

News & Wine



The winner is Il Poggione

Finalmente, dopo il lungo e tradizionale countdown, per scoprire le prime posizioni della "Top 100" di Wine Spectator, la classifica più attesa nel mondo enoico, ecco per Montalcino buone notizie: ad aggiudicarsi il 4° posto è il Brunello di Montalcino 2010 di Tenuta Il Poggione. Ricco, dalla eccellente corposità e struttura con sentori di ciliegia matura e prugna e note di liquirizia, terra e tabacco che vanno ad aggiungere profondità, dalle sfumature minerali, equilibrio e persistenza. Un nuovo traguardo non solo per la cantina della famiglia Franceschi ma per il territorio del Brunello tutto che torna ai vertici di una delle classifiche più quotate.

Azienda Agricola

la formace

Agenda

Auguri al Circolo Arci

Il Circolo Arci di Montalcino compie i suoi primi 50 anni di vita. E quale miglior modo per festeggiare una delle associazioni che da mezzo secolo rivestono un ruolo fondamentale nell'aggregazione degli abitanti del territorio se non un fine settimana ricco di iniziative per grandi e piccini. Si inizia venerdì 13 novembre 2015 alle ore 19.30, con un aperitivo-cena accompagnato dalla musica Blues e Soul dei "Moocher 4et" per proseguire sabato 14, alle ore 16, con animazione e tanti giochi per i più piccoli; dalle ore 21, con tornei di biliardo e biliardino per adulti.

Soci@l

Montalcino d'autunno

"Il vino è la poesia della terra". Le parole di Mario Soldati tornano in mente di fronte ai colori delle foglie di vite in autunno. Uno spettacolo che le vigne del Brunello ripropongono ogni anno e che, attraverso i colori e i movimenti creati dal vento, altra caratteristica immancabile di Montalcino, donano emozioni. Raccontate i colori e le sensazioni, i paesaggi ed i ricordi dei vostri autunno a info@montalcinonews.com.



Emiliano Falsini
CONSULENZE ENOLOGICHE

Cultura & Paesaggi

Pif: ecco i progetti di Montalcino

Uno strumento che permette, ai diversi protagonisti, di creare sinergie che vadano a favorire investimenti aziendali ma anche promozione, innovazione tecnologica, diversificazione delle attività agricole e non solo. Tutto questo sono i Pif, Progetti Integrati di Filiera, del nuovo Programma di sviluppo rurale (Psr) 2014-2020 della Regione Toscana. Con 53 progetti presentati, si è chiuso il primo bando relativo ai Pif destinato al Psr della Toscana. Sul territorio di Montalcino sono 2 i progetti che coinvolgono diversi "attori" del territorio. "Investimenti aziendali nella filiera del Vino Brunello di Montalcino Docg, atti ad incrementare la qualità del prodotto, a ridurre i costi di produzione e promuovere le produzioni a marchio di qualità" è il titolo del Progetto Integrato di Filiera con cui il Consorzio del Brunello si è candidato a capofila nel comparto vitivinicolo. I partecipanti diretti al progetto sono Le Chiuse, Verbena, Ricci, Salvioni, Pietroso, Col d'Orcia, Sassodisole, Capanna, Poggiolo, Fornacina, Caprili, Rasina, Rasa, Casato Prime Donne, Collemattoni, Bartoli Giusti e Isvea, tra i partecipanti indiretti e gli enti a supporto ci sono Monte dei Paschi di Siena, Fossacolle, La Magia e ChiantiBanca. Il secondo progetto che ha preso vita sul territorio è "Montalcino: alta qualità sostenibile", che partecipa nel comparto vitivinicolo e olivo-oleicolo con, a fare da capofila, la cantina Siro Pacenti. Le altre imprese ed i soggetti che, tra partecipanti diretti ed indiretti fanno parte del progetto sono: Canalicchio di Sopra, Talenti, Franci Franca, Martoccia, Tenuta Fanti, San Filippo, Podere La Vigna, Tenuta di Sesta, Casanova di Neri, Podere Agresta, Drogheria Franci, Università degli Studi di Firenze, Copernico Srl, Confederazione Italiana Agricoltori, Banca Cras, Agritea, Brookshaw & Gorelli. Per l'interesse pubblico di entrambi i Pif nati nella culla del Brunello ed il loro alto valore aggiunto per il territorio, senza oneri economici per l'Ente, partecipa anche il Comune di Montalcino.

Uomini & Terra

Quando Brunello vuol dire eccellenza

Un periodo eccellente per il Brunello che, tra premi, riconoscimenti e ricerca scientifica conferma il suo ruolo di portabandiera del Made in Italy enologico nel mondo. E proprio in questi giorni arrivano delle conferme: da una parte, c'è Stefano Cinelli Colombini con la sua Fattoria dei Barbi e, dall'altra, Alessandro Mori con Il Marroneto. Il primo è fautore, insieme all'Università di Pisa, di un brevetto per un protocollo di cantina per la produzione di un vino, naturale e salutare, senza additivi e senza solforosa. L'altro che vede inserire al secondo posto (primo tra gli italiani) della "Top Selections", la selezione dei 100 migliori vini al mondo stilata da "Wine Enthusiast", il suo Brunello Madonna delle Grazie 2010, dopo il prestigioso 100/100 di Robert Parker. Grandi successi che identificano il ruolo del Brunello nel panorama enico mondiale.



Storia & Attualità

Stagione teatrale 2015-2016: torna lo spettacolo con AstrusiOff

Molte iniziative in cantiere, un cartellone per tutti i gusti e tanti nomi importanti: torna, a Montalcino, la stagione teatrale invernale dell'AstrusiOff che si aprirà, lunedì 7 dicembre, con il capolavoro dello scrittore, sceneggiatore e regista Andrea Camilleri, dal titolo "Il re di Girgenti". Una stagione ricca - quella proposta per il terzo anno consecutivo dal direttore artistico Manfredi Rutelli, ed organizzata dalla Pro Loco di Montalcino e l'Assessorato alla Cultura - con ben 9 spettacoli e che, mai come quest'anno, riserva davvero tante sorprese e novità. A salire sul palco artisti del calibro di Simone Cristicchi, Silvia Frasson, Michela Andreozzi, Carlotta Proietti (figlia di Gigi Proietti a cui è affidata la regia), Matteo Vacca e molti altri. Altra grande novità è la programmazione di due spettacoli nella rinnovata sala del Dancing L'Etoile di Torrenieri, riadattata e trasformata in uno spazio teatrale di grande capienza nel cuore della Val D'Orcia. A tutto questo, si aggiunge, anche quest'anno, la nuova produzione di FerMENTInScena - Montalcino Teatro, finalizzata al coinvolgimento e alla valorizzazione di professionalità e risorse artistiche del territorio.

