

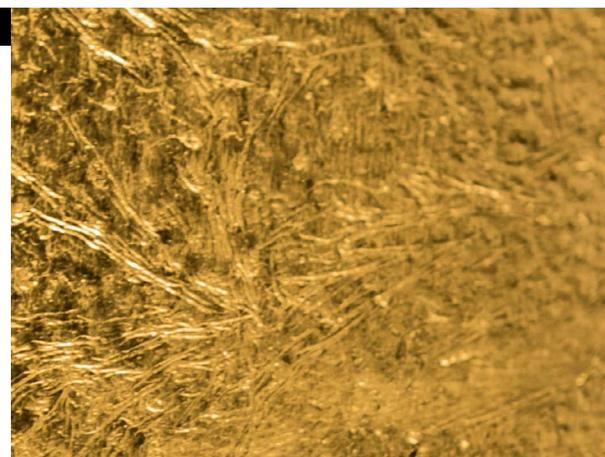
Vinassa 39/39

Mattia Mionetto

# Wine Tour

DI ALESSANDRA ORISTANO E MARIA PINACCI

DALLE COLLINE DEL GAVI ALLA LAGUNA DI VENEZIA, DAL CHIANTI ALLA SICILIA: CINQUE RESORT DOVE LE NOTE ARMONICHE DEI VINI RACCONTANO IL TERRITORIO



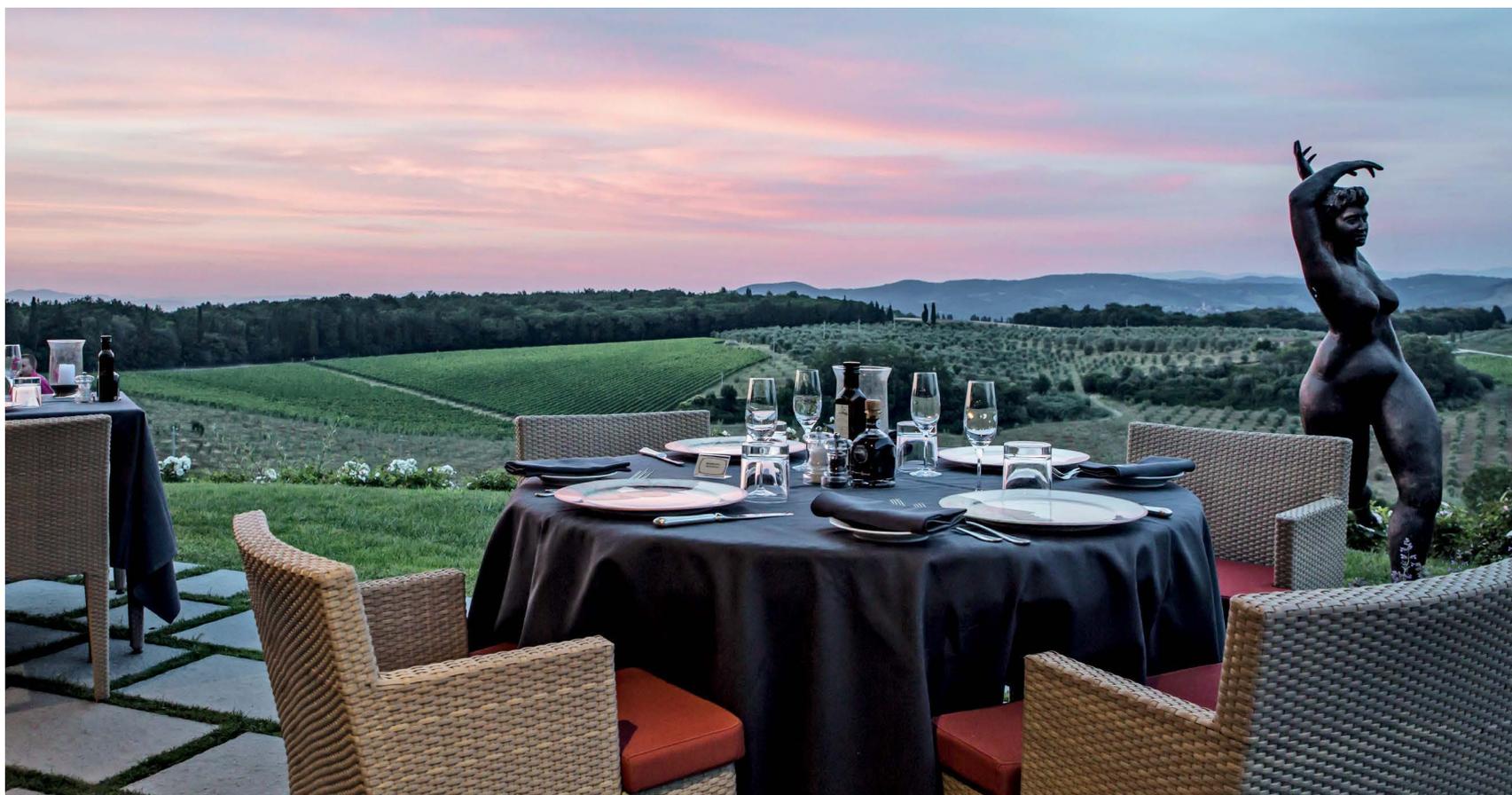
**A**PPASSIONATI ENOTURISTI amano l'Italia, il primo paese al mondo per volume di produzione di vino: 50 milioni di ettolitri nello scorso anno (Istat, Coldiretti). Il turismo enologico è in crescita con oltre 14 milioni di presenze (tra pernottamenti ed escursioni) nel 2016, per un fatturato complessivo tra i 2,5 e i 3 miliardi di euro, e aspettative più significative per il 2017, secondo le cifre stimate dal Rapporto nazionale sul Turismo del vino dell'Associazione nazionale Città del vino. Da Nord a Sud d'Italia, viticoltori d'eccellenza accolgono gli ospiti nelle loro cantine e in relais di charme dove assaporare esperienze uniche immersi nella bellezza della natura e nella solarità dei vigneti. Sulle colline del Gavi, in Piemonte, è stata di recente inaugurata la Locanda La Raia, circondata dai vigneti, i pascoli e i boschi dell'azienda agricola biodinamica di proprietà della famiglia Rossi Cairo. Il restauro della Locanda, firmato dallo studio deamicisarchitetti, ha valorizzato le caratteristiche di questo luogo in armonia con l'ambiente. Sono state ripristinate le strutture originali della casa ad archi e volte, aperte grandi finestre che guardano i vigneti della tenuta e le 12 camere, di cui due appartamenti, una diversa dall'altra, sono arredate con mobili d'antiquariato della tradizione piemontese che ben si accostano a iconici pezzi di design italiano nel salone al piano terra dominato da un antico camino in pietra. Alle pareti, antichi quadri di famiglia si affiancano a opere contemporanee. Spazi interni ed esterni dialogano con fluidità, come il giardino all'italiana di erbe aromatiche e il giardino più esteso che sfuma verso i vigneti dove, su un concept del team francese Coloco, allievi e collaboratori del paesaggista Gilles Clément, sono state sele-

*A destra, boccioli di carciofo violetto di Sant'Erasmo, un piatto dello chef Francesco Brutto (in basso) del ristorante stellato Venissa; il vigneto Venissa con l'acqua alta tra i filari. Nell'altra pagina, la bottiglia creata da Giovanni Moretti con l'etichetta realizzata in foglia d'oro zecchino incisa a mano. In basso, il ristorante La Taverna del Castello del Nero, tra i vigneti del Chianti.*



zionate solo specie autoctone. Il wine tour con visita dei vigneti e della cantina, degustazione dei vini La Raia (Gavi Docg e Piemonte Barbera Doc) si arricchisce di un percorso tra le vigne che conduce alle installazioni di artisti internazionali invitati dalla Fondazione La Raia a realizzare le loro opere dedicate al tema del paesaggio. Con una guida locale si può scoprire lo straordinario ecosistema de La Raia, i cui boschi, prati e vigneti ospitano una miriade di specie vegetali e

animali. Per intimi momenti di relax, c'è la Spa e la piscina affacciata sulle colline; per i più sportivi, la palestra attrezzata da Technogym, campo da tennis e tre golf nelle vicinanze. Dalle terre del Gavi alla Laguna di Venezia, wine-lovers da tutto il mondo arrivano sull'Isola di Mazzorbo per visitare la vigna murata di Venissa e provare la cucina d'avanguardia del Ristorante stellato guidato dallo chef Francesco Brutto. Una notorietà raggiunta anche grazie alla classifica



## Unione DI TRADIZIONE E STILE CONTEMPORANEO NEL BAGLIO

americana *VinePair*, che ha selezionato il vino Venissa 2012 come il miglior bianco al mondo. In questo arcipelago, che assieme a Torcello e Burano rappresenta la Venezia Nativa, in una natura ricca di colori, sapori e arte, la famiglia Bisol ha riportato alla luce l'antico vitigno Dorona di Venezia, il Vino dei Dogi. Il vigneto di Venissa è il frutto di un fenomeno unico al mondo: l'acqua alta che penetra la vigna rendendo speciale questo terroir. Oltre che nelle accoglienti camere del wine resort Venissa, da quest'anno si può soggiornare nelle nuove residenze Casa Burano: le tipiche case colorate dell'isola, abitate un tempo da merlet-taie e pescatori, ristrutturate dalla famiglia Bisol in collaborazione con gli artigiani locali e le aziende di design made in Italy del Triveneto (gli smalti di Orsoni per i pavimenti, i legni di Itlas, gli arredi di Moroso, le cucine di Arclinea, le lampade di FontanaArte). Agli ospiti si propone un turismo autentico per scoprire il territorio come il corso di voga alla veneta, workshop con i fotografi dell'isola o uscite di pesca assieme ai pescatori della cooperativa. Per la prima volta un vino è presente alla Biennale d'arte di Venezia, fino al 26 novembre. Per l'occasione 60 bottiglie di Venissa, delle annate 2010, 2011 e 2012, sono state installate su una parete dorata. Un'opera del valore di oltre 150mila euro con al centro le 16 bottiglie dell'edizione limitata *Prove d'artista*, creata da Giovanni Moretti. La bottiglia di Venissa incarna il legame con la storia di Venezia e le sue tradizioni: il vino, l'oro e il vetro.

Nel cuore d'Italia, tra le colline del Chianti Clas-



*Experiences*

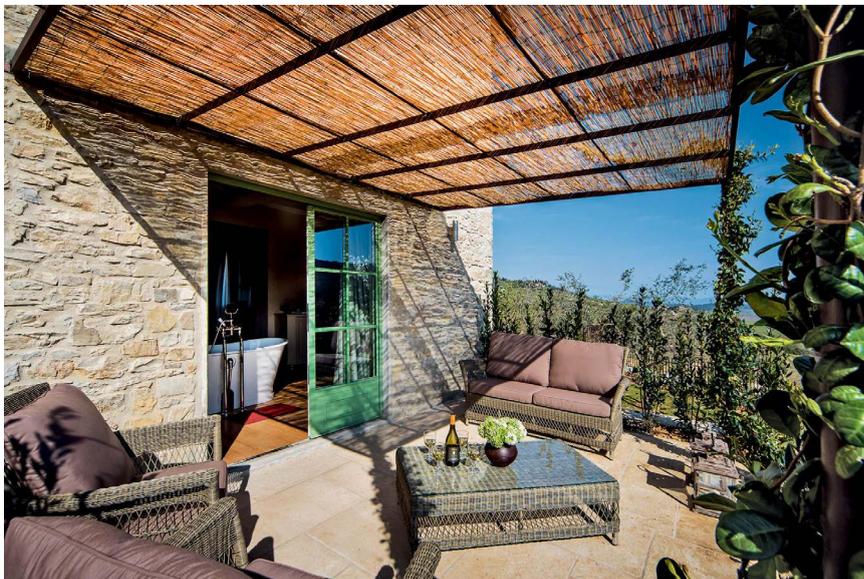


*In alto, la grande sala degustazione del wine relais i Feudi del Pisciotto a Niscemi, nella Sicilia sud-orientale, con l'affascinante pavimento in vetro che lascia intravedere la barricaia. A sinistra, l'originario palmento del Settecento, con otto vasche per la pigiatura dell'uva e la purezza architettonica delle volte: è il cuore dell'edificio.*

sico, a Greve in Chianti, un insediamento rurale di proprietà della famiglia Folonari, viticoltori dal XVIII secolo, rinasce come relais di charme. Il Borgo del Cabreo, composto di quattro coloniche come i quattro vigneti che circondano il borgo, deve il suo nome al pregiato sangiovese e cabernet sauvignon prodotto dalle Tenute Folonari. È frutto di una valorizzazione del territorio ed è interamente opera di artigiani fiorentini e maestranze locali, sia nell'architettura, sia nei particolari d'arredo. L'anima di questo progetto è Giovanna Folonari che, insieme alla figlia Francesca, ha condiviso le scelte con l'architetto Benedetta Mori e l'arredatrice Oliva Busignani. L'edificio originale in pietraforte del Chianti è rimasto inalterato; poi, il cotto toscano, i marmi bianchi di Carrara, il parquet in rovere de I Vassalletti di San Giovanni Valdarno caratterizzano gli ambienti. Gli arredi sono stati scovati nei mercati d'antiquariato fiorentino dalla stessa Giovanna e restaurati da Tiberio Tozzi di Firenze, uno dei più noti restauratori d'Oltrarno. All'interno delle 11 camere, di cui quattro suite, colori e spazi sono in armonia con il paesaggio. Al Borgo del Cabreo si può assaporare un'esperienza unica immersi nei ritmi

del vivere toscano, tra passeggiate in bicicletta o a cavallo, degustazioni nelle cantine e tour alla scoperta delle vicine città d'arte.

Tra i wine resort più affascinanti della Toscana, c'è il Castello del Nero Hotel & Spa, affacciato sui vigneti del Chianti Classico, tra Firenze e Siena. Artefice della trasformazione è Robert Trotta, immobiliare americano con quattro nonni italiani alle spalle: nel 2006 si è innamorato della tenuta e l'ha acquistata dai marchesi Torrigiani. All'armonia del paesaggio, corrispondono interni di grande suggestione, con vista su vigneti e uliveti. Le 50 camere e suite riprendono i decori originali come rivelano gli affreschi restaurati in alcuni ambienti del castello. Nella cantina si possono degustare, tra le tante, due etichette di rosso Itg, Pieve del Nero e Levriero, prodotti nelle terre del



Da sinistra, in senso orario, la terrazza di una suite, la piscina con vista sui vigneti del relais Borgo del Cabreo, a Greve in Chianti e una camera. Dalla Toscana al Piemonte, il vitigno autoctono Cortese che produce Gavi Docg e l'esterno della cantina La Raia, con il muro in terra cruda.



### Interni CURATI NEI DETTAGLI RIVELANO L'AMORE PER LA TERRA

Castello. La Spa offre pratiche orientali e occidentali. Alla sera, si cena al ristorante La Torre, una stella Michelin, oppure sulla terrazza del Garden Restaurant, affacciata sui vigneti. A sovrintendere alla cucina, lo chef Giovanni di Pirro, un mago nel creare piatti bilanciati dai sapori mediterranei. Terra d'elezione vinicola fin dai tempi dei Greci e dei Romani, la Sicilia custodisce eccellenti vigneti. Qui, fra Caltagirone e Piazza Armerina, nella Riserva Naturale delle Sughereta, a Niscemi, si trova il relais Feudi del Pisciotto, un antico baglio ristrutturato con sapienza con un palmento del '700 per la pigiatura dell'uva perfettamente conserva-



to. Nelle dieci camere, affacciate sulla corte interna, il design contemporaneo dialoga con i soffitti lignei, i pavimenti in cotto e le pareti di pietra. Le nuove vigne sono state piantate a 250 metri d'altezza e a pochi chilometri dal mare. Ai vini della Collezione Grandi Stilisti e al Cerasuolo di Vittoria (l'unica Docg di Sicilia), premiati da *Wine Spectator*, si è aggiunta un'altra sfida da un'idea di Giacomo Tachis interpretata dall'enologo Alessandro Cellai: la vinificazione del Pinot Nero in purezza con L'Eterno che riprende nel nome la scultura di Giacomo Serpotta di cui l'azienda ha finanziato il restauro. Si può partecipare al ciclo

produttivo nell'adiacente struttura contemporanea dotata di tecnologie d'avanguardia e degustare i vini nella grande sala con il pavimento in vetro che lascia intravedere la barricaia. Oltre a scoprire la genuinità delle ricette siciliane del ristorante Il Palmento di Feudi e rilassarsi nella nuova Spa. Il wine relais i Feudi del Pisciotto è in una posizione strategica per godere delle bellezze della Sicilia sud-orientale dal barocco di Noto alle spiagge di Scoglitti e Licata.

[locandalaraja.it](http://locandalaraja.it), [venissa.it](http://venissa.it), [borgodelcabreo.it](http://borgodelcabreo.it), [castellodelnero.com](http://castellodelnero.com), [wine-relaisfeudidelpisciotto.com](http://wine-relaisfeudidelpisciotto.com)

