

Vino e territorio: all'Enoteca Falorni dal 18 aprile gli incontri con i Viticoltori di Greve in Chianti

16 Aprile 2024

di **Redazione**



FIRENZE – Iniziano giovedì 18 aprile gli incontri all'Enoteca Falorni di Greve in Chianti (Firenze) in collaborazione con i Viticoltori di Greve in Chianti, l'associazione che tutela e promuove il territorio grevigiano, volti a riscoprire le origini dello storico "tempio del vino", il salotto del Chianti. Appuntamento dalle 19 presso gli eleganti spazi dell'Enoteca in piazza delle Cantine 6 (Greve in Chianti) con degustazioni a tema, presentazioni delle cantine attive sul territorio e corsi di sommelier professionisti. Un appuntamento al mese, sempre di giovedì, in programma ancora il 23 maggio, 20 giugno, 18 luglio, 19 settembre.

Inaugurano l'iniziativa giovedì 18 aprile i vini Ottomani, dell'Azienda Agricola Altiero,

Carpineto, Castello di Verrazzano, Fattoria La Presura. Si terrà una presentazione delle cantine con degustazione e aperitivo che accompagnerà la serata.

Il programma prosegue giovedì 23 maggio con la Fattoria Santo Stefano, Montecalvi, Pieve di San Cresci, Terre di Melazzano, Triacca; giovedì 20 giugno si presenteranno Folonari Tenute, Podere Campriano, Ca' di Pesa, Sugame Agricola, Torraccia di Presura, Viticcio; giovedì 18 luglio Castello di Querceto, Castello Vicchiomaggio, Savignola Paolina, Tenuta La Novella, Conti Capponi Villa Calcinaia; infine giovedì 19 settembre si assaggeranno i vini Richiari Porciglia, Lanciola, Querciabella, Terreno, Vignamaggio.

Il ritorno dei Viticoltori di Greve in Chianti nelle storiche Cantine di Greve in Chianti sancisce l'unione tra Enoteca Falorni e i produttori: a ricordare la memoria della collaborazione c'è l'antica targhetta, restaurata e appesa all'entrata dell'Enoteca, che 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.

Gli incontri rappresentano un'occasione per tutti i winelovers, per ogni data i momenti di presentazione dei vini coincideranno con 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.

Oltre ai vini ospiti, 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. Oppure 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 rilancia così il suo spazio: elegante e allo stesso tempo informale, pronto a esaltare i sensi attraverso un'esperienza eno-gastronomica a 360°. L'imponente bancone di pelle e marmo, i salotti in velluto capitoné e il recente camino impreziosiscono l'offerta del locale.