

Cantina Futurista: quando la cantina diventa spazio contemporaneo

scritto da Agnese Ceschi | 13 Ottobre 2026



Cantina Futurista porta la produzione del vino dentro uno spazio contemporaneo dove cantina, ristorazione ed enoteca convivono. Il progetto dei fratelli Enrico e Alberto Fagotto punta sulla vinificazione a vista, sulla sperimentazione con vitigni poco conosciuti e su un linguaggio più semplice e diretto, per avvicinare anche chi si sente distante dal mondo del vino.

Quando si parla di innovazione in fatto di vino, ci muoviamo subito per scoprire se ci sono in giro case *history* interessanti che ci possano far vedere il panorama da diversi punti di vista. E non poteva che essere un progetto innovativo una cantina dal nome **Cantina Futurista**: un concept che unisce

la cultura della terra alla visione della metropoli contemporanea. A **Treviso**, in via Fonderia 41, gli spazi di Cantina Futurista sono nati grazie all'intuizione dei fratelli **Enrico e Alberto Fagotto**, enologo e bartender, che hanno unito passione e passate esperienze per dare vita a questo concept unico.

750 metri quadrati complessivi progettati per ospitare l'intero ciclo di produzione del vino e non solo. Il cuore pulsante del locale è rappresentato dalla cantina a vista, ma separata da delle imponenti lastre di vetro dalla sala ristorante. Una cantina-ristorante, dove i commensali possono allietarsi ad assistere allo "show" della vinificazione. Di questo interessante progetto abbiamo parlato con Enrico Fagotto, l'enologo e la mente creativa di Cantina Futurista.

Cantina Futurista: da dove arriva questo nome?

Il nome è nato un po' per gioco, anche perché la corrente artistico-culturale del Futurismo mi ha sempre affascinato. Stavamo cercando un nome che si collegasse al complesso della Fonderia, qui a Treviso, che è un contesto industriale nato alla fine dell'Ottocento. Volevamo che si riconoscesse il collegamento con la parte industriale di questo complesso e le sue origini, oltre al fatto di portare il vino in città. Il collegamento con il Futurismo mi sembrava abbastanza evidente: la velocità e l'immediatezza del consumo del vino in un contesto con un passato industriale. Futurista è un nuovo modo di approcciarsi alle cose, per come la vedo io.

Come è nata Cantina Futurista?

È una cosa che è evoluta nel tempo. Da quando ero all'Università di Enologia volevo fare il mio vino, sperimentare e avere una mia cantina. Poi ho iniziato a lavorare e ho girato tanto, perché mi piaceva vedere nuove

realtà e fare esperienze diverse.

A un certo punto mi sono confrontato con la realtà del territorio: la provincia di Treviso è tendenzialmente molto cara per l'acquisto dei vigneti e fare una cantina qui ha dei costi importanti. Ho quindi chiesto a mio fratello se fosse interessato a sviluppare insieme questo progetto. Lui è bartender e aveva il desiderio di aprire un suo locale. Da lì è nata Cantina Futurista.

Quanto tempo è servito per trasformare l'idea in una realtà concreta?

È evoluta nel tempo, perché ci siamo resi conto che avevamo bisogno di una struttura grande. Da ottobre 2023, quando abbiamo proprio deciso, ci abbiamo messo quindici mesi per trovare l'immobile e poi altri sedici mesi per ristrutturarlo.

Il progetto è partito dal vino, ma poi si è allargato anche a distillati e birra. Come avete costruito questo percorso?

Siamo partiti con i vini, appoggiandoci a sette cantine in giro per l'Italia, tutte realtà di persone che conosciamo e con cui potevamo confrontarci direttamente. Dal 2024 seguiamo tutta la produzione dei vini. Poi abbiamo sviluppato le nostre ricette di distillati, realizzandoli attraverso una distilleria, e successivamente abbiamo aggiunto anche una birra, prodotta attraverso un birrificio. L'idea per il futuro è quella di crescere, magari anche ampliando la linea produttiva.

Cosa trova una persona quando entra a Cantina Futurista?

C'è il negozio fisico dove vendiamo tutti i nostri prodotti e poi la parte di ristorazione. Una persona può entrare anche

solo per comprarsi una bottiglia di vino e andare via, come se fosse un'enoteca, oppure può fermarsi, fare aperitivo o cena.



E la cantina è visibile dal pubblico?

La cantina è ovviamente divisa dalla sala da delle vetrate, ma visibile. Facendo il giro dell'immobile, è possibile poi entrare e fare il giro della cantina. In occasioni particolari, come durante la Festa della Vendemmia, diamo anche la possibilità di prenotare delle visite guidate. Questa trasparenza sembra diventare quasi uno spettacolo. Io spesso mi trovo al pomeriggio a fare lavorazioni in cantina e tante volte vedo che c'è il pubblico che guarda incuriosito. Vedo poi che alla fine qualche domanda la fanno sempre. Io rimango stupito perché per me sono ovviamente cose quotidiane, semplici, però giustamente uno che non le ha mai viste magari è curioso, vuole saperne di più.

Cosa c'è alla base della scelta dei vini

che produci?

La scelta dei vini è tendenzialmente poco convenzionale, perché giochiamo di solito con vitigni rari e autoctoni, come il Famoso ed il Centesimino romagnolo, la Croatina, l'Uva Rara lombarda o la Boschera veneta, cioè varietà che magari le persone non sempre conoscono.

Altrimenti giochiamo con le vinificazioni. Quest'anno è stata un'annata un po' complicata, per il caldo. Allora, potendo ogni anno appoggiarci a viticoltori differenti, ho scelto delle uve di montagna per avere più acidità. Abbiamo osato con delle tecniche di vinificazione particolari, temperature, affinamenti, tagli e varietà un po' più difficili da trovare nelle carte vini più convenzionali.

Perché questo approccio così sperimentale?

Mi reputo una persona curiosa. Per me fare tutti gli anni lo stesso vino diventa un po' noioso. Allora, in base alle annate, ogni anno voglio cambiare tipologia di vino, voglio sperimentare ogni anno cose diverse e così anche in questo modo possiamo cambiare la carta vini. Quindi ogni anno ci sarà un'evoluzione della carta vini proprio per quello che riusciamo a fare in cantina.



Il vostro approccio al vino sembra voler togliere un po' di quella seriosità che spesso lo circonda.

Voglio essere franco. Sempre più spesso sento persone parlare di vino con tono aulico e solenne, invece il vino per me dovrebbe essere più semplice e diretto. Alla fine una buona bottiglia può essere anche solo sinonimo di convivialità e leggerezza. Per me è questo il modo più bello per approcciarsi al vino.

Cerchiamo di rimuovere ogni distrazione superflua, infatti anche le nostre etichette sono minimaliste e giocose, così il cliente può concentrarsi su quello che è veramente importante.

È anche un certo tipo di linguaggio che rischia di allontanare le persone dal vino?

Non so se elencare una sfilza di aromi e sentori particolari sia il modo migliore per catturare l'attenzione di una persona

che si avvicina al vino per la prima volta. Perché persino io che ho un naso allenato, non sempre li sento. A volte può affascinare, ma altre può anche intimidire.

Secondo te, quindi, cosa dovrebbe cambiare per avvicinare le nuove generazioni al vino?

Al posto di spaventare con tecnicismi, dovremmo cercare di raccontare con semplicità questo mondo così vasto ed affascinante. Quello che cerco di fare durante le nostre degustazioni è dare delle coordinate di base da utilizzare quando si beve un calice di vino, che sia in una degustazione o al bar con gli amici. Avere un approccio facilitante ma che allo stesso tempo trasmette tutta la passione che questo mondo si merita, ritengo sia la chiave per avvicinare tutte quelle persone che fin ora si sono tenute alla larga per paura di fare “brutta figura”.

Punti chiave:

- **Cantina Futurista unisce cantina, ristorante ed enoteca** in uno spazio di 750 metri quadrati a Treviso.
- **La produzione del vino è visibile al pubblico**, trasformando alcune fasi della vinificazione in un'esperienza di scoperta.
- **La ricerca enologica punta su vitigni rari e vinificazioni sperimentali**, con una carta vini destinata a cambiare di anno in anno.
- **Il progetto integra anche distillati e birra**, sviluppati attraverso collaborazioni con produttori esterni.
- **L'obiettivo è rendere il vino più accessibile**, riducendo tecnicismi e linguaggi troppo solenni per favorire curiosità e convivialità.

