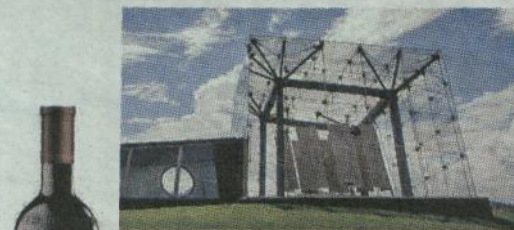


I sapori Strutturati



Ceretto

CASTIGLIONE FALLETTO (Cuneo)
Vetro e acciaio per il cubo realizzato da Luca e Marina Deabate nell'ampliamento della cantina affacciata sulle Langhe
Vino Barolo Bricco Rocche, 170 euro



Chiarlo

CALAMANDRANA (Asti)
Per i dieci anni del parco artistico La Court, Ugo Nespolo ha realizzato una porta che apre idealmente la cantina sulle vigne
Vino Barbera La Court, 27 euro



Ca' del Bosco

ERBUSCO (Brescia)
Un rinoceronte imbragato nella cantina franciacortina è il peso del tempo sospeso secondo Stefano Bombardone
Vino Cuvée Prestige, 26 euro

DOVE MANGIARE

RISTORANTE BOVIO
Via Alba 17 bis
La Morra
Tel. 0713-590303
Chiuso mercoledì e giovedì, menù da 35 euro

DOVE DORMIRE

CASA BALADIN
Piazza 5 luglio 1944
Piozzo
Tel. 0173-795239
Camera doppia da 120 euro, colazione inclusa

DOVE MANGIARE

SAN MARCO
Via Alba 136
Canelli
Tel. 0141-823544
Chiuso martedì sera e mercoledì, menù da 35 euro

DOVE DORMIRE

AGRITURISMO LA CORTE
Regione Quartino 7
Calamandrana
Tel. 0141-769109
Camera doppia da 90 euro, colazione inclusa

DOVE MANGIARE

LA DISPENSA
via Principe Umberto 23
Torbiato di Adro
Tel. 030-7450757
Chiuso lunedì, menù da 35 euro

DOVE DORMIRE

IL DOSSO B&B
Via Calvarole 2
Corte Franca
Tel. 030-9826645
Camera doppia da 60 euro, colazione inclusa

Da Renzo Piano a Pistoletto, dal Barolo allo Zibibbo Così si trasformano le migliori cantine d'Italia

LICIA GRANIELLO

Anche l'occhio vuole la sua parte. Una gita nei giorni della vendemmia fa scoprire nuovi modi di concepire e vivere il vino, a partire da dove tutto comincia, la vigna, fino a dove il mosto sboccia, ovvero la cantina. Tecniche produttive, aggiustamenti economici, strategie di mercato: il mondo del vino deve adeguarsi, si dice, perché il paesaggio enologico è cambiato. Ma il paesaggio è, o dovrebbe essere, prima di tutto un altro, geografico e ambientale, ben più necessario, importante, decisivo.

Da questo punto di vista, il paesaggio enologico, quello vero, reale, è cambiato moltissimo, e quasi sempre in meglio. Merito di vignaioli illuminati e architetti curiosi, che insieme hanno ripensato sguardo e sostanza del vino, accorpando nuove tecnologie e rispetto ecologico, sviluppando nel contempo uno sguardo originale e armonico sulla terra madre dell'uva. Appassionati e addetti ai lavori hanno visto l'avvicinamento di artisti internazionali e super architetti con sospetto evidente: troppo sensibile la materia, troppo alto il rischio di confondere i piani del bello e del buono. E invece, il binomio arte-vino ha funzionato così bene che installazioni e costruzioni dedicate si sono diffuse in maniera (quasi) indolore, guadagnando consensi trasversali, dai produttori storici ai vignaioli di nuova generazione.

Archi Wine La fantasia al podere

Il primo a rallegrarsene è proprio il vino, perché i bravi produttori sono gente tosta, caparbia, appassionata, che non baratterebbe mai un'installazione modaiola con la certissima selezione delle uve o la qualità dell'affinamento in botte. Le archistar hanno ascoltato, studiato e modificato i loro progetti, mentre gli artisti hanno dimensionato gli spazi e modulato i loro interventi. I risultati sono ottimi e abbondanti, tanto che le richieste si moltiplicano, fra sculture e materiali eocompatibili, dipinti e sfruttamento della forza di gravità (al posto delle pompe), tappeti sonori e isolamenti termici naturali.

Chi ha scelto l'arte, avendo già esaurito le opere di aggiornamento tecnologico, sceglie di fare abitare vigne e cantine dalle testimonianze di Michelangelo Pistoletto e Anish Kapoor, Arnaldo Pomodoro e Igor Mitoraj, Chen Zhen e Ugo Nespolo, esaltando il principio della multisensorialità di vino e sculture e condividendole con i visitatori. Altri, invece, hanno rivoluzionato lo sguardo della propria azienda. Così, Renzo Piano ha progettato la cantina di Rocca di Frassinello a Gavorrano (Grosseto), facendo ruotare la produzione intorno alla barriera, mentre la famiglia Frescobaldi è fiera della cantina maremmana "Ammiraglia", il cui tetto è coperto da un giardino di piante officinali, e i bolzanini di Manincor vantano un impianto di biomassa a base di trinciati provenienti dal legno di meli e viti, fino alla Distilleria Nardini di Bassano del Grappa, per la quale Massimiliano Fuksas ha disegnato un doppio spazio laboratorio-ricevimento a forma di bolle.

Prima di andare a visitare la cantina d'autore prescelta, fate una deviazione a Este (Padova) o Reggio Emilia, che dedicano il prossimo fine settimana al pane. Tra gli artigiani di «Comunipane» e quelli di «Pan de Re» troverete sicuramente la merenda giusta da battere con un bicchiere di vino buono all'ombra di una bellissima cantina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lageder

MAGRÈ (Bolzano)
Mario Airò ha progettato una ninna nanna video-sonora per barriques, che accompagna il vino mentre matura in botte
Vino Am Sand Gewürztraminer, 19 euro



Castello di Ama

GAIOLE IN CHIANTI (Firenze)
Ogni anno, un artista firma un pezzo di cantina. Ora è il turno dell'installazione Revolution di Kendall Geers
Vino Haiku, 32 euro



Petra

SUVERETO (Livorno)
Parte dalla pietra latina, l'idea di Mario Botta per la cantina maremmana della famiglia Moretti (spumanti Bellavista)
Vino Rosso IGT Toscana, 40 euro

DOVE MANGIARE

ZUR ROSE
Via Josef Innerhofer 2
San Michele
Tel. 0471-662249
Chiuso domenica, menù da 40 euro

DOVE DORMIRE

LOCANDA TURMBACH
Via del Rio della Torre 4
Appiano
Tel. 0471-662339
Camera doppia da 95 euro, colazione inclusa

DOVE MANGIARE

BADIA COLTIBUONO
Località Badia a Coltibuono
Castellina in Chianti
Tel. 0577-749031
Sempre aperto, menù da 35 euro

DOVE DORMIRE

BioAgriturismo Poggio Asciutto
Via Montagliari 40
Greve in Chianti
Tel. 055-852835
Camera doppia da 85 euro, colazione inclusa

DOVE MANGIARE

IL SALE
Via San Bartolo 100
San Vincenzo
Tel. 0565-798032
Sempre aperto, menù da 30 euro

DOVE DORMIRE

IL CHIOSTRO
Via del Crocifisso
Suvereto
Tel. 0565-827067
Camera doppia da 80 euro, colazione inclusa

Sulla strada



Non il classico Chianti

PIERO ANTINORI

Guardando per il mondo si scopre che i vini più prestigiosi e straordinari sono figli di terre modellate in maniera magistrale dall'uomo, ricchi di storia e cultura. La Toscana è così, plasmata nel rispetto dell'ambiente e della natura, dai filari dei vigneti disegnati in modo da non impattare sui profili delle colline alle case coloniche inserite intelligentemente nel paesaggio.

Dovevamo progettare una nuova struttura nella zona del Chianti Classico, perché la nostra era diventata obsoleta sia dal punto di vista tecnico che urbanistico. La prima decisione è stata quella di unire la parte produttiva con il cuore pensante dell'azienda di Palazzo Antinori a Firenze. La zona poteva essere solo questa, anche da un punto di vista simbolico, visto che nel Trecento la mia famiglia operava già nella campagna di Badia Passignano dove ancora oggi realizziamo uno dei nostri migliori vini. Il secondo pensiero è stato architettonico. Non abbiamo fatto una vera e propria gara, ma valutato una serie di proposte. Fino a quando ci è arrivato sotto gli occhi il progetto di un giovane architetto fiorentino, Marco Casamonti, che ci ha entusiasmato.

Sette anni di fatiche, dubbi e preoccupazioni, anche economiche. Ma siamo contenti di non aver cambiato in corso d'opera. Della cantina Antinori Chianti Classico di Bargino mi piace l'inserimento armonico nel paesaggio. Vista dalla collina di fronte è magnifica, anche se la mia parte preferita è la bottaia con le tradizionali botti toscane da 50 ettolitri. E mi piace il fatto che sia una cantina aperta, perché la comunicazione migliore è far vedere ciò che sta dietro la bottiglia. Annessi alla cantina ci sono un ristorante, un negozio, un frantoio, la vinsanteria: tutto per ricreare il microcosmo delle fattorie toscane. Speriamo solo di esserci riusciti, nel rispetto dei nostri predecessori, della bellissima terra di Toscana e dei suoi grandi vini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Umani Ronchi

OSIMO (Ancona)
È stata scavata sotto i vigneti per sfruttare il microclima ideale, la cantina disegnata da Marco Vignoni
Vino Pelago Marche Rosso IGT, 30 euro



Tenuta Castelbuono

BEVAGNA (Perugia)
Per Arnaldo Pomodoro la cantina umbra della famiglia Lunelli (spumanti Ferrari) è come un carapace di tartaruga
Vino Montefalco Sagrantino, 21 euro



Feudi San Gregorio

SORBO SERPICO (Avellino)
È firmata Hikaru Mori, la cantina della famiglia Capaldo esposta alla Biennale di Architettura di Venezia
Vino Serpico Aglianico d'Irpinia, 50 euro



Donnafugata

PANTELLERIA (Trapani)
Pietra lavica e giardino pantesco caratterizzano la cantina che Gabriella Giuntoli ha disegnato per la famiglia Rallo
Vino Ben Rye Zibibbo Passito, 38 euro

DOVE MANGIARE

GUSTIBUS
Piazza del Comune 11
Osimo
Tel. 07-1714450
Chiuso domenica, menù da 20 euro

DOVE DORMIRE

AIRONE COUNTRY HOUSE
Via Calavaldrese 154
Osimo
Tel. 071-7107537
Camera doppia da 75 euro, colazione inclusa

DOVE MANGIARE

RISTORANTE COCCORONE
Largo Tempestivi 11
Montefalco
Tel. 0742-379535
Chiuso sabato a pranzo e domenica, menù da 30 euro

DOVE DORMIRE

IL POGGIO DEI PETTIROSSI
Via del Poggio 1
Bevagna
Tel. 0742-361744
Doppia da 80 euro, colazione inclusa

DOVE MANGIARE

MARENNA
Località Cerza Grossa
Sorbo Serpico
Tel. 0825-986666
Chiuso domenica sera, lunedì, martedì

DOVE DORMIRE

HOTEL SERINO
Via Termino 119
Serino
Tel. 0825-594901
Camera doppia da 80 euro, colazione inclusa

DOVE MANGIARE

LA NICCHIA
Contrada Scauri Basso
Pantelleria
Tel. 0923-916342
Sempre aperto la sera, menù da 25 euro

DOVE DORMIRE

BLUE MOON HOTEL
Via Don Alonso Errera
Pantelleria
Tel. 0923-912785
Camera doppia da 80 euro, colazione inclusa