

ECONOMIA E TERRITORIO

Cinque milioni sulla Monterosola

Un fondo svedese investe nella tenuta e punta sul vino

► VOLTERRA

La prima pietra è stata sistemata l'altro giorno, con tanto di presenza delle autorità. Ora dovranno cominciare i lavori di quella che si preannuncia la prima super cantina del territorio Volterrano. La tenuta Monterosola, a oltre 400 metri sul livello del mare nel borgo di Pignano, sulla direttrice che dalla città etrusca porta a San Gimignano, s'ingrandisce grazie a un investimento da cinque milioni della famiglia svedese Thomaesus.

La stessa che nel 2013 acquistò i 7,5 ettari della fattoria, nata nel 1999, per 4 milioni e i terreni circostanti per altri due. Con l'intervento cominciato in questi giorni si arriverà a una proprietà di ben 124 ettari con l'obiettivo di renderla una delle principali protagoniste del settore vinicolo toscano.

Sapore di Medioevo. Il progetto è dell'architetto volterrano Paolo Prati e sarà caratterizzato da uno stile che richiama "il design" medievale con un portale che dà l'accesso al chiostro e un colonnato che farà da cornice alla torre da cui si accederà alle stanze delle lavorazioni delle uve, oltre a un punto vendita, un'area per degustazioni e spazi per eventi culturali. Il tutto in un contesto che vede parte più antica della fattoria composta dalla casa patronale risalente al secolo XV che era l'avamposto del castello di Pignano. Mentre il contrafforte e il barbacane della torre sono stati restaurati e sono ancora oggi visibili.

Zona ideale per il vino. «Questa è



La tenuta e, a destra, il rendering della futura Monterosola

una zona da sempre votata alla produzione di vino - dice il responsabile Michele Senesi - Mio nonno mi raccontava che, in tempo di guerra, la gente del posto veniva dai fattori di questa zona se voleva bere un buon bicchiere». Quando sono arrivati gli svedesi, gli ettari di vigneto di Monterosola erano due. La stessa quantità di oggi in attesa che siano pronti gli altri dieci preparati tra l'anno scorso e gli ultimi mesi. La produzione è fatta interamente a mano con una quantità modesta ma di alta qualità. Cinquanta quintali di uva all'anno e ottomila bottiglie. «La realizzazione dei nostri prodotti è biologica - riprende Senesi - anche se non abbiamo ancora ricevuto la certificazione. Negli ultimi anni abbiamo vinto un buon numero di premi internazionali, a dimostrazione che in questo luogo è possibile ottenere vino di grande quali-

tà».

Dalla Svezia con capitali. Non sembra quindi un caso che tre anni fa i Thomaesus abbiano investito qui, attraverso il loro fondo Exoro Capital, alla ricerca di un'azienda ad alto potenziale. Facile immaginare, quindi, le prospettive d'incremento di questa tenuta che già oggi esporta il 50% della propria produzione in paesi come gli Stati Uniti, il Belgio, il Regno Unito e, ovviamente, la Svezia. Per la vendemmia del 2018, momento in cui l'operazione "ritorno al Medioevo" con la costruzione della cantina dovrebbe essere ultimata, comincerà la nuova vita di Monterosola.

Sbocchi occupazionali. E per quel momento, verosimilmente, ci saranno anche novità occupazionali. «Negli ultimi tempi abbiamo assunto due persone - dice ancora il direttore - ma abbiamo anche dato lavoro a sei ditte esterne della zona. È chiaro che quando saremo a regime avremo anche bisogno di ulteriore personale. Ma questo è un passo che valuteremo successivamente. L'importante ora è immaginare cosa sarà questo angolo di paradiso una volta ultimati i lavori e pensare che anche a Volterra può nascere una realtà vinicola di eccellenza».

Andreas Quirici

«RIPRODUZIONE RISERVATA»



