

paesaggio urbano

rivista bimestrale di architettura, urbanistica e ambiente

6 | 2006

PROGETTI

Il cimitero di Ortona

Edificio per uffici a Milano

RIQUALIFICAZIONE

Workshop europeo per
il recupero di Potenza

PREMIO IQU

Piano spiaggia a Pescara

Il municipio di Zola Predosa

Piano dell'accessibilità
a Viareggio

SOSTENIBILITÀ

Premio Architettura
Sostenibile 2006

DOSSIER

Finiture e risanamenti
nell'edilizia storica

Primo premio

Stabilimento enologico "Collemassari"

Località Poggi del Sasso, Cinigiano (Grosseto)

Edoardo Milesi - Archos engineering consulting

Il fabbricato è una scatola di legno. I magazzini, i locali tecnici, il ricovero dei mezzi agricoli sono ricavati nella collina.

Unico elemento emergente è una quinta bianca che uscendo dalla collina organizza e riordina gli spazi esterni necessari alla manovra degli automezzi.

La voglia di progettare degli spazi e non un edificio appare ancora più evidente nel corpo di fabbrica, che emerge oltre la "scatola di legno" e la sovrasta sullo spigolo sud-ovest.

Una gabbia rada e leggera di pilastri e travi in cemento bianco che come un pergolato nasce dalla vigna e si appoggia in modo quasi provvisorio sopra il corpo interrato.

Una maglia bianca che trattiene come una rete il paesaggio circostante riempiendosi via via di eventi legati alla produzione e alla commercializzazione del

vino ma anche alla promozione del territorio. Uno spazio opposto ma complementare al solido ventre ricostruito della collina che trasforma e gelosamente protegge il suo prezioso prodotto, uno spazio pulsante di attività legate alla conoscenza del vino, alla degustazione, ai suoi approfondimenti scientifici e conviviali. Le soluzioni bioclimatiche che regolano temperature e ventilazione hanno sicuramente guidato il progetto caratterizzando l'opera nel suo insieme. Un'ossatura in calcestruzzo per contrastare la pressione della collina e i sovraccarichi dei mezzi che scaricano l'uva sulla copertura della cantina. Pareti ventilate in legno là dove l'inerzia termica va protetta, guidata e riequilibrata. Legno naturale a doghe per filtrare la luce diretta del sole. Lastre di zinco titanio per la

protezione all'acqua. Vetrate acidate a bassa emissività per bilanciare la luce naturale. La climatizzazione avviene mediante la selezione delle energie passive naturali ed anche la movimentazione dell'uva prima, del mosto e del vino poi, avvengono per gravità senza l'ausilio di macchinari. L'acqua, compresa quella dei drenaggi sotterranei della barriera che viene tenuta sempre in parte stoccata per garantire il giusto grado di umidità, viene tutta interamente recuperata, usata più volte e alla fine tutta recapitata in un unico impianto di fitodepurazione dal quale esce depurata per entrare in un bacino ai margini di un corso d'acqua e da lì riattinta per l'irrigazione delle vigne creando nel frattempo una importante oasi umida ad alto contenuto naturalistico.

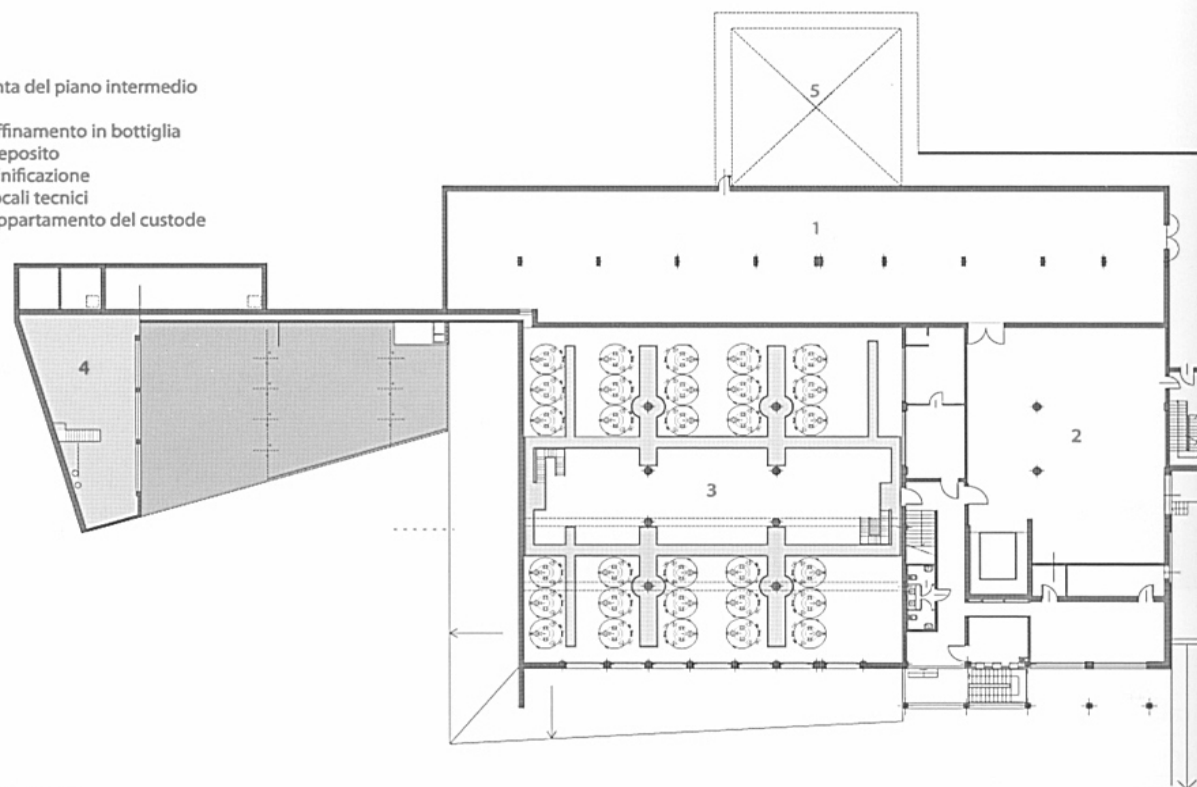


Giudizio della giuria

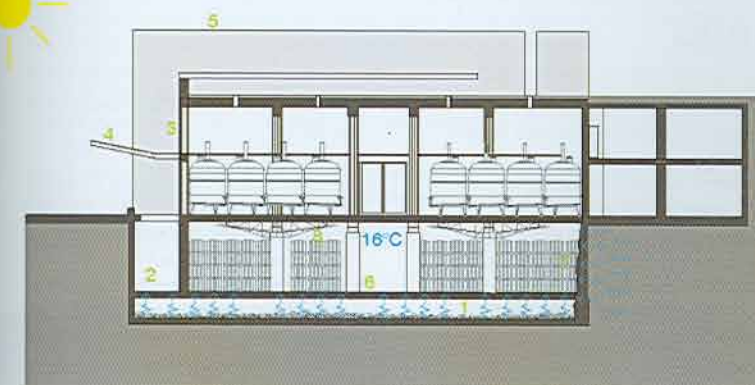
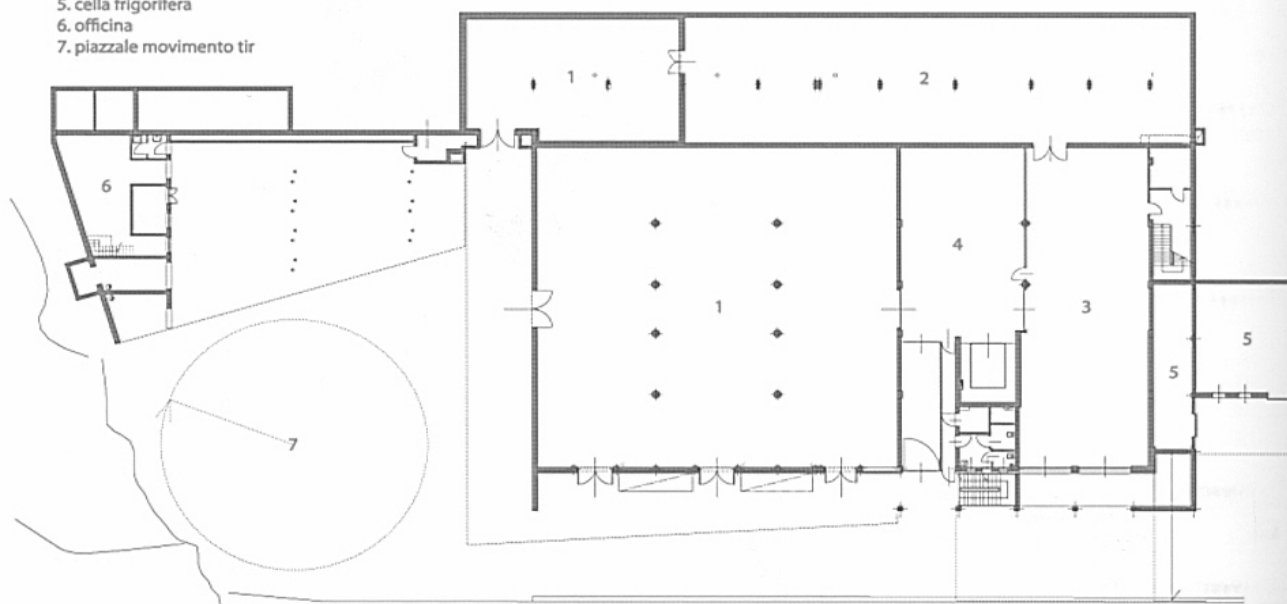
L'opera - un volume chiaro ed icastico inscritto nella tessitura ritmata dei vigneti - svolge coerentemente il tema posto dal bando di concorso e propone in economia contemporanea di linguaggio la modificazione del paesaggio antropizzato. Sotto il profilo ambientale il nuovo edificio affronta il problema della modificazione senza mimetismi o stilemi tradizionali esplicitando e rendendo fortemente coerenti forme tecniche ed architettoniche contemporanee. Equilibrato appare il mix tecnologico di materiali naturali ed artificiali. Intelligente ed appropriata è l'attenzione progettuale rivolta alla valorizzazione degli elementi ambientali (quali l'acqua, l'aria, il vento, la luce, l'ombra) al fine del controllo del microclima interno dell'edificio utilizzando metodi naturali. Interessanti e razionali, infine, i dispositivi del ciclo d'uso delle acque necessarie alle attività produttive reimpiegate per irrigare i terreni circostanti.

pianta del piano intermedio

1. affinamento in bottiglia
2. deposito
3. vinificazione
4. locali tecnici
5. appartamento del custode

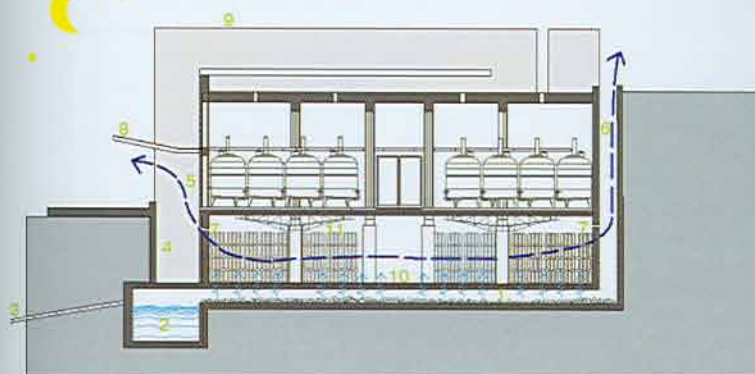


1. vinificazione
2. affinamento vino in bottiglia
3. imbottigliamento
4. deposito
5. cella frigorifera
6. officina
7. piazzale movimento tir



climatizzazione naturale barricaia

prese d'aria chiuse



climatizzazione naturale barricaia

prese d'aria aperte





Stabilimento enologico "Collemassari", Cinigiano (Grosseto)

<i>Committente</i>	Collemassari spa
<i>Progettista</i>	Edoardo Milesi
<i>Collaboratori</i>	Laura Pizzi, Paolo Vimercati
<i>Consulenti</i>	Tecnoprogett s.a.s. (impianti speciali e automazione) Maurizio Castelli (enologo) Maurizio Grassi (tecnico di cantina) Merlo srl (frangisole) Franco Duranti (geologo)

<i>Materiali impiegati</i>	> strutture in cls bianco con inerte in marmo di Carrara e legante cemento > tamponamenti in termolaterizio cm 38, impastato con farina di legno > pareti ventilate in cedro rosso canadese > struttura di copertura in larice lamellare > isolamento di copertura in lana di roccia spessore cm 8 con soprastante ventilazione > manto di copertura e lattonerie in zinco titanio > infissi di acciaio: profilato Jansen a taglio termico > infissi in legno larice lamellare naturale > pavimentazione in pietra etrusca del Monte Amiata > impianti di climatizzazione a pompa di calore > pavimentazione tecnica in gres antiacido > vetrate stratificate basso emissive sp. 4+4/12/3+3
----------------------------	--

<i>Data d'esecuzione</i>	2001 - 2005
--------------------------	-------------

