



A sinistra, la struttura esterna della cantina ColleMassari realizzata dall'architetto Edoardo Milesi; a destra l'interno con le botti di vino mantenute a temperatura e umidità costante

Ideata ad Albino la cantina dell'anno premiata dalla guida Gambero rosso

Il progetto di Edoardo Milesi per la prestigiosa azienda toscana ColleMassari «L'uva diventa vino per semplice gravità». La struttura non consuma energia

FILIPPO GROSSI

La cantina dell'anno 2014 porta la firma di un architetto bergamasco. Il premio speciale verrà assegnato dal Gambero rosso alla cantina ColleMassari, nel Grossetano, progettata nel 2000 da Edoardo Milesi, architetto bergamasco di 59 anni con studio di progettazione ad Albino, e che vedrà ricevere questo prestigioso riconoscimento nel corso della manifestazione «Vini d'Italia: tre bicchieri» del 19 ottobre a Roma in corrispondenza con l'annuale presentazione della Guida del Gambero Rosso.

Il premio che andrà alla cantina toscana dell'entroterra grossetano, produttrice di vini eccellenti e del pluripremiato Brunel-

lo di Montalcino Docg, si riferisce alla qualità del vino prodotto, direttamente legata alla struttura architettonica della cantina ideata da Milesi. La Cantina di ColleMassari, «è il risultato di una progettazione attenta ed innovativa il cui obiettivo è di essere funzionale alla realizzazione di un vino ad alto contenuto biologico - afferma Milesi - : sul crinale collinare tipicamente toscano è posto il fabbricato, una scatola di legno interrata, da cui emerge una terrazza secon-



Edoardo Milesi

do una struttura verticale da cui è possibile trasformare le uve in vino mediante un procedimento "a caduta" per semplice gravità senza mai l'ausilio di pompe elettromeccaniche». Un percorso che, partendo dalla grande ter-

razza-tetto dove i trattori scaricano l'uva, «scende per 13 metri fino alla barricaia interrata aprendosi via via al paesaggio naturale, scandendone le altimetrie mediante uscite in quota funzionali alla produzione, mostrando le coltivazioni e il paesaggio naturale in un continuo interagire con l'intero complesso», prosegue Milesi.

Un'opera architettonica che consente una produzione ecologicamente sostenibile del vino e che è a impatto zero sul territorio. In particolare, la struttura architettonica sfrutta la biodinamica. «Le soluzioni bioclimatiche che regolano temperature e ventilazione, attraverso vere e proprie "torri del vento" che hanno la funzione di aspirare l'aria e l'acqua delle barrique, hanno sicuramente guidato il progetto caratterizzando l'opera nel suo insieme - evidenzia Milesi - : in

questo modo, viene mantenuta un'umidità costante, una climatizzazione non superiore a 17 gradi e un'aria sana, e a guadagnarne è in primis la qualità del vino prodotto».

Questa struttura architettonica permette perciò alla cantina «di essere completamente sostenibile e non energivora poiché non vi è consumo di energia elettrica e di acqua che viene riciclata. Una struttura che ha permesso al mio studio di vincere numerosi premi e di essere presentata come esempio architettonico per ben due volte alla Biennale di Venezia, oltre ad essere oggetto di ricerche universitarie negli Usa».

L'architetto bergamasco incassa a sorpresa anche il riconoscimento del Gambero Rosso

che così giustifica il successo: «Quest'anno abbiamo deciso di conferire il premio speciale alla cantina ColleMassari perché realizza un vino di grande qualità e lo fa in modo completamente biologico e biodinamico grazie

«Torri del vento» aspirano l'aria delle barrique

alla particolare struttura della cantina». Oltre ai premi di architettura classici, quindi, una nuova affermazione che coinvolge Milesi: «Fare parte di un riconoscimento speciale come "Cantina dell'anno 2014" da parte di un

monumento come Gambero Rosso ha un sapore particolare e dimostra il fatto che se si costruisce in modo corretto ciò può essere funzionale alla produzione e alla qualità della stessa», conclude Milesi. ■