

Enoturismo a Villa Canestrari: un team preparato e pieno di idee

scritto da Lavinia Furlani e Fabio Piccoli | 12 Giugno 2021



Abbiamo visitato tanti musei del vino realizzati in aziende vitivinicole del nostro Paese, e vi possiamo garantire che non è sempre facile trovare abbinati questi due aspetti.

Il “museo”, tuttavia, può rappresentare uno straordinario strumento comunicativo ed avere un importante ruolo didattico.

Questo è un **binomio** che abbiamo trovato perfettamente a **Villa Canestrari**, la nota azienda di Colognola ai Colli (Verona), nel cuore della bella Val d’Illasi, che ha realizzato uno dei musei del vino meglio congegnati del nostro Paese.

Ci sono molte le ragioni che fanno del Museo di Villa Canestrari un luogo che divulga in maniera corretta e molto chiara quella che è corretto definire la “cultura della storia

del vino". Innanzitutto la struttura del Museo, che è stato ricavato in un'ala della bella Villa situata dentro il paese di Colognola. La ristrutturazione è stata veramente perfetta, con quel mix di moderno e antico che rende tutto straordinariamente contemporaneo e facilmente fruibile.

Il museo, inoltre, assolutamente elegante e funzionale, non vuole essere una mera rappresentazione di oggetti, ma la "riproduzione" di epoche e momenti vissuti dalle quattro generazioni protagoniste nelle diverse fasi storiche dell'azienda. Seguire il percorso del museo, pertanto, significa **"camminare" lungo la storia di un'azienda a partire dal 1888**, quando **Carlo Bonuzzi, capostipite delle famiglie Bonuzzi e Franchi**, si diploma alla prestigiosa Scuola di enologia di Conegliano, dando così un impulso determinante all'evoluzione tecnico-qualitativa dell'avviata attività di famiglia.

Carlo Bonuzzi rappresenta uno dei quei pionieri della vitivinicoltura di qualità del nostro Paese che prima d'altri, grazie a studi e ricerche, sono stati in grado di iniziare quello straordinario percorso di qualificazione delle nostre produzioni enologiche.

Tutto questo si percepisce chiaramente all'interno del museo dove è conservato anche il **quaderno di appunti di enologia datato 1886 di Carlo Bonuzzi** (che tra l'altro è stato nel 2019 inserito nella monografia a lui dedicata) visibile nell'ufficio degli anni Venti del secolo scorso dove sono esposte anche macchine da scrivere e vecchi libri mastri appartenenti alla famiglia.

Una sorta di fotografia viva di un momento storico dell'azienda che ti consente quasi di respirare l'aria di quel tempo. Bellissimo.

Preziosi e didatticamente utili i numerosi strumenti enologici, molti dei quali risalenti ai primi del '900, che

testimoniano non solo la storicità di Villa Canestrari, ma anche l'**evoluzione tecnologica che si è registrata negli oltre 120 anni della cantina.**

Ma sottolineiamo come il tutto venga **presentato proprio con la precisa volontà di raccontare l'azienda in una modalità dinamica**, dove è sì importante evidenziare le "vecchie tecnologie", ma anche lo stile di vita e di lavoro di un'epoca lontana la cui memoria è importante recuperare.

Giusta quindi la scelta di Villa Canestrari di essere anche Fattoria Didattica, perché gli studenti delle scuole primaria e secondaria possono trovare non solo numerose informazioni ma anche molti spunti di riflessione.

Il percorso del museo si conclude nel suggestivo ultimo piano, dove è stata realizzata una **funzionale area per seminari e attività formative**. La conclusione ideale e coerente al messaggio comunicativo di Villa Canestrari, che vuole testimoniare non solo l'ottima qualità dei suoi vini (che rappresentano le due denominazioni chiave della provincia di Verona, la **Valpolicella** e il **Soave**) ma anche **il racconto di una storia vitienologica che affonda realmente le sue radici nel lontano passato**, come poche altre realtà produttive del nostro Paese.

Il modello di ospitalità di Villa Canestrari, pertanto, **rientra nella tipologia "didattica" senza diventare una scuola**, ma riuscendo ad esaltare i valori identitari di un'azienda attraverso il racconto "storico" del vino.

Un'esperienza assolutamente importante arricchita anche da un programma di degustazioni di primissimo livello, a partire dall'Amarone Experience un must da non perdere per tutti coloro che amano questo re della Valpolicella.

Le persone che ci hanno accompagnato

Gino arriva in ritardo al cancello di Villa Canestrari ma, come se nulla fosse, troviamo Adriana ad accoglierci, pronta a farci scoprire la magia di ciò che è custodito nel Museo dell'azienda.

Adriana Franchi è stata una vera sorpresa. Una donna elegante che solo per i primi minuti appare "sulle sue", ma più per discrezione che per volontà di tenere le distanze. È bastato scambiare una battuta per capire quanto lei sia genuina e disponibile. Per non parlare della sua risata, piena di stupore e di complicità. **La risata di chi ama il suo lavoro e lo sa vivere anche con ironia e leggerezza.**

Adriana è una mamma ironica e autocritica, ma allo stesso tempo determinata e testarda. Un'imprenditrice attenta e informata. Una padrona di casa perfetta, sempre al nostro fianco, che ha saputo trasmetterci l'essenza della sua famiglia.

Capiamo benissimo perché ci siano dei clienti che, a distanza di anni, le mandano ancora lettere e testimonianze di affetto!

Francesco Bonuzzi, figlio di Adriana, ha saputo prendere in mano Villa Canestrari e consolidarla sui mercati internazionali. Basta guardarlo per essere contagiati dal suo buonumore. Lui ha ben chiaro che non è facile rendersi riconoscibili e per questo ha scelto di metterci la faccia ed essere portatore sano di relazioni.

Quando vedi uno sguardo di ironica complicità come quello che abbiamo visto tra Francesco e Adriana, riesci a capire perché l'elemento famiglia contribuisca a dare valore al prodotto vino.

Gaia Santerato e Vania Perlati sono le due risorse esterne

alla famiglia dedicate all'accoglienza. Hanno saputo gestire i tempi alla perfezione, allestendo una degustazione curata al minimo dettaglio senza che ce ne accorgessimo. Un gioco di squadra fantastico, e allo stesso tempo una grande attenzione anche a noi ed ai nostri commenti.

Se quello dell'accoglienza è un lavoro difficile, quando bisogna fare una visita accompagnata dal titolare, tutto diventa ancor più delicato!