

95

9 771827 654004

**Henn Architekten • Pica Ciamarra • Viganò & Viganò
Saia Barbarese Topouzanov & Tétrault Parent Language**

Txt: Paola Molteni
 Ph: Corrado Bonomo, Paolo Da Re,
 Francesca Perani

Architettura in barrique. Cantina di Collemassari

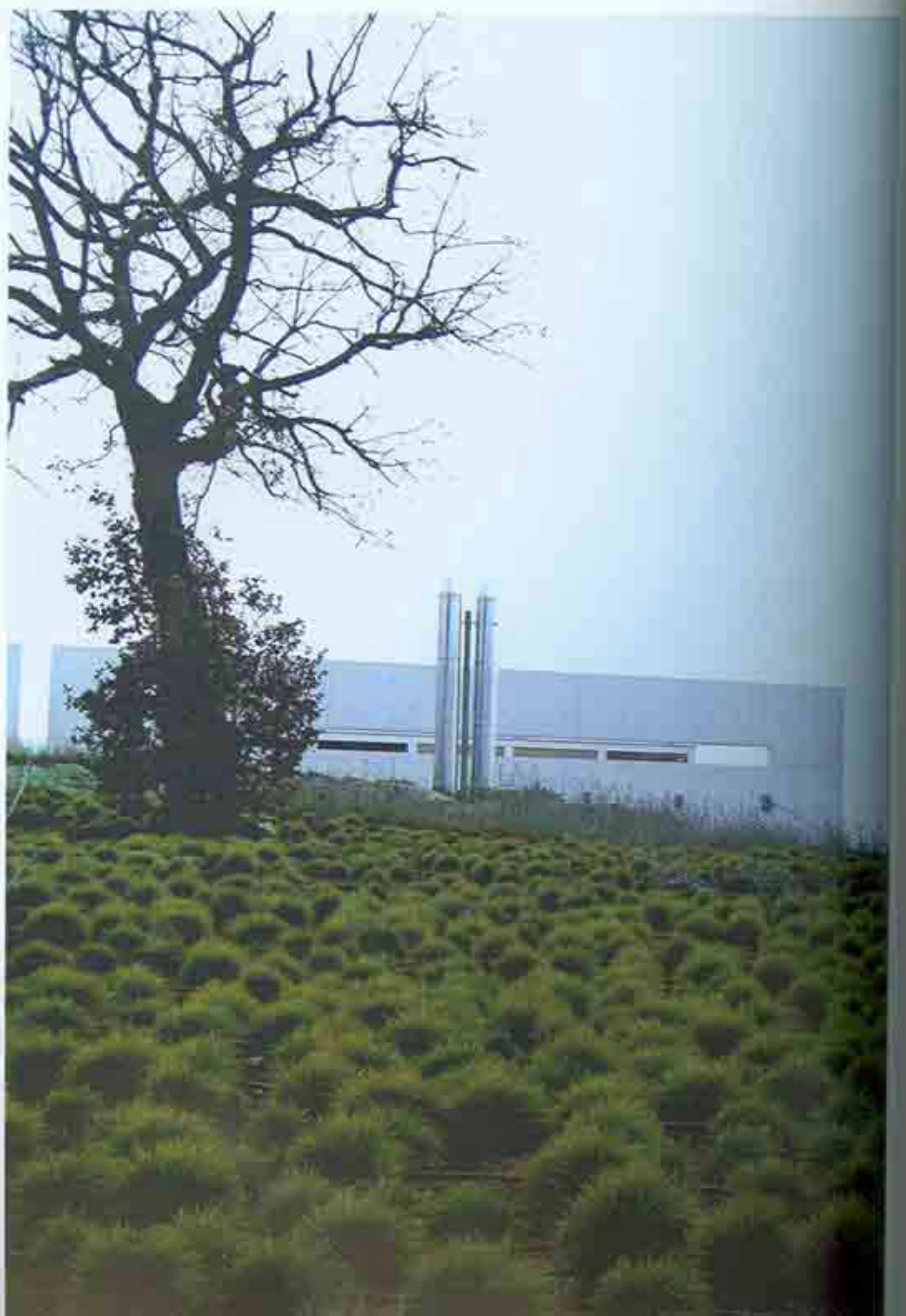
Architecture in barrels. Cantina di Collemassari

Project: Edoardo Milesi

Una trama di superfici complessa, che alterna i pieni e i vuoti, l'interno e l'esterno creando una preziosa sinergia tra le energie naturali e il lavoro dell'uomo

Viste della cantina circondata dalle colline toscane. Il corpo di fabbrica affiora dal terreno proprio come una quinta scenografica, interamente bianca, la cui uniformità è rotta solo da un taglio orizzontale che percorre tutta la sua lunghezza.

View of the cellar surrounded by the Tuscan hills. The structure rises from the ground as it were an entirely white scenic screen, whose uniformity is broken just by an horizontal cut stretching long the whole length.



in incontro-scontro di linee e di forme, di materiali e di funzioni. Le dolci curve dei declivi toscani sembrano voler fiottire il solido in legno che ospita la Cantina di Collemassari. La natura avvolge ed entra in contatto con la rigida struttura grigliata dell'edificio. Si tratta di un grande laboratorio, per lo più sotterraneo, che è in grado di esaltare la bellezza del luogo e il fascino del lavoro che in esso si svolge. Da poco divenuta espressione significativa di contesto sociale, storico e territoriale, la cantina ha dovuto rispondere a nuove esigenze e criteri che l'hanno portata a trasformazioni profonde.

La struttura di uno stabilimento enologico rappresenta l'idea stessa di produzione del vino; diventa strumento di comunicazione di un'azienda e parte integrante della sua immagine. I solidi dell'edificio si innestano tra loro incastrandosi e creando un gioco di volumi che caratterizza ogni facciata in maniera singolare. Una costruzione camaleontica, che cambia aspetto e struttura a seconda del lato da cui si osserva. Da una parte doghe di legno naturale inserite in una griglia regolare per filtrare la luce del sole. Dall'altra parte, a sud-est, emerge maggiormente come una provvisoria quinta scenografica, la cui uniformità è rotta solo da un taglio orizzontale che percorre tutta la sua lunghezza. Si presenta come una gabbia rada e leggera di pilastri e travi in cemento bianco che, come pergolato, si appoggia delicatamente sopra il corpo interrato. È uno spazio opposto, ma complementare al sottotetto ricostruito della collina, che trasforma e protegge gelosamente il suo prodotto.

Il cuore pulsante, luogo di trasformazione e di invecchiamento è racchiuso nei piani interrati.

La collina è stata estratta un tassello di roccia per le murature in pietra dei terrapieni, in modo da creare uno spazio idoneo per la grande macchina che trasforma l'uva della collina in vino. I grappoli, ingoiati dalle tramogge e in copertura, a livello del terreno, scendono per caduta, senza l'uso di pompe o altri mezzi meccanici, nei grandi silos in acciaio e successivamente, sempre e solo per caduta, nelle botti di legno poste al livello più interrato dello stabilimento. Una cantina quindi che alterna i pieni e i vuoti lungo un percorso interno-esterno che trasforma l'uva secondo un procedimento alla base del quale c'è la gravità, senza l'ausilio di macchinari che, oltre che costosi, rischiano il prodotto diminuendone la qualità. Dalla grande terrazza-tetto dove i trattori hanno modo di scaricare l'uva, si scende per 13 metri sino alla barriera interrata aprendosi via via al paesaggio naturale, scandendo le altitudini mediante uscite in quota funzionali alla produzione.

Aspetto che senz'altro ha guidato ogni fase del progetto è stato quello legato alle soluzioni bioclimatiche che favoriscano temperature e ventilazione. Il progetto è stato, infatti, il vincitore della terza edizione del premio 'Architettura Sostenibile' organizzato dall'Università di Ferrara e dalla Fassa Bortolo. La bioingegneria ha permesso la creazione di un microclima indispensabile per la produzione e la conservazione del vino. L'ossatura in calcestruzzo è stata creata per contrastare la pressione della collina e i sovraccarichi dei mezzi che scaricano l'uva sulla struttura. Pareti ventilate in legno, tetti in terra, pavimenti in pietra, tutti elementi che concorrono a creare un ambiente sano e sicuro.

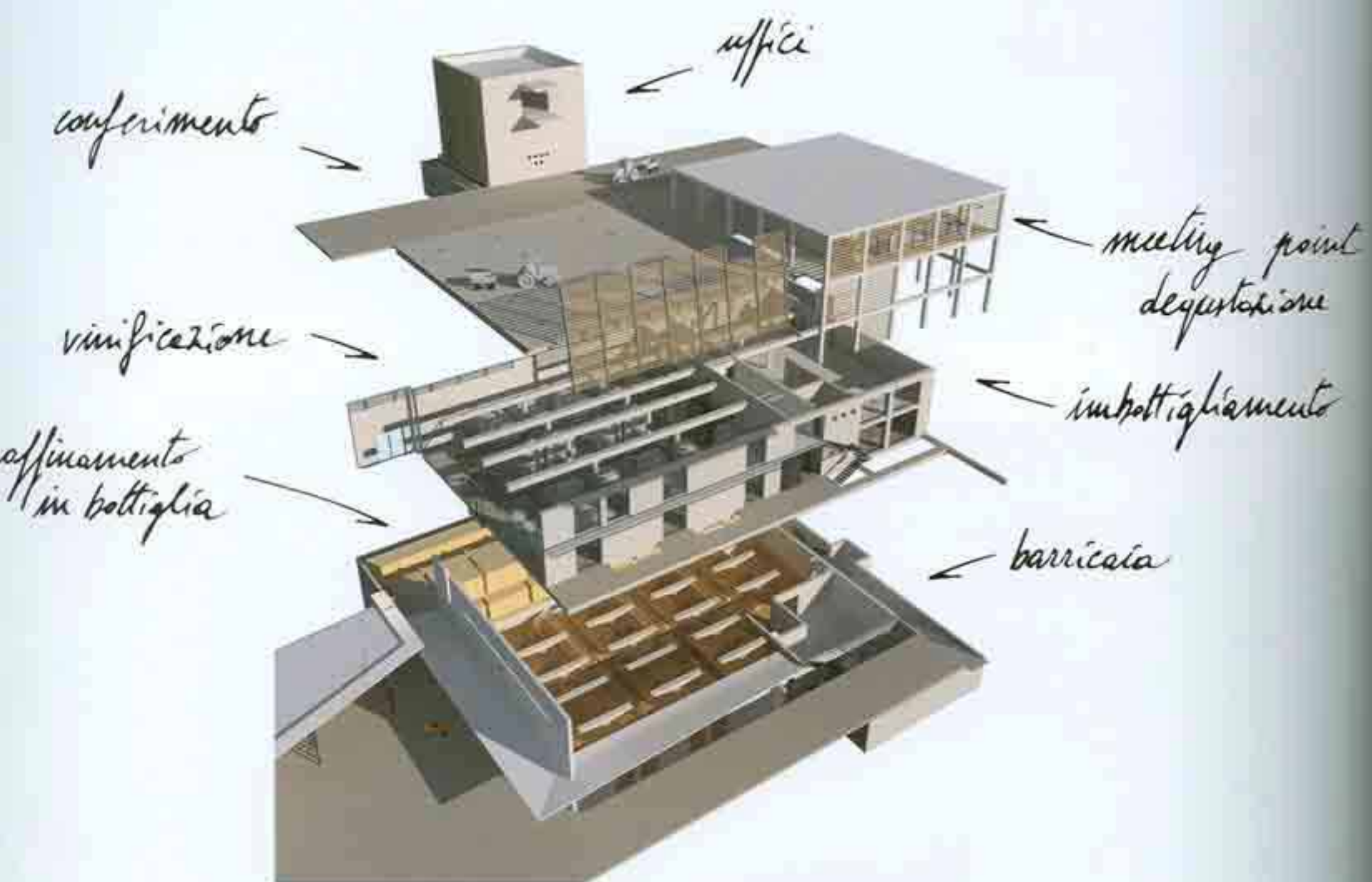
A sophisticated network of surfaces alternating full and empty volumes, the inside and the outside creating a precious synergy between natural energies and men's work

It is a meeting-clash of lines and forms, materials and functions. The gentle slopes of the Tuscan hills seem to swallow the solid wood housing the Cantina di Collemassari. Nature surrounds and gets in touch with the stiff structure of the building.

It is a large laboratory, mostly underground, enhancing the beauty of the place and the charm of the activities carried out inside it. Recently turned into a meaningful expression of a social, historical and territorial context, the cellar had to meet new demands and criteria requiring deep changes.

The structure of an enological centre represents the wine-making concept. It becomes a means of communication of a company and also an integral feature of its corporate image.

The building's elements fit together and create a harmonious whole.





wooden strips are inserted into a regular grid filtering the sunlight. On the other side, long the south-eastern façade, the mood for designing spaces rather than a real building is stronger and clearer. The volume rises from the ground like a temporary scenic screen whose uniformity is broken just by a horizontal cut stretching along the whole length.

It looks like a loose and light-weight grid composed of pillars and beams in white concrete. Like a pergola, it softly lays on the underground body. Though opposite, it is subsidiary to the solid reconstructed bowels of the hill that changes and carefully protects its product.

The ground level welcomes the tasting room, a terrace, a portico and a small apartment for the porter. The real throbbing heart of the cellar is to be found on the underground floors where wine is made and aged.

Part of the hill's rock has been used for the stone walls of the embankments to create the most suitable area for the large plant turning the hill grapes into wine. The grapes swallowed by the hoppers on the ground floor freely fall down in the large steel tank without using pumps or any other mechanical

device. Then, they freely fall in the wooden barrels on the plant's most underground levels. The cellar alternates therefore empty and full areas along an inside-outside path where wine is made according to a treatment based on gravity and lacking the use of any device. Not only they are expensive, but they even stress the product, thus damaging its quality. Tractors unload the grapes on the large terrace-roof. Climbing down for 13 metres you reach the underground barrique area, crossing the natural landscape and marking the various altimetry levels through openings necessary to production.

The bio-climatic solutions adjusting temperature and ventilation surely influenced every project phase. As a matter of fact, the project won the third edition of the International 'Sustainable Architecture' Award organized by the University of Ferrara and by Fassa Bortolo. Bio-engineering enables to create a micro-climate that is fundamental to make and preserve wine. The concrete frame was created to fight against the hill's pressure and the overloads caused by tractors unloading grapes on the roof. Ventilated wooden walls were created where it was necessary to

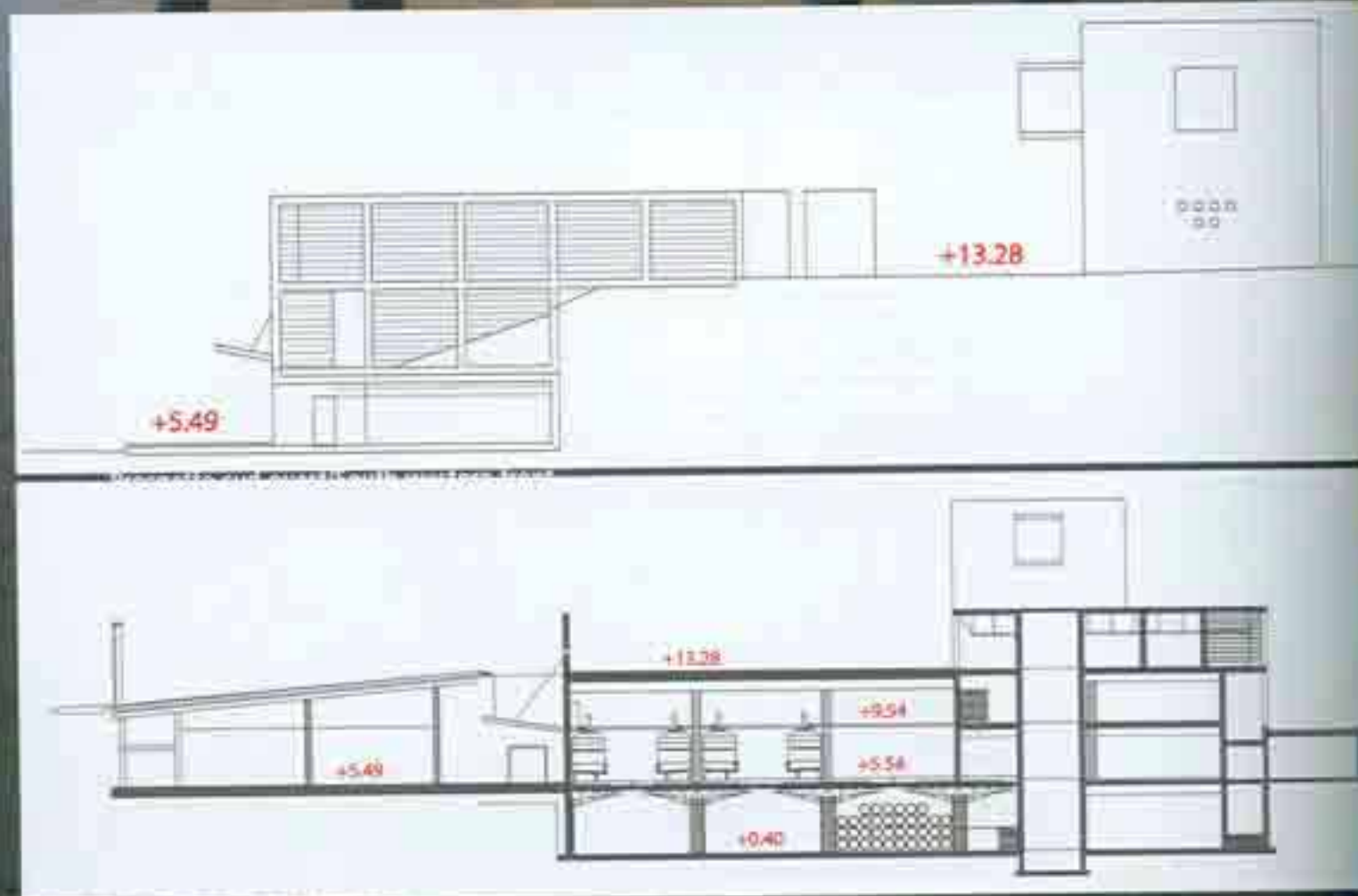
protect, control and balance the thermal inertia. Natural wooden strips were used to filter direct sunlight and titanium zinc slates protect from water, while low-remitting etched glazed windows balance the natural light.

It is a real casket for wine that is given the right time to age properly and also a suitable space that respects traditions where wine can slowly change.

Vista del prospetto nord ovest con lo stacco dei vari volumi che creano lo scenario enologico in gran parte sostenuto. Nella pagina a fianco: le doti del legno naturale sono inserite in una struttura regolare per filtrare la luce del sole.

View of the north-western front with various volumes making up the overall centre, mostly developing on the ground. Opposite: the natural wood strips are inserted into a regular filter the sunlight.





Sopra: pensilina ancorata con cavi che circonda l'edificio. Sotto: barricaia scavata direttamente nella roccia della collina per creare le murature in pietra dei terrapieni.

Above: shelter fixed with cables that surrounds the building. Below: barrel cellar directly dug into the hill rock to create the stone walls of the embankments.

