

REPORTAGE

Architettura e storia a Rocca di Frassinello, azienda progettata da Renzo Piano

By [Paolo Valente](#)Posted on 11 settembre 2018 - Questo articolo è stato letto **1.2K** volte.

Superato un grande cancello all'inizio di una strada sterrata, ci ritroviamo immersi nei vigneti ai piedi di una collina che chiude con una bassa costruzione sormontata da una torre. Allo sguardo attento non sfugge come l'edificio sia di recente fattura, nulla a che vedere con architettura d'altri tempi.

La torre è l'elemento emergente di una cantina che si sviluppa nel sottosuolo, di ridottissimo impatto ambientale e che consente, con la sua verticalità, la gestione delle operazioni enologiche riducendo al massimo l'uso di pompe. Una cantina bella, dalle linee pulite e moderne. Chi l'ha disegnata porta il nome di Renzo Piano.

Ma andiamo per ordine: verso la fine degli anni '90 Paolo Panerai, editore e CEO di Class Editori, acquisisce la tenuta maremmana di [Rocca di Frassinello](#) con una joint venture tra Castellare di Castellina, azienda chiantigiana capostipite delle proprietà di Panerai, e Domaines Barons de Rothschild-Château Lafite.

La nuova realtà si sviluppa su una superficie totale di 500 ettari di cui 83 vitati; i vitigni impiantati sono quelli tradizionali dell'area, Vermentino e Sangiovetto, a cui si affiancano gli internazionali Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot.

Paolo Panerai vuole realizzare qualcosa di unico e contatta Renzo Piano il quale, dopo le prime titubanze, accetta la sfida e progetta un edificio funzionale che ha il suo fulcro nella grandissima barricaia sotterranea a pianta quadrata. Un grande anfiteatro dove, protetti dalla luce e dal calore, i vini possono riposare lungamente.



Che la Maremma sia un territorio vocato alla viticoltura lo si è già detto molte volte ma a Rocca di Frassinello sono tangibili le prove della coltivazione e della vinificazione sin dai tempi degli Etruschi.

Sulla proprietà è stata rinvenuta una necropoli con 8 tombe al cui interno sono stati ritrovati oggetti legati alla cultura del vino. In particolare, un'anfora vinaria di origine greca con la riproduzione di un balletto con Dioniso, il dio greco del vino e dell'ebbrezza. L'origine greca dell'anfora, che si ritiene sia stata realizzata ad Atene intorno al 480 a.C., conferma quanto fossero fiorenti gli scambi commerciali tra etruschi e greci.



Oggi la necropoli, interamente restaurata è divenuta, insieme ad un piccolo curato museo ubicato all'interno della cantina, un percorso archeologico di grande interesse che conduce il visitatore in un viaggio a ritroso nel tempo per scoprire usi e abitudini degli Etruschi.

I vini degustati hanno tutti la caratteristica di essere marcati dal territorio, da quella Maremma che riesce a dare una nota minerale e mediterranea, caratteristica che corre decisa tra tutti i prodotti.

La Degustazione

Il **Baffonero** 2014, Merlot 100%, unico vino rosso da monovitigno e punta di eccellenza dell'azienda, si esprime potente con tutte le caratteristiche del vitigno ed elegantemente spazia dal frutto maturo, quasi dolce, a balsamiche note mediterranee e di eucalipto. Ancora giovane al palato è lungamente supportato dal tannino e da una buona freschezza; chiude piacevolmente succoso.



Rocca di Frassinello, Sangiovetto 60%, Merlot e Cabernet Sauvignon 20% ciascuno, rappresenta il vino emblema della filosofia produttiva aziendale. L'annata 2014, nella sua gioventù ed esuberanza, si mostra fine ed elegante al naso e scoppiettante in bocca con freschezza e tannino in evidenza. Il millesimo 2006, prodotto da vigne di circa 10

anni, spicca per complessità e raffinatezza. I profumi spaziano in tutto l'arco olfattivo passando da sentori di menta ed eucalipto a quelli di arancia rossa amara. Note terziarie, di rabarbaro e di radici completano il poliedrico panorama olfattivo. L'assaggio non smentisce l'eleganza piena di un vino persistente nella sua integrità e definizione di cui il tempo non ha scalfito minimamente la portata.

Completano la gamma di Rocca di Frassinello un gioviale **Vermentino 2017** dalla buona freschezza e mineralità, il **Poggio alla Guardia 2015**, blend di Sangiovetto, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah integro di profumi e di piacevole bevibilità.

Ornello 2014, dal nome del bastone usato dai butteri maremmani, è un assemblaggio dei medesimi vitigni ma con una maggiore incidenza di Syrah che ne arrotonda la beva. Infine **Le Sughere di Frassinello 2014**, assemblaggio di Sangiovetto (50%) e Cabernet Sauvignon e Merlot in eguale misura affina in barrique per 12 mesi e si mostra complesso e pieno, di grande spessore, elegante.

RELATED ITEMS: [ROCCA DI FRASSINELLO](#), [RENZO PIANO](#), [MAREMMA](#), [SANGIOVETO](#), [MERLOT](#), [MAREMMA TOSCANA](#), [VERMENTINO](#), [SYRAH](#), [CABERNET SAUVIGNON](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/architettura-e-storia-a-rocca-di-frassinello/>