

# MYTHOS

VIAGGI, TESORI D'ARTE E DI STORIA, EVENTI CULTURALI, IMPRESE, SAPORI E MITI D'OGGI

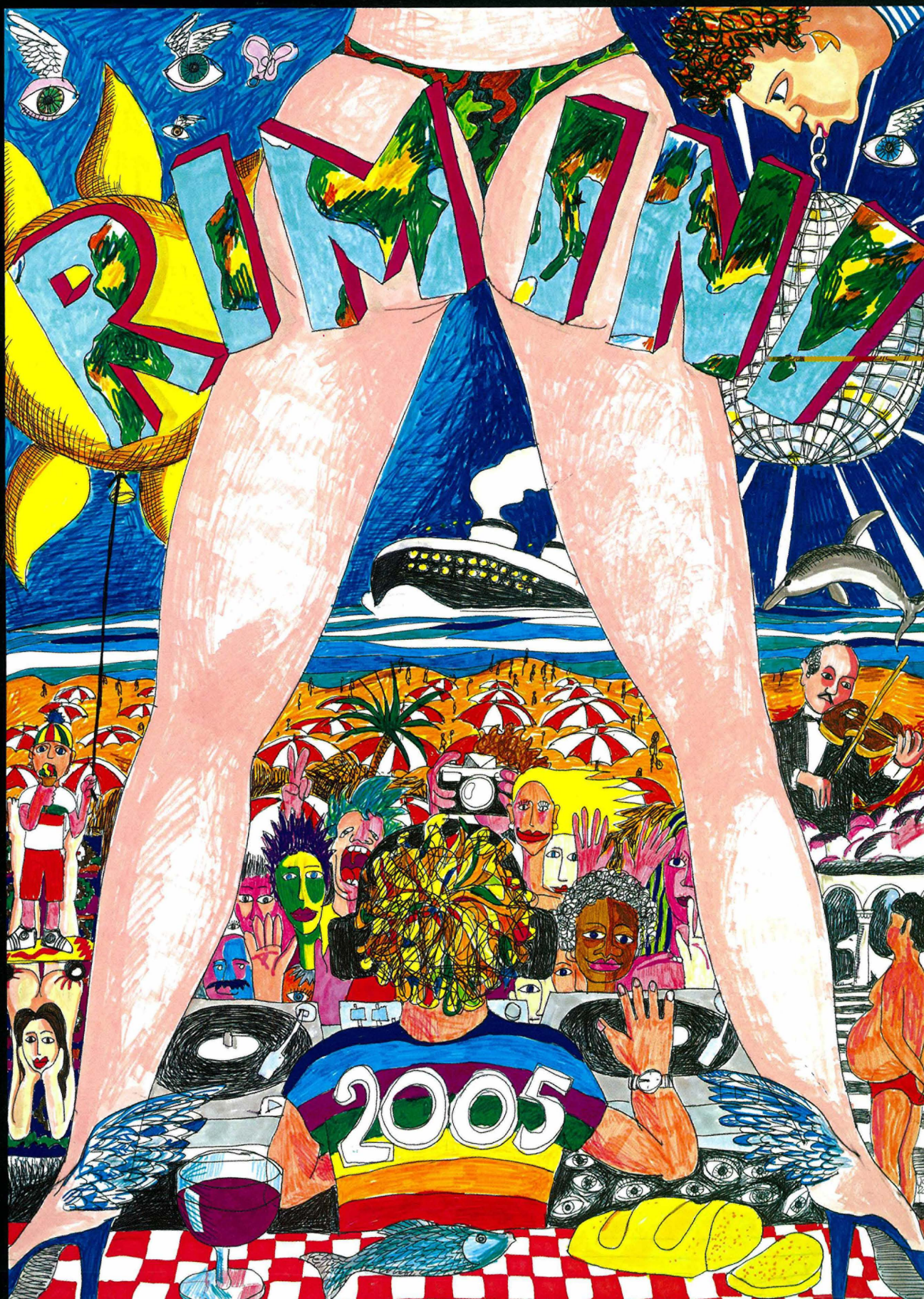
**ARIZONA**  
LE MONTAGNE  
SACRE

**VALMARECCHIA**  
TERRA MAGICA

**ROMA**  
PAPI IN POSA

**VENETO**  
INVITO IN VILLA

**RAY CHARLES**  
L'UOMO OLTRE  
IL MITO



# OGNI CHIANTI HA UNA SUA STORIA (E DIMORA) DA RACCONTARE

DI LAMBERTO SELLERI

**U**n nome, nove disciplinari (DOCG) e centinaia d'interpreti. Ogni anno in Toscana dai vitigni autoctoni del Sangiovese, del Cannaiolo nero, del Trebbiano toscano, della Malvasia bianca e altri vitigni complementari nasce il Chianti. Oggi purtroppo viene sempre meno confezionato nei tradizionali fiaschi che hanno fatto la storia di questo vino in Italia e all'estero. Il fiasco più famoso si trova nel museo Chicago e appartenne a Enrico Fermi che, a conclusione dei suoi esperimenti sulla fissione nucleare, per festeggiare il buon esito degli esperimenti, stappò un fiasco di chianti e gli scienziati presenti, il gotha della fisica mondiale, a ricordo di quell'avvenimento memorabile, apposero la firma sull'etichetta. Il primo documento ufficiale in cui si parla del vino Chianti risale al 1404, mentre il precursore dell'attuale uvaggio è senz'altro Bettino Ricasoli che nel 1874 stilò il capostipite dei disciplinari oggi in vigore. Quale è il Chianti migliore nessuno lo sa.

dimora-albergo Castello di Spaltenna (km 30 da Siena). Il ristorante annesso si chiama Della Pieve, (Cucina rivisitata). La carta dei vini comprende 400 etichette e il direttore del ristorante, Giovanni Bilia, di origine valdostana, è un ottimo interprete della cortesia toscana. Usufruire della accoglienza esclusiva per qualità dei comfort e raffinatezza che offre questa dimora, permette agli ospiti di rivivere le piacevoli ed i fasti della vita che si svolgeva un tempo nelle dimore medioevali. Un soggiorno in questa residenza dal sapore antico è senz'altro una esperienza che coinvolge, intrigante e certamente unica nel suo genere. ★

Apt Siena: [www.teresiena.it](http://www.teresiena.it)  
 Gaiole in Chianti: [prolocogaiole@libero.it](mailto:prolocogaiole@libero.it)  
 Albergo Castello di Spaltenna:  
[www.spaltenna.it](http://www.spaltenna.it)  
 Chianti classico:  
 Barone Ricasoli. Gaiole in Chianti  
 Tel. 0577.7301



Guido Conti, direttore dell'Albergo Castello di Spaltenna



Ogni Chianti ha una sua storia da raccontare e la tradizione insegna che in nessun'altra parte del mondo si può apprezzare questo vino come lo si degusta in Toscana, pasteggiando con cibi tradizionali anche se rivisitati dai cuochi delle nuove generazioni, a cui piace coniugare la cucina tradizionale con quella "moderna." In Toscana abbiamo scovato nella zona del Chianti Classico, in località Gaiòle in Chianti, la



Veduta del Castello di Spaltenna

