

WVQ

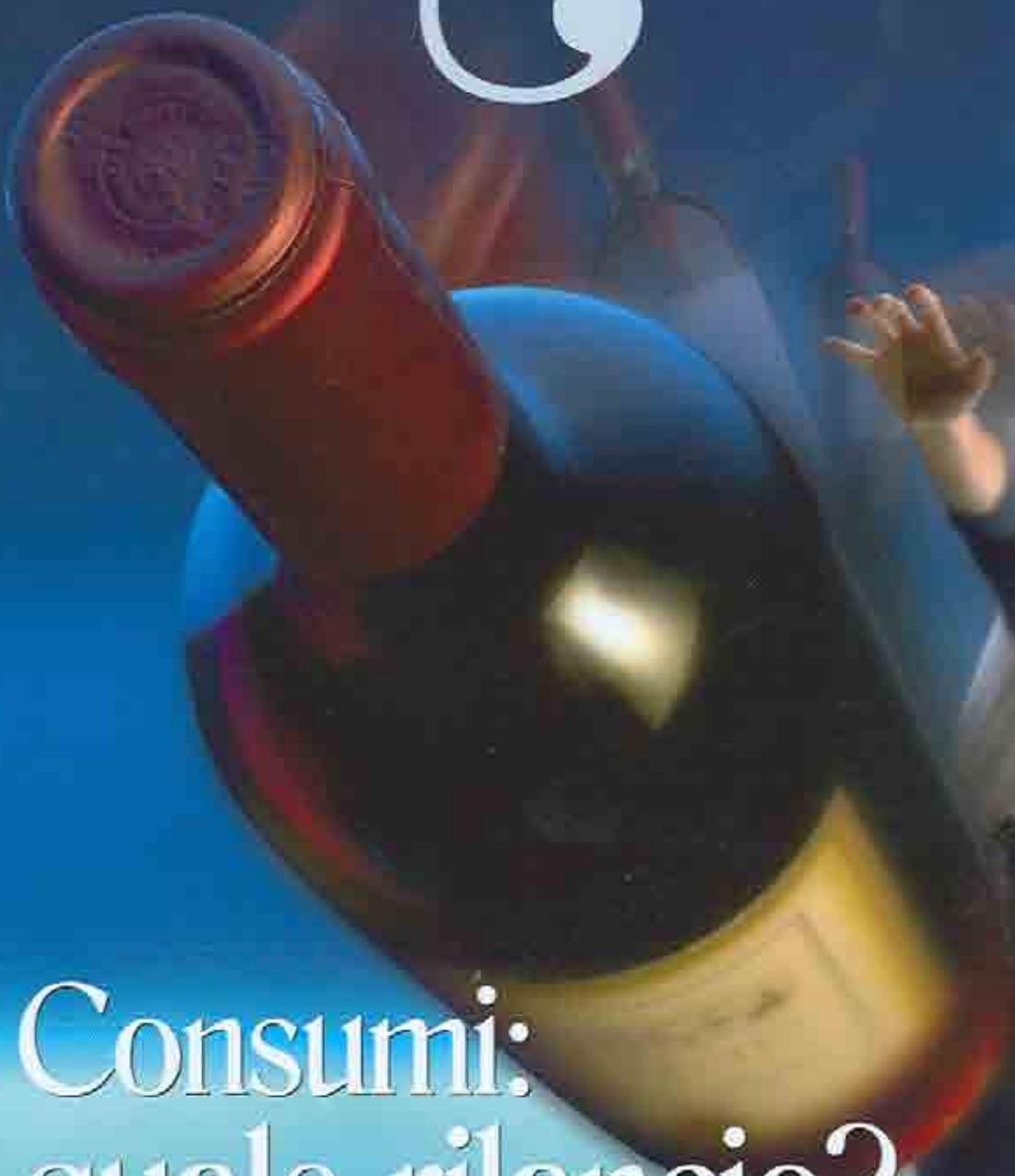
in vite qualitas, in vino excellentia

4
numero quattro

Mensile di Viticoltura ed Enologia
anno I - numero 4 - ottobre 2003

Poste Italiane s.p.a.
Spedizione in Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, LCB VERONA

Euro 6,50



Consumi: quale rilancio?



Il vino e i suoi spazi

Francesca Bizzarri

"L'architettura è soprattutto generata dalla complessità dell'uso funzionale, dall'essenzialità artistica degli spazi, dalla realtà dei vuoti sui pieni, dall'ombra nella luce". Così si esprime l'architetto Edoardo Milesi mentre vi-

**"L'ARCHITETTURA È SOPRATTUTTO
GENERATA DALLA COMPLESSITÀ
DELL'USO FUNZIONALE,
DALL'ESSENZIALITÀ ARTISTICA
DEGLI SPAZI, DALLA REALTÀ DEI
VUOTI SUI PIENI, DALL'OMBRA
NELLA LUCE"**

sitiamo la cantina di Collemassari, in località Poggi del Sasso, una frazione del comune di Cinigiano, a circa 20 km da Grosseto. La cantina è stata voluta da Claudio Tipa, imprenditore svizzero, noto per Alinghi, la barca che gareggia in Coppa America: *"Volevo una cantina che non fosse un edificio modulare, come vedevo spesso in giro per il mondo, ma un luogo organico e multifunzionale fin dalla progettazione"*, spiega Tipa. Il risultato è uno stabilimento di 19.300 metri cubi, adagiato sul crinale di una collina. Una cantina che *"non posa sul terreno, ma riposa su di esso, deriva dal terreno, appartiene alla collina"*, si potrebbe dire citando Frank Lloyd Wright. Luogo ricco di sollecitazioni non solo per la vista ma anche per l'olfatto, stimolato

A fianco: particolare del piazzale di conferimento delle uve.

dal profumo del legno di cedro emanato dalle mille listarelle che fanno da controsoffitto alla barriera dove il visitatore è accompagnato dal fruscio dell'acqua che scorre nella parete di roccia, usata per climatizzare in modo naturale il locale, ma che diventa un quadro, incorniciata com'è nella parete centrale, davanti al quale fermarsi ad ammirare le meraviglie della natura. Una cantina essenziale, di quella semplicità che, come scriveva Bertolt Brecht, è la cosa più difficile a farsi, lontanissima da manifestazioni autocelebrative dell'architetto e del committente. La luce naturale arriva in questo grande laboratorio, per lo più sotterraneo, "solo dove necessario, dalla parete verso valle, addomesticata - spiega l'architetto - perché aiuti l'uomo nella complessità della trasformazione dell'uva in vino". Uno spazio polifunzionale che non è solo luogo di lavoro, ma anche di accoglienza per i sempre più numerosi enoturisti, destinato a ospitare non solo bottiglie e barrique, ma anche concerti di musica classica e altre manifestazioni culturali. Dalla barriera le scale portano fino alla sala degustazione con ampie vetrate "dalle pareti ventilate", così le chiama l'architetto, "con doghe in legno naturale per filtrare i raggi del sole" e poi fino alla terrazza al terzo livello, da cui si gode del magnifico panorama circostante, tipico dell'entroterra toscano. Un edificio industriale che accentua e reinterpretava l'energia, la vitalità del paesaggio rurale, senza fronzoli e barocchismi, dove anche il *genius loci* si fermerebbe a meditare con un bicchiere di vino in mano.

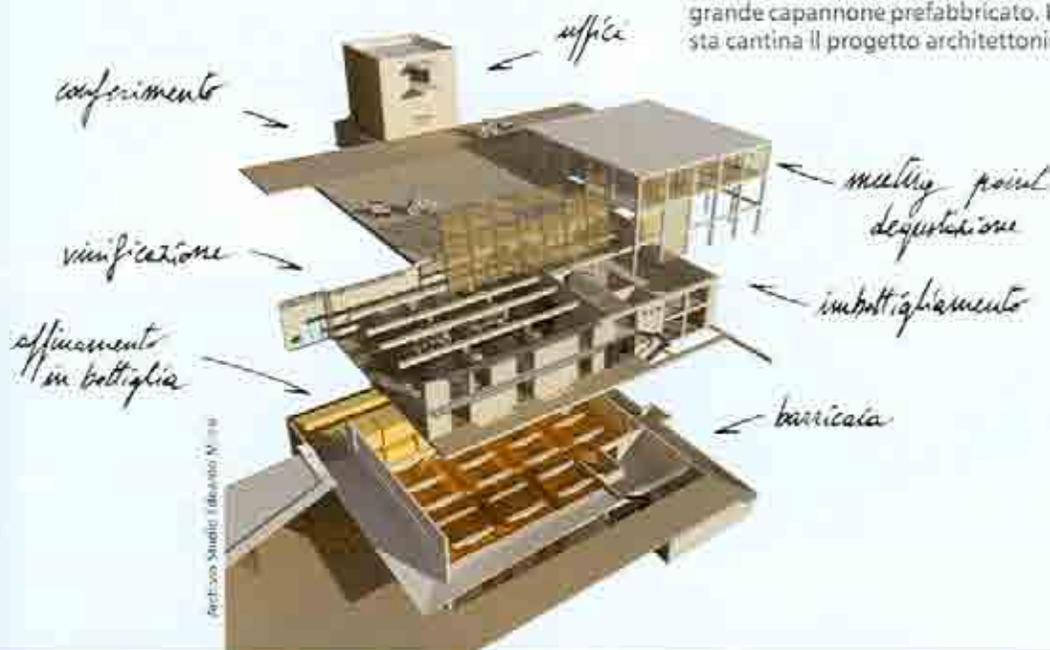
UNO SPAZIO POLIFUNZIONALE CHE NON È SOLO LUOGO DI LAVORO, MA ANCHE DI ACCOGLIENZA PER I SEMPRE PIÙ NUMEROSI ENOTURISTI, DESTINATO A OSPITARE NON SOLO BOTTIGLIE E BARRIQUE, MA ANCHE CONCERTI DI MUSICA CLASSICA E ALTRE MANIFESTAZIONI CULTURALI

La prima impressione è di una cantina in cui ogni spazio e ogni macchina sono necessari. Qual è l'idea alla base del progetto?

"Sono convinto che promotore dell'architettura possa essere solo la coscienza dello spazio interno, e quando progetto un edificio, sia abitativo sia industriale, inizio dagli spazi necessari all'uomo che il dovrà vivere, dai vuoti che questi spazi lasceranno. Considero raggiunto lo scopo quando gli ambienti che progetto infondono benessere emotivo, quando i materiali che uso migliorano con il degrado e l'usura, quando la corrosione e la contaminazione ne arricchiscono l'espressione. Le mura alla fine sono solo gli elementi necessari a trattenere questi spazi. Per citare Bruno Zevi, "la realtà più vera e segreta di un edificio non sta nella scatola muraria, ma in ciò che questa contiene, nello spazio, elemento organico e vissuto dell'architettura". Dietro la progettazione di un edificio industriale vi sono un duro lavoro e uno stressante coinvolgimento psicologico. Il rischio è quello di rinunciare allo sforzo della progettazione, cadendo in incredibili mimetismi falso storici, in genere resi ridicoli dall'uso delle tecnologie avanzate, o di lanciarsi in superficiali esibizionismi. Del resto il pubblico benpensante, spesso diffidente nei confronti dell'architettura pensata, accetta tranquillamente nello stesso paesaggio sia la villetta *in stile* sia il grande capannone prefabbricato. In particolare, per questa cantina il progetto architettonico non ha condizionato le scelte funzionali, anzi le problematiche legate alla produzione e la funzione dell'edificio hanno guidato la composizione architettonica".

In che modo?

"Concetti come risparmio energetico, bioedilizia, qualità del posto di lavoro, ingegneria



bioclimatica hanno determinato la scelta dei materiali. Il fabbricato è una scatola di mattone interrata, i magazzini, i locali tecnici sono ricavati nella

collina. L'uva viene ingoiata attraverso le bocche poste sul piano di campagna e via via trasformata in vino, che viene lasciato riposare per il tempo necessario nelle viscere della terra. Ho usato pareti ventilate in legno naturale per filtrare la luce diretta del sole, vetrate acidate a bassa emissività per bilanciare la luce naturale e lastre di zinco titanio per la protezione dell'acqua, affinché la luce collaborasse con l'uomo nel processo di trasformazione dell'uva. Tutta la climatizzazione è naturale, neppure una goccia d'acqua viene sprecata e i locali tecnici che generano cam-

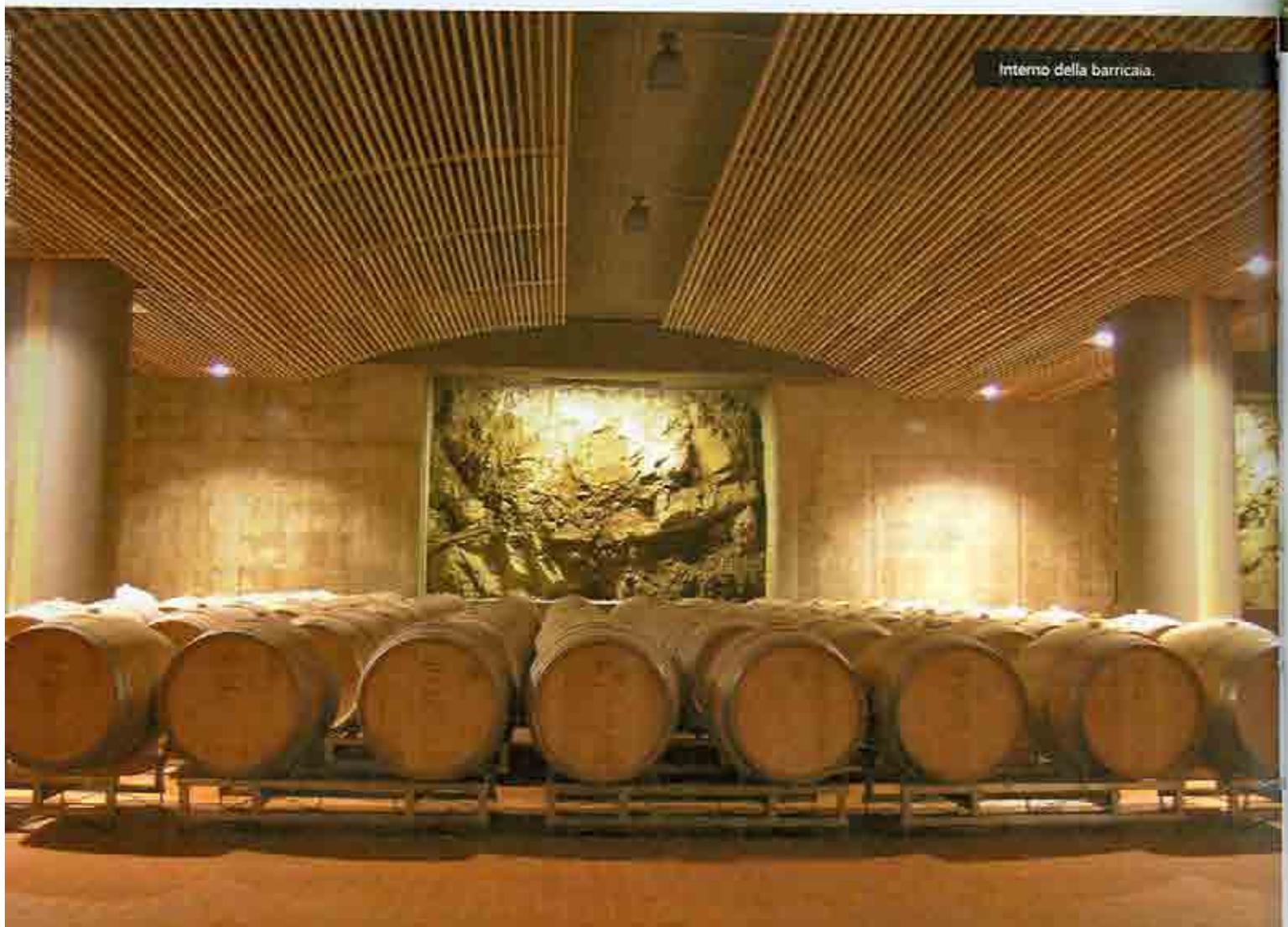
po elettromagnetico sono distanti dai contenitori in acciaio. Le soluzioni bioclimatiche che regolano temperatura e ventilazione hanno sicuramente guidato il progetto, caratterizzando l'opera nel suo insieme".

OGNI LUOGO HA UNA SUA VITALITÀ, UNA SUA ENERGIA, CHE L'ARCHITETTURA È IN GRADO DI INTERPRETARE. IN QUESTO CASO LA COLLINA HA CEDUTO UN TASSELLO DI ROCCIA CHE È STATO ESTRATTO PER FARE SPAZIO ALLA GRANDE MACCHINA CHE TRASFORMA L'UVA IN VINO

Che rapporto ha l'edificio con il territorio circostante? "Ogni luogo ha una sua vitalità, una sua energia, che l'architettura è in grado di interpretare. In

questo caso la collina ha ceduto un tassello di roccia (riutilizzato per le murature in pietra di contenimento dei terrapieni, *n.d.a.*) che è stato estratto per fare spazio alla grande macchina che trasforma l'uva in vino. La cantina di Collemassari è stata concepita come un grande laboratorio per lo più sotterraneo, a tre livelli, dove l'unico elemento emergente è una quinta bianca. La voglia di pro-

Interno della barricaia.





Vedute aerea da nord ovest con impianti dei vigneti.

gettare degli spazi e non un edificio ha portato a un corpo di fabbrica che emerge oltre la scatola di mattoni e la sovrasta, una gabbia rada e leggera che nasce dalla vigna come un pergolato e si appoggia in modo quasi provvisorio sopra il corpo interrato. Una specie di rete che trattiene il paesaggio circostante, destinata a eventi legati alla commercializzazione ma anche alla promozione del territorio. Volevamo che oltre all'edificio industriale ci fosse anche uno spazio per le molteplici attività legate alla conoscenza del vino, alla degustazione, ai suoi approfondimenti scientifici e conviviali. Uno spazio opposto ma complementare al solido ventre ricostruito della collina che trasforma e custodisce il vino. Sotto l'officina e la cave, sopra il luogo per la contemplazione di quella natura che ci ha offerto il vino...".

Come definirebbe la sua cantina?

"Un grande laboratorio, per lo più sotterraneo, un edificio complesso, dove gli spazi esterni si mescolano e si confondono con quelli interni in una complessa interrelazione funzionale attiva e passiva tra energie naturali e lavoro dell'uomo".



CHI È EDOARDO MILESI

Nato a Bergamo nel 1954, studia presso l'Istituto Universitario di Architettura di Venezia e si laurea al Politecnico di Milano nel 1978. Esperto in materia di tutela paesistico ambientale, ha conseguito numerose specializzazioni, tra le quali Ecologia dell'Architettura, Architettura navale, Architettura religiosa e Arte dei giardini. Si occupa di urbanistica con particolare interesse per i piani attuativi integrati e vince numerosi concorsi di progettazione promossi da enti pubblici per edifici scolastici e sociali. Dal 1990 al 2001 collabora con Olivetti Italia nel settore terziario avanzato. Nel 1999 diventa progettista del Programma di Riqualificazione Urbana e Sviluppo Sostenibile del Territorio dell'Amiata, da allora molti cantieri sono in Toscana e Umbria. Tra questi la costruzione del nuovo monastero benedettino della Comunità di Siloe a Cinigiano in provincia di Grosseto, oltre a numerose opere pubbliche e ricettive. Tra i principali lavori: il restauro del castello di Colle Massari e del castello di Vicarello in provincia di Grosseto, il teatro di Lallo a Bergamo, il recupero di un vecchio mulino a scopi ricettivi in area archeologica a Vetulonia di Grosseto.

CONSIDERO RAGGIUNTO LO SCOPO QUANDO GLI AMBIENTI CHE PROGETTO INFONDONO BENESSERE EMOTIVO, QUANDO I MATERIALI CHE USO MIGLIORANO CON IL DEGRADO E L'USURA, QUANDO LA CORROSIONE E LA CONTAMINAZIONE NE ARRICCHISCONO L'ESPRESSIONE