

# Antinori firma una nuova cantina

Investimento da 12 milioni a Bolgheri, anche un ristorante  
«Lo sbarco in Cile per conquistare da lì il mercato cinese»

«Siamo affezionati al territorio bolgherese»  
**Seimila metri quadri di spazi**  
che saranno usati già in autunno

di **Lara Loreti**  
BOLGHERI

Alle spalle seicento anni di storia, davanti agli occhi un futuro ricco di novità. Il vino allunga la vita? A guardare la famiglia toscana degli Antinori, principi delle vigne, anche se sarebbe più esatto dire marchesi, pare proprio di sì. Il gruppo diretto da **Albiera Antinori**, figlia di Piero, ha appena fatto un investimento di 7,5 milioni di euro in Cile, nella zona del Maipo, dove ha acquisito il 100% un'azienda su cui già aveva puntato in parte nel 2003: la tenuta Haras de Pirque.

Cento ettari vitati e tanti progetti per innalzare la qualità dei prodotti. Ma il colpo più grosso è nella zona a sud di Bolgheri, dove gli Antinori stanno costruendo un'enorme cantina, 6.000 metri quadrati, per un totale di 12 milioni di euro.

Non è tutto: sulla via Bolgherese, a un chilometro e mezzo dalla storica cantina Guado al Tasso, è in cantiere un ristorante, con l'intento di creare un percorso di degustazione dal locale fino all'antica cantina. È la stessa Albiera Antinori, 50 anni, che porta avanti il gioiello di famiglia, aiutata dalle sorelle Allegra e Alessia, a raccontare al Tirreno i nuovi progetti del Gruppo, che vanta aziende in Napa Valley, Washington, Malta, Romania e Ungheria, oltre alle 9 fattorie tra Toscana e Umbria, e a piccole tenute in Piemonte, Puglia e Franciacorta. Per un totale di oltre 2000 ettari.

**Investimenti nuovi a Donoratico e Bolgheri, di che cosa si tratta?**

«È un territorio a cui la mia famiglia è molto affezionata quello di Bolgheri, dove abbiamo la Tenuta Guado al Tasso, con oltre 300 ettari. È per questo che abbiamo deciso di costruire una nuova grande cantina in modo da dare respiro al lavoro dei nostri enologi guidati da Renzo Cotarella. La struttura, che chiameremo "cantina del Bruciato", sarà pronta in autunno, dopo la vendemmia, e la useremo già per parte della fermentazione e dell'invecchiamento delle uve 2017. Non sarà aperta al pubblico perché nel frattempo, dalla primavera 2018, apriremo sulla Bolgherese uno spaccio con ristorante, che sarà il punto di accesso alla Tenuta Guado al Tasso: uno spazio per degustare, con possibilità di fare visite nella vecchia cantina, che rimetteremo a posto subito dopo l'inaugurazione di quella nuo-

va».

**Come saranno divise le lavorazioni?**

«In modo che in quella vecchia vengano lavorate solo le etichette Guado la Tasso e Matarocchio, nella nuova invece faremo tutti gli altri nostri vini, quali Cont'Ugo, Bruciato, Vermentino, Scalabrone e così via. Il progetto è notevole, anche se il nostro recente investimento più grande, 100 milioni di euro, è stata la cantina contemporanea a Bargino in Chianti Classico, inaugurata nel 2012, dove abbiamo 50mila visitatori l'anno».

**Come è nato invece l'investimento in Cile?**

«Tutto è iniziato nel 2003 come joint venture con la famiglia di Eduardo Matte, che era proprietaria dell'azienda, dove aveva anche un allevamento di cavalli da galoppo purosangue. Il Sudamerica, a livello enologico, è sempre stato molto interessante, basta guardare all'Argentina. E quando mio padre ha conosciuto la famiglia Matte in una fiera, non ha avuto dubbi a puntare sui vini cileni. Così siamo partiti con l'etichetta Albis (Carmenere e Cabernet). E ora che la tenu-

ta è tutta nostra, in quanto i Matte hanno deciso di tenere solo i cavalli, abbiamo intenzione di ripiantare parte dei vigneti, di ripensare la gamma dei prodotti e cambiare la strategia: più qualità, meno bottiglie (a regime saranno 5-600mila) e di fascia di prezzo più alta. Vorremo passare dai 10 dollari ai 30 a bottiglia, come prezzo di uscita dalla cantina».

**Su cosa puntate per il futuro per questo mercato?**

«Oggi l'Albis, prodotto in 20mila bottiglie, sul mercato europeo costa sui 50 euro, ma noi puntiamo più in alto. Come vitigni, oltre agli internazionali, in Cile coltiviamo il Carmenere, uva autoctona meravigliosa che, coccolata dal clima ottimo, regala vini molto speziati, saporiti, piacevoli con tannini più delicati rispetto al nostro Sangiovese».

**Qual è la vostra mission in Cile?**

«Il Paese è al centro di una grossa espansione soprattutto in Asia, che è il territorio che io seguo personalmente: ha un grosso potenziale perché i cileni hanno fatto degli



accordi con la Cina con dazi doganali molto bassi. Sarà quindi il nostro avamposto per conquistare un territorio in forte crescita, quello cinese appunto, dove la gente, che ha il culto della cucina, sta imparando ad apprezzare i prodotti europei, cibo e vino in primis. Prevedo un futuro roseo per il mercato italiano, ma non prima di 10-15 anni».

### **Vi piacerebbe investire lì?**

«Per ora no. Siamo andati ad esplorare il territorio cinese, ma servirebbe il posto perfetto per la vite, che per ora non è emerso. I vini cinesi sono buoni, con un carattere varietale ben espresso, ma spesso mancano di struttura e profondità».

### **Antinori e Frescobaldi, eterno duello o simpatia fra colleghi?**

«Con Lamberto Frescobaldi ci sentiamo spesso e le nostre famiglie sono amiche da sempre. Certo, abbiamo un mestiere in comune e gli obiettivi della qualità del vino sono gli stessi, ma il mondo è grande e c'è spazio per tutti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## **Albiera e il fenomeno delle bollicine «Facevamo qui spumanti già nel 1905»**

«La moda delle bollicine? La mia famiglia le faceva prima della grande guerra...». Effervescenza ante litteram per la famiglia Antinori. Mentre tutto il mondo oggi si fa sedurre dalle bollicine italiane, oltre che francesi, i marchesi fiorentini vantano una tradizione davvero lunga. Lo racconta la direttrice del Gruppo, Albiera Antinori: «Noi in Toscana dal 1905 facevamo il Marchesi Antinori, uno spumante con uve provenienti da Trento, ma lavorate a San Casciano. La mia famiglia ha dunque una lunga tradizione di "metodo classico". Ora invece le bollicine le produciamo in Franciacorta, nella nostra tenuta Marchesi Antinori Montenisa». Albiera sottolinea il grande successo delle bollicine, esplose negli ultimi anni: «Premetto che fa sempre piacere berle, e poi all'estero vanno alla grande, trainate dal prosecco». (I.I.)

A sinistra  
la scenografica  
scala  
che fa parte  
della cantina  
di Bargino,  
investimento  
da 100 milioni  
di Antinori  
Qui a destra  
Albiera  
Antinori  
(nella foto di  
Kevin Cruff)

