



Spirito Italiano

vie edonistiche di cultura interalcolica e spirituale



HOME

NEWS

SPIRITO NEL CALICE ▾



SPIRITO CLASSICO

SPIRITO NELL'ARIA ▾

profilo e
assaggi:
capanna

Search...

ULTIMI ARRIVI

come sarà la vendemmia?

Capanna meraviglia multisensoriale in Montalcino

L'anno **2020**
lascierà **tracce**
importanti

anche sul modo di **fare**
divulgazione e
marketing vinicolo.
Ormai è chiaro a tutti:
l'**eccellenza** del prodotto
potrebbe **non essere più**
sufficiente a coinvolgere
un **pubblico** rimasto
appassionato ma
divenuto quasi
disorientato, smarritosi
nella pioggia battente dei
video-messaggi
emergenziali e neo-
promozionali.

Molti di noi si sentono
ancora e
fortissimamente cultori
alla ricerca dei sapori più
buoni ma al tempo stesso

episcienza: crescita consapevole

ww-tasting: singleton select

profilo e assaggi: capanna

iba cocktail list 2020

vino italiano ancora salvo dai dazi

produzione vino: primato a rischio

ww-tasting: dalwhinnie winter's frost

whiskyway: game of thrones!

nardini spa: importante novità

alla prova: fattoria s stefano

le novità eccelse 2020 di nannoni

IN SINTESI

STILLE ALCOLICHE

MIXOLOGISM

IL VINO

NEWS

CULTURA

viviamo istintivamente frenati dalla consapevolezza di dover **ritrovare la giusta serenità interiore**, quel "*nirvana*" che poi consente di godere appieno di tutti i piaceri della vita.

. . .

. . .

Capanna è l'azienda che la **famiglia Cencioni** gestisce in **Montalcino** dal 1957. Non la scopriamo noi oggi, la qualità dei suoi vini è riconosciuta universalmente da tempo e senza scetticismo alcuno.

. . .

. . .

Settembre 2020	(1)
Agosto 2020	(15)
Luglio 2020	(22)
Giugno 2020	(25)
Maggio 2020	(29)
Aprile 2020	(8)
Marzo 2020	(4)
Febbraio 2020	(3)
Gennaio 2020	(4)

essenzialmente
incentrata su uve
Sangiovese e *Moscato* (e
quest'ultima rappresenta,
attenzione, l'uva di vera
antica tradizione vinicola)
con produzione principale
di Brunello, Rosso e
Moscadello.

Vedrete sotto in sintesi **le
impressioni ricevute** da 4
delle 8 **nuove etichette**
messe in commercio
quest'anno dall'azienda
ma l'incipit (e
probabilmente l'intero
articolo) deve **puntare a
qualcosa di diverso,**
deve **esulare dal "mero"**
prodotto vino e
ampliare forzatamente
sia il messaggio che la
vostra mente.

Bene leggere, valutare,
analizzare le impressioni
dagli assaggi ma,
ribadisco, se vogliamo
capire oltre è cruciale
comprendere nell'insieme
tutto quell'universo fatto
certamente di **succo** e
tradizione ma anche di

costante **lavoro, opera comunicativa e servizi complementari.**

• • •

Patrizio e Amedeo Cencioni

• • •

In base a ciò, e tornando pure ai concetti espressi in apertura, ecco che su un **colle prospiciente** la cantina e sempre sul **versante nord** dell'areale ilcinese è apparso lo scorso anno il meraviglioso "valore aggiunto" dell'azienda **Capanna.**

• • •

• • •

La logica di offrire **non solo l'eccellenza nel calice** bensì il **completo approccio**

multisensoriale a un territorio inimitabile, si è tramutata infatti nell'esclusivo *luxury wine relais* che Capanna ha ideato come struttura ricettiva fatta da 9 suite e 2 appartamenti, già riaperta da pochi giorni, che domina le valli fra le più belle al mondo con vista davvero mozzafiato.

• • •

vista da una delle camere
del Capanna suites

• • •

Tutto diventa così **semplice e spontaneo**, sia per l'amante del gusto che per l'eno-turista: **l'assaggio del vino si fa acme** di un'esperienza che in primis cala veramente nel contesto e **riappacifica con il mondo circostante**, lontano dalle tensioni accumulate e volta a

ricostruire il massimo contatto con la natura per cui il vino è succo dell'uva e l'uva, lavorata da mani sapienti, è espressione tangibile di un **luogo da ammirare**, da **ascoltare**, da **respirare**, da vivere.

• • •

• • •

Sono rimasto ammaliato, lo dico senza imbarazzo, stando in questi luoghi che da tempo conosco e nei quali spesso ritorno ([leggi Anteprema Brunello 2020](#)) ma che mi appaiono sempre da scoprire.

Chi mi conosce lo sa: **non metterei la faccia per piaggeria**, quello del lacchè è un ruolo che non mi appartiene e a maggior ragione su queste pagine di *spiritoitaliano.net* dove certo evitiamo di

offendere il lavoro delle
persone ma, credetemi, ci
esalta il poter decantare
quello che davvero
estremamente ci appaga.

• • •

• • •

Il **Capanna suites** si pone
come inquadrabile fra le
ospitalità di lusso;
un'ambizione
oggettivamente
comprensibile vista la
qualità della struttura, la
disposizione e la
distribuzione degli alloggi,
la location, la pulizia e,
non ultima, l'attenzione
quasi maniacale al
dettaglio.

• • •

ristorante *"Il Passaggio"*

• • •

Al centro del complesso, adiacente alla piscina vista valle, il **ristorante gourmet** "*Il Passaggio*" offre un menù ricercato e incentrato essenzialmente su materie prime di alta qualità e prodotti vegetali "a metro zero" raccolti direttamente dall'orto aziendale curato ogni giorno dal personale addetto. La discreta carta dei vini, dove naturalmente emergono quelli di casa, e il menù (ancora un po' da assestare nei piatti e nei prezzi ma sempre rinnovato con frequenza) sembrano quasi passare in secondo piano tanto è incantevole l'ambiente circostante.

. . .

. . .

E' quindi chiaro per voi
comprendere cosa
significa **fare vino**
puntando ai prossimi
decenni di questo
ventunesimo secolo?

Nell'epoca post-covid,
della grande e sempre più
opprimente concorrenza
internazionale (e anche
nazionale, non
scordiamolo), è strategico
se non cruciale **riuscire a**
guardare oltre senza
fermarsi a sedere su degli
allori che invece
necessitano sempre di
essere rattivati.

. . .

. . .

Ma se è vero che noi
intendiamo lo *Spirito*
come *universale*, che
cerchiamo vie edonistiche
per migliorare la nostra
cultura, che ci piace

godere a 5 sensi... è
altrettanto vero che al
centro di tutto c'è lo
spirito materiale, l'alcol
circondato dai profumi,
dagli aromi e dai sapori...



. . .

. . .

E allora sappiate che
Patrizio Cencioni, già
presidente del **Consorzio
del vino Brunello di
Montalcino**, conduce
Capanna affiancato dal
promettente figlio
Amedeo, enologo che
non manca mai in
sperimentazione
soprattutto in questi
tempi di mutamenti
climatici e innovazione
tecnologica.

L'areale di coltivazione è
quello che oggi, in tempi
di mutamento climatico,
definiremmo

tendenzialmente

fortunato. Non voglio comunque innescare **dibattiti sterili** su questo, è fuori di dubbio che negli ultimi anni è stato sicuramente più felice chi ha potuto vendemmiare in aree come questa a nord di Montalcino dove è stato più semplice contenere l'effetto della forza solare. Un tempo sarebbe stato un limite, oggi non lo è più ma va da sé che, dall'altro canto, annate fresche o negativamente indimenticabili come la 2014, qui rischiano comunque di spegnere il gusto fruttato del vino più che altrove.

. . .

. . .

Già assaggiati in anteprima a Benvenuto Brunello di febbraio 2020,

i **vini Capanna più blasonati** mi hanno confermato l'**eleganza** e l'**estremo equilibrio**.

Vini che non saranno imperituri come alcuni conterranei ma che hanno sicuramente un **buon potenziale** di **invecchiamento** e soprattutto una **invidiabile bevibilità** fin da adesso.

E qui potremmo nuovamente riaprire un dibattito (stavolta meno sterile e aleatorio): **quando** si può definire **qualitativamente** **"grandioso"** un vino? Quando dopo 80 anni diventa imbevibile e da collezione per tuo nipote?? Quando lo potranno bere i tuoi figli canuti senza di te?? Quando riusciremo a berlo portando la vecchia mano tremante alla bocca e ricordando con malinconia la nostra maturità di

uomini/donne?? Quale potrebbe essere la prospettiva minima di vita, la condizione *sine qua non* per cui un vino rosso non potrebbe essere valutato come grandioso?

. . .

. . .

Beh, per me la strada di Capanna è quella **vincente** in tutto: in **produzione**, in **investimento**, in **comunicazione**. Certo, vedrete sotto la sintesi, ho selezionato alcune etichette e non sono tutte 5 stelle ma questo non ha importanza. Perché per continuare a **vincere la sfida del tempo** e la sete di un pubblico sempre più competente **serve** (inconfutabilmente) un **ottimo prodotto** ma **non per forza stratosferico**.

L'alta qualità prima di tutto ma poi anche il servizio e l'accoglienza perché oltre ai sapori possa rimanere l'emozione indimenticabile e (scusatemi l'esosa e voluta anglofonia spinta) la *wine-experience* diventi il fulcro essenziale di chi cerca il *charming lifestyle*.

Investire oggi comprendiamo benissimo non sia semplice ma non deve essere considerata una strategia folle, perché tutta Montalcino continuerà ad essere vincente nei decenni solo se riuscirà a sposare questa filosofia perseguita da Capanna: abbinare a un vino non solo un piatto ma una esperienza

multisensoriale che,
oggettivamente, in questo
cuore di Toscana è **senza
pari.**

• • •

selezione vini Capanna

prendete appunto:

• • •

azienda	Capanna
denominazione	Toscana bianca
nome vino	Sangiovese
uve	Sangiovese
vendemmia	2018
degustato nel	2020
	non

cenni di
degustazione
in sintesi

estren
diretto
ma be
varieg
dalla g
alla m
golder
erbe, t
pesca
bagna
tempr
Sangio
vinifica
bianco
abbina
che da
aperit

Solido

valore in
commercio*



reperibilità*



rapporto
qualità / prezzo



in
abbinamento
a:

tartar
Chian
uovo



azienda **Capar**

denominazione **Rosso
Monti
DOC**

nome vino -

uve **Sangio**

vendemmia **2018**

degustato nel **2020**

vivace
sbaraz
al prin
sguarc
primo
al prin
sorso.
Convir
da suk
con ar
di frag
rosa,
lavanc
ciliegia
spezia
una
pregia

pulizia
gusto-
olfattivi
che
introd
una
lunghe
gustat
senza
spigoli
davve
piacev
Seduc

valore in
commercio*



reperibilità*



rapporto
qualità / prezzo



in
abbinamento
a:

pici al
di ana



• • •

• • •

azienda	Capar
denominazione	Brune Monte riserv
nome vino	50° anniv
uve	Sangio
vendemmia	2013
degustato nel	2020

siamo
decisa
sull'ec
ampio
vantag
aroma
mora,
cacao,
compo
amare
erbe c

cenni di
degustazione
in sintesi

La par
senso
intreco
tannin
magis
equilik
promer

un'ele,
corret
struttu
lungo
frutta
agrum
Super

valore in
commercio*



reperibilità*



rapporto
qualità / prezzo



in
abbinamento
a:

capric
salmì
porcir



. . .

azienda

Capar

denominazione

Mosca
di
Monte
vende
tardiv
DOC

nome vino

-

uve

**Mosca
bianco**

vendemmia

2016


degustato nel


2020


scie
lumino
dorate
cui
emerg
note
olfattiv
esemp
prolun
e direi
didatt
miele
d'acac
tiglio,
candit
pera c
vanigli
marm
di limo
brioche
e noce
Lungh
e bilar
dolcer

cenni di
degustazione
in sintesi

fresco
stucchi
Buoni

valore in
commercio* 

reperibilità* 

rapporto
qualità / prezzo 

in
abbinamento
a: **biscotti
limoni**



• • •

riproduzione riservata ©

condividi l'articolo su:



amedeo cencioni

blog

brunello

capanna suites

capanna. montalcino

luxury

patrizio cencioni

ristoranti

toscana

By Paolo Bini [f](#) [t](#) [p](#)

POTREBBE INTERESSARTI:



ww- nardini le

tasting: spa: novità

dalwhinimportantceels

winter'snovità 2020

frost 8 Agosto 2020 di

10 Agosto 2020 nanno

6 Agosto 2020

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Sito web

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Commento

PUBBLICA IL COMMENTO

SPIRITO DI
AMICIZIA CON



– SI PARLA DI –

degustazioni

2020 cultura notizie gin

grappa eccellenza

comunque vicini

distilleria chianti classico

davide d'alterio

vino

distillerie paolo

bini sommelier brandy

amaro bartending

facciamoliacasa classifica

aziende blog alcol

bartender

distillati scotch

mixology spirito

italiano whisky bar

brunello overrank

toscana mauro

marrani covid-19 cocktail

spirits recensioni

italia opinioni

CERCA NEL
SITO



spiritoitaliano.net © Cultura e informazione su vini e distillati di Spirit
Enthusiasts - 2020

curatore editoriale: **Paolo Bini** - info: **redazione@spiritoitaliano.net**

header photo by Craig Melville - WP engine

