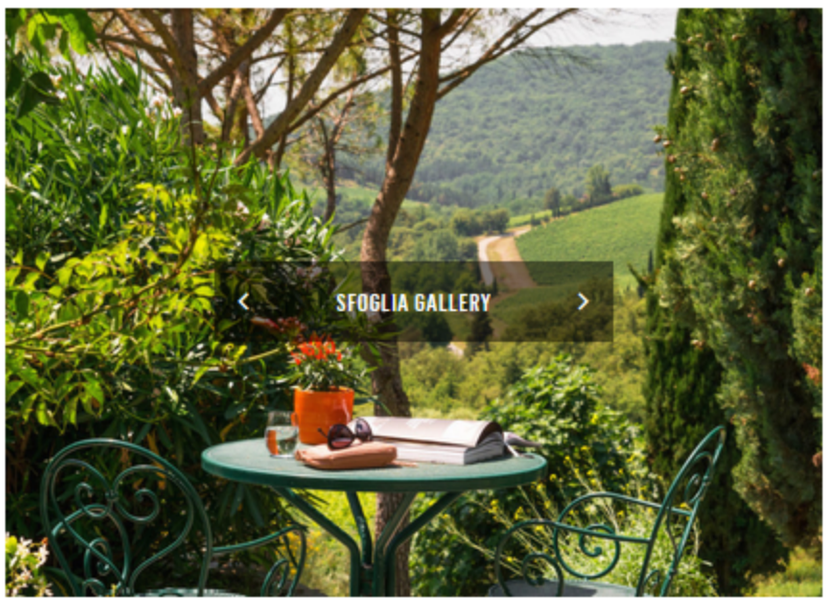
FOOD , VINI

Toscana: 6 agriturismi e relais tra le vigne che valgono un viaggio

13 AUG, 2017
di **ANNA MAZZOTTI**

1076



Sei mete enogastronomiche di charme provate per voi, alla scoperta di straordinari luoghi storici dove rilassarsi immersi nella campagna, provare ristoranti gourmet e degustare il meglio dei vini locali

«Si è sapienti quando si beve bene: chi non sa bere, non sa nulla», scriveva Nicolas Boileau, poeta e letterato francese, che nella sua vita di certo aveva studiato parecchio, al punto da venir definito il legislatore del Parnaso. Certo Boileau aveva sull'argomento un atteggiamento un po' fanatico, ma se tanti artisti, scrittori e uomini di scienza hanno amato e amano molto il vino, forse questa «materia enologica» andrebbe approfondita meglio.

Magari durante una vacanza in **Toscana, una delle regioni più famose per l'eccellenza dei suoi vini ma anche della sua bellezza,** dove le cantine da visitare sono innumerevoli. Passione per il vino a parte, vagabondare tra i luoghi dove vengono prodotti i Super tuscan e tanti altri vini celebri in tutto il mondo può essere l'occasione per scoprire posti straordinari per fascino e storia **soggiornando in relais e agriturismi immersi tra le vigne**, dove si può provare l'esperienza di vivere come un tempo, con i prodotti della terra coltivati sul posto, visitando, a piedi o a cavallo, gli orti, gli allevamenti di maiali e di Chianine, osservando come si produce il miele e come si coltivano i grani antichi. Il tutto, però, con il comfort contemporaneo, tra piscine, Spa e ottimi ristoranti. **I Relais e gli agriturismi con cantina in Toscana sono numerosi: ecco un tour enogastronomico provato per voi (SFOGLIATELI NELLA GALLERY SOPRA)**

LEGGI ANCHE
20 posti in Italia per far l'amore tra le vigne

Castello di Spaltenna, Gaiole in Chianti
Si parte dal **Castello di Spaltenna, tra le vigne del Sangiovese,** a Gaiole in Chianti. È un borgo medioevale rinato come resort, dove si può dormire in eleganti suite in stile rustico e provare i piatti stellati di **Vincenzo Guarino, executive chef del ristorante il Pievano**. Dalle uve raccolte nelle vigne intorno al relais e in altre tenute della zona vengono prodotte sei etichette di vino bianco, rosato e rosso, come il **Chianti Classico Riserva.**

Rosewood Castiglion del Bosco, Montalcino
Sempre in provincia di Siena, **nella zona del Brunello di Montalcino**, sorge **Rosewood Castiglion del Bosco**, lussuoso resort con campo da golf, nato anch'esso su un antico borgo: per gli ospiti, che possono scegliere tra suite o ville singole, sono in programma degustazioni in cantina, la caccia al tartufo, escursioni e passeggiate a cavallo. La cucina qui è quella raffinata ma pur sempre tradizionale dello **chef Enrico Figliuolo**, da provare nel suo **ristorante gourmet Campo del Drago,** che prende il nome da uno dei loro migliori vini, dove si può cenare in terrazza ammirando l'incomparabile vista di Montalcino.

Borgo Pignano, Volterra
Un altro panorama spettacolare è quello che si ammira dal gazebo fiorito del ristorante di **Borgo Pignano**, poco distante da Volterra (provincia di Pisa), regno dello **chef Vincenzo Martella**. Arrivando a Borgo Pignano, completamente circondato dalla campagna, si prova la netta impressione di essere tornati a vivere nel passato, anche se in una campagna toscana molto british, visto che in vari angoli del parco e del giardino all'inglese si possono ammirare «all'opera« gli studenti della London Royal Drawing School patrocinata dal Principe Carlo. Più che di un relais si tratta di un vero agriturismo, se pur di lusso, con campi coltivati biologicamente a grano antico, oliveti, allevamento di maiali e decine di arnie per il miele. Le vigne sono ancora giovani ma promettono grandi vini, nello stile della casa; nel frattempo si possono degustare le migliori etichette prodotte nella regione.

Il Borro, Valdarno
E c'è anche un altro borgo medievale, **nel Valdarno,** in provincia di Arezzo, che è uno è spaccato della vita di un tempo: si chiama **Il Borro** e appartiene alla famiglia di Ferruccio Ferragamo, che l'ha trasformata in un azienda agricola all'avanguardia, produttrice di prestigiose etichette di vino rosso, bianco e anche rosé: assolutamente da provare il **Petruna**, **Sangiovese in purezza vinificato in anfora**. Un ospitalità di lusso, in suite o casali, sempre a contatto con la natura, tra passeggiate a cavallo e tra i vigneti, visite in cantina e all'allevamento di splendidi esemplari di razza Chianina. Lungo le stradine del borgo sono state riaperte piccole botteghe artigianali, come il calzolaio, l'orefice, la ricamatrice. La cucina è affidata all'Executive Chef **Andrea Campani dell'Osteria del Borro**, che propone una rivisitazione contemporanea delle tradizionali ricette toscane.

Casale del mare, Castiglioncello
Per chi desidera una vacanza al mare ma senza rinunciare ai piaceri della campagna e di un'esperienza enologica, l'ideale è un soggiorno a **Casale del mare,** a soli pochi minuti dalle celebri spiagge di Castiglioncello. Si tratta di un agriturismo-relais, con eleganti appartamenti in stile country e marinaro. Della stessa proprietà è anche **l'azienda vinicola Fortulla**, il cui vino di punta è **il Sorpasso** (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot), che prende il nome dal celebre film di Dino Risi girato in quella zona nel 1962. Anche la cucina rispecchia il sapiente mix di terra e mare: è stata affidata allo **chef Marco Parillo**, che propone specialità toscane con tocchi creativi. Ingrediente fondamentale, la bellissima vista sul mare, dove si scorgono, in lontananza, l'isola di Gorgona, Capraia, l'Elba e la Corsica.

Tenuta Moriano, Chianti
C'è un posto infine, a solo mezz'ora di strada da Firenze, che ancora è un angolo incontaminato del territorio del **Chianti.** È la **Tenuta Moriano**, vocata alla produzione di vino, ma che comprende anche due agriturismi ricavati da antichi casolari ristrutturati, dove si può riscoprire il ritmo della vita contadina, pur con ogni comfort, con visite in cantina allo scoperta di **buone etichette come il Tufesco** (Cabernet Sauvignon), **il Pensiero**, blend di uve Merlot, Cabernet Sauvignon, e Sangiovese; **Sogno**, Merlot con sentori floreali e speziati e **San Lorenzo**, Sangiovese in purezza. A disposozione degli ospiti, due piscine, un campo da tennis, possibilità di eno-trekking e pic nic tra le vigne, oltre a visite guidate nelle più vicine città d'arte.

Indirizzi e maggiori informazioni nella gallery sopra

VIAGGI RELAX

1076

New!
STORIES

20

4) Il Borro/ Valdarno Superiore (Arezzo)/ La storia

È un antico borgo medioevale immerso nel verde delle colline toscane nel bacino del **Valdarno Superiore**. In origine il Borro nasce come castello, una fortezza posizionata su uno sperone di roccia, quindi inespugnabile. Il Duca Amedeo di Savoia-Aosta agli inizi degli anni '90 ha venduto la tenuta, che comprendeva circa 1000 ettari, oltre al paese, a **Ferruccio Ferragamo, che con l'aiuto del figlio Salvatore (oggi AD de Il Borro)** ha trasfomato la proprietà in un luogo di straordinaria accoglienza e in un'azienda agricola all'avanguardia, dal 2015 è interamente biologica ed ecosostenibile, a partire dell'attività vitivinicola.
Il Borro: Località Borro, Loro Ciuffenna, Arezzo. Tel. 055 977053. www.ilborro.it

21

Il Borro/ L'accoglienza

La vita dell'azienda agricola si integra con **un'ospitalità di lusso**. L'antico borgo medievale è diventato un Relais & Châteaux che propone un'esperienza di ospitalità unica, con **ville lussuose e suite prestigiose**. La tenuta inoltre dispone di **5 casali dedicati alla formula dell'agriturismo**, per un soggiorno a contatto con la natura, tra gli animali e le attività agricole. C'è anche **una Spa** che propone massaggi e percorsi relax personalizzati.

22

Il Borro/ Le antiche strade

Lungo le stradine del borgo, che conducono agli appartamenti, si possono visitare **antiche botteghe**.

23

Il Borro/ Il ristorante

L'Executive Chef Andrea Campani si occupa dell'**Osteria del Borro**, che offre una duplice scelta: al piano terra **il Tuscan Bistro**, ideale per colazioni e pranzi informali, con un'area degustazione, all'interno della cantina, di prestigiosi vini italiani e stranieri. Al secondo piano con terrazza, **il Ristorante gourmet** propone la cucina del territorio con una rivisitazione contemporanea delle tradizionali ricette toscane. C'è infine il **Vin Café** nell'area de La Corte, sorta dove un tempo si trovavano le vecchie stalle.

24

Il borro/ Il piatto

Tortello ripieno di lampredotto, crema fredda di panzanella e olio piccante.

25

Il Borro/ Le attività

Passeggiate a cavallo nella proprietà, **visite in cantina** e all'allevamento di mucche di razza Chianina. **Le attività agricole del luogo sono in regime biologico**: per esempio la produzione dell'Olio Extra Vergine di Oliva, la coltivazione dell'orto, un intero ettaro. All'interno della riserva naturale sono state disposte **30 arnie** per permettere una produzione interamente biologica del miele.

26

Il Borro/ La cantina

La DOC della Val d'Arno di Sopra è stata riconosciuta nel 2011, certificando una zona di pregio che, fin dal Rinascimento, veniva considerata come ideale per la produzione di grandi vini.
Le etichette prodotte sono: **Bolle di Borro** (Sangiovese - Rosé Metodo Classico), **IL Borro** (50% Merlot, 35% Cabernet, 10% Syrah, 5% Petit Verdot), **Alessandro Dal Borro** (100% Syrah),
Polissena (100% Sangiovese) **Pian di Nova** (75% Syrah, 25% Sangiovese), **Lamelle** (100% Chardonnay). Le novità biologiche sono **Borrigiano** (35% Syrah, 40% Merlot, 25% Sangiovese),
Petruna (100% Sangiovese) vinificato in anfora, **Rosé del Borro** (100% Sangiovese), **Bolle di Borro rosé metodo classico**.