

## ROCCA DI FRASSINELLO, QUANDO RENZO PIANO INCONTRA MADRE NATURA



Visita alla Rocca di Frassinello dove l'arte di Madre Natura si fonde al genio dell'architetto Renzo Piano. Un quadro dentro al quadro, alla scoperta di storie, suggestioni, amori e bellezza. TuscanyPeople vi porta dentro la Rocca di Frassinello, al centro del tempio che come poche altre cantine al mondo celebra il nettare degli dei.

Rocca di Frassinello, quando il genio incontra Madre Natura

La Rocca di Frassinello si trova sulla collina più alta davanti a Giuncarico: qui, dalla torre che sovrasta la conca di filari, guardando oltre Marina di Grosseto, si scorge il mare come una tavola argentea incastonata tra cielo e terra. Madre Natura attinge da una tavolozza cromatica di verdi e blu, spennellando qua e là, intrecciando tonalità, sfumature e forme.



Al centro del dipinto, si inserisce l'ingegno e l'estro dell'arte umana. Il colore aranciato della cantina quasi come la polpa di un'albicocca diventa il cuore pulsante di tutto. E tutto ruota attorno: dal filare alla barrique fino al bicchiere.

## Rocca di Frassinello, una cantina di arte e di vino

Insomma, Rocca di Frassinello non è una cantina come tante. Non lo è affatto. Di lei, tra gli altri, si è innamorato l'artista David LaChapelle: dopo aver camminato tra le vigne di Rocca di Frassinello, tornato nel suo studio di Los Angeles LaChapelle ha disegnato *Rapture of the Grape*, l'opera da cui è tratta l'edizione limitata di bottiglie di Rocca di Frassinello per celebrare le prime 10 vendemmie dell'azienda.



*“Devo assolutamente esprimere in immagine il rispetto per il vino e la sua storia, l'estetica, l'umiltà e la ricerca di perfezione, la stessa del fare arte, che ho avvertito tra le persone al lavoro in vigna e poi nella cantina progettata da Renzo Piano” (David LaChapelle)*

Che siate o no, dei *wine lovers* o degli esperti enologi poco importa. Anzi: proprio non esserlo è un motivo in più per visitare Rocca di Frassinello, vivere, capire – oserei dire sentire – la cultura del vino. Ma a questo arriveremo tra qualche riga, una volta dentro la barriera.

Prima di entrare, urge una presentazione della Rocca oltre la tela impressionista da primo colpo d'occhio. L'area – “benedetta dal Signore” dicono alla Rocca – è composta da circa 90 ettari di vigneti su un programma a medio-lungo termine di 125: ciò ha richiesto due anni per unire cinque poderi che oggi insieme costituiscono una proprietà di 500 ettari.



Leggi anche: [10 Trattorie in Maremma a cui non si può dire di no](#)





## La storia di Rocca di Frassinello

Rocca di Frassinello, inaugurata nel 2007, è nata da un'idea semplice e al contempo ambiziosa, ovvero replicare il modello di eccellenza di Castellare di Castellina nel Chianti Classico in un nuovo territorio: Gavorrano e la Maremma, fra Bolgheri e Scansano. In questi luoghi arriva un piede geologico con le stesse caratteristiche dei terreni del Chianti Classico e di Montalcino, ma con una differenza sostanziale: 4, 5 ma anche 6 gradi di temperatura media più alta durante tutto l'anno e un'escursione termica fortissima fra giorno e notte.

A Gavorrano è nato il primo, e a oggi unico, progetto di *joint venture* italo-francese per la produzione di vino: Castellare insieme a *Domaines Barons de Rothschild* (Lafite), la più famosa firma di vini di Francia. L'accordo ha unito l'esperienza di Castellare nella coltivazione e vinificazione del vitigno principale toscano, il Sangiovese, e quella di *Chateau Lafite* sui vitigni francesi: Cabernet Sauvignon, Merlot e Shiraz.



## La cantina

Arriviamo alla cantina, per la quale è stato scelto uno dei più grandi architetti al mondo: Renzo Piano. E per l'architetto ligure è stata una prima volta: Piano infatti non si era mai cimentato nella progettazione di un edificio per produrre, elevare e far gustare il vino.

*“La vigna è una coltivazione di grandissima sapienza. Con i suoi filari disegna il terreno, delinea il paesaggio, meglio di ogni altra pianta. Ho sempre bisogno di capire l'ambiente prima di realizzare un progetto e di guardarlo dall'alto, come gli uccelli” (Renzo Piano)*

Il risultato è un edificio dalle forme eleganti, armoniose ed essenziali, con un elemento innovativo quanto suggestivo: la barriccaia al centro dell'azienda.

*“One of the most beautifully designed wineries around the globe” (Architectural Digest)*



Le porte si aprono su un grande salone quadrato - 40 metri per 40 - senza alcuna colonna di sostegno: un anfiteatro del vino con 2.500 barriques, un tributo di ispirazione classico al nettare degli dei. O una chiesa, come Piano l'ha presentata:

*"Come entrare in una chiesa. Al centro un raggio di luce, ma nella penombra 2500 barriques"* (Renzo Piano)

Piano ha così rivoluzionato la concezione tipica degli spazi di cantina ponendo al centro la barriccaia, sotterranea, per mantenere naturalmente stabili umidità e temperatura. Intorno, tutte le e altre funzioni del ciclo produttivo: su due lati sono distribuiti i tini in acciaio, sopra ciascuno dei quali, attraverso un chiusino accessibile dal tetto sovrastante (il sagrato, lo chiama Piano), nel periodo di vendemmia l'uva scende per caduta.



## La degustazione alla Rocca

Da questo tempio del vino, la visita alla cantina continua al piano di sopra, nel padiglione: è tempo di deliziare il palato con una selezione di 5 vini.

- Vermentino: il vitigno dà il meglio di sé. Tra note aromatiche agrumate, ha un gusto equilibrato, ben supportato dall'acidità e dalla componente minerale che lo rendono sapido e persistente.
- Poggio alle Vigne: Personalità spiccata, speziato e facile da buttare giù.

Merlot (40%), Cabernet Sauvignon (40%), Sangiovetto (15%), Syrah (5%)

Vinificazione: in acciaio - Invecchiamento: cemento

- Ornello: Dal nome del lungo bastone appuntito, con il quale i butteri muovono ancora oggi il bestiame, l'Ornello ha un gusto pieno e ricco. Al naso si presenta con note balsamiche e di caffè tostato, mentre al gusto offre note di sottobosco e un tannino molto morbido e vellutato.

Sangiovese (40%), Syrah (20%), Cabernet Sauvignon (20%), Merlot (20%)  
Vinificazione: in acciaio - Affinamento: in barriques per 10 mesi.



- Le Sughere di Frassinello: Qui il Sangiovese e i vitigni internazionali, Cabernet e Merlot, si fondono per realizzare un vino ideale italo-francese.

Sangiovese (50%), Merlot (25%), Cabernet Sauvignon (25%) Vinificazione: in acciaio - Affinamento: in barrique per 12 mesi.

- Rocca di Frassinello: Prima classificazione bordolese, espressione massima del progetto italo-francese. Un vino che riesce a coniugare forza, intensità, eleganza, con tannini morbidi che lo rendono rotondo in bocca.

Sangiovese (50%), Merlot (25%), Cabernet Sauvignon (25%) Vinificazione: in acciaio - Affinamento: in barrique 18 mesi.



Leggi anche: [Fattoria La Maliosa, gli artigiani di naturalità, salubrità e sostenibilità](#)





*Tuscanypeople*

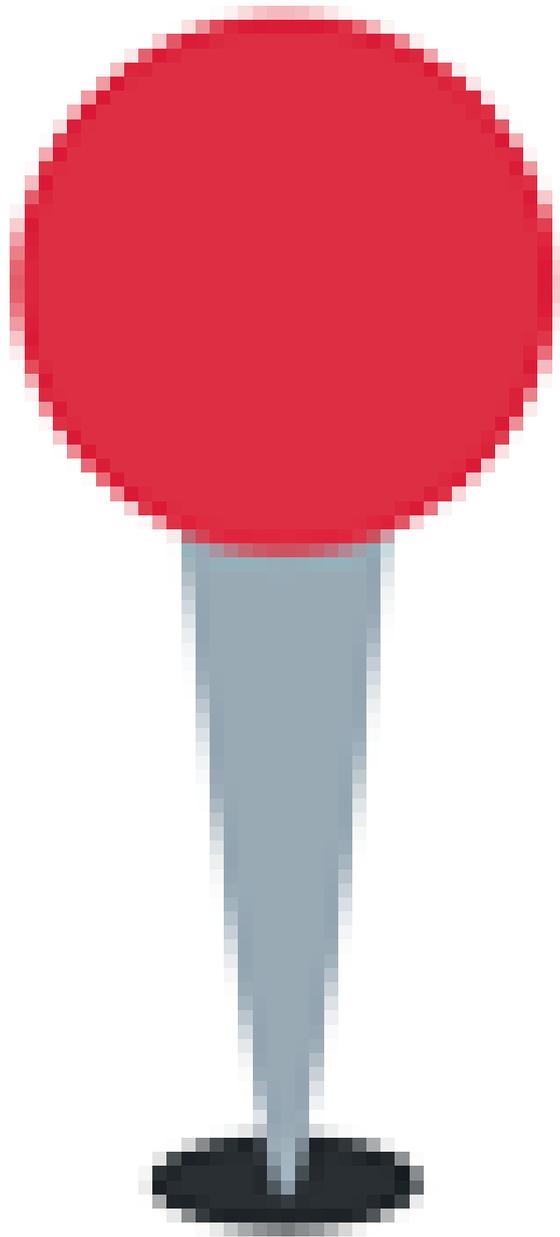




### La terrazza di Rocca di Frassinello

Dalla sala si ha poi accesso alla terrazza, o per usare le parole del suo padre architettonico, al *sagrato di Rocca di Frassinello*: si tratta di una piazza a cielo aperto di oltre 5.000 mq. In mezzo alla piazza, un elemento verticale: è la torre cattura-luce, un parallelepipedo che consente di controllare la temperatura, l'umidità e altre intemperanze meteorologiche e, come un faro, indica da lontano la presenza della cantina.

*«Su questo poggio abbiamo realizzato un'immensa terrazza immaginandola come la piazza di un paese: si cammina, si parla e tutto intorno questo scenario di sinuose colline. Sulla terrazza arrivano le uve che poi vengono fatte cadere nella cantina, edificata verso il basso. La magia viene dalla barriquerie, nel ventre della terra, in penombra, con 2.500 botti che come grandi occhi ti osservano».* (Renzo Piano)



PER APPROFINDIRE:





Fattoria La Massa, da Bordeaux al Chianti su una Ferrari di vino





Renzo Piano e il Santuario di Ise: restare giovani attraverso i giovani





Perché vivere in Toscana? 10 punti su cui riflettere





Viaggio tra suggestive città e affascinanti borghi medioevali delle Colline Metallifere

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

---



Per le foto dell'articolo si ringrazia ©Francesco Livi  
TuscanyPeople

Riproduzione Riservata © Copyright

