole, che non aumenteranno volumi di produzione e listini, si aspettano di ripetere le performance del 2011, ma c'è anche chi prevede aumenti di fatturato dal 10% al 25%, soprattutto puntando su un riposizionamento del prezzo. E, a sottolineare l'importanza della promozione del Brunello nel mondo: assegnati i premi "Leccio d'Oro", andati a Gaia Restaurant di Hong Kong e al Biondivino Wine Boutique di San Francisco (Usa).

Uomini & Terra

Ferragamo, wine & fashion

Una composizione floreale in cui le foglie di vite, i pampini e i grappoli fanno da sfondo a un bicchiere e una bottiglia di vino, tra delicati fiori bianchi e rosa (nella foto) l'immagine scelta dagli stilisti della maison Ferragamo, celebre griffe del made in Italy, per rappresentare il Brunello 2011. La formella è stata apposta, oggi, sul Palazzo Comunale, per sancire le "4 stelle" del 2011. Ma il "rating" del Brunello si potrà anche indossare, e con fine benefico: con lo stesso disegno sono state realizzate felpe e t-shirt by Ferragamo, in vendita per acquistare un'ambulanza per la Misericordia. L'opera di Ferragamo si aggiunge a quelle di famosi autori: il designer Giugiaro, il Design Fiat, gli stilisti Cavalli, Prada e Missoni, il pittore Chia, il fotografo Toscani, l'attore Weller, il vignettista Giannelli e i maestri del manga giapponese Tadashi Agi-Okimoto Shu ...



Massimiliano Cappelli
Montepulciano - Siena Catering

Podere Brizio
Produzione Brunello di Montalcino
DI ROBERTO BELLINI E PATRIZIA MAZZI

Storia & Attualità

Montalcino, boom di ettari e valori fondiari

Da qualche migliaia di bottiglie prodotte alla fine degli anni '60 alle attuali 9 milioni: è il Brunello di Montalcino che, negli ultimi 40 anni della sua storia, è stato protagonista di una crescita importante. L'aumento della produzione si evidenzia in modo particolare se si analizza il numero degli ettari vitati a Brunello: nel 1967 erano 63; nel 2011 sono 1.915. Un record a cui fa eco un altro risultato importante: 3.000 euro al metro quadrato per gli immobili, che mette Montalcino tra le location "top price" della Toscana.

Brunello al top anche della classifica dei valori fondiari: secondo i dati Inea, i vigneti di Montalcino valgono 350-450.000 euro per ettaro, uno dei valori più alti in assoluto e tra i leader nei fondi vitivinicoli, mentre nel 1967, anno della costituzione del Consorzio del Brunello, un ettaro vitato e/o vitabile valeva 1,8 milioni di lire, pari a 15.537 euro (cifra ottenuta con il calcolo dei coefficienti Istat). Ed è, dunque, del +2,153% la percentuale di valorizzazione di un ettaro coltivato a Brunello dal 1967 a oggi.

