



Su e giù per il Chianti tra ville, castelli e borghi dove l'ospitalità è all'insegna dello stile country-chic

## Aspettando il vino novello, un itinerario in sei tappe tra wine resort di charme sulle colline senesi

L'autunno in vigna è sin dall'antichità uno dei momenti più suggestivi dell'anno, punteggiato com'è da una ritualità dal sapore sacro e misterioso e insieme da quel "ribollir de' tin" in attesa del vino novello che tanto si sposa con il vivace fermento, ieri come oggi, del mondo contadino.

E proprio la visita a una delle zone italiane più vocate per il vino e amata in tutto il mondo qual è senza dubbio quella delle **colline toscane del Chianti** consente un'ideale immersione tra memoria del passato, gusto del presente e sguardo rivolto al futuro.

### **Autunno in Chianti, tra vino novello e wine resort**

L'ancoraggio a una storia antica è qui realtà concreta e tangibile, a partire dalle stesse aziende vinicole che andremo a visitare e che si presentano con quel giusto orgoglio di chi, prendiamo i **Marchesi Mazzei**

, può annunciarsi al mondo con il claim “contemporanei dal 1435”.

Per non dire di quel **Castello di Volpaia** i cui primi documenti ne menzionano il delizioso borgo già nel remoto 1172. O, ancora, citando l'elegante wine resort, qual è senza dubbio **Dievole**, si trasecola ma solo fino a un certo punto leggendo di quell'incredibile “dal 1090” che lo accompagna, che altri non è che l'anno di cui si ha notizia della tenuta.



Castello di Volpaia (Foto © Castello di Volpaia)

E che dire, poi, se una **degustazione di Chianti Classico** a **Borgo Vescine** avviene nei sotterranei di una torre datata XI secolo o se si pensa a un hotel di charme come **Borgo Scopeto** i cui tratti tipici sono quelli di un borgo medievale che sappiamo risalire all'anno mille. E del resto anche l'ultima delle nostre tappe, presso la più recente **Fattoria Le Fonti**, testimonia con quel suo affaccio ideale sulle torri che guardano San Gimignano nient'altro che l'appartenenza a una storia prestigiosa che viene da lontano.



La cantina di Fattoria Le Fonti (Foto © Fattoria Le Fonti).

## Un territorio rappresentato dal Gallo Nero

Il **territorio del Chianti Classico**, riunito sotto il simbolo dell'iconico Gallo Nero, è un paesaggio plasmato dalla secolare mano dell'uomo, che si presenta punteggiato di borghi, pievi, castelli, palazzi di antiche famiglie fiorentine e senesi e, molto prima, da testimonianze del periodo etrusco, dove la natura è da sempre protagonista, tra vigneti e ulivi, ma dove **anche il bosco vi riveste un ruolo fondamentale**.

E se oggi il Chianti è divenuto sinonimo di buon vivere, di ritmi lenti e strade bianche da percorrere ammirando paesaggi da cartolina, in sintesi: "**da esperienze da vivere**" che il mondo intero ci invidia, conserva nondimeno e insieme anche la memoria di quel tempo lontano in cui questa terra era zona di frontiera, aspramente contesa tra Firenze e Siena, nonché luogo di battaglie sanguinose come quella celebre di Montaperti, combattuta nel 1260, e citata da Dante.

## Castello di Fonterutoli Wine Resort

**Fonterutoli è un antico baluardo fiorentino** il cui borgo si trova lungo la via Chiantigiana che collega Castellina in Chianti e Siena. Da secoli appartiene alla **nobile famiglia Mazzei** che ne ha preservata, pressoché immutata, l'atmosfera medievale che ancora oggi si respira aggirandosi per le vie del borgo, tuttora abitato, e aperto a un'**ospitalità diffusa**, suddivisa tra **19 camere e suite** dall'inconfondibile stile country-chic con quei pavimenti in cotto e gli antichi mobili di famiglia.



Castello di Fonterutoli (Foto © Ufficio stampa).



Una delle camere del Castello di Fonterutoli (Foto © Ufficio stampa).

La visita alla **spettacolare cantina** che si sviluppa nelle profondità della terra su tre livelli (e progettata da **Agnese Mazzei** avendo come punto di riferimento l'attenzione al basso impatto ambientale) fa da apripista alle **suntuose degustazioni**, pensate intelligentemente per tipologie diverse di vini ma anche di visitatori: a partire ovviamente da quelle dedicate al **Chianti Classico**, per poi passare al "**Concerto di Fonterutoli**", il primo Super tuscan dell'azienda fino a quel **Siepi Grand Tour** che comprende la visita al vigneto omonimo da cui nasce il vino (che verrà degustato in 5 annate diverse) che è stato definito come "**uno dei 50 vini che hanno cambiato lo stile del vino italiano**".

L'offerta del Castello di Fonterutoli Wine Resort si completa solo con la sosta golosa all'**Osteria**, regno del giovane e talentuoso chef **Marco Capparelli** che propone una cucina saldamente ancorata alla Toscana non priva però di sapienti tocchi gourmet: avviene con i Bottoni di fagiolo "alla cacciatora" ma anche con l'ambizioso Piccione alla Rossini.



La tavola al Castello di Fonterutoli (Foto © Ufficio stampa).



Lo chef Marco Capparelli (Foto © Ufficio stampa).

### Castello di Fonterutoli Wine Resort

Località Fonterutoli, Castellina in Chianti (SI)

Tel. 0577 735790 | [www.mazzei.it](http://www.mazzei.it)

### Fattoria Castello di Volpaia

È una sosta insolita e dal grande fascino quella che sorprende il viaggiatore in visita alla **Fattoria Castello di Volpaia**, nel comune di Radda in Chianti (SI), un tempo lontano appartenuto alla **famiglia fiorentina dei “Della Volpaia”**, costruttori di orologi solari e sfere armillari e **oggi di proprietà della famiglia Mascheroni Stianti**.

Tra le mura dell’antico borgo fortificato l’esperienza è quella di un **viaggio a ritroso nel tempo** dove le fortificazioni non servivano solo a scopi militari, ma al bisogno di proteggere un’economia vitivinicola che già allora era vivace e importante.

Qui, dove tutto è protetto da vincoli paesaggistici, le numerose tipologie di visite (con relative degustazioni dei vini assai premiati tra cui le due Gran Selezioni – **Coltassala** e **Il Puro Casanova**, insieme al **Super tuscan Balifico**) si svolgono tra le cantine ricavate come un tempo negli antichi sotterranei del Castello e della Commenda, mentre l’imbottigliamento avviene nelle sale di

un palazzetto patrizio e dove, ancora, la visita alla **suggestiva Vinsantaia** nel sottotetto all'interno del castello (da cui si ottiene il delizioso **Vinsanto di Volpaia**) regala emozioni che non si dimenticano.



Foto © Castello di Volpaia



Foto © Castello di Volpaia

L'ospitalità si suddivide tra **camere, appartamenti e ville sparse nel borgo**. Mentre l'[Osteria Volpaia](#), oggi guidata dallo **chef Fabio Flagiello** porta in tavola i prodotti della terra nel rispetto delle stagioni (come i frutti dell'orto di proprietà) e valorizza insieme i sapori e i gusti del territorio dai *Tortelli al ragù di cinghiale brasato* alla *Fiorentina di Cecchini*.

#### **Fattoria Castello di Volpaia**

Località Volpaia, Radda in Chianti (SI)

Telefono: 0577 738066 | [www.volpaia.com](http://www.volpaia.com)

#### **Dievole Wine Resort**

Dievole non teme, anzi ricerca lo sguardo e il confronto col gran mondo, che da sempre sogna quest'angolo incontaminato di Toscana, e che con il suo elegante wine resort, che conta **23 tra camere e suite e 8 appartamenti** è immerso in una vasta **area verde di 600 ettari** (152 gli ettari vitati per lo più con Sangiovese, ma anche Canaiolo, Colorino e Trebbiano) a Vagliagli a una decina di chilometri da Siena.

La villa nobiliare – cui si giunge da una strada punteggiata da alti cipressi – venne edificata dalla nobile **famiglia Malavolti di Siena** nel XVIII secolo. Tocchi indiscutibilmente toscani li troviamo

citati nel pavimento in cotto, ma anche nel marmo di Carrara del **Ristorante Novecento** che rimanda al nome della riserva di Chianti classico della casa nata nel 1990 proprio per celebrare i 900 anni di storia della tenuta.



Il viale che conduce al Dievole Wine Resort (Foto © Alessandro Moggi).

Oggi tale ristorante, aperto anche agli ospiti esterni, è guidato dalla **chef Monika Filipinska** che propone una cucina legata alla stagionalità delle materie prime, privilegiando produttori a filiera corta e dove la **degustazione degli oli della casa** rappresenta un'esperienza particolarmente appagante (tra i piatti che meritano l'assaggio: il "*tonno del Chianti*", il *tortello maremmano* e il *gelato all'olio*).



La chef Monika Filipinska (Foto © Alessandro Moggi).

Tra le esperienze suggestive, insieme alla degustazione dei vini dell'azienda **oggi di proprietà dell'imprenditore argentino Bulgheroni**, quel sentiero naturale **"Natural Path"** – e aperto a tutta la comunità locale – che è un percorso lungo quasi 28 km che prima circonda il borgo di Dievole per poi svilupparsi recuperando le antiche strade che i mezzadri percorrevano per raggiungere i loro poderi. Oggi vale la pena di vivere questa esperienza tanto in mountain bike, che in percorsi di trekking o in passeggiate a cavallo.

#### **Dievole Wine Resort**

Località Dievole, Castelnuovo Berardenga (SI)

Telefono: 0577 322632 | [www.dievole.it](http://www.dievole.it)

#### **Borgo Scopeto Wine & Country Relais**

**Borgo Scopeto** è un tipico **borgo medievale risalente all'anno mille**, oggi diventato albergo di lusso con annessa un'azienda agricola che lavora a stretto contatto con il relais e la sua cucina.

Il suo nome, particolare, deriva dalla **presenza diffusa di una specie di erica**, la scoparia, utilizzata sin da tempi remoti per la produzione di scope. Nato come insediamento fortificato e costruito dalla città di Siena come difesa dagli assedi, venne successivamente conquistato dai fiorentini, quindi trasformato nei secoli in un vero e proprio villaggio.



Foto © Borgo Scopeto Wine & Country Relais

Oggi Borgo Scopeto Wine & Country Relais a Castelnuovo Berardenga (SI) è **di proprietà della signora del Sangiovese, Elisabetta Gnudi-Angelini** e accoglie l'ospite da marzo a novembre in un'atmosfera magica, circondato com'è da campi di lavanda e di elicriso, ma anche da vigneti e ulivi.



Foto © Borgo Scopeto Wine & Country Relais

Tra le chicche il **Roccolo**, un giardino tuttora esistente nato per l'addestramento dei falchi. Lo **chef Pietro Fortunati** (classe 1989 e a Borgo Scopeto dal 2013 dopo un passaggio al Four Seasons di Firenze nelle cucine del ristorante stellato Il Palagio) guida il **ristorante gourmet La Tinaia** (ricavato tra le antiche cantine della tenuta), ristorante che propone un'**interpretazione contemporanea e leggera della cucina toscana** (si pensi al suo *tataki di capriolo*) e dove protagonisti sono i buoni prodotti dell'azienda di proprietà, come le verdure e le erbe coltivate nell'orto, l'olio, il miele, ma anche il pesce di mare che giunge invece dall'Argentario.



Piatto chef Pietro Fortunati (Foto © Borgo Scopeto).



Piatto chef Pietro Fortunati (Foto © Borgo Scopeto).

L'esperienza a Borgo Scopeto si arricchisce poi della **degustazione di vini** (a partire dalla visita della cantina e dei vigneti, quindi con l'assaggio tanto dei **Chianti Classico** che dei **Brunelli di Montalcino** delle aziende di proprietà Caparzo e Altesino), cooking class, percorsi di trekking e nordik walking, tour in bici e in vespa.

### **Borgo Scopeto Wine & Country Relais**

Località Borgo Scopeto, Castelnuovo Berardenga (SI)

Telefono: 0577 320001 [www.borgoscopetorelais.it](http://www.borgoscopetorelais.it)

### **Borgo di Vescine**

**Borgo di Vescine** affacciato su Radda in Chianti (SI) nasce come **baluardo fortificato di epoca longobarda** per poi trasformarsi nel tempo in borgo contadino (abitato fino agli anni '50 del novecento da una quindicina di famiglie), quindi, dopo il sapiente restauro curato dalla signora **Lucia Paladin che ne è la proprietaria**, è stato **convertito in raffinato relais di 28 camere** che ha saputo, però, non snaturarsi mantenendo intatto il fascino di borgo senza tempo.



Qui, l'**esperienza immersiva nella campagna toscana** vanta numerosi atout: dalle colline verdeggianti che lo circondano abbracciandolo, all'oasi di silenzio e all'assenza d'inquinamento, acustico ma anche luminoso. È circondato da **vigne e dagli ulivi coltivati su terrazzamenti** che sono delimitati dai caratteristici muri di pietra a secco, la cui arte è iscritta nel patrimonio immateriale dell'UNESCO.



Foto © Borgo di Vescine

Numerose e suggestive sono le **esperienze che attendono gli ospiti**: dalla **Cena in piazza** organizzata settimanalmente nel centro del Borgo in un'atmosfera di festa paesana con bancarelle e preparazioni tradizionali sfornate dall'antico forno medievale ai **wine tasting nei sotterranei della vecchia torre** che risale al 1061 (con i vini e l'olio extravergine di oliva di propria produzione), ma anche con la **Cena in uliveta** che si svolge in un unico tavolo conviviale a lume di candela, sino ai **pic nic con cestino e plaid** tra le colline chiantigiane o la sosta al **ristorante La Terrazza del Borgo** affidato allo **chef Luigi Pacifico** (suntuoso e appagante il suo menù dedicato alla tradizione) e aperto anche agli ospiti esterni del relais cui fa da contrappunto smart il bistrot la Torre con le creazioni dello **chef Raffaele Finelli**. E nei mesi di ottobre e novembre c'è la possibilità di partecipare alla **raccolta delle olive** ma anche alla **caccia al tartufo**.



Tortelli con tartufo (Foto © Borgo di Vescine)

### **Borgo di Vescine**

Località Vescine, Radda in Chianti (SI)

Telefono: 0577 741144 | [www.vescine.it](http://www.vescine.it)

### **Fattoria Le Fonti**

**Fattoria Le Fonti** a Poggibonsi (SI) nasce dal desiderio e prima ancora dall'innamoramento per le colline del Chianti da parte di una famiglia d'imprenditori di origine bergamasca che oltre cinquant'anni fa sognò di coltivare qui la terra nel rispetto dei ritmi delle stagioni e della natura. Oggi l'azienda agricola è una **realtà di 140 ettari**, di cui 28 vitati, **poco distante da San Gimignano**.



Foto © Fattoria Le Fonti

Accanto alla vite, si coltivano oltre 4mila ulivi ma anche cereali mentre una parte dell'azienda viene mantenuta a bosco e adibita a **riserva faunistico venatoria**. La **degustazione dei vini** (con il Sangiovese assoluto protagonista, da quello d'annata sino alla **Gran Selezione Il Poggino** e al **Super tuscan Vito Arturo** dedicato al capostipite della famiglia Imberti, ma non manca il **Vinsanto**) e dell'olio (di cultivar Leccino, Frantoio e Moraiolo) rappresentano le due esperienze distintive accanto a un'**ospitalità in casali e poderi antichi restaurati** e immersi nel silenzio e che portano nomi suggestivi come Pagliaia, La Torre, il Podere Le Meraviglie, dove ricaricare le energie al ritmo lento della natura.



Foto © Fattoria Le Fonti

Visite in cantina, possibilità di chef e spesa a domicilio, passeggiate a cavallo, tour in Vespa e volendo anche voli in mongolfiera come la caccia al tartufo sono le esperienze che suggellano una vacanza che proprio non si farà dimenticare.

### **Fattoria Le Fonti**

Località Le Fonti San Giorgio, Poggibonsi (SI)

Telefono: 0577 935690 | [www.lefontipoggibonsi.it](http://www.lefontipoggibonsi.it)

### **Data di creazione**

02/10/2023

### **Autore**

giovanni-caldara