

Politecnico di Milano – Scuola di Architettura Civile Milano Bovisa

Architettura

Titolo: "La cantina sociale di Montevicchia"

Relatore: Prof. Stefano Guidarini

Correlatore: Arch. Stefano Galinta

Studente: Massimo Giuseppe Peronetti    matricola: 172523

Anno accademico: 2010/2011

## INDICE DELLA RELAZIONE

1.	OBIETTIVI GENERALI	4
2.	RAGIONI DELLA TESI	
2.1	IL BANDO	4
2.2	PERCHE' MONTEVECCHIA	5
3.	IL VINO	
3.1	EUROPA, ITALIA, LA FASCIA PEDEMONTANA	6
4.	LE CANTINE DEL CONTEMPORANEO	
4.1	LA RIVOLUZIONE DELLE NUOVE CANTINE	9
4.2	ENOLOGIA CONTEMPORANEA: CONFRONTO CON LA TRADIZIONE	14
5.	MONTEVECCHIA E IL PARCO DEL CURONE	
5.1	STORIA, UBICAZIONE E RELAZIONI CON IL TERRITORIO	15
5.2	PARCO DI MONTEVECCHIA E DELLA VALLE DEL CURONE	18
5.3	LE COLLINE DI MONTEVECCHIA: CENNI DI GEOLOGIA	19
5.4	IL VINO DI MONTEVECCHIA: STORIA E TRADIZIONI	21
5.5	IL VINO DI MONTEVECCHIA: IGT TERRE LARIANE	21
6.	IL PROGETTO	
6.1	IL MONTE CHIARO E LA VILLA VITTADINI	27
6.2	LA CANTINA SOCIALE DI MONTEVECCHIA	28

## INDICE DELLE TAVOLE

TAV 01 :	STATO DI FATTO
TAV 02 :	INQUADRAMENTO
TAV 03 :	PROGETTO SCALA 1:500
TAV 04 :	PIANTA COPERTURA
TAV 05 :	PIANTA QUOTA + 2.00
TAV 06 :	PIANTA QUOTA - 3.00
TAV 07 :	PIANTA QUOTA - 8.00
TAV 08 :	PIANTA QUOTA - 12.00
TAV 09 :	SEZIONI LONGITUDINALI
TAV 10 :	SEZIONI TRASVERSALI
TAV 11 :	IMMAGINI TRIDIMENSIONALI
TAV 12 :	SEZIONE COSTRUTTIVA
TAV 13 :	SEZIONE COSTRUTTIVA

## RIASSUNTO DELLA TESI

La tesi di laurea "La cantina sociale di Montevvecchia" consiste nella progettazione di una nuova cantina vinicola sulle colline di Montevvecchia, prestigiosa località ai confini della Brianza orientale, in provincia di Lecco.

La tesi vuole approfondire e sviluppare le possibili soluzioni progettuali in grado di fare rivivere un territorio storicamente legato alla produzione del vino, ma che durante l'ultimo secolo ha visto ridursi ed in parte perdersi la coltivazione dell'uva, subendo un notevole impoverimento della propria identità rurale.

Insedinando una nuova "centralità" che si ponga quale collettore tra il terroir, "la vigna", la lavorazione, la produzione, e la vendita del vino, il progetto vuole ricucire gli equilibri e le connessioni tra gli edifici storici e di rappresentanza, le cascine, la collina, i percorsi tra le balze e le viti, e vuole creare una nuova rete infrastrutturale capace di accogliere i nuovi "enoturisti", i futuri clienti e di conseguenza fare prosperare la cultura del vino e del territorio dove questo viene prodotto.

Negli ultimi decenni i processi della produzione del vino nel mondo sono radicalmente cambiati.

I motivi di questa "rivoluzione" sono molteplici; tra i più significativi sicuramente il primo è la volontà di aumentare la qualità a discapito della quantità; il secondo è quello di controllare i processi della produzione "in vigna" ed "in cantina" per sfruttare al meglio le caratteristiche dell'uva; il terzo, forse il più recente, è quello di salvare, recuperare e ripulire antichi vitigni autoctoni, in grado di produrre vini diversi, più caratteristici e lontani dall'idea di un vino buono a tutti i costi, perfetto, in una parola "globalizzato".

Il vino di Montevvecchia fa parte di questa categoria, un vino "perduto", che ultimamente qualche piccola azienda agricola sta cercando di fare rivivere. Ed è partendo da questo presupposto che di recente è stata creata una nuova Indicazione Geografica Tipica, il vino delle "Terre Lariane" IGT, all'interno del Parco Regionale di Montevvecchia e della Valle del Curone. Il nostro lavoro vuole contribuire a questo sforzo con il progetto della Cantina sociale di Montevvecchia.

# LA CANTINA SOCIALE DI MONTEVECCHIA

## 1. OBIETTIVI GENERALI

La tesi di laurea "La cantina sociale di Montevvecchia" consiste nella progettazione di una nuova cantina vinicola sulle colline di Montevvecchia, prestigiosa località ai confini della Brianza orientale, in provincia di Lecco.

La tesi vuole approfondire e sviluppare le possibili soluzioni progettuali in grado di fare rivivere un territorio storicamente legato alla produzione del vino, ma che durante l'ultimo secolo ha visto ridursi ed in parte perdersi la coltivazione dell'uva, subendo un notevole impoverimento della propria identità rurale.

In sediando una nuova "centralità" che si ponga quale collettore tra il terroir, "la vigna", la lavorazione, la produzione, e la vendita del vino, il progetto vuole ricucire gli equilibri e le connessioni tra gli edifici storici e di rappresentanza, le cascine, la collina, i percorsi tra le balze e le viti, e vuole creare una nuova rete infrastrutturale capace di accogliere i nuovi "enoturisti", i futuri clienti e di conseguenza fare prosperare la cultura del vino e del territorio dove questo viene prodotto.

Negli ultimi decenni i processi della produzione del vino nel mondo sono radicalmente cambiati.

I motivi di questa "rivoluzione" sono molteplici; tra i più significativi sicuramente il primo è la volontà di aumentare la qualità a discapito della quantità; il secondo è quello di controllare i processi della produzione "in vigna" ed "in cantina" per sfruttare al meglio le caratteristiche dell'uva; il terzo, forse il più recente, è quello di salvare, recuperare e ripulire antichi vitigni autoctoni, in grado di produrre vini diversi, più caratteristici e lontani dall'idea di un vino buono a tutti i costi, perfetto, in una parola "globalizzato".

Il vino di Montevvecchia fa parte di questa categoria, un vino "perduto", che ultimamente qualche piccola azienda agricola sta cercando di fare rivivere. Ed è partendo da questo presupposto che di recente è stata creata una nuova Indicazione Geografica Tipica, il vino delle "Terre Lariane" IGT, all'interno del Parco Regionale di Montevvecchia e della Valle del Curone. Il nostro lavoro vuole contribuire a questo sforzo con il progetto della Cantina sociale di Montevvecchia.

## 2. RAGIONI DELLA TESI

### 2.1 IL BANDO

Se prima degli anni 80 del Novecento la cantina e la casa del produttore erano quasi sempre integrate in un unico organismo, in seguito la cantina ha acquistato una sua unicità di spazio, a testimoniare la passione e la tensione all'eccellenza del produttore.

Dal punto di vista funzionale, la cantina è lo strumento atto ad ottimizzare la resa delle operazioni produttive, ma è anche il luogo di accoglienza e di relazione con il pubblico, di presentazione del prodotto, di promozione e di aggregazione.

Il ruolo dell'Architettura è ora determinante: la cantina deve rendere riconoscibile lo sforzo dell'uomo ed integrarsi in un paesaggio che rappresenta la vera essenza della sua funzione.

Alcune delle recenti cantine si propongono come riferimento iconico, sedimentandosi così nella memoria del pubblico più per il forte impatto di cui sono portatrici che per rispondere alla vasta, eterogenea e complessa articolazione di funzioni che questi edifici devono garantire.

Ma il panorama e la grande diffusione delle nuove cantine è ampio e variegato, e non è difficile cogliere esempi lontani da esercizi formali, realizzazioni legate al territorio e alla realtà produttiva in cui si collocano ed in cui si rinnova la tradizione; progetti che nascono da un legame profondo con il territorio e i suoi vigneti, e che si basano su principi di sostenibilità ed efficienza, in un rapporto inscindibile tra forma e funzione.

Sull'onda emotiva di questa nuova opportunità che si offre all'Architettura, nasce l'idea di progettare la "Cantina sociale di Montevicchia", consolidata in seguito dalla pubblicazione del bando di concorso con oggetto l'assegnazione del premio Internazionale di Progettazione SPAZIO di VINO nell'ambito dell'iniziativa "Le Cattedrali del Vino", presentato come Evento Collaterale della Biennale Di Venezia, che sarà assegnato a quelle aziende vinicole che saranno progettate o realizzate, nel biennio 2010-2012, nelle diverse nazioni produttrici di etichette importanti.

L'incontro dell'architettura con la cultura del vino ha portato alla realizzazione di numerose cantine, e il confronto dei diversi contributi realizzati o progettati permetterà di indagare l'innovativo percorso di trasformazione che queste opere hanno creato nella valorizzazione dei luoghi, della cultura o delle tradizioni locali.

Con l'intento di promuovere la qualità architettonica di questa particolare edilizia, viene istituito un Concorso Internazionale di Progettazione che premierà le aziende e/o i progetti più significativi realizzati nel biennio 2010-2012.

All'interno del premio è istituita inoltre una sezione "Tesi di laurea" che premierà la migliore progettazione di cantina enologica elaborata come tema di tesi di laurea triennale e/o quinquennale, discussa tra il 2008 e il 1° Marzo 2012, nelle Università di Architettura, Ingegneria ed Agraria.

## 2.2 PERCHÈ MONTEVECCHIA

Il progetto della "Cantina sociale di Montevicchia" si inserisce nel cuore di un territorio, quello appunto di Montevicchia e delle sue valli circostanti, che si configura come un'isola preziosa sfuggita ai nefasti influssi di un'urbanizzazione diffusa che ha investito quasi per intero la Brianza, area geografica che si colloca a nord-est di Milano, a sud-est di Como ed a sud-ovest di Lecco.

La singolarità paesaggistica e i caratteri ecologici, naturalistici ed agricoli del complesso collinare compreso fra le valli dei torrenti Curone, Molgoretta e Lavandaia hanno assunto un ruolo strategico all'interno delle politiche che

mirano a salvaguardare le risorse naturali non ancora fagocitate dall'espansione disordinata del tessuto urbano, fino a diventare "Parco di Montevicchia e della Valle del Curone" nei primi anni ottanta del Novecento.

Il territorio agricolo compreso all'interno del parco si estende per oltre un terzo della superficie complessiva del Parco stesso e si sviluppa per quasi mille ettari su un totale di oltre 2700. All'interno del Parco la vigna è coltivata principalmente sui terreni collinari, distribuita tra i terrazzamenti e le sue vallate.

I vini di Montevicchia, un tempo molto rinomati, dopo la tragedia della fillossera persero decisamente prestigio, mentre la poca produzione ripresa su queste colline restò prevalentemente improntata al consumo locale.

Da circa un decennio, invece, grazie all'introduzione di nuovi vigneti ed al raggiungimento di un'alta qualità del processo di vinificazione, la coltivazione della vite ha ripreso vigore ed è diventata nuovamente un'imprescindibile fonte di reddito per l'economia agricola locale.

L'importanza di questa "nuova" realtà è stata certificata dal Ministero delle Politiche Agricole nel 2008 con il conferimento dell'IGT del vino delle "Terre Lariane", IGT che comprende un consorzio di produttori di Montevicchia e dell'alto lago di Como.

Il progetto della "Cantina sociale di Montevicchia" si pone come obiettivo quello di completare lo sforzo compiuto in questo territorio, con un'architettura fortemente legata ad esso, agli uomini ed al vino che dovrà rappresentare .

### 3. IL VINO

#### 3.1 EUROPA, ITALIA, LA FASCIA PEDEMONTANA

All'interno del panorama Europeo, l'Italia è, con la Francia, uno dei paesi europei più importanti per la produzione vinicola, ma anche uno dei produttori più antichi.

Recenti scoperte archeologiche hanno accertato che in Italia la vite fosse coltivata in modo sistematico dagli etruschi già nell'VIII secolo a.C., mentre in Francia la viticoltura arrivò soltanto nel VI secolo a.C., quando fu introdotta dai greci nella loro colonia di Massalia (Marsiglia).

Con l'avvento dell'Impero Romano, le tecniche e le conoscenze progredite nella coltura dei vigneti e nella produzione del vino si diffusero nell'Europa occidentale e centrale. Ai romani si deve anche riconoscere il merito dell'evoluzione del commercio vinicolo, e la sua trasformazione in un'attività economica remunerativa.

La caduta dell'Impero romano d'Occidente nel 476 segnò in Italia l'inizio di un periodo di instabilità che ebbe conseguenze negative sulla coltivazione e la produzione vitivinicola. Quando il mercato vinicolo riemerse con l'affermarsi delle città mercantili di Genova, Firenze e Venezia, e con l'aumento della ricchezza dei loro abitanti, il commercio dei vini provenienti da Bordeaux, dalla Borgogna, dal Reno e dal Danubio tornò ad essere un'attività remunerativa.

Alcune delle etichette tuttora conosciute nel mondo del vino, quali per esempio Antinori e Frescobaldi, già nel XIII e XIV si affermavano anche grazie ai profitti ricavati dal commercio della seta e ad attività di finanziamento dei commerci

tra Bordeaux e la Corona britannica. Ma mentre i banchieri e i mercanti italiani traevano buoni profitti dalle importazioni di vino, sul territorio della penisola la viticoltura sopravviveva solo come attività di sussistenza della popolazione rurale, in genere molto povera. In alcune regioni italiane essa si conservava esclusivamente grazie ai monasteri, e il declino si protrasse fino al XIX secolo quando in Piemonte e Toscana si ebbero i primi segni di una rinascita.

Seguendo i modelli Francesi, e con il coinvolgimento attivo di enologi d'oltralpe, si svilupparono vigneti da cui si producevano vini Barolo, Brunello e Chianti, che nell'arco di 150 anni divennero fra i migliori e ricercati del mondo.

Le scuole italiane di enologia, e case vinicole come Gancia, Cinzano e Bolla, famose ancora oggi, furono fondate proprio in questo periodo.

In Italia, la catastrofe della fillossera riuscì quasi a segnare la fine della nascente cultura vinicola, l'arresto dello sviluppo fu certamente favorito dallo scoppio della prima e della seconda guerra mondiale, mentre, nel corso degli anni che seguirono il secondo conflitto, andò affermandosi un approccio che favorì la coltivazione di vigneti altamente produttivi e la selezione di viti dall'elevata resa, preferite a piante di alta qualità.

Questa tendenza fu anche incoraggiata dall'industria vinicola francese che costituiva un mercato in continua espansione per il vino italiano di qualità scadente, destinato a "tagliare" i vini da tavola francesi dopo la caduta delle forniture provenienti dall'ex colonia francese dell'Algeria.

La tendenza dei vigneti italiani a ricercare rese sempre più elevate fu allo stesso tempo una diretta conseguenza del fatto che in anni di ristrettezze, anche alimentari, e di ricostruzione, il vino non era considerato un lusso ma un'importante fonte di calorie, e sotto questo profilo il comportamento dei consumatori non cambiò fino agli anni sessanta, quando il consumo annuo di vino pro capite cominciò a calare, passando da 110 a meno di 60 litri. Vi fu infatti in questi anni una radicale trasformazione verso una viticoltura non più di quantità ma di qualità.

La ripresa delle fortune del vino cominciò in Toscana dove nacque una categoria di vini del tutto nuova: i vini da tavola con etichetta "super tuscan", ottenuti dai vitigni francesi fino ad allora sconosciuti: Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay e Syrah, generalmente maturati in piccole barrique francesi costruite con legno nuovo di quercia.

Nel corso degli anni settanta ed ottanta, questa nuova generazione di viticoltori e produttori vinicoli, che si ispirava alla Francia ed al Nuovo Mondo, cercò di mettere in atto le nuove idee che stavano giungendo anche in Italia.

In breve tempo si avviò un radicale processo di modernizzazione del Barolo e della Barbera in Piemonte nell'intento di produrre vini dal colore più intenso e più fruttati per soddisfare i gusti del mercato internazionale.

Se in un primo momento questo sviluppo interessò soprattutto le pratiche di vinificazione, negli anni novanta l'attenzione si spostò sulla viticoltura. Vigneti vecchi e ritenuti obsoleti furono riorganizzati e gestiti con metodi all'avanguardia e più orientati alla qualità.

Contemporaneamente, la legislazione italiana in materia di vino venne in parte adattata alle nuove realtà e alle richieste dei mercati internazionali. Venne creata una nuova categoria di vino con denominazione di origine (Indicazione Geografica Tipica o IGT), e grazie ai cambiamenti nelle norme riguardanti la

produzione, una serie di vecchi vini da tavola poterono essere commercializzati come vini di qualità a Denominazione di Origine Controllata (DOC) o a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG).

Infine, i produttori vinicoli italiani cominciarono ad apprezzare e sfruttare la grande, ma largamente inutilizzata, varietà di vitigni locali laddove intrapresero un'azione atta a migliorarne la qualità delle viti.

È questa oggi la più stimolante e la migliore opportunità per il futuro della produzione vinicola in Italia, una tendenza favorita dal decrescente interesse per i vitigni stranieri e una sempre più forte attenzione da parte dei consumatori per i vini autoctoni, con le loro specifiche caratteristiche.

In questo nuovo corso anche la Lombardia sta facendo la sua parte.

La regione è una vasta ed importante area vitivinicola (23.859 kmq).

Il suo territorio è per il 40.5% montano, per il 12.4% collinare e per il 47.1% pianeggiante e comprende la pianura padana veneta e la sezione centrale delle Alpi, occupando la parte mediana di quella lunga e ampia fascia costituita da serie parallele di montagne, colline e pianura.

La zona montana si distingue, a sua volta, in una fascia alpina e in una fascia prealpina; la prima è più alta, in massima parte formata da rocce cristalline, con presenza di ghiacciai, mentre la seconda è meno elevata, con struttura generalmente più semplice ed in prevalenza calcarea, caratterizzata da ondulazioni moreniche a ridosso dei laghi. La permeabilità dei suoli, particolarmente evidente negli anfiteatri morenici, ripete in pianura il fenomeno delle risorgive, caratteristico di tutta la pianura padana.

Il clima presenta caratteri di moderata continentalità, con sensibili differenze locali dovute alla varietà morfologica, orientamento ed ampiezza delle valli, oltre che per diversa esposizione la sole, altitudine, presenza di bacini lacustri e ghiacciai.

Negli immediati dintorni dei grandi laghi, per l'azione esercitata dalle acque che immagazzinano e rilasciano calore, la temperatura invernale è mite e consente la coltivazione della vigna, ulivo e agrumi.

Anche la fascia pedemontana, ben esposta al sole, ha un clima più favorevole di quello della pianura, nonostante la maggiore altitudine. Le precipitazioni aumentano via via che ci si sposta dalla bassa pianura verso le Prealpi, molto piovose, anche più delle alpi interne.

In questo contesto morfologico e climatico si è radicata la produzione vinicola in Lombardia, e le vendemmie degli ultimi due decenni, soprattutto a partire dalla fine degli anni novanta del Novecento, sono state particolarmente favorevoli e premiando l'impegno e la perseveranza dei viticoltori più capaci.

La strategia dell'azione regionale si basa su tre punti fondamentali: l'aggiornamento e la qualificazione della piattaforma ampelografia, la caratterizzazione delle produzioni e la selezione dei vitigni.

L'autentico tesoro naturale rappresentato dai quasi 27.000 ettari inseriti nell'Albo dei vigneti non deve essere trascurato. Anzi, diventa strategico che esso sia conosciuto, riconosciuto ed apprezzato, soprattutto per quelle realtà medio-piccole che sopperiscono alla limitata quantità di vino prodotto con elementi di qualità e ricercatezza. Questo processo di valorizzazione di tutta la produzione enologica potrebbe quindi fungere da traino per un turismo



consapevole, alla ricerca di natura, autenticità e delizie gastronomiche ancora oggi poco conosciute. Montevicchia e il Parco del Curone sono parte integrante di questo territorio.

## 4. LE CANTINE DEL CONTEMPORANEO

### 4.1 LA RIVOLUZIONE DELLE NUOVE CANTINE

Il forte legame che unisce l'uomo al vino è celebrato soprattutto dal luogo della sua produzione. La cantina è il cuore del processo produttivo, ed è anche il prezioso contenitore dove il vino invecchia e matura.

Fino a poco più di un secolo fa, fatta eccezione per qualche area ben circoscritta, questa attività raramente si manifestava in architettura, restando ben nascosta in freddi e bui spazi ipogei, nelle parti più remote di castelli, ville, palazzi e conventi.

Anche nell'architettura rurale, situata nella fascia bioclimatica della vite, la diffusa pratica della vinificazione si era tradotta in una disseminazione di cavità ricavate sotto fattorie e case coloniche: strutture spesso nate da soluzioni costruttive concepite per dare solide basi all'edificio, ma idonee anche a garantire l'ambiente ideale per la produzione e la conservazione del vino. In taluni casi la produzione avveniva in luoghi scavati nella roccia sotto l'edificio o lontani da esso e, non di rado, questi spazi li offriva la natura sotto forma di anfratti e caverne, o erano reperiti in antiche cave dismesse (per alcune fasi del ciclo produttivo, sono infatti indispensabili condizioni costanti di temperatura e umidità e lo spazio ipogeo si è sempre confermato il più adatto, specie in epoche in cui la continuità microclimatica non era, come oggi, ottenibile artificialmente).

In effetti il vino ha sempre goduto di un ruolo simbolico rispetto agli altri alimenti, aspetto di cui si sono occupate la letteratura e la poesia delle civiltà occidentali le quali hanno riconosciuto a questa bevanda un posto importante in fondamentali aspetti della vita, della cultura, dello spirito, incluso il sacro. Produrre vini di qualità è sempre stata una attività legata ad un rigoroso magistero, a una complessa disciplina e a rituali codificati che hanno spesso creato affascinanti quanto fantasiose associazioni tra virtù enologiche e capacità alchemiche dei maestri vinai.

La rappresentazione sotterranea e misteriosa dei luoghi di produzione, come parti nascoste di edifici spesso sorti per molteplici altri scopi, ha accompagnato in quasi tutte le culture l'immaginario comune fino alla moderna industrializzazione, e proprio per il loro sottrarsi allo sguardo come parte marginale di importanti edifici, o per l'appartenenza all'anonimato dell'architettura

rurale, le cantine del passato rimangono ancora senza volto, poco conosciute e poco studiate.

Un'architettura espressamente pensata per l'attività di vinificazione, arte nobile e antica, invece, risale a un'epoca relativamente più recente. La prima vera espressione di architettura specifica su scala regionale risale all'esperienza degli Chateaux di Bordeaux nella Francia atlantica, tra la fine del XVII e l'inizio del XIX secolo.

In realtà, per la portata di modernità in essa contenuta, questa prima rivoluzione del mondo del vino è l'anticipazione del ruolo svolto in certi settori della produzione e del commercio dell'architettura odierna. Questa rivoluzione consiste innanzitutto nel processo di specializzazione nella coltura del vigneto che ha trasformato la struttura produttiva del territorio e modellato il paesaggio di grandi fondi agricoli situati in una regione dotata di un ricco patrimonio di castelli medioevali e residenze rinascimentali.

La saldatura tra la denominazione di chateau e l'azienda a vocazione vinicola nell'area bordolese viene fatta risalire alla metà del secolo XVI quando Jean de Pontac, esponente di una ricca e potente famiglia del Parlamento di Bordeaux, insediò una tenuta vinicola in Haut-Brion, vicino alla sua città.

Nei secoli successivi, la diffusione nelle classi sociali più abbienti, dall'aristocrazia all'alta borghesia, del consumo dei vini degli chateaux finì per coinvolgere nell'attività economica legata alla vitivinicoltura bordolese anche questi ceti e attraverso loro si diete vita nella regione a una straordinaria crescita della cultura e delle arti, prima tra le quali l'architettura.

Pur non identificandosi compiutamente con una tipologia architettonica, lo chateau vitivinicolo si iscrive in un modello generale composto sostanzialmente in due parti distinte: la prima quella formata dal "castello" vero e proprio, la residenza temporanea del proprietario, edificio di rappresentanza ed icona "aziendale", e la seconda composta da una serie di edifici utilitari destinati alla lavorazione del vino, i quali si articolano attorno o a margine del castello assumendo una veste architettonica essenziale, che spesso non li distingueva da rustici e stalle di una tradizionale fattoria agricola a coltura mista.

Queste costruzioni, formate da padiglioni lunghi e stretti a un solo piano, dividono le principali fasi di produzione in corpi edilizi differenziati, generalmente disposti intorno a un cortile.

Solo in rari casi vengono predisposti spazi sotterranei per l'affinamento dei vini bordolesi, perfetti per il mantenimento di condizioni di temperatura ed umidità costanti, altrimenti mantenute al piano terra da edifici con muri molto spessi costruiti in pietra locale, con grande inerzia termica, e tetti di tegole.

L'immagine dello chateau corrispondeva agli stili ed ai linguaggi architettonici diffusi all'epoca nelle corti europee.

Alla tenace persistenza della tipologia del castello munito di fossato e torri tipici dell'architettura difensiva medioevale, si era sostituito nel XVIII secolo il modello di classico palladiano, a volte contaminato da elementi tipologici o linguistici dell'architettura locale, coadiuvato da una sapiente impostazione scenografica degli edifici e dei parchi naturalistici circostanti ad essi.

Successivamente lo chateau si evolve, concentrando residenza e cantina in un impianto architettonico e tipologico unitario.

A rompere l'equilibrio del classicismo bordolese interviene nella prima metà del XIX secolo la rapida diffusione di un eclettismo architettonico molto discutibile, denso di riferimenti all'architettura Egizia, Greca, Gotica, Rinascimentale, Barocca, in corrispondenza di un ulteriore sviluppo della vitivinicoltura della regione. In realtà alcune di queste realizzazioni sono state progettate per contenere solo canine e stalle, simulando la forma dello chateau, che però di fatto non esiste.

Questa tipologia è il preludio al nuovo modello che divide lo chateau dalla cantina, e che porterà, nella seconda metà del secolo, a una progressiva autonomia funzionale e tipologica degli edifici utilitari dovuta sia ai mutati processi di vinificazione sia alle nuove strategie di mercato, mantenendo all'azienda la denominazione chateau anche in assenza di un castello o villa.

Nel resto di Francia e d'Europa la produzione del vino rimane legata alla memoria ed alla tradizione, che nel caso dello Champagne si identifica con le straordinarie cantine ad archi degli antichi monasteri ed alle gallerie fresche scavate nel calcare sotto i castelli o nelle cave romane nel sottosuolo di Reims, e nel caso della Borgogna nelle mitiche cantine dei conventi della Cote D'Or.

In Germania la ricca aristocrazia del clero tedesco aveva dotato le sfarzose residenze barocche di ampi spazi ipogei, e l'immagine del vino veniva spesso affidata a monumentali botti celebrative costruite con sontuose decorazioni in occasione di annate vinicole di successo.

Diversa invece la situazione in Italia. La diffusione della vite, pressoché distribuita su tutto il territorio, era così ampia che la produzione vinicola non sembrava necessitare di sostegni di immagine, essendo la sua commercializzazione prevalentemente locale.

Il Veneto subisce una certa influenza dall'esperienza bordolese: le ville venete coniugavano la necessità di gestione e controllo della produzione agricola con il desiderio dell'aristocrazia di dotarsi di confortevoli e prestigiose residenze di campagna.

Piemonte e Toscana, pur essendo in grado di produrre vini di grande successo come Barolo e Chianti, scopriranno molto tardi il legame tra architettura e vino, praticamente in epoca moderna.

L'architettura della prima fase di industrializzazione della vinificazione, tra gli ultimi decenni dell'Ottocento ed i primi del Novecento, è caratterizzata dalla grandiosa esperienza degli stabilimenti di produzione dei vini liquorosi dell'area mediterranea –Jerez, Madera, Porto e Marsala – i quali vanno collegati alle tipologie degli enopoli e alla sperimentazione di alcune innovazioni nelle tecnologie dei materiali.

È il caso delle cantine di sherry Gonzales Byass di Jerez in Andalusia, le prime con struttura in ferro nella storia della vinificazione; progettate dall' Ing. Joseph Coogan, introducevano la forma circolare come ottimale allineamento delle botti durante la lavorazione, tipologia per un secolo senza seguito ma ripresa con grande successo alla fine del Novecento.

La grande architettura della vinificazione industrializzata nasce dall'esperienza delle cantine cooperative catalane, ossia dalla punta più avanzata di quel vasto movimento associativo di piccoli produttori, contadini poveri e mezzadri sviluppatosi alla fine dell'Ottocento nelle aree vitivinicole di tutti i paesi d'Europa,

che purtroppo legava la produzione del vino ad edifici dal carattere industriale e spesso slegati dal fondo viticolo.

Coinvolte nello straordinario movimento Modernista, sviluppatosi nella Spagna meridionale, le cooperative vinicole catalane si inquadravano nel cooperativismo cattolico operaio e contadino della regione, vennero sostenute da Antoni Gaudì e da alcuni importanti esponenti della sua scuola quale Puig i Cadafalch, Domenech i Montaner e Martinell Brunet.

Tipologicamente, questi edifici, negli esempi più rappresentativi, si contraddistinguono per un impianto spaziale di tipo basilicale, corredato da facciate scandite con raffinate partiture architettoniche ricche di decorazioni, tanto da essere definite "cattedrali del vino".

Questi edifici, oltre a possedere eccellenti qualità spaziali e costruttive, rispondevano perfettamente alla rigorosa razionalizzazione delle fasi del processo di vinificazione che assimilava le innovazioni tecnologiche integrandole nella tipologia costruttiva, combinando la pietra, per le massicce murature perimetrali e per la partizione delle celle vinarie del piano interrato, il laterizio, nella mirabile smaterializzazione degli archi parabolici che reggono le coperture e i grandi archi finestrati, e il cemento, nelle gigantesche botti di fermentazione inserite negli intercolunni ed attraversate sulla sommità da passerelle di ispezione.

L'esperienza architettonica delle cantine cooperative catalane moderniste fu interrotta nel 1925 dalla destra politica militare catalana senza lasciare eredità alcuna. Nel resto d'Europa, nei cinquant'anni successivi, il modello catalano fu sostituito dalla realizzazione di grandi impianti enologi, sia nella forma di aziende private sia come cooperative e cantine sociali, sempre più spogliati di contenuto architettonico laddove seguivano gli standard tipologico-edilizi della piccola industria e in genere si omologavano ai precetti suggeriti dalla manualistica enotecnica.

Si dovranno attendere gli anni Settanta del Novecento perché si creino le condizioni per un mutamento qualitativo nell'architettura di vinificazione. Sarà necessario attraversare il cinquantennio nero del vino, percorso da guerre e da ricorrenti crisi economiche, da epidemie di parassiti della vite e da leggi proibizioniste, prima di vedere i segnali di una nuova fase virtuosa nell'economia vitivinicola e quindi, in un mutato contesto, il riaccendersi dell'interesse per il ruolo dell'architettura vitivinicola.

Nel corso degli ultimi trent'anni si è assistito ad una vera e propria rivoluzione del mondo della produzione vinicola. Nei primi anni Ottanta, la Francia, ancora una volta protagonista, nella regione di Bordeaux e gli Stati Uniti, in particolare nella californiana Napa Valley, migliorano la qualità delle proprie produzioni, spinta dagli straordinari progressi compiuti dall'enologia, che raggiunge una padronanza senza precedenti del processo di vinificazione.

Rilievo determinante assumono la riduzione dei tempi di lavorazione e il controllo del processo di "costruzione" del prodotto in ogni suo aspetto (gusto, colore, durata, ecc.), realizzati con l'ausilio di nuove tecnologie. Se questa rivoluzione eno-tecnologica, applicata ad impianti produttivi sviluppati, comportava una espansione edilizia, talvolta di grandi dimensioni ed in conflitto con il paesaggio, i linguaggi, le forme architettoniche, o le semplici operazioni di restyling che le cantine vinicole vecchie e nuove iniziano ad adottare, sempre più spesso

traevano ragione da motivazioni attinenti sia al marketing sia più in generale alla cultura del prodotto.

Questa cultura aveva fatto leva su due principi non sempre coincidenti: da un lato il vino "di marca" come sofisticato e sempre più indispensabile segno distintivo di status sociale e dall'altro il vino "autentico" come nobile prodotto associato alla cultura, all'ambiente e alle tradizioni locali.

I nuovi interventi sono mirati alla valorizzazione culturale del luogo, e spaziano dal restauro di edifici storici, ville, casali, antiche cantine fino al recupero paesaggistico di parchi e giardini storici. L'ampliamento dell'accoglienza dei visitatori e dei clienti è sempre più frequentemente coadiuvata dall'allestimento di ambienti per la degustazione, non solo dei vini ma anche di prodotti tipici della terra di provenienza, e di spazi per la cultura come sale conferenze, musei etnografici ed arte moderna.

Si trova così configurato il nuovo concetto di "turismo vinicolo", un sistema di promozione commerciale e culturale che include anche diverse risorse del territorio, e si avvia a diventare fenomeno di massa.

Se per i suindicati pionieri di Bordeaux e della giovane e dinamica Napa Valley, anche legati da joint-venture economiche ed enologiche, la scelta per le proprie realizzazioni si indirizza verso un'architettura che recupera alcuni temi tipologico-linguistici classici, come già accadde in passato per gli chateaux di Bordeaux, e che si tramuta nel linguaggio post-modern, molto in voga nel momento, la prima meta degli anni Novanta segna l'inizio di una fase eccezionalmente feconda in tutto il mondo, oramai nota come architettura delle "cantina d'autore". Il ruolo persuasivo svolto dall'architettura di qualità e finora riservato alle tipologie fortemente rappresentative a livello politico, economico, culturale, religioso della società si sta ora estendendo al mondo della produzione vitivinicola.

Si tratta dello straordinario fenomeno di una committenza di qualità che sempre più frequentemente si avvale dello star-system dell'architettura contemporanea per aggiungere nuovo valore da inserire nel complesso dispositivo di marketing. Contestualmente, però, un gran numero di opere di elevato livello, realizzate nell'ultimo decennio nelle più diverse aree di produzione nel mondo, ci rivela una varietà di intenzioni, percorsi e strategie che corrispondono a distinte e spesso contrastanti visioni sul ruolo ricoperto dall'architettura, in rapporto al suolo e al paesaggio, alla produzione e al mercato, alla storia e alla cultura.

In contesti di nuovi impianti vinicoli non fisicamente legati a strutture preesistenti l'orientamento progettuale prevalente porta quindi a escludere articolazioni volumetrico-tipologiche tendenti a recuperare il senso tradizionale del complesso agricolo e, infatti, in molti progetti viene assunto come dato di base la pura sequenza lineare degli spazi tecnico-funzionali della produzione, accorpata in un unico volume insieme a quelli destinati all'accoglienza, alla degustazione, agli uffici e alla vendita. Al minimalismo formale si associa poi una raffinata ricerca sui materiali costruttivi e sui loro valori percettivi.

Si tende ora a realizzare edifici che abbiano un intimo legame con il fondo coltivato a vite, il terroir, che diviene rappresentativo e simbolico dell'aspirazione a ricercare nella vinificazione contemporanea un rapporto diretto tra luogo di coltivazione e prodotto.

Con le opere realizzate nell'ultimo decennio, tra cui quelle di diversi esponenti dell'architettura contemporanea come Herzog & de Meuron, Rafael Moneo, Alvaro Siza, Josè Mangado Belouqui e molti altri giovani astri nascenti del panorama internazionale, architettura ed enologia hanno dunque, forse, trovato un percorso comune nella ricerca della qualità e dell'innovazione.

## 4.2 ENOLOGIA CONTEMPORANEA: CONFRONTO CON LA TRADIZIONE

A questo punto del nostro lavoro si ritiene indispensabile presentare quelli che sono i processi fondamentali della produzione del vino per poterli quindi tradurre in un edificio efficiente.

Dalla ricezione delle uve alla vendita del prodotto finito, il vino deve essere facilmente movimentato all'interno della cantina, ragion per cui le diverse aree operative sono fra loro rapportate ed organizzate non solo da un punto di vista formale, ma anche e soprattutto in modo funzionale.

I progressi fatti dall'enologia permettono oggi di controllare il prodotto durante tutto il processo di vinificazione, in modo da ottenere un vino dal colore, dal gusto e dalla longevità desiderata.

Tra le innovazioni più rilevanti degli ultimi anni, l'utilizzo dell'acciaio in sostituzione del cemento come materiale per la fabbricazione dei tini per la fermentazione è forse quella che più ha influito sulla gestione della produzione, grazie alla possibilità di controllare la temperatura dei tini stessi e pilotare la fermentazione e di conseguenza il vino prodotto. Per i vini di grande pregio il tradizionale affinamento in botti di legno – che possono avere varie dimensioni, provenienza ed età – tra cui il più in voga è il cosiddetto metodo bordolese di elevage in barriques, resta invece il più valido e collaudato.

L'imbottigliamento e il packaging avvengono invece ormai in un ciclo completamente meccanizzato e automatizzato, in ambienti con temperatura controllata, in modo da garantire ai vini caratteristiche inalterate e costanti nel tempo mentre la figura dell'enologo è diventata quasi indispensabile, e la cantina dispone oggi di sofisticati laboratori dove si sperimentano nuovi sapori ma anche dove si salvaguardano i vini della tradizione.

Il vino, nel corso del processo di vinificazione ed invecchiamento necessita di spazi con diverso grado di temperatura ed umidità a seconda della fase del procedimento in cui si trova, ed è quindi necessario spostarlo da una zona all'altra della cantina. Per questa delicata operazione è preferibile non utilizzare pompe meccaniche, ma il procedimento di caduta per dislivello, organizzando la sequenza degli stadi della produzione in verticale, evitando così lo stress di uno spostamento azionato da motore. A seconda del tipo di vino prodotto, si predispongono oggi spazi appositi con altezze importanti, per poter ispezionare le grandi botti di fermentazione in modo pratico ed efficace, o per poter organizzare, ad esempio per produrre spumante Metodo Classico, la rifermentazione in bottiglia e la conseguente movimentazione della stessa.

Altro elemento fondamentale per la vinificazione del vino è la possibilità di controllare la luce all'interno della cantina, onde evitare pericolosi processi ossidativi attraverso l'esposizione del liquido a fonti di luce.

Le cantine che producono in prevalenza vini rossi pregiati, a loro volta, hanno bisogno di una barricaia, che sia in grado di raccogliere almeno due annate della produzione, generalmente posizionata nel sottosuolo, in omaggio alla tradizione più antica.

## 5. MONTEVECCHIA E IL PARCO DEL CURONE

### 5.1 STORIA, UBICAZIONE E RELAZIONI CON IL TERRITORIO

Le colline di Montevicchia e le valli adiacenti sono state abitate fin dall'antichità. Il paesaggio, così come appare oggi, è stato forgiato nella sua struttura dai maestosi eventi naturali, ma è stato successivamente plasmato dagli uomini con il proprio lavoro. Per secoli, con assidua operosità, la terra è stata modellata, aggiungendo le ossa di intere generazioni alle sue zolle avare.

Il risultato più evidente di questa fatica è rappresentato dai terrazzamenti e dai ciglioni erbosi che hanno ridisegnato le colline. I segni della più antica presenza dell'uomo fin qui accertati sono stati rinvenuti nei pressi di Bagaggera: sono tracce di carbone di legna risalenti ad epoche comprese tra 70 e 60mila anni fa. A dire il vero, in tutta l'area il terreno ha restituito i segni di antiche popolazioni anche se, nel corso dei millenni, gli insediamenti sono stati tendenzialmente discontinui.

La principale ragione per cui le valli del Curone e di Santa Croce sono state abitate sin da epoche assai remote va ricercata nel fatto che esse sono state coinvolte solo marginalmente dall'ultima grande glaciazione di Wurm (da circa 80mila a circa 10mila anni fa). La catena dei rilievi che da Montevicchia volge verso nord ovest, costituita da un ammasso di rocce dure stratificate, si è opposta come una barriera al flusso delle glaciazioni provenienti da settentrione, cosicché le lingue di ghiaccio, non potendo sormontare l'ostacolo, finirono con l'aggirare le due valli. E' dunque presumibile che proprio per questi motivi abbiano presentato condizioni ambientali favorevoli all'insediamento umano con anticipo rispetto ai territori circostanti.

Alle popolazioni etrusco libiche subentrano, dopo il V e il IV secolo a.C., i Celti, ed in particolare ad ovest dell'Adda i Galli Insubri.

Nel periodo dell'occupazione Celtica la valle del Curone, da Valfredda fino almeno a Malindo e Ospedaletto, fu occupata da una zona paludosa che rendeva difficoltoso l'accesso. L'arrivo dei Romani, avvenuto attorno al II a.C., coincise invece con l'avvio di importanti opere di bonifica delle conche lacustri, non solo quelle lungo il Curone, ma anche tra Beolco e Monte e nella valle di Casternago tra le paludi di Sara e il torrente Molgora. All'epoca, queste valli erano ancora fittamente ricoperte da secolari querceti e proprio i Romani avviano lo sfruttamento forestale ed estrattivo dei luoghi nonché il livellamento e il terrazzamento del terreno per uso agricolo.

Anche la trama dei percorsi si infittì e si consolidò per favorire la connessione fra centri strategicamente rilevanti dal punto di vista militare e commerciale.

Dal V secolo d.C., con la caduta dell'impero Romano d'occidente, l'area subì un grande declino, le terre coltivate furono abbandonate e il bosco riprese il sopravvento un po' ovunque. Solo l'occupazione Longobarda favorì, seppure in

forma discontinua, un progressivo ritorno alle attività e un ripopolamento dei centri abitati.

Con il progressivo diffondersi del Cristianesimo si assistette ad un radicale cambiamento dell'organizzazione socio politica che investì la struttura stessa del territorio. Il nuovo ordinamento ecclesiale delle Pievi, infatti, andò a sostituire l'antica suddivisione del Pagus romano e la velle del Curone entrò quasi completamente a far parte della Pieve di Missaglia, che figura tra le più antiche della diocesi di Milano.

Nel medioevo la presenza di una sede plebana in una comunità è indice della centralità rispetto al territorio circostante.

A questa ripartizione territoriale si riferì per lungo tempo anche l'esercizio dell'amministrazione civile. Ad accrescere il ruolo di riferimento economico, politico ed amministrativo esercitato dalle pieve contribuì nei secoli X e XI la diffusione degli insediamenti fortificati, sia sulla sommità delle colline che all'interno dei paesi.

Montevecchia in epoca romana era chiamata Mons Taeda, cioè monte fiaccola, in virtù dei fuochi che vi ardevano continuamente per orientare i viandanti.

Da lì sarebbe poi scaturita l'espressione dialettale Muntaegia, tradotta impropriamente nell'italiano "colto" di Montevecchia anziché Monte Fiaccola, anche se del toponimo esistono in realtà differenti interpretazioni.

Nello stesso periodo in cui si diffusero le opere di difesa riprese anche il dissodamento dei terreni e di conseguenza la preparazione degli stessi per un uso agricolo. Con i ciglioni degradanti dalla cima dei colli furono creati vasti appezzamenti orizzontali da destinare ad aratorio vitato, ovvero vigneto associato a cereali, o a semplice ronco.

Per quanto invece concerne la situazione economica e politica della zona in epoca tardo medioevale, le fonti disponibili indicano lo stabilirsi di complessi legami feudali fra la nobiltà locale e Milano. L'età sforzesca segnò scelte importanti per lo sviluppo della Brianza nei secoli successivi. Nel 1470, Galeazzo Sforza emanò un ordine destinato a mutare profondamente l'assetto agricolo, ma anche economico di queste terre. Questo prevedeva che ogni cento pertiche di terreno si dovessero piantare cinque gelsi così da favorire l'allevamento del baco da seta.

In verità, la bachicoltura divenne veramente importante per il territorio e per l'intera Brianza solo a partire dal Settecento e dall'Ottocento, mentre nel Cinquecento e nel Seicento risultava ancora fondamentale la presenza del castagno che forniva il nutrimento di base alla popolazione locale e consentiva di ricavare i pali per la vite, già allora diffusa ed essenziale per il reddito della zona.

L'agricoltura ricevette un nuovo ed importante impulso a partire dal XVI secolo: tra i cereali prevalevano ancora segale e miglio, ma proprio in questo periodo cominciò a diffondersi il frumento, mentre il granoturco giunse il secolo successivo. Ed è proprio in questo periodo che sorgono alcuni tra i più importanti cascinali e nuclei rurali presenti nell'area, alcuni dei quali fondati su preesistenze più antiche, ed è certo che l'architettura di questi complessi edilizi costituisce ancora oggi uno dei valori più preziosi del territorio.



A cavallo tra Cinquecento e Seicento, il territorio di Montevecchia ricevette la visita pastorale dei cardinali Carlo Borromeo (1571) e Federico Borromeo (1611). A questi eventi si devono le prime rappresentazioni cartografiche della pieve, da cui si evincono la disposizione dei centri abitati e delle chiese, le principali vie di comunicazione e i diversi tipi di coltivazione.

Nei primi decenni del Seicento, viene demolita la chiesa dedicata alla Decollazione di San Giovanni Battista, che sorgeva sulla sommità del colle di Montevecchia, e sulle stesse fondamenta viene edificato l'attuale Santuario, destinato a diventare uno dei simboli dell'intera zona collinare della Brianza.

Nello stesso secolo fu introdotta la coltivazione del granoturco e avvenne l'infeudazione di molte comunità a vantaggio delle nobili famiglie arricchitesi con la riscossione delle tasse concesse dal governo centrale; la pieve di Missaglia divenne feudo dei conti Soriani, mentre Montevecchia fu infeudata ai Panigarola.

Il Settecento vede, nel governo della Lombardia, l'avvicendamento di Austria e Spagna. Proprio agli Asburgo si deve il primo censimento catastale del territorio, che per la prima volta fu rilevato e disegnato.

Sempre in questa epoca si edificano le prime ville patrizie che con i loro splendidi giardini impreziosiranno il già magnifico paesaggio. Tra queste emerge, anche per la posizione strategica nel cuore della piazza di Montevecchia e di fronte la monte chiaro, al centro del progetto di tesi, la villa Archinto ora Vittadini, probabilmente sorta su un impianto originario cinquecentesco, ed appartenuta ai Panigarola, feudatari di Montevecchia.

La seconda metà dell'Ottocento verrà invece tristemente ricordata per il flagello della fillossera, che pose fine alla coltivazione della vite in tutto il territorio. I filari che sopravvissero o reimpiantati a Montevecchia furono atti d'amore verso la tradizione più che vere iniziative di carattere economico mentre solo in tempi recenti la coltivazione della vite torna ad essere un'interessante fonte di reddito per gli agricoltori locali.

La fillossera e l'epizoozia dei bachi da seta determinano una grave crisi per l'economia agricola locale, ed a contribuire ad un graduale abbandono del territorio fu lo sviluppo delle prime fabbriche, principalmente nel campo della tessitura e del legno, ed il decremento demografico che accelerò il processo di abbandono.

Un modesto ma costante presidio fu però garantito dal frazionamento della proprietà terriera avviato dopo la Grande Guerra. I contadini, favoriti dal blocco dei fitti e dai guadagni nelle fabbriche, si trovarono nelle condizioni di poter comprare i fondi che i grandi proprietari terrieri, a causa della scarsa redditività, cominciavano a svendere.

La Seconda Guerra Mondiale, e poi le rapide trasformazioni sociali e territoriali del dopoguerra, costituirono, seppur per ragioni opposte, un'altra minaccia, ma il forte attaccamento al proprio territorio dei residenti, per lo meno quelli che sono tali da più generazioni, ha garantito la salvaguardia dei tratti tradizionali del paesaggio di queste valli.

Pur tuttavia, per tutto il secolo scorso l'agricoltura è stata in continuo decadimento, fino a raggiungere un ruolo marginale rispetto ad altri settori.

Ciò nonostante, il territorio è ancora fortemente contrassegnato dalle attività rurali sopravvissute, attività che dalla nascita del Parco di Montevecchia e della

valle del Curone hanno ricevuto un nuovo impulso: oltre un terzo dell'area protetta è occupata ancora dalla campagna, e sui terrazzi della parte collinare, oltre ai tradizionali vigneti, si sono acclimatate coltivazioni tipicamente mediterranee quali salvia e rosmarino.

L'agricoltura biologica, e biodinamica, l'agriturismo, l'educazione ambientale ed in genere tutte le attività legate alla salvaguardia del territorio sono diventate in questo primo scorcio del terzo millennio la nuova frontiera dell'economia di Montevercchia.

## 5.2 PARCO DI MONTEVECCHIA E DELLA VALLE DEL CURONE

Il Parco Regionale di Montevercchia e della Valle del Curone interessa un'area complessiva di 2.355 ettari distribuiti sul territorio di dieci comuni della provincia lecchese. Il Parco è classificato, a livello regionale, come "agricolo-forestale" in virtù delle sue caratteristiche preminenti. Il territorio agricolo è pari ad oltre un terzo dell'intera estensione e raggiunge uno sviluppo di circa 900 ettari. Il resto del territorio è ricoperto da superfici boschive (1.042 ettari), da aree urbanizzate (409 ettari), da superfici improduttive e da insediamenti artigianali e produttivi.

Già alla fine degli anni Sessanta, il territorio di Montevercchia e delle valli circostanti si configura come un'isola preziosa sfuggita ai nefasti influssi di un'urbanizzazione diffusa che ha investito quasi per intero la Brianza. La singolarità paesaggistica e i caratteri ecologici del complesso collinare furono sanciti inizialmente dall'apposizione del vincolo per le bellezze naturali con successivi decreti emanati tra il 1967 e il 1969.

Nel 1973, la Commissione provinciale di Como, creata dalla Regione Lombardia per individuare le zone coltivate a parco, indicò l'area di Montevercchia come meritevole di tutela. In particolare, la commissione richiamò l'attenzione sulla Valle del Curone perché caratterizzata dai notevoli valori paesaggistici, botanici e faunistici. L'area fu dunque inserita tra i parchi regionali da istituire in via prioritaria in un progetto di legge approntato dalla Giunta lombarda nel 1977, e successivamente istituito come Parco con la Legge Regionale n. 77 del 16 settembre 1983.

A seguito di varie vicissitudini politiche e burocratiche, nel 1986 nasce infine il Consorzio dei Comuni per la gestione del Parco di Montevercchia e della valle del Curone, che ufficialmente avvia il Piano Territoriale di Coordinamento ed il controllo dei tagli dei boschi. Nel 1989 partono i primi interventi di miglioramento forestale, e l'anno successivo si inaugura il Centro Parco nella ristrutturata cascina Ca' Soldato, prende il via l'attività di educazione ambientale, che diverrà negli anni un modello di riferimento per molte altre realtà, e si realizza un piano di sentieri per facilitare la visita dei territori protetti.

Nel 1991 viene adottato il Piano Territoriale di Coordinamento, che sarà poi definitivamente approvato dalla Regione nel 1995.

All'interno dei confini del parco, il piano individua le aree di maggior valore ambientale che vengono incluse nella Riserva Naturale Alta Valle del Curone e Valle di Santa Croce; lo strumento pianificatorio manifesta forte attenzione nei confronti dell'agricoltura, dando inizio ad un sistema di assistenza per quelle aziende interessate a perseguire obiettivi di sostenibilità nello svolgimento delle

pratiche colturali, con la conseguente nascita di un Consorzio di produttori agricoli.

Vengono nel frattempo recuperati monumenti minori quali lavatoi, ponti, edicole di culto, muri a secco.

Il Parco diviene così una solida realtà non solo nel governo del territorio, ma anche nel panorama sociale e culturale di queste valli e del territorio circostante. L'agricoltura praticata nel Parco di Montevicchia comprende una molteplice gamma di attività ed ambienti, tali da racchiudere in sé uno "spaccato" quasi completo di tecniche, prodotti, terreni e risorse.

Nel Parco non è presente una coltura dominante, una spiccata specializzazione o uno standard comune, bensì una miriade di situazioni differenti che aumentano significativamente la biodiversità e la ricchezza del patrimonio rurale locale. Il censimento agricolo effettuato ha individuato 97 aziende attive all'interno del Parco. Nell'area agricola pianeggiante (circa 400 ettari) si concentrano aziende cerealicole zootecniche, con allevamenti di bovini da latte, alimentati con una base di mais, foraggio ed orzo coltivati in rotazione negli estesi seminativi; soprattutto negli ultimi anni queste colture tradizionali hanno lasciato spazio ad impianti specializzati di sotto tunnel (insalate, fiori di zucca, erbe) o ai vivai in pieno campo di piante ornamentali. Nella zona collinare (circa 500 ettari), oltre alle erbe officinali ed ai vigneti descritti successivamente, trovano spazio attività legate all'apicoltura, agli allevamenti ovi-caprini, alla coltivazione di piccoli frutti, alle primizie (piselli, taccole).

A tutto ciò bisogna aggiungere una serie di tradizioni "rurali" ancora radicate, come la presenza di suini (salumi) e di altri animali da cortile, formaggi freschi sia di capra che di latte vaccino, pali di castagno per i vigneti, manutenzione dei muretti a secco in pietra locale.

La zona meridionale del Parco è invece destinata alla tipica coltura di pianura, con notevoli estensioni destinate alla produzione di cereali (granoturco e mais). A tali colture si devono aggiungere i terreni destinati a prato stabile, utilizzati per le rotazioni annuali o per il pascolo del bestiame.

Chiunque si inoltri sui sentieri che costeggiano i terrazzi coltivati ad erbe officinali non può fare a meno di notare l'inconfondibile presenza del vigneto, disposto sul bordo dei ronchi in una perfetta armonia di spazi e colori. Ciò è ancor più evidente durante la vendemmia, in cui il rosso fogliame autunnale contrasta con il bianco delle pietre dei muri a secco ed il verde intenso delle officinali.

Il versante meridionale della dorsale collinare che unisce Missaglia a Montevicchia è caratterizzato dalla presenza, rara in Lombardia, di piante aromatiche-officinali che ben si adattano al microclima particolarmente mitigato dei ronchi terrazzati; questi terreni sono interessati, da molti anni, dalla coltivazione di due specie: salvia il rosmarino.

### 5.3 LE COLLINE DI MONTEVECCHIA: CENNI DI GEOLOGIA

Nel Cretaceo (137-165 Milioni di anni fa) l'intera area compresa tra il San Genesio e i rilievi di Montevicchia era occupata da un bacino marino profondo

(800-1000 metri) delimitato verso nord da un'area emersa situata in corrispondenza di Sondrio. L'aspetto del bacino era molto simile a quello degli attuali mari, dalla costa verso l'interno del bacino si estendeva una piattaforma continentale, una scarpata e una piana abissale.

Partendo dal presupposto che i processi erosivi e le modalità di deposizione del passato si ripetono ancora oggi, se le condizioni territoriali si mantengono simili, si sono studiati gli attuali sistemi piattaforma-scarpata-piana abissale, e in questo modo è stato possibile comprendere quello che avveniva nelle strutture piattaforma-scarpata-piana abissale del Cretaceo.

L'ampiezza media delle attuali piattaforme continentali è di 100 Km, il limite superiore del ciglio della scarpata si trova ad una profondità, in media, di circa -30 m dal livello del mare, mentre le scarpate vere e proprie hanno un'altezza media di 3500 m ed una larghezza di pochi chilometri (5-30 km).

Studi recenti hanno individuato dei canyon sottomarini che solcano le principali scarpate, canyon spesso ubicati sul prolungamento di fiumi.

I canyon sottomarini non sono altro che valli sottomarine con pareti alte anche centinaia di metri, molto strette con profilo a "V", hanno un corso più o meno sinuoso con tributari che entrano nel canyon principale nella zona di piattaforma.

Numerosi dati oceanografici testimoniano l'esistenza allo sbocco dei canyon sottomarini, nella zona di raccordo tra la scarpata e la piana, di grandi accumuli di sedimento a forma di ventaglio chiamate conoidi torbiditiche.

Le dimensioni di queste conoidi dipendono dalla quantità di materiale coinvolto nell'evento, hanno uno spessore massimo all'apice e si assottigliano verso l'esterno.

Tra le conoidi attuali si menziona quella Gange-Bengala (India), il canyon è lungo 183 km, la conoide è lunga 2500 km e larga 1100 km.

Il materiale che forma le conoidi sottomarine proviene dalle zone costiere.

Il materiale, non ancora consolidato, trasportato dai torrenti e dei fiumi al mare si accumula sul ciglio della scarpata continentale.

Il materiale accumulatosi sul bordo della scarpata può essere messo in moto da forti tempeste o da scosse sismiche che determinano lo smottamento del materiale lungo la scarpata.

Questo materiale, per progressivo incorporamento di acqua, si trasforma in una vera e propria corrente subacquea molto densa, formata da materiale in sospensione.

Tale corrente, detta corrente di torbida, scivola per gravità lungo il canyon sottomarino fino a raggiungere la piana abissale, qui rallenta (la velocità iniziale può arrivare anche a 80-100 km/ora) e si disperde depositando il materiale con la tipica forma a ventaglio e con una caratteristica gradazione, prima si depositano i materiali più pesanti, poi quelli più leggeri, che verranno trasportati più lontano.

Come risultato delle correnti di torbida si ha il trasporto di grandi quantità di sabbia, argilla e limo dalla costa alle piane abissali.

In seguito sul fondo della piana abissale avviene il processo di litificazione, i depositi lentamente si trasformano in roccia (arenaria e peliti).

Nel caso in cui si innescano delle correnti ad altissima energia, collegate ad eventi eccezionali come enormi frane sottomarine possono formarsi anche delle rocce a granulometrie più grossolana: i conglomerati.

Le rocce che derivano da questo processo sono rocce sedimentarie e vengono chiamate con il termine generico di Torbiditi o Flysch.

Successivamente, nel Terziario 50 M. di anni fa, in seguito all'avvicinamento della placca Europea a quella Africana iniziano a formarsi le Alpi, il sollevamento delle Alpi, ancora in corso (circa 1 mm all'anno) ha provocato l'emersione dei materiali accumulatisi sul fondo del bacino marino, ormai trasformati in rocce sedimentarie dando origine ai rilievi collinari di Montevécchia, sollevatesi circa 20-30 M. di anni fa.

#### 5.4 IL VINO DI MONTEVECCHIA: STORIA E TRADIZIONI

La viticoltura nel territorio intorno al lago di Como e nelle colline brianzole ha origini molto antiche. Se ne trovano numerosi riferimenti sia nei testi romani che nel corso del Medio Evo e dell'età moderna.

Per secoli questi territori hanno prodotto vini (considerati leggeri e rinfrescanti), sia per l'autoconsumo locale che per il mercato, soprattutto di Milano.

È però a partire dal 1800 che le testimonianze si fanno più sistematiche e scientifiche, grazie anche all'azione della Commissione Ampelografica, che ha lasciato una precisa elencazione delle decine di vitigni presenti localmente già nella seconda metà del XIX secolo (tra cui la celebre Verdesa, tradizionale vitigno bianco della zona).

Come suindicato, il declino della viticoltura, a partire dalla fine del 1800, è stato segnato da diversi fattori: da un lato la comparsa di nuove malattie e parassiti (in particolare la fillossera e la peronospora) che hanno falciato i vigneti, prima che si riuscisse a trovare efficaci rimedi; dall'altra l'affermarsi, in alternativa alla vite, della coltura del gelso per l'allevamento dei bachi da seta; infine il diffondersi dell'industrializzazione e dell'urbanizzazione di gran parte del territorio.

#### 5.5 IL VINO DI MONTEVECCHIA: IGT TERRE LARIANE

Oggi la rinascita del vino di Montevécchia coincide con l'istituzione dell'Indicazione Geografica Tipica "Terre Lariane", riconosciuta dal Ministero delle Politiche agricole nel corso del 2008.

L'IGT per le vigne delle province di Como e di Lecco, era in cantiere fin dal 2004 per iniziativa e volontà delle Province di Como e di Lecco.

Nella Provincia di Lecco su 60.53 ettari di superficie vitata, il 6% si trova sul Lago di Como, l'11% in Brianza e ben l'83% nell'area di Montevécchia. La preponderanza della zona di Montevécchia è ancora più evidente se si considerano insieme le due province di Lecco e Como. In un'area complessiva, per le due province, di 70.66 ettari coltivati a vigneti, ben 50.67 ettari si trovano in Brianza.

In sintesi, nelle due province di Lecco e Como sono state individuate tre zone produttive: l'area del Ceresio, quella di Domaso e quella di Montevecchia.

Il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Tipica per i vini prodotti nel territorio lariano potrà consentire ai viticoltori di acquistare diritti di reimpianto così da incrementare le superfici a vite e accedere a diverse forme di finanziamento per gli investimenti nel settore.

La Fondazione Fojanini di Studi Superiori di Sondrio, già fortemente presente sul territorio con attività di assistenza tecnica altamente qualificata, è stata incaricata dalle due Province di condurre un biennio di studi e di raccolta dati, per costituire il materiale necessario a supporto dell'istanza di riconoscimento. L'areale di produzione proposto per l'IGT "Terre Lariane" copre infatti il territorio circostante al Lario, la sponda settentrionale del Ceresio e la fascia collinare che abbraccia la Brianza, i laghetti morenici e l'olgiatese, per un totale di 195 comuni, di cui 126 in provincia di Como e 69 in provincia di Lecco. Tale territorio, estremamente vario al suo interno e ricco di alcuni dei paesaggi più belli dell'ambiente alpino e prealpino, si pone idealmente come elemento di continuità tra le circostanti realtà vitivinicole del Canton Ticino, della Valtellina e delle colline bergamasche.

Attualmente nelle province di Como e di Lecco i vigneti coprono una superficie compresa tra i 70 e i 100 ettari. Le maggiori estensioni sono concentrate nella zona di Montevecchia, nella Brianza lecchese, dove sono presenti oltre 50 ettari di vigneti, con conduzione professionale. Estensioni interessanti si trovano anche nell'alto Lario, dove il Domasino risente dell'influenza della vicina viticoltura valtellinese, e dove, negli ultimi anni, si sono visti forti segnali di ripresa d'interesse da parte dei viticoltori.

Anche nella parte occidentale della provincia di Como, sia sulla sponda del Ceresio che nelle colline dell'olgiatese, si osservano segni di ripresa, grazie alle favorevoli condizioni orografiche ed all'influenza esercitata dalla contigua viticoltura ticinese.

A dispetto della limitata estensione cui si sono ridotti i vigneti, tutti gli studi indicano che le condizioni climatiche ed ambientali del territorio presentano ottime potenzialità per il rilancio di una viticoltura di qualità. Tuttavia, a questo sviluppo si oppongono limiti ed ostacoli di natura economica e normativa. La maggior parte delle aziende viticole, infatti, ha dimensioni troppo limitate e la struttura organizzativa è spesso troppo antiquata per potere affrontare le sfide poste dal mercato.

D'altra parte il quadro normativo comunitario consente di incrementare le superfici vitate e di affrontare i necessari investimenti solo in presenza di denominazioni riconosciute (IGT, DOC o DOCG). E proprio il riconoscimento della IGT "Terre Lariane" può costituire una prima risposta per il superamento di tali difficoltà.

Il territorio interessato ricopre dunque quasi interamente quello delle due province, sebbene la viticoltura più importante sia presente in tre specifiche zone: Montevecchia, in provincia di Lecco, Domaso e Ceresio, in provincia di Como, per un totale di una quarantina di ettari nel complesso, trenta dei quali nella sola provincia di Lecco, con cinque aziende che ne controllano circa la metà.

La frammentazione, tolte alcune aziende da qualche ettaro ciascuna, è comunque molto elevata: sono infatti una novantina i viticoltori nella provincia di Lecco e circa 140 nella provincia di Como.

Nel 2009 è stato costituito, grazie all'impegno di sette aziende, di cui due facenti parte dell'area dell'alto Lago di Como e le restanti dell'area di Montevvecchia, il "Consorzio per la promozione e la tutela dei vini IGT Terre Lariane", in forma abbreviata "Consorzio vini IGT terre lariane".

Al momento il Consorzio è costituito da 7 aziende:

Area dell'alto Lago di Como:

Azienda Agricola Angelinetta Emanuele (Domaso - CO), Azienda Agricola Sorsasso (Domaso - CO)

Area di Montevvecchia:

Azienda Agricola La Costa (Perego - LC), Azienda Agricola Terrazze di Montevvecchia (Montevvecchia - LC), Azienda Agricola Cattaneo Matteo (Montevvecchia - LC), Azienda Agricola Santa Croce (Missaglia - LC), Azienda Agricola San Genesio (Colle Brianza - LC)

Le vigne sono prevalentemente terrazzate, e quindi ricalcanti le tipiche atmosfere e difficoltà della viticoltura di montagna.

L'IGT "Terre Lariane" dovrebbe portare con la sua istituzione un certo ordine nella piattaforma ampelografia del territorio, dove, negli anni, si è coltivato senza troppo raziocinio, puntando così a una definizione di riconoscibilità del prodotto. L'IGT non nasce solo come una sigla, ma porta sul territorio un disciplinare che ha le sue regole, con l'obiettivo di valorizzare e identificare un potenziale vitivinicolo che non ha nulla da invidiare ad altre terre del vino lombarde.

L'istituzione dell'IGT operativamente si traduce con la possibilità di accedere ai diritti di impianto, il che permetterà anche di ampliare la superficie vitata nonché di recuperare aree destinate al degrado certo. Inoltre, il vino è un'opportunità di ampliamento del paniere di prodotti offerti dal territorio, pensando anche e soprattutto alle opportunità legate al turismo.

Tra le tipologie previste dal disciplinare "Terre Lariane" vi sono sia vini da monovitigno – minimo 85% (vitigni verdese, chardonnay, pinot bianco, riesling, sauvignon, trebbiano, barbera, cabernet sauvignon, merlot, croatina, sangiovese, marzemino e schiava); sia vini in "blend", cioè una miscela tra alcuni di questi uvaggi, un bianco – anche frizzante e passito –, un rosso – anche frizzante, novello e passito, e un rosato, anche frizzante e novello.

Per avere un quadro più chiaro e dettagliato della situazione, di seguito viene allegato il disciplinare per intero dell'IGT delle "Terre Lariane":

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «TERRE LARIANE»

Art. 1.

L'indicazione geografica tipica «Terre Lariane», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati. L'indicazione geografica tipica "Terre Lariane" è riservata ai seguenti vini:

"Terre Lariane" Bianco, anche nelle tipologie frizzante e passito;  
"Terre Lariane" Rosso, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello;  
"Terre Lariane" Rosato, anche nelle tipologie frizzante e novello;  
"Terre Lariane" Verdesse bianco;  
"Terre Lariane" Chardonnay;  
"Terre Lariane" Pinot bianco;  
"Terre Lariane" Riesling;  
"Terre Lariane" Sauvignon;  
"Terre Lariane" Trebbiano (da Trebbiano toscano);  
"Terre Lariane" Barbera;  
"Terre Lariane" Cabernet sauvignon;  
"Terre Lariane" Merlot;  
"Terre Lariane" Marzemino;  
"Terre Lariane" Croatina;  
"Terre Lariane" Sangiovese;  
"Terre Lariane" Schiava.

Art. 2.

I vini ad indicazione geografica tipica "Terre Lariane" Bianco devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per le province di Como o di Lecco.

I vini ad indicazione geografica tipica "Terre Lariane" Rosso e Rosato devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per le province di Como o di Lecco.

L'indicazione geografica tipica "Terre Lariane" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Verdesse bianco, Chardonnay, Pinot bianco, Riesling, Sauvignon, Trebbiano (da Trebbiano Toscano), è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca bianca provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

L'indicazione geografica tipica "Terre Lariane" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Barbera, Cabernet sauvignon, Merlot, Marzemino, Croatina, Sangiovese, Schiava è riservata ai vini ottenuti da uve a bacca rossa provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.



Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per le province di Como o di Lecco, fino ad un massimo del 15%.

### Art. 3.

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini designati con l'indicazione geografica tipica "Terre Lariane" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni di collina e di montagna della provincia di Como:

Albavilla, Albese con Cassano, Albiolo, Alserio, Alzate Brianza, Anzano del Parco, Appiano Gentile, Argegno, Arosio, Asso, Barni, Bellagio, Bene Lario, Beregazzo con Figliaro, Binago, Bizzarone, Blevio, Brenna, Brienno, Brunate, Bulgarograsso, Cabiato, Cadorago, Caglio, Cagno, Cantù, Canzo, Capiago Intimiano, Carate Urio, Carimate, Carlazzo, Carugo, Caslino d'Erba, Casnate con Bernate, Cassina Rizzardi, Castelmarte, Castelnuovo Bozzente, Cavallasca, Cermenate, Cernobbio, Civenna, Colonno, Como, Consiglio di Rumo, Corrido, Crema, Cucciago, Dizzasco, Domaso, Dongo, Drezzo, Erba, Eupilio Faggeto Lario, Faloppio, Figino Serenza, Fino Mornasco, Gera Lario, Gironico, Grandate, Grandola ed uniti, Gravedona, Griante, Guanzate, Inverigo, Laglio, Lambrugo, Lasnigo, Lenno, Lezzeno, Lipomo, Longone al Segrino, Luisago, Lurago d'Erba, Lurate Caccivio, Magreglio, Mariano Comense, Maslianico, Menaggio, Merone, Mezzegra, Moltrasio, Monguzzo, Montano Lucino, Montemezzo, Montorfano, Musso, Nesso, Novedrate, Olgiate Comasco, Oltrona di San Mamette, Orsenigo, Ossuccio, Paré, Pianello del Lario, Pigra, Plesio, Pognana Lario, Pontelambro, Porlezza, Proserpio, Pusiano, Rezzago, Rodero, Ronago, Sala Comacina, San Fermo della Battaglia, San Siro, Schignano, Senna Comasco, Solbiate, Sorico, Sormano, Tavernerio, Torno, Tremezzo, Trezzone, Uggiate-Trevano, Valbrona, Valmorea, Valsolda, Veleso, Vercana, Vertemate con Minoprio, Villa Guardia, Zelbio;

e dei seguenti comuni di collina e di montagna della provincia di Lecco:

Abbadia Lariana, Airuno, Annone di Brianza, Barzago, Barzanò, Bellano, Bosisio Parini, Brivio, Bulciago, Calco, Calolziocorte, Casatenovo, Cassago Brianza, Castello di Brianza, Cernusco Lombardone, Cesana Brianza, Civate, Colico, Colle Brianza, Costamasnaga, Cremella, Dervio, Dolzago, Dorio, Ello, Galbiate, Garbagnate Monastero, Garlate, Imbersago, Introzzo, Lecco, Lierna, Lomagna, Malgrate, Mandello del Lario, Merate, Missaglia, Molteno, Monte Marenzo, Montevecchia, Monticello Brianza, Nibionno, Oggiono, Olgiate Molgora, Olginate, Oliveto Lario, Osnago, Paderno d'Adda, Perego, Perledo, Pescate, Robbiate, Rogeno, Rovagnate, Santa Maria Hoè, Sirone, Sirtori, Sueglio, Suello, Torre De' Busi, Valgreghentino, Valmadrera, Varenna, Vendrogno, Vercurago, Verderio Inferiore, Verderio Superiore, Vestreno, Viganò.

#### Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica "Terre Lariane", per tutte le tipologie, a tonnellate 12 per ettaro. Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Terre Lariane", devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

10,00% vol. per "Terre Lariane" Bianco comprese le tipologie Frizzante e Passito;

10,50% vol. per "Terre Lariane" Rosso comprese le tipologie Frizzante, Passito, Novello;

10,00% vol. per "Terre Lariane" Rosato comprese le tipologie Frizzante e Novello;

10,00% vol. "Terre Lariane" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Veronese bianco, Chardonnay, Pinot bianco, Riesling, Sauvignon, Trebbiano (da Trebbiano toscano);

10,50% vol. per "Terre Lariane" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Barbera, Cabernet sauvignon, Merlot, Marzemino, Croatina, Sangiovese, Schiava.

È ammessa l'irrigazione di soccorso.

#### Art. 5.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino e al 50% per le tipologie passito.

#### Art. 6.

I vini ad indicazione geografica tipica "Terre Lariane" all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

"Terre Lariane" Bianco compresa la tipologia Frizzante 10,50% vol;

"Terre Lariane" Rosso compresa la tipologia Frizzante 11,00% vol;

"Terre Lariane" Rosato compresa la tipologia Frizzante 10,50% vol;

"Terre Lariane" Rosso Novello 11,00% vol;

"Terre Lariane" Rosato Novello 11,00% vol;

"Terre Lariane" Passito Bianco e "Terre Lariane" Passito Rosso 15,00% vol. di cui almeno 12,00% effettivo;

acidità volatile massima: 1,5 g/l;

"Terre Lariane" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Verdese bianco, Chardonnay, Pinot bianco, Riesling, Sauvignon, Trebbiano (da Trebbiano Toscano) 10,50% vol.;

"Terre Lariane" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Barbera, Cabernet sauvignon, Merlot, Marzemino, Croatina, Sangiovese, Schiava 11,00% vol.

Art. 7.

All'indicazione geografica tipica "Terre Lariane" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi.

Il progetto della "Cantina sociale di Montevicchia" idealmente raccoglie questo grande sforzo in atto nel territorio, dove si pone come nuova centralità organizzativa produttiva e rappresentativa del territorio stesso, con la straordinaria forza evocativa che solo l'Architettura riesce a trasmettere.

## 6. IL PROGETTO

### 6.1 IL MONTE CHIARO E LA VILLA VITTADINI

Il sito di progetto si trova nel punto in cui si incontrano le balze del monte chiaro, una delle due colline di Montevicchia che guardano a sud verso Milano, e il giardino alberato della Villa Vittadini, un perfetto esempio di villa di campagna, in una delle più importanti e suggestive posizioni della Brianza, poco più in basso del santuario della Beata Vergine del Carmelo, che domina da più di cinquecento anni l'intero territorio.

Nel celebre libro *Vino al vino*, ampio repertorio enologico sulle tracce del vino in estinzione nella campagna italiana scritto tra il '68 ed il '75, Mario Soldati lo descrive così: "Credevo, in buona fede, che il Montevicchia non esistesse più, a parte le poche bottiglie che il sciur Giuseppe Vittadini, nobile erede degli Archinto e dei Panigarola, ricavava ogni anno dai vigneti intorno al giardino ed alla vecchia villa, dominatori del paese.

È tra le più belle posizioni di tutta la Brianza: uno spalto altissimo, un balcone che si erge, fuori dalle nebbie, e si affaccia dritto a sud: nelle giornate di vento si vede dalla Cisa al Monte Rosa".

Dalla villa la visuale verso nord è chiusa, ma basta salire di pochi metri sulle balze del monte chiaro per scoprire il panorama suggestivo del San Genesio e del Monte Barro e, più oltre, il magnifico profilo delle Prealpi lombarde.

La villa è certamente appartenuta nel XVII secolo ai Panigarola, feudatari di Montevicchia, che forse fecero costruire questa residenza sui resti di un edificio preesistente.

Estintasi nel 1703, la famiglia dei Panigarola con la morte di Alessandro, cavaliere di S. Jago e conte di Montevicchia, e passato il modesto feudo

prima ai Brivio e poi agli Agnesi, la villa fu trasmessa al ramo della famiglia Archinto imparentata con i Panigarola; dalle mappe del catasto Teresiano del 1721 la villa risulta infatti intestata al "conte Carlo Archinti quodam Filippo" e la planimetria corrisponde a quella attuale, suddivisa nell'edificio residenziale, nel giardino a terrazza e nel secondo giardino alberato che si prolunga verso la retrostante collina, del monte chiaro.

Gli Archinto rimasero proprietari della villa fino al 1863, quando la cedettero a Benigno Maggi, il quale avviò un utilizzo della villa quale sede di una azienda agricola, come si evince dalle mappe del catasto Cessato della seconda metà dell'Ottocento, dove la villa risulta appunto accatastata come "azienda agricola", la terrazza giardino come "orto", e il giardino come "pascolo".

Passata brevemente nelle mani della famiglia Cattaneo, nel 1920 la villa fu acquistata dagli Oltolina e infine ereditata dai Vittadini nel 1951, che ancora oggi la utilizzano come propria residenza nella bella stagione.

La tenuta agricola comprendeva anche quattro cascine nelle quali vivevano diversi nuclei familiari, dediti soprattutto alla coltivazione della vite, attività che per la tenuta annessa alla villa ha rivestito una certa importanza economica fino agli anni Cinquanta del Novecento. È interessante rilevare che questo legame con la terra continua ancora, essendo attualmente di pertinenza della villa Vittadini 300.000 metri quadri di terreno e una cascina.

Ancora oggi dal portico si accede alla cantina, dove sono conservate vecchie attrezzature per la produzione del vino.

Lo spazio più suggestivo della villa, a cui si accede dal salone centrale, resta la grande terrazza a prato che si affaccia sullo straordinario panorama della pianura circostante: da qui l'impressione è di essere sospesi nel vuoto sul vasto scenario sottostante.

Dalla terrazza si accede al giardino della villa, in realtà un viale alberato di cipressi plurisecolari, chiuso a valle da un'alta siepe; dal fondo del viale alberato, con alle spalle il monte chiaro, il cannocchiale prospettico inquadra la villa ed attraversato il salone ed il cortile interno e si conclude sull'opposta estremità dell'edificio.

## 6.2 LA CANTINA SOCIALE DI MONTEVECCHIA

All'interno di questo straordinario contesto, la cantina si posiziona ai piedi della collina del monte chiaro, sul lato est, tangente l'antico tracciato che divide l'ultimo lembo costruito del nucleo storico di Montevicchia dalle prime balze coltivate a vigna della collina, ed ortogonale alla collina stessa, rivolgendo una testata verso sud, come nuovo terminale della prospettiva del giardino di cipressi della Villa Vittadini e che si affaccia sul panorama della Brianza, e l'altra testata verso nord, che guarda verso la valle del Curone ed il panorama delle Prealpi lombarde.

La posizione strategica in cui è ubicata permette alla cantina di affacciarsi sul panorama, quello verso sud, considerato più "nobile", ma anche di essere

visibile dalla valle del Curone e del suo parco, dove vengono coltivati gran parte dei vigneti dell'IGT "Terre Lariane" che la cantina stessa vuole rappresentare.

Il sistema dei parcheggi per i visitatori, che implementano quelli già esistenti seguendo le previsioni del PGT in adozione dal Comune di Montevecchia, si trovano a nord, in corrispondenza dell'imbocco dell'antica strada di accesso al nucleo storico del paese e della strada principale che porta dal fondo valle verso l'alta collina.

Di fatto la nuova cantina è raggiungibile sia dai visitatori che passeggiando per Montevecchia dalla piazza imboccano la vecchia strada sia dai visitatori che utilizzano i parcheggi dedicati.

Secondo la consuetudine e le attuali necessità, il progetto appare come una possibile risoluzione di un processo tendente a investigare la possibile congiunzione tra le tipologie tradizionali delle cantine e i nuovi sistemi di lavorazione e produzione del vino.

Tale risoluzione, connessa alla progettazione di uno spazio dove tradizione e modernità possano integrarsi reciprocamente, pone l'interpretazione del paesaggio esistente e la sua trasformazione come l'inevitabile scenario dove naturale ed artificiale intrecciano le proprie valenze e le rispettive potenzialità.

Il progetto si pone l'obiettivo di fare coesistere un'architettura capace di fondersi con la terra circostante, con la vite e con il paesaggio, con le necessità per la cantina contemporanea di uniformarsi tipologicamente ad un spazio di tipo produttivo-industriale, incentrato sulla definizione dei "contenitori" funzionali, approfondendo l'uso dei materiali, razionalizzando le tecnologie costruttive, gestendo spazio e luce, muovendosi su quel confine sottile che separa una ricercata essenzialità dalla banale riduzione formale.

L'edificio di progetto si presenta come un volume parzialmente ipogeo, impostato su di una pianta rettangolare, che emerge dal suolo in relazione diretta con le variazioni altimetriche dell'intorno circostante. La forte relazione che lo lega alle balze della collina in cui affonda si esprime in un sottile rapporto in cui una volta sono le balze ad assecondare le geometrie del fabbricato ed un'altra è il fabbricato stesso che si conforma alla straordinaria forza del paesaggio che lo avvolge.

Seguendo con attenzione i principi di sostenibilità, anche supportati dai protocolli Clima House Wine, espressamente dedicati alle cantine vinicole di nuova generazione, il progetto, essendo parzialmente ipogeo, utilizza il principio della geotermia per il riscaldamento ed il raffrescamento degli ambienti, supportato dalle fonti rinnovabili, che utilizzano il legname ricavato dalla lavorazione della vigna e dei boschi del Parco del Curone, ed implementati da pannelli di solare termico in specifici settori della copertura.

Il principio che regola l'organizzazione degli spazi è legato al processo di produzione del vino che utilizza il sistema a caduta, senza l'ausilio di attrezzature meccaniche, e che arriva fino a 12 metri di profondità mettendo in sequenza le aree dedicate al conferimento delle uve (in superficie), la vinificazione, l'imbottigliamento, l'affinamento in bottiglia e collocando la barricaia nel punto più in profondità.

Il progetto intende assicurare in modo naturale agli spazi dedicati alla vinificazione la giusta temperatura, il grado di umidità e la necessaria

ventilazione, gestita mediante un'attenta distribuzione planimetrica e altimetrica che, seguendo il percorso dell'uva, per gravità si addentra nella penombra degli spazi interrati per poi riemergere in superficie assieme al prodotto finito.

Questo legame con il suolo ed il sottosuolo viene enfatizzato dall'uso del ceppo lombardo come materiale di rivestimento principale del fabbricato, una pietra locale tutt'ora estratta a pochi chilometri di distanza dal sito di progetto sulle rive del fiume Adda, molto utilizzata prima dai Romani, per la facilità di estrazione in grossi blocchi e la sua duttilità, poi successivamente per l'edilizia civile e religiosa lombarda e Milanese, e nell'edilizia rurale, come fondazione di pilastri e negli zoccoli delle murature delle Cascine.

Il rapporto con l'intorno e le esigenze funzionali fin qui descritte generano la sequenza degli spazi principali della cantina.

Al centro dell'edificio si sviluppa il volume a doppia altezza che contiene i tini di fermentazione, disposti in cerchio: questo spazio è il vero cuore pulsante della cantina, perché è nei tini di fermentazione che l'uva, una volta pigiata, si trasforma in vino.

Per rispettare la logica gravitazionale che permette di spostare il mosto senza l'ausilio di pompe meccaniche, l'uva viene conferita e pigiata in copertura proprio al di sopra della tinaia; lo spazio coperto dove avvengono queste operazioni, raggiungibile dalle macchine agricole direttamente dalle balze vitate, è la naturale estensione del volume sottostante, del quale condivide le partizioni esterne verticali: un sistema di facciata continua in elementi di laterizio che reinterpreta in chiave moderna il tradizionale "graticcio lombardo", il sistema di posa del mattone che per secoli ha risolto l'illuminazione e la ventilazione degli spazi di ricovero del fieno nei solai delle cascine.

Con lo stesso sistema si realizza il volume degli uffici amministrativi e dei laboratori di enologia e sperimentazione sottostanti che si trovano nella testata a nord della cantina.

Oltre a controllare la luce e la ventilazione che filtrano all'interno della cantina, il graticcio ha un'ulteriore importante funzione: quella di trasformare durante la notte il grande volume della tinaia ed il secondo volume degli uffici in due lanterne luminose, rendendo la cantina visibile a grande distanza sia da sud che da nord, reinterpretando oggi un'usanza di epoca romana per cui, in virtù dei fuochi che vi ardevano continuamente per orientare i viandanti, Montevecchia era chiamata *mons taeda*, cioè monte fiaccola.

La testata a sud del fabbricato è dedicata all'accoglienza dei visitatori, dove si articolano gli spazi per la degustazione e la ristorazione, gli spazi di rappresentanza e di ricerca dell'IGT "Terre Lariante" ed una sala conferenze nel piano interrato con una suggestiva vista sulla barricaia, che rimane nell'immaginario collettivo il luogo più segreto ed intimo di ogni cantina.

Il piano preposto alle funzioni ricettive si trova ad una quota minore di ben otto metri rispetto alla quota di riferimento del piano stradale superiore e si allunga verso l'esterno creando un grande terrazzo, che si fonde con le balze della collina e si apre verso lo splendido paesaggio sottostante.

Questo suggestivo spazio, su cui si attesta la facciata principale della cantina, che idealmente conclude lo skyline di Montevecchia, crea un rapporto privilegiato con la Villa Vittadini, in quanto si sostituisce alla collina come nuovo terminale della prospettiva del giardino di cipressi della Villa stessa, e permette

ai visitatori lo medesimo emozionante e privilegiato panorama verso la Brianza, con la sensazione di sospensione ed intimità che caratterizza la terrazza della Villa.

Si genera in questo modo un perfetto equilibrio tra la nuova cantina e la vecchia Villa Vittadini, che nelle intenzioni del progetto rappresenta la straordinaria memoria storica del vino di Montevicchia, ma rimane residenza privata e di fatto inaccessibile, salvo rari eventi promozionali come la vendemmia o la presentazione di un'annata speciale del vino prodotto dalla cantina sociale.

Il fatto che gli spazi per l'accoglienza non si trovino a ridosso dei parcheggi è la conseguenza di una scelta precisa, cioè quella di condurre il visitatore alla scoperta della cantina e del paesaggio circostante, con una serie di percorsi, interconnessi a quelli esistenti, sempre aperti ed accessibili che danno anche la possibilità di passeggiare attraverso le vigne e le balze del monte chiaro, e di entrare nelle viscere della terra per poi riaffacciarsi a sud in una suggestiva sequenza di viste e situazioni diverse.

Nelle intenzioni del progetto gli spazi di degustazione, di informazione e di ristoro devono, a differenza della consuetudine che li vorrebbe legati agli orari d'ufficio della cantina, poter essere sempre aperti al pubblico, per enfatizzare il ruolo sociale e culturale della cantina, che rappresenta lo sforzo collettivo dei produttori e delle terre che la circondano.

Da *Vino al vino* di Mario Soldati: "Viticolarmente, la posizione geografica della Brianza è quanto di meglio si possa desiderare. Ripete, su vasta scala, la posizione che ho descritto di casa Vittadini. Si alza e si affaccia sulla pianura padana, come un immenso spalto tra un ramo e l'altro del lago di Como. Alti monti la difendono dalle tramontane. Le brume e le nebbie, che salgono dalla pianura e dai laghi, la sfiorano fruttuosamente: è chiaro ormai che il vino più delicato e più squisito deriva sempre da uve maturate al limite estremo delle condizioni climatiche e geoniche necessarie per la vite. Un tempo, al tempo del Porta, la Brianza dava un gran vino (...) Milano, metropoli industriale, ignora di avere alle proprie porte questa miracolosa possibilità. Cerca, paga ed esalta vini più lontani ed esotici. Non si rende conto che, senza dover superare eccessive difficoltà, e ricavandone uno straordinario profitto finanziario, potrebbe reinventare, o inventare il suo vino. Il 'vino di Milano': perché no?".

## BIBLIOGRAFIA

- André Dominé, *Vino*, Gribaudo/Könemann, Potsdam 2004.
- Hugh Johnson, *Atlante mondiale dei vini*, Mondadori, Milano 1990.
- Simone Pilla, *Vini da tutto il mondo*, De Vecchi Editore, Milano 2004.
- Associazione Italiana Sommeliers, *Il Vino Italiano*, Associazione Italiana Sommeliers, Milano 2002.
- Associazione Italiana Sommeliers Regione Lombardia, *l'Italia dei vini Docg*, Associazione Italiana Sommeliers della Regione Lombardia, Milano 2005.
- A. Calò, A. Scienza, A. Costacurta, *Vitigni d'Italia*, Edagricole-Edizioni Agricole, Bologna 2006.
- Luca Pollini, *Viaggio attraverso i vitigni autoctoni Italiani*, Alsaba Edizioni, Siena 2006.
- Amedeo Cedro, Mariola Viganò, *Brianza e Lecchese, dimore rurali*, Jaca Book, Milano 1985.
- Michele Mauri, *Parco di Montevicchia e della valle del Curone*, Bellavite, Missaglia 2006.
- Pier Fausto Bagatti Valsecchi, *Le Ville della Brianza*, Sesar, Milano 1979.
- Francesca Chiorino, *Architettura e Vino*, Electa, Milano 2007.
- Marco Casamonti, Vincenzo Pavan, *Cantine architetture 1990-2005*, Federico Motta Editore, Milano 2004.
- Real Academia Española de gastronomía, *Bodegas Esoañolas*, Lunwerg, Barcelona 2010.
- Massimo Rossetti, *Cantine: tecnologia architetture sostenibilità*, Maggioli Editore, Santarcangelo di Romagna 2011.
- Herzog & de Meuron, *Azienda Vinicola Dominus*, Yountville, California, in "Domus", n. 803, aprile 1998, pp. 8-17.
- Bodegas Dominus in Napa Valley, in "El Croquis", 60+84, 2000, pp. 310-329.
- Dezsö Eklér, *Azienda vinicola Mezözombor*, in "Domus", n. 804, maggio 1988, pp. 52-57.
- Mirco Zardini, *Il muro, la pelle e il "decorated shed"*, in V. Pavan (a cura di), *Spazio Pietre Architettura*, Gruppo Editoriale Faenza Editrice, Faenza 1999, pp. 50-71.
- Mario Botta, *La cantina "Petra" a Suvereto*, relazione di progetto, Lugano marzo 2001.
- Francesco Dal Co, *In attesa della patina del tempo*, in "Casabella" n. 703, settembre 2002, pp. 66-79.
- Josè Cruz Ovalle, *Cantina, laboratori e uffici dei vigneti Perez Cruz*, Paine, Santiago del Cile, 2001, in "Casabella", n. 705, novembre 2002, pp. 18-25.
- Gilles Perraudin, *Cantina Les Aurelles*, Les Vignais, Nizas, in "Casabella", n. 706-707, dicembre 2002-gennaio 2003, pp. 60-66.
- Rafael Moneo, *Chivite Winery*, Arinzano, Spain, in "Area", n. 67, marzo-aprile 2003, pp. 74-87.
- Fulvio Irace (a cura di), *Architettura. Per il vino e per il suolo*, in "Abitare", n.433, novembre 2003, p. 123.
- Dietmar Steiner, *Verso il Mondo delle Cantine*, in "Domus", n. 867, febbraio 2004, pp. 26-28.



Tobia Scarpa, Foster+Partners, Guedes+De Campos, Nuove Cantine, in "Casabella", n. 803, Luglio 2011, pp. 78-103.

Brick Award 2010, Callwey, Monaco 2010.

Roberto Rabachino, La Vite e il Vino, Gold Guest Editore, Torino 2003.

R. Bugini, L. Folli, Le pietre impiegate nell'architettura Milanese e lombarda, Lezioni di petrografia applicata, CNR 2008.

Giovanni Nangeroni, Il Monte Barro (Prealpi lombarde). Note di geomorfologia. Natura, Soc. It. di Scienze Naturali e Museo Civico di Storia Naturale di Milano 1972.

Fernando Maines, Elementi per la progettazione di una cantina, Istituto Tecnico Agrario San Michele all'Adige, 2008.

Agenzia Casa Clima, Protocollo Casa Clima Wine, Bolzano 2011.

Andrea Scanzi, Il vino degli altri, Mondadori, Milano 2010.

John Fante, La confraternita dell'uva, Einaudi, Torino 2004.

Mario Soldati, Vino al vino, Mondadori, Milano 1977.