

«Made in Bergamo» le cantine intelligenti

Due insediamenti-modello in Toscana progettati da architetti di casa nostra

■ In attesa che anche i vini e le cantine bergamasche spicchino il volo verso traguardi più ambiziosi, c'è qualcuno che nel mondo del vino sta comunque provvedendo a portare in alto il nome di Bergamo. Dopo vignaioli da «esportazione», come Piermarino Meletti Cavallari (Grattamacco, nome che tra l'altro ricorre anche nella storia che stiamo per raccontare), ed enotecnici di fama come Stefano Capelli (Cà del Bosco), sono due architetti che hanno progettato e seguito i lavori di costruzione di cantine che si sono già meritati la citazione come esempi di raffinato design enologico. Ambedue in Toscana e distanti solamente una trentina di chilometri l'una dall'altra. Colle Massari è nel Grossetano, nel territorio del comune di Cinigiano che appartiene alla Doc Montecucco; l'altra, il Podere Forte, è nel Senese, a Castiglione d'Orcia, nei pressi di Montalcino, ma nella zona delimitata dalla Doc Orcia. Rispettando l'ordine alfabetico, cominciamo con il raccontare il lavoro svolto da Edoardo Milesi in località Poggio della Comare, di fronte al Castello Massari, maniero che dà il nome all'azienda. Sfruttando il declivio del terreno, la cantina si sviluppa nella parte sottostante ed opposta rispetto al punto d'arrivo e d'accoglienza. La palazzina degli uffici, l'unica struttura ad essere immediatamente visibile, è contraddistinta, come i locali di degustazione, da un rivestimento mobile che consente il completo oscuramento o la totale apertura delle enormi superfici vetrate. La cantina, che si sviluppa nei tre livelli sottostanti, è stata pensata e realizzata nel rispetto della funzionalità lavorativa e della sostenibilità, affrontando le problematiche con intelligenti accorgimenti bioclimatici (il progetto si è meritato per questo il premio internazionale Fassa Bortolo per l'Architettura sostenibile). In pratica significa che ogni intervento è stato realizzato in funzione di una razionalizzazione dei carichi di lavoro degli operatori, della salubrità dell'ambiente, dell'ottimizzazione delle risorse energetiche.

«La cosa più difficile è stato farsi accettare come collaboratore e consigliere da chi in cantina ci deve lavorare - dice Edoardo Milesi -; tende naturalmente a considerarti come quello, sprovveduto, che arriva a tracciare un disegno secondo i suoi canoni estetici senza tenere nel minimo conto praticità e funzionalità. Superata quella fase è stato

invece molto utile dialogare con tutte le figure che fanno parte del team aziendale. Ho potuto capire le loro esigenze. Unendole con quelle ambientali e formali abbiamo messo a punto una serie di soluzioni efficaci». Come quella della raccolta dell'acqua piovana che, dopo essere stata filtrata, viene prima utilizzata per le lavorazioni di cantina, quindi incanalata in un impianto di fitodepurazione, per confluire

GLI STUDI IN CITTÀ E AD ALBINO

■ Edoardo Milesi è il titolare dello studio Archos, via Valle del Muto a 25 a Fiebolio di Albino. Laureatosi nel 1979 al Politecnico di Milano, ha conseguito varie specializzazioni dedicandosi soprattutto alla tutela paesistico-ambientale. Tra i lavori «nostrani» più significativi vi sono la riqualificazione urbanistica del nucleo storico di Pontenica, la realizzazione del campus scolastico ed il teatro di Lallio, il centro polifunzionale del Parco dei Colli. Ma da parecchi anni è soprattutto il lavoro in Toscana ad assorbire le energie dello studio Archos. Alla sistemazione del Castello di Vicarello e del Monastero di Siloe, sono seguiti la riqualificazione urbana del territorio dell'Amiata, il recupero a scopo scientifico di un vecchio mulino in area archeologica a Vetulonia. In Toscana, a Cortona, Edoardo Milesi ha residenza e famiglia. Lo studio di architettura di Fabrizio Zambelli è in città, in via S. Alessandro 46. Laureatosi nel 1983 al Politecnico di Milano, si è messo ben presto in proprio aprendo lo studio nel 1985. Dopo numerose iniziative nel settore immobiliare per istituti di credito bergamaschi o privati, l'incontro con Pasquale Forte ha assorbito buona parte dell'attività. Oltre alla recente costruzione della cantina a Castiglione d'Orcia, alla ristrutturazione di parte del borgo di Rocca d'Orcia che diventerà un resort di alto livello, sono stati effettuati interventi di rilievo sia negli stabilimenti storici di Orsenigo sia nelle nuove sedi, in particolare in quella di Izmir in Turchia. Per la Provincia di Bergamo sono stati progettati tra l'altro i lavori di sistemazione in città del Liceo Lussana.

in un laghetto artificiale da dove viene ripescata per l'irrigazione. O come l'eliminazione naturale dei moscerini dall'ambiente o dei campi magnetici dalle botti in acciaio, tutte soluzioni realizzate utilizzando strategicamente materiali naturali. Od ancora la climatizzazione dei locali di affinamento ottenuta attraverso un drenaggio ad acqua per caduta (a sua volta recuperata nei grandi finestroni di roccia nuda a vista ed altissimi camini per la ventilazione. Il risultato? 17 gradi costanti e 75% di umidità senza alcun bisogno di condizionamento. E nell'aria il profumo del legno di cedro che oltre a regolare l'umidità contrasta lo sviluppo di muffe. Quella del Podere Forte, disegnata da Fabrizio Zambelli, è una cantina altrettanto straordinaria. I concetti di fondo, determinati dalle esigenze della produzione, sono stati sviluppati in un modo simile per quanto riguarda la distribuzione degli spazi e degli accorgimenti strutturali. Lo stile è però diverso, anche nell'impatto della copertura. Le linee morbide, ondegianti, assecondano l'andamento del terreno (arrivando da Castiglione d'Orcia in un primo momento si nota solo la piazzola per l'elicottero). Ad una facciata sobria, con i muri contenitivi rifiniti in pietra locale posata a secco, seguono interni rifiniti con materiali di altissimo livello, da casa di lusso più che da cantina.

Attorno al perno centrale, costituito dal vano scale con ascensore, sono stati ricavati cinque livelli operativi con andamento alterno a ventaglio e terrazze. Consentono gli spostamenti dei mosti e dei vini dalla fase di pigiatura fino all'affinamento per caduta, senza l'intervento di pompe. «La cantina si inserisce nel contesto più globale di pianificazione paesaggistica di un territorio - dice Fabrizio Zambelli - che all'epoca di acquisizione era in uno stato di semibandonamento. Una trasformazione era necessaria, ma l'abbiamo fatta cercando di valorizzare innanzitutto l'essenza del luogo. La cantina era naturalmente la parte più consistente dell'intervento e doveva esprimere il concetto che Francesco Forte ha sempre dato di sé attraverso le sue attività: dinamismo, efficienza, originalità».

Due cantine diverse, accomunate da un'anima di «design» targato Bergamo, che sono state già state prese ad esempio come modello di architettura applicata al campo enologico.

Elio Ghisalberti



A sinistra in alto, il Podere Forte di Castiglione d'Orcia. Sullo sfondo la cantina di Pasquale Forte progettata da Fabrizio Zambelli (a sinistra). In alto a destra, la cantina di Colle Massari di proprietà di Claudio Tipa (sulla destra) e disegnata da Edoardo Milesi



COLLE MASSARI E PODERE FORTE, DUE AVVENTURE PARTITE DA LONTANO

■ Ecco la breve storia e le produzioni delle due cantine. COLLE MASSARI - Il titolare, l'ingegner Claudio Tipa, lascia le sue precedenti attività (sistemi di telecontrollo industriali) si sta dedicando «anema e core» alla cantina ed al Castello Massari che diventerà a breve anche la sua residenza. Acquistata nel 1999, la tenuta si estende su una superficie complessiva di 350 ettari, dei quali 82 impiantati a vigneto e 22 ad oliveto. Nella cantina finita di costruire nel 2005, vengono attualmente prodotte complessivamente circa 250 mila bottiglie. Il vino più rappresentativo è il Montecucco Doc Colle Massari, un rosso di gran struttura ottenuto con l'80% di sangiovese, il 10% di ciliegio ed il 10% di cabernet sauvignon. Matura per 18 mesi in barriques di rovere francese, la metà nuove e l'altra metà di secondo e terzo passaggio. L'affinamento si completa dopo un anno di permanenza in bottiglia. Attualmente in commercio l'annata 2003 (in enoteca sui 15 euro). Il Rigoletto, pure a Doc Montecucco, è un vino meno strutturato (ma di poco) e si differenzia per la presenza nel

l'uvaggio di un 15% di Montepulciano. Vermentino in purezza o con una piccola aggiunta di greco per i vini bianchi, rispettivamente il Melacce e l'Irissa. Claudio Tipa, che è parente da parte di madre di Ernesto Bertarelli, proprietario di Alinghi, la barca svizzera che ha vinto l'ultima Coppa America, nel 2002 ha stipulato con il bergamasco Piermarino Meletti Cavallari il contratto d'affitto del Podere Grattamacco di Castagneto Carducci. Il vino che ne porta il nome è uno dei rossi più conosciuti (anche a livello internazionale) della Doc Bolgheri. È prodotto con il 55% di cabernet sauvignon con aggiunte di sangiovese, merlot ed una piccola percentuale di cabernet franc (costa in enoteca sui 45 euro). Per ora è ancora lui, il Grattamacco, la punta di diamante dell'azienda. Tutti i vini firmati Colle Massari sono venduti a Bergamo dalla Food Company, tel. 035.222650. (Colle Massari, Poggio del Sasso, Cinigiano, Grosseto, tel. 0564.990496, www.collemassari.it)

PODERE FORTE - Una decina di anni fa Pasquale Forte, imprenditore di successo nel settore dell'elettronica (azienda madre la Eldor di Orsenigo, Como, e filiali in altre parti del mondo per più di un migliaio di dipendenti) ha realizzato il suo sogno acquistando il podere cui avrebbe dato il proprio nome. Una decisione repentina presa dietro consiglio dello stesso architetto Zambelli, da tempo alla ricerca di un posto adatto a sviluppare il progetto che insieme avevano già abbozzato. In totale gli ettari sono 140; quelli vitati negli anni sono aumentati fino ai 22 attuali, impiantati esclusivamente con uve a bacca rossa: sangiovese naturalmente in prevalenza, ma anche cabernet sauvignon e franc, merlot, petit verdot. Da vigneti ancora giovani, con sesti d'impianto fittissimi (fino a 10 mila ceppi/ettaro), potature cortissime e rese che più basse non si può, vengono prodotte solo 10 mila o poco più bottiglie l'anno. Solo rossi a Doc Orcia: le due riserve Petrucci e Guardavigna, rispettivamente un sangiovese in purezza ed un taglio di sangiovese (60%) con cabernet sauvignon (20%), merlot (12%) e petit verdot (6%), ed il fratello minore, se così si può definire vista e senti-

ta la notevole complessità, Petruccino (base sangiovese con aggiunta a seconda delle annate di altre uve). Le operazioni di vinificazione, molto scrupolose, sono seguite da un giovane tecnico di cantina pure bergamasco, Cristian Cattaneo. Vini buonissimi - la nostra preferenza, ma di una virgola, è andata al Guardavigna - prodotti in quantità molto limitate e perciò difficilmente reperibili, sebbene siano venduti a prezzi non popolari (in enoteca il Petrucci ed il Guardavigna arrivano su 45 euro; il Petruccino sui 15; anche in questo caso la distribuzione su Bergamo è affidata alla Food Company). Ma la produzione del Podere Forte non si limita al vino ed all'immane olio (anche questo, di qualità altissima). Le farine biologiche macinate a pietra sono utilizzate da molti ristoranti di nome ed i salumi ottenuti dai maiali di cinta senese allevati allo stato semibrado saranno a breve disponibili in quantità sufficiente a garantirne la presenza sul mercato specializzato. (Podere Forte, Località Petrucci, Castiglione d'Orcia, Siena, tel. 0577.8885100, www.podereforte.it)