

CANTINE CON CAMERA

Al Castello di Ama le bottiglie di Chianti classico si degustano alla fine di un tour che include 16 opere di grandi artisti, da Kapoor a Pistoletto, da Buren a Sugimoto. L'antico borgo ospita anche cinque suite per alloggiare e un «Ristoro» in cui il cibo sa di casa (olio incluso)

LA VISITA

Il Castello di Ama è una tenuta vinicola di circa 200 ettari (tra vigneti e ulivi) che si trova a Gaiole in Chianti, sulle colline senesi del Chianti classico, in un borgo del Settecento. Oltre a degustare i vini, soggiornare nelle suite e mangiare al ristorante i visitatori possono ammirare 16 opere d'arte. Località Ama, 55, Gaiole in Chianti (Siena)

a cura di **Alessandra Dal Monte**

SULLE COLLINE SENESI TRA VIGNE, ULIVI E OPERE D'ARTE



FOTO ALESSANDRO MOGGI

A

Al Castello, che poi è un borgo, tutti lo chiamano «dottore». Perché è laureato — in enologia — e perché tra quelle antiche case del Settecento lavora da 37 anni «e 38 vendemmie». Marco Pallanti, classe 1955, è una delle due anime del Castello di Ama, suggestiva azienda vinicola nel cuore delle colline senesi del Chianti. L'altra è l'amministratore delegato, Lorenza Sebasti, erede di una delle quattro famiglie romane che negli anni Settanta acquistarono quelle dimore e quei vigneti abbandonati. Insieme Marco e Lorenza hanno creato ben più di una cantina: Ama oggi è un'esperienza. Uno spazio immersivo in cui degustare, dormire, mangiare, ammirare. Il paesaggio — filari, uliveti e boschi — e le 16 opere d'arte disseminate nella tenuta. «Con il vino abbiamo puntato sulla qualità: siamo stati i primi, a inizio anni '80, a introdurre i cru nel Chianti classico, cioè a selezionare uve e parcelle come si fa in Francia per nobilitare i

vitigni locali. Ci sono voluti anni, ma abbiamo creato dei rossi eleganti, pura espressione del territorio — spiega Pallanti —. Con le installazioni è stato lo stesso: volevamo che la tenuta bucase il tempo, che lasciasse un segno. Per questo abbiamo cominciato a interpellare gli artisti». E che artisti: il primo è stato Michelangelo Pistoletto, arrivato nel borgo nel 1999. L'ha visitato, l'ha respirato. E nel 2000 ha ideato la sua opera *site-specific*: l'«Albero di Ama». Un tronco di 4 metri con uno specchio al centro, «simbolo delle infinite sfaccettature di un luogo». Lo voleva all'ingresso della cantina storica: «Per farcelo entrare, che cinema...», ricorda Pallanti. È lui che segue i «cantieri» coordinando le maestranze locali. Non è stato banale nemmeno plasmare il foro *trompe-l'oeil* di Anish Kapoor nella cappella («Aima», 2004), trasportare il marmo di Carrara per «Confession of zero» di Hiroshi Sugimoto (2014), costruire nove muri diversi per «Non voglio più vedere i

miei vicini» di Carlos Garaicoa (2006). «Sulle vigne: punti di vista», la parete-specchio del francese Daniel Buren che trasforma il giardino in una stanza, è forse l'installazione più iconica: «Lo stesso artista ha detto che la sua opera migliore l'ha fatta qui», sorride Pallanti. «È questo che mi piace, che il luogo parli alle persone, artisti o visitatori che siano: poi ciascuno interpreta, come in un'opera aperta, e interpreta anche il vino». Alla fine dei tour (sempre guidati) si assaggia, infatti, nell'apposita sala degustazione. Nel 2020 sarà pronta la nuova installazione, un giardino concettuale firmato Jenny Holzer. E poi c'è l'ospitalità: cinque le suite ricavate nelle antiche ville, con il crepitio del fuoco nella sala colazione, le torte di Amelia e il sorriso di Romina alla reception. Al «Ristoro di Ama» lo chef Giovanni Bonavita e la moglie Paola (in sala) servono ottimi piatti tradizionali. La pasta e fagioli con il c (goccio) d'olio del frantoio, per esempio, scalda il cuore. © RIPRODUZIONE RISERVATA

La sala del «Ristoro di Ama»: piatti tradizionali in un ambiente casalingo



MERCOLEDÌ

TRENTINO ALTO ADIGE



Hotel Restaurant Weingut
Plattenhof
Frazione Sella, 33
Termeno (Bolzano)

PIEMONTE



La Raia Azienda agricola
biodinamica
Via Gavi, 26
Gavi (Alessandria)

LOMBARDIA



Prime Altare Wine Resort
Str. Madonna, 109
Casteggio (Pavia)

PLATTENHOF

Fa parte dei «Vinum hotels», le strutture ricettive del Sud Tirolo collegate alla Strada del vino dell'Alto Adige. Circondato dai filari di Gewürztraminer e vicino al lago di Caldaro, con le sue 23 camere e l'area wellness il «Plattenhof» unisce le degustazioni al relax.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA RAIÀ

Azienda agricola biodinamica e locanda, La Raia racconta ai visitatori il terroir del Gavi. Con il vino — terreno calcareo, argilloso, a 400 metri sul livello del mare —, la cantina, realizzata con la tecnica pisé (terra cruda), 12 camere circondate da un giardino aromatico, spa e cucina a base dei prodotti bio della tenuta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PRIME ALTURE

L'Oltrepò pavese in tutte le sue sfumature, nel bicchiere e a tavola: da «Prime Altare», wine resort con sei camere e piscina, si assaggiano il metodo classico a base Pinot noir, il Merlot, la Bonarda. Si mangiano le verdure dell'orto e i piatti del territorio (tavolo per la grigliata incluso).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SICILIA

FESSINA, L'ETNA AL FEMMINILE

Immaginate due colate laviche vecchie di oltre cent'anni che circondano un vigneto in una specie di abbraccio protettivo. E immaginate che al centro un palmento, antico locale di pigiatura dell'uva, si sia trasformato in una casa per gli ospiti. Eccola la «Tenuta di Fessina», cantina con sei camere alle pendici dell'Etna, versante nord-est: 700 metri di altitudine, escursioni termiche di 20 gradi tra giorno e notte, suolo vulcanico che dà profondità al vino, colazioni espressive preparate dallo chef e un paesaggio mozzafiato. La produzione è cominciata nel 2007, quando la fiorentina Silvia Maestrelli, oggi 53 anni, ha deciso di lasciare la sua tenuta in Toscana per dedicarsi a Muntagna. «Un terroir unico sia per i rossi che per i bianchi — racconta —. Quando ho comprato i vigneti dai signori Musmeci, i proprietari precedenti, le aziende che imbottigliavano i vini dell'Etna erano pochissime. Di solito venivano venduti per il taglio, o si bevevano in casa. Adesso se ne è capito il valore: il 70 per cento dei vigneti qui ha almeno 80 anni, il microclima mediterraneo e insieme montano, oltre al sottosuolo, danno al vino una mineralità pazzesca. Il Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio per i rossi e il Carricante per i bianchi sono delle vere chicche. Oggi li esportiamo in tutto il mondo e tante persone vengono ad assaggiarli proprio qui». Del resto a 30 metri dall'azienda



Tenuta di Fessina
Strada statale 120, 22
Rovittello (Catania)

c'è la fermata «Rovittello» della circumetnea, il convoglio storico che unisce tutti i centri ai piedi del vulcano. La degustazione, alla «Tenuta Fessina», è particolare: sei calici abbinati a sei piatti, dall'antipasto al dolce. Il casaro che fa la ricotta fresca davanti agli ospiti. E presto una formula weekend intensiva: escursione al cratere, corso di cucina, visita agli altri versanti, tanti assaggi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LAZIO



Terre di Marfisa Wine Relais
Località Le Sparme
Farnese (Viterbo)

MARCHE



Filodivino
foresteria e cantina
Via Serra 46
San Marcello (Ancona)

PUGLIA



Amastuola masseria
wine resort
Località Amastuola,
Str. Prov. 42
Crispiano (Taranto)

TERRE DI MARFISA

Nell'Alta Tuscia viterbese, tra le dolci colline con il Tirreno sullo sfondo, la famiglia Clarici punta sui vitigni locali (Vermentino, Sangiovese), sull'olio fatto in casa e sulla cucina tradizionale dell'osteria Unicorno. Le 12 camere offrono un servizio spa con trattamenti a base di mosto d'uva.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FILODIVINO

Tre camere, cinque suite, una spa, una cantina di design su due piani in cui degustare bottiglie autoctone come Lacrima di Morro d'Alba e Verdicchio dei Castelli di Jesi. Nel cuore delle Marche «Filodivino» offre anche dodici tavoli in cui assaggiare la cucina locale di terra e di mare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AMASTUOLA

Un wine hotel (18 camere) con bottaia, libreria, ristorante. «Amastuola», nel Tarantino, è la versione con cantina della tipica masseria pugliese: mura candide del Quattrocento, ampia corte, buon cibo. E, attorno, i filari con i vitigni locali (Primitivo e Aglianico su tutti). Rigorosamente bio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA