

Food & Agroalimentare - *Vino, torna "Benvenuto Brunello": dal 19 al 23 novembre la 35ª edizione a Montalcino*

Roma - 28 ott 2026 (Prima Notizia 24) **Il Chiostro di Sant'Agostino ospita 116 cantine per il debutto delle nuove annate. In programma talk con Luciano Ferraro, le masterclass di esperti internazionali e la piastrella firmata Vespa.**

Montalcino si appresta a tornare capitale del collezionismo e del mercato vitivinicolo mondiale: dal 19 al 23 novembre è in programma la trentacinquesima edizione di "Benvenuto Brunello", la storica manifestazione organizzata dal Consorzio del vino Brunello di Montalcino che riunirà negli spazi del Chiostro di Sant'Agostino produttori, giornalisti specializzati, operatori del settore ed enoappassionati italiani ed esteri. Al centro degli assaggi, in vista dell'immissione sul mercato prevista per gennaio 2027, figurano le nuove annate di 116 aziende del territorio: il Brunello di Montalcino 2022, il Brunello Riserva 2021 e il Rosso di Montalcino 2025. La struttura dell'evento mantiene il collaudato doppio format che ha fatto da modello per le anteprime enologiche nazionali. Le prime due giornate, giovedì 19 (ore 11-17) e venerdì 20 novembre (ore 9-17), saranno dedicate alle degustazioni tecniche guidate dai sommelier e riservate alla stampa di settore italiana e internazionale, per poi proseguire la sera di venerdì con il cocktail dinner gala su invito. A partire da sabato 21 novembre la manifestazione aprirà le porte agli operatori del canale Ho.Re.Ca., ai sommelier e ai winelover con i classici walk-around tasting guidati direttamente dai 116 vignaioli. La mattina di sabato, dalle 9.30 presso il Teatro degli Astrusi, si terrà la presentazione dell'annata agronomica 2026 e la valutazione della vendemmia 2022 secondo il modello Brunello Forma. A seguire è previsto il dibattito “Made in Italy: costruire valore nel tempo | identità, reputazione, attrattività”, condotto dal vicedirettore del Corriere della Sera Luciano Ferraro, e la proclamazione dei vincitori del premio Leccio d’Oro. I lavori della mattinata si concluderanno con lo svelamento della formella celebrativa della vendemmia 2026, firmata quest'anno dal celebre marchio Vespa. I banchi d'assaggio rimarranno aperti anche domenica 22 e lunedì 23 novembre dalle 10 alle 18. Ricco anche il calendario degli approfondimenti guidati. Sabato 21 novembre alle 15 si terrà la masterclass in lingua inglese curata dal wine educator James Smith (@winewithjimmy); domenica 22 alle 11 sarà la volta del seminario condotto dalla Master of Wine Cristina Mercuri, mentre lunedì 23 novembre il programma si chiuderà con la degustazione guidata dal Master of Wine Gabriele Gorelli (riservata agli invitati). Tutti i dettagli sul programma e le prevendite dei tagliandi di ingresso sono reperibili sul sito ufficiale: https://www.benvenutobrunello.com/.

(Prima Notizia 24) Mercoledì 28 Ottobre 2026

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it