



CASTELLO BANFI
MONTALCINO

Castello di Poggio alle Mura - 53024 Montalcino (Siena)
www.italiaquality.com - www.castellobanfi.com

Un incanto di Toscana

An enchanting corner of Tuscany

Ro scenario della Val d'Orcia, è un'insieme di morbide ed armoniose colline punteggiate da vigneti e da schiere argentee di ulivi. Un continuo fuggire di dolci pendii dove la luce, il silenzio, la vastità del panorama e la bellezza della natura non possono in alcun modo lasciare indifferenti. E' il paesaggio che affascinò i grandi pittori senesi dell'era antica o del Rinascimento, così come i viaggiatori europei del "grand-tour", e gli scrittori sentimentali del viaggio inglesi, tedeschi e francesi. Il cuore della vera Toscana. Vedrete il Castello già da lontano che spicca su un colle a dominare il panorama magnifico della campagna. Una strada tra dolci colline dai tanti toni del verde, vi farà giungere ad una svolta a sinistra: da qui, dopo la prima curva, se arrivate in autunno inoltrato, sarete circondati da una nuvola d'oro. Sono le viti di Castello Banfi che vi accompagneranno tranquille lungo tutta la strada fino al viale di cipressi che ne precede l'entrata.

Un Castello tutto in pietra che, prima di essere un luogo di soggiorno, è una tenuta agricola. Intorno ha un piccolo borgo di case, una volta dei contadini, adesso trasformate in magnifiche ed eleganti suites, diverse nei colori e nella disposizione e tutte con delle vere e proprie "sale da bagno". All'arrivo in camera una bottiglia di Brunello di Montalcino vi saluta e vi aspetta al tavolino insieme a due calici in cristallo ed a qualche chicco d'uva ricoperto di cioccolato. Cotto, travi in legno, travertino, ceramiche, splendidi tessuti grezzi sono gli elementi dell'arredamento e, nella stanza guardaroba, troverete un angolo bar con una selezione di acque e delicatezze dolci e salate.. Il Castello è una scoperta continua. Prima di tutto l'atmosfera di pace e tranquillità che avvolge da subito gli ospiti in questo piccolo ed esclusivo borgo. Un luogo molto suggestivo è la sala lettura, ricavata dalle ex stalle e che sostiene, con le sue belle volte a croce, i saloni del castello. Proprio in biblioteca è d'obbligo trascorrere

un po' di tempo davanti al fuoco a chiacchierare od a leggere uno dei pregiati libri, con un tè, un aperitivo o ad un grande vino – serviti egregiamente – a tenervi compagnia... Fuori, la corte, piccola e raccolta vi accoglierà con un delicato sottofondo di musica classica ed il profumo degli alberi di mandarini vi accompagnerà fino all'entrata del Museo del Vetro. Uno spettacolo di storia, di cultura e di splendidi bicchieri (...e non solo) dai colori trasparenti del cristallo inciso e del vetro soffiato di Murano. L'interessante raccolta va delle più significative bottiglie di grandi vini e champagne, alle intriganti brocche da acqua della Regina Maria Antonietta. Creazioni particolari dal 1600 ad oggi fino ad arrivare, al piano superiore, ai reperti archeologici: le primissime ampolle del I° secolo a.c., le anfore e così via...

Così trascorre, anzi vola la giornata in questo luogo incantato ed in un attimo arriva l'ora di cena. Il Ristorante Gourmet, stellato Michelin, merita quasi un capitolo a se!

Cenerete tra le viti dipinte sui muri, coccolati da un Maître preparatissimo, che è anche un ottimo Sommelier e dall'Executive Chef, anch'esso giovanissimo ma molto esperto. Entrambi coordinano la sala e la cucina in un'atmosfera di perfetta sintonia, efficienza ed ottimo gusto. Una cucina eccellente, come poche trovate nel nostro percorso, con piatti presentati in modo superbo. Una "mise en place" della sala e dei tavoli estremamente accurata, elegante, ma allo stesso tempo calda ed accogliente. I cinque tavoli rotondi di ognuna delle due salette sono vestiti con lunghe tovaglie verde salvia ricoperte da altre, in lino bianco.

E poi, al momento del dessert ecco il cambio del tovagliolo con uno più piccolo, tiepido di stiratura e profumato al tè.

Raffinati i servizi di piatti, lineari ma di alta classe e di buon gusto, le posate in argento. Belli i bicchieri soprattutto quelli della grappa!

Anche sui vini bisognerebbe scrivere un capitolo a parte. Dire ottimi è poco. Il Tavernelle nei vini bianchi è speciale, mentre nei rossi il Fontanelle 2006 è rotondo ed armonioso. E poi, una chicca: l'Aurora, un rosato che per colore e per profumo sembra un rosolio ma ha un corpo molto interessante ed un lievissimo perlage. Un Profumo di rosa al primo impatto e, subito dopo, una cascata di fiori penetra nelle vostre narici. E' d'obbligo finirlo.

I tortelli di Orata e pomodori secchi al pesto leggero sono ottimi così come i Pici in sugo di vitello e cavolfiore con aglio e peperoncino, senza dimenticare il Piccione con topinambur salsa

all'anice stellato e sfoglie di patate viola, dal gusto delicatissimo. Nei dessert, da non perdere, leccornie come la Creme brûlée ai fiori di rosmarino con granita di mandarini e macedonia di frutta verde oppure il piatto dei cioccolati guarnito da una foglia d'oro: veri e propri peccati di gola...

Il tutto servito in guanti bianchi!



The scenery in Val d' Orcia is a mixture of soft and harmonious hills punctuated by vineyards and row after row of silver olive trees. The landscape is full of tranquil, gently sloping hills - a spectacle where the light, silence, the vast landscape and beauty of nature cannot fail to move you. Indeed it fascinated the great Sieneese painters of the Renaissance, the European "grand-tourists" and also English, German and French romantic novelists. This is the real heart of Tuscany.

The castle can be seen from far away, as it sits on a hill dominating the magnificent panorama of the Siena countryside. As you approach Castello Banfi, the road will take you through gentle, green hills until you come to a left turn: here, after the first bend, those arriving in late autumn will be enveloped by a cloud of golden leaves - these are the castle vineyards. They will accompany you all the way to the cypress-lined avenue that leads up to the main entrance.

The castle is built entirely in stone and in addition to being a haven for guests is also a working farm. Just outside the estate there is a small hamlet that once housed the peasants who worked here. The houses have now been transformed into magnificent and elegant suites, all varying in colour and size, and boasting wonderful "sale da bagno". The décor is all terracotta, wooden beams, travertino, ceramics and splendid raw textiles. In the corner of the dressing room you will find a bar stocked with a carefully chosen selection of mineral waters and sweet and savoury delicacies. When you enter your room, you will be greeted with a bottle of Brunello di Montalcino, a pair of crystal glasses and chocolate covered grapes, all beautifully laid out, so that you can toast your arrival in style. The castle is full of surprises. An atmosphere of

peace and tranquillity surrounds the guest in this small and exclusive hamlet. A reading area is located in the former stables and its beautiful cross-vaulted ceiling supports the halls of the castle above. It is custom to spend a little time in the library in front of the fire, chatting, or reading one of the beautiful books. A cup of tea, an aperitif or a fine wine – all excellently served – makes for a relaxing and enjoyable break in the afternoon. The outside courtyard, small and snug, is very welcoming, with a delicate background of classical music and the scent of the mandarin trees that accompany you all the way to the entrance of the Museo del Vetro. Here you will find, amongst the many items on show, an interesting exhibition of history, culture and splendid glassware that includes transparent cut crystal and blown glass from Murano and a wonderful collection of significant wine and champagne bottles, and also some intriguing water jugs once used by Queen Mary Antoinette. The Museum is host to distinctive pieces from the 1600's to the present day, and on the first floor, some interesting archaeological finds such as the 1st century BC ampoules, storage jars and much more besides.

Your day will seem to fly by in this enchanted place, and before you realise, it is time for dinner.

The Michelin starred Gourmet Restaurant is worthy of a chapter all by itself!

Dinner is served in a room whose walls are decorated with beautiful depictions of the vines that surround the estate. You will be served by an expert Maître d' who is also an excellent sommelier - a young, refined person who is at the same time highly knowledgeable and cordial. He manages both the kitchen and the dining hall together with the experienced young Executive Chef: they are perfectly attuned and produce an exquisite menu coupled with a highly efficient atmosphere.

The cuisine is superb with beautifully presented dishes as is the "mise en place" of the tables and dining hall - a pleasure rarely found on one's travels. The dining hall is elegant and refined, but at the same time, warm and welcoming. The five round tables in each of the two rooms are dressed with long simple sage-green table cloths covered by beautiful white linen.

When you are ready for dessert, the waiter will come to replace the napkin with a smaller tea-scented one, still warm from the iron. The plate sets are elegant, the silver cutlery are unfussy, but high quality and tasteful. All of the glasses are beautiful, especially those for grappa!

The wines also deserve a whole chapter for themselves. To say “ottimi” is to understate their quality. The Tavernelle stands out in the white selection, whilst the red Fontanelle 2006 is rotund and harmonious. And then the Aurora - a rose' wine whose colour and scent resembles a “Rosolio”, though interestingly full bodied and with a very light perlage – the bouquet immediately gives a rose perfume followed by the scent of a multitude of flowers. It is such a delight that you will feel duty bound to finish it all!

The golden bream “tortelli” and dried tomatoes in a light pesto sauce are exquisite, as are the “Pici” with veal sauce and the cauliflower with garlic and chilli pepper. Do not miss the pigeon with “topinambur” star-aniseed sauce and the delicately flavoured violet layered potatoes, before finally reaching the desserts. The unusual rosemary flower Creme brul with mandarin crushed ice drink, green-fruit salad or the plate full of chocolates decorated with a gold leaf that are truly scrumptious - a real sin.....

And all of it served by an expert, white-gloved waiter.