



A Treviso apre la Cantina Futurista dove si vinifica a vista nel ristorante

13 Aprile 2026 

TREVISO – Nel XIX secolo, Treviso vide la nascita dei suoi primi stabilimenti moderni. Tra questi spiccava l'area della Fonderia. Dopo decenni di lavoro e di produzione, è seguito un periodo di abbandono. A partire dagli anni '90, l'area industriale a nord di Treviso è diventata il distretto del divertimento; le vecchie strutture industriali hanno lasciato il posto a locali storici e ad una progressiva rigenerazione verde. Oggi la zona è un mix di uffici, residenze e locali trendy che conservano l'estetica dell'archeologia industriale originale.

Adesso, la Fonderia si prepara a una nuova metamorfosi con la nascita di una delle primissime "urban winery" d'Italia. Mercoledì 15 aprile, i fratelli **Enrico e Alberto Fagotto**, originari di Montebelluna, inaugureranno Cantina Futurista (via Fonderia 41, Treviso), un progetto senza precedenti nel territorio che trasforma una struttura di 750 metri quadrati in una vera e propria "urban winery" con ristorante e cocktail bar annesso.

Un'idea che nasce dalle loro rispettive passioni e professioni: Alberto è un bartender che ha lavorato in svariati cocktail bar in Italia e a Londra, mentre Enrico è un enologo che ha vinificato e distillato in diverse regioni d'Italia e in America.

Il locale, che si estende su 600 metri quadri di piano terra e 150 metri quadri di soppalco, punta a un target adulto e consapevole. Cantina Futurista ospiterà l'intero ciclo produttivo del vino. Il via ufficiale alla vinificazione è atteso per settembre, con la prossima vendemmia.

Nel corso dell'ultimo anno è stato ristrutturato lo spazio ed è stato creato uno shop per la vendita dei vini, una stanza di stoccaggio tenuta sempre a 15 gradi, lavorati gli interni e messo in ordine il plateatico che dà sulla Piavesella. La cantina è ovviamente a vista dai tavoli del ristorante, che sono disposti su due livelli. In centro, una enorme vasca per la vinificazione ospita un olivo secolare.

Enrico Fagotto, enologo con una solida esperienza, guiderà la cantina interna: "Gestiremo a partire da settembre la vinificazione in città per trasformarla in etichette proprietarie utilizzando anfore e barrique", spiega il titolare. "La produzione iniziale conta già 20 vini e una linea di bottiglie di Metodo Classico, con invecchiamento minimo di tre anni. La proposta sarà ciclica e dinamica, basata sulla selezione delle migliori uve acquistate ogni anno da conferitori di fiducia".



Mentre Enrico segue la produzione, il fratello Alberto gestirà il ristorante e il cocktail bar. Cantina Futurista non è infatti solo vino: la birra e una linea di 8 distillati (Gin, Bitter, Aperitivo, Amaro, Vodka, Rum Blanca e presto Vermouth) sono prodotti in esclusiva come private label da ricette uniche studiate appositamente da loro stessi. Di assoluto rilievo la collaborazione con Rossi e Rossi (Wilson e Morgan) per l'offerta di due whisky e un rum di fascia premium.

“Il vino è l'anima pulsante di questo progetto, il punto da cui tutto ha origine”, conclude Alberto Fagotto. “Con Cantina Futurista abbiamo voluto portare il cuore della produzione vinicola direttamente nel tessuto urbano di Treviso. Ma se la vinificazione a vista è la nostra dichiarazione d'amore per l'enologia, la cucina e la distillazione artigianale ne sono il completamento necessario. Abbiamo immaginato uno spazio dove l'eccellenza del calice dialoghi costantemente con una ristorazione d'alta gamma e una mixology d'avanguardia. Non volevamo creare solo un locale, ma un'esperienza sensoriale totale. È la nostra visione del futuro delle cantine: un luogo dove l'autenticità del saper fare incontra il gusto contemporaneo”.

La proposta

La proposta enogastronomica di Cantina Futurista (via Fonderia 41, Treviso) si presenta come un manifesto di sapori decisi e accostamenti creativi, dove la tradizione veneta viene reinterpretata attraverso una lente contemporanea e sperimentale.

La carta dei vini rispecchia l'anima artigianale del locale, con una forte predilezione per le fermentazioni spontanee e le tecniche di macerazione.

La selezione di spumanti si apre con i vini “col fondo”, come il Caneva (da uve Glera) e il Duro (da uve Durella). Per chi predilige il Metodo Classico, sono presenti etichette prestigiose come il Riesling Italico “Hahahahah” o il Pinot Nero “Pino”, affinato per ben 36 mesi.

Tra i bianchi si spazia da blend armoniosi di Bronner e Chardonnay a vitigni autoctoni come la Boschera fermentata in acciaio e barrique. Nota di merito per i vini macerati (orange wine), come il Sovinier Gris lasciato a contatto con le bucce per 40 giorni o il Famoso da lieviti indigeni macerato per 45 giorni.

La proposta dei rossi è altrettanto variegata, offrendo sia vini freschi vinificati in acciaio, come il Pinot Nero “Ombra Rosso”, sia etichette più strutturate e invecchiate in legno, come il Sangiovese romagnolo “Amen” o il blend di Merlot, Cabernet e Marzemino denominato “Moro”. Una menzione speciale va al “1/2 Pieno”, un particolare Sangiovese passito lavorato



con metodo solera.