

Spa, tre orti, olio e vino

Al Castello delle meraviglie



Antiche mura Una veduta del Castello di Vicarello a Poggi del Sasso, Grosseto

Le più prestigiose guide internazionali lo considerano uno dei migliori resort al mondo (l'ultimo riconoscimento è come Best Spas in the world, Traveller UK, 2011), ma nel Castello di Vicarello, **dimora storica del XII secolo**, si produce anche vino e olio di pregio. Il rosso 2007, tanto per intenderci, è per **Luca Gardini**, campione mondiale dei sommelier, uno dei migliori d'Italia. Qui vige una regola: piccoli numeri per eccellenti risultati. Solo sei ettari coltivati biologicamente a vite per ottenere qualche migliaio di bottiglie (la vendemmia 2005 ha prodotto 4 mila bottiglie di Brunello). Solo un nome: **Marco Cipresso**. Uno degli uomini che fanno il vino in Italia aiuta il proprietario **Carlo Berti Baccheschi** nella ricerca della perfezione. Poco è l'olio extravergine frutto degli **ulivi**

centenari che circondano il Castello. Vino e olio sono prodotti che resteranno fuori dai circuiti commerciali: un dono per privilegiati. E solo cinque sono le suites disponibili per godere della cucina e dell'ospitalità di Aurora e Marco. Di pace e natura, invece, si può fare indigestione. «Il mondo sta rivalutando l'idea di orto anche in città. Noi ne abbiamo tre», dice Aurora. «Uno con fiori, erbe aromatiche e insalate. Uno in mezzo all'uliveto dentro le mura, coltivato a pomodori, melanzane, zucchini. Il terzo è alla fine dei vigneti, per patate, cipolle e aglio». Castello di Vicarello, Poggi del Sasso, Grosseto. Tel. 0564.99.04.47; www.castellodivicarello.it

(Rob. Sch.)