

393 l'industria delle costruzioni

RIVISTA TECNICA DELL'ANCE

ANCE

PROGETTO

Edoardo Milesi

CRONOLOGIA

2000, progetto

2001-2005, realizzazione

FOTO

Claudio Da Re,
Corrado Bonomo

Cantina di vinificazione e invecchiamento vicino Grosseto, Italia

Cellar for Wine Making and Ageing near Grosseto, Italy

testo di
Paolo Di Ianni

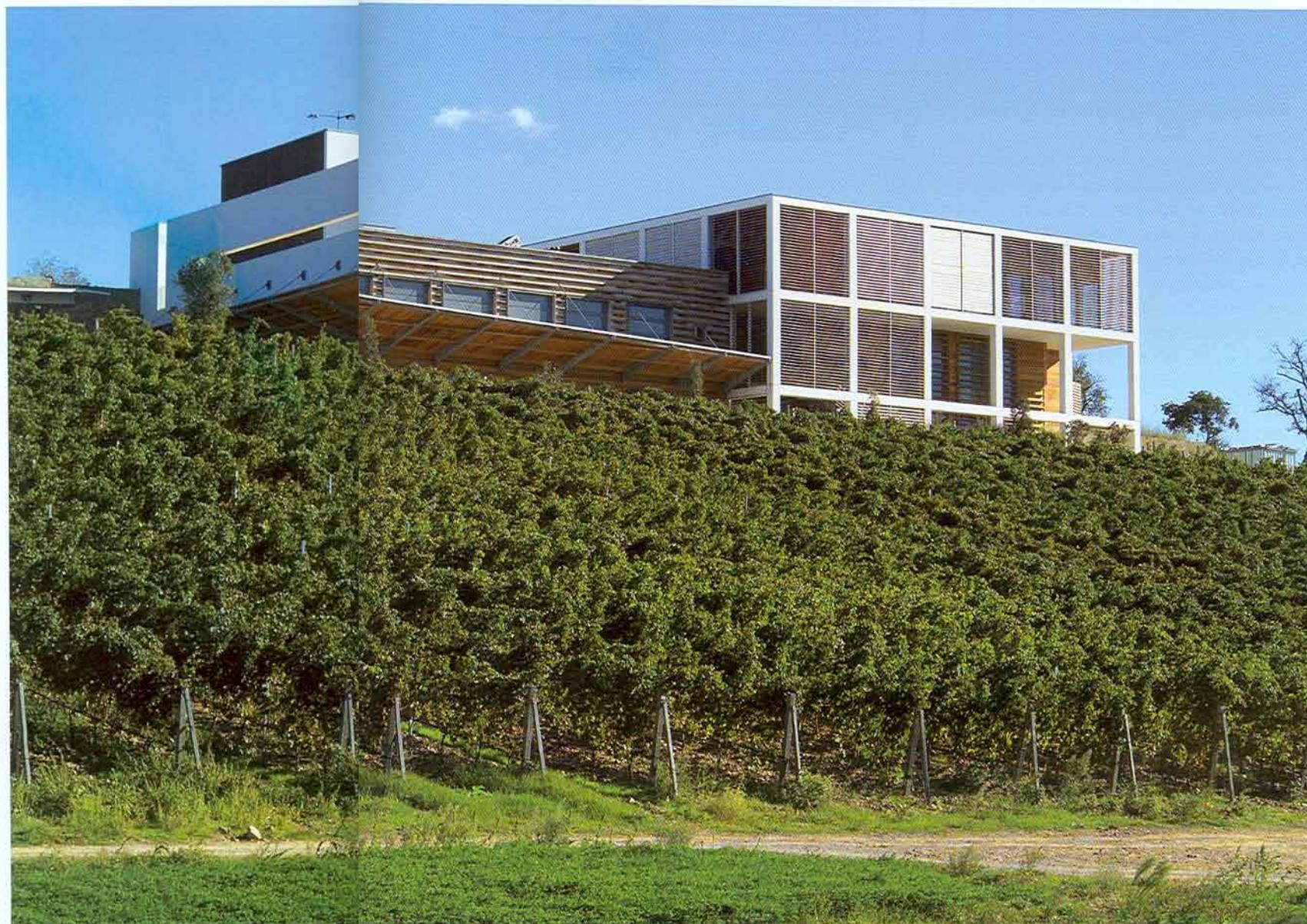
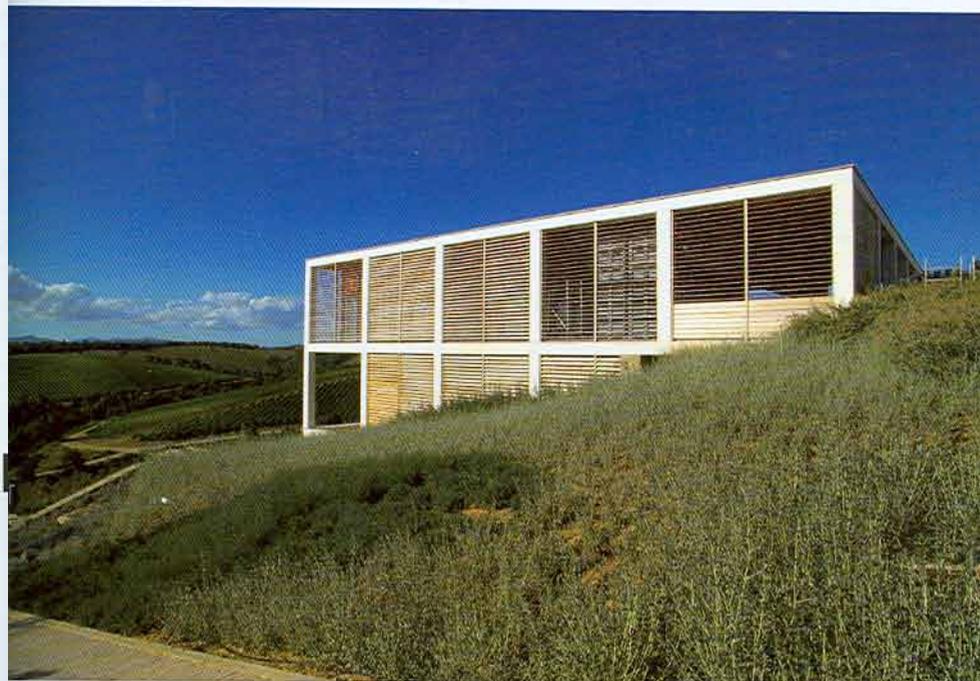
L'intervento si colloca nella cornice della campagna toscana (località Colle Massari), inserendosi delicatamente in un contesto, quello delle colline grossetane, di elevato pregio ambientale. L'edificio è risultato vincitore del "Premio Architettura Sostenibile Fassa Bortolo 2006" grazie alle numerose soluzioni che il progettista ha saputo adottare nel campo della sostenibilità e per l'attenzione mostrata nei confronti delle risorse naturali. Il progetto risponde alle esigenze dell'azienda vinicola committente di accorpate in un unico complesso tutte le sue attività, dalla produzione del vino agli uffici amministrativi, e alla volontà della stessa di distinguersi nel territorio attraverso l'associazione tra i luoghi della produzione enologica e un'architettura di qualità, sulla scia di quella che, ultimamente, sembra essere diventata una piacevole tendenza in Italia.

Il corpo principale del centro aziendale, che si sviluppa su quattro livelli, è un volume compatto, parzialmente ipogeo, che alterna pieni e vuoti seguendo le fasi produttive del processo enologico. Dalla collina emerge una griglia bianca in cemento armato, evidente richiamo ai pergolati dei vigneti. Gran parte degli spazi sono stati ricavati nel ventre della collina, l'unico livello che ne fuoriesce completamente è il piano che serve da accoglienza con una grande terrazza e una sala multiuso per le degustazioni. Qui vengono svolti non solo tutte le attività legate alla promozione e alla commercializzazione del vino ma anche eventi dedicati alla scoperta e alla valorizzazione del comprensorio, facendo del complesso un punto di riferimento nel territorio.

Nei due piani intermedi trovano spazio tutte le aree dedicate alla vinificazione, lo stoccaggio e l'affinamento in bottiglia. Al piano interrato sono stati collocati i locali per il lavaggio e il grande ambiente-cantina per l'invecchiamento del vino in botte.

Le aree di manovra dei camion per le operazioni di carico-scarico dei prodotti sono state ricavate nel primo dei due livelli intermedi.

Sullo sfondo del corpo principale emerge il volume degli uffici, un semplice parallelepipedo rivestito in legno di cedro

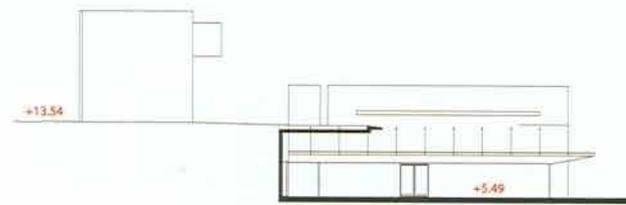




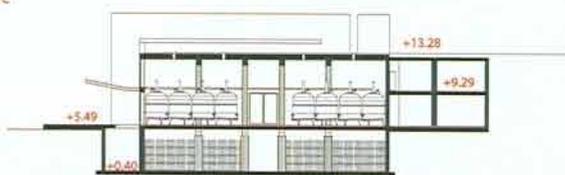
sezione A-A'



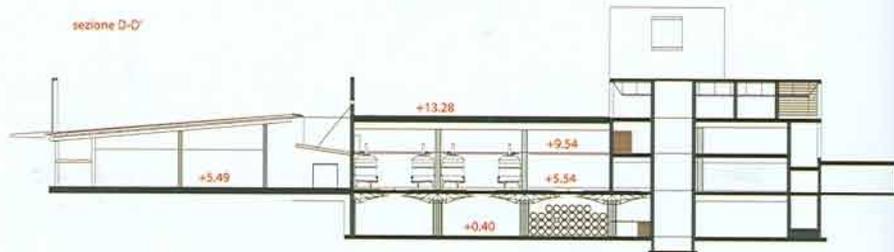
sezione B-B'



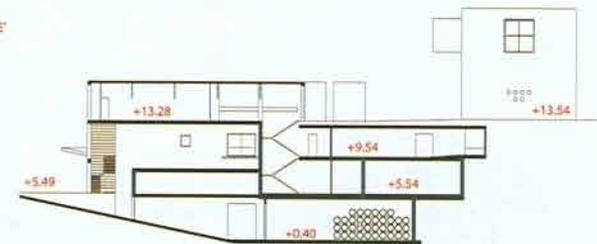
sezione C-C'



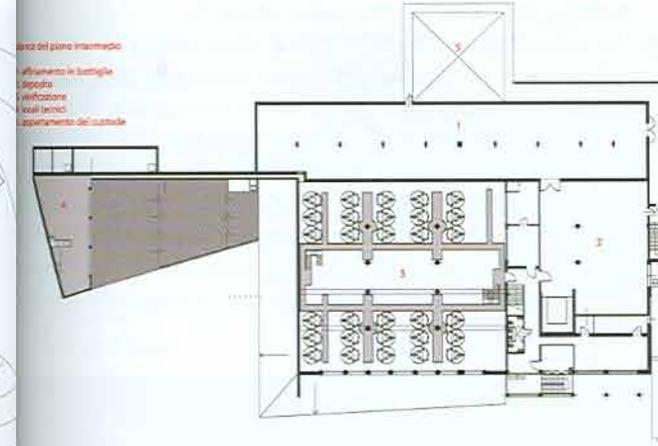
sezione D-D'



sezione E-E'



L'edificio si adagia sul ventre della collina, inserendosi armoniosamente nel paesaggio. Parte dei fabbisogni energetici del complesso sono ricavati da un sapiente utilizzo delle risorse naturali. The building lies on the bulging slope of the hill, in complete harmony with the landscape. Part of the energy needs of the complex are covered by an intelligent use of natural resources



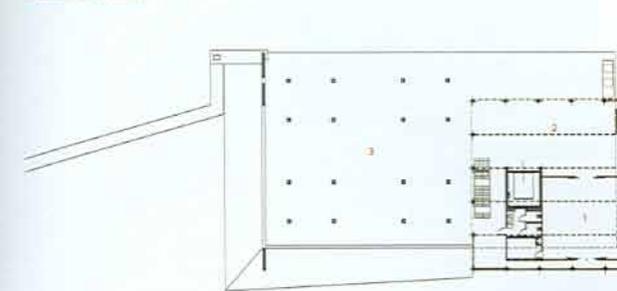
piano del piano interrato

- 1. invecchiamento
- 2. zona lavaggio chiuso
- 3. zona lavaggio aperto



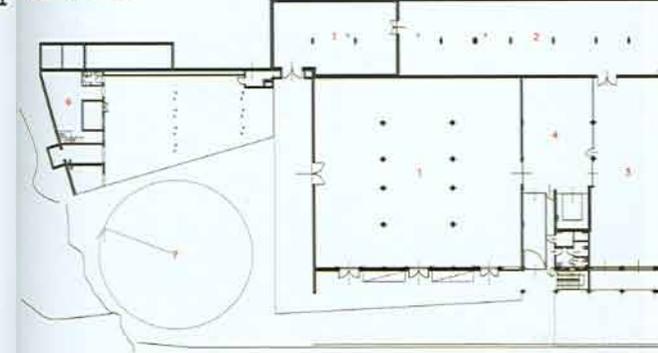
piano del piano terra

- 1. sala degustazione
- 2. porticato
- 3. terrazza
- 4. appartamento del custode



piano del piano seminterrato

- 1. vinificazione
- 2. affollamento uva in bottiglia
- 3. inasprimento
- 4. deposito
- 5. cella frigorifera
- 6. ufficio
- 7. piazzale movimento di



La cantina di vinificazione si sviluppa su quattro livelli. Gran parte degli ambienti sono ipogei; l'unico piano che emerge completamente ospita gli spazi di rappresentanza, con la sala degustazione e la hall

The wine cellar develops on 4 levels. The majority of the spaces are hypogean. The only floor that emerges completely hosts public relations areas including the wine tasting hall and foyer

canadese che ospita tutte le funzioni amministrative ed è collegato nel piano interrato alla cantina. L'edificio è stato studiato per assecondare il procedimento produttivo: l'uva viene trasformata in vino mediante un procedimento "a caduta" per semplice gravità senza ricorrere all'ausilio di pompe elettromeccaniche che avrebbero potuto alterare la qualità del prodotto finale. L'uva, scaricata sul terrazzo, scende per circa 13 metri fino alla barricaia; la discesa è intervallata da uscite ai piani per lo svolgimento delle singole fasi produttive. L'intero progetto è stato guidato dalla volontà di seguire i criteri guida del risparmio energetico, della sostenibilità e della qualità del posto di lavoro, scelta che ha risposto anche alle esigenze di avere un controllo completo dei microclimi interni nelle varie fasi di trasformazione dell'uva. Il risultato è un'architettura rispettosa del paesaggio che vive in simbiosi con le risorse vento, luce e acqua e che le utilizza per le proprie necessità con la massima economia. La climatizzazione degli spazi interni avviene mediante una selezione degli elementi naturali, le murature sono in termolaterizio a forte inerzia termica e il surriscaldamento estivo è mitigato dall'impiego di pareti e coperture ventilate. Una torre del vento, ricavata nell'intercapedine tra collina ed edificio e posizionata a nord, assicura una ventilazione naturale costante all'intero blocco. La climatizzazione artificiale degli ambienti è invece affidata a pompe di calore. La luce diretta del sole viene filtrata da un sistema di brise-soleil in legno naturale a doghe e da vetrate acidate a bassa emissività, oltreché dalla grande pensilina inclinata sul lato sud. La stessa scelta di posizionare buona parte degli spazi sotterranei permette un notevole risparmio energetico. Viene, infatti, sfruttata l'inerzia termica del terreno, ottenendo mediante il contatto diretto una mitigazione del caldo in estate e del freddo in inverno. Nel piano della barricaia alcune pareti sono costituite dalla roccia a vista per ottenere naturalmente quel giusto tasso di umidità necessario alla conservazione del vino in botte. L'ampia gamma di materiali impiegati riflette

l'esigenza di ottenere particolari microclimi utili alla conservazione e al buon invecchiamento del prodotto: dall'adozione di pavimenti in cotto per favorire una certa quantità di umidità alla scelta di rivestimenti in cedro rosso per scongiurare la comparsa di muffe e funghi da legno, o in zinco-titanio per la protezione dall'acqua.

La presenza, nelle vicinanze, di un elettrodotto ha imposto il posizionamento dei macchinari nelle zone più profonde e più protette dell'edificio al fine di evitare che i campi elettromagnetici alterassero la molecola del vino; anche la griglia in cemento armato viene utilizzata come collettore che

scarica a terra i campi magnetici presenti. Grande attenzione progettuale è stata rivolta al risparmio della risorsa acqua. Tutta l'acqua usata nei processi produttivi viene, infatti, interamente recuperata. A ciclo viene depurata e stoccata in diverse tipologie di contenitori per venire, dopo esser utilizzata più volte, recapitata all'impianto di fitodepurazione dal quale poi entra in un nuovo ciclo ai margini di un corso d'acqua. Da qui viene riattinta per l'irrigazione delle vigne. Si è riusciti, così, a creare un'oasi umida che contribuisce alla salvaguardia del delicato ecosistema dell'area.

56

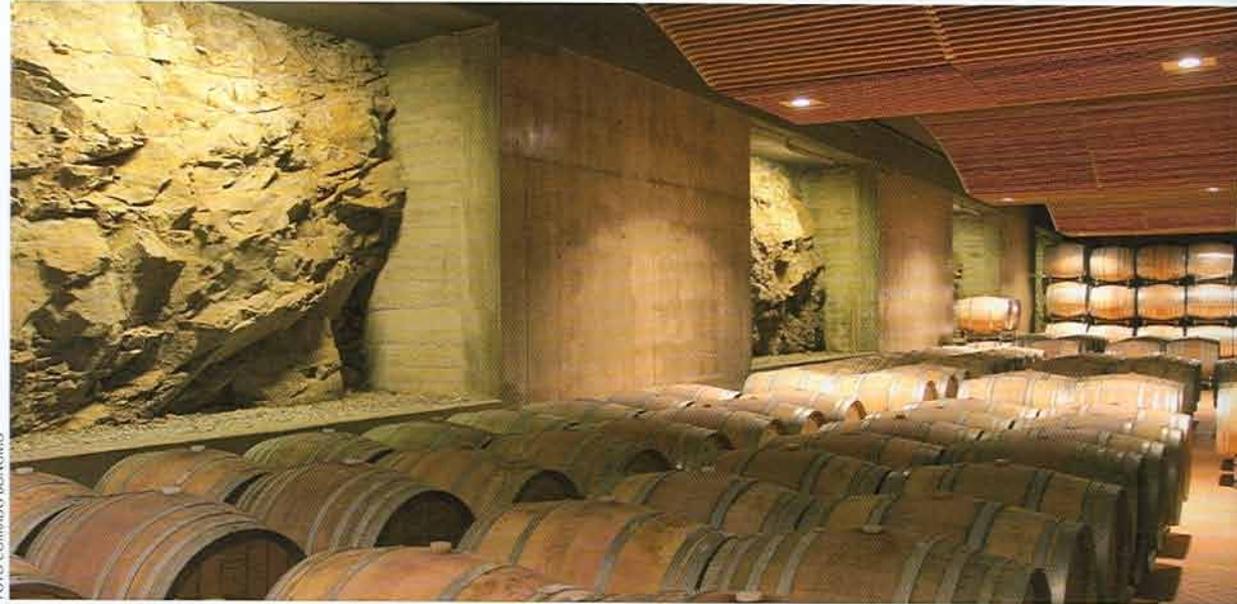
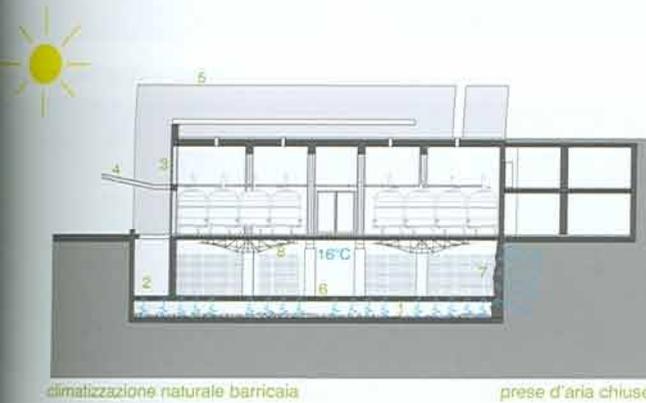
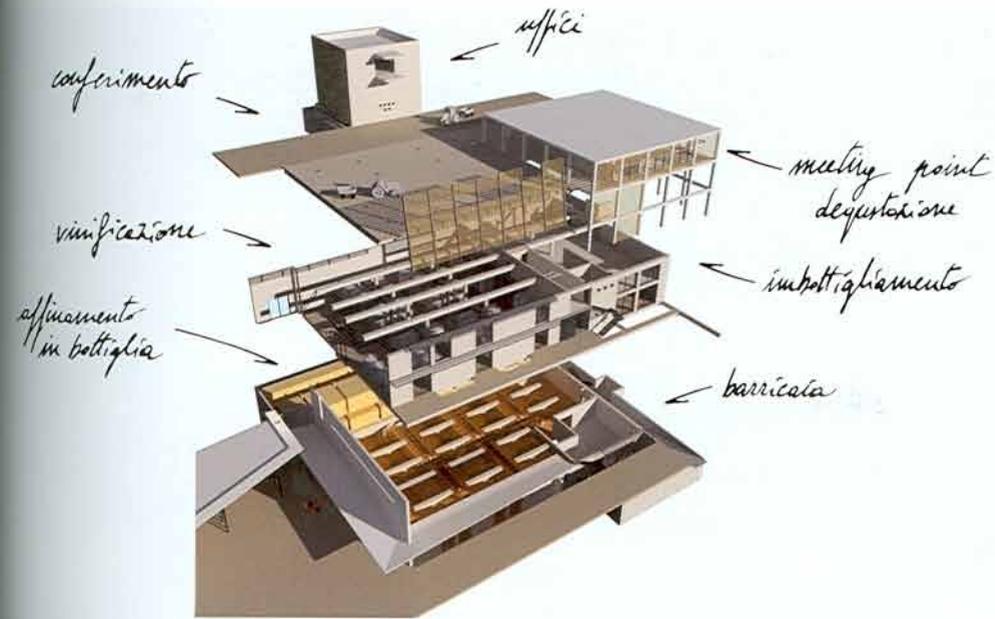
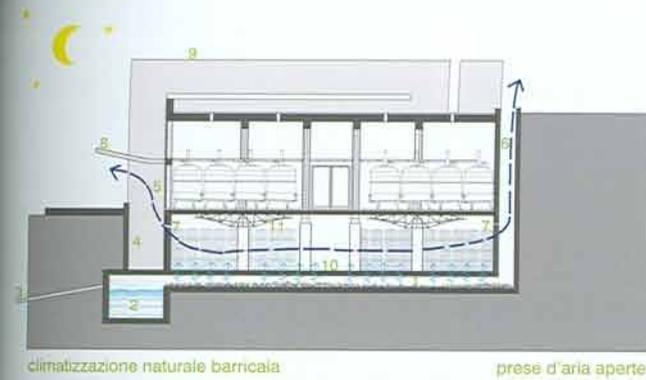


FOTO CORRADO BONOMO



1. drenaggio
2. intercapedine a sud - ovest
3. parete ventilata in legno
4. pensilina riparo da pioggia e sole
5. parete riparo da venti dominanti
6. pavimento in cotto per favorire l'umidità
7. roccia a vista per carico umidità
8. controsoffitto in doghe di cedro rosso per contenimento settico
9. flusso di aria umida a temperatura costante



1. drenaggio
2. bacino di raccolta per carico umidità
3. troppopieno a sud - ovest
4. intercapedine a sud - ovest
5. parete ventilata in legno
6. torre del vento a nord
7. prese d'aria
8. pensilina riparo da pioggia e sole
9. parete riparo da venti dominanti
10. pavimento in cotto per favorire l'umidità
11. controsoffitto in doghe di cedro rosso per contenimento settico
12. flusso di aria umida a temperatura costante

Gli spazi dell'edificio sono stati studiati per assecondare le fasi del processo enologico. La trasformazione da uva a vino avviene mediante un procedimento "a caduta" per semplice gravità. The spaces in the building are conceived to follow the production process: the transformation from grapes to wine occurs simply through gravity "falling"

57

The building was the winner of the "Premio Architettura sostenibile Fassa Bortolo 2006" (Fassa Bortolo Sustainable Architecture Prize 2006) thanks to the solutions that the designer adopted in the field of sustainability and for the care demonstrated toward natural resources. The four-storey building is a compact partly hypogeal volume.

The building was designed to accompany the wine-making process: grapes are transformed into wine through a "gravity" procedure without using electromechanical pumps. The entire design was guided by the will to follow energy saving, sustainable and workplace quality criteria. This choice also responded to the need to have a complete conversion microclimate through the various phases of trans-

forming grapes. The climate control of indoor space largely depends on the selection of natural materials employed: masonry has a high thermal inertia, summer overheating is mitigated by ventilated walls and roofs. A wind tower ensures a constant natural ventilation within the building. Direct sunlight is filtered by a system of wooden sunscreens and by low emission glazing. The choice of setting most of the spaces underground permits a consistent energy saving. The wide range of materials employed reflects the need to obtain microclimates that are useful to the conservation and proper ageing of the product. Great care was set on saving water. All the water used in the production cycle is in fact entirely reused.