

# 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!