

A ciascun turista il suo Winery Tour

scritto da Redazione Wine Meridian | 31 Gennaio 2024



Donatella Cinelli Colombini, creatrice della giornata Cantine Aperte e grande esperta di enoturismo, ha iniziato una vera crociata contro le visite in cantina tutte uguali che mortificano l'offerta turistica del vino italiano:

“25.000 cantine turistiche offrono la visita guidata con la spiegazione del processo produttivo conclusa da una piccola degustazione. I visitatori si annoiano. Bisogna offrire esperienze diverse, autentiche e coinvolgenti”.

Detto fatto, Cinelli Colombini ha predisposto 5 proposte per ognuna delle sue cantine – la **Fattoria del Colle** a Trequanda e il **Casato Prime Donne** a Montalcino, nel cuore della campagna toscana – ognuna tagliata su misura per un target con interessi e capacità di spesa diversi.

Nella cinquecentesca fattoria che, oltre alle camere e agli appartamenti, offre anche un esclusivo ristorante, una scuola di cucina, un centro benessere, parchi a tema e naturalmente vigneti e cantine, prendono forma **cinque esperienze** per andare incontro alle esigenze di tutti i suoi ospiti.

- Due sono dedicate a turisti neofiti e famiglie.
- Per i winelover in cerca di un'esperienza c'è una visita di vigneto e cantina che comprende la sala che insegna ad ascoltare le vigne nelle quattro stagioni dell'anno e nei diversi momenti della giornata.
- In alternativa c'è l'experience di diventare enologo per un giorno e creare un proprio Supertuscan, unendo tre vini ottenuti dalla stessa vendemmia, da tre vitigni diversi. Un esperimento per testare il proprio talento di assaggiatori con tanto di diploma finale di "enologo per un giorno".
- Per l'ospite super esigente, alla ricerca di qualcosa di esclusivo, la proposta di Donatella è una Masterclass sul Sangiovese, una full immersion nella sua storia attraverso una lezione frontale tenuta da un sommelier sulla storia del vino in Toscana e sul Brunello in particolare, che prosegue con una visita guidata del vigneto e delle cantine della Fattoria e culmina con la degustazione di 4 DOCG toscane, tra cui il Brunello di Montalcino, il Chianti Classico e il Vino Nobile di Montepulciano.

A Montalcino, invece, al **Casato Prime Donne**, gli itinerari sono totalmente dedicati al Brunello e, anche in questo caso, selezionati con un taglio quasi sartoriale a seconda del target dei suoi ospiti.

- Ovviamente c'è la proposta base di una visita con degustazione itinerante della cantina che, insieme alle

botti e alle vasche di fermentazione, contiene anche pannelli e video sulla storia e le tradizioni di Montalcino.

- La seconda proposta è ancora più particolare e prevede una degustazione enomusicale itinerante di quattro vini, abbinati ad altrettanti brani musicali selezionati dal sommelier musicista Igor Vazzaz.
- Per i winelover, l'anima del Sangiovese si sprigiona nel tour privato che coccola gli ospiti attraverso la visita della cantina di produzione e di invecchiamento, il barrel tasting di un futuro Brunello e poi una degustazione di Rosso di Montalcino seguita dall'anteprima del Brunello, un Brunello di Montalcino e un Brunello Riserva.
- Simile ma più tecnica la degustazione verticale di Brunello che guida gli appassionati alla scoperta di come un grande vino nasce, cambia e diventa adulto. A ogni proposta si associano anche piccoli assaggi di piatti tipici.

Per chi cerca qualcosa di straordinario, la top experience è **“IoSonoDonatella”**, un incontro con la produttrice che racconta la storia del progetto Prime Donne e degustazione dell'esclusivo Brunello **“IosonoDonatella”**, un vino che si erge a simbolo della padrona di casa, prodotto in serie limitata solo nelle migliori annate e confezionato in raffinate scatole per l'estimatore che cerca eccellenze rare. L'assaggio, che comprende anche un Brunello di Montalcino e un Brunello Riserva, si completa con l'accompagnamento di raffinati formaggi come il Pecorino Riserva di Andrea Magi, pluripremiato nei concorsi internazionali.