

27 luglio 2020 |

## Il Castello di Ama, museo e vino a cielo aperto

Un corridoio che conta le opere di Michelangelo Pistoletto, Daniel Buren, Anish Kapoor, Louise Bourgeois, Hiroshi Sugimoto, Roni Horn, Mirosław Balka, solo per citarne alcuni di Divina Vitale

GAIOLE IN CHIANTI Arte, vino e storia. Sono i tre ingredienti che fanno da apripista all'estate di Castello di Ama, la tenuta vitivinicola del Chianti Classico guidata da Lorenza Sebasti e Marco Pallanti, enologo di fama internazionale. Nel più classico degli scenari toscani tra oliveti, vigne e una storica dimora settecentesca, con il borgo e le Cappelle. Soprattutto Ama è un museo d'arte contemporanea a cielo aperto. Tante le proposte sparse tra i viottoli del borgo e la cantina. Un corridoio che conta le opere di Michelangelo Pistoletto, Daniel Buren, Anish Kapoor, Louise Bourgeois, Hiroshi Sugimoto, Roni Horn, Mirosław Balka, solo per citarne alcuni.



«La dimensione intima delle visite e degli ospiti è un principio della nostra Tenuta – spiegano – e ancor più in questo momento di “ripartenza”. Gli ospiti vengono guidati in un percorso su misura. Cerchiamo di dare un’offerta completa che va dall’osservazione della bellezza artistica, alla degustazione in compagnia di piatti del nostro ristoro di Villa Pianigiani. Il nostro cuoco – aggiungono - Francesco Fumarola ha firmato una carta che interpreta il ritmo delle stagioni valorizzando le materie prime provenienti sia dall’orto di casa, sia da aziende agricole e allevamenti del territorio». Si può mangiare nelle terrazze o nei giardini, sotto gli alberi di tiglio. E poi ci sono le 5 suites ricavate all’interno della Villa settecentesca.

«Abbiamo mantenuto i mobili di famiglia – continua Lorenza - tessuti e tendaggi di Pierre Frey ed un tocco contemporaneo grazie alla scelta di alcuni iconici complementi di arredo firmati Edra, che si sposano perfettamente con i mobili d’epoca e le pareti affrescate». Inoltre la storica azienda vitivinicola con vini blasonati come il Merlot in purezza l’Apparita, o i Sangiovese di classe come San Lorenzo, solo per citarne uno, si è ritagliata un nuovo spazio di mercato lanciando i vini “pret à porter”. «Quei vini che – ci spiega l’enologo Pallanti - come nelle grandi maison degli stilisti - pur non essendo quelli per cui la Maison è nota e riconosciuta, ne rappresentano in modo stilisticamente coerente la filosofia ed il “brand” e soprattutto la mia passione per la sperimentazione di vitigni internazionali. Vini che si apprezzano molto bene in estate, freschi, ma che per struttura e stile possono avere una piacevole fruizione tutto l’anno».

E tra questi il rosato, Castello di Ama Purple rose (100% Sangiovese) che ha la particolarità della vinificazione di parte del mosto in barriques, e il bianco, Al Poggio (Chardonnay 100%). E infine il Pinot nero, Il Chiuso, che prende il nome dall’omonimo podere, dove nel 1984 fu piantato il Pinot con cloni di Morey- Saint-Denis (Borgogna)