



Le cattedrali sotterranee di Canelli: un tesoro enologico e architettonico unico al mondo

Le scenografiche cantine scavate nel tufo del vivace paese dell'astigiano rappresentano un'esperienza che sa di storia e futuro, di processi naturali e artigianalità, di passione e dedizione. Inoltre sono il tempio perfetto per i vini locali, tra i più pregiati d'Italia

Nel cuore delle Langhe e del Monferrato, Canelli (Asti) custodisce un patrimonio straordinario, un unicum di **ingegneria sotterranea che fonde arte e tecnica**. Sono le **cattedrali sotterranee**, complessi di **cantine scavate nel tufo** dedicate alla **conservazione e all'affinamento di alcuni dei vini più pregiati d'Italia**.

Questi ambienti risalenti al XVI secolo si snodano sotto la città per chilometri; non solo rappresentano la storia e la tradizione vinicola del territorio, ma sono anche capolavori di architettura ipogea, tanto da essere riconosciuti **Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO nel 2014**

Cattedrali sotterranee di Canelli, una meraviglia ipogea

Il tufo, su cui sono nate le cattedrali sotterranee di Canelli, è una **roccia sedimentaria dalle eccezionali proprietà isolanti** che permette di mantenere costanti le condizioni di temperatura (tra 12 e 14 °C) e umidità (circa 80%), ideali per la conservazione dei vini e in particolare per l'**affinamento degli spumanti metodo classico**.

La **struttura microporosa del tufo**, inoltre, consente una **ventilazione naturale**, prevenendo l'accumulo di umidità stagnante e assicurando un **microclima stabile lungo tutto l'anno**. Questo equilibrio perfetto tra temperatura e umidità diventa una **variabile essenziale nella complessa equazione della vinificazione**, influenzando profondamente le qualità organolettiche del prodotto finale.

Un'armonia di archi e volte

L'architettura di questo scenario naturale è sorprendente. Realizzate su diversi livelli, le **cantine si sviluppano in una successione di corridoi, scalinate e ampi saloni** con alte volte e archi maestosi. Ambienti che ricordano l'eleganza austera di una cattedrale gotica: da qui il loro suggestivo nome. Gli archi in mattoni creano un affascinante gioco di luci e ombre, amplificando la sensazione di trovarsi in un luogo sacro, dove il vino diventa il protagonista assoluto.

Molte delle strutture sono state consolidate nel corso dei secoli con tecniche architettoniche di grande perizia, come la posa di archi di scarico che distribuiscono il peso e la pressione del terreno circostante.

Ogni cattedrale è unica: cantine come quelle di *Coppo*, *Contratto*, *Gancia* e *Bosca* mostrano **decorazioni e dettagli architettonici distintivi**, frutto di epoche e stili differenti. I lavori di restauro e mantenimento sono continui e richiedono grande attenzione, data la natura delicata del tufo e l'importanza di preservare un simile patrimonio storico.

Il metodo classico e l'affinamento in bottiglia

Il vino spumante prodotto a Canelli segue rigorosamente il **metodo classico**, che prevede una seconda fermentazione in bottiglia, tecnica che richiede condizioni di conservazione ottimali, proprio quelle garantite dalle cattedrali sotterranee.

Le uve principalmente utilizzate sono il **Moscato Bianco**, celebre per la produzione dell'Asti Spumante, e il **Moscato d'Asti**, ma anche **Pinot Nero** e **Chardonnay**, vitigni impiegati per spumanti più secchi e complessi, simili agli Champagne francesi.

In questi spazi silenziosi e bui, il **vino riposa per mesi o addirittura anni**. Le bottiglie sono disposte in cataste, oppure collocate sui pupitres, i tradizionali cavalletti inclinati usati per il *remuage*, una fase delicata del metodo classico che consiste nel ruotare gradualmente le bottiglie per spingere i residui verso il collo, in vista del *dégorgement*. Questo processo manuale è un'arte affinata nel tempo, che richiede precisione e sensibilità.



Bottiglie sistemate sui pupitres (Foto © Serena Belfante).

Un patrimonio culturale e turistico

Le cattedrali sotterranee di Canelli sono molto più che semplici cantine: rappresentano la storia e l'identità di Canelli ma anche di tutto il Piemonte, un legame profondo tra uomo, territorio e cultura del vino.

Questi spazi affascinanti sono oggi aperti al pubblico, e le **visite guidate** consentono di ammirare l'architettura, scoprire ogni dettaglio del processo produttivo e, naturalmente, di degustare i vini che qui trovano il loro "tempio". E i visitatori da tutto il mondo non mancano; è tanta la curiosità di **trovarsi in un luogo unico** dove l'ingegno umano ha saputo trasformare un'esigenza di produzione e conservazione in un'opera d'arte. Passeggiare tra le loro volte, infatti, è un viaggio nel tempo e nella cultura, un'immersione nelle radici di un territorio che vive di viticoltura da secoli.

Durante le visite, i racconti degli esperti enologi e cantinieri svelano i segreti di un mestiere antico, ma anche le innovazioni che rendono queste cantine competitive e all'avanguardia nel panorama vitivinicolo internazionale.

Il censimento eseguito dal Comitato Canelli Ipogea

Nel 2024 il comitato Canelli Ipogea ha condotto un **censimento delle cattedrali sotterranee di Canelli**

per documentare e valorizzare tali cantine. Attraverso un lavoro interdisciplinare, sono state analizzate la storia, le caratteristiche architettoniche e lo stato di conservazione delle opere. Tramite tecnologie avanzate come laser, scanner e monitoraggi ambientali, sono state rilevate temperatura e umidità, indici fondamentali per garantire la qualità del vino e preservare le strutture.

La mappatura ha evidenziato la **vastità del sistema sotterraneo** e, nello stesso tempo ha individuato alcuni punti critici che necessitano di interventi di restauro. Parallelamente, è stato avviato un dialogo con le aziende vinicole per comprendere le esigenze produttive e turistiche, integrandole con la tutela del patrimonio.

Il progetto ha consentito, inoltre, di recuperare documenti storici, creare modelli tridimensionali e sviluppare nuovi percorsi turistici, basati su visite virtuali e laboratori didattici per rendere il patrimonio accessibile a un pubblico globale.

Data di creazione

04/12/2024

Autore

serena-belfante