

Toscana Wine Architecture: Architetto in cantina 15 e 16 Ottobre 2022

Antinori nel Chianti Classico

Ore 12,30 e 15,00 sabato 15 e domenica 16 ottobre

Loc. Bargino, San Casciano Val di Pesa (FI)

Un percorso per conoscere la storia della famiglia Antinori, capire come nascono i nostri vini e ammirare l'innovativa architettura della cantina, accompagnati dagli architetti dello Studio Archea. Degustazione di tre vini rappresentativi delle nostre tenute.

Prenotazione obbligatoria

Durata visita: 2 ore circa

Costo: 45,00€ per persona

Per prenotare: visite@antinorichianticlassico.it

tel. 0552359700

Ricoperta da vigneti e nascosta tra ulivi e boschi di querce e lecci, la cantina Antinori nel Chianti Classico si distingue per il basso impatto ambientale e l'alto risparmio energetico. Opera di architettura innovativa, la cantina è stata concepita per consentire la vinificazione 'per gravità' mentre la barriera è stata pensata per mantenere la temperatura ideale per l'affinamento del vino in modo completamente naturale, sfruttando la sua struttura ipogea. Tutto ciò porta un triplice beneficio: basso impatto ambientale, risparmio energetico e una migliore espressione del vino.

Le Mortelle

Ore 11,00 sabato 15 ottobre

Località Ampio, Castiglione della Pescaia (Grosseto)

Visita della cantina ipogea realizzata all'interno della collina e abbracciata dai vigneti, in perfetta armonia con la campagna circostante, a cura dello Studio Hydea. Partendo dall'area di ricezione delle uve, il percorso si snoda percorrendo l'affascinante scala elicoidale fino a raggiungere il cuore della cantina: la suggestiva barriera incastonata tra le rocce. Degustazione dei tre vini Maremma Toscana Doc de Le Mortelle, Vivia, Botrosecco e Poggio alle Nane.

Prenotazione obbligatoria

Durata visita: 2 ore circa

Costo: 35,00 € a persona

Per prenotare: visite@lemortelle.it

tel. 0564944003

La sostenibilità è per Le Mortelle un approccio sano e rispettoso dell'ambiente, nella migliore tradizione agricola, unito alla ricerca e alla tecnologia. Il principio dell'eco-sostenibilità si riflette quindi su ogni passaggio della produzione del vino. In particolare la cantina è realizzata in modo tale da essere mimetizzata dalla vegetazione ed è stata concepita con una serie di soluzioni volte al risparmio energetico, dall'illuminazione fino a un sistema di fitodepurazione per il recupero dell'acqua. Anche la barriera di affinamento nel piano interrato segue il principio del rispetto ambientale: costruita utilizzando materiali naturali, sfrutta la termoregolazione delle rocce presenti in profondità nel sottosuolo.

Caiarossa

Ore 10,30 - 12,15 - 15,00 - 16,45 domenica 16 ottobre

Riparbella (Pisa)

Aperitivo di benvenuto con Caiarossa Bianco e breve introduzione della cantina e della storia. Tour della cantina e della barriera affiancati dall'architetto Monica Marraffa con approfondimenti su Feng Shui e uso colori e materiali. Degustazione finale di tre vini.

Prenotazione obbligatoria

Durata visita: 1 ora e 45 circa

Costo: 15,00 € a persona

Per prenotare: visit@caiarossa.com

tel. 0586699016

Visite in italiano e inglese

Cantina ispirata al Feng Shui per permettere di avere un ambiente mentalmente salubre grazie all'uso di colori luminosi e a materiali principalmente naturali quali legno e cemento. Produzione biologica e biodinamica dal 1998, anno di fondazione dell'azienda.

Petra

Ore 11,00 sabato 15 ottobre e ore 11,00 domenica 16 ottobre

Suvereto (Livorno)

Francesco è un giovane architetto che ha deciso di unire le sue passioni: il vino e l'architettura, accogliendo i visitatori della cantina e raccontando con passione e competenza, il progetto di Mario Botta. La cantina Petra è situata in Val di Cornia, in una tenuta che copre quasi trecento ettari di terreno nella Maremma Toscana. L'edificio si connota come un grande fiore rivestito in pietra rossa di Prun, formato da un cilindro sezionato con un piano inclinato parallelo alla collina e due lunghi corpi porticati ai lati. Dalla maestosa bottaia, passando da una lunga galleria che penetra la montagna, i visitatori giungeranno nel cuore della terra, dove potranno ammirare la parete di roccia e il terreno ove le radici delle nostre vigne, trovano dimora. A conclusione della visita i visitatori potranno completare l'esperienza con una degustazione guidata di 4 vini in abbinamento a un tagliere di specialità toscane.

	<p>Prenotazione obbligatoria Costo: 45 € a persona, free per Architetti iscritti all'Albo Durata visita: 2 ore circa Visite in italiano (inglese e tedesco su richiesta) Per prenotare: info@petrawine.it</p> <p><i>Petra conferma l'attualità di un principio che ha regolato la grande architettura di ogni tempo: il rapporto con l'ambiente e con le funzioni di lavoro e di vita, condizione fondante di un'architettura di qualità. La sostenibilità del progetto parte da questo punto essenziale e permea ogni scelta sia di disegno che di realizzazione. "Il progetto – dichiara Botta – vuole essere una reinterpretazione delle antiche dimore di campagna toscane in cui il disegno delle coltivazioni, in questo caso i vigneti, era parte integrante del disegno architettonico"</i></p>
<p>Cantina di Montalcino <u>Ore 11.00 sabato 15 ottobre</u> Località Val di Cava Montalcino (Siena)</p> <p>Disegnare l'esperienza di ospitalità, partendo dall'ambiente che vi accoglie. Architettura moderna in perfetta armonia con le colline ilcinesi. La visita verrà effettuata dall'Architetto Tommaso Giannelli, autore parziale della ristrutturazione.</p> <p>Durata visita: 1 ora Costo: Free Per prenotare: info@cantinadimontalcino.it tel. 0577848704</p> <p><i>L'azienda fa uso di energie rinnovabili</i></p>	<p>Podere di Pomaio Green Winery <u>ore 15.00-19.00 sabato 15 ottobre</u> <u>20,30 cena in cantina</u> Località Pomaio (Arezzo)</p> <p><i>Architetto in Cantina....ed enologo in cucina!</i> Durante il pomeriggio sarà possibile visitare la cantina con la guida dell'Arch. Marisa Lo Cigno, progettista dell'edificio in bioarchitettura e dell'ideatore Pier Ferruccio Rossi, fondatore storico del Podere di Pomaio. Per l'occasione l'enologo dell'azienda Carlo Sala, appassionato di cucina ed anche Chef professionista, uscirà dalla cantina ed entrerà in cucina per preparare una cena con abbinamenti ad hoc con i vini biologici del Podere di Pomaio. Dalle 15 alle 19 saranno effettuate le visite guidate alla cantina in base all'afflusso dei visitatori. La visita è garantita per tutti i partecipanti.</p> <p>Costo: 20,00 € a persona per visitare la cantina con la guida dell'architetto e degustare 2 calici di vino con assaggi di salumi e formaggi locali, prenotazione gradita, ma non obbligatoria. Cena servita nella sala degustazione della cantina in bioarchitettura. Solo su prenotazione, 50 € a persona visite in italiano e inglese Durata Visita/degustazione circa 1 ora, cena 2 ore Per prenotare: info@pomaio.it tel: 3334324707</p> <p><i>La certificazione biologica è solo un punto di partenza. L'azienda ha un proprio progetto di sostenibilità denominato Think Green dove, alle tre classiche R della sostenibilità Ri-duce Ri-usa e Ri-cicla, è stata aggiunta la quarta R: Ri-pensa.</i> <i>Il Podere di Pomaio è una piccola cantina ed il Think Green è basato anche su piccoli accorgimenti, il motto dell'azienda è improving the world one bottle at the time. La cantina è stata realizzata utilizzando materiali naturali come malte pozzolane e pavimenti in basalto e ri-utilizzando i massi ciclopici rinvenuti in fase di scavo per costruire le mura della cantina stessa.</i> <i>Grande attenzione all'efficienza energetica con l'utilizzo della geotermia in modo da ridurre i consumi del 40%</i></p>

Castello di Fonterutoli

ore 11.00 e 15.30 sabato 15 ottobre

Località Fonterutoli - Castellina in Chianti (SI)

La visita verrà condotta dall'Architetto Agnese Mazzei seguendo il percorso che le uve fanno durante il periodo della vendemmia, corredato da un approfondimento delle scelte architettoniche fatte per valorizzare al massimo la qualità del risultato finale. Partendo dal piazzale di ricezione, si scende al piano della fermentazione e poi successivamente nel cuore della cantina nella barriera dove i vini riposano per l'invecchiamento.

Prenotazione obbligatoria

Costo: Visita Free (Degustazione 15,00€)

Durata visita: 1 ora e 30 circa (con degustazione)

Visite in italiano e inglese

Per prenotare: reservations@fonterutoli.it

tel: 0577741385

Per prenotare il pranzo all'Osteria 0577741125

L'acqua sorgiva che sgorga dalla roccia assicura temperatura e umidità ideali per l'affinamento in modo naturale. Nessun uso di diserbanti, uso dei sovesci (semina di specifici mix di erbe tra filari per migliorare la metabolizzazione dell'azoto e la compattezza del suolo". Viene effettuata la concimazione organica attraverso l'uso di compost ottenuto da scarti di lavorazione (tralci, raspi vinacce senza degli olive). Riduzione dell'uso del rame del del 20% rispetto agli standard dei disciplinari Bio grazie all'uso delle più recenti tecnologie applicate all'agricoltura.

ColleMassari

ore 10.30 sabato 15 ottobre

Poggi del Sasso - Cinigiano - GR

Arrivare a ColleMassari è ritrovarsi in un'oasi Toscana incontaminata di 1230 ettari, immersi nelle colline ricamate da olivi millenari e in vigne sapientemente allineate. L'azienda, che prende il nome dal Castello del 1300 ristrutturato dalla famiglia Tipa-Bertarelli, applica fin da subito i principi di agricoltura biologica certificata. Il tour prevede la scoperta della cantina che segue i principi di bioarchitettura - disegnata dall'Architetto Milesi: dalla ricezione delle uve, a tutte le fasi di vinificazione e affinamento. La visita, condotta dall'Architetto Edoardo Milesi, prosegue nella suggestiva sala di degustazione per scoprire il Vermentino Melacce, ColleMassari, una riserva, elegante, armonica e complessa e il cru Poggio Lombrone proveniente dall'omonimo vigneto di Vecchie Vigne.

Prenotazione obbligatoria

Durata visita: 1 ora e 45 circa

Costo: 30,00 € a persona, Free per architetti iscritti all'albo e per studenti di architettura

Per prenotare: info@collemassari.it

tel. 0564990496 Possibilità di light lunch presso il Ristorante I Granai dell'Agriturismo Tenuta di Montecucco (Collemassari Hospitality)

Menu: antipasto, primo o secondo, dolce

25 Euro Prenotazione obbligatoria allo 0564 999029

La cantina ColleMassari segue i criteri di bioarchitettura con l'organizzazione della vinificazione su più livelli con il sistema a gravità nel pieno rispetto dell'ambiente e del

Rocca di Frassinello

Ore 15.30 sabato 15 ottobre

Gavorrano (Grosseto)

Visita guidata dall'architetto Chiara Quadraccia dello studio Alvisi Kirimoto che assieme allo studio Piano ha concorso alla realizzazione della Cantina. Un percorso alla scoperta di Rocca di Frassinello, l'unica cantina progettata da Renzo Piano, e della sua spettacolare barriera. A conclusione della visita della Cantina gli ospiti potranno degustare i vini di Rocca di Frassinello

Prenotazione obbligatoria

Costo: Visita Free (Degustazione 15,00€)

Durata visita: 1 ora e 30 circa (con degustazione)

Visite in italiano e inglese

Per prenotare: visite@roccadifrassinello.it

A Rocca di Frassinello il processo di vinificazione non prevede uso di pompe: l'uva finisce nei tini di fermentazione per forza di gravità, attraverso delle finestrelle ricavate sul pavimento della grande terrazza in cotto che Renzo Piano ha battezzato il sagrato. Ciò consente non solo di non stressare le uve ma soprattutto di risparmiare energia. Inoltre sulla superficie del parcheggio coperto è stato installato un sistema di pannelli solari che produce energia utile ai fabbisogni della cantina.

Salcheto

ore 11.00 sabato 15 ottobre

Montepulciano (Siena)

Progettare una cantina di eccellenza che sia anche sostenibile: l'esperienza della cantina Salcheto con Michele Manelli a 10 anni dalla realizzazione.

Inclusa degustazione 2 vini

Durata visita: 1 ora e 30 circa

Costo: free

Per prenotare: enoteca@salcheto.it

tel. 0578799031

Si svolge nel contesto di una cantina fortemente connotata da elementi di sostenibilità

<p><i>territorio.</i> <i>La barriccaia, scavata ad una profondità che raggiunge i -18 metri, mantiene in modo naturale la giusta temperatura. A ColleMassari si raccolgono le acque piovane sia in cantina che nei laghi artificiali, acque che vengono successivamente riutilizzate in tutto il processo produttivo ed il raffreddamento della cantina stessa. La scelta dell'utilizzo del cedro rosso inoltre fa sì che in cantina non si formino muffe. Nessun particolare è lasciato al caso... nemmeno l'accorgimento studiato per non far entrare i moscerini nella sala imbottigliamento! Sin dall'origine, in tenuta vengono applicati i principi dell'agricoltura biologica certificata. E nei vigneti si pianta il sovescio, per rendere fertile il terreno. Inoltre è stato impiantato il primo campo madre e la successiva progenie di Sangiovese ultracentenari della provincia di Grosseto.</i></p>	
<p>Fattoria delle Ripalte <u>Ore 12.00-18.00 domenica 16 ottobre</u> Capoliveri Località Ripalte (Isola d'Elba)</p> <p>ore 12:00 Benvenuto del vignaiolo Piermario Meletti Cavallari agli ospiti della kermesse ore 13:00 Visita guidata del vigneto di Aleatico a Poggio Turco, a seguire visita della Cantina d'Autore ore 14:00 Degustazione Vini sulla Terrazza panoramica, vista mare e vigneto, con light lunch per i partecipanti. ore 15:30 Visita alla Miniera del Ginevro, famosa per l'estrazione della magnetite, con focus sul terroir che caratterizza la parte orientale dell'Isola d'Elba. Verrà raggiunto il livello – 24 m.s.m per un tour storico con alcuni cenni sulle peculiarità geologiche ed esperienza del buio totale. La visita è realizzata in esclusiva per Tenuta delle Ripalte, in collaborazione con le guide autorizzate del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano. Durante le visite in Cantina, sarà proiettata una video intervista doppia di Piermario Meletti Cavallari e Tobia Scarpa: una divertente quanto affascinante chiacchierata tra vecchi amici sul progetto architettonico della cantina e le sue qualità e funzionalità. ore 18:00 termine della giornata</p> <p>Prenotazione Obbligatoria Durata visita: 6 ore Costo: 80,00 € a persona Visita in italiano, inglese e tedesco Per prenotare: experience@tenutadelleripalte.it entro il 30/09/2022 - Disponibile pacchetto “Alloggio Speciale” per la notte ad € 50,00</p> <p><i>Il tipo di agricoltura applicata a Fattoria delle Ripalte è biologica (in conversione al secondo anno). I prodotti gastronomici sono stati attentamente selezionati tra i produttori locali a km zero dell'Isola d'Elba e della costa Toscana, perché la cantina rientra nelle regole agrituristiche della regione Toscana. L'acqua minerale, a disposizione gratuita per gli ospiti, è sfusa, per ridurre il consumo di plastica e di energie per il trasporto.</i></p>	<p>Tenuta Ammiraglia - Frescobaldi <u>ore 11.00 domenica 16 ottobre</u> Località La Capitana, Magliano in Toscana (Grosseto)</p> <p>Visita guidata dall'architetto Nathalie Grenon dello Studio Sartogo che guiderà gli ospiti in un tour esplicativo che li porterà a scoprire il progetto creativo di questa innovativa Cantina nascosta nelle dolci colline della Maremma Toscana. Seguirà la degustazione di 3 vini di Tenuta Ammiraglia abbinati a specialità gastronomiche.</p> <p>Prenotazione Obbligatoria Costo: 44,00 € a persona Durata visita: 3 ore Per prenotare: giusy.calia@frescobaldi.it 3427737849</p> <p><i>L'azienda adotta pratiche sostenibili quali l'utilizzo di pannelli solari e il recupero delle acque piovane con un bacino artificiale.</i></p>
<p>Il Borro <u>Ore 15.00 - 17.00 sabato 15 ottobre</u> Località Borro, San Giustino Valdarno (Arezzo)</p> <p>Visita delle Cantine insieme gli Architetti Elio Lazzarini e Leonardo Libretti con selezione di Sangiovesi e due</p>	<p>www.winearchitecture.it</p>



soste: affinamento Anfore per l'assaggio di Petruna 2018 e zona cupola per l'assaggio di Polissena 2018. Tutti i vini saranno abbinati a Ali del Borro con assaggio de Il Borro Olio Extra Vergine d'Oliva; pecorino e miele d'acacia di nostra produzione Visione di un video che introduce alla storia e alla filosofia della Tenuta e alla Galleria Vino&Arte in abbinamento a Bolle di Borro 2015 Metodo Classico BRUT.

Prenotazione Obbligatoria

Costo: 55,00 € a persona, gratuita per architetti e geometri iscritti all'albo

Durata visita: 2 ore circa

Visite in italiano (15,00) e inglese (17,00)

Per prenotare: winetour@ilborro.it

tel: +39 3486126868 anche su WhatsApp