



CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO®

Comunicato stampa

VINO (CONSORZIO BRUNELLO): ROSSO DI MONTALCINO IN DOUBLE-FACE, DOMANI FOCUS SULLE NUOVE TENDENZE A RED MONTALCINO LO SCENARIO EVOLUTIVO DI UN VINO IN GRADO DI ESPRIMERSI SIA COME PRODOTTO GIOVANE CHE DA INVECCHIAMENTO

(Montalcino - SI, 14 luglio 2023). Prezzi in aumento, stock in cantina ai minimi storici, crescita in doppia cifra dell'export, del mercato interno, della domanda horeca e boom delle vendite dirette. Il successo del Rosso di Montalcino è sempre più evidente, al punto che nella denominazione si pensa di allargarne il vigneto, rimasto immutato da 26 anni.

“Il segreto della nostra Doc rossa – ha detto il presidente de Consorzio Brunello di Montalcino, Fabrizio Bindocci – è la versatilità, negli anni affinata dalla tecnica dei nostri viticoltori e dal terroir nei vigneti. Oggi il Rosso di Montalcino è in grado di esprimersi in una doppia veste: da una parte i produttori che hanno lavorato su un vino di pronta beva, croccante, vivace, un vero e proprio “petit vin” immediato e semplice; dall'altra la scuola di pensiero opposta, che scommette sempre di più sull'invecchiamento di un Sangiovese reso intrigante dal lavoro in vigna e in cantina ma anche dalla biodiversità del territorio. Un vino importante – ha concluso Bindocci -, da stappare anche dopo vent'anni”.

A Red Montalcino - l'evento di pubblico in programma domani, sabato 15 luglio, alla Fortezza con tasting, musica e food pairing - anche una masterclass condotta da Filippo Bartolotta che farà il punto su passato e futuro del Rosso. Un focus per comprendere gli scenari evolutivi di un vino sempre più emancipato dall'illustre fratello che, secondo Bartolotta, “dimostra la maturità dei suoi produttori, in grado di esprimere piena consapevolezza agronomica ed enologica”. Sotto la lente riservata agli operatori, 12 vini che riflettono entrambe le tendenze, con prodotti giovani fino alle annate da invecchiamento di un vino che attualmente esprime circa 4,5 milioni di bottiglie l'anno.

Secondo le elaborazioni dell'Osservatorio prezzi del Consorzio, nel 2022 le vendite sono aumentate di quasi il 20% rispetto al pur positivo 2021, con un posizionamento premium sempre più richiesto sia in Italia - principalmente in Toscana (24% delle vendite interne), Lombardia (20%), Emilia-Romagna (18%) e Lazio (13%) -, sia all'estero, dove la domanda statunitense, che vale il 30% dell'export, è cresciuta del 40% solo nell'ultimo anno.

Alla seconda edizione di Red Montalcino saranno 70 i produttori che proporranno i loro vini a partire dalle ore 18.00. Tra gli abbinamenti con il cibo (ore 20.00), oltre alla cucina di territorio anche quella vegan e fusion; alle 21.00, sarà attiva l'enoteca collettiva con servizio sommelier, mentre la mixology sarà la protagonista notturna (dalle 22.00) assieme alla musica, anche qui miscelata tra il dj set di Greta Tedeschi, il jazz del Matteo Addabbo Organ Trio, la lirica degli Unconvetional Singers e l'indie-rock dell'A tra poco band.

Elenco aziende Red Montalcino 2023: <https://www.consorziobrunellodimontalcino.it/it/1993/red-montalcino>

Acquisto ticket on line Red Montalcino 2023 (acquistabili anche presso la biglietteria del Complesso di Sant'Agostino in Via Ricasoli, 31, Montalcino): <https://operlaboratori.vivaticket.it/it/event/red-montalcino-2023/210336>



CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO®

Ufficio stampa Consorzio del Brunello di Montalcino – Ispropress:

Benny Lonardi, 393.455590 – direzione@ispropress.it;

Simone Velasco (327.9131676 – simovela@ispropress.it;

Sara Faroni, 328.66179 – ufficiostampa@ispropress.it.