



## News & Wine



### Brunello "mania"

Il Brunello è presente sulle tavole di tutto mondo, ma i suoi eno-appassionati lo consumano anche in Italia - il 30% della produzione resta entro i confini - conservandone una bottiglia in cantina o prediligendolo nel "fuoricasa", in ripresa nei consumi nel Belpaese. E se almeno una volta nella vita hanno visitato Montalcino, una sua bottiglia è il miglior ricordo da portare via con sé. Donne e uomini, Millennials e non, non fa differenza: per loro il Brunello è una vera "mania". Ecco i wine lovers, nell'identikit della MontalcinoNews, ai quali, per la prima volta il Consorzio del Brunello apre le porte a "Benvenuto Brunello", il 19 e il 20 febbraio a Montalcino.

## Cultura & Paesaggi

### Il Brunello poliglotta che "parla" con il bicchiere

Italiani, americani, francesi, inglesi, austriaci, spagnoli, canadesi, svizzeri, albanesi, panamensi, brasiliani, tedeschi, argentini: aspettando "Benvenuto Brunello" (dal 17 al 20 febbraio a Montalcino, con il debutto sulla scena del Brunello di Montalcino 2012 e della Riserva 2011, e del Rosso di Montalcino 2015), ecco un viaggio della MontalcinoNews tra i vigneti di Montalcino (tappa per tappa, si può leggere qui: <http://bit.ly/2kSIQ7E>), un crocevia delle lingue del mondo dove si produce un Brunello "poliglotta", grazie ad un microcosmo di imprenditori di ogni angolo del pianeta che, per passione o investimento, hanno deciso di investire sogni e denaro in una cantina e di produrre il proprio vino, nel rispetto delle tradizioni, contribuendo a conservarle e tramandarle, spesso mantenendo il "know how" locale, e dando il loro personale contributo al successo del rosso italiano più famoso, che oggi "parla" con il bicchiere sulle tavole di tutto il mondo. Una folta schiera di produttori di diversa nazionalità, la cui presenza è la testimonianza di una vivacità e di un appeal unici, grazie anche ai successi di mercato e critica del grande rosso, che mantengono alte le quotazioni del Brunello - un ettaro di vigneto è stimato tra i 450 ed i 500.000 euro e lo sfuso viaggia sugli 890 euro al quintale - con forti ripercussioni non solo economiche, ma anche sociali e culturali nel territorio di Montalcino. I primi pionieri furono, alla fine degli anni Settanta, i Mariani, la famiglia italo-americana che ha fondato ed è oggi proprietaria della Castello Banfi, la cantina che, case history anticipatrice di una tendenza ormai consolidata che vede la presenza nel vigneto italiano di imprenditori stranieri, ha aperto il territorio di Montalcino al mondo ed i suoi mercati al Brunello. Ma negli ultimi anni molte sono state le compravendite eccellenti, anche "Italia su Italia", ovvero di imprenditori, gruppi e marchi italiani che puntano ad arricchire il loro portfolio andando ad investire in territori del vino diversi.

## Uomini & Terra

### BBUsa: i giudizi dei critici americani

Alla vigilia di "Benvenuto Brunello 2017", la kermesse che presenta in anteprima le nuove annate di "casa Montalcino" tra i tanti che attendono di poter degustare le annate appena entrate in commercio, ci sono alcuni "fortunati" buyers e giornalisti d'Oltreoceano, che hanno potuto già giudicare il Brunello 2012 e la Riserva 2011 a "Benvenuto Brunello Usa", l'anteprima a stelle e strisce il 17 e il 19 gennaio a New York e Houston. "Il 2012? Una vendemmia estremamente interessante", "una vera sorpresa per un vino che avrà lunga vita", "i consumatori dovranno guardare al 2012 come a un vino di valore, da conservare in cantina per molto tempo", sono solo alcuni dei giudizi su un'annata frutto di un'ottima vendemmia, che sposa alla perfezione tradizione e longevità, peculiarità che da sempre contraddistinguono il Brunello di Montalcino.



## Agenda

### "Nozze d'Argento"

Ai blocchi di partenza l'atteso "Benvenuto Brunello", che da sempre attira a Montalcino, numerosi giornalisti ed addetti ai lavori, e che proprio nel 2017 festeggia le "Nozze d'Argento" con la sua edizione n. 25. Da domani si alzerà il sipario sulla kermesse che, nel complesso di Sant'Agostino, mostrerà a tutti le nuove annate del territorio di Montalcino: Brunello 2012, Riserva 2011 e Rosso 2015. Appuntamento da non perdere, il 18 febbraio con l'assegnazione delle stelle alla vendemmia 2016, la presentazione della formella celebrativa ed i premi Leccio d'Oro.



BENVENUTO  
BRUNELLO 2017

#### Degustazioni in anteprima

Brunello di Montalcino annata 2012 ★★★★★  
Brunello di Montalcino Riserva 2011 ★★★★★  
Rosso di Montalcino annata 2015 ★★★★★

## Soci@l

### I giovani enologi più votati

Under 35, enologi e con in comune l'idea di vino del Maestro del Sangiovese, fondata sul rispetto delle tipicità di ogni vitigno, del territorio e dell'annata: ecco Diego Bonato, a lavoro tra i vigneti dell'Azienda Tolaini in Toscana, e Luca Faccenda, impegnato tra i filari di Valfaccenda in Piemonte, i giovani vincitori del Premio Giulio Gambelli promosso da Aset e Igp-I Giovani Promettenti, all'edizione n. 5.

## Storia & Attualità

### Brunello & i giovani, la versione di Tancredi (Biondi Santi)

"Is Brunello overlooked? (Il Brunello è incompreso?)": è la domanda comparsa sul magazine Uk "The Drinks Business" (n. di gennaio). A rivolgerla è Tancredi Biondi Santi, settima generazione della famiglia che il Brunello lo ha inventato, nella Tenuta Greppo a Montalcino. Nonostante la popolarità del Brunello, spiega Biondi Santi, continua ad esserci un deficit di comprensione sulla sua identità più autentica. "Mentre molti altri grandi vini italiani risultano più immediati e apprezzabili, anche dai giovani, per il Brunello è fondamentale essere pazienti perché è il tempo a decretarne la qualità più autentica e dimostrabile". Il Brunello va spiegato con grande pazienza, dedizione e conoscenza, stappando molte bottiglie anche di vecchie annate. Ci vuole, insomma, una solida educazione alla tradizione enologica italiana. "Ma questa percezione ancora non c'è", e se l'unico fattore del terroir che oggi siamo in grado di proporre è lo stile del produttore sarà sempre più difficile garantire presidi efficaci della reputazione e posizionamento delle nostre Denominazioni. "Mi piacerebbe costruire un progetto di orientamento per i consumatori del mondo per comprendere vini come il Brunello".



iBrunello.



Montalcino - 17 - 20 febbraio



BENVENUTO  
BRUNELLO 2017