



## “La Grande Esperienza” di Avignonesi: una visita con degustazione vini e un pranzo affacciati sulla Val d’Orcia

*Una sosta, che è anche modello di enoturismo, in una delle grandi cantine toscane (e d’Italia)*

È un’esperienza assai affascinante quella che viene proposta oggi all’enoturista di passaggio presso **Avignonesi** a Montepulciano, una delle grandi cantine della Toscana e dell’Italia intera, in provincia di **Siena**.

Una sosta che consente di ammirare da vicino il mondo (e la filosofia) in cui nascono i grandi e celebri vini dell’azienda: da quello bandiera, il **Nobile**, al **50 & 50** che celebra l’interessante (e tra le più longeve) *joint venture* con un’altra azienda leader toscana come **Capannelle** di Gaiole in Chianti, per non parlare del celeberrimo **Vin Santo Occhio di Pernice**. L’immersione ravvicinata in questa importante cantina rappresenta un esempio di ospitalità capace di fornire stimoli importanti anche ad altre realtà.



Vin Santo Occhio di Pernice (Foto © Avignonesi).

## Una Grande Esperienza con 7 vini di Avignonesi

Qui la chiamano **La Grande Esperienza** – a disposizione sette giorni su sette, da aprile a settembre/ottobre previa prenotazione e a un prezzo di 170 euro a partecipante – ed è appunto la proposta più completa (ma non la sola: c'è anche una più semplice e breve visita ai vigneti con degustazione di 4 vini a 55 euro a persona) per calarsi nel mondo Avignonesi.

Avviene alla **Fattoria Le Capezzine** e insieme alla visita del vigneto, all'appassitoio, alla cantina d'invecchiamento e alla vinsantaia, prevede un raffinato pranzo nel ristorante dove in accompagnamento ai piatti preparati dallo **chef Leonardo Spaccavento** si degustano 7 grandi vini dell'azienda (tra cui il Nobile, il Grandi Annate, il 50&50 e il sublime Vin Santo).



Il ristorante dell'azienda (Foto © Avignonesi).

## La proprietà della Cantina

Netta è la scelta compiuta dalla proprietà – una **family company belga** la cui attività principale è nel campo marittimo, ambito in cui oggi la società è coinvolta in numerosi progetti a basso impatto ambientale. **Virginie Saverys** è proprietaria dei 175 ettari di vigneti (per una produzione di circa 600 mila bottiglie sotto il marchio Avignonesi): 130 ettari a Montepulciano (divisi in otto aziende) e una tenuta su Cortona, per un totale di nove tenute.

«Non vogliamo essere il solito ristorante di passaggio – spiegano all'accoglienza – ma intendiamo proporci come un ristorante scelto da chi vuole vivere *l'esperienza Avignonesi*: se un cliente non desidera seguire il tour guidato lo potrà tranquillamente saltare, ma il prezzo rimane lo stesso. Siamo consapevoli di essere una delle più belle cantine di Toscana, ma la nostra intenzione è accogliere chi effettivamente è interessato a scoprire il nostro mondo».

## Fattoria Le Capezzine, 10mila visitatori all'anno

E merita certo indugiare senza fretta, qui alla **Fattoria Le Capezzine** che ogni anno registra una media di 10mila visitatori (dati di due anni fa): un agriturismo vero e proprio, circondato da oliveti

(si produce dell'ottimo **olio**), da un ettaro di **orto** (che serve il ristorante), in cui la vigna viene coltivata secondo un **modello biologico e biodinamico** e in cui la proprietà e le persone che ci lavorano si sentono – come più volte viene sottolineato – “**custodi più che proprietari**”. E dove a far capolino nei vari racconti è un bellissimo proverbio antico che recita: «*Piantiamo alberi alla cui ombra non ci sederemo mai*».



La Vinsantaia (Foto © Avignonesi).

«La missione dell'azienda è assumere la *leadship* nel contesto dell'industria del vino buono. – dicono da Avignonesi – Un ecosistema costruito su agricoltura biologica e biodinamica, sistemi di distribuzione sostenibili ed educazione del consumatore. Gli antichi greci avrebbero definito un approccio simile all'industria del vino con le parole *kalòs kagathòs*: letteralmente, il bello e il buono. La rappresentazione di un'idea di **bellezza e di bontà indivisibili**».



I locali per l'appassimento (Foto © Avignonesi).

## Cosa comprende l'esperienza

E dunque mentre il tempo scorre assai placidamente quaggiù nel ristorante della foresteria, che sorge accanto alla dimora storica ed è affacciato sulla Val d'Orcia, la tavola si arricchisce piacevolmente di numerosi piatti ben eseguiti come lo *Spaghetto cacio pepe rosa con tartare di gamberi*, il *Baccalà mantecato con finocchietto e gazpacho di verdure*, la **Melanzana cotta al forno con burrata**, pomodorini e pesto di basilico, il Carpaccio di chianina con maionese, ma anche con i *formaggi toscani* e il *gelato all'olio*, piatti tutti impegnati a fare da (piacevole) contrappunto ai vini che hanno reso grande e celebre l'etichetta Avignonesi: dall'elegante **Nobile di Montepulciano** al **50&50 Avignonesi Capannelle**, supertuscan dal carattere robusto e vellutato e insieme di bella freschezza.

E ancora con il corposo **Grandi Annate** dall'intrigante sapidità, che è sangiovese affinato per 18 mesi in legno e prodotto solo nelle migliori annate, ma è con l'assaggio dello straordinario **Occhio di Pernice – vinsanto** realizzato da uve in purezza di sangiovese, la cui maturazione avviene per almeno 10 anni in caratelli di rovere francese – che si ascolterà l'acuto finale di una sosta che difficilmente verrà dimenticata.

### CANTINA AVIGNONESI

Fattoria Le Capezzine, via Colonica 1, Montepulciano (SI)

---

Tel. 0578 724304 | [www.avignonesi.it](http://www.avignonesi.it)

**Data di creazione**

25/08/2025

**Autore**

giovanni-caldara