



Con il Raduno del Club del Caveau, Capannelle accoglie clienti e wine lover

Una due giorni a Gaiole in Chianti al cospetto della bistecca alla fiorentina e di una sfida a chi indovina più vini, tra maestri macellai, uno chef stellato e un “forziere” blindato in cui riposano 8.000 bottiglie di pregio



Il momento della cena organizzata da Capannelle (Foto © Linda Frosini).

Ogni anno, da tredici anni a questa parte. **E ogni volta è tutto un accorrere di appassionati**, dall'Italia e dall'estero. ? il «**Raduno del Club del Caveau**», organizzato da [Capannelle](#), importante azienda vitivinicola del Chianti Classico.

Caveau 48: il Raduno del Club del Caveau

Se fino all'anno scorso il Raduno del Club del Caveau si svolgeva in una sola giornata, il 2019 ha visto l'esordio di «**Caveau 48**», la due giorni degli scorsi 8 e 9 luglio. Ancora una volta è stata **Gaiole in Chianti** (SI) ad accogliere i *wine lover*, prima con un aperitivo al tramonto, dedicato alla presentazione del libro del giornalista Aldo Fiordelli «[La Fiorentina – Osti, macellai e vini della vera bistecca](#)», poi con il **Wine Contest in piazza**, vera e propria sfida a indovinare cinque grandi vini proposti in degustazione bendata.

La Fiorentina, cinque grandi vini e una cena stellata

A tagliare il nastro della manifestazione sono stati **quattro grandi interpreti dell'antico mestiere del macellaio**: **Dario Cecchini** di Panzano in Chianti, **Stefano Bencistà Falorni** di Greve in Chianti, **Simone Fracassi** di Rassina e **Lorenzo Chini** di Gaiole in Chianti, che hanno disquisito di aneddoti e curiosità, incalzati dalle domande del giornalista Giovanni Pellicci.



Wine Contest 2019 si è svolto in piazza Ricasoli (Foto © Linda Frosini).

A 24 ore di distanza è stata la volta del **Wine Contest in piazza Ricasoli, promosso in collaborazione con [Wine Tv](#) e Ais Toscana**. Tra tanti concorrenti alle prese coi cinque vini, due spagnoli e tre italiani (Malvasia della Rioja Amaren, Tempranillo Riserva Roda I, Barbaresco Rabaja di Bruno Rocca, Nerello Mascalese Serra della Contessa di Benanti e Sauvignon Blanc di Simcic), il più bravo è stato **Paolo Vinattieri**, che **si è aggiudicato un soggiorno di una notte nell'esclusivo Wine Resort di Capannelle e un calice in argento**, realizzato dallo storico marchio artigiano Brandimarte di Firenze.

A ciascun concorrente sono state consegnate schede-guida dove dovevano essere indicati la zona di provenienza dei vini, il vitigno o il blend, l'annata, il titolo alcolometrico e la tipologia di fermentazione e affinamento (se acciaio, cemento, legno piccolo o grande).

La Cena del Caveau, che ogni anno riunisce a tavola importanti nomi della ristorazione nazionale e internazionale, ha messo il sigillo all'evento, con le delizie dello **chef Josean Alija, del Nerua Guggenheim Bilbao (1 stella Michelin)**, locale inserito all'interno del famoso museo della città spagnola.



Chef Josean Alija, del Nerua Guggenheim Bilbao (Foto © Linda Frosini).

Un caveau blindato che ospita 8.000 bottiglie

Anche quest'anno Capannelle ha aperto il suo magnifico "forziere" di acciaio inossidabile, riservato ai clienti più importanti ed esigenti. Nel caveau, infatti, **sono alloggiate circa 8.000 bottiglie, tra preziosi vini di annata e "verticali" da brivido**. La temperatura e l'umidità sono costantemente sotto controllo e registrate da uno strumento di misurazione certificato. I grafici settimanali sono custoditi in azienda e sono a disposizione dei clienti per la verifica delle condizioni di conservazione.



Il Caveau di Capannelle con circa 8.000 bottiglie (Foto © Capannelle).

Vini di alto livello e clienti prestigiosi

Il caveau è senza alcun dubbio il fiore all'occhiello di questa relativamente giovane (1975) e affermata azienda, **che si distingue anche per uno splendido Wine Resort, oltre che per vini di assoluto livello**: due bianchi da uve Chardonnay (il "base" e l'Oro Bianco), un rosato Sangiovese in purezza e quattro rossi (Chianti Classico Riserva, Chianti Classico Gran Selezione, il Solare, mix di Sangiovese e Malvasia Nera, e il celebre 50&50, blend in parti uguali di Sangiovese e Merlot, quest'ultimo selezionato dall'azienda Avignonesi di Montepulciano).

Completano l'offerta in bottiglia, una convincente grappa ottenuta dalle vinacce di **Sangiovese del Chianti Classico Riserva** e un delizioso olio extravergine, che scaturisce dalle cultivar Frantoio, Moraiolo e Leccino, frante con metodo tradizionale a macina, a freddo, nell'arco di massimo 24 ore dalla raccolta.

Capannelle si estende su un totale di 35 ettari, di cui 16 destinati a vigneto, dai quali nascono **5 tipologie di vino per circa 80.000 bottiglie**, la cui qualità è costantemente seguita da Simone Monciatti, enologo di Capannelle dal 1984. I vini vengono distribuiti in 35 Paesi (il comparto estero assorbe il 75% della produzione) e tra i clienti si annoverano **prestigiosi hotel, ristoranti di alta cucina e qualificate enoteche**.

Data di creazione

17/07/2019

Autore

agostino-palomba