

EDOARDO MILESI

CANTINA COLLEMASSARI A CINIGIANO (GR)

LUIGI PRESTINENZA PUGLISI

Possiamo esaminare lo stabilimento enologico, realizzato da Edoardo Milesi a Cinigiano tra il 2000 e il 2005, da quattro diversi ma, insieme, concomitanti punti di vista: del funzionamento della struttura, del rapporto tra la costruzione e il paesaggio collinare circostante, degli accorgimenti bioclimatici, del linguaggio architettonico impiegato.

Funzionamento della struttura

L'immobile, che si trova in una zona di produzione vinicola in provincia di Grosseto, deve consentire il buon funzionamento di un'azienda che produce una media di 800.000 bottiglie l'anno e, insieme, garantire non meno rilevanti funzioni espositive e di vendita al dettaglio del prodotto. Ciò comporta, come sempre più frequentemente accade nei complessi per la produzione del vino realizzati in Italia e all'estero negli ultimi anni, l'organizzazione di un percorso di visita attraverso lo stabilimento e, in particolare, lungo la barriera - la zona dove sono custodite le botti - oltre alla previsione di accoglienti locali destinati alla degustazione e alla vendita.

Il legno e l'uso sapiente del terreno inclinato per limitare l'impatto. Acqua piovana riciclata per produzione e irrigazione

Per quanto riguarda l'attività produttiva, lo schema progettuale approntato da Milesi, è della massima semplicità ed è basato sul principio della gravità. Le uve vengono depositate sulla terrazza dello stabilimento che pertanto deve poter essere raggiunta mediante un percorso inclinato carrabile. Lasciate essiccare al sole, sono condotte tramite tramogge al piano inferiore dove avviene la lavorazione in grandi recipienti di acciaio. Dopodiché il prodotto è portato al piano interrato, nella barriera, dove è lasciato invecchiare. Vi è infine l'imbottigliamento che, per minimizzare i trasporti, avviene in un locale limitrofo.

Ugualmente semplice è lo schema dei percorsi destinati ai visitatori. L'itinerario inizia da un punto di incontro, passa attraverso la fabbrica vera e propria e si conclude in una zona destinata alla vendita, sopra la quale sono ubicate le attività direzionali cioè gli uffici amministrativi e quelli destinati alla proprietà.

Rapporto tra la costruzione e il paesaggio collinare

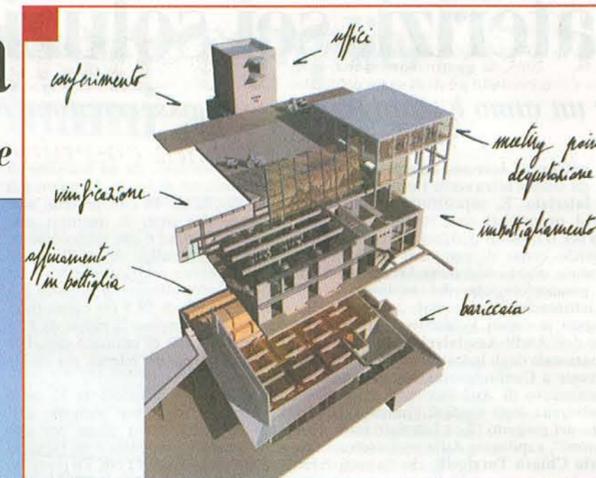
Per evitare che l'intervento, con i suoi 19.000 metri cubi di costruito potesse correre il rischio di deturpare il delicato paesaggio collinare nel quale è ubicato, Milesi ha utilizzato con intelligenza l'orografia del terreno e all'occorrenza l'ha rimodellata. Ha così potuto anche approntare, facendolo apparire come un naturale movimento del terreno, quel piano inclinato, di cui parlavamo in precedenza, che permette l'accesso alla terrazza dei trattori carichi d'uva. Occorre, inoltre, sottolineare che i tre livelli fuori terra che, nei punti più alti, fuoriescono rispetto al piano di campagna, non contraddicono l'andamento prevalentemente orizzontale della costruzione i cui materiali, grazie all'estensivo uso del legno di cedro come rivestimento, bene si accordano con lo spazio naturale circostante.

Accorgimenti bioclimatici

L'edificio, nel suo insieme, mostra padronanza delle tecniche bioclimatiche, tanto che ha vinto il recente premio internazionale di Architettura sostenibile organizzato dalla Fossa Bortolo in collaborazione con la facoltà di architettura di Ferrara. Tutta l'acqua piovana è, per esempio, raccolta, recuperata e filtrata e, dopo essere stata utilizzata per le lavorazioni del prodotto, indirizzata in un impianto di fitodepurazione - cioè che avviene attraverso piante - per poi confluire in un laghetto artificiale da dove viene ripescata per l'irrigazione delle vigne circostanti. Nella barriera è stato previsto un sistema di umidificazione gestito attraverso il drenag-

In maremma la cantina verde e razionalista

Nessun compiacimento estetico dietro la ricchezza del disegno, molta attenzione alle tecniche bioclimatiche



gio a pavimento dell'acqua (a sua volta collegato a un bacino di raccolta) e la ventilazione attivata da alti camini. Con il risultato che l'ambiente può essere mantenuto a 17 gradi con un tasso di umidità del 75%, mentre in occasione di particolari eventi - per esempio di un concerto che si è deciso di ospitare a scopo promozionale - si possono raggiungere, aprendo e chiudendo i passaggi della ventilazione, temperature più alte e tassi di umidità minori.

Linguaggio architettonico

Tutto l'edificio è giocato sull'incontro tra etimi razionalisti e organici attraverso lo studiato contrappunto tra due materiali: il cemento bianco e il legno di cedro. Nonostante l'articolata varietà dell'impianto e, a tratti, una ricchezza eccessiva di disegno, non vi sono gratuiti compiacimenti estetici. Dietro la scelta di una forma vi è sempre una giustificazione razionale. La tettoia a sud protegge l'ambiente retrostante dal sole e la sua inconsueta inclinazione è data dalla necessità di raccogliere l'acqua piovana. L'ossatura a travi e pilastri del corpo di fabbrica dove vi sono i locali destinati alla degustazione serve a riparare dal sole i retrostanti tamponamenti in legno a lame orientabili. La scelta di rivestire in legno due prospetti della palazzina direzionale lasciando in cemento a faccia vista gli altri due, deriva dalla volontà di aprire questa sui lati dove c'è un panorama migliore, lasciando ciechi gli altri due.

