

Un weekend con Rocca delle Macie a Castellina in Chianti / Per chi l'avesse perso

by - mercoledì, agosto 08, 2018

<https://www.vinotype.it/un-weekend-con-rocca-delle-macie-a-castellina-in-chianti-per-chi-lavesse-perso/>

Un suggerimento per la Primavera, valido anche in Estate!

Con condizioni climatiche del fine settimana indulgenti e tempo a disposizione potreste pensare di passare un breve week end in visita nelle tenute di Rocca delle Macie a Castellina in Chianti, nel cuore del Chianti Classico, a due passi da Siena.

Una delle caratteristiche più importanti quando si va in visita in un'azienda vitivinicola è, a nostro avviso, la sensibilità nell'accoglienza e a [Rocca delle Macie](#) sono stati pionieri: la **famiglia Zingarelli** è riuscita a far sì che una caratteristica importante a loro attribuita da sempre come famiglia, e cioè quella di avere una profonda propensione all'accoglienza, fosse trasposta integralmente a livello aziendale.

Ma in pratica, cosa significa? Come potrebbe essere strutturato un week end di relax all'insegna del turismo del vino a Rocca delle Macie?

Un programma tipo in questa ancora fresca primavera 2018 potrebbe essere il seguente:

- arrivare il sabato pomeriggio nel Relais del borgo medioevale di Fizzano a Castellina in Chianti per sistemarsi in camera, per una passeggiata nel borgo e per poi cenare nel Ristorante del Relais, godendo di uno dei tanti menu ideati dallo chef di casa, Aldo Liguoro. I suoi piatti sono incentrati sulle materie prime del territorio toscano, soprattutto e spesso a chilometro zero, e pensati per il migliore abbinamento con i vini prodotti appena fuori dalla porta del Ristorante e nelle altre tenute vicine, sempre a Castellina in Chianti, di Rocca delle Macie. *In questo periodo potreste provare gli antipasti della casa a base di sopressata e formaggi locali, con crostini con fegatini e milza o con lardo e rosmarino, oppure andare sul gusto deciso della polpetta di lessso, patate, aglio e prezzemolo, in abbinamento ad un Chianti Classico d'annata della Famiglia Zingarelli o ad un Morellino di Scansano proveniente dalle proprietà della maremma grossetana, serviti ben freschi; potreste proseguire con le pappardelle al ragù di anatra (qui dette "sulla nana") scomodando un abbinamento dalla cantina storica del Ristorante in cui ancora potreste trovare il Chianti Classico Gran Selezione Riserva di Fizzano dell'annata 2013 (da poco infatti è già in commercio la 2014 e per la 2015 si dovrà attendere un altro anno); cena in Toscana chiama atavicamente il desiderio di bistecca e fagioli all'uccelletto... e allora potreste concedervi con più di un calice di Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli 2013, così da mettere anche in vicino confronto le due gran selezioni prodotte in casa Rocca e apprezzarne diversità e versatilità;*
- Dopo una splendida notte di riposo, nel silenzio naturale di uno degli alloggi del Relais Borgo di

Fizzano, la domenica mattina sarebbe il caso di fare un bel giro delle vigne, un po' in macchina e un po' a piedi, magari per smaltire il carico accumulato la sera precedente, apprezzando le diversità e le caratteristiche dei vigneti delle diverse tenute in proprietà a Castellina (Fizzano, Sant'Alfonso e Le Maciè). *A corollario di questa visita in vigna potreste sondare la disponibilità della cantina concordando anche una ricca degustazione delle nuove annate in commercio del Chianti Classico Riserva Famiglia Zingarelli (2015), del Chianti Classico Famiglia Zingarelli (2016), del Chianti Classico Sant'Alfonso (2016), del Chianti Classico Gran Selezione Riserva di Fizzano (2014 e tra poco 2015) e del Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli (2014, la 2013 è esaurita da tempo).*

Un giusto tempo da dedicare al relax, alla scoperta della ristorazione del territorio, alla vigna e alla cantina per verificare nella pratica come il fattore “famiglia del vino” riesca a salvaguardare tali interazioni con passione, rispetto e naturalezza, tanto da riuscire a regalare una esperienza ogni volta unica e diversa.

Ora sta a voi.

[Pubblicato il 23 maggio 2018](#)

PDF document by Vinotype