

contenuto
& contenitori
colle
massari

«Mi definisco un sistemista, mi appassiona la soluzione di sistemi complessi. La cantina è uno di questi». Claudio Tipa ha applicato le sue esperienze di sistemista e di appassionato di vela alla sua creatura, insieme all'architetto Milesi. Ne è uscita un'opera grandiosa eppure leggera...

cedro e acciaio monumento al vino

LA PRIMA VOLTA FU UN DISEGNO. UNO DI FRONTE ALL'ALTRO, CLAUDIO TIPA E EDOARDO MILESI: IL PROPRIETARIO DELLA CANTINA E L'ARCHITETTO. MENTRE PARLANO CLAUDIO INIZIA A TRACCIARE UNO SCHIZZO, MOLTO PRECARIO, MA ANCHE MOLTO PRECISO: È IL SENSO, L'IDEA, IL NOCCIOLO INTORNO A CUI SAREBBE DOVUTA NASCERE LA CANTINA DI COLLEMASSARI, PROPRIO DI FRONTE AL CASTELLO. In mezzo e intorno alle due strutture ci sono i vigneti: 300 ettari, di cui 40 (ma saranno presto 70) a vigna e 20 a oliveto, nel cuore della Doc Montecucco. Una cantina, questa, che in qualche modo simboleggia anche la "rinascita" di questo territorio da vino dirimpettaio "povero" di Montalcino, proprio grazie agli investimenti in finanze (sette milioni e

centocinquanta mila euro solo per la cantina) ed energie che un personaggio come Tipa ha deciso di impegnare qui. Personaggio eclettico, Claudio Tipa: ha preso dal padre la passione per la manualità a 360 gradi; poi ha fatto il manager e il progettista di grandi impianti di sicurezza; ha un nipote che si chiama Ernesto Bertarelli e che possiede la farmaceutica Sandoz, oltre ad Alinghi, la barca vincitrice dell'America's Cup nel cui team è anche lo zio. E ora, insieme alla sorella (la mamma di Ernesto), ha investito la sua vita nel vino: Grattamacco in Maremma e Poggio al Sasso a Montecucco.

«Se dovessi definirmi, direi che sono un sistemista: ogni volta che passo davanti a una struttura complessa mi chiedo quale sia la soluzione tecnica migliore per quei sistemi. Da ragazzo, nel '69, insieme a un amico realizzammo l'Elephant Baby della Borsa di Zurigo, il sistema per la lettura su monitor delle enormi striscie di telescrivente in cui erano contenute le quotazioni dei titoli...

testo stefano polacchi





Entrare nella barriccaia è come immergersi in una struttura termale. È un mondo che attrae, che dà serenità, pace e da cui si fa fatica ad uscire...

Poi, fino a qualche anno fa, ho realizzato sistemi di sicurezza per grandi impianti, dai carceri ai passaggi a livello...» Appassionato di vino da sempre, Claudio ha applicato la sua vocazione anche al suo nuovo mondo. E da lì è nato un rapporto strettissimo con l'architetto, fatto di odio e amore, che ha portato alla realizzazione di una cantina piena di tecnologia e di soluzioni tecniche molto avanzate e che al tempo stesso trasmette un senso di pace e di serenità tali da non volersene andare più via. Così, da cinque anni, Claudio pone esigenze e Edoardo trova soluzioni. E se non va bene si ricomincia. «Lui lavorava già a grandi opere di ristrutturazione in zona, come il restauro del Castello di Vicarello, e sta realizzando il nuovo santuario di Siloe, a Poggio al Sasso. Mi ha colpito la sua professionalità, così ho pensato che avremmo potuto lavorare bene insieme».

Nel primo disegno a matita di Claudio due-tre cose erano già molto chiare: si doveva pensare in verticale per lavorare le uve col sistema a caduta almeno fino alle barriche; si doveva procedere per moduli per avere tutti gli ambienti necessari; si doveva rispettare la collina e quin-

**colle
massari**

di andare molto sottoterra. E, esigenza non certo ultima, si doveva pensare a un luogo piacevole. Primo passo: si è estratto un "tassello" di roccia dalla collina: all'interno di è realizzata la cantina e la pietra è stata utilizzata per le opere di muratura. «Poi, la sfida più dura con l'architetto: lasciare nella barriccaia delle grosse finestre sulla roccia viva. È stata la prima difficoltà strutturale, ma non volevo rinunciare ad avere una presenza della materia in cui ci troviamo. Questo però significava un appesantimento della struttura e quindi la ricerca di soluzioni più appropriate che hanno anche avuto costi superiori».

Poi il resto. Il tutto è realizzato in cemento e cedro del Libano: legno sia nei rivestimenti che, al piano terra, per le strutture portanti della copertura. Il legno permette una integrazione perfetta col paesaggio e anche una sorta di intercapedine che fascia la parete esposta della cantina in modo da creare un continuo passaggio di aria sulle mura: risultato, la cantina è ovviamente termocondizionata, ma la temperatura può essere anche gestita senza energia elettrica, è autosufficiente per il condizionamento.

«La mia passione per il vino mi ha portato a predili-

gere soluzioni tecniche "vere" e non semplici "effetti speciali" – racconta Claudio – Così, ho pensato al sistema a caduta per le uve fino alle barrique: abbiamo infatti verificato che mentre è importante non stressare il vino nella fase iniziale, una volta passato in barrique si può usare anche la pompa per imbottigliare e fare le masse».

Dal punto di vista tecnico, la "sala dei bottoni" che si affaccia sul piano dei grossi tini è affascinante: con l'annesso laboratorio analisi, è un vero gioiellino di tecnologia dove si controlla tutto il processo di lavorazioni in ogni minima variazione. Qui ci sono dei grossi tini che pesano tonnellate e che appoggiano su un solaio sospeso a mezz'aria: per poter lavorare così, a caduta appunto, è stato costruito un solaio che poggia su enormi pilastri in cemento, uno per ogni grosso tino che poggia appunto sul "suo" pilastro, in modo da poter rendere gestibili i pesi. «Ci sono, qui, 40 tini da 150 ettolitri, 4 da 40 e 4 da 25: è servito un solaio da un metro e mezzo di cemento. Il solaio è costruito come una serie di mensole su pilastri su cui, appunto, appoggiano i tini. Uno dei primi obiettivi, poi, era avere una zona lavaggio barrique al livello della barriera: all'aperto, ma interrato. E lo abbiamo fatto – sorride Claudio Tipa – A differenza di mol-

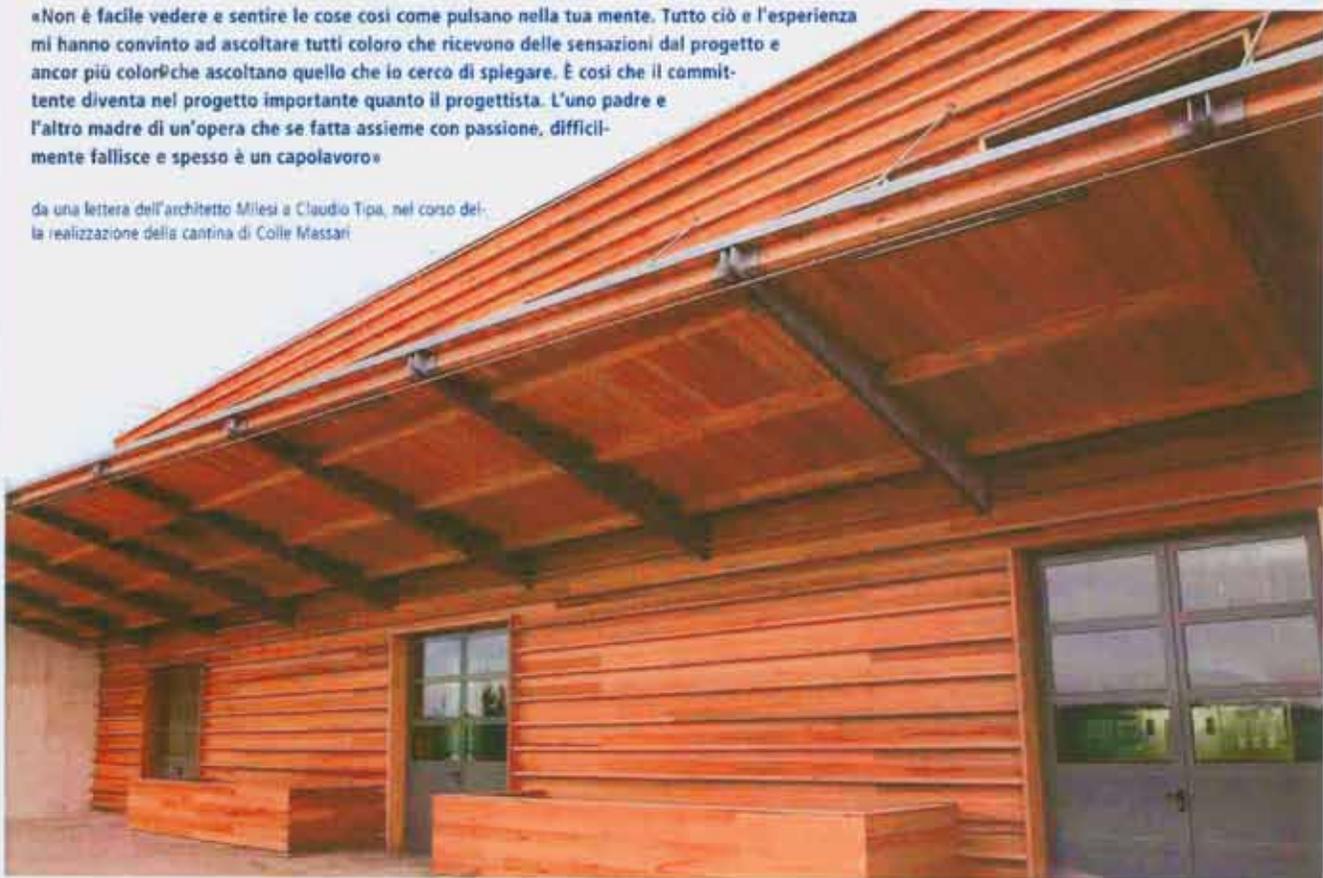
te cantine, qui le botti si lavano davvero all'aperto, pur essendo sotterrali» Sotto la parete sud, infatti, dove è stata realizzata la sovracoperta di ventilazione in cedro del Libano, ci sono una intercapedine e un grosso lucernario che permettono di regolare la temperatura e sotto al quale, accanto alla barriera, è stato realizzato il locale di lavaggio.

La sala delle barrique, comunque, è il vero gioiello. Appena si apre la porta, si resta a bocca aperta. Sembra di entrare in un luogo sacro, in un luogo di grande spiritualità. La volta è tutta controsoffittata in lamelle di cedro in trasversale, ognuna delle quali è sistemata ad incastro e può essere fatta scorrere manualmente per intervenire sulle apparecchiature, tubi e fili, che corrono tra soffitto e controsoffitto. Il disegno e gli incastri sono stati pensati direttamente da Claudio, prendendo spunto dalle tecniche usate in barca e in altri grandi impianti. Tutto questo legno manda un effluvio balsamico che cat-

L'ingresso alla sala dei tini. Tutta la parete sud è rivestita in cedro del Libano: un'intercapedine che fa respirare la cantina e permette l'autoregolazione termica. Nella pagina accanto, particolari dei lavori in legno: incastri e strutture portanti della massima precisione.

«Non è facile vedere e sentire le cose così come pulsano nella tua mente. Tutto ciò e l'esperienza mi hanno convinto ad ascoltare tutti coloro che ricevono delle sensazioni dal progetto e ancor più coloro che ascoltano quello che io cerco di spiegare. È così che il committente diventa nel progetto importante quanto il progettista. L'uno padre e l'altro madre di un'opera che se fatta assieme con passione, difficilmente fallisce e spesso è un capolavoro»

da una lettera dell'architetto Milesi a Claudio Tipa, nel corso della realizzazione della cantina di Colle Massari



Nella sala di degustazione la sensazione è di essere sospesi nel paesaggio a 360°: veneziane in cedro del Libano fanno da filtro tra l'interno e le colline

tura il visitatore. Sembra una sala termale, un luogo di meditazione da cui ci si stacca malvolentieri. «Volevo fare una sorta di monumento al vino – fa Claudio – e credo di esserci riuscito».

Uscendo dalla sala delle botti e salendo sopra, nella sala di degustazione, la sensazione è di essere sospesi nel paesaggio. Una veranda a 360 gradi (o quasi) permette di bere vino separati dalle colline di cipressi, viti e ulivi solo da vetro e da "veneziane" di cedro che regolano la luce. Insomma, uno spettacolo, in uno degli angoli di Toscana meno "cartolina" che ci siano e più ricchi di natura, dalla macchia mediterranea al grano, dal bosco all'uva.

Un'opera non "grandiosa" nel senso dell'impatto, ma decisamente grande. «Per realizzarla, sono stati necessari molti mesi di preparazione, sia per me che per l'architetto – racconta Claudio – Abbiamo cominciato ad

andare in giro per cantine da soli. Dopo un po' di tempo, abbiamo tirato le somme delle nostre esperienze e abbiamo programmato una serie di visite insieme, e anche con i tecnici, in alcune delle realtà più interessanti sia dal punto di vista delle problematiche che da quello delle soluzioni. Alla fine, ci siamo messi intorno a un tavolo e abbiamo iniziato a progettare... Blocco su blocco, modulo su modulo... È stata un'avventura, me la sono seguita tutta passo passo, come una creatura che piano piano prendeva forma. Beh, credo di poter essere soddisfatto. Prima che produttore e prima che imprenditore, io sono essenzialmente un appassionato di vino, mi piace questo mondo, adoro degustare, provare. E questa cantina, posso dire, è la "mia" cantina». Non abbiamo parlato del Castello, che si vede inquadrato dal grosso taglio orizzontale sulla parete ovest, oltre la collina. Ma quella è davvero un'altra storia ancora, carica di secoli e frutto di un grande restauro. Se passate da quelle parti, comunque, non perdetevi l'occasione di farci un salto, merita davvero.

Colle Massari
loc. Poggi del Sasso - Cinigiano (GR)
tel. 0564 990 496 - www.collemassari.it