

Dievole, l'enoturismo d'eccellenza nel cuore del Chianti Classico

7 Giugno 2025

di **Redazione**



CASTELNUOVO BERARDENGA – Nel cuore del Chianti Classico, circondata da colline punteggiate di vigneti e ulivi, sorge Dievole: una tenuta storica che incarna l'essenza più autentica della Toscana vitivinicola. Prestigiosa realtà del territorio che dal 2012 fa parte del gruppo Abfv Italia (Alejandro Bulgheroni Family Vineyards), Dievole è capace di coniugare sapientemente la tradizione secolare con una visione moderna e sostenibile, sia in vigna che in cantina.

Ma l'anima di Dievole va ben oltre la produzione di vino: la tenuta offre un'esperienza enoturistica completa, fatta di degustazioni guidate, percorsi nella natura, cucina del territorio e accoglienza raffinata.

Ne abbiamo parlato con **Stefano Capurso**, executive president del Gruppo Abfv Italia, che ci ha guidati alla scoperta della filosofia, dei valori e dell'ospitalità che rendono unica questa realtà toscana.

Dievole è una delle realtà storiche del Chianti Classico, con una tradizione che affonda le radici addirittura nel 1090. Come si inserisce la filosofia aziendale di oggi in questa lunga e affascinante storia?

Nel mondo del vino, e non solo, non si inventa niente. Spesso anzi si recupera quello che fa parte del *modus operandi* della tradizione. Il Chianti Classico poi è un territorio così denso di cultura che basta viverlo per accorgersi come tutto sia il risultato di una storia millenaria, dove uomo e natura hanno forgiato dei paesaggi unici al mondo. Dievole si inserisce in tutto questo. Con rispetto e amore per ciò che è stato, con la voglia di valorizzare l'identità di questo territorio e questa denominazione, non c'è bisogno di aggiungere niente, ma solo valorizzare quello che esiste. Ci sentiamo custodi di una bellezza inestimabile.

Dievole si trova nel cuore del Chianti Classico, uno dei territori più iconici del vino italiano. Cosa significa per voi produrre qui e rappresentare questa denominazione nel mondo?

Significa avere la fortuna di lavorare con una varietà – il Sangiovese – unica al mondo, che racconta in modo esemplare questo territorio. Il Chianti Classico è una bellissima denominazione: la qualità media è molto alta, c'è un rapporto qualità-prezzo davvero straordinario, si tratta di vini che nella loro tradizione e storicità si presentano anche molto moderni, scattanti, piacevoli da bere, gastronomici.



foto Alessandro Moggi

Dievole ha saputo integrare pratiche moderne con la tradizione vitivinicola toscana. Quali sono gli aspetti più significativi di questa fusione tra innovazione e tradizione, e come influenzano le vostre scelte in termini di vinificazione,

sostenibilità e qualità del prodotto?

Siamo partiti e ripartiti dalla terra. Il primo passo è stato proprio quello di rispettare il suolo, lavorare secondo metodi agronomici che permettessero alle viti di crescere sane e in equilibrio, abbiamo studiato attentamente ogni angolo della proprietà per capire quali fossero le caratteristiche di ogni vigneto. Abbiamo deciso di lavorare in cantina con metodi della tradizione, come le vasche di cemento grezzo per la vinificazione, le botti grandi per l'affinamento. Abbiamo un bel progetto che a nostro avviso sintetizza bene il nostro approccio al concetto di tradizione e innovazione, ovvero il lavoro che stiamo facendo sul Trebbiano: un'uva che fa parte della nostra tradizione, ma che spesso per la sua grande produttività si è usata più per la quantità che per la qualità. Noi ci abbiamo creduto, abbiamo piantato diversi ettari di Trebbiano, in una zona di fondovalle con caratteristiche climatiche perfette per questa varietà tardiva. Non solo: abbiamo deciso di sperimentare anche in fase di affinamento usando botti prodotte da un artigiano locale, con legni provenienti da boschi toscani. Insomma, un vino che è figlio della tradizione ma allo stesso tempo della sperimentazione e della conoscenza vitivinicola moderna.

In che modo l'ospitalità è diventata parte integrante del vostro progetto aziendale, e quale ruolo gioca oggi nel raccontare i valori e la visione di Dievole?

Fare ospitalità significa ospitare a casa propria clienti da tutto il mondo. Si tratta di un canale di comunicazione senza eguali, purché ci sia coerenza e qualità. Chi soggiorna a Dievole – sia che sia ospite del Dievole Wine Resort, oppure arrivi per un tour, una degustazione o per una cena al Ristorante Novecento – trova sempre la stessa narrazione. Così da ospiti e clienti, spesso chi viene da noi diventa poi un vero e proprio ambasciatore del nostro progetto.



foto Alessandro Moggi

Il Wine Resort di Dievole rappresenta un aspetto fondamentale della vostra proposta enoturistica. Cosa può aspettarsi un visitatore che decide di vivere un'esperienza nella vostra tenuta?

Può aspettarsi un'esperienza autentica, di trovare un vero e proprio concetto di way of living. Vogliamo che chi vive Dievole se ne vada arricchito. Quello che offriamo è un concetto di ospitalità curata in ogni dettaglio, immersi nella natura, circondati da vigne e bosco, dove prendersi il tempo per godersi i sapori della tavola e un buon calice di vino. Ci sono 32 camere tutte dislocate fra la villa padronale e gli altri edifici del borgo, due piscine, il ristorante Novecento. Non abbiamo mai voluto aggiungere una palestra ma offriamo numerose attività all'aria aperta, proprio per godersi i paesaggi, come il Natural Path e attività più specifiche come Ants (Activity Nature Training Sense).

Quali esperienze enoturistiche offrite ai visitatori? Ci sono attività particolari che

vi distinguono dalle altre realtà del Chianti Classico?

A parte le solite degustazioni, tour della cantina e visita alla vigna, sicuramente la degustazione dei tre cru di Chianti Classico è molto apprezzata perché dà modo al consumatore di capire come il Sangiovese si modella e plasma a seconda delle caratteristiche della vigna da cui nasce. Abbiamo inoltre delle attività specifiche sull'olio: Dievole da sempre è produttore di olio extra vergine di alta qualità e ci teniamo molto a questo prodotto. Infine, da quest'anno, abbiamo una nuova experience, nata dalla collaborazione della nostra cantina con l'affinatore di formaggi Andrea De'Magi: sono nati tre formaggi, affinati in nocciolino, fecce fini e vinacce, che vengono abbinati con i rispettivi nostri prodotti (olio Dop Chianti Classico, Trebbiano Campinovi e Chianti Classico Riserva Novecento).

Infine, quale futuro vedete per Dievole e per l'intero settore enoturistico del Chianti Classico?

Ci auguriamo un futuro roseo, anche se le difficoltà non mancano. Ma quando c'è identità e qualità, c'è sicuramente un'ottima base di partenza. **Mario Miranda**



foto Alessandro Moggi