

# 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 Beloussov 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 farcele 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.