

VIVI IL VIN-ESSERE

Conciliare la "winest experience" alla "wellness experience" è possibile. Quando si parla di nettare di Bacco e Ben-essere, il nesso con le Spa è quasi automatico, degustando il nuovo trend: il Vin-Essere.



Marzo è il mese della fioritura della cultura agricola ed enogastronomica, che induce a dare nuova vita all'identità di destinazioni Spa, tra Wine-lover e Spa-lover, da vivere nelle cantine più suggestive d'Italia e nei templi di wellness, da "Mille e una botte". Per questa primavera profumata di vigna, abbiamo selezionato tre forme di ben vivere differenti: un caveau stellato con Spa di tradizione alpina, una cantina gourmet con Spa di pace ladina e un convivium di un antico Monastero con benessere di-vino.



BELLEVUE HOTEL & SPA

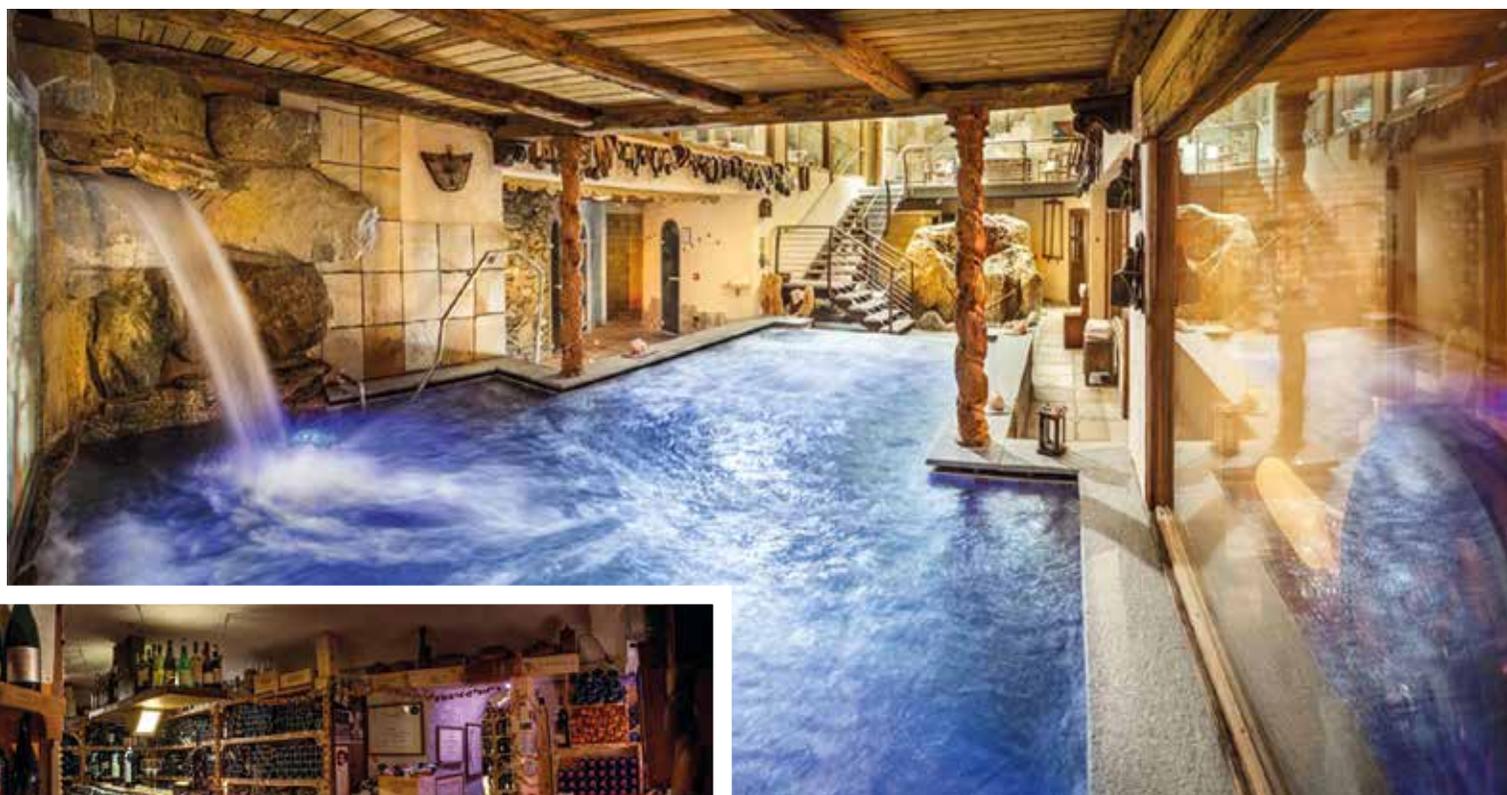
C O G N E



Tappa imperdibile, il Bellevue Hotel & Spa di Cogne, dimora storica “alpin chic”, ai piedi del Gran Paradiso, che rientra nella prestigiosa associazione Relais&Chateaux, la cui cantina ha ricevuto, per tre anni consecutivi, il «Best of Award of Excellence» con due bicchieri da «Wine Spectator», l’esclusiva rivista americana specializzata nella cultura del vino.

L’hotel Bellevue è stato premiato con il riconoscimento “Europe’s Best Culinary Excellence Hotel” e il suo leggendario sommelier, Rino Billa, è stato insignito del rinomato premio, unico in Italia, «Michelin Passion for Wine», istituito dalla illustre Guida e promosso dal Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. «Passion for Wine» è un traguardo importante, dedicato a chi,

nel mondo della ristorazione italiana di eccellenza, si impegna a divulgare valori legati alla conoscenza del vino, al consumo responsabile e alla valorizzazione del settore enologico di pregio del Belpaese. Il centro benessere ha recuperato i rituali romantici e benefici della famiglia Savoia, come il Bagno al vino di Re Vittorio, nella vasca in bronzo coi piedini ad appoggio. La regale abluzione ha luogo in un autentico chalet di montagna del XVIII secolo, grazie a un’immersione in acqua calda, vin cotto rosso, erbe alpine, bacche di montagna, spezie e miele. Nel corso del trattamento, viene servito alla coppia un flûte di Champagne ed è consigliabile terminare, riposando per 20 minuti su un letto di paglia, per un detox profondo.



_ IN APERTURA _

La cantina Marchesi Antinori è stata progettata per consentire la vinificazione “per gravità”.

_ IN QUESTA PAGINA _

La piscina interna della SPA dell’Hotel. La suggestiva cantina.

©PHOTO_Gentilmente concesse dalla struttura



HOTEL TYROL

S E L V A D I V A L G A R D E N A



Dalla “Piccola Tibet” valdostana, si passa alla Val Gardena altoatesina, nel suo “punto più in alto” di un lungo percorso verso l’eccellenza della gastronomia e dell’ospitalità, che da più di 50 anni caratterizza l’Hotel Tyrol, a Selva. “Su in vetta” è la traduzione italiana di “Suinsom”, il ristorante gourmet del giovane Chef Alessandro Martellini, che nella brigata con Maurizio Micheli, entrambi toscani, permettono a creatività e innovazione di incontrarsi con la tradizione dolomitica naturale, interpretando il gusto ladino della montagna, a tavola. Grande attenzione alla cura dei dettagli, all’accoglienza, alla gradevolezza del servizio, alla ricerca dei prodotti nella filiera, alla sensibilità per le intolleranze alimentari e ai ghiotti appuntamenti culinari. Erika Rossi, veronese, è la fulgida sommelier con

un’eccezionale cultura enologica, anche di produttori biologici e biodinamici, che cura i vini di qualità della fornita cantina, con un’invitante collezione di bottiglie di vitigni nascosti e pregiate annate storiche. Ha l’acume di saper trasmettere la storia delle etichette, narrandole come i cantastorie delle sontuose cene dell’Antica Roma, dopo un bagno corroborante nelle Salus per Aquam. E al fianco del vino si serve l’acqua, come nella Spa Paravis dell’hotel che, insieme al fuoco, sono gli elementi naturali che armonizzano i trattamenti olistici, un omaggio alla natura. Al Tyrol, gastronomica non è solo la tavola, ma anche la vasca, come il bagno gourmet in tinozza di vinoterapia e il massaggio all’olio di vinacciolo e profumi della foresta, su materassi di fieno e i tipici vapori Kraxenofen, anti tensioni.



_ IN QUESTA PAGINA _
 In alto la piscina interna.
 Sotto la cantina e lo chef
 Alessandro Martellini e la
 sommelier Erika Rossi.

©PHOTO _Gentilmente
 concesse dalla struttura



CASTEL MONASTERO

C A S T E L N U O V O B E R A R D E N G A



L'ultima tappa di slow living raggiunge la Toscana, terra di vigne, benessere e buona cucina, a Castel Monastero, un piccolo borgo medievale dell'XI secolo, a Castelnuovo Berardenga in provincia di Siena, in cui la Spa Monasterii celebra la vendemmia in ogni stagione. "Inebriamoci in vino" è un viaggio guidato nella tradizione vinicola toscana, per offrire una conoscenza sulla storia del terroir e di ogni etichetta di alta gamma, all'interno di un favoloso bagno di-vino, in vasca idromassaggio. La degustazione viene accompagnata da prelibatezze di finger food gourmet, preparate dallo chef, per degustare le eccellenze eno-gastronomiche locali, servite dalla sommelier. Nella cantina duecentesca, una esclusiva selezione di vini nazionali ed internazionali esalta la purezza dei prodotti a Km 0 del ristorante "La Cantina" e accompagna i raffinati piatti tipici toscani dello chef, segnalato dalla Guida Michelin.

_ IN QUESTA PAGINA DALL'ALTO _
Veduta esterna del Castello. La
piscina della SPA. Il caratteristico
ristorante della struttura.

©PHOTO_Gentilmente concesse dalla struttura