



Le fattorie aprono le porte di cantine e tenute ad enonauti e cultori del buon vino. Uno stuolo in crescita, fatto anche di giovani e non per forza solo di esperti ed addetti ai lavori. "Cantine aperte" si ripete in tutta Italia oramai dal 1993 ed anche quest'anno sono sei le fattorie di Carmignano che aderiranno, ovvero un po' meno della metà di tutti i produttori. L'appuntamento mediceo è per domenica 28 maggio 2017 e curiosi e consumatori che vogliono farsi più consapevoli potranno approfittarne per conoscere più da vicino quelle produzioni del Montabano da secoli esportate con successo all'estero e dove, da tempi non sospetti, da quando una Medici nel Cinquecento divenne regina di Francia, il sangiovese si sposa ottimamente con il cabernet. O se non era cabernet, come qualcuno ipotizza, un vitigno comunque molto simile come magari il carminere. La due giorni, promossa dal Movimento per il turismo del vino, è l'occasione perfetta per parlare con i produttori, capire come un grande vino nasce e scoprire tante altre curiosità. C'è chi sceglie una sola azienda e chi organizza tour itineranti, magari con amici e un pulmino a noleggio; c'è chi si muove dai dintorni e chi parte da lontano e si trattiene un fine settimana. Vino e turismo. Con le fattorie che ricambiano offrendo spesso degustazioni ed assaggi gratuiti. E Carmignano, con la sua dozzina abbondante di viticoltori, tra le più piccole Docg d'Italia ma tra le più antiche nel mondo, dove sperimentazione e vocazione si intrecciano e rincorrono da più di quattro secoli (e mai fanno a cozzi con la tradizioni) non poteva mancare.

Gli enonauti potranno scegliere tra Capezzana e Bacchereto sulle colline sopra Seano, Castelvechio con la sua cantina a mezza costa su per la strada per Carmignano, Il Sassolo a Santa Cristina a Mezzana, Ambra tra Comeana e Poggio a Caiano e la fattoria di Artimino che aprirà anche stavolta le porte della villa medicea dai cento camini patrimonio mondiale Unesco dal 2013. Ovunque vini e prodotti tipici andranno a braccetto. I calici si potranno accompagnare a salumi e formaggi, ad una fetta inaffiata di buon olio o dolci dal sapore casalingo. In qualche struttura si potrà anche pranzare e naturalmente fare scorta per la dispensa di casa. Saranno organizzate pure visite in cantina e in vigna. Musica, artigianato e arte arricchiscono alcuni eventi, con la possibilità addirittura, come ad Artimino, di farsi personalizzare l'etichetta del vino acquistato da un fumettista. Per un ricordo unico e

irripetibile della giornata. Un programma vario, con solo imbarazzo della scelta.

Alla fattoria di **Artimino** (dalle 10 alle 12 biglietto di ingresso 10 euro, quindici dalle 18 alle 20) "Cantine aperte" sarà quest'anno l'occasione per presentare la nuova linea "Artimino 1596", l'anno in cui si iniziò a costruire la villa voluta dal granduca Ferdinando e disegnata dal Buontalenti. Tante sono le attività proposte: nel giardino dell'hotel Paggeria Medicea sarà possibile degustare i vini della tenuta, guidati da esperti e sommelier. Si potrà saperne di più sulla vicina ceramica di Montelupo, con un angolo in cui una mastro ceramista spiegherà l'antica tecnica del torno. Si potrà anche partecipare ad un mini laboratorio di pittura. Saranno anche organizzate passeggiate fra i filari delle vigne, per capire come nasce un vino e come si conduce un vigneto, circondati da paesaggi mozzafiato. Poi alla sera aperitivo nel giardino della villa "La Ferdinanda". I bambini fino a tre anni non pagano, metà prezzo da tre ad otto anni.

Alla fattoria **Ambra** in via Lombarda le porte si apriranno dalle 10 alle 18: visita all'azienda con degustazioni gratuite ed assaggi di prodotti tipici.

A **Bacchereto** nella tenuta di Rossella Bencini Tesi (ingresso gratuito) la festa sarà dalle 10 alle 20: musica, stornelli, la possibilità di fare la spesa in campagna a chilometri zero e visite in vigna e cantina, naturalmente. Ai vini "Terre a mano" si potranno abbinare, anche stavolta, i salumi di Beef & Pork di Seano, la classica fettunta e i prodotti artigianali e le freschissime verdure dell'orto di Siro Petracchi o della neonata "Giosafè", giovani aziende biologiche di Carmignano. Non mancherà il miele, quello di Denis Giovanetti in questo caso, e dopo la minestra di pane che sarà pronta per mezzogiorno la giornata proseguirà nel pomeriggio con la musica popolare toscana del gruppo "Octava rima" e Gabriele Ara, che dalle 15 fino alle 18 proporranno insieme a Fabrizio Ganugi stornelli e improvvisazioni in rima. In caso di pioggia la manifestazione si sposterà all'interno delle cantine.

Dai conti Contini Bonacossi a **Capezzana** (dalle 10 alle 19) si potranno assaggiare gratuitamente ruspo, Barco Reale e il Carmignano Docg, con visite alla cantine ogni venti minuti. Si paga invece per mangiare: 10 euro per un cestino con affettati, formaggi e pane. Stessa formula al podere "**Il Sassolo**" in via Citerna (dalle 10 alle 20): gratuite le degustazioni di vini e la visita alla cantina, ma si paga per il pranzo e la merenda con primi piatti, taglieri misto e dolci vari. La tenuta, come nelle precedenti edizioni, accoglierà una mostra di pittura.

Degustazioni di vini ed assaggi di prodotti tipici della zona anche a **Castelvecchio**, dalle 10 alle 19. (w.f.)