

BRAVACASA

APRILE 2008 € 3,50 SOLO PER L'ITALIA

abitare
**BAGNI E VERDE
AL CENTRO
DELL'ATTENZIONE**

**ACCOSTAMENTI
CROMATICI
CON FACILI
TINTEGGIATURE,
SMALTI D'EFFETTO**

*made in
Italy*

CUCINE
PALCOSCENICO
DI PASSIONI
CULINARIE

**PER OGNI
STANZA, SIPARI
PRIVATI DI
CARTE E
TAPPEZZERIE**

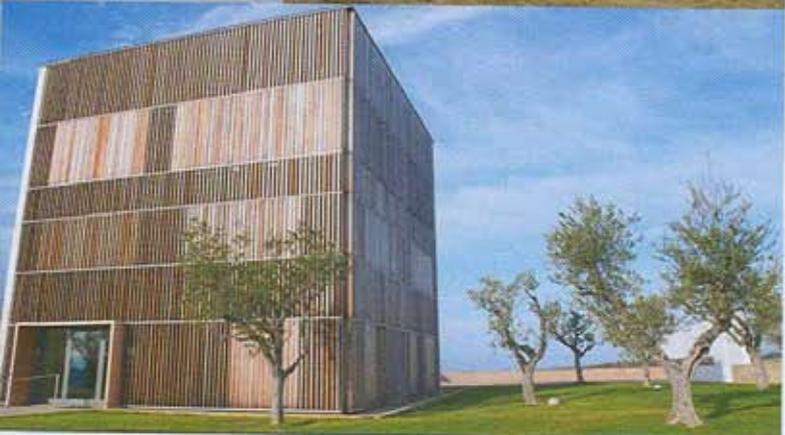
il progetto
**UN BILOCALE
IN PROGRESS**

INTERNI
PORTE, SCALE,
RIVESTIMENTI

WENSILE DI ARREDAMENTO ANNO XXXV-N. 4 2008-POSTE ITALIANE SPED. IN A.P.-DL. 3537/2003 CONV. L. 46/2004, ART. 1, C.1. DCB MILANO - AUSTRIA € 5,50 - FRANCIA € 6,50 - GERMANIA € 6,50 - GRECIA € 5,50 - LUSSEMBURGO € 5,50 - MALTA € 4,89 - PORTOGALLO CONT. € 5,50 - SPAGNA € 5,50 - SVIZZERA TICINO CHE. 9,00 - SVIZZERA CHE. 9,00 - UNGHERIA HUF. 1.900 - U.S.A. N.Y.C. \$ 10,95

RCS
9 7771 12014 36000

l u o g h i
e c o c a n t i n a

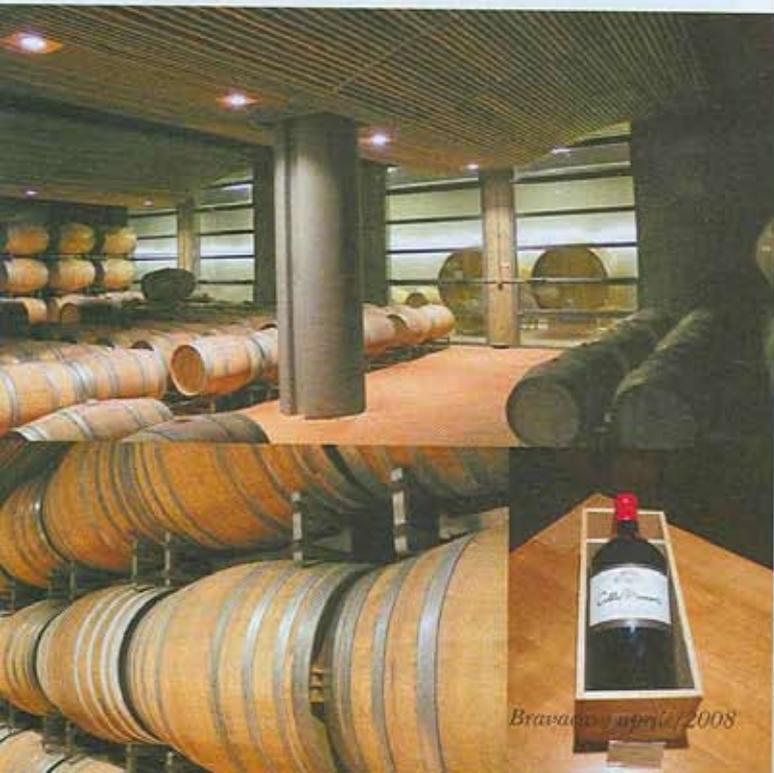


In totale armonia con la natura l'azienda vinicola creata in Maremma da Ernesto Bertarelli, plurivincitore della Coppa America col team svizzero Alinghi.

BIOEDILIZIA PER UN VINO DA CAMPIONI

servizio di Daniela Melandri - foto di Gianni Terenzi

IN ALTO, UNA VISTA D'INSIEME DELL'AZIENDA E UN PARTICOLARE DEL CAMINO DI VENTILAZIONE SU UN LATO DELL'EDIFICIO. QUI SOPRA, IL PALAZZETTO DEGLI UFFICI, RIPARATO DA LAMELLE DI LEGNO CHE FUNGONO DA SCHERMO SOLARE. IN BASSO, IL RIVESTIMENTO IN CEDRO ROSSO ALL'INTERNO DELL'AREA DI STAGIONATURA, ALL'ULTIMO LIVELLO SOTTERRANEO, HA UNA FUNZIONE DI FUNGICIDA NATURALE.



Bravissimo aprile 2008

Ernesto Bertarelli, l'industriale armatore di Alinghi, vincitore delle ultime due edizioni della Coppa America, ha voluto per la sua azienda vinicola toscana una soluzione architettonica rispettosa dell'ambiente. Così è nata, in provincia di Grosseto, la cantina di Colle Massari, dove si integrano risparmio energetico, bioedilizia, qualità del lavoro e ingegneria. Più di 6.000 metri quadrati di area concepiti come un grande laboratorio, per lo più sotterraneo, dove sperimentare tecniche vitivinicole all'avanguardia e preservare le migliori condizioni ambientali in armonia con la natura. La movimentazione dell'uva, e successivamente quella del mosto, avviene sfruttando la forza di gravità, senza alcun ausilio di macchinari meccanici che, →

l u o n g h i
 e c o c a n t i n a



SOPRA, GLI UFFICI, CON LA PARETE BIANCA SULLO SFONDO CHE DELIMITA IL PIAZZALE DI RACCOLTA DELL'UVA. SOTTO, LA ZONA DEGUSTAZIONE OMBREGGIATA DA LAMELLE DI LEGNO. IN BASSO, A SINISTRA LA GRIGLIA DI CEMENTO ARMATO CHE ANNULLA I CAMPI ELETTROMAGNETICI, A DESTRA, IL PERCORSO TRA I DUE STRATI CHE PROTEGGONO LA FACCIATA DELLA CANTINA DAL VENTO E DAL SOLE. UNA SOLUZIONE PER GARANTIRE TEMPERATURE MITI SENZA USARE CONDIZIONATORI.



la struttura si sviluppa in verticale, così uva e mosto si spostano grazie alla gravità

←
 oltre a essere grandi energivori, possono compromettere l'integrità della raccolta. L'uva ingoiata dalle tramogge, poste in copertura al livello del terreno, scende per caduta nei grandi tank in acciaio al primo livello sottoterra, e successivamente, sempre per caduta, nelle botti di legno al livello più interrato. Tutta la struttura, inclusi i magazzini, i locali tecnici e il ricovero dei mezzi agricoli, è sviluppata in verticale sotto il livello del terreno. Unico elemento emergente è una quinta bianca che organizza gli spazi esterni necessari alla manovra degli automezzi. La parete funziona da schermo per i forti venti e come elemento di ombreggiamento dal sole diretto, per riparare l'uva appena raccolta nel piazzale centrale. La luce naturale è attentamente gestita affinché entri solo, dove e quando necessario, in maniera adeguata alle esigenze di lavorazione. Delle lamelle orientabili permettono di graduare l'illuminazione all'interno della sala di degustazione, e il legno non trattato, sui soffitti e sulle pareti della restante struttura, funziona da filtro per la luce naturale. La maglia bianca in cemento armato ospita il settore degustazione ed è un collettore del campo magnetico generato dal vicino elettrodotto, che viene scaricato a terra, in modo da eliminare l'inquinamento elettromagnetico nell'area di lavorazione. La ricerca di materiali è meticolosa per garantire il massimo livello di coibentazione naturale e di preservazione del prodotto. Anche la scelta degli infissi è affidata a vetrate acidate a bassa emissività, che assicurano un elevato grado di isolamento. Dal punto di vista edilizio la climatizzazione è ottenuta con murature di grande inerzia termica e con pareti e coperture ventilate. Il flusso d'aria naturale viene regolato mediante l'apertura e la chiusura di camini orientati e posi- →

*l'acqua viene riciclata
e depurata più volte e alla fine
usata per irrigare i vigneti*



SOPRA, NELLA BARRICAIA, LE ROCCE NATURALI, SULLE QUALI SCORRE ACQUA, MANTENGONO STABILE IL MICROCLIMA INTERNO, CON IL GIUSTO GRADO DI TEMPERATURA E UMIDITÀ, FONDAMENTALE PER L'INVECCHIAMENTO DEL VINO. QUI SOTTO, LA ZONA DI VINIFICAZIONE E, IN BASSO, IL PIAZZALE DI RACCOLTA DELL'UVA: SI NOTANO I TOMBINI DI COLLEGAMENTO CON LA SOTTOSTANTE ZONA DI VINIFICAZIONE, E LA QUINTA DI RIPARO DAI VENTI.



I magnifici cinque

La tenuta di Colle Massari (www.collemassari.it) si trova in località Poggi del Sasso, alle pendici del Monte Amiata e a 300 metri sul livello del mare, con un clima solitamente caratterizzato da forte ventilazione e grandi escursioni termiche. I vitigni presenti sono quelli del San Giovese, del Cabernet Sauvignon, del Ciliegio, del Montepulciano, del Vermentino, del Greco Bianco che danno origine a cinque tipi di vino – tre rossi e due bianchi – e a una grappa.



zionati in punti strategici ai lati dell'edificio. L'intera struttura, infatti, non utilizza condizionatori per la climatizzazione. Infine, lastre di zinco titanio vengono usate per la protezione dell'acqua da batteri indesiderati. L'acqua viene trattata come risorsa critica non solo nel processo di produzione del vino, ma in tutta la sua fase di utilizzo. Le enormi quantità necessarie alla lavorazione del vino vengono interamente recuperate, compresa quella dei drenaggi sotterranei della barricaia. L'acqua viene riciclata più volte e alla fine recapitata in un unico impianto di fitodepurazione. E al termine del processo di depurazione viene impiegata per l'irrigazione delle vigne. Oltre a un'architettura attenta all'ambiente, anche la conduzione agronomica dell'azienda segue i criteri della coltivazione biologica: produzioni equilibrate, concimazione naturale, divieto assoluto di prodotti chimici, quali diserbanti e insetticidi. E tra i tanti trofei conservati nella bacheca della famiglia Bertarelli, spicca quello di Progetto vincitore del Premio internazionale Architettura sostenibile Fassa Bortolo, assegnato alla Cantina di Colle Massari nell'edizione del 2006.

(Il servizio è oggetto del format tv S.O.S.tenibilità, puntata Italia parte II, prodotto dal ministero dell'Ambiente e da RAI Educational)