

[HOME \(HTTP://WWW.LIFEBLOGGER.IT/WP/\)](http://www.lifeblogger.it/wp/)

[LAURA IN BREVE \(HTTP://WWW.LIFEBLOGGER.IT/WP/LAURA-DE-BENEDETTO/\)](http://www.lifeblogger.it/wp/laura-de-benedetto/)

[COLLABORAZIONI \(HTTP://WWW.LIFEBLOGGER.IT/WP/CREDITS-COLLABORAZIONI/\)](http://www.lifeblogger.it/wp/credits-collaborazioni/)



LifeBlogger

(<http://www.lifeblogger.it/wp/>)

[HOME \(HTTP://WWW.LIFEBLOGGER.IT/WP/\)](http://www.lifeblogger.it/wp/)

[LIFE & FOOD \(HTTP://WWW.LIFEBLOGGER.IT/WP/CATEGORY/RISTORANTI/\)](http://www.lifeblogger.it/wp/category/ristoranti/) ∨

[LIFE & TRAVEL \(HTTP://WWW.LIFEBLOGGER.IT/WP/CATEGORY/VIAGGI/\)](http://www.lifeblogger.it/wp/category/viaggi/) ∨

[ONLY LIFE \(HTTP://WWW.LIFEBLOGGER.IT/WP/CATEGORY/CULTURA/\)](http://www.lifeblogger.it/wp/category/cultura/) ∨

[ABOUT \(HTTP://WWW.LIFEBLOGGER.IT/WP/LIFE-BLOGGING/\)](http://www.lifeblogger.it/wp/life-blogging/) ∨

CAPANNA TI IMMERGE NELLA BELLEZZA DI MONTALCINO

(<http://www.lifeblogger.it/wp/capanna-montalcino/>)

BY [LAURA DE BENEDETTO \(HTTP://WWW.LIFEBLOGGER.IT/WP/AUTHOR/ADMIN/\)](http://www.lifeblogger.it/wp/author/admin/) • [CHIANTI \(HTTP://WWW.LIFEBLOGGER](http://www.lifeblogger.it/wp/category/chianti/)

(/#facebook) (#twitter) (#linkedin)
([https://www.addtoany.com/add_to/google_plus?
linkurl=http%3A%2F%2Fwww.lifeblogger.it%2Fwp%2Fcapanna-montalcino%2F&linkname=Capanna%20ti%20immerge%20](https://www.addtoany.com/add_to/google_plus?linkurl=http%3A%2F%2Fwww.lifeblogger.it%2Fwp%2Fcapanna-montalcino%2F&linkname=Capanna%20ti%20immerge%20))
(/#pinterest)

11

(<https://www.addtoany.com/share?url=http%3A%2F%2Fwww.lifeblogger.it%2Fwp%2Fcapanna-montalcino%2F&title=Capanna%20ti%20immerge%20nella>)

Tra i panorami più belli al mondo, **sinonimo di Toscana**, quello della **Val d’Orcia: gentili colline** che passano dal giallo del grano al verde dei vigneti, con filari di cipressi che portano a casolari antichi. Uno spettacolo che rappresenta un vero e proprio colpo di fulmine per la nostra bella Italia! Immersi in **un’esperienza a 360°**, presso **Capanna di Montalcino**, il viaggio è un sogno che diventa realtà, con l’azzurro dell’acqua della piscina che si unisce a quello del cielo, tra i colori dei fiori e il profumo del vino, sapientemente abbinato a piatti gourmet a chilometro zero (prossimo post)

La cantina e i vini Capanna a Montalcino

Si parte alle 10.30 dalla Stazione di Santa Maria Novella per arrivare dopo un’ora e mezza alla Cantina Capanna, dove ci aspettano i **proprietari Patrizio Cencioni e suo figlio Amedeo**. Patrizio lavora presso Capanna da quando aveva due anni: suo nonno era mezzadro e nel 1957 trovò un podere abbandonato in seguito alla gelata dell’anno precedente che aveva distrutto completamente gli uliveti e ridimensionato i vigneti, in origine promiscui. Il rudere, risalente al ‘600/’700 era una capanna di boscaioli (da cui prende il nome) privo di energia elettrica ma col duro lavoro un passo alla volta, utilizzando pietre locali, per diventare la magnifica realtà che ci accingiamo a conoscere. Un tempo a Montalcino l’economia era basata proprio sui boschi (legno e carbone) rispetto al periodo attuale in cui trionfano vino e ospitalità. La zona è ancora molto selvaggia e, specie la notte, girano caprioli e cinghiali che, senza le forti recinzioni protettive, distruggerebbero il raccolto.

(<http://www.lifeblogger.it/wp/wp-content/uploads/2020/06/2006-LaCapanna-Montalcino-16-min.jpg>)

Patrizio Cencioni proprietario della cantina Capanna di Montalcino davanti ai suoi vigneti di Sangiovese

Il terreno su cui si sviluppa il vigneto cambia a seconda dell’altitudine e dell’esposizione (molto ventosa perchè in cima a una collinetta) dando origine a vini di diversa gradazione alcolica. Si coltiva soprattutto **Sangiovese** (oltre 21 ettari) mantenendo la **tradizione del Brunello di Montalcino**, famoso in tutto il mondo, ma ad Amedeo, responsabile della cantina, piace cimentarsi anche con i bianchi e col moscato. Sono stati ripiantati gli olivi da cui si produce **olio extravergine di qualità** (ma in Italia scarseggia la cultura relativa all’olio).

Nel DNA dell’imprenditore, specie se giovane e di quarta generazione come Amedeo, c’è un forte approccio alla **sperimentazione** che mette in conto la possibilità di **fallimento**. Nei campi, però, è la natura che comanda: nel 2017 si sono raggiunte temperature di oltre 41°C ma i Cencioni hanno atteso per vendemmiare e le piogge di settembre hanno salvato in corner un’annata difficile. L’anno dopo, al contrario, ha piovuto continuamente ma le gemme si sono rivelate fertili senza risentire del caldo dell’anno precedente dando luogo a una ricca vendemmia. Amedeo e Patrizio sono rispettosi dei ritmi delle stagioni e cercano di limitare al minimo gli interventi sulle piante, pur **lavorando in agricoltura convenzionale**, senza alcuna intenzione di lanciare vini biologici o biodinamici che, a volte, lo sono solo sulla carta (tanta carta) e la cui denominazione serve a fare marketing.

L’esperimento di Amedeo è il **SanGioBi**, di Sangiovese 100% caratterizzato da acini piccoli con buccia sottile raccolti, come tutta l’uva Capanna, rigorosamente a mano. Anche il Moscato serve a produrre due tipologie diverse: **Moscadello Riserva** e **Moscadello Tardivo**, i cui acini vengono lasciati ancora a maturare sulla pianta dopo la prima vendemmia e raccolti a seguire per risultare più zuccherini e corposi.

I vini Capanna di Montalcino raggiungono ottime votazioni su Wine Spectator e altri prestigiosi magazine di riferimento del loro settore ma Patrizio e, soprattutto, Amedeo sono focalizzati sulla realizzazione di un **vino tecnicamente corretto, controllato dall’inizio alla fine** (perciò niente bollicine) che piaccia in primis a loro e, a seguire, ai loro clienti. Il risultato più noto è un Brunello di Montalcino dal concetto chiaro, reso un po’ meno scorbutico con piccole modifiche in cantina.

(<http://www.lifeblogger.it/wp/wp-content/uploads/2020/06/2006-LaCapanna-Montalcino-19-min.jpg>)

Le botti in rovere di Slavonia dove fermenta il Brunello nella cantina Capanna di Montalcino

Insieme ad Amedeo e Patrizio, abbiamo fatto un giro in cantina, quella moderna, con botti in rovere di Slavonia e in acciaio che ospitano il Rosso di Montalcino e il Sant'Antimo scendendo poi in quella storica, con botti più piccole in cui viene fatto invecchiare il Brunello per circa 36 mesi prima dell'imbottigliamento e poi riposare altri 6 mesi in bottiglia.

Il Passaggio bistrot a pranzo e ristorante a cena

Scendiamo di un paio di chilometri e ci ritroviamo da **Il Passaggio by Capanna, locale con vista spettacolare sulle colline toscane**, accanto alla piscina a sfioro, che si propone come bistrot veloce e raffinato a pranzo e ristorante gourmet a cena. Al servizio, personale esperto ed efficiente, in grado di spiegare tutto ciò che viene servito rispondendo a qualsiasi richiesta del cliente. Abbiamo la possibilità di 'testare' in anteprima il menu del pranzo previsto per locali, lavoro o gente di passaggio, che intende essere servita velocemente ma con cura.

(http://www.lifeblogger.it/wp/wp-content/uploads/2020/06/IMG_20200604_142826-min.jpg)

Tartare di chianina con uovo sbriciolato e salsa di lattuga a Il Passaggio by Capanna di Montalcino

(<http://www.lifeblogger.it/wp/wp-content/uploads/2020/06/2006-LaCapanna-Montalcino-1-min.jpg>)

Lo Zuccotto fiorentino al ristorante Il Passaggio by Capanna a Montalcino

Lo chef **Jacopo Monni** ha previsto per noi piatti completi e leggeri, serviti in modo artistico, dalla **tartare di chianina IGP con uovo** (albume e tuorlo sbriciolati) e salsa di lattuga (talmente sapida da sembrare pesto) abbinata al *bianco "SanGioBi" Toscana IGT 2018*, al tipico **tonno del Chianti** con crema di fagioli; per primo degli **spaghetti al dente con bottarga e pomodoro fresco** abbinati al *Rosso di Montalcino DOC 2018* e, per secondo, un morbidissimo, delizioso **petto di faraona con verdure dell'orto** che si sposa divinamente a *Brunello di Montalcino DOCG 2015*. Come dessert, un classico **zuccotto alla fiorentina** accompagnato dal *Moscadello di Montalcino DOC 2018* e a un buon caffè espresso. I piatti sono decorati con i fiori edibili che andiamo a vedere da vicino nell'orto a pochi passi dal ristorante, a garanzia della freschezza e della genuinità del 'verde' servito in tavola.

Un'accoglienza di charme in Capanna Suite

E' il momento di entrare in camera, anzi, nell'appartamento che ci è stato gentilmente riservato. All'ingresso un delizioso salottino con cucina attrezzata e, sul tavolo, a una **lettera scritta a mano per ognuno di noi** da Patrizio Cencioni (più due graditissime bottiglie Capanna, già fotografate e promesse al marito intenditore di buon vino). Osservo e apprezzo i particolari del bagno, rivestito in **grezza pietra locale** con una nicchia illuminata nell'ampia doccia. La zona notte ha un mega-letto matrimoniale con lenzuola e cuscini in tessuti naturali made-in-Italy.

Il tutto è caldo ma semplice perchè a rendere speciale il luogo basta il **panorama mozzafiato** che si gode dalla finestra della camera: verde, nuvole e la Val d'Orcia da cartolina. Una quiete impagabile perchè non c'è nessuno attorno a noi per decine di chilometri. Prima di cena, ho colto l'opportunità di conversare per una ventina di minuti con **Amedeo Cencioni, insieme al padre Patrizio e a Claudia Bondi di Perle & Perlage**. I temi? Innovazione e Agricoltura, Fallimento e Sperimentazione, Digitale e Natura. Vai sulla fanpage (<https://www.facebook.com/watch/live/?v=1195562737457042>) di CLAN Italia, se vuoi rivedere e commentare l'intervista.

(<http://www.lifeblogger.it/wp/wp-content/uploads/2020/06/2006-LaCapanna-Montalcino-13-min.jpg>)

Suite e appartamenti di charme a Capanna Suite a Montalcino in Val d'Orcia

Il tempo di andare in camera a cambiarsi per mettere l'abito richiesto da Claudia (è stata la mia paranoia maggiore!) e siamo pronti per la **cena gourmet (segue post ad hoc)**. Un violento acquazzone ha rinfrescato i nostri sogni mentre l'inizio della giornata è stato addolcito dalla **colazione** (si può ordinare di tutto, le uova cucinate in mille modi, yogurt e formaggi artigianali, la torta del giorno, un'alzatina con marmellate, miele, briochine, macedonia di stagione, spremuta o succhi). Il tempo di vedere la piccola ma curata **Spa con sauna, piscina, docce emozionali** (chiusa sino a data da destinarsi causa Coronavirus) e, ahimè, dobbiamo allontanarci dalle nostre Capanna Suite per tornare dal sogno alla nostra realtà quotidiana ... nella speranza di rivederci presto a

Montalcino.

Un ringraziamento speciale a Claudia di Perle & Perlage per il mix di ospiti di alto livello e la perfetta organizzazione che unisce precisione svizzera a convivialità toscana. Grazie al suo invito, siamo stati i primi a varcare gli spazi di Capanna, cantina, ristorante e suite, il cui lancio era previsto per fine marzo quando si è abbattuta l'emergenza COVID19... Siamo certi del successo di un luogo con una storia come Capanna, un unicum nel territorio toscano dove l'accoglienza si sta standardizzando e risulta difficile distinguere i posti autentici, come questo, da quelli creati a misura di turista. In bocca al lupo di cuore alla famiglia Cencioni e alla prossima!

Informazioni pratiche

L'azienda agricola Capanna (<http://www.capannamontalcino.com/>) di Cencioni è in località Capanna 333 a Montalcino (Siena). Qualche km più in basso, ristorante Il Passaggio (<https://www.ilpassaggiobycapanna.com/it/>) by Capanna in strada comunale delle Crete (vista spettacolare!) a Montalcino aperto a pranzo dalle 12.30 alle 15.00 e a cena dalle 19.30 alle 22.00 (chiuso il lunedì tutto il giorno e la domenica sera). Per prenotare: 0577 169 7731.

Last but not least Capanna Suites (<https://www.capannasuites.com/it/>) sono 7 affascinanti dimore per un'accoglienza coi fiocchi in 5 camere e 2 appartamenti immersi nella bellezza della Val d'Orcia, in una quiete impagabile con piscina a sfioro e piccola spa.

Correlati



(<http://www.lifeblogger.it/wp/pizza-duje-brunello/>)

Da Duje una sfida: abbinare la pizza al Brunello

(<http://www.lifeblogger.it/wp/pizza-duje-brunello/>)

In "Firenze"



(<http://www.lifeblogger.it/wp/fattoria-betti-picnic/>)

Uno splendido picnic alla Fattoria Betti
(<http://www.lifeblogger.it/wp/fattoria-betti-picnic/>)

In "Food & Wine"



(<http://www.lifeblogger.it/wp/firenze-cenandocon-borro/>)

Menu da acquolina al Borro Tuscan Bistrò

(<http://www.lifeblogger.it/wp/firenze-cenandocon-borro/>)

In "Firenze"

([/#facebook](#)) ([/#twitter](#)) ([/#linkedin](#))

([https://www.addtoany.com/add_to/google_plus?](https://www.addtoany.com/add_to/google_plus?linkurl=http%3A%2F%2Fwww.lifeblogger.it%2Fwp%2Fcapa)

[linkurl=http%3A%2F%2Fwww.lifeblogger.it%2Fwp%2Fcapa](https://www.addtoany.com/add_to/google_plus?linkurl=http%3A%2F%2Fwww.lifeblogger.it%2Fwp%2Fcapa)
[montalcino%2F&linkname=Capanna%20ti%20immerge%20](https://www.addtoany.com/add_to/google_plus?linkurl=http%3A%2F%2Fwww.lifeblogger.it%2Fwp%2Fcapa)

([/#pinterest](#))

11

(<https://www.addtoany.com/share#url=http%3A%2F%2Fwww.lifeblogger.it%2Fwp%2Fcapa>
[montalcino%2F&title=Capanna%20ti%20immerge%20nella](https://www.addtoany.com/share#url=http%3A%2F%2Fwww.lifeblogger.it%2Fwp%2Fcapa)

[gourmet](http://www.lifeblogger.it/wp/tag/gourmet/) (<http://www.lifeblogger.it/wp/tag/gourmet/>) [La Capanna](http://www.lifeblogger.it/wp/tag/la-capanna/) (<http://www.lifeblogger.it/wp/tag/la-capanna/>)

[montalcino](http://www.lifeblogger.it/wp/tag/montalcino/) (<http://www.lifeblogger.it/wp/tag/montalcino/>) [suite](http://www.lifeblogger.it/wp/tag/suite/) (<http://www.lifeblogger.it/wp/tag/suite/>)

[val d'orcia](http://www.lifeblogger.it/wp/tag/val-dorcia/) (<http://www.lifeblogger.it/wp/tag/val-dorcia/>)

SHARE ↔