

Anche quest'anno saranno sei, le stesse delle ultime edizioni, le fattorie che in questa fine settimana apriranno le porte delle proprie tenute ad enonauti, curiosi ed amanti del buon vino: un pubblico fatto anche di giovani e non per forza solo di esperti ed addetti ai lavori.

Torna domani infatti "Cantine aperte", la manifestazione promossa dal Movimento per il turismo del vino che si ripete in tutta Italia oramai da ventisei anni, dal 1993. Aderiscono sul Montalbano pratese il Sassolo, Castelvecchio e la fattoria Ambra, la fattoria di Bacchereto (che sarà aperta anche al sabato pomeriggio dalle 15 alle 19), la Tenuta di Artimino e la Tenuta di Capezzana. Di fatto sono un po' meno della metà dei produttori di vino dei due comuni, ma è un'occasione ugualmente ghiotta per curiosi e consumatori che vogliono farsi più consapevoli e conoscere da vicino le produzioni medicee: il Carmignano Doc e Doc certo, esportati da secoli e con successo all'estero, dove da tempo non sospetti, da quando una Medici nel Cinquecento divenne regina di Francia, il sangiovese si sposa ottimamente con il cabernet (o forse allora era il carminere), ma la cornice ideale anche per assaggiare gli supertuscans del Montalbano e perfino qualche bianco. Un momento in cui parlare e conoscere anche i produttori, scoprire come nasce un vino tra le più piccole ma antiche denominazioni di origine d'Europa, quando i consorzi di tutela neppure esistevano, e tante altre curiosità.

La bellezza della manifestazione è proprio questa: immergersi nelle fattorie, dialogare con chi vi lavora, farsi trascinare dalla loro passione. C'è chi si limita ad 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. A Carmignano gli enonauti potranno scegliere tra Capezzana e Bacchereto sulle colline sopra Seano, Castelvecchio 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 quest'anno ha deciso di cambiare formula e trasferire la festa (5 euro l'ingresso) nella cantina di produzione in località La Nave, lungo la strada che da Artimino conduce a Montelupo Fiorentino, poco prima del ponte stretto sull'Arno. Dalle 11 alle 18 a ricevere gli ospiti ci sarà tutto lo staff al completo, pronti a far da guide in un viaggio tra vasche di vinificazione, barricaia, vinsantaia e l'area dove le bottiglie vengono chiuse con il tappo. Ci sarà anche la possibilità di fare un safari a bordo di una Jeep in mezzo alle vigne (costo 10 euro, compresa degustazione e visita alla cantina).

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. Ogni fattoria ha il suo programma culinario. Ci sono fattorie dove le prime

degustazioni e la visita sarà offerta, come al Sassolo e a Capezzana, e dove si dovrà pagare. Musica, stornelli e canzoni popolari accompagneranno la festa a Bacchereto, l'unica fattoria che rimarrà aperta dopo le sette di sera, fino alle undici. L'arte anche quest'anno arricchirà la proposta di nuovo del Sassolo, con una mostra di pittura all'interno delle cantine. Praticamente c'è solo l'imbarazzo della scelta. (wf)