



edoardo milesi cantina vinicola castello di colle massari cinigiano, grosseto

progetto
Edoardo Milesi

collaboratori
L. Pizzi, P. Vimercati
strutture
Uberto Coppetelli

consulenti
Maurizio Grassi
(tecnico di cantina);
Maurizio Castelli
(enologo)

committente
Collemassari spa
direzione lavori
Edoardo Milesi &
Archos srl, Bergamo
impresa
Eurocostruzioni 2000
srl

dati dimensionali
3.648 mq superficie
complessiva
19.300 mc volume
complessivo
cronologia
2000: progetto
2001-05: realizzazione

Vinificazione sostenibile Francesca Chiorino

La cantina che presentiamo di seguito si colloca non lontano dal *domaine* Rocca di Frassinello, nel Grossetano, alle pendici del Monte Amiata presso Cinigiano. Anche in questo caso la scelta fondamentale è stata quella di non utilizzare alcun ausilio meccanico per la movimentazione delle uve, bensì di avvalersi della sola forza di gravità, fatto che ha implicato una stratificazione verticale degli ambienti che rimangono, in parte, interrati. Il progettista, Edoardo Milesi (Bergamo, 1954), ha voluto un edificio sostenibile, in cui si è cercato di ridurre al minimo i dispendi energetici (questa la motivazione, oltre alla superiore qualità del vino, per cui ha bandito le pompe meccaniche dal progetto). Milesi ha studiato all'Istituto Universitario di Architettura di Venezia e si è laureato al Politecnico di Milano; esperto in materia di tutela paesistico-ambientale, ha seguito il programma di riqualificazione urbana e sviluppo sostenibile del territorio dell'Amiata e, in quelle zone, ha restaurato due castelli medioevali e ha costruito alcuni edifici pubblici, tra cui il primo lotto del complesso monastico benedettino della Comunità di Siloe.

Alla sua terza esperienza di progettazione di una cantina vitivinicola, la prima però di questa complessità, ha dialogato durante tutta la fase di studio con tecnici ed enologi per predisporre una sequenza di spazi funzionali, clima-

ticamente controllati e in costante dialogo visivo con il territorio, fatto piuttosto complicato vista la natura prevalentemente interrata del complesso.

Varcato l'accesso alla tenuta Castello di Colle Massari - l'azienda si estende su un'area di circa 350 ettari, di cui 82 di vigneto - la strada si biforca. Da un lato, il percorso raggiunge il volume degli uffici, un parallelepipedo di dodici metri di lato, con due facciate in vetro acidato schermate con doghe di legno naturale e due prospetti introversi, mentre l'altra strada permette ai camion di raggiungere, sul fronte settentrionale, gli ambiti di produzione per il carico delle bottiglie. Il volume degli uffici all'ingresso marca una pausa, un segno d'interpunzione che separa la zona di arrivo dall'area retrostante, come a voler custodire ciò che qui accade, ovvero il conferimento delle uve nel grande piazzale e, a lato, la conoscenza e degustazione della produzione. Sulla vasta piazza, punto di osservazione sul territorio, trovano posto i chiusini per la caduta delle uve, e a fianco si eleva una gabbia di pilastri e travi in cemento bianco che racchiude, con gesto leggero, l'area di degustazione al piano terreno e l'imbottigliamento al livello seminterrato.

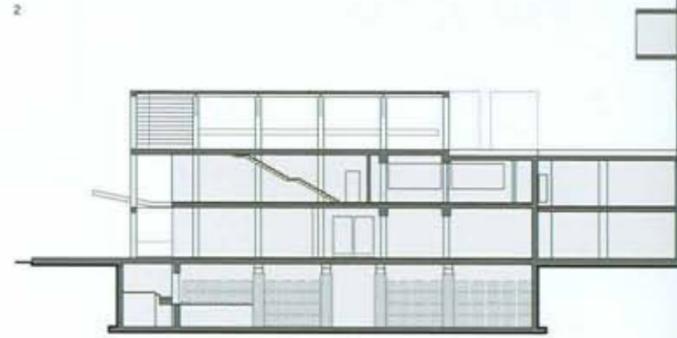
L'ossatura in calcestruzzo della gabbia, necessaria per contrastare la pressione della collina e i sovraccarichi dei mezzi che trasporta-

no l'uva sulla copertura della cantina, è tamponata con pareti ventilate di legno con vetrate a bassa emissività. Al piano parzialmente interrato avviene quindi la vinificazione e scendendo di un livello, a tredici metri dal piano del piazzale, si raggiunge la *barriquerie* che presenta pareti interrotte da conformazioni rocciose che si insinuano nei locali a conferire, con il freddo e l'umidità che veicolano, effetti benefici per l'invecchiamento del vino. La sostenibilità dell'edificio, elemento fondamentale per comprendere la natura di molte scelte progettuali, si rende evidente proprio attraverso la risoluzione di problemi di ingegneria bioclimatica. Si tratta quindi di dettagli tecnologici che fanno sì che la *barriquerie* non abbia necessità di una climatizzazione automatica e che, avvalendosi delle prese d'aria, del serbatoio di acqua appositamente progettato al di sotto della cantina e di alcuni camini di aerazione, possa ottenere i livelli di umidificazione e temperatura ricercati.

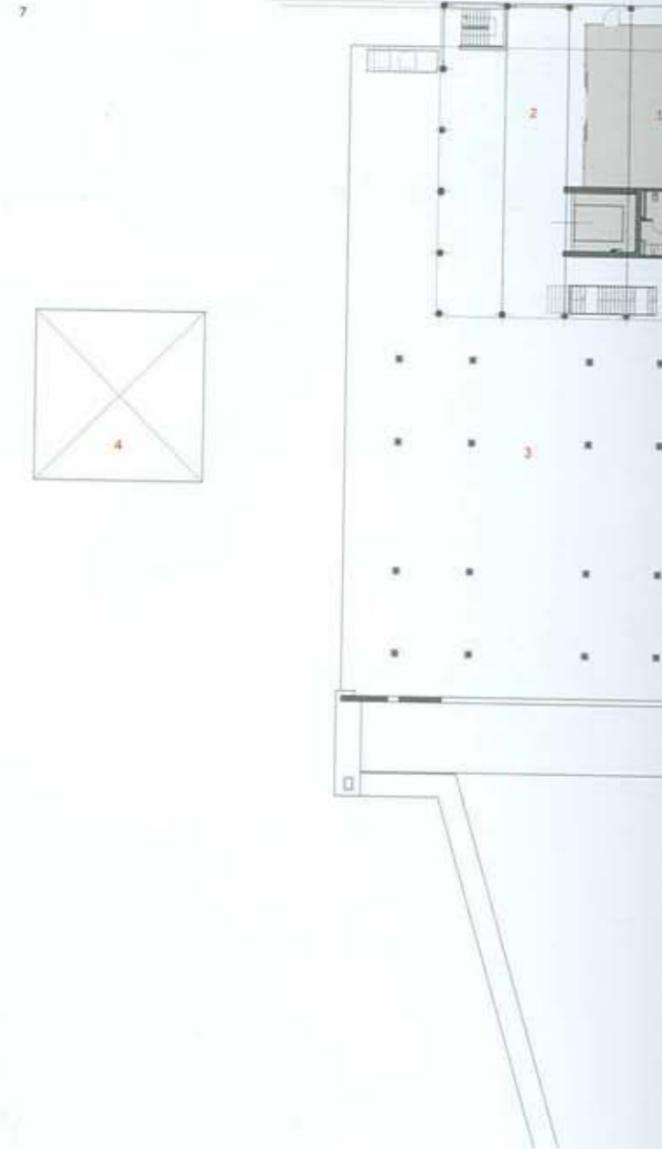
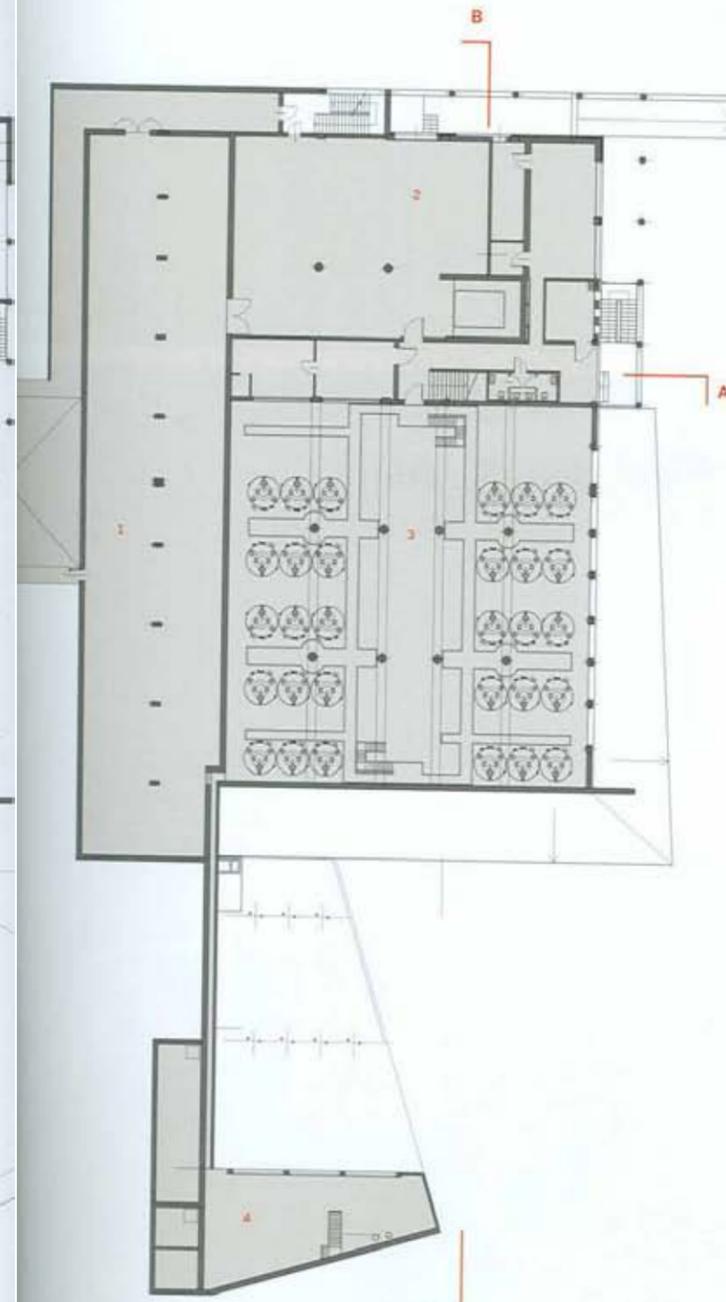
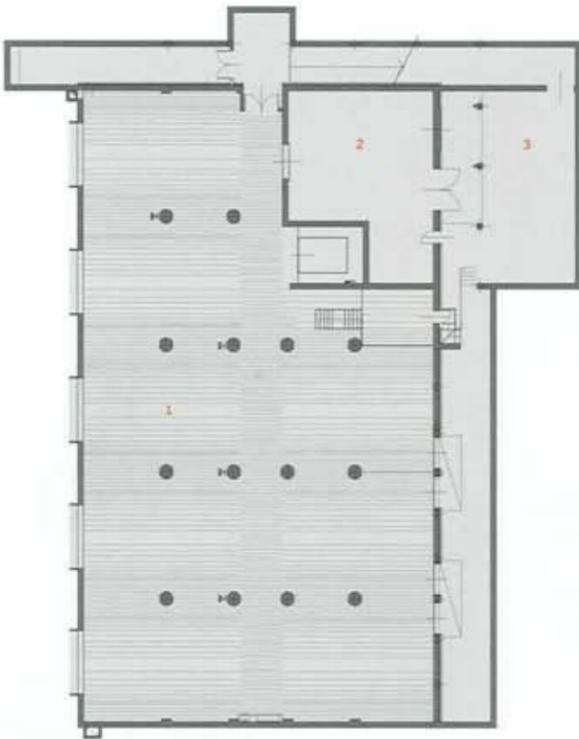
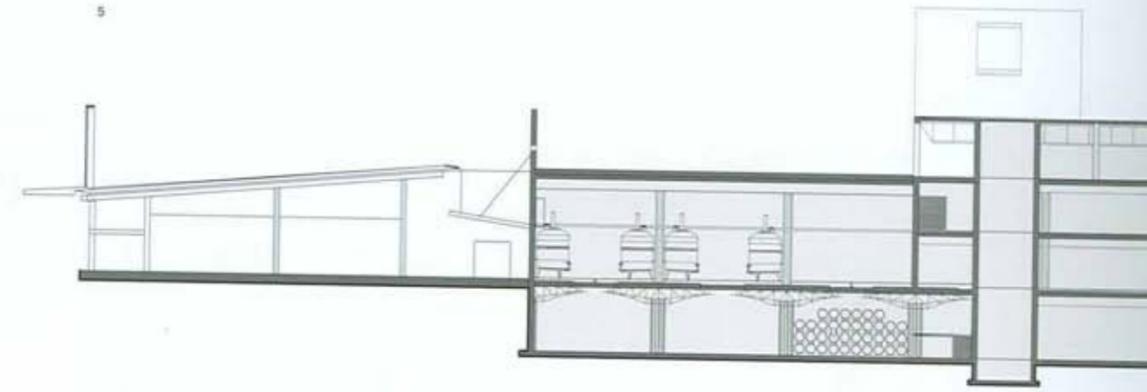
I materiali utilizzati e i loro effetti sull'ambiente e sulle persone che lavorano nella cantina sono stati scrupolosamente presi in rassegna al fine di ottenere un ambiente piacevole in cui aria e luce naturale penetrano, filtrate, nelle diverse aree e in cui porzioni di territorio si palesano lungo i percorsi di connessione tra i vari ambiti di lavorazione.

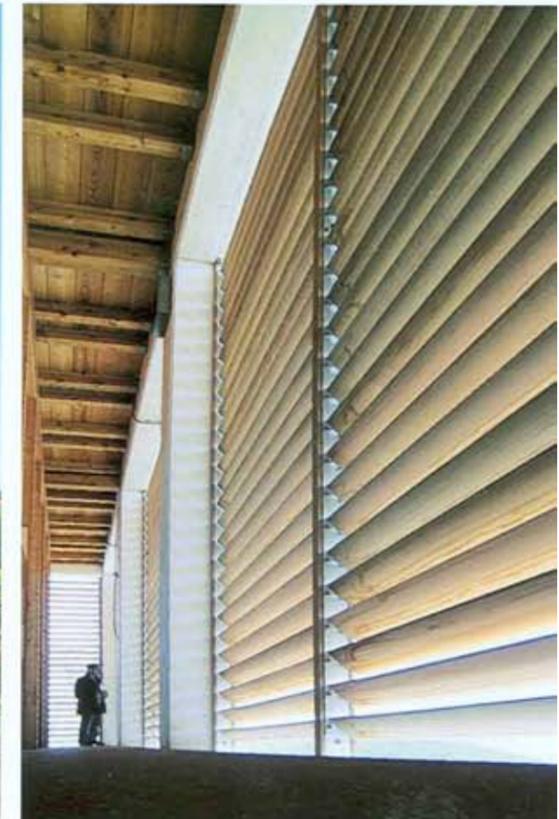
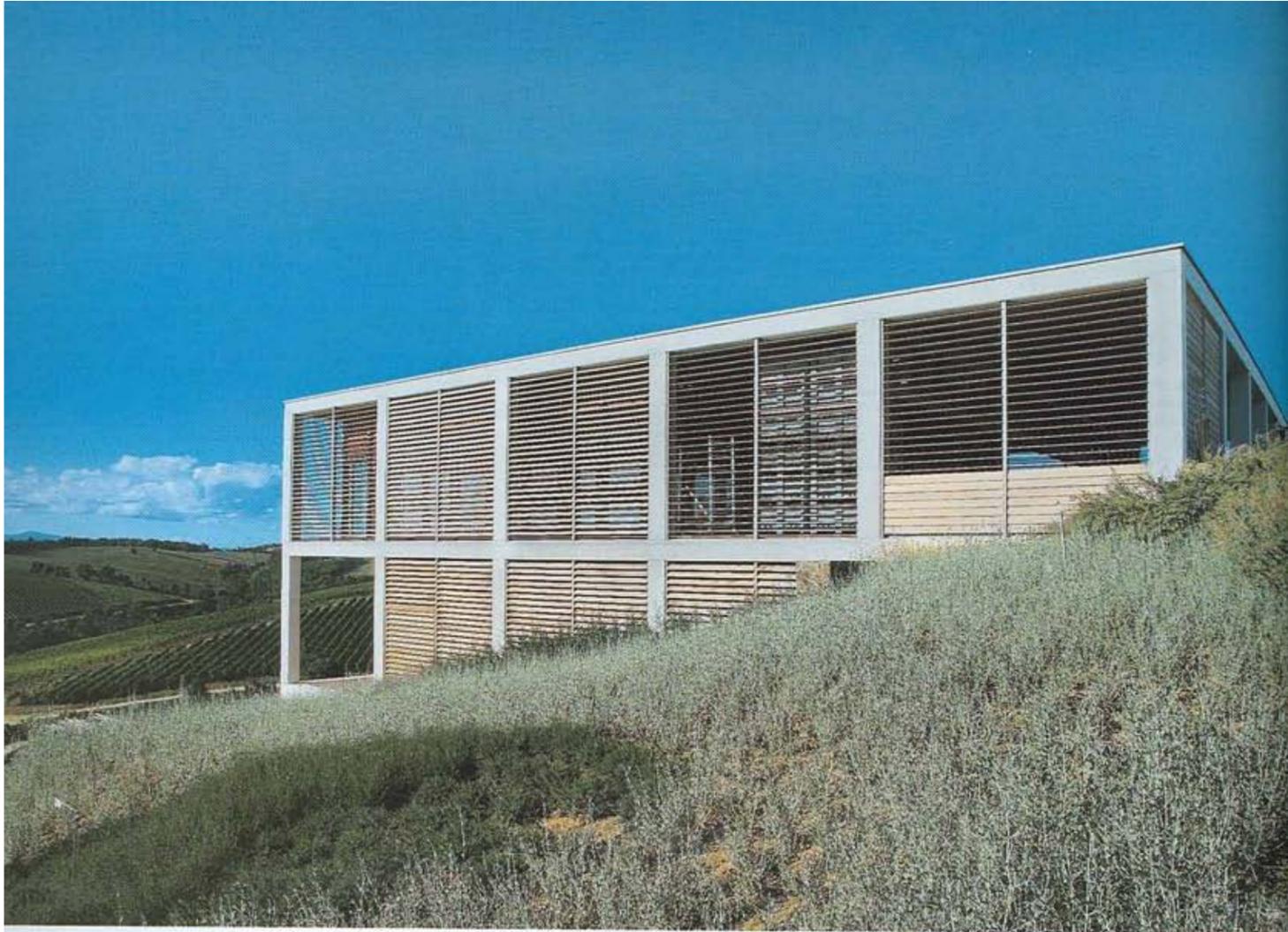
1 la palazzina uffici vista da est
the office building seen from the east

2 sezione A-A 1:500
section A-A 1:500
3 pianta del piano interrato 1:500.
Legenda 1 invecchiamento 2 zona lavaggio
al chiuso 3 zona lavaggio all'aperto
basement plan 1:500.
Legend 1 ageing 2 indoor washing zone
3 outdoor washing zone
4 pianta del piano parzialmente interrato
1:500. Legenda 1 vinificazione
2 affinamento vino in bottiglia
3 imbottigliamento 4 deposito 5 cella
frigorifera 6 officina 7 piazzale movimento tir
plan of partial basement level 1:500.
Legend 1 vinification 2 wine refinement
in bottles 3 bottling 4 storage 5 refrigeration
6 workshop 7 shipping zone



sezione B-B 1:500
on B-B 1:500
anta del piano intermedio 1:500.
anda 1 affinamento in bottiglia
posito 3 vinificazione 4 locali
fici 5 appartamento del custode
mediate level plan 1:500.
nd 1 refining in bottles 2 storage
ification 4 technical spaces
todian's residence
anta del piano terra 1:500.
nda 1 sala degustazione
ticato 3 terrazza 4 appartamento
ustode
nd floor plan 1:500. Legend
ing room 2 portico 3 terrace
todian's residence





- 8 veduta della cantina da sud
view of the winery from the south
- 9 il complesso da nord
view of the complex from the north
- 10 le superfici esterne con
il brise-soleil in doghe di legno naturale
exteriors with wooden slat sunscreens
- 11 12 vedute interne delle aree
di degustazione e del portico con
il brise-soleil in doghe di legno naturale
interior views of the portico and
the tasting area with the wooden
slat sunscreens
- 13 la barriquerie interrata
one of the wine ageing areas

