



*Alle fasene i vinproduksjonen samles under et sylindreformet tak.  
Druene lesses av på baksiden*

# CANTINA PETRA

Suvereto, Italia

ARKITEKT: MARIO BOTTA

Tekst og foto: Christian Emanuel Norberg-Schulz og Paola Stringa

I Europa har Italia vært sett på som landet med det arkitektonisk uforanderlige landskapet, først og fremst med fresko-dekorerte, historiske bygninger som kjennetegn.

Etter flere tiår preget av stillstand, sporer man en ny trend.

Et overveldende syn møter bilistene som velger landeveien i Toscana: blant vingårdene får de glimt av en rotunde som påkaller tanken både om et alter og et astronomisk observatorium!



*Cantina Petra* er en vinkjeller tegnet av Mario Botta, og et av flere prosjekter som vitner om at dyptgående endringer er i gang. Torino og omegn er idag en eneste byggeplass, der det i frenetisk tempo reises nye skøytehaler og skianlegg med de 20. Olympiske Vinterleker i 2006 i sikte.

Og Milanos skyline er iallefall ikke den samme. Gravemaskinene er i full



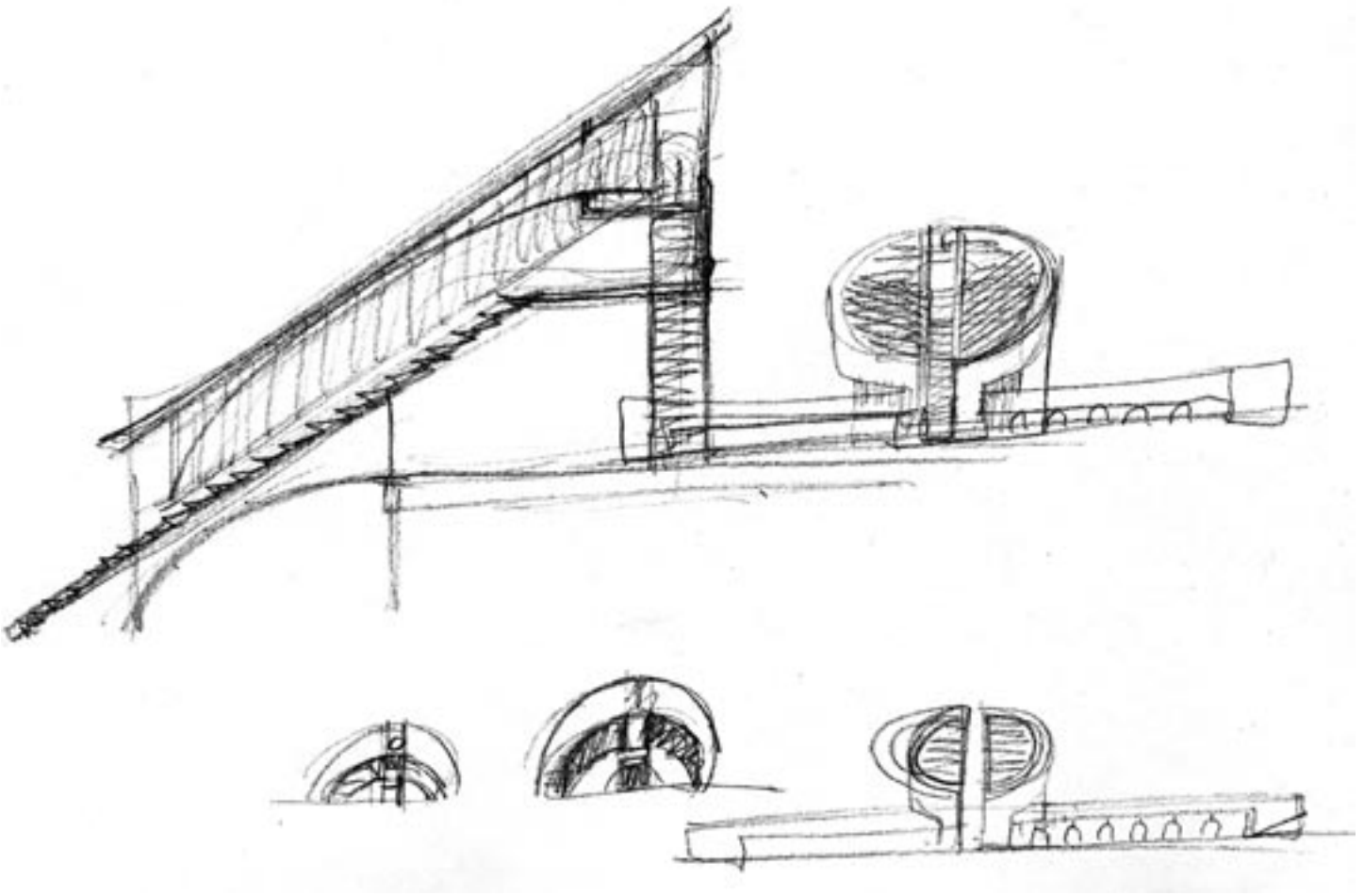
*I Toscanas vidunderlige omgivelser har Mario Botta utformet vindyrkingsvirksomhetens tempel*

sving ved det moderne messeanlegget, som er iferd med å bli Europas største. I tillegg har «Il Sole24ore» – Italias svar på Dagens Næringsliv – fått et flunkende nytt avishus tegnet av Renzo Piano. Mens sytti tusen kubikkmeter sten er blitt tatt ut for å virkeliggjøre Pianos mest vanvittige prosjekt: San Pio-kirken ved pilegrimsstedet S.Giovanni Rotondo er resultatet av ti

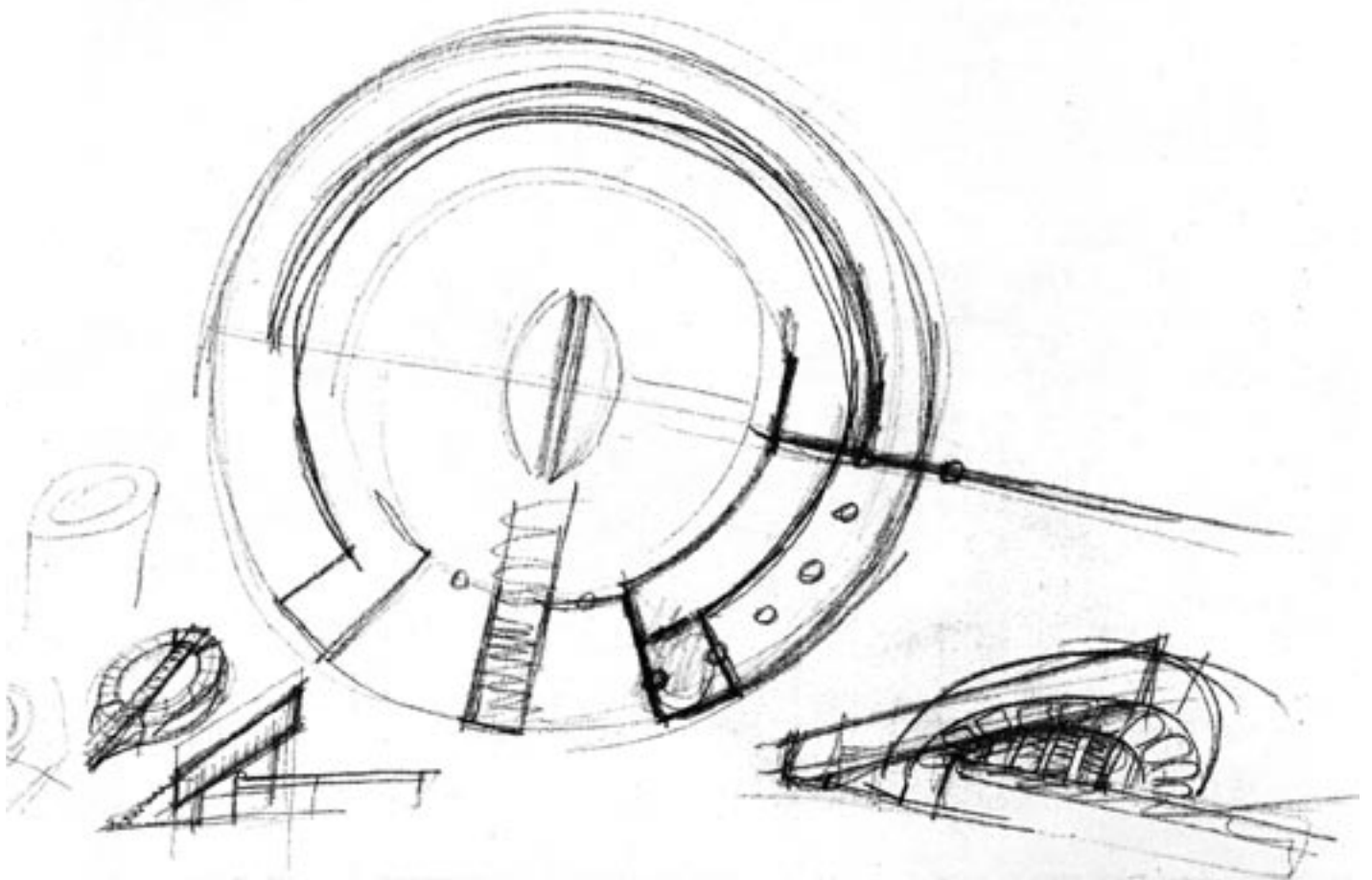
års arbeid til en kostnad av trettifem millioner euro! Utgiftene har vært de samme for Richard Meiers religiøse bygning i utkanten av Roma. Den ble innviet ifjor og den har sitt særpreg i tre skjell-aktige strukturer som ruver blant forstadsstrøkets fargeløse boligblokker.

For å beskrive denne byggeiveren bruker begeistrede byplanleggere

betegnelsen «Nuovo Rinascimento». Spesielt representativ for epoken, denne såkalte nye renessansen i Italia, er nettopp Mario Bottas monumentale arkitektur. Han er å treffe i Tessin, den italiensktalende delen av Sveits, der han arbeider på et kontor utformet av ham selv. Han har tegnet det femtiseks-meter høye, nye tårnet til La Scala-operaen i Milano som ble



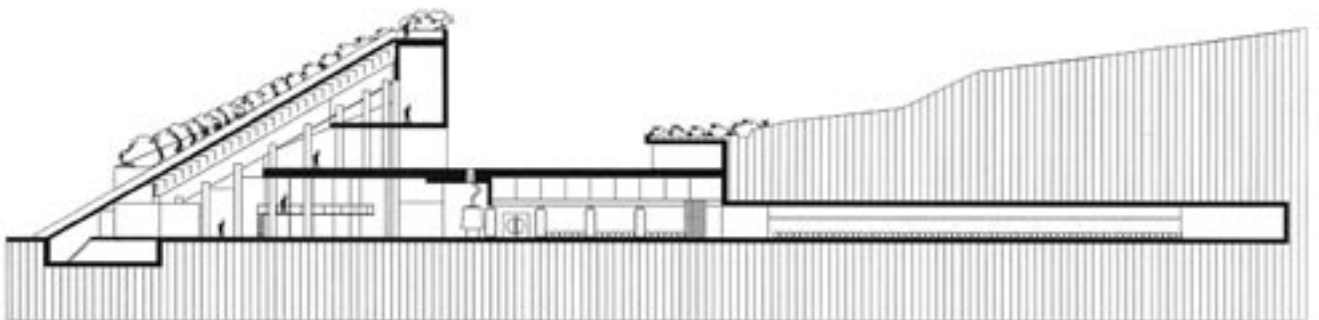
Skisser av Mario Botta







*Cantina Petra likner en katedral som vokser ut av en skråning i landskapet*



høytidelig gjenåpnet i desember. To tusen syv hundre kvadratmeter er arealet av teateret, som har gjennomgått tre års ombygning. Botta er også arkitekten bak MART – et samtidskunstmuseum ved foten av Alpene som siden 2003 trekker tusen besøkende pr.dag. Museets ytre kledning, under den Pantheon-inspirerte glasskuppelen, er dannet av seksten tusen steinblokker fra Vicenza!

Produksjonen av vin har i det siste antatt dimensjoner som hører storindustrien til. I tråd med den store etterspørselen har det meldt seg et

behov for å ruste opp eller bygge nye vinkjellere. I California, i Spania og i Italia har produsentene gitt oppdraget til noen av verdens fremste arkitekter; som Calatrava, Moneo og Herzog & De Meuron. Det er blitt skapt enestående byggetekniske løsninger som idag vekker økende oppmerksomhet.

#### Cantina Petra

Mario Bottas *Cantina Petra* likner en katedral som vokser ut av en skråning i et landskap av bølgende sletter. Navnet er ikke tilfeldig. Til byggets

murvegger er det benyttet *pietra di Prun*, en italiensk steinart som blir ildrød ved solnedgang og gir assosiasjoner til det berømte turistmålet i Jordan.

Den moderne vinkjelleren, hvor arbeidene pågikk i tre år, har et areal på åtte tusen kvm og klare bånd til det klassiske i arkitekturen. Fasaden har forførende egenskaper, idet den fremhever de vidunderlige omgivelsene, over to hundre hektar med vingårder. Vi befinner oss i Italias «ville vesten»; en annen virksomhet her er villsvinjakt.



*Oliventrærne gror på topterrassen og interiøret er belyst fra siden*

*Høydepunktet er en sytti-meter lang, underjordisk tunnel med vintønner som fører inn til fjellveggen*







*Bygningen påkaller tanken både om et alter og et astronomisk observatorium*



Til murveggene er det benyttet en italiensk stein som blir ildrød ved solnedgang

Alle fasene i vinproduksjonen samles under de to trebjelkene som bærer et 25 meter høyt, sylindreformet tak, der oliventrærne gror på topterrassen. Det er utsikt til det krystallklare Middelhavet.

Druene høstes fra slutten av august, leses av på baksiden, i annen etasje, og presses så i tolv digre stålkar på bakkenivå. Interiøret er belyst fra siden, gjennom en serie av sammenhengende glugger.

Om man beveger seg langs cantinaens sentralakse og under det knallblå laboratoriumslokalet, kommer man til det sceniske høydepunktet: Botta har utformet en syttimeter lang, virkningsfull tunnel med vintønner som fører under jorden og inn til fjellveggen! Lagring av vin krever spesielle miljøhensyn, så den innvendige belysningen avtar i styrke. Byggets høyre fløy består av et 1580

kvm stort rom der opptil fem hundre tønner oppbevares i halvskygge, på et underlag av grus. Gulvet er ellers utført i terrakotta.

Under søylegangene til venstre fløy finnes vintappingsmaskinene, kontorer for tretti ansatte og avdelingen der vinen klargjøres til forsendelse. I Petra produserer prosjektets oppdragsgiver Vittorio Moretti fire forskjellige rødviner til sekshundre tusen flasker i året.

– Den vellykkede erfaringen med hvitvinskjellerne i nord har vist oss at territoriet er vår første og største arv, svarer Francesca Moretti på spørsmålet om hvorfor familiebedriften har flyttet deler av sin produksjon fra Franciacorta i Nord-Italia til Toscana.

– Vi søkte etter et område som var egnet til produksjonen av rødviner av ypperste klasse. I Toscana fant vi et hensiktsmessig marked. Og Suvereto



var et utforsket område, av historisk verdi og med et stort potensiale for rødviner.

Francesca Moretti forteller oss at hennes far betraktes som en banebryter, idet dette prosjektet forener både hans spisskompetanse fra byggeteknikk og vindyrking.

– Da oppdraget ble gitt til Mario Botta var målet å fremheve Cornia-dalen, et vinområde som er mindre kjent enn Chianti, sier hun.





*Druene høstes fra slutten av august. Vinstokkene i Petra er av type Cabernet og Merlot.*

Vinene i dette området har lesket struper helt tilbake til etruskernes tid – denne myteomspunnede kulturen fra oldtiden.

– En av dem heter «Ebo», navnet på en gammel etruskisk by, og den lages av vindruer av den verdifulle typen Sangiovese, forklarer Moretti. Hun tilføyer at denne betegnelsen stammer ifra latinske «Sanguis Jovis», det vil si Jupiters blod. Vinen innehar således guddommelige kvaliteter.

Vi tok en smaksprøve på vinen med etiketten «Petra»: Den er mørkerød, duften er intens, men elegant. Det er som å fornemme kirsebær, kaffe og sjokolade på samme tid!

– I Petra vil Italia-farere kunne oppleve viner som uttrykker stedets identitet. I tillegg til en naturlig vindyrkingsmetode som respekterer Cornia-dalens historie, avslutter Francesca Moretti.

Her bygget etruskerne både for de levende og for de døde, storslagne husformede graver med rom innvendig står igjen. Gjennom sin løsning anvendt på en vinkjeller har arkitekten Mario Botta ikke bare bevist at han kjenner betydningen av «in vino veritas». Han har på lykkelig vis utforsket, tolket og fremfor alt beskrevet dette stedets ånd – *genius loci*...

Mer informasjon på [www.petrawine.it](http://www.petrawine.it)