

PROGETTO DI UN' AZIENDA VINICOLA E MUSEO DEL VINO IN FRANCIACORTA

Politecnico di Milano
Facoltà di Architettura
Anno Accademico 2012-2013

Tesi di laurea di:
Giorgia Pedroni
Chiara Saska

Relatore:
Prof. Pier Federico Caliarì

ABSTRACT	1
INTRODUZIONE	4
PARTE I_ LE ANALISI	9
IL TERRITORIO	10
1 LA FRANCIACORTA, TERRA DEI VINI	10
1.1 IL PAESAGGIO DELLA FRANCIACORTA E LE SUE CARATTERISTICHE	10
1.2 LE ORIGINI	13
1.3 UNA FRANCIACORTA FATTA DI COMUNI	15
1.4 SOGGETTI E MODALITA' PER LA VALORIZZAZIONE DALLA FRANCIACORTA	26
2 IL PAESE DI GUSSAGO	27
2.1 IL PAESE E IL SUO NOME	27
2.2 TERRITORIO, MORFOLOGIA E FAUNA	27
2.3 CENNI STORICI	28
2.4 LE TAPPE MORFOLOGICHE DELL'AREA	29
L'EDIFICIO	34
1 LA CONFIGURAZIONE ATTUALE	36
1.1 IL NARTECE	36
1.2 LA CAPPELLA	37
1.3 IL PRESBITERIO	37
1.4 IL CONVENTO	38
1.5 IL CORPO AGRICOLO	38
1.6 LA TORRE	38

2 RIFERIMENTI STORICI	40
2.1 IL PERIODO DOMENICANO	41
2.2 LA SANTISSIMA COME RESIDENZA PRIVATA	42
2.3 CARTE STORICHE	46
3 LE PROPOSTE DI RIQUALIFICAZIONE	48
4 LA TIPOLOGIA DEL CASTELLO	50
4.1 DEFINIZIONE E CARATTERISTICHE	50
4.2 EVOLUZIONE STORICA, FISICA E FUNZIONALE	52
4.3 GLI ELEMENTI DEL CASTELLO	55
IL VINO	58
1 LE ORIGINI	58
1.1 La storia del vino	58
1.2 L'etimologia	62
2 IL VINO E I SUOI LEGAMI CON IL LUOGO, LA SOCIETA' E L'ARTE	63
2.1 Il vino e il luogo	63
2.2 Vino, natura e architettura sostenibile	63
2.3 Vino, società e cultura	64
2.4 Vino, letteratura e arte	66
3 IL BUSINESS DEL VINO: PROTAGONISTI, LUOGHI E MODALITA' DI PRODUZIONE	68
3.1 Il consumatore al centro della cantina nel business moderno	68
3.2 L'evoluzione dei luoghi di produzione	69
4 I PROCESSI PRODUTTIVI	75
LA PRODUZIONE DEL VINO IN ITALIA E IN FRANCIACORTA	80
1 CENNI STORICI	80
2 LA SITUAZIONE ATTUALE	83
3 LA LEGISLAZIONE ITALIANA	83
3.1 Legge n°164 del 10/2/1992	83

3.2 Decreto Legislativo n°61 dell'8/04/2010	83
4 LA CLASSIFICAZIONE DEI VINI ITALIANI	85
4.1 DOP	85
4.2 IGP	86
4.3 VINI COMUNI	87
4.4 VINI VARIETALI	87
5 LA CULTURA DEI VINI IN FRANCIACORTA	88
5.1 UNA STORIA ANTICA	89
5.2 IL CONSORZIO PER LA TUTELA DELLA FRANCIACORTA	90
5.3 LE TIPOLOGIE DEI VINI FRANCIACORTINI	92
5.4 LE TIPOLOGIE DEI VITIGNI	95
5.5 LA SPUMANTIZZAZIONE	98
IL VINO E L'ARCHITETTURA CONTEMPORANEA	102
1 LE CANTINE NON PIÙ EDIFICI MA PARTI DI PAESAGGIO	103
2 I CASI STUDIO	105
2.1 CANTINA INSTITUTIONAL LA GRAJERA, VIRAI ARCHITECTOS	107
2.2 CANTINA QUMRÀN, KONDRIT BLU ARCHITECTURA	111
2.3 CANTINA CONTADOR, HECTOR HERRERA RIBAS	115
2.4 DOMINUS WINERY, HERZOG&DE MEURON	119
2.5 CANTINA ANTINORI, ARCHA ASSOCIATI	123
2.6 ADEGA MAYOR WINERY, ALVARO SIZA	127
PARTE II_ IL PROGETTO	131
1.RECUPERO DELL'EDIFICIO STORICO	134
2.LA CANTINA	136
3.IL MUSEO DEL VINO	138
3.1 IL VINO E LA VITE NELLA STORIA	138

3.2 LA VITIVICOLTURA	139
3.3 IL MISTERO DELLA VINIFICAZIONE: DALLA LAVORAZIONE DELL'UVA ALLA PRODUZIONE DEL VINO	140
3.4 UN CONFRONTO CON L'OGGI: LA PRODUZIONE DEL VINO IN UNA CANTINA CONTEMPORANEA	141
3.5 IL VINO COME MEDICINA	142
3.6 IL VINO COME BEVANDA	142
3.7 IL VINO NELL'ARTE	143
3.8 ANTICA ENOBIBLIOTECA	143
3.9 L'IMBOTTIGLIAMENTO DI IERI E DI OGGI	143
4. TAVOLE DI PROGETTO	

BIBLIOGRAFIA**ELENCO IMMAGINI****ELENCO TAVOLE**

ABSTRACT

La tesi di laurea è nata dalla volontà di recuperare un edificio preesistente in avanzato stato di degrado ma dotato di grande fascino e storico punto di riferimento degli abitanti del paese e di tutta la zona. La "Santissima" di Gussago si colloca sul colle Barbisone, dall'alto del quale domina l'area; tale posizione prestigiosa ha sempre fatto attribuire al manufatto un importante ruolo culturale e paesistico. Il progetto proposto vuole dare nuova vita all'edificio esistente attraverso una funzione strettamente legata alla tradizione e al territorio: l'idea scaturita dalle caratteristiche del complesso e del contesto della Franciacorta è stata realizzare un centro enologico. E' stato ritenuto indispensabile affiancare all'esistente una nuova costruzione, in grado di contenere gli spazi produttivi, integrata in maniera singolare con essa e con il contesto naturale: si è quindi deciso di "ricostruire le mura" dell'architettura assimilabile alla tipologia castellana, attraverso un complesso quasi completamente interrato che mostra solamente il perimetro, che riprende le forme forti e squadrate degli antichi bastioni e che allo stesso tempo si integra nel paesaggio come curve di livello. La "Santissima" è stata adibita ad ambiente di rappresentanza, con funzioni espositive, di ristorazione, accoglienza e resort. Al livello superiore della nuova costruzione si trova invece il museo del vino, che si sviluppa come un viaggio; il percorso è studiato in modo da mettere a confronto i processi di produzione del vino contemporanei con quelli dell'antichità. Questo è permesso dalla sovrapposizione di due percorsi paralleli: il piano superiore dove si trovano gli spazi esposizioni e dove si raccontata la storia del prodotto ed il piano inferiore dove sono collocati gli spazi produttivi di una cantina attiva contemporanea, che sono resi visibili da doppie altezze e accessibili attraverso rampe e scale, diventando essi stessi parte del museo.

ABSTRACT





INTRODUZIONE

*"In vino
est Andrea."*



La nostra volontà è stata quella di confrontarci con un edificio preesistente, interessante dal punto di vista architettonico, storico e paesistico e caratterizzato da grande fascino, al fine di dargli nuova vita attraverso una funzione strettamente legata alla tradizione e al territorio.

I temi della conservazione e della riconversione sono diventati infatti centrali negli ultimi anni e sempre più presenti nella progettazione, che deve prevedere l'integrazione del patrimonio esistente con nuove relazioni e attività per una riuscita riqualificazione.

La salvaguardia dei castelli è rappresentativa dei principi di tutela e valorizzazione della ricchezza architettonica e del paesaggio; essa è vincolata dall'esigenza di identificare un riutilizzo rispettoso delle caratteristiche del bene e del contesto e allo stesso tempo deve essere in grado di conferirgli una maggiore qualità. Il rischio potrebbe essere infatti quello di creare un monumento fine a se stesso; è necessario invece porre attenzione a questa considerazione ed inserirlo in un sistema preesistente o comunque forte di relazioni, per renderlo integrato, testimonianza di un passato che mostra ma ancora vivo, fruibile e riconoscibile. E' infatti essenziale trovare il modo di rendere l'edificio preesistente promotore di nuovi eventi, in grado di portare scambi con l'esterno che lo rendano attivo anche nella cultura e nel turismo.

Siamo partite dall'analisi storica e dalla conoscenza del manufatto, attraverso documenti del passato e rilievi dello stato di fatto, per soffermarci in seguito sul contesto in cui si localizza e per poter quindi valutare le possibili modalità di intervento e scegliere quella più consona.

La scelta è ricaduta sulla "Santissima" di Gussano, una chiesa "civica" oggi sconosciuta di costruzione antecedente al XV secolo, cenacolo di cultura nell'Ottocento e riccamente affrescata, che, dopo essere stata per lungo tempo appartenente alla nobile famiglia locale dei Richiedei, è dal novembre del 2010 di proprietà del Comune. Situata in cima al Monte Barbisone è ben visibile dal paese in cui sorge e da quelli

limitrofi; tale posizione dominante ha sempre attribuito al manufatto un ruolo importante, di riferimento culturale e paesaggistico. L'edificio è tuttavia in disuso da molti anni e in avanzato stato di degrado; appare inoltre mal raggiungibile, attraverso un'unica strada in parte sterrata, ed inaccessibile per motivi di sicurezza. L'intenzione è stata quindi quella di recuperare il bene architettonico, dopo aver previsto indispensabili operazioni di restauro e di collegamento dello stesso al paese di Gussago, e di dargli una nuova funzione in grado di promuoverlo, ridandogli vita e valorizzandone la bellezza, sfruttandone anche l'ubicazione strategica. L'idea scaturita dalle caratteristiche del complesso e del contesto della Franciacorta è stata realizzare un centro enologico, in cui vi sia la compresenza dei tradizionali spazi produttivi con quelli di vendita, degustazione e ristorazione e con quelli adibiti ad esposizioni, come un vero e proprio museo del vino. Questo prodotto è tra i frutti della terra che più si identifica con il luogo di produzione; tale legame molto stretto è sancito dalle perimetrazioni delle aree DOCG. La sua stessa cultura tuttavia trasforma e segna il territorio che la ospita, con l'andamento estensivo dei vigneti e la varietà delle coltivazioni, la presenza delle cantine e degli edifici ad esse legate; questa due situazioni devono essere in grado di integrarsi e fondersi per tirare fuori al meglio le rispettive potenzialità, intrecciando storia e paesaggio. Perché ciò avvenga è necessario concepire progetti che partano dall'esigenza di ricostruire paesaggi articolati rinnovandoli e portando loro una nuova qualità; l'architettura svolge in questo caso un ruolo fondamentale per il recupero di edifici esistenti o per le nuove costruzioni, in equilibrio tra tradizione e progresso. L'economia del vino quindi con le sue caratteristiche e molteplici facce può rappresentare un'occasione di rilancio per aree in cui l'economia tradizionale e l'aspetto territoriale e paesistico hanno subito nel tempo un processo di degrado ma sono tuttora caratterizzate da grande fascino e potenziale.

L'edificio esistente viene quindi affiancato da una nuova costruzione

che vuole integrarsi in maniera singolare con la preesistenza e con il contesto naturale e prestigioso in cui si trova, attraverso materiali e tecnologie rispettose ma innovative. Viene quindi riproposta la tipologia castellana a cui il manufatto può essere assimilato, andando a "ricostruire le mura".

In seguito vengono riportate le informazioni raccolte e gli studi effettuati per conoscere a fondo "La Santissima", il territorio, il vino e gli altri fattori che hanno portato alla progettazione del nuovo edificio e alla scelta della funzione proposta.





PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

3. Il paese di Gussago attraverso
una finestra della Santissima

4. Vigneti della Franciacorta

5. Vigneti della Gussago

6. Il Paese di Gussago



TERRITORIO

1 LA FRANCIACORTA, TERRA DEI VINI

1.1 IL PAESAGGIO DELLA FRANCIACORTA E LE SUE CARATTERISTICHE.

La Franciacorta, zona situata in area lombarda, si affaccia sul Lago d'Iseo e comprende diversi comuni della provincia di Brescia: Adro, Capriolo, Castegnato, Cazzago San Martino, Cellatica, Coccaglio, Cologne, Corte Franca, Erbusco, Gussago, Iseo, Monticelli Brusati, Ome, Ospitaletto, Paderno Franciacorta, Palazzolo sull'Oglio, Paratico, Passirano, Provaglio d'Iseo, Rodengo-Saiano e Rovato. L'area ha la forma di un quadrilatero oblungo ed è delimitata a nord dalle sponde del Sebino, ad ovest dall'Oglio, ad est dalle colline rocciose e moreniche e a sud da una fascia pianeggiante, subcollinare e alluvionale, delimitata dalla SS Bergamo-Brescia. A metà strada tra Bergamo e Brescia, la pianura si interrompe in una collina isolata detta Mont'Orfano, un baluardo geologico che ha permesso, nel corso di milioni di anni, la formazione del territorio collinare denominato "Franciacorta".

- IL TERRITORIO

La morfologia della regione è prevalentemente montano e pianeggiante (40,5% e 47,1%) e presenta delle aree collinari. Include una parte di pianura padano veneta e la sezione centrale delle Alpi. Le zone montane presentano una certa varietà: la fascia alpina è più alta e prevalentemente composta da rocce cristalline, quella prealpina è più bassa e le sue rocce presentano una struttura principalmente calcarea, e si possono osservare delle ondulazioni moreniche

nei pressi dei laghi. Oggi il territorio è stato trasformato dall'uomo, che vi ha impiantato numerosi vigneti che oggi lo caratterizzano e qualificano come un'area molto particolare del paesaggio lombardo.

Clima e conformazione del territorio creano infatti condizioni particolarmente favorevoli per lo sviluppo del vitigno Franciacorta e la produzione di spumanti di altissima qualità. Importanti sono i riconoscimenti ottenuti a livello nazionale e internazionale dai prodotti locali, come la prima denominazione D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) in Italia, e la rigida circoscrizione della zona di produzione di questo vino da parte dell'omonimo Consorzio di Tutela. A segnare il paesaggio è anche la varietà della vegetazione. Sono presenti infatti boschi di latifoglie, praterie, pascoli e prati, oliveti, vigne e frutteti. La ricca flora locale è composta da circa 1300 specie vegetali. Sul Sebino e nei territori collinari le vegetazioni spontanea e coltivata si alternano continuamente e l'olivo si estende sui pendii più caldi. Piante eccezionali si trovano in splendide ville che mostrano cedri, esotici palmizi, magnolie, alberi della canfora e ippocastani. Su montagne, valli e colline si trovano i boschi che donano al paesaggio la sua caratteristica fisionomia.

- IL CLIMA

La zona della Franciacorta è caratterizzata da un clima continentale, ma si possono notare sensibili differenze locali a causa della varietà morfologica che caratterizza il territorio, dell'orientamento, dell'ampiezza delle valli e di altri elementi come la diversa esposizione solare e l'eventuale presenza di bacini lacustri e ghiacciai. Infatti, nei pressi dei grandi laghi della zona, si osserva che la temperatura invernale è tale da permettere la coltivazione di piante che generalmente richiedono un clima mite, come la vigna, l'olivo e gli agrumi. Anche nella fascia pedemontana, grazie all'esposizione al sole, il clima è più favorevole di quello della pianura.

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

7. Un Contadino che trasporta il mosto



- L'ECONOMIA

L'economia locale è eminentemente agricola e mira a legare i prodotti, anche nell'immaginario dei consumatori, all'ambiente in cui vengono prodotti. Da questa zona provengono diversi prodotti come vini e cereali; anche la fauna locale offre ottime risorse per il mercato: latticini, come i formaggi, e carne. Un certo ruolo è stato assunto anche dall'industria: sono presenti nel territorio officine meccaniche, una produzione di macchine utensili e una notevole attività di confezione e lavorazione dei tessuti. Anche l'artigianato è piuttosto sviluppato, soprattutto per quanto riguarda la lavorazione del ferro battuto, il restauro di mobili antichi, la falegnameria e gli atelier sartoriali.

Un'altra risorsa economica dell'area è il turismo. Ne viene favorita quella forma che sfrutta il territorio senza danneggiarlo eccessivamente, permettendo al turista di conoscerlo in tutte le sue componenti caratterizzanti, attraverso un contatto molto stretto tra uomo-architettura-ambiente, come attraverso le cantine e l'incentivo del turismo enogastronomico. Vengono proposte delle visite ai vigneti, con attenzione particolare ai ciclo-percorsi che permettono di cogliere la bellezza della Franciacorta tra natura, storia ed edifici antichi e moderni, e agli itinerari a piedi. È nata inoltre nel 2000 l'Associazione Strada del Franciacorta, che ha lo scopo di promuovere e sviluppare le potenzialità turistiche dell'area, in particolar modo legate all'enogastronomia, offrendosi come punto di informazione per i turisti.

-IL LEGAME TRA UOMO E AMBIENTE

Il rapporto tra il territorio e l'uomo è fondamentale ed emblematico in queste zone: il territorio è vario e bellissimo, e fa da sfondo alla storia umana. È qui, infatti, che l'uomo costruisce gli edifici che si integrano nel territorio e lo segnano antropizzandolo (come si nota nelle ville e nei monasteri di queste zone), ed è qui che egli esercita le attività che

hanno reso celebre il territorio in tutto il mondo, come quella della viticoltura. Fondamentale è il fatto che l'uomo non ha rovinato il paesaggio fruendolo: il forte legame tra uomo, ambiente e architettura si è fatto sempre più stretto nel tempo, con un'urbanizzazione che è stata lenta, progressiva e attenta. In particolare, gli enti locali si sono impegnati per salvaguardare l'aspetto paesaggistico e storico-culturale.

1.2 LE ORIGINI

-IL NOME

Il termine Franciacorta deriva da "curtes francae", le piccole comunità di monaci benedettini che dall'Alto Medioevo iniziarono a stabilirsi nella zona collinare nei pressi del Lago d'Iseo. Queste comunità agivano in modo particolare: erano infatti esentate dal pagamento dei dazi sul trasporto e sul commercio delle loro merci ai signori e al vescovo e si impegnavano in cambio di questo trattamento a bonificare dei territori e ad istruire i contadini nella coltivazione dei campi. Queste comunità di monaci erano cioè corti franche. I monaci si occupavano dei campi dissodando il terreno, scavando canali di scolo delle acque, curando l'irrigazione di paludi lacustri e fluviali. Essi si impegnavano anche a disboscare alcune aree e a rendere i terreni fertili, producendo grano e frutta. Il toponimo comparve per la prima volta nell'ottavo libro degli Annali del Comune di Brescia dell'anno 1277, e venne usato per l'area compresa tra i fiumi Oglio e Mella a sud del lago d'Iseo. Il termine indicava in questo caso la zona a ovest di Brescia con i comuni di Urago, Cellatica, Gussago, Sale, Ronco e Rodengo, obbligati a pagare un contributo per la riparazione del ponte della Mandolossa. I confini dell'area furono successivamente fissati con un atto dal Doge di Venezia Francesco Foscari, nel 1429, mentre la zona era sotto il controllo della Repubblica di Venezia.

Altri studiosi, per capire l'origine del nome, si collegano a Carlo Magno,

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



che conquistò Brescia nel 774 e che aveva posto l'accampamento a Rodengo Saiano ma, volendo festeggiare a Parigi la festa di San Dionigi, disse: "Questa terra è una piccola Francia". Ordinò quindi che questo fosse il nome dato a quelle campagne. Una leggenda collega invece il toponimo all'insurrezione popolare del 1265 contro Carlo d'Angiò che diede luogo a una breve dominazione francese nell'area.

- LA STORIA

Come si è detto, l'area venne abitata anticamente ed è nota la presenza degli enti monastici già prima dell'anno Mille. Queste comunità ebbero un grande ruolo nella preparazione del territorio tramite bonifiche, dissodamenti ed altri trattamenti. Il monastero femminile di San Salvatore, fondato dal re longobardo Desiderio e da sua moglie Ansa nel 753 era molto attivo in questo senso. Notizie su quest'ultimo provengono anche dal 766, dal diploma con cui Adelchi, figlio del fondatore, dona i beni avuti dal nonno Verissimo e dagli zii allo stesso monastero. Celebri erano anche altri monasteri, come quello di Colombaro (cella di Santa Maria), quello di Timoline (corte di Santa Giulia), quello di Nigoline (corte di Sant'Eufemia), ed altri ancora.

Durante il conflitto che vide protagonisti i guelfi e i ghibellini, la Franciacorta si mantenne prevalentemente guelfa: soltanto i centri di Palazzolo ed Iseo sostennero l'imperatore. La zona fu tappa del viaggio di Dante Alighieri, che soggiornò alla corte dei Lantieri a Paratico e poi a Capriolo.

L'attività di produzione del vino ha una tradizione antica nell'area della Franciacorta e si sviluppa dall'epoca romana, favorita anche dalle buone condizioni climatiche. La presenza della vite sulle colline moreniche a sud del lago d'Iseo è molto antica, come si nota dal ritrovamento di semi d'uva negli insediamenti preistorici locali. Le colline dell'area si generarono con il movimento dei ghiacciai, e sono

fatte di cottoli, sabbia e limo. I suoli sono ricchi di minerali, ideali per la crescita della vite. Al termine della signoria di Pandolfo Malatesta ci fu un periodo di stabilità che favorì la ripresa delle aziende agricole e permise a quella vitinicola di rifiorire.

Il bresciano passò così dal dominio visconteo a quello di Venezia; nel 1426, infatti, si verificò a Gussago una congiura di nobili guelfi che consegnarono la città di Brescia alla Repubblica Veneta. Numerose torri di avvistamento quadrate e merlate vennero costruite in questo momento, e diedero al paesaggio il suo aspetto caratteristico.

Alla fine del 400 il territorio fu suddiviso nelle tre quadre di Rovato, Gussago e Palazzolo. Queste erano come dei distretti, dotati di un proprio capoluogo. Nel 1509 ci furono dei conflitti tra Venezia e la Francia, che portarono la Franciacorta in guerra. Ci fu una grande ribellione a Rovato, detta "vespri della Franciacorta": gli abitanti si ribellarono ai francesi. Le vittorie di Napoleone permisero alla Franciacorta di affrancarsi dal controllo di Venezia, ma successivamente la zona cadde sotto il controllo degli Austriaci.

Solo dopo le lotte risorgimentali, si verificò l'annessione al Regno d'Italia.

1.3 UNA FRANCIACORTA FATTA DI COMUNI

Il paesaggio della Franciacorta ha peculiari caratteristiche e presenta anche interessanti elementi architettonici. A spiccare per la qualità dell'architettura sono principalmente i comuni di Erbusco (ad ovest) e di Gussago (ad est), ma non solo. Anche gli altri comuni della Franciacorta presentano delle bellezze architettoniche di grande valore, tra cui diverse ville: la nobiltà bresciana e lombarda scelse infatti le intime colline moreniche dell'area come luogo ideale per le sue dimore di campagna sei e settecentesche. Anche l'architettura religiosa è pre-

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



sente nella zona della Franciacorta e degna di menzione: Rodengo Saiano ospita infatti l'abbazia olivetana di San Nicola, fondata dai cluniacensi nel 1050 e abbellita nel tempo da artisti di grande fama come Foppa e Moretto. Un breve sguardo ai singoli comuni (escludendo Gussago che verrà esaminato in modo approfondito in seguito) mostrerà come ognuno di essi contribuisca a fornire un quadro della vivacità architettonica e culturale dell'area in esame.

- CELLATICA

Grazie alla posizione geografica e al clima, la zona si presta alla coltivazione della vite e della frutta, da sempre base dell'economia locale. Il comune prende il nome dal latino, in cui l'espressione cella assume dal X secolo il significato di deposito di frutti campestri. Alla fine del '500 Cellatica divenne una parrocchia autonoma e venne costruita la Parrocchiale di San Giorgio. L'edificio è a tre navate e contiene opere del Romanino e del Paglia. L'aspetto del paese è molto cambiato dal '700 per via del notevole sviluppo edilizio. Numerose sono le ville e i palazzi nobiliari che si possono ancora osservare.

- RODENGO SAIANO

Il comune nasce dall'unione, nel 1928, di due comuni minori. Il centro era importante in epoca romana, come testimoniano cippi e are funerarie qui rinvenute. L'economia locale si basa su agricoltura e allevamento, oltre che sulla coltivazione dei vigneti. Recentemente l'area è stata oggetto dell'immigrazione dalla città e dai paesi limitrofi, con conseguenti problemi urbanistici. L'abbazia olivetana di San Nicola è uno dei più bei monasteri dell'Italia settentrionale. La chiesa è dedicata a San Nicola di Bari, e conserva dipinti del Moretto e del Romanino. A Saiano sorge la chiesa della Trasfigurazione, dedicata ai Ss. Salvatore e Giacomo. Essa, importante in passato, è oggi abbandonata e adibita a deposito di attrezzi agricoli. Da Saiano una

via costellata di cappelle in stile gotico conduce alla chiesa di Santa Maria in Colle. Qui accanto sorse un monastero francescano. L'area del colle è detta Calvario, poiché nel 1690 venne qui edificata una cappella su modello della basilica del Calvario di Gerusalemme.

- PADERNO FRANCIACORTA

Il toponimo del comune deriva dal latino e indica come il territorio fosse anticamente trasmesso da padre in figlio. I resti di un castello testimoniano che nel X secolo il luogo era sfruttato come presidio contro i barbari. Spesso il castello venne saccheggiato e conquistato, e ciò denota la sua importanza strategica. All'interno delle mura si trova un celebre santuario della Madonna. Qui vennero ospitate, fino al decreto napoleonico, le tombe dei nobili della città. Nel '700 venne edificata la Parrocchia di San Pancrazio. La zona ospita anche numerose ville e palazzi, come Villa Martinengo, Palazzo Oldofredi e Casa Sandrinelli.

- PASSIRANO

Il toponimo potrebbe derivare dal nome di una famiglia latina o, più fantasioso ma meno probabile, dall'abbondanza di passerini nella zona. I primi segni di civiltà risalgono all'epoca romana, anche se la città venne forse abitata dai Liguri, dagli Etruschi e dai Celti. Restano a ornare il territorio le caratteristiche case rurali e signorili. Il castello, risalente al X secolo e un tempo difesa contro le invasioni ungheresi, è oggi in buone condizioni, e conserva le quattro torri, due semicircolari e due quadrangolari. Nel 1700 il castello appartenne ai conti Fenaroli, successivamente ai Capriolo e ai Martinengo. La Parrocchiale locale è quella di San Zenone. Le frazioni principali del comune sono tre e si sono consistentemente ripopolate negli anni 60. Camignone è la frazione situata a nord-est e vi si può ammirare Villa Barboglio, oggi dotata di un edificio ottocentesco in stile neoclassico. Valenzano è la

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

frazione più piccola, e ospita la cinquecentesca Casa Foresti. Infine, Monterotondo, così chiamata dal monte attorno a cui si sviluppa, rappresenta uno dei punti da cui è possibile ammirare buona parte della Franciacorta.

- OME

Il territorio si presenta ricco di castagneti e boschi ma anche prati e vigneti. Nel comune si trova il santuario dell'Avello, più antica testimonianza cristiana, con parti dell'XI secolo. Vicino alla località di Cerezata si trova una sorgente con acqua ricca di ferro, dotata di proprietà curative inizialmente ritenute miracolose. Nel dopoguerra trovarono qui sede una fonte termale e un'ampia clinica. Numerose sono le chiese del comune, come quella di San Lorenzo martire e la Cappella della Madonna del Pianello.

- MONTICELLI BRUSATI

Il comune occupa un'area collinare. La chiesa parrocchiale di San Zenone risale al XV secolo. Il santuario della Madonna del Monte, invece, domina la zona offrendo un vasto panorama. La leggenda vuole che qui un contadino assetato abbia incontrato la Madonna, che gli indicò una fonte da cui bere. I pendii di questo comune ospitano numerose aziende vinicole.

- PROVAGLIO D'ISEO

Il nome del luogo deriva dal latino pro vallem (prima della valle). Rillevante è il bacino delle Torbiere, che costituisce un'importantissima area ornitologica. Qui si possono trovare resti che testimoniano che l'area fu popolata fin dalla preistoria. Il paesaggio dell'alto Sebino venne abitato grazie all'uso di palafitte e il territorio di Provaglio fu popolato in epoca romana e longobarda. Nell'anno Mille il monas-



tero di San Pietro in Lamosa venne donato ai monaci di Cluny: esso è oggi la maggiore testimonianza storico-artistica del comune. Altri edifici degni di nota sono per esempio la chiesa parrocchiale dedicata ai santi Pietro e Paolo e la chiesetta di San Bernardo. Interessanti sono anche gli edifici civili del comune, come Villa Fenaroli e Casa Parzani.

- CORTE FRANCA

Il comune è stato istituito nel 1928 e nasce dall'unione di quattro comuni. Il nome si fa risalire al tempo dei re longobardi Desiderio e Adelchi: essi concessero ai monasteri benedettini corti rurali esenti da tassazione in cambio della bonifica dei territori. La zona venne abitata fin dall'Età del Bronzo. Oggi circa un terzo del terreno agricolo è impiegato per la coltivazione della vite. Colombaro è il borgo più popolato del comune. Tra gli altri, Borgognato, Timoline e Nigoline, Nigoline è sempre stato il più noto come meta turistica grazie al clima e alla bellezza del luogo. Tra Ottocento e Novecento ospitò molti salotti di nobili, artisti e politici. Numerosi sono qui i palazzi degni di nota, come quello dei Della Corte e, verso le colline, Villa Torri ex Federici.

- CASTEGNATO

Il nome del paese deriva probabilmente dall'antica presenza di boschi di castagni. L'antica Parrocchiale ha un'architettura molto interessante: presenta un arco di trionfo, capitelli e un soffitto a semibotte. A poca distanza fu edificata la Parrocchiale di San Giovanni Battista a navata unica, dotata di un notevole portale e di tele del Paglia. Nel territorio del comune sono presenti diverse ville e alcuni palazzi, come Palazzo Camadini, ricco di affreschi, e Villa Lana. Oggi l'economia del paese è prevalentemente agricola, e da fine Ottocento si svilupparono reti per i commerci. Nel secondo dopoguerra l'area conobbe anche uno sviluppo agricolo e industriale e ci fu una relativa immigrazione verso la città.

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

11. Santuario della Madonna di Adro

12. Le colline di Rovato



- CAZZAGO SAN MARTINO

Il comune dal 1927 comprende Cazzago, Bornato e Calino. I nomi di queste località erano in origine collegati a nobili famiglie del luogo. Il comune include molte zone differenti e il territorio ha un'economia che si basa prevalentemente sulla produzione di cereali, foraggi, vite e olivo e sull'allevamento di bestiame. Il paese ebbe una relativa importanza commerciale dovuta alla sua posizione lungo la strada per il mercato di Iseo. Oggi sono presenti diverse industrie ed una certa importanza è ricoperta anche dall'artigianato locale. La zona di Cazzago venne bonificata dall'XI al XIV secolo dai monaci benedettini, e assunse la denominazione di Cazzago San Martino per distinguersi da un luogo vicino con uguale toponimo. Oggi l'oratorio di San Martino non esiste più. Diversi sono i palazzi e le ville del territorio, come Villa Guarnieri, dotata di due torri ai lati del corpo centrale, e Palazzo Oldofredi, che conserva elementi cinquecenteschi come il porticato. Bornato, altro antico comune dell'area, si caratterizzava per il commercio della cera e per la coltivazione del gelso. Calino invece si trova in posizione sopraelevata e domina la pianura. I signori locali fecero costruire due palazzi detti anticamente il piccolo e il grande. Sulla sommità si può ammirare la chiesa di Santo Stefano, della metà del Cinquecento.

- ROVATO

Il toponimo del comune deriva forse dal termine rovo. È uno dei paesi più vivaci della Franciacorta dal punto di vista economico: qui sono presenti piccole e medie industrie tessili, alimentari e meccaniche, si coltivano cereali e importante è anche l'allevamento dei bovini. I collegamenti dell'area con Brescia, Bergamo e Milano favorirono molto lo sviluppo locale. Tombe e cisterne di epoca romana testimoniano l'importanza che il centro doveva ricoprire già anticamente

nel territorio, così come i resti di fortificazioni medioevali. La Parrocchiale di Santa Maria Assunta conserva una tela di Palma il Giovane, e presenta un'architettura interessantissima, oltre ad affreschi di Antonio Guadagnini. La piazza principale del paese, detta Del Mercato o Piazza Cavour, si caratterizza per un edificio dotato di porticato semicircolare. Nell'area sorge anche il Santuario della Madonna di Santo Stefano, dove Federico Borromeo fu investito dell'abito ecclesiastico. Numerosi sono gli edifici sacri della zona, tra cui spiccano quelli citati. Nella frazione Duomo di Rovato sorge la chiesa del Sacro Cuore di Gesù, che conserva numerose tele e reca affreschi di artisti del Novecento.

- COCCAGLIO

Il luogo, probabilmente abitato dai tempi degli etruschi, fu sede di un castrò romano e successivamente di un castello medievale di cui restano i ruderi. L'antica Parrocchiale era dedicata a Santa Maria e poi a San Giovanni Battista: essa venne poi sostituita dalla nuova, dedicata a Santa Maria Nascente, nel XVIII secolo. Tra le ville e i palazzi si segnalano Villa Duranti Calini, che ricorda architettonicamente le ville di area veneta e Villa Maffei Lechi. Oggi l'area ha visto uno sviluppo della propria industria, soprattutto in ambito di abbigliamento, pelletteria, elettronica e carpenteria. Molto sviluppata, anche grazie alla presenza di acque, è l'agricoltura, soprattutto per quanto riguarda foraggi, cereali e vini. Lo stemma comunale presenta tre boccali, in omaggio alla produzione vitinicola della zona.

- COLOGNE

Il toponimo si fa generalmente risalire alla presenza dei coloni di epoca romana, anche se l'area era abitata già precedentemente. Nel Medioevo venne qui costruita una piccola fortificazione, e si stabilirono in quest'area dei frati cappuccini, che fondarono un'importante scuola.

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

13. Abbazia di Rodengo Saiano

14. Erbusco



Per quanto riguarda l'importanza storico artistica sono da segnalare la quattrocentesca Casa Maggi, Villa Gneccchi e la Parrocchiale dei Santi Gervasio e Protasio. Anticamente l'economia locale si basava sull'allevamento dei bachi da seta e sull'agricoltura: oggi si è sviluppata anche una piccola-media industria, favorita dalle reti ferroviarie ottocentesche.

- PALAZZOLO

Il toponimo deriva forse dalla presenza, nell'area, di una rocca o un palazzo, oppure di palafitte. Il paese viene detto Palazolum nel XII secolo. Nessuna delle grandi strade romane attraversò questi luoghi, e la presenza di insediamenti nell'antichità per quest'area è ancora da documentare. Solo quando la zona cadde sotto il controllo del vescovo di Brescia incontrò una crescita. In epoca comunale assunse invece una certa importanza in quanto si trovava in posizione strategica tra i comuni di Bergamo e Brescia. Il cuore di Palazzolo è la piazza del mercato, oggi detta Piazza Roma. Qui convergeva la grande strada postale Milano-Venezia. Questa piazza presenta splendidi edifici tra cui Palazzo Rossini, la cui struttura esterna risale al XVII secolo.

- ERBUSCO

Il territorio del comune è di origine morenica e i primi insediamenti si svilupparono in un'area paludosa tra monte e colline: probabilmente si trattava di edifici sorretti da palafitte. Il castello di Erbusco assunse una certa importanza nel contesto dei conflitti tra guelfi e ghibellini. Pieve di Santa Maria, una delle più antiche della Franciacorta, venne abbandonata per un edificio più capiente e adibita a teatro, magazzino, ricovero per prigionieri austriaci e infine recuperata e restaurata. Da segnalare sono anche altri edifici: Villa Martinengo, ora Lechi, Palazzo Marchetti, Casa Chizzola e Casa Negroni. Il comune ha un'importante attività agricola e di allevamento (in particolare

dei bachi da seta), oggi affiancata dalla piccola e media industria, soprattutto in ambito tessile. Numerose sono le aziende vinicole locali.

- ADRO

Il territorio, abitato dall'epoca romana, è ricco di vigneti e frutteti. Qui possedevano territori vescovi e canonici di Brescia, successivamente le famiglie locali. Venne eretto un castello di cui resta poco di trecentesco. La famiglia Bargnani Dandolo fu storicamente la più importante: il loro palazzo è oggi sede del municipio. La famiglia occupò un ruolo importante all'interno delle dinamiche rinascimentali e la sua residenza vide ospiti illustri come Giuseppe Verdi e il conte di Cavour. La costruzione dell'edificio risale al XVII secolo, l'aspetto del palazzo è molto austero e sono presenti diverse tele tra cui un ritratto del Pitocchetto. Una cappella ellittica si trova a lato dell'edificio. Tra gli edifici civili di Adro sono da segnalare Palazzo Pradella, Villa de Riva e Villa Berlucci. Dal punto di vista religioso spiccano invece la Parrocchiale di San Giovanni Battista, ultimata nel 1900, il settecentesco santuario della Madonna della Neve e Santa Maria Assunta, chiesa cimiteriale.

- CAPRIOLO

Il centro principale di Capriolo, così detto forse a causa dei caprioli che vi si potevano trovare, si organizza attorno al castello, costruito dal X secolo e mai sede di un feudatario. Un cunicolo sotterraneo collegava l'edificio alla parte bassa del paese. Nel Seicento il castello venne ceduto alle suore cappuccine, che vi costruirono un convento di clausura, poi passato sotto il controllo delle orsoline. Altri importanti edifici religiosi sono la Parrocchiale di San Giorgio, la chiesetta di Sant'Onofrio, la cappella della Madonna della Pace.

- PARATICO

Il toponimo deriva da paratica, gabella, che rende conto della po-

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

15. Iseo

16. Montisola



sizione del paese, che era un tempo luogo di passaggio. Qui fu eretta una rocca nell'XI secolo per difendere l'area dalle invasioni barbariche. Il castello sorge in posizione elevata e strategica. La Parrocchiale di Santa Maria Assunta permette di godere di un magnifico panorama. L'economia locale si basa sull'agricoltura, in particolare sulla produzione di cereali e foraggio, sulla coltivazione del gelso e della vite e sull'allevamento.

- ISEO

Il paese, che si trova tra lago, colline moreniche e torbiere fu al centro di scambi commerciali già in epoca preistorica e romanica, come testimonia la strada di età augustea. La prima chiesa fu dedicata a Sant'Andrea in quanto protettore dei pescatori, ma oggi non resta nulla dell'edificio. Il castello invece fu costruito attorno al Mille e venne distrutto da Federico Barbarossa e poi da Federico II di Svevia. La famiglia degli Isei, detti poi Oldofredi, vide crescere il proprio potere e si battè per l'autonomia del paese dal comune di Brescia ed edificò un nuovo castello. Iseo passò successivamente sotto il controllo della Repubblica di Venezia. Le chiese principali sono quella di Sant'Andrea e di San Giovanni Battista. Vicino al castello si trova il santuario della Madonna della Neve. Anche gli edifici civili sono diversi: Palazzo dell'Arsenale, Palazzo dei Grani (oggi sede del municipio) e la Rocca San Giorgio, edificio difensivo realizzato dalla famiglia Oldofredi.

- MONTISOLA

L'altura maggiore presenta una vegetazione boschiva, una zona intermedia presenta gelsi e viti, quella più bassa ulivi. Si possono trovare nel territorio tantissimi castagni e frassini. Sull'isola venivano a cacciare i Visconti. Il comune nasce nel 1928 ed è composto di undici frazioni. Nel comune si trovano numerosi borghi di pescatori e l'isola

ospita bei palazzi come Villa Solitudine, ristrutturata nel XX secolo, e Palazzetto Ducco.

- SULZANO

Nel periodo medioevale il territorio appartenne al monastero bresciano di Santa Giulia, mentre dal Basso Medioevo se ne interessarono gli Oldofredi di Iseo. La frazione di Martignano divenne un approdo lacustre molto attivo per il trasporto della calce soprattutto nel Seicento. Un'altra importante attività era la lavorazione della lana. La Parrocchiale di San Giorgio, settecentesca, offre un magnifico panorama ed è in stile barocco. Altre importanti chiese sono la chiesetta della Visitazione, la chiesa di San Cassiano e quella di Santa Maria del Gioco, a mille metri di altitudine.

- SALE MARASINO

Il comune nasce dall'unione di due comuni minori, di cui Sale vantava un'ottima raccolta della lana, Marasino si sosteneva con agricoltura, pastorizia e raccolta della legna. Si può ipotizzare dai resti di età romana che l'area fosse stata una stazione balneare. La Parrocchiale fu progettata nel Settecento: nacque così la chiesa di San Zenone. Numerosi sono gli edifici sacri e civili degni di interesse, come la chiesa di San Giovanni Battista e il santuario della Madonna della Neve, Villa Martinengo e Palazzo Giugni.

- MARONE

Il nome del comune deriva dal celtico, e rimanda a un terreno franoso e acquitrinoso. Il territorio ha subito diverse inondazioni. La parte bassa di Marone cominciò a essere abitata solo nel XVI secolo grazie all'uso del porto San Marino, e il terreno paludoso cominciò ad essere risanato. L'incremento dell'industria tessile favorì quello della popolazione.

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



1.4 SOGGETTI E MODALITÀ PER LA VALORIZZAZIONE DELLA FRANCIACORTA:

Oltre ad essere oggetto di attenzione da parte di enti che si impegnano a rendere la regione turisticamente fruibile in modo più attento, attraverso percorsi in bicicletta e a piedi che puntano alla valorizzazione di tutte le risorse del territorio, dall'aspetto naturalistico, a quello culturale, a quello enogastronomico, la Franciacorta è oggetto di altri interessanti progetti.

Il Consorzio per la tutela del Franciacorta (il cui logo presenta una effe merlata, simbolo delle torri medievali tipiche del territorio) nasce il 5 marzo 1990 a Corte Franca (Brescia) ed è l'aggregazione di un gruppo di viticoltori interessati alla tutela, valorizzazione e promozione della vitivinicoltura dell'area, e del territorio nel suo insieme. È un'organizzazione consortile, interprofessionale e indipendente. Il Consorzio ha sede a Erbusco e vi aderiscono viticoltori, vinificatori e imbottiglieri che si interessano delle denominazioni Franciacorta Docg, Curtefranca Doc e Sebino Igt. Le aziende vanno dalla tipologia a gestione familiare alle maggiori e rappresentano la quasi totalità di quelle attive sul tale territorio e producono principalmente il Franciacorta.

2 IL PAESE DI GUSSAGO

2.1 IL PAESE E IL SUO NOME

Gussago si estende per 24,65 kmq, sconfinando a Nord sui colli morenici e a Sud sulle prime argille della Pianura Padana. È uno dei maggiori centri della Franciacorta orientale e si situa a 9,5 km da Brescia. Il territorio è vario: a nord si trova una zona collinare con i vigneti, a sud un'area pedecollinare con vigneti e alberi da frutta come ciliegi, gelsi, amareni. Il comune presenta 10 località e quattro parrocchie dedicate rispettivamente a Santa Maria Assunta, Santo Stefano, San Zenone e San Girolamo. Diverse sono le presenze architettoniche degne di nota: la Santissima, la Pieve, Villa Richiedei, Villa Stella e Villa Togni. Il toponimo del paese è molto discusso: secondo alcuni, come Olivieri, se ne può scorgere la componente -ago, di ascendenza celtica (-ano è quella romana); secondo il Guerrini invece il nome deriva dall'espressione "gorgo di fiumi", secondo altri ancora si ricollega all'espressione Cassago, che deriverebbe dal cassialum latino.

2.2 TERRITORIO, MORFOLOGIA E FAUNA

Il territorio di Gussago si situa in un punto di raccordo tra collina e Pianura Padana. La sua morfologia è stata modellata dagli agenti meteorici e fisici, che si sono abbattuti sulle rocce, soprattutto quando la vegetazione non offre protezione. Alcune fonti alimentate dalle acque piovane continuano a scavare le valli; il sottosuolo e la morfologia del terreno, infatti, determinano diverse sorgenti carsiche e risorgive in pianura. Alcune sono tutt'oggi visibili, altre sono scomparse nel tempo: se ne possono ancora vedere molte, come la sorgente Corno, quella di Piazzole, quella del Grùt, quella del Faido, quella del Batocco, quella del Tru, quella del Santolino, quella del Còp e molte altre. La zona

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



pianeggiante risulta ricca di materiale alluvionale: ciottoli, sabbie e argille; i colli presentano una vegetazione di piante decidue e nella fascia più esterna si è costituita una flora termofila e il sottobosco una grande varietà di felci, arbusti e funghi. Nell'area si svolge una redditizia coltivazione della vite.

Gli ambienti che si trovano a Gussago permettono la crescita e la sopravvivenza di diverse specie animali. Tra gli uccelli si trovano ghiandaie, merli, fringuelli, capinere, cardellini, upupe, cornacchie, usignoli, cuculi, tortore, allocchi ed altri ancora. Uccelli stazionari si possono osservare tutto l'anno nel territorio, come il fagiano. Durante il periodo migratorio vi sostano invece altri volatili, come i tordi. Negli ultimi anni sono stati avvistati anche dei falchi. In queste zone vivono numerosi mammiferi come volpi, faine, donnole, ricci, talpe, lepri e cinghiali. Sono stati avvistati anche dei caprioli. Come rettili si possono trovare bisce d'acqua, la vipera aspidi, ramarri ed altre lucertole. Gli anfibi più facilmente visibili nel territorio sono rane, rospi e salamandre, e diversi sono i molluschi che popolano i corsi d'acqua, come le limacce. Nei corsi d'acqua dolce si può trovare anche il gambero d'acqua dolce.

2.3 ALCUNE TAPPE TERRITORIALI E GEOLOGICHE DI GUSSAGO

Ci sono diversi elementi curiosi di interesse naturalistico sparsi per il territorio del comune. Ecco un breve elenco di luoghi che rendono l'area di grande interesse.

- La collina di sale: si tratta di un dosso che si solleva per alcune decine di metri sul livello del terreno: in realtà, esso ha una struttura di dimensioni assai maggiori, nascosta però dalle alluvioni. Non sono stati ritrovati fossili in questa zona.

- Il colle Barbisone e la Santissima: la Santissima si eleva dominando il Colle Rosa, un'altura di 277 m; è chiamato così poichè si può intrave-

dere il colore degli strati di calcare guardando il profilo della collina.
-La cava del Medolo: la zona estrattiva risulta oggi abbandonata, alcune parti dell'area sono state recuperate e rese residenziali. Nella zona estrattiva si vedono le pareti di calcare grigio e azzurrino; qui vennero rinvenuti interessanti fossili.
-La Stella: simile al colle della Santissima, rappresenta la fine del sistema collinare: da qui inizia la pianura.

2.4 CENNI STORICI

Grazie al clima favorevole e alla presenza d'acqua, l'area di Gussago attirò già anticamente insediamenti di tribù e gruppi di famiglie. Probabilmente i primi abitatori furono i Liguri, che si stabilirono lungo i percorsi già interessanti in epoca preistorica; in seguito la zona fu abitata dai Galli Cenomani, che si insediarono lungo il sentiero pedemontano, nelle valli bagnate dalle sorgenti e in pianura. Anche in epoca romana l'area venne abitata, anche poiché si trovava in posizione centrale rispetto ai centri di Brescia, Bergamo e Iseo. I romani, oltre a dare un nuovo assetto amministrativo al territorio, lo strutturarono con il consolidamento del "pagus" e dei "vici", con la viabilità e con la tecnica della centuriazione. Furono rinvenuti resti di quest'epoca, ma molti sono andati persi; alcuni sono oggi conservati presso i Musei Civici di Brescia. La presenza dei longobardi è attestata dalle lastre longobarde del "pulpito di Maviorano" conservate nella Pieve, da tombe, arredi e termini rimasti nel dialetto.

Importante fu il ruolo della chiesa come stimolo per le attività economiche: essa si fece nel tempo garante delle attività agricole e gli edifici religiosi si prestarono ad adibire spazi a ospedali e ricoveri. La vita sociale e religiosa dell'area, che si sviluppò intorno alla Pieve di S. Maria (Piedeldosso), sorta probabilmente su un precedente edificio religioso, diede a Gussago un ruolo amministrativo centrale. L'influenza religiosa

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

locale era tale che nel Medioevo molti terreni di Gussago vennero donati dai sovrani franchi e longobardi al monastero benedettino di Leno e bonificati per le colture di vite, cereali, alberi da frutto, con un sapiente sfruttamento delle sorgenti per le ruote dei mulini. Importanti per i fondi ottenuti furono anche i monasteri di S. Giulia e di S. Faustino e l'abbazia di Rodengo. Per diversi secoli la Pieve fu gestita da un monaco benedettino "praepositus", preposto dall'abate di Leno. Col progressivo decadimento dei monasteri emersero le famiglie delle località vicine, potenti per meriti militari o politici. Esse si sostituirono ai monasteri nelle proprietà: questo fenomeno si sarebbe consolidato tra Quattrocento e Cinquecento, determinando l'economia rurale, lo spostamento dei rapporti di proprietà e quindi di potere e l'impoverimento delle comunità costrette a cedere i propri beni a causa di debiti o tasse.

Le vicende di Gussago si intrecciarono con quelle di Brescia: Gussago, area guelfa, fu coinvolta nei conflitti tra guelfi e ghibellini e rinforsò il suo castello. La pace tra le due fazioni fu stipulata nel 1313 nella Pieve.

Gussago visse anche i contrasti tra Milanesi e Veneziani, che culminarono nella congiura del 1426 ad opera dei nobili locali: questo evento favorì il passaggio del territorio bresciano alla Repubblica di S. Marco. Il Piccinino portò tra il 1438 ed il 1439 danni e morte nella zona. Gussago divenne ancora una volta centro amministrativo di un territorio comprendente altri comuni, molti dei quali oggi frazioni; grazie alla fedeltà alla Serenissima, Gussago ebbe molti privilegi. Nel 1512 sua la terra fu però danneggiata dalle scorrerie di Gastone da Foix. Sotto Venezia, Gussago continuò la sua vocazione agricola e in particolare la produzione di vini e sviluppò attività di allevamento, artigianali e commerciali. Importante fu la produzione del salnitro per la polvere da sparo per Venezia, che però arricchì più i singoli proprietari che la comunità; non ci fu tuttavia un vero decollo economico

e sociale, anche per l'inerzia del governo veneto. Gussago vide epidemie e carestie, violenze e usurpazioni: la ricchezza restò nelle mani dei pochi di cui rimasero le antiche dimore come casa della Begia già Raccagni Averoldi, palazzo Averoldi, il castello e la casa della famiglia Sala o de Salis, palazzo Caprioli.

La Pieve, ricostruita nel corso del XV secolo con l'aspetto che ancora vediamo, ebbe un ruolo importante, ma le piccole comunità crescevano intorno ai loro edifici religiosi e a cappelle rurali: in particolare la parrocchiale di S. Zenone a Ronco e l'oratorio dei SS. Fabiano e Sebastiano, quella di S. Lorenzo in Piazza, S. Stefano a Sale, ed altri edifici ancora. Nel 1479 i Domenicani si stabilirono presso il convento della Santissima Trinità sul colle Barbisone; nel secolo seguente sorse anche, tra altri edifici sacri, il Santuario della Madonna della Stella. Nel corso del XVIII secolo ci fu un'azione di restauro delle chiese sparse sul territorio e si cominciò la costruzione della nuova chiesa parrocchiale con lo sviluppo della contrada Castelli e la decadenza del vecchio edificio della Pieve.

L'inizio della guerra di successione spagnola e a fine secolo l'arrivo di Napoleone turbarono la tranquillità dell'area di Gussago. Il governo provvisorio della Repubblica bresciana spazzò via i rappresentanti della Serenissima e adottò la struttura amministrativa francese; vennero soppressi i conventi della Santissima e di Camaldoli, poi venduti a privati che ne fecero dimore di villeggiatura.

Dopo il congresso di Vienna del 1814 il Veneto, Brescia e Bergamo vennero annessi al regno Lombardo-Veneto sotto il controllo austriaco. Non si verificarono, da parte dei contadini, atti di ribellione nei confronti del nuovo regime; si sviluppano invece le osterie ed il commercio di vini e cereali, e in particolare la gelsicoltura e la bachicoltura, ma la crisi della seconda metà del secolo portò una contrazione di tale settore. Brescia nel 1849 insorse contro l'Austria e fu sostenuta dalle

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

armi di Gussago: la sconfitta degli insorti portò inasprimenti e multe da parte dell'Austria. La presenza di famiglie nobili attirò nei salotti gussaguesi nomi illustri di artisti e uomini di cultura, che contribuirono ad abbellire l'area con nuovi edifici.

Dopo l'Unità d'Italia si avviò una nuova amministrazione basata sul modello piemontese. Il comune di Gussago sarà amministrato dalla classe liberal-borghese e della nobiltà rurale; la popolazione fu colpita da pellagra, analfabetismo, colera, vaiolo, alluvioni, crisi agricole per malattie della vite.

Nel Novecento Gussago visse una ripresa: dall'inizio del secolo l'area fu dotata di una linea telefonica, una linea elettrica del tram per il collegamento con la città e scuole elementari. Aumentarono gli alberghi e le locande, si diffuse la rete per l'acqua potabile nelle contrade, si costituirono la Società operaia di mutuo soccorso e quella cattolica fra i contadini per il bestiame bovino e suino e associazioni sportive e ricreative e gruppi legati al movimento cattolico. La Grande Guerra portò via quasi un centinaio di giovani dell'area. Negli anni seguenti la vita democratica sarà contrastata dalla violenza politica, fino all'avvento del fascismo, durante il quale si diede un nuovo assetto urbanistico alla zona del centro e si crearono nuovi spazi sportivi. Durante la seconda guerra mondiale molti giovani morirono o furono dispersi o deportati nei campi di sterminio, mentre sul territorio si attivò la resistenza.

Le prime elezioni libere diedero la vittoria alle forze democratiche; nel dopoguerra si verificò una costante e inarrestabile trasformazione del tessuto sociale ed economico. La città vicina attraeva grazie al lavoro delle fabbriche, le attività artigianali tradizionali scomparvero o si diversificarono, molti emigrarono all'estero in cerca di lavoro. Con il boom crebbe il settore terziario, si aprirono nuove strade e si organizzarono cooperative per l'edilizia economico-popolare e per gli insediamenti produttivi.

Oggi Gussago ha circa 13500 abitanti in continuo aumento e un centinaio di aziende agricole, compresa la silvicoltura e la pesca. Il notevole incremento demografico è legato a fenomeni di mobilità dai paesi vicini e dalla città, soprattutto per la vicinanza alla stessa, la presenza di servizi e la bellezza del territorio. Gussago cerca di mantenere la propria identità storica e culturale, con l'impegno di amministratori e cittadini per conservare il tessuto sociale e il patrimonio storico, artistico e paesaggistico.

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



L'EDIFICIO

“In mezzo al verde sul colle Barbisone troneggia la Santissima, punto di riferimento, centro visibile da ogni direzione per quanti arrivano a Gussago.

La Santissima rappresenta per tutti i Gussaghesi un simbolo, un'immagine che identifica l'intera comunità.”

La Santissima di Gussago era originariamente una chiesa “civica”, cioè non influenzata dai grandi poteri monastici, dedicata alla Santissima Trinità e ubicata nel suggestivo paesaggio della Franciacorta, in una posizione dominante in cima al colle Barbisone, ad Ovest del paese. Conosciuta principalmente come un ex convento domenicano, funzione che ospiterà più a lungo, che le darà la conformazione attuale e grazie alla quale avrà maggior lustro, la data della sua costruzione non è certa ma è sicuramente antecedente al XV secolo. Importante cenacolo di cultura nell'Ottocento, ospitando artisti come Rodolfo Vantini, Gian Battista Gigola, Luigi Basiletti e Angelo Inganni, con pareti e volte riccamente affrescate, dopo essere stata a lungo appartenente alla famiglia Richiedei, la cui Fondazione ha permesso le recenti opere di restauro indispensabili considerato l'avanzato stato di degrado, è dal novembre 2010 di proprietà del Comune di Gussago. L'edificio si rifà all'architettura castellana ed è composto da un insieme di corpi di fabbrica di forma rettangolare e da un campanile ornato da torrette e merlature in stile gotico aggiunte successivamente; si sviluppa su tre livelli, uno interrato e due fuori terra, che offrono viste mozzafiato sul panorama circostante. La Santissima è un vero e proprio simbolo per il territorio gussaghese, carica di storia sacra e profana, intimamente legata al territorio e punto di riferimento visivo che caratterizza fortemente il luogo. Essa crea il paesaggio naturale, insinuandosi nella natura ma

emergendone maestosa allo stesso tempo, creando quella fusione e contemporaneamente quell'affiorare tipico delle affascinanti architetture storiche, con un notevole riferimento ai castelli.

Le caratteristiche uniche del manufatto mostrano come sia indispensabile trovarvi una nuova funzione per salvaguardare un pezzo di storia così importante e non lasciarlo nel degrado che lo contraddistingue attualmente. Dal 1976 è disabitato per le pessime condizioni fisiche in cui versava e nell'anno successivo ha avuto luogo il primo recente restauro per un consolidamento strutturale. Dopo il rifacimento della copertura nel 1985, caduta a causa di una nevicata, e la predisposizione dell'attuale sistema di illuminazione nel 1999 vi furono diverse proposte come la cessione alla comunità dei frati Cappuccini o successivamente il progetto di un laboratorio medico di ricerca da sviluppare con gli ospedali vicini, ma nessuna fu perseguita e il manufatto rimane tuttora in disuso.

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

19.La Santissima Di Gussago



1 LA CONFIGURAZIONE ATTUALE

L'insieme dei corpi di fabbrica e degli elementi che oggi ci rendono la chiara immagine e configurazione della Santissima hanno subito nel tempo interventi più o meno sostanziali che ne hanno sconvolto l'impianto e che non sono tutti ben riconoscibili per le diverse funzioni che vi si sono susseguite. I tre momenti maggiormente significativi per la conformazione attuale e per il suo sviluppo sono: il sorgere della chiesa romanica dell' "Antico Jus Patronato della comunità di Gussago", le modifiche seicentesche da parte dell'ordine dei Frati Domenicani e quelle apportate due secoli dopo da Gian Battista Gigola, che ne fa la propria residenza privata. Il primo intervento certamente documentato è quello per il consolidamento strutturale tra il 1823 e il 1830 nel quale vengono aggiunti e ampliati dei muri, come quello di sostegno ad Est con due sporgenze arrotondate. L'immagine odierna resa dai prospetti è quella voluta dall'intervento ottocentesco ad opera di Vantini di chiara ascendenza barocca e laica, con l'intento di rendere la chiesa maggiormente assimilabile ad un castello, attraverso elementi come merlature e torrette; l'atmosfera che si voleva evocare era infatti quella delle residenze signorili, con un grande impatto scenico, sfarzoso e suggestivo.

1.1 IL NARTECE

La configurazione attuale mostra ad Ovest il nartece, in parte distrutto, composto da tre navate a sesto ribassato sorrette da colonnine in pietra di botticino con copertura con tre volte a crociera in laterizio accostato. Tale elemento si trova nella facciata principale del manufatto; permette, come una sorta di zona filtro, ed evidenzia l'entrata al corpo originario della cappella, di cui è probabilmente successivo. L'ingresso si trova ad Occidente secondo l'antico orientamento sim-

bolico dei luoghi di culto cristiani: da ovest ad est come dal regno delle tenebre a quello della luce.

1.2 LA CAPPELLA

Attraverso il nartece si accede alla cappella composta da un'unica navata con asse Est-Ovest , oggi ristretta e con l'abside demolito per affiancare il corpo conventuale alla parete Est. La sua costruzione è antecedente al 1460 come testimoniano i documenti rinvenuti e appare oggi molto modificata in seguito all'inserimento di contrafforti per sostenere le più recenti coperture a crociera. La navata misura 13 metri per 9 ed è racchiusa da pareti spesse 60 cm per rendere solida la struttura e per cercare di ottenere delle buone condizioni climatiche all'interno, come si usava negli edifici dell'epoca.

1.3 IL PRESBITERIO

In fondo alla cappella si trova il presbiterio: un ambiente a pianta rettangolare diviso in tre; la cappella magna e le due cappelle laterali hanno dimensioni molto contenute. Esso è riccamente affrescato, probabilmente da Paolo da Caylina, celebre pittore bresciano del Cinquecento; questo spazio grazie a questi elementi è sicuramente il più ricco e prestigioso dell'intero complesso. Tali affreschi sono molto deteriorati ma risultano comunque leggibili. In uno vi sono due Domenicani, uno circondato da rappresentazioni simboliche come il giglio, simbolo di purezza, e il libro, di cultura, l'altro in migliori condizioni si fa riconoscere come Domenico di Guzman, fondatore dell'Ordine dei predicatori, con un libro e un modellino di Chiesa in mano. In un'altra raffigurazione troviamo un Cristo benedicente con due angeli in preghiera che lo affiancano e la Triade

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

21. La Santissima Di Gussago ed il paesaggio circostante



1.4 IL CONVENTO

Agganciato perpendicolarmente alla parete Est, dove vi era l'abside della chiesa, si trova l'edificio conventuale nobile risalente al XVI-XVII secolo di dimensione 28 metri per 11. Si tratta di un corpo massiccio a due piani trasformato con il restauro ottocentesco ad opera del Vantini in una specie di castelletto con arcatelle, merlature e torrette d'angolo; esso era inoltre caratterizzato esteriormente da affreschi con intonaco di calce color salmone dipinto con linee chiare oggi non più presenti. L'ampio salone presenta una volta a botte con testa a padiglione realizzata forse dallo stesso Inganni, che vi aveva a lungo risieduto; il pavimento è tutt'oggi caratterizzato dal cotto e dall'originaria trama a lisca di pesce.

1.5 IL CORPO AGRICOLO

In aderenza al lato Nord dell'edificio nobile si trova l'originaria erboristeria, dove venivano ospitati i visitatori e distribuiti i medicinali, poi corpo rurale di supporto all'attività agricola del convento. E' un massiccio corpo di fabbrica di costruzione più recente anticamente a due piani che tuttavia si trova oggi in avanzato stato di degrado: completamente diroccato, senza copertura e caratterizzata da incolta vegetazione all'interno.

1.6 LA TORRE

La torre campanaria è caratterizzata da una pianta quadrata di 4,2m e da massicci muri di pietra con spessore massimo di 1 metro. Probabilmente è la parte più antica della Santissima ed è contraddistinta dalle evidenti trasformazioni succedutesi nelle varie epoche; per analogia con altre costruzioni può essere fatta risalire per i primi

due piani al XIII secolo mentre la parte alta è di fattura posteriore e presenta elementi aggiunti anch'essi dal restauro voluto dal Vantini al fine di assimilare ulteriormente l'edificio all'architettura castellana.

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

2 RIFERIMENTI STORICI

Come precedentemente affermato non vi sono notizie certe sulla costruzione del manufatto ma sicuramente essa è antecedente al XV secolo, come dimostrano i documenti storici e probabilmente al XIII, come è possibile desumere dalle tecniche con cui è stata realizzata la torre campanaria. Il primo riferimento storico rinvenuto risale all'11 Gennaio del 1460 con l'indulgenza emanata da papa Pio II "Pro loco Trinitatis Gussagi". Il pontefice era infatti venuto a conoscenza di una piccola chiesa rurale sulla sommità di una collina e di come i suoi abitanti si stessero adoperando per restaurare le antiche strutture murarie di quel luogo di Giuspatronato della Comunità e dedicato alla Santissima Trinità. Il fatto che già a quell'epoca fossero stati ritenuti inevitabili degli interventi restaurativi mostra che l'edificio abbia già vissuto diverse stagioni. Le informazioni più antiche sono state dedotte dalle Bolle Papali, dalle visite pastorali, da cui troviamo anche molte informazioni sull'utilizzo dei vari ambienti e sulla loro configurazione del momento, e dai catasti; in seguito verranno riportati schematicamente questi documenti e le nozioni da essi ricavate.

2.1 IL PERIODO DOMENICANO

Non vi sono informazioni in merito alla destinazione della Santissima dalla sua costruzione incerta fino a questo momento, se non che si trattasse, come è evidente anche dalla conformazione, di un edificio religioso, più precisamente di una chiesa "civica", quindi non dipendente da un particolare potere monastico. Dai primi documenti appare evidente che la prima funzione riconosciuta attribuitagli è quella ecclesiastica legata all'ordine domenicano, che popolava la vicina Brescia; risulta che i Domenicani abbiano inoltrato una petizione per averla annessa al proprio convento. L'edificio viene chiamata "grangia", che indica nel medioevo un tipo particolare di inse-

diamento rurale legato all'organizzazione produttiva dei monasteri di quest'ordine.

- 2 Maggio 1479: con una bolla papale, Papa Sisto IV affida la "Ecclesia Sanctissimae Trinitatis da Guzago" ai Domenicani, presenti a Brescia dal XIII secolo, per cercare di evadere la peste. Essa diviene "vicariato del convento di San Domenico di Brescia": rifugio durante le pestilenze, ricovero per i Padri e per gli ammalati e azienda agricola per la comunità religiosa. L'insediamento dei Padri Predicatori costituisce l'inizio di un complesso di opere di adattamento con incremento del nucleo abitativo aggiunte per esigenze agricole.

- 16 Ottobre 1567: visita pastorale del vescovo Domenico Bollani.

- 22 Ottobre 1573: visita pastorale di Don Cristoforo Pilati.

- 14 Marzo 1580: la Santissima è una delle chiese interessate dalla visita apostolica di monsignor Domenico Vincenzo Antonini su delega del Cardinale Carlo Borromeo; il reverendo parla di 7 altari presenti, di cui uno dedicato alla Trinità, che la tradizione vuole venerata da Carlo Magno.

- 25 Marzo 1605: rilevamento catastale imposto dalla Serenissima il 25 Marzo 1605.

- 1609: "Catastico di Giovanni da Lezze".

-10 Novembre 1611: un documento di archivio informa della vendita di terreni dai Padri a favore di un Battista Richiedei; il nome di questo proprietario terriero rimarrà legato alle vicende del bene secoli dopo. Gli archivi ci forniscono notizie su numerosi altri movimenti di beni fondiari, vendite e acquisti nel territorio di Gussago che vedono i Domenicani impegnati ad inserirsi sempre più a fondo nell'economia del paese.

- 1641: polizze d'estimo riportano una situazione economica deficitaria; in un rilevamento catastale dello stesso anno il manufatto viene chiamato "casa", a validare l'ipotesi che fosse considerata una sorta di luogo di villeggiatura per i Domenicani bresciani.

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

- 10 dicembre 1652: Papa Innocenzo X decreta l'estinzione della Santissima come ricovero dei Domenicani per la modesta importanza e lo scarso numero di religiosi presenti, ma la disposizione papale non ha ancora compimento e loro attività continua e vi è la documentazione dell'andamento economico tra il 1678 e il 1711.

2.2 LA SANTISSIMA COME RESIDENZA PRIVATA

Con l'insurrezione del Marzo 1797 Brescia si toglie dalla sudditanza a Venezia e per quell'anno la città è retta pubblicamente da un governo provvisorio che decreta la soppressione del convento. L'edificio viene quindi privato della sua funzione religiosa di ricovero dei benedettini e viene messo all'asta, al fine di avere un ritorno economico con cui attuare delle opere di restauro ed urbanistiche della zona, per diventare casa patronale con la chiesa intitolata alla Santissima Trinità e annessi rustici per i contadini. Fin dai tempi delle proprietà laiche alcuni ambienti erano stati utilizzati dai contadini per le attività agricole connesse alla viticoltura; gli stessi abitavano con le famiglie in ambienti meno nobili a loro riservati e pagavano l'affitto con parte dei prodotti ottenuti. La Santissima viene popolarmente detta "il palazzo" per distinguerla dai rustici. Si succederanno diversi proprietari, primo fra tutto il nobile possidente Paolo Richiedei, e usufruttuari che ne modificheranno notevolmente anche l'aspetto esteriore al fine di renderla più confortevole, ricca e alla moda del tempo, finché dopo diverse vicissitudini il manufatto diventerà proprietà del Comune di Gussago nel 2010.

- 29 Settembre 1797: il Governo Provvisorio emana il Decreto 698 di soppressione del convento e il trasferimento delle terre e dei beni all'Ospital Nazionale, che li affitta a Fausino Raccagni.

-1799: i beni sono messi all'asta dall'Ospedale delle donne Pio Luogo di Brescia e acquistati dal funzionario del demanio Giovanni Frigerio;

due anni dopo egli vende la casetta rustica ad Eleonora Peschera.

- 1810: il Catasto Napoleonico vede Frigerio e Peschera proprietari.
- 1823: alla morte di Frigerio, che seguì quella della moglie Orsola sepolta proprio nella chiesa con un'autorizzazione vescovile, la proprietà ritornò all'Ospedale delle donne che ne era l'erede e che la vendette a Gian Battista Gigola, di cui era debitore.
- 1825: Gigola incarica Vantini, dopo aver assistito ai lavori di quest'ultimo per l'altare maggiore della chiesa di Gussago, di riadattare la Santissima secondo i canoni gotici; compaiono merli ed ornamento dei cornicioni del tetto e dei torroncini posti agli angoli di facciata. L'artista viveva tra Brescia, Milano e il lago di Como e si recava alla Santissima solo in giugno e in settembre per controllare i raccolti e le vendemmie.
- 1839: alla morte del Gigola la Santissima viene lasciata in eredità all'Ateneo della Scienza e delle Arti di Brescia, con usufrutto alla moglie Aurelia Bertera, come sarà sancito dal Catasto Austriaco del 1855.
- 1857: l'Ateneo vende la proprietà al nobile Paolo Richiedei, che la trasforma in casa di villeggiatura, la restaura e la decora, facendo ad esempio dipingere gli interni e l'esterno dall'artista Angelo Inganni, nuovo marito della Bertera dal 1842 e suo amico e conoscente. Quest'ultimo adibirà le due stanzette a mezzogiorno, ricavate dal portico con colonnine, a suo studio, dove potrà godere appieno della luce e del paesaggio; il proprietario lascia infatti che i coniugi possano continuare a godere dell'abitazione in usufrutto vita natural durante.
- 1860: Paolo Richiedei fa testamento. Nove anni dopo morirà nel "bel paese di Gussago, patria diletta"; la Santissima, l'immobile storicamente più importante del lascito, non passerà tuttavia ai legittimi eredi prima della morte dei coniugi Inganni.
- 1882: la proprietà, dopo la morte di tutti i parenti usufruttuari, pas-

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

sa all'Istituto di pubblica beneficenza, l'Ospedale e Casa di riposo Richiedei, a lui intitolata. L'edificio cessa quindi di essere il luogo di incontro e di scambio degli artisti locali e non che lo avevano popolato dal 1797 fino ad allora. Essa continua ad essere sfruttata come casa di villeggiatura e affittata; se ne parla come della "casa con mobilia sul colle della Santissima": mantiene infatti il suo signorile decoro ospitando ad esempio il segretario del Pio Luogo Luigi Piovanelli.

-1900: la riaffittanza si presenta ardua per il problema della fillossera, che portò alla revisione dei capitolati. Intanto nell'edificio continua a lavorare come viticoltore per l'Opera Pia Luigi Venturelli, che vi risiedeva da tempo con la famiglia.

- 10 Febbraio 1912: il Ministero della Pubblica Istruzione notificò al Consiglio di Amministrazione del proprietario della chiesa la Santissima il Decreto circa la conservazione degli affreschi esistenti lì presenti, confermando l'attenzione circa la salvaguardia del patrimonio storico, a cui tuttavia gli abitanti non diedero eccessiva cura.

-1923: a causa della crisi e della povertà che avevano portato la guerra e altri disordini locali vi è la necessità di ricercare dei luoghi per ospitare i contadini e le famiglie povere. La Santissima, nonostante questa richiesta fosse stata inizialmente rifiutata per la tutela dei dipinti e degli spazi di pregio presenti, viene suddivisa per ricavare il numero maggiore di ambienti vivibili. Sono stati rinvenuti disegni con il progetto di una colonia per ospitare bambini poveri e denutriti ma questo non è stato mai realizzato.

-Luglio 1929: i Venturelli, principali affittuari della Santissima richiedono dei lavori e degli ampliamenti che non saranno mai effettuati per la scarsa disponibilità di fondi; il manufatto comincia ad evidenziare notevoli fenomeni di degrado.

-Marzo 1934: il fattore Franzoni richiama l'attenzione segnalando alcuni problemi esistenti come la mancanza di un pilone, la caduta di

un'imposta, la rottura di canali metallici che portano l'acqua nelle stanze, il degrado dei telai di molte finestre. L'anno successivo si fa presente la caduta di pergole dal tetto, la rottura di collettori ed altri disagi per cui si rendeva evidente la necessità di un intervento, che l'Opera Pia decreta a carico dei Venturelli e che gli stessi eseguiranno.

- 1937: viene riparata la strada per la Santissima dall'impresa Maghina Giuseppe di Gussago.

- 1943: arrivano a frotte le famiglie degli sfollati dalle città in fuga dai bombardamenti; l'edificio diventa sovraffollato e versa in condizioni preoccupanti.

- 1958: i terreni sono ancora affittati ai Venturelli e nell'ex convento abita ancora la famiglia dei Sardini; nell'edificio cadente invece non risiede più nessuno ed esso viene adibito ad un allevamento di polli e tacchini. Ben presto però anche questi ultimi la abbandoneranno e le vecchie mura racchiuderanno solo spazi devastati e maleodoranti esposti ad azioni distruttive e di vandalismo.

- Dal novembre 2010 la Santissima è di proprietà del comune di Gussago, che sta cercando di inserirla in un quadro più ampio di recupero territoriale.

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

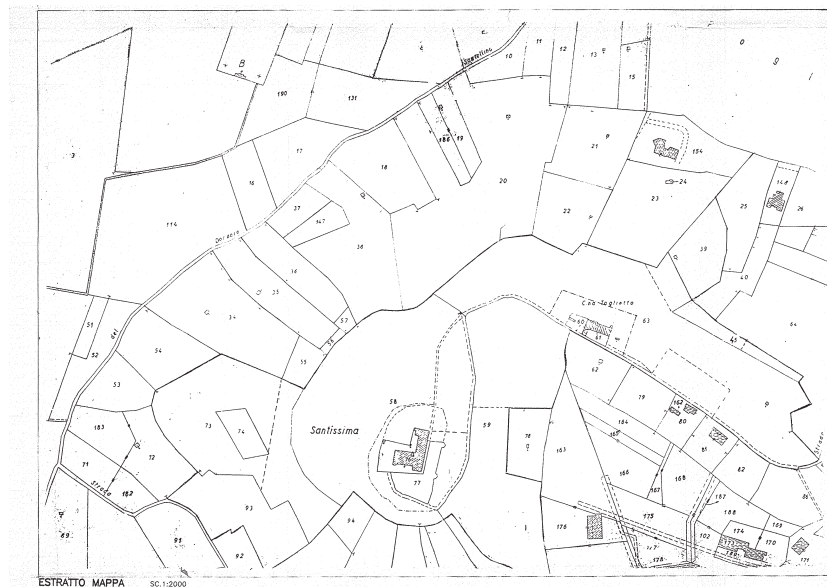
L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

2.3 CARTE STORICHE



PARTE I: ANALISI

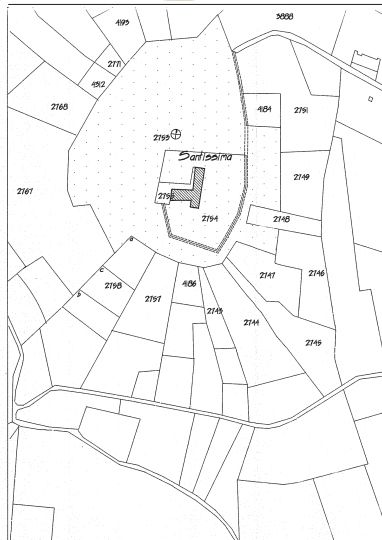
IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

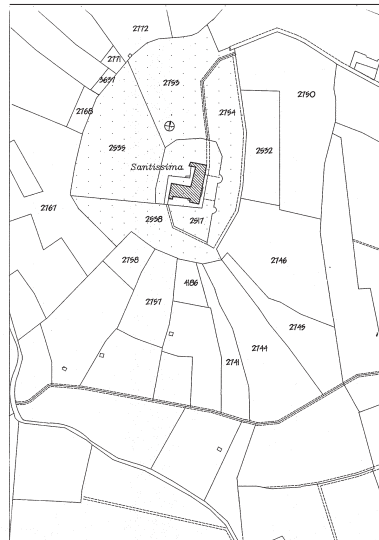
IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



ESTRATTO CATASTO AUSTRIACO 1858 SC.1:2000



ESTRATTO CATASTO DEL 1892 SC.1:2000

3 LE PROPOSTE DI RIQUALIFICAZIONE

Le caratteristiche uniche del manufatto mostrano come sia indispensabile trovarvi una nuova funzione per salvaguardare un pezzo di storia così importante e non lasciarlo nel degrado che lo contraddistingue attualmente. Dal 1976 è disabitato per le pessime condizioni fisiche in cui versava e nell'anno successivo ha avuto luogo il primo recente restauro per un consolidamento strutturale. Dopo il rifacimento della copertura nel 1985, caduta a causa di una nevicata, e la predisposizione dell'attuale sistema di illuminazione nel 1999 vi furono diverse proposte come la cessione alla comunità dei frati Cappuccini o successivamente il progetto di un laboratorio medico di ricerca da sviluppare con gli ospedali vicini, ma nessuna fu perseguita e il manufatto rimane tuttora in disuso. Vengono di seguito riportate alcune di queste tappe e proposte per mostrare come questo tema sia centrale da molti anni e stia diventando sempre più frequente ed importante.

- 1975: viene affrontato il problema della sua conservazione e del suo recupero che persiste ancora oggi. Si pensò ad esempio di organizzarvi una mostra sull'inganni che tuttavia non vi ebbe luogo a causa proprio delle pessime condizioni e dell'inaccessibilità del manufatto. L'anno successivo viene proposto un progetto di restauro che prevede la sede di un centro culturale- liturgico- spirituale affidato ad una comunità di Benedettini Cassinesi dell'Abbazia di S. Giacomo di Pontida ma il Consiglio Episcopale di Brescia la respinge.

-1986: prende corpo un progetto di consolidamento delle strutture ed una ristrutturazione con recupero funzionale per l'inserimento di un Centro della Facoltà di Medicina Sperimentale, bocciato dalla Regione Lombardia.

- 30 Settembre 1988: si apre la mostra "La Santissima. Recupero e riutilizzo di un antico simbolo" in San Lorenzo, dove vengono presentati degli interventi di restauro e riorganizzazione dell' ex chiesa.

-1990: la Santissima viene dotata di una copertura provvisoria e viene effettuato il primo grande intervento per arrestarne il degrado con il consolidamento delle strutture portanti e la rimozione del materiale caduto durante i crolli e i cedimenti.

-1999: viene avanzata una proposta dall'Arch. Ing. Giorgio Astori che propone un progetto per realizzare un centro di formazione e ricerca nel settore enologico e viticolo, in stretto rapporto con l'Università e il Consorzio. Sebbene fosse stato approvato in sede di Sovrintendenza si arenò a causa dell'insufficiente disponibilità economica; nell'ultimo decennio questo proposito è stato più volte ripreso ma finché le condizioni non cambieranno probabilmente non vi sarà nessun riscontro concreto.

La nostra proposta riprende infatti il tema del vino essendo noi giunte alla stessa conclusione determinata dalla zona in cui l'edificio sorge, cioè la Franciacorta, tra le terre dei vini per antonomasia del nostro Paese e la sua economia caratterizzata dai prodotti locali.

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



4 LA TIPOLOGIA DEL CASTELLO

La Santissima di Gussago può essere assimilata alla tipologia edilizia del “castello”. Sebbene questa architettura sia originariamente una chiesa essa ha subito, come precedentemente riportato, notevoli aggiunte e modificazioni dell'antico aspetto. Il restauro voluto dal Gigola ed effettuato del Vantini nel 1825 voleva infatti sancire il passaggio funzionale da edificio religioso ed edificio privato come residenza e luogo di villeggiatura. Vennero inseriti elementi come merli e torrioni angolari di ascendenza gotica che rendevano il luogo più fiabesco e suggestivo, con il dichiarato scopo di avvicinarlo all'architettura castellana. L'edificio sorge inoltre su una collina, il colle Barbisone oggi comunemente chiamato della Santissima; questa posizione privilegiata e di riferimento, ben riconoscibile dal paese e da quelli limitrofi, richiama quella adottata dai castelli per motivi originariamente di difesa.

4.1 DEFINIZIONE E CARATTERISTICHE

“Grande edificio munito di mura e torri, per lo più circondato anche da un fossato, eretto in età medievale come dimora fortificata di un signore feudale; per estensione, imponente edificio costruito per abitazione, sul modello dei castelli medievali”.

Il termine castello deriva dal latino castellum, che a sua volta prende origine da castrum, che significa appunto fortezza ed indica un insediamento militare e, in secondo luogo, una borgata, posta su un'altura o figurativamente un rifugio; i Romani furono i primi ad utilizzare questo vocabolo per indicare le fortificazioni di confine.

Questa parola ha acquisito con il tempo un utilizzo generalizzante rispetto alla sua etimologia; designa oggi molte costruzioni con caratteristiche proprie di queste architetture come un'estetica connotata da

qualche torretta o merlatura o una posizione dominante e isolata. Il termine "castello" ingloba quindi insediamenti diversi ma solitamente ricchi di interesse e di fascino, con una propria autonomia storica, strutturale, funzionale e architettonica. Tale tipologia può pertanto comprendere anche edifici non fortificati, che in realtà non hanno mai avuto scopo difensivo ma che ad esempio sono di carattere esclusivamente residenziale, come accade per la Santissima di Gusago.

Come precedentemente riportato è molto importante il rapporto tra questi edifici e i luoghi dove vengono collocati; per motivi originariamente di difesa essi venivano infatti posizionati su alture o colline da dove fosse più facile vedere l'arrivo dei nemici e più difficile per questi avvicinarsi e attaccare. La posizione veniva scelta molto accuratamente anche secondo altre logiche che riguardavano la gerarchie territoriali e militari, le caratteristiche ambientali e produttive dell'intorno, che dovevano essere favorevoli nelle più diverse condizioni, e la sua integrazione nelle vie di comunicazione e di commercio. L'edificio doveva inoltre essere ben visibile e riconoscibile, come manifestazione imponente del suo ruolo centrale e forte, e non doveva invece far trapelare all'esterno nulla di quanto accadeva internamente; si tratta infatti di una struttura chiusa e protettiva. Vi è stata infatti una sorta di differenziazione interna nella quale il rapporto con il paesaggio cambia notevolmente: le fortificazioni difensive tendono col tempo a mimetizzarsi con esso per essere meno attaccabili; le residenze fortificate invece cercano di mantenersi evidenti e armoniosamente inserite nel contesto ma contemporaneamente ad ergersi nella loro imponenza da esso.

I castelli oggi, nelle loro diverse configurazioni e modificazioni funzionali che hanno subito, sono un simbolo: queste architetture tendono infatti a caratterizzare un luogo e contemporaneamente ne diventano un segno di riconoscimento carico di valori, un sinonimo di protezi-

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

24. Castello di Montecchio

25. Castello di Cly



one, potere e fascino che richiama l'attenzione e stimola la fantasia.

4.2 EVOLUZIONE STORICA, FISICA E FUNZIONALE

I castelli sono delle vere e proprie fortificazioni; essi nascono storicamente dalla paura delle aggressioni nemiche, in risposta alla necessità di protezione. Precedentemente si ricorreva ad ostacoli naturali sfruttabili, quali il posizionamento in luoghi difficilmente raggiungibile e facilmente difendibili come su una montagna o su un'isola; in seguito fu necessario crearne anche di artificiali in quanto l'ingegno umano e le tecnologie si erano evolute e avevano reso meno efficaci tali accorgimenti.

La nascita di queste costruzioni è quindi dovuta all'evoluzione e all'adattamento dei metodi difensivi.

I primi castra erano dei villaggi più o meno estesi, originariamente protetti in modo molto rudimentale con palizzate e muretti di tronchi o terra battuta, in seguito di pietre o mattoni (più durevoli e resistenti al fuoco) sovrapposte a secco, ove possibile su un'altura, dietro i quali ripararsi per colpire il nemico assalitore. I Romani si difendevano dall'attacco dei barbari attraverso torri di guardia isolate per lo più in legno, localizzate strategicamente.

Gli accorgimenti cautelari vennero potenziati dall'introduzione del fossato, secco o con acqua, per impedire al nemico di attaccare dal basso e tenerlo ad una distanza tale da essere colpito con le frecce, con la cui terra di scavo era inoltre possibile raddoppiare l'altezza del terrapieno o del muro.

In breve tempo si imparò inoltre a disporre lungo le mura dei parapetti per difendersi e delle merlature; questa alternanza di pieni e vuoti permetteva ai soldati di attaccare i nemici e di ritirarsi per protezione dopo averlo fatto. Spesso queste costruzioni erano realizzate in legno;

dal XII secolo esse vengono sostituite da cinte murarie in murata di notevole spessore con un forte rigore geometrico.

Dalle sommità dentate delle merlature si aprivano le caditoie per versare acqua bollente o altri liquidi al di sotto; in seguito furono velocemente generalizzati altri e più efficienti sistemi come la compartimentazione degli ingressi, saracinesche, porte "scee", feritoie e, prime fra tutte le torri, disposte ad intervalli regolari lungo le mura.

Nel medioevo, in cui il castello fungeva da centro giuridico e amministrativo, furono aggiunti ponti levatoi a bilico, rivellini (fortificazioni esterne davanti ai ponti), il muro merlato fu spostato a sbalzo con caditoie nel cammino; sempre in questo periodo di cambiamenti comparsero le roccaforti concentriche, caratterizzate da strati successivi, solitamente più alti verso l'interno. A questa evoluzione ne corrispondeva una anche dei mezzi degli assalitori con le torri d'assedio, le catapulte, gallerie sotterranee e altri espedienti; la difesa tuttavia prevaleva sull'attacco.

Queste costruzioni comprendevano diversi edifici e fungevano da abitazione per il signore feudale e al tempo stesso da roccaforte. L'architettura castellana annovera sia castelli signorili, di pertinenza del castellano che vi vive con la propria famiglia e in presidio dei soldati e in cui la popolazione si rifugia in caso di necessità, sia "castelli degli uomini", per il ricovero della popolazione, ossia un vero e proprio villaggio fortificato. Questi ultimi tuttavia tra il XIII e il XIV secolo, a causa dell'aumento demografico, cessarono la loro funzione di rifugio e divennero anch'essi del primo tipo. Questi secoli vedono infatti una tendenza all'accentuazione degli elementi residenziali, con l'attenzione ad un comfort maggiore e un'immagine più sfarzosa; entrano inoltre in uso le armi bianche e quelle da fuoco, come le bombardiere.

I castelli feudali divennero obsoleti e inadatti con la comparsa di questi nuovi armamenti sul campo di battaglia, avvenuta nella sec-

PARTE I: ANALISI

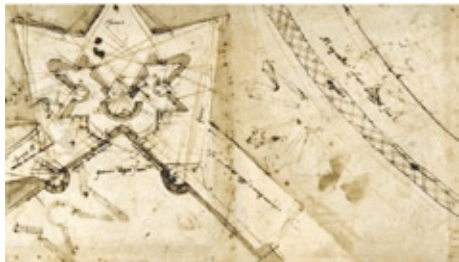
IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



onda metà del Quattrocento, circa centocinquanta anni dopo la loro invenzione. Gli architetti militari si trovarono a dover progettare un nuovo sistema di difesa; tale elaborazione avvenne proprio in Italia. Inizialmente si cercò di rammodernare gli esistenti ispessendo le mura con terrapieni, rinforzando le torri con falsebraghe, sostituendo quelle quadrate con alcune tonde di grandi dimensioni che offrivano più linee di tiro.

Un cambiamento radicale consistette anche nella separazione delle due funzioni compresenti nel castello medievale: il signore rinascimentale ebbe il proprio palazzo o villa cittadina ad uso esclusivamente residenziale, mentre la rocca serviva per fini bellici.

Queste nuove costruzioni comparsero nel anni Sessanta del Quattrocento e assunsero nei decenni successivi caratteri comuni come dimensioni modeste, mura poderose, torri tonde angolari, cammino di ronda a quota unica, meno compartimenti stagni, condotti di evacuazione dei fumi, gallerie al servizio delle bombardiere, ponti levatoi a sollevamento diretto, scarpa importante, puntoni direzionali e altezza delle torri diminuite, pari a quelle delle cortine. Studi innovativi proposero per queste rocche moderne superfici tridimensionalmente convesse (e quindi sfuggenti per i colpi dei nemici), cortine angolate e un'articolazione planimetrica complessa, spesso determinata dalla conformazione del terreno in cui venivano posizionati.

Le soluzioni successive, avanzate nel Cinquecento da architetti come Michele Sanmicheli e Antonio e Giuliano da Sangallo, furono quelle di interrare le architetture e di costruire i bastioni, bassi e grossi torrioni pentagonali con cannoni che difendevano i due vicini con un fuoco di infilata e che sostituirono le torri angolari. Queste ultime lasciavano dei cosiddetti angoli morti, a cui si era cercato di porre anticamente rimedio con gli speroni basamentali e più recentemente con le rondelle, che tuttavia non risultarono sufficienti. La rocca fu quindi sostituita dal forte bastionato, che si riuscì ad espugnare solo due secoli

dopo con un lavoro di scavo di successive trincee; questo sistema andò dunque in crisi solo a metà dell'Ottocento. I castelli non più modificabili efficacemente per resistere alle nuove tecnologie militari in rapida espansione, vengono ristrutturati e adibiti a residenze per famiglie nobili.

Durante le guerre e i conflitti più recenti, non si utilizzano più architetture di difesa ma trincee o postazioni meno costose e più facili da montare e smontare: sono cambiate le tattiche, le tecnologie e le strategie.

4.3 GLI ELEMENTI DEL CASTELLO

Le diverse tipologie dell'architettura castellana sono mutate nelle diverse epoche in base alle necessità e alle evoluzioni dei modi di vivere e di difendersi ma esse sono contraddistinte da elementi quasi sempre presenti che li accumulano, sebbene subiscano essi stessi notevoli cambiamenti, in parte precedentemente descritti. A caratterizzare questi edifici sono principalmente le mura, con il torrione principale e le altre torri; altre spazi presenti sono il palatium (dove alloggiava stabilmente il padrone del castello e la sua famiglia) e gli edifici accessori addossati internamente alla cortina.

- LE MURA

Le mura si ergevano originariamente oltre il fossato; esse sostituirono le palizzate protettive dei primi castelli: circondavano e proteggevano la corte interna e gli altri spazi costruiti e non presenti all'interno. Rappresentano l'elemento di difesa principale, raggiungendo spessori massicci e altezze notevoli, e sono generalmente affiancate da torri o bastioni per aumentarne la resistenza e l'efficacia. Alle loro spalle vi era il camminamento di ronda ed erano caratterizzate da aperture strombate dette feritoie per avvistare i nemici e scagliare frecce,

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

da sporgenze per lanciare pietre o acqua bollente dette caditoie e da merlature protettive: i merli venivano impropriamente detti ghibellini o guelfi in base alla forma a coda di rondine o quadrata. In base all'epoca, alla località e al tipo di castello le mura hanno avuto altezze e spessori diversi.

- IL MASCHIO (O MASTIO)

Questa grossa torre fortificata, comune nei castelli medievali, è caratterizzata da un'altezza superiore alle altre, solitamente tra i 12 e i 15 metri, mura molto spesse e finestre di piccole dimensioni, progettata come punto di osservazione. Vi si trovava solitamente una possibile abitazione del signore ma rappresentava anche il centro nevralgico della struttura ed era usato come ultima difesa in caso di attacco, in quanto non vi era accesso diretto: veniva infatti usato anche per ospitare e proteggere gli abitanti in caso di penetrazione della cinta muraria da parte dei nemici.

- LE TORRI

Le torri rinforzano la cinta muraria staticamente e come strumento di difesa. Hanno diverse tipologie e forme di base: inizialmente avevano un perimetro quadrato ed erano spesso soggette a scavi nelle fondamenta da parte dei nemici per farle crollare; in seguito comparvero sulla scena le torri poligonali e infine a base rotonda, che offriva illimitate linee di tiro. Potevano essere provviste di copertura a capanna o conica o scoperte. Nel medioevo presentavano altezze superiori a quella delle mura e si abbassarono in seguito fino ad avere la stessa altezza della cortina; dal XV secolo si irrobustiscono diventando torrioni.



PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



IL VINO

1.LE ORIGINI DEL VINO

1.1 LA STORIA DEL VINO

Recenti studi e ricerche archeologiche hanno permesso di ricostruire le origini della pianta della vite e della produzione di vino con basi scientifiche che permettono di superare i racconti che collocano la pianta nel Paradiso terrestre, come fonte del frutto proibito assaggiato da Eva, o nell'arca, dove Noè la pose al sicuro in vista del diluvio universale.

La pianta che permette la produzione del vino, la *Vitis vinifera*, cresceva spontanea già 300.000 anni fa. L'uomo, secondo alcuni studiosi, scoprì la bevanda casualmente: l'uva risposta in un recipiente sarebbe fermentata in modo naturale, permettendo la scoperta del vino e la possibilità di produrlo a partire dalla pianta. La coltivazione della vite ha origini antichissime: la prima unità di produzione viene collocata in un caverna dell'Armenia nel 4000 a.C. e nell'opera letteraria Gilgamesh viene descritta una vite nella Babilonia del 1800 a.C. Dalle testimonianze dei geroglifici sappiamo inoltre che gli Egizi furono maestri e scopritori delle tecniche enologiche: alcune testimonianze risalenti al 2500 a.C. descrivono già alcune varietà di vino. Nell'Antico Egitto l'attività di produzione del vino era talmente consolidata che nel corredo funebre del faraone Tutankhamon furono poste delle anfore contenenti vino con indicazioni riguardanti la zona di provenienza, l'annata e il produttore, a indicare l'attenzione che veniva prestata alle modalità e alle aree di produzione. Dall'Egitto la pratica della vinificazione si diffuse presso altri popoli: Ebrei, Arabi,

Greci.

Nel mondo greco il vino era ritenuto un prodotto divino, e il dio Dioniso, cui la pianta della vite era sacra, era considerato il più giovane figlio immortale di Zeus.

La qualità del vino era, fin dai tempi antichi, direttamente collegata all'esposizione del vigneto e ai metodi di coltivazione: le vigne basse erano famose per produrre vini di scarsa qualità, mentre viti in arbusto davano luogo ai grandi vini italiani. Per quanto riguarda la vinificazione, è testimoniato l'uso di una tecnica molto simile a quella utilizzata fino quasi ai nostri giorni: essa prevedeva la raccolta e la pigiatura dei grappoli in larghi bacini, la torchiatura dei raspi e la fermentazione del mosto in recipienti lasciati aperti fino al completo esaurimento del processo.

L'uva veniva di solito raccolta per la vinificazione, ma poteva anche accadere che una parte del prodotto fosse messo in vendita mentre si trovava ancora sulla pianta. A differenza degli altri lavori agricoli, la vendemmia era un'attività festosa, che non apparteneva propriamente alla sfera del lavoro quotidiano, ma trasformava la condizione umana e la poneva in contatto con il divino.

Nell'antichità, la fermentazione del mosto avveniva in contenitori differenti in base al clima e alle civiltà; si otteneva così un liquido dagli effetti inebrianti, usato inizialmente come antisettico per applicazioni mediche. La produzione avveniva in grotte, cave e cantine: non vi erano luoghi concepiti per questa funzione e non ve ne saranno fino al tardo Rinascimento. Fino a quel momento, dunque, le attività e gli spazi legati al vino erano prevalentemente connessi con la natura. Questo rapporto inscindibile perdura anche oggi e anche nelle costruzioni più moderne: bisogna porre attenzione alla salvaguardia dell'ambiente e spesso si incoraggia l'uso di materiali naturali.

Il vino è tra i pochi prodotti agricoli che subiscono il processo di produzione in tutte le sue fasi nello stesso luogo, con il quale stringe nec-

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



essariamente un legame strettissimo e indissolubile: come la vite affonda le radici nel terreno, così anche le cantine scavano le proprie fondamenta nel terreno. Tale fusione è definita dal termine *terroir*, con cui vengono indicate le “specificità insite in un territorio e che il vino lì prodotto riflette”, simile al *genius loci* dell'architettura.

Per quanto riguarda l'Italia, si può supporre, grazie alle scoperte archeologiche, che la vite fosse coltivata in modo sistematico dagli etruschi nell'VIII secolo a.C.; In Francia, invece, la viticoltura arrivò soltanto nel VI secolo a.C., quando fu introdotta dai greci nella città di Marsiglia, allora colonia greca di Massalia.

L'Impero Romano contribuì alla diffusione in area europea (principalmente in Europa centrale e occidentale) delle tecniche e delle conoscenze nella coltura dei vigneti e nella produzione del vino. Al popolo romano si deve anche riconoscere il merito di aver dato un grande impulso al commercio vinicolo: esso trasformò il vino in una grande fonte di attività economica remunerativa, non più prodotto pregiato ad uso elitario, ma bene di consumo quotidiano. Il vino veniva prodotto in diverse aree dell'impero, in particolare in Italia, Siria, Gallia Narbonensis, Hispania. La bevanda prodotta in questo periodo e in questi luoghi doveva risultare assai diversa da quella che conosciamo oggi: era infatti molto dolce e alcolica, e doveva essere allungata con acqua, miele e spezie, in modo tale che il sapore divenisse più gradevole. Il popolo romano aveva una grande conoscenza del vino: consapevole della sua proprietà battericida, lo portava nelle campagne militari, dove divenne la bevanda dei legionari. Anche le fonti attestano questa consuetudine: Plutarco racconta di come Cesare avesse distribuito vino ai soldati per debellare una malattia che aveva colpito il suo esercito. Plinio, invece, racconta di come a Roma fossero conosciute diverse varietà di vino: il più apprezzato, secondo l'autore, era il Falerno.

Con la caduta dell'Impero romano d'Occidente, avvenuta nel 476,

si ebbe in Italia l'inizio di un periodo di instabilità che ebbe conseguenze negative sull'attività vitivinicola. Le ragioni del declino furono anche morali: la bevanda era infatti accusata di portare ebbrezza e un piacere effimero e dannoso.

È possibile osservare una ripresa con l'emergere delle città mercantili di Genova, Firenze e Venezia: grazie a questi centri, il commercio dei vini provenienti da Bordeaux, dalla Borgogna, dal Reno e dal Danubio tornò ad essere un'attività in forte sviluppo e fonte di grande ricchezza. Anche i monaci cistercensi e benedettini contribuirono a rilanciare la produzione del vino, importante nell'ambito liturgico stesso.

Nel Medioevo, nel periodo di rinascita, nacquero molte tecniche di coltivazione del vino, che si manterranno fino al XVII secolo. Etichette quali Antinori e Frescobaldi, note ancora oggi, si affermarono già nel XIII e XIV secolo. In questo periodo l'attività vinicola permetteva banchieri e mercanti della penisola di arricchirsi, ma i piccoli produttori rurali non traevano ricchezza dalla produzione del vino: essa si limitava a concorrere alla loro sussistenza. Il grande declino di questo periodo si protrasse fino al XIX secolo, quando in Piemonte e Toscana si ebbero i primi segni di una rinascita. Nello stesso periodo, delle malattie della vite giunte dall'America distrussero molti vigneti: fu necessario innestare i vitigni su quelli di origine americana, immuni ai parassiti. In questo secolo il vino diventa anche oggetto della ricerca scientifica.

Nel Novecento iniziò, specialmente in area francese, quel processo di introduzione di normative per regolamentare la produzione (definizione dei territori, concetto di origine controllata) e porre l'accento sulla qualità della produzione vinicola, ancorandola al territorio.

L'esportazione del vino ha contribuito ad arricchire molti paesi europei, e il vino è stato un prodotto fondamentale anche per altri Stati come l'Australia, il Cile, il Canada, gli Usa. Fuori dall'Europa il vino ha incontrato accoglienza o diffidenza per fattori economici e culturali. Tra gli anni '80 e '90 si parlò di una funzione medica e terapeutica del

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



prodotto, che portò un'impennata positiva nelle vendite.

La Cina è un paese che sta scoprendo il piacere del vino come scelta di vita, soprattutto per quanto riguarda i giovani e una fascia di popolazione che include circa 300 milioni di persone.

1.2 L'ETIMOLOGIA

La questione dell'etimologia del termine vino è controversa. Secondo alcuni studiosi deriverebbe dal sanscrito vena, termine formato dalla radice ven, che rimanda al verbo "amare". Secondo altri avrebbe origine dall'espressione iin in antico ebraico, che attraverso il greco oinos sarebbe giunta ai latini. Altri ancora ritengono che da una radice sanscrita vi (attorcigliarsi) abbia origine la parola vino, che significherebbe: frutto della pianta che si attorciglia. Cicerone riflette sulla parola vinum e fa risalire la sua etimologia latina ai termini vir (uomo) e vis (forza).

2. IL VINO E I SUOI LEGAMI CON IL LUOGO, LA SOCIETÀ E L'ARTE

2.1 IL VINO E IL LUOGO

Il vino è un elemento fortemente connesso con il luogo di produzione: il legame molto stretto è sancito e formalizzato dalle delimitazioni delle aree DOCG. La stessa presenza della pianta che lo produce modifica e segna il territorio che la ospita, con l'andamento dei vigneti e la varietà delle coltivazioni, oltre alla presenza di luoghi connessi alla trasformazione dei frutti nella bevanda.

È necessario, nel parlare di architettura del vino, concepire progetti che partano dall'esigenza di ricostruire paesaggi articolati rinnovandoli e portando loro una nuova qualità; l'architettura svolge in questo caso un ruolo fondamentale per il recupero di edifici esistenti o per le nuove costruzioni, in equilibrio tra tradizione e progresso. L'economia del vino, con le sue caratteristiche e molteplici facce, può rappresentare un'occasione di rilancio per aree in cui l'economia tradizionale e l'aspetto territoriale e paesistico hanno subito nel tempo un processo di degrado ma sono tuttora caratterizzate da grande fascino e potenziale.

2.2 VINO, NATURA E ARCHITETTURA SOSTENIBILE

I grandi vini, come si è detto, rappresentano il territorio in cui vengono prodotti, sono diretta espressione di esso. Infatti, le condizioni naturali influenzano la struttura biologica della vite, come suolo, clima e topografia: fanno sì che ogni pianta nata in un determinato luogo abbia caratteristiche diverse e peculiari rispetto alle altre. Il medesimo vitigno, infatti, coltivato in luoghi con caratteristiche differenti, può dare luogo a vini di sapori diversi.

Nel XIX secolo, la Francia comincia a porre l'accento sull'importanza

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

30. Bacchanale degli andrii, Tiziano Vecellio

31. Trionfo di bacco, Valezquez



del luogo di produzione, creando così un modo di pensare che si diffonderà in tutta Europa.

Oggi il concetto di territorio sta perdendo importanza a vantaggio del brand, che le aziende cercano di mettere in risalto. È compito dei produttori riconoscere l'importanza di sottolineare i legami col territorio, di farne un punto di forza: ognuno dovrebbe puntare sì sul proprio talento e la propria peculiarità, inserendosi però in un contesto di appartenenza più grande e articolato.

La standardizzazione del prodotto è oggi una realtà in espansione: è bene che nell'industria del vino si punti sull'eterogeneità e sulla tradizione che rende speciale il luogo di provenienza del prodotto.

Il Chianti ad esempio, vino prodotto in Toscana, è un simbolo del territorio italiano e anche per questo è apprezzato: è figlio del luogo da cui proviene, delle sue tradizioni e della sua storia.

Negli ultimi anni le etichette che si contendono l'attenzione dei potenziali clienti hanno cercato di colpire sempre di più anche grazie a interventi ad effetto, come quelli effettuati dalle archistar. Arizcuren sostiene che sia necessario porre la cantina in armonia col paesaggio, senza che essa si imponga su quest'ultimo: serve, per le cantine più moderne, un'architettura sostenibile, che rispetti il paesaggio e faccia di questa attitudine un suo punto di forza.

Oggi le cantine tendono ad essere luoghi industriali, destinati a una grande produzione, ma devono essere spazi suggestivi, in grado di evocare immagini e sensazioni, che richiamino il legame della bevanda e del suo luogo di produzione con il paesaggio circostante, cornice dell'esperienza degustativa e origine del prodotto che il consumatore si accinge ad acquistare.

2.3 VINO, SOCIETÀ E CULTURA

Il vino è legato, oltre che al luogo e al suolo, alla sapienza umana: è

dall'uomo che viene raccolto e prodotto, è l'uomo colui che lo crea e che ne fruisce. Il vino è sempre stato un elemento di unione tra gli uomini, perché permette loro di sentirsi più vicini ai loro simili e al divino stesso. Il fatto stesso di bere vino, di conoscerlo, di averne una sorta di cultura, è un segnale distintivo dal punto di vista sociale e intellettuale. Rispetto al passato, il bisogno è diventato un piacere, talvolta un hobby: il bere conoscendo ciò che si beve è diventato una moda, uno stile di vita.

Il concetto del vino non come mezzo per soddisfare il bisogno creato dalla fame o dalla sete ma come elemento al centro di occasioni di ritrovo mostra che il ruolo sociale della bevanda era già presente nell'Antica Grecia. La bevanda infatti era il fulcro del simposio, l'occasione in cui degli uomini, talvolta accompagnati dalle etere, si ritrovavano per bere e discorrere di svariati argomenti, dividendo il vino e riconoscendosi, in questo modo, come eguali: il fatto di bere dalla stessa coppa rendeva gli uomini come fratelli, e l'atto sanciva il rispetto reciproco dei partecipanti. Era un'occasione di socialità, la più importante del mondo greco, che qualificava gli uomini di determinate classi sociali e di specifici ideali. L'attenzione dei greci era posta anche sull'autocontrollo: gli effetti inebrianti della bevanda venivano "controllati" dall'uomo, che cercava di fuggirne gli effetti funesti. L'assunzione della bevanda però provocava un'euforia nei presenti, e la cerimonia proseguiva al di fuori dell'ambiente simposiaco.

Nella società romana il vino cessa di essere associato a un contesto sacrale per diventare parte dell'alimentazione quotidiana, diventando alla portata di molti.

Il vino oggi non è più un mezzo di sostentamento: è un prodotto che si è evoluto da alimentare a culturale, simbolo della capacità civilizzatrice dell'uomo e al tempo stesso del suo legame col territorio, che egli è in grado di sfruttare.

Attualmente sta emergendo sempre di più il concetto di enoturismo:

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

32. Delacroix, La morte di sardanapalo

33. Tournier, Riunione di Bevitori



è importante che il cliente che visita la cantina si senta vicino al territorio, alla natura, alla bellezza dell'ambiente in cui la bevanda viene prodotta.

2.4 VINO, LETTERATURA E ARTE

Il vino si ritrova di frequente come soggetto di opere d'arte e scritti letterari, visto il suo forte legame con la società e considerato il fatto che da molto tempo appartiene alla quotidianità dell'uomo.

Del vino trattano alcuni autori del mondo antico nelle loro opere, specificando di volta in volta il valore benefico o dannoso della bevanda.

Plinio il Vecchio nelle sue *Naturalis Historiae* sostiene che il vino sia ottimo per la sua funzione terapeutica, in particolare per l'interno del corpo umano, così come l'olio lo è per l'esterno.

Il vino viene spesso raffigurato nelle opere d'arte del mondo antico: una delle sue prime rappresentazioni si può ammirare in un affresco della tomba di Nakht a Tebe (della XVII dinastia dell'Antico Egitto).

La pittura vascolare greca presenta numerose scene connesse al vino, soprattutto quelle riguardanti il dio Dioniso, il suo corteo di satiri e menadi e le scene di simposio. Il dio e il suo corteo compaiono in numerose sculture del mondo classico, con grappoli d'uva e calici di vino, mentre in ambito ellenistico la bevanda viene rappresentata e cantata come fonte di ebbrezza e talvolta di degrado, come mostra la statua dedicata alla vecchia ubriaca che abbraccia la botte.

Anche nel periodo successivo, soprattutto nei dipinti e negli affreschi, si trovano frequentemente raffigurazioni collegate al vino, varie di volta in volta: anche qui si ammirano scene del corteo dionisiaco, che evocano gioia ed energia, festose immagini di vendemmia (come quelle dipinte da Angelo Inganni e da Francisco Goya), o ancora scene realistiche di momenti di produzione della bevanda, come si

nota nei dipinti di Jean-Francois Millet, che si sofferma a disegnare la vita contadina e gli artigiani, ritraendo tra i suoi vari soggetti anche un bottaio al lavoro. Vino ed uva saranno inoltre soggetti centrali di molte nature morte, e compariranno in diversi ritratti, nelle mani dei personaggi raffigurati, a suggerire di volta in volta all'osservatore il senso di fugacità della vita e dei piaceri dei sensi o un momento di intimità e quotidianità. Altra situazione in cui compare il vino nei dipinti sono le scene di genere, come quelle di taverna o di festeggiamenti. Spesso il vino compare anche nelle scene dei cinque sensi, in cui è associato al gusto. Infine, non si può dimenticare l'importanza del vino in contesto cristiano, fin da epoche remote. La bevanda è infatti associata all'eucarestia e per questo compare delle mani di Cristo nelle scene raffiguranti l'Ultima Cena, mentre i calici si avvicinano al Suo corpo per raccogliergli il sangue nelle scene di Crocifissione.

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

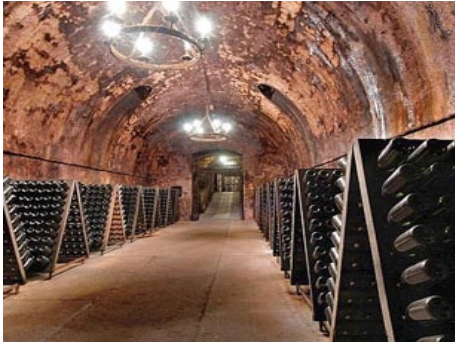
IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

3. IL BUSINESS DEL VINO: PROTAGONISTI, LUOGHI E MODALITA' DI PRODUZIONE

3.1 IL CONSUMATORE AL CENTRO DELLA CANTINA NEL BUSINESS MODERNO

Oggi il commercio del vino si basa su un'immagine di accoglienza ed accessibilità legato all'ambiente dove il vino viene prodotto e venduto. Il vino è collegato all'idea dei sensi, alla sensualità, e colui che desidera venderlo dopo averlo prodotto deve fare in modo che il consumatore si trovi immerso in un ambiente che evochi questi concetti, che lo porti a percepire l'essenza del vino stesso nell'ambiente della cantina: serve una suggestione che lo catturi e lo convinca, e il modo in cui l'ambiente si presenta può determinare la scelta di un brand a scapito di un altro da parte del cliente.

Il rapporto tra prodotto e luogo di produzione nel caso del vino è, come si è detto, molto stretto: spesso coloro che decidono come strutturare la cantina ne tengono conto e ne fanno un punto di forza. Spesso la cantina rimane la stessa in cui il vino già anticamente veniva prodotto e proposto ai consumatori, a cambiare è il modo in cui ci si rivolge a questi ultimi, i nuovi servizi pensati per loro e annessi alla struttura per renderla fruibile, accessibile, accattivante. Ciò accade perché il ruolo del turismo sta crescendo nel mondo del vino, ed è ormai al centro del suo business. La cantina contemporanea viene curata e pensata più per accogliere il visitatore e stupirlo che per produrre realmente il vino: più del contenuto a volte colpisce il contenitore che lo racchiude. Oggi numerose cantine vengono inserite negli itinerari turistici, come accade in Canada: i membri del Wine Club vengono portati per cantine, come in una sorta di profano pellegrinaggio. Talvolta si può addirittura affermare che stia nascendo un nuovo tipo di architettura legata al vino: una sorta di cantina come luogo di de-



gustazione, vendita, di apprendimento, un ambiente ibrido, volto a valorizzare tutto ciò che riguarda il vino e a farlo conoscere. Il concetto di Wine Tour si sta diffondendo sempre di più, si creano spazi per socializzazione e convivialità che entrano a far parte dello stile di vita contemporaneo.

3.2 I LUOGHI DI PRODUZIONE: LE CANTINE

Giuseppe Mina afferma che "La cantina è la madre del vino". Con questo termine si intendono "tutte le parti di un edificio interessate dalla produzione e conservazione del vino"; sopra vi è uno spazio luminoso e asciutto per la pigiatura e sotto degli spazi che vengono usati per conservare il prodotto e farlo invecchiare. Le prime indicazioni riguardo alla costruzione di questi luoghi si trovano in alcuni trattati scritti da Plinio il Vecchio, Vitruvio e Palladio: questi studiosi propongono per l'ambiente della cantina una collocazione ipogea che sfrutti la temperatura e l'umidità, la ventilazione naturale e la vinificazione per caduta che utilizza la forza della gravità; questi accorgimenti sono rimasti attuali nel tempo e vengono utilizzati anche oggi.

Gli spazi tradizionalmente presenti in una cantina sono dedicati alla ricezione, scelta e pigiatura dell'uva, alla sua fermentazione, alle attività di elaborazione e conservazione e all'imbottigliamento; vi sono inoltre ambienti di servizio e magazzini. Nelle nuove cantine vengono aggiunti diversi spazi: non solo quelli in cui il vino viene prodotto, ma anche quelli destinati alla promozione della bevanda e del marchio. Si possono trovare dunque sale di ricevimento e per le conferenze, aree destinate alla degustazione e alla vendita al dettaglio, enoteche, cucine, uffici dell'azienda e per la direzione tecnica e commerciale, archivi.

Alla fine del XVIII secolo comincia a stringersi il legame tra produzione del vino e luogo in cui avviene tale attività: i viticoltori di Bordeaux

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

35. La vendemmia

36. Vini in fermentazione in bottiglia



usavano infatti la parola chateau come etichetta.

Oggi il concetto di branding legato all'industria vinicola assume un'importanza sempre crescente.

Spesso il commercio del vino avviene nei supermercati, dove i prodotti si affollano: è necessario che il marchio del prodotto sia leggibile perché esso risalti rispetto agli altri: il marchio deve corrispondere a dei valori in cui il consumatore si identifica, solo in questo modo il prodotto può risaltare. Anche all'architettura, come si è detto, viene dato ampio spazio alla pubblicizzazione del marchio. Oggi le archistar sono al centro della dinamica, creando edifici d'impatto che attirino i consumatori e fanno sì che il luogo dove il prodotto viene venduto diventi una pubblicità per il prodotto stesso.

3.2.1 L'EVOLUZIONE DEI LUOGHI DI PRODUZIONE

Nell'antichità, la fermentazione del mosto avveniva in contenitori diversi a seconda del clima, del luogo e delle usanze delle diverse civiltà. Il vino veniva prodotto in grotte, cave e cantine, ma non vi erano luoghi costruiti appositamente e fino al Rinascimento non vi saranno edifici progettati in maniera specifica per ospitare l'intero processo di lavorazione. Il fatto che i luoghi di produzione dell'antichità e del medioevo fossero spesso sotterranei e nascosti ha creato un immaginario misterioso attorno ad essi: le cantine del passato non hanno un volto ben definito, sono poco note e studiate.

Nel 550 ca. Jean de Pontac fece erigere ad Haut-Brion, nella zona di Bordeaux, un maniero, sotto forma di piccolo villaggio, per concentrare in sé le funzioni legate all'azienda vitivinicola e iniziò la commercializzazione del vino, marchiandolo con il suo cognome e il nome della sua società. Questa innovazione ebbe grande successo e furono costruite numerose tenute, architettonicamente differenti a causa delle diverse influenze stilistiche e culturali delle zone interes-

sate. Le realizzazioni non erano quindi coerenti, ma sancivano il legame tra prodotto e luogo, e quindi tra vino e chateau..

La storia delle cantine dove l'uva veniva trasformata ha origine nel XVII secolo in Francia dove i castelli antistanti le aree ricche di vigneti venivano convertiti in edifici adibiti alla produzione. Con la Rivoluzione Industriale, alla metà del 1800, vi furono radicali cambiamenti dovuti alle innumerevoli scoperte e alla innovazioni tecnologiche che velocizzarono i processi e aumentarono la quantità e la produzione. Parallelamente, vi fu una razionalizzazione delle differenti fasi produttive, che rese necessaria la progettazione e la costruzione di cantine industrializzate: grandi edifici organizzati in diversi livelli in base alle numerose fasi del processo produttivo. Accanto a queste realizzazioni funzionali vi sono le cosiddette "cattedrali del vino", luoghi di produzione che hanno l'intento innanzitutto di stupire il visitatore ed essere così riconoscibili e direttamente collegate al marchio del prodotto. Al di là del suo aspetto più o meno spettacolare, la cantina è il cuore del processo produttivo ed il contenitore dove il vino invecchia e matura. Lo chateau del passato non appartiene a una categoria architettonica particolare, ma generalmente è composto di due parti: la prima coincide col "castello" , cioè con la residenza temporanea del proprietario; la seconda parte è quella dove avviene concretamente il processo produttivo: gli ambienti sono diversi e si dispongono attorno o a margine della prima parte dell'edificio. Raramente la struttura comprende anche degli spazi sotterranei.

Nel XVIII secolo questo modello è sostituito da uno stile classico-palladiano, con l'aggiunta di elementi tipologici o linguistici dell'architettura locale. Alla struttura vengono spesso annessi degli spazi verdi o talvolta dei veri e propri parchi.

Successivamente, la struttura dello chateau supera la divisione bipartita di cui si è parlato per giungere ad assumere una fisionomia uni-

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



tarìa. A rompere l'equilibrio del classicismo bordolese è, nella prima metà del XIX secolo, la diffusione di un eclettismo architettonico che mescola con poca sapienza gli elementi dell'architettura Egizia, Greca, Gotica, Rinascimentale, Barocca.

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; tale denominazione viene mantenuta, anche in assenza di una struttura che ricordi un castello o una villa.

In alcuni casi, il vino si identifica col luogo in cui veniva tradizionalmente prodotto: lo Champagne riporta alla mente le cantine ad archi dei monasteri e le gallerie scavate sotto i castelli o i conventi; in Germania il clero aveva fatto creare ampi spazi ipogei nelle sue residenze.

In Italia la produzione del vino era diffusa e destinata principalmente all'uso locale. Il Veneto subisce forse l'influenza dell'area francese: le ville venete sono contemporaneamente luoghi di produzione del vino e residenze per la nobiltà. Piemonte e Toscana non daranno grande importanza, inizialmente, al legame tra vino e architettura.

Tra Ottocento e Novecento spiccano le architetture di alcune aree della zona mediterranea, come Jerez, Madera, Porto e Marsala. Le costruzioni di Jerez in Andalusia sono le prime che vantano una struttura in ferro: su progetto dell' Ing. Coogan, introducevano l'allineamento in modo circolare delle botti durante la lavorazione, tipologia ripresa alla fine del XX secolo.

Le cooperative catalane si appoggiavano al cooperativismo cattolico e operaio e vennero sostenute da personaggi celebri come Gaudì. L'impianto delle strutture realizzate in questo clima socio-politico è di tipo basilicale, le facciate presentano partiture con ricche

decorazioni che attribuiscono a questi edifici il nome di cattedrali del vino. La qualità degli edifici in questione è eccellente, e nella progettazione vengono tenute in gran conto le fasi del processo produttivo: l'utilizzo di materiali diversi è dovuto infatti alla conoscenza profonda dei vari momenti. La pietra viene utilizzata nelle mura perimetrali e per la partizione delle celle, il laterizio negli archi, il cemento nelle botte di fermentazione poste tra le colonne. Questa sperimentazione architettonica dell'area spagnola si interrompe nel 1925 col cambiare del clima politico.

Nel resto dell'Europa si svilupparono grandi impianti per la produzione di vino: non veniva data grande importanza all'aspetto architettonico, venivano invece usati determinati tipi edilizi.

Solo negli anni '70 queste strutture assumeranno una fisionomia propria e definita.

Negli anni '80 Francia e Stati Uniti, con le regioni di Bordeaux e Napa Valley in California, raggiungono altissimi livelli nella produzione e si pongono al vertice dello sviluppo dell'enologia. Le nuove tecnologie permettono una notevole riduzione dei tempi di produzione ed un più rigoroso controllo del prodotto in tutte le sue fasi. L'architettura che ospita questi processi si evolve di conseguenza.

Il vino assume due aspetti in questo periodo: diventa da un lato una marca, il simbolo di uno status sociale, di un gusto, dall'altro un prodotto nobile e culturale, indissolubilmente legato al luogo d'origine.

Nasce, dal grande successo del prodotto e dal suo ruolo nel mondo moderno, il concetto di turismo vinicolo: si ampliano i luoghi dedicati alla degustazione, che viene affiancata da assaggi, conferenze, musei che prendono in considerazione il vino in tutti i suoi aspetti. L'aspetto culturale e commerciale del vino sembrano quasi fondersi per offrirsi a un pubblico di massa.

Nella prima metà degli anni '90 si apre il periodo in cui la casa del vino

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



viene detta cantina d'autore. L'architettura diventa infatti un mezzo fondamentale per attrarre il cliente, per accoglierlo e convincerlo a provare e diventare un consumatore del prodotto. Le tecniche del marketing si affiancano così alla produzione vitinicola. Questo andamento, in ogni caso, non sfocia in un banale appiattimento di ideologie o tipologie edilizie: ogni architetto ha il proprio modo di considerare il prodotto e di gestire il rapporto che questo ha col paesaggio e col consumatore, ognuno sceglie come meglio crede in che modo creare un involucro accattivante, che invogli il potenziale cliente ad entrare e scoprire ciò che la cantina offre.

È raro che la disposizione degli spazi nelle cantine d'autore rimandi al mondo agricolo: spesso i complessi appaiono invece come organizzati in spazi disposti in sequenza lineare, in cui si trovano uniti ambienti adibiti a funzioni diverse come accoglienza, degustazione, uffici, spazi di vendita. Emerge un minimalismo formale, cui si accompagna una grande attenzione per i materiali usati. Oggi inoltre, come si è già detto, le cantine tendono a sottolineare il proprio legame col territorio da cui proviene il prodotto, facendo così leva sull'immaginario del cliente, che viaggia con la mente nella storia e nelle tradizioni.

Gli edifici che ospitano queste attività sono stati progettati dai maggiori esponenti dell'architettura contemporanea, come Alvaro Siza e Rafael Moneo. Il primo ha progettato l'azienda vinicola Adegas Mayor, ponendola su di un modesto rilievo circondato dalle viti. L'edificio sembra quasi radicato nel terreno grazie alla capacità dell'architetto di sfruttarne i dislivelli. Esso è rivestito di un materiale lucente, che risalta, in contrasto coi colori del terreno. La cantina comprende in sé ambienti per la lavorazione, per l'invecchiamento, lo stoccaggio, il magazzino, gli uffici, l'area per il pubblico e quella di degustazione.

4 I PROCESSI PRODUTTIVI

La produzione del vino inizia con la raccolta, operazione il cui momento è fondamentale: esso viene indicato da diversi fattori, come l'acidità totale e il grado zuccherino. L'uva raccolta deve essere matura, il grado zuccherino massimo. Si dovrebbe evitare di esporre al sole l'uva raccolta.

Si procede alla fase di conferimento, che si articola in diversi passaggi. Innanzitutto, il carico viene pesato e il peso registrato sull'apposita bolletta di conferimento. Successivamente, si procede al controllo fitosanitario e viene prelevato un campione dal carico, di cui si determinano, con appositi strumenti, acidità e grado zuccherino. L'uva viene depositata nelle apposite vasche e viene pesata. (?). I parametri rilevati durante questa fase influenzano il prezzo di vendita, soggetto però anche agli andamenti del mercato.

Durante la fase industriale preliminare avviene la pigiatura, seguita dalla diraspatura, che allontana i raspi dalla massa, che viene immessa nelle presse. L'allontanamento dei raspi non è sempre previsto: a volte si procede direttamente alla pigiatura. Per produzione di vini rosati può essere prevista anche una linea che non determina l'allontanamento dei raspi, ma prevede l'immissione dell'intera massa conferita in apposite presse per la pigiatura.

Il prodotto infine viene immesso nella vasca di fermentazione e solfitato con dosi di anidride solforosa variabili in funzione delle caratteristiche delle uve di partenza; in molte cantine si procede all'aggiunta di lieviti per avere un migliore andamento della fermentazione e quindi della qualità del vino.

- VINIFICAZIONE IN ROSSO

Si procede con la fase industriale: dapprima si hanno macerazione e fermentazione, in cui le bucce vengono macerate, per ottenere

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

gradevoli estratti e colore. Per favorire l'estrazione si attua la frollatura o rimontaggio. La durata della macerazione dipende dal tipo di prodotto che si vuole ottenere. Successivamente si attuano la svinatura e le operazioni seguenti: durante la svinatura si deve evitare il contatto con l'aria. La conservazione è differente a seconda del prodotto che si vuole ottenere.

- VINIFICAZIONE IN BIANCO

Per quanto riguarda la fase industriale, è conveniente procedere con una pressatura soffice delle uve intere per produrre succhi poco fecciosi e con poche sostanze polifenoliche. La refrigerazione è il passaggio successivo e ha lo scopo di evitare che il mosto fermenti prima dell'illimpidimento: ciò produrrebbe cattivi odori. La pulizia del mosto o defecazione viene fatta quando il mosto presenta un certo grado di fecciosità: si allontanano le fecce con sedimentazione spontanea. Il mosto non deve fermentare per un arco di tempo compreso tra le 24 e le 48 ore. Si procede poi alla fermentazione, che avviene a 18-20°C. Viene aggiunta anidride solforosa, per evitare le ossidazioni. È possibile aggiungere anche bentonite: grazie a questa sostanza la feccia diventa più compatta e quindi è più facile da rimuovere.

- VINIFICAZIONE ROSATO

Questa fase industriale è molto simile a quella del rosso: si riduce però la macerazione con frequenti svinature. Alla diraspa, alla pigiatura e alla solfitazione possono seguire la macerazione a caldo o molti rimontaggi in poche ore o la criomacerazione.

Si procede alla fermentazione, a una temperatura di 20°C per favorire profumi fruttati.

Sul mosto-vino vengono effettuate a volte alcune operazioni nel corso dei processi. Si tratta principalmente di travasi (per separare le fecce mediante il trasferimento da un contenitore all'altro), la chiarifica (per

pulire il mosto), l'unione di differenti tipi di mosto-vino per ottenere un prodotto particolare, le colmature (per evitare ossidazioni e alterazioni microbiotiche che sarebbero favorite dal contatto con l'aria). Si attuano inoltre operazioni per correggere l'acidità grazie all'aggiunta di particolari acidi, ci si avvale di filtrazioni (in filtri di differente tipologia e con diversi coadiuvanti, per sgrassare il prodotto ed eliminare la microflora), della pastorizzazione e della stabilizzazione a freddo.

Le fasi finali sono maturazione e invecchiamento. I recipienti usati nei vari momenti sono i più diversi. I tipi di affinamento dipendono dalla tipologia di prodotto che si desidera ottenere. Esso viene poi imbottigliato.

Perché un edificio sia efficiente è necessario conoscere i momenti della produzione: le diverse aree operative devono essere collegate tra loro in modo efficiente per permettere una circolazione del prodotto al suo interno nelle sue varie fasi.

Le tecnologie si sono sviluppate sempre più in questo settore, permettendo a chi produce il vino di controllare il prodotto nelle varie fasi anche grazie a determinate accortezze. Importante è l'uso dell'acciaio per la fabbricazione dei tini: prima veniva utilizzato il cemento, ma grazie all'acciaio è possibile controllare la temperatura della fermentazione del prodotto, che avviene in questi contenitori. A volte si tende ad affinare il prodotto in botti di legno, ma questa accortezza viene presa solo per quanto riguarda i vini più pregiati.

I processi di imbottigliamento e packing avvengono in modo meccanizzato e automatizzato, in ambienti in cui viene perennemente controllata la temperatura. In questi momenti fondamentale è la figura dell'enologo, che procede alla sperimentazione di nuovi sapori ma deve mantenere inalterati quelli tradizionali.

Per quanto riguarda vinificazione e imbottigliamento, bisogna monitorare umidità e temperatura a seconda della fase del processo: il vino va spostato da una parte all'altra della struttura che lo ospita, e

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

si procede generalmente attraverso la caduta per dislivello, preferita all'uso delle pompe meccaniche.

È importantissimo, oltre a quello di clima e umidità, il controllo della luce, che può essere alla base di dannosi processi ossidativi.

La volontà di produrre vino di grande qualità, a scapito della quantità, ha cambiato, negli anni, i modi di produzione. Si cerca inoltre di recuperare e rendere utilizzabili i vitigni autoctoni antichi, che possono fornire un vino di sapore diverso e in grado di distinguersi dalla produzione globalizzata.



PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



LA PRODUZIONE DEL VINO IN ITALIA E IN FRANCIACORTA

1 CENNI STORICI

Il nostro paese è uno dei più importanti per la produzione vinicola nel panorama europeo, ed è anche uno dei produttori più antichi; nei tempi antichi l'Italia veniva chiamata "Enotria tellus", terra del vino. Recenti ricerche hanno infatti accertato la coltivazione della vite nelle nostre terre già nell'VIII secolo a. C. da parte degli etruschi, due secoli prima che ciò avvenisse in Francia. Il suo commercio ebbe inizio durante l'Impero Romano, periodo in cui si rivelò un'importante attività economica; con le invasioni barbariche ebbe tuttavia un periodo di crisi nel quale la viticoltura sopravvisse quasi esclusivamente come attività di sussistenza per la popolazione. Essa rifiorì nel Rinascimento ma ebbe un ulteriore tracollo nel XVI secolo, in concomitanza con la decadenza della casata dei Medici e il dominio spagnolo-asburgico. Nell'Ottocento la rinascita di questo mercato si sviluppò a partire dal Piemonte e dalla Toscana, dove si iniziarono a produrre vini che in breve tempo divennero pregiati e richiesti; nello stesso periodo furono fondate molte aziende vinicole e scuole di enologia. Con la scoperta dell'America e l'importazione di specie vegetali da questo continente, arrivò in Europa il gravissimo pericolo delle fillossere, dei parassiti che attaccavano le radici delle viti. Questa catastrofe, a cui si riuscì a trovare rimedio, e il susseguirsi delle guerre mondiali rischiarono di segnare la fine della cultura e della produzione vinicola. La ripresa ebbe inizio solo alla fine degli anni Sessanta quando vi fu una radicale trasformazione verso una viticoltura di qualità (non più di quantità come era stato fino ad allora, considerando questa bevanda non un lusso ma una fonte di calorie). Essa subì infatti molti e notevoli cambiamenti: scomparvero le coltivazioni promiscue, i vigneti

obsoleti furono riorganizzati con metodo d'avanguardia e le cantine si modernizzarono, introducendo ad esempio il controllo della temperatura durante la fermentazione. Questo processo e il conseguente miglioramento qualitativo si sviluppò dapprima in Toscana poi in Piemonte e in Friuli e successivamente in tutte le regioni italiane.

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

2 LA SITUAZIONE ATTUALE

L'Italia è attualmente il maggior produttore mondiale di vino, avendo superato quantitativamente la Francia da un paio d'anni. Il raccolto del 2012, ottenuto nei 650 mila ettari di vigne presenti nel nostro Paese, è stimato da Coldiretti, la principale Organizzazione degli imprenditori agricoli a livello nazionale ed europeo, a 40,8 milioni di ettolitri, leggermente in calo rispetto allo scorso anno a causa probabilmente delle temperature più elevate. La maggior parte proviene da Toscana, Piemonte, Puglia, Sicilia, Emilia Romagna e Veneto, in cui si hanno produzioni intensive; si tratta infatti prevalentemente di comuni vini da tavola: qualitativamente parlando infatti il primato spetta alla Francia, seguita dagli Stati Uniti. Accanto a questa situazione si sta tuttavia sviluppando una controtendenza che vede aumentare la coltivazione dei vitigni pregiati e conseguentemente la produzione di vini qualificati. Il settore enologico sembra non stia subendo in maniera evidente gli effetti della crisi globale. Sebbene il consumo interno sia in diminuzione, le esportazioni crescono; ad un calo della produzione segue inoltre un rialzo dei prezzi di vendita sui mercati internazionali. Questa attività rappresenta un business che vale 8,5 miliardi di euro e dà occupazione a 1,2 milioni di persone. L'Italia inoltre conta 329 vini a Denominazione d'origine controllata (cresciuti del 19% dal 1980), 70 a Denominazione d'origine controllata e garantita, 118 a Indicazione geografica tipica, per un totale di 517 denominazioni di origine.

3 LA LEGISLAZIONE ITALIANA

La produzione e la classificazione dei vini sono sottoposte a dei regolamenti comunitari e relative norme nazionali applicative, che offrono delle garanzie al consumatore in merito alla provenienza e alla qualità dei vini. Il punto di riferimento normativo è stato costituito per lungo tempo dalla Legge n°164 del 10/02/1992, finché non è stata riformata dalla "Nuova OCM (Organizzazione Comune dei Mercati) del vino" e dal nuovo "Codice Agricolo", portando infine al DL n°61 dell'8/04/2010. L'obiettivo del nuovo decreto era quello di tutelare ulteriormente i fruitori e semplificare l'apparato burocratico.

3.1 LEGGE N°164 DEL 10/2/1992: "NUOVA DISCIPLINA DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE".

Tale legge prevedeva la distinzione dei vini in due grandi categorie: i vini da tavola e i Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate (VQPRD). Essa detta, tra l'altro, disposizioni per la denuncia delle superfici vitate e la costituzione, la tenuta e l'aggiornamento degli albi dei vigneti e degli elenchi delle vigne presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura e le disposizioni per la rivendicazione delle produzioni annuali.

3.2 DECRETO LEGISLATIVO N°61 DELL'8/04/2010: "TUTELA DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE DEI VINI, IN ATTUAZIONE DELL'ARTICOLO 15 DELLA LEGGE N°88 DEL 7 LUGLIO 2009".

Ha abolito la legge precedente recependo la nuova OCM vino dell'Unione Europea, abolendo quindi la classificazione precedente e facendo riferimento alle nuove normative europee sulla designazi-

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

one ed etichettatura dei vini; la nuova classificazione adottata sarà in seguito riportata. Viene inoltre istituito il Comitato Nazionale vini DOP e IGP, un organo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali con competenza consultiva e propositiva in materia di tutela e valorizzazione dei vini a DOP e IGP.

4 LA CLASSIFICAZIONE DEI VINI ITALIANI

La classificazione italiana ricalca quella europea, con alcune peculiarità.

Con l'abolizione della Legge n°164 del 10/2/1992 e il Decreto Legislativo, si considera una distinzione concettuale tra Vino a Origine Geografica, che possiedono un legame territoriale e disciplinare (di cui fanno parte i DOP e i IGP) e Vino senza Origine Geografica, che non hanno invece alcun legame e corrispondono in pratica ai precedenti vini da tavola. I VQPRD saranno chiamati DOP (Denominazioni di Origine Protetta), i quali includeranno le attuali DOCG e le DOC; le IGT (Indicazione Geografica Tipica) lasciano il posto alle IGP (Indicazioni Geografiche Protette), sebbene in Italia possano ancora essere usate entrambe le diciture. I vini Senza denominazione di origine, gli originari VDT (Vini da Tavola) vengono sostituiti dai Vini Comuni e Varietali.

4.1 DOP (DENOMINAZIONI DI ORIGINE PROTETTA_ VINI A ORIGINE GEOGRAFICA)

Categoria europea con cui si intende il nome di una zona geografica viticola utilizzata per designare un prodotto rinomato e di qualità, le cui caratteristiche sono legate a quell'area, all'ambiente naturale e ai fattori umani. Essi sono sottoposti ad analisi chimico-fisica e organolettica, quest'ultima da un'apposita commissione presso le Camere del Commercio. Menzioni specifiche tradizionali utilizzate dall'Italia per certificare e riconoscere i propri prodotti sono le DOC e le DOCG, i quali dovranno necessariamente indicare in etichetta l'annata e presenteranno la "fascetta" identificativa. Alcuni di questi vini possono essere fregiati di particolari diciture: "Classico" o "Storico" indica la produzione in una zona di origine più antica, "Riserva" un invecchiamento più lungo e "Superiore" delle regole ulteriormente restrittive e

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

una gradazione alcolica più elevata di quella prevista dal disciplinare.

-DOC (Denominazione di Origine Controllata)

Questi vini provengono da zone geografiche ristrette e devono essere caratterizzati da determinate qualità che devono essere verificate tramite opportune analisi da parte di una "Commissione di Degustazione" e requisiti previsti dal disciplinare il cui mancato rispetto ne impedisce la messa in vendita con tale dicitura.

Ad esempio i vitigni devono essere autorizzati, l'uva deve seguire fasi precise, il vino deve essere lavorato seguendo metodi rigorosi e la gradazione alcolica deve avere un tasso minimo e controllato. La legge prevede quindi un costante controllo durante tutto il ciclo produttivo

-DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

Le uve di tali vini provengono da zone geografiche molto limitate e con disciplinari da parte del consorzio vigilato dal MRAAF (Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali) ancora più restrittivi. Presenti pertanto in quantità minore rispetto ai precedenti sono di particolare notorietà e pregio, per le qualità intrinseche e la rinomanza commerciale nazionale ed internazionale acquisita nel tempo; essi devono infatti aver avuto un passato di almeno dieci anni come DOC.

Prima di essere messi in commercio devono essere opportunamente esaminati e l'esame organolettico deve essere ripetuto anche nella fase dell'imbottigliamento; per questi vini viene prevista anche un'analisi sensoriale eseguita da un'apposita commissione.

4.2 IGP (INDICAZIONI GEOGRAFICHE PROTETTE_ VINI A ORIGINE GEOGRAFICA)

Su questi vini viene riportato il nome geografico di una zona utilizzato

per designare il prodotto, che possiede quindi determinate qualità, notorietà e caratteristiche specifiche attribuibili a tale area. Sebbene essa possa infatti essere estesa, relativa ad una regione o ad una provincia, l'origine viene ristretta riconoscendo i caratteri comuni tra un vino ed un altro ad indicazione geografica tipica differente, che derivano ad esempio da vitigni o condizioni territoriali o ambientali simili.

4.3 VINI COMUNI

Identificati con gli ex VDT con uve autorizzate, questi vini non devono rispettare particolari disciplinari di produzione. Sull'etichetta viene riportato il Paese ma non vi sono restrizioni di zona o territorio e quindi la zona di origine risulta piuttosto ampia; facoltativamente può essere indicato il colore, ma non i vitigni utilizzati. Si tratta solitamente di vini generici dalle caratteristiche più modeste ma l'assenza di denominazione di origine non è necessariamente sinonimo di scarsa qualità; è tuttavia difficile riscontrare caratteri comuni tra un vino comuni ed un altro.

4.4 VINI VARIETALI

Si tratta di vini di cui almeno l'85% delle uve appartiene alla varietà indicata in etichetta; la lista delle varietà comprende per lo più vitigni internazionali. Nell'etichetta di questa tipologia, introdotta dalla revisione normativa, può essere facoltativamente riportata l'annata di produzione ma nessuna indicazione di origine.

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

5 LA CULTURA DEI VINI IN FRANCIACORTA

La regione è un'importante area vinicola di circa 24.000 kmq, caratterizzata dalla produzione di vini eccellenti famosi in tutto il mondo; essa è riconosciuta comprensorio sovracomunale dal disciplinare n° 273 del 22/11/95 riguardante i vini DOC, DOCG, IGT a Denominazione di Origine Franciacorta, per sottolineare l'importanza di questa pregiata attività. Le Cantine sono numerose e caratterizzano il territorio, in cui si situano armoniosamente; ve ne sono di storiche e di recenti, di tradizionali e di completamente moderne. Alcuni di questi spazi sono largamente conosciuti per la qualità o per grande distribuzione nazionale ed internazionale come Berlucchi, Cà del Bosco e Monte Rossa; altri sono invece più piccoli, meno rinomati e a conduzione familiare. La zona è considerata da molti l'unica zona italiana che produce vini "spumanti" in grado di competere con quelli della Champagne francese. L'economia di questa terra eminentemente agricola mira infatti ad una qualificazione dei prodotti e alla loro chiara identificazione con l'Italia. La volontà è quella di limitare lo sviluppo quantitativo, mantenendo l'ambiente a misura d'uomo per non ledere lo stretto rapporto e l'integrazione tra uomo, architettura e ambiente, per concentrarsi invece su quello qualitativo. Alla base di questa eccellenza vi sono le caratteristiche del terreno, determinate dai minerali presenti e dalla struttura granulometrica, e il clima moderatamente continentale con assenza di siccità estiva, temperatura invernale mite grazie ai bacini idrici presenti e sensibili differenze locali. E' in tale contesto morfologico e ambientale che si è consolidata la coltivazione vinicola della regione; la strategia si basa sull'aggiornamento della viticoltura, sulla caratterizzazione delle produzioni e la selezione dei vitigni. Il processo di valorizzazione intrapreso, affiancato dall'apertura delle cantine e da strutture alberghiere di rilievo, dovrebbero fungere da traino per il turismo consapevole basato sulla naturalità e autenticità che caratterizzano la Franciacorta.

5.1 UNA STORIA ANTICA

Il vino della Franciacorta ha origini antiche e una buona fama dal 1200. In questo contesto si inserisce una delle prime pubblicazioni al mondo sulla tecnica di preparazione del vino a duplice e tripla fermentazione naturale in bottiglia e sulla loro azione sul corpo umano. Il testo intitolato "Libellus de vino mordaci" è stampato in Italia nel 1570 dal medico bresciano Gerolamo Conforti, che riporta molte note mediche riferite ai suoi effetti e ne descrive i pregi terapeutici. Lo studioso descrive la diffusione e il consumo del "mordacissimo" vino della Franciacorta, brioso e spumeggiante "dal sapore piccante o mordace che non seccavano il palato, come i vini acerbi e austeri, e che non rendevano la lingua molle come i vini dolci", confrontandolo con gli altri e considerandone i cambiamenti nelle diverse stagioni, che lo vedevano più frizzante in inverno. L'origine della spuma derivava dalla fermentazione, a cui bisogna dunque prestare particolare attenzione affinché la "scoria gassosa, leggera e pungente" non si dissolvesse. La Franciacorta conoscerà un periodo di decadenza da cui uscirà, anche e soprattutto attraverso il vino, dagli anni Cinquanta-Sessanta, in cui inizia il nuovo corso della viticoltura. In questo periodo nasce infatti l'esigenza di trovare una nuova identità vinicola: sul territorio erano attive molte aziende agricole che producevano vini di buona fattura ma li commercializzavano prevalentemente in loco; essi sono caratterizzati e si differenziano dagli altri per la rifermentazione in bottiglia. Il processo di sviluppo, diffusione e apertura al mercato nazionale e internazionale avviene prima lentamente e poi vertiginosamente e coinvolge diverse realtà; l'innovazione e la crescita derivano quindi dall'intreccio di situazioni casuali, di passione, di studio e di esperienza, nonché dagli investimenti di diversi imprenditori che puntarono sulla coltivazione della vite. Filari di viti soppiantano i seminativi e i frutteti per incrementare la produzione, le ville della zona vengono in parte

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

riqualificate per il turismo, per dar lustro al territorio e incrementare l'integrazione tra la storia, la cultura e il paesaggio.

5.2 IL "CONSORZIO PER LA TUTELA DELLA FRANCIACORTA"

Si tratta di un'associazione di produttori interessati al controllo e all'ottimizzazione della vitivinicoltura della Franciacorta, che fornisce supporto di servizi, d'immagine e di integrazione e attivo anche nelle attività di sperimentazione. Esso ha una commissione tecnica che ha redatto un regolamento severo e restrittivo al fine di migliorare qualitativamente, e non quantitativamente, la produzione. Il Consorzio è inoltre in costante contatto con il mondo accademico, per poter proporre ai propri associati soluzioni innovative e rispettose dell'ambiente, illustrando loro i risultati dei progetti come, ad esempio il "Monitoraggio e riduzione delle emissioni di CO2" o la ricerca sui lieviti autoctoni. Come afferma infatti il Presidente Maurizio Zanella "L'attività consortile è molto ampia: va dalla tutela e valorizzazione della denominazione e del vino, alla comunicazione del prodotto e del suo territorio". Si tratta più precisamente di 104 aziende di varie dimensioni, da quella a gestione familiare a quelle strutturate e largamente conosciute, corrispondenti al 97% di quelle presenti nel territorio. Dal 1993 l'associazione ha sede ad Erbusco, uno dei comuni più grandi e conosciuti della zona.

- LA NASCITA E LO SVILUPPO

- Il 21 luglio 1967 un Decreto del Presidente della Repubblica dichiara la Franciacorta come zona a Denominazione di Origine Controllata, riconoscendo 11 vini italiani di gran pregio.
- Nell'aggiornamento del disciplinare del 1983 viene identificata una nuova tipologia spumante.
- Il 23 ottobre 1987 viene attribuito al Consorzio il controllo sui propri

produttori associati, nelle diverse fasi della produzione, dal vigneto alla vendita.

- Il 22 marzo del 1991 è approvato il rigido Regolamento Tecnico Produttivo del Franciacorta, con la conseguente nascita dell'omonimo marchio, registrato il 21 novembre.

- Il 2 agosto 1993 viene imposto come metodo di spumantizzazione la sola naturale fermentazione in bottiglia.

- Dal 17 luglio 1995 viene riconosciuto il Franciacorta DOCG, vietando l'uso della parola "spumante", e viene registrato il marchio Satèn, utilizzabili solo dai membri del Consorzio.

- Il 17 maggio 1996 è approvato il codice vitivinicolo della Franciacorta.

- Il 1 gennaio 1997 vengono messe in commercio le prime bottiglie di Franciacorta DOCG e il 15 novembre viene presentato il "metodo franciacortino".

- Nel 1998 nasce l'Osservatorio Economico del mercato per il vino Franciacorta.

- Nel 2000 parte il progetto "Strada della Franciacorta" con 24 vigneti guida (in seguito 50), nasce il Festival della Franciacorta e viene avviato il catasto/schedario viticolo aziendale.⁷

- Due anni dopo, mentre aumenta l'attività di tutela, viene pubblicato il nuovo regolamento CE 753/02 sulla designazione in etichetta; l'anno seguente viene pubblicato il decreto d'incarico a svolgere funzioni di controllo ai sensi del D.M. 29/05/2001, attraverso continui monitoraggi.

- Nel 2004 il Piano dei Controlli entra in piena operatività, utilizzando il satellite per la raccolta dei dati multispettrali, con il lavoro del precision farming.

- Nel 2008 vengono pubblicati in Gazzetta Ufficiale i nuovi disciplinari del Franciacorta DOCG, del Curtefranca DOC e dell'IGT Sebino; due anni dopo viene ulteriormente incrementato il rigore produttivo per

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

elevare ulteriormente la qualità, con il nuovo disciplinare di produzione del Franciacorta.

- Nel 2012 è stato avviato un programma volontario di autocontrollo delle emissioni di gas serra, cui ad oggi ha aderito più del 50% dell'area.

5.3 LE TIPOLOGIE DEI VINI FRANCIACORTINI

La grande notorietà dei vini di questa zona è stata raggiunta prevalentemente con quattro varietà, che verranno in seguito riportate e descritte.

-IL FRANCIACORTA DOCG

Si tratta di un vino ottenuto da uve Chardonnay e Pinot bianco con aggiunta di Pinot nero nella variante Rosè; è un nobile della categoria dei volgarmente detti spumanti dalla qualità indiscussa e riconosciuta internazionalmente. Per ottenere le caratteristiche migliori vengono utilizzati vigneti più antichi e con esposizioni migliori; questo prodotto è contraddistinto da una fermentazione lenta e naturale in bottiglia di almeno 24 mesi, che aumenta per le varianti più pregiate. Il processo produttivo inizia con la vendemmia a cui segue, nella primavera successiva, il tiraggio (con l'aggiunta di zucchero di canna e lieviti selezionati tipici e propri di ogni azienda che vogliono tenere segrete le proprie aggiunte); in seguito vi è l'imbottigliamento e la conservazione in orizzontale in cantine buie senza sbalzi di temperatura. In questo contesto avviene la "presa di spuma": movimenti giornalieri a mano o attraverso una macchina di rotazione e inclinazione per far scivolare i depositi dei lieviti nel tappo; essi vengono successivamente rimossi dopo aver immerso il tappo in salamoia a -25°C per poterlo rimuovere dopo il congelamento. La produzione si conclude con il rabbocco per ricolmare la bottiglia del liquido perso con vini della



stessa vendemmia o più vecchi, la chiusura e l'aggiunta della gabbietta e dell'etichetta.

Il Franciacorta DOCG può presentare differenti caratteristiche per le numerose varietà (brut, extrabrut, millesimati, cuvée); è tuttavia contraddistinto da un colore brillante giallo paglierino con possibili riflessi verdini, spuma ricca, profumo intenso e fruttato con frutti di bosco e mela verde, gusto pieno morbido e fresco.

Il Franciacorta Sauten Brut con uve Chardonnay e Pinot bianco si caratterizza dalle altre varianti per una minore pressione in bottiglia che comporta un gusto più morbido; il Franciacorta Rosé, dalla colorazione rosata e il sapore fresco, è ottenuto da uve bianche e rosse vinificate separatamente, da cuvée con Chardonnay, Pinot bianco e almeno il 15% di Pinot nero.

Il Franciacorta con millesimo è una varietà molto curata fin dalla raccolta delle uve in determinate condizioni e periodi per avere una maturazione ottimale ed omogenea; questo vino, che viene fatto maturare per almeno 37 mesi, rispecchia le caratteristiche del territorio ed è diverso ogni anno.

-IL TERRE DI FRANCIACORTA ROSSO DOC

E' il vino di più antica tradizione, prodotto principalmente da uve Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc che conferiscono struttura e una nota selvatica; a questa percentuale prevalente, minimo il 25%, vengono aggiunte, in percentuale del 10%, uve Barbera per donare freschezza, Nebbiolo potenza e Merlot per conferire velluto ed eleganza. Caratterizzato da un sapore asciutto e secco, armonico ed equilibrato, con grado alcolico di 12o, viene servito a 18o; di colore rosso rubino, assume riflessi violacei e sapore fruttato ed erbaceo se giovane, riflessi granata e sapore austero e vellutato con aromi speziati se invecchiato. Si abbina perfettamente a piatti a base di carne con sughi e selvaggina. L'invecchiamento avviene per 18 mesi in botti

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



di rovere da 225-228 litri, per altri 6 in botti più grandi e meno pregiate; talvolta prima di stagionare in botti di legno il vino viene tenuto per 6-8 mesi in vasche di acciaio inox. I vini più caro è quello invecchiato in barriques di legno francese pregiato; oggi si usa spesso il rovere americano per contenere i costi.

-IL TERRE DI FRANCIACORTA BIANCO DOC

Questo vino è prodotto prevalentemente da uve Chardonnay, talvolta monovitigno, talvolta con l'aggiunta di Pinot bianco e nero vinificato in bianco. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli, il profumo fine ed intenso di fiori, mandorle e nocchie, il gusto fine come l'olfatto: fresco, morbido, caldo ed intenso. Si tratta di un vino agile, di grande struttura, adatto come antipasto, con piatti delicati, carni bianche e pesce di mare e di acqua dolce. Esso ha gradazione minima di 11o ma viene servito ad 8o-10o; deve avere maturazione di almeno 12 mesi e viene lungamente affinato in bottiglia: in base ai terreni e ai tempi di invecchiamento si ottengono diversi risultati. Durante la pigiatura il mosto viene separato dalle bucce per non cedere colorazione; la fermentazione avviene a bassa temperatura per avere limitate variazioni in acciaio inox (più controllabile e riutilizzabili) o in botti di legno per 8-10 mesi per poi passare all'imbottigliamento.

- L' IGT SEBINO

Si tratta di vini bianchi o rossi che hanno la qualifica di Indicazione Geografica Tipica Sebino; questo territorio copre l'intera Franciacorta e si estende anche al di là. Questa categoria comprende generalmente vini giovani e freschi, ma comunque si grande qualità. Vi sono quindi diversi prodotti che riportano questa nomenclatura e, se riportano il nome del vitigno, devono contenere almeno il 90% della stessa uva. Il vino dolce Sebino Passito si ottiene da uve parzialmente appassite di Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Trebbiano; la grappa Franci-

acorta (riconosciuta DOC nel 1997) da vinacce e fecce derivate dalla uve con tale denominazione. I principale sono l'IGT "Sebino" Rosso, da Cabernet Franc e/o Sauvignon e/o Merlot e/o Pinot nero, e l'IGT "Sebino" Novello da Chardonnay e/o Trebbiano toscano e/o Pinot Bianco per almeno il 70%.

5.4 LE TIPOLOGIE DEI VITIGNI

In Franciacorta si trovano spesso uvaggi composti da più viti miscelate per comporre vini rossi e bianchi ed elaborare il celebre Franciacorta DOCG, le cui percentuali sono variabili nei limiti stabiliti dalla DOC e DOCG; sono presenti anche viti monovitigno come per le uve Chardonnay e Pinot bianco. Oggi coesistono diverse forme di allevamento: i vecchi impianti sono in forme a spalliera alta (diffusa a metà degli anni '70) e a pergola (sviluppata negli anni '60), la più diffusa attualmente è quella a spalliera bassa. Dagli anni '90 si opera un cambiamento di direzione verso impianti più fitti, fino a densità estreme di 10000 viti ad ettaro, poi ridimensionata.

Alla produzione dei vini caratterizzati dalla Denominazione di Origine Franciacorta concorrono determinati vitigni; solo la loro fusione perfetta, che viene attentamente studiata da ogni produttore rendono il risultato speciale e riconoscibile. I più diffusi sono lo Chardonnay, il Pinot Nero e Bianco, a cui seguono Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera e Nebbiolo.

-CHARDONNAY

Si tratta di una varietà a bacca bianca molto pregiata originaria dell'omonimo comune francese della Borgogna e coltivato ormai da alcuni decenni in Franciacorta. Iniziò qui a diffondersi negli anni Cinquanta, mescolata al Pinot bianco, da cui venne distinto solo una decina di anni dopo, e dove trovò un habitat molto simile a quello

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



di origine. Iscritto al catalogo nazionale nel '78, è diventato un vitigno autorizzato e raccomandato due anni dopo; attualmente rappresenta 1200 ettari all'Albo a Denominazione Origine Franciacorta ed è utilizzato principalmente per il Franciacorta DOCG e per il Terre di Franciacorta DOC bianco. La vite è caratterizzata da foglie verde chiaro, grappoli di colore verdastro tendenti al giallo con buccia robusta; lo Chardonnay conferisce aroma intenso, piacevoli note fruttate e floreali, freschezza e buona capacità di invecchiamento.

-PINOT NERO

E' una varietà di uva a frutto nero vinificata in bianco nella produzione del Franciacorta e utilizzata in Italia solo per vini rossi di gran pregio, nei Millesimati e nelle Riserve del Franciacorta DOCG e per la cuvée del Rosé, in cui rappresenta almeno un quarto della miscela. E' il secondo vitigno per diffusione in Franciacorta, occupando circa il 15% della superficie totale; è originario della Borgogna e della zona dello Champagne. La pianta del Pinot nero è abbastanza robusta, dotata di foglie lobate di colore verde scuro con piccoli grappoli a pigna di dimensioni ridotte. Esso dona al vino corpo ed eleganza, trasferendovi aromi complessi.

-PINOT BIANCO

Vitigno a bacca bianca tipico della zona lombarda di derivazione francese, è il terzo della Franciacorta di cui occupa il 5% dell'estensione totale. Tale uva non è utilizzata in purezza nè nella produzione dei vini-base ma rientra nelle cuvée dei più importanti spumanti franciacortini, in percentuale massima del 50%. La pianta da cui deriva ha vigore e presenta foglie di un verde intenso e grappoli meno dorati di quelli dello Chardonnay; il vino ottenuto è corposo, elegante ed è caratterizzato da un forte profumo con intensi sensori ammandorlati.

- CABERNET FRANC

Si tratta di una varietà di uva di origine della zona francese della Gironde spesso utilizzata associata con il Cabernet Sauvignon, più tannico. La pianta presenta piccoli grappoli a forma cilindro-conica a volte alata; l'acino è sferico, mediamente grosso e di colorazione bluette. La polpa è dolce e ha sapore erbaceo e di frutta matura; tale vitigno conferisce al vino color rosso rubino grande personalità ed eleganza.

-CABERNET SAUVIGNON

Questo vitigno di origine Bordolese proviene da Medoc e Graves ed è la varietà più rinomata al mondo per la produzione di vini longevi e di qualità, usata anche in assemblaggio con il Cabernet Franc e il Merlot. Caratterizzato da grandi capacità di adattamento alle diverse condizioni climatiche, presenta grappoli di piccola-media dimensione di forma cilindro-conica con acini dalla buccia nera e polpa dal sapore selvatico. Il vino ottenuto è di color rosso rubino, corposo, vellutato e fruttato con sfumature di lampone e si ingentilisce con l'invecchiamento, diventando molto elegante.

-MERLOT

Vitigno a bacca nera originario della Gironde a Sud-Ovest della Francia e del Bordeaux, deve il suo nome alla singolare predilezione del merlo per i suoi frutti. La pianta presenta foglie di media grandezza pentagonale e trilobata o pentalobata verde intenso e grappoli piramidali con acini rotondi di colore blu-nero; essa si trova prevalentemente in territori freschi, collinari e piuttosto umidi, sebbene si adatti ai diversi terreni. Il vino che si ricava è corposo, equilibrato, poco acido e caratterizzato da note fruttate e speziate.

-NEBBIOLO

E' una varietà di uva a bacca colorata nera, storicamente presente

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

nei vigneti della zona considerata una tra quelle di maggior pregio per vini di alta qualità. Il nome può derivare dalla sua tardiva maturazione e conseguente raccolta in periodo "nebbioso" o per il colore scuro e appannato degli acini. La pianta è robusta ma molto esigente dal punto di vista climatico, con foglie verde scuro e grappoli piramidali; il vino che ne deriva è tannico e acidulo con un ventaglio di aromi ineguagliabile che si valorizza con l'invecchiamento.

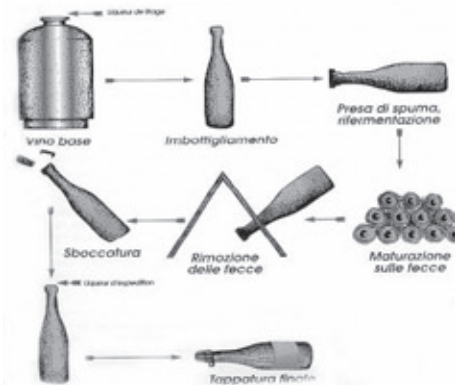
-BARBERA

Si tratta di un vitigno di antichissima origine, forse originario del Monferrato e diffuso principalmente in Piemonte ma anche in Lombardia. La vite è robusta con tralci vigorosi, le foglie piccole e pentalobate, i grappoli violacei con acini ovali piuttosto grossi; da essa si ottiene un vino di gran classe, acido e tannico che acquisisce con l'invecchiamento note di violetta.



5.5 LA SPUMANTIZZAZIONE

Il regolamento CEE definisce lo spumante naturale " il prodotto ottenuto dalla prima o dalla seconda fermentazione alcolica di uve fresche, del mosto d'uve, del vino, atti a diventare vino da tavola o di vino di qualità prodotto in regioni determinate, caratterizzato alla stappatura del recipiente da uno sviluppo di anidride carbonica, proveniente esclusivamente dalla fermentazione e che, conservato alla temperatura di 20°C in recipienti chiusi, presenta una sovrappressione non inferiore alle 3 atmosfere e ad una gradazione alcolica minima al consumo di 9,5°" (paragrafo 13 dell'allegato II del regolamento 337/79). Il Franciacorta DOCG è caratterizzato dal processo di spumantizzazione; tale sviluppo vede due possibili diversi metodi.



-IL METODO CHAMPENOIS

E' il metodo classico e più importante e consiste in una lenta rifermentazione in bottiglia seguita da una prolungata maturazione dello spumante a contatto con i lieviti, usato nella produzione dei Franciacorta DOCG; il nome deriva dallo Champagne dove il monaco Perignon razionalizzò la spumantizzazione. Questo procedimento utilizza vitigni nobili Chardonnay e Pinot nero e bianco ed è caratterizzato da numerose fasi che seguono la frammentazione del mosto. Al vino base vengono aggiunti i lieviti, propri di ogni azienda, lo zucchero di canna, i sali minerali (per moltiplicare i lieviti) e la bentonite (per aiutarne la precipitazione); l'imbottigliamento avviene utilizzando la "bidule", una capsula di plastica posizionata nel collo della bottiglia per raccogliere i sedimenti. La presa di spuma avviene in cantine buie e termicamente controllate, dove le bottiglie vengono collocate disposte orizzontalmente; questa fase è la più importante in quanto il liquido si trasforma in spumante. La maturazione delle fecce può durare anche molti anni, durante i quali le cataste vengono smontate e rifatte attraverso il cosiddetto "sbancamento", in cui le bottiglie vengono scosse per evitare che le fecce si incrostino sulle pareti. In seguito vi è il "remuage sur pupitres" (rimozione delle fecce sui cavalletti): un particolare scuotimento che, attraverso secchi movimenti del polso, ruota le bottiglie di un ottavo di giro e le inclina per 70 giorni fino a ritornare alla originaria posizione orizzontale. Con la sboccatura, operazione delicata che permette di eliminare le fecce sotto il tappo per ottenere un prodotto brillante, si elimina la capsula "à la glacé": in una cella frigorifera viene immerso il collo della bottiglia posizionata in verticale in una soluzione refrigerante a -25° in modo che congeli e possa essere poi eliminato stappandolo. Si esegue quindi l'aggiunta della "liqueur d'expédition", uno sciroppo formato da vino invecchiato, mosto fresco e distillato di vino e zucchero di canna per compensare la parte di liquido perduta; al fine di amalgamare bene questa

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

miscela e lo spumante le bottiglie vengono conservate in cantina per qualche mese. Infine vengono tappate con un tappo di sughero e la gabbietta metallica; dopo aver aggiunto la capsula, l'etichetta e la controetichetta il vino è messo in commercio.

-IL METODO CHARMAT

Si tratta di una rifermentazione in grandi recipienti, più rapido del metodo classico e raramente usato in Franciacorta. I primissimi tentativi ad opera di Rousseau risalgono al 1851; originariamente fu ideato da Federico Marnitotti ma venne poi sfruttato industrialmente a partire dal 1907 dall'enologo francese Eugène Charmat, da cui prende il nome. La seconda fermentazione viene sollecitata in autoclavi perfettamente ermetiche e ad essa segue la separazione delle fecce attraverso centrifugazione isobarica, condizione tipica di tutte le fasi successive alla presa di spuma. Dopo l'imbottigliamento le bottiglie vengono conservate per qualche mese per concludere l'affinamento del vino; a seconda della tecnologia applicata si possono ottenere spumanti giovani sia dolci che secchi, caratterizzati da aromi fruttati molto freschi come il Moscato, il Prosecco e il Malvasia. Tale processo esiste in due versioni: quello "corto" o "normale" e quello "lungo", che si differenzia dal precedente per la spumantizzazione prolungata che rende lo spumante più secco, una maggiore sosta del liquido nelle proprie fecce fino a nove mesi e frequenti rimiscolamenti all'interno delle autoclavi disposte orizzontalmente per favorirne la compenetrazione; da questa variante si ottengono vini meno fruttati e aromatici.



PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



IL VINO E L'ARCHITETTURA CONTEMPORANEA

Analizzando le cantine progettate e costruite degli ultimi dieci anni emerge che gli intenti progettuali si possono suddividere in due grandi categorie, entrambe atte a valorizzare il marchio aziendale ed ha favorire un riscontro economico. Da un lato si è cercato di progettare edifici che spiccassero dal paesaggio per maestosità ed elementi di contrasto, dall'altro invece si è voluto mimetizzare l'architettura in modo che non andasse ad intaccare il paesaggio stessa in cui è collocata. In altri termini, architetti come Alvaro Siza, Steven Holl o Frank O. Gehry esaltano i caratteri distintivi della loro architettura, diversificandosi dal contesto ed allo stesso tempo diventando icona del territorio. Mentre Architetti come Herzog & De Meuron, Archea Associati e Werner Tscholl hanno cercato di esprimere un legame con l'ambiente circostante attraverso l'uso di materiali e di forme il più possibile armoniche con il contesto.

Al di là di questa prima divisione delle architetture in due filoni ben distinti è opportuno soffermarsi sul fatto che, queste opere, essendo prima di tutto edifici industriali, sono accumulate dal modo in cui rispondono alle necessità di produzione. I volumi lineari infatti rispondono alle esigenze delle diverse fasi lavorative dall'arrivo delle uve della vendemmia, fino allo stoccaggio finalizzato alla vendita. La nostra analisi critica ha evidenziato nei casi studio analizzati diversità tipologiche secondo i parametri della disposizione sul territorio, distribuzioni interna delle fasi di produzione e tecnologia innovativa

La nostra analisi critica è stata finalizzata ad una catalogazione dei casi studio secondo tre parametri: disposizione nel territorio, distribuzione dei locali e innovazione tecnologica.

1. LE CANTINE NON PIU' EDIFICI MA PARTI DI PAESAGGIO

Le cantine nel corso degli anni hanno subito svariate metamorfosi tipologiche, da edifici destinati a diversi usi a siti industriali contemporanei progettati esclusivamente per la coltivazione della vite e per la produzione del vino. Nell'antichità i luoghi di produzione del vino erano collocati nelle residenze nobiliari o di ricchi proprietari terrieri. Questi adibivano le cantine delle loro residenze ad ampi spazi per la fermentazione delle uve prima in botti di legno e successivamente in bottiglie di vetro dove avveniva la fermentazione. Questi locali erano posti nel sottosuolo per le necessità termiche legate al processo di maturazione; il vino, infatti, deve fermentare in luoghi caratterizzati da temperature basse e costanti e da un clima umido per ridurre l'evaporazione del prodotto. Questi luoghi risultavano quasi sempre celati alla vista, nascosti dal suolo sovrastante, ricoperti da giardini e prati erano quindi spazi perfettamente integrati nel paesaggio. Nel secondo dopoguerra, con il progressivo abbandono delle campagne e con la trasformazione dell'attività agricola da economia artigianale ad attività industriale, la produzione del vino si è concentrata in bandi edifici industriali climatizzati artificialmente, catalogati sotto il nome di "cantine sociali", non era importante l'etichetta che identificava l'appartenenza ad una specifica azienda, ma piuttosto l'area geografica di provenienza indicata come il luogo entro cui si produceva un certo tipo di vino. Per questi motivi l'involucro in cui si produceva alla vinificazione non assumeva alcuna importanza dal punto di vista architettonico, ma si limitava a svolgere la funzione a cui era dedicato. Questa fase è stata un periodo di passaggio e di trasformazione dalle antiche realtà artigianali in unità di tipo industriale caratterizzate dalla necessità di avere spazi più ampi per produrre in modo più economico possibili grandi quantità di vino. Parallelamente a questo cambiamento nella produzione cambia anche il ruolo che il vino assume nella società. Il suo consumo pro-capite si riduce ed aumenta il costo di

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

44. Bodegas Portia , Ribera del duero,
Spagna, Foster + Partners

45. Cantina Niepoort _Santo Adrião



produzione dipendente da una continua richiesta di specializzazione e raffinatezza produttiva. Il vino si trasforma da obbligo quotidiano a riconoscimento di benessere sociale diventando icona dello stile di vita benestante. In particolare il nostro paese, da sempre leader mondiale della produzione di vino, ha visto in questo periodo lo sviluppo di grandi cantine che hanno portato i vini made in Italy ad affermarsi in tutto il mondo. Questo cambiamento di riconoscimento sociale ha portato alla competizione globale spingendo i produttori alla ricerca di maggiori specializzazioni per la produzione di un vino dal gusto unico e ricercato. La ricerca di qualità e delle differenze di un determinato prodotto coinvolge tutta la catena produttiva dalla terra e i luoghi di produzione, alla qualità dell'uva e delle vigne fino agli edifici.

2. CASI STUDIO

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



CANTINA INSTITUCTIONAL LA GRAJERA, VIRAI ARCHITETECTOS

LOCALIZZAZIONE : FINCA DELLA GRAJERA LOGRANO, SPAGNA

PROGETTO: 2004/2007

COSTRUZIONE: 2009/2011

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

46. Cantina institucional la Grajera

47. Piazza d'ingresso



48. Corridoio distributivo



49. Area fermentazione in Botti



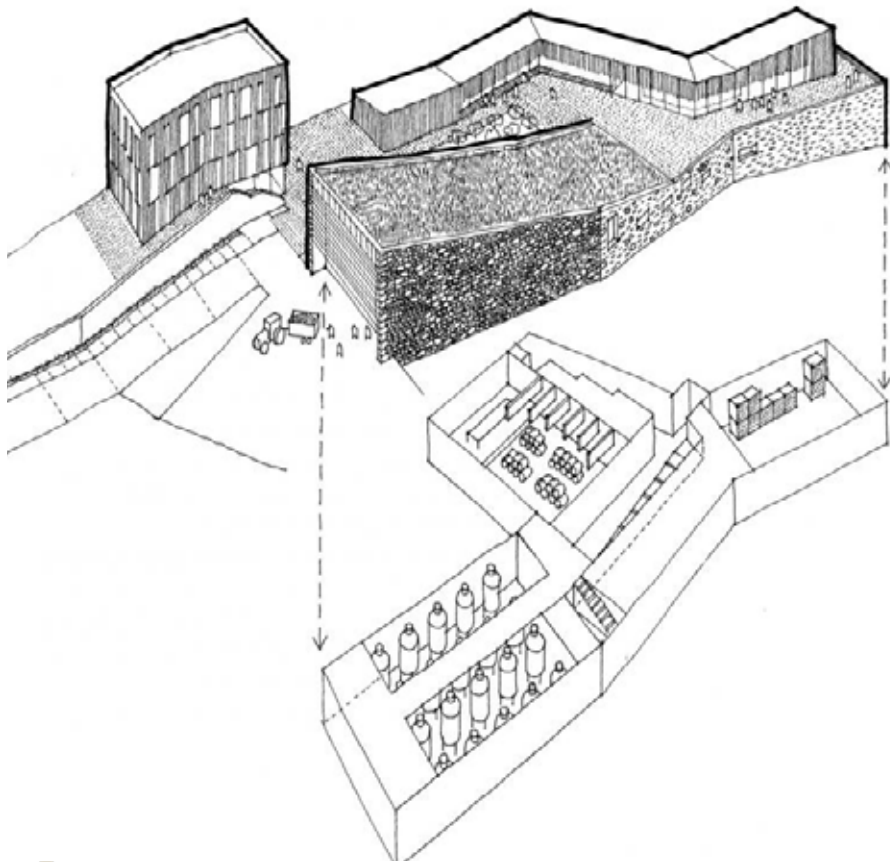
Il progetto cerca un equilibrio con il suo carattere rappresentativo e la sua vocazione ad integrarsi con il paesaggio. I volumi infatti si adattano alle deformazioni del terreno e si rompono avvicinandosi verso il bosco, rispettando in questo modo la vegetazione esistente.

Un grande basamento seminterrato in pietra arenaria seminterrato che ospita le zone produttive della cantina si piega e sale fino a diventare un elemento di paesaggio. Davanti a questa costruzione massiccia si materializza la parte istituzionale della cantina con un edificio in vetro e ceramica scura. Il complesso si conclude con un terzo volume, una piccola torre che ospita l'amministrazione creando una piazza pedonale di accesso ai diversi livelli.

L'esistenza di due accessi diversi a diverse altezze permette alla cantina di rimanere semiinterrata approfittando della pendenza del terreno, il quale favorisce molti aspetti del processo produttivo come possono essere la temperatura costante del terreno, l'uso della gravita e la pendenza naturale.

I materiali utilizzati passano dall'esterno luminoso all'interno in pietra scura, in un percorso didattico che partecipa a tutte le tappe dell'elaborazione del vino, dalla coltivazione dell'uva fino alla degustazione del prodotto.

L'edificio vuole trovare soluzioni bioclimatiche semplici, in accordo con il clima del luogo nel quale sorge. Le zone abitabili si dispongono a sud, proteggendo le aree di produzione e di fermentazione che rimangono interrate e coperte dalla collina, riducendo in questo modo il bisogno di climatizzazione. Sulla copertura si dispone un manto vegetale che oltre a rafforzare l'integrazione con il paesaggio, aumenta l'isolamento termico



PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



CANTINA QUMRÀN,
KONDRIT BLU ARCHITECTURA

LOCALIZZAZIONE : PENAFIEL, VALLADOLID, SPAIN

PROGETTO: 2006

CONSTRUZIONE: 2009

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

51. CANTINA QUMRÀN, KONDRIT BLU
ARCHITECTURA

52. Dettaglio prospetto



53. Area fermentazione in botti



54. Area fermentazione in Silos



Il progetto è situato su una modesta altura nel comune di Panefiel, nella piana castigliana. Si tratta di un'azienda vinicola di piccole dimensioni circondata da un ampio vigneto ed inserita in un contesto fortemente connotato che si apre verso il paesaggio circostante.

L'edificio parzialmente interrato, è concepito come parte integrante del territorio, un rilievo che si aggiunge al panorama collinare circostante. In sintonia con lo stile architettonico locale, si è scelto di utilizzare una struttura in calcestruzzo a piè d'opera per garantire continuità con il territorio. L'edificio si sviluppa lungo le linee suggerite dal contesto esistente. Si articola in due ali funzionalmente diverse che tuttavia creano un'unità completamentare ad altezze differenti. Il vuoto fra le due coperture permette di regolare l'intensità con cui la luce penetra all'interno dell'edificio. L'ala nord della costruzione, più ampia, ospita i locali principali adibiti alla produzione ed agli ambienti di stoccaggio, sfruttando le caratteristiche di inerzia del terreno. Nell'ala sud, più stretta, si trovano gli spazi completamentari che fungono anche da cuscinetto termico fra le altre zone funzionali sono situati due nuclei strutturali e di servizio, con punti di accesso, impianti, toilette e depositi. La proiezione di questi nuclei crea una transizione fra gli spazi e le aperture destinate rispettivamente all'entrata di persone e merci.

L'edificio si sviluppa dunque in senso longitudinale, con una composizione sequenziale ed ordinata. Lungo la faccia nord più bassa, di minore impatto visivo e meglio integrata con il territorio, si dispongono gli accessi principali. Il fronte di pietra viene intagliato da aperture che collegano fisicamente e funzionalmente i campi della cantina: cinque porte per la vendemmia che uniscono i filari di viti a cinque fini, dove le uve si raccolgono per gravità. Le altre due aperture forniscono rispettivamente il collegamento ai centri di servizio, alle scale che conducono verso gli ambienti di preparazione o lavorazione, agli uffici amministrativi.

55. Pianta piano interrato



PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

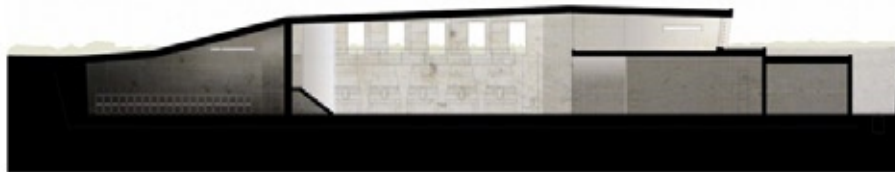
L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

56. Sezione longitudinale





CANTINA CONTADOR HÈCTOR HERRERA RIBAS

LOCALIZZAZIONE : SAN VICENTE DE LA SONSIERRA, SPAGNA

PROGETTO: 2004/2006

CONSTRUZIONE: 2008

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

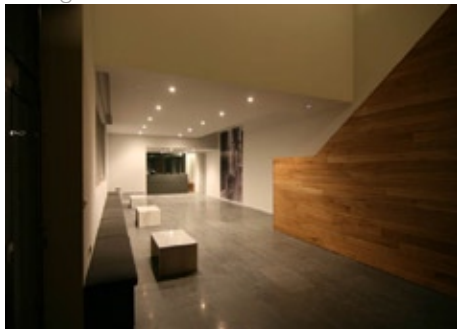
IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

57. Cantina contador
Hèctor Herrera Ribas

58. vista complessiva edificio



59. Ingresso



60. Area fermentazione in botti

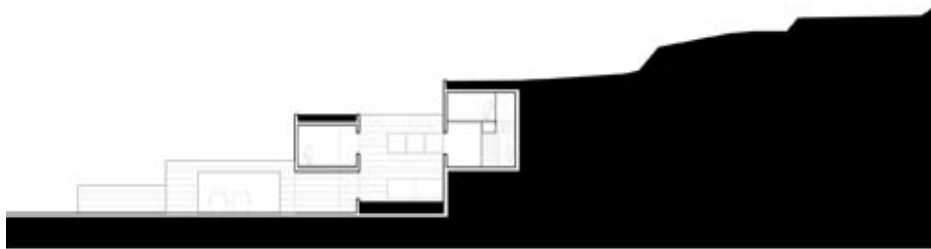


Gran arte del carattere affascinante di questa cantina si deve alla sua posizione: un lotto sotto la montagna di San Peleyo nel panorama spettacolare sulla Sierra Contabria. Le pendenze del terreno si configurano come curve di livello che stirano e si adattano per formare la struttura dell'edificio. I muri del piano terra si addentrano fino al nucle della cantina formando una grande piazza di accesso e le pendenze del livello superiore si trasformano in una lunga facciata che ruota verso sud ed ospita al suo interno un'altra piazza elevata .

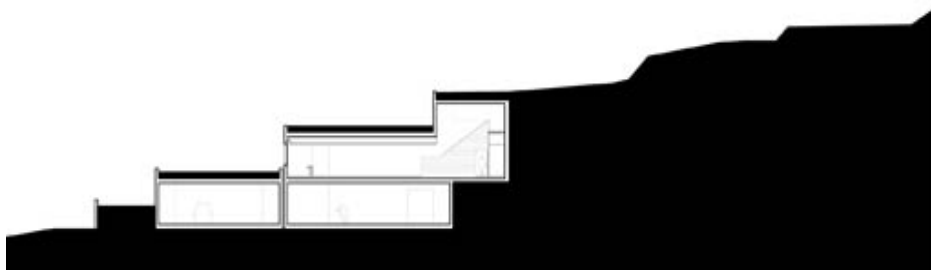
l'ultimo livello è caratterizzato da grandi possi di uce che illuminano le sale inferiori. La pelle e la struttura della cantina si uniscono ed assumono la duplice funzione di muri portanti e di contenimento. Il cemento armato si mostra con le sue imperfezioni evitando il contrasto con il terreno rurale circostante, ed allo stesso modo la luce del luogo lo rende luminoso, quasi bianco. All'interno il pavimento in basalto offre uno sfondo scuro che contrasta che contrasta con la luminosità intensa dei paramenti verticali bianchi mentre il pavimento il parquet, utilizzato per il rivestimento della scala della hall e della zona del soppalc, conferisce una nota di colore



seccion longitudinal A



seccion transversal B



PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



DOMINUS WINERY
HERZOG & DE MEURON

LOCALIZZAZIONE : NAPA VALLEY, CALIFORNIA

PROGETTO: 1995

COSTRUZIONE: 1997

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

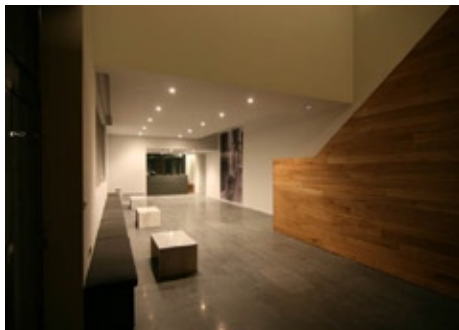
IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

61. Dominus winery, Herzog&De Meuron

62. Corridoio interno



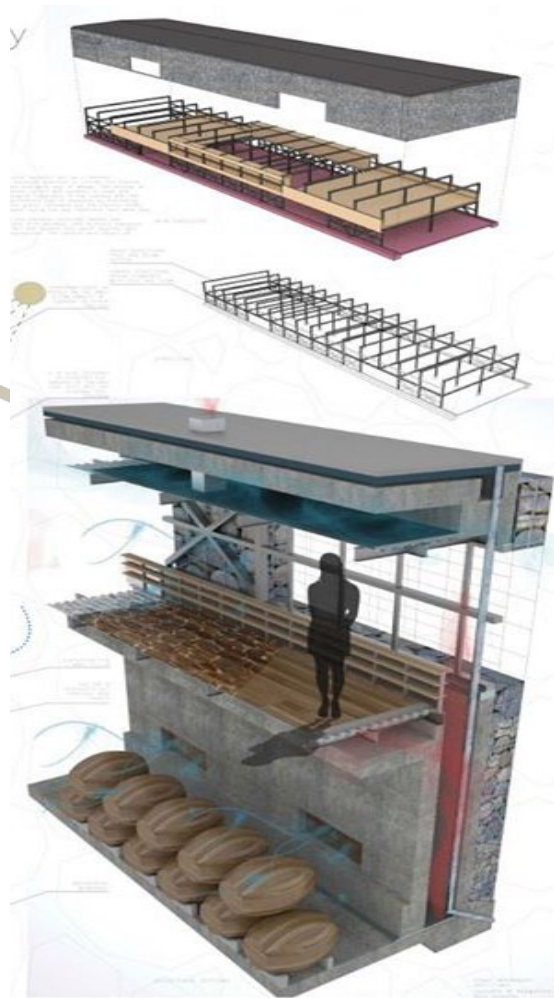
63. Area fermentazione in botti



64. Area fermentazione in Silos



Il progetto si riassume dietro al concetto di muro. IL muro che in questo caso è solo la pelle se non addirittura il recinto dell'edificio, un riparo dal sole e dalla violenza degli sbalzi termici, che unisce i vari ambienti dell'azienda vinicola Dominus, realizzata dagli svizzeri Herzog e de Meuron a Yountville, in California. Un muro così smaterializzato, al di là della sua massiccia imponenza, da apparire di filigrana. Posto al centro del vigneto si inserisce nel paesaggio in mezzo alla regolarità geometrica delle piantumazioni che si fondono con i colori del basalto locale che varia dal verde scuro al nero. Il muro è interrotto da due grandi varchi in corrispondenza degli attraversamenti che disimpegnano la semplice funzionalità del sistema. Il più grande incornicia i vigneti al di là e costituisce un vero e proprio portale d'ingresso all'azienda. Il secondo, più piccolo, serve da ingresso di servizio per gli autocarri. Le due aperture, insieme ad un taglio orizzontale a mezza altezza che scherma una balconata, rendono dinamica la composizione. L'edificio vero e proprio, stretto e lungo (100 metri per 25, alto 9), è dietro il muro, costruito in calcestruzzo e acciaio, è rivestito da uno spessore di pietre di basalto, semplicemente "catturate" in gabbie metalliche ancorate alla struttura principale. Le stesse usate lungo gli argini dei fiumi o lungo le strade di montagna. Questa sorta di involucro riveste il tutto, passando indifferente davanti al pieno in calcestruzzo (delle pareti dei magazzini, degli ambienti dei serbatoi o delle cantine), davanti alla trasparenza (dei vetri di alcune finestre o del nastro aperto nella parte superiore del deposito dei serbatoi), o infine davanti ai vuoti (come la serra, una parte della loggia o i ballatoi che corrono nascosti all'interno, sopra al varco principale). La differenza è nella dimensione delle pietre e nell'effetto della luce naturale che passa tra queste. Le pietre pesanti e grosse sono in alto e quelle piccole in basso, al contrario del bugnato degli edifici storico.



PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



CANTINA ANTINORI
ARCHEA ASSOCIATI

LOCALIZZAZIONE : BARGINO, FIRENZE, ITALIA

PROGETTO: 2004

CONSTRUZIONE: 2010/2012

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

66. Cantina Antinori, Archea Associati



68. Area fermentazione in botti



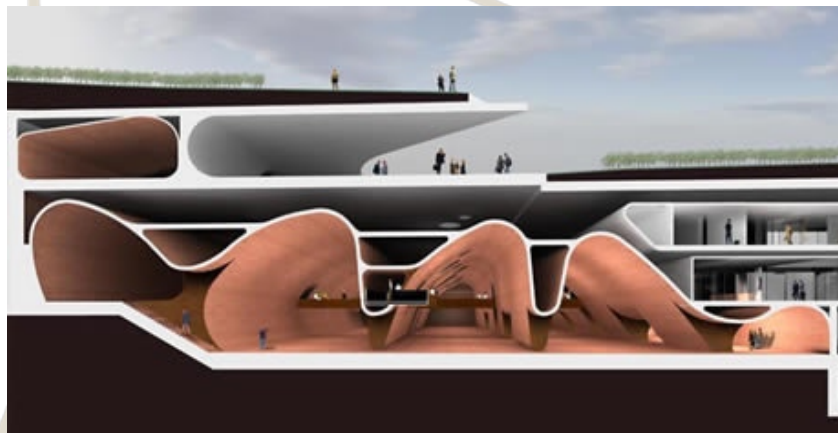
69. Particolare delle aperture in facciata



L'area di intervento si inserisce nello straordinario contesto vinicolo-collinare del Chianti, a metà strada tra Firenze e Siena. Una committenza colta e illuminata ha richiesto ad Archea Associati, attraverso l'architettura, la valorizzazione del paesaggio e del territorio circostante quale espressione della valenza culturale e sociale dei luoghi di produzione del vino. Il programma funzionale è pertanto totalmente integrato all'interno di un percorso progettuale incentrato sulla sperimentazione geo-morfologica di un manufatto industriale concepito come l'espressione più autentica di una voluta simbiosi tra cultura antropica, l'opera dell'uomo, il suo ambiente di lavoro e l'ambiente naturale. Il progetto integra il costruito al paesaggio agreste dove il complesso industriale è dissimulato attraverso la realizzazione di una copertura che definisce l'invenzione di un nuovo piano di campagna coltivato a vigneto e disegnato, lungo le curve di livello, da due tagli orizzontali che permettono l'ingresso della luce e l'inquadratura del paesaggio attraverso la definizione di un diorama che lo rappresenta e lo descrive. La facciata, per usare una categoria propria degli edifici, è quindi distesa orizzontalmente sul pendio naturale scandito dai filari delle viti che ne costituiscono, con la terra, il sistema di "rivestimento". Le aperture-fenditure svelano, senza evidenziarlo, l'interno ipogeo: lungo quella più bassa sono distribuiti gli spazi uffici e le aree espositive, strutturati come un belvedere posto al di sopra della barricaia e delle zone di vinificazione, mentre su quella superiore si aprono le zone di imbottigliamento e immagazzinamento. Il cuore protetto della cantina, dove il vino matura nelle barriques, coglie, nell'oscurità diffusa e nella sequenza ritmata delle volte in terracotta, la dimensione sacrale di uno spazio che risulta nascosto, non per atteggiamento mimetico ma come consona opportunità per le ottimali condizioni termo-igrometriche del processo di lenta realizzazione del prodotto. La lettura della sezione architettonica dell'edificio evidenzia come l'articolazione altimetrica segua il percorso produttivo discendente (per gravità) delle uve, inverso a quello conoscitivo del visitatore, di risalita

dai parcheggi verso la cantina e i vigneti, attraverso zone produttive ed espositive che vanno dal frantoio, alla vinsanteria, al ristorante, fino al piano che ospita l'auditorium, il museo, la biblioteca, le sale di degustazione e la possibilità di vendita diretta. Gli uffici e le parti amministrative e direzionali, ubicate al piano superiore, sono scandite da una successione di corti interne che prendono luce attraverso fori circolari disposti variamente sul vigneto-copertura. Tale sistema è utilizzato per portare luce anche alla foresteria, la casa del custode. I materiali e le tecnologie evocano con semplicità la tradizione locale esprimendo con continuità il tema della naturalità ricercata tanto nell'uso della terracotta, quanto nell'opportunità di utilizzare l'energia naturalmente prodotta dalla terra per raffrescare e coibentare la cantina realizzando le condizioni climatiche necessarie per la produzione del vino.

70. Sezione prospettica



PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



ADEGA MAYOR WINERY
ALVARO SIZA

LOCALIZZAZIONE : NAPA VALLEY, CALIFORNIA

PROGETTO: 200/2002

COSTRUZIONE: 2003/2006

PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

71. Adega Major Winery

72. Copertura verde



73. Prospetto



74. Area fermentazione in botti



Le cantine vinicole Adegas Mayor si trovano circa 180 km a est di Lisbona, vicino alla frontiera spagnola. La collina domina un paesaggio idilliaco di ulivi e viti, contrassegnato sul lato ovest da un lago artificiale e a nord da edifici industriali di altezza ridotta. L'integrazione di un nuovo impianto di grandi dimensioni destinato alla produzione vinicola, rispettoso del paesaggio nonostante una superficie totale di 1600 mq, rappresentava una vera e propria sfida.

La soluzione più facile sarebbe stata quella di interrarlo per aggirare la difficoltà ma Siza scelse una soluzione molto più audace, quella di raffrontare la sua creazione al paesaggio. Un edificio di 120 metri di lunghezza, 40 di larghezza e otto di altezza, proprio in cresta alla collina. L'edificio che si sviluppa tutto in lunghezza, senza alcuna luce, le cui due estremità si rivelano supporti di elementi plastici. La facciata nord, sopraelevata di un piano, ospita gli uffici amministrativi e un accesso al tetto a terrazza che si rivela in realtà un vero e proprio giardino pensile, con un prato e una vasca che serve al raffreddamento dei locali interni attraverso il tetto. La facciata est è protetta da una tettoia, che organizza gli accessi riservati ai macchinari da lavoro (trattori ed elevatori) mediante porte scorrevoli. A sud, la facciata si prolunga in un patio coperto e in una seconda tettoia in aggetto.

Una rampa che si snoda lungo l'edificio garantisce l'accesso alla piattaforma orientata a sud, mentre una leggera pendenza del terreno consente all'architetto di conferire all'opera una decisa funzione organica. La sua scelta è caduta quindi su un edificio dalle forme molto semplici, che le sue stesse dimensioni fanno risaltare per contrasto all'interno del paesaggio, col quale s'integrano in modo audace. L'originalità dell'edificio risiede nella sua compattezza, mentre l'assenza di luci gli conferisce l'aspetto di una scultura, posata in modo incongruo su un terreno agricolo.



PARTE I: ANALISI

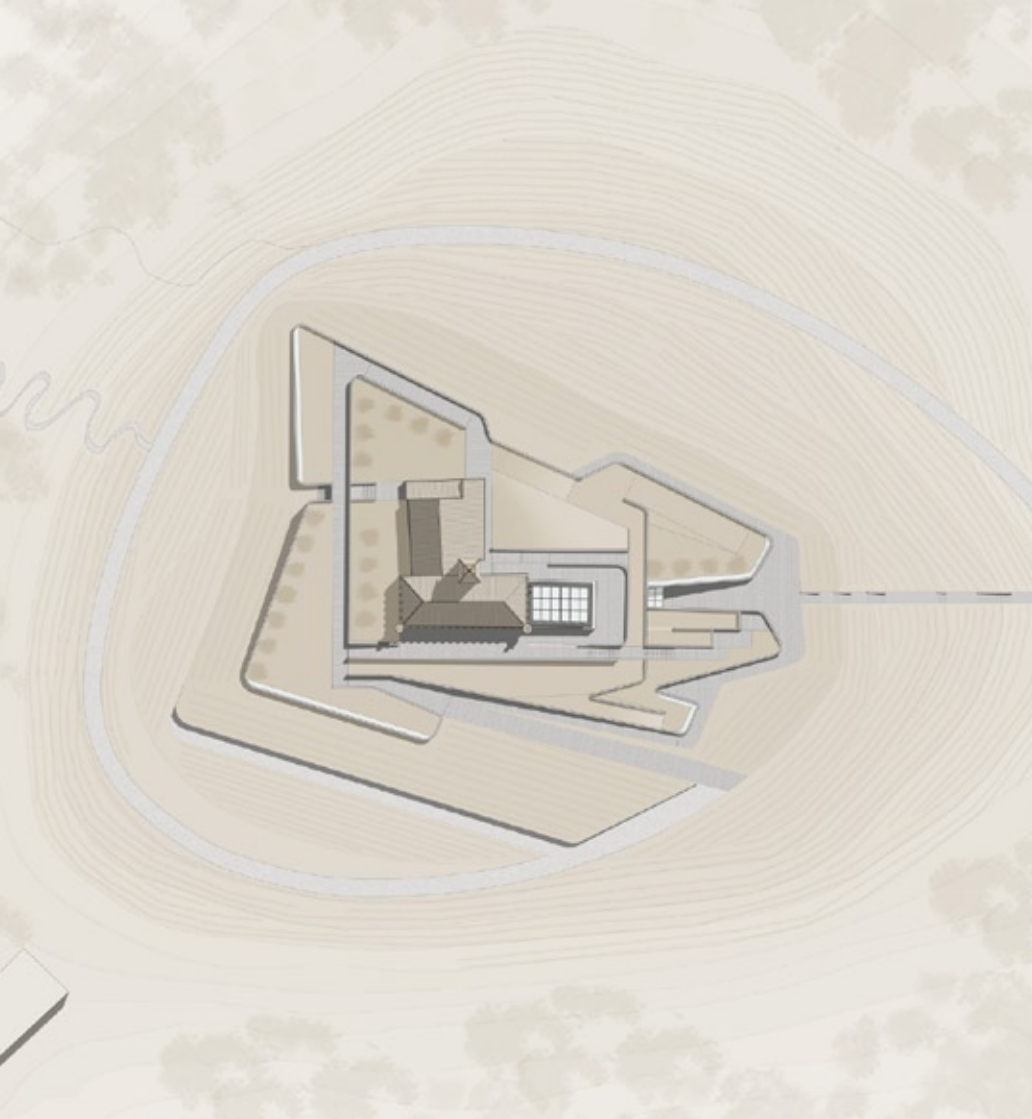
IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA



PARTE I: ANALISI

IL TERRITORIO

L'EDIFICIO

IL VINO

LA PRODUZIONE DEL VINO
IN ITALIA E FRANCIACORTA

IL VINO L'ARCHITETTURA
CONTEMPORANEA

75. Planimetria di progetto

Il progetto sul colle Barbisone è nato dalla duplice volontà di dare nuova vita all'edificio esistente di grande valore storico e dalla necessità di avere nuovi e moderni spazi per il museo e in particolare per le aree adibite alla produzione del vino. L'architettura preesistente è stata adibita a edificio di rappresentanza, attrezzandolo con una caratteristica zona di ristorazione nell'originaria cappella che conserva ancora il suo fascino; i servizi e le cucine sono state ricavate nelle parti a Nord. Nel corpo conventuale sono stati posizionati uno spazio espositivo con una mostra permanente sull'edificio della "Santissima", una sala conferenze e una hall con servizi e bar per i clienti privilegiati delle cinque suite al livello superiore. Nella parte diroccata, originariamente sfruttata come locale agricolo, è stata invece inserita una gabbia vetrata distaccata dalla muratura antica e visibile dall'esterno poiché fuoriuscente in altezza, dove si trova l'enoteca e che è collegata al livello interrato tramite un nuovo impianto di risalita. In quest'ultimo ambiente si trovano gli originali sotterranei dell'ex chiesa ed esso racchiude una sorta di cantina-caveau con esposta una grande quantità di vini, tra cui bottiglie di gran pregio.

L'edificio esistente è stato affiancato e collegato ad una nuova costruzione, in grado di ospitare gli spazi produttivi ed il museo del vino. Per deciderne la conformazione si è assimilato il manufatto ad un castello, viste le sue caratteristiche fisiche, la presenza di elementi come torrette e merli e la sua posizione predominante su una collina, tipica dell'architettura castellana. La volontà è stata di costruire delle vere e proprie mura alla "Santissima", che riprendessero le forme forti e squadrate degli antichi bastioni e che allo stesso tempo si integrassero nel paesaggio come curve di livello. Si è quindi deciso di realizzare una costruzione quasi interamente interrata, anche per le caratteristiche ambientali richieste dagli ambienti della produzione vinicola, che mostrasse solo il proprio perimetro al fine di racchiudere l'architettura al suo interno e di non disturbare il paesaggio con una costruzione troppo imponente ed in contrasto con

il la natura circostante. Il complesso è stato reso raggiungibile attraverso una strada che si snoda dalla piazza principale del paese, seguendo inizialmente quella esistente, fino alla sommità della collina dove termina in un parcheggio da cui è possibile arrivare ai diversi ingressi tramite delle rampe. Queste ultime permettono di giungere direttamente agli spazi costruiti, preesistenti o di nuova costruzione, o di raggiungere invece dei belvedere dislocati a diversi livelli, in cui è possibile sostare e che possono essere predisposti per occasioni o allestimenti. Lo stesso collegamento, che taglia e quindi permette di raggiungere i terrazzamenti ricchi di viti, è utilizzato dai mezzi di lavoro, per cui sono riservati degli accessi tunnel alla zona produttiva situata al secondo livello dell'interrato, completamente inglobato dal Monte Barbisone. Uno dei limiti allo sfruttamento dell'edificio è infatti la scarsa accessibilità; finora è infatti possibile arrivare alla Santissima solo attraverso una stretta stradina dissestata.

PARTE II: IL PROGETTO

RECUPERO DELL'EDIFICIO STORICO

LA CANTINA

IL MUSEO DEL VINO

RECUPERO DELL'EDIFICIO STORICO

L'edificio preesistente è stato riqualificato dandogli una nuova funzione. Il piano interrato, direttamente collegato alla Cantina-Museo, è stato progettato per ospitare luoghi di degustazione ed esposizione delle bottiglie pregiate, le quali sono disposte all'interno di teche in vetro che sembrano sospese quasi a resistere alla forza di gravità. La scala interna che sale dal piano interrato conduce al vero spazio di transizione fra vecchio e nuovo. Una struttura cubica in vetro "incastrata" all'interno dei resti delle mura dell'originario corpo agricolo sfruttato dai monaci domenicani e dai signori che vi risiedero nei secoli successivi. Questo elemento completamente vetrato si legge in facciata perché più alto della muratura, quasi a voler richiamare l'attenzione su di sé. Stando in questo spazio si può percepire il vecchio edificio e tutto il suo fascino attraverso le pareti vetrate pur trovandosi all'interno di una struttura moderna; in questo ambiente è stata collocata la vendita al dettaglio dei vini prodotti nella cantina. Da questo spazio vetrato si accede all'edificio storico: questo è stato completamente ristrutturato, i pavimenti originali in cotto sono stati ripristinati, le pareti in mattoni rifinite e gli affreschi, dove presenti, sono stati recuperati con opere di restauro. Al piano terra, nell'ampio corridoio distributivo, è stato collocato uno spazio di degustazione, mentre nelle sale presenti spazi di ristorazione con annessi locali di servizio e gli ambienti delle cucine. Nella originaria cappella, con il nobile accesso ad Ovest costituito dal nartece, è stato pensato uno spazio mostre dedicato alla Santissima. Al Piano superiore invece, come precedentemente affermato, sono state ricavate cinque suite, tre delle quali soppalcate; tutte le stanze sono state dotate dei migliori comfort: vasca idromassaggio, bagno privato con doccia sensoriale, spazio relax con divanetti.

PARTE II: IL PROGETTO

RECUPERO DELL'EDIFICIO STORICO

LA CANTINA

IL MUSEO DEL VINO

LA CANTINA

Gli spazi di produzione dell'azienda agricola sono stati localizzati nella nuova costruzione; quest'ultima prende forma dalla necessità di uno sviluppo ipogeo dell'edificio per prevenire gli sbalzi termici e garantire le condizioni ambientali necessarie per le varie fasi e quindi avere un ritorno economico in termini di risparmio energetico. Un altro fattore che ha influenzato la stesura del progetto è stata la volontà di integrarlo nella naturalità del contesto per preservare il paesaggio circostante.

Gli spazi interni della cantina sono stati divisi secondo le effettive necessità produttive, studiando i casi studio e visitando diverse aziende. L'uva raccolta dalla vendemmia arriva dai grandi terrazzamenti della collina nell'edificio sui carri agricoli attraverso la strada sotterranea di progetto, dove viene scaricata all'ingresso in appositi contenitori e portata nella prima sala dove avviene la pigiatura. Dalle pigiatrici si dipartono dei tubi che portano il mosto all'interno dei silos in acciaio, dove avviene la prima fermentazione; queste prime fasi sono state raggruppate per motivi pratici in un unico ambiente, accessibile dal percorso espositivo al livello superiore.

La seconda fermentazione viene effettuata in altre sale a seconda del tipo di vino che si vuole produrre: fermentazione in botte per vini bianchi o rossi, fermentazione in Bottiglia, e metodo Champenoise per spumante. Questi ambienti, accessibili durante la visita e molto suggestivi, sono stati quindi posizionati in diverse aree collegate tra loro e caratterizzati dalle condizioni ambientali richieste. L'ultima tappa è quella dell'imbottigliamento ed etichettatura che avviene con appositi macchinari disposti uno di seguito all'altro come una vera a propria catena di montaggio; dopodiché il prodotto finito e già inscatolato viene riposto sugli scaffali dove rimane ad invecchiare e a stabilizzarsi per alcuni

mesi prima di essere venduto. Quest'ultimo spazio non accessibile e però visibile dalla hall di ingresso al museo e alla fine del percorso espositivo, come a simboleggiare anche la fine di quello produttivo.

PARTE II: IL PROGETTO

RECUPERO DELL'EDIFICIO STORICO

LA CANTINA

IL MUSEO DEL VINO



IL MUSEO DEL VINO (MuViSs)

Il museo del vino si sviluppa come un viaggio all'interno dell'affascinante mondo del vino: dalla sua scoperta risalente a cinquemila anni prima di cristo fino ai giorni nostri. Il percorso è studiato in modo da mettere a confronto i processi di produzione del vino contemporanei con quelli dell'antichità. Questo è permesso dalla sovrapposizione di due percorsi paralleli: il piano superiore dove è collocato il vero e proprio museo, dove si raccontata la storia del vino ed il piano inferiore dove sono collocati gli spazi produttivi di una cantina attiva contemporanea. Quest'ultimo percorso è reso visibile attraverso doppie altezze e accessibile attraverso rampe e scale che conducono al livello sottostante al fine di vedere al meglio e sentirsi integrati in questo viaggio. Lo spazio museale vero e proprio localizzato al piano superiore è diviso in nove sezioni. Le prime quattro e l'ultima sono più legate alla lavorazione dell'uva e alla produzione del vino mentre quelle centrali sono più legate all'esposizione di reperti storici che testimoniano l'utilizzo del vino in diversi campi fin da tempi remoti. Le sezioni in ordine di visita, successivamente articolate, sono le seguenti: il vino e la vite nella storia; la vitivinicoltura; il mistero della vinificazione: dalla lavorazione dell'uva alla produzione del vino; un confronto con l'oggi: la produzione del vino in una cantina contemporanea; il vino come medicina e come bevanda, il vino nell'arte, antica enobiblioteca e l'imbottigliamento ieri ed oggi.

3.1 IL VINO E LA VITE NELLA STORIA

“Il tramonto si stende sul villaggio di capanne alte sulla conca acquitrinosa circondata da colline boschive. Nella ciotola di rozza argilla che mesi prima sono servite per ciliegie, fragole, lamponi, more, al-

cune donne spremono acini appena raccolti da un albero contorto e rampicanti [...]. Al ritorno dalla caccia , uno dei giovani adulti cerca qualcosa per dissetarsi, prende una delle ciotole con la bevanda, ne sorreggia il contenuto. Ma quel succo, rimasto lì per qualche giorno è diventato altro. L'uomo lo assapora con curiosità, avverte che è gradevole, che ha perso dolcezza e acquistato in vigore; ne beve un altro sorso, si sente meno stanco, più carico di energia, leggermente euforico [...]. Ne gusta ancora, e il sonno lo coglie " .

Il percorso espositivo si apre con questo racconto fiabesco di Rinetta Faroni basato su una ricostruzione fantasiosa di qualche millennio di anno fa, quando il vino non si conosceva ancora per tutte le sue proprietà; sono di quel periodo i reperti di vegetali emersi a seguito di scavi archeologici avvenuti sulle colline moreniche del lago di Garda. Questi resti dopo un attenta analisi al radiocarbonio si è scoperto essere semi di vite selvatica risalenti a cinquemila anni prima di Cristo. Non vi sono certezze sulle attività legate alla coltivazione del vino o di un'economia legata alla produzione di questo, ma i ritrovamenti testimoniano la presenza della vite in terra bresciana fin dai tempi più antichi, forse e soprattutto grazie al clima mite regolato dalla massa delle acqua lacustri e della buona ventilazione, condizione ideale per la crescita armonica delle viti.

Per completare questo excursus sulle antichissime origini del vino sono infine in mostra, in questa sezione, anfore, vasi vinari ed incisioni su pietra con motivo vegetale dal III millennio a.C. fino ad età romana utilizzati dalle civiltà antiche del mediterraneo.

3.2 LA VITIVICOLTURA

Proseguendo il percorso si trova il secondo settore dedicato alla coltivazione della vite. Questa sezione ospita le operazioni che precedono

PARTE II: IL PROGETTO

RECUPERO DELL'EDIFICIO STORICO

LA CANTINA

IL MUSEO DEL VINO



la piantumazione della vite e le complesse pratiche di coltura dei vigneti. In questa sede vengono descritti il lavoro dei campi e il ciclo della vite attraverso strumenti agricoli e alcune raffigurazioni storiche delle campagne bresciane. Sulle pareti sono esposte differenti tipologie di coltivazione della vite: il doppio capovolto, il cordone speronato, la pergola trentina, il doppio guyot e il guyot semplice. Tutte forme di allevamento ancora diffuse, nonostante si sia registrata una generale tendenza all'abbandono della pergola a favore del Guyot. Al centro ritroviamo alcuni esempi di aratro a trazione animale, l'attrezzo più importante per la storia della cultura agricola bresciana e non: grazie al suo utilizzo si iniziò a smuovere il terreno ad una certa profondità, ottenendo in questo modo raccolti più abbondanti e di migliore qualità. All'interno delle teche che costeggiano le rampe sono in mostra vecchi attrezzi agricoli come zappe, picconi e ronconi utilizzati per il lavoro dei campi, alcuni strumenti da lavoro indispensabili per la lavorazione dell'uva e vecchi erogatori a base di zolfo e rame, come pompe e soffiotti, tradizionalmente usati per la cura della vite su pannelli dimostrativi vengono illustrati vecchi e nuovi sistemi di innesto della vite. La vite europea appartiene infatti alla specie vitis vinifera, la tipologia più importante tra quelle del nostro continente, asiatiche e americane. Alla fine del XIX secolo tutte le viti europee vennero distrutte da un insetto parassita, la Fillossera, che venne in seguito debellato con l'innesto su barbatelle di vite americana.

3.3 IL MISTERO DELLA VINIFICAZIONE: DALLA LAVORAZIONE DELL'UVA ALLA PRODUZIONE DEL VINO

Dopo aver percorso la rampa si giunge nella sezione più importante del museo, quella dedicata alle attività relative alle diverse fasi di trasformazione dell'uva in vino. In questo grande spazio a doppia altezza si assapora il fascino di una grande cantina nobiliare, anche

se gli ambienti e i materiali moderni dell'involucro non vogliono certamente rievocare periodi antichi. Vi è una pesatrice utilizzata fin dal secolo scorso per la pesatura manuale delle ceste dell'uva pervenute dalla vendemmia, una pigiatrice meccanica dei primi del '900 e una manuale risalente al periodo medioevale. Questa è composta da una cassa di pigiatura chiamata mostarola, dove veniva riposta l'uva per poi essere pigiata a piedi nudi, come da tradizione. Al centro della sala è collocato il monumentale Torchio a vite in uso nel Bresciano fino agli inizi del Novecento, la sua collocazione centrale all'interno della sezione e le sue importanti dimensioni testimoniano l'importanza della vendemmia e della vinificazione. La fase successiva è quella della torchiatura: i torchi venivano riempiti con le vinacce tolte dal tino che venivano poi pressate fino ad arrivare ad un terzo del loro volume iniziale. Le vinacce potevano essere torchiate anche più volte, ottenendo così un vino di qualità inferiore, ma ugualmente utile a coprire il fabbisogno della famiglia. L'esposizione comprende anche antichi carri utilizzati per il trasporto delle uve, tini per la prima fermentazione dell'uva, bigoni utilizzati per trasportare le uve fino ai carri, vecchie botti, grandi imbuti in legno, secchielli in legno di varia misura e gerle per il trasporto del mosto e del vino. Oltre a questi attrezzi che testimoniano le prime fasi delle operazioni di cantina questo settore ospita anche alcuni esempi di pompe enologiche, alcune risalenti ai primi anni del '900, altre più antiche, utilizzate per i travasi del vino da una Botte all'altra, per migliorarne la limpidezza.

3.4 UN CONFRONTO CON L'OGGI: LA PRODUZIONE DEL VINO IN UNA CANTINA CONTEMPORANEA

Risalendo la rampa e proseguendo per il corridoio si giunge nella sezione del museo dedicata alla vinificazione dei giorni nostri. Sui pannelli illustrativi appesi alle pareti del corridoio sono spiegati i procedimen-

PARTE II: IL PROGETTO

RECUPERO DELL'EDIFICIO STORICO

LA CANTINA

IL MUSEO DEL VINO

79. Aratro antico in legno
80. Boccali in terracotta periodo primi del novecento



ti e le fasi di produzione del vino dalla raccolta dell'uva, durante il periodo della vendemmia, alla fermentazione, fino alla vendita del prodotto finito. In questa sezione è possibile entrare in diretto contatto con le fasi di produzione attraverso la visita all'interno della cantina collocata al piano interrato o semplicemente guardando le varie fasi produttive dalle balconate del soppalco.

3.5 IL VINO COME MEDICINA

Le prime testimonianze sul vino nella cultura medica risalgono al V, IV secolo a.C. da alcuni scritti di Ippocrate, che lo consigliava assieme ad altre bevande alcoliche per combattere la febbre, come diuretico, come antisettico e aiuto nelle convalescenze. E' certo, inoltre, che per oltre duemila anni, il vino sia stato l'unico antisettico utilizzato sia per disinfettare le ferite, sia per rendere potabile l'acqua. In questa sede sono in mostra testi medici e antiche farmacopee, versatori, albarelli e unguenti provenienti da farmacie conventuali. Tutti elementi che attestano l'utilizzo del vino nella medicina.

3.6 IL VINO COME BEVANDA

Il vino ha accompagnato ed accompagna tanti piacevoli momenti del vivere quotidiano, trasformando ogni momento in festa. IL vino è pieno di significati simbolici, promuove accordi e celebra occasioni speciali, offerto all'amata è prezioso filtro d'amore. Questa sala è dedicata al vino come prodotto finito e quindi al suo utilizzo nella storia. Questo spazio attraverso una collezione varia e divertente di contenitori, dalla borracce, ai fiaschi alle bottiglie recuperate in vecchi cascinali bresciani, racconta gli infiniti modi di bere vino. In questa sezione il vino è inoltre protagonista di un magnifica collezione di ceramiche: sono esposti e catalogati boccali, coppe, e svariati tipi di

vasellame potorio per testimoniare la storia della ceramica dal medioevo al settecento e celebrare il vino come alimento.

3.7 IL VINO NELL'ARTE

In questa sezione ritroviamo manifestazione della creatività e dell'abilità artistica di tanti artisti in cui il tema è il vino e il fascino del mito a cui si lega. Dalle rappresentazioni sugli oggetti più antichi e dipinti rinascimentali, molte di queste opere sono incisioni su ceramiche con tema Dioniso e l'articolato pantheon che gli ruota attorno. Divinità greca del vino e dell'estasi, riconoscibile tramite attributi come il tirso e la pelle di leopardo è raffigurato nei piatti rinascimentali e nelle raccolte di oltre 600 incisioni, di Mantegna e Picasso che raffigurano baccanali. Per concludere la sezione vi sono le libere interpretazioni del mito dionisiaco in chiave contemporanea: da Nino Caruso a Pompeo Pienezzola, da Gio Ponti e Piero Fornasetti, da Jean Cocteau a Joe Tilson.

3.8 ANTICA ENOBIBLIOTECA

L'ultimo corridoio del museo prima del bookshop è occupato da un'intera biblioteca dedicata alla vite ed al vino: classici della letteratura e del pensiero scientifico, trattati di agronomia, testi poetici e drammatici testimoniano il vino come tratto profondo della cultura occidentale. In questa sezione vi sono catalogati anche almanacchi e proverbi di carattere divulgativo, attraverso i quali venivano dati consigli tecnici sulla viticoltura e vinificazione nelle diverse epoche.

3.9 L'IMBOTTIGLIAMENTO DI IERI E DI OGGI

L'ultima area, affiancata all'enobiblioteca e separata da un'infilata di botti storiche, è completamente dedicata all'imbottigliamento, la

PARTE II: IL PROGETTO

RECUPERO DELL'EDIFICIO STORICO

LA CANTINA

IL MUSEO DEL VINO



vera e propria tappa conclusiva del processo di produzione del vino prima della sua commercializzazione. In questo spazio sono esposte vecchie imbottigliatrici e cavatappi per rievocare come avveniva un tempo questo procedimento. Esposte in questa sede per completare simbolicamente le operazioni di produzione del vino vi sono le diverse tipologie di tappatrici, alcune di epoca medioevale, interamente in legno, altre più recenti con componenti in ferro. Le lavorazioni antiche del prodotto finito possono essere confrontate con quelle moderne osservando le operazioni relative all'imbottigliamento della cantina sottostante il museo: la sterilizzazione della bottiglia prima del suo riempimento, la tappatura e capsulatura, l'etichettatura ed il confezionamento in cartoni per lo stoccaggio. Se infatti il museo è stato concepito come una raccolta di memorie di una tradizione vitivinicola millenaria e come testimonianza delle vecchie tecniche di viticoltura e vinificazione nel tempo, la visita all'impianto di imbottigliamento, come di tutta la cantina sottostante al museo, rappresenta invece l'evoluzione del sistema produttivo e si pone a simbolo della modernizzazione che ha coinvolto negli ultimi decenni anche il settore vitivinicolo.

PARTE II: IL PROGETTO

RECUPERO DELL'EDIFICIO STORICO

LA CANTINA

IL MUSEO DEL VINO

TAVOLA I

PLANIMETRIA

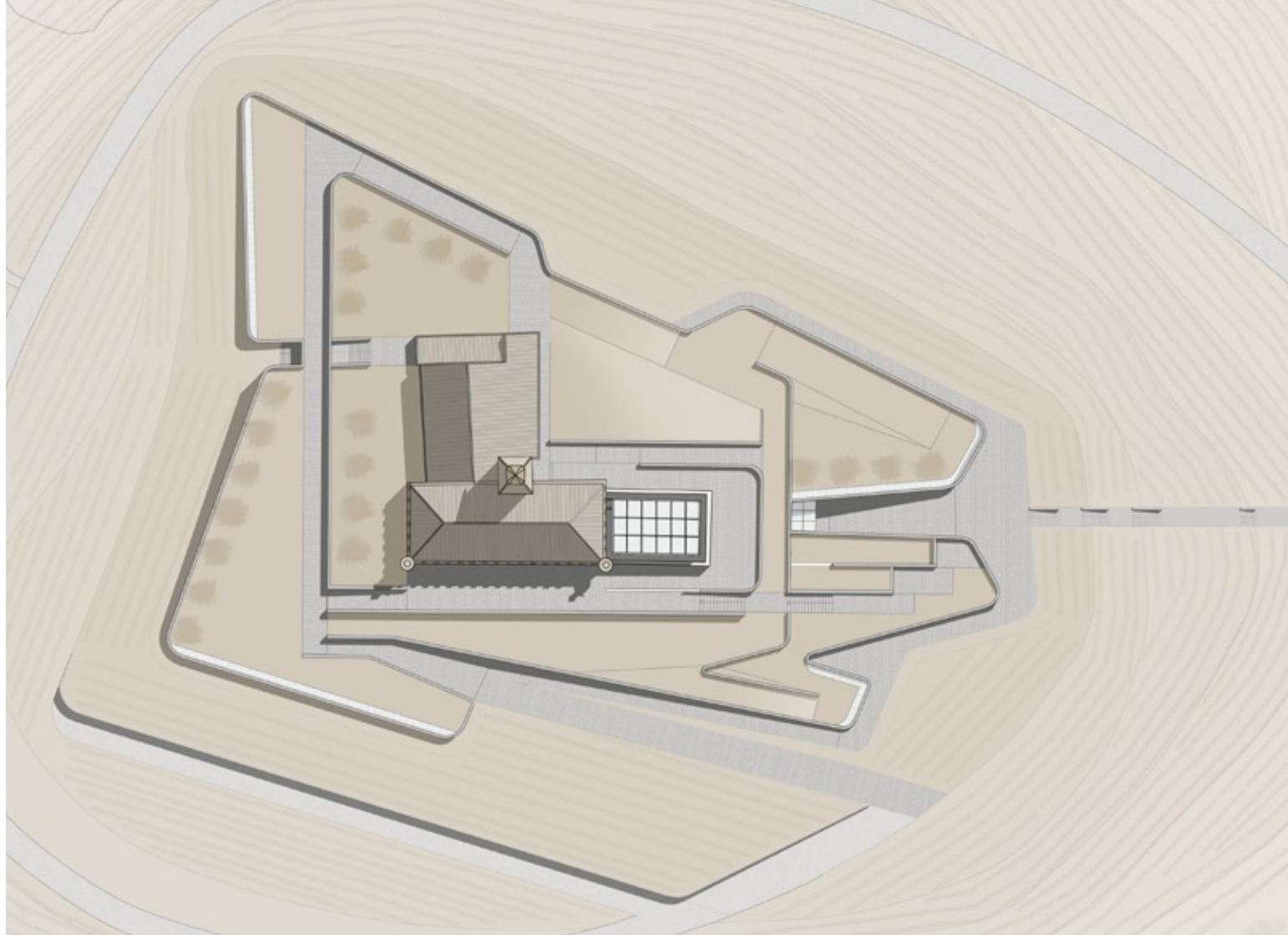


TAVOLA 2

PIANTA PIANO TERRA
SEZIONE AA'

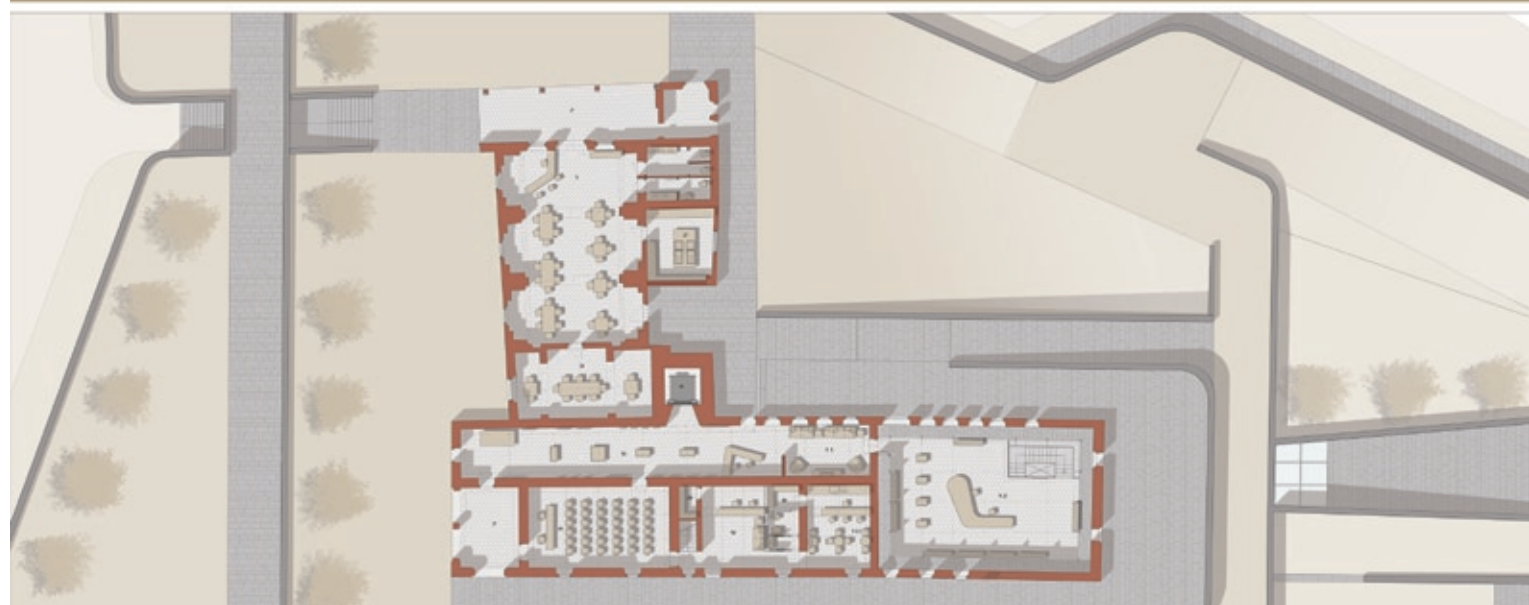


TAVOLA 3

PIANTA PIANO PRIMO E SOPPALCO
SEZIONE BB'

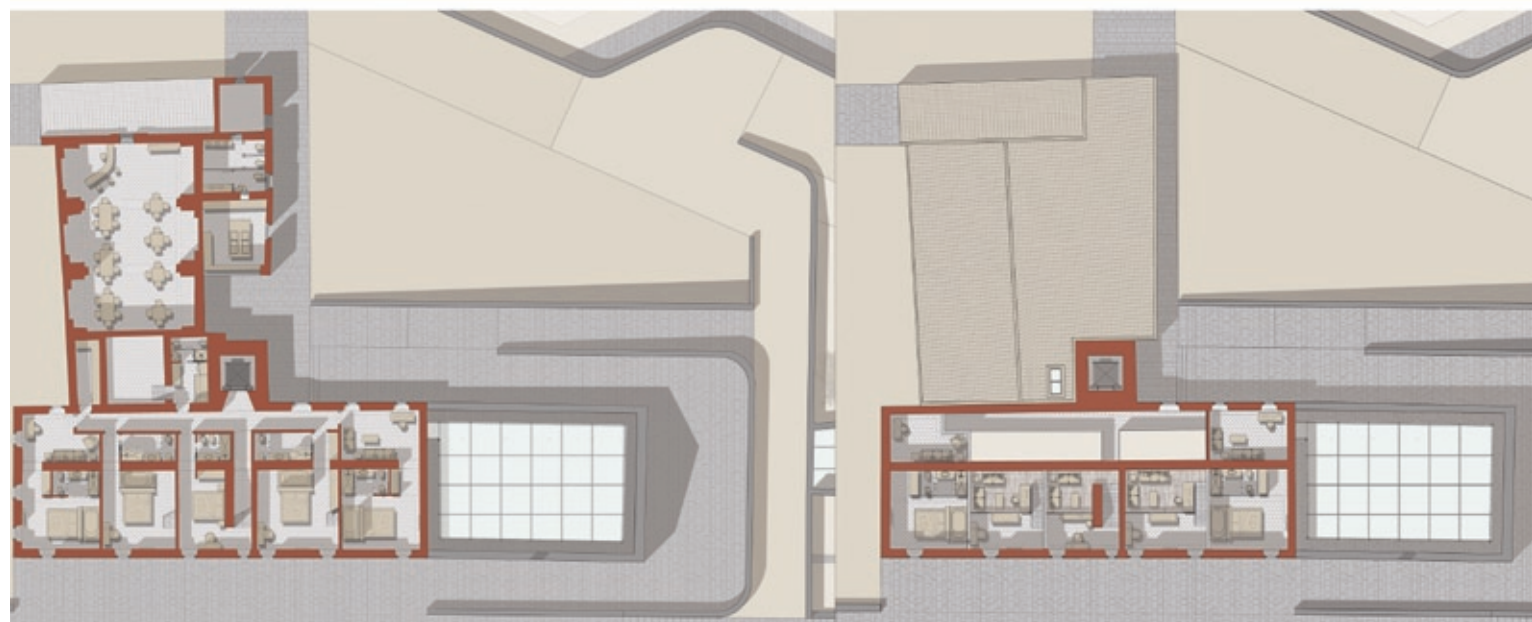


TAVOLA 4

PIANTA - I
SEZIONE CC'

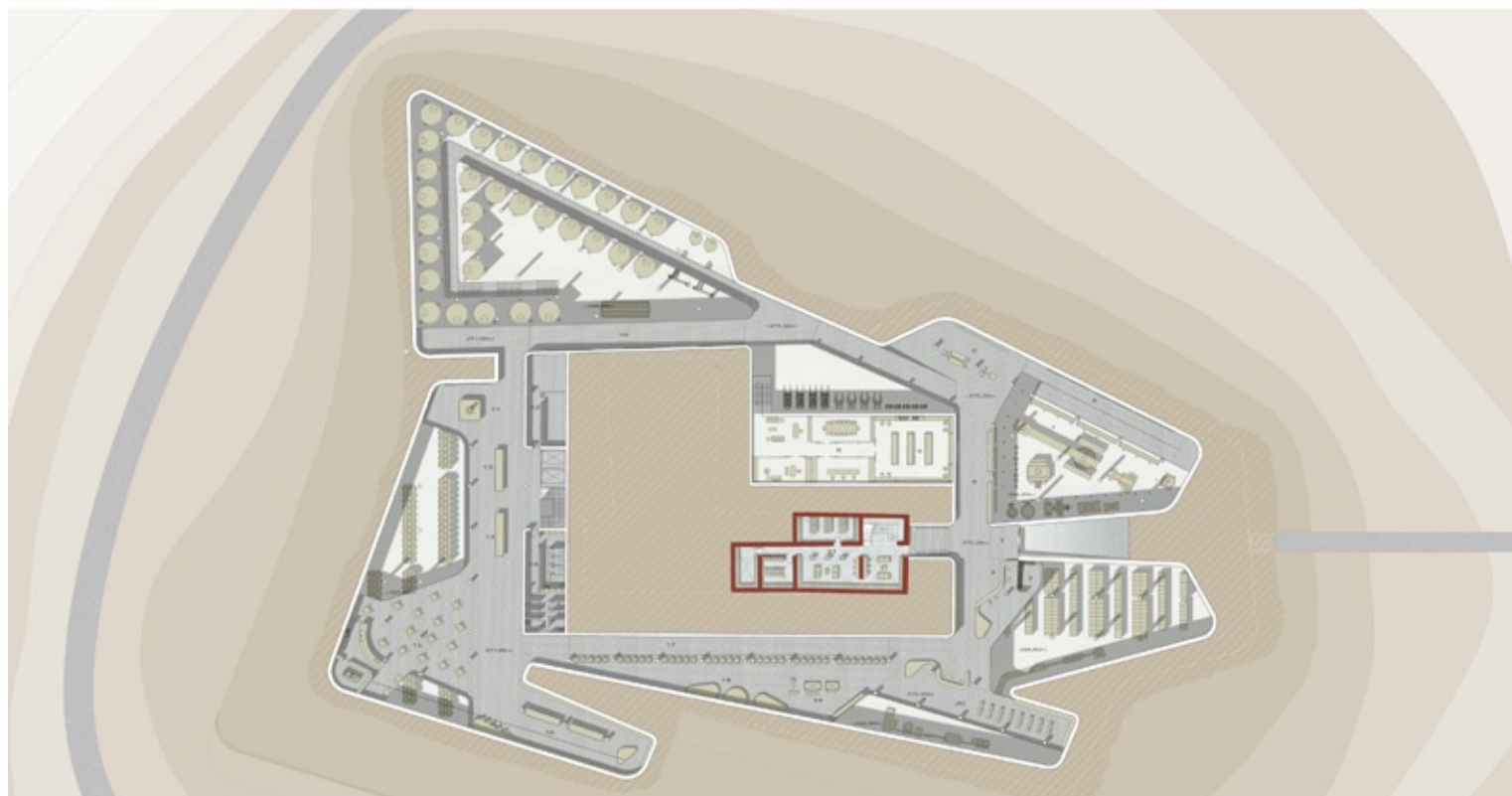
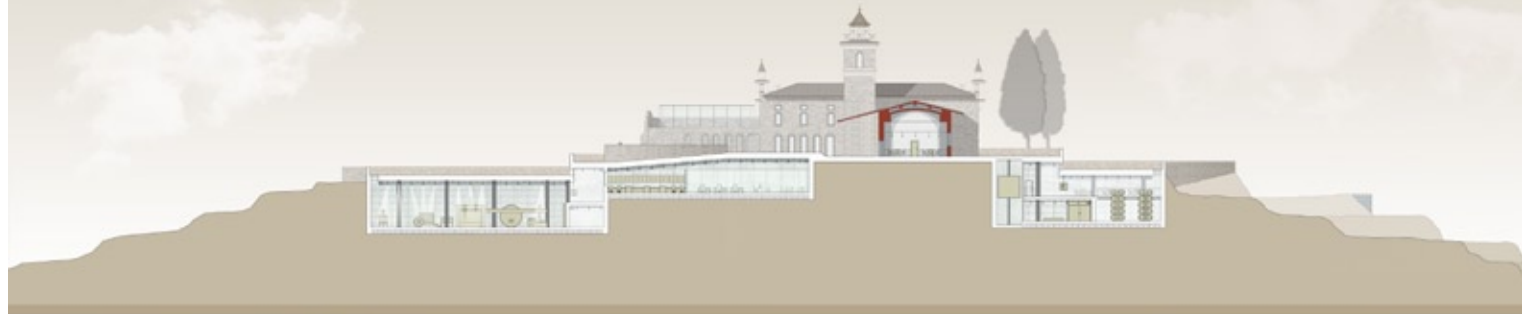


TAVOLA 5

PIANTA PIANO -2
SEZIONE DD'

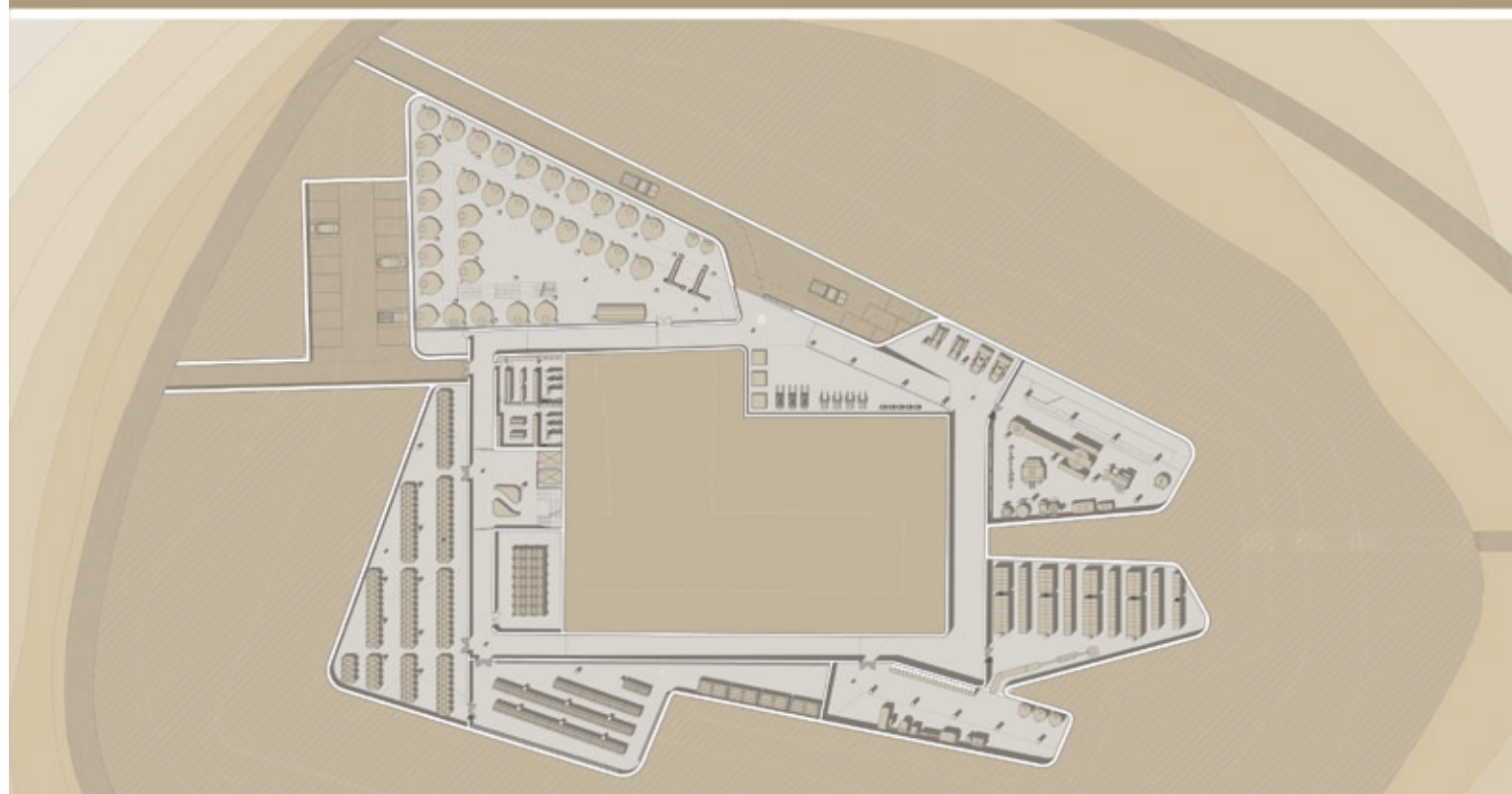


TAVOLA 6

PROSPETTO OVEST
PROSPETTO NORD

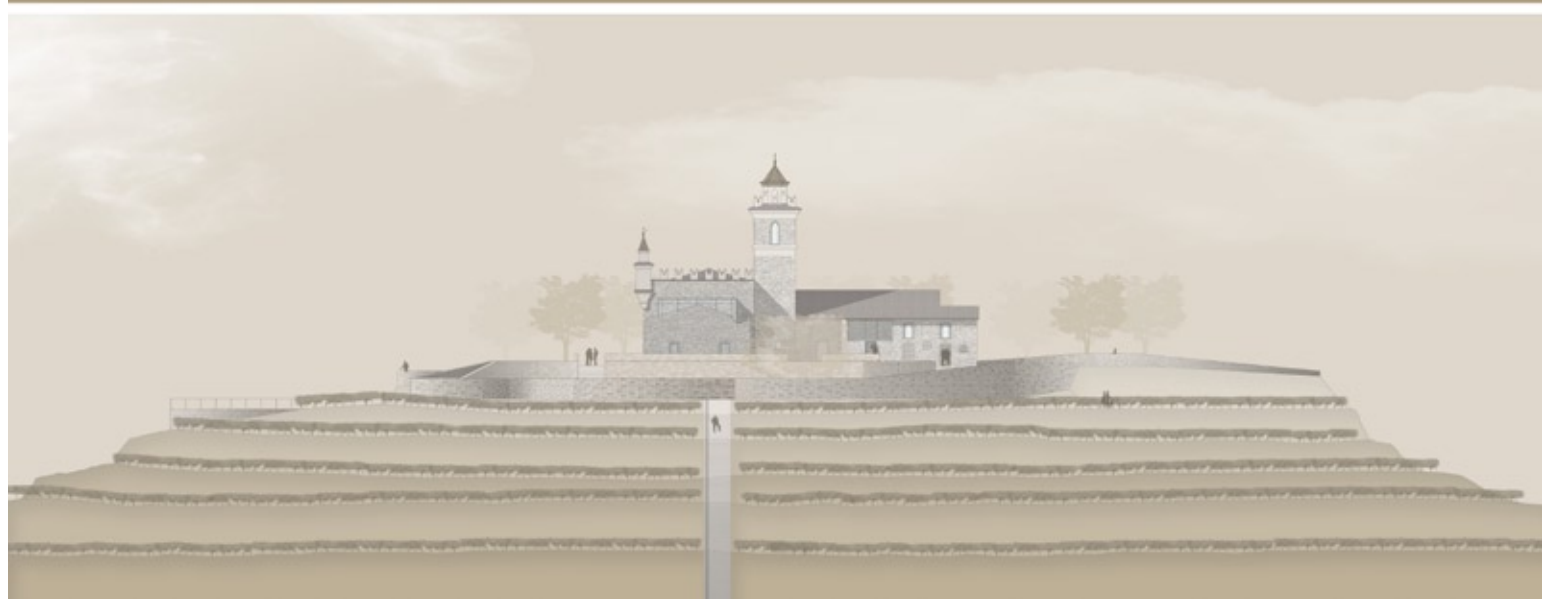


TAVOLA 7

PROSPETTO SUD
PROSPETTO EST

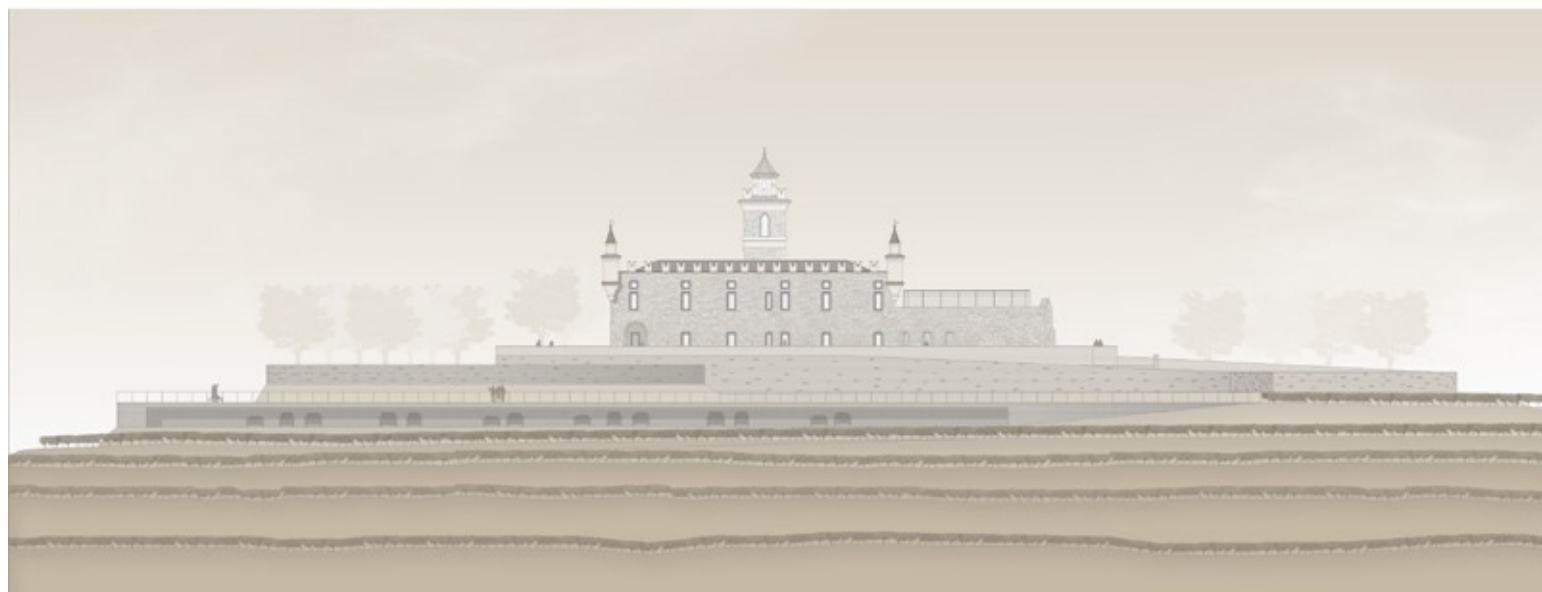


TAVOLA 8

ENOTECA

SEZIONI PROSPETTICHE

PIANTA

DETTAGLIO STRUTTURA

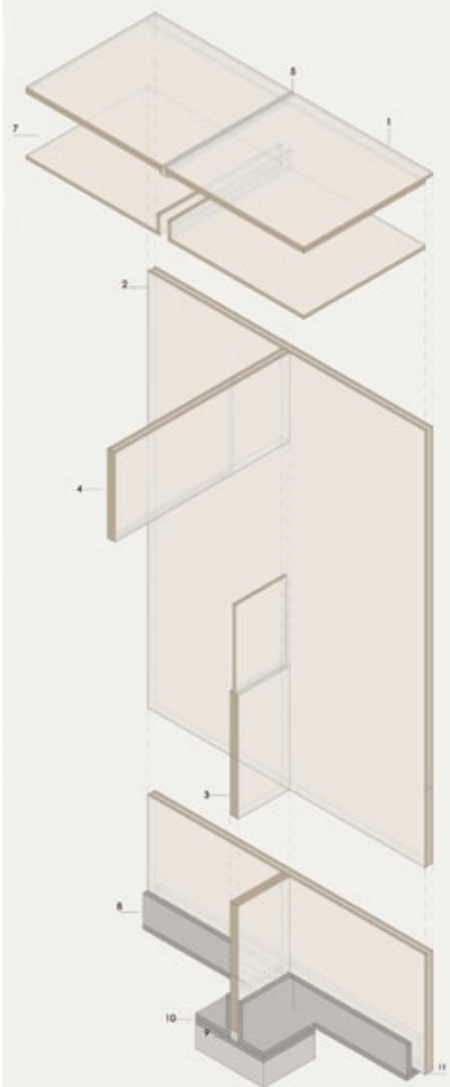
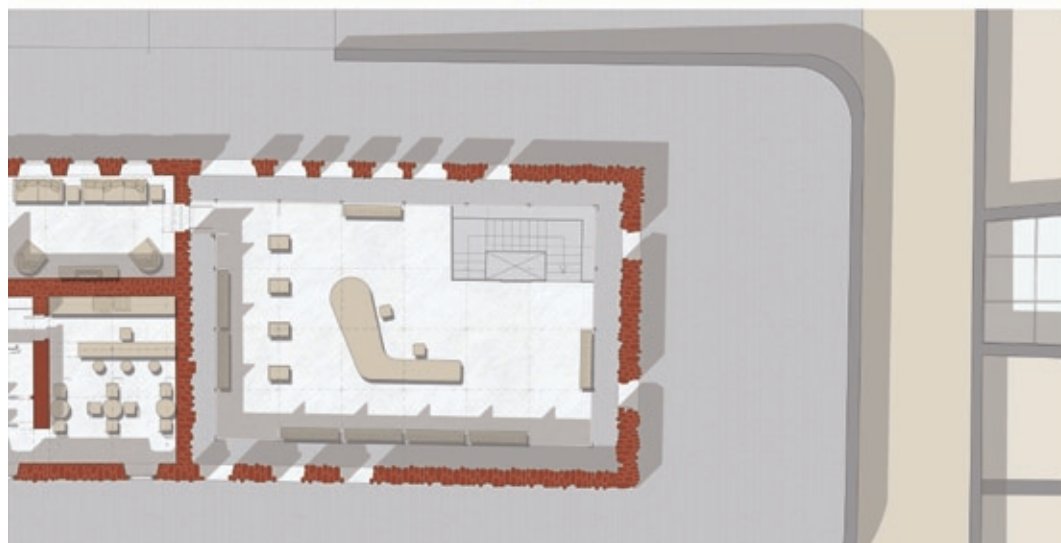
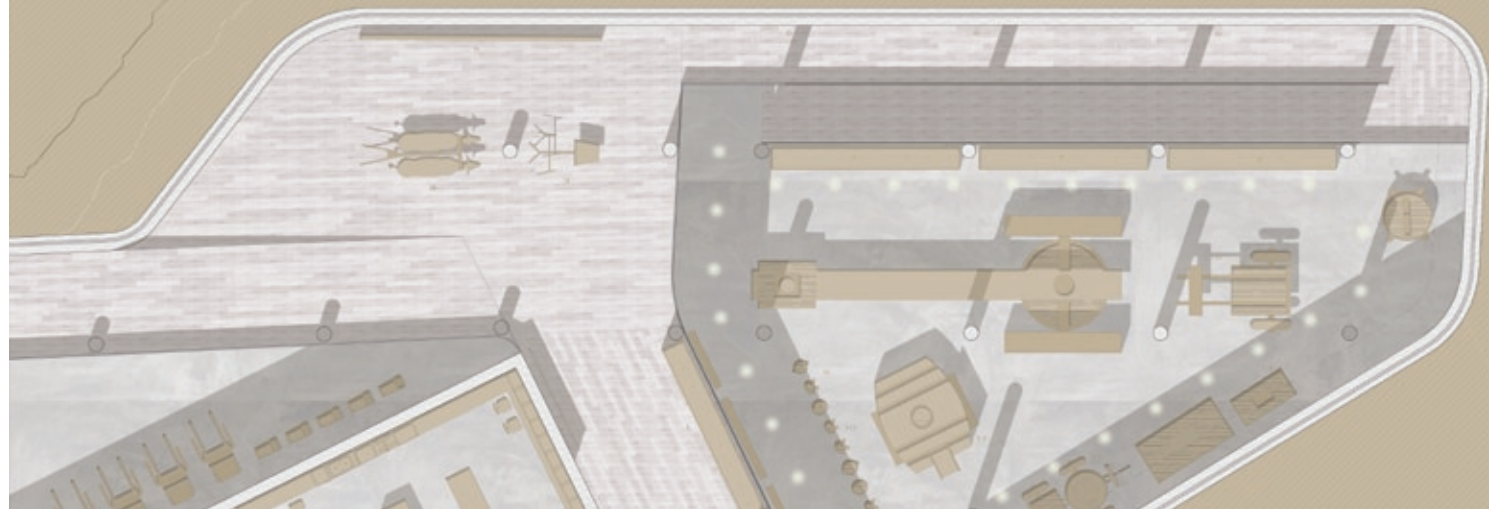
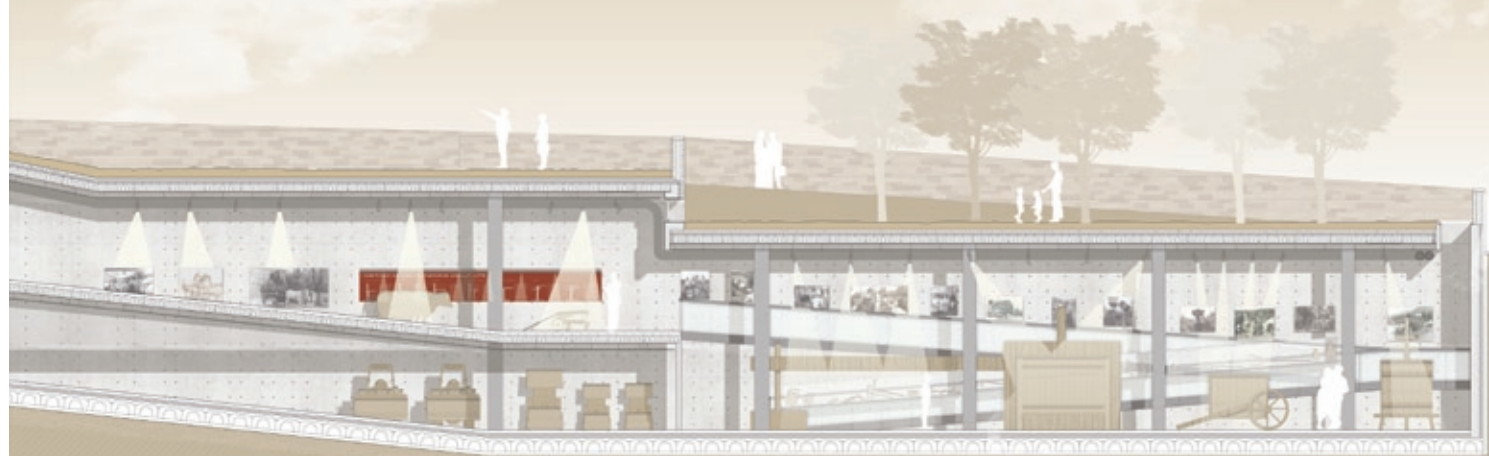


TAVOLA 9

SPAZIO ESPOSITIVO

SEZIONE

PIANTA







BIBLIOGRAFIA

IL TERRITORIO

- AA. VV., Scopriamo Gussago: territorio, flora e fauna, Vannini Editrice, Brescia, 2003.
- BORONI, Carla, BOSSINI, Anna, I luoghi dell'ebbrezza: Vini e cultura della Franciacorta e del Sebino, Vannini Editrice, Brescia, 2002.
- FARONI, Rinetta, BARONI, Carla, BOSSINI, Anna, I luoghi dell'ebbrezza-
vini nel bresciano, Vannini Editrice, Brescia, Novembre 2000.
- www.franciacorta.net;
- www.lafranciacorta.it;
- www.infranciacorta.com;
- www.franciacortablog.com;
- www.comune.gussago.bs.it;
- www.vignenote.it/il-territorio.htm;
- www.agenzia lagoise of franciacorta.it/territorio.pdf;
- www.riccicurbastro.it;
- www.rodengosaiano.net ;
- www.discoveritalia.it/itinerariTema;
- www.area3v.com/il-territorio/franciacorta;
- L'uomo e Moby Dick. Responsabilità ambientale per interpretare la tecnica : recupero delle preesistenze nella progettazione energetica consapevole : il convento della Santissima Trinità di Gussago (BS) / Marinella Montorfano ; rel. Guido Nardi, Anna Mangiarotti ; correl. Sandro Massa, Luigi Valzelli, Pierfausto Valzelli. - Milano : Politecnico, 1995/96. - 286 p.
- Il Loc de la begia nel comune di Gussago : recupero per un museo del territorio della Franciacorta / Gianluca Massolini ; rel. Maurizio Boriani ; correl. Clara Ferrario. - Milano : Politecnico, 2000/01. - 474 p.

L'EDIFICIO

- AA. VV., La Santissima di Gussago: antico simbolo di fede e civiltà, Grafo Edizioni, Brescia, 1998.
- FARONI, Rinetta, Viaggio dentro un lascito, Fondazione Richiedei, Brescia, 2006.
- VISCONTI CHERASCO, Maria Carla, Architettura castellana: storia, tutela, riuso: atti delle giornate di studio: Carru, 31 maggio-1 giugno 1991, Chiesa Confraternita dei Battuti Bianchi, Carru, 1992.
- CONTI, Flavio, Castelli e rocche: le fortificazioni italiane del Medioevo e del Rinascimento, Istituto geografico De Agostini, Novara, 1999.
- www.richiedei.it;
- www.comune.gussago.bs.it;
- www.antika.it/003661_castelli-medievali-elementi-di-architettura.html;
- La Santissima di Gussago : da complesso conventuale a centro di ricerca geriatrica / Tiziano Alessandro Belotti, Giampaolo Pelati ; rel. Andrea Bruno ; correl. Alessadno Magli, Aldo Maifreni. - Milano : Politecnico, 1997/98. - 104 p.
- L'uomo e Moby Dick. Responsabilità ambientale per interpretare la tecnica : recupero delle preesistenze nella progettazione energetica consapevole : il convento della Santissima Trinità di Gussago (BS) / Marinella Montorfano ; rel. Guido Nardi, Anna Mangiarotti ; correl. Sandro Massa, Luigi Valzelli, Pierfausto Valzelli. - Milano : Politecnico, 1995/96. - 286 p.
- Insediarsi in vetta. Un rifugio alpino sul Pizzo Groppera/ Nicolò Spinelli, Marco Volpi; rel. Pier Federico Caliarì - Milano: Politecnico 2011/12. - 249 p.

BIBLIOGRAFIA

IL VINO

- CHIORINO, Francesca, Architettura e vino : nuove cantine e il culto del vino, con un saggio di Luca Maroni, Electa, Milano, 2007.
- BERTOCCI, Stefano, Cantine e arte in Toscana : un progetto per Carnasciale, Edifir, Firenze, 2009.
- ROSSETTI, Massimo, Cantine: tecnologia, architetture, sostenibilità, Maggioli Editore, Repubblica San Marino, 2011.
- www.sicilynews.wordpress.com/gastronomia/breve-storia-del-vino-in-italia;
- www.lastampa.it/2012/11/02/cultura/domande-e-risposte/italia-e-francia-la-sfida-continua;
- www.vinoinrete.it/sommelier.htm;
- www.figulliovino.it;
- www.darapri.it;
- www.lacantinadisonia.com/139_DITA/index.php?main_page=page_2
- www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/minisiti/alimentazione/sezioni/origini/articoli/vino.html
- www.tiscali.it/baccodivino/Web/lastoriadelvino.htm
- www.darapri.it/immagini/nuove_mie/depero/etimologia.htm
- www.comunicati.eu/etimologia-della-parola-vino-3678
- www.enoguida.com/introduzione-al-vino
- www3.unisi.it/ricerca/dip/dba/labcm/enogastro/artevino/
- www.theplan.it/J/index.php?option=com_content&view=article&id=621%3AAzienda-vinicola-adega-mayor&Itemid=97&lang=it
- www.tipica.serandp.com/index.php?option=com_content&view=article&id=52&Itemid=89
- La cantina sociale di Montevercchia/ Massimo Giuseppe Peronetti; rel. Stefano Giudarini; correl. Stefano Galinta - Milano: Politecnico, 2010/11. - 33 p.
- Un angolo di vino: nuova cantina per la Maremma _ la tenuta Bel-

guardo/ Arianna Zambaldi, Francesca Gradanti, Michela Arreghini; rel. Emilio Faroldi; correl. Pietro Chierici - Milano: Politecnico, 2011/12. - 178 p.

- Progetto di una cantina di vini: un percorso fra natura, tecnologia e cultura/ Marina Mandozzi, Laura Santoro; rel. Davide Crippa - Milano: Politecnico, 2011/12. - 41 p.

LA PRODUZIONE DEL VINO IN ITALIA E IN FRANCIACORTA

-FARONI, Rinetta, BARONI, Carla, BOSSINI, Anna, I luoghi dell'ebbrezza-I vini nel bresciano, Vannini Editrice, Brescia, Novembre 2000.

-www.lafranciacorta.it;

- www.infranciacorta.com;

- www.vignenote.it/il-territorio.htm;

- www.agenziaIagoiseofranciacorta.it/territorio.pdf;

- www.riccurbastro.it;

- www.rodengosaiano.net ;

- www.sicilynews.wordpress.com/gastronomia/breve-storia-del-vino-in-italia;

- www.lastampa.it/2012/11/02/cultura/domande-e-risposte/italia-e-francia-la-sfida-continua;

- www.vinoinrete.it/sommelier.htm;

- Il Loc de la begia nel comune di Gussago : recupero per un museo del territorio della Franciacorta / Gianluca Massolini ; rel. Maurizio Boriani ; correl. Clara Ferrario. - Milano : Politecnico, 2000/01. - 474 p.

IL VINO E L'ARCHITETTURA CONTEMPORANEA

- CHIORINO, Francesca, Architettura e vino : nuove cantine e il culto del vino, con un saggio di Luca Maroni, Electa, Milano, 2007.

- BERTOCCI, Stefano, Cantine e arte in Toscana : un progetto per Carnasciale, Edifir, Firenze,2009.
- ROSSETTI, Massimo, Cantine: tecnologia, architetture, sostenibilità, Maggioli Editore, Repubblica San Marino, 2011.
- Il Loc de la begia nel comune di Gussago : recupero per un museo del territorio della Franciacorta / Gianluca Massolini ; rel. Maurizio Boriani ; correl. Clara Ferrario. - Milano : Politecnico, 2000/01. - 474 p.
- Area 117 , luglio/agosto 2011, Wineries

IL PROGETTO

- www.museovino.it;
- www.lungarotti.it;
- www.museodelvino.it;
- www.fisargenova.com/corsi/dispense/viticultura;
- mostre.museogalileo.it/vinum/sezione/VieDioniso.html;
- www.tusciaromana.info

1. Colline e vitigni in franciacorta	4
2. Tappi di vino franciacorta Cà del Bosco	7
3. Il paese di Gussago attraverso una finestra della Santissima	9
4. Vigneti della Franciacorta	10
5. Vigneti in Franciacorta	10
6. Il paese di Gussago	10
7. Un Contadino che trasporta il mosto	12
8. Vitigni	14
9. Fotografia storica di Cellatica	16
10. Panoramica sul lago d'iseo dalle colline	18
11. Santuario della Madonna di Adro	20
12. Le colline di Rovato	20
13. Abbazia di Rodengo Saiano	22
14. Erbusco	22
15. Iseo	24
16. Montisola	24
17. Chiesa San Rocco a Gussago	26
18. Fotografie storiche di Gussago	28
19. La Santissima Di Gussago	34
20. La Santissima Di Gussago ed il paesaggio circostante	36
21. La Santissima Di Gussago ed il paesaggio circostante	38
22. Castello di Sant'Aniceto	50
23. Castello la Santissima	50
24. Castello di Montecchio	52
25. Castello di Cly	52
26. Studio di figure e progetti per le fortificazioni di Michelangelo	54
27. Rubens, I Satiri	58
28. Renor, La colazione dei canottieri	60
29. Pietro da Cotona, L'età dell'argento	62
30. Bacchanale degli andrii, Tiziano Vecellio	64
31. Trionfo di bacco, Velezquez	

32. Delacroix, La morte di sardanapalo	66
33. Tournier, Riunione di Bevitori	66
34. Cantine di ieri e di Oggi	68
35. La vendemmia	70
36. Vini in fermentazione in bottiglia	70
37. Fotografia storica di una Cantina	72
38. Fotografia storica Vendemmia	74
39. Strada del vino in Franciacorta	92
40. Logo azienda Berlucchi	94
41. Logo Barone Pizzini e Lo spumante	96
42. Metodo Champenois	98
43. Cantina Collemassari Poggi del Sasso Cinigiano (GR)	102
44. Bodegas Portia , Ribera del duero, Spagna, Foster + Partners	104
45. Cantina Niepoort _Santo Adrião	104
46. Cantina institutional la Grajera	107
47. Piazza d'ingresso	108
48. Corridoio distributivo	108
49. Area fermentazione in Botti	108
50. Assonometria	109
51. Cantina Qumràn, kondrit blu architectura	111
52. Dettaglio prospetto	112
53. Area fermentazione in botti	112
54. Area fermentazione in Silos	112
55. Pianta piano interrato	113
56. Sezione longitudinale	113
57. Cantina contador Hèctor Herrera Ribas	114
58. Vista complessiva edificio	116
59. Ingresso	116
60. Area fermentazione in botti	116
61. Dominus winery, Herzog&De Meuron	119
62. Corridoio interno	120
63. Area fermentazione in botti	120

TAVOLA 1_planimetria	149
TAVOLA 2_Pianta piano terra e sezione AA'	151
TAVOLA 3_Pianta piano primo e sezione BB'	153
TAVOLA 4_Pianta piano -1 e sezione CC'	155
TAVOLA 5_ Pianta piano -2 e sezione DD'	157
TAVOLA 6_Prospetto ovest e prospetto nord	159
TAVOLA 7_ Prospetto sud e prospetto est	161
TAVOLA 8_ENOTECA: sezioni prospettiche pianta e dettaglio struttura	163
TAVOLA 9_SPAZIO ESPOSITIVO: sezione e pianta	

ELENCO TAVOLE