Data: 18 ottobre 2018 Fabio Ciarla

Montalcino “prima” del Brunello, seminario-degustazione a Roma con Stefano Cinelli Colombini di Fattoria dei Barbi

Venerdì 26 ottobre al Roma Sheraton Hotel dell’EUR focus su uno dei prodotti di punta dell’enologia nazionale con Fisar Roma e Castelli Romani

“Il Brunello è come il tweed: non siamo mai stati di moda, ma sempre un grande classico”, la definizione è di **Francesca Colombini Cinelli**, storica Signora del Brunello e rappresenta una bellissima descrizione di una delle eccellenze enologiche d’Italia che sarà raccontata a “**Montalcino ‘prima’ del Brunello”**, il seminario-degustazione e mostra fotografica che si terrà **venerdì 26 ottobre** allo **Sheraton Roma Hotel** grazie alla **Fisar Roma e Castelli Romani** e, soprattutto, alla

presenza di **Stefano Cinelli Colombini** – oggi proprietario e amministratore della **Fattoria dei Barbi a Montalcino** | www.fattoriadeibarbi.it – e dei suoi vini.

La serata è stata organizzata proprio per approfondire la conoscenza non solo del vino ma anche del territorio, di un luogo storicamente importante ma che ha subito nella sua evoluzione molte "tempeste", ha visto da vicino la miseria e l'abbandono, per poi diventare oggi il comune forse più ricco della provincia di Siena. Da tappa importante nei viaggi tra nord e sud Europa, Montalcino negli anni si è ritrovato ad essere un borgo sperduto nella campagna toscana, dovendo reinventare una produzione vinicola potendo confidare su una tradizione che solo in pochi, pochissimi, riuscirono a interpretare. Fattoria dei Barbi, a Montalcino dal 1352, è fra questi e la voce narrante di Stefano Cinelli Colombini saprà guidare i presenti al seminario-degustazione in questa emozionante epopea che ha portato il Brunello di Montalcino ad essere uno dei vini rossi più importanti del mondo.

L'evento, con inizio alle ore 20, sarà diverso dalla classica degustazione, il vino sarà al centro ma il racconto sarà di ampie vedute e accompagnato da una mostra fotografica con immagini storiche di Montalcino raccolte negli anni dalla famiglia Cinelli Colombini. A dettare i tempi degli interventi e gli assaggi dei vini sarà **Stefano Tesi**, giornalista e profondo conoscitore di Montalcino, mentre la degustazione vera e propria vedrà protagonisti i seguenti vini di Fattoria dei Barbi:

Brusco dei Barbi IGT Toscana Rosso 2016

Rosso di Montalcino DOC 2017

Brunello di Montalcino DOCG 2013

Brunello di Montalcino DOCG 2013 "Vigna del Fiore"

Brunello di Montalcino DOCG 2006 Riserva

La **Delegazione Fisar Roma e Castelli Romani** apre con un grandissimo appuntamento il calendario delle degustazioni 2018-2019, che vedranno poi protagonisti l'Alsazia, ancora la Toscana – con il Morellino di Scansano -, ma anche l'Oltrepò Pavese, l'Amarone della Valpolicella, i giovani produttori di tutta Italia e tanti altri vini e territori con cadenza mensile. Questi appuntamenti sono aperti a tutti gli interessati, su prenotazione e fino a esaurimento posti. Per la serata del 26 ottobre con Fattoria dei Barbi il costo sarà di 20 euro per i soci Fisar e di 25 per i non soci. Per informazioni e prenotazioni sul calendario generale e sul seminario-degustazione con Fattoria dei Barbi si può scrivere a info@fisar-roma.it, visitare il sito www.fisar-roma.it o chiamare il 338.4141370.