

Dal 2000 “Calici di stelle” si festeggia nei giardini della Rocca di Carmignano: solo un anno, nel 2004, per via di lavori di ristrutturazione all’antico bastione la festa è scesa in paese. Inizialmente l’appuntamento era solo la notte del 10 agosto, come fanno anche tante altre città che aderiscono al Movimento Turismo del Vino. Poi si è allungata a due e dal 2013 è diventata una tre giorni, che [per l’edizione 2015 sarà l’ 8, 9 e 10 agosto](#), notte appunto di San Lorenzo. A Calici di stelle il vino è il protagonista assoluto, ma la festa lo trasforma in un pretesto per creare movimento turistico sulle colline carmignanesi, che diventano quindi la meta di chi vuole degustare un calice di vino doc o docg, osservare il cielo con il naso all’insù o semplicemente godersi una serata all’aria aperta con lo sguardo puntato sulla pianura tra Firenze, Prato e Pistoia.

ASPETTANDO l’edizione 2015 di “Calici di stelle”, abbiamo incontrato **Vittorio Contini Bonaccossi**, produttore di vino della storica Tenuta di Capezzana, uno dei figli del compianto conte Ugo che dirigono tutti insieme l’azienda di famiglia presente con un proprio stand anche durante la festa. Ma Vittorio Contini Bonaccossi è anche neopresidente dallo scorso novembre del Comitato per la promozione del biodistretto del Montalbano, un progetto ambizioso che è nato dal basso, da una ricerca svolta da un gruppo di lavoro di cittadini carmignanesi che hanno cercato in prima battuta di capire come funziona ed opera un biodistretto, avvalendosi anche dell’esperienza di Greve in Chianti che al bio si è convertito dal 2012.

“Lavorare per la costruzione di un biodistretto del Montalbano, andando oltre i confini geografici di Carmignano, significa stare al passo con i tempi in termini di cultura, anche se in leggero ritardo - racconta Vittorio Contini Bonaccossi - e lo stesso vale per la produzione, perché c’è differenza, anche a livello organolettico, tra un vino convenzionale ed un vino biologico, che vanta molta più vita e ordine”.

Secondo uno studio del professor Roberto Fanfani nel 2010 erano 91 le aziende dell’intero Montalbano, anche fiorentino e pistoiese, convertite al biologico. Ad oggi a Carmignano la Tenuta di Capezzana, la Fattoria di Bacchereto e l’azienda agricola Frigionaia hanno scelto di intraprendere questa strada.

“Capezzana ha iniziato la conversione al biologico dal 2009, per raggiungere la certificazione bio nel 2015 - ricorda Vittorio -. Dopo un’esperienza professionale trascorsa in biodinamica, sono tornato ad occuparmi della branca agricola di Capezzana e da allora non abbiamo usato più né concimi, né diserbanti”. L’agricoltura biologica segna infatti, a fronte della rivoluzione tecnologica e industriale moderna, un recupero delle buone abitudini del passato, una sorta di “ricerca del tempo perduto”. Questo non vuol dire fare un passo indietro, ma guardare a ciò che di buono è stato fatto per andare avanti, mettendo in atto un metodo di coltivazione della terra semplice e pulito.

“Dietro il bio c’è necessariamente una filosofia di vita sincera, non potrebbe essere altrimenti - ammette il presidente del biodistretto carmignanese -. Non possiamo e non dobbiamo lottare contro la natura, che è milioni di volte più potente di un solo agricoltore. Possiamo provare a convivere con la natura e ad avere rispetto”

Il biodistretto del Montalbano si pone quindi l’obiettivo di realizzare una gestione sostenibile delle risorse, diffondendo secondo la logica distrettuale conoscenza e cultura. Parafrasando Malaparte tutta Carmignano un giorno andrà a finire in bottiglie di vino. “All’annata che stiamo portando nella nostra cantina - dice - potremo sicuramente apporre l’etichetta bio, ma per me non è importante tanto il marchio che viene usato per fini di commercializzazione, ma pensare e produrre biologico”.

All’obiettivo del biodistretto farà da cassa di risonanza “Calici di stelle”, che trasforma tre serate trascorse all’aperto in un momento per creare cultura intorno al vino.

“Porteremo la nostra esperienza di produttori dentro le bottiglie di vino nei prossimi anni e utilizzeremo tutti i calici e le stelle del cielo per promuovere il nostro progetto - conclude Vittorio -. Il Barco e il rosato Vin Ruspo di Capezzana, che sono nati sotto la buona stella del bio, saranno in prima fila a Calici di stelle”. Accanto a tutto il resto della produzione carmignanese, che conta oltre una dozzina di produttori di vini Doc e Docg. Tutti presenti.
(Valentina Cirri)

Leggi anche:

[Calici di stelle, tre magiche serate ad agosto](#)

[Calici di stelle, tre giorni di vino alla Rocca](#)

[Bio sotto le stelle di San Lorenzo](#)

[Quando la Rocca era chiusa e solo il campanaro vi entrava tutto l’anno](#)

[Storie e leggende, i lamenti di bimbo che si levano la notte dalla pieve vecchia](#)

[A piedi verso la Rocca, tra segni d’arte e del passato](#)

[Un vino antico e sempre nuovo](#)

[Un vino e tante curiosità](#)