

Scheda progetto

Cinigiano (GR), Italia - 2004

Stabilimento Enologico Collemassari

Progettisti:
Edoardo Milesi

pubblicato il 18/07/2006 | visite: 65 | It | En

Tipologia Progetto:
070 - INDUSTRIA
071 - Stabilimenti, Produzione

Categoria progetto:
Opere realizzate

Cronologia:
Progetto 2004

Link:
www.fassabortolo.com

Descrizione Progetto:

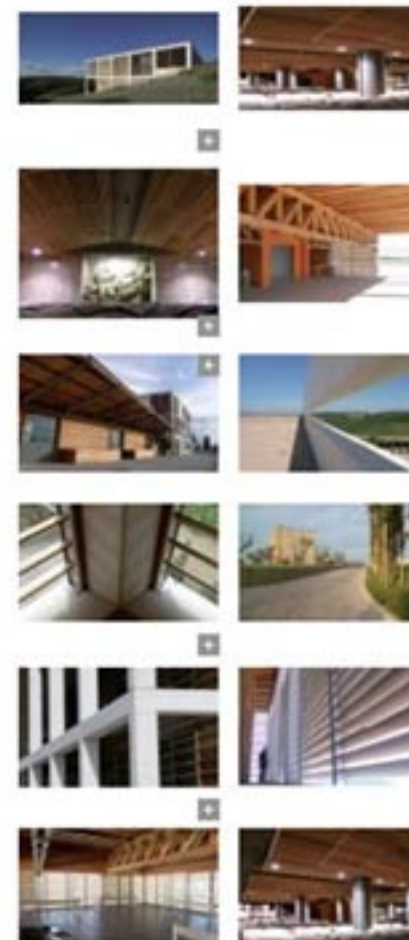
Il fabbricato è una scatola di legno. I magazzini, i locali tecnici, il ricovero dei mezzi agricoli sono ricavati nella collina. Unico elemento emergente è una quinta bianca che uscendo dalla collina organizza e riordina gli spazi esterni necessari alla manovra degli automezzi. La voglia di progettare degli spazi e non un edificio appare ancora più evidente nel corpo di fabbrica, che emerge oltre la "scatola di legno" e la sovrasta sullo spigolo sud-ovest. Una gabbia rada e leggera di pilastri e travi in cemento bianco che come un pergolato nasce dalla vigna e si appoggia in modo quasi provvisorio sopra il corpo interrato. Una maglia bianca che trattiene come una rete il paesaggio circostante riempiendosi via via di eventi legati alla produzione e alla commercializzazione del vino ma anche alla promozione del territorio. Uno spazio opposto ma complementare al solido ventre ricostruito della collina che trasforma e gelosamente protegge il suo prezioso prodotto, uno spazio pulsante di attività legate alla conoscenza del vino, alla degustazione, ai suoi approfondimenti scientifici e conviviali. Le soluzioni bioclimatiche che regolano temperature e ventilazione hanno sicuramente guidato il progetto caratterizzando l'opera nel suo insieme. Un'ossatura in calcestruzzo per contrastare la pressione della collina e i sovraccarichi dei mezzi che scaricano l'uva sulla copertura della cantina. Pareti ventilate in legno là dove l'inerzia termica va protetta, guidata e riequilibrata. Legno naturale a doghe per filtrare la luce diretta del sole. Lastre di zinco titanio per la protezione all'acqua. Vetrate acidate a bassa emissività per bilanciare la luce naturale. E ricorrendo alla così detta bioingegneria che nella Cantina di Collemassari, il microclima necessario alla produzione e alla conservazione del vino, dall'umidità al contenimento del fabbisogno energetico avvengono naturalmente. E non solo la climatizzazione avviene mediante la selezione delle energie passive naturali ma anche la movimentazione dell'uva prima, del mosto e del vino poi, avvengono per gravità senza l'ausilio di macchinari che, oltre che costosi, stressano il prodotto diminuendo la qualità. Altro fattore credo fondamentale per la sostenibilità dell'azienda, è che nemmeno una goccia d'acqua viene sprecata, durante tutte le fasi delle lavorazioni là dove la quantità d'acqua utilizzata è enorme. L'acqua, compresa quella dei drenaggi sotterranei della barricata che viene tenuta sempre in parte stoccata per garantire il giusto grado di umidità, viene tutta interamente recuperata, usata più volte e alla fine tutta recapitata in un unico impianto di fitodepurazione dal quale esce depurata per entrare in un bacino ai margini di un corso d'acqua e da lì riattinta per l'irrigazione delle vigne creando nel frattempo una importante oasi umida ad alto contenuto naturalistico.

file originale (725Kb)



gallery

+ altre immagini +



+ altre immagini +

<http://www.archiportale.com/progetti/schedaprogetto.asp?origine=&IdProg=1393>