



FOCUS

Un angolo di storia nel cuore del Chianti Classico

👁️ 82 / ❤️ 0 1 min read

Quando l'architettura si fonde con la natura

by Marco Gemelli, ph. Archivio Antinori

Nel cuore verde del Chianti Classico, la sua bellezza antica suona quasi irreale. Osservando l'armonia perfetta con cui le mura quattrocentesche in pietra si fondono con il paesaggio, si direbbe quasi che il borgo di Badia a Passignano sia stato dipinto dalle mani di un pittore ispirato dalle Muse. Invece quel piccolo mondo antico che ruota intorno all'antico monastero fondato dall'Arcivescovado di Firenze – in passato uno dei castelli più potenti della Val di Pesa – è reale. La sua esistenza è storicamente documentata a partire dall'XI al XII secolo, sebbene il colle dove sorge fosse sicuramente già sede di una fortificazione in epoca longobarda. Cuore del borgo è l'abbazia di San Michele Arcangelo, circondata da vigneti, cipressi e dalle case del borgo: mantiene la pianta

quadrangolare con torri d'angolo, nonostante durante la trasformazione in edificio residenziale, alla fine del XIX secolo, vi furono integrazioni di stile neogotico che lo rendono oggi più simile a un castello che non a un edificio mistico. È solo da poco più di trent'anni, dal 1986, che l'abbazia è tornata di proprietà dei monaci vallombrosani. Nota sia per la bellezza del suo monastero che per una serie di edifici di notevole importanza, nonché per l'omonima osteria che vanta una stella Michelin, la Badia di Passignano è interessante anche dal punto di vista paesaggistico perché intorno ad essa si trovano gli elementi tipici del Chianti, dalle colline coperte da filari di vigneti ai campi coltivati, dagli uliveti ai boschi, per non parlare di uva. Non è un caso, del resto, che dal 2008 la zona sia stata certificata come area naturalistica protetta, grazie a una biodiversità floristica e faunistica e alla possibilità di fare escursioni percorrendo due sentieri ad anello che partono e tornano alla Badia attraverso le colline circostanti. Non si può parlare della Badia di Passignano senza poi citare il vino, dal momento che dal 1987 tutti i vigneti circostanti la Badia appartengono alla casata Antinori, che vi produce il Chianti Classico Riserva "Badia a Passignano". L'affinatura del vino avviene nelle antiche cantine sottostanti il monastero, che la stessa famiglia ha in uso e dove vengono ospitate circa 2000 barrique: i soffitti a volta e le mura mantengono umidità e temperatura costante tutto l'anno, costituendo un ambiente perfetto per l'invecchiamento del vino. Sul versante gastronomico, invece, l'Osteria di Passignano – che nel 2020 compie vent'anni – celebrerà il suo legame con la Badia con una charity dinner per i lavori di completamento del restauro del complesso monastico e dell'affresco del Ghirlandaio conservato al suo interno, quella *Ultima cena* dipinta nel 1476.

