

Terza edizione per “Tramonti diVini” ad Artimino l’11 e 12 luglio 2025. I protagonisti rimangono il vino e le eccellenze gastronomiche del territorio. Ma l’appuntamento 2025 dell’evento organizzato dalla Pro Loco in collaborazione con il Comune e il Consorzio dei vini è speciale: sarà infatti l’occasione per festeggiare i primi cinquanta anni della Doc Carmignano, in un evento diffuso e dalla veste rinnovata che vedrà dialogare tra loro arte, teatro, sapori, musica e vino. Un viaggio nella storia (per l’occasione il sabato il museo etrusco sarà aperto in notturna con biglietto ridotto a due euro, visite guidate gratuite e laboratori per bambini a tre euro) e un viaggio nei sensi, dove ogni angolo del piccolo borgo si trasformerà in esperienza. Una festa insomma per tutti, appassionati di vino e neofiti, giovani e famiglie. L’ingresso è gratuito e per assistere a mostre, spettacoli e installazioni (ce ne sarà una speciale sabato per i 50 anni della Doc) non si paga niente. Degustazioni e piatti si potranno invece consumare con un ticket acquistabile alla cassa della festa.

Un vino ‘nobile’

Cinquanta anni fa, il 28 aprile 1975, il decreto del presidente della Repubblica che concedeva la Doc al vino di Carmignano veniva pubblicato sulla Gazzetta ufficiale. Anche i vini della vendemmia 1969 che se ne stavano ad invecchiare in cantina poterono però fregiarsi della denominazione di origine controllata. Il riconoscimento della Doc fu infatti retroattivo, a dimostrazione della volontà di voler valorizzare la tradizione e la storia del Carmignano: un vino già apprezzato da secoli e che dal 1716, grazie ad un decreto ed un bando del granduca Cosimo III de’ Medici che ne delimitava il territorio ed affidava i controlli ad una congregazione, può essere considerato - assieme al Chianti, il Pomino e il Valdarno superiore - la prima Doc ante litteram d’Italia, quasi un secolo prima dell’Aoc francese.

Fu quella la prima patente di nobiltà, anche se il Carmignano - vino rosso da arrosto e cacciagione robusto e a lungo invecchiamento - già da tempo si era fatto un gran blasone e sperimentava tecniche e vitigni d’Oltralpe.

Poi nel 1932 il Carmignano fu inglobato nel Chianti e perse la sua identità. Ma negli anni Sessanta qualche azienda, assieme all’allora sindaco, decise che era meglio tornare alle origini. Nel 1971 fu costituita una Congregazione di produttori che si richiamava direttamente al bando mediceo del 1716. Nel 1975 arrivò la prima Doc e nel 1990 la Docg, ovvero la denominazione di origine controllata e garantita, massimo riconoscimento per un vino.

“In questo anno così speciale, in cui celebriamo i cinquanta anni della Denominazione di origine controllata del Carmignano, “Tramonti diVini” - dichiara il presidente della Pro Loco, Carlo Attucci - non è solo una degustazione: è un invito a vivere Carmignano al tramonto, tra colline, vigne e arte. È un modo per far conoscere e celebrare una comunità

che, con impegno e dedizione, ha saputo custodire e valorizzare un patrimonio enologico unico”.

Due serate magiche

La due giorni si aprirà venerdì 11 luglio alle 19 con una diretta dalla piazza del borgo di Tv Prato, che in uno show tutto da degustare racconterà con ospiti ed esperti la storia del vino di Carmignano. Dalle 22 alle 22.45 di venerdì spazio a “Carmignano unplugged”, un uno show di degustazione dal vivo con Andrea Gori, sommelier e titolare della storica trattoria fiorentina da Burde, e Massimo Castellani, delegato Ais Firenze,

Venerdì 11 nel percorso attraverso il borgo dedicato ad arte ed artigianato si potranno ammirare opere dello scultore del legno Diego Sarti, del pittore Enrico Innocenti e del fotografo Mattia Pecchioli.

La musica dal vivo sarà il venerdì quella del Quartetto Etruria (tra pop, rock e musica contemporanea): ai violini Simone Calcinai e Francesca Cavicchi, Maria Costanza Costantino alla viola e Riviera Lazzeri al violoncello. Alle 21.35 seguirà lo spettacolo della scuola di danza Rimoteque sulle note di Experience di Ludovico Einaudi. Il sabato sarà la volta del dj set di Dj Blackhat Vinyl, tra jazz, soul, funk e deep, musica retrò e moderna..

Sabato 12 luglio nella via degli artisti potrete invece ammirare i lavori, oltre che dello scultore Diego Sarti, dell’acquarellista Silvia Pierini, del fotografo Massimo Di Maggio, del pittore Francesco Palazzini e dell’acquarellista Davide Memmo. Il sabato è prevista anche una performance di wine live painting.

Tra piazza San Carlo e il centro del borgo si snoderà il percorso del gusto. Il salotto del borgo in piazzetta della chiesa ospiterà un’area relax e uno spazio in cui saranno messi in scena alle 20.30 e alle 21.45 due spettacoli di teatro burattini e di narrazione per bambini e ragazzi. Sarà presente anche un’installazione evocativa, la Vigna del Tempo, per ricordare i 50 anni della Doc.

Per tutte e due le serate nelle strade del borgo, dalle sette di sera, quindici cantine del consorzio saranno pronte a farvi degustare e innamorare delle loro etichette: potrete deliziarvi con Castelvechio, Colli Medicei, Damerini, Fabrizio Pratesi, Fattoria Ambra, Fattoria Le Ginestre, Pieve dei Medici, Podere Allocco, Podere Il Sassolo, Podere Le Poggiarelle, Tenuta Ceri, Tenuta Artimino, Tenuta Capezzana, Tenuta La Borriana e Tenuta Le Farnete. Al palato ci penseranno invece l’Osteria Ficarello, Primo Bistrot, Ultimo Ristorante, Ristorante Le Torri, Gamma Gt e Pro loco di Carmignano con i loro stand. Il sabato parteciperanno anche le aziende agricole Podere Orsolini, Puro Carmignano, Siro Petracchi e L’arcimboldo, che venderanno i loro prodotti (olio, miele, fichi e marmellate).

Alle 21.30 sarà proiettato il video "Bacco in Toscana": un viaggio emozionante tra paesaggi e cantine del territorio, realizzato da Biauto Lexus Firenze che è partner ufficiale dell'evento. Alle 21.45 del sabato ci sarà uno spettacolo di danza aerea e quindi, attorno alle 23, gran brindisi finale.

il museo archeologico di Artimino, in piazza San Carlo, sarà aperto sia venerdì sia sabato dalle 18.30 alle 22.30. Sabato alle 18.30 sarà possibile partecipare ad laboratorio dedicato a Dioniso con maschere mitologiche e racconti etruschi (per bambini e ragazzi) e alle 21.30 ad una visita guidata gratuita sul ruolo del vino nella cultura etrusca. Per prenotare il laboratorio si può contattare il museo al numero di telefono 0558718124 o all'e-mail parcoarcheologico@comune. *(Walter Fortini - Valentina Cirri)*