

# IN VIAGGIO CON IL GALLO NERO

## Tra colline e cantine nella terra dove nasce il Chianti

Testo di Aldo Sbaraglia - foto di Benito Ristori



**S**olito incontro con l'Assocampi presso l'area di Fiano per arrivare, alla fine del pomeriggio, a Castelnuovo Berardenga. E' questo uno di quei luoghi dei quali non sospetti neanche l'esistenza e che ti fanno dire "Non ci sarei mai venuto se non fossi stato socio Assocampi". Parcheggio comodissimo e tranquillo, praticamente a cento metri dal centro, che si presenta al visitatore ordinato, pulito, con sorprendenti murali che adornano le pareti esterne delle abitazioni e con più di un locale che con pochi euro offre la possibilità di uno spuntino con adeguata degustazione di vari e famosi vini.

La serata, dopo aver cenato, è trascorsa con le sedie a sdraio in circolo, a chiacchiere assaggiando vari liquorini.

La mattina successiva, durante il trasferimento a Radda in Chianti, sosta, purtroppo sfortunata, a Brolio per visitare l'omonimo castello. La sfortuna ha voluto che non abbiamo potuto visitare il maniero, restaurato dal barone Ricasoli nel sec. XIX poiché lo stesso era stato affittato per una mostra privata.

Peccato perché sarebbe stato interessante fare due passi all'interno della magione di colui che per primo, essendo uno studioso di agronomia, pensò di mescolare tre tipi di uva, sangiovese 70%, malvasia e trebbiano 15%, canaiolo 15%, ottenendo così il famoso Chianti classico. Nuovo breve trasferimento per arrivare al castello d'Albola con visita alle sue celebri cantine. Il castello è ora di proprietà della famiglia Zonin, che dai primi anni '80 ha dato nuova linfa alla coltivazione della vite. La stessa avviene su una superficie di circa 150 ettari per una produzione di circa un milione e mezzo di bottiglie l'anno. La strada per arrivare al castello si presenta semplicemente affascinante per il suo aspetto paesaggistico. Si attraversano immensi vigneti, ordinati, puliti, in un'ondeggiante altalena attraverso le colline Senesi famose per la loro terra rossa dalla quale trae origine il famoso Chianti.

Con l'immane guida visitiamo le cantine tra immense botti di rovere di Slavonia (circa 74 hl l'una) e le piccole botti di rovere francese dedicate all'invecchiamento (225 litri ciascuna) ed è in questi luoghi "sacri" che l'appassionato s'emoziona, inon-



Cantina d'Albola, botti da 74 bl.

dato da profumi che deliziano le narici. L'ultima emozione è la degustazione. Un momento che, piacevole per tutti, diventa puro rito pagano per gli appassionati, con gli effluvi che si sprigionano dai calici fatti sapientemente ruotare, per poi portare alle labbra ed assaporare questo prezioso nettare che ci offre la terra.

Nuovo trasferimento ed eccoci arrivati a Greve in Chianti. Qui troviamo una gradita sorpresa. Benito, che non sta mai fermo per più di cinque minuti consecutivi, scopre che a 50 metri dal parcheggio c'è una navetta gratuita che ogni mezz'ora effettua una corsa per andare a visitare il borgo di Montefioralle. Detto fatto, saltiamo sulla prima navetta utile, ovvia-

mente non siamo solo noi, ed a piccoli gruppi arriviamo al citato Montefioralle. E' questo un borgo incantevole che si affaccia sul fiume Greve e nelle cui anguste viuzze numerosi produttori di Chianti espongono i loro prodotti, dal vino, al miele, ai cantucci ecc. All'ingresso è necessario acquistare un bicchiere da degustazione al modico prezzo di sei euro, dopodiché si può girare per il borgo e degustare, degustare, degustare e... al terzo giro ho benedetto la navetta che ci ha riportati ai camper.

L'uscita si è conclusa con un nuovo trasferimento e successiva visita l'indomani di Castellina in Chianti, con passeggiata nella cittadina e acquisto di prodotti locali sempre eccellenti. In particolare, interessante la passeggiata lungo la nota Via delle Volte, la visita alla rocca e sosta nella suggestiva sala del Capitano. La camminata è stata preceduta dalla visita ad una tomba etrusca di notevoli dimensioni. Trattasi di tomba a tumulo e camere di un diametro di ben 54 metri. In sostanza uno stupendo week-end molto ben organizzato trascorso con simpatici amici. Grazie Benito.

Barriques d'invecchiamento



# BARRASSO

## DIVISIONE FOTO

**Sviluppo e Stampa 1 ORA**  
10x15 e 12x18  
allo stesso prezzo!!!  
Stampe da file  
APS service

**Laboratori Fotografici**  
*Stampa in analogico e digitale*  
**Professionale e Amatoriale**  
**Servizi Fotografici e Video**  
**Matrimoni - Reportage - Convegni**

**Books fotografici**  
Fototesere con controllo video  
Elaborazioni e ritocchi digitali  
Acquisizione da qualsiasi  
supporto magnetico

Roma: Viale Aventino 74 tel. 065782163 - e.mail: paolob949@fastwebnet.it - Via Ostiense 104 tel. 065746819 - fax 0657133910