

HOT NEWS / EVENTI in TOSCANA

A Panzano, a Panzano!

Nel mese della vendemmia visite in cantina, degustazioni e acquisti in uno dei territori più rinomati del Chianti Classico.

Il weekend del 13-15 settembre ha riaperto i riflettori su uno dei paesi più suggestivi del **Chianti Classico, Panzano**, nel Comune di Greve, grazie a **VINO al VINO 2024**, la manifestazione promossa dall'**Unione dei Viticoltori di Panzano**, tornata finalmente in campo dopo gli anni bui della pandemia e i suoi strascichi.

L'Unione raccoglie **23 aziende vinicole del territorio**, oggi praticamente la quasi totalità delle rappresentanti dell'**Unità Geografica Aggiuntiva (UGA)** di questo area: stimatissimi vini prodotti nel primo grande bio distretto vinicolo in Europa creato nel 2012 e riconosciuto ufficialmente nel 2019. Qui il 90% delle vigne oggi è coltivato secondo i criteri dell'agricoltura biologica con benefiche conseguenze sull'impatto ambientale e sulla preservazione della biodiversità di questo territorio.

Chi si fosse perso la manifestazione, il cui cuore era nella piazzetta Bucciarelli, storico epicentro del paese, può rimediare facilmente visitando in un bel giorno d'autunno, complice l'atmosfera sempre suggestiva della vendemmia, le aziende protagoniste di questo territorio che aprono i propri cancelli per degustazione e vendita in orari variabili o su appuntamento.

Nella mappa che pubblichiamo in queste pagine le trovate tutte, in una guida dettagliata ai luoghi, ai giorni, agli orari per la vostra visita.

Scoprirete vecchie annate come la 2004 che ha entusiasmato appassionati e la stampa specializzata durante la



manifestazione, così come una convincente conferma dei vini da sangiovese (ma non solo) è venuta anche dalla più recente - si fa per dire - 2014, le due annate che hanno brillato nell'area selezionata dai produttori per raccontare al meglio quest'anno i vini di Panzano. Naturalmente non fatevi mancare uno spuntino, un pranzo o una cena nel paese dove, oltre allo storico e celebre macellaio-poeta **Dario Cecchini** con la sua macelleria e il suo locale Solo Ciccina, vi consigliamo di provare il **wine bar con cucina** che si affaccia proprio sulla piazzetta, l'**Enoteca Baldi** (055 852843), immancabile hot spot per degustare un'ampia selezione di vini al calice, champagne, cocktail serviti con eccellente professionalità e abbinati a piatti gustosi.

Aziende di Panzano		www.viticoltoripanzano.com			Wineries of Panzano	
Azienda/Winery	Tel. Italy +39	Orario Lunedì a Venerdì Hours Monday to Friday	Sabato/Saturday	Domenica/Sunday	Altro/other	Web
Candiale	055 852201	Su appuntamento/By appointment			Villa rental	www.candiale.com
Calaggio	055 8549094	9.00-12.00/14.00-17.30	Su appuntamento/By appointment			www.calaggio.wine
Casaloste	055 852725	10.45-13.15 e 14.45-18.00 da Aprile ad Ottobre	10.45-13.15 e 14.45-18.00 da Aprile ad Ottobre	Su appuntamento/By appointment	Agriturismo	www.casaloste.com
Castello dei Rampolla	055 852533	9.00-13.00	Chiuso/Closed	Chiuso/Closed		www.castellodeirampolla.it
Cennatolo	055 852134	9.30-18.00	Su appuntamento/By appointment		Ospitalità	www.cennatolo.it
Fontodi	055 852005	8.00-12.00/13.00-17.00	Chiuso/Closed	Chiuso/Closed	Agriturismo	www.fontodi.com
Il Molino di Grace	055 8561010	10.00-18.30. Aprile-Ottobre, aperto tutti i giorni.				www.ilmolinodigrace.it
Il Palagio di Panzano	334 5311235 / 338 3997004	11.00-17.00 - per degustazioni, vendita diretta. Chiuso dal 8 dicembre 2024 al 23 marzo 2025. Punto vendita Panzano via Chiantigiana 6/10	Su appuntamento/By appointment		Agriturismo	www.palagiodipanzano.com
La Massa	055 852722	Su appuntamento/By appointment	Chiuso/Closed	Chiuso/Closed		www.lamassa.com
La Quercia	333 1324883	Su appuntamento/By appointment				laquerciadipanzano@gmail.com
Le Cinciole	055 852636	10.00-17.00	Su appuntamento/By appointment		Agriturismo	www.lecinciole.it
Le Fonti	055 852194	10.00-18.00	11.00-17.00	Su appuntamento/By appointment		www.fattorialefonti.it
L'Orcio a Ca di Pesa	347 7467693	Su appuntamento/By appointment			Villa rental	www.cadipesa.com
Monte Bernardi	055 852400	10.00-18.00 fino al 31.10.2024. 9.00-17.00 da novembre fino a marzo.	10.00-16.00 fino al 31.10.2024	Chiuso/Closed	Villa rental	www.montebernardi.com
Panzanello	055 852470	10.00-18.00	10.00-18.00	Su appuntamento/By appointment	Agriturismo	www.panzanello.it
Renzo Marinal	055 8560237	9.00-12.00/13.30-17.00	Chiuso/Closed		Agriturismo	www.renzomarinal.it
Rignana	055 852065	9.00-18.00 punto vendita /degustazione su appuntamento	14.00-18.00 punto vendita/degustazione su appuntamento		B&B	www.rignana.it
Tenute Casenuove	055 852009	10.00-17.00	Su appuntamento/By appointment			www.tenutecasenuove.it
Tenute degli Dei	055 852593	9.00-17.00	Su appuntamento/By appointment			www.degliidei.it
Vallone di Cecione	055 8549112 / 338 9750931	9.00-12.00/14.00-17.00	Su appuntamento/By appointment			www.livallonediceione.it
Vecchie Terre di Montefili	055 853739	11.00-18.00	11.00-18.00	11.00-18.00		www.montefililwines.com
Vignole	3488707111 / 335 7560536	Su appuntamento/By appointment			Agriturismo	www.nistri.it
Felciano	333 1547513	10.00-18.00	Su appuntamento/By appointment		Agriturismo	www.felciano.it

For further reference on site - il nostro referente in loco: www.chianti-and-more.com

HOT NEWS / EVENTI in TOSCANA



HOT NEWS / EVENTI in TOSCANA

Sake Days 2024

IV edizione della rassegna volta a divulgare il culto e le tradizioni legate alla bevanda tipica del Giappone, promossa dalla Scuola Italiana Sake in collaborazione con PromoWine. La prima novità è che la manifestazione, in programma domenica 6 ottobre al Conventino, è preceduta da eventi nei locali della città a partire da lunedì 30 settembre.

L'evento è ideato da Giovanni Baldini, vero appassionato di Sake, ma anche di tutta la cultura giapponese. È lui che ha fondato la prima Scuola Italiana Sake dove svolge attività di formazione. Dal 2014 collabora con cantine giapponesi nell'attività di promozione, scopre e importa sake artigianali. Quanto non è a Firenze è in Giappone a lavorare con operaio di cantina per la produzione di Sake. Come anteprime dell'evento previste masterclass, cene, degustazioni guidate, aperitivi e pranzi, da lunedì 30 settembre a sabato 5 ottobre.

I Sake Days culminano poi al Conventino domenica 6 ottobre con espositori dislocati nelle diverse sale e l'intera giornata scandita da talks, masterclass, degustazioni guidate da docenti della Scuola Italiana Sake e assaggi volti a promuovere la cultura enogastronomica (sake, vino, birre, Shochu, Umeschu) del Sol Levante. Presenti i maggiori importatori del canale ho.re.ca. che garantiscono qualità nelle selezioni presentate. Non manca uno stand di ristorazione giapponese con pietanze tipiche per tutta la durata dell'evento. Agli stand si acquista e assaggia. Il termine "sake" in giapponese indica ogni bevanda alcolica. Non è quindi un caso se a questa IV edizione dei Sake Days vengono presentate sia i distillati (shochu, whisky) che i fermentati (birre artigianali, vino e nihonshu) prodotti nel Sol Levante.

Conventino - via Giano della Bella 20 - dalle 11 alle 20 - 15 euro con calice serigrafato in omaggio, degustazione masterclass da 15, 25 a 35 euro che include l'ingresso con calice serigrafato - prenot. e programma completo: firenzesakeday.com



Merenda in Vigna con Cantine Aperte in Vendemmia

Tanti appuntamenti anche a ottobre per vivere uno dei momenti più magici dell'anno. Essere bambini per un giorno con pane vino e zucchero o l'uva da assaggiare in pianta dal grappolo e allo stesso tempo vivere gli attimi della raccolta dell'uva e tutte le sue fasi di trasformazione attraverso i ritmi di una secolare tradizione toscana come quella di produrre vino.

È un po' come tornare bambini, andare in vigna, staccare un grappolo d'uva e gustarlo mentre lo sguardo si perde tra i vigneti dove il sole ha maturato i chicchi che di lì a poco diventeranno mosto e quindi vino. Ma è anche un gesto dal sapore antico, della tradizione contadina, per capire il grado di maturazione dell'uva, il momento giusto per raccogliarla e tutti i successivi passaggi. È il senso di Cantine Aperte in Vendemmia che torna in tutta la Toscana da settembre a ottobre. Quest'anno in particolare è la merenda, a partire dall'uva, il tema che il Movimento Turismo del Vino Toscana ha scelto per accogliere i tanti appassionati: riscoprire pane vino e zucchero, ma anche la schiacciata con l'uva. Oltre ai biscotti, le crostate con marmellata di uva e il succo d'uva. Sono tanti, diversi e per tutte le età e i gusti i programmi pensati dalle cantine del Movimento Turismo del Vino Toscana. Più passeggiate in vigna, visite guidate in cantina, workshop di vendemmia didattica e laboratori di pittura. Ma anche musica, balli folkloristici, cacce al tesoro e indovinelli. Oltre ovviamente ad essere "vignaioli per un giorno" con la "vendemmia turistica".

Tutti i programmi www.mtvtoscana.com



Boccaccesca

Da giovedì 10 a domenica 13 Certaldo si trasforma nel "paese dei balocchi" per tutti gli amanti dell'enogastronomia.

Un viaggio tra le vie del borgo alla scoperta di sapori e profumi della buona tradizione del territorio attraverso assaggi e degustazioni. Il vino è protagonista nella Chiesa dei SS. Tommaso e Prospero, mentre in Piazza SS. Annunziata e in Piazzetta Branca è allestito uno spazio in cui si alternano cuochi affermati nella preparazione di pietanze tipiche. Il tutto arricchito da musica, intrattenimento. Non mancano attività per bambini.

Certaldo Borgo Alto - ingresso libero - gio dalle 18 alle 22, ven, sab e dom dalle 11 alle 22 - boccaccesca.it

