# La Finocchiona IGP sarà a Benvenuto Brunello

written by Rivista di Agraria.org | 19 febbraio 2016

*La Finocchiona IGP torna protagonista nelle anteprime dei grandi vini toscani, dopo aver festeggiato i 300 anni del Chianti Classico alla Stazione Leopolda di Firenze.*

Domenica 21 e lunedì 22 febbraio il Consorzio di tutela della Finocchiona  IGP sarà presente a "Benvenuto Brunello" per celebrare i 50 anni della famosa Denominazione di Origine Controllata. Lo storico salume toscano si abbinerà al 'Re del Sangiovese' nelle degustazioni organizzate dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino per presentare, in anteprima, il Brunello di Montalcino annata 2011, il Brunello di Montalcino Riserva 2010, il Rosso di Montalcino annata 2014, il Moscadello di Montalcino e il Sant'Antimo. L'appuntamento presso il Chiostro del Museo di Montalcino.

## Analisi WineNews: in 50 anni il valore del vigneto Brunello a +2.474%

"Numeri importanti, che ci rendono orgogliosi e che sottolineano l'eccezionalità di questo territorio ed il lavoro instancabile dei produttori. La filosofia, portata avanti con coerenza negli anni, che ci ha spronato a puntare sulla ricerca della qualità attraverso l'equilibrio fra produzione e territorio ha fatto in modo che Montalcino, nel tempo, conoscesse una crescita ininterrotta trasformando il Brunello, in 50 anni, in un qualcosa di unico ed irripetibile". Così Fabrizio Bindocci, presidente del Consorzio del Brunello, ha commentato l'analisi di WineNews, dalla quale si apprende che dal 1966, anno del riconoscimento della Doc, ad oggi, l'incremento del valore di un ettaro di vigneto a Brunello è del 2.474%. Un record importante, per Montalcino, che porta i vigneti del territorio a "sedere" sull'Olimpo di quelli più pregiati al mondo. Se nel 1966 un ettaro di terreno vitato valeva 1,8 milioni di lire, pari a 15.537,15 euro, oggi un ettaro di Brunello vale ben 400.000 euro.

Vigneti a Montalcino (foto www.antinori.it)

## Finocchiona  IGP

La zona di produzione della "Finocchiona" IGP comprende l'intero territorio continentale della Toscana, escludendo le isole, che rappresenta la zona in cui si è consolidata nel tempo la produzione di questo salume tipico.

La Finocchiona gode di una reputazione storica dimostrata da numerosi documenti, tra cui, l'edizione 1889 del Vocabolario degli Accademici della Crusca, che evidenzia il legame della Finocchiona con il territorio toscano. La Finocchiona è tra i salumi più diffusi in Toscana, deve le sue caratteristiche a vari legami tra l'ambiente toscano in cui si è originata, ed il fattore umano che ha interagito nei secoli determinando la metodologia di preparazione.

La principale caratteristica che differenzia e rende la Finocchiona unica nel panorama dei salumi, è il marcato ed inconfondibile aroma del finocchio utilizzato in semi e/o fiori nell'impasto e la morbidezza della fetta che talvolta tende a sbriciolarsi al momento del taglio. Il sapore è fresco ed appetitoso, mai acido.

Disciplinare di produzione della Finocchiona IGP >>>