

In Valdelsa

## Dalla Florida a Castelfalfi per partecipare alla vendemmia

di Giacomo Bertelli



► Il borgo di Castelfalfi, Anne durante la vendemmia e il marito Frank

Il racconto di una coppia americana: «Una grande occasione per vivere a contatto con la natura»

21 settembre 2022

**MONTAIONE.** La possibilità di poter vivere da vicino e toccare con mano quell'uva che poi diventerà vino, quel nettare che è anche un piacere.

Un'esperienza che si ripete ogni anno in Valdelsa ma che vede nel resort di Castelfalfi un progetto ambizioso e di novità che sta portando ospiti e semplici cittadini a dotarsi di guanti e contenitori per poter partecipare a questo rito. Un rito che, soprattutto i turisti, vedono come un'occasione unica per conoscere da vicino quella tradizione chiamata vendemmia.

Castelfalfi, ora in mano alla famiglia indonesiana Sri Prakash Lohia, vede in questa possibilità un'esperienza unica da ripetere ogni anno per due settimane e che ha visto già molte adesioni. Un'esperienza che non è una novità assoluta nel mondo del vino ma che, dopo la possibilità di adottare un vigneto con la precedente proprietà Tui, adesso vede un'ulteriore evoluzione da parte del nuovo corso della tenuta a 5 stelle nel comune di Montaione, regolamentata da una convenzione fra l'amministrazione comunale e l'attuale proprietà.

Un nuovo corso che sta già regalando opportunità e progetti che troveranno spazio e approfondimenti nei prossimi mesi, quando si concluderà una stagionalità che la stessa proprietà ha ribadito di voler estendere rispetto al passato. Un prolungamento che porterà alla nascita di eventi che animeranno il borgo.

Adesso, nel mese di settembre, spazio all'uva e successivamente alla raccolta delle olive, che vedrà ancora una volta la possibilità di poter partecipare a una simile esperienza che ha letteralmente stregato Frank e Anne, marito e moglie, che dalla Florida hanno scelto di acquistare un appartamento nel borgo di Castelfalfi e trascorrere sei mesi in Toscana e l'altra metà dell'anno in America.

Si sono armati di guanti e forbici, pronti per la loro giornata di vendemmia, dove non si fermerebbero mai. «Castelfalfi rappresenta per me una parte importante della mia vita. Mi piace bere il buon vino e sono entusiasta nel vedere quali sono i passaggi che interessano la nascita del vino. Credo sia fantastico bere quello che poi è ciò che raccogli. I miei cari sono nati in Italia e abbiamo visitato spesso la Toscana. Abbiamo conosciuto Castelfalfi e così ci siamo avvicinati a questa fantastica realtà», racconta il 66enne Frank. Sua moglie Anne, 62 anni, parla di Castelfalfi come della dolce vita: «Per noi essere qui è molto più di una vacanza, è il sogno italiano, come non amare questo territorio».

E dopo queste parole, eccola con le forbici in mano, subito pronta per raccogliere nuovamente l'uva. Un vero e proprio atto di fede.

Diego Mugnaini, agronomo di Castelfalfi, fa il punto su questa esperienza e di quello che sarà il raccolto di quest'anno. «Questa è un'esperienza significativa, prima ancora di parlare del numero delle persone interessate - spiega Mugnaini - . Tanti clienti si sono fatti avanti e sono incuriositi da questa occasione di vivere a contatto con la natura. Ci sono ovviamente tante altre realtà che replicano questa possibilità ma qui, a Castelfalfi, la portiamo avanti per due intere settimane. Tutto ciò sarà possibile anche con la raccolta delle olive e grazie al fatto che l'hotel sarà aperto anche a ottobre. Alle persone, infatti, piace fare e vedere come si svolge la vendemmia e osservare la trasformazione del vino in cantina. Ci sono anche famiglie che portano semplicemente i loro figli a vedere la vendemmia, questi sono momenti unici che stiamo perdendo ma che fortunatamente ancora riusciamo a vedere. Il raccolto sarà inferiore rispetto all'anno precedente ma grazie alle piogge arrivate dopo ferragosto il quadro che si delinea è positivo. A novembre tireremo le fila».

Vino ed export ma il disegno principale della proprietà di Castelfalfi vede un altro sogno. «Rimangono ovviamente aperti i canali di distribuzione che già trattiamo ma il nostro principale intento è quello di vedere clienti, golfisti, persone di passaggio e chiunque si possa avvicinare a Castelfalfi, acquistare una bottiglia. Quello è il miglior passa parola e risultato vincente per la nostra proprietà», sottolinea l'agronomo.

E in arrivo c'è anche un vermentino importante. «Siamo conosciuti per il rosso ma il lavoro che abbiamo portato avanti vedrà un risultato significativo anche su questo versante. Non vediamo l'ora», conclude Mugnaini.