

Benvenuto Brunello 2024: il principe dei rossi toscani tra novità e tradizione

scritto da Redazione Wine Meridian | 4 Ottobre 2024



La 33^a edizione di Benvenuto Brunello, in programma dal 14 al 18 novembre a Montalcino, propone degustazioni esclusive con oltre 500 etichette e il ritorno di walk around tasting aperti ai winelover. Novità e approfondimenti, tra cui masterclass guidate da esperti, arricchiranno l'evento, che segna il debutto del Brunello 2020 e del Rosso di Montalcino 2023.

Cinque giornate di degustazioni con 126 cantine e oltre 500 etichette pronte all'assaggio. La 33^a edizione di **Benvenuto Brunello**, l'evento fondatore delle anteprime italiane dedicato al principe dei rossi toscani, si dà appuntamento dal 14 al 18 novembre al Chiostro Sant'Agostino di Montalcino nel consueto format autunnale ma con qualche

novità. Da quest'anno, infatti, la manifestazione di punta del Consorzio del vino Brunello di Montalcino torna parzialmente alle origini con alcuni giorni *di walk around tasting* in presenza dei produttori aperti anche ai winelover. A questi si aggiungono anche tre masterclass di approfondimento su diverse annate e stili produttivi. Al debutto nei calici, il Brunello di Montalcino 2020 e la Riserva 2019 oltre al Rosso di Montalcino 2023 e gli altri due vini della denominazione, il Moscadello e il Sant'Antimo.

“Benvenuto Brunello a novembre si conferma un'anteprima incisiva per rafforzare il posizionamento della nostra denominazione sul mercato, in particolare su quello internazionale dove di fatto esportiamo circa il 70% della produzione – commenta **il presidente del Consorzio Fabrizio Bindocci** -. Da quest'anno abbiamo voluto mantenere da un lato l'impostazione asettica dei tasting tecnici riservati alla critica, e dall'altro moltiplicare i contenuti con la presenza diretta delle imprese del territorio, in una logica di condivisione tra produttori, operatori, stampa e winelover”.

Ad aprire il programma della manifestazione, le **degustazioni tecniche con il servizio sommelier** di giovedì 14 e venerdì 15 novembre, riservate esclusivamente alla stampa nazionale e internazionale. Sabato 16 il Teatro degli Astrusi del borgo medievale toscano ospiterà il focus “Quale futuro per i Consorzi del vino” (ore 10.30), con la partecipazione dei presidenti Albiera Antinori (Doc Bolgheri e Doc Bolgheri Sassicaia) Francesco Cambria (Etna Doc), Sergio Germano (Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani), Giovanni Manetti (Chianti Classico) e Christian Marchesini (Valpolicella).

A seguire, la valutazione dell'annata 2020 che entrerà in commercio da gennaio 2025, l'assegnazione del premio Leccio d'Oro e il tradizionale svelamento della mattonella del Benvenuto Brunello. In contemporanea al Chiostro di Sant'Agostino apriranno anche al pubblico i banchi di assaggio

con i produttori. I *walk around tasting* con le cantine prosegiranno poi domenica 17 e lunedì 18 novembre.

Sul fronte delle masterclass, si parte sabato 16 novembre con l'appuntamento guidato dal direttore e curatore della Guida Essenziale ai Vini d'Italia di DoctorWine Daniele Cernilli per continuare domenica 17 con l'approfondimento condotto dal Master of Wine Andrea Lonardi (entrambi su prenotazione a pagamento). Lunedì 18 novembre è la volta della degustazione – riservata a ristorazione stellata e alta hotellerie – a cura del divulgatore enoico Francesco Saverio Russo.

Punti chiave:

1. La 33^a edizione di Benvenuto Brunello si terrà dal 14 al 18 novembre a Montalcino, con 126 cantine e oltre 500 etichette in degustazione.
2. Novità di quest'anno: walk around tasting con la presenza dei produttori, aperti anche ai winelover.
3. In programma tre masterclass su diverse annate e stili produttivi, guidate da esperti come Daniele Cernilli e Andrea Lonardi.
4. Focus speciale sul debutto del Brunello di Montalcino 2020 e del Rosso di Montalcino 2023.
5. Il convegno “Quale futuro per i Consorzi del vino” vedrà la partecipazione di nomi importanti del panorama enologico italiano.