



La Cantina è arte, storia e funzionalità

di Alessia Cipolla

L'immagine e l'uso del vino sono profondamente cambiati. I mercati ed i consumi si stanno aprendo, allargando, qualificando. Nuove sono anche le motivazioni che spingono il consumatore ad acquistare, degustare, regalare, vendere vino.

Oggi quando si esporta e si presenta un prodotto, si esporta anche una cultura, un territorio e un nostro modo di essere: il paesaggio, nella gran parte del territorio italiano, si costituisce come un mosaico di immagini locali, in cui l'agricoltura è storicamente inscindibile dalla forma del suolo, dal clima e dalle produzioni tipiche; esso diventa la rappresentazione di un rapporto equilibrato tra "prodotto" e "contesto di produzione". Il turismo italiano possiede grandi possibilità non ancora utilizzate: l'enoturismo sembra essere una delle espressioni più efficaci di turismo sostenibile, in quanto l'interesse per il vino e per il territorio vengono trasformati in cultura del prodotto e dell'ambiente. Siamo abituati a vivere il vino dalla parte del fruitore, ma la vera conoscenza del prodotto parte dai suoi luoghi di produzione.

Risulta quindi sempre più urgente sviluppare e intensificare una cultura dell'accoglienza in cantina e nei luoghi della ricettività, attrezzare le aziende vitivinicole con un maggior numero di posti letto, portare turisti nazionali e internazionali, operatori e giornalisti a conoscere sul posto i luoghi di produzione del vino, i prodotti enogastronomici, la cultura e le tradizioni tessendo una fitta rete di nuovi luoghi d'interesse.

Il processo di cambiamento nel mondo del vino è ormai decollato: le strategie di marketing più evolute sono seguite dalle aziende maggiori, ma risulta fondamentale che anche i piccoli e medi produttori vi si dedichino. Negli ultimi dieci anni il tema del progetto architettonico di nuove cantine ha assunto un'importanza sempre più rilevante: è già stato ampiamente dimostrato che l'investimento nel mondo del vino e nella sua comunicazione o immagine, regala ottimi risultati ed è prevedibile che saranno sempre maggiori le risorse che gli imprenditori riverseranno in questo settore, risorse delle quali beneficerà soprattutto la qualità del prodotto, ma anche l'immagine dell'azienda, per permettere, nel pros-



simo futuro, di rimanere competitivi a livello mondiale. Il progetto di una nuova cantina o di un ampliamento della esistente, magari un oggetto architettonico di grande interesse realizzato da valenti professionisti, può risultare essere il cardine delle strategie di marketing dell'azienda, ma anche il fulcro di una progettualità più ampia che investe il suo territorio e indirizza l'economia dell'area verso nuove e interessanti possibilità. Le nuove cantine devono quindi inserirsi all'interno dello stretto rapporto tra terra e prodotto finale, non compromettendo la bellezza e l'unicità del paesaggio italiano, ma anzi re-interpretando e agevolando lo sviluppo del patrimonio vitivinicolo nazionale.

I nuovi progetti non rappresentano solo dei semplici luoghi di lavorazione delle uve necessari ai produttori di vino, ma diventano l'identità del prodotto, un modo nuovo per occuparsi della propria terra dimostrando la cura e la passione per le proprie radici. Una cantina contemporanea non implica l'abbandono della tradizione: le recenti architetture del vino si confrontano con esigenze funzionali moderne e antichissime, memorie tecnico-scientifiche del paese e delle sue identità culturali e materiali, come anche con esigenze tecnologicamente innovative, rispettose dell'ambiente interno e esterno che l'enologia richiede.

Parte con questo numero un percorso conoscitivo delle nuove cantine italiane realizzate tra il 2001 e il 2009 in tutte le regioni d'Italia con il comune denominatore della qualità progettuale e architettonica oltre che del rispetto e della valorizzazione del paesaggio circostante.

■ Cantina Tenuta Manicor - Caldaro (Bz)

Il conte Michael Goess-Enzenberg rilevò l'azienda di famiglia nel 1991 che allora conferiva l'uva dei propri vigneti alle Cooperative di Caldano e Terlano; in quasi vent'anni di costante lavoro e passione sia in vigna sia in cantina ha raggiunto la grande qualità dei vini Manicor. Attualmente l'azienda comprende 48 ettari di vigneti, frutteti e alcune splendide dimore: è la più grande tenuta dell'Alto Adige che vinifica uve proprie, ancora a conduzione familiare.

Il progetto della nuova cantina, un attiguo ampliamento delle antiche cantine Manicor, nacque per volontà del proprietario nel 2001 e si realizzò con l'inaugurazione avvenuta nel 2004 dove l'idea globale della tenuta Manicor, partendo dalla storia familiare e dalla tradizione, trova nella ricerca di una coerenza tra terra, vite, architettura, produzione e vino, il progetto identificativo di un determinato territorio, riconducibile ad un unico e chiaro punto di riferimento.



▲ Il foyer



▲ La sala degustazione



▲ La Cantina Tenuta Manicor



▲ Il locale vendita

Come i grandi maestri di un tempo ormai lontano, l'architetto incaricato del progetto Walter Aragonese (assieme a Rainer Koeberl e Silvia Boday) chiude il suo studio di Bolzano nel 2001 trasferendosi a Manicor, per "sentire" il genius loci, per percepire quindi e comprendere le caratteristiche proprie di un luogo e la sua più profonda identità. È così iniziata l'avventura della costruzione della cantina seguita con passione e grande cura per 3 anni, anni di grandi sforzi e pazienza, sia per il committente come per il professionista incaricato, riuscendo così nel vedere nascere e crescere giorno dopo giorno il progetto del nuovo edificio: una sintonia di intenti che accade solo tra un professionista e un committente illuminato.

L'edificio è un progetto ipogeo, una costruzione quindi sotterranea, realizzato scavando per molti metri il terreno adiacente all'antica dimora di Manicor, costruendo il manufatto di 3 piani e successivamente ricoprendo l'edificio con uno strato di terra dove è stato piantato un vigneto.

La nuova cantina è un progetto quindi inserito dentro il paesaggio, nel massimo rispetto per il territorio circostante, un oggetto architettonico che non si espone immediatamente e direttamente al visitatore, ma vuole essere scoperto seguendo un percorso conoscitivo cercato. Gli unici elementi che emergono dalla collina sono i vari ingressi, la sala da degustazione con terrazza e un locale vendita inserito tra la vecchia dimora e l'accesso al nuovo luogo di produzione. Una rampa di scale permette la discesa dal vitigno soprastante l'edificio

verso i livelli inferiori della produzione.

All'interno l'organizzazione degli spazi corrisponde alla successione dei sistemi di produzione, dove le uve vengono immesse nel processo di vinificazione dal livello più alto e subiscono tutte le lavorazioni necessarie nei piani inferiori.

Dopo aver superato il raffinato piccolo locale dedicato alla vendita dei prodotti della tenuta, attraverso una rampa, si entra al piano +1 dove si trovano la zona amministrazione, alcuni locali privati, l'ufficio dell'enoologo, la zona degustazione con una magnifica terrazza panoramica sulle vigne e l'area per il conferimento delle uve. Al piano inferiore, il livello 0, troviamo la cantina di fermentazione, la barricaia, il magazzino di stoccaggio, l'imbottigliamento, e il collegamento diretto con le antiche cantine dell'azienda. Al piano -1 troviamo il deposito di macchine agricole con l'accesso dei trattori e la zona pressa e serbatoi. Attorno al manufatto, è stato inserito un corridoio tecnico di ventilazione, un'intercapedine tra la terra e l'edificio, per il controllo della stabilità della temperatura stagionale e del sistema igrometrico di tutto il complesso reso possibile anche grazie ad un avanzato sistema tecnologico.

Il vino è un processo di trasformazioni: i materiali utilizzati nel progetto come l'acciaio e il cemento delle strutture sono lasciati liberi di trasformarsi attaccati da microrganismi necessari per la creazione di un microclima adeguato ad una ottima conservazione e rispetto del prodotto.

Nuova costruzione non vuol dire eliminare il sapore e il fascino della tradizione.