

Wine Architecture, il volto contemporaneo della Toscana



14 grandi nomi del vino italiano aprono le loro cantine d'autore con l'obiettivo di valorizzare il territorio toscano attraverso il design e l'enoturismo **di Cristina Chiarotti**

In apertura, veduta della Cantina Antinori, a San Casciano Val di Pesa vicino Firenze (M. Casamonti, Studio Archea Associati).
Opening, view of Cantina Antinori, in San Casciano Val di Pesa near Florence (M. Casamonti, Studio Archea Associati)

L'offerta turistica della Toscana è da sempre in continua evoluzione, resa virtuosa negli ultimi anni da strategie condivise tra pubblico e privato, dove destinazioni ed operatori di settore hanno sentito fortemente la necessità costante di adattare la loro offerta alle richieste di una domanda sempre più esigente e diversificata. Una delle novità più interessanti del 2018, quarta *Good Practice* presentata dalla Toscana nell'ambito del progetto europeo *Brand Tour*, è il circuito *Wine Architecture*, un percorso di enoturismo che si snoda su 14 cantine d'autore e di design, dalle più antiche e storiche alle più giovani e dinamiche, diverse per tradizione e dimensioni, ma

unite dall'amore per il vino e per il territorio.

14 cantine d'autore tutte da scoprire

Alla base c'è una rete di imprese costituita nel 2017 che riunisce 14 produttori d'eccellenza (Cantina Antinori, Caiarossa, Cantina di Montalcino, Castello di Fontebrutoli, Colle Massari, Fattoria delle Ripalte, Il Borro, Le Mortelle, Petra, Podere di Pomaio, Rocca di Frassinello, Salcheto, Tenuta Ammiraglia - Frescobaldi, Tenuta Argentiera), il primo esempio di rete in Italia per valorizzare vino, architettura e turismo, con 1500 ettari vitati, 6 milioni di bottiglie prodotte, 550 persone impie-

gate e oltre 50 milioni di fatturato annuo. A selezionarle è stata Ci.Vin – Società di Servizio Associazione Nazionale Città del Vino – che ha ideato il progetto, promosso da Regione Toscana in collaborazione con Vetrina Toscana, Federazione Strade del Vino, dell'Olio e dei sapori di Toscana in sinergia con Fondazione Sistema Toscana.

Customer experience emozionale

Un'idea vincente che solo nel primo semestre di quest'anno ha registrato +20% di visitatori curiosi e appassionati. Un nuovo trend di turismo, che fa della *customer experience* un must unico e – questa volta – tipicamente italiano. Due gli asset su cui si muove la proposta: da un lato edifici di altissima qualità architettonica aperti al pubblico che esprimono un rinnovato rapporto estetico fra spazio di produzione e prodotto lavorato, con scelte progettuali che favoriscono la bio-architettura, sperimentando modalità di integrazione innovative e riducendo l'impatto ambientale; dall'altro la qualità viti-

vinicola made in Italy tutta da scoprire, un viaggio nel vino fatto di piacevoli scoperte ed emozioni gustative. D'altronde la Toscana è la regione italiana in cui, sin dalla prima metà degli anni '90, si è maggiormente concentrata la realizzazione di grandi cantine, un patrimonio che oggi la rende una delle destinazione-vino leader nel mondo anche per il turismo, con un milione circa di visitatori già nel 2013 e un volume d'affari stimato attorno agli 850 milioni di euro in continua crescita. Un trend del turismo talmente importante da stimolare le più grandi maison del vino ad aprire le porte dei loro "templi enologici". Ma quali sono queste nuove cattedrali della bio-architettura? Andiamole a scoprire.

Tra cielo e terra

Edifici imponenti che si slanciano verso il cielo o strutture perfettamente mimetizzate nel paesaggio, giochi di luce suggestivi e geometrie impeccabili, tra legno, vetro, acciaio e pietra, alcune con atmosfere che ricordano templi classici e riti

Sotto, Rocca di Frassinello, a Gavorrano in Maremma (Renzo Piano).
Below, Rocca di Frassinello, in Gavorrano in Maremma (Renzo Piano)





Sopra, Le Mortelle della famiglia Antinori, Castiglion della Pescaia (Studio Idea 11).

Sotto, Tenuta Ammiraglia della famiglia Frescobaldi (Piero Sartogo).

Above, Le Mortelle of the Antinori family, Castiglion della Pescaia (Studio Idea 11).

Below, the flagship estate of the Frescobaldi family (Piero Sartogo)

ancestrali. Ecco 14 tappe di un viaggio intenso, da vivere in maniera personalizzata, scegliendone una o due magari tra quelle geograficamente più vicine. Certo è che tutte le cantine del percorso si rincorrono tra armonia con il paesaggio e arte architettonica nella sua connotazione più ampia, molte firmate dai grandi maestri dell'architettura contemporanea come Mario Botta, Renzo Piano e Tobia Scarpa.

Grandi nomi e nuovi canoni estetici

Per onorare la tradizione si può iniziare da **Cantina Antinori**, a San Casciano Val di Pesa, nel cuore del Chianti Classico, un edificio che si affaccia sulla campagna solo tramite una terrazza circondata dal vigneto, tra l'altro recentemente premiata con il "Mies van der Rohe Award", l'oscar europeo per l'architettura, a conferma dello storico legame della famiglia con la sua terra d'origine. Vicina ecco **Cantina Fonterutoli**, che insieme al Castello appartiene alla famiglia Mazzei dal

1435: qui la cantina è per il 75% interrata e la barriccaia, a 15 metri di profondità, suscita tutta l'emozione di uno spazio quasi sacro e inviolabile. Il **Borro** di Ferruccio Ferragamo sorge invece nel cuore del Valdarno, terra rara e preziosa: tutto il complesso è inteso come ambiente polifunzionale, aperto anche a mostre ed eventi, un'area superiore che anticipa un lungo corridoio interrato – fiancheggiato da centinaia di barrique – che porta al cuore dell'antica cantina sotterranea. Situato sulla collina aretina dalla quale prende il nome, ecco il **Podere di Pomaio** dove si produce vino bio di alta qualità nel pieno rispetto dell'ambiente: il piano superiore, dedicato alla comunicazione e alla degustazione del vino, si apre con ampie vetrate sui vigneti e sul paesaggio circostante, per mettere in relazione diretta il visitatore con il panorama.

Verso il mare

Spostandosi verso la Toscana tirrenica, troviamo **Cantina Caiarossa**, immersa nel cuore della Val di Cecina, che produce vini di alta qualità secondo principi biodinamici e biologici. Una progettazione che sfrutta solo la pendenza naturale del suolo, tanto che il processo di vinificazione risulta interamente soggetto alla forza di gravità. Arrivando sulla Costa degli Etruschi si incontra **Tenuta Argentiera**, tra sorgenti naturali e miniere d'argento; ispirato alle torri di avvistamento medicee, il progetto che ha dato vita alla Tenuta è realizzato interamente con materiali di recupero per non creare eccessivi contrasti con gli edifici preesistenti. Con una struttura moderna e funzionale, invece, la **Cantina Petra** produce il proprio vino tra le vicine colline della Val di Cornia. Progettata dall'architetto Mario Botta, è scavata nel fronte della collina ed entra a farne parte come fosse lì da sempre. La luce naturale si diffonde in tutti gli spazi attraverso la maestosa scalinata che conduce sino a un poggiolo da cui è possibile ammirare il Mar Tirreno e le sue isole. La lunga galleria scavata nel cuore della collina è il punto di arrivo di un percorso misterioso attraverso due scenografiche



barricaie, fino a toccare con mano una grande parete di roccia a vista. Da non perdere anche **Fattoria delle Ripalte**, a sud dell'Isola d'Elba, progettata da **Tobia Scarpa**: qui il vigneto è piantato su suoli difficili, sassosi e molto drenati (per la maggior parte terrazzato), la vite produce poco, ma la qualità dell'uva è alta.

Cantine di Maremma

Rocca di Frassinello, a Gavorrano, è elegante ed essenziale, firmata da Renzo Piano. È stata progettata per garantire la massima qualità dei vini esaltando la funzionalità di quello che rimane uno stabilimento. Piano ha rivoluzionato questa concezione degli spazi ponendo al centro la barricaia, sottoterra, per mantenere naturalmente stabili umidità e temperatura, e intorno, come in una cornice, tutte le altre funzioni del ciclo produttivo, che culminano nel "sagrato" dove nel periodo di vendemmia l'uva scende per caduta. Alla **Fattoria le Mortelle**, della famiglia Antinori, vicino a Castiglione della Pescaia, la cantina si colloca sulla sommità della lieve collina che sovrasta la tenuta, in gran parte interrata, nell'ottica di un impatto ambientale il più ridotto possibile. Di proprietà della famiglia Frescobaldi, anche la **Tenuta Ammiraglia** sorge nel cuore della Maremma. Nel periodo estivo, l'elevata luminosità solare e le brezze marine creano condizioni particolarmente favorevoli alle qualità organolettiche del vino, donando una eccezionale varietà e ricchezza di profumi.

Sotto l'Amiata, verso Montepulciano

Tornando all'interno, ecco **Castello Colle Massari** proprio alle pendici del Monte Amiata, ma sul versante tirrenico. Qui nemmeno una goccia d'acqua viene sprecata durante tutte le fasi della lavorazione, compresa quella dei drenaggi sotterranei della barricaia, tenuta sempre in parte stoccata per garantire il giusto grado di umidità. Interamente recuperata, l'acqua viene alla fine tutta recapitata in un unico impianto di fitodepurazione e da lì riattinta per l'irrigazione delle vigne

creando nel frattempo un'importante oasi umida ad alto contenuto naturalistico. Diringendoci infine verso Siena, ecco **Cantina di Montalcino**, specializzata nella produzione del Brunello, dove la caratteristica copertura riprende il naturale movimento delle colline senesi, e **Cantina Salcheto**, progettata su risparmio energetico, efficienza ambientale e innovazione tecnologica, da cui nasce una linea di vini della spiccata territorialità di Montepulciano.

Patrimonio Toscana

Un grande progetto, quindi, un itinerario prezioso, creato da aziende che amano il proprio territorio di origine e intendono offrirlo al visitatore seguendo nuovi canoni di turismo, capaci di trasmettere con il design un'emozione, un'idea, in generale una propria visione del mondo. "Il nostro obiettivo - si legge in una nota - è quello di credere in un'impresa ancora più grande: promuovere una visione della Toscana contemporanea, quasi come nuovi custodi di un paesaggio che è un vero e proprio patrimonio dell'umanità."

Su www.winearchitecture.it è possibile trovare tutte le schede dettagliate e i contatti utili.

Tenuta Argentiera, Costa degli Etruschi (Stefano e Bernardo Tori Associati)



GASTRONOMIC TRAILS

Wine Architecture, the Tuscany's contemporary face

14 big Italian wine names open their artistic wineries in order to promote the Tuscan area by design and Wine Tourism **by Cristina Chiarotti**

The Tuscan tourist offer has long been an ever changing evolution, in the last years it was made virtuous by shared strategies between public and private. Indeed, destinations and operators of the industry have felt deeply a constant need to conform their offer to meet an even more demanding and diversified demand.

One of the most interesting news in 2018, the fourth *Good Practice* presented by the Tuscany at the European project *Brand Tour*, is the *Wine Architecture* chain. It's a Wine Tourism itinerary that runs through 14 artistic and design wineries, from the oldest and historical to the youngest and dynamic. These wineries are different from tradition and dimensions but they are connected by the love for wine and territory.

Podere di Pomaio, sulle colline aretine (Marisa Lo Cigno, Geometra Pier Ferruccio Rossi).

Podere di Pomaio, on the hills of Arezzo (Marisa Lo Cigno, Geometra Pier Ferruccio Rossi)

14 artistic wineries to discover all

In 2017 a business's network has been created, it gathered 14 illustrious manufacturers (Cantina Antinori, Caiarossa,

Cantina di Montalcino, Castello di Fonterutoli, Colle Massari, Fattoria delle Ripalte, Il Borro, Le Mortelle, Petra, Podere di Pomaio, Rocca di Frassinello, Salcheto, Tenuta Ammiraglia - Frescobaldi, Tenuta Argentiera). It's the first example in Italy of chain to enhance wine, architecture and tourism with 1500 vineyards, 6 million of manufactured bottles, 550 people employed and an annual turnover of more than 50 million.

The "Ci.Vin" - Wine's City National Association Utility Company - has chosen these wineries and has created the project, promoted by the Tuscany Region in partnership with "Vetrina Toscana", the federation "Strade del Vino, dell'Olio e dei sapori di Toscana" and "Fondazione Sistema Toscana".

An emotional customer experience

A successful idea that has recorded more than 20% of curious guests and enthusiasts only in this first half year. A new



travel trend that turns the *customer experience* into an unique must and a typically Italian thing this time.

This proposal rests on two assets: on one side the top quality architectural buildings open to public that express an improved aesthetic connection between production space and processed product, with planning selections that support bioarchitecture with the experimentation of ways for innovative integration and the decrease of environmental impact; on the other side the discovery of the wine and viticultural quality of the made in Italy, a wine journey made of pleasant discoveries and taste emotions. After all, Tuscany is the Italian region where since the second half of the 90s, a lot of big wineries were built focused, today, this asset makes it one of the world's leader wine-destination even for tourism, with approximately one million visitors in 2013, already, and a business volume estimated around EUR 850 millions, that is steadily increasing.

A tourism trend so much important to inspire the biggest wine houses to open

the doors of their "oenological temples". But what are these new bio-architecture's cathedrals? Let's find out.

Between sky and land

Impressive buildings soar towards the sky, facilities completely camouflage in the landscape, suggestive light show flawless geometries, between wood, glass, steel and stone, some of them recall classical temples and ancestral rituals with their look.

Here, there are 14 stop-overs of an intense trip to experience, maybe picking one or two of those that are geographically close to each other.

It's a fact that all the wineries of the itinerary, are close to each other, located between the tune of the panorama and the architectural art in its wider connotation.

Many of these has been signed by the contemporary architecture's great masters such as Mario Botta, Renzo Piano and Tobia Scarpa.

Great names and new aesthetic standards

In order to celebrate the tradition, you may start from **Cantina Antinori**, in San Casciano Val di Pesa, the heart of Chianti Classico. This building faces the country only through a terrace surrounded by vineyard. It has been recently rewarded with the "Mies van der Rohe Award", the European oscar for architecture, confirming the historic connection between the family and their homeland.

Nearby, there is the **Cantina Fonterutoli** and the Castle, they have belonged to the Mazzei family since 1435. Here, the 75% of the wine cellar is in the ground and the barrique is 15 meters deep, it provokes the thrill of an almost sacred and inviolable area.

Instead, Ferruccio Ferragamo's **Il Borro** is located in the heart of Valdarno, an uncommon and precious valley. The whole complex is used as multifunctional place, that is opened even for exhibits and events. Over here, an upper area precedes a long underground hallway,



flanked by hundreds of barriques. This corridor leads to the heart of the antique subterranean wine cellar.

Up the Aretine hill, which gives its name, there's the **Podere di Pomaio** where the high-end organic wine is produced respecting the environment. The upstairs is dedicated to communication and wine-tasting, it connects the visitors to the panorama through wide glass frontages on the vineyards and the surrounding landscape.

Toward the sea

Moving to the Tyrrhenian Tuscany, you'll find **Cantina Caiarossa**, deep in the heart of Cecina Valley, producing high-end wines in accordance with biodynamic and organic principles. A production that takes advantage only of the natural incline of the ground, in fact, the wine-making process proves to be entirely subjected to gravity.

Coming up to the Etruscan Cosa you'll meet **Tenuta Argentiera**, located between natural sources and silver mines.

The design that spawned the manor is inspired by the Medici sighting Towers and it is made entirely of recovered materials in order to be similar to preexisting buildings.

On the other hand, the **Cantina Petra** has a modern and operational structure and it produces its wine in the hills of Val di Cornia. Designed by the architect Mario Botta, this winery is dug in the hill front and it looks like it's always been there.

The natural sunlight reaches all the rooms by the majestic staircase, which leads to a balcony where you may admire the Tyrrhenian Sea with its islands. Following a mysterious path across two spectacular barriques, you'll get to a long tunnel in the heart of the hill where you may touch a big rock face.

Fattoria delle Ripalte, on the South end of the Elba Island, should not to be missed.

Designed by **Tobia Scarpa**, this vineyard is planted on hard grounds of rocks that are very drained (most of it is terraced),

Il Borro di Ferruccio
Ferragamo, Valdarno
(Elio Lazzerini)



the vine doesn't produce enough wine, but the grape is top quality.

Wineries in Maremma

Rocca di Frassinello, in Gavorrano, is an elegant and essential winery, signed by Renzo Piano.

It was designed to guarantee the highest quality of wines, enhancing the factory's function.

Piano has revolutionized this idea of space, he has placed the barrique in the middle, underground, to preserve naturally stable moisture and temperature. Around it there are, like a picture frame, all the other functions of the production cycle, culminating in the "churchyard" where the grapes fall in the harvesting period.

At the Antinori family **Fattoria le Mortelle**, next to Castiglione della Pescaia, the wine cellar is on the top of the minor hill that dominates the manor. It's for the most part buried, with the aim of reducing as far as possible the environmental impact.

In the heart of Maremma you may also visit the **Tenuta Ammiraglia** owned by the Frescobaldi family.

In summer, the high sunlight and the sea breeze create particularly favourable conditions to the organoleptic qualities of wine, giving an extraordinary variety and richness of fragrances.

Under the Amiata, towards Montepulciano

Going back, there's **Castello Colle Masari** on the slopes of Monte Amiata, on the Tyrrhenian coast. Here, not a single drop of water is wasted during all the stages of the wine production, including the one relating to the subterranean draining of the barrique, that is always kept partially stored to ensure the correct level of moisture.

At last, the water recovered in its totality is delivered to the phyto-purification system and, then, it is used to irrigate the vineyards. In the meantime, this process creates an important wet oasis with high naturalistic content.



Finally, heading to Siena, you'll find **Cantina di Montalcino**, specialized in the production of Brunello, here, the characteristic covering evokes the natural motion of the Sienese Hills, and the **Cantina Salcheto**, designed to save energy, environmental performance and technological innovation. This winery produces a line of wines in the territory of Montepulciano.

Tuscan heritage

A big project, so, a precious itinerary, created by companies which love their territory of origin and which want to offer it to visitors following new travel standards, able to instill by design an emotion, an idea, overall your own world view.

"Our goal – it says on a note – is to believe in an even bigger venture: to promote a view of the contemporary Tuscan, almost as new keepers of a landscape that is a genuine world heritage".

On www.winearchitecture.it can be found all detailed files and contact details.

Cantina Petra, in Val di Cornia (Mario Botta). Sotto, mappa sul territorio delle cantine design toscane
Below, map of the territory of the Tuscan design cellars

