

L'arte nobile del vino

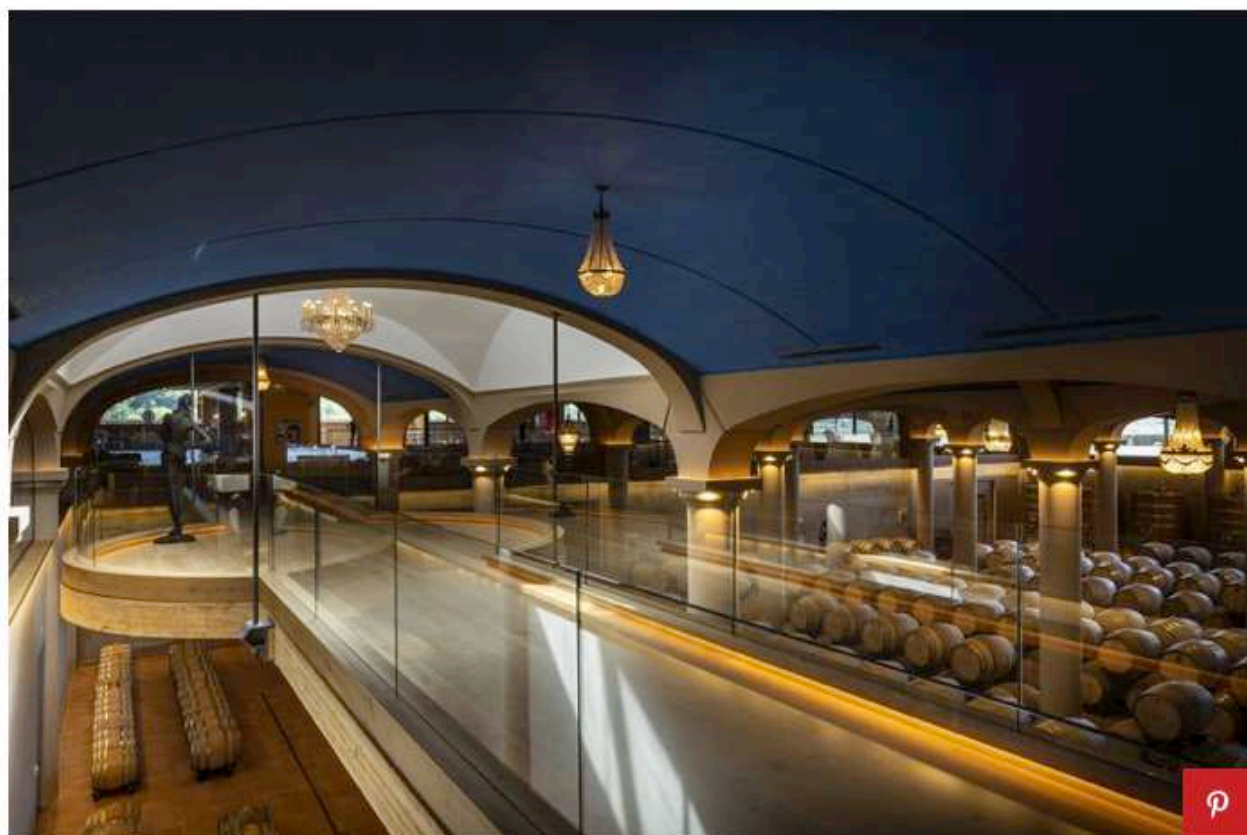
A Montepulciano, tra enogastronomia e cura del bello nella Tenuta Vallocaia.

 Di [Danilo Ascani](#) 24/11/2021



Un posto immerso nella natura, dove tutto è fatto ad arte. Perché **Tenuta Vallocaia**, cantina alle porte di Montepulciano, è un *unicum* nel suo genere. Incastonata nel verde tra la Val di Chiana e la Val d'Orcia, sembra un'autentica gemma preziosa. Non a caso il building che ospita la parte produttiva e quella dedicata all'accoglienza è una vera e propria galleria dove ammirare sculture, tele dall'aspetto materico, antichità, campane d'epoca e orci in terracotta risalenti al Settecento e all'Ottocento. Si spazia dai dipinti di **Christopher Lehmpfuhl**, artista tedesco che stende la vernice a olio con le dita e mette in scena paesaggi toscani in cui spiccano filari di cipressi e campi assolati, a sofisticate maioliche siciliane in cornici di legno. Ma altrettanto scenografici sono i bronzi della svizzera Flora Steiger-Crawford, nudi di vibrante intensità che strizzano l'occhio ai capolavori di Giacometti. Poi ci sono capitelli e fregi dell'antica Roma, persino un olio su tavola della **scuola di Giotto** che sorprende per la poesia del tema sacro. Non ultime due

griglie indiane, le famose gelosie dalle quali vedere senza essere visti. A fare il resto *chandelier* e plafoniere recuperate da vecchi teatri francesi, la degna *mise en scène* per una cantina in cui grandi protagonisti sono vini del calibro di, solo per citarne alcuni, il **Nobile di Montepulciano Vallocaia** e il Rosso *Fossolupaio*, il Sauvignon Blanc *Gemella*. Dulcis in fundo... gli ottimi *Dolce Sinfonia* e *Dolce Sinfonia Occhio di Pernice*, due qualità di Vin Santo per chiudere un pasto da veri gourmet. Per un'esperienza enogastronomica a tutto tondo il posto ideale è proprio la **cucina** di Vallocaia che, con la sua **vinoteca**, sembra il tempio della convivialità. Qui, tra piastrelle trapanesi che disegnano un colorato tappeto, vetrate a tutta altezza e arte si degustano piatti stagionali preparati con prodotti dell'orto della tenuta. Mentre nello shop fanno bella mostra di sé *gourmandise* del territorio quali salse e conserve, marmellate, miele, **olio evo** della tenuta stessa, pasta e biscotti. Su un podere di ben 175 ettari, di cui 47 vitati e 44 in produzione, tra vigneti, boschi e seminativi dove cresce rigogliosa l'erba medica c'è davvero molto da vedere. Del resto Tenuta Vallocaia è una cantina all'avanguardia, ristrutturata negli ultimi anni e concepita per essere visitata. Da ammirare tini, **botti** e *tonneaux*, ma anche un impianto fotovoltaico che è solo parte di un programma volto all'efficienza energetica. Perché qui l'energia scorre sotterranea e si guarda al futuro.



La cantina di Tenuta Vallocaia: qui si notano gli chandelier d'epoca e una scultura.

ALESSANDRO MOGGI

Info: Via delle Tre Berte 10/A - Montepulciano (Siena) - www.bindella.it



Una veduta della cantina di Tenuta Vallocaia, a Montepulciano.

ALESSANDRO MOGGI