

Panorama (/) / Società (<https://www.panorama.it/societa/>) / Vendemmia in Toscana - 8 tenute e cantine da non perdere e da visitare

## Vendemmia in Toscana - 8 tenute e cantine da non perdere e da visitare

Come vivere al meglio uno dei periodi più incredibili dell'anno in Toscana, tra vigneti, cucina, e paesaggi tutti da vivere



1/4

Federico Minghi - 9 settembre 2019

E' tempo di **vendemmia** e la **Toscana** è più bella che mai. I colori iniziano a divenire caldi, l'atmosfera della vendemmia porta aria di festa e il profumo di mosto d'uva pervade l'aria che diventa frizzante ed euforica, è festa ovunque ed i proprietari aprono le porte dei loro gioielli di famiglia.

Le origini della vendemmia risalgono ai Sumeri che già più di 6.000 anni fa utilizzavano la storia della vite per riferirsi simbolicamente all'esistenza umana e alle sue "fasi" e nelle decorazioni situavano i tralci d'uva all'interno di scene di danze e banchetti.

Nel mondo greco il vino era considerato un dono degli dei e tutte le attività ad esso collegate conferivano una dimensione profana all'uomo. Uno dei riti e momenti chiave era appunto la vendemmia, considerata a differenza di tutte le altre attività agricole un momento di festa, una rottura della dimensione quotidiana, un momento socializzante e festivo.

Infatti nel periodo che andava da settembre a ottobre nei vigneti si riunivano generazioni di famiglie, uomini e donne, vecchi e bambini ma anche amici e parenti. Un momento di fatica e di lavoro allietato dalla voglia di scoprire tutti assieme il risultato di un'annata piena di sacrifici, insidie meteorologiche e di speranze. La fine della raccolta veniva celebrata attraverso feste e banchetti accompagnati ovviamente dal nettare d

Oggi la vendemmia, insieme alla raccolta delle olive, resta una delle attività agricole più importanti per la Toscana, per la sua gente e per il suo territorio. E' rimasto un appuntamento antico che riesce ancora ad emozionare ed affascinare chi arriva da fuori, ed a gratificare i viticoltori ed i contadini toscani che faticano e aspettano tutto l'anno per vivere questo momento davvero particolare.

La raccolta dell'uva può essere fatta con diversi metodi: quello manuale destinato soprattutto ai vini di alta qualità dove si rende necessaria la scelta selettiva dei grappoli e quello meccanico attraverso l'utilizzo delle macchine vendemmiatrici, che vanno a sopperire la carenza di mano d'opera. Nonostante la fase di raccolta dell'uva sia diventata in gran parte automatizzata, l'alta tecnologia dei macchinari utilizzati consente di conservare la qualità dell'uva.

La fine dell'estate segna per molti il rientro a lavoro e alla vita di tutti i giorni ed ecco che trovare momenti di convivialità, condivisione e relax diventa una rarità. La vendemmia rappresenta un momento di fatica ma apre anche le porte ad una stagione meravigliosa come l'autunno caratterizzato da tramonti mozzafiato dai colori unici e dai giochi di luce improbabili, che non possono non rapire lo sguardo attento del viaggiatore.

Ecco che la vendemmia diventa un'occasione irripetibile, un momento magico fatto di tradizioni, sagre, buona cucina, vini di qualità, musica e gente che ha voglia di stare insieme e divertirsi brindando con un buon calice di vino!

Quest'anno si prospetta una vendemmia eccellente sia per la qualità che per la quantità ed allora non resta che avventurarsi per questi splendidi borghi, fare delle belle passeggiate tra le vigne nelle strade bianche, godersi lo spettacolo che ci offre la natura ed andare a degustare il nettare degli dei nelle più belle cantine della Toscana.

Per voi 8 imperdibili cantine da ammirare e visitare:

- **Petra a Suvereto** <http://www.petravine.it/it/> (<http://www.petravine.it/it/>)

E' una delle più belle cantine d'Italia, l'architetto Mario Botta che l'ha progettata l'ha definita il "luogo delle pietre antiche";

- **Antinori a San Casciano Val di Pesa** <https://www.antinori.it/en/tenuta/estates-antinori/antinori-nel-chianti-classico-estate/> (<https://www.antinori.it/en/tenuta/estates-antinori/antinori-nel-chianti-classico-estate/>)

Un'opera di architettura unica del tutto innovativa progettata dal prestigioso studio Archea Associati di Firenze;

- **Castiglione del Bosco a Montalcino** <https://wine.castigliondelbosco.com/> (<https://wine.castigliondelbosco.com/>)

Massimo Ferragamo ha arricchito questo territorio bellissimo con una struttura di lusso e con il Millecento Wine Club, uno dei club più elitari nel mondo del vino, accessibile solo su invito;

- **Monteverro a Capalbio** <https://www.monteverro.com/it/> (<https://www.monteverro.com/it/>)

Cantina gioiello di avanguardia e dal respiro internazionale circondata da oliveti secolari e macchia mediterranea, dolcemente adagiata sulle colline della costa toscana;

- **Salcheto a Montepulciano** <http://www.salcheto.it/> (<http://www.salcheto.it/>)

Prende il nome dal ruscello che nasce ai piedi di Montepulciano e che traccia una vallata dove sorge la cantina stessa i cui valori sono efficienza ambientale, risparmio energetico e biodiversità. Prima azienda in Europa a calcolare la famosa carbon footprint;

- **Fonterutoli a Castellina in Chianti** <https://www.mazzei.it/it/Tenute/Castello-di-Fonterutoli/La-tenuta/> (<https://www.mazzei.it/it/Tenute/Castello-di-Fonterutoli/La-tenuta/>)

Sempre all'avanguardia, il vero anello di congiunzione fra passato e futuro. Una cantina in cui si respira una classica contemporaneità, per gran parte interrata con un percorso delle uve interamente di caduta per gravità attraverso i vari livelli;

- **Tenute Piccini a Valiano** <http://www.tenutepiccini.it/tenutavaliano.php?lang=>  
(<http://www.tenutepiccini.it/tenutavaliano.php?lang=>)

E' una moderna ma storica realtà che coniuga quantità e qualità con l'intento di produrre vini che riflettano il territorio rispettando le tipicità di ogni singolo vigneto;

- **Tenuta Ornellaia a Bolgheri** <http://www.ornellaia.com/it/>

L'eleganza nel bicchiere e la raffinatezza in cantina dove sono esposte opere d'arte contemporanea che fanno parte del progetto Vendemmia d'Artista.