

Tenuta di Artimino: esclusività e accoglienza

scritto da Lavinia Furlani | 22 Luglio 2021



Non si fa fatica a comprendere che a [Tenuta di Artimino](#) l'accoglienza turistica si è sviluppata prima della produzione vitivinicola. Sono **60 gli appartamenti** e **circa 40 le stanze del resort a disposizione per gli eno-appassionati**. Un paradiso dell'ospitalità dove **arte, paesaggio, storia, natura, ristorazione e benessere si uniscono in armonia** creando un'esperienza memorabile da tutti i punti di vista.

Claudia Cataldo ci aspetta al ristorante da **Biagio Pignatta** dove, con l'aiuto di **Antonio Orlando** ha organizzato una degustazione di tutti i vini abbinati a dei piatti ben equilibrati tra tradizione e contaminazione.

Claudia ha saputo farci entrare nel cuore della filosofia produttiva di Tenuta di Artimino, raccontandoci sapientemente storia aziendale, storia della denominazione e visioni future, il tutto con una chiarezza ed una leggerezza che **ci ha fatto pensare di essere a tavola con un'amica e non con una responsabile marketing**. Mi è piaciuto molto il confronto sulle risorse umane e di come, secondo Claudia, siano **fondamentali nuovi ingressi nel mondo vino** che derivino non necessariamente da una conoscenza tecnica del vino, ma anche da aree umanistiche e più predisposte alla relazione e alla costruzione di rapporti con i consumatori.

Il tutto con la **massima attenzione sul vino**, sempre protagonista della serata. A tal punto da far cambiare una bottiglia, che a nostro parere non aveva difetti, ma che per lei non era perfetto.

Antonio, lavora da tanti anni in Tenuta e ha saputo condividere con noi non solo qualche vecchia annata di **Occhio di Pernice** (che non guasta mai) ma anche una visita in notturna della villa raccontandoci tutto il patrimonio nascosto ad ogni passo che facevamo. Amo vedere la generosità di persone come Antonio che, dopo una giornata di lavoro non ancora terminato, nel cuore della notte, molla tutto e con gioia ti accompagna a vedere qualcosa e ne condivide le emozioni.

La visita della cantina e dei vigneti è stata successivamente affidata ad un team di tutto rispetto: **Valentina Giuseppucci, enologa e addetta alle degustazioni, Stefano Oligarca, enologo e Alessandro Matteoli, agronomo**. Abbiamo passato con loro un'ora di visita tecnica tra i vigneti con un fuoristrada ed in cantina. Con dovizia di dettagli e con disponibilità ci hanno contestualizzato la tenuta da tutti i punti di vista: storico, culturale, di territorio e di scelte enologiche. Ed è grazie a loro che possiamo dire di avere un'idea chiara ed approfondita su Artimino.

I suggerimenti e le idee di accoglienza che abbiamo colto da Tenuta Artimino:

- lasciare in tutte le stanze le proposte di enoturismo con spiegazioni dettagliate delle singole esperienze;
 - prevedere visite in vigneto con l'agronomo che mescola nozioni tecniche ad aneddoti del territorio.
-