



*Giro di vigne (e d'arte) con degustazioni a suon di musica.  
Un loft milanese ricavato da un laboratorio di nichelatura.  
E l'ultima ricetta con i fichi (in crumble con gelato).*

*L'installazione NOITU(LOVE)R (Revolution) di Kendell Geers a Castello di Ama, sulle colline senesi.*



DOVE ANDARE / GIRO DI VITE



*"Sulle vigne. Punti di vista, 2001".  
È di Daniel Buren l'installazione per  
Castello di Ama, azienda vinicola toscana  
con vocazione per l'arte contemporanea.  
Il 28 ottobre se ne inaugura un'altra,  
firmata da Pascale Marthine Tayou.*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



# IN VINO VERIT(ART)

Installazioni contemporanee in cantina e tra le viti.  
Filari a onda disegnati dal grande paesaggista.  
Piante secolari custodite nel castello. Cinque vigneti d'autore  
(più wine & play list) per provare l'ebbrezza del bello

*di Mariateresa Montaruli*



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



DOVE ANDARE/GIRO DI VITE



*I vigneti panteschi dell'azienda **Donnafugata** (la casa madre è a Marsala) sono in contrada Khamma, tra un dammuso e una pianta di capperi. La vite qui cresce felice nonostante terreni assetati e condizioni estreme.*

PANTELLERIA, SICILIA

**Donnafugata**

Nella "Fascia enologica del sole", la vite, coltivata in condizioni estreme, cresce comunque felice. E così pare essere anche per quell'albero di arancio dolce che vive in solitudine nel duecentesco Giardino Pantescio della cantina **Donnafugata**, a Pantelleria. Un agrume in realtà nemmeno tanto solo, cinto com'è di viti di Zibibbo da cui si ricava passito, moscato e anche

un bianco secco che ben si accosta a tapas di pesce affumicato. Un posto da scoprire: in contrada Khamma, tra un dammuso e una pianta di capperi, con i vigneti pettinati e l'antico giardino donato qualche anno fa al FAI. L'arancio secolare si nutre dell'umidità raccolta in quello che si chiama anche giardino "arabo o murato", metafora del grembo femminile. Un tema ricorrente per **Donnafugata**. La cantina-madre di Marsala fu chiamata così proprio per omaggiare le donne dell'azienda, mamma Gabriella e figlia José. Info: [donnafugata.it](http://donnafugata.it), visite e degustazione su prenotazione.

● *Oltre la vigna: si cena alla "Nicchia", in un piccolo giardino arabo (lanicchia.it). Si dorme nei dammusa "diffusi" di Tenuta Borgia, a Rekale ([tenutaborgia.it](http://tenutaborgia.it), da 280 € a settimana).*

● *Wine(play)list: la versione dry dello Zibibbo, il "Lighea" bianco secco (10 €), ha note di rosa bianca, zagara e buccia di agrume candita. Da abbinare a una frittura di pesce e all'ascolto (propiziatorio) di "Don't go" dei Nouvelle Vague.*

MASSAFRA, PUGLIA

**L'Amastuola**

Un terreno naturalmente ondolato tra Massafra e Crispiano, nella Murgia tarantina, le cui viscere, sotto un'antica masseria, custodiscono un insediamento italico-greco del VII secolo a.C. Qualche tempo fa, l'imprenditore fatto-da-sé Peppino Montanaro ebbe l'intuizione di portare qui il giardiniere-filosofo Fernando Caruncho, portatore di quella "agricoltura ajardinada" che accoglie i frutti della terra in un paesaggio design. Il progetto, in questa collina abbandonata, era spostare 1.500 ulivi secolari per impiantare un vigneto biologico: uve non solo autoctone



DOVE ANDARE/GIRO DI VITE



*Sembra un mare di onde il vigneto dell'azienda L'Amastuola, in provincia di Taranto. Felice esempio di agricoltura-giardino, è stato disegnato dal grande paesaggista spagnolo Fernando Caruncho.*

che crescessero in armonia accanto a quei tronchi contorti. «Così» racconta Caruncho da Madrid «ho disegnato un impianto di filari a onde accentuate, profonde e parallele, intervallate da isole di ulivi. Come note sparse su un pentagramma». A rievocare le onde del vicino Mar Ionio, ma soprattutto le vibrazioni acustiche che il genius loci sembrava esprimergli. L'Amastuola è diventata una geometria creativa, ancorata alla terra, unica in Italia, forse nel mondo, che termina sprofondando in una gravina. Nel viale degli ulivi secolari si va camminando in modalità zen. Ma ci vuole un attimo per ricordarsi che questo è il Mediterraneo interiore. E che gli ulivi sono contorti perché, in tempi passati privi di poesia, venivano scavati per ottenere legna da ardere. Info: amastuola.it, visita su appuntamento.

● *Oltre la vigna: si mangia alla "Masseria Petrino", a Palagianello, nel covo rustico-chic dello chef pescatore Michele Rotondo (tel. 099.8434065). Si dorme a*

*Maruggio, alla "Masseria Le Fabriche" fresca di vendemmia, un fabbricato seicentesco con volte a stella e vigneto che digrada (masserialefabriche.it, 160 € la doppia con colazione).*

● *Wine(play)list: profondo rosso il colore del "Primitivo Amastuola" (13,80 €), con sentori di prugna e memorie di spezie. Per consolidare un'intensa serata carnivora al ritmo incalzante di "Alviverde" di Jun Miyake & Arto Lindsay.*

MERANO, ALTO ADIGE  
**Giardini di Castel  
Trauttmansdorff**

Un'unica pianta di vite, la Versoaln, con un tronco scultoreo segnato da 350 anni di vita. Cresce a 600 metri di altitudine, supportata da un muretto di sassi e da un pergolato di pali di castagno, creando un tappeto sospeso di acini e pampini di quasi 300 metri. Accade a una manciata di chilometri da quei Giardini di Castel Trauttmansdorff, a Merano, che nell'ottobre del 1870 avevano ospitato



DOVE ANDARE/GIRO DI VITE



*È a forma di cactus il padiglione delle succulente nei giardini di Castel Trauttmansdorff, a Merano. Ce ne sono undici, tutti artistici, a custodire gioielli della botanica. Ma il castello protegge anche una pianta di vite di ben 350 anni.*

Sissi con le figlie Gisela e Marie Valerie, e 102 persone al seguito. Per lei fu costruita una piccola passeggiata tra le vigne nel luogo dove adesso vive un giardino botanico con essenze da tutto il mondo. Per *Grandi Giardini, Grandi Vini*, l'iniziativa di scoperta e wine tasting autunnale promossa dai Grandi Giardini Italiani ([grandigiardini.it](http://grandigiardini.it)), Trauttmansdorff svela le sue vigne-giardino, la raccolta di vinaccioli "archeologici" ritrovati in Alto Adige e la vigna scultorea da cui si fa

ancora un bianco fruttato dai riflessi di rame. Un'edizione limitata. Info: [trauttmansdorff.it](http://trauttmansdorff.it), visite e degustazione su prenotazione.

● **Oltre la vigna:** alla soleggiata locanda "Leiter Am Waal", tra meleti e vigneti, all'imbocco della Val Venosta, il menu è tradizionale e il mosto d'uva appena fatto ([leiteramwaal.com](http://leiteramwaal.com)). Si pernotta all'"Aurora", sul fiume Passirio, una vecchia pensione rinata in chiave funky e design con lounge-bar che si trasforma in disco-club ([hotelaaurora.bz](http://hotelaaurora.bz), da 140 € la doppia con colazione).

● **Wine(play)list:** il bianco fruttato "Versoaln", delicato nella struttura e con spiccata acidità (20 €). Beverino al punto giusto, da accostare a carni bianche e all'ascolto di "Pequeño Vals" dei Marlango. Anche se non si balla...

FRANCIACORTA,  
LOMBARDIA  
**Bellavista**

Le uve Chardonnay, si dice in Franciacorta, rappresentano il côté femminile: danno al vino le note più morbide. Il Pinot Nero è invece maschile: rigoroso nel gusto. Sarà la mescolanza dello yin & yang a dare alla conca morenica affacciata al Lago d'Iseo l'aspetto di un orto-giardino (da scoprire a piedi, in bici e in carrozza, con soste in cantina per [festivalfranciacorta.it](http://festivalfranciacorta.it), oggi e domani). Se poi le vigne sono "allevate" manualmente, potate slow, longeve come poche, ricavate su terrazzamenti dolcemente inclinati dove si insedia una pieve o un piccolo campanile, allora si capisce perché Francesca Moretti, figlia del fondatore e ad di *Terra Moretti Wine*, abbia creduto che i vigneti Bellavista potessero entrare nei Grandi Giardini Italiani. Come di fatto è accaduto. Un sentiero acciottolato, stretto

© I Giardini di Castel Trauttmansdorff



DOVE ANDARE/GIRO DI VITE

da alti muri di sasso, porta alla vigna dell'Uccellanda, nella frazione Nigoline di Cortefranca. In autunno ci sono qui i filari di Chardonnay color dell'oro, distesi su piccole terrazze sotto una chiesa e un bosco di castagni. Guardano il Lago d'Iseo e Monte Isola. E non sanno che in bottiglia diventeranno magicamente yin. Info: bellavistawine.it, visite e degustazione su prenotazione).

● **Oltre la vigna:** alla "Dispensa Pani e Vini", risto-enoteca-bottega a Torbiato di Adro, dove è servita la sardina essiccata del Lago d'Iseo, ultimo dei Presidi che Slow Food presenta al prossimo Salone del Gusto (dispensafranciacorta.com). Per la notte, il bed&breakfast "Ca' Minore" (ca-minore.it, 80 € doppia e colazione).

● **Wine(play)list:** morbido e avvolgente è il "Bellavista Cortefranca Uccellanda" (31 €), Chardonnay in purezza, con sentori lievi di vaniglia e mela cotogna, che ben si abbina a carni bianche, dentice e orata. Ma attenzione alla temperatura, 12°, che non è affatto un'opinione. Da accompagnare (e da bere in compagnia di) a "The man I love" nella versione (unplugged) di Hindi Zahara.

GAIOLE IN CHIANTI,  
TOSCANA  
Castello di Ama

Vigneti come cornice. Come placenta che nutre la gestazione di installazioni e opere d'arte. Accade nel Chianti, in quel Castello di Ama di Lorenza Sebasti e Marco Pallanti che

nel 2000 invitarono per primo Michelangelo Pistoletto a lasciare nelle cantine un'opera simbolica: l'Alberospecchio, la cui corteccia all'esterno è opaca, mentre l'interno risalta con la luce della mente. Così come il pensiero risiede nella carnalità del corpo. Dopo aver fatto spazio, di anno in anno, ad Anish Kapoor, Daniel Buren e Louise Bourgeois, la coppia inaugura, il prossimo 28 ottobre, lo *Chemin des Couleurs*, il sentiero pittorico di Pascale Marthine Tayou, camerunese di stanza in Belgio portato a Radda in Chianti da Lorenzo Fiaschi della Galleria Continua. In una nota ai padroni di casa l'artista scrive: «Je viendrais avec trois valises chargées de trois idées...». Dal borgo dell'arte, con orto e cappella, lo *Chemin* guarderà ai vigneti terrazzati, costruiti 15 anni fa con terrapieni e profilature in sasso che hanno ridisegnato, a spicchi inclinati, il paesaggio. Davvero non male per una coppia arrivata nel Chianti negli anni Settanta con il mestiere di vigneron, e anche quello di neo-mecenate, tutto da imparare. Info: arte.castellodiam.com, visite su appuntamento (tel. 0577.746031).

● **Oltre la vigna:** "Al Chiasso dei Portici", a Radda in Chianti (tel. 0577.738774), menu del territorio, pani fatti in casa, e tavoli in un piccolo giardino. Da provare. Per la notte, "La Petraia", sempre a Radda, agriturismo a 5 stelle, con animali di allevamento, uliveto, vigneto e produzione di essenza di lavanda (tel. 0577.738582, lapetraia.com).

● **Wine(play)list:** di color rosso rubino, il tannino vellutato e il bouquet di piccoli frutti di bosco a bacca rossa è il "Chianti Classico Riserva del Castello di Ama" (30 €). L'attacco è brillante e l'invecchiamento auspicabile. Come il brano "Prove di volo" di Sarah Stride. Se il piatto forte della cena sono le lasagne al ragu... ●



Le vigne Bellavista, in Franciacorta, sono ricavate su terrazzamenti dolcemente inclinati dove si insedia una pieve o un piccolo campanile. Nella foto sopra, quella ai piedi del convento della SS. Annunziata.