

Torna “Cantine aperte”, che giunge quest’anno, nel 2022, alla trentesima edizione. Il “peccato naturale” è il filo conduttore. per un ritorno alla natura e alla naturalità del vino, unendo arte e passione. L’evento promosso dal Movimento Turismo del Vino, che conta più di ottocento cantine in tutta Italia coinvolte nel far conoscere il vino attraverso un percorso enogastronomico, si svolgerà a Carmignano domenica 29 maggio. Quattro sono le fattorie e tenute che partecipano, ognuna con la sua storia e peculiarità.

Si parte dalla fattoria di Bacchereto di proprietà della famiglia Bencini Tesi dal 1920. Il tema di cantine aperte viene interpretato dalla fattoria in senso letterale, perché l’azienda è certificata biologica dal 2003. L’evento è strutturato con una visita guidata al vigneto ed alla cantina con degustazione dei vini “Terre a mano” al costo di 15 euro a persona: prenotazione obbligatoria scrivendo a fattoriadibacchereto@gmail.com o chiamando il 3388739577.

Al Podere Il Sassolo di Carmignano, di proprietà di Antonio Mannelli, il peccato naturale è inteso come una grande passione per la campagna e per la natura. L’azienda combina, per l’occasione, arte e degustazione, offrendo la possibilità di visitare la mostra della pittrice giapponese Akiko Kaiamo e di degustare un tagliere di salumi, porchetta e formaggi e dolci casalinghi. Non importa prenotare e il costo varia a seconda di quello che si mangia e beve: da 10 a 20 euro per la consumazione, da 5 a 10 euro per la degustazione di vino.

La tenuta di Artimino, vicino alla Villa La Ferdinanda, patrimonio Unesco dal 2013, propone un tour che unisce il vino alla golosità con la possibilità di fare un giro dei vigneti in fuoristrada in compagnia dell’agronomo dell’azienda, con successiva visita guidata della cantina e degustazione a cura dei sommelier. Il tour in vigna costa 20 euro e 10 euro la sola visita e degustazione della cantina. La prenotazione è obbligatoria: per telefono al 393858873 o tramite e-mail a wine@artimino.com.

A chiudere il cerchio è la tenuta di Capezzana della famiglia Contini Bonacossi, che interpreta il peccato naturale come racconto del territorio e filosofia del rispetto verso la natura. La tenuta aderisce alla giornata di domenica 29 maggio con tour continui, di venti minuti (massimo venti persona per volta) dalle 10.20 alle 12.40 e dalle 15 alle 18, con relativa degustazione dei tre vini più rappresentativi dell’azienda (Barco Reale, Villa di Capezzana e Trefiano). Le degustazioni avranno luogo nel cortile della villa, al civico n. 43, con consegna di un calice a 5 euro su cauzione in caso di necessità. Il costo della visita e della degustazione è gratuito, ma obbligatoria la prenotazione chiamando il 3311757918 oppure scrivendo a agriturismo@capezzana.it. Per chi lo desidera, previa prenotazione, sarà possibile pranzare al ristorante La Vinsantaia: basta chiamare il numero 3349499402.

(Valentina Cirri)