

Agroalimentare

Cantina didattica: nasce la prima Immersive Winery

La cantina Podere Ema di Bagno a Ripoli lancia un innovativo percorso interattivo che esplora la storia del vino

n Redazione Nove da Firenze

16 luglio 2024 21:27



Bagno a Ripoli, 16 Luglio 2024 | È stata inaugurata ieri a **Bagno a Ripoli**, in provincia di Firenze, la prima "**Immersive Winery**", un'esperienza interattiva che conduce i visitatori della cantina alla scoperta della storia del vino toscano e dei suoi vitigni autoctoni, con una guida d'eccezione: **Dante Alighieri**.

L'esperienza nasce dall'idea di **Enrico Calvelli**, titolare dell'**azienda agricola Podere Ema**, e si concretizza in un *viaggio immersivo* che accompagna il pubblico in un affascinante percorso attraverso la storia del vino toscano, dalla vite al bicchiere. Il racconto è arricchito dalle testimonianze di illustri personaggi del mondo dell'enologia, come **Gian Vettorino Soderini**, **Francesco Redi** e **Pellegrino Artusi**.

Varcando la soglia di una porta, si accede alla prima sala, dove ha inizio il cammino. Qui, un *video immersivo* illustrativo introduce all'incontro con **Dante e Gian Vettorico Soderini**, che narrano la storia della vite e dei vitigni toscani, dal Sangiovese al Trebbiano, passando per la Malvasia, e le loro caratteristiche che donano ai vini il loro carattere unico.

La seconda sala è dedicata alla vinificazione. Francesco Redi, con l'ausilio di efficaci ricostruzioni grafiche, ci immerge in un mondo fatto di lieviti e batteri che, grazie alla loro interazione, permettono la trasformazione del mosto in vino. Entrano in scena anche due simpatici personaggi, Eric (il lievito) e Joe (la *malolattica*), che con ironia ci guidano alla scoperta della seconda fermentazione del vino, quella che gli conferisce morbidezza.

Nella terza sala incontriamo **Pellegrino Artusi**, che con maestria invita gli ospiti a vivere l'esperienza sensoriale. Grazie all'ausilio di dispense aromatiche, sarà possibile riconoscere i sentori e gli aromi dei vini dell'azienda, ricevendo suggerimenti per l'abbinamento con i piatti della tradizione toscana, come il *Peposo*, la *Francesina* e il *Pollo in Galantina*.



"Si sente troppo spesso parlare in modo superficiale del vino. Con questo progetto, unico in Toscana, abbiamo voluto creare un *percorso immersivo* e didattico rivolto a tutti, in particolare alle nuove generazioni, che spesso si avvicinano al mondo del vino con troppa superficialità. Invece, dietro a questa bevanda c'è un mondo di storia e tradizioni legate al nostro territorio, che abbiamo deciso di rendere fruibili attraverso l'utilizzo di tecnologie innovative ed un linguaggio più chiaro e meno fantasioso", dichiara **Enrico Calvelli**, titolare della **cantina Podere Ema**.

Con questo progetto, la cantina mira non solo agli appassionati e agli *enoturisti*, ma soprattutto alle nuove generazioni. L'obiettivo è trasformare questo percorso in un'esperienza educativa per tutte le scuole del territorio. A tal fine, **Podere Ema** ha richiesto al **Comune di Bagno a Ripoli** di includere la cantina nei percorsi didattici delle scuole locali.

L'azienda

La storia di **Podere Ema**, iniziata nel 2001, è un esempio di passione e visione innovativa nel cuore del Chianti. Il fondatore **Enrico Calvelli** ha deciso di seguire un percorso unico, evitando di emulare le pratiche vitivinicole prevalenti all'epoca. Mentre la tendenza dominante era di imitare i metodi transalpini sia nell'impianto delle viti che nella scelta delle varietà, Enrico ha scelto di pensare diversamente, avviando un'avventura straordinaria per l'azienda.

Durante lo sviluppo dell'azienda, ci fu un intenso dibattito tra tecnici e produttori riguardo al sesto d'impianto e alla preferenza per le varietà internazionali. Tuttavia, Enrico credeva che seguire ciecamente queste pratiche avrebbe omologato i vini, riducendo la diversità territoriale. Questa convinzione lo spinse a esplorare altre strade. La consapevolezza che molte antiche varietà di uve toscane erano state dimenticate alimentava in lui il desiderio di riscoperta, per ridare vita a queste uve storiche.

Il sogno di autenticità si concretizzò con un progetto universitario che portò alla piantagione di 1000 barbatelle suddivise in 12 varietà autoctone. Dopo tre anni di crescita e per i successivi cinque, queste varietà furono vendemmiate e vinificate separatamente, permettendo di identificare quelle più adatte al progetto di Enrico.

La determinazione nel riscoprire le radici toscane e valorizzare la ricchezza del territorio è diventata la missione di **Podere Ema**. Ogni sorso celebra la nostra terra, frutto di un viaggio intrapreso con passione.

L'*esperienza immersiva*, realizzata in collaborazione con **DrawLight Immersive Studio** e **Meneghini & Associati**, è ora disponibile presso l'**azienda agricola Podere Ema**.