

News & Wine



Milik scopre il Brunello

Non è la prima volta e non sarà certamente l'ultima che un personaggio famoso sceglie di visitare Montalcino per scoprire da vicino il mito del Brunello. Stavolta è toccato ad Arkadiusz Milik, attaccante polacco della Juventus che il 31 agosto ha scelto Montalcino per un momento di relax con la compagna Agata Sieramska. Insieme hanno prima visitato la cantina di Ciacci Piccolomini d'Aragona, degustando le ultime annate in commercio, e poi si sono recati alla Trattoria Il Pozzo di Sant'Angelo in Colle, dove hanno abbinato la bistecca fiorentina al Brunello di Montalcino Pianrosso 2019 sempre di Ciacci Piccolomini d'Aragona.

LE CHIUSE
MONTALCINO

Agenda

Agristoro

Domani a Castelnuovo dell'Abate si terrà la "Cena in discesa". Il 7 settembre alle 18.30 è prevista l'inaugurazione dell'agristoro di Pura Crocus, l'azienda che produce zafferano a Montalcino. In contemporanea a Sant'Angelo in Colle andrà in scena "Tantiamanti", uno spettacolo della compagnia "I teatranti di Fabio Cicaloni", evento in memoria di Pietro Martini. L'8 settembre alle 13.30 il Quartiere Pianello organizzerà un pranzo con i piatti della tradizione romana. Il 7 e l'8 settembre a Bagno Vignoni si svolgerà la rassegna "I colori del libro".

Soci@l

App per i parcheggi

Il Comune di Montalcino ha approvato la convenzione con la società ParkingMyCar Italia per l'attivazione del servizio di pagamento della sosta alternativo al parcometro (app su smartphone e tablet, telefono cellulare, sms...). L'implementazione del sistema e l'integrazione con i dispositivi in uso al Comando di Polizia Municipale sono interamente a carico della ditta, si legge nella determinazione.

LUCIANI
TOSCANA LIVING

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

VENDITA IMMOBILI DI PRESTIGIO
VILLE, CASALI, APPARTAMENTI
AZIENDE AGRICOLE

Cultura & Paesaggi

Rosso di Montalcino, l'allargamento è realtà

A quarant'anni dal riconoscimento della Doc, il Rosso di Montalcino è pronto a crescere dal punto di vista della produzione, in un territorio dove il "primo vino", il Brunello, è mediamente prodotto in quantità più che doppia, in un particolare schema di piramide rovesciata della qualità. La svolta è arrivata ieri con il via libera definitivo della Regione Toscana, che ha chiuso un iter partito nel 2023 con l'approvazione della proposta di allargamento di nuova superficie rivendicabile da destinare al Rosso di Montalcino da parte del cda del Consorzio del Brunello, che l'aveva poi presentata ad aprile alla Regione. Adesso la chiusura del cerchio, proprio a ridosso della raccolta. "Gli uffici regionali di Siena hanno fatto un grande sforzo per completare la procedura in tempo utile per la vendemmia ormai alle porte", spiega la vicepresidente e assessora all'agroalimentare della Regione, Stefania Saccardi. Nel dettaglio, la Doc Rosso di Montalcino passa da 526 a 878 ettari. Dell'aumento, di 352 ettari, già nelle mappe del territorio come quote di vigneti coltivati a Sangiovese, ma liberi da albi contingentati, beneficeranno 271 aziende di Montalcino, già costituite alla data del 31 luglio 2023 e che sempre a quella data detenevano vigneti in conduzione idonei e iscritti nello schedario viticolo regionale tenuto da Artea o comunque fossero state in possesso di autorizzazioni di nuovo impianto e al reimpianto. Per il presidente della Regione, Eugenio Giani, è "un atto importante che ben si inserisce nell'alveo tracciato dal Testo Unico del Vino, e sui cui la Regione Toscana si è posta fino dal 1997 come antesignana nel panorama nazionale. Consente ai produttori stessi di proporre una vera e propria pianificazione della produzione territoriale di qualità". Soddisfatto anche il Consorzio del Brunello. "Da oggi il Rosso di Montalcino sarà più forte e in grado di rispondere alla domanda sui diversi mercati", sottolinea in una nota il presidente Fabrizio Bindocci.

Uomini & Terra

Maria Canabal, "Prima Donna 2024"

Nata in Spagna, francese di adozione, avvocato con un passato di giornalista. Il ritorno a una cucina etica e gioiosa è uno di suoi obiettivi, come la lotta alla discriminazione di genere. Tra dieci anni spera che "non ci sia più bisogno di Forum Parabere (la sua invenzione più grande, un ente no profit per valorizzare le donne nel settore dell'ospitalità, ndr). Perché la diversità avrà smesso di esistere". Ecco chi è Maria Canabal, vincitrice del "Premio Casato Prime Donne 2024", prestigioso riconoscimento che incorona importanti personalità femminili. La cerimonia si terrà il 14 settembre al Teatro degli Astrusi di Montalcino. Tra i premiati anche i fondatori di WineNews Alessandro Regoli e Irene Chiari, Loredana Sottile e Gianluca Atzeni di "Trebicchieri" del Gambero Rosso. "Premio Speciale della Giuria" a "Linea Verde", storico programma di Rai1.



LAGERLA

Azienda Agricola
CANALICCHIO DI SOPRA

BORGHI CANALICCHIO DI SOPRA
WINE RELAYS

Storia & Attualità

Il sottosegretario La Pietra alla Settimana del Miele

Tre giorni per parlare della situazione della produzione del miele e delle problematiche dell'apicoltura con esperti, aziende e lavoratori del settore: è questo il programma della quarantaseiesima edizione della Settimana del Miele, organizzata dal 6 all'8 settembre da Asga, l'Associazione Apicoltori di Siena Grosseto e Arezzo, come ogni anno a Montalcino. Per l'occasione ci sarà anche un rappresentante del governo. "Domani è previsto un incontro con il sottosegretario all'agricoltura La Pietra che verrà a Montalcino per discutere le soluzioni per uscire da questa crisi - afferma a MontalcinoNews Massimo Ciabini, presidente di Asga -. Una situazione che in due anni ha eroso tutto quello che avevamo guadagnato. Ci aspettiamo la presenza di tanti apicoltori, c'è un convegno molto importante sabato dal titolo 'Ripartiamo da Montalcino'. La loro presenza sarà preziosa per affrontare le problematiche del mondo dell'apicoltura". Per il territorio il miele è fondamentale. "A Montalcino dopo il vino c'è il miele - spiega Ciabini -. Prima c'era una biodiversità abbastanza importante, ma oggi è andato tutto in malora".

