



Premium24 Utile. Tutti i giorni.

Il Sole24 ORE è lieto di offrire a chi si abbona un taccuino Moleskine® in edizione limitata.

**SCOPRI COME**

Ricerca:

**CERCA** ▶ Ricerca avanzata

login



- Ict
- Horeca
- Marketing/Retail
- Building/Design



Sostenibilità

## La cantina a impatto zero

Edoardo Milesi ha progettato la Cantina di vinificazione e invecchiamento della ditta Collemassari, premiata lo scorso anno al Concorso Internazionale Architettura Sostenibile

Adriana Labella - FRAMES

16 Gennaio 2008

Pensare e progettare in sintonia con la sistematicità della natura, dei suoi elementi. Far vibrare un luogo di energia positiva, anche alla presenza di negatività, è possibile, secondo Edoardo Milesi, attraverso l'uso di energie sottili di forme e colori, in grado di ristabilire l'equilibrio tra naturale ed artificiale nella linea della sostenibilità ambientale. Lo dimostra straordinariamente il suo progetto per la Cantina di vinificazione e invecchiamento di Cinigiano, premiato al Concorso Internazionale Architettura Sostenibile Fassa Bortolo lo scorso anno (il prestigioso riconoscimento attribuito due anni prima agli uffici Biotop di Georg Reinberg) e recentemente pubblicato nel volume Architettura Sostenibile, curato da Gianluca Minguzzi per Skira. L'edificio si inserisce armonicamente nel paesaggio vitinicolo del Montecucco, nel Grossetano, contrassegnandosi per la purezza delle forme e la cura del dettaglio, l'attenzione per i materiali ecocompatibili, l'utilizzo senza sprechi delle risorse naturali - sole, vento, luce zenitale, acqua, paesaggio agrario - in grado di neutralizzare le energie negative di un vicino elettrodotto.

### Una struttura alternativa per deviare l'energia elettromagnetica

Nel progetto della Cantina di Cinigiano della ditta Collemassari, l'architettura, con le sue regole compositive e scelte materiche, mira a risolvere le problematiche specifiche del contesto ambientale e generali degli spazi del vinificare. Per contrastare la forza dei campi elettromagnetici che, concentrandosi sui serbatoi di acciaio, modificano la struttura molecolare del vino, tutti i macchinari sono localizzati nei sepolti spazi interrati, mentre la maglia bianca in c.a. che ospita la sala degustazione è in realtà un collettore del campo magnetico generato dal vicino elettrodotto poi scaricato a terra. Analogamente, percorsi obbligati, studiati in base alla dinamica e allo "stile di vita" del moscerino da mosto, combattono naturalmente la presenza, in verità limitata, di tale insetto. Una tessitura superficiale complessa caratterizza l'edificio, in un intreccio permeabile di relazioni spaziali tra interno ed esterno che si coniuga ad un profondo rapporto funzionale - attivo e passivo - tra energie naturali e forze umane.

### Un edificio in armonia con il paesaggio circostante

L'edificio è una scatola di legno. I magazzini, i locali tecnici, il ricovero dei mezzi agricoli affondano nella collina da cui affiora una sottile quinta bianca, segno elegante ed essenziale nel paesaggio atto a regolare l'organizzazione degli spazi esterni di manovra per gli automezzi. A sud-ovest, il volume intelaiato in cemento bianco ed inerte in marmo di Carrara si eleva rispetto al corpo ligneo. La maglia, rada e leggera, sembra disegnare un pergolato artificiale che affiora dalla vigna appoggiandosi, quasi provvisoriamente, sul corpo interrato. Come una rete che si lascia attraversare dal paesaggio circostante, essa avvolge uno spazio pulsante di attività legate alla conoscenza del vino, alla degustazione, ai suoi approfondimenti scientifici e conviviali, completamente diverso ma complementare rispetto al solido ventre ricostruito della collina, che trasforma e gelosamente protegge il suo prezioso prodotto. Il legame stretto con il territorio di appartenenza, che si sostanzia negli intrecci creativi della produzione con la cultura del vino, contribuisce al fascino di questi spazi. Il ritmo volumetrico dei pieni e dei vuoti si coniuga con l'armonia del dentro e del fuori, coerente con il funzionamento del fabbricato, in accordo, a sua volta, con le fasi del processo enologico della Cantina, orientato anch'esso alla naturalità.

### Una produzione naturale

La trasformazione delle uve in vino avviene mediante un procedimento "a caduta", per semplice gravità, senza mai l'ausilio di pompe elettromeccaniche che stressano il prodotto riducendone la qualità: il percorso si snoda dalla grande terrazza-tetto dove i trattori scaricano l'uva, discende per 13 metri fino alla barriera interrata, aprendosi gradualmente al paesaggio naturale, scandendone le altimetrie attraverso le uscite in quota funzionali alla produzione, mostrando le coltivazioni e il paesaggio naturale in un continuo interagire con l'intero complesso. Il controllo delle temperature è affidato alla grande inerzia termica delle murature ed alla ventilazione naturale della copertura, in larice lamellare rivestito in zinco titanio, e delle pareti, in cedro rosso canadese, nonché alla possibilità di apertura e chiusura dei grandi camini orientati e posizionati in punti strategici, in modo da guidare la ventilazione naturale umidificata lungo i pavimenti con funzione di collettori delle acque di drenaggio. Vetrate acidate stratificate a bassa emissività (4+4/12/3+3) bilanciano la luce naturale che filtra attraverso il sistema di frangisole a doghe di cedro canadese.

### Il sistema di depurazione

Nella Cantina di Collemassari il controllo naturale del microclima necessario alla produzione e alla conservazione del vino, e del grado di umidità si coniuga all'uso di fonti rinnovabili per il soddisfacimento del fabbisogno energetico, al recupero delle acque, in particolare di quella utilizzata, anche in grande quantità, durante le fasi di lavorazione. L'acqua, compresa quella dei drenaggi sotterranei della barriera che garantiscono il giusto grado di umidità, è

### La mappa di Business Media

- Agricoltura
- Architettura
- Casa e arredo
- Drink & Food
- Distribuzione
- Edilizia
- Elettronica
- Informatica
- Made in Italy
- Tecnologie
- Turismo
- Tv & Satellite



### Le ultime uscite



### Focus



**Il lato maschile del pianeta bellezza**  
L'approfondimento di GdoweeK su un mercato in continua espansione



**Speciale New Television**  
L'approfondimento di Millecanali sulle nuove piattaforme televisive



**Lo stato del settore radiofonico**  
Lo studio della Federazione Radio Televisioni sull'emittenza italiana



**Tutela della privacy e biometria**  
Tutte le norme che regolano l'utilizzo di queste tecnologie

interamente recuperata, filtrata e stoccata in diverse tipologie di cisterne, riutilizzata ed infine portata in un impianto di fitodepurazione, per immettersi in un bacino ai margini di un corso d'acqua, e da lì essere attinta per l'irrigazione delle vigne. Nel sistema di fitodepurazione vengono trattati unicamente reflui di tipo civile. L'impianto pertanto, salvo particolari dotazioni a monte - pozzetti, sgrassatori e desoleatori - è dotato di fossa settica e pozzetti di campionamento prima del recapito al collettore fognario destinato alla fitodepurazione. Il sistema è del tipo fertirriguo opportunamente dimensionato all'utenza ed al clima, in grado di dare risultati comparabili ad un sistema tecnologico, senza, invece, richiedere alcun apporto energetico artificiale.

 [Stampa](#)  [Invia un commento](#)  [Invia questo articolo](#)

**Eventi e servizi**



**Sondaggio sull'eccompatibilità**  
Pochi clic per esprimere il proprio parere sugli apparecchi "verdi"



**Consulta i blog di 01net.it**  
Tre nuove iniziative dedicate a Cio, Pmi e al mondo del software



**Il Trovalavoro di Gdoweb**  
Cerca la tua professione nel settore Marketing tra centinaia di offerte



**Il cerca prodotti sempre aggiornato**  
Arreda la tua casa consultando il database di ambienteoggetti.com



**Libri Motta Architettura**

Gran Prix della pasticceria  
Abbonati online a PC Open  
Abbonati a Fuoricasa-easybar

Abbonati a Ristorazione collettiva  
Consulta la guida sui vini di Bargiornale  
Ceramica e serramenti: gli annuari dei fornitori

**Collezione MuViUS**



Visitate MuViUS, il museo virtuale di US, una vetrina di oggetti per l'ufficio e il contract selezionati da chi li ha creati. Un percorso nell'evoluzione degli spazi collettivi degli ultimi 40 anni

**SCOPRI LA SOLUZIONE IT\* SU MISURA PER TE.**

» Utilizza il tool HP Business Diagnostic.



**intel Xeon™**  
Potenza e efficienza

\*Include prodotti come il server HP ProLiant DL580 G5 con Processore Intel® Xeon® quad-core.




Chi siamo  
Redazione B2B24.it



Gruppo Il Sole 24 ORE | [Contatti](#) | [Redazione Online](#) | [Tutti i servizi](#) | [I più cercati](#) | [Pubblicità](#) | P.I. 00777910159 - © Copyright Il Sole 24 Ore - Tutti i diritti riservati

» Fai di questa pagina la tua homepage partners **elEconomista**  **Blogosfere**