



POLITECNICO DI MILANO - POLO TERRITORIALE DI MANTOVA
SCUOLA DI ARCHITETTURA E SOCIETA'
ANNO ACCADEMICO 2012 - 2013

ARTE E ARCHITETTURA
CANTINA VINICOLA MASO



Relatore: Luigi Spinelli **Laureando:** Michele Nicolis 786900

INDICE

PREMESSA	pag. 5
INTRODUZIONE	pag. 7
I CAPITOLO – ANALISI	pag. 9
LA VALPOLICELLA	pag. 11
<i>Storia e Territorio</i>	
CENNI DI STORIA	pag. 12
<i>Val polis cellae</i>	
SVILUPPO STORICO DELLA CANTINA	pag. 19
<i>In Italia e nel mondo</i>	
II CAPITOLO – IL TERRITORIO	pag. 25
LA CULTURA DEL PAESAGGIO	pag. 26
AREA DI INTERVENTO	pag. 27
I CASI STUDIO	
LA ROCCA DI FRASSINELLO	pag. 28
DOMINUS	pag. 34
LE MORTELLE	pag. 40
CHIVITE WINERY	pag. 46
III CAPITOLO – VINO E ARTE	pag. 53
IV CAPITOLO - IL METODO	pag. 61
VINIFICAZIONE IN ROSSO	pag. 62
I VINI DELLA VALPOLICELLA	pag. 66
CARATTERISTICHE DI UNA CANTINA	pag. 69
V CAPITOLO - IL PROGETTO	pag. 73
RICHIESTE DELLA COMMITTENZA	pag. 74
ANALISI DEGLI SPAZI	pag. 75
IL PROGETTO	pag. 80
ECOSOSTENIBILITA'	pag. 85
BIBLIOGRAFIA	pag. 88

PREMESSA

La scelta di affrontare il tema di questa tesi nasce dalla mia volontà di approfondire due degli interessi che negli ultimi anni hanno acceso una grande curiosità in me.

L'architettura, che in questi anni ho constatato essere una vera e propria forma d'arte, o meglio definibile come *“il gioco sapiente, rigoroso e magnifico dei volumi nella luce” (Le Corbusier – Vers une architecture)*

Il mondo e l'arte del vino, poi, è sempre stato in me come un elemento che non sarebbe potuto mancare, probabilmente a ragione del legame con il territorio in cui vivo e non solo.

L'idea di unire in un unico elaborato questi due mondi apparentemente molto diversi fra loro, nasce anche da una riflessione sul concetto di arte che può essere inteso in varie sfumature.

Nel mio pensiero il significato di “arte” è strettamente legato alla capacità di trasmettere un'emozione tramite un elemento che rappresenti o evochi un significato ricercato.

Forse ad un primo pensiero può risultare difficile comprendere come il mondo del vino possa essere considerato un' “arte” in quanto legato ad un lavoro nei secoli considerato dei poveri, ma l'indissolubile connessione fra l'uomo, la natura ed il suo frutto, permettono di comprendere come il prodotto finale sia apprezzabile ed emozionante per chi vi si riconosce nei suoi profumi e sapori.

Con questa tesi quindi si vuole scoprire ed approfondire come le “arti” dell'architettura e della produzione del vino possano essere legate da un rapporto di complicità dove l'una completa l'altra esaltandone le caratteristiche della tradizione e dell'evoluzione tecnologica

INTRODUZIONE

Il progetto sviluppato per questa tesi nasce da una situazione reale, dove un'azienda familiare di viticoltori veronesi, data la costante crescita di lavoro, necessita di dislocare le proprie strutture per poter gestire al meglio la produzione.

Il percorso intrapreso per la redazione del progetto finale, ha affrontato più fasi di studio in materia enologica e vitivinicola, con l'approfondimento sulle realtà italiane ed internazionali su tale tema.

Innanzitutto è stata approfondita la storia del luogo per far emergere le tipologie costruttive, i materiali ed il rapporto con il contesto paesaggistico, passando successivamente alla ricerca di realtà che hanno affrontato un tema simile, per trarre delle conclusioni su determinate scelte progettuali.

Il secondo capitolo nasce da un'esigenza personale di approfondire il tema che lega il vino al mondo dell'arte, per capire attraverso quadri opere e scritti, la presenza nella vita quotidiana di questa bevanda che nel corso dei secoli ha mutato la sua immagine. L'arte del fare vino abbinato alle opere, collega quello che negli ultimi anni è un processo di attrazione turistica nei complessi vinicoli italiani ed internazionali, l'esposizione d'arte all'interno della cantina.

Continuando con lo studio per la progettazione dell'elaborato, è stato necessario comprendere la tipologia e le quantità di vino prodotti in tale area, per iniziare poi ad approfondire dettagliatamente quello che è il processo produttivo per la vinificazione dal vigneto alla bottiglia. Da tale approfondimento, è nata quindi l'esigenza di comprendere a pieno le caratteristiche più tecniche (es. temperature dei locali, dimensioni, esigenze di ventilazione naturale, umidità ecc...) che una cantina di questo tipo deve rispettare per essere efficiente e funzionale.

Individuate quelle che sono le esigenze della committenza, si è proseguito con le scelte progettuali condizionate dai precedenti studi di analisi, per quel che riguarda la tipologia di impianto di vinificazione, l'approccio con il territorio, lo studio degli spazi interni ed esterni, e l'impatto ecologico del progetto.

CAPITOLO I - *ANALISI*



LA VALPOLICELLA

Storia di un territorio

Il territorio dove verrà sviluppato il progetto di tesi è situato in una zona collinare tra la pianura Padana e le Alpi, nella provincia di Verona, più precisamente, nel comune di Negrar, nel cuore della Valpolicella.

La Valpolicella è un insieme di comuni nella provincia di Verona (San Pietro in Cariano, Negrar, Fumane, Pescantina, Sant’Ambrogio di Valpolicella, Marano di Valpolicella) contraddistinti da particolari condizioni morfologiche, climatiche e storiche. Le produzioni che da sempre sono i motori trainanti dell’economia di questo territorio sono il vino ed il marmo.

L’agricoltura ed in particolare la produzione del vino, portano oggi ad apprezzare in tutto il mondo il frutto del lavoro dell’uomo con la terra. Le coltivazioni di vigneti dominano le colline dell’intero territorio dove la qualità del prodotto risalta per l’esposizione favorevole delle colture. Altre coltivazioni non meno importanti, ma prodotte in minor quantità sono l’olivo, ed alberi da frutto come pescheti e ciliegi.

I prodotti dell’eccellenza enologica della Valpolicella sono vini prevalentemente rossi come l’Amarone della Valpolicella, il Recioto della Valpolicella, il Ripasso, il Valpolicella Superiore ed il Valpolicella, tutti accomunati dallo stesso territorio e da una tradizione contadina secolare.

Il concetto di “coltivazione” è paragonabile inoltre ad un altro tipo di prodotto della Valpolicella, che da secoli influenza le costruzioni valpolicellesi; il marmo.

Il lavoro in cava per ricavare marmi pregiati sulle colline della Valpolicella, porta oggi all’esportazione del prodotto in tutto il mondo, anche per merito della storia millenaria che ha permesso la costruzione di molti edifici della provincia come ad esempio, l’Arena di Verona.

Le principali estrazioni di pietre da queste colline sono: la Pietra di Prun, il Rosso di Verona (marmo ammonitico), il Tufo ed il Nembro bianco (bronzino).

CENNI DI STORIA

Val polis cellae

Il toponimo della Valpolicella, originerebbe dal latino polis cellae, “terra dalle molte celle”, nell’accezione di cantine, che da secoli sfruttano le particolari condizioni climatiche e la presenza della vigna nel territorio. Una seconda interpretazione dell’origine del termine viene ritrovato in uno scritto del 1117 con la dicitura Val Polesela, termine sulla cui etimologia si discute tuttora. Forse può essere ricondotto al termine greco polyzèlos, che significa “molto beata” (quindi “valle molto beata”).

Altre interpretazioni che richiamano all’origine del nome, fanno riferimento al frontespizio dello stemma del Vicariato della Valpolicella che raffigurava una fanciulla inginocchiata e pregante (ora stemma del comune di San Pietro in Cariano). Noto che la fanciulla era appunto la pulcella, nome che presenta non poche affinità con Vallis Pulicelle, bisogna però considerare l’ipotesi che lo stemma fosse nato in relazione a questa somiglianza e non viceversa.

Trovandosi in una posizione geografica favorevole nelle colline tra la Pianura Padana e le Alpi, nonché vicino al fiume Adige, la Valpolicella è sempre stata un’importante via di comunicazione e di collegamento oltre che un favorevole luogo di insediamento.

Documentazioni che dimostrano la presenza dell’uomo ai tempi dell’età della pietra, fanno riferimento ai ritrovamenti archeologici nella grotta di Fumane che fu abitata dall’uomo di Neanderthal.

Durante l’età del bronzo e l’età del ferro tutte le colline furono “colonizzate”, e la Valpolicella visse un periodo di grande splendore, grazie alla produzione e al commercio di selce. Di questo periodo si hanno svariati ritrovamenti che includono, in particolare, cassette e piccoli centri abitati. Degna di nota fu anche la scoperta di un antichissimo villaggio situato presso il monte Loffa, che contava ventisette capanne composte di lastre di pietra. Inoltre il territorio è stato da sempre considerato fertile per la produzione del vino in quanto la presenza di corsi d’acqua hanno reso redditizia l’agricoltura e hanno favorito gli insediamenti.

Con la dominazione dell’impero romano (dal II secolo a.C.), la Valpolicella era abitata dalla popolazione degli Arusnati, che vi si stanziò nella zona a partire dal V secolo a.C., e godettero di un’autonomia amministrativa che riuscì a conservare per molta parte della sua storia. Proprio in corrispondenza di questo periodo storico, si ha notizia dell’inizio della coltivazione della pianta della vite.



Popolazioni di famiglie patrizie e latifondisti abitavano l'intero territorio, e l'importanza di tale contesto storico, è rappresentabile dal ritrovamento di una pietra miliare (presso Arbizzano), che testimonia la presenza del tragitto della Via Claudia Augusta Padana lungo il territorio.

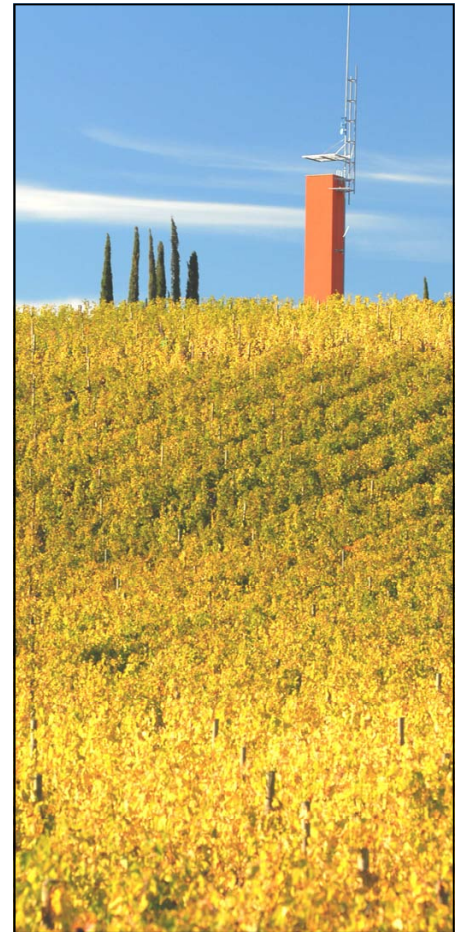
In epoca medioevale, nonostante il declino generale causato dalle invasioni di popolazioni barbariche, la Valpolicella trovò un netto rilancio grazie al suo vino ormai famoso e molto richiesto. Il territorio quindi conosce le prime forme di autonomia comunale, grazie a Federico della Scala (conte della Valpolicella) che firmò un trattato con la città di Verona nel 1313. A questo periodo sono riconducibili il castello di Castelrotto, la Pieve di San Giorgio (XI secolo) e la Pieve di San Floriano (XII secolo).

Con la caduta degli Scaligeri, nacque la suddivisione in vicariati dapprima dominati dai Visconti e successivamente dalla Serenissima nel 1405. Questo fu per la Valpolicella un periodo di quasi ininterrotta tranquillità politica, situazione che permise la riorganizzazione agraria dei terreni, e proseguì fino al Settecento, ridisegnando in maniera radicale il volto del territorio.

I quattro secoli di dominazione della Serenissima (tra il XV e il XVIII) rappresentarono un periodo di grande prosperità e tranquillità che videro sorgere nelle zone collinari ville padronali, caratterizzate dalla tipica struttura "a portico" e "a loggia", la cui costruzione avveniva spesso su poggi o in zone rialzate, in modo da dominare i terreni circostanti.

L'espressione architettonica derivante dalla costruzione di queste ville (spesso di grandi Signori di Verona), crea una nuova concezione di proprietà agraria, che associa alla sede della produzione agricola il luogo di villeggiatura. La base dell'attività agricola si identificava con la coltivazione di ortaggi e seminativi, ma la vite era già fortemente lavorata.

Dopo la caduta della Repubblica di Venezia nel 1796 per causa dell'invasione dei francesi, la valle subì una brusca svolta con l'abolizione del Vicariato. Successivamente venne però ristabilito per un breve periodo in seguito alla cessione del Veneto all'Austria, per poi scomparire definitivamente in seguito, quando tutto il Veneto tornò sotto il dominio napoleonico. Questo significò il tramonto dell'autonomia e dei privilegi che la popolazione valpolicellese aveva potuto godere per gran parte della sua storia. Sotto il controllo dell'impero austro-ungarico, la valle compì un percorso di rinnovamento amministrativo ed economico a partire dal miglioramento delle vie di comunicazione principali.



La metà del XIX secolo fu caratterizzato da un insieme di eventi che resero problematica la produzione di vino, infatti inverni rigidissimi, malattie infettive, e la crisi economica ridimensionarono le coltivazioni della Valpolicella. Successivamente all'annessione al Regno d'Italia del Veneto (1866), venne realizzata la Ferrovia Verona – Caprino – Garda nel 1899 che risollevò l'economia locale rendendo i collegamenti molto più veloci ed efficienti. Comparvero sebbene difficili da utilizzare su terreni collinari, le prime macchine agricole, che rivoluzionarono il modo di coltivare, e contribuirono alla successiva trasformazione fondiaria che produsse un grande frazionamento delle proprietà terriere.

Nel periodo del Ventennio, la popolazione dei comuni della Valpolicella contava circa 39.000 abitanti, dei quali più del 60% dediti all'agricoltura tenendo conto che circa il 95 % del territorio era considerato produttivo.

Al termine delle guerre mondiali, come nel resto d'Italia, i valpolicellesi iniziarono l'opera di ricostruzione. In breve si ristabilirono le vie di comunicazione, migliorandole e ampliandole. Intorno al 1960 venne realizzato un piano di rimodernamento della linea ferrotranviaria. Parallelamente al miglioramento delle infrastrutture, la valle fu protagonista di una notevole crescita economica che continua ancora oggi, garantita sia dalla storica produzione di vino e di marmo, che dallo sviluppo della piccola e media industria conseguente al boom del dopoguerra. La crescita delle vie di comunicazione e del benessere economico ha contribuito a far nascere numerose nuove zone residenziali, alcune di pregevole posizione e di alto valore economico, che hanno però snaturato il territorio con una urbanizzazione evidente. La modernizzazione dell'agricoltura del dopoguerra invece, ha "specializzato" il territorio in rapporto all'altitudine: la fascia più vicina all'Adige è riservata alla frutticoltura; la zona pedemontana e della bassa collina è dedicata al vigneto, con l'inserimento di aree a uliveto; l'alta collina è sede del ciliegeto, il quale, a partire dai filari dove era inframmezzato alla vite, ha occupato prati e pendii un tempo a bosco, ma, soprattutto in primavera, è facile notare anche altre specie arboree, come albicocchi o susini; più in alto ancora abbiamo prati e pascoli, ancora ciliegi e boschi di castagni.





SVILUPPO STORICO DELLA CANTINA

In Italia e nel mondo

Il processo di sviluppo che porta oggi a progettare una cantina vinicola, è sicuramente influenzato da vicende storico territoriali e da un grande incremento della produzione ed esportazione di vino in tutto il mondo. L'idea di considerare il turista visitatore parte integrante del complesso produttivo è stata concepita soltanto negli ultimi anni.

Alle origini della produzione di vino, il mosto veniva fatto fermentare in contenitori di argilla, dai quali si otteneva un liquido apprezzato soprattutto per i suoi effetti inebrianti e per le applicazioni nel campo medico come antisettico.

La conservazione di tale liquido per molti secoli fu ospitata in grotte cave di pietra o negli interrati di edifici per sfruttare l'umidità che rende una miglior conservazione. Fino al tardo Rinascimento però nessun manufatto è stato coerentemente concepito per l'intero processo di lavorazione.

Tra le prime costruzioni dedicate alla produzione vinicola, in un unico edificio, troviamo i castelli francesi costruiti dal XVI secolo, che ospitavano aree di lavorazione e affinamento delle uve, con alloggi riservati alla forza lavoro contadina formata da operai e cantinieri. Nell'area di Bordeaux intorno alla metà del secolo XVI venne costruita un'azienda vitivinicola insediata in un maniero, che iniziò a commercializzare vini nelle zone periferiche. Questa innovazione spinse alla costruzione di numerose tenute in tutta Francia soggette a differenti influenze architettoniche, incrementando il profondo legame tra il vino e lo château, così che il nome del vino venisse identificato con il luogo di origine dello stesso.

A metà Ottocento la vinificazione, come in molti altri settori della nascente industria vinicola, venne velocizzata per alcuni procedimenti e utilizzate scoperte che contribuirono a mutare sia i sistemi produttivi sia le qualità del vino prodotto. Dopo il 1850, Louis Pasteur individuò il batterio che muta il vino in aceto e lo debellò riscaldando il liquido fino a 70 gradi;

Più o meno contemporaneamente vennero scoperti procedimenti chimici e biologici che consentirono di difendere l'uva dall'aggressione di malattie in precedenza letali, quali la fillossera e la peronospora che avevano compromesso per lungo tempo interi raccolti in Europa.

In seguito a tutto ciò la produzione aumentò velocemente e divenne necessario razionalizzare le varie fasi delle lavorazioni, introducendo nuovi macchinari e avvalendosi di figure professionali adeguate. Queste trasformazioni e le nuove esigenze portarono alla costruzione di cantine progettate con vocazione

prettamente industriale, facenti riferimento a una nuova manualistica specializzata. La tipologia di queste nuove cantine era conseguente alle innovazioni introdotte nel processo produttivo, ora organizzato in edifici dotati di più piani e completato dall'affinamento, la fase conclusiva della produzione, alla quale erano riservate le parti interrato delle costruzioni.

Fece eccezione la Spagna quando nel 1870 su progetto di Joseph Coogan, venne edificato un padiglione in ferro di forma circolare e di proporzioni spettacolari. Successivamente nel 1963 venne costruito l'ampliamento della cantina, composta di quattro moduli quadrati di 42 metri di lato con tre piani sormontati da cupole in cemento armato, visibilmente costruiti per stupire i visitatori.

Con l'appellativo di "cattedrali del vino" vennero denominate le cantine sociali in Catalogna nei primi anni del Novecento, edificate per sostenere le attività agricole dei contadini locali, mirate a soddisfare le necessità tecniche per migliorare la produzione della regione.

In alcuni casi monumentali o pesantemente decorate, le cantine catalane, dove prevale l'impiego del mattone e degli archi parabolici in cotto, fanno uso di tini in muratura, che rappresentano una naturale evoluzione di quelli in legno.

Questo aspetto tecnologico legato ai contenitori per la vinificazione, che da quelli in muratura passano a essere in cemento e, infine, in acciaio, unitamente allo sviluppo delle tecniche di climatizzazione dei tini stessi e dell'ambiente, condiziona alcuni processi di produzione e, conseguentemente, le maniere in cui vengono configurati gli spazi per la lavorazione.

Superati gli anni del proibizionismo americano, delle guerre, delle crisi economiche e debellate le malattie della vite, dagli anni sessanta del Novecento si assiste alla combinazione di queste evoluzioni tecnologiche con la ricerca architettonica.

La Francia, nella regione di Bordeaux, e gli Stati Uniti, in particolare nella californiana Napa Valley migliorano, proprio in questi anni la qualità delle loro produzioni, modificando l'esposizione dei vigneti e intervenendo, soprattutto, sulla temperatura di fermentazione e sui processi di affinamento, con l'utilizzo in molti casi delle *barrique*.

L'aumento della produzione e la necessità di tenere separate le varie lavorazioni, dalla diraspatura iniziale fino all'imbottigliamento e allo stoccaggio, implicano una rivisitazione delle cantine esistenti che devono essere ripensate, ampliate o totalmente ricostruite. Come per gli *château* francesi del Seicento, in cui venivano usati gli stili più in voga dell'architettura contemporanea, così negli anni ottanta del Novecento, i committenti privilegiano i modi espressivi dell'architettura alla moda e anche le cantine divengono postmoderne.



21



Michael Graves a Napa Valley e Ricardo Bofill in Francia costruiscono cantine che sono il simbolo di questa rinascita del vino e della nuova attenzione prestata all'immagine dell'azienda che lo produce.

Graves progetta per la Clos Pegase Winery un complesso costituito dalla zona di vinificazione, dalla casa dei proprietari e da un giardino che ospita opere d'arte.

Arrivando alle progettazioni degli ultimi anni in Italia ed in tutto il mondo, troviamo differenti approcci progettuali (di seguito illustrati), volti in alcuni casi a stupire il visitatore anche con elementi architettonici che contrastano con l'intorno, altri invece dove il progetto ha saputo ascoltare il luogo, ed ha intrapreso un dialogo con il esso.

Tuttavia da un'analisi della tradizione contadina per la produzione del vino in Valpolicella, si vede il concentrarsi dell'intera attività agricola all'interno di un'unica struttura; Questa tipologia costruttiva, non è sempre riconoscibile nel territorio, in quanto non si differenzia in modo esplicito da altri tipi di costruzioni rurali a destinazione agricola non specificatamente vinicola. Con tale precisazione, si intende far emergere però le caratteristiche di quella che è un'azienda agricola con vocazione prettamente enologica.

Considerando la grande inclinazione agricola del territorio, è riconoscibile nell'ambito delle aziende agricole la presenza di più edifici con funzioni differenti, spesso collocabili all'interno di una corte rurale, dove si possa riconoscere la differente vocazione di ogni porzione di fabbricato.

La tradizione agricola ha sempre influito sulla tipologia costruttiva degli edifici mantenendo elementi come il porticato, le logge ed il tetto a falde essenziali per il riconoscimento di una realtà contadina. I materiali solitamente utilizzati all'interno delle corti sono prevalentemente pietre locali (pietra di Prun, il marmo rosso Verona, il Nembro giallo, il Tufo), ma anche il legno, il vetro e l'acciaio.



CAPITOLO II – *IL TERRITORIO*

LA CULTURA DEL PAESAGGIO

Le cantine vitivinicole, negli ultimi anni hanno rappresentato una novità per quel che riguarda il tema della ricerca di architettura nel paesaggio.

Infatti il legame intrinseco che lega il territorio alla costruzione, è talmente stretto che l'intervento diventa parte di quel luogo.

In molti casi i modelli internazionali presi come riferimento di architetture d'autore, particolari grafiche o percorsi a tema, influenzano e vengono riproposti in luoghi dove non trovano lo stesso riflesso commerciale, in quanto spesso sfuggono dagli ordinari criteri di legame con il territorio.

In questo modo si tende a creare un effetto contrastante premiato con lo sviluppo dell'attrazione turistica, ma impoverendo o ridimensionando la riconoscibilità territoriale e culturale. Perché ciò non avvenga, è necessario ideare progetti che riprendano l'identità di un territorio, sia per quel che riguarda gli aspetti architettonici sia gli aspetti produttivi, e li assimili trasformandoli in un'occasione di rinnovamento della cultura del luogo.

L'architettura in questo caso, può svolgere un ruolo fondamentale sia per il recupero dell'esistente, sia per la nuova realizzazione.

Le cantine progettate negli ultimi anni, ricercano un rapporto diretto con la topografia del terreno, e con la naturalità del ciclo produttivo.

Oggi non è più pensabile concepire una cantina come un annesso rustico prettamente funzionale alla produzione, e nemmeno considerarlo un'attrazione spettacolare per i visitatori e clienti. Essa dev'essere considerata come la trasformazione di un territorio agricolo che si modifica modellando il vigneto per arrivare al manufatto per la conduzione del fondo.

Esistono però differenti concezioni del rapporto tra architettura e paesaggio, espresse schematicamente in 5 punti:

- L'azzeramento del manufatto architettonico nel paesaggio, attraverso la tecnica del totale interrimento della cantina con dei segni in superficie che ne identifichino la presenza;
- La riduzione dell'architettura rispetto al paesaggio, mantenendo la maggior parte del volume della cantina interrato, e mostrando soltanto una parte del manufatto fuori terra;

- La riduzione dell'impatto ambientale nel manufatto, sfruttando i principi della bio architettura e del risparmio energetico;
- L'inserimento dell'architettura nel paesaggio mediante un approccio morfologico finalizzato all'acquisizione di elementi territoriali.
- La contrapposizione dell'architettura nel paesaggio, spettacolarizzando l'intervento rendendolo un oggetto monumentale.

AREA DI INTERVENTO

La realtà delle zone collinari della Valpolicella, è contraddistinta dalla presenza di molte corti rurali isolate ed indipendenti, che vanno a creare un sistema di riconoscibilità dei luoghi per le loro caratteristiche dimensionali e formali.

Località Maso, dalla quale la cantina prenderà il nome, è infatti collocata tra le colline del comune di Negrar, nel cuore della Valpolicella Classica ad un'altitudine di circa 480 m s.l.m.

Le particolari caratteristiche morfologiche del sito rendono questo luogo una località adatta all'insediamento di una cantina vinicola indipendente che valorizzi l'agglomerato urbano esistente e si identifichi all'interno di un territorio. Infatti è importante sottolineare che la posizione stessa del nuovo manufatto potrà essere punto di incrocio tra la valle che scende verso Verona, e la Valpolicella, creando un valore aggiunto a questo ambito territoriale.

Il piccolo borgo adiacente all'area di intervento, è caratterizzato da edifici storici disposti a formare una corte completamente residenziale, ad eccezione di una piccola chiesa indipendente. La nuova cantina dovrà quindi confrontarsi con l'agglomerato urbano esistente creando un rapporto di dialogo e confronto con i caratteri tradizionali che esso rappresenta e possiede.

Giungendo in questa località tra le colline valpolicellesi, si compie un percorso dove si comprende immediatamente la natura di questi luoghi volti alla coltivazione agricola con la prevalenza della coltura del vigneto. Salendo di quota, ci si accorge progressivamente come anche le costruzioni si ridimensionino, e riprendano in maniera più evidente le caratteristiche che contraddistinguono le origini storiche di questo territorio.

Il lotto di proprietà di una famiglia valpolicellese di produttori di vino, si estende per circa 8 ha lungo i due versanti collinari del terreno. Essendo la morfologia del luogo di origine collinare, sono presenti salti di quota modellati, per il raggiungimento di varie zone le vigneto con i macchinari agricoli.

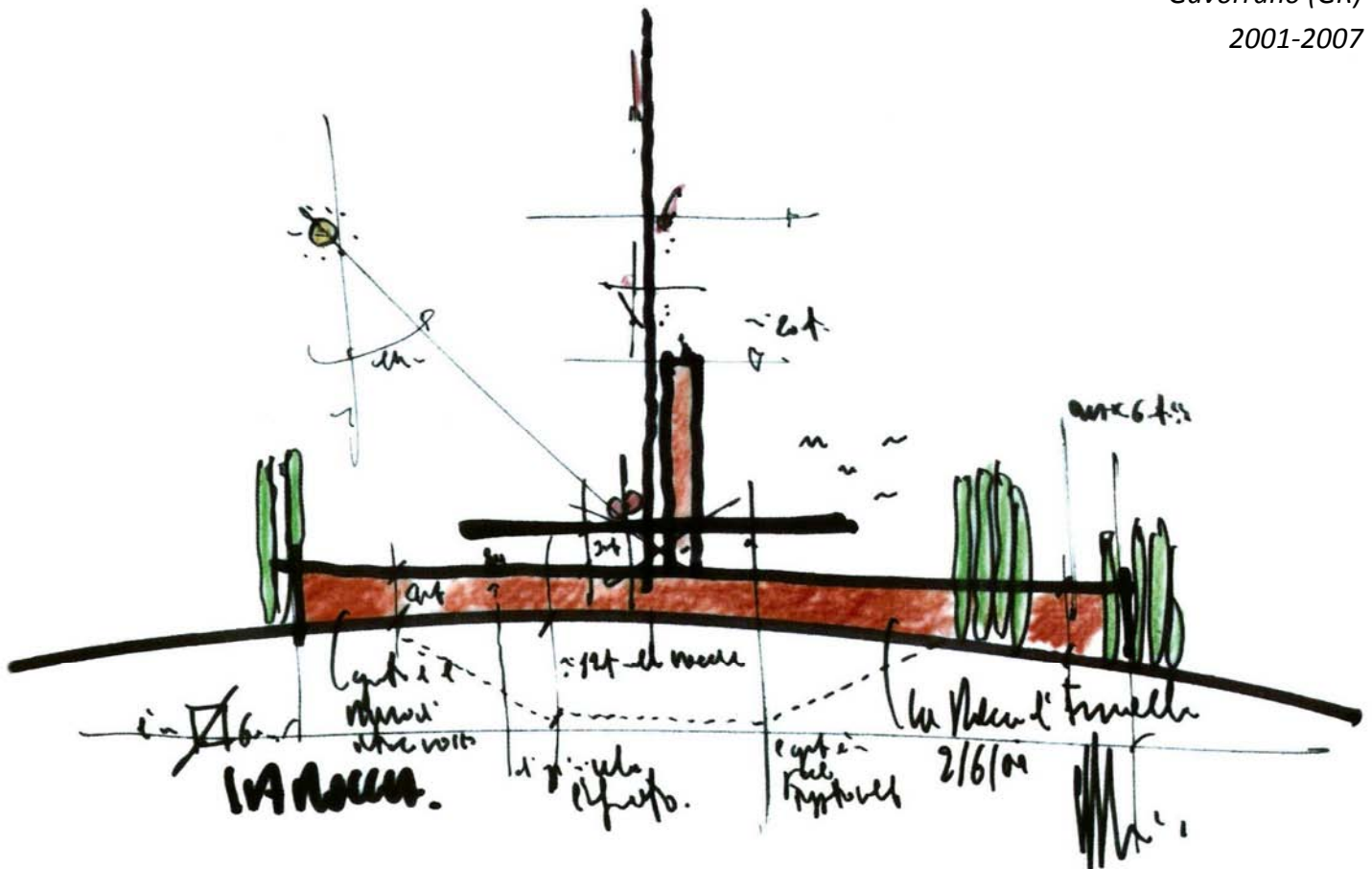
1

LA ROCCA DI FRASSINELLO

Renzo Piano Building Workshop

Italia
Gavorrano (GR)

2001-2007



Progettisti

Renzo Piano Building Workshop

Design team

L. Couton (associate in charge)
B.Plattner (senior partner) con L. Dal Cerro, G. Ducci e
G. Pasquini, P. Hendier, K. Demirkan; Y. Kyrkos,
C. Colson, O. Aubert

Consulenti

Alvisi Kirimoto & Partners (consulting architect and site
inspections)
A. Poli, M. Alessi con L. Ferri (site supervision)

Strutture

Favero & Milan

Impianti e tecnica in cantina

Enoconsult, Manens Intertecnica

Landscape architect

G. Crespi

Committente

Paolo Panerai / La Rocca di Frassinello s.r.l.

Localizzazione

Gavorrano, Grosseto

Dati dimensionali

7500 mq di superficie totale

Cronologia

2001 - 2004: progetto

2003 - 2007: realizzazione

Proprietà

Castellare di Castellina/ Domain Baron de Rothschild Lafite

Staff enologico

Alessandro Cellai, Christian Le Sommer

Superficie vitata

70 ettari

Vitigni

Sangioveto, Cabernet Sauvignon, Cabernet Frank, Merlot,
Petit Verdot, Shiraz

Densità

6.000 viti per ettaro

Produzione annua

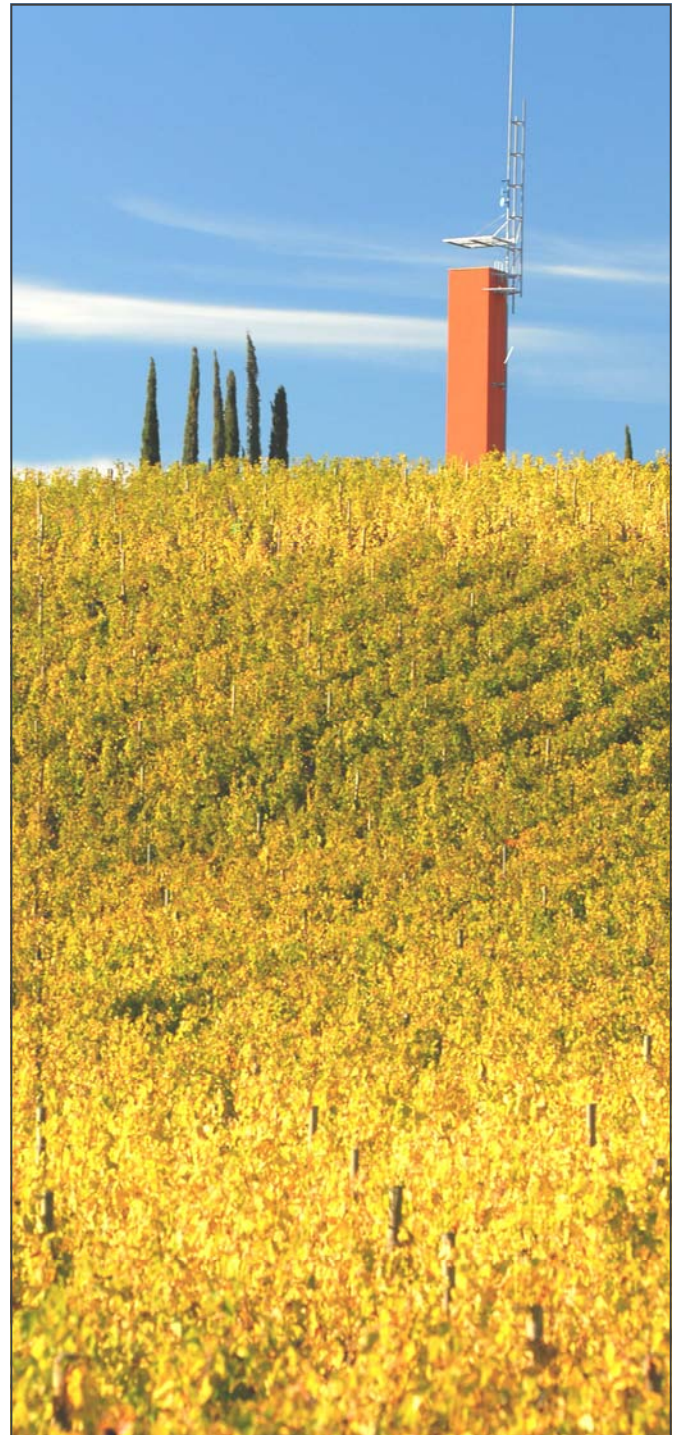
180.000 bottiglie

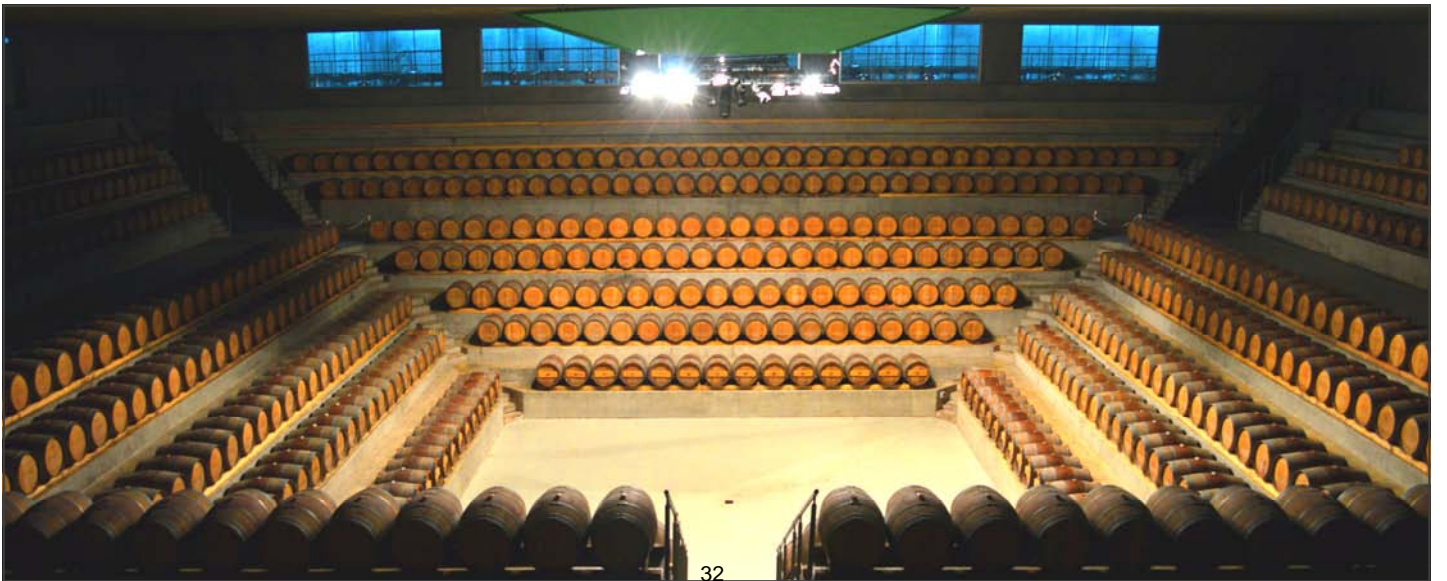
www.castellare.it

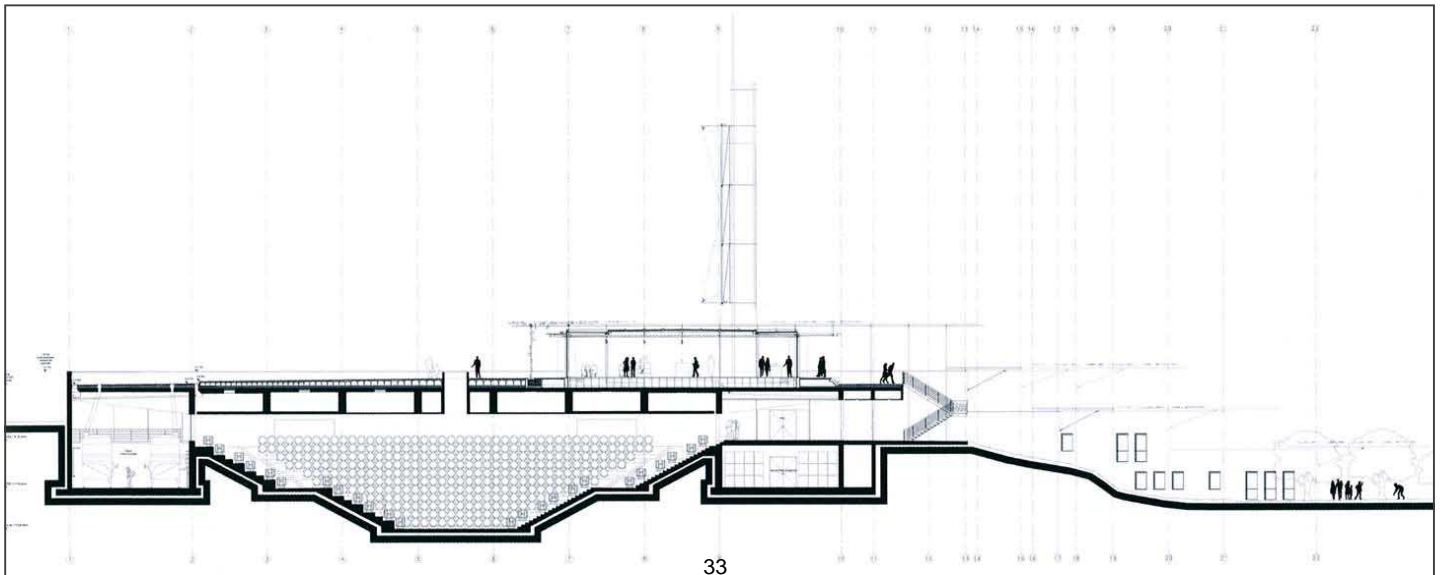
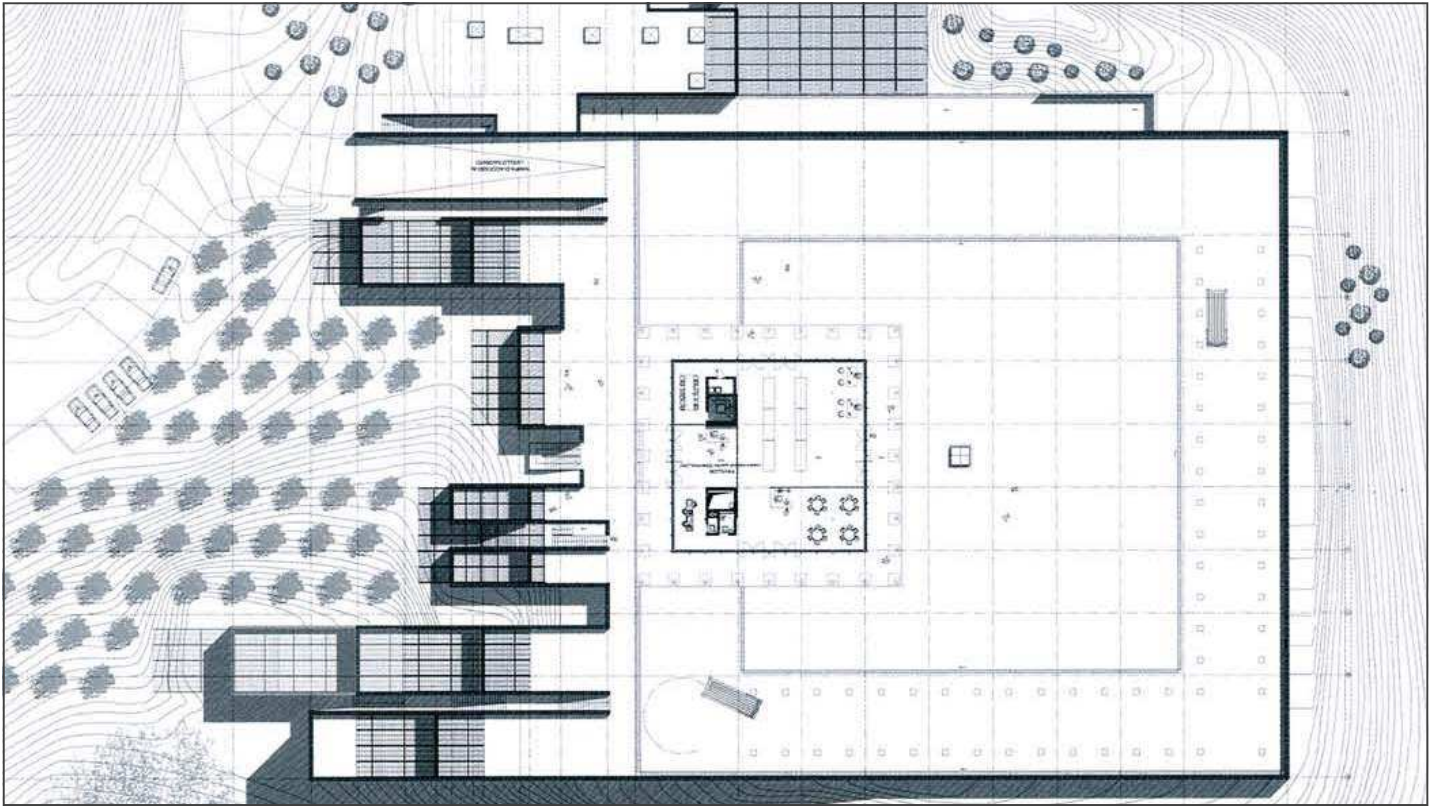


L'edificio disegnato da Renzo Piano nasce all'interno un grosso progetto concepito da Paolo Panerai e Eric Rothchild che nel 2000 acquistano 500 ettari di terreno per impiantare una grossa azienda agricola. L'intorno, visto anche l'accordo con le amministrazioni locali da parte della nascente azienda per il rilancio delle politiche agricole e turistiche, viene guardato con un particolare occhio di riguardo: uno spettacolare ambiente a pochi chilometri dal mare di Castiglione della Pescaia, in piena macchia mediterranea e boschi di querce da sughero. Il progetto della Cantina Rocca di Frassinello si sviluppa dominando il paesaggio circostante, sulla sommità di un'altura tra le colline della Maremma. Il progetto reinterpretava quelle che storicamente sono considerate le origini dell'architettura vinicola: i grandi chateau della campagna bordolese. La tradizione della migliore Francia vitivinicola si legge a più riprese, nelle etichette prodotte e nell'organizzazione che ricorda un castello con la divisione netta in due settori; si riprende la divisione tra residenza e zona di vinificazione.

Nel progetto di Renzo Piano infatti si percepisce immediatamente la separazione tra le residenze, posizionate fuori terra e le zone di vinificazione ed affinamento in botti al contrario interrate nella roccia maremmana. Le esigenze della committenza, tradotte prima in dettagliato programma di progetto e poi in architettura costruita prevedevano una costruzione che potesse supportare la produzione di vini per un totale di circa 180.000 bottiglie, nate dai frutti di circa 70 ettari di terreni. La produzione all'avanguardia richiedeva ambienti adatti a tecnologie che rispondessero alla necessità di un vino di altissima qualità, e contemporaneamente la necessità di un rilancio aziendale legato ad una forte nuova visibilità.





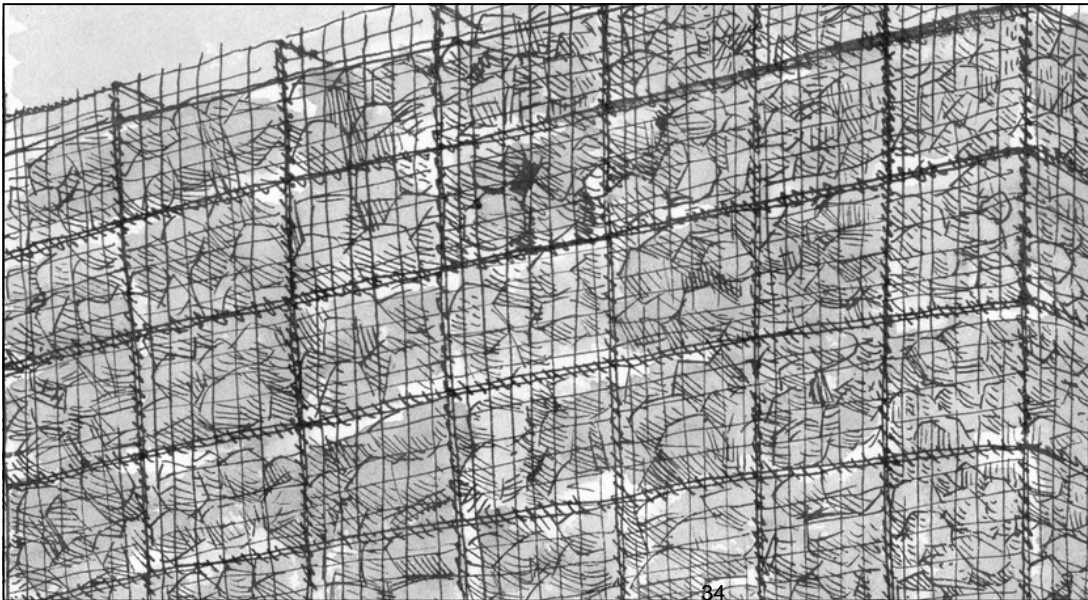


2

DOMINUS

Herzog & De Meuron Architects

*California
Napa Valley
1998*



Progettista

Herzog & de Meuron Architects

Anno di progetto

1995

Anno di costruzione

1996-1998

Superficie utile

4100 mq

Committenti

Christian Moueix e Cherise Chen-Moueix

Costo

\$ 5.400.000

Localizzazione

Yountville, Napa Valley, California, USA





La monolitica Dominus Winery progettata dagli architetti Herzog & de Meuron, situata nelle campagne della Napa Valley californiana, venne collocata in un punto preciso, laddove terminano i vigneti e la terra piega prima di risalire sul versante collinare, un diaframma tra la pianura vitata e lo sfondo dei Monti Mayacama: un parallelepipedo perfetto fatto con la pietra di basalto del vicino Canyon, che avrebbe protetto sia dal freddo, sia dal caldo ed avrebbe anche potuto modulare la luce solare; lungo 135 metri, largo 24 ed alto 8 metri, svuotato al piano terra per lasciar passare la strada che attraversa le vigne ed al primo piano per far filtrare il paesaggio.

Un monumento moderno, che interpreta il paesaggio ed il “terroir”, ridefinendo la trasparenza, della luce, elemento così delicato per il vino che filtra con discrezione attraverso le pareti, tra gli spazi liberi delle pietre imprigionate nelle reti metalliche. Si interpreta una nuova concezione di spessore, in divenire tra l’essere muro materico o pelle, certamente involucro, un contenitore in pietra.

La trama disegna la luce interna, la filtra, collabora alla smaterializzazione dell’edificio in alcuni punti. Il volume all’interno è dinamico, spesso a doppia altezza in modo da far dialogare il sistema di funzioni dei due livelli che lo compongono.

L’edificio presenta una semplice distribuzione planimetrica con tre differenti spazi funzionali in successione: tinaia, barricaia e la zona imbottigliamento. La filiera produttiva definisce lo spazio che è reso visitabile in tutte le sue parti. Tutto pare terminare nel vuoto del volume centrale che si apre con una grande vetrata panoramica, che permette la continuità della rete di filari della campagna.





3

LE MORTELLE

HYDEA S.P.A.

Italia
Castiglione della Pescaia (GR)
2007 - 2009



Progettisti

Hydea spa

Struttura

Enginera

Design team

Hydea spa

Impianti e tecnica in cantina

Hydea spa

Committente

Famiglia Antinori

Localizzazione

Castiglione della Pescaia, Grosseto

Dati dimensionali

4.600 mq

Cronologia

2007: progetto

2007 - 2009: realizzazione

Proprietà

Famiglia Antinori

Superficie a Frutteto

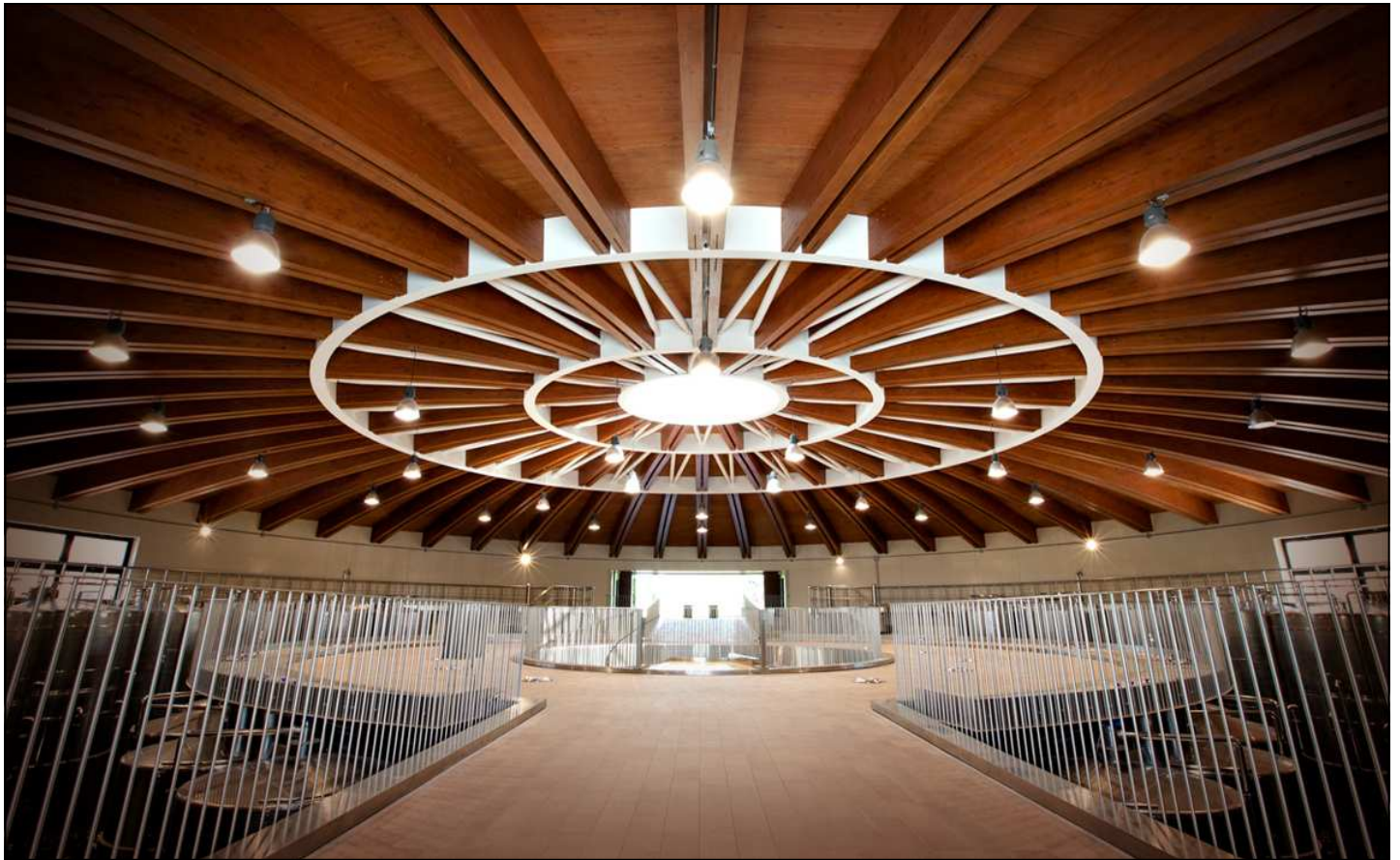
150 ettari

Vitigni

Cabernet Sauvignon, Cabernet Frank.

Costo totale: 9.000.000 €

www.antinori.it



Le Mortelle, la fattoria di Marchesi Antinori a Castiglione della Pescaia, nel cuore della bassa Maremma è un'azienda agricola che assomiglia a una fattoria del futuro, in cui la tradizione più antica e il legame con la terra sono riletti in chiave moderna. Costruita in osmosi con la campagna circostante, svelata solo dalla presenza di fenditure oltre le quali la struttura rivela la sua anima di roccia, vetro e legno.

Il cuore della cantina mostra all'interno, i suoi ampi spazi, la sua scala elicoidale e i serbatoi "sospesi nel vuoto". Una struttura concepita in modo da accompagnare l'uva dalla sua genesi ai singoli passaggi della fermentazione, dell'affinamento e dell'imbottigliamento, in un percorso "verticale" aperto al pubblico.

Una cantina su tre livelli, ideata per consentire la vinificazione 'per gravità', in totale assenza di pompe: questo consente un importante risparmio energetico e un utilizzo funzionale dello spazio sottostante i serbatoi, per un lavoro più dinamico ed efficiente, oltre ad un grande rispetto per il vino.

I mosti riempiono a caduta i serbatoi 'sospesi' in acciaio, situati al piano sottostante, in cui si svolge la fermentazione a temperatura controllata. In seguito il vino riempie le barrique del piano interrato, per il periodo di affinamento. La barriccaia è realizzata conservando intatte e a vista le rocce che mantengono perfette condizioni di temperatura e umidità tali da garantire l'invecchiamento del vino in modo totalmente naturale. Il fulcro della cantina è costituito da una grande scala elicoidale in acciaio che si snoda nel pozzo centrale di luce e mette in comunicazione funzionale e visiva tutti i piani dell'edificio.

È una struttura ipogea, quasi totalmente interrata e perfettamente integrata con il territorio: la cupola che sovrasta la cantina è coperta dalla vegetazione.





4

CHIVITE WINERY

RAFAEL MONEO

*Spagna
Arinzano, Navarra
1998 - 2001*



Progettisti

Rafael Moneo

Progetto preliminare

Michael Bischoff, Collette Creppell, Belén Hermida

Progetto esecutivo

Francisco González Peiró, Mariano Molina, Eduardo Miralles, Julio Oloriz, Pedro Elcuaz

Direttore dei Lavori

Rafael Moneo, Francisco González Peiró

Ispettore impianti

Joaquín Aliaga

Strutture

Jesús Jiménez Cañas

Impresa di costruzione

ACR Construcciones

Committente

Bodegas Julian Chivite

Localizzazione

Arinzano, Navarra

Cronologia

1995: progetto

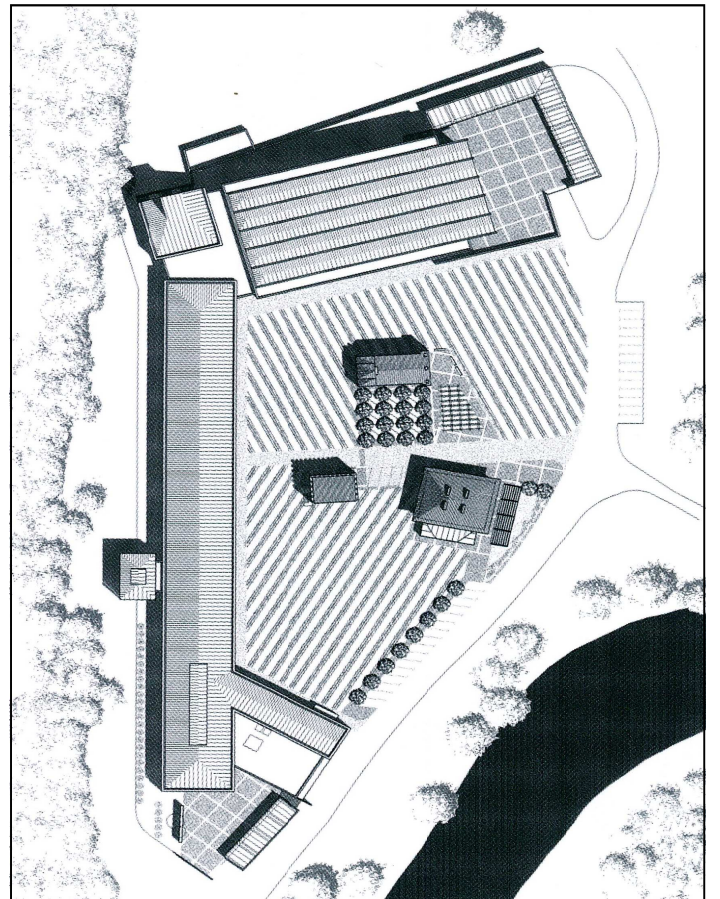
1998 - 2001: realizzazione

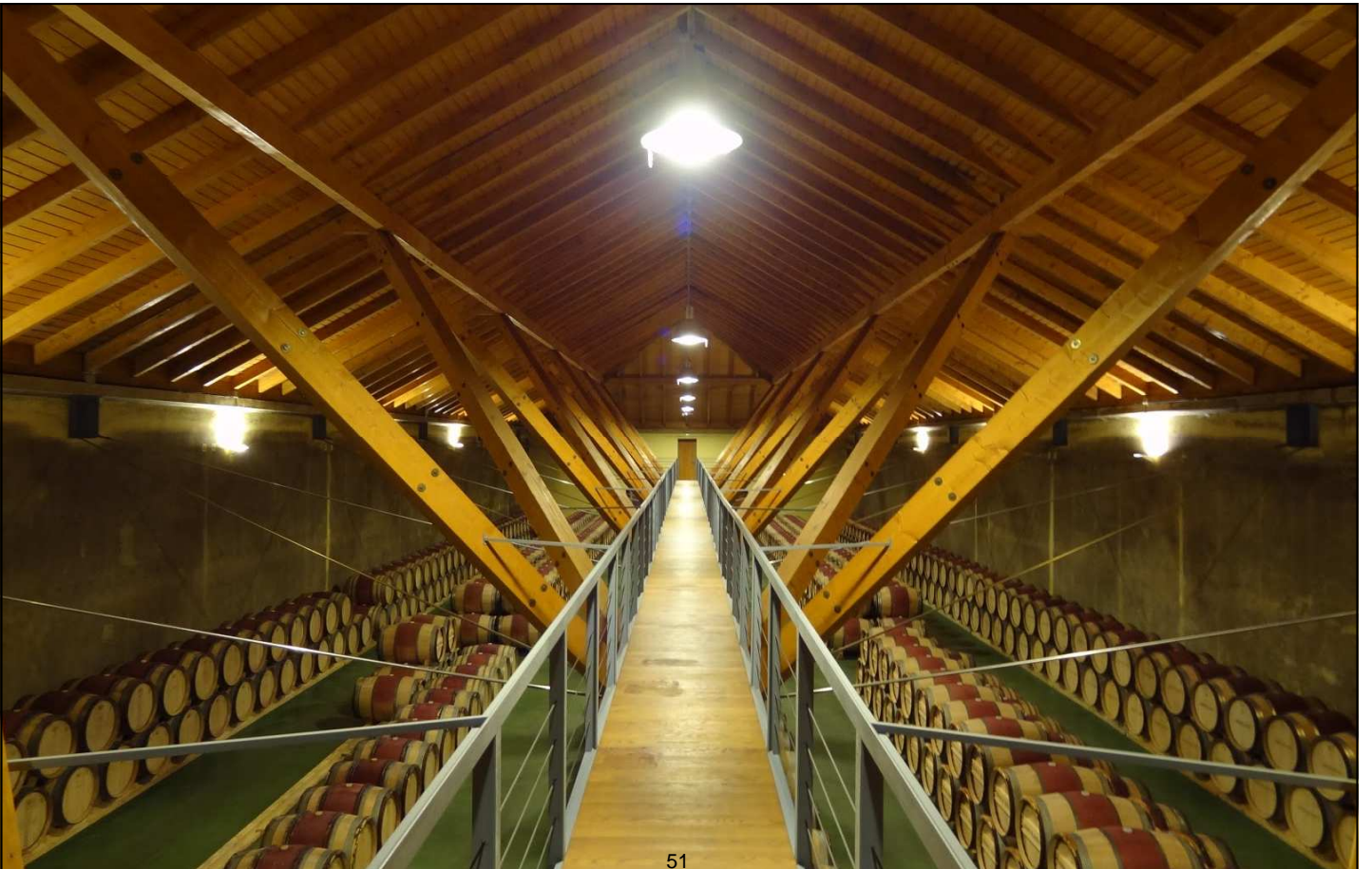
Proprietà

Famiglia Bodegas



Alla fine degli anni '80 la famiglia Chivite acquistò una proprietà nota come il Señorío de Arinzano, ubicata nella contea di Aberin. Il Señorío de Arinzano si estende su entrambi i lati del fiume Ega lungo le anse del fiume, dove il terreno si trasforma in pendii che seguono diversi orientamenti e che creano canali e scarpate da cui si possono ammirare vedute caratteristiche della Navarra. Il passato ha lasciato al Señorío de Arinzano alcune strutture di singolare interesse, come il Palazzo del Comandante dell'Arsenale, ed una torre sormontata da statue scolpite nella pietra. Non lontano dalla torre, è stata eretta una chiesetta dedicata a San Martino, la cui presenza dimostra che questa terra fosse già occupata nell'alto medioevo ed infine, un maniero risalente al XVIII secolo. Inscritta in un rettangolo di 18x18 metri la dimora ha subito varie modifiche e si è reso necessario un intervento energico per renderlo un luogo abitabile che fosse adatto ad un insieme così particolare. Sotto la guida di Julian Chivite, sono stati avviati i lavori di rotazione e miglioramenti del terreno in modo che le viti potessero essere impiantate senza causare cambiamenti visibili nella topografia. È evidente il cambiamento che si è prodotto, che non ha alterato il paesaggio boschivo, creando continuità tra il paesaggio naturale e la terra coltivata, facendo del Señorío de Arinzano un luogo privilegiato. In tale paesaggio la nuova cantina dei vini è stata costruita tenendo presente che si tratta del culmine del ciclo produttivo. Il nuovo edificio è costituito da vari annessi. Una cantina con un cortile chiuso per il ricevimento dell'uva; una struttura quadrangolare formata da cinque stanze per la pigiatura e la lavorazione dell'uva; un padiglione che ospita i contenitori per la lavorazione dell'uva allo stato naturale; una stanza leggermente abbassata per l'immagazzinamento dei barili dei vini di crianza; mentre in un edificio isolato, con accesso su due livelli, sono stati disposti gli impianti di imbottigliamento, gli uffici, le stanze per la degustazione e per le attività commerciali. Le pareti di questi edifici sono di cemento martellato in modo da acquisire una patina simile alla pietra. Per la struttura del tetto e le finestre è stato utilizzato il legno di quercia, mentre la superficie esterna del tetto è stata rifinita con il rame. L'atmosfera creata da questi materiali, gli elementi industriali che la produzione del vino richiede e i barili di quercia usati per i vini di crianza, contribuisce ad instaurare un dialogo positivo fra gli elementi, sottolineati dalla struttura del tetto.







CAPITOLO III – *VINO E ARTE*

L'idea di unire in un unico elaborato questi due mondi apparentemente molto diversi fra loro, nasce anche da una riflessione sul concetto di arte che può essere inteso in varie sfumature.

Nel mio pensiero il significato di "arte" è strettamente legato alla capacità di trasmettere un'emozione tramite un elemento che rappresenti o evochi un significato ricercato.

Forse ad un primo pensiero può risultare difficile comprendere come il mondo del vino possa essere considerato un' "arte" in quanto legato ad un lavoro nei secoli considerato dei poveri, ma l'indissolubile connessione fra l'uomo, la natura ed il suo frutto, permettono di comprendere come il prodotto finale sia apprezzabile ed emozionante per chi si riconosce nei suoi profumi e sapori.

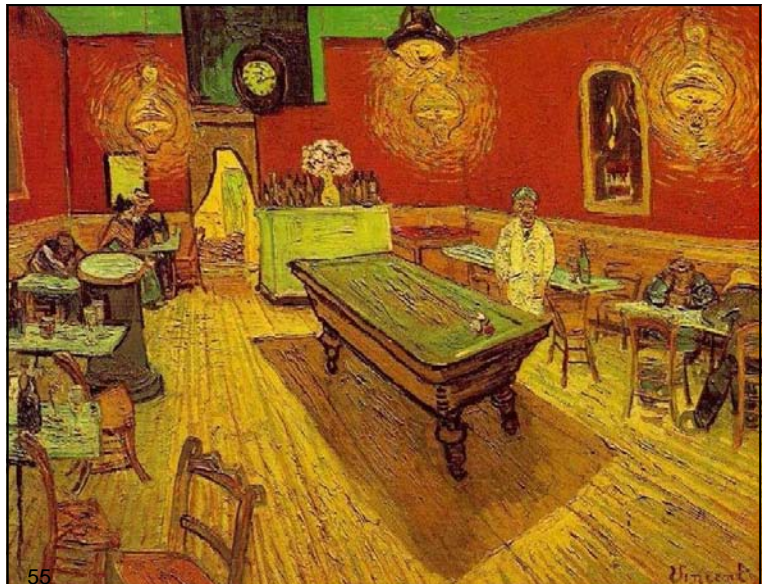
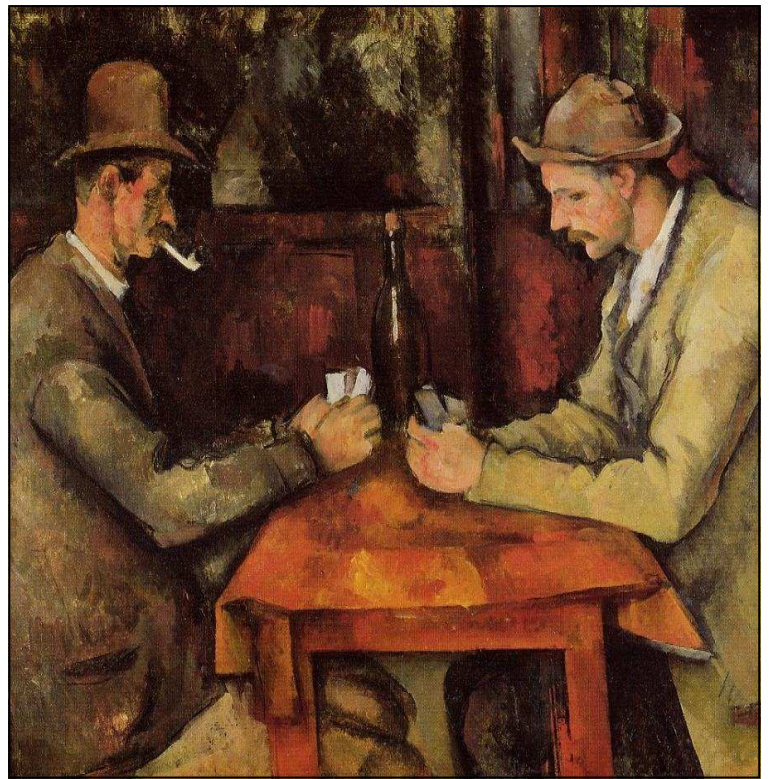
Negli ultimi anni si è fatta strada la tendenza a concepire e utilizzare le cantine sia come luoghi di produzione sia come mete di visita, in grado di offrire al turismo un'occasione ambita, data la doppia valenza culturale (con l'esposizione di opere d'arte) ed enologica che gli insediamenti produttivi possono così proporre. Un accostamento tra arte e vino fu anticipato dallo storico château Mouton-Rothschild, che decise a suo tempo di avvalersi di numerosi artisti, tra cui Picasso, Chagall, Mirò per illustrare le etichette delle bottiglie prodotte.

Il vino nei secoli si è dimostrato sempre di più un prodotto culturale, fino ad essere definito "*uno dei maggiori segni di civiltà nel mondo*" (E. Hemingway). Attraverso lo studio della storia di questo prodotto è possibile ricostruire l'evoluzione dell'alimentazione, le difficoltà economiche, il progresso tecnologico e lo sviluppo produttivo di ogni civiltà.

L'etimologia della parola "vino" probabilmente deriva dal verbo sanscrito *vena*, formato dalla radice *ven* che significa "amare", non casualmente riconducibile a Venere (*Venus*), la dea dell'amore.

Sicuramente oggi risulta possibile inserire il vino all'interno di un ambito che parli di condivisione sociale, visto il suo grande valore di contenuto comunicativo. Il convivium, dal latino cum-vivere è l'espressione della vita comune che rafforza le relazioni personali, come per esempio, il fatto di bere dalla stessa coppa instaura una sorta di fratellanza. Oltre a questo un'ulteriore occasione di coesione sociale è bevuta collettiva di vino, che nell'ideologia classica genera ebbrezza e favorisce il contatto con il divino.

Una tendenza moderna di ricerca del piacere, sta diventando sempre di più un'esigenza di cui l'uomo necessita per liberarsi della frenesia della vita quotidiana. È infatti lo stare insieme creando momenti di piacevolezza ricercata, che l'uomo riscopre le tradizioni culturali del passato rendendole curiose ed affascinanti. Qui può nascere quello che negli ultimi anni viene definito enoturismo, cioè la rinascita dell'amore per la tradizione contadina. Questa nuova inclinazione ha permesso di incrementare a livello





globale l'interesse per il vino, introducendo nel mercato anche l'acquirente del prodotto. Esso infatti compie un'esperienza in prima persona prima dell'acquisto, condizionato da aspetti come la bellezza del paesaggio e dei terreni di produzione, la cura della filiera produttiva e l'impatto ecologico dell'impianto, oltre che la qualità e l'unicità del prodotto.

Da tutto questo nasce la sfida del viticoltore che seguendo questo slancio enoturistico contemporaneo, è alla ricerca di una sempre miglior qualità del prodotto da abbinare a luoghi di interesse naturale e culturale, con cantine atte ad ospitare prima di tutto la filiera produttiva in maniera funzionale, ma senza tralasciare il fascino degli spazi.

Da qui l'abbinamento tra arte e vino sembra l'impasto ideale, luogo dove tradizione e cultura si possano incrociare.

Tra le arti, quella che nella storia si è confrontata maggiormente con la quotidianità del vino, è la pittura. In essa infatti sono rappresentate tutte le attività sensoriali riconducibili al consumo del vino, come la mano che afferra il bicchiere, l'olfatto, il gusto, e la vista incantata. Il paragone risulta efficace; il pittore come il vignaiolo la ha tavolozza e i pennelli, mescola, dosa, trasforma (come nella fermentazione) e crea la sua opera d'arte: il quadro; una pennellata di colore in più può essere decisiva per il risultato finale.

Molti sono i temi affrontati nella storia della pittura sviluppati con la presenza del vino:

L'amore: con l'ebbrezza e lo smarrimento attraverso la chimica del vino, si abbassano le barriere e ci si sente più liberi, si aprono le vie degli amanti.

Natura morta: in questo caso il vino diventa oggetto di meditazione, che non fa altro che compiere il suo processo di tranquillo invecchiamento in attesa di un banchetto festoso. Ma questi piaceri terrestri sono passeggeri, la farfalla è il simbolo dell'anima che vola via.

Pranzi e feste: il vino diventa il simbolo del buon umore, il pittore mette al centro il bicchiere dandogli un grande riflesso. Così si evidenzia il suo ruolo sociale, mettendo sullo stesso piano poveri e ricchi accomunati dalla cordialità e dalla lealtà dei rapporti umani accompagnati dal dono della conversazione e dalla raffinatezza del gusto.

Il Cristianesimo: fin dalle prime raffigurazioni dell'arte cristiana, come nei mosaici del IV secolo, il vino conferma il suo significato mistico. Nell'ebbrezza di Noè, Lot e le sue figlie, il vino assume un simbolo di corruzione, smoderatezza. Con il Nuovo Testamento, il vino riveste un aspetto positivo, dalle nozze di Cana, l'Ultima Cena, il vino accompagna Cristo sul suo cammino. Il santo patrono dei viticoltori è San Vincenzo, forse è un gioco di parole che richiama l'eucarestia, vino-sangue.

Molti sono gli esempi nelle arti, che nel passato hanno raccontato del vino. Tuttavia anche ai giorni nostri non è difficile trovare esempi che riguardano tale tema. Significativa è stata l'opera recente dell'artista sudafricano Kendell Geers, che ha realizzato una scritta luminosa rossa "NOITULOVER" su una parete dell'area di affinamento della cantina del castello di Ama, nel cuore del Chianti. La scritta indica il cambiamento che si è verificato negli ultimi anni in tutto il mondo nella maniera di rapportarsi e di valorizzare gli spazi dedicati alla produzione e conservazione del vino.

Quest'opera infatti non è affatto ingenua: letta al contrario la scritta significa "rivoluzione", ma contiene anche la parola "amore"; i caratteri utilizzati dall'artista sono color rosso sangue, il che suggerisce una serie di riferimenti impegnativi alla tradizione cristiana - il sangue di Cristo - e a quella greca - il mito di Dioniso (il dio dell'ebbrezza).

La abitudine di commissionare opere d'arte ad artisti è sempre più diffusa tra i produttori di vino, in quanto puntano ad ampliare l'offerta ed unire quindi alla degustazione di vini, ambienti raffinati e visite colte. Inoltre, il fatto di commissionare un'opera che debba sorgere in un luogo definito implica una riflessione da parte dell'artista che si confronta con l'intorno, lo interpreta, lo usa per il suo lavoro e la sua opera diviene parte del paesaggio in cui si trova.

Il fenomeno dell'enoturismo abbinato all'arte, è certamente rappresentato dalla realizzazione del rinnovamento della tenuta Chateau La Coste in Provenza. La proprietà ha infatti avviato un progetto, che coinvolge da un lato la produzione con una nuova tecnologica cantina di Jean Nouvel e con un grande lavoro sui vitigni autoctoni e sull'uso di procedimenti biodinamici per la coltivazione, e dall'altro numerosi artisti e architetti che per la tenuta hanno realizzato opere d'arte, installazioni, sculture, architetture.

Di particolare interesse risulta essere il portico esterno del centro d'arte dove Tadao Ando progetta i pilastri in calcestruzzo che proseguono oltre il portico e si addentrano tra i filari, a segnare una piena compenetrazione del linguaggio architettonico con il paesaggio naturale, e al tempo stesso geometrico, della vigna.

Michelangelo Merisi da Caravaggio, *Bacco*, 1596-1597, Galleria degli Uffizzi, Firenze

(*Bacco* vuole rappresentare un tema caro a Caravaggio, quello dell'eterna giovinezza. La mano destra del Bacco tiene un fiocco, posto in corrispondenza dell'ombelico. Esso sarebbe da interpretarsi come il nodo che unisce Dio all'uomo)

Paul Cézanne, *I giocatori di carte*, 1839-1906, Museo d'Orsay, Parigi.

(Tutto si svolge nel confronto tra due persone, l'arbitro è la bottiglia, sul tavolo pesano le braccia del contadino che sta giocando a carte. Vi è il rigore immobile della costruzione, e la definizione solida dei volumi, ma si afferra l'impercettibile esitazione del giocatore che si appresta a giocare la sua carta.)

Georges de la Tour, *Il baro con l'asso di quadri in mano*, 1593-1652, Museo del Louvre, Parigi.

(Attorno al giovane ingenuo sulla sinistra sono riunite tutte le tentazioni: il vino, il gioco, la lussuria)

Vincent Van Gogh, *Il caffè di notte*, 1888, Art Gallery, New Haven.

(Il caffè Alcazar, dove Vincent viveva dal mese di maggio e che lasciò dopo aver eseguito questa tela vendicatrice, dai colori violenti e sinistri, esagerato com'era per il prezzo della pensione)

Jean-François Millet, *Angelus*, 1858-1859, Museo d'Orsay, Parigi

(Il soggetto pittorico è composto da una coppia di allevatori della terra che interrompono il lavoro al suono delle campane che annunciano l'Angelus, mostrati nella loro devozione, intenti nella preghiera. Entrambi sono concentrati nell'orazione, imponendosi con la figura sulla superficie pittorica con fragile dolcezza)

Kendell Geers, *Noitulover*, 2002, Castello di Ama, Gaiole in Chianti

(*"Nessun vera rivoluzione è possibile senza l'amore - L'amore del vino, la terra, la pioggia, l'amore che è necessario per cambiare il modo in Chianti"* Kendell Geers.)

Pomodoro Arnaldo, *Carapace*, 2012, Tenuta Castelbuono, Montefalco Sagrantino

(*"Il mio intervento quindi non doveva disturbare la dolcezza delle colline dove si estendono i vigneti, anzi doveva integrarsi perfettamente con l'ambiente. Ho avuto l'idea di una forma che ricorda la tartaruga, simbolo di stabilità e longevità che, con il suo carapace rappresenta l'unione tra terra e cielo" ..." per la prima volta ho avuto l'emozione di poter camminare, parlare e bere all'interno di una mia opera" - A. Pomodoro).*

Tadao Ando, *Chateau La coste*, 2012, Chateau La Coste, Provenza.

(Pilastri in calcestruzzo che proseguono oltre il portico e si addentrano tra i filari, a segnare una piena compenetrazione del linguaggio architettonico con il paesaggio naturale, e al tempo stesso geometrico della vigna).

CAPITOLO IV – *IL METODO*

LA VINIFICAZIONE IN ROSSO

Per vinificazione si intende l'insieme di operazioni che permettono di trasformare l'uva in vino mediante fermentazione alcolica. La tecnologia di vinificazione, comprese le attrezzature utilizzate dalla raccolta dell'uva allo stoccaggio del vino finito, stanno attraversando una fase di enorme sviluppo.

Le principali uve della Valpolicella sono la Corvina, il Corvinone, la Rondinella e la Molinara, che vengono raccolte in momenti diversi per avere una selezione di uve migliore.

La più importante è sicuramente la Corvina, apprezzata soprattutto per le sue caratteristiche tipiche e strutturali e con l'attitudine di adattarsi all'appassimento. Il Corvinone è un vitigno a se stante, che dà i risultati migliori in collina in quanto è molto resistente al freddo e conferisce un'ottima struttura al vino. La Rondinella esprime profumi floreali ed una buona eleganza, oltre che essere molto resistente alle condizioni climatiche critiche. Infine la Molinara offre una buona resistenza alla muffa, e dona buoni profumi e una punta di acidità.

La prima fase consiste nella raccolta dell'uva dal vigneto, ed è essenziale decidere l'appropriata destinazione affinché il raccolto proceda verso la fase di produzione adeguata.

Infatti durante la prima fase di raccolta vengono scelti i grappoli più sani e maturi posizionandoli in apposite cassette traforate, che permettono il transito di aria al loro interno. Questo primo passaggio risulta fondamentale per la produzione di vini robusti e di maggior carattere espressivo, quale l'Amarone.

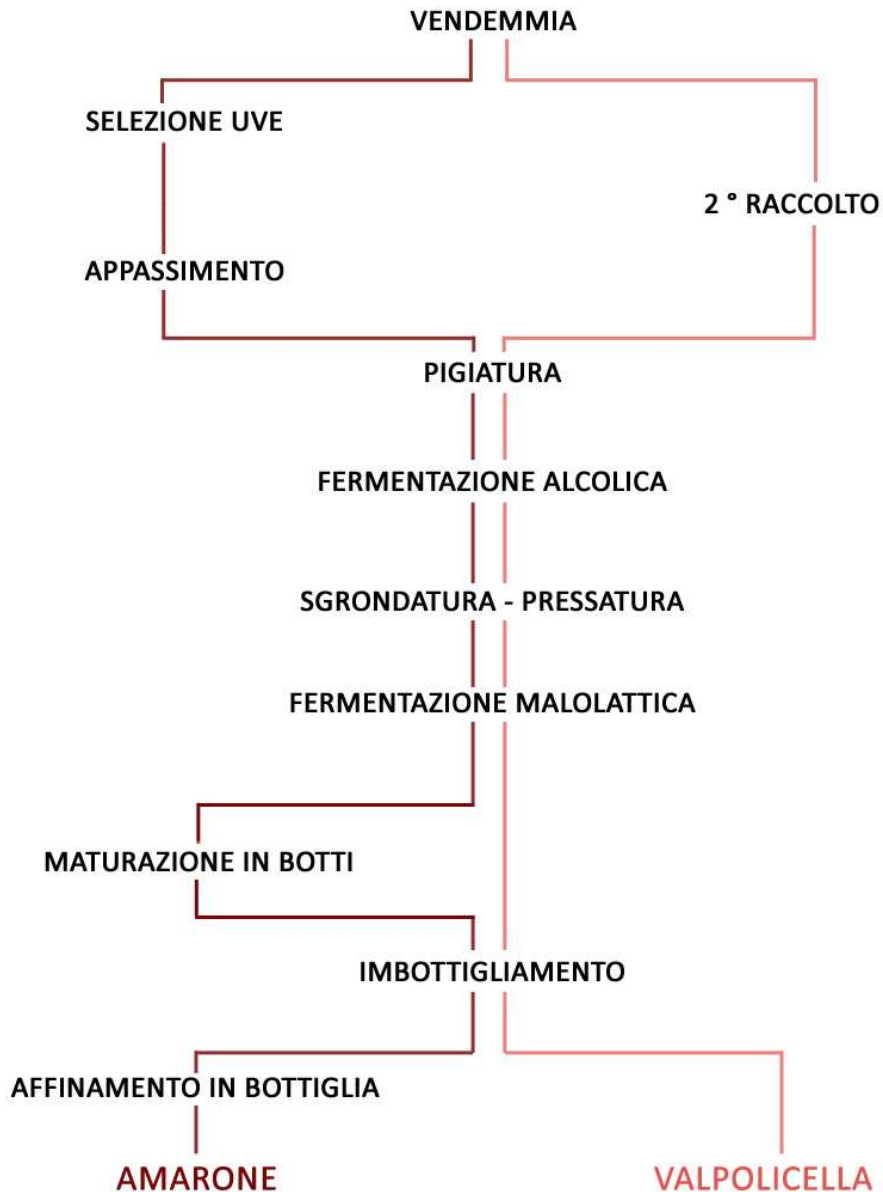
La seconda fase della vendemmia prevede la raccolta in appositi carri in acciaio inox, portati subito alla pigiatura per dare inizio al processo di vinificazione.

La pigiatura consiste nelle operazioni di rottura degli acini per permettere la fuoriuscita della polpa al suo interno. Questa operazione avviene tramite mezzi meccanici che oltre a pigiare i grappoli, allontanano il raspo dagli acini stessi, ottenendo quindi due elementi distinti: il raspo ed il mosto vino (polpa + vinacce). Mentre il raspo seguirà un percorso naturale disperso in campagna, il secondo darà inizio al processo di fermentazione.

La fase della fermentazione del mosto con le vinacce, in grandi botti di acciaio inox a temperatura controllata, è detta fermentazione alcolica.

La prima fase di fermentazione è detta fermentazione alcolica, dove grandi botti di acciaio inox a temperatura controllata, contengono il mosto-vino con le vinacce. Il processo di fermentazione ha inizio in

FASI DELLA VINIFICAZIONE IN ROSSO



quanto la presenza di lieviti sulle vinacce, innesca una reazione chimica che trasforma gli zuccheri contenuti nel mosto in alcole.

In questo processo di fermentazione è fondamentale la presenza di ossigeno, oltre che il controllo di una temperatura non superiore ai 28°C per permettere ai lieviti di compiere il processo chimico. La durata di questa fermentazione varia a seconda del tipo di prodotto da ottenere, e si differenzia in un periodo di circa 12 giorni per il Valpolicella, e circa 25 giorni per l'Amarone.

La seguente fase della macerazione avviene all'interno della botte stessa, e consiste nel rimontaggio delle vinacce (rimaste in superficie) con il mosto, per uno scambio di sostanze tra le due parti.

Successivamente, avviene un'operazione di svinatura che porta il mosto-vino in altre botti di acciaio dove si compirà una seconda fermentazione detta malolattica. Con il conseguente svuotamento della botte della fermentazione alcolica, rimangono alla base della stessa le vinacce ancora imbevute del mosto-vino. Quindi prima di attuare il successivo processo di fermentazione malolattica, è prevista un'azione di pressatura con un torchio delle bucce stesse, estraendone il liquido residuo aggiungendolo al precedente.

La fermentazione definita "malolattica", avviene in botti di acciaio inox, ed ha la funzione di trasformare l'acido malico contenuto nell'uva in acido lattico ed anidride carbonica, portando alla stabilizzazione dell'acidità del mosto ed ottenendo un prodotto finale più morbido.

Dopo i successivi passaggi di chiarificazione e filtraggio, il prodotto viene travasato in botti di rovere per poter maturare alcuni mesi ed assorbire i sentori speziati del legno.

Concluso il periodo di invecchiamento del vino, viene portato nel locale imbottigliamento dove il prodotto finito sarà così pronto per la messa in commercio. I vini più pregiati invece seguiranno un periodo di affinamento in bottiglia prima della vendita al pubblico.

Esistono tuttavia tecniche che seguono una cronologia diversa. La tecnologia mette a disposizione attrezzature alquanto diverse, ma la conoscenza in campo enologico degli operatori, compie le scelte per un processo produttivo personalizzabile. La vinificazione non è un lavoro automatico o mera applicazione di una serie di regole, ma è la conoscenza dei caratteri di quell'uva in quel momento "particolare".



I VINI DELLA VALPOLICELLA.

La tradizione vitivinicola di questa storica zona fertile, ha portato nei secoli ad ottenere vini apprezzati in tutto il mondo. Negli ultimi anni inoltre lo sviluppo continuo del mercato enologico non fa che accrescere il valore di questo prodotto sempre più ricercato. Anche in Valpolicella infatti da anni continua questa crescita di interesse enogastronomico e turistico per il vino.

I vini che contraddistinguono questa particolare zona collinare e pedecollinare di Verona, sono il Valpolicella Classico, Valpolicella Classico Superiore, Valpolicella Ripasso, ed i più noti Amarone della Valpolicella, e Recioto della Valpolicella. Tutti questi sono vini rossi provenienti dalle stesse uve, ma con caratteristiche organolettiche differenti.

Il **Valpolicella classico DOC** è un vino giovane, e come tale è il primo a completare il processo produttivo iniziato con la raccolta. Esso infatti compie tutti i principali passaggi di vinificazione in rosso (pigiatura, diraspatura, fermentazione alcolica, sgrondatura, torchiatura, svinatura, fermentazione malolattica, filtraggio) fino ad arrivare al momento dell'imbottigliamento 6-7 mesi dopo la vendemmia. Questo tipo di vino si può definire a "a tutto pasto" in quanto si contraddistingue per la sua bevibilità per tutti i tipi di pietanze; è un vino color rosso rubino, di buona struttura, caratteristico, con una gradazione alcolica minima di 10°.

La vinificazione del Valpolicella Classico può subire una variante, aggiungendo un passaggio di maturazione in botte di acciaio per almeno 12 mesi. Questo processo di invecchiamento darà origine al **Valpolicella Classico Superiore DOC**, con caratteristiche organolettiche che esprimono un odore gradevole con un corpo asciutto e vellutato ed un colore di media intensità tendente al granato (per l'invecchiamento). La gradazione alcolica al consumo risulta superiore al 12 %.

Un particolare procedimento di vinificazione della zona della Valpolicella risulta essere la "tecnica del Ripasso". Prima dell'affinamento in botte del vino base Valpolicella, questo viene travasato nei tini dove è stato precedentemente pigiato l'Amarone, lasciandolo a diretto contatto e rimescolato con le vinacce appassite e pigiate. Questo particolare metodo di lavorazione da origine al **Valpolicella "Ripasso" DOC**, il vino quindi si arricchisce di corpo, colore, aromi e grado alcolico e risulta più idoneo ad una lunga maturazione in botti di rovere dove rimarrà per 12 mesi, successivamente sarà lasciato affinare per almeno sei mesi in bottiglia.

Una raccolta selezionata, una differente lavorazione, ed un lungo affinamento, rendono il Recioto e l'Amarone della Valpolicella due vini di d'eccellenza della zona vinicola.

La strada per ottenere questo prodotto di qualità nasce prima di qualsiasi tipo di lavorazione, nel vigneto. Da qui infatti vengono selezionate le uve sane e perfettamente mature, scegliendo grappoli con acini non troppo vicini tra loro. Questi, sono posti in un solo strato in cassette traforate (plateaux) che saranno poi impilate in un locale ben areato ed asciutto, detto "fruttaio".

Il fruttaio è di grande importanza, tanto che durante l'appassimento per 120 giorni in questo locale gli acini compiranno un processo di essiccazione ottenendo un grado di residuo zuccherino elevato.

Dopo l'appassimento in fruttaio, verso fine gennaio, si procede ad una pigiatura soffice delle uve ottenute, seguita da una lenta fermentazione alcolica a temperatura controllata. Una volta che il mosto ha raggiunto il grado alcolico desiderato, viene bloccata la fermentazione intervenendo sulla temperatura. Questa interruzione della fermentazione, arresta la trasformazione degli zuccheri in alcole permettendo così al vino di mantenersi dolce. Il tipo di vino ottenuto matura poi per circa 6 mesi in botti di rovere di Slavonia e viene lasciato affinare per alcuni mesi di bottiglia prima di essere messo sul mercato. Nasce così il **Recioto della Valpolicella DOCG**, un vino dolce con una colorazione rosso granato carico, con profumi fruttati accentuati ed un gusto pieno ed amabile. Esso è preferibile gustarlo a fine pasto con i dolci tipici veronesi.

L'**Amarone della Valpolicella** è un vino conosciuto a livello mondiale, ma per comprendere meglio la sua origine è necessario riprendere il processo di vinificazione del Recioto della Valpolicella.

La sua breve ma intensa storia, infatti ebbe inizio da un vero e proprio errore durante la produzione di quest'ultimo. Si narra che negli anni '30 un vinificatore della zona abbia dimenticato la presenza in una botte di Recioto, la quale ha iniziato fermentare e a trasformare tutto lo zucchero in alcole.

Una volta accortosi della dimenticanza il vino era ormai diventato secco e dal gusto amarognolo, da questo nacque appunto il nome "Amarone".

Il processo di vinificazione di questo eccellente prodotto, riprende il fondamentale passaggio dell'appassimento delle uve nel fruttaio per circa 3 mesi, per poi essere sottoposte ad una pigiatura soffice a temperatura controllata. A causa del freddo della stagione, il mosto inizia una lunga e lenta fermentazione e la macerazione sulle bucce si protrae per circa un mese.

In seguito il vino matura in botti di rovere di Slavonia di medie dimensioni per circa 30 mesi, ed una volta imbottigliato, viene lasciato affinare per almeno otto mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio. Le caratteristiche organolettiche dell'Amarone della Valpolicella presentano un vino color rosso granato carico, con profumi accentuati di frutta matura ed un sapore pieno ma gentile, vellutato e piacevolmente persistente.



CARATTERISTICHE DI UNA CANTINA

I principi sui quali si basa la progettazione di una cantina, sono prima di tutto la funzionalità degli spazi per il processo produttivo, gli aspetti che permettono una conservazione in luoghi areati e protetti, ma anche controllati dal punto di vista della temperatura ed illuminazione. Le principali caratteristiche da tenere sotto controllo all'interno di una cantina sono: l'umidità, la temperatura, l'illuminazione, gli odori, le vibrazioni ed il supporto delle bottiglie, ciascuna di importanza variabile a seconda della funzione del locale. Diventa essenziale per la buona riuscita del progetto l'integrazione degli spazi di visita con quelli di lavoro, tanto più la riduzione dell'interferenza dei visitatori nelle aree di lavorazione.

Le macchine, gli impianti e le attrezzature dislocate all'interno dell'edificio e che realizzano il processo di trasformazione, devono trovare la loro migliore e più corretta disposizione, al fine di ottimizzare il processo produttivo stesso e minimizzare i costi e gli sprechi. Per cantine con una produzione di vini dove è prevista la maturazione in botti di legno, è consigliabile calcolare la quantità di spazio necessaria per accogliere almeno 3 annate di produzione. La pavimentazione delle aree di vinificazione deve possedere alcune precise caratteristiche quali un'adeguata resistenza meccanica, la facilità di pulizia ed un adeguato sistema di raccolta e drenaggio delle acque superficiali e delle fuoriuscite di mosto o vino. Le pavimentazioni che garantiscono le migliori prestazioni in questo senso sono quelle composte da mattonelle in materiale ceramico resistenti principalmente agli acidi.

Il locale appassimento utilizzato soltanto pochi mesi l'anno, ha un'importanza rilevante per quel che riguarda l'essiccazione delle uve raccolte nel vigneto. Tale locale deve mantenersi asciutto e con una buona areazione naturale ed allo stesso tempo necessita di una protezione dai raggi solari diretti.

Per quello che riguarda i locali interrati della lavorazione, il parametro dell'umidità ad esempio è tra i più importanti, infatti molte cantine vengono controllate meccanicamente tramite un igrometro che dovrebbe essere sempre ad un valore tra il 70 ed l'80%. L'umidità è un parametro che preferibilmente può anche essere superiore all'80% in quanto nella bottiglia coricata, dalla parte del tappo il vino ha un'umidità del 100%, dall'altra dovremmo avvicinarci a questo valore affinché l'eccessiva secchezza del sughero dalla parte esterna della bottiglia non rischi di risucchiare il contenuto, facendolo quindi diminuire e provocandone l'ossidazione.

Da tenere sotto controllo per non provocare danni al vino, è la temperatura. Questa deve mantenersi costante lungo il corso dell'anno, ma soprattutto vanno evitati i bruschi sbalzi. Elevate escursioni termiche

possono provocare danni al tappo della bottiglia. Se la temperatura è troppo elevata il vino evolve più in fretta, matura ed invecchia prima, o addirittura potrebbe leggermente rifermentare in caso vi fossero al suo interno lieviti ancora vivi ed un qualche residuo zuccherino. Se la temperatura è troppo bassa si potrebbero azionare reazioni chimiche che impoverirebbero l'autenticità del vino. Le temperature ottimali sono 12-14 °C per i vini rossi e 10-12 °C per i vini bianchi. Affinché il locale possa avere le caratteristiche termiche desiderate è preferibile che lo stesso si trovi ad almeno quattro metri sotto il livello del suolo.

L'illuminazione naturale dev'essere assente o molto scarsa, con assoluta esclusione della luce solare diretta, la cantina deve essere quindi buia; infatti anche la luce è energia e, come per la temperatura, l'energia che il vino accumula può provocare variazioni alla sua composizione; di conseguenza un vino esposto alla luce invecchia più rapidamente. Se la cantina ha feritoie o finestre che la mettono in contatto con l'esterno e lasciano entrare la luce del giorno, occorrerà provvedere a schermarle in modo da ridurre l'intensità luminosa; sarebbe inoltre preferibile che lo spessore delle pareti, in corrispondenza delle aperture, fosse elevato.

Il vino poi ha la proprietà di assorbire gli odori che lo circondano; è necessario quindi evitare nel locale la presenza di odori indesiderabili o troppo intensi. Affinché nel locale non vi sia ristagno di odori, e per evitare la formazione eccessiva di muffe, l'aria deve essere lentamente ma continuamente rinnovata ad esempio sfruttando due piccole aperture, si assicurerà un corretto ricambio d'aria.

Infine, per tutti i vini, tranne alcune eccezioni, la posizione di conservazione migliore è orizzontale, con l'etichetta sempre in alto o comunque in modo che sia facilmente leggibile. Anche le bottiglie di vino rosso possono sfruttare la posizione orizzontale, ma si preferisce una posizione con il collo leggermente rialzato, facendo in modo che il tappo resti bagnato dal vino ma che il liquido non prema troppo contro lo stesso.

I vini da consumarsi giovani, che possono anche essere provvisti di un tappo sintetico, vanno tenuti in posizione verticale, così come i vini liquorosi.

CAPITOLO V – *IL PROGETTO*

RICHIESTE DELLA COMMITTENZA

La committenza si esprime nella volontà di costruire una nuova cantina vinicola che possa sostenere la coltivazione del fondo e la successiva lavorazione del prodotto fino alla messa in commercio dello stesso, mantenendo il profilo dell'azienda di alto rilievo riguardo ai temi della sostenibilità ecologica ed ambientale, senza creare impatti visivi con caratteristiche estranee al contesto paesaggistico in cui si collocherà la nuova azienda. Inoltre si richiede una progettazione che possa essere allo stesso tempo originale e riconoscibile come ricollegabile all'azienda stessa. La nuova cantina dovrà essere posizionata tenendo conto della conformazione del terreno e della presenza di un insediamento urbano adiacente al lotto, mantenendo le proporzioni degli edifici esistenti.

Il progetto deve tenere in considerazione una produzione di vino da calcolare sulla base dei 10 ha vitati della proprietà terriera.

A seconda delle tipologie di vino da produrre, saranno calcolate le dimensioni degli spazi di progetto, da suddividere in:

AREE DI LAVORO

- Zona di ricezione delle uve dal vigneto;
- Locale per appassimento uve Fruttaio;
- Locale per imbottigliamento;
- Magazzino;
- Zona carico e scarico;
- Ricovero macchinari;

IMPIANTO DI VINIFICAZIONE

- Pigiadiraspatrice;
- Botti di Fermentazione (areazione naturale) da 100 hl;
- Botti di Acciaio da 100 hl;
- Botti di Rovere da 25 o 50 hl;
- Barrique (225 l)

PER IL TURISTA

- Locale accoglienza;
- Percorso studiato del processo produttivo;
- Sala degustazione con ristoro ed esposizione produzione;
- Punto vendita.

I seguenti calcoli saranno riferiti alla diversa tipologia di lavorazione da eseguire per produrre due distinte tipologie di vino.

Saranno schematizzate in AMARONE le quantità relative alla produzione di Amarone e Recioto della Valpolicella, e VALPOLICELLA quelle relative alla produzione di Valpolicella Classico, Valpolicella Classico Superiore e Ripasso.

PRODUZIONE

Sulla base di 10 ha di vigneto, possiamo calcolare una media di produzione d'uva di 120 q/ha, per un totale di 1.200 q. Di questi è possibile sfruttare il 50 % per la produzione di Amarone e 50% per il Valpolicella.

I 600 q di uva per l'Amarone saranno posti nel fruttai ad appassire, invece i 600 q di uva per il Valpolicella entreranno subito nel processo produttivo.

10 ha → 120 q/ha → 1200 q → 50 % AMARONE → 60 q/ha (in appassimento)
→ 50 % VALPOLICELLA → 60 q/ha (produzione)

RENDIMENTO

Il passaggio successivo è la trasformazione del frutto in mosto, a seguito della pigiadiraspatura. Tale passaggio permette di ottenere per il Valpolicella in media il 70 % del peso, mentre per l'Amarone il 40%.

AMARONE → 40% → 24 q/ha → 24 q/ha x 10 ha = 240 q → 24.000 litri
VALPOLICELLA → 70% → 42 q/ha → 42 q/ha x 10 ha = 420 q → 42.000 litri

PORTATA BOTTI (possibilmente multiple tra di loro)

Le botti da utilizzare all'interno del processo di produzione sono di diverso genere e dimensione:

- BOTTI DI ACCIAIO PER FERMENTAZIONE: 100 hl → 10.000 litri
- BOTTI DI ACCIAIO: 50 o 100 hl → 5.000 o 10.000 litri
- BOTTI DI ROVERE: 25 hl → 2.500 litri
- BARRIQUE: 225 litri

(in ordine di processo lavorativo)

Per calcolare per tipo il numero di botti necessarie, saranno presi in considerazione dimensioni multiple tra di loro, ed in alcuni casi per i vini che devono maturare in legno, anche lo spazio per più annate di produzione.

- BOTTI DI ACCIAIO PER FERMENTAZIONE → $42.000 / 10.000 =$ **min. 5 botti**
- BOTTI DI ACCIAIO → $42.000 / 5.000 \text{ o } 10.000 =$ **min. 9 o 5 botti**
- BOTTI DI ROVERE per 1 anno → $24.000 / 2.500 = 10 \text{ botti} \times 2 \text{ anni} =$ **min. 20 botti rovere**
- BARRIQUE per 1 anno → $24.000 / 225 \text{ l} = 107 \text{ barrique} \times 4 \text{ anni} =$ **min. 430 barrique**

APPASSIMENTO

Il processo di appassimento, avviene all'interno di locali ben areati ed asciutti, dove vengono impilate su file di 12 le cassette (ploteaux) traforate, con a base un bancale di legno che può contenere 4 file.

Ogni ploteaux contiene circa 6 kg di uva e misura 40 x 60 x 12 cm.

Caratteristiche bancale:

- Dimensione 80 x 120 x 15 cm
- Portata 4 (ploteaux in pianta) x 14 (ploteaux in altezza) = 56 ploteaux
- h. bancale + 56 ploteaux = 185 cm circa
- possibilità di sormontare 2 bancali fino a raggiungere h. 370 cm circa
- 56 pl. x 6 kg = 336 kg di uva ogni bancale
- necessità di passare attorno al bancale → distanza 45 cm

$60\text{q/ha} \times 10\text{ ha} = 60.000\text{ kg} \rightarrow 60.000\text{ kg} / 6\text{ kg} = 10.000\text{ ploteaux} \rightarrow 10.000 / 56 = 180\text{ bancali}$

Circa 150 mq di ingombro.

IL PROGETTO

La nuova cantina Maso situata in una zona di particolare pregio territoriale, è stata progettata per identificarsi in tale luogo, assorbendo gli aspetti formali e materiali del territorio circostante.

L'esigenza di sviluppare una grande volumetria per la conduzione del fondo di 10 ha e la necessità di avere un'alta umidità all'interno degli ambienti di conservazione, hanno portato al naturale insediamento interrato di gran parte degli spazi di progetto. Il successivo studio di composizione dei volumi fuori terra, ha portato a scomporre tale insediamento in 3 porzioni (corrispondenti ogni una ad una funzione diversa), riproponendo l'immagine della corte rurale, evidente composizione dominante nel territorio. Tale impostazione cerca di ovviare al posizionamento banale degli edifici orientandoli secondo alcuni criteri di progetto. L'impostazione planimetrica infatti rispecchia 2 temi essenziali: il rapporto con il contesto e la valorizzazione del percorso dell'enoturista. I 3 edifici che ricostruiscono la corte rurale, come detto svolgono diverse funzioni. All'interno dell'edificio 1 (sviluppato su 2 piani fuori terra) si svolgono le funzioni lavorative principali con la presenza dei locali per l'appassimento delle uve raccolte nel vigneto, l'area per la fermentazione del mosto, e l'impianto di imbottigliamento. Questo edificio è posizionato parallelamente all'insediamento residenziale esistente, con il quale instaura un rapporto formale diretto.

L'orientamento dell'edificio 2 nasce dall'idea di valorizzare la visita del turista all'interno della cantina, che percorrendo la strada tra colline della Valpolicella per arrivare al nostro insediamento, viene accolto da un edificio rivolto verso di lui, invitandolo ad entrare.

L'edificio 3 o meglio definibile come sala degustazione, si colloca al termine di un percorso interrato che il turista inizia dall'edificio 2, e che prosegue nei locali poco illuminati della cantina, fino a salire direttamente in un grande ambiente molto luminoso rivolto esattamente verso la valle della Valpolicella.

Dalle analisi effettuate per comprendere le caratteristiche dimensionali e tecniche dei locali da inserire nel progetto, si è prevista la seguente disposizione:

- Piano Primo: il fruttaiolo (per ottenere una areazione adeguata);
- Piano Terra: locale accoglienza, locale imbottigliamento, magazzino, ricovero attrezzi e sala degustazione;
- Piano interrato -1: locale botti acciaio, barricaia, locale affinamento e zona espositiva;
- Piano Interrato -2: locale botti di rovere.



EDIFICIO 1: Lavorazione

EDIFICIO 2: Accoglienza Turista

EDIFICIO 3: Degustazione

Partendo dall'impostazione degli edifici fuori terra, si è reso necessario verificare come poter gestire dal punto di vista funzionale la distribuzione dello spazio interrato, tenendo in considerazione gli elementi strutturali del progetto. L'area interrata comprende la superficie di tutti e 3 gli edifici al piano terra.

La sezione dell'interrato prevede 3 differenti quote, dovute all'impostazione dell'impianto di vinificazione. Tale processo approfondito in seguito, prevede un funzionamento a caduta per i travasi tra le botti. Il primo grande spazio che il visitatore coglie scendendo dalla sala accoglienza, è il locale delle botti di acciaio da 100 hl. In questo grande ambiente avviene il primo passaggio in cantina del processo produttivo, dove il mosto si affina diventando vino pronto per l'imbottigliamento dopo alcuni mesi.

Da questo locale è possibile instaurare una visuale di scorcio verso l'ambiente successivo: la barricaia. Questo grande spazio può essere considerato il cuore della cantina, in esso infatti sono concentrati i principali temi di progettazione e di valorizzazione del prodotto. Innanzitutto la particolare disposizione delle barrique lungo gradoni che scendono verso la quota interrata inferiore, creano un effetto teatro che valorizza l'ambiente di un effetto scenico particolare. Ad incrementare la qualità di questa scena, è stata lasciata a vista la roccia viva che mantiene condizioni di temperatura ed umidità tali da garantire l'invecchiamento del vino in modo naturale. Uno spazio filtro che crea un affaccio verso la barricaia realizza all'interno del locale interrato una relazione diretta tra arte e vino, formando un luogo di esposizione artistica temporanee valorizzato dall'ambientazione caratteristica. Anche la luce naturale all'interno della barricaia è stata studiata per essere fioca e non infierire negativamente sul prodotto.

All'interno del locale alla quota interrata più bassa, termina il processo della produzione a caduta, dove le botti di Rovere da 25 e 50 hl e le barrique mantengono al loro interno i vini che meritano un lungo invecchiamento in legno. Tornando al livello -1, si trovano in successione il locale dove sono contenute la maggior parte delle barrique, e il locale di affinamento in bottiglia. Risalendo la rampa di scale centrale, dall'ambiente chiuso e poco illuminato della cantina si sfocia nella grande sala degustazione completamente illuminata da un'apertura spettacolare verso la Valpolicella. All'interno di questo locale il turista conclude il suo percorso conoscitivo, andando a cogliere l'aspetto finale del ciclo di produzione: la degustazione del vino.

L'aspetto architettonico della nuova cantina Maso, sfrutta le diverse caratteristiche del territorio, sia dal punto di vista formale che da quello materiale. All'interno della corte infatti ritroviamo un linguaggio uniforme che fa percepire il complesso della stessa natura.

L'utilizzo della pietra locale (tufo e pietra di Prun) unifica gli edifici al piano terra e riprende le caratteristiche peculiari delle costruzioni storiche valpolicellesi. È stato poi utilizzato un unico linguaggio di rivestimento in legno per le logge presenti nell'intero progetto. L'elemento del primo piano che si stacca in altezza e materiale, ha una particolare funzione visiva sia interna che esterna. Internamente svolge una ruolo fondamentale di appassimento delle uve per l'Amarone, primo passaggio che determinerà in modo decisivo la qualità finale del prodotto. Questo locale per tale motivo merita di essere esaltato distinguendolo dagli altri elementi del progetto. Esternamente essendo l'elemento più visibile data la sua altezza, entra a diretto contatto con il profilo collinare caratterizzato dalla presenza evidente dell'insediamento urbano adiacente. L'elemento di collegamento visivo tra il vecchio ed il nuovo intervento è sicuramente rappresentato dalla particolare forma della copertura del locale appassimento, come fosse il prolungamento della corte residenziale esistente. L'effetto della falda vista di profilo continua fino alla sua interruzione nella parte più alta del colmo, a far interagire l'edificio con il contesto territoriale aprendosi completamente verso il vigneto. La presenza di alberature dalla forma prevalentemente verticale (cipressi) viene ripresa nel progetto inserendo esternamente i montanti per sostenere le vetrate, dando un senso di continuità verso gli elementi di sostegno verticale dei filari. L'intero locale per l'appassimento come fatto notare in precedenza, è stato figurativamente messo in evidenza in quanto l'utilizzo di materiali anomali come l'acciaio della copertura e la lamiera stirata a protezione delle vetrate, non rientrano nei canoni dell'architettura di questo territorio, ma svolgono una funzione molto utile dal punto di vista tecnologico. La griglia di metallo che riveste esternamente le vetrate del fruttaiolo permette, a seconda dell'esposizione solare, di proteggere dalla luce del sole l'intero ambiente, permettendo allo stesso tempo di far passare l'aria necessaria per l'essiccazione naturale del raccolto. Questo grande elemento rivestito di metallo, appoggia su un piano che lo trasporta figurativamente alle caratteristiche formali tipiche della Valpolicella stessa. Infatti la porzione di edificio intonacata di bianco al piano primo, conclude con l'agglomerato urbano adiacente il cono visivo che si crea raggiungendo la Cantina Maso.



ECOSOSTENIBILITA'

Lo studio dell'impatto energetico della cantina Maso, parte dalla scelta del tipo di processo di vinificazione, che ha condizionato l'intero progetto. La vinificazione a caduta è un metodo che permette la lavorazione delle uve sfruttando la forza di gravità per i travasi che saranno da eseguire durante il processo produttivo. Tale metodo porta evidenti vantaggi dal punto di vista del risparmio energetico, evitando l'utilizzo di pompe per riempire i serbatoi. Ulteriore beneficio viene riscontrato dalla lavorazione meno traumatica delle uve, che non subiscono quindi un'azione meccanica.

Tutto parte dal piano più alto, che dallo studio della morfologia esistente del terreno risulta essere nella parte retrostante il prospetto principale dell'edificio più grande. In questo spazio avviene la ricezione delle uve, la pigiadiraspatrice separa il raspo dagli acini e riempie con il mosto le vasche di fermentazione a temperatura controllata. In seguito il vino viene fatto scendere nelle vasche di acciaio interrato per un affinamento in botte, e successivamente di nuovo travasate nelle botti di rovere per i vini più maturi e corposi. Oltre all'effetto di risparmio energetico studiato con l'impianto a caduta, la cantina è provvista di vasche per la raccolta di acqua piovana che con un sistema di fitodepurazione viene filtrata per un utilizzo interno della stessa. Dal punto di vista energetico, rimane però da affrontare il tema del riscaldamento degli ambienti fuori terra. In questo senso, la tendenza è di sviluppare un sistema che renda indipendente l'intervento proposto. Andando a conoscere il mondo della viticoltura si scopre che nel periodo autunnale dopo la vendemmia, una volta potati il vigneto i tralci residui da questa lavorazione costituiscono usualmente un problema di smaltimento, e quindi di costo. In realtà queste biomasse di scarto, se valorizzate da un punto di vista energetico, si trasformano in sottoprodotti interessanti per l'abbattimento dei consumi. È stato pensato quindi di installare una caldaia a biomasse che bruciando i tralci raccolti dalla potatura di 10 ha di vigneto potrà riscaldare i locali necessari.

LA STRUTTURA

La struttura portante in travi e pilastri, le fondazioni, ed i muri contro-terra, saranno costruiti in calcestruzzo armato.

In particolare le murature a contatto con il terreno saranno coibentate e protette dall'umidità di risalita. Per tutti i volumi fuori terra i tamponamenti delle pareti non portanti sono stati previsti con isolamenti termici composti da pannelli in fibra di legno rivestiti esternamente con diverse finiture.

Le coperture dei due edifici a falde, sono composte da una struttura portante in legno lamellare lasciata a vista, e rivestite esternamente da scandole di alluminio. Per migliorare la coibentazione di tale struttura, è

stato previsto un tetto ventilato con un intercapedine di aria di 4 cm. La copertura piana dell'edificio che ospita l'accoglienza del turista, è composta da una struttura in latero cemento che sostiene un tetto verde. Le logge ricreate al piano terra degli edifici, sono composte da un muro di tamponamento con una struttura in legno a listelli verticali, lasciata a vista esternamente.

I serramenti scelti sono composti da un profilo in acciaio ed un sistema di triplo vetro ad alta prestazione termica.

L'intero volume vetrato del Fruttaio viene rivestito da una maglia in acciaio composta per moduli apribili, studiata per conferire l'adeguata protezione alle vetrate in base all'esposizione solare.















BIBLIOGRAFIA

Chiorino F., *Cantine Secolo XXI architetture e paesaggi del vino*, Milano, Mondadori Electra S.p.a., 2011

Chiorino F., *Architettura e Vino nuove cantine e il culto del vino*, Milano, Mondadori Electra S.p.a., 2007

Brugnoli P., *San Pietro in Cariano ieri e oggi*, San Pietro in Cariano, Comune di San Pietro in Cariano, 2009

Dal Negro R., *Contea e Vicariato della Valpolicella*, Verona, Comune di Dolcè – Comune di Negrar – Comune di San Pietro in Cariano, 2003

Lamanna C., *Archiluogo la composizione del paesaggio*, Firenze, Alinea editrice s.r.l., 2008

Bevivino M., *Architettura D.O.C.Terroir e tecnologie per una cantina vinicola sostenibile*, Tesi di laurea specialistica in Architettura, Milano, Politecnico di Milano, 2008/2009

Mandozzi M. e Santoro L., *Progetto di una cantina di vini: un percorso fra natura, tecnologia e cultura*, Tesi di Laurea in Architettura, Milano, Politecnico di Milano, 2011/2012

Di Fazio S. e Barreca F., *La progettazione delle cantine tra innovazione e recupero: tendenze attuali e realizzazioni*, Reggio Calabria, Università degli studi Mediterranea, 2009

SITOGRAFIA

<http://www.comunenegrar.it/pagina.asp?id=39>

<http://www3.unisi.it/ricerca/dip/dba/labcm/viticultura/artevino/>

<http://www.viaggidiarchitettura.it/itinerari/tour-a-tema/architettura-e-vino/>

<http://www.angelodelvino.it/articolo.php?pag=376&dett=Enologia>

