



# Le cattedrali del vino sbarcano in Laguna

di Alessia Cipolla

**A VENEZIA UNA MOSTRA  
DEI PROGETTI DI  
ALCUNE DELLE PIÙ  
BELLE CANTINE  
COSTRUITE IN ITALIA  
NEGLI ULTIMI ANNI**



**L**a dodicesima Mostra internazionale di architettura di Venezia, organizzata dalla Biennale di Venezia, ha avuto come tema *People meet in architecture*. La curatrice è stata l'architetto giapponese Kazuyo Sejima, prima donna a occuparsi personalmente della Mostra veneziana.

All'interno degli eventi collaterali della mostra, all'hotel Danieli, l'Ordine degli Architetti pianificatori paesaggisti e conservatori di Roma e provincia e l'Istituto nazionale di architettura, hanno presentato "Le cattedrali del vino: incontro di due culture", una mostra dei progetti di alcune delle più belle cantine realizzate in Italia negli ultimi anni. Per completare il percorso espositivo è stato organizzato un aperitivo con degustazione di alcuni vini delle cantine presenti. L'evento ha permesso di sviluppare una riflessione culturale e scientifica sui temi della progettazione di aziende vitivinicole e della trasformazione del mondo dell'enologia, in un continuo dialogo con le diverse componenti paesaggistiche: vale a dire che le cantine vitivinicole sono edifici che contribuiscono alla valorizzazione dei luoghi, della cultura e delle tradizioni locali. La creatività architettonica, puntando sulla valorizzazione del contesto, ha intercettato la sperimentazione enologica e spesso, insieme, hanno creato una interessante connessione tra tradizione e contemporaneità.

La Mostra internazionale di architettura dei giardini della Biennale e gli eventi collaterali organizzati in Laguna, hanno attivato una discussione aperta sul ruolo dell'architettura, intesa come spazio sociale, dove, appunto, la gente si incontra: una ricerca sui luoghi come riflessi della società contemporanea e dei nuovi modi di vivere lo spazio; l'architettura come spazio di condivisione, dove la gente si conosce, si scambia informazioni, idee, riferimenti culturali ma anche emozioni e



sensazioni. 53 le Nazioni presenti, tra cui, per la prima volta il Regno del Bahrain, vincitore del Leone d'Oro per la migliore Partecipazione nazionale e anche Albania, Iran, Malesia, Repubblica del Ruanda e Thailandia.

La presenza di alcuni edifici di “wine making” all'interno della Mostra internazionale veneziana è la dimostrazione dell'interesse che il tema progettuale delle cantine ha acquisito nel tempo, diventando centrale per una considerazione più ampia sulla valorizzazione del territorio e del prodotto vino. Molti dei progetti presenti sono già stati recensiti all'interno di questa rivista.

Ma sorge una domanda: perché “Cattedrali del vino”? È apprezzabile l'atteggiamento referenziale nei confronti delle cantine, dalle quali nasce un prodotto così “sacro”, ma l'identificazione con la cattedrale potrebbe risultare fuorviante. Certamente le cattedrali hanno rappresentato il riferimento visivo e identificativo di una comunità sin dal Medioevo, la cui costruzione, opera della manovalanza locale e di architetti-muratori, è stata spesso il risultato di geniali tecniche costruttive e materiali sia tradizionali sia locali. Questi elementi potrebbero rappresentare una buona partenza compositiva per la costruzione delle nuove “cattedrali” del vino. Le cantine non possono tuttavia essere solo “segni” riconoscibili all'interno di un certo paesaggio ma costituiscono spazi prezio-

si all'interno del “fare sistema” di un determinato territorio. Le cantine rappresentano, inoltre, luoghi vivi, animati, di relazione e oltre a essere l'incontro di due culture, quella architettonica contemporanea e quella enologica, sono, prima di tutto, spazi di lavoro e di produzione: un *workplace* a tutti gli effetti con laboratori, uffici, spazi vendita, aree di degustazione che comunicano valori aziendali al consumatore. E inoltre, se è vero che *People meet in architecture*, (la gente si incontra nell'architettura) la cantina è soprattutto un luogo dove le persone hanno l'occasione di incontrarsi e incontrare un prodotto meraviglioso, parlandone, conoscendolo, discutendone con i produttori evitando, magari, un religioso silenzio. Degustare il vino è attività meditativa, intima, certamente ma è forse giunto il momento di comunicare maggiormente le proprie curiosità ed esperienze sensoriali.

Se il paesaggio è il campo “sacro” dove l'architettura e l'enologia si incontrano, la gente, *People*, non può restare ordinatamente a meditare, ma ha il pieno diritto di interrogarsi e ottenere risposte esaustive che si celano dietro il mistero del Vino.

#### UNA CANTINA IN SIMBIOSI CON IL PAESAGGIO

A una ventina di chilometri da Grosseto la **Cantina Poggio La Comare** di Collemassari a Cinigiano è frutto dell'incontro tra l'azienda vitivinicola ed

Edoardo Milesi di Bergamo, architetto attento alla progettazione bioclimatica.

Un progetto compatto, semplice ma con una grande qualità architettonica sia per gli spazi progettati sia per i materiali utilizzati: un edificio che è nato per sfruttare al meglio le risorse naturali: vento, luce, acqua e paesaggio.

Come nei migliori impianti di vinificazione, le uve cadono per gravità nella sottostante area di vinificazione dal grande piazzale di conferimento: il piazzale termina con un edificio dalla struttura in pilastri e travi in cemento bianco, una sorta di pergolato "architettonico", che accoglie la sala di degustazione e gli eventi conviviali organizzati dall'azienda. Sullo stesso livello emerge la palazzina degli uffici, un cubo in cemento bianco e legno che ospita anche lo spazio vendita.

Al piano inferiore del piazzale troviamo oltre alla zona di vinificazione anche l'area di imbottigliamento; proseguendo ulteriormente nel percorso di creazione del vino, al piano inferiore ha sede la barricaia e la zona dell'affinamento in bottiglia. I magazzini, i locali tecnici e il ricovero dei mezzi agricoli sono ricavati nella collina.

Il progetto si presenta al magnifico paesaggio circostante come una scatola in legno dove tutti i suoi elementi seguono soluzioni di architettura bioclimatica. Le pareti ventilate a doghe in cedro rosso canadese permettono alla luce diretta del sole di filtrare attraverso le vetrate a bassa emissività per bilanciare la luce naturale; ventilata è anche la copertura

con una struttura in larice lamellare rivestita da lastre in zinco titanio per la protezione all'acqua; le murature di tamponamento utilizzate, in termolaterizio impastato con farina di legno, hanno un grande spessore ed è stata mantenuta a vista la parete in roccia naturale per permettere all'umidità del terreno di filtrare nell'edificio. Nella barricaia i pavimenti sopraelevati, che fungono anche da collettori delle acque di drenaggio, sono rivestiti in cotto in quanto favoriscono la qualità e la quantità dell'umidità controllata dell'area; il controsoffitto è invece stato realizzato in doghe di legno di cedro, in quanto potente fungicida naturale: la ventilazione avviene in maniera naturale, attraverso l'apertura e la chiusura di prese d'aria, strategicamente posizionate in corrispondenza di intercapedini che fungono da camini naturali.

Il progetto, con grande attenzione per tutte le fasi di vinificazione, ha voluto mantenere sotto controllo i campi elettromagnetici che si concentrano sui contenitori in acciaio, causando la modificazione delle molecole del vino, e la presenza di insetti, limitata da percorsi obbligati studiati in base alla dinamica e allo "stile di vita" del moscerino da mosto.

Tutta l'acqua utilizzata nelle varie fasi di lavorazione viene recuperata, depurata e stoccata in diverse tipologie di cisterne, usata più volte e in fine inviata verso un impianto di fitodepurazione dove viene poi riutilizzata per l'irrigazione delle vigne.

È un progetto che restituisce al paesaggio ciò che si è preso.

