

Bio-bottiglie di bollicine pronte

da degustare



di Alessia Cipolla

Iprodotti enogastronomici rappresentano uno dei pochi talenti “inimitabili” dove siamo ancora i maestri indiscussi: il resto è stato spesso copiato, imitato, svilito. Nessun altro, in nessuna altra nazione al mondo potrebbe realizzare un Brunello o una Falanghina, una mozzarella o un culatello: sarebbe diverso perché il prodotto è ancorato al territorio di origine. Nasce e cresce in una certa terra, respirando una certa aria.

Il legame tra prodotto e territorio è insito soprattutto nel vino, che porta un nome, fin dall'antichità, unito a un luogo, a un territorio, a un dialetto, a una precisa localizzazione topografica. Il nome di un vino, figlio della terra, battezzato dall'uomo, è sempre strettamente collegato alla storia dei differenti territori di produzione ed è un marcatore culturale e sociale.

I luoghi dove farlo crescere dovrebbero essere più sani, rispettati, tutelati e culturalmente avanzati. Tutela ambientale, salvaguardia, uso razionale delle risorse di un territorio dovrebbero essere concetti entrati nella mentalità oltre che nel linguaggio comune, ma spesso non è così.

Il paesaggio non è un talento ma un valore, una grande ricchezza, un bene complesso e dinamico da proteggere. È il risultato di un processo di identificazione dell'uomo in un territorio che egli stesso contribuisce a definire.

La vigna, gli ordinati filari delle viti, i loro colori, i sistemi di allevamento e il cavalcapoggio o girapoggio sono tra i disegni più affascinanti del nostro territorio, già morfologi-

camente meraviglioso. La linearità dei campi arati, dei frutteti moderni, dei terrazzamenti, la composta, ordinata, precisa e rigida composizione geometrica del paesaggio è il frutto del lavoro dell'uomo, che ha antropizzato il territorio, sfruttandolo, ma ha anche creato bellezza, rendendolo, spesso a fatica e con grandi sacrifici, affascinante e famoso in tutto il mondo. Così facendo lo ha anche tutelato e salvaguardato. Fino alla nostra era di mancanza di rispetto: a breve da salvaguardia del territorio si passerà a salvaguardia dell'incolumità dei suoi abitanti. La terra ferita si sta



▲ L'area di vinificazione



ribellando. Una risposta al degrado territoriale è lo sviluppo sostenibile, una non-risposta è il condono edilizio.

Lo sviluppo sostenibile è una forma di sviluppo che prevede di preservare il più possibile la qualità e la quantità del patrimonio e delle riserve naturali, per permettere alle future generazioni di proseguire nello sviluppo in un regime di possibile equilibrio ambientale. Conoscere il territorio, attraverso l'analisi delle caratteristiche storiche, naturali, estetiche e delle loro interrelazioni, l'individuazione dei fattori di rischio e degli elementi di vulnerabilità del paesaggio, la determinazione di misure per la conservazione dei caratteri connotativi delle aree tutelate per legge e dei criteri di gestione e degli interventi di valorizzazione paesaggistica degli immobili e delle aree dichiarati di notevole interesse pubblico, è un'azione da adottare per non perdere

un patrimonio storico e culturale di inestimabile valore.

Continua il viaggio in Italia attraverso le nuove cantine realizzate tra il 2001 e il 2009 .

CANTINA BARONE PIZZINI - PROVAGLIO D'ISEO (BS)

È un'architettura coerente a una missione intrapresa dall'azienda Barone Pizzini, una delle più antiche della Franciacorta, già da molto tempo: rispettare e valorizzare l'ambiente circostante. Una grande attenzione e cura verso tutto il processo produttivo del vino che parte dalla vigna fino alla bottiglia, passando per la cantina: prodotto, ambienti, spazi e processi interamente bio.

La cantina realizzata dall'architetto Claudio Gasparotti, terminata nel 2007, è stata costruita con materiali, tecnologia costruttiva e impianta-



▲ La barricaia



tistica dell'architettura ecocompatibile e si allinea in perfetta coerenza con la produzione di vini da agricoltura biologica. A breve verranno prodotte circa 500mila bio-bottiglie di bollicine Franciacorta Docg.

Architettura ecocompatibile è un'altra possibile risposta al degrado territoriale. Non è un settore dell'edilizia ma la scelta concreta di creare luoghi che sappiano rapportarsi in maniera equilibrata all'ambiente in cui intervengono, privilegiando l'utilizzo di materiali rinnovabili, tecnologie edilizie in linea con gli obiettivi dello sviluppo sostenibile e ricercando soluzioni ecologiche che tengano conto dell'impatto ambientale del costruito.

Non vuol dire costruire seguendo la tradizione ma reinterpretando la tradizione. Sviluppo e ricerca, nell'ottica dell'architettura bioecologica, non sono solo termini che guardano al futuro, ma tengono conto anche del passato, del possibile recupero di tecniche antiche o moderne ma orientate verso la limitazione dei consumi energetici e di materiali naturali, magari della zona.

In questa cantina, bioclimatica, a basso consumo energetico, la qualità dell'aria nei locali interrati risulta ottimale grazie a un sistema naturale di raffrescamento geotermico che, attraverso tubi collegati con l'esterno, permette una continua circolazione di aria fresca. Le acque piovane vengono recuperate per essere poi utilizzate per l'irrigazione delle aree verdi della cantina. Un nuovissimo sistema di fitodepurazione permette alle acque utilizzate dalle lavorazioni di essere restituite in acqua limpida grazie all'utilizzo di piante appositamente scelte come "depuratrici". È stato da poco realizzato un sistema di pannelli fotovoltaici da 55kWp, che rendono autonoma la produzione, sottolineando l'attenzione dell'azienda per le energie da fonti rinnovabili. Un oggetto architettonico com-

posto da materiali naturali, legno e pietra, ma anche una macchina dalla tecnologia impeccabile. Due parallelepipedi che si intersecano a forma di T. Quattro affacci verso i quattro punti cardinali, la facciata nord-ovest è rivestita in lamelle di legno che coprono un'intercapedine di ventilazione addossata ai muri portanti, mentre il resto dell'edificio è rivestito in pietra locale. Anche la copertura è stata realizzata in legno.

I 6000 metri quadrati dell'edificio sono suddivisi in tre livelli di cui due interrati.

Il visitatore viene ricevuto nella zona centrale dell'edificio, in un ambiente accogliente con un'ampia vetrata sui vigneti, adiacente alla zona uffici, dove verranno realizzati un locale vendita e un'area dedicata agli eventi. Si accede poi all'area di produzione passando attraverso la zona degustazione con vetrate a diretto contatto con la cantina e verso l'ambiente circostante.

Da lì parte il percorso di conoscenza del vino. Nella zona di produzione una passerella che segue il perimetro rettangolare dell'edificio si affaccia sul gruppo di autoclavi in acciaio e sul processo produttivo del vino, permettendo una visione dall'alto delle lavorazioni. La passerella termina in una zona più ampia dove vengono organizzate serate di degustazione. L'illuminazione è stata realizzata attraverso luci dalla tonalità gialla, in quanto, pare, diminuiscano la presenza di moscerini in cantina.

A quota meno cinque metri si trova l'area di vinificazione, imbottigliamento, stoccaggio e altri uffici, mentre a meno dieci metri si trova la barricaia, la zona del remuage e lo stoccaggio.

Un edificio semplice, geometricamente rigoroso ma ricco di dettagli interessanti che, elegante e discreto, si insinua tra i vigneti senza voler primeggiare.