

SATO E FUTURO NELLA NUOVA CANTINA ANTINORI

«Innascosta dal terreno, dissimulata lungo la collina, in una perfetta simbiosi di natura e tecnologia. Sarà così la nuova cantina Antinori, che sorgerà al Bargino, nel comune di Casciano, sulle colline del Chianti Classico. Una cantina, concepita in modo da accompagnare l'uva dalla sua genesi ai singoli passaggi di fermentazione, dell'affinamento, dell'imbottigliamento, per culminare in un percorso museale al pubblico, costituirà un continuum ideale tra arte e cultura, scandito dalle strutture architettoniche, dalle volute, dagli ambienti nascosti all'occhio e sublimati nella loro maestosità solo mentre dalla progettazione colta dell'architetto Casamonti dello studio Archea Associati di

sono già iniziati, e per il completamento serviranno almeno altri due anni. L'apparente semplicità del progetto dalla forte componente avveniristica, il vigneto segnato da due tagli che scandiscono i profili collinari e il cuore della cantina che i suoi spazi ampi, le sue volte, solo all'occhio entra.

«Un dettaglio mostra la capacità di conciliare e costruire senza soluzione di continuità: la facciata della struttura, adagiata quasi orizzontalmente sul pendio naturale della collina e rivestita di mattoni, agiti uffici che partono dalla prima rampa del terreno come una sorta di belvedere, l'ingresso visitatori. Un amore per le cose fatte in recupero dei tempi e dei luoghi, un gusto per la bellezza che inizia con la vite e culmina nel seguendo passo dopo passo il percorso di una coltura.

Dentro e fuori

Palazzo Antinori, sede centrale dell'attività di famiglia. L'equitazione è l'altra grande passione di Albiera, (sotto) con il suo cavallo Fedro



riassaporare le stesse emozioni. Penso anche al nostro Palazzo che ha festeggiato l'anno scorso i 500 anni di vita e mio padre ha scritto un libro bellissimo.

L'arte che posto occupa?

Amo moltissimo la pittura dell'ottocento, i "Macchiaioli", anche perché su quelle tele sono impresse le nostre zone, i colori, i paesaggi, gli oggetti che adoriamo.

L'altra Toscana?

La Maremma, la parte di Bolgheri dove noi abbiamo una fetta del gruppo. I ricordi delle vacanze da bambina, i momenti spensierati: ci vado spesso anche per il week-end. Una terra che ho nel cuore.

Un vino che considera come un figlio?

Sono affezionatissima al Barbera d'Asti "Costamiola" dell'azienda "Prunotto" ma è chiaro che per tutti noi il "Tignanello" è un biglietto da visita eccezionale, un punto alto di rappresentatività nel mondo.

Il rapporto con gli altri imprenditori del settore com'è?

La Toscana in Italia e nel mondo ha espressioni di eccellenza:

penso alle grandi famiglie come i Frescobaldi, i Ricasoli, i Corsini e altri. C'è buona amicizia. Concorrenza sì, ma leale. E quando andiamo all'estero cerchiamo di fare fronte comune.

Cosa le ha dato questa professione?

Ho imparato ad avere pazienza. Faccio un esempio: dall'innesto di un nuovo vitigno al vino in bottiglia trascorrono 8 anni. Questo spiega bene perché noi dobbiamo sempre ragionare sul lungo periodo, anche per quanto concerne gli investimenti. Di 50 anni in 50 anni. In famiglia abbiamo un impegno morale: siamo custodi del nostro periodo e dobbiamo mettere nelle condizioni ideali le generazioni successive. Non possiamo stare senza fare niente e dobbiamo sempre migliorare.

C'è una donna imprenditrice che lei considera come modello?

Wanda Ferragamo: l'ho sempre ammirata per tutto quello che ha fatto come madre e manager. Le dobbiamo essere tutti grati per come ha esportato nel mondo il marchio "made in Florence".

I suoi figli raccoglieranno il testimone?

Non lo so e non si deve mai scommettere. Voglio che studino tanto e che soprattutto vadano all'estero ad allargare le proprie conoscenze, imparando molte lingue. Senza dimenticare che l'onestà va al primo posto.

La sua disciplina preferita?

In famiglia abbiamo l'equitazione nel sangue. Adoro il cavallo e ogni mattina, a Firenze, prima di andare in ufficio a lavorare, monto un'ora al CIT, alle Cascine.

Sua madre, Francesca Boncompagni Lodovisi, si è mai interessata di vino?

No, appartiene ad un'altra generazione: le donne seguivano esclusivamente la famiglia e le case. Oggi, insieme ad un'amica, si occupa di una produzione di cachemere.

Firenze cos'è per lei?

Qualcosa di molto particolare, un patrimonio sul quale puoi sempre contare: giri per il mondo ed è bello avere sul passaporto questa provenienza. Quando torni, poi, ti è sufficiente guardare l'Arno e Ponte Vecchio per

Agnese Mazzei



Produrre buon vino vuol dire architettare tecniche senza perdere di vista tradizione, territorio e innovazione. Esattamente quello che richiede l'architettura

Architetto
Agnese Mazzei (a fianco) ha recentemente presentato la cantina di famiglia

Agnese Mazzei è un brillante architetto, ma il suo cognome nasconde secoli di storia del vino toscano. Una storia documentata anche in un libro firmato dal cavalier Lapo Mazzei che dimostra quanto lontana nel tempo fosse la tradizione vitivinicola in quella "Valdigueve" come si diceva allora. Sbaglierebbe però chi pensasse a un nome polveroso o passatista. I Mazzei

hanno investito in nuove aree della regione. Il Castello di Fonterutoli produce ottimi vini con quella nota caratteristica di gelso fiorito e corposo. Con lo stesso dinamismo, Agnese Mazzei sta lasciando un segno, pardon, un disegno nel solco di questa tradizione familiare rivolta al futuro. A cominciare dalla cantina.

Lei è un architetto e il mese



Fonterutoli
Una panoramica dell'antico borgo (sopra) e una suggestiva prospettiva della barricaia



scorso ha presentato la cantina di famiglia, ha il vino nel dna?

Sono cresciuta in una famiglia in cui il vino è un elemento protagonista, principalmente come piacere e passione ma anche come business. I colori, i profumi e i sapori del vino hanno accompagnato tutta la mia adolescenza, poi la mia scelta professionale mi ha portato ad occuparmi di edifici storici, alcuni dei quali in aree agricole, da lì la ricongiunzione con il mondo del vino. In questo percorso l'attività della mia famiglia è sempre stata presente, ogni problema o iniziativa sugli immobili mi veniva affidata e questo ha accresciuto in me la conoscenza sulle problematiche del mondo vitivinicolo, sempre più proiettato sulla efficienza degli spazi, poi la nuova cantina. A Fonterutoli ho potuto lasciar correre la matita e sperimentare con maggiore disinvoltura soluzioni progettuali del tutto nuove.

Ci può spiegare meglio?

Il progetto è molto particolare per forme e dimensioni, sfrutta l'andamento del terreno ed il 75% della volumetria è interrata. Tutto è stato disegnato, dai mattoni del rivestimento esterno alle maniglie delle porte, e questo ha determinato una grande omogeneità di risultato. È stata una grande soddisfazione perché ho potuto raggiungere risultati architettonici per me affascinanti assecondando al tempo stesso tutte le esigenze di carattere produttivo. **Architettura e vitivinicoltura sono tra le "arti" più antiche, non trova che abbiano tanto in comune?**

Indubbiamente, è un operare su materie vive, anche i muri, le facciate, le pietre sono materiali che hanno una loro vita, una loro evoluzione nel tempo. Inoltre produrre buon vino vuol dire applicare dei processi, architettare delle tecniche senza mai perdere di vista tradizione, territorio e innovazio-

ne, esattamente quello che anche l'architettura richiede.

Ha mai pensato che avrebbe dovuto seguire le orme della sua famiglia?

Sinceramente no, ero attratta dalla creatività pura, artistica e volevo andare in quella direzione, non pensavo di rientrare così attivamente nel mondo del vino. Questo non toglie che sia sempre stata appassionata di vini, non sono un'intenditrice ma un consumatore abbastanza attento ed anche esigente. **Quando ha deciso di intraprendere la sua carriera?**

Con la scelta della facoltà di architettura a 19 anni la strada era segnata anche se non immaginavo quale potesse essere lo sbocco professionale vero e proprio. Mi sarebbe anche piaciuto rimanere all'Università, ma poi gli eventi mi hanno condotta altrove. Mi ero specializzata nel restauro di edifici antichi - ho discusso una tesi sui Castelli di Ludwig di Baviera

Da noi

- ed ho iniziato abbastanza presto a lavorare anche su edifici monumentali, a Firenze, in altre città ed anche in territori non urbani. Poi, provenendo da una famiglia di viticoltori, ho sempre avuto anche contatti e incarichi relativi ad edifici agricoli, borghi e case immersi nelle realtà agricole italiane. Nel 1995 ho cominciato a lavorare alla mia prima cantina dove abbiamo sperimentato il sistema per caduta naturale e da allora ne ho progetta-

te sette. Sono abbastanza sicura di essere l'architetto donna più prolifico in questo settore.

Qual è secondo lei il ruolo della donna oggi nel settore vitivinicolo?

Un ruolo senz'altro da protagonista.

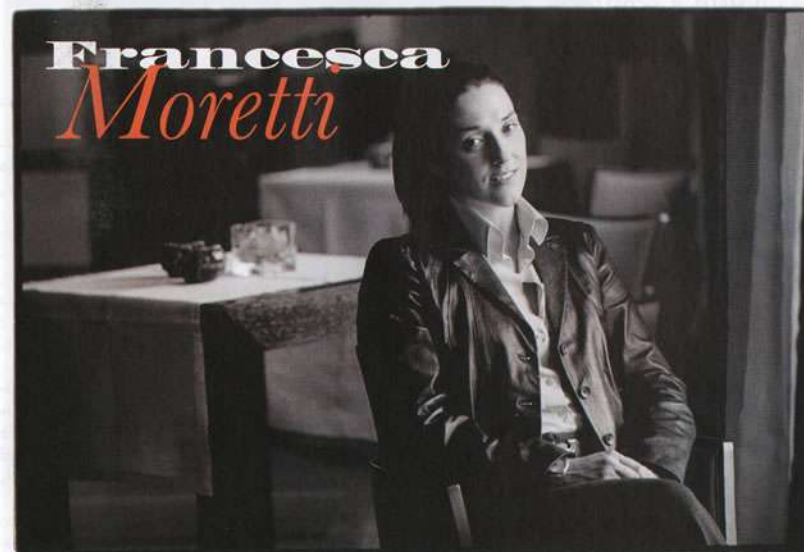
Il vostro nome è identificato in particolare al Chianti, qual è il suo rapporto con questa regione?

Sono cresciuta in campagna,

Chianti soprattutto ma non solo, il contatto con la natura è una parte imprescindibile della mia vita. Il Chianti è la mia casa, il mio paesaggio, il mio cielo.

Cosa progetta (o progetterebbe) Agnese Mazzei quando non si occupa di cantine?

Di tutto e ad ogni scala. Case, ristoranti, alberghi, centri sportivi, residenze d'epoca e di ognuno di questi progetti studiamo tutti i dettagli, fino alle maniglie delle porte.



Manager
Francesca Moretti: nell'azienda di famiglia si occupa della parte "tecnica" della produzione

Liovane, grintosa e preparata, Francesca Moretti è una delle figlie dell'imprenditore che ha avuto l'intuizione di dare alla Lombardia un grande spumante italiano. Niente a che fare con blasoni o privilegi, ma tanto lavoro, impegno e serietà. Moretti padre è uno che dove ha seminato ha raccolto. Uno che si è saputo circondare di personalità d'eccellenza in ogni campo. Del calibro di Gualtiero Marchesi e Alain Ducasse nella cucina dei suoi alberghi, di Chenot per il benessere dei suoi ospiti e di enologi. Figlia compresa. Francesca,