

Un tunnel naturale in mezzo ad una cipressaia di trecento anni, il sentiero di origini mediche che leggermente si inerpica e poi il paesaggio che si allarga. La conca è quella tra Verghereto e l'Elzana, 13 ettari di vigna ed altri due di bosco divisi in due poderi: Calcinaia e Campisalti. "Quando ci arrivai la prima volta sentii un tuffo al cuore" confessa Luca Ceri. Emozioni che presto l'imprenditore spera di trasmettere a molti altri. Perché in quella conca produrrà vino. Ma soprattutto al centro della grande vigna che è un grande lago largo sei ettari, accanto ad una vecchia colonica e casa padronale, nascerà uno show room dove vendere direttamente il Carmignano Doc e Docg. Un po' come è in Francia. Uno show room dove inebriarsi non solo dei profumi del vino e della bellezza del paesaggio, ma anche capire l'agricoltura biologica e biodinamica che si farà, con un percorso didattico che diventerà inevitabilmente anche il racconto del territorio.

"Spero che diventa una zona di contemplazione del vino" confessa l'imprenditore. E le emozioni sconfineranno anche nell'architettura. La cantina avrà infatti un design moderno e raffinato, locali di produzione interrati e uffici e spazi di vendita fuori terra, tra pareti di vetro e cemento. Mille e cinquecento metri quadri. "Immaginate la vela di una grande deltaplano che si appoggia sulla vigna" spiega Luca Ceri, che da architetto è abituato a trasformare le emozioni in linee e progettare interni ed arredi per dare risalto a quelle emozioni. Così sarà la cantina vista dall'alto. Una prima assoluta per Carmignano. "Ma è meglio una bella architettura contemporanea, se ben inserita nell'ambiente, che un brutta copia del passato" spiega il sindaco Dorian Cirri, quasi a tracciare le linee di un nuovo corso.



Il primo progetto prevedeva semplicemente il recupero di un vecchio rudere. Poi è stata la stessa soprintendenza a spingere per una scelta modernista e nei giorni scorsi il nuovo piano di miglioramento agricolo ha avuto il via libera del consiglio comunale. Certo la burocrazia rischia di sfiancare anche gli imprenditori più disposti ad investire, che in tempi di vacche magre non si trovano proprio dietro l'angolo. "Ho comprato la prima vigna nel 2006 - racconta Ceri - . Quattro anni fa ho presentato il primo progetto". Ma nonostante tutto la voglia di andare avanti è rimasta. I lavori alla cantina e alla colonica forse saranno finiti nel 2016: costeranno tre milioni. Poi, entro il 2020, la piena operatività dell'azienda.

Le aspettative sono tante. "Dalla vigna nella conca mi attendo un vino di potenza, esposta com'è a sud - racconta l'imprenditore - . Dall'altra, a nord, un vino più diavolo ma altrettanto elegante". La passione per il vino è un'eredità di famiglia. Ceri di lavoro fa tutt'altro. Ha a Prato un'azienda di progettazione per interni che fattura dieci milioni l'anno e lavora per quattro quinti all'estero. Ma forse anche per questo sa che, oltre al prodotto, conta il potere evocativo, portare il consumatore in un sogno. Una sensibilità che trapiantata nel mondo del vino può tracciare nuove rotte, che altri potrebbero seguire. Almeno così spera il sindaco, già contento comunque per il recupero a nuova vita di un angolo di territorio.

Intanto c'è già il primo vino, anche se non si vede troppo. "E' un Barco reale fluido, semplice ma elegante" racconta Ceri. Si chiama Barbocchio. Ma è vinificato al momento da terzi, in attesa che lo show room e cantina dell'azienda siano pronte. Questo non vuol dire che a Calcinaia non si lavori. Si ristrutturano le vigne di venti anni fa, se ne sostituiscono di nuove a quelle più vecchie. Si concima al naturale, con la 'favetta'. E si raccolgono le prime uve appunto, oggi il Barco e domani il Carmignano. Con 15 ettari la produzione annua potrebbe aggirarsi attorno a 110 mila bottiglie. (w.f.)