

storie luoghi

Prima Pietra e Castiglion del Bosco, un viaggio tra i gioielli della Toscana

09 ottobre 2021

di Alberto Del Giudice contributor



Le due tenute di Massimo e Chiara Ferragamo a Riparbella e a Montalcino sono due eccellenze frutto del savoir faire italiano: la cura del paesaggio, l'arte vitivinicola, l'ospitalità, la genuinità unita al lusso

Difficile riassumere in una sola immagine la bellezza e la ricca offerta di esperienze che è possibile godere anche durante un breve soggiorno tra la **Tenuta Prima Pietra e Rosewood Castiglion del Bosco**. La bellezza dei luoghi ti circonda da ogni parte, la respiri con gli occhi, basta guardare l'orizzonte dalle colline di Riparbella, che si affacciano sulla costa toscana, oppure tra i vigneti di Sangiovese nel cuore della Val d'Orcia. Mentre la molteplice offerta di esperienze non può non cominciare da un calice di vino, gustato proprio tra le viti. Sono lussi impagabili concessi solo in Italia. E in una delle nostre regioni più incantevoli. Qui tutto comincia con un innamoramento, anzi due, cui segue il privilegio di altrettante conquiste.

Tenuta Prima Pietra

Il nome testimonia l'inizio di una magnifica avventura, soprattutto enoica. **Massimo e Chiara Ferragamo** scoprono un promontorio a 450 metri sul livello del mare, con suoli e microclima ideali per coltivare le vigne. Un corpo unico di 11 ettari circondati per lo più da boschi e macchia mediterranea. Un luogo ideale per creare un grande vino, meglio ancora un grande cru. Vengono, pertanto piantati nel 2003 Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc. Parliamo dunque di un'operazione vitivinicola concepita fin dal principio nel segno della ricerca dell'eccellenza e dell'estrazione del meglio che il territorio qui offre. Per ogni vitigno vengono scelti il suolo, l'esposizione e l'altitudine migliori, insomma già in vigna si compie un lavoro sartoriale, che prosegue poi con la vinificazione in cantina, con fermentazioni in tini d'acciai, in contenitori in cemento troncoconici e un affinamento in barriques. Diventa dunque naturale e spontaneo arrivare anche a una completa conduzione biologica, certificata dal 2016.

Da non perdere quindi, durante una visita alla tenuta, la degustazione verticale delle migliori annate del vino con in aggiunta l'assaggio della limited edition di **Permassimo** 2015 e 2016. Una vera chicca!

Il Resort

Cuore di Castiglion del Bosco è il borgo, che include le 42 suite, tre delle 11 ville, 2 ristoranti, la scuola di cucina, l'orto biologico, la palestra panoramica, due piscine, la chiesa medievale di San Michele Arcangelo con l'affresco di **Pietro Lorenzetti** del 1345 circa, la Spa e persino un classico campo da bocce. Tutto intorno ammiriamo l'esclusivo **Club del golf** da 18 buche, l'unico privato in Italia. Un vero e proprio "signature camp" concepito dal campione **Tom Weiskopf**, che si estende per 210 ettari, con una 19^a buca dedicata ovviamente al Brunello. Mentre, più defilate, compaiono altre sette ville, bellissimi casali ristrutturati e completamente autonomi per gli ospiti, con piscine e, volendo, il medesimo servizio dell'hotel. Anzi, anche di più, poiché gli chef a domanda rispondono, preparando in villa pranzi e cene dalla classica grigliata ai piatti gourmet.

Millecento Wine Club

Tra i luoghi più affascinanti di Castiglion del Bosco vi è il club del vino. Qui, molti degli ospiti oltre che il cuore, vi lasciano in custodia bottiglie pregiatissime. Un po' tempio, un po' teatro del vino, questo spazio è dedicato a winelovers di tutto il mondo. La Member's Cellar non solo ospita le etichette più amate dai soci, ma anche eventi privati e degustazioni esclusive.



Millecento Wine Club.

5 vini posson bastare?

Qui a Castiglion di Bosco il Sangiovese si esprime in diverse declinazioni di grande pregio, incluso il **Rosso di Montalcino Gauggiole Cru**, che eleva questa varietà a un livello davvero notevole. Un fratello minore del Brunello, che la Tenuta non trascura affatto. Anzi, con questo vino apre una nuova strada e nuovi promettenti orizzonti per questo vino. Seducente fin dal primo sorso, a questa bottiglia, consentitecelo, ci si affeziona. La maison ha, infatti, trovato la quadratura del cerchio, ha individuato dalla vigna alla cantina il modo di nobilitare ulteriormente il ragazzino della Val d'Orcia.

Grande finezza trasmette anche il **Brunello di Montalcino Castiglion del Bosco DOCG**, avvolgente, strutturato, complesso, gustoso.

Ma veniamo ai fuoriclasse dell'azienda: **Campo del Drago Brunello di Montalcino DOCG**; **Millecento Brunello di Montalcino DOC Riserva**; la limited edition **Zodiaco Brunello di Montalcino DOCG**. Riguardo a tutti e tre, l'annata 2016 è da urlo. Da aprire una bottiglia e conservarne molte altre per diversi anni. Senza entrare in dettagli tecnici, ci riferiamo a tre etichette che, ognuna a suo modo, raccontano nel calice chiaramente la filosofia dell'azienda, volta a cucire con uno spirito d'alta artigianalità e savoir-faire prodotti unici e riconoscibili, che non possono che crescere e acquistare valore nel tempo.

Orto e ristorante

Quando lo chef **Matteo Temperini** ti accoglie nell'orto, rigorosamente biologico, ha gli occhi lucidi ed è emozionato e orgoglioso quasi come un bambino che ti mostra un disegno. E l'orto a colpo d'occhio è come un quadro impressionista. Che muta a seconda delle stagioni e detta il menù dei due ristoranti di Castiglion del Bosco, **l'Osteria La Canonica** e il ristorante **Campo del Drago**. Formatosi in gran parte con Enrico Crippa, il cuoco coccola frutti, verdure, fiori edibili con una passione rara e, quando lo ascolti, travolgente. Ma oltre ai colori, l'orto è uno scrigno di profumi e sapori, che ritroviamo poi nei piatti. Dai più semplici, come un'improvvisata spaghetтата alle melanzane e pomodoro (nell'orto ce ne sono più di 80 varietà) a i piatti più creativi e gourmet.