

L'ASTEMIA PENTITA

LA CANTINA DALL'ANIMA POP



IlViaggiatoreMagazine -
Cantina L'Astemia Pentita -
Barolo-Cuneo

L'**Astemia Pentita**, la **prima cantina vitivinicola pop** nata dalla volontà dell'ecclettica e visionaria imprenditrice piemontese **Sandra Veza**, annuncia la sua apertura ufficiale. Nel territorio di **Barolo** – dichiarato nel 2014 **Patrimonio Mondiale dell'Unesco** insieme ai paesaggi vitivinicoli di Langa-Roero e del Monferrato – proprio sulla **collina dei Cannubi**, dove storicamente è nato il Barolo e dove il crinale che ospita **i vigneti più preziosi delle Langhe** inizia a salire verso il centro del paese, sorge **la scultorea cantina** de L'Astemia Pentita.

Ed è proprio l'imprenditrice **Sandra Veza a dichiararsi con questa avventura "astemia pentita"**; il nome della cantina, infatti, racconta già in sé la nascita del progetto: Sandra Veza, da sempre astemia, con la decisione di dedicarsi alla produzione vitivinicola annuncia definitivamente il proprio pentimento.



IlViaggiatoreMagazine -
Cantina L'Astemia Pentita -
Barolo-Cuneo

Una cantina innovativa e diversa

Un amore quello per il territorio delle Langhe e per il vino che, fin da piccola, l'imprenditrice ha sviluppato tramite il nonno e a cui, oggi, è riuscita a dare seguito con un progetto dalla **connotazione innovativa e dirompente**. Il progetto de L''Astemia Pentita è stato così **concepito e sviluppato nella sua totalità sulla base della volontà di Sandra Vezza** di poter realizzare **una cantina innovativa e diversa** che ne rispecchiasse la personalità, così la sua visione è stata tradotta dal progettista nell'architettura della cantina.

Non solo l'**immagine della cantina**, ma anche l'**estetica del marchio**, il **design delle bottiglie** e la **comunicazione dell'intero progetto** sono frutto delle sue intuizioni.



IlViaggiatoreMagazine-
Cantina L''Astemia Pentita-
Barolo-Cuneo

Il Barolo Cannubi DOCG punta di diamante

Tra i comuni di **Barolo e Monforte** L''Astemia Pentita detiene **30 ettari**. **Dieci** le **etichette** prodotte, dal **Barolo**, il **signore del territorio**, al **Langhe Nebbiolo**, al **Barbera**, al **Dolcetto d'Alba**, fino ai **bianchi come il Riesling**: tra questi, l'azienda ha attuato un recupero dei vitigni autoctoni e meno conosciuti come il **Nascetta**, che dal **2010** ha **acquistato la sua denominazione autonoma** e che oggi viene prodotto da **solli 30 produttori al mondo**.

Tre le punte di diamante de L''Astemia Pentita spicca il **Barolo Cannubi DOCG**, il cru è il biglietto da visita della

cantina dal colore granato e dalle peculiari note fruttate e speziate che con i suoi 36 mesi in botte sprigiona tutta l'essenza delle Langhe.



IlViaggiatoreMaga
zine-Cantina
L''Astemia
Pentita-
Bottiglie-Barolo-
Cuneo

Anche le bottiglie seguono un design innovativo

Bottiglie iconiche, da collezione, che diventano oggetto di design, raffigurando gentiluomini e dame in abito elegante.

Le **bottiglie Uomo e Donna** de L''Astemia Pentita sono nelle loro forme **“un omaggio alle persone”**, afferma Sandra Vezza. L'imprenditrice ha infatti voluto rendere un omaggio a tutti gli uomini e le donne che con impegno costante e passione lavorano per ottenere i vini che rappresentano l'eccellenza delle Langhe, realizzando due bottiglie che raffigurano il lato “maschile” e “femminile” del vino.

Durante le visite in cantina si apprezza il racconto dell'enologo dell'azienda, **Mauro Daniele** che ha 40 anni di esperienza nel mondo dei vini piemontesi, e dei giovani ragazzi che raccontano a tutti i visitatori l'essenza di questo **“radical wine”**, come ama chiamarlo Sandra Vezza, dal design accattivante. Mauro Daniele accompagna i gruppi lungo i diversi livelli della cantina, concludendo il percorso con la degustazione dei vini nel patio che gode di un ampio panorama sulle vigne di Barolo. Da prenotare su appuntamento.

L'Astemia Pentita si avvale della **consulenza dell'enologo**

scienziato Donato Lanati, apprezzato a livello internazionale per il suo metodo di lavoro che, attraverso il centro di ricerca Enosis da lui fondato, punta ad ottenere vini di elevata qualità.



IlViaggiatoreMagazine-
Cantina L"Astemia Pentita-
Bottiglie-Barolo-Cuneo

I colori delle stagioni nella cantina

L'architettura dell'edificio si contraddistingue per **un'estetica dichiaratamente pop**: appoggiata come una scultura sulla dolce collina tra i filari dei vigneti, la cantina è infatti costituita da due grandi volumi sovrapposti, che evocano le forme di **due casse da vino fuori scala** e ospitano il **wine shop** a piano terra e la **sala degustazioni e ricevimento clienti al primo piano**.

Il cuore produttivo della cantina è stato completamente interrato con l'esplicita volontà di **rispettare il più possibile il paesaggio**: Sandra Vezza ha voluto creare **ambienti che richiamassero le varie fasi del processo produttivo** del vino: le superfici superiori dell'area dedicata alla vendemmia, alla lavorazione e all'invecchiamento, rappresentano così una **decorazione a foglie di vite (foglie di nebbiolo ingrandite) colte nei colori autunnali**, l'ambiente sottostante, in cui avviene l'imbottigliamento, lo stoccaggio in bottiglie, il confezionamento, evoca invece la **primavera con le tonalità dei verdi brillanti**, periodo in cui inizia questa parte del processo.



IlViaggiatoreMagazine -
Cantina L"Astemia Pentita-
Interni-Barolo-Cuneo

Materiali naturali per gli spazi interni

Gli spazi proseguono con il tunnel che collega la cantina all'esterno e che rappresenta la fase successiva al processo produttivo, il riposo. È **uno spazio per il relax del visitatore** che si ritrova così in un ambiente che riproduce un cielo sereno, l'erba verde, con un pavimento naturale in ghiaino e alle pareti sono appese riproduzioni dei cappelli tradizionali in paglia usati dai contadini per ripararsi dal sole.

Per gli spazi interni sono stati privilegiati quei **materiali naturali** che tradizionalmente hanno un legame con la produzione vitivinicola, come ad esempio la rafia, usata per avvolgere le bottiglie e proteggerle durante il trasporto, ma anche strumento in passato per legare le viti.



IlViaggiatoreMaga
zine-Cantina
L"Astemia
Pentita-Sandra
Veza-Barolo-
Cuneo-Foto
Deletti

Tra gli arredi anche un trono per

il “re” dei vini

Per l'arredo della cantina, immancabili alcuni dei prodotti iconici di **Gufam**, ma anche progetti più recenti come la **poltrona Roxanne** (Michael Young, 2017). Al piano interrato, nell'area dedicata all'invecchiamento, si trova inoltre la **poltrona gigante Mikey dei Sogni** disegnata nel 1972 da Studio 65 che, come *“un trono contemporaneo per il Barolo, il re dei vini”*, sovrasta le grandi botti.

Scendendo dal piano terra del wine shop all'area ipogea, **grandi librerie** ospitano documenti, ricerche, prototipi legati alla storia della cantina, da quando è nata ad oggi, e che raccoglierà i materiali futuri come un grande archivio in costruzione.

Per informazioni: L'’Astemia Pentita-via Crosia 40, Barolo (CN)-

Apertura al pubblico wine shop: lun/dom, 10.00 – 18.30

Visita cantina solo su prenotazione: visit@astemiapentita.it / 0173 560501- www.astemiapentita.it