

All'Enoteca Falorni al via la collaborazione con i Viticoltori di Greve in Chianti

14 Marzo 2024



FIRENZE - L'Enoteca Falorni di Greve in Chianti (Firenze) ritrova le proprie origini di storico "tempio del vino" e riapre i suoi spazi con eventi per tutti gli amanti del vino, degustazioni a tema, presentazioni delle cantine attive sul territorio e corsi di sommelier professionisti, in collaborazione con i Viticoltori di Greve in Chianti, l'associazione che tutela e promuove il territorio grevigiano. Oggi, in un pranzo speciale, è stata inaugurata l'iniziativa e presentati gli appuntamenti aperti a tutti, che si terranno a partire dal 18 aprile nel clima elegante e informale dell'Enoteca Falorni, in Piazza delle Cantine 6, a Greve in Chianti (Firenze), per tutta la primavera e estate.

Il ritorno dei Viticoltori di Greve in Chianti nelle storiche Cantine di Greve in Chianti sancisce l'unione tra Enoteca Falorni e i produttori: è l'antica targhetta, restaurata e appesa all'entrata dell'Enoteca, a simboleggiare il rapporto dei Produttori dei Vini del Chianti, che ha sancito nel

1906 l'inaugurazione stessa delle Cantine. Dopo oltre 100 anni, torna a casa il simbolo del territorio, al fine di promuovere e far conoscere ancora di più i vini del territorio.

“Il nostro desiderio è quello di rafforzare la collaborazione con tutti i produttori – ha dichiarato **Chiara Bencistà Falorni**, che gestisce l'Enoteca – offrendo l'opportunità di allestire lo spazio all'entrata dell'Enoteca con tutto quello che più li rappresenta, nel modo che loro preferiscono. L'idea è quella di far appassionare le persone a questa bellissima realtà, unendo il passato con il presente. La degustazione è il modo più importante per riuscire nel nostro intento, per questo metteremo il Chianti Classico Annata di ciascuna azienda coinvolta in degustazione nelle macchine Enomatic per il periodo che va da aprile ad ottobre”.

A marzo dunque la presentazione del progetto in collaborazione con i Viticoltori di Greve in Chianti, i cui appuntamenti si terranno una volta al mese, dal 18 aprile per proseguire il 23 maggio, 20 giugno, 18 luglio, 18 agosto, 19 settembre. Per tutti i winelovers, saranno presto annunciati corsi di sommelier professionali e degustazioni a tema, incontri con i produttori di vini e serate culturali, per stimolare sempre i più curiosi e coloro alla ricerca di qualcosa di diverso. Sarà presto visitabile nuovamente anche Il Museo del Vino, di recente ristrutturazione, sempre di proprietà della famiglia Falorni, proprio di fronte all'Enoteca, con percorsi guidati che partiranno dall'Enoteca. Così in tavola, così nel tempo libero, grazie alla storia della famiglia Falorni, che porta in tavola i salumi di alta qualità da oltre 200 anni, dal cuore del Chianti, tramandando di padre in figlio i segreti di antiche ricette e il sapere artigiano delle lavorazioni.

Tutti i giorni all'Enoteca Falorni si potrà inoltre scegliere il proprio vino tra 1000 etichette: rossi, bianchi e bollicine da degustare al tavolo allo stesso prezzo di vendita dello scaffale. Inoltre, si può scegliere la degustazione a bicchiere scegliendo tra oltre 100 vini, da spillare in libertà grazie agli innovativi wine dispenser Enomatic® (brevetto della Famiglia Bencistà Falorni).

L'Enoteca Falorni (in piazza delle Cantine, 6), rilancia così il suo “salotto del Chianti”: uno spazio elegante e allo stesso tempo informale, pronto a esaltare i sensi attraverso un'esperienza eno-gastronomica a 360°. La ristrutturazione degli ultimi anni ha infatti avuto come focus la valorizzazione del “vivere l'enoteca” come spazio di aggregazione, socializzazione e degustazione di qualità in un contesto molto avvolgente. L'imponente bancone di pelle e marmo, i salotti in velluto capitonné e il recente camino impreziosiscono l'offerta del locale. L'Enoteca si presenta al pubblico con una nuova offerta che unisce gusto e attenzione per il territorio, con la presentazione dei migliori prodotti locali e la partecipazione di chi porta il Chianti fiorentino ad essere riconosciuto come eccellenza nazionale e non solo.