# Weekend 💥

### **TOSCANA**

Siena

## **Montalcino**







### Sorsi di vino e di storia nel terreno di elezione del famoso Brunello per chi, come noi, ha capito quali sono le cose importanti della vita. Prosit e alla nostra!

Percorrendo i campi della campagna toscana, si scorge in lontananza un grande sole verde... una collina più bella delle altre, con le sue terrazze di vitigno. In questo luogo sorge Montalcino. Tutti noi conosciamo "per sentito dire" il fascino che questi luoghi sprigionano, soprattutto per chi vive il caos delle metropoli. "Ah, com'è vero", vi sorprenderete a pensare inebriati dal profumo acerbo e intenso del mosto. Il borgo, tuttavia, è anche un viaggio nell'arte, intesa non solo come architettura o pittura, ma soprattutto come arte della produzione del vino. Il Brunello di Montalcino, famoso in tutto il mondo, è il vanto e l'orgoglio degli abitanti del luogo. Anche gli americani ce lo invidiano e taluni, addirittura, hanno tentato di "clonarlo". I più scaltri hanno pensato bene di comprare casa da queste parti. Se non

puoi replicare la meraviglia, allora vale la pena goderne! Montalcino ha radici molto profonde. Sono stati trovati i resti di popoli risalenti persino al 31000 a.C.. Il primo documento che nomina la città, però, è del 715, mentre un'altro, più recente, risale al 29 dicembre 814. Il centro urbano, tuttavia, fu costruito solamente un secolo dopo. Nonostante la posizione ardua, Montalcino fu edificata a regola d'arte, con strade, piazze, e una cinta muraria lunga più di quattro chilometri e dotata di tredici torrioni - alcuni dei quali ancora esistenti - a guardia di sei porte d'ingresso. Due secoli dopo venne costruito il castello dai cui torrioni è possibile ammirare, nelle giornate più limpide, l'isola del Giglio, l'isola d'Elba e Capraia. Il poeta Alfonso Gatto descrisse così questo borgo: "È un paese di confidenze e insieme un







**Apertura:** panorama di Montalcino e, sotto, un torrione del castello

In alto: la cima del colle di Montalcino. Sotto, una nicchia dove invecchiano i vini, il Duomo e i vigneti che circondano la città

**Nella pagina a fianco:** panoramica della città con il castello e un particolare delle mura davanzale per l'apocalisse". Ci permettiamo di fare questa citazione perchè molto attuale e vera. E poi perchè la poesia si sposa bene con il vino! Ok, sieta a Montalcino. Prima di confondere i vostri sensi, visitate l'abbazia di Sant'Antimo a 9 chilometri dal centro abitato. È una delle più belle tetimonianze del romanico in Italia. Le origini sulla sua fondazione sono confuse: la leggenda vuole che fu edificata nel 781 da Carlo Magno sopra un'antica cappella votiva, ma più probabilmente l'edifico risale al periodo compreso tra l'anno 1000 e il 1118. Realizzatao in onice e ala-

# Weekend



bastro, si sviluppa su tre navate, divise tra loro da imponenti colonne monolitiche e fantasiosi capitelli, decorati con motivi geometrici e figurativi, tra cui quello di Daniele nella fossa dei leoni.

Rimanendo nella zona del centro, il Palazzo Comunale, sormontato da un'alta torre con orologio e campanile, troneggia su tutta Montalcino. E ancora la Cattedrale in stile neoclassico, il santuario della Madonna del Soccorso e la chiesa di Sant'Egidio, detta chiesa dei Senesi. Ne avete da vedere, miei cari! Una menzione particolare, tuttavia, merita l'ex convento di Sant'Agostino, edificio gotico-romanico decorato con affreschi del Trecento. È stato recentemente riaperto al suo interno il Museo Civico e Diocesano, uno dei più importanti musei d'arte medievale e moderna della provincia di Siena. Nel dedalo dei vicoli, tra botteghe artigiane, piccoli caffè e rivendite di prodotti alimentari (oltre al vino famosi sono il miele e i biscotti locali, detti "ossi di morto") potreste perdervi o ritrovarvi, a seconda di cosa cercate. Ciò che possiamo dirvi è che tutto qui è sano e autentico. Vale riempire il camper







#### Specialità da gustare

Oltre al Brunello di Montalcino, questo borgo offre anche altri vini pregiati, come il Rosso di Montalcino, il Moscardello e il Sant'Antimo. Anche l'Olio extravergine di oliva è molto rappresentato nella produzione locale, nelle sue varianti olivastro, moraiolo e pendolino. Il pranzo montalcinese prevede, inoltre, una buona scelta di formaggi e salumi, come il pecorino, prodotto in numerose tipologie, ideale se abbinato ai vini montalcinesi. Da provare anche i prosciutti, le salsiccie, i salami, la finocchiata, la soppressata e il buristo, anche nella versione di suino di cinta senese e di cinghiale. Come dolce, non fatevi mancare il miele, che nella varietà Millefiori acquista le essenze di ginestra, rosa selvatica, corbezzolo e castagno.

#### **Eventi:**

#### 25 aprile

Marcia d'Indipendenza. Gara podistica da Siena a Montalcino tra le Contrade senesi

#### Fine aprile

Festa di Primavera. Manifestazione enogastronomica organizzata dalla Società Sportiva Montalcinese all'interno dei giardini della Fortezza di Montalcino

#### Luglio/Agosto

Festival della Val d'Orcia. Spettacoli teatrali, concerti musicali, balletti e performance si alternano sui palcoscenici dei 5 comuni del parco della Val d'Orcia

#### Settembre

Gran Fondo Brunello. Gara nazionale di Mountain Bike

**Ultima domenica di ottobre** Sagra del Tordo

Prima domenica di ottobre



di prodotti tipici e di casse di vino, vale scattare qualche immagine in j-peg per sostituire lo sfondo del computer, vale addirittura spegnere il cellulare e non pensare alle scadenze mensili. Vale anche pensare di ritornarci a Montalcino, semmai a ottobre, periodo in cui si svolge l'annuale Sagra del Tordo, interessante rievocazione storica durante la quale i quattro quartieri della città (Borghetto, Pianello, Ruga e Travaglio) organizzano un corteo con costumi d'epoca, accompagnato da danzatori di "Trescone", antico ballo popolare. Al termine della sfilata, abili arcieri si esibiscono in una gara di tiro con l'arco, per ricordare l'usanza della caccia al cinghiale, molto diffusa nella regione nel periodo tardo-gotico.

Ma non perdiamo di vista il vero protagonista di questi luoghi; il vino. A pochi minuti dal centro, in località Val di Cava, si trova la Cantina di Montalcino, che dal 1975 produce i vini caratteristici della zona, pronti per essere imbottigliati e assaggiati nella vicina vinoteca. Oviamente c'è un vino in particolare che domina su tutti gli altri. La qualità del Brunello di Montalcino è tale che nel 1967, quando questo vino ottenne la denominazione Doc, nacque il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. Questo è una libera associazione di produttori che si pongono come obiettivo non solo la tutela del loro pro-

dotto, ma anche uno scrupoloso controllo, in modo che le tecniche di produzione rimangano invariate e corrette, come vuole la tradizione. Numerose sono le cantine che propongono ai loro ospiti visite guidate. Si tratta di un'esperienza da fare, almeno una volta nella vita. Visitando il sito: www.consorziobrunellodimontalcino.it, è possibile prenotare un "wine tour" e consultare l'elenco delle cantine che organizzano visite guidate. Ma non dimentichiamo che qui è considerevole anche la produzione di pecorino dolce o salato nei tipi fresco, semistagionato e invecchiato. Proprio il pecorino rivela tutto il suo gusto se abbinato ai vini montalcinesi o addolcito con il miele. Fanno parte della tradizione montalcinese i gustosi prosciutti, le salsiccie, i salami, la finocchiata, la soppressata, il buristo, anche nella versione di suino di cinta senese e di cinghiale. Un paradiso per gli occhi e per il palato!



#### Come si arriva:

Da **Siena** prendete la strada di Pescaia in direzione dell'autostrada. Non entrate, ma proseguite in direzione Cerchiaia. Da li, imboccate la SR2 verso Monteroni d'Arbia. Superate la città e proseguite. Dopo Buonconvento svoltare a destra sulla SP45 del Brunello fino ad arrivare a Montalcino.

#### **Dove sostare:**

Vi sono tre aree a disposizione. Una si trova in via Aldo Moro in località Fortezza, a circa un chilometro da Montalcino. A disposizione 15 posti su erba con camper service. In alternativa, a 3 chilometri in direzione di Grosseto si trova l'area "Il Cocco", che dispone di allacciamento elettrico. Segnalata al "Passo del Lume Spento" (tel. e fax 0577 285086). Infine, sono disponibili 7 posti all'agriturismo "La Croce" nell'omonima località al civico 9 (tel. 0564 491731).

#### Indirizzi Utili:

### Pro Loco Montalcino Ufficio Turistico Comunale

Tel. e fax 0577 849331 - info@prolocomontalcino.it

#### Museo Civico e Diocesano d'Arte Sacra

Via Ricasoli, 31 - Tel. 0577 846014 - Fax 0577 849331