



Chianti in Toscana, terra di vino. Lungo la **SR222 Chiantigiana, la strada panoramica che collega Firenze a Siena**, fin nel cuore del Chianti e a San Gimignano. Un percorso che serpeggia su e giù per le colline coperte di boschi, distese di olivi e vigneti dove nasce uno dei vini più celebri del mondo. Tra antiche pievi, borghi medievali e filari di cipressi alla scoperta di autentiche prelibatezze per il palato.

Un itinerario da coprire in auto, con calma, seguendo le morbide curve della SR222 Chiantigiana, la strada panoramica che serpeggia tra boschi e colline collegando Firenze a Siena e portando nel cuore di quel lembo di terra ribattezzato da inglesi e tedeschi **Chiantishire**.

È un percorso da fare senza fretta. Godendosi la bellezza e i caldi colori autunnali dei paesaggi fatti di filari di cipressi e colline coperte di ulivi argentei. Vigneti arrossati da grappoli maturi, tra piccoli centri abitati medievali in pietra perfettamente conservati.



## **Il Chianti, mecca del gusto toscano e terra di vino**

Quasi a segnare le tappe del tragitto, di tanto in tanto,

spuntano piccole edicole sbiadite dal tempo. Un viaggio di grande fascino per scoprire il **Chianti**, in Toscana, vera mecca del gusto, e terra di vino. Patria dell'omonimo vino Docg famoso in tutto il mondo e zona che vanta più di 200 etichette.

Un vino il cui emblema è il **Gallo Nero** e la cui immagine è tradizionalmente legata al celebre fiasco. Un recipiente di vetro verde rivestito da foglie essiccate e usato già nel Trecento. Boccaccio ne parla già nel Decamerone quando dice che... *doveva essere riempito di vino vermiglio*. Partendo da Firenze e imboccando la SR222 si raggiunge **Greve in Chianti**, cuore della produzione vinicola.

Il centro storico della cittadina si sviluppa attorno a **Piazza Matteotti** dove ogni sabato si svolge il mercato contadino. La piazza, dalla originale forma triangolare è dominata dalla sagoma del **Palazzo Comunale**.



**Enoteche, botteghe e negozi storici circondano la piazza di Greve in Chianti.**

E' anche circondata da logge ad arco sotto cui si aprono enoteche, antiche botteghe di artigianato, negozi storici come l'**Antica Macelleria Falorni**, in attività dal 1729. Adiacente al negozio si trova il bistrò che offre un viaggio nella tradizione culinaria chiantigiana senza eguali. Prosciutti,

galantina di pollo e finocchiona fanno bella mostra di sé dai banchi.

Poco più avanti, in Piazza Santa Croce, si apre l'ingresso dell'Enoteca del Chianti Classico Gallo Nero. Sotto le volte dell'antica farmacia del paese sono ospitate oltre 200 etichette di 50 annate. E' d'obbligo una visita al **Museo del Vino**, in **piazza Nino Tirinnanzi**; per ammirare oltre 200 tipi di vino e 180 tipi di cavatappi. Per una sosta a base di piatti della tradizione rivisitati in base ai gusti moderni, c'è la **Trattoria Le Cernacchie**, in località **La Panca**. Sul menù spicca un piatto, **ciccina bona**, il cui nome è tutto un programma.



## **Verso sud, nei borghi dove la cucina è un must**

Si riprende la **Chiantigiana** e si prosegue verso sud. Ed ecco **Panzano**, frazione di **Greve in Chianti**, borgo dominato dai resti del castello che sovrastano l'antica piazzetta. Per gustare l'autentica bistecca panzanese, ma anche costata alla fiorentina e fagioli all'extravergine, l'indirizzo giusto è **l'Officina della Bistecca**, in **via XX luglio 11**. Poco fuori dal centro di Panzano sorge la **Pieve di San Leolino**, basilica romana a tre navate con pilastri quadrangolari e portico del XVI secolo. Via ancora verso sud lungo la Chiantigiana verso **Castellina in Chianti** con la bella rocca medievale che domina la piazza centrale. Prima di arrivare nel borgo si incontra **Fontodi**, azienda biologica certificata dove degustare e acquistare olio extravergine di oliva e vino rosso. Dal 1968

Fontodi appartiene alla famiglia **Manetti** che da secoli si dedica anche alla realizzazione di terrecotte, un'altra attività tipicamente chiantigiana.



Monteriggioni

## **Il Consorzio del Chianti Classico vale una sosta a Castellina in Chianti. Toscana, terra di vino**

**Via Ferruccio** è una stretta via nonché il corso principale del cuore antico di **Castellina in Chianti** dominato dalla Rocca che ospita il **Museo Archeologico del Chianti**. Fiancheggiano il corso le facciate in pietra delle antiche case e le vetrine di botteghe ed enoteche. Come quella ricavata al primo piano dell'antico **Palazzo Squarcialupi**. L'enoteca annessa offre degustazione e vendita dei vini prodotti dalla **fattoria La Castellina**. Vale la sosta anche **l'Enoteca Antiquaria** che offre 15.000 bottiglie di vini diversi, alcuni con oltre 100 anni. E a proposito di vini, nel 1924, proprio a **Castellina**, si è costituito il **Consorzio del Chianti Classico**. Poco lontano da Castellina si trova **Radda in Chianti** famosa per la sua antica tradizione vinicola. Il borgo è circondato dalle mura e dominato dal **Palazzo del Podestà** da cui si dipartono le tortuose viuzze in pietra.



# Dopo Volpaia e Gaiole in Chianti, ecco la medievale Siena in Toscana, terra di vino

A una manciata di chilometri ecco **Volpaia**, borgo fortificato di origine medievale dominato dal castello che vanta una produzione vinicola fin dal 1172. Qui, nella **Fattoria Castello di Volpaia**, nasce il **Chianti Classico Riserva classificato da Wine Spectator come il terzo vino migliore del mondo**. Pochi chilometri verso sud ed ecco **Gaiole in Chianti**, dove si ammirano la **Pieve Romanica di Spaltenna** e il complesso dell'**abbazia di Coltibuono** dell'XI secolo. In località Brolio da non mancare la visita al castello, adagiato sul dorso di un poggio. Riprendendo la **SR222** e proseguendo verso sud si raggiunge **Siena**, città medievale abbracciata attorno a **Piazza del Campo** su cui prospetta il **Palazzo Comunale** al cui interno è ospitato il **Museo Civico**. Siena è stupenda, un capolavoro architettonico. Per questo **il centro storico è stato dichiarato dall'UNESCO, nel 1995, Patrimonio dell'Umanità**.



Montepulciano

## Siena, capolavoro architettonico

Accanto al **Palazzo Comunale** si erge la **Torre del Mangia**: con i suoi 88 metri è tra le torri antiche italiane più alte. Dalla sua cima si gode una vista spettacolare su tutta la città. La torre prende il nome da **Giovanni da Duccio**, il suo primo custode, che sperperava i suoi soldi mangiando a crepapelle in tutte le trattorie della città. Merita la visita anche il

duomo, cattedrale romanico-gotica che si affaccia sulla piazza omonima. Al suo interno sono custodite opere di **Donatello, Michelangelo, Pisano e Pinturicchio**.

Per un pranzo o uno spuntino veloce il consiglio è **La Sosta di Violante**, al **115 di via Pantaneto**, a 200 metri da piazza del Campo. Il menu è un tripudio di piatti della tradizione senese, come i picci al ragu o il riso al Chianti e pecorino, serviti sotto il soffitto a volte con travi a vista in un'atmosfera antica.



San Gimignano

## **San Gimignano e le sue 13 torri medievali**

L'itinerario nel Chianti in Toscana, terra di vino e buona cucina, può proseguire spostandosi sulla SS674 alla volta di Monteriggioni, per fare un tuffo in pieno medioevo. Il borgo sorge sulla sommità di una collina dai pendii coperti di vigne e olivi. Da non mancare una passeggiata sui camminamenti delle antiche mura del castello per avere una veduta strepitosa sulla campagna. Per una sosta gourmet l'indirizzo giusto è **Piazza Roma e La Cantinetta di Monteriggioni**, un wine shop che propone una vasta selezione di vini, oli e miele.

L'itinerario prosegue ancora per raggiungere **San Gimignano**, caratterizzata da case-torri e da 13 torri medievali che si stagliano contro il cielo protette dalle possenti mura duecentesche. **La cittadina, inserita nel 1990 dall'UNESCO**

nella **World Heritage List**, ha il suo cuore in **Piazza della Cisterna** e in **Piazza del Duomo**.



San Gimignano

## A spasso in Toscana, nel cuore della produzione della Vernaccia

Per degustare e acquistare i formaggi locali si può far tappa da **Forme d'Arte**, laboratorio specializzato nella realizzazione e vendita di pecorini e altri formaggi tipici contraddistinti da etichette realizzate da artisti internazionali grazie a un'idea del titolare **Paolo Piacentini**.

Fra le tante cantine che punteggiano la cittadina e il territorio circostante, **La Marronaia** è nata 19 anni fa nell'omonimo podere con l'inizio di una coltivazione bio e produzione vinicola. Qui sono organizzate degustazioni anche con i vini bianchi locali. **San Gimignano** è infatti il cuore della produzione della **Vernaccia** a cui, in **via della Rocca 1**, è dedicata l'associazione omonima. E per chi volesse approfondire la conoscenza di questo nettare dorato c'è un itinerario dedicato. È la **Strada del vino Vernaccia di San Gimignano** che si snoda per 15 chilometri e include enoteche, wine shop, cantine, produttori.



Grappoli di vernaccia

# **500 bottiglie di Vernaccia in mostra a Villa della Rocca di Montestaffoli**

Da non perdere la visita al **Centro Vernaccia di San Gimignano Wine Experience**, ospitato presso la **Villa della Rocca di Montestaffoli**, antica dimora addossata alle mura della vecchia fortezza.

Il museo racconta la storia del vino Vernaccia e della sua lavorazione attraverso l'esposizione di utensili da lavoro, come un antico torchio, e proponendo un viaggio sotto le doghe in legno di una gigantesca barrique, tra luci, suoni e immagini, fino ad arrivare alla sala degustazione dove le 500 bottiglie che fanno bella mostra di sé dalle pareti rappresentano la produzione enologica locale. Qui si può degustare il vino anche con degustazioni guidate per singoli e gruppi.

**di Anna Maria Terzi**



**INFORMAZIONI:**

**<https://www.chianticlassico.com/>**



## ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/wp-admin/post.php?post=20074&action=edit>