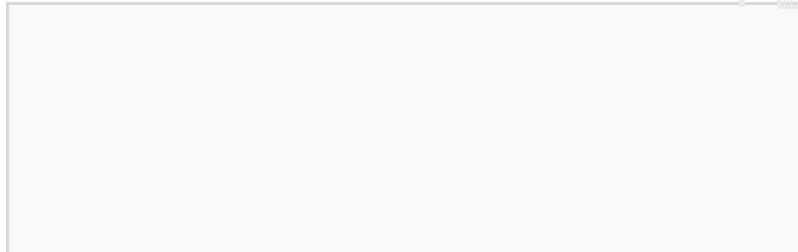


 everfood
_____ .com



LOCALI

FOOD

VINO

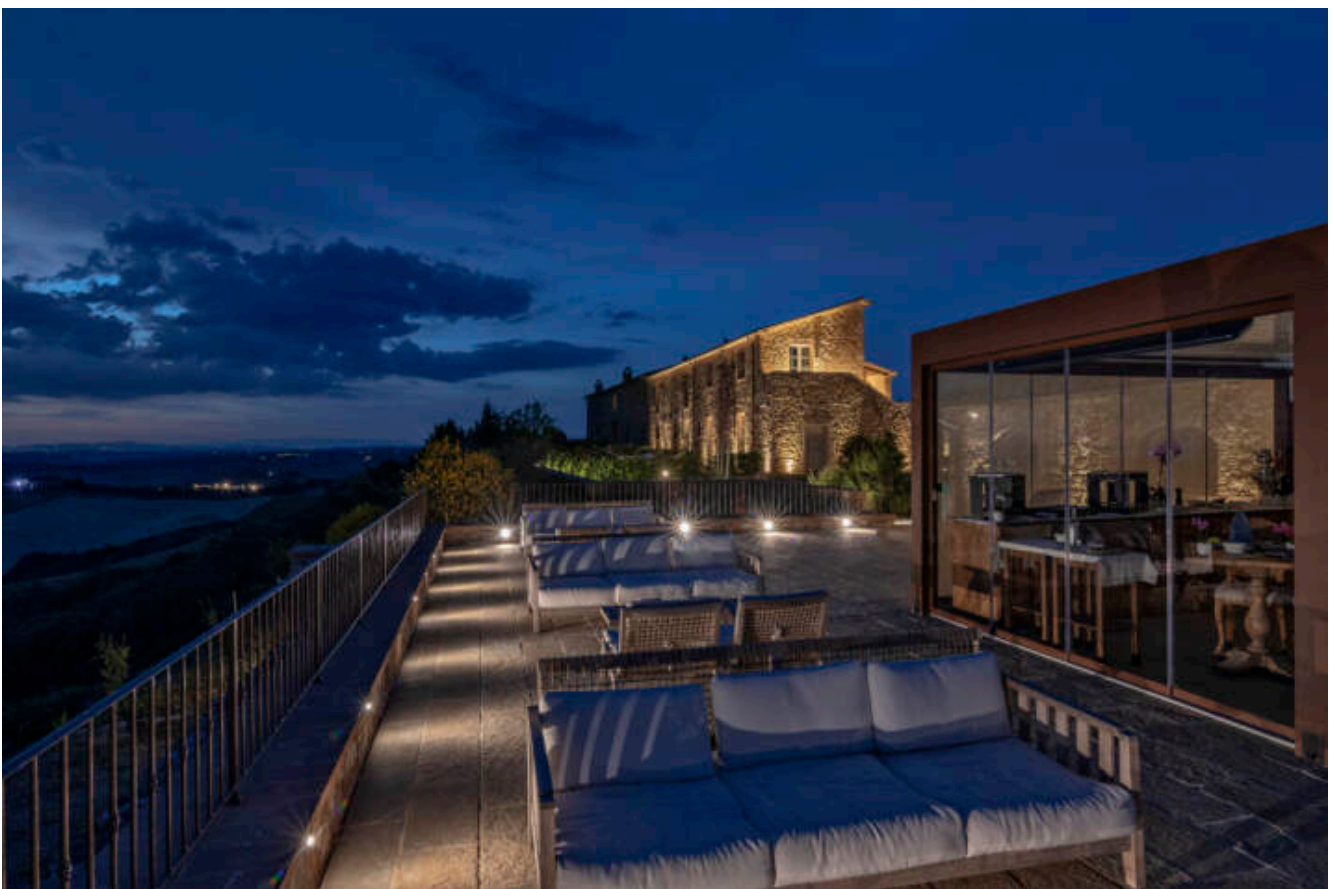
**Un inno alla bellezza nel cuore della
Toscana: “Capanna” è Brunello di
Montalcino, suites e cucina**



Da sinistra Amedeo e Patrizio Cencioni

La quarantena inizia a essere solo un ricordo, il sole splende alto in cielo e il domani torna finalmente sinonimo di speranza. Con tanta voglia di riscoprire la natura, di stare all'aria aperta e di godersi del tempo di qualità in buona compagnia, contemplando i meravigliosi paesaggi e le esperienze uniche che il nostro Paese ci regala ogni giorno. Spesso già a poche centinaia di metri da casa...

Per esempio a **Montalcino**, amena località medievale in provincia di Siena (ad appena un'ora e mezza da Firenze) che vanta sicuramente un posto speciale tra le capitali italiane del vino. Una vera e propria cartolina della **Toscana**, tra campi, vigne e cipressi, in quell'immaginario collettivo che tanto piace ai turisti di tutto il mondo.



Ma da una crisi – si sa – possono nascere anche nuove opportunità e il

post-lockdown diventa così l'occasione giusta anche per chi abita molto più vicino di esplorare la nostra terra e le sue eccellenze senza dover per forza guardare altrove. Eccellenze come l'“**Azienda Agricola Capanna**”, che ha messo radici ormai nel lontano 1957 sulla celebre collina valdorciana, tramandando di generazione in generazione l'amore per la natura, la dedizione al lavoro e la passione per il buon vino. Proprietà della **famiglia Cencioni** e situata per la precisione nella zona di Montosoli, a nord di Montalcino, questa storica cantina è stata fondata infatti dal **bisnonno Giuseppe**, coadiuvato dai figli **Benito** e **Franco**, entrando nella storia come una delle prime aziende dell'epoca moderna del **Brunello**.

“**Capanna**“, d'altronde, ha iniziato a imbottigliare i suoi vini già negli anni '60, ottenendo il riconoscimento del **Brunello di Montalcino DOC** nel 1966 e fondando, anche grazie alla lungimiranza del suo creatore, il **Consorzio del Vino Brunello di Montalcino**. Una tradizione di famiglia, insomma, portata avanti con orgoglio di nonno in nipote, di padre in figlio... Fino a **Patrizio** (padre) e **Amedeo** (figlio) **Cencioni**, giovane innovatore che negli ultimi anni ha saputo inserire l'azienda toscana in un contesto sempre più internazionale e competitivo. Partendo da questo principio di base: il mondo del vino viaggia su binari paralleli a quelli della ristorazione e del benessere, del godersi la vita più in generale.



Proprio così, lo scorso anno, la famiglia Cencioni ha deciso di fare un altro importante passo per la sua storia aziendale: la creazione di “**Capanna Suites**”, agriturismo di charme nato per fornire una porta d’ingresso ai segreti del vino e del territorio del Brunello in una location bucolica, ma al contempo raffinata ed elegante. Il fiore all’occhiello, insomma, di un progetto trasversale che punta ora a offrire agli *wine lovers* un’esperienza a 360°. Già, perché l’“**Azienda Agricola Capanna**” permette – potenzialmente – ai suoi clienti di parcheggiare appena arrivati e riprendere le loro auto solamente al momento del loro ritorno a casa. Dal giardino fiorito all’orto biodinamico, passando per la SPA con sauna, bagno turco, doccia emozionale e vasca idromassaggio, fino alla spettacolare piscina panoramica e gli ottimi piatti dello chef **Jacopo Monni** presso il ristorante “**Il Passaggio**” (colazione, pranzo e cena): le emozioni sono forti, la vista indimenticabile, i sapo-

ri genuini... Per una *food&wine experience* confortevole, originale e rigenerante.

L'attenzione per i dettagli di **Patrizio** e **Amedeo**, d'altronde, è quasi maniacale: non è un caso che la piscina a sfioro sulla vallata sia orientata ad ovest per permettere agli ospiti di godere dei migliori tramonti, così come non sono certo improvvisate le rifiniture di ogni suite (ogni stanza è diversa dalle altre e pensata dai proprietari per soddisfare le esigenze del singolo cliente, tanto dal punto di vista logistico quanto sensoriale ed emozionale) o la scelta delle stoviglie del ristorante, dal design moderno e sopraffino. Che dire di più, poi, sull'offerta gastronomica? Piatti come **“Tonno del Chianti con crema di fagioli”**, **“Anatra di Laura Peri, nocciole, spugna di barbabietola, crisps di patata dolce, fondo e lardo”** o **“Petto di Faraona con verdure”** sono forse il miglior esempio della territorialità di una cucina

legata sì alla tradizione, ma anche capace di osare pur mantenendo prezzi concorrenziali...



Ma veniamo al “**piatto forte**” della casa: quale, se non il **Brunello di Montalcino**? Un vino che fin dal 1975 i Cencioni hanno esportato in Germania, Stati Uniti, Canada, Svizzera, Belgio, Olanda, Giappone, Austria, Polonia, Danimarca e tanti altri Stati, ritagliandosi ovviamente anche un ruolo importante tra i confini nazionali. Con una gamma di prodotti di ampio respiro, tra grandi classici e scommesse piuttosto azzeccate: dai rossi come il **Brunello di Montalcino Riserva DOCG** (Sangiovese 100% selezionato solo nelle migliori annate e in commercio a partire da gennaio del 6° anno dalla vendemmia), **Brunello di Montalcino DOCG** (Sangiovese 100% selezionato solo nei vigneti migliori, in vendita a partire da gennaio del 5° anno dalla vendemmia) e

Rosso di Montalcino DOC (Sangiovese 100% selezionato solo nei vigneti più giovani, in commercio a 15-18 mesi dalla vendemmia), ma anche **Sant'Antimo Rosso DOC** (Merlot 60% e Sangiovese 40%, in commercio 12-15 mesi dopo la vendemmia) e **Rosso del Cerro – Rosso Toscana IGT** (Sangiovese 90% e in vendita 6-8 mesi dopo la vendemmia), ai bianchi **Sant'Antimo Pinot DOC Grigio** (Pinot Grigio 100%, in vendita 6-8 mesi dopo la vendemmia) e – piacevole scoperta – **SanGioBì Bianco Toscana IGT** (Sangiovese 100%, in commercio 6-7 mesi dopo la vendemmia) fino ai vini dolci quali **Moscadello di Montalcino DOC** (Moscato bianco 100% da cloni autoctoni selezione massale, in vendita 4-6 mesi dopo la vendemmia) e **Moscadello di Montalcino vendemmia tardiva DOC** (Moscato bianco 100% da cloni autoctoni a grappolo spargolo, in commercio 2-3 anni dopo la vendemmia). Manca qualcosa? Sì, la **Grappa di Brunello Riserva**, la **Grappa di Brunello**, la **Grappa di Moscadello Riserva** e la **Grappa di Moscadello tardiva**, oltre all'**Olio extravergine di oliva**. Tutto, raccolto esclusivamente a mano.

Solamente così, d'altronde, è possibile portare avanti nel tempo una garanzia di qualità che dura da oltre 50 anni. Con lo stesso identico spirito del passato, ma anche con una nuova sapiente strategia di conservazione/innovazione che oggi rende "**Capanna**" una certezza da tutti i punti di vista, non solo da quello del Brunello. Un toccasana che **Beverfood.com** ha potuto provare personalmente subito dopo il lockdown. (Ri)scoprendo che là fuori (in questo caso molto vicino a casa) c'è ancora tanta, tantissima vita oltre il COVID-19...



© Riproduzione riservata