

Ulisse

Alitalia



COPIA OMAGGIO PER VOI / YOUR COMPLIMENTARY COPY

NEW YORK • CANTINE FIRMATE DESIGNER WINERIES



CANTINA ANTINORI



CANTINA ANTINORI



Gli architetti di Bacco

Massimo Locci

The Architects of Bacchus



CITTÀ DEL CIBO E DEL VINO

Lavorando sull'alta qualità e sulla selezione estrema di componenti naturali, processi e tecnologie, il vino ha inevitabilmente intercettato l'architettura; non a caso il "less is more" è l'assioma che ha caratterizzato gran parte della ricerca architettonica moderna. Progettando l'eccellenza è nato un connubio tra le nuove idee del "wine making" e le intenzionalità degli architetti sulla valorizzazione del contesto, naturale ed antropico, con l'obiettivo di creare un luogo di comunione tra tradizione e contemporaneità. Alle necessità tecniche di un ambito produttivo altamente specializzato, si è aggiunto il desiderio della com-

Working on high quality and the "extreme" selection of natural components, processes and technology, wine has inevitably come into contact with architecture. It comes as no surprise that "less is more" is an axiom for most modern architectural efforts. Designing excellence results from the combination between new ideas on wine making and architectural trends regarding the highlighting of context, both natural and manmade, with the aim of creating common ground between tradition and modernity. Together with the technical requirements of a highly specialised type of production, customers are seeing new wine-producing facilities as an opportunity for the aesthetic and functional improvement of their firm, and



CANTINA PETRA

ENRICO CANTO

mittenza di concepire le nuove cantine come opportunità di qualificazione estetico-funzionale complessiva delle aziende e come strumento di comunicazione dei valori culturali, antropologici ed enogastronomici, legati al mondo del vino.

I progetti nascono da un legame profondo con il territorio, con il dato paesistico, fino a fondersi in esso, evitando però ogni forma di *mimesis* o di valenza storicistica. *"Camminare a piedi, scoprire mondi ed angoli sconosciuti (...) geografia e paesaggio sono l'essenza del progetto, l'architettura ne accompagnerà solamente i suggerimenti."* spiega così Massimiliano Fuksas la propria poetica di intervento per la Città del cibo e del vino a Sommacampagna. Spesso nell'edificio esterno ed interno dialogano per differenza: uno è volto all'integrazione con il territorio, talvolta indagando la sua natura ipogea o, all'opposto, creando una forte unità morfologica incastonata nella collina; l'altro, lo spazio produttivo a doppia altezza per consentire la vinificazione a gravità, esalta il carattere high-tech delle metodologie di lavorazione. L'intenzione manifesta è esprimere nell'oggetto architettonico la complessità del lavoro, in termini di ricerca enologica e di capacità competitiva di un'azienda moderna. Pensare al vino come *"oggetto di culto"* significa puntare sulla valorizzazione complessiva dei luoghi, dalla cultura alle tradizioni locali, ma soprattutto alla innovazione dei processi produttivi e di comunicazione del prodotto.

I progetti sono innovativi anche dal punto di vista dell'ecosostenibilità e della qualità degli spazi di lavoro: concetti come bioedilizia, risparmio energetico, ergonomia e ingegneria ambientale guidano le scelte di ogni singolo componente e materiale. L'architettura si pone, dunque, al servizio dell'enologia, per rispondere alle nuove complesse esigenze funzionali, tecniche e d'immagine, ma anche per creare un *"logo"* forte spendibile a livello internazionale.

as a means of communication of cultural, anthropological and gastronomic values linked to the world of wine. Projects have originated from the close ties with the local area and the landscape, blending in with them while avoiding any form of *mimesis* or historical reconstruction. *"Walking with our feet, discovering unknown worlds and corners (...) geography and the landscape are the essence of the project, architecture merely accompanies the suggestions."* This is how Massimiliano Fuksas poetically explains his ideas for the City of Food and Wine in Sommacampagna.

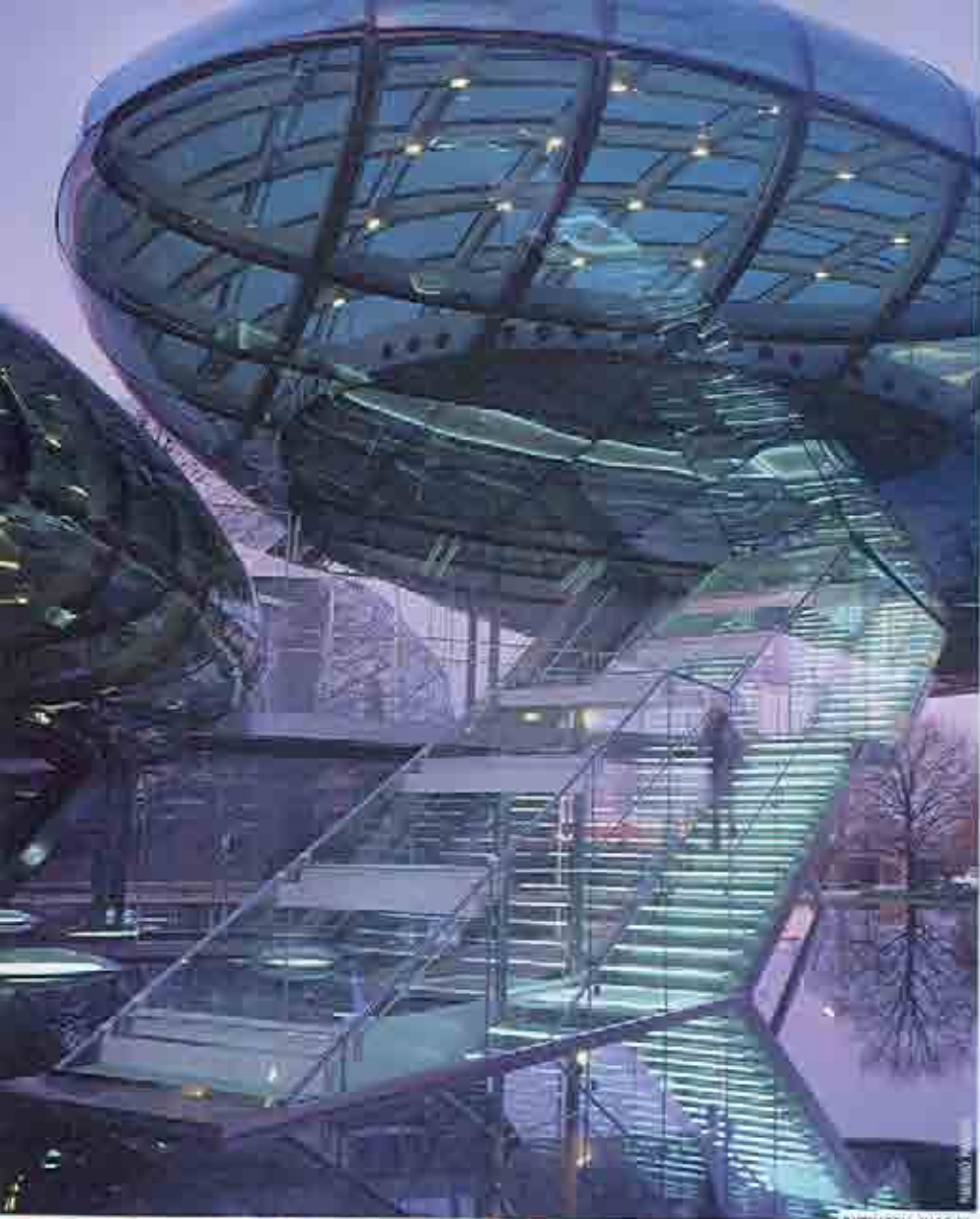
Often, the dialogue between the exterior and interior of a building is based on contrasts. One is aimed at integrating with the setting, sometimes on an underground level or, on the contrary, creating a strong morphological unity set in the hill. The inside is designed with double height to exploit gravity in the wine making process, and reflects the high-tech character of processing methods. The manifest intention is to express through architecture the complexity of the work in terms of oenology and the competitiveness of a modern firm. Thinking of wine as a *"cult object"* means investing in the overall improvement of the location, the local culture and traditions, and above all on the innovation of production processes and product marketing.

The projects are also innovative from the viewpoint of ecological sustainability and the quality of working areas. Concepts like biological building, energy saving, ergonomics and environmental engineering underlie the choices made for every single component and material. Architecture is placed at the service of wine making to respond to complex new needs, related to practical, technical and image aspects, and also to create a solid *"logo"*, useful on the international level.

CANTINA PETRA



ENRICO CANTO

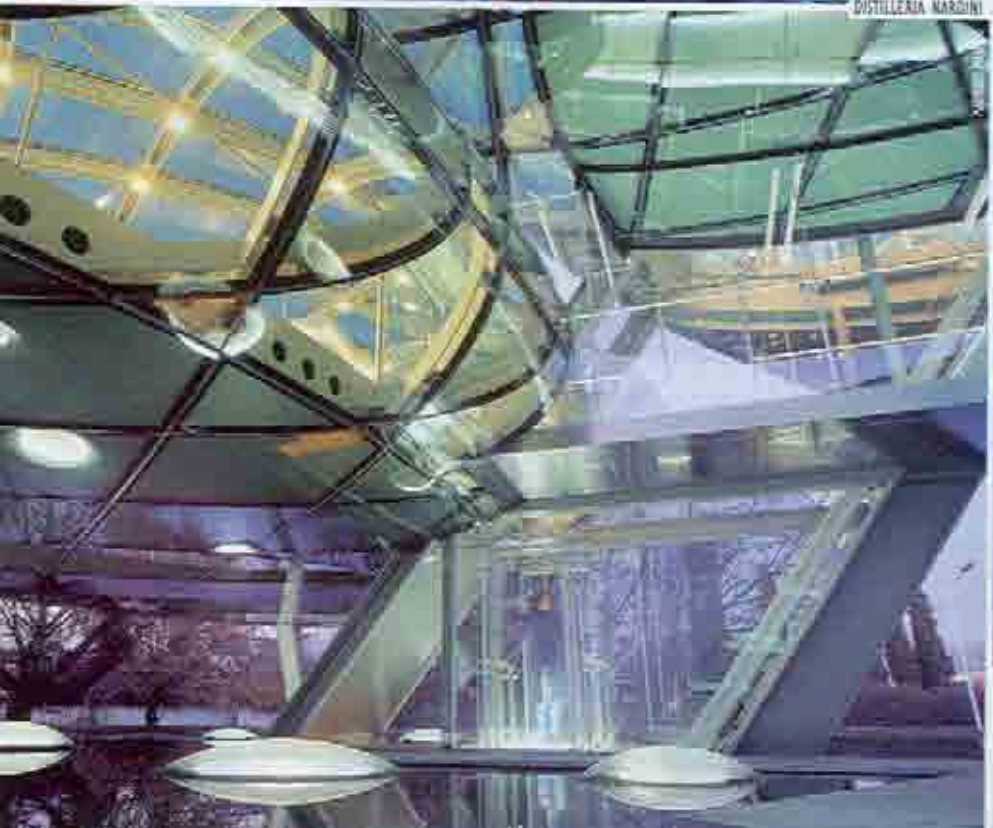


FATTORIE ALOIS

La **CANTINA ANTINORI** di San Casciano Val di Pesa (Fi) progettata da Archea Associati, si sviluppa ad un livello sotterraneo. Sottili fenditure nel terreno seguono le curve di livello svelando il cuore della cantina e la complessa variazione altimetrica degli spazi interni. Senza interferire con gli ambiti produttivi, la plastica morfologia ipogea organizza le diverse zone di visita, auditorium, biblioteca, spazio museale e di vendita dei prodotti. I materiali prescelti rimandano alla tradizione locale utilizzando la terracotta per il rivestimento delle strutture voltate e dei pavimenti, la pietra serena per i tagli sulla collina, il marmo di Carrara per le zone di rappresentanza.

La **CITTÀ DEL CIBO E DEL VINO** di Sommacampagna (Vr), progettata da Massimiliano Fuksas e Donata Mandrelli, è parte di una iniziativa culturale e artistica volta a valorizzare il *made in Italy* dell'enogastronomia. Il complesso edilizio è stato pensato in stretta relazione col territorio ed il paesaggio, come luogo di attraversamento e di percorribilità totale. Sopra, sotto, intorno all'edificio per riscoprire punti singolari del sito e per reinterpretare

DISTILLERIA MARGINI



CANTINA ANTINORI at San Casciano Val di Pesa (Fi) was designed by Archea Associati, and is on a single underground level. Small gaps in the ground follow the curves of the terrain, revealing the heart of the cellars and the complex level variation of the interior. Without interfering with the production stage, the dynamic underground morphology provides an organisation for the various areas.

CANTINA MANINCOR





STABILIMENTO COLLEMASSARI

tare l'ambiente fortemente antropizzato. Le linee sinuose assumono un'immagine neo-organica e ricordano i principi insediativi del luogo. Attraverso una nuova architettura contemporanea, che conserva materiali e colori della tradizione locale, i diversi manufatti, come sassi di fiume, sono in relazione tra loro attraverso una grande pergola e una copertura in vetro, elemento unificatore del progetto. Nella **DISTILLERIA NARDINI** a Bassano del Grappa gli stessi progettisti creano una sorta di gigantesco alambicco per la distillazione delle grappe, due ampole vetrate, che si riflettono su un "laghetto artificiale", creando uno spazio di riverberi e bagliori; nel sottosuolo è presente una seconda architettura ipogea, un contro-altare massivo rispetto all'eterea morfologia esterna. Due mondi in simbiosi e complementari: uno rarefatto e sospeso ed uno scavato nel terreno e polimorfo come una caverna. Il primo ospita i laboratori del centro di ricerca, il secondo un teatro di 100 posti, con la cavea rivolta verso una grande cornice-bucatura da cui si può percepire, tra naturale e artificiale, un singolare paesaggio.

La **CANTINA PETRA** a Suvereto (Li), progettata da Mario Botta, si sviluppa su due elementi distinti e complementari: una forma cilindrica sub-zivò e un lungo tunnel sotto i campi coltivati della vigna, dove sono ospitati rispettivamente gli spazi produttivi e quelli per l'invecchiamento del vino. Percorrendo la strada del vino lungo la costa degli Etruschi in Maremma, non si può fare a meno di notare un edificio integrato nella collina che si ispira alle antiche dimore toscane coperte di vegetazione, in cui il disegno delle coltivazioni era parte integrante della costruzione. Il cilindro, sezionato da un piano inclinato, con l'ampia scalinata tra terra e cielo ricorda anche gli osservatori astronomici di Jaipur e di Delhi in India. La composizione di geometrie pure diventa il "logo" nell'etichetta della cantina. Per addentrarsi nella sostanza del prodotto bisogna, viceversa, percorrere l'intera galleria per le botti in rovere, a metà tra laboratorio scientifico e cattedrale del vino. La cantina **MANINCOR** (progettata da Angonese, Koberl e Boday) è un'architettura ipogea che si integra per differenza linguistica



con la preesistenza e il paesaggio circostante. La cantina **TERRE DA VINO** a Barolo (Cn), progettata da Gianni Ainaud, reinterpreta l'architettura delle Langhe in una nuova tipologia contemporanea, conservando i materiali della tradizione e i colori del luogo. Passerelle in vetro, legno, acciaio collegano i vari ambienti produttivi in una suggestiva promenade, tra geometria delle vigne e architettura contadina, tra tradizione e contemporaneità. Nell'Azienda vitivinicola **FATTORIE ALOIS** a Pontelatone (Ca) Raffaele Cutello ha realizzato il recupero un edificio rurale e il suo ampliamento, sito in una zona depressa del terreno, per cui la copertura è a filo dei vigneti. Nello **STABILIMENTO COLLEMASSARI** a Ci-

spaces for visitors, an auditorium, a library, a museum and an area for the sale of products. Materials used are in keeping with local tradition, with terracotta coating the ceiling vaults and floors, bare stone for the cuts in the hill and Carrara marble for the reception areas. The **CITTÀ DEL CIBO E DEL VINO (CITY OF WINE AND FOOD)** in Sommacampagna (Vr), designed by Massimiliano Fuksas and

Doriana Mandrelli, is part of a cultural and artistic initiative to enhance Italian wine and food. The building complex is designed for a close relationship with the local area and landscape, a place designed for the visitor to be able to go all around it. Above, below and around the building, to discover the unique aspects of the site and an environment heavily influenced by man. The wavy lines

provide a neo-organic look and recall local settlement patterns, through new, contemporary architecture using the materials and colours of local tradition; the various objects, like river stones, are related to each other through a large pergola and a glass roof, the unifying element of the project. At the **DISTILLERIA NARDINI** in Bassano del Grappa the same designers created a sort of



CANTINA TERRE DA VINO





CANTINA CAMPODELSOLE



CANTINA ROTARI

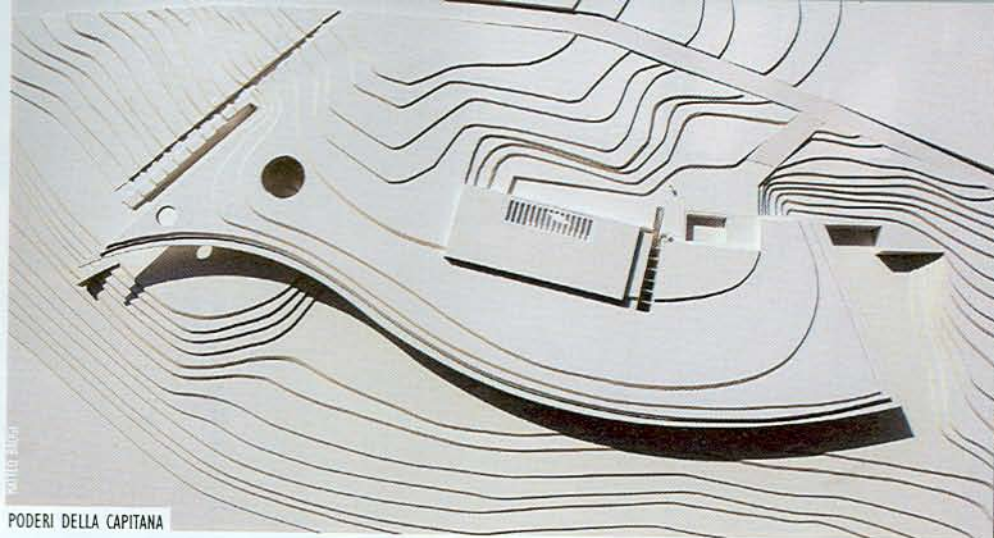


nigiano (Gr) l'architetto Edoardo Milesi realizza un progetto innovativo dal punto di vista dell'ecosostenibilità. I pieni e vuoti si alternano in un percorso che ricalca le fasi del processo produttivo, caratterizzato dalla "caduta" a gravità senza bisogno dell'ausilio di pompe elettromeccaniche. Temperature e ventilazione sono assicurate da pareti ventilate in legno, vetrate acidate a bassa emissività per bilanciare la luce naturale, lastre di zinco e titanio per i serbatoi dell'acqua di riciclo che garantisce il grado di umidità. Nella **CANTINA CAMPODELSOLE** a Bertino-

gigantic distillery apparatus for making aquavit, with two glass-coated balls reflected on an "artificial pond", creating a space for reverberations and reflections. Then there is a second type of architecture underground, a massive counterpart to the external design. Two complementary worlds in symbiosis, one delicate and suspended, the other a variegated world excavated in the ground like a cavern. Above ground there are the laboratories of the research centre, below a 100-seat theatre, with the seats facing a great underground stage with a unique landscape combining the natural and the artificial.

The **CANTINA PETRA** in Suvereto (Li), designed by Mario Botta, has two distinct, complementary parts. One is a "sub-divo" cylinder shape, the other is a long tunnel under the vineyards, hosting areas for wine production and ageing.

As we drive along the Wine Route on the Etruscan Coast in Maremma, we cannot help seeing a building integrated in the hill, inspired by the old Tuscan houses covered with vegetation, where the patterns of the fields were an integral part of the building. The cylinder is intersected by a sloping plane, with the broad stairway between heaven and earth somehow recalling the observatories in Jaipur and Delhi, India. The composition of pure geometry becomes the logo of the firm's label. To "get into" the sub-



PODERI DELLA CAPITANA

ro (Fc), progettata da Fiorenzo Valbonesi con linguaggio high-tech, la copertura a due falde in alluminio verde rame si relaziona in modo elegante ed astratto al contesto, mentre l'ampia vetratura rende visibili gli spazi interni di lavoro, esaltandone programmaticamente il carattere produttivo.

La **CANTINA ROTARI** a Mezzocorona (Tn), progettata da Alberto Cecchetto, comprende uno spumantificio, cantine di vinificazione e d'imbottigliamento, uffici, un polo espositivo, un'area commerciale e un auditorium che si apre su una gradinata seminterrata,

stance of the product one is obliged to walk along the entire gallery of oak barrels, halfway between a scientific laboratory and a cathedral of wine.

The **MANINCOR** firm (designed by Angonese, Köberl and Boday) features underground architecture integrating yet contrasting with the previous structure and the sur-

capace di ospitare fino a 2000 persone. La Cittadella del vino si afferma come il più grande complesso per la produzione e promozione del vino in Italia, ma non solo per la dimensione ma soprattutto per la qualità dell'architettura, premiata tra l'altro alla Biennale di Venezia del '96.

Due le cantine progettate da Piero Sartogo e Nathalie Grenon:

Nella **BADIA COLTIBUONO** a Monti in Chianti (Si) la tipologia industriale ad alta tecnologia interpreta le valenze del luogo, ponendosi in relazione con il contesto agri-

colo, rispettandone i valori ambientali e l'ecosistema. Composto da più geometrie articolate planimetricamente e composte armoniosamente in verticale, l'intervento sfrutta il dislivello del terreno per la vinificazione a caduta.

Nei **PODERI DELLA CAPITANA** a Magliano in Toscana gli architetti lavorano invece sulla modellazione del suolo. Un lembo di terra viene sollevato per creare un'architettura curvilinea, che ospita oltre agli spazi per la vinificazione, l'invecchiamento e la degustazione, una sala convegni, uffici e foresteria.

rounding countryside

The **TERRE DA VINO** cellar in Barolo (Cn), designed by Gianni Arnaudo, gives a different, contemporary interpretation of the architecture of the Langhe area, preserving traditional local materials and colours. Gangways made of glass, wood and steel connect the various production areas, pro-

viding a suggestive *promenade*, combining the geometry of the vineyards with rural architecture, both traditional and modern.

In the **FATTORIE ALOIS** wine making firm in Pontelatone (Ce), Raffaele Cutillo has renovated and enlarged a rural building located in a low-lying portion of land, with the roof at the same level as the rows of grapevines.

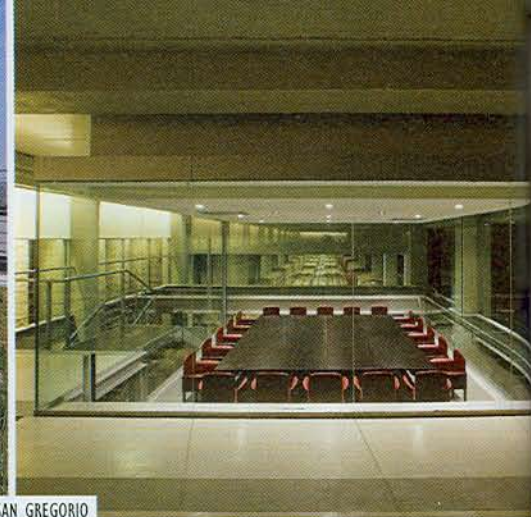


BADIA COLTIBUONO





FEUDI DI SAN GREGORIO



L'idea architettonica delle cantine **FEUDI DI SAN GREGORIO** a Sorbo Serpico (Av), di Hakiru Mori, Massimo e Lella Vignelli, nasce dalla volontà di dare unità alla preesistenza attraverso la linea netta del tetto che segue il profilo del crinale componendosi di vari corpi e volumi di materiali diversi. La cantina, luogo di incontro oltre che di produzione, ospita in una galleria di 130 m su due livelli, per l'invecchiamento, un cubo di vetro per la degustazione, un giardino di inverno per gli uffici e un ristorante che si apre verso i vari giardini pensili.

At the **STABILIMENTO COLLEMASSARI** in Cinigiano (Gr) architect Edoardo Milesi has applied an innovative ecology-oriented project. The full and empty areas alternate in a route through the phases of the production process, characterised by gravity-powered flows not requiring electric pumps. Correct temperatures and ventilation are provided by ventilated wooden walls, acid-treated windows with low penetration rates to balance the natural light, and zinc and titanium sheets for the water recycling tanks to maintain the humidity level.

At the **CANTINA CAMPODELSOLE** in Bertinoro (Fc), designed by Fiorenzo Valbonesi using a high-tech approach, the double-portioned roof made of copper green aluminium provides an elegant and abstract match for the rest of the facility, while the large windows reveal the indoor working areas, deliberately highlighting their production use. The **CANTINA ROTARI** in Mezzocorona (Tn), designed by Alberto Cecchetto, includes a sparkling wine facility, wine making and bottling plant, offices, an exhibition area, a commercial area and an auditorium with a partly underground amphitheatre hosting up to 2,000 people. The Citadel of Wine is the largest complex for the production and promotion of wine in Italy, not only in terms of size but also the quality of the architecture, which received an award at the 1996 Venice Biennial. There are two wine making facilities de-



NEL 1999 Marco Pallanti e Lorenza Sebasti, nella loro cantina vinicola ad Ama, borgo sulle colline del Chianti, intraprendono il progetto "Castello di Ama per l'arte contemporanea": ogni anno è stato invitato un artista a lasciare una traccia nel luogo, quale forma di riconoscenza e voglia di fertilizzare il territorio affinché cresca culturalmente. Nel 2001 Daniel Buren ha realizzato "Punti di vista", una lunga parete specchiata che incornicia il paesaggio in un gioco di riflessi tra interno e esterno, realtà e finzione (nella foto).

signed by Piero Sartogo and Nathalie Grenon:

At the **BADIA COLTIBUONO**, in Monti in Chianti (Si) the high-tech industrial design interprets local resources, relating to the farming context and respecting environmental values and the ecosystem. The composition is based on a geometrical juxtaposition of vertical and horizontal planes, exploiting the natural slope for the exploitation of gravity in the wine making process.

At the **PODERI DELLA CAPITANA** in Magliano, Tuscany, on the other hand, the architects have worked on modelling the land. A portion of land has been lifted to create a curved type of architecture hosting the

IN 1999, Marco Pallanti and Lorenza Sebasti, at their wine-making firm in Ama, a village on the Chianti hills, have promoted the project called "Ama Castle for contemporary art". Every year they invite an artist to leave a sign there, some form of appreciation with the aim of providing some "cultural fertiliser" for the development of the place. In 2001 Daniel Buren produced "Points of view", a long mirror-covered wall that frames the landscape, with a series of reflections between the inside and the outside, reality and make-believe (photo).

areas for wine making, ageing and tasting, as well as a conference room, offices and accommodation space.

The architecture of the **FEUDI DI SAN GREGORIO** in Sorbo Serpico (Av), by Hakiru Mori, and Massimo and Lella Vignelli, is based on the idea of unifying the existing facilities by means of the bold lines of the roof, which follows the profile of the complex, including various buildings made from different materials. The complex, which is a place for meeting as well as for production, has a gallery 130 metres long on two levels for wine ageing, a glass cube for tasting, a winter garden for the offices and a restaurant opening onto various hanging gardens.