



Cantine Petra: connubio fra architettura e vino

Un totem fra le colline toscane che cela una struttura modulare prefabbricata ad alta tecnologia studiata nel rispetto del ciclo di vinificazione.

Petra... e su questa pietra la famiglia Moretti ha costruito una cantina scenografica immersa nella natura.

Percorrendo la strada del vino della Costa degli Etruschi, nella tranquilla essenza della Maremma Toscana, si nota già a notevole distanza quest'ipnotica presenza che domina il paesaggio. Siamo a Suvereto (località nota per i suoi boschi di sughere o suvere), in località San Lorenzo Alto, tra la Val di Cornia e le Colline Metallifere. La tenuta si estende placida su trecento ettari di vigneti, boschi e uliveti in un contesto naturale che degrada fino ai lucenti orizzonti del Mar Tirreno. Tutto inizia nel 1997, quando l'imprenditore bresciano Vittorio Moretti, già noto nel mondo delle costruzioni e del vino, si fa ammaliare dalle antiche terre di Etruria.

Moretti è uomo dalle idee ben chiare e di lunga esperienza: il suo progetto Petra è già ben delineato nei disegni preparatori tracciati di sua mano, non resta che trovare l'interprete che sappia tradurre i concetti in architettura.

Nel 2001 l'architetto ticinese Mario Botta inizia la costruzione, dando vita ad una struttura estesa su ottomila metri quadrati, che verrà inaugurata nel 2003. Petra è anche stata

un banco di alta sperimentazione dell'attività Moretti nella costruzione edile, un terreno d'incontro tra la creatività di Botta e il campionario tecnico-realizzativo Moretti, le cui potenzialità sono state sfruttate per erigere una cantina esteticamente gradevole e funzionale. Per la fase costruttiva Botta si è servito dello staff tecnico della divisione edilizia della Moretti Spa, che ha portato a compimento interamente le opere di fabbricazione.

L'elemento qualificante l'intervento di Mario Botta è il grande cilindro in pietra di Prun, sezionato con un piano inclinato parallelo alla collina e affiancato, ai lati, da due corpi edilizi porticati e da vigneti che fan parte dello stesso disegno architettonico, armonizzandosi o contrapponendosi all'andamento della superficie ondulata.

Come dichiarato dallo stesso Botta, il progetto vuole essere una reinterpretazione delle antiche dimore toscane di campagna, in cui il disegno delle coltivazioni era parte integrante di quello architettonico. Il cilindro centrale è ornato da una corona di alberi e da appezzamenti di vite che creano una policromia stagionale integrata al perenne caldo colore del corpo di fabbrica, la cui forma può a sua volta evocare il mondo vegetale, come una corolla floreale grande quasi quanto tutta la collina.

Mario Botta ha immaginato il suo intervento inserito nelle



pendici della montagna con il fronte a valle fuori terra, posto su un piano allungato dove, immerse fra le vigne, si svolgono le attività di ingresso delle uve. La struttura architettonica è stata predisposta per la lavorazione a caduta, o gravità, nella quale i passaggi trasformativi che portano al vino avvengono senza interventi meccanici.

Questo implica un uso pressoché nullo di pompe idrauliche che stressano il vino e ne pregiudicano la qualità finale. La cantina presenta una scalinata che taglia il corpo cilindrico, portando a un punto di osservazione elevato, dalla quale filtra una luce naturale che sovrintende le attività primarie della cantina. Al centro della struttura i serbatoi per la vinificazione, mentre ai livelli superiori si articolano le aree di stoccaggio per l'uva vendemmiata, la zona pigiatura e le attività legate alla produzione e ai controlli. Al pianoterra, nella profondità oltre il nucleo centrale e lo spazio riservato alle botti in rovere per l'invecchiamento del vino, una lunga galleria penetra la montagna fino ad arrestarsi di fronte ad una parete di roccia. Un suggestivo tunnel che rappresenta un percorso misterioso, un cordone ombelicale che lega alla terra madre.

All'esterno l'interpretazione del terreno è stata inizialmente affidata all'indagine agronomica del prof. Attilio Scienza, massimo esperto di zonazione. La sua mappatura delle

terre per individuare i vitigni più idonei al microclima di Petra, ha portato alla concretizzazione di un lavoro che è stato di estrema importanza sia per stabilire gli interventi più adatti alla preparazione del terreno sia per assegnare ad ogni appezzamento il vitigno più idoneo. Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese sono risultati essere la migliore espressione di questo specifico territorio, dotato di una grande varietà di suoli.

Francesca Moretti, esperta in enologia, con il consulente enologo francese Pascal Chatonet, hanno poi dato vita alle sette etichette della tenuta. Iniziamo con *Ebo*, (Val di Cornia Doc Suvereto) un blend di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon, il cui nome sta ad indicare un insediamento etrusco di antichissima origine. Ecco *Petra* (IGT Toscana) un uvaggio di Merlot e Cabernet Sauvignon, la cui etichetta riproduce tre cerchi in progressione verticale che si riferiscono ai tre elementi terra-uomo-cielo. *Quercegobbe* (IGT Toscana) un Merlot in purezza, mentre *Zingari* (IGT Toscana) è composto da Merlot, Syrah, Petit Verdot e Sangiovese. A completare la gamma *Alto* (IGT Toscana), un Sangiovese in purezza, e l'ultimo nato, *Potenti* (IGT Toscana), 100% Cabernet Sauvignon. A chiudere in dolcezza *l'Angelo di San Lorenzo*, composto da Malvasia, Trebbiano, Clarette e Vermentino. ■