Vini e fattorie protagonisti il 31 maggio 2015: a Bacchereto anche il 2 giugno. Si avvicina la domenica più amata da tutti gli appassionati di vini: quella a fine maggio in cui fattorie di tutta Italia aprono le proprie porte e i vini si possono assaggiare. Si avvicina "Cantine Aperte", l'iniziativa del Movimento del turismo del vino che è l'occasione perfetta per parlare anche con i produttori, capire come un grande vino nasce e scoprire tante altre curiosità. Un rito che si ripete dal 1993 e che sempre più coinvolge i giovani. Con enonauti di tutti i tipi: tra chi sceglie un'azienda e chi organizza tour itineranti, magari con amici e un pulmino a noleggio, tra chi si muove dai dintorni e chi parte da lontano e si trattiene un fine settimana. Vino e turismo. Con le fattorie che ricambiano offrendo spesso degustazioni ed assaggi gratuiti.

A Carmignano – colline di vini blasonati, una dozzina abbondante di viticoltori e la prima patente di nobilità che risale ai Medici, tre secoli fa – aderiscono sei fattorie: **Capezzana** e **Bacchereto** sulle colline sopra Seano, **Castelvecchio** con la sua cantina a mezza costa su per la strada per Carmignano, **Il Sassolo** a Santa Cristina a Mezzana, **Ambra** tra Comeana e Poggio a Caiano e la fattoria di **Artimino**, al debutto, che aprirà le porte anche della villa medicea dai cento camini di Artimino patrimonio mondiale dall'anno scorso dell'Unesco.

Vini in tavola, come sempre, ma anche cibi rari e antiche ricette da scoprire: il tema scelto quest'anno dal Movimento per il turismo del vino per la concomitanza con l'Expo di Milano, dove si parla di cibo e sostenibilità appunto.

Dai conti Contini Bonacossi a **Capezzana**, oltre a visitare la fattoria, le cantine storiche e la vinsantaia con assaggi gratuiti di vini, si potrà pranzare e cenare (a pagamento) nel winebar aperto tutto il giorno, con taglieri di affettati e formaggi e verdure dell'orto. Porte aperte dalle 10.30 la mattina fino alle 20 la sera.

A **Castelvecchio** con i vini dell'azienda si potranno assaporare le creazioni culinarie di Daniele Persegani, chef della nazionale di calcio che farà anche un dimostrazione di utensili da cucina. Vini ed assaggi saranno tutti gratuiti, dalle 10 alle 19.

Ad **Artimino** puntano sull'enagostronomia ma anche sulla cultura. Un evento per tutti e non solo per esperti, dalle 10 alle 17 nella cornice della villa medicea "La Ferdinanda". Si potrà visitare la cantina, saranno organizzati mini corsi di avvicinamento al vino per i neofiti, non mancheranno degustazioni e visite al vicino museo archeologico comunale. Ci sarà anche un piccolo mercatino di prodotti tipici: protagonisti artigiani del miele, i fichi secchi di Carmignano che sono uno dei presidi slow food, l'olio, i cantucci e altre eccellenze del territorio. La partecipazione non è gratuita: si pagano infatti 10 euro a persona. Ma nel biglietto è tutto compreso: dalle degustazioni alle visite e i mini corsi.

calici vino

Arte e vino vanno a braccetto a “**Il Sassolo**“: dalle 10 alle 19 visita con degustazione gratuita di vini e mostra della pittrice Laura Balla. Pagando si può anche pranzare con primi, formaggi e dolci.

Alla fattoria **Ambra** offrono vini e stuzzicchini, tutti gratuiti, dalle 10 alle 18.

Ricca come sempre l’offerta della fattoria di **Bacchereto** con musica, degustazioni e spesa in campagna per un’intera giornata all’aria aperta dalle 10 della mattina fino alle otto la sera. Con bis martedì 2 giugno. Ci saranno i vini e i salumi di Beef and Pork di Seano, ci saranno le salsine, i sottoli e le confetture artigianali dell’azienda agricola Rigoccioli di Carmignano che porterà anche le verdure appena colte nell’orto e ci sarà il gelato della Piazzetta di Seano e il miele di Denis Giovanneti. A mezzogiorno minestra di pane e al pomeriggio assaggi di fettunta con l’olio della fattoria. In cantina esporrà, come l’anno scorso, Roberto Renai. In caso di pioggia gli stand si sposteranno all’interno delle cantine.