Benvenuto Brunello, a Montalcino la 35ª anteprima delle nuove annate

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Novembre 2026



Dal 19 al 23 novembre Montalcino ospita la 35ª edizione di Benvenuto Brunello, l'anteprima delle nuove annate. In assaggio Brunello 2022, Riserva 2021 e Rosso di Montalcino 2025 di 116 cantine. Previsti degustazioni tecniche con delegazioni internazionali, un talk sul Made in Italy, tre masterclass e, il 25 novembre, la tappa londinese.

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.

Punti chiave

1. **Dal 19 al 23 novembre** Montalcino ospita la 35ª edizione di Benvenuto Brunello.
2. **Brunello 2022, Riserva 2021 e Rosso 2025** in assaggio, insieme a Moscadello e Sant’Antimo di 116 cantine.
3. **Quasi cento esperti** da tutto il mondo, con gli Stati Uniti in testa, aprono le degustazioni tecniche.
4. **Sabato 21 novembre** il talk sul Made in Italy, la piastrella firmata Vespa e il Premio Leccio d’Oro.
5. **Tre masterclass** dal 21 al 23 novembre, poi il 25 novembre la tappa di Londra per stampa e operatori.