

# Enoturismo a Castello di Bossi: l'accoglienza che prende spunto dal turismo

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 15 Luglio 2021



L'offerta enoturistica di Castello di Bossi è decisamente ampia considerando i tre fantastici casali dove sono inseriti diciannove appartamenti che danno l'opportunità a ben 80 persone alla volta di poter vivere l'esperienza in quella che viene considerata giustamente la campagna più famosa al mondo.

E non pensiamo che sia esagerato: basterebbe chiedere ad un panel di persone di tutto il mondo se, quando pensano ad un paesaggio rurale, il primo che viene loro in mente non sia propria una **dolce collina toscana con filari di cipressi e casali del 500 distribuiti un po' ovunque**.

**Ma attenzione: Castello Bossi rimane anche una eccellente azienda vitivinicola in cui si possono apprezzare numerosi vini.**

Per descrivere al meglio l'accoglienza di Castello di Bossi prendiamo in prestito le parole di **Andrea Piras, responsabile dell'ospitalità**: "Tutte le ristrutturazioni nei tre casali sono state realizzate per mantenere il più possibile ciò che già c'era". E per chi, come noi, ha avuto la fortuna di visitare uno dei tre casali ("**Bellavista**"), è facile confermare le parole di Andrea perché ci siamo trovati di fronte a quell'autentico "rustico toscano" che è meno frequente di quanto si possa immaginare.

Più volte, a questo riguardo, abbiamo sottolineato durante il nostro viaggio **l'importanza di preservare il più possibile l'autenticità originaria delle strutture enoturistiche** e realtà come Castello di Bossi ne sono un ottimo esempio.

Considerando, inoltre, che il progetto della **famiglia Bacci**, proprietaria oltre di Castello di Bossi dal 1984 e di altre quattro tenute tra la Maremma, Montalcino e il Chianti Classico, dovrebbe portare a regime ad **un'accoglienza di 500-600 posti letto** (grazie ad un'altra decina di casali in via di ristrutturazione), **si comprende bene il ruolo che hanno queste realtà sul fronte dello sviluppo del turismo del vino nel nostro Paese**.

Le 5 aziende (**Castello di Bossi, Tenuta di Renieri, Barbaione, Renieri e Terre di Talamo**) coprono oltre 900 ettari vitati dai quali nascono 21 etichette di vino fra vini rossi, bianchi, rosè, dolci e spumanti. La guida dell'azienda è in mano a **Marco Bacci, che insieme a suo figlio Jacopo e l'imprenditore internazionale Serguei Belousov stanno costruendo un brand toscano di sempre maggior prestigio**.

Per questa ragione va fatto un plauso a tutti coloro che investono notevoli risorse nella ristrutturazione intelligente

delle nostre tante strutture rurali che rappresentano sia un valore storico, ma anche fortemente economico.

**Castello di Bossi è una dimostrazione perfetta di come si possa garantire un'accoglienza autenticamente "rurale" attraverso servizi di primo livello.** A questo proposito si sente l'imprinting di **Marco Bacci**, proveniente da una lunga esperienza familiare nel mondo della moda che l'ha portato a trasferire il concetto di eleganza e semplicità, un binomio realmente vincente.

Tra quest'ultimi, ad esempio, la colazione portata ogni mattina in suggestivi cestini con prodotti tipici rigorosamente bio in quello che si potrebbe definire un modello di "enoturismo diffuso", così come si parla di albergo diffuso.

**Vini e bellezza dei luoghi è, secondo noi, un binomio straordinario** che fortunatamente molte aziende stanno comprendendo sempre meglio. L'aver potuto degustare alcune etichette delle tenute della famiglia Bacci dentro la cantina del castello quattrocentesco è un tipo di esperienza che difficilmente si può dimenticare.

---

## **Le persone che ci hanno accompagnato**

**Sembra riduttivo parlare "solo" di enoturismo al Castello di Bossi**, che offre la possibilità di soggiorno per 80 persone. Ma il vino rimane sempre il protagonista e il cuore pulsante dell'intera tenuta.

Ad accoglierci **Andrea Piras, responsabile dell'accoglienza**. Da come si è presentato e da come ha impostato l'organizzazione della nostra permanenza, ho intuito che arrivava dal mondo

dell'accoglienza turistica non legata al vino. **Precisione, rispetto maniacale dei tempi, grande organizzazione e pragmatismo.**

**Andrea ci ha accolto con un foglietto e il programma che aveva pensato per noi:** in 90 minuti ci ha fatto fare visita nei vigneti, visita di un appartamento della Tenuta Bellavista, visita in cantina e degustazione, il tutto con un racconto puntuale e ritmato dell'idea di enoturismo che l'azienda intende promuovere nei prossimi anni.

Abbiamo apprezzato molto lo stile incalzante e disincantato di chi sa essere contemporaneamente dentro e fuori dal mondo vino, senza essere completamente travolto dalla passione che in alcuni casi rende più ridondante la visita. **Chi lo ha detto che per essere dei bravi hospitality manager bisogna necessariamente essere nati nel mondo vino?**

La parte della degustazione è stata affidata all'**enologo Stefano Marinari, che ci ha accolto ad un piccolo tavolo in cantina**, in mezzo alle botti, con una selezione di vini (alcuni presi direttamente dalle barrique). L'enologo è una figura che talvolta non sa reggere una degustazione divulgativa, invece **Stefano è riuscito con sobrietà e chiarezza a farci capire le scelte enologiche nell'impostazione di alcuni vini per poi farcelle ritrovare nel bicchiere.**

Infine abbiamo avuto un confronto anche con **Chiara Mattiello, che cura l'ufficio stampa dell'azienda e che per accoglierci è scesa dal Veneto in Toscana in giornata**. Sono queste le sfumature che fanno emergere professionalità e serietà, che spesso vengono meno perché siamo abituati a dare per scontato che la nostra presenza non serva.