

Anno XIX, nr. 160 | GIUGNO 2020

italiano - english

ValleyLife

SIENA | VAL D'ORCIA | AMIATA

RIVISTA PANEUROPEA

Passaggio in Val d'Orcia

Copia per uso personale e non per libera consultazione

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscr. Trib di Perugia, del 17/05/2007 n. 23/2007. Dir. Resp. Simone Bandini. Sped. Abb. Post. 70%. Apr. Cno/Cpa/Centro - Iscr. R.O.C. n. 18175. Grafica: Michele Scalco - Pre-stampa e stampa: IGP

Un soggiorno di **Vino** griffato "Capanna"

A diVino stay signature "Capanna"

di Vittoria Bichi Ruspoli

Un'azienda agricola dalla storia antica e dai vini eccellenti. Impreziosita dalla presenza di un agriturismo-boutique e di un ristorante di nuova generazione, guidato dallo chef Jacopo Monni. Abbiamo incontrato il titolare, Amedeo Cencioni, il quale ha accompagnato ValleyLife, e idealmente i suoi lettori, nel mondo incantato di Capanna. Un luogo splendido, dove rilassarsi godendo della natura e degli elementi trasformati dall'uomo.

Un po' di storia. Quando nascete, e quali sono i prodotti agricoli di cui andate orgogliosi?

L'azienda si trova a Montosoli, a nord di Montalcino: le sue origini risalgono al 1957, quando Giuseppe Cencioni, mio bisnonno, acquistò questo podere, dove si trasferì tutta la famiglia già dall'anno successivo. L'attività si concentra attorno alla coltivazione di vigne, olivi, seminativi, e si è continuamente sviluppata nel corso del tempo: basti pensare che l'ultimo impianto di Sangiovese risale

allo scorso marzo. Oggi la tenuta comprende 65 ettari di cui 25 vitati e 7 dedicati a oliveti, e il settore per cui il nome *Capanna* è conosciuto nel mondo è certamente la viticoltura. Siamo onorati di essere una delle più antiche famiglie del Brunello, dal primo vino imbottigliato nel 1964: apparteniamo infatti al novero delle venticinque cantine fondatrici del Consorzio. Negli anni abbiamo implementato la produzione e la rete di vendita: adesso siamo commercialmente presenti in tutta Italia ed esportiamo in Paesi di ogni continente.

pleasure

A farm and vineyard with a long history and excellent wines. Added to by the presence of a boutique-style agriturismo and a new generation restaurant, headed by Chef Jacopo Monni. We meet the owner, Amedeo Cencioni, who shows ValleyLife, and ideally its readers too, around the enchanted world of Capanna. A splendid place to relax and enjoy nature and nature transformed by the hand of man.

A bit of history. When did you start up here and which are the agricultural products you are most proud of?

The farm is in Montosoli, north of Montalcino: our business goes back to 1957 when my great-grandfather Giuseppe Cencioni bought the farm and then the whole family moved here the following year. The work is focussed on the cultivation of vines, olives and other arable crops, and has continuously developed over the years: just think our newest Sangiovese vine was only planted this March. Today the estate encompasses 65 hectares of which 25 are under the viney and seven are olive groves, and the name Capanna is known above all in the world of viticulture. We are honoured to be one of the oldest Brunello families, with the first wine bottled in 1964:

we belong in fact to the group of twenty-five founding wineries of the Brunello Consortium. Over the years we have built up production and created our sales network: we are now present commercially throughout Italy and export to countries on every continent.

Let's talk about your new restaurant: Il Passaggio [The Passage]. Why this name, and what are your top specialities?

The restaurant was inaugurated just a year ago, in spring 2019. The name comes essentially from two intertwining elements: first of all our location that constitutes, in every possible way, a 'passage' into the Val d'Orcia and then as a doorway through which the guest finds themselves undergoing a 360° sensory, food, wine and spiritual experience by entering the Capanna universe and its surrounding landscape. The chef, Jacopo Monni, expertly leads a kitchen brigade made up of young people who have had serious career stages in top class restaurants. We have thirty seats and the tables are spread over two rooms, an internal room and a panoramic veranda and we can also accommodate customers outside. Chef Monni has already developed the new menu, which will be available from the next reo-



opening, and many surprises are planned: for now, I will reveal only the names of one first and one second course: Macaroni Martelli, tomato confit, tomato, black cabbage, artichokes with blue mousse and PGI Tuscan lamb with herbs, red fruit chutney and roots. Another star turn at our restaurant is the sweets selection, from the acclaimed pastry chef Loretta Fanella.

Yours is a top-class agriturismo: tell me about the special styling and the kind of luxury that guests can find there?

We opened the Capanna

**Parliamo del vostro nuovo ristorante:
Il Passaggio. Perché questo nome, e quali
sono le eccellenze della cucina?**

Il ristorante è stato inaugurato appena un anno fa, nella primavera del 2019. Il nome deriva, in sostanza, da due elementi che si intrecciano: in primis una location che costituisce, a tutti gli effetti, un "passaggio" per la Val d'Orcia; e poi una porta attraverso la quale l'ospite si trova a compiere un'esperienza sensoriale a 360° gradi, enogastronomica e spirituale: entrando nell'universo *Capanna* e in quello del paesaggio circostante. Lo chef, Jacopo Monni, guida sapientemente una brigata composta da

giovani che hanno compiuto significative esperienze in ristoranti di alto livello. Abbiamo trenta coperti e i tavoli sono ubicati in due locali, una sala interna e una veranda panoramica e possiamo ospitare anche clienti esterni. Lo chef Monni ha già elaborato il nuovo menu, che potrà essere gustato dalla prossima riapertura, e sono previste molte sorprese: vi svelo, per ora, solo i nomi di un primo e di un secondo: "Maccheroni Martelli, pomodoro confit, gelatina di pomodoro, cavolo nero, carciofi e spuma di blu" e "Agnello IGP Toscana alle erbe con chutney di frutti rossi e radici". Un'altra gemma del nostro ristorante è rappresentata dai dolci, a cura dell'acclamata pastry chef Loretta Fanella.



Suites less than a year ago in July 2019. This is something the family very much wanted and the idea goes back quite a while. The rooms and apartments – of various sizes – are defined by a Tuscan chic style, each with a different decor, from the flooring to the furniture and accessories, with the common denominator being high aesthetic and functional value. The amenities, available in all the rentals, include, among other things, a wine cellar with Capanna wines, a mini bar with Tuscan drinks, a coffee and herbal tea machine, and a courtesy kit. The wellness centre available to our guests

boosts the offering with its sauna, Turkish bath, emotional shower, and swimming pool with whirlpool.

Capanna is known above all for its wines: what about their special characteristics, the types, and what gastronomic combinations do you suggest?

The history of our family is intertwined with that of red wine, so we should start with Brunello di Montalcino DOCG, which, in vintage years, is also produced in a Riserva ver-

Il vostro è un agriturismo di lusso: qual è lo stile che lo rende speciale e quali sono i comfort che i visitatori possono trovarvi?

Abbiamo inaugurato *Capanna Suites* da meno di un anno, nel luglio del 2019. Si tratta di un progetto fortemente voluto dalla famiglia e dalla genesi piuttosto lontana nel tempo. Le camere e gli appartamenti - di varie ampiezze - sono contraddistinti da uno stile *Tuscan chic*, ognuno con un arredo diverso, dalla pavimentazione ai mobili alle suppellettili, con il comune denominatore di un pregio estetico e funzionale. Le dotazioni, presenti in tutte le sistemazioni, includono, fra l'altro, una cantinetta con i vini *Capanna*, un frigo bar con bevande toscane, macchina per caffè e tisane, e un kit di cortesia. Il centro benessere arricchisce l'offerta con sauna, bagno turco, doccia emozionale, e piscina con idromassaggio, a disposizione dei nostri ospiti.

***Capanna* è conosciuta soprattutto per i vini: quali sono le caratteristiche, i vitigni, e gli abbinamenti gastronomici da voi suggeriti?**

La storia della nostra famiglia è intrecciata con quella del vino rosso, per cui vogliamo partire dal Brunello di



sion: in addition to the classic combinations with game or Florentine steak, we recommend it as a wine for meditation. Rosso del Cerro (Rosso Toscana IGT) is well suited to appetizers and the soups and minestrone dear to Tuscan tradition, such as the legendary ribollita. The Rosso di Montalcino DOC is much more structured: perfect for enjoying together with Tuscan liver crostini, appetizers of salami and cheeses, and first courses such as pici with ragù sauce. Then there's Sant'Antimo DOC, of which we produce both red and white varieties and which combine well, respectively, with fine steaks or baked fish. With white meat main courses, the white SanGioBi is delicious, produced with 100% Sangiovese and it's a wine I am especially fond of. We then produce the sweet and 'tranquil' [non-sparkling] Moscadello di Montalcino DOC, in reality the oldest wine in this denomination, dating back to the mid-1500s: excellent



pleasure



Montalcino DOCG, che, nelle annate migliori, viene prodotto anche nella Riserva: oltre ai classici abbinamenti con selvaggina o bistecca alla fiorentina, lo suggeriamo come vino da meditazione. Rosso del Cerro (Rosso Toscana IGT) si adatta bene ad antipasti, minestre e zuppe care alla tradizione toscana, come la mitica ribollita. Ben più strutturato invece il Rosso di Montalcino DOC: perfetto da gustare insieme a crostini di fegatini toscani, antipasti di salumi e formaggi, e primi piatti come picci al ragù. Poi Sant'Antimo DOC, di cui produciamo sia rosso che bianco e ben si abbinano, rispettivamente, a tagliate pregiate o pesce al forno. Con secondi di carne bianca risulta invece delizioso il bianco SanGiòBi, prodotto con Sangiovese al 100%, un vino a cui tengo in modo particolare. Produciamo poi il dolce e "tranquillo" Moscadello di Montalcino DOC, in realtà la tipologia più antica dalla denominazione, risale addirittura alla metà del 1500: ottimo con biscotti e gelato; e infine una Vendemmia Tardiva, che, oltre all'accostamento con dessert complessi, si esalta con i formaggi.

Quali sono tre parole che racchiudono la filosofia della vostra attività?

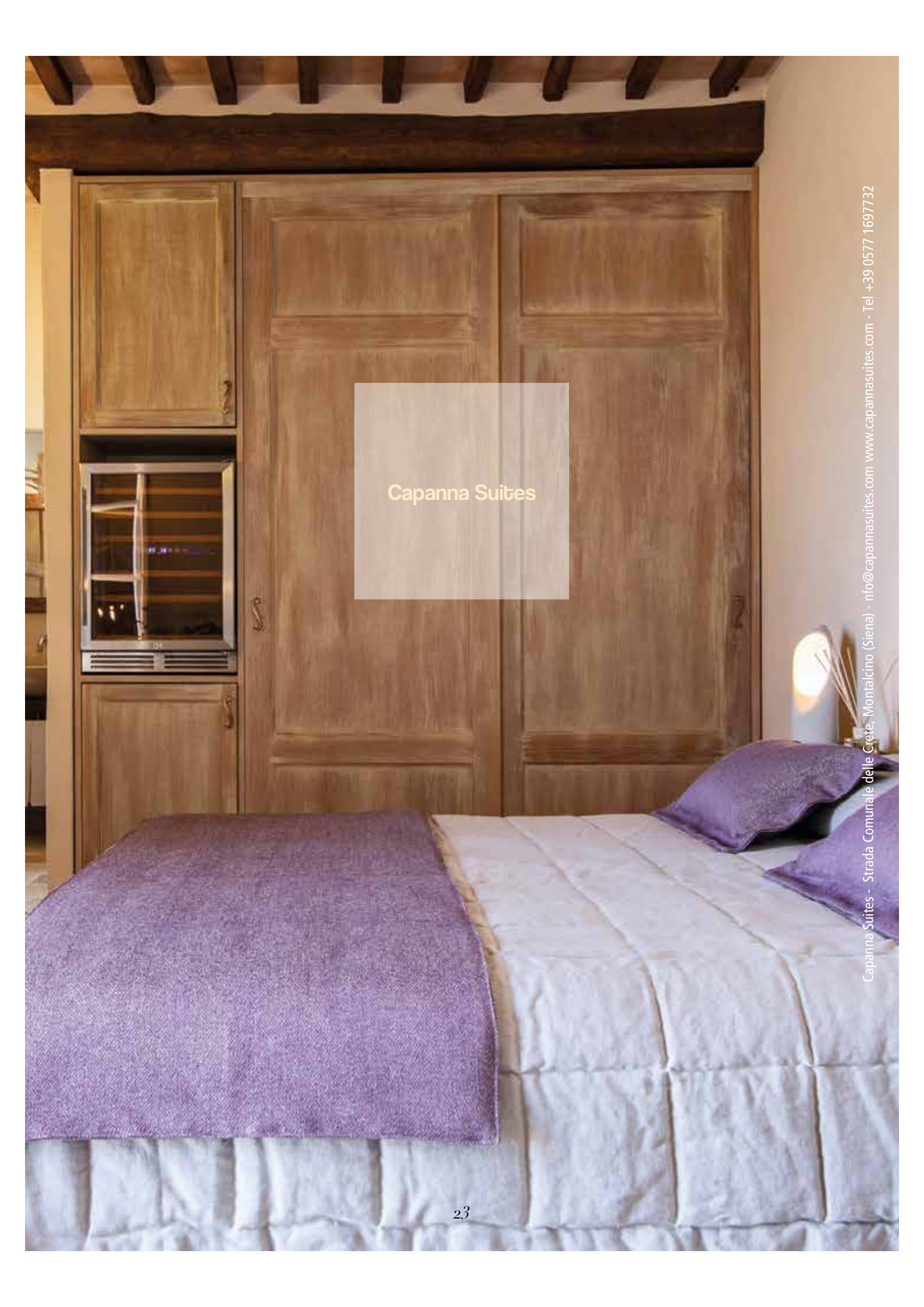
Il primo termine è "tradizione": siamo orgogliosi di essere italiani e di appartenere a un Paese che, proprio in virtù della sua storia, ha prodotto delle eccellenze in ogni settore, in un connubio di tradizione e creatività. Il secondo concetto a cui teniamo molto è "rispetto del territorio" in una duplice accezione, inteso come consapevolezza del patrimonio che ci è stato tramandato, e come comportamenti, personali e professionali, da assumere, per un impatto ambientale che deve essere rispettoso e vocato alla tutela della natura. Il terzo è "passione", perché solo se si è animati da una profonda passione si può conferire al proprio lavoro un valore che fa davvero la differenza, per noi e per i nostri interlocutori.

with biscuits and ice cream; and finally a Vendemmia Tardiva [Late Harvest], which, in addition to the combination with sophisticated desserts, is enhanced with cheeses.

What are three words that summarise the philosophy of your business?

The first term would be 'tradition': we are proud to be Italian and to belong to a country that, precisely by virtue of its history, has come up with top quality products in every sector, through a combination of tradition and creativity. The second concept we care about is 'respect for the territory' in a double sense, intended as both awareness of the heritage that has been handed down to us, and as personal and professional behaviours to follow in respecting the environment and protecting nature. The third is 'passion', because only if you are animated by a deep passion can you give your work a value that really makes the difference, for us and for our clients.





Capanna Suites