Comunicato stampa

Vino, benvenuto brunello al via giovedì 19 novembre con 116 cantine e stampa, critici e operatori da tutto il mondo

(Montalcino – SI, 18 novembre 2026). Conto alla rovescia per la 35^ edizione di Benvenuto Brunello, l'anteprima delle nuove annate del Consorzio del vino Brunello di Montalcino che, da giovedì 19 a lunedì 23 novembre, richiamerà nel borgo toscano giornalisti, critici, operatori del settore e *wine lover* da tutto il mondo. Protagonisti nei calici - in attesa del debutto sui mercati a gennaio - il Brunello 2022, la Riserva 2021 e il Rosso di Montalcino 2025, affiancati da Moscadello e Sant'Antimo delle 116 cantine partecipanti.

Ad alzare il sipario sulle degustazioni tecniche saranno quasi cento tra giornalisti, critici, *ambassador* e operatori italiani e internazionali, attesi il 19 e 20 novembre al Chiostro di Sant'Agostino per il primo assaggio dei nuovi millesimi. A guidare la rappresentanza estera gli Stati Uniti, primo mercato di esportazione della denominazione, seguiti da Canada, Regno Unito e Germania. Nutrita anche la partecipazione asiatica, con delegati da Giappone, Cina, Taiwan e Corea del Sud, mentre sul fronte europeo figurano Repubblica Ceca, Svizzera, Austria, Norvegia, Polonia, Paesi Bassi, Danimarca e Francia. Completano la geografia delle presenze internazionali anche Brasile e Kenya. Benvenuto Brunello prosegue sabato 21 novembre con il talk "***Made in Italy: costruire valore nel tempo | identità, reputazione, attrattività***", condotto dal vicedirettore del Corriere della Sera Luciano Ferraro. Al centro del confronto, quattro espressioni diverse del saper fare italiano, accomunate dalla capacità di trasformare identità e tradizione in valore. A discuterne saranno Giacomo Bartolommei, presidente del **Consorzio del vino Brunello di Montalcino;** Nicola Bertinelli, presidente del **Consorzio del Parmigiano Reggiano DOP**; Maria Cristina Squarcialupi, presidente di **UNOAERRE Industries Spa e di Federorafi**; e Chiara Tognotti, head of Accessories & Merchandising di **Piaggio Group**. Sono inoltre attesi il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani e il sottosegretario alla presidenza della Regione Bernard Dika. La mattinata sarà inoltre dedicata alla presentazione dell'annata agronomica 2026 e alla valutazione della vendemmia 2022 secondo il modello Brunello Forma, per poi concludersi con la consegna del Premio Leccio d'Oro e lo svelamento della piastrella celebrativa firmata quest'anno da **Vespa**, lo scooter più famoso e amato al mondo, con il **designer director di Piaggio** Marco Lambri. In parallelo, dalle 10.30 alle 18, il Chiostro di Sant'Agostino ospiterà i banchi di assaggio, con produttori e vini protagonisti del *walk around tasting* aperto a operatori ed enoappassionati fino a lunedì 23 novembre. Archiviata la tappa di Montalcino, il 25 novembre Benvenuto Brunello volerà a Londra per l'edizione britannica riservata alla stampa e agli operatori del settore.

Confermate infine anche quest'anno le masterclass dedicate all'approfondimento della denominazione. Si parte sabato 21 novembre (ore 15, in inglese e a pagamento) con "***Brunello & Rosso: Beyond the Vintage – The Many Faces of Montalcino***", condotta dal *wine educator* James Smith (@winewithjimmy). Domenica 22 novembre (ore 11, in italiano e a pagamento) sarà la volta della Master of Wine Cristina Mercuri con "***La piramide del Brunello: Tre espressioni dell'eccellenza di Montalcino***". In chiusura, lunedì 23 novembre (ore 11), il focus riservato su invito "***Brunello di Montalcino: questione di carattere. Leggere le annate 2020-2021 attraverso Brunello Forma***", guidato dal Master of Wine Gabriele Gorelli.

Via Boldrini, 10 - 53024 Montalcino - Siena (Italy) - Tel. +39 0577 848246 - Fax +39 0577 849425 - E-mail: info@consorziobrunellodimontalcino.it - www.consorziobrunellodimontalcino.it
P.IVA 00696630524 C.F. 00169090529 - C.C.I.A.A. Siena 56958

Sviluppo Rurale Toscana 2023-2027 | Cofinanziato dall'Unione europea | Regione Toscana

Realizzato nell'ambito dell'intervento SRG10 "Promozione dei prodotti di qualità" del Complemento per lo sviluppo rurale della Toscana 2023-2027, cofinanziato con il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (Feasr).

Info e biglietti: https://www.benvenutobrunello.com/

***Sponsor Benvenuto Brunello 2026**: Acqua San Felice; Amorim; Banca Centro; Banca Finint; Banca Monte dei Paschi di Siena; Banco Bpm; Bernino; Chianti Banca; Fieramente; Frantoio di Montalcino; Gruppo E; Intesa San Paolo; Isvea; Italesse; Klaus Pauscha – Intercap; Mulino Val d'Orcia; Pampaloni; Pandolfini; Papini; Pianigiani Bags; Pulltex; Scat; Smeg Professional; Trecieffe; Terrecablate; Unicredit; Vason Group; Vetruria; Wino; Illy Caffè; Istituto Artusi.*

Ufficio stampa Consorzio del Brunello di Montalcino – Ispropress:
Benny Lonardi (393.4555590 – direzione@ispropress.it; Sara Faroni (328.6617921 – ufficiostampa@ispropress.it).

Realizzato nell'ambito dell'intervento SRG10 "Promozione dei prodotti di qualità" del Complemento per lo sviluppo rurale della Toscana 2023-2027, cofinanziato con il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (Feasr).