

Inaugurata Cantina Meraviglia: un gioiello enologico incastonato in una ex cava toscana

scritto da Redazione Wine Meridian | 7 Luglio 2025



Dopo anni di lavoro, è stata inaugurata Cantina Meraviglia, un progetto di riqualificazione che unisce architettura, enologia e sostenibilità in Toscana. Ricavata in un'ex cava, la cantina rispetta l'ambiente circostante e offre un microclima ideale per la produzione di vini di alta qualità. Sarà aperta al pubblico a settembre, offrendo esperienze di enoturismo uniche.

Era il 2017 quando venne annunciato il progetto, il 2019 quando sono iniziati i lavori per la messa in sicurezza della cava, il 2021 quando è partita l'opera di costruzione vera e

propria. Dopo 1125 giorni di costruzione, è stata finalmente inaugurata la nuova **Cantina Meraviglia**, il più ambizioso progetto architettonico ed enologico del Gruppo ABFV Italia – Alejandro Bulgheroni Family Vineyards in Toscana.

Incastonata all'interno dell'ex cava di Cariola la struttura rappresenta un **unicum nel panorama vitivinicolo italiano**: un luogo dove paesaggio, vino, architettura e sostenibilità si integrano in modo armonico e profondo.

Un progetto di riqualificazione territoriale che è una **dichiarazione d'amore a questo territorio**: la cantina è frutto della visione dell'imprenditore Alejandro Bulgheroni, mosso dalla volontà di restituire bellezza e valore a un luogo ferito e dimenticato, trasformandolo in un simbolo di rinascita territoriale e culturale.

L'Ingegnere Bulgheroni ha presenziato alla cerimonia e alla cena di gala inaugurali, insieme alla moglie Bettina Bulgheroni e ai figli Alejandro Jr e Diego: con emozione, ha ricordato le sue origini italiane (il bis-nonno Giovanni Alessandro Bulgheroni aveva lasciato Olgiate Comasco nel 1873 per spostarsi in Argentina) e si è detto **orgoglioso di questo progetto**, nato non a caso in luogo dove il terroir è straordinario.

Firmata dallo Studio Bernardo Tori con la consulenza ingegneristica di Niccolò De Robertis (AEI Progetti), la cantina si sviluppa su **tre livelli**, seguendo l'orografia naturale della cava.

Con 7.000 m² di spazi produttivi e tecnologici, una terrazza panoramica che guarda il Mar Tirreno e un tetto verde immerso nella macchia mediterranea, l'edificio si **fonde nel paesaggio senza alterarlo**, rispettando i margini della cava.

I materiali utilizzati, per oltre il 95% di provenienza locale e i sistemi di costruzione adottati rispondono ai più alti **standard di sostenibilità ambientale**.

Il risultato finale è una **fusione profonda tra elementi**, un dialogo continuo tra ciò che esisteva e ciò che è stato immaginato e costruito.

L'architettura non si impone, ma **aderisce al luogo**.

La cava, in origine un luogo con possibilità di sviluppo molto limitate, è stata letta come **risorsa**.

Le fragilità del terreno, aggravate dalla presenza di rioliti – un materiale vulcanico friabile – hanno richiesto **soluzioni progettuali complesse**, già a partire dalla messa in sicurezza, seguita da un lungo lavoro di geologi e tecnici.

Le caratteristiche uniche della cava – fatta di roccia vulcanica effusiva (riolite), le vulcaniti di San Vincenzo – non sono solo un elemento paesaggistico, ma una **risorsa enologica**.

La **naturale inerzia termica** e l'umidità costante offrono un microclima ideale per la vinificazione e l'affinamento.

Il processo enologico avviene **per gravità**, con il conferimento delle uve sul piazzale al piano più alto (dove troviamo anche un banco di cernita vibrante con selettore ottico); sotto trovano posto le *Tulipe* in cemento grezzo e i tini in acciaio, per la vinificazione. Infine, la sala con le grandi botti di rovere francese non tostate, dove la grande parete rocciosa preserva caratteristiche perfette per la lunga evoluzione del vino.

Il progetto Cantina Meraviglia si basa su **tre pilastri** – sostenibilità ambientale, sociale ed economica – che rappresentano l'essenza stessa del modello ABFV.

Tra gli interventi realizzati: gestione delle acque piovane per ridurre erosione e sedimentazione, riduzione dell'inquinamento luminoso secondo lo standard DarkSky, tetti verdi, sistemi energetici intelligenti e comfort ambientale

per i **lavoratori e i visitatori**.

La Cantina Meraviglia sarà il luogo produttivo dei due brand aziendali, ovvero *Tenuta Meraviglia* e *Tenuta Le Colonne*, per un totale di **95 ettari**.

La divisione fra le due tenute è prettamente agronomica: *Tenuta Meraviglia*, più in alto, ha suoli di natura vulcanica, ed è quasi per la sua totalità piantata a *Cabernet Franc* (ad eccezione di 3 ettari nel pedecollinare di *Vermentino*); *Tenuta Le Colonne* invece si estende fino quasi a toccare il mare, su suoli a matrice sabbiosa, regalandoci **vini eleganti e immediati**.

Sarà anche un luogo di **ospitalità ed enoturismo**.

Le due sale al piano superiore, la bellissima terrazza panoramica, ma anche la *library* con le vecchie annate sospesa sulla bottaia, sono **luoghi suggestivi pensati per un turismo del vino di qualità**, dove fare promozione di territorio e cultura.

La cantina aprirà al pubblico a **settembre**.

Punti chiave

1. **Cantina Meraviglia inaugura un progetto architettonico-enologico unico**, integrando paesaggio, vino e sostenibilità avanzata.
2. **La nuova cantina trasforma una cava dimenticata in simbolo di rinascita** territoriale e culturale.
3. **L'architettura si integra nel paesaggio** con materiali locali e alti standard di sostenibilità.
4. **Le caratteristiche naturali della cava ottimizzano la vinificazione** per gravità e affinamento.
5. **Cantina Meraviglia sarà un polo di eccellenza** per

l'ospitalità e l'enoturismo.