

POLITECNICO DI MILANO

scuola di architettura e società  
laurea magistrale in **architettura**\_progettazione architettonica

**BARMAZ:** FRAMMENTI DI MEMORIA E FUTURO DELLE ROVINE  
Rigenerazione di un borgo valdostano come centro vinicolo

Martina Geroni 793501

relatore Prof. Andrea Di Franco

anno accademico 2013-2014

*Il fatto di poter creare pietre fuse di qualunque forma, superiori alle naturali, poiché capaci di resistere a tensioni, ha in sé qualcosa di magico.*

Pierluigi Nervi



## INDICE

abstract	7
cap. 1   il fenomeno dei paesi abbandonati	10
1.1 cause	
1.2 riattivazione_nuovi scenari	
1.2.1 Santo Stefano di Sessanio (AQ)	
1.2.2 Castelfalfi (FI)	
1.2.3 Orroli (NU)	
1.2.4 Prata Sannita (CE)	
1.2.5 Torri Superiore (VE)	
1.2.6 Bussana Vecchia (IM)	
1.2.7 Calcata (TE)	
1.2.8 Colletta di Castelbianco (SV)	
cap. 2   lettura ed interpretazione del territorio	30
2.1 il comune di Saint-Denis	
2.1.1 il castello di Cly	
2.2 il paese abbandonato di Barmaz	
2.2.1 strategia di riattivazione	
2.2.2 finanziamenti	
2.2.3 attori	
2.2.4 Le Chemin des Vignobles	
cap. 3   proposta progettuale	79
3.1 Barmaz e i suoi collegamenti	
3.2 Barmaz e i suoi edifici	
3.2.1 l'essenza plastica della rovina	
3.2.2 metodo	
3.2.2 edificio A: punto informazioni	
3.2.3 edificio B: punto degustazione	
3.2.4 edificio C: albergo	
3.2.5 edificio D: residenze	
3.2.6 edificio E   edificio F: cantina vinicola, punto accoglienza e vendita	
3.2.6.1 il processo vinicolo	
3.2.8 immagini e progetti ispiratori	
bibliografia	200
sitografia	202
allegati	203



## **ABSTRACT**

È il risultato di un'indagine volta ad indagare il fenomeno dell'abbandono dei paesi in Italia. L'obiettivo perseguito è stato quello di trovare un metodo che possa fungere da modello per il recupero di borghi dismessi in funzione della riattivazione di un dato territorio.

Metodo applicato, poi, alla frazione abbandonata di Barmaz, nel comune di Saint-Denis, in Valle d'Aosta. Paese che risale al '600 e abbandonato negli anni '50 per migrazione volontaria. L'ottima esposizione al sole ed il clima mite permettevano la crescita di vite, alberi da frutto e ortaggi. Con i cambiamenti economici e sociali vi è stato un abbandono dell'agricoltura e, con esso, lo spopolamento del villaggio di Barmaz. La Valle Centrale è ricca di terrazzamenti coltivati a vigna, che ne fanno un tratto distintivo della Bassa Valle d'Aosta, perciò si è riscontrata la necessità di creare un centro strategico che promuova la viticoltura in Valle d'Aosta e si è scelta la realtà abbandonata di Barmaz, quale terra anticamente coltivata a vite, per sviluppare questa idea progettuale.

Il progetto si appoggia a Le Chemin des vignobles, un percorso escursionistico che lega le cantine vinicole da Aosta a Point-Saint-Martin, attraversando anche Barmaz, con l'impiego di una ricca segnaletica che raccoglie in pannelli tematici gli aspetti paesaggistici e culturali più significativi di ciascuna delle zone attraversate.

Con la riattivazione delle vigne di Barmaz si è scelto di inserire nei vari edifici funzioni quali: un centro informazioni, per scoprire le cantine della Valle d'Aosta; un locale degustazioni, dove si

possono assaporarne i vini e fare corsi per imparare a scoprire i sapori e gli aromi che caratterizzano questa poesia imbottigliata; un albergo, con all'interno un ristorante dove assaggiare i prodotti tipici valdostani; residenze per i gestori di questo centro strategico e infine una cantina vinicola, in cui avverrà la vinificazione in rosso, con annesso punto vendita e accoglienza dei visitatori, da cui si potranno anche ammirare le vigne e il paesaggio circostante.





*Il vuoto deve essere oggetto di un nuovo  
ragionamento plastico. Il vuoto dovrà  
costituire il transito da una statua-massa  
tradizionale alla statua-energia del futuro.*

George Oteiza



## CAPITOLO 1

IL FENOMENO DEI PAESI ABBANDONATI

*cause*

\_Il fenomeno dell'abbandono, che all'oggi si presenta in forma compiuta, ha interessato l'intero territorio italiano; un'accurata lettura del fenomeno permette di definire le dinamiche sociali, economiche ed urbane che hanno portato al completo spopolamento piccole realtà insediative e che, seppur in minima parte, risultano complementari ai processi demografici che hanno caratterizzato la società italiana nella seconda metà del secolo scorso.

[...]

Il fenomeno dello spopolamento, o più in generale quello dell'emigrazione, è in continuo divenire, e nel suo procedere può portare all'aumento o al decremento demografico di un' area territoriale circoscritta, fino a giungere al suo completo abbandono. È da sottolineare, infatti, che il contesto storico del recente passato in Italia è stato profondamente contrassegnato da grandi flussi migratori sia interni, limitati al territorio regionale o a quello nazionale, che esterni, indirizzati verso nazioni europee o lontani continenti, che hanno modificato le caratteristiche demografiche e di densità abitativa del territorio italiano.

[...]

La città senza la presenza umana risulta inevitabilmente vuota, privata del suo contenuto, della sua ragione esistenziale; rimane solamente un involucro, una forma senza idea, un volume senza sostanza; si riduce a un puro e semplice spazio, cioè, in definitiva, solamente ad un segno/disegno nel territorio.

[...]

Il quadro d'insieme del fenomeno può essere strutturato secondo le voci:

- collocazione geografica, in riferimento alla regione d'appartenenza;

- periodo d'abbandono;
- causa d'abbandono distinta in cause naturali: terremoto, frana, alluvione e in cause non naturali: emigrazione, costruzione di opere di pubblica utilità, difficoltà d'accesso, eventi bellici, dichiarazioni d'inagibilità

GRAFICO DISTRIBUZIONE PAESI ABBANDONATI NELLE REGIONI

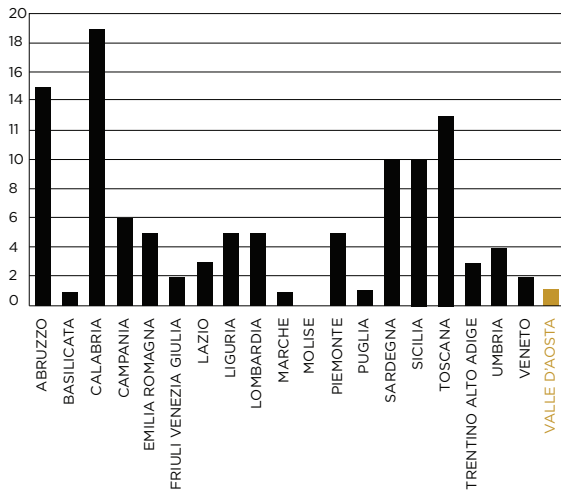
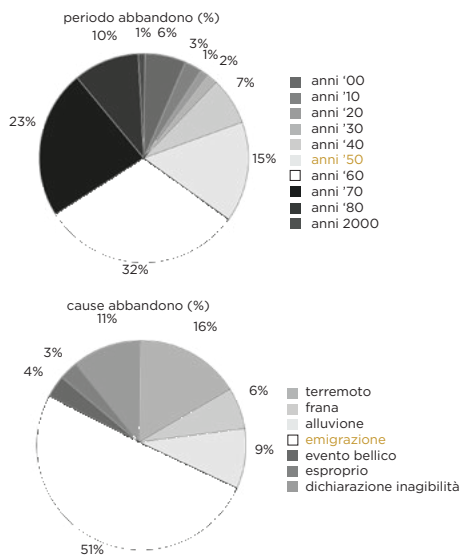
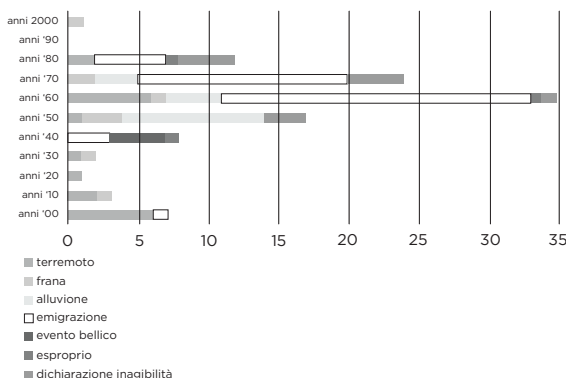


DIAGRAMMA PERIODO/CAUSE ABBANDONO



RAPPORTO PERIODO/CAUSE ABBANDONO



La comparazione del periodo e della causa d'abbandono rivela che il fenomeno ha avuto il suo apice negli anni Sessanta e la causa che maggiormente ha condizionato l'abbandono in gran parte dei casi è correlata a dinamiche di migrazione. Comparando il dato con la collocazione geografica degli insediamenti disabitati riferibile in gran parte ad aree montane, contribuisce a definire con maggior cognizione di causa il nesso relazionale tra il fenomeno dell'abbandono e l'immigrazione. L'ipotesi avvallata è che anche nei casi in cui l'abbandono è legato ad eventi naturali disastrosi cospicua rilevanza è da attribuire ai fattori di natura sociale, economica e culturale che ne hanno condizionato la scelta.

Il fenomeno dello spopolamento montano, recepito dall'opinione pubblica solo negli ultimi cinquant'anni, è cominciato in realtà all'inizio del Novecento, come documentano i dati demografici. Nel dopoguerra l'agricoltura, fonte di sostentamento delle aree montane, fu investita da una crisi profonda, penalizzata dal progresso



tecnologico e da fattori ambientali, che resero la gestione de territorio difficile e indebolirono la competitività sul mercato agricolo moderno. A seguito di tali cambiamenti, si rafforzò la tendenza della popolazione montana a scendere di quota, abbandonando i centri elevati per confluire a fondovalle o in altre aree di crescente industrializzazione, alla ricerca di condizioni di vita e di lavoro più confortevoli. Si verificò una migrazione interna, concepita non come “interna alla nazione italiana”, ma circoscritta in porzioni territoriali minori, di livello regionale, provinciale o addirittura comunale. Le persone si esposero ad un radicale cambiamento di stile di vita passando dal piccolo al grande centro, dalla montagna alla pianura, dalla natura all’intensa urbanizzazione, dal villaggio alla città.

[...]

I paesi disabitati, data la loro generale condizione di degrado e di abbandono, possono essere valutati sia come uno scarto della società consumistica moderna, che erroneamente non riconosce in essi alcuna utilità pratica, sia come risorsa territoriale, reinterpretati in una visione qualificante, che non si ferma a osservare unicamente lo stato attuale di decadimento, ma che prende consapevolezza delle qualità esistenziali e del valore identitario di quei luoghi. Attraverso il riconoscimento di un nuovo significato, essi possono conseguire una nuova funzione nel territorio e per il territorio.<sup>1</sup>

1\_XXXIII Conferenza Italiana di Scienze Regionali, *Il fenomeno dei paesi abbandonati in Italia*, Luca DI FIGLIA

*riattivazione\_nuovi scenari*

\_Il paese abbandonato, oltre a rappresentare un luogo di interesse emotivo e culturale, costituisce anche una concreta risorsa nel territorio.

Gli edifici stessi possono essere considerati di pregio storico ed architettonico, in quanto sono rimasti invariati rispetto alla condizione originaria, in conformità con la tradizione costruttiva locale. Altro elemento di peculiarità che caratterizza gran parte delle località spopolate, è il fatto di essere localizzate in scenari naturali e paesaggistici in gran parte incontaminati. La presenza della componente naturale diviene un valore aggiunto nel considerare tali luoghi una risorsa territoriale.

E' interessante considerare, che gran parte delle caratteristiche - come l'isolamento e la lontananza da centri industriali, il decentramento rispetto a sistemi economici industrializzati, etc.- che sono state un tempo tra i fattori determinanti che hanno portato all'abbandono di queste località, adesso possono essere valutati come elementi qualificanti per il recupero delle stesse. Questo fatto evidenzia come, nell'arco di pochi anni, si sia verificato un cambiamento di mentalità, un'evoluzione culturale che ha portato a una maggiore attenzione alle problematiche ambientali, culturali ed alla riscoperta delle tradizioni. E' proprio su tale processo evolutivo che si deve fondare un progetto di rivalorizzazione culturale ed in seguito anche materiale dei paesi fantasma.

Solo riconoscendo al paese abbandonato il suo intrinseco valore possono essere previsti o attuati progetti di rivalutazione. Sulla base di un'indagine di progetti realizzati o proposti e di modelli coerenti con il contesto d'analisi si presentano

sinteticamente dei possibili scenari di recupero.<sup>1</sup>

Le tipologie individuate si distinguono in tre categorie:

\_pratiche di valorizzazione turistica

\_pratiche di inserimento di nuove comunità

\_pratiche di riconversione in poli tecnologici

<sup>1</sup>XXXIII Conferenza Italiana di Scienze Regionali, *Il fenomeno dei paesi abbandonati in Italia*, Luca DI FIGLIA

## **casi studio di valorizzazione turistica**

### *1) santo stefano di sessanio (AQ)*

AZIONE	albergo diffuso
GESTIONE	nel 2001 acquisto delle abitazioni da parte di privato e costituzione di società a socio unico. nel 2005/2006 decisione di rafforzare la governance creando una struttura aziendale di 4 soci (Sextantio srl). una percentuale degli utili lordi di bilancio va alla Fondazione Sextantio e una parte di eventuali plusvalenze da alienazione della partecipazione nella stessa Sextantio srl
ATTORI	imprenditore privato proprietari di case Sextantio srl comune



2) *castelfalfi (FI)*

AZIONE	toscana resort
GESTIONE	beni e terreni detenuti da diverse società che avevano sottoscritto un concordato fallimentare con il tribunale di Firenze. Venduto poi a multinazionale tedesca e avvio progetto
ATTORI	multinazionale TUIAG comune abitanti



### *3) orroli (NU)*

AZIONE	villaggio albergo museo etnografico
GESTIONE	società di giovani, nata coi benefici della Legge Regionale 13/10/1998 n.29, “Tutela e valorizzazione dei centri storici della Sardegna”
ATTORI	privati comune abitanti



*4) million donkey hotel, prata sannita (CE)*

AZIONE	albergo
GESTIONE	workshop di architetti FELD72 e popolazione. budget limitato a 10.000
ATTORI	azione matese FELD72 abitanti





## **casi studio di ripopolazione con inserimento di nuove comunità**

### *1) ecovillaggio torri superiore (VE)*

AZIONE	creare comunità solidale
GESTIONE	associazione culturale Torri Superiore formata da privati che hanno acquistato i vari ruderi
ATTORI	associazione culturale Torri Superiore comunità



2) *bussana vecchia (SR)*

AZIONE            villaggio di artisti

GESTIONE        c o m u n i t à  
internazionale    di  
artisti (dotata di  
statuto interno per  
regolazre i rapporti)  
oggi                fenomeno  
speculativo

ATTORI            comunità di artisti  
comune  
abitanti



### 3) borgo di calcata (TE)

AZIONE	villaggio di artisti
GESTIONE	l'amministrazione comunale negli anni '80 ha fatto un piano territoriale che prevedeva: il recupero architettonico del borgo, la creazione di zone naturali protette e di un parco botanico, il risanamento ambientale di un tratto del fiume vomano e il restauro di 20 casali prossimi al paese da destinare ad interventi agrituristici. opere finanziate con fondi di gestione, con fondi destinati dalla CEE ai PIM (piani integrati mediterranei)
ATTORI	comune di castellalto artisti abitanti



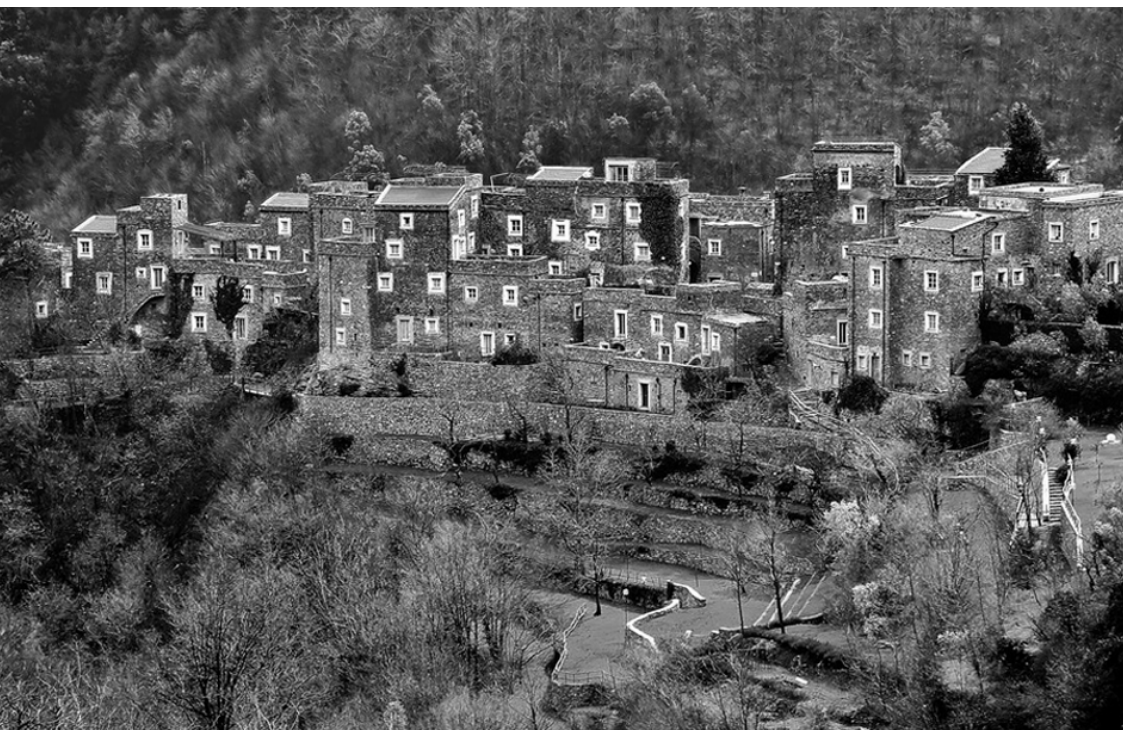
## **casi studio di riconversione in poli tecnologici**

### *1) colletta di castelbianco (SV)*

**AZIONE** borgo telematico  
1995 studio  
sperimentale di  
recupero sui modelli  
dei televillages  
americani e dei  
t e l e c o t t a g e s  
scandinavi.  
tutte le unità abitative  
sono cablate con  
cavi a fibra ottica  
e lo stesso borgo è  
nodo internet ad alta  
velocità

**GESTIONE** iniziativa della sivim  
di alessandria che ha  
acquistato l'intero  
borgo per due milioni  
di dollari

**ATTORI** sivimi di alessandria  
arch. giancarlo de  
carlo  
nuovi abitanti





## CAPITOLO 2

LETTURA ED INTERPRETAZIONE DEL TERRITORIO

*il comune di saint-denis*



comune di saint denis

dimensione

1.139 ha

coordinate

long. 45°45'00"N  
latit. 7°33'00"E

altitudine

min: 502 s.l.m.  
max: 1629 s.l.m.

provincia di Aosta



Con i suoi 372 abitanti distribuiti in numerosi villaggi, Saint-Denis si configura come un piccolo centro di media montagna che risulta all'avanguardia nella valorizzazione delle risorse naturali e nello sviluppo sostenibile. Una posizione geografica molto favorevole, quasi una balconata panoramica sul fondovalle ben esposta al sole, è alla base di un'economia agricola che ha il merito di armonizzare l'utilizzo delle moderne tecniche di coltivazione con il mantenimento delle caratteristiche tradizionali del territorio. Sono tutt'ora perfettamente coltivati gli ampi prati sui terrazzi glaciali e i vigneti del basso versante, inclusi nella pregiata zona D.O.C. di Chambave.

### **il castello di cly**

Il castello di Cly è un maniero medievale valdostano che si trova nell'omonima frazione del comune di Saint-Denis. Fa parte della tipologia di castelli valdostani di tipo primitivo, costituiti da un massiccio donjon centrale circondato da un'ampia cinta muraria, che racchiudeva al suo interno, oltre al mastio, anche una serie di altri edifici. Nel caso di Cly la cinta muraria, ancora conservata quasi interamente, era sovrastata da una merlatura e racchiudeva un'area di circa 2800 mq.

La parte occidentale è sempre stata priva di edifici ed era costituita da una spianata dove la popolazione locale poteva rifugiarsi in caso di attacco nemico. L'area a sud est ospitava invece le costruzioni, edificate in epoche diverse tra l' XI e il XIV secolo, tra cui la massiccia torre centrale, la cappella, le cucine, le stalle, il corpo di guardia e l'abitazione del castellano. Nell'angolo di nord ovest

è possibile notare i resti di una torre sotto la quale si trovava una cisterna sotterranea per la raccolta dell'acqua, intonacata in cocciopesto per renderla impermeabile.

L'edificio più imponente del castello era sicuramente il mastio, la massiccia torre centrale. Era costituito da un donjon a pianta quadrata di circa 9,40 x 9 metri di lato e alta 18 metri, costruita sopra la roccia viva in modo da offrire una maggiore resistenza in caso di attacco tramite mine (che consistevano nello scavare un piccolo tunnel sotto le fondamenta della torre e nel farlo crollare all'improvviso). La torre era verticalmente divisa in tre piani sovrastanti, e l'accesso era posto ad alcuni metri di altezza dal suolo, una soluzione difensiva che è possibile notare anche nei donjon di molti altri castelli dell'epoca, tra cui Graines e Chatelard. Inizialmente per accedere alla torre veniva usata una scala a pioli in legno, in seguito sostituita da una scala in pietra sorretta da un arco rampante, ormai crollata. Nel corso degli anni la torre deve avere subito alcuni rimaneggiamenti, come dimostrano una porta e alcune finestre murate.

Addossato al mastio si trovano i resti della piccola cappella romanica dedicata a San Maurizio, risalente probabilmente all' XI secolo.



*il paese abbandonato di barmaz*





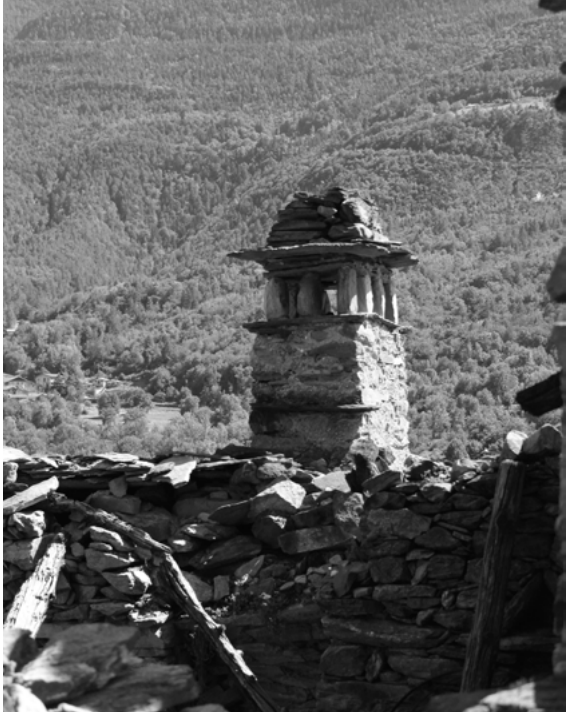














Nel comune di Saint-Denis, lungo l'adret della valle centrale della Valle d'Aosta, sorge Barmaz, una frazione che fonda le sue radici nel '600.

Prima dell'era moderna, la popolazione abitava stabilmente a quote elevate, dove si coltivava frumento, patate, avena ed orzo e scendeva in questi villaggi, sulla sinistra orografica della Dora Baltea, solo in particolari periodi dell'anno, per coltivare soprattutto la vite, gli alberi da frutto e gli ortaggi, dove l'ottima esposizione al sole ed il clima mite ne permettevano la crescita. I nuovi cambiamenti economici e sociali hanno provocato in maniera graduale l'abbandono dell'agricoltura come risorsa principale, e di conseguenza l'incuria dei campi e dei villaggi rurali, come quello suggestivo di Barmaz, arroccato sulla strada statale 26, che da Point Saint Martin giunge ad Aosta.

Per quanto concerne le infrastrutture che lo integrano alle realtà abitative circostanti, vi sono 150 metri di mulattiera che lo collegano alla frazione vicina di Bedeugaz e 3,2 km di SS26 alla città di Chatillon e al relativo casello dell'autostrada A5.

fr. parleaz

fr. grand bruson

fr. bedeugaz

tratta ferroviaria chatillon-nus

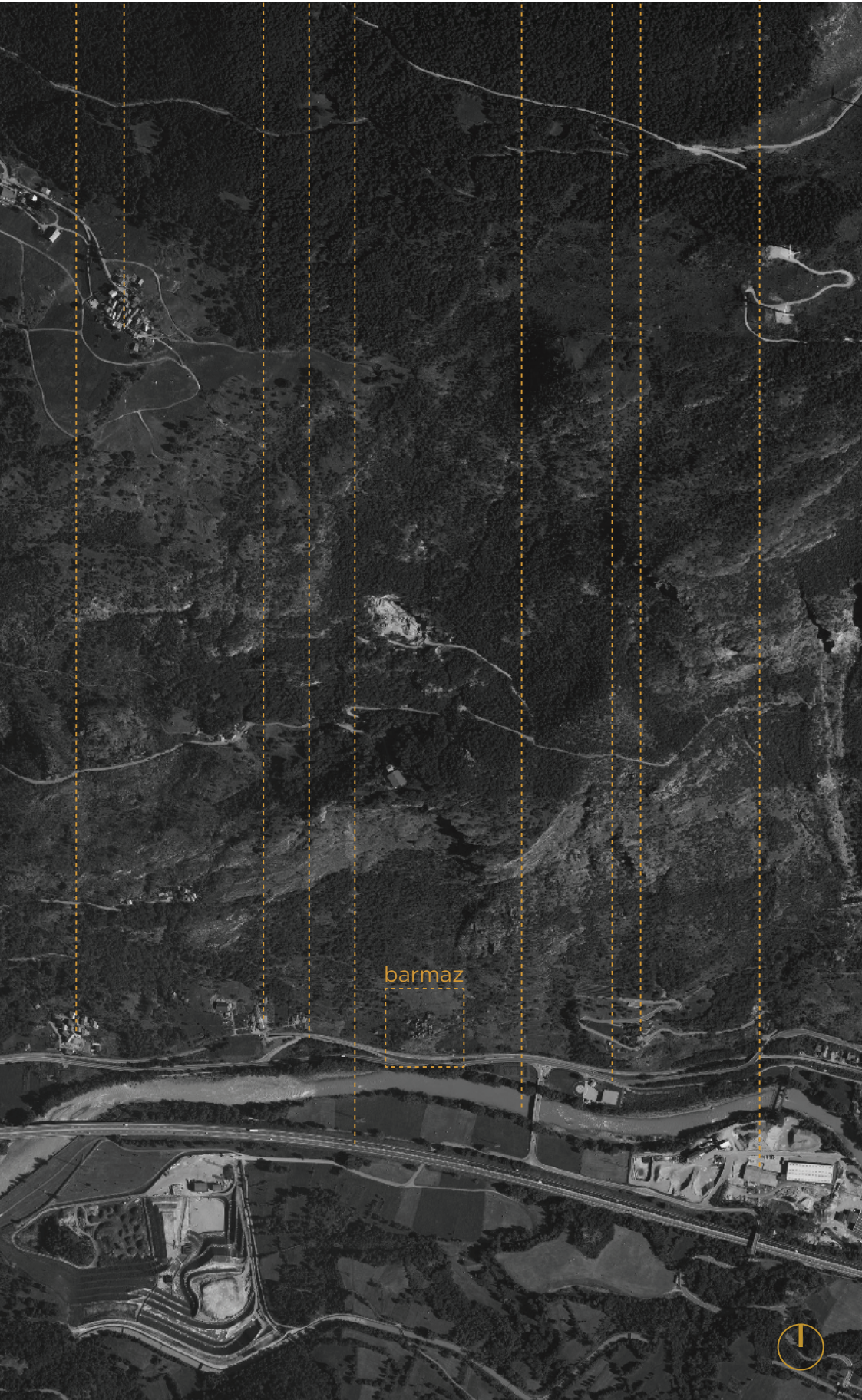
A5 Torino-Aosta

dora baltea

ss 26




fr. cret-de-gilles

centrale idroelettrica

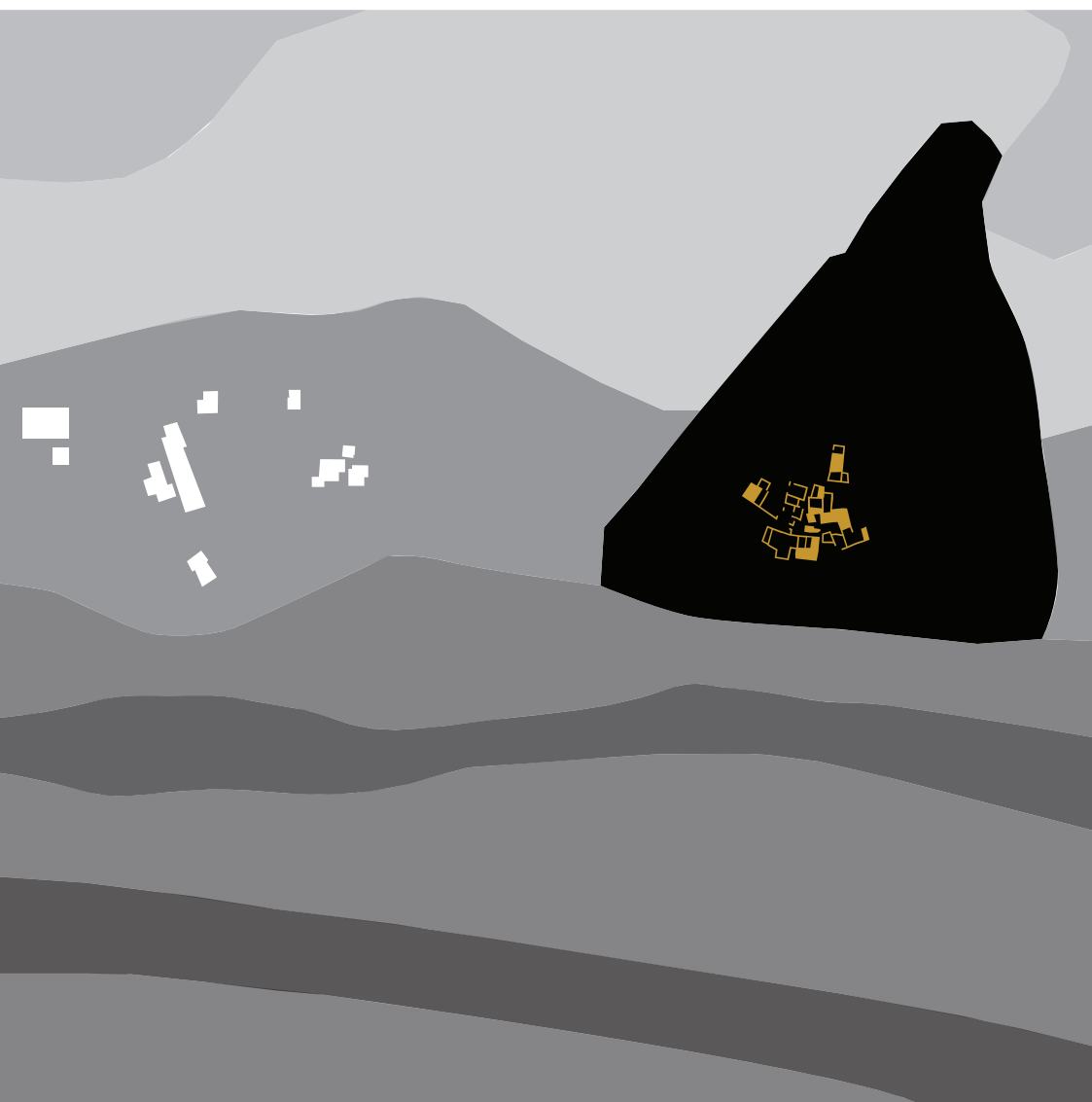











barmaz



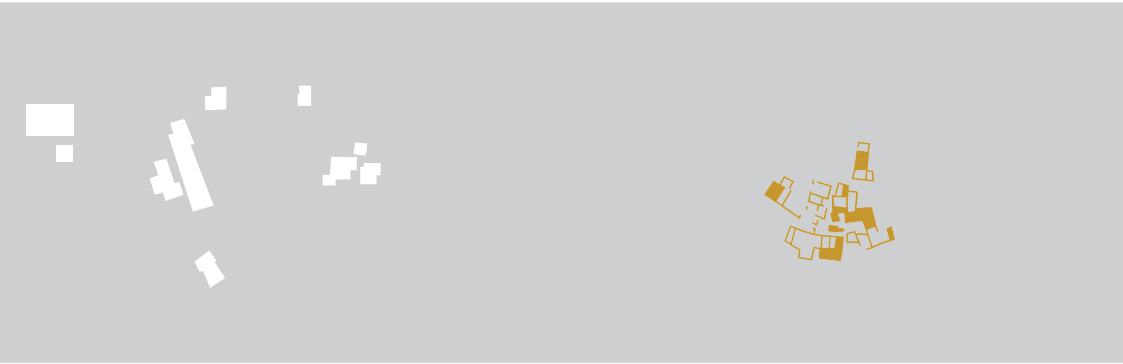
-  PRATI
-  PATRIMONIO BOSCHIVO DISTRUTTO
-  BARMAZ



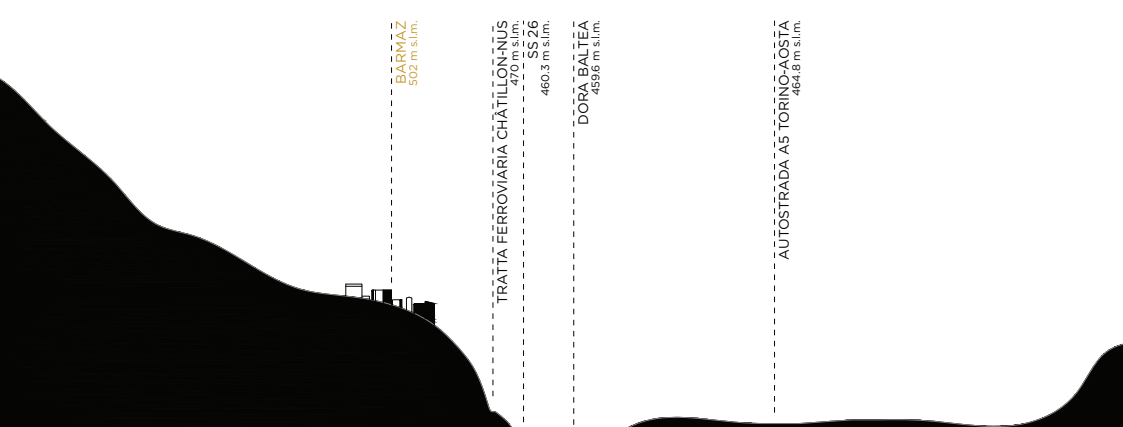


-  COSTRUITO
-  DETRITO DI FALDA
-  METASEDIMENTI TERRIGENI
-  DEPOSITO DI CONTATTO GLACIALE
-  ACCUMULO DI PALEOFRANA DI CROLLO
-  DEPOSITO ALLUVIONALE E FLUVIOGLACIALE
-  DORA BALTEA
-  DISCARICA / DEPOSITI ANTROPICI
-  BARMAZ





- ZONA SISMICA 4: zona con pericolosità sismica molto bassa
- COSTRUITO
- BARMAZ



BARMAZ  
502 m s.l.m.

TRATTA FERROVIARIA CHÂTILLON-NUS  
470 m s.l.m.  
SS 26  
460.3 m s.l.m.

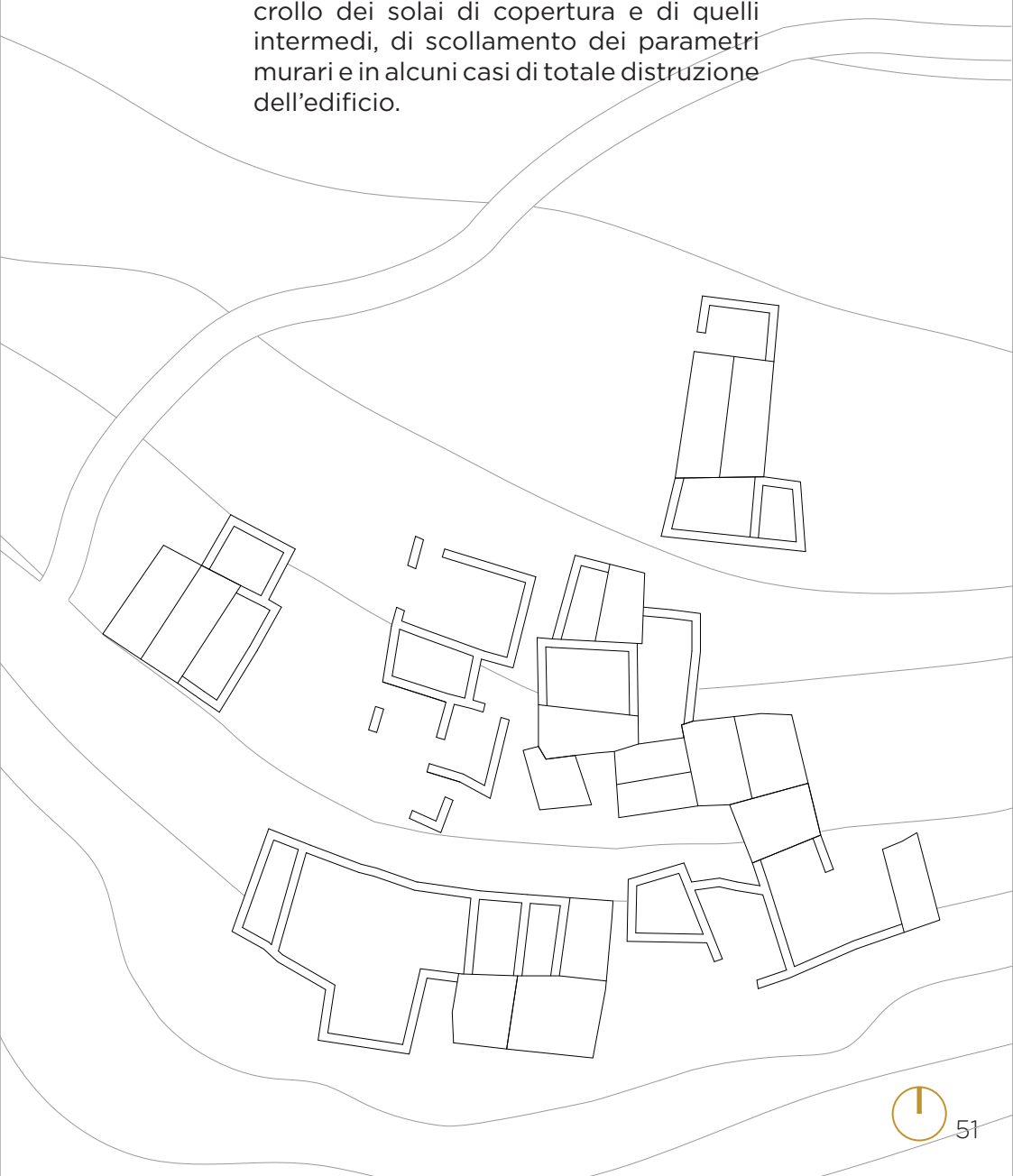
DORA BALTEA  
459.6 m s.l.m.

AUTOSTRADA A5 TORINO-AOSTA  
464.8 m s.l.m.



La frazione di Barmaz è costituita da 29 unità edilizie, 25 delle quali accorpate in 3 aggregati e 4 in corpi di fabbrica autonomi e isolati.

Le situazioni maggiormente compromesse sono quelle degli aggregati, laddove, per un cosiddetto “effetto domino”, la parte dell’edificio maggiormente ammalorato ha indotto anche il resto dell’aggregato ad una lenta compromissione delle componenti strutturali e a conseguenti fenomeni di crollo dei solai di copertura e di quelli intermedi, di scollamento dei parametri murari e in alcuni casi di totale distruzione dell’edificio.



*strategia di riattivazione*

La strategia di riattivazione del territorio in questione si basa su due specifiche risposte:

\_viticoltura

\_attori under 40

Sono 29 le cantine dislocate in Bassa Valle d'Aosta, di cui 23 di viticoltori privati e 6 di Cave Cooperative (cantine sociali), per un totale di 522 ha di aree coltivate a vite, di cui ormai solo 135 ha terrazzati.

Da riconoscere lo sforzo che ogni giorno migliaia di viticoltori valdostani compiono per mantenere le loro vigne a discapito del clima e della pendenza dei versanti.

Il progetto Alpter | Paesaggi terrazzati dell'arco alpino, cofinanziato dall'unione Europea nell'ambito del Programma Interreg III B Spazio Alpino, ha preso in esame il problema dell'abbandono delle aree terrazzate ad uso agricolo e le conseguenze di questo processo, ossia perdita di identità storico-culturale, diminuzione dei terreni agricoli e aumento del rischio idrogeologico.

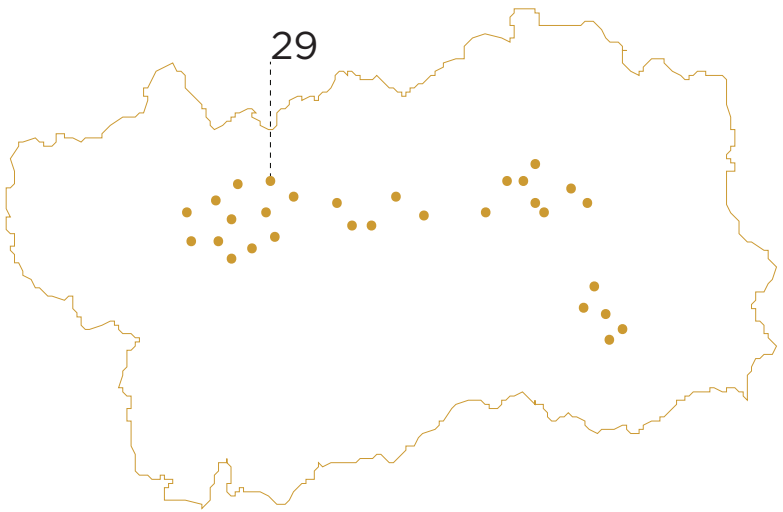
Così è accaduto a Barmaz, tra il 1945 e il 1950, abbandonato il paese definitivamente, sono stati abbandonati anche i terrazzamenti coltivati a vite, tradizione che si procrastinava ormai da secoli.

Dalla lettura del contesto si evince la necessità di creare un hub strategico che faccia conoscere il mondo della produzione vinicola valdostana.

Barmaz è risultato essere il luogo ideale per divenire centro strategico di promozione del prodotto viticolo e del territorio.

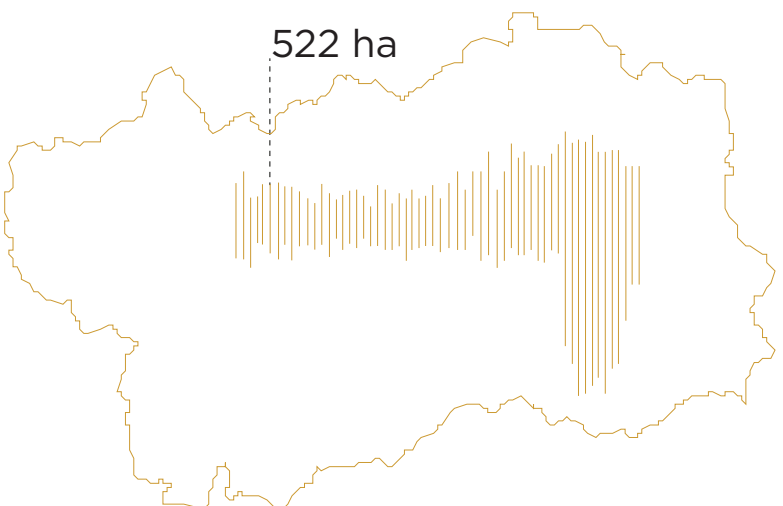
## cantine vinicole

- 23 viticoltori privati
- 6 cantine sociali  
(cave cooperative)



## aree coltivate a vite

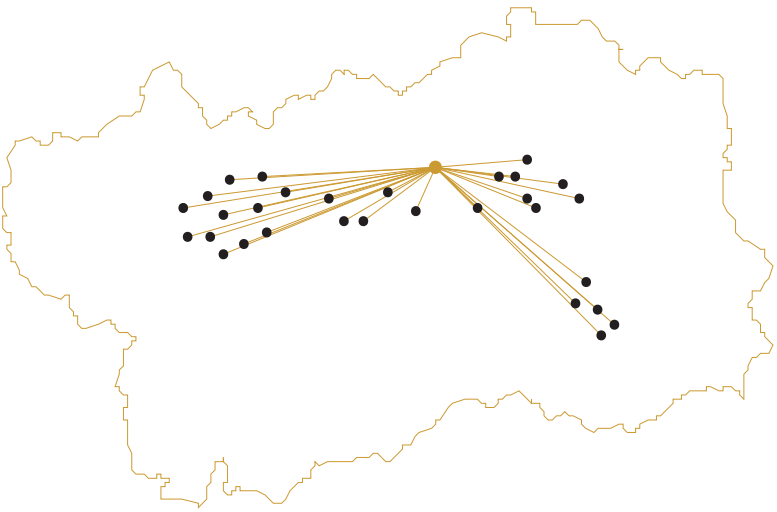
- 315 ha superficie vinicola totale con difficoltà strutturali (altitudine, forti pendenze, terrazzamenti)
- 191 ha superficie vinicola con pendenze >30%
- 315 ha superficie vinicola con altitudine > 500 m s.l.m.
- 135 ha superficie vinicola terrazzata



**mancanza di un hub strategico che faccia conoscere il mondo  
della produzione vinicola della Valle d'Aosta**

risposta | **barmaz**

recuperare il paese abbandonato di barmaz con i suoi terrazzamenti per farne un hub strategico che racconti i vigneti e le cantine della valle d'aosta e che promuova il prodotto e il territorio



*analisi s.w.o.t.*

**PUNTI DI FORZA**

\_recupero della maggior parte degli edifici  
\_esistenza di terrazzamenti per la coltivazione della vite

**PUNTI DI DEBOLEZZA**

\_i proprietari potrebbero non vendere  
\_mancanza dell'allacciamento dei servizi

**OPPORTUNITÀ**

\_vicinanza ad altre località  
\_vicinanza all'uscita dell'autostrada A5 Torino-Aosta  
\_vicinanza alla strada statale SS26  
\_esposizione a sud del versante su cui è ubicato il paese

**MINACCE**

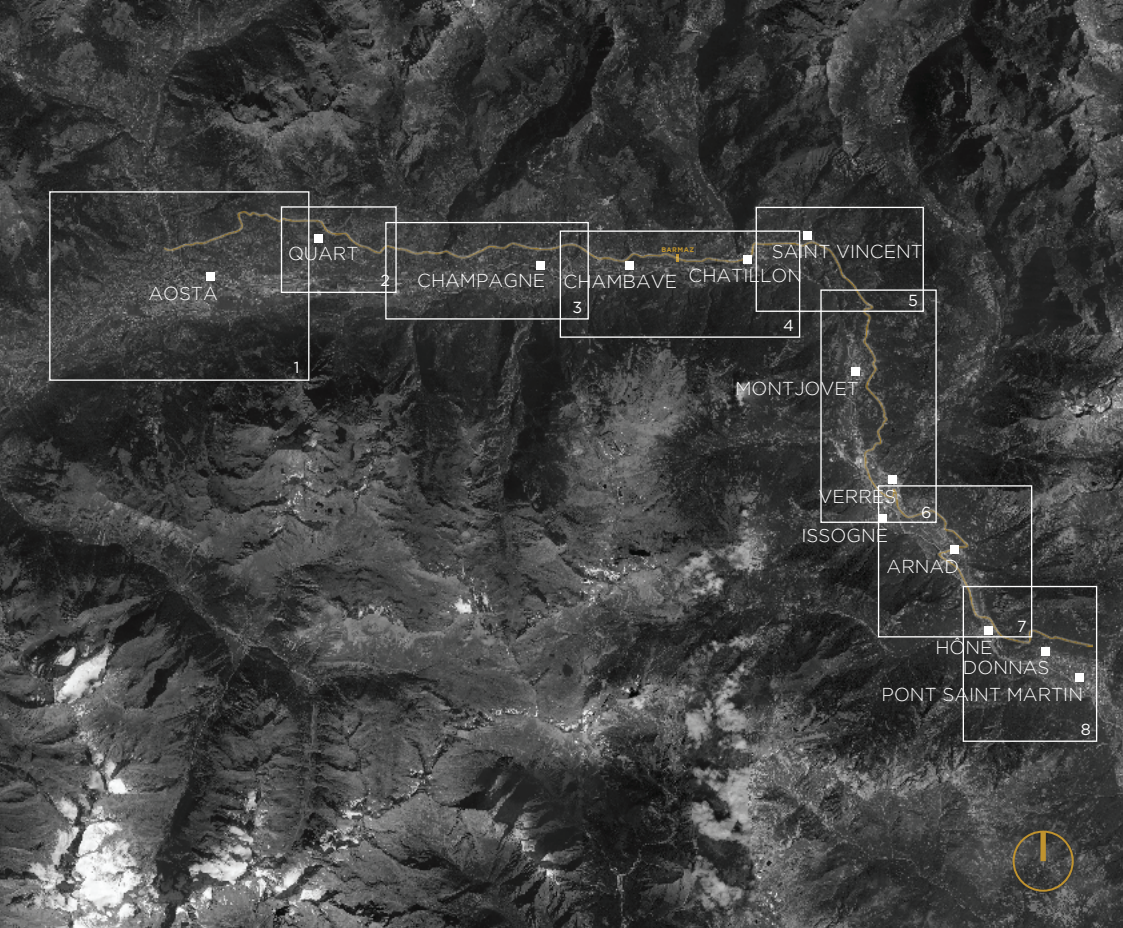
\_mancanza di collegamenti e parcheggi



Le Chemin des Vignobles

La proposta progettuale si basa sull'esistenza di un progetto nato da poco, chiamato Le Chemin des Vignobles (*sentiero tra i vigneti*), un grande percorso escursionistico che, snodandosi nel Vallese ed in Valle d'Aosta, permette al visitatore di conoscere il mondo della produzione vitivinicola, attraverso la scoperta diretta del territorio e delle sue valenze paesaggistiche e culturali. Sul versante svizzero l'itinerario parte da Sion per giungere a Martigny. In Valle d'Aosta il percorso attraversa tutta la valle centrale da Aosta sino a Pont-Saint-Martin, attraverso anche il paese abbandonato di Barmaz. Le Chemin des Vignobles è un'offerta complementare a quella della Route des Vins che in Valle d'Aosta permette di muoversi attraverso cantine e vigneti in un itinerario che si sviluppa sull'insieme del territorio regionale. La particolarità del Chemin des Vignobles è la presenza di un sentiero vero e proprio, di un percorso continuo e ben percorribile che consente di vivere un'esperienza di escursionismo unica per le valenze paesaggistiche, per la ricchezza del patrimonio culturale e per la possibilità di entrare nel vivo della tradizione vitivinicola alpina. Chemin des Vignobles è dunque un modo originale e "sportivo" di seguire un tratto importante della Route des Vins della Valle d'Aosta. Seguendo il percorso del Chemin des Vignobles l'escursionista può trovare anche una serie di strutture di supporto, sia dal punto di vista del pernottamento sia per la ristorazione, che consentono di programmare il viaggio sia per la passeggiata giornaliera sia per una visita di più giorni. Un'occasione di promozione dell'attività di numerosi viticoltori, i quali stanno contribuendo con il loro lavoro

allo sviluppo di un settore che sempre di più qualifica e pubblicizza l'immagine della Valle d'Aosta e delle Alpi, quale luogo dove si afferma una produzione di vini prestigiosi e in grado di mettersi in evidenza sul mercato internazionale. Chemin des Vignobles è un'occasione unica per immergersi nella storia della Valle d'Aosta e del Vallese, per scoprire luoghi ricchi di arte e di tradizioni popolari, per immergersi nello spirito di queste due regioni di montagna. Il percorso del Chemin des Vignobles è costellato da una ricca segnaletica che oltre ad indicare con precisione l'itinerario, raccoglie in pannelli tematici gli aspetti più significativi di ciascuna delle zone attraversate. Ogni pannello consiglia quindi una serie di temi da approfondire mettendo in evidenza le "bellezze da non perdere" che sono visitabili a poca distanza dal percorso segnalato. Chemin des Vignobles corre lungo l'itinerario della Via Francigena ed anzi ne costituisce una parte importante sul territorio valdostano. Anche questo è un elemento di arricchimento del valore di questo percorso che consente all'escursionista di ripercorrere i passi degli antichi pellegrini che si recavano a Roma valicando le Alpi attraverso il Colle del Gran San Bernardo.



**TAPPA 1** (2h40)  
INSTITUTE AGRICOLE REGIONAL  
CASTELLO DI QUART

**TAPPA 2** (3h00)  
CAPPELLA DELLA CONSOLATA  
CASTELLO DI QUART

**TAPPA 3** (3h40)  
CASTELLO DI QUART  
CHIESA DI DIÈMOZ

**TAPPA 4** (3h00)  
CHIESA DI DIÈMOZ  
CHATILLON CENTRO

**TAPPA 5** (3h20)  
CHATILLON CENTRO  
CHIESA DI MONTJOVET

**TAPPA 6** (3h00)  
CHIESA DI MONTJOVET  
CASTELLO DI ISSOGNE

**TAPPA 7** (3h10)  
CASTELLO DI ISSOGNE  
HONE CENTRO

**TAPPA 8** (2h30)  
HONE CENTRO  
PONT SAINT MARTIN AIAT

TAPPA 1 (2h40)  
INSTITUTE AGRICOLE REGIONAL  
CASTELLO DI QUART

**luoghi d'interesse**

Aosta Pre Romana  
Aosta Romana e Medievale

**cantine vinicole**

**BIANQUIN ILDO**

Viticoltoe privato (Charvensod)

La produzione annua, complessivamente,  
è di 3300 bottiglie.

Doc prodotte  
Rossi  
Gamay - Torrette

Bianchi  
Müller Thurgau

Servizi  
Degustazione vini



**CURTAZ DIEGO**

Viticoltoe privato (Gressan)

L'azienda si estende per circa 10.000 mq  
e dispone di circa cinquanta ettolitri di  
vino rosso all'anno.

Doc prodotte  
Rossi  
GamayTorrette

Servizi  
Corso O.N.A.V  
Corso di viticoltura



**MAISON VIGNERONNE FRÈRES  
GROSJEAN**

Viticoltoe privato (Quart)

L'azienda, che si estende per circa 7  
ettari, è situata sul confine dei Comuni di  
Quart e Saint Christophe dove si trovano  
i vigneti di Tzeriat, Rovetta, Creton,  
Tourena Quart, Tzantè de Bagnère,  
Merletta e Castello di Pleod a Saint  
Christophe.

Doc prodotte  
Rossi  
Cornalin - Fumin - Gamay - Pinot Nero -  
PrèmettaTorrette



## QUINSON PIERRE PHILIPPE

Viticoltore privato (Quart)

L'azienda di Quinson Pierre Philippe ha una produzione annuale di 8.000 bottiglie ed è aperta al pubblico su prenotazione.

Doc prodotte

Rossi

Gamay



TAPPA 2 (3h00)  
CAPPELLA DELLA CONSOLATA  
CASTELLO DI QUART

**luoghi d'interesse**

Comune di Saint Christophe  
Comune di Quart

**cantine vinicole**

ROSSET NICOLA

Viticoltore privato (Quart)

L'azienda produce annualmente circa 20.000 bottiglie, è aperta al pubblico ed organizza degustazioni per gruppi.

Doc prodotte  
Rossi  
Cornalin - Fumin - Syrah

Bianchi  
Petite Arvine - Pinot Grigio



TAPPA 3 (3h40)  
CASTELLO DI QUART  
CHIESA DI DIÈMOZ

**luoghi d'interesse**

Comune di Nus

**cantine vinicole**

**LA VRILLE**

Viticoltores privato (Verrayes)

L'azienda agrituristica si trova nel cuore dei vigneti valdostani e produce vari vini DOC.

Doc prodotte  
Rossi  
Cornalin - Fumin

Bianchi  
Chambave Moscato

Passiti  
Chambave Moscato Passito



**LES GRANGES**

Viticoltores privato (Nus)

I terreni dell'azienda si estendono per 2,6 ettari e permettono la produzione di 14.000 bottiglie

Doc prodotte  
Rossi  
Cornalin - Fumin - Nus - Pinot Nero

Bianchi  
Nus Malvoisie

Passiti  
Nus Malvoisie Passito





TAPPA 4 (3h00)  
CHIESA DI DIÈMOZ  
CHATILLON CENTRO

**luoghi d'interesse**

Comune di Verrayes  
Comune di Chambave  
Comune di Saint Denis  
Comune di Chatillon

**cantine vinicole**

LA CROTTA DI VEGNERON  
Cantina cooperativa (Chambave)

La Crotta di Vigneron, con i suoi 130 soci,  
raccolge circa 2800 quintali di uva.

Doc prodotte

Rossi

Chambave - Cornalin - Fumin - Gamay -  
Nus - Pinot Nero

Bianchi

Chambave - Moscato - Müller Thurgau -  
Nus Malvoisie - Pinot Nero

Passiti

Chambave Moscato Passito - Müller  
Thurgau Vendemmia Tardiva - Nus  
Malvoisie Passito



TAPPA 5 (3h20)  
CHATILLON CENTRO  
CHIESA DI MONTJOVET

**luoghi d'interesse**

Comune di Saint Vincent  
Le Terme

TAPPA 6 (3h00)  
CHIESA DI MONTJOVET  
CASTELLO DI ISSOGNE

**luoghi d'interesse**

Comune di Montjovet  
Comune di Verres

TAPPA 7 (3h10)  
CASTELLO DI ISSOGNE  
HÔNE CENTRO

**luoghi d'interesse**

Comune di Issogne

Comune di Arnad

Comune di Hône

**cantine vinicole**

**BONIN DINO**

Viticoltore privato (Arnad)

Vengono coltivati circa 2,5 ettari di vigneto.

Doc prodotte

Rossi

Arnad-Montjovet - Pinot Nero

Bianchi

Chardonnay - Müller Thurgau - Petite

Arvine - Pinot Nero (vinificato in bianco)

Passiti

Chardonnay Vendemmia Tardiva

Servizi

Visita nei vigneti - Visita in cantina -

Degustazione vini



**LA KIUVA**

Cantina cooperativa (Arnad)

La cooperativa nasce nel 1975: sette comuni coinvolti con una produzione annua che sfiora le 70.000 bottiglie.

Doc prodotte

Rossi

Arnad-Montjovet - Merlot - Pinot Nero

Bianchi

Chardonnay - Müller Thurgau - Petite

Arvine

Passiti

Chardonnay Vendemmia Tardiva



TAPPA 8 (2h30)  
HONE CENTRO  
PONT SAINT MARTIN AIAT

**luoghi d'interesse**

Comune di Bard  
Comune di Donnas  
Comune di Pont Saint Martin

**cantine vinicole**

CAVES COOPÉRATIVES DE  
DONNAS

Cantina cooperativa (Donnas)

Nel 1971 un gruppo di viticoltori si è costituito in cooperativa col preciso scopo di tutelare e garantire la qualità e genuinità del vino.

Doc prodotte  
Rossi  
Donnas - Nebbiolo

Bianchi  
Pinot Grigio

Passiti  
Pinot Grigio Vendemmia Tardiva

Rosati  
Nebbiolo Rosato



finanziamenti

La strategia di rinnovo del territorio valdostano è sostenuta a livello amministrativo dal PSR | Programma di Sviluppo Rurale, dal GAL Bassa Valle d'Aosta | Gruppo Azione locale e dal PSN | programma nazionale di sostegno.

Il PSR mira a favorire la continuità, lo sviluppo dell'attività agricola e agroalimentare, aumentandone la competitività e la diversificazione, garantendo, nel contempo, la salvaguardia dello spazio naturale dell'ecosistema agricolo e del paesaggio naturale.

Il programma si presuppone tre macro obiettivi: competitività, ambiente e qualità della vita/diversificazione; declinati in quattro assi di intervento.

\_Miglioramento della competitività del settore agricolo e forestale;

\_Miglioramento dell'ambiente e dello spazio rurale;

\_Miglioramento della qualità di vita nelle aree rurali e diversificazione dell'economia rurale;

Le risorse finanziarie sono suddivise in diverse misure, in particolare, la Misura 112 insediamento giovani agricoltori che si pone come obiettivi: ridurre l'età media degli agricoltori, assicurare un sostegno iniziale ed un reddito adeguato ai giovani agricoltori; aumentare la dimensione aziendale, per assicurare l'insediamento di imprese agricole

più competitive, dinamiche e con minori problematiche strutturali.

I beneficiari della Misura sono i giovani agricoltori di età compresa tra i 18 e 40 anni non compiuti che: si insediano per la prima volta, a tempo prevalente o parziale, come titolari o contitolari in un'azienda agricola; che possiedono adeguate conoscenze professionali; che presentano un piano aziendale per lo sviluppo dell'attività agricola; titolari di aziende agricole finalizzate alla produzione primaria (secondo la definizione di imprenditore agricolo di cui all'articolo 2135 del codice civile).

Le aziende agricole dei beneficiari devono avere sede operativa nel territorio della Regione Valle d'Aosta; l'ubicazione delle superfici e degli allevamenti deve essere in prevalenza (almeno il 75% della dimensione aziendale) nel territorio regionale.

Il GAL Bassa Valle d'Aosta, in riferimento alla Misura 313 del PSR\_ Incentivazione di attività turistiche, mette a disposizione dei fondi come l' "Espace produits du terroir: spazi per la commercializzazione dei prodotti locali e la promozione del territorio" i cui obiettivi sono:

- \_la nascita di nuovi poli per la valorizzazione e promozione dei prodotti e del territorio;
- \_maggiore e migliore visibilità dei



prodotti locali con riscontri positivi sulle vendite e sulla mobilità turistica anche verso zone marginali;

\_incremento di visite dirette in azienda

\_stimolo alla differenziazione delle attività agricole con la nascita di nuove soluzioni turistiche in ambito rurale

I beneficiari sono soggetti pubblici (singoli e associati) e/o soggetti privati.

Il PSN rivolge l'attenzione alle aziende vinicole proponendo un aiuto per ammodernare gli impianti viticoli, erogando dei contributi per la riconversione varietale e il miglioramento della posizione delle tecniche di gestione del vigneto.

Beneficiari dell'aiuto sono i conduttori di vigneti e i titolari dei diritti di reimpianto.

PSR | programma di sviluppo locale  
| **misura 112 - insediamento giovani agricoltori**

ammontare del finanziamento previsto e destinato a facilitare l'insediamento dei giovani agricoltori, concesso ad un'azienda agricola che sia gestita da un attore che abbia meno di 40 anni e che intraprenda per la prima volta l'attività agricola

+ 40.000 €

+ premio misto  
al premio base si somma un abbuono di interessi

+ 30.000 €

+ premio unico previsto a tutti i beneficiari della misura 112 (in caso di azienda il premio unico spetta ad un numero massimo di 3 individui: 40.000 + 40.000 + 40.000 €)

+ 120.000 €

GAL bassa valle d'aosta | **espace produits du terroir: spazi per la commercializzazione dei prodotti locali e la promozione del territorio**

rif. misura 313 "incentivazione di attività turistiche"

Per creare sul territorio punti di riferimento in cui diffondere la conoscenza dei prodotti locali diretti prevalentemente ai flussi turistici.

+ 40.000 €

PSN vino | **programma nazionale di sostegno**

ristrutturazione e riconversione dei vigneti

+ 9.500 €

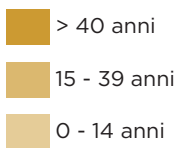
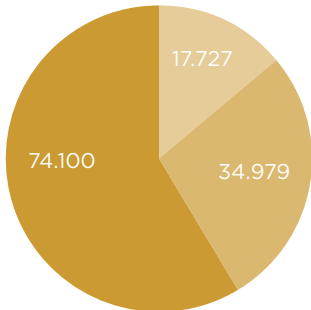


attori

In Italia il ricambio generazionale dell'agricoltura è ai livelli più bassi d'Europa.

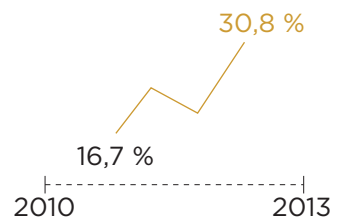
Solo 112 mila aziende hanno un conduttore giovane, solo il 16% delle nuove aziende è guidato da un giovane e solo nel 2,3% delle aziende storiche è subentrato un giovane alla conduzione.

Dai dati Istat emerge, inoltre, che in Valle d'Aosta il numero di giovani tra i 15 e i 39 anni è in forte calo, indice di un repentino abbandono delle valli per trovare una posizione lavorativa nei centri maggiori. Se si tiene conto che il tasso di disoccupazione giovanile è significativamente maggiore del tasso medio regionale e che dal 2010 a oggi è salito dal 16,7% al 30,8%, l'offerta di una nuova strada lavorativa rivolta a degli attori di età compresa tra i 18 e i 40 anni, risulta essere più che positiva.



bassa percentuale di under 40 e sempre più in calo. dai dati istat emerge un sempre più evidente **abbandono delle valli** da parte dei **giovani** che provoca un mancato ricambio generazionale.

tasso disoccupazione giovanile in Valle d'Aosta



risposta | **under 40**

1. riduzione del tasso di disoccupazione
2. ricambio generazionale
3. apertura verso metodi innovativi
4. maggiore sensibilizzazione verso la sostenibilità





## CAPITOLO 3

PROPOSTA PROGETTUALE



*barmaz e i suoi collegamenti*



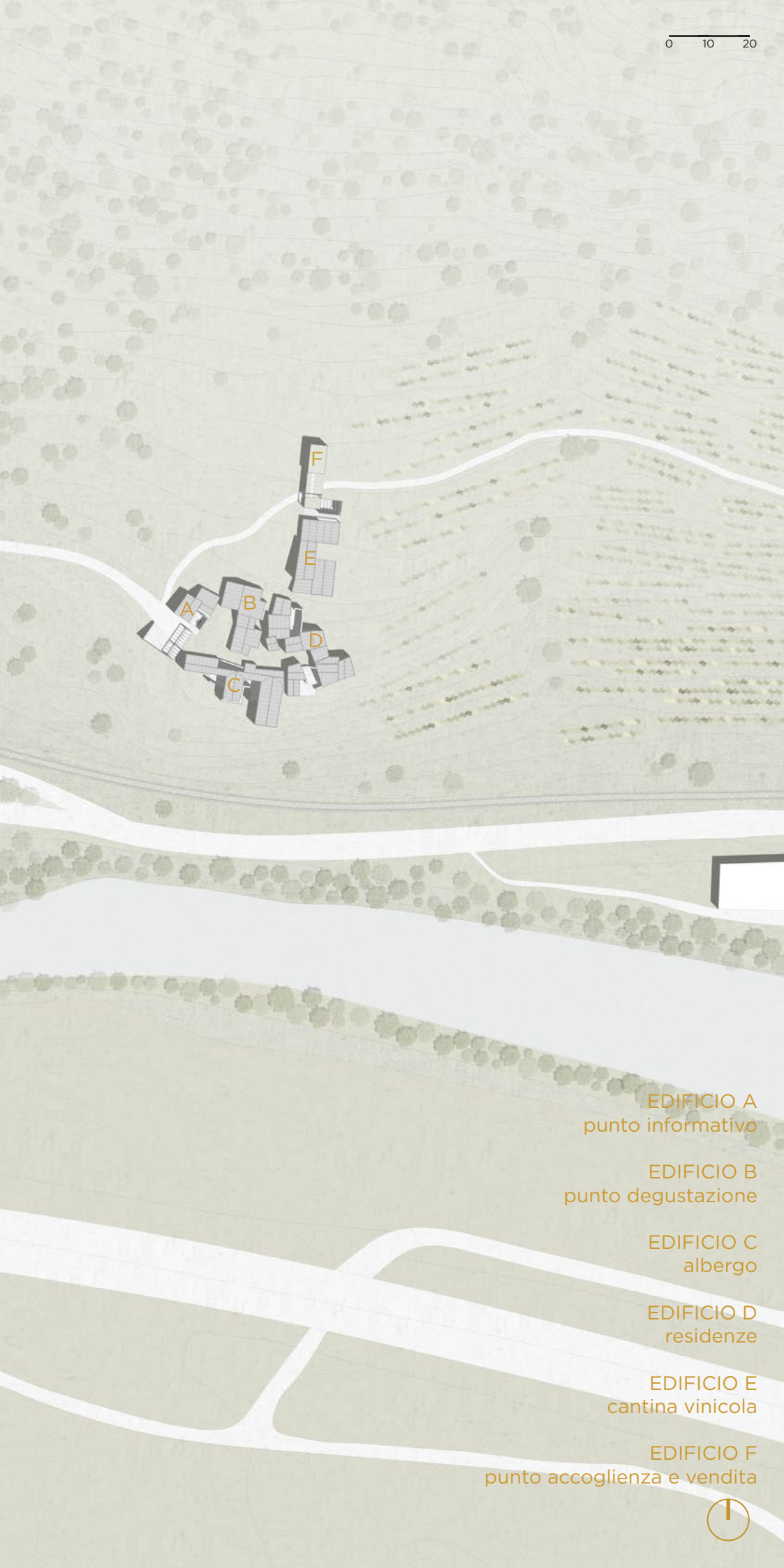
0 50m



L'antica mulattiera diventa strada semi-carrabile per permettere agli abitanti del borgo e ai fornitori dell'albergo di raggiungere Barmaz comodamente e poter sostare per tempi brevi in un'area dedicata all'ingresso del paese.

Per la sosta prolungata dei veicoli, invece, è prevista un'area nella frazione vicina di Bedeugaz.

*barmaz e i suoi edifici*



EDIFICIO A  
punto informativo

EDIFICIO B  
punto degustazione

EDIFICIO C  
albergo

EDIFICIO D  
residenze

EDIFICIO E  
cantina vinicola

EDIFICIO F  
punto accoglienza e vendita



l'essenza plastica della rovina

*Il suo lavoro consiste infatti in un processo di sottrazione, di disoccupazione spaziale, a cui corrisponde la creazione del vuoto attivo, definito come fonte di energia fisica e spirituale. La massa scultorea si corrode e si assottiglia, e mentre questa tende ad atrofizzarsi, il vuoto va impadronendosi dell'opera. Lo spazio esterno penetra nei limiti della scultura e vi si confonde. L'obiettivo ultimo è la conquista di uno spazio evacuato, disponibile, in cui restano impresse le tracce nel laborioso processo di sottrazione e di eliminazione.*

Carlos Martí Arís, *Oteiza o la costruzione del vuoto* in *Silenzi eloquenti*

Ciò che George Oteiza compie sulle sue sculture, il tempo lo ha fatto sull'architettura di Barmaz, il quale ha subito negli anni, da quando è stato abbandonato, un processo di erosione, di distaccamento di materia; la natura ha iniziato a pervadere il costruito, che è divenuto un tutt'uno con essa.

Il lavoro che ora ha inizio prevede la riappropriazione della materia, che viene plasmata sulle tracce di ciò che è rimasto seguendo due direttrici. La prima prevede un'azione conservatrice sulle otto unità, accorpate tra loro, costituenti l'edificio D, adibito a residenza.

La seconda prevede un'azione più decisa con la trasformazione ed il completamento degli altri edifici con materiali e linee differenti.

I muri portanti in pietra di luserna sono stati privati della loro funzione strutturale e giacciono come memoria storica del sapere costruttivo valdostano. All'interno di queste superfici murarie nascono e prendono forma le nuove strutture in cemento armato, che trovano un rapporto continuo e dialettico con la massa granitica della pietra nuda, rapporto che continua all'interno del progetto tra le forme irregolari dell'esistente e la linearità e la geometria delle nuove superfici, tra la frammentazione degli spazi rustici e la compattezza dei nuovi volumi. Dove il materiale cementizio



incontra il materiale lapideo in facciata si genera un'apertura, quasi il cemento volesse rispettare l'antica pietra e non volesse fondersi totalmente con essa, creando così finestre a tutt'altezza che si differenziano da quelle esistenti, le quali per la maggior parte sono state conservate e ridimensionate per permettere una miglior visuale sul paesaggio circostante.

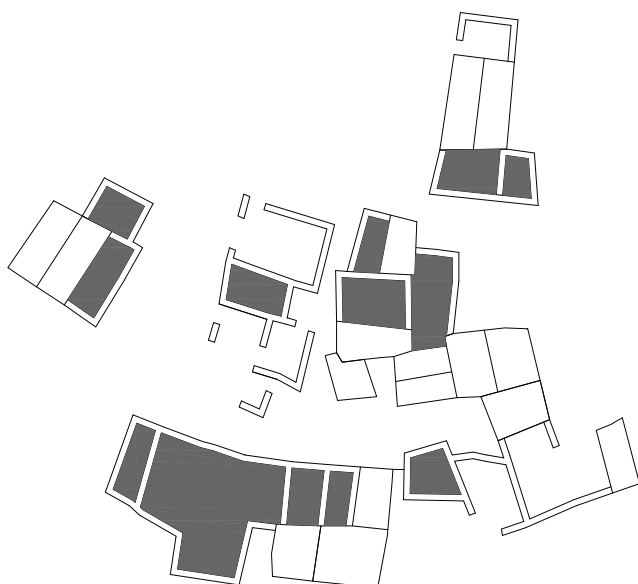
La linearità costruttiva delle nuove unità di cemento armato, inserite nella struttura originale di pietra, evidenzia l'irregolarità tipologica dei rustici creando un effetto spaziale di notevole intensità.

Infine, ve ne è una terza che, invece, si distacca dall'esistente, mantenendo come unico legame con la seconda l'uso del cemento armato, e prevede la costruzione di un nuovo edificio per la vendita e l'accoglienza dei visitatori.

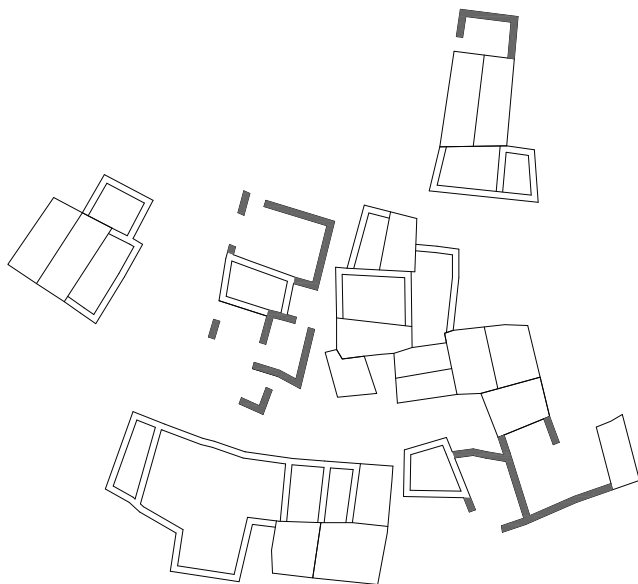
**pieni.**-----



**vuoti.**-----

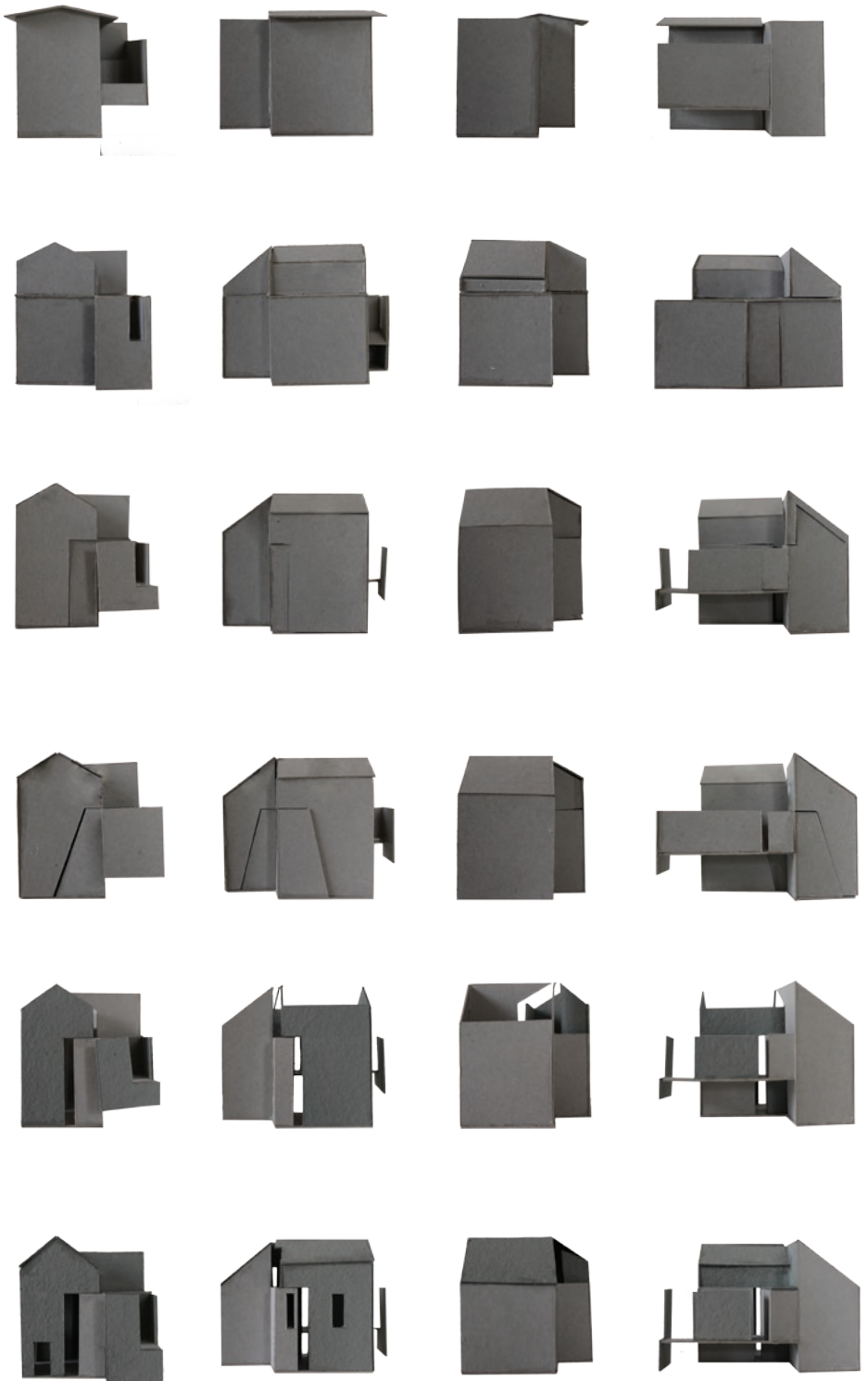


**superfici.**-----



*Nella fisica il vuoto è definito come un volume di spazio dove non c'è materia, secondo una accezione che converge con la definizione di nulla (dal latino nulla = nessuna cosa), usata per esprimere una assenza. Una assenza che tuttavia assume un enorme valore quando viene intesa, secondo la fisica contemporanea, come il campo che veicola tutti i fenomeni materiali. Nella struttura atomica della materia il vuoto è sia un elemento costituente interno dell'atomo, sia la condizione necessaria all'interazione tra atomi. Da questa definizione di vuoto come campo dei fenomeni se ne determina il carattere di utilità che permette alla realtà materiale di esistere. Il vuoto però rappresenta, secondo questa lettura, anche l'identità stessa della materia. Elemento che costituisce la materia ma rappresenta anche la sua assenza, opposti che esprimono quella dialettica che sta a fondamento dell'essenza delle cose.*

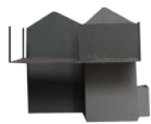
G. Pasqualotto, *Estetica del vuoto*







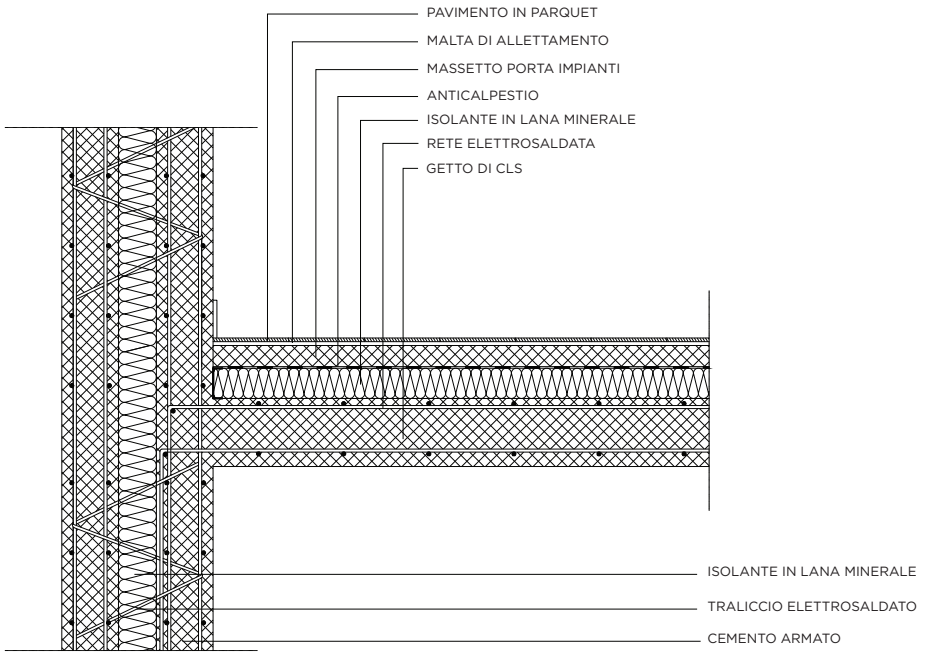
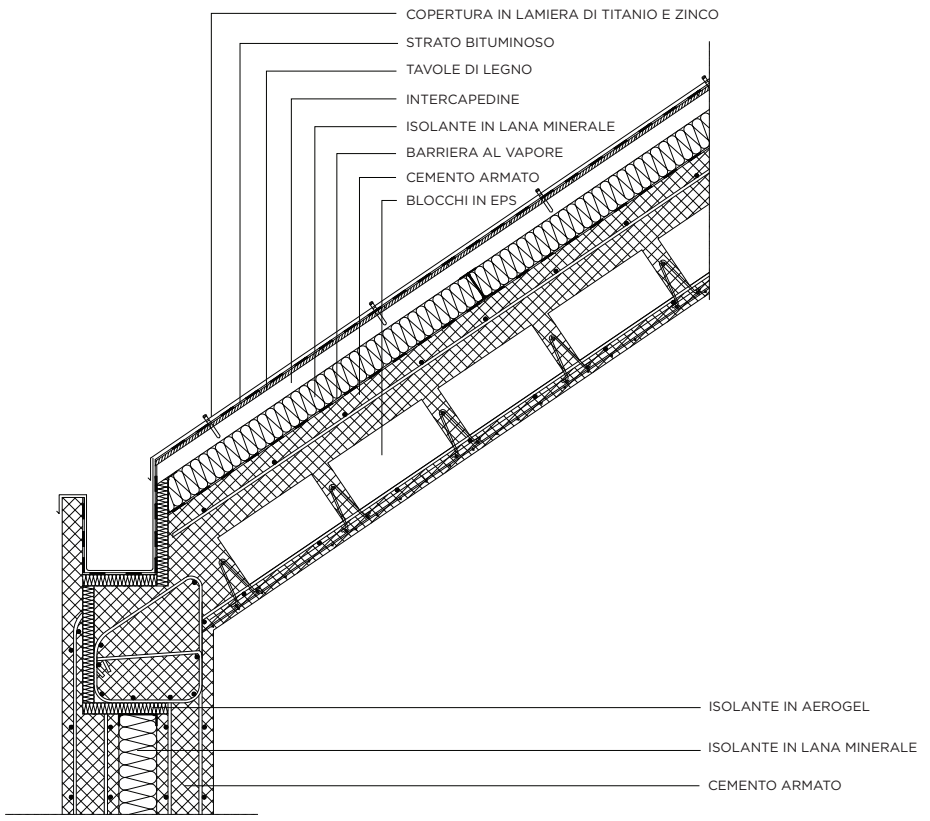


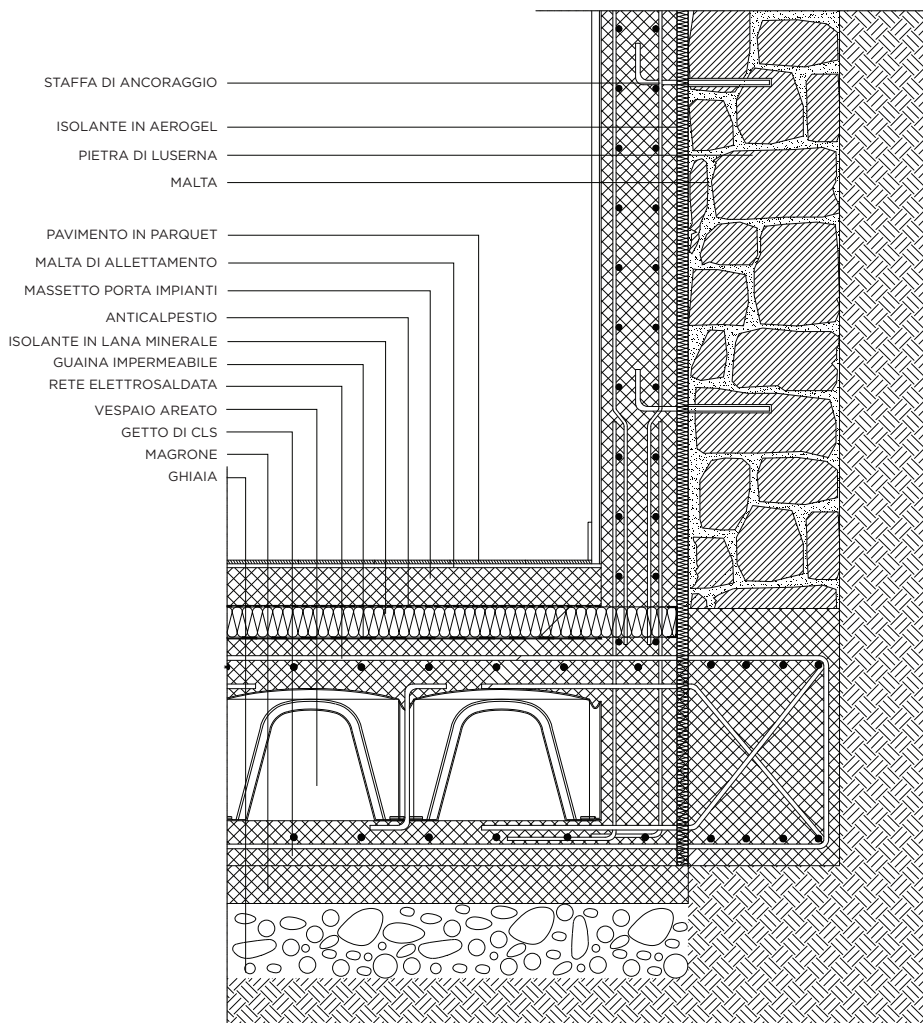
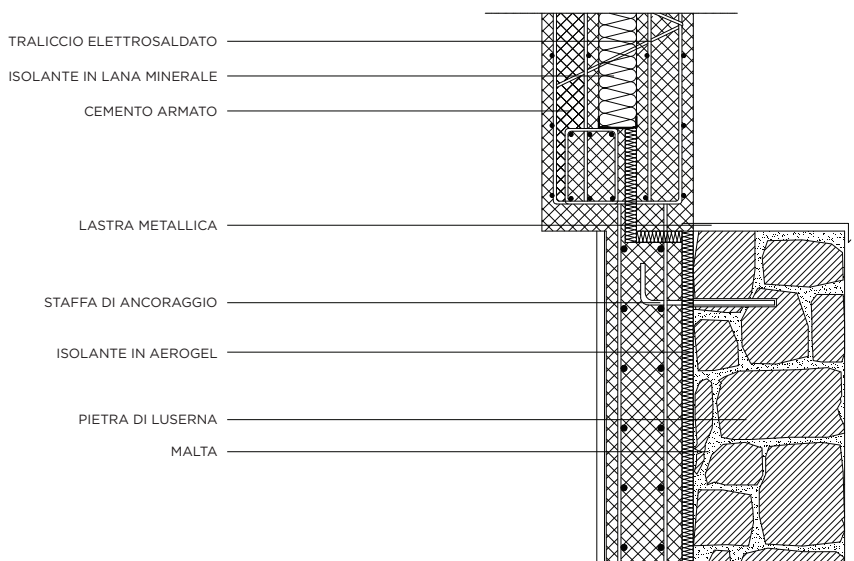
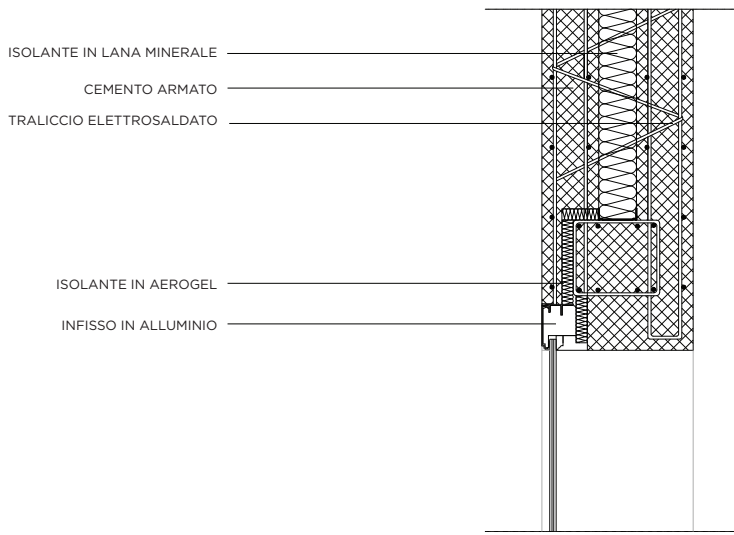






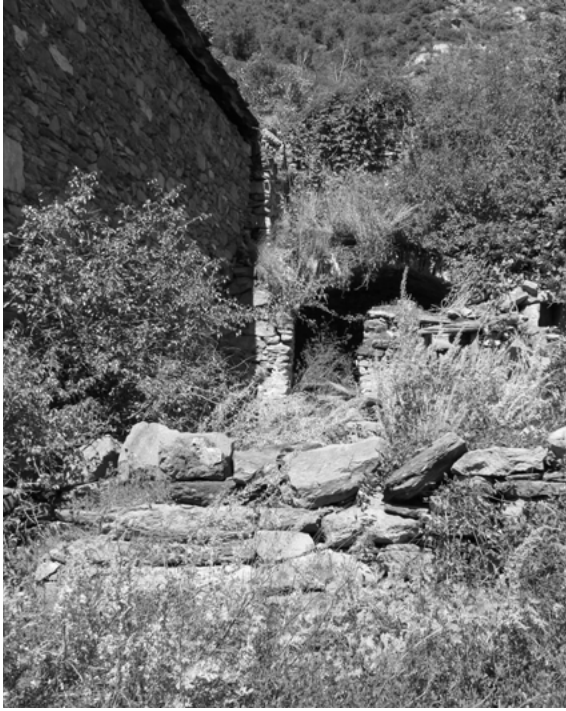
metodo  
dettagli 1.20

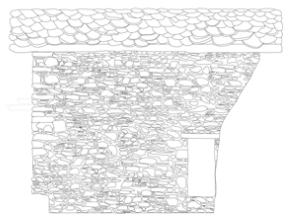




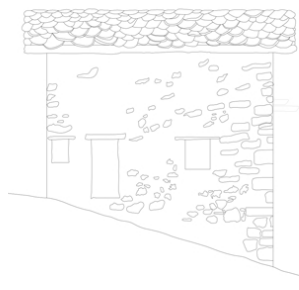
edificio A  
punto informativo







prospetto est



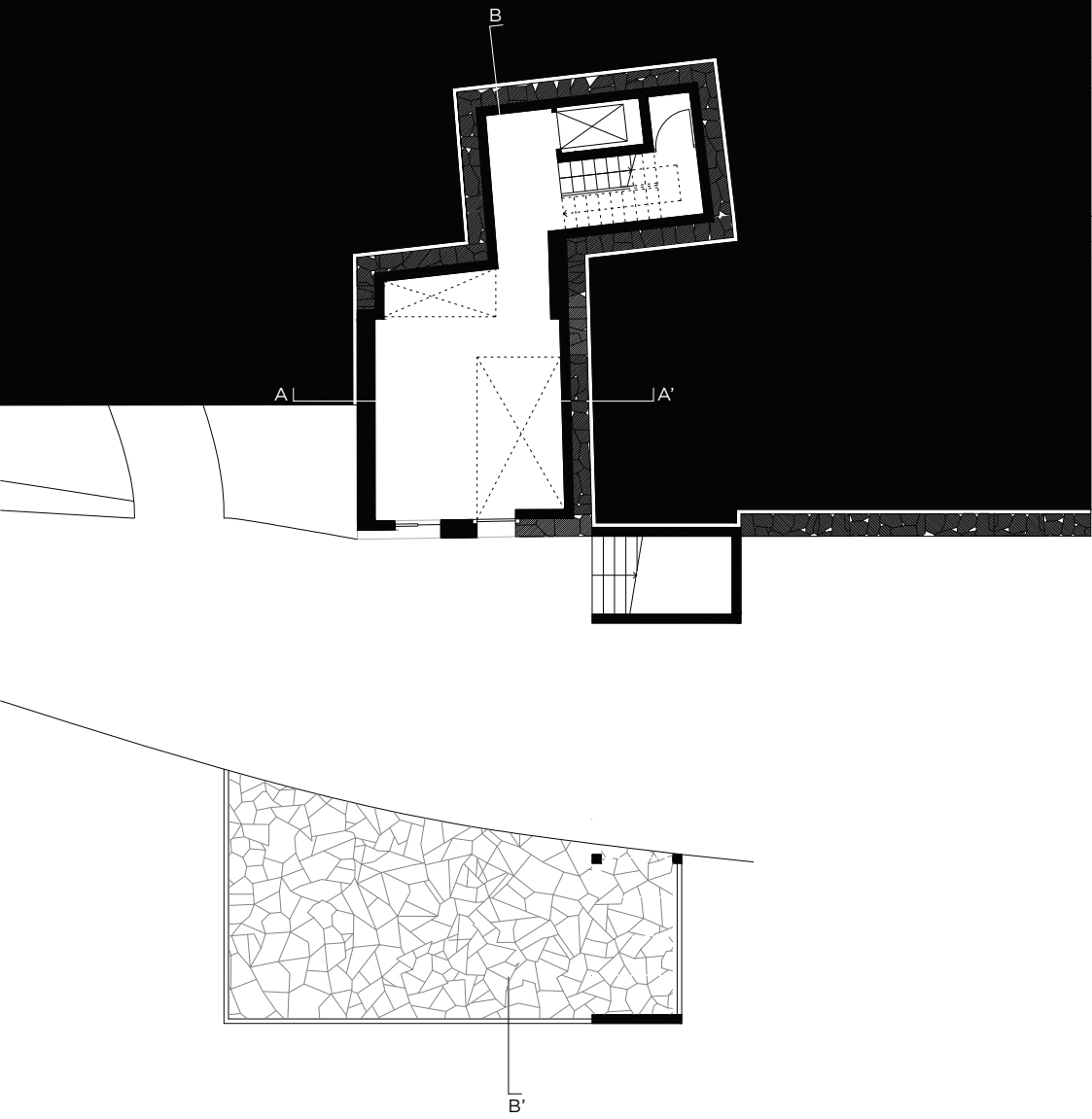
prospetto ovest



prospetto nord

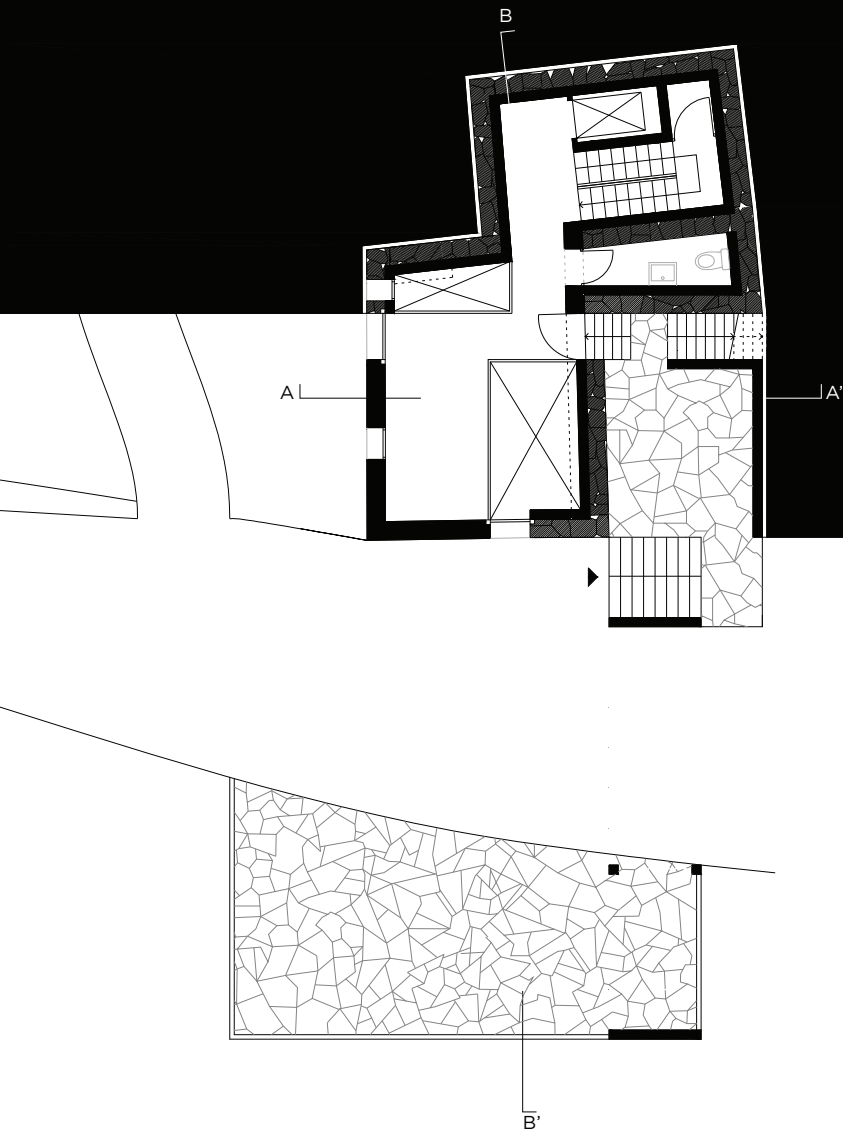


L'edificio A accoglie al piano terra e al primo piano spazi per l'esposizione di materiale riguardante i vigneti e le cantine vinicole della Valle d'Aosta, con servizi annessi. L'ingresso è posto sul lato est di fronte ad un intimo patio.



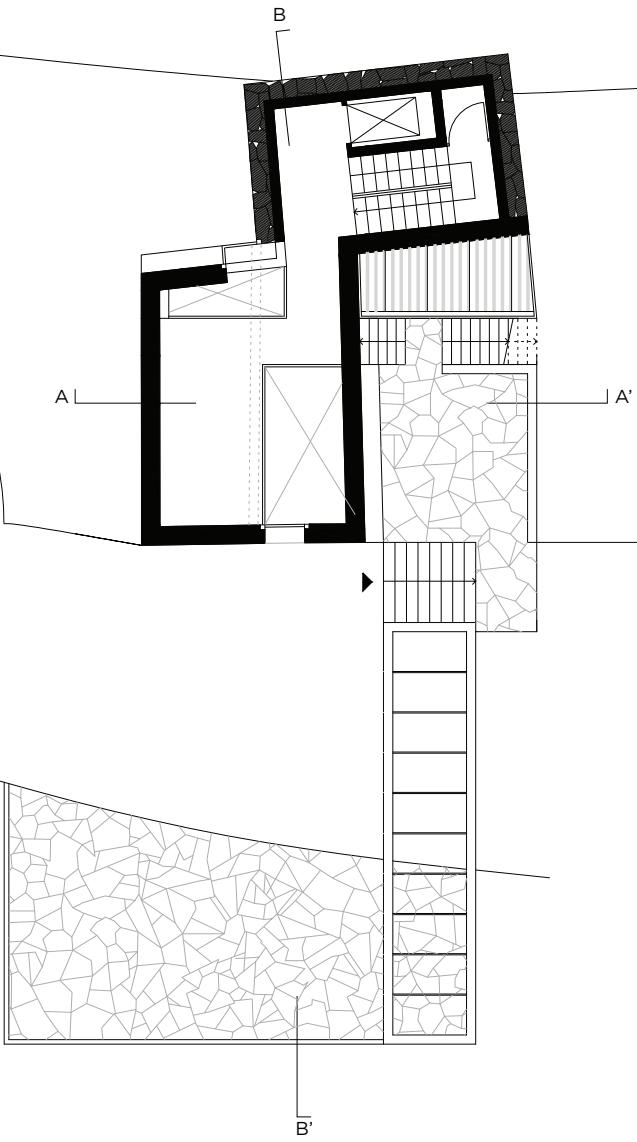
pianta livello m 0.00

0 2 5m



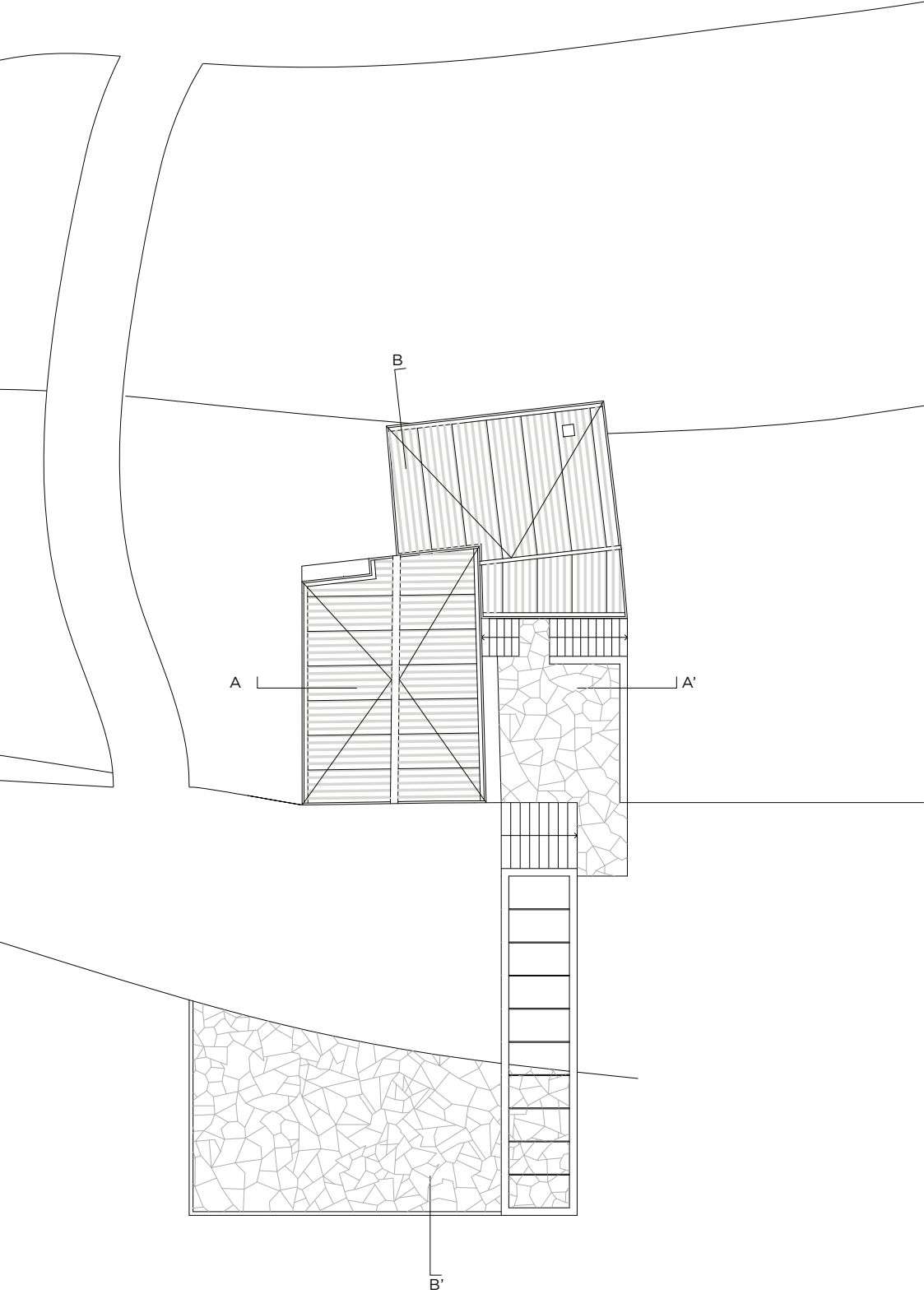
pianta livello m 2.80

0 2 5m



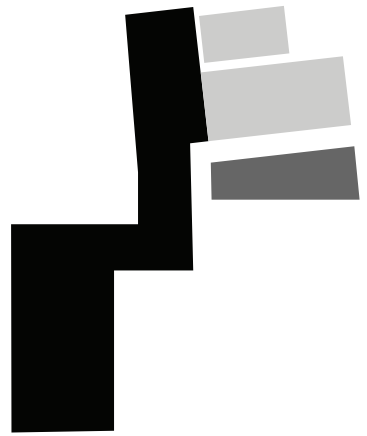
pianta livello m 2.80

0 2 5m

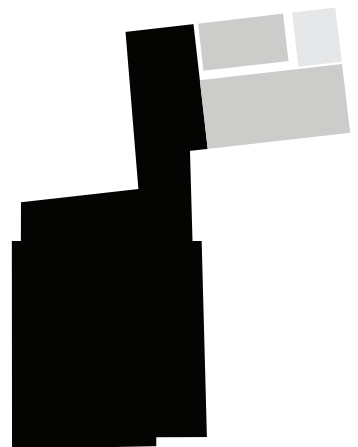


pianta livello copertura





0 2 5m



pianta livello m 2.80

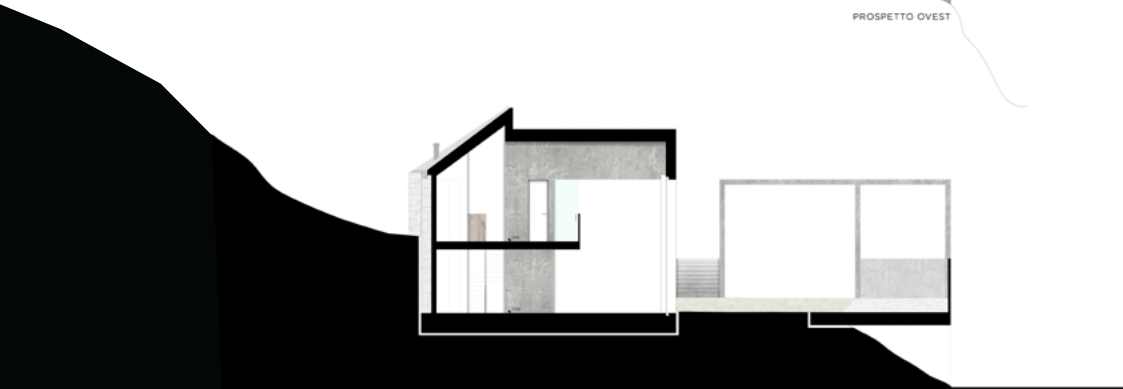


pianta livello m 0.00

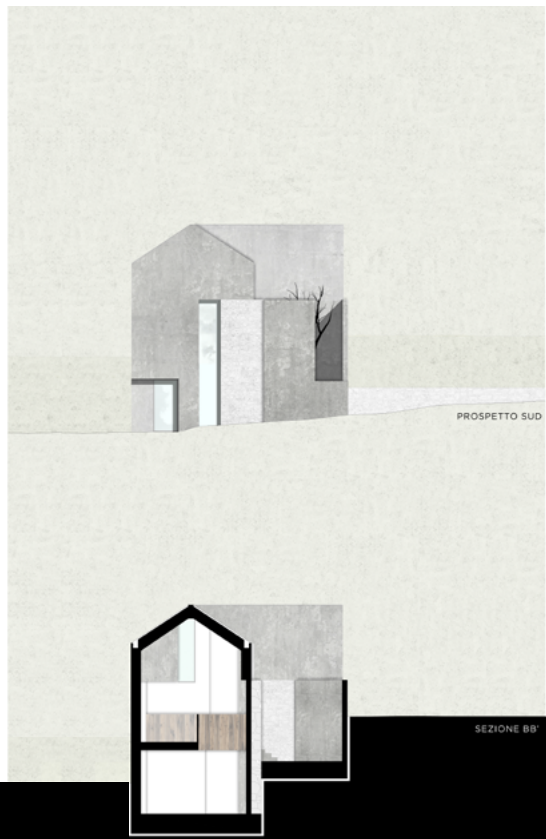
-  locale tecnico
-  distribuzione verticale
-  servizi
-  area mostre



PROSPETTO OVEST



SEZIONE AA'

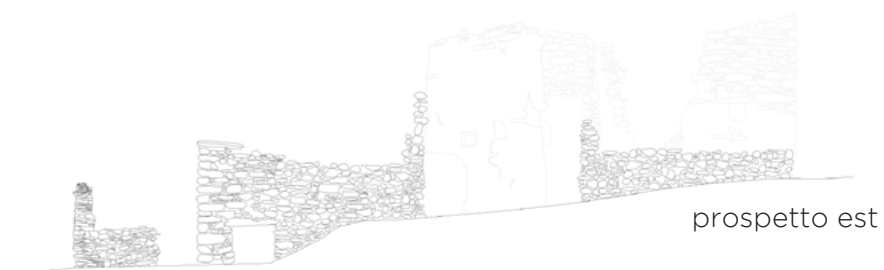




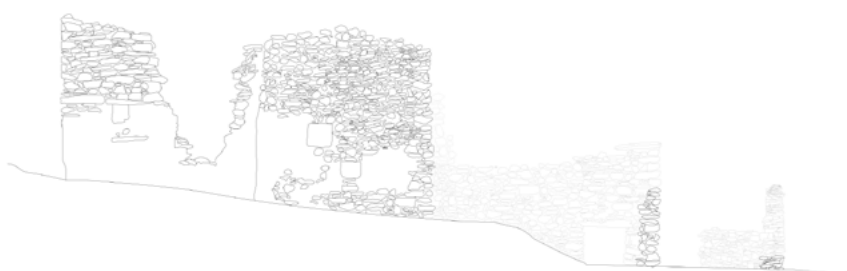
edificio B  
punto degustazione







prospetto est

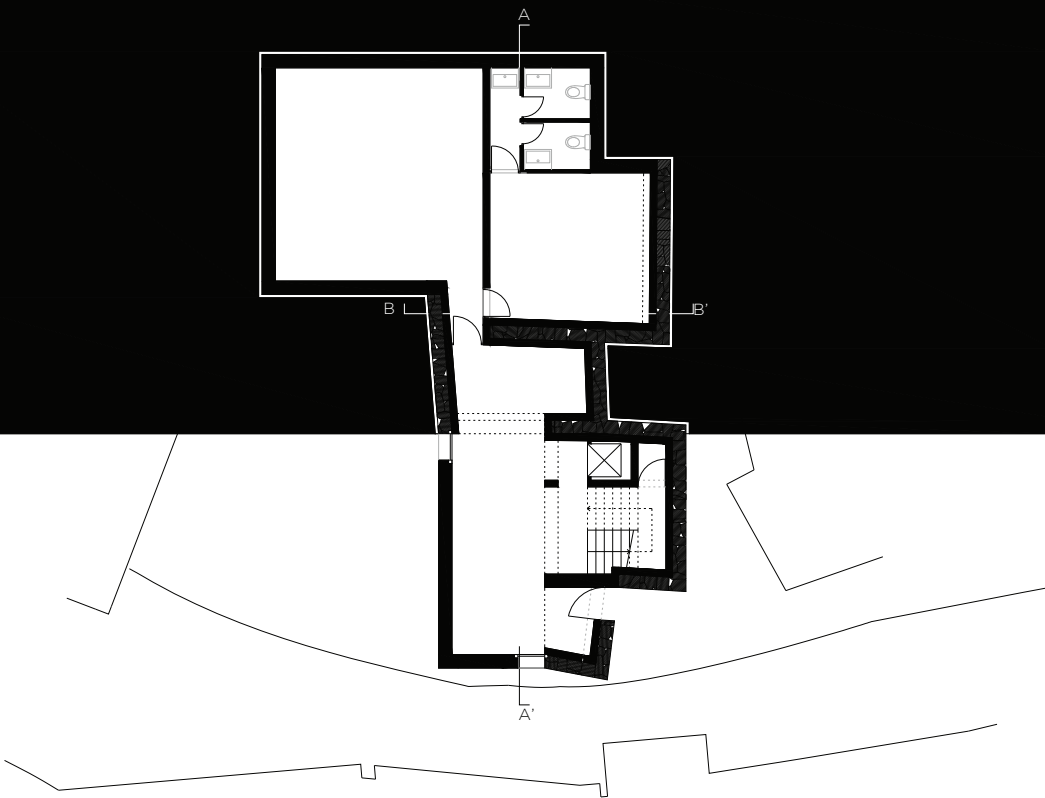


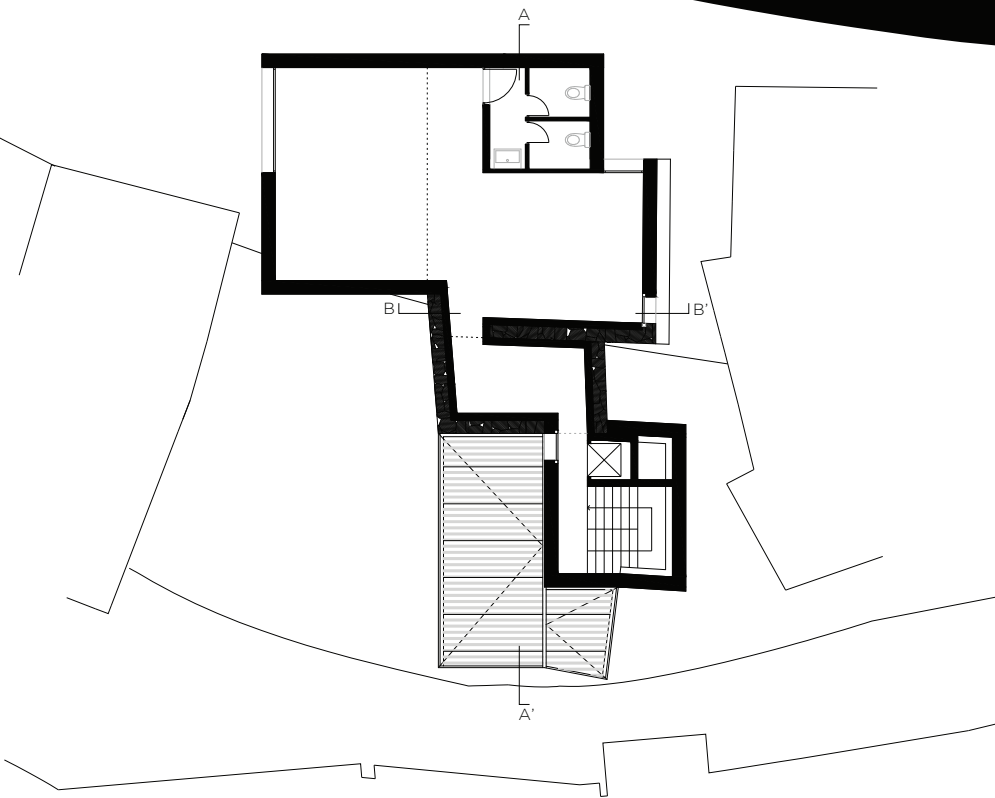
prospetto ovest

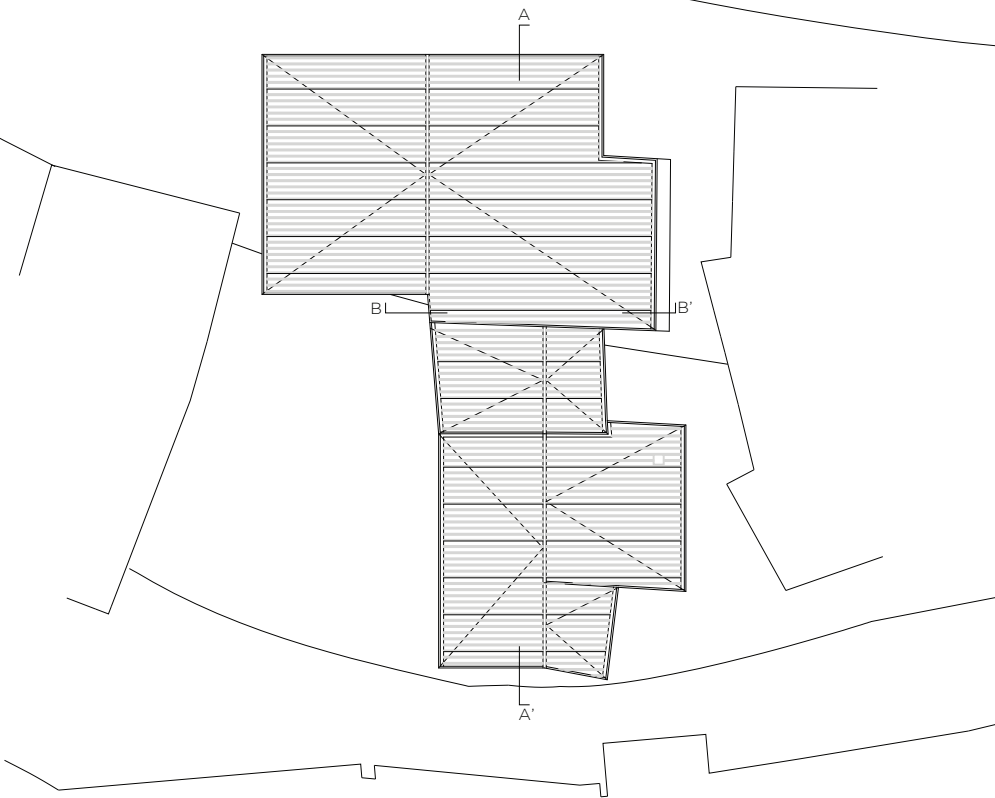


prospetto sud

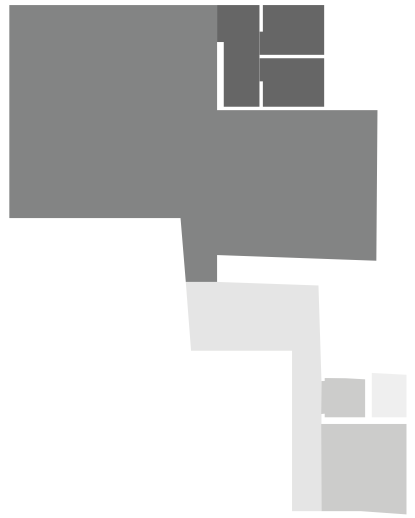
Si sviluppa su due livelli collegati da una scala interna di due rampe in cemento armato. Al piano terra si trova l'ingresso e uno spazio per i corsi di degustazione con annessa stanza degli aromi e servizi, mentre al primo piano si trova il locale adibito alla degustazione dei vini della Valle d'Aosta.



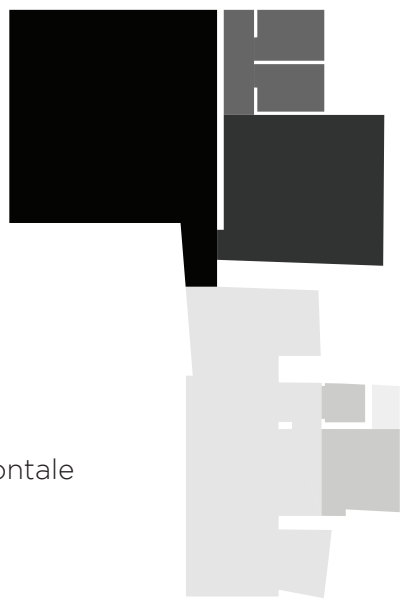













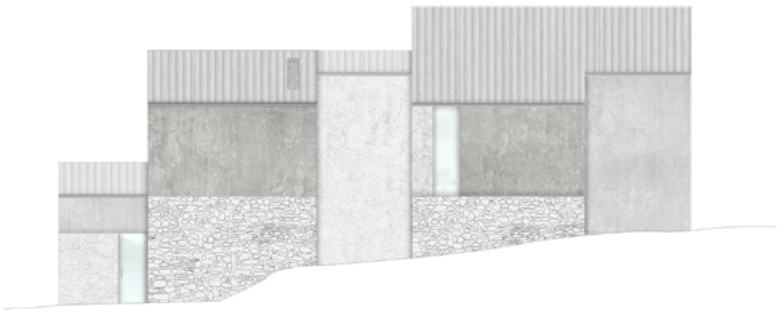


pianta livello m 2.70



pianta livello m 0.00

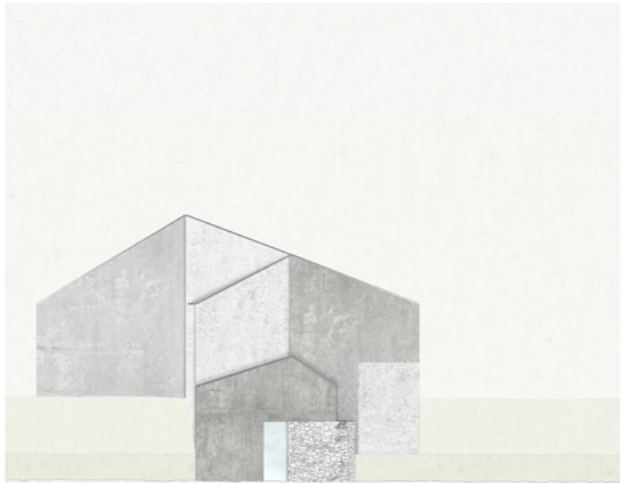
-  locale tecnico
-  ingresso | distribuzione orizzontale
-  distribuzione verticale
-  locale degustazione
-  servizi
-  locale aromi
-  locale corsi di degustazione



PROSPETTO EST



SEZIONE AA'



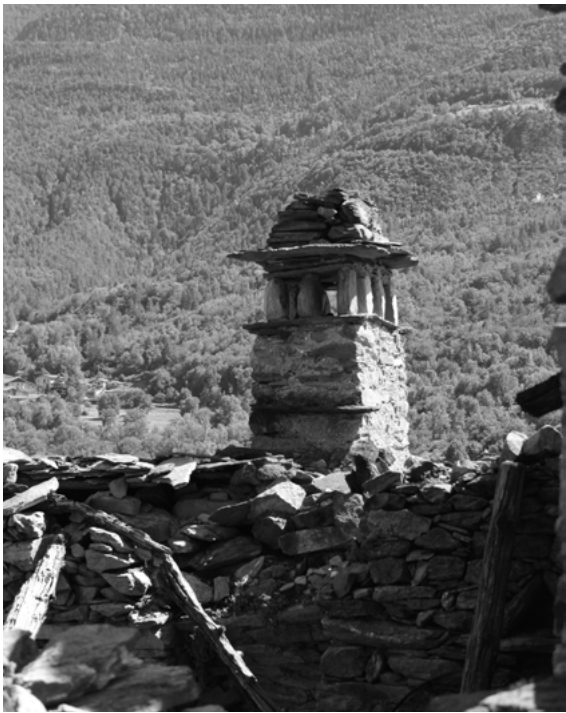
PROSPETTO SUD



SEZIONE BB'

edificio C  
albergo



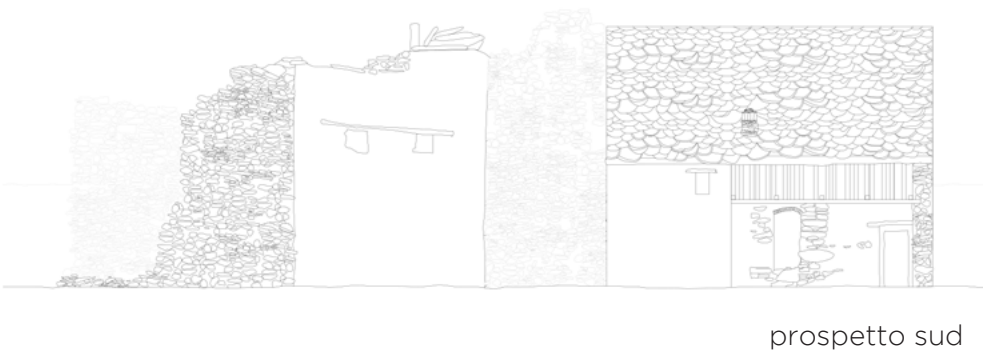




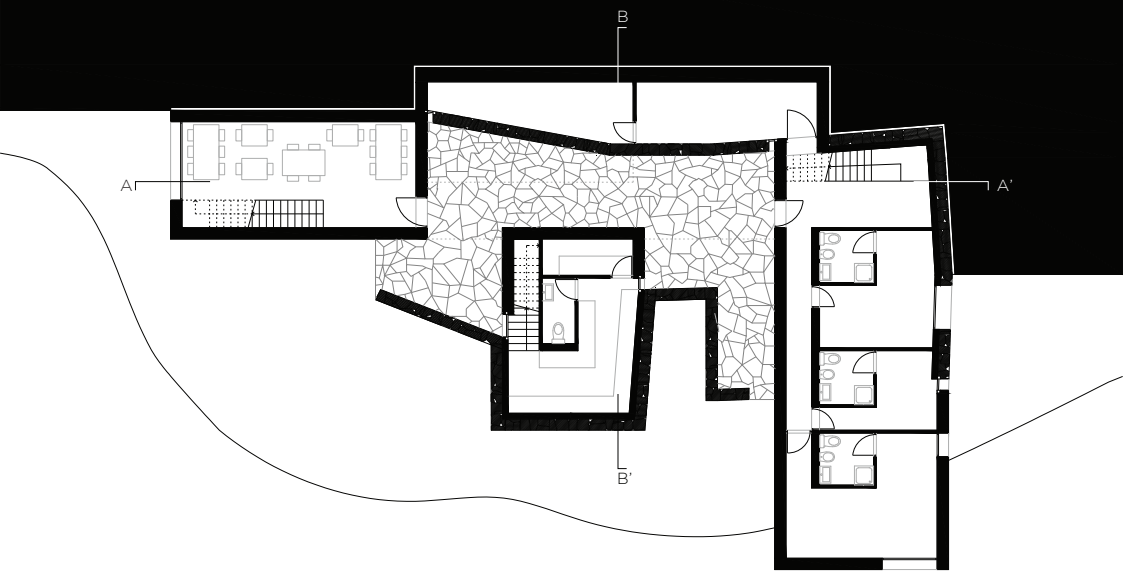






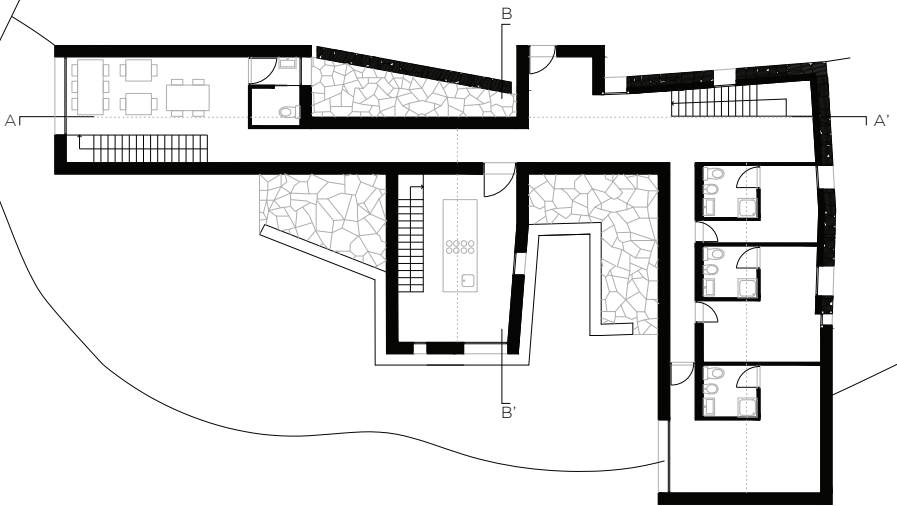


L'albergo si articola in tre volumi collegati al primo piano, all'altezza del percorso interno al paese, da una passerella. Il primo volume ospita le camere e i servizi, il secondo la cucina e la dispensa, mentre il terzo il ristorante. Vi è un quarto volume, al piano terra, collegato alle camere, in cui risiedono i locali tecnici quali la lavanderia e il locale caldaia.



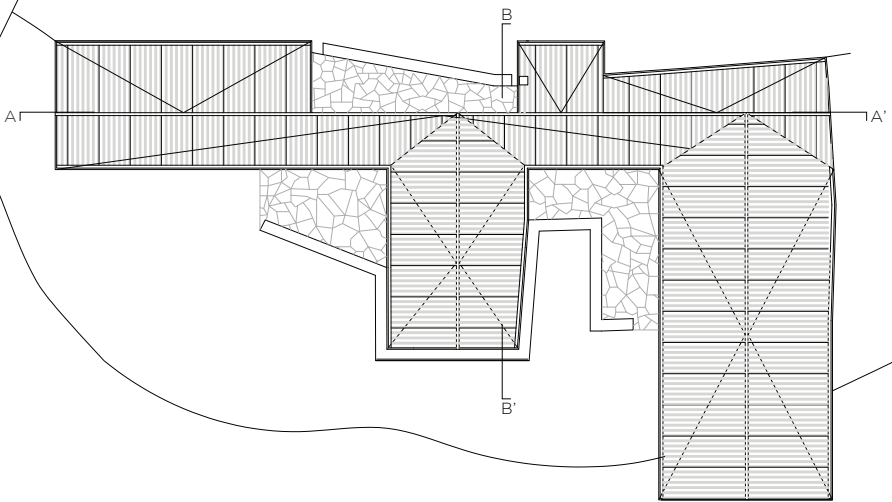
pianta livello m 0.00

0 2 5m



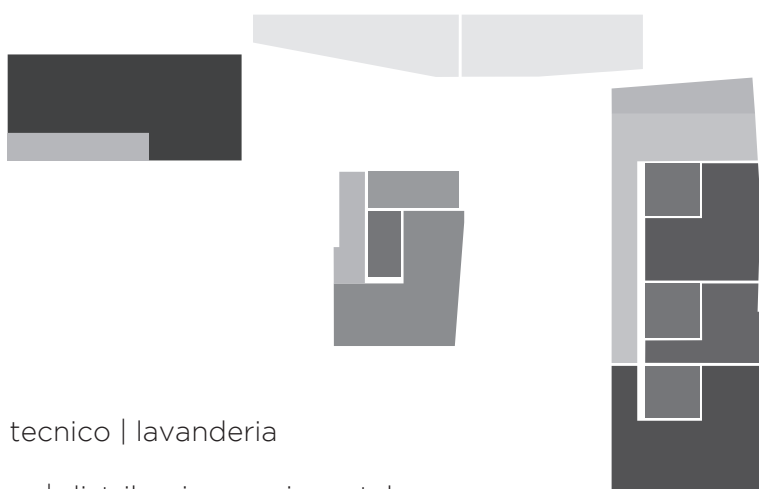
pianta livello m 3.40

0 2 5m














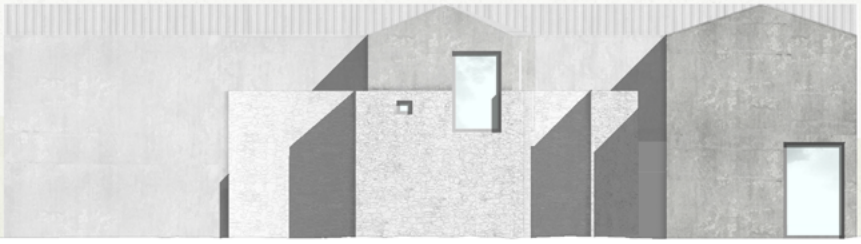


pianta livello m 3.40



pianta livello m 0.00

-  locale tecnico | lavanderia
-  ingresso | distribuzione orizzontale
-  distribuzione verticale
-  cella frigorifera
-  dispensa
-  servizi
-  camera singola
-  camera doppia
-  camera tripla
-  ristorante
-  cucina



PROSPETTO SUD

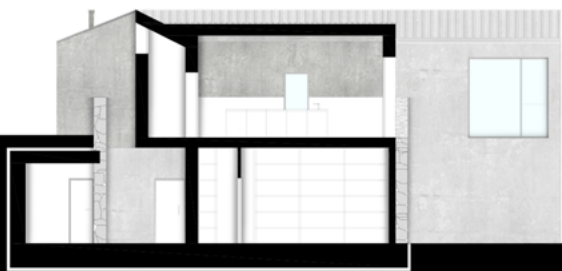


PROSPETTO NORD



SEZIONE AA'





SEZIONE BB'

edificio D  
residenze

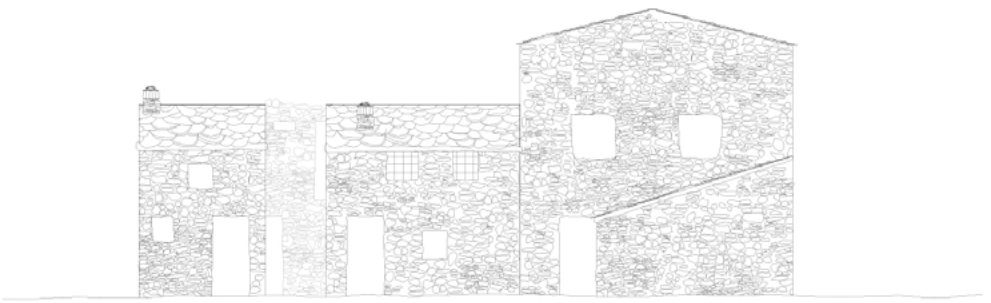












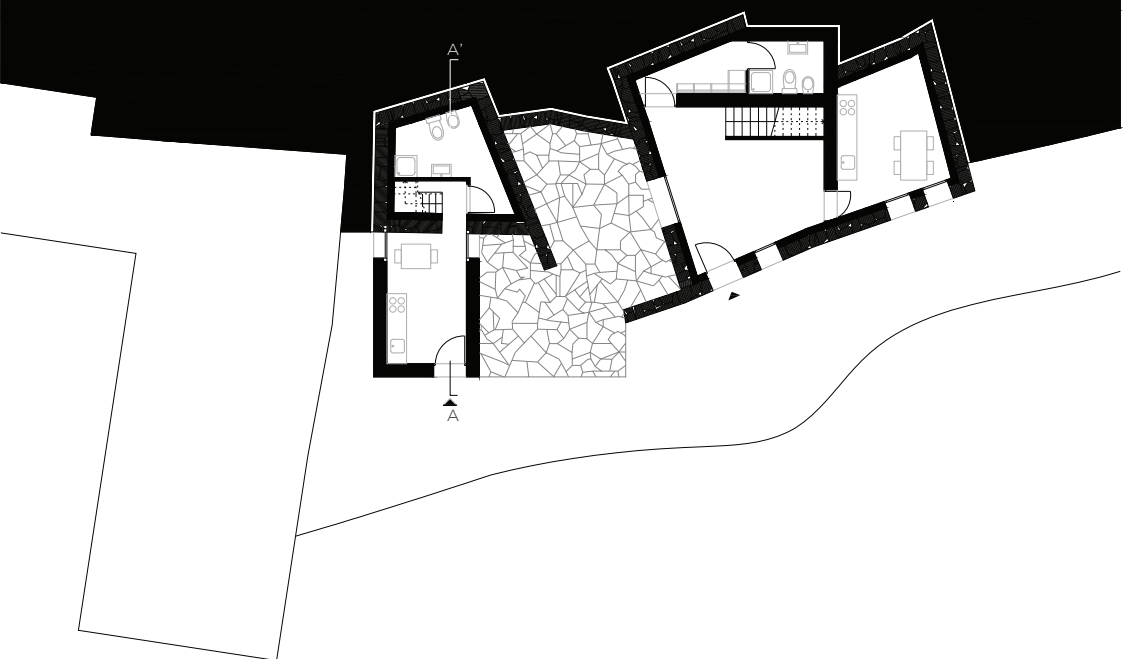
prospetto sud



prospetto sud

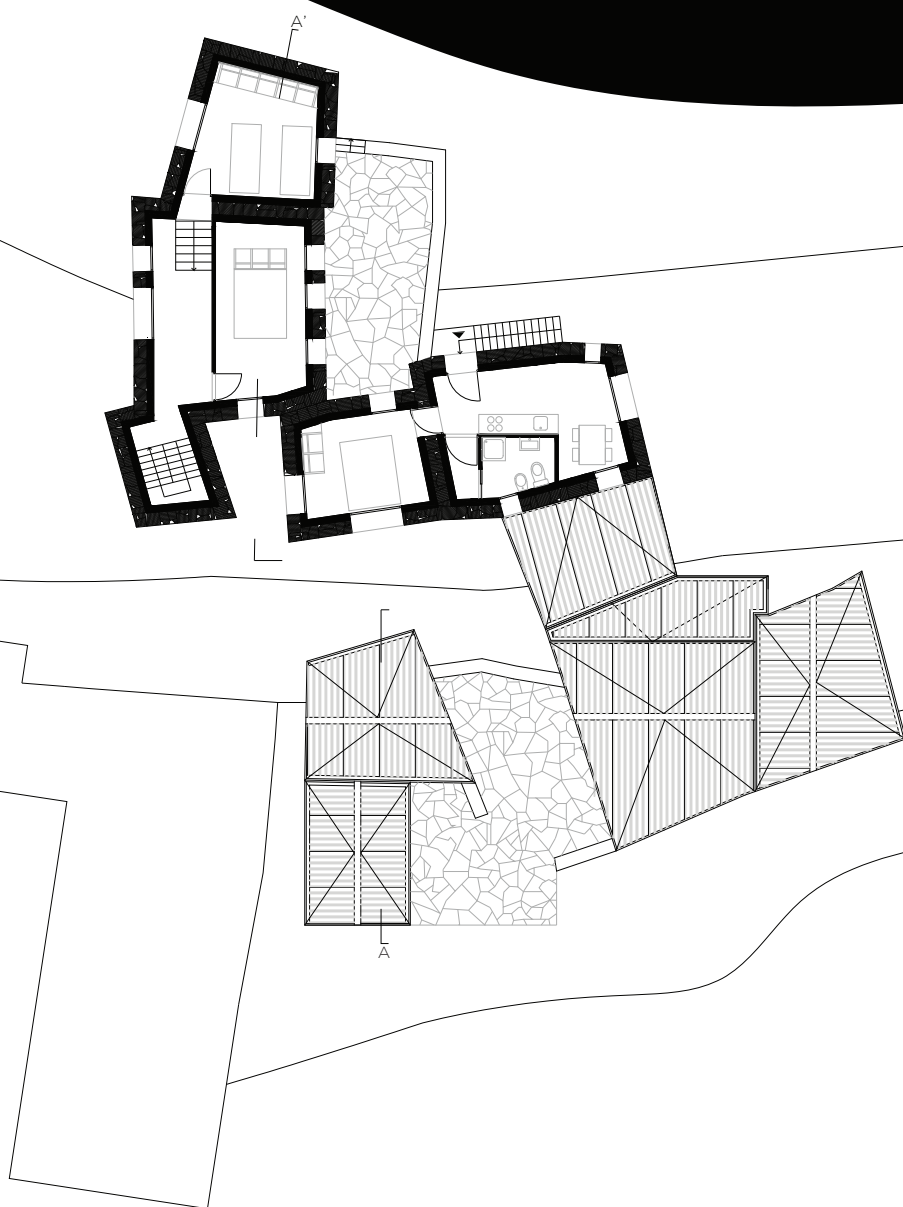


Dalle otto unità abitative sono state ricreate, accorpando più unità, cinque residenze, di cui un monolocale, un bilocale simplex e tre trilocali, di cui un simplex e due duplex. Nei duplex al piano terra è distribuita la zona giorno con cucina e soggiorno e servizi, mentre al primo piano la zona notte.

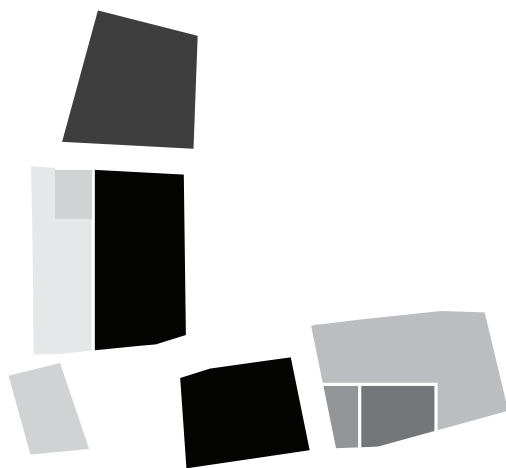


pianta livello m 0.00  
0 2 5m









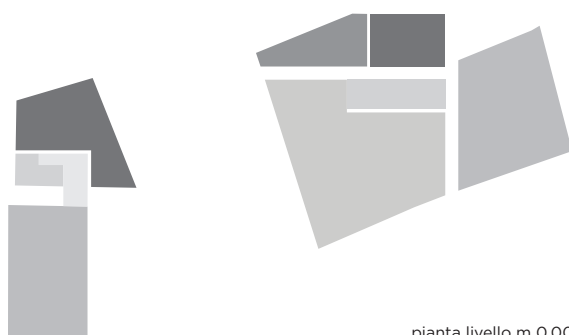
pianta livello m 6.70



pianta livello m 4.00



pianta livello m 2.70



pianta livello m 0.00

 distribuzione orizzontale

 distribuzione verticale

 cucina | sala da pranzo

 sala

 antibagno

 servizi

 camera singola

 camera doppia

 camera matrimoniale



PROSPETTO OVEST



SEZIONE AA'

il processo vinicolo



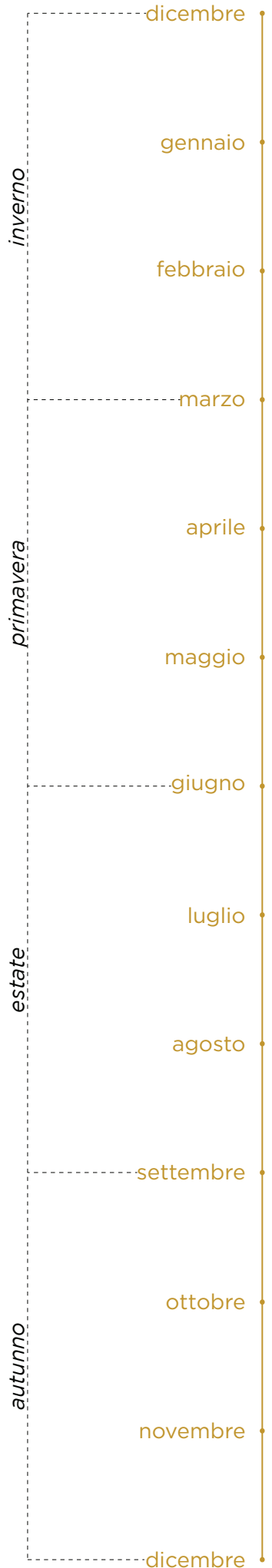
*il tempo della vigna*

potatura  
le viti vengono potate con cura,  
togliendo i tralci dell'anno passato,  
per favorire una crescita ottimale  
l'anno successivo

la vite *piange*: gocce di linfa  
escono dalle zone di taglio della  
potatura\_segno di un nuovo inizio  
germogliamento e fioritura

i fiori diventano acini  
i tralci vengono tagliati (cimature),  
alcune foglie tolte e i grappoli  
diradati  
l'acino si ingrossa e accade  
l'invaiaatura: l'acino cambia colore

vendemmia  
inizio processo di vinificazione



### *inverno*

Abbandonate a loro stesse, le viti producono grandi quantità di germogli lunghi ed esili, che assorbono energie e fanno perdere alla pianta il proprio vigore. Per questo, nel periodo in cui le viti sono dormienti, vengono potate con cura per favorire una crescita ottimale nell'anno successivo. Una potatura intelligente è fondamentale per una buona vendemmia; è necessario infatti assicurarsi che la vite produca abbastanza germogli da generare un buon raccolto, ma non così tanti da sopraffarla e diminuirne i frutti. Inoltre, la potatura permette al coltivatore di modulare la distanza tra un germoglio e l'altro, regolando l'esposizione alla luce solare e la ventilazione.

Tra le tipologie di potatura più comuni troviamo quella corta o a cordone, in cui tutti i tralci dormienti vengono tagliati lasciando speroni a due o tre gemme, e quella lunga, in cui due tralci sani sono conservati e legati con cura ai fili di sostegno, in modo da distribuire uniformemente i germogli in crescita.

### *primavera*

Quando il terreno inizia a scaldarsi, le viti ritornano a vivere. Il primo segno del rinnovamento è la lacrimazione o lo sgocciolamento di materiale appiccicoso, quando le radici della vite spingono l'acqua e le sostanze nutritive verso i tralci, e il liquido inizia a stillare dalle punte del legno fresco.

Non ci vorrà molto tempo prima che avvenga il germogliamento: le piccole gemme dormienti iniziano a gonfiarsi e a rompere gli strati di squame che le hanno protette nei mesi freddi. Poco tempo dopo, inizieranno a crescere i germogli. I

viticoltori prestano particolare attenzione alla data in cui avviene il germogliamento, perché è indicativa della tempistica della stagione vegetativa, anche se questa subisce dei cambiamenti nelle annate particolarmente calde o fredde.

Il segnale successivo della crescita stagionale è la fioritura, quando il nuovo processo di crescita fa sviluppare grappoli di piccoli fiori, ciascuno dei quali ha la potenzialità per diventare un singolo acino d'uva (più propriamente, una bacca). Quando i fiori sono stati impollinati, i piccoli petali cadono, segnalando così l'allegagione e l'inizio dello sviluppo dei frutti.

La primavera può essere meravigliosa nelle terre vinicole, soprattutto quando nei vigneti sono piantate colture di copertura che ondeggiano allegramente tra le viti.

Ma la primavera è anche infida, una stagione in cui viticoltori e produttori di vini dormono sempre con un occhio aperto. Nelle regioni viticole più fredde, infatti, gelo, pioggia fredda e perfino ghiaccio possono minacciare i teneri germogli appena sbocciati. Se questi eventi atmosferici si verificano dopo la fioritura, potrebbe avvenire la colatura dei grappoli: insieme alle bacche sane, ce ne saranno altre che non si trasformeranno mai in deliziosi chicchi gonfi. Gli interventi di mitigazione includono l'utilizzo di ventilatori che miscelano l'aria più fredda vicino al terreno con quella più calda in alto, e l'irrigazione delle viti con spruzzi d'acqua.

Al giorno d'oggi, le innovative tecnologie che permettono di scaricare informazioni direttamente sullo smartphone dei viticoltori e dei produttori di vini hanno largamente sostituito le vecchie sirene

che un tempo suonavano al calare delle temperature, ma la primavera è sempre un momento carico di preoccupazioni in qualsiasi regione viticola.

#### *estate*

Il clima caldo porta l'invaiaatura, la fase nella quale i chicchi diventano più morbidi e cambiano colore. Si tratta di un importante segnale di maturazione, e indica che mancano solo poche settimane alla vendemmia. La gestione della parete fogliare è fondamentale a questo punto: gli operai della vigna staccano attentamente le foglie e fanno in modo che i grappoli ricevano la giusta quantità di luce solare e ventilazione. Lo sfoltimento corretto varia di molto a seconda di tipo di uva, esposizione e aspetto del vigneto, micro e meso clima, e molti altri fattori che rendono la gestione della parete fogliare un lavoro davvero specializzato. Alcuni vinai scelgono a questo punto di diradare i grappoli (operazione nota anche come potatura verde) in modo da permettere a quelli rimasti di assorbire maggiore energia dalla vite, producendo così bacche dall'aroma più concentrato.

#### *autunno*

Un anno di progetti, attenzioni, cure e preoccupazioni culmina in poche, frenetiche settimane. I viticoltori controllano la gradazione zuccherina delle uve, i livelli di acidità e altri indicatori di maturità per decidere il momento migliore per la raccolta. Nell'Emisfero Nord potrebbe essere il mese di agosto per le uve da spumante (che vengono raccolte a livelli di zuccheri inferiori), oppure fine ottobre per i rossi che hanno bisogno di un tempo di maturazione più

lungo.

Dopo la vendemmia delle uve, comincia  
la vinificazione.

## **La vigna di Barmaz**

L'impianto è a girapoggio, perciò i filari sono orientati parallelamente alle curve di livello.

Si estendono per 1.80 ha ad est di Barmaz, con una resa di 90 hl di vino all'anno (circa 12.000 bottiglie).

Il vino prodotto sarà Lo Chambave rosso, tipico della zona.

È il risultato di un uvaggio dove almeno il 70%, come da disciplinare, è Petit Rouge, il vitigno rosso più coltivato in Valle d'Aosta; i rimanenti vitigni sono il Gamay e il Pinot Noir. La produzione dello Chambave ha origini storiche, anche se nel tempo le sue caratteristiche sono cambiate molto. Questo vino è un buon rappresentante della tipicità dei vini rossi valdostani, da bere freschi e che bene si accompagnano alla cucina locale. Lo Chambave nella descrizione organolettica è di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. All'olfatto i profumi sono di buona intensità e persistenza e si possono descrivere come fruttati e floreali dove sono definiti i sentori di viola, lampone e ribes. Al gusto il vino è secco, di buona alcolicità, fresco.

*scheda dello Chambave rosso*

*Qualifica*

Valle d'Aosta Chambave

*Zona di produzione*

Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest, nei comuni di Chambave e Verrayes, Saint Denis, Chatillon, Saint Vincent a 450/550 mt slm

*Terreno*

Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza

*Vitigni*

70% Petit Rouge - vitigno autoctono valdostano - 30% altri vitigni tradizionali della vallata

*Numero ceppi per ettaro*

6500/7000

*Forma di allevamento*

Guyot, alberello

*Resa per ettaro*

7100 Kg

*Vendemmia*

Metà ottobre

*Vinificazione e affinamento*

In acciaio, con macerazione pre-fermentativa a freddo, fermentazione a 28° C, macerazione per 12 giorni. Affinamento di 6 mesi in acciaio mantenendo, quando possibile, le fecce nobili di fermentazione fino all'epoca di imbottigliamento. Frequenti batonnage

*Vista*

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, consistente

*Olfatto*

Intenso e persistente, floreale e fruttato

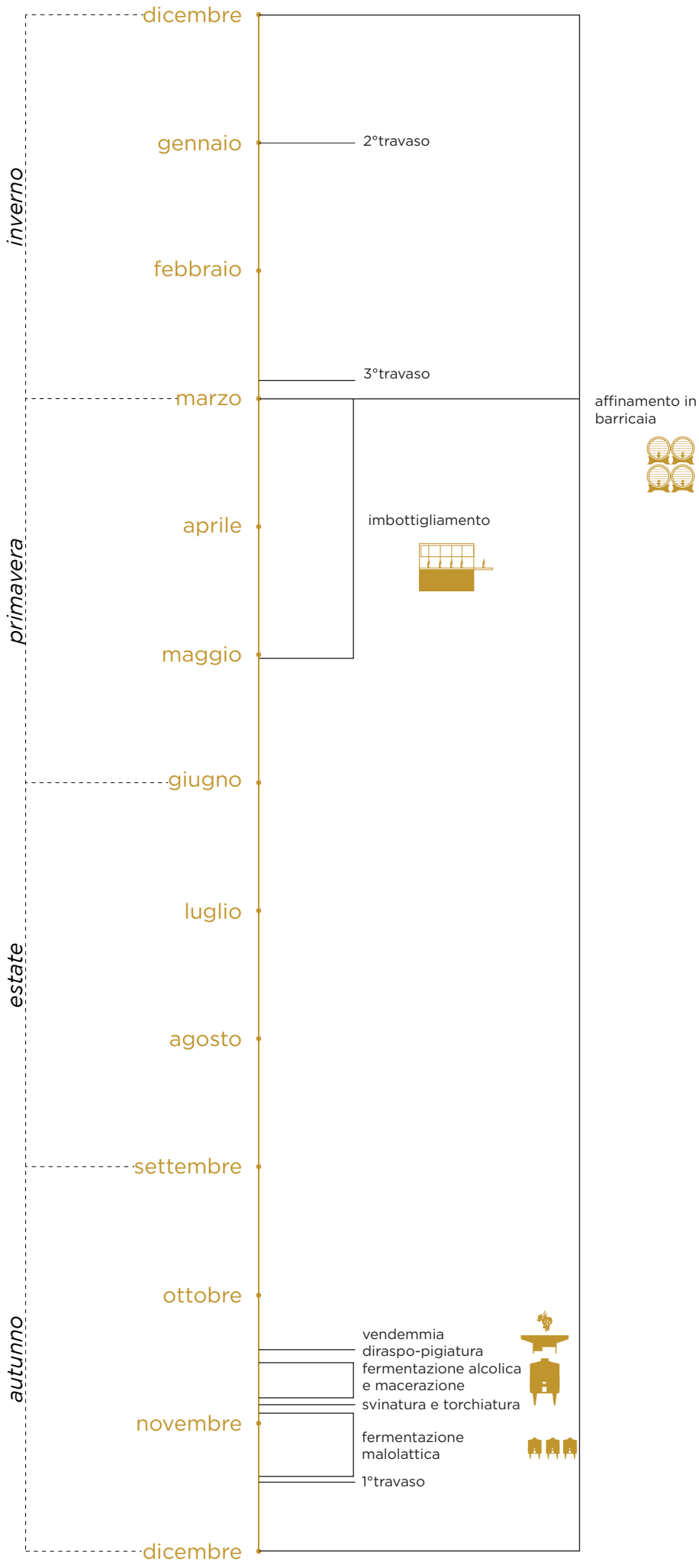
*Gusto*

In bocca il vino è secco, la sensazione alcolica è leggera e delicata.

Sensazioni finali: vino di buona struttura, fresco, molto duttile



*il tempo della cantina*



## **vinificazione in rosso**

Il vino rosso è ottenuto per macerazione: la macerazione alcolica è infatti accompagnata dalla dissoluzione dei costituenti delle parti solide del grappolo (bucce, vinaccioli, eventualmente raspi) che costituiscono le vinacce.

### **OPERAZIONI MECCANICHE**

#### *diraspatura*

consiste nell'eliminare i raspi dai grappoli.

#### *pigiatura*

consiste nello schiacciamento dell'acino per consentire la fuoriuscita del succo e della polpa. Può essere più o meno intensa: la struttura della polpa può restare quasi intatta, oppure i vacuoli possono rilasciare tutto il loro succo. Il sistema di pigiatura influenza il processo di macerazione e fermentazione e quindi la qualità del vino. Il pigiato può essere movimentato per gravità o per pompaggio.

#### *trasferimento in vasca di fermentazione*

dopo la diraspatura e pigiatura, il mosto è trasferito alla vasca di fermentazione, addizionato di lieviti e di attivanti di fermentazione. L'operazione di trasferimento può essere effettuata con una pompa, facendo attenzione all'integrità dei tessuti. Il trasferimento deve avvenire con un tragitto il più breve possibile.

materiale per vasche di vinificazione: acciaio, materiale più utilizzato per le vasche di vinificazione. I vantaggi delle vasche in acciaio inox si basano sulla loro ermetività e sulla possibilità di aggiungere numerosi accessori. Un vantaggio/

svantaggio può essere considerato la buona conducibilità termica che:

-evita eccessivi riscaldamenti durante la fermentazione

-terminata la fermentazione si raffredda rapidamente a scapito della macerazione

#### *fermentazione alcolica*

è il processo per mezzo del quale i lieviti, attraverso gli enzimi presenti, trasformano gli zuccheri in alcol etilico e anidride carbonica.

La fermentazione provoca in seno al liquido uno sviluppo di gas (CO<sup>2</sup>) le cui bolle nel movimento verso l'alto trascinano le particelle solide che aggregano per formare il "cappello di vinacce".

Al suo interno la moltiplicazione dei lieviti è particolarmente intensa, grazie anche al contatto con l'aria.

#### *macerazione*

è responsabile di tutte le caratteristiche visive, olfattive e gustative che differenziano i vini rossi dai bianchi. La macerazione apporta composti fenolici quali antociani e tannino, oltre che sostanze aromatiche, azotate, pectine e minerali. Il tutto proviene dalle bucce, dai vinaccioli ed eventualmente dai raspi. La conduzione della macerazione richiede che essa sia un'estrazione graduale in grado di apportare esclusivamente quei costituenti che contribuiscono favorevolmente all'aroma e al sapore.

Può variare da qualche giorno a più di tre settimane in base al vino che si vuole ottenere.

#### *follatura*

quando la fermentazione rallenta, il cappello di vinacce va sommerso

regolarmente per eliminare i microorganismi aerobi: è la follatura che va fatta 2 volte al giorno fino alla svinatura.

#### *rimontaggio*

con i rimontaggi si estrae il mosto in fermentazione dal recipiente, lo si fa scorrere a contatto con l'aria e lo si rimanda con una pompa nella parte superiore della vasca, arieggiando in tal modo il mosto.

#### *delestage*

si è praticata dopo che è avvenuta la formazione del cappello, con uno scarico totale della parte liquida del serbatoio di vinificazione che tramite una pompa viene trasferito in un'altra vasca. Così facendo il cappello si adagia sul fondo della vasca, ove grazie alla forza di gravità e al suo stesso peso tende a comprimersi. Il mosto, trasferito nella seconda vasca viene in seguito ripompato sopra il cappello. Questa operazione ha la funzione di disgregare il cappello e di estrarre i composti desiderati.

#### *svinatura*

è l'operazione di separazione del vino dalle vinacce e dalle fecce, raccogliendolo inizialmente in vasche di cemento o in acciaio e affrontando successivamente l'invecchiamento in fusti di legno. In genere la svinatura si effettua:

-prima della fine della fermentazione, quando il vino contiene zuccheri indecomposti per privilegiare la morbidezza, la leggerezza e il fruttato del vino;

-al termine della fermentazione, quando nel vino non sono più rilevabili zuccheri riduttori per avere un colore ottimale con

un tasso moderato di tannini non duri e astringenti.

-in ritardo, consigliata per vini destinati al lungo invecchiamento. Dopo qualche anno gli antociani liberi sono praticamente spariti e il colore è dovuto solo alla combinazione antociani-tannini.

*pressatura delle vinacce*

le vinacce vengono immerse in una pressa o torchio per estrarre il vino che ancora contengono.

*fermentazione malolattica*

è normale indurre, alla svinatura, la fermentazione malolattica che si accompagna all'intervento di batteri lattici che degradano l'acido malico.

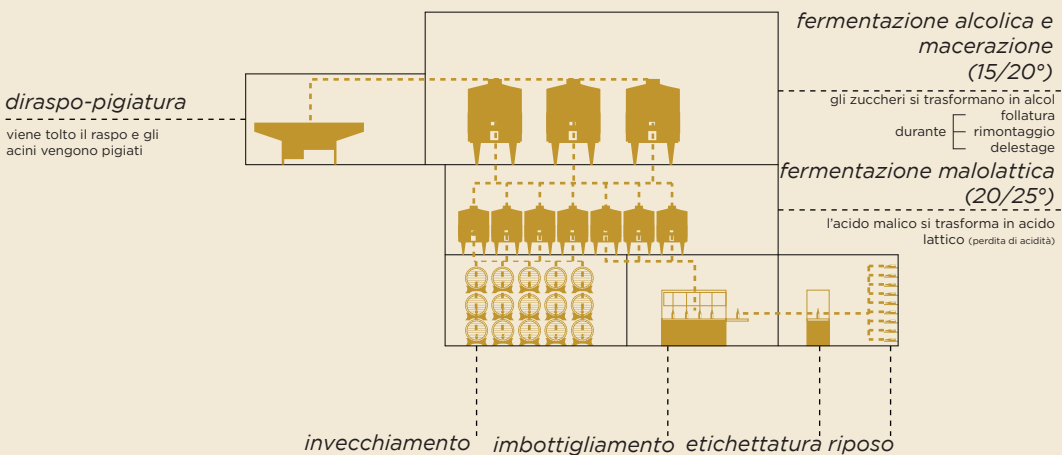
La fermentazione malolattica si accompagna sempre alla modifica del colore dei vini rossi che perde di intensità contemporaneamente all'attenuazione della tinta rosso vivo.

## la cantina

La cantina è il luogo in cui avvengono tutte le operazioni di vinificazione.

Se si dispone di più locali, è bene distinguere il locale per la pigiatura e fermentazione, quello per la conservazione in contenitori di legno (botti) o acciaio e infine quello per la conservazione in bottiglia.

Siccome il vino è un composto organico, pieno di microrganismi, lieviti, batteri e fermenti bisogna che questo viva in un ambiente igienicamente sano (pareti a calce, pavimento inclinato per deflusso delle acque), aerato, con un'umidità media del 75% e con una temperatura tra gli 11-16°C (evitare di porre i contenitori vicino a fonti di calore). Infine nello stesso ambiente non vi deve essere presenza d'aceto o di sostanze nocive (benzina, vernici, diserbanti, insetticidi). Il luogo per l'ultima fase della vinificazione, in altre parole l'affinamento in bottiglia deve essere particolarmente buio e fresco, ecco perché un locale interrato e rivolto a nord è sempre il più indicato.

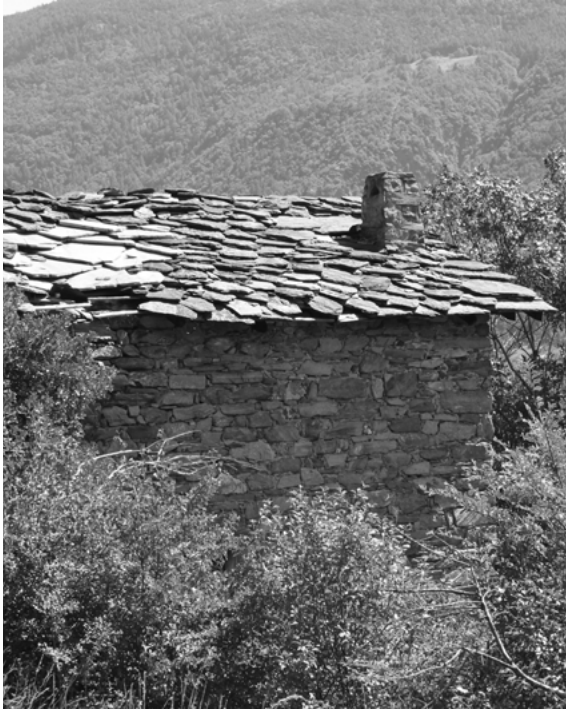


edificio E  
cantina vinicola

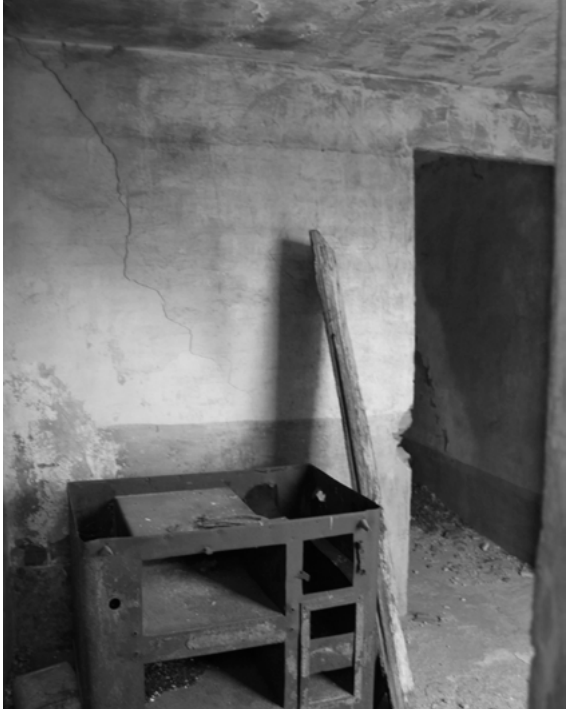
---

edificio F  
punto vendita e accoglienza visitatori  
nuova costruzione





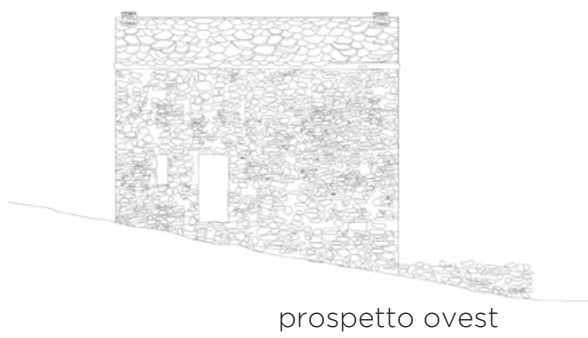
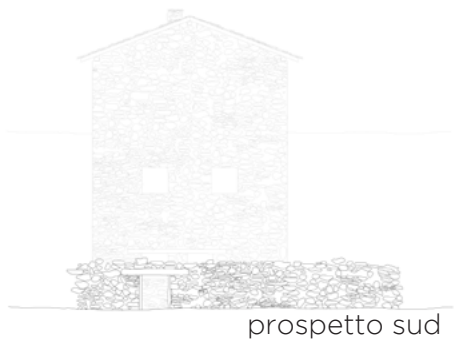










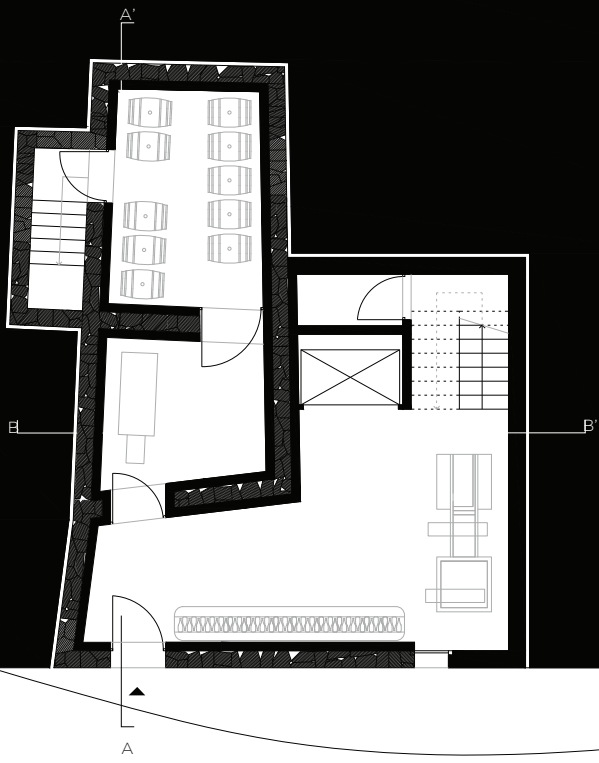


L'edificio E è costituito da due volumi affiancati, di cui uno servente, con corpo scala, montacarichi e servizi, quali spogliatoi e servizi igienici per i lavoratori e magazzini per il deposito di materiali, mentre l'altro servito, cuore della cantina vinicola, in cui avvengono i passaggi della vinificazione in rosso.

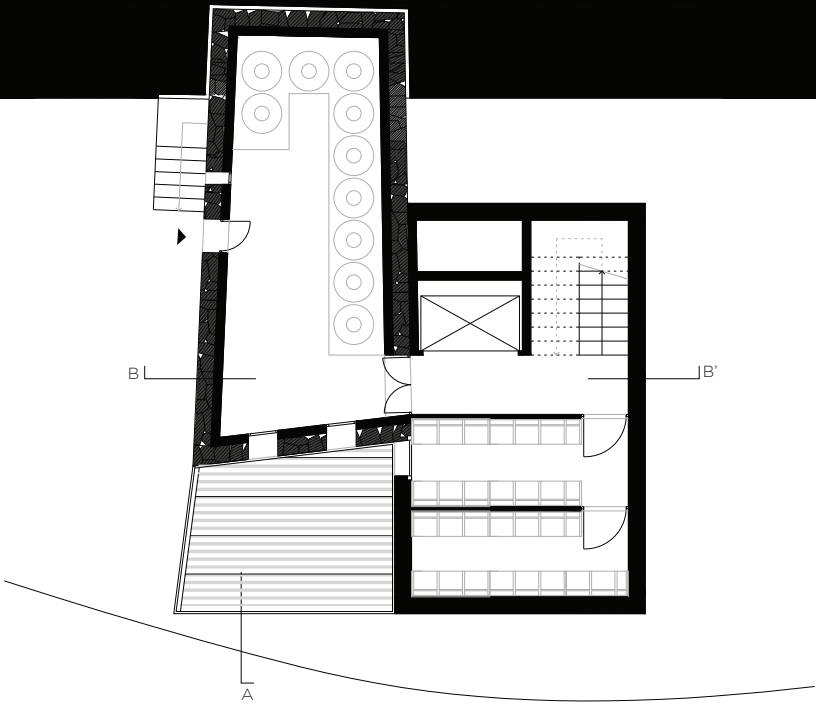
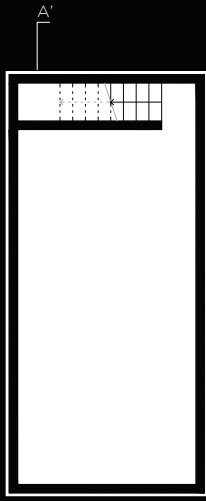
Si tratta di una cantina gravitazionale, i cui spazi sfruttano la forza di gravità per il travaso e lo spostamento del mosto senza maltrattamento del prodotto attraverso pompe o altri sistemi. Arrivata alla cantina, l'uva viene portata nel primo locale, dove viene privata del raspo e delicatamente pigiata viene trasferita nella seconda stanza dove per alcuni giorni verrà lasciata a fermentare nelle botti d'acciaio. Quando gli zuccheri si sono esauriti avviene la svinatura e il prodotto viene trasferito in una terza stanza, dove avverrà la fermentazione malolattica, l'acido malico si trasforma in acido lattico. Dopo questa fase una parte del vino viene messo in botti d'invecchiamento o un'altra parte, invece, viene imbottigliata direttamente ed etichettata. Seguiranno poi alcuni mesi di riposo in bottiglia.



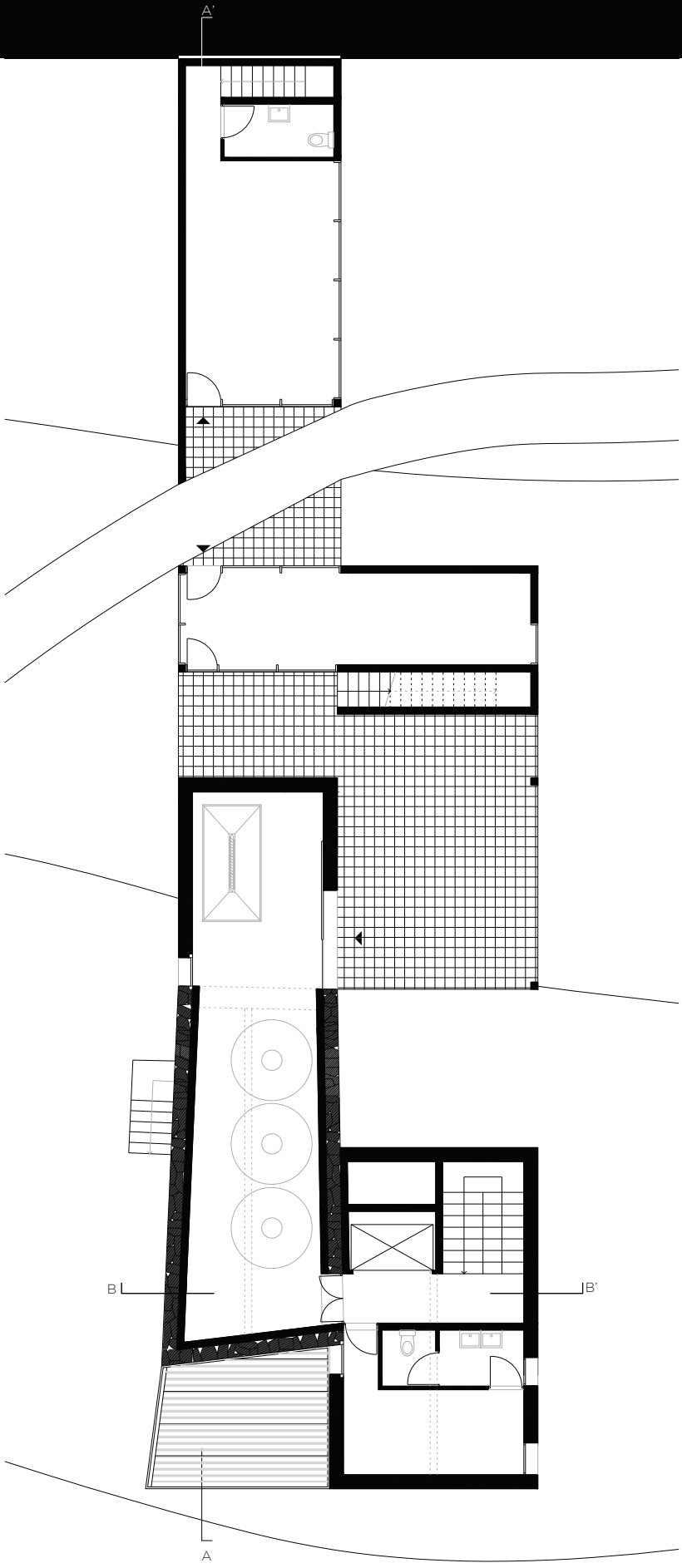
A nord dell'edificio E è collocato l'edificio F, di nuova costruzione, collegati da uno spazio esterno, pavimentato e in parte coperto da una leggera soletta di cemento armato, che accoglie i mezzi che portano l'uva durante la vendemmia. Il nuovo edificio consta di due volumi uniti da un patio in copertura e divisi al piano terra dal percorso che porta alle vigne. Il volume a nord ospita il locale vendita e il magazzino, mentre quello a sud l'area per l'accoglienza dei visitatori. Una scala esterna in cemento armato conduce al patio belvedere, in cui, in parte un pergolato e in parte una copertura ne permettono l'ombreggiatura.

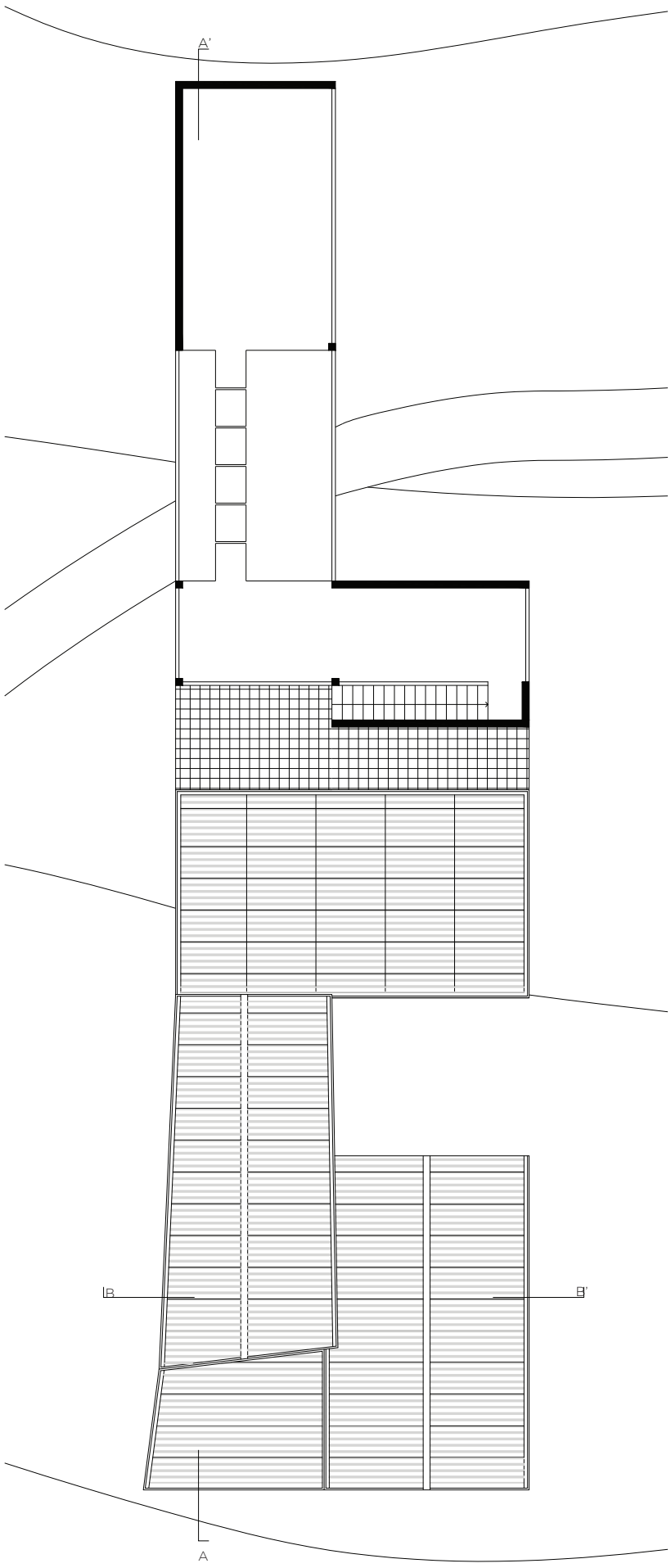


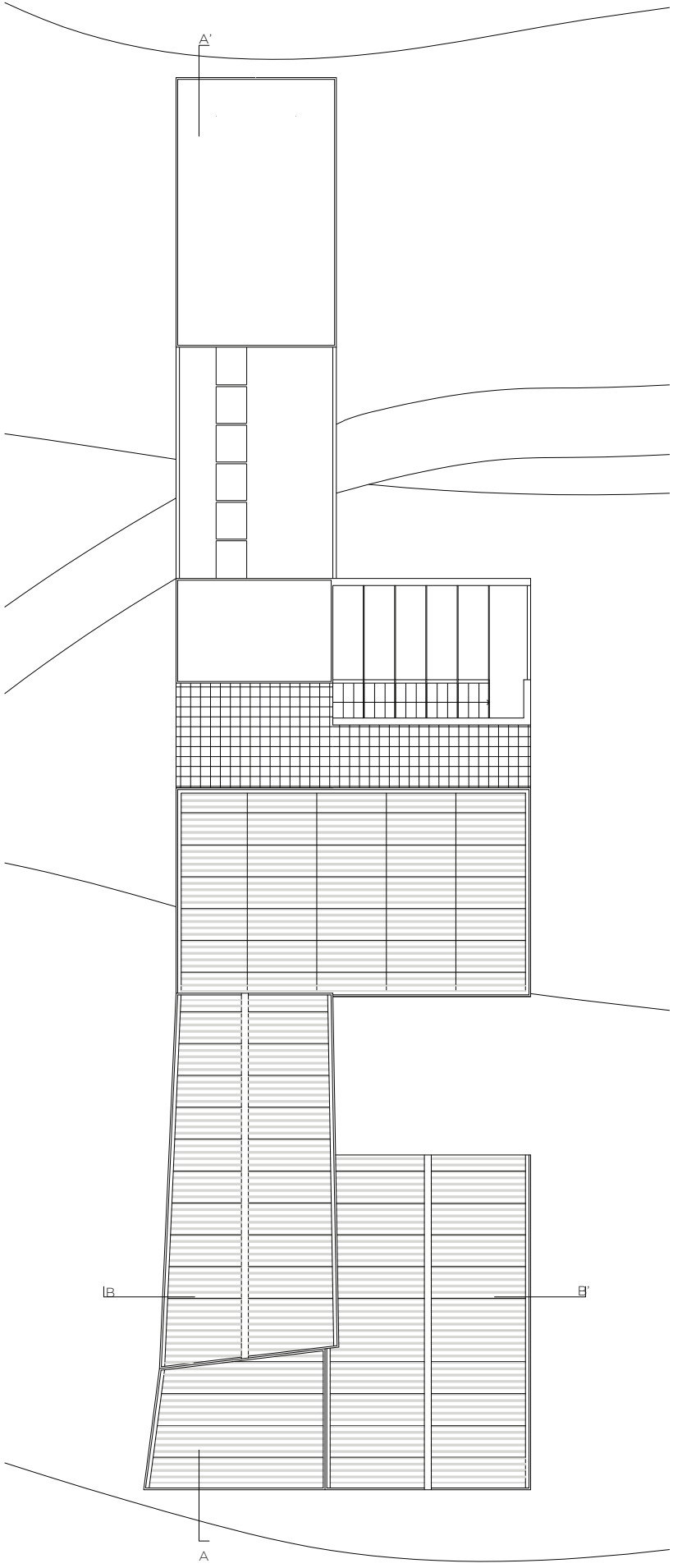
pianta livello m 0.00  
0 2 5 m



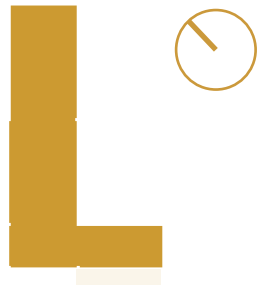
pianta livello m 2.75  
0 2 5 m



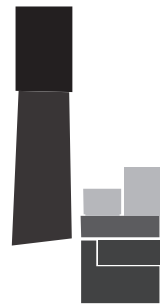




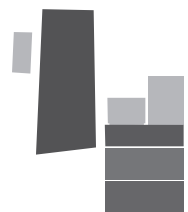
pianta livello copertura  
0 2 5 m



pianta livello m 8.60



pianta livello m 5.45



pianta livello m 2.75



pianta livello m 0.00

 distribuzione verticale

 magazzino

 locale accoglienza visitatori

 locale vendita

 servizi

 patio

 locale tecnico

 locale etichettatura | riposo in bottiglia

 distribuzione verticale

 locale imbottigliamento

 locale invecchiamento

 magazzino cartoni/etichette/deposito temporaneo tappi bottiglie

 magazzino per materiali enologici

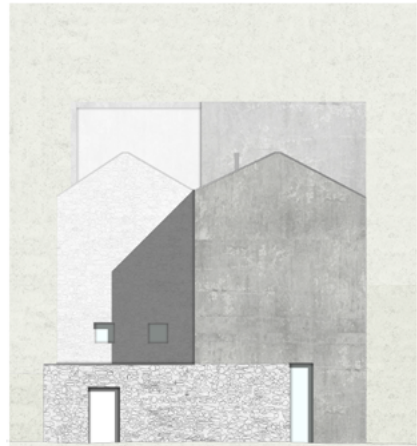
 distribuzione orizzontale

 locale fermentazione malolattica

 servizi | spogliatoio

 locale fermentazione alcolica/macerazione

 locale diraspatura/pigiatura

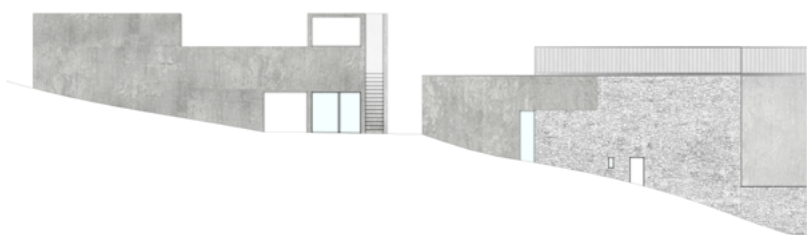


PROSPETTO SUD



SEZIONE BB'





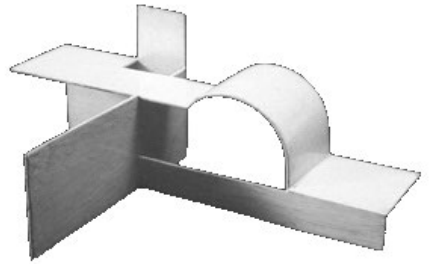
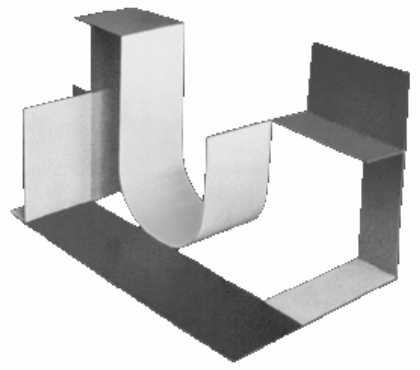
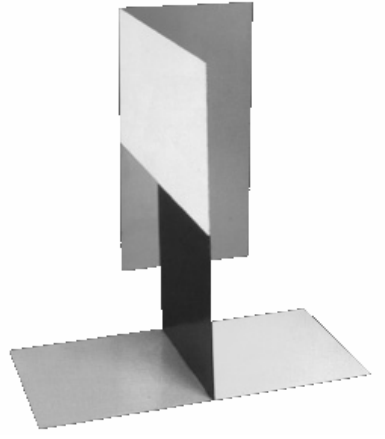
PROSPETTO OVEST

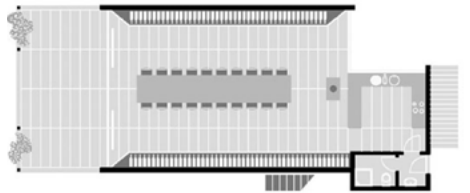


SEZIONE AA

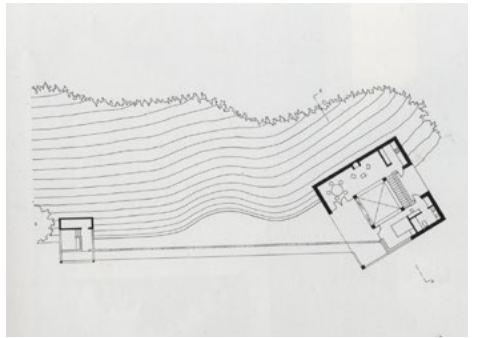
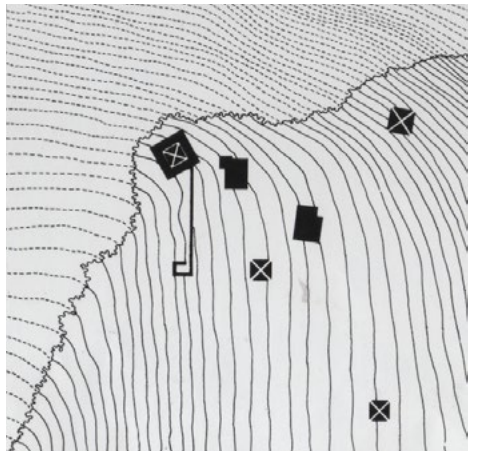
immagini e progetti ispiratori



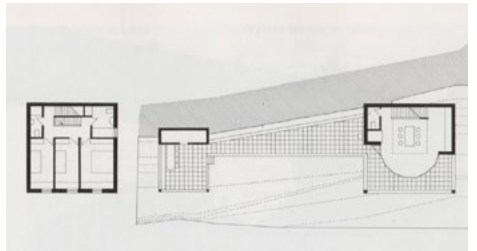
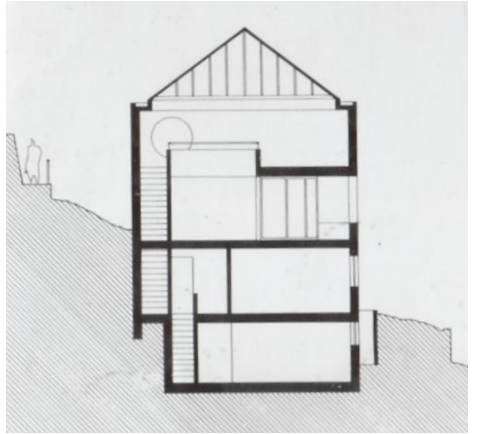
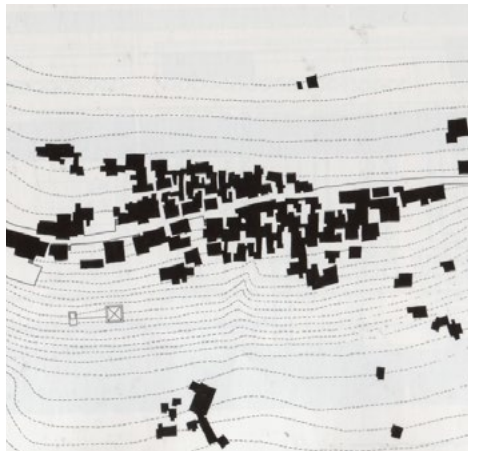




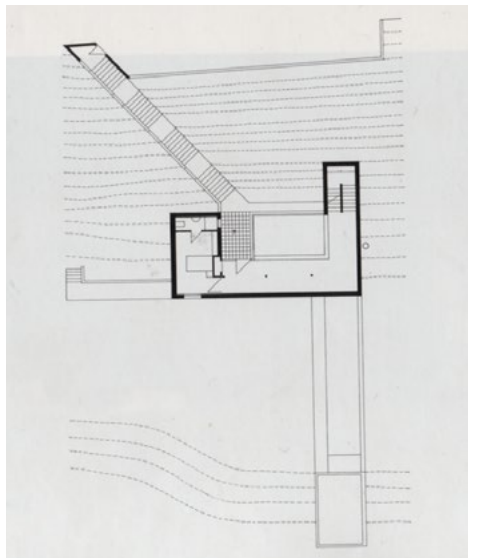
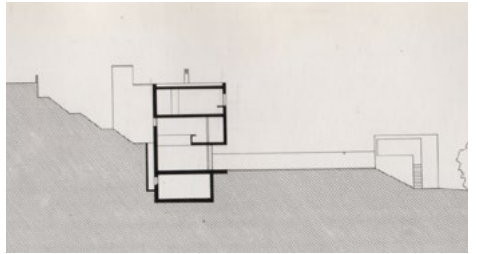
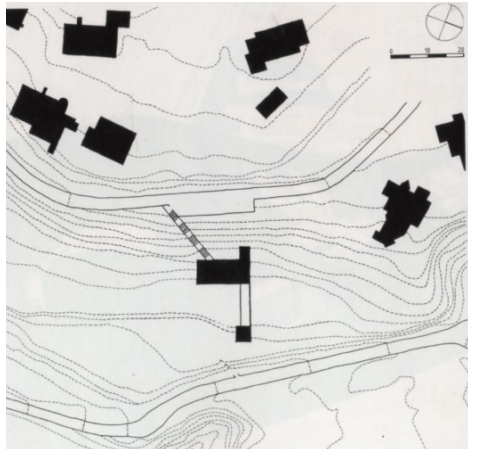
*aurelio galfetti | cantina ghidossi, cadenazzo, 1992*



luigi snozzi | casa heschl, aragone, 1984

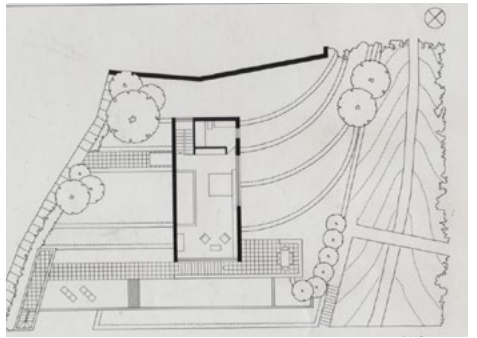
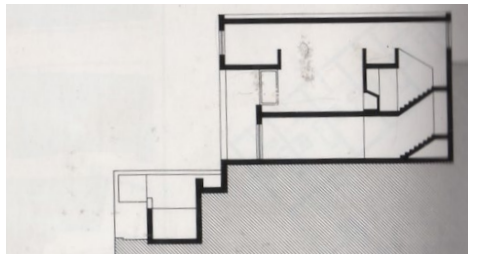


luigi snozzi | casa walser, loco, 1988

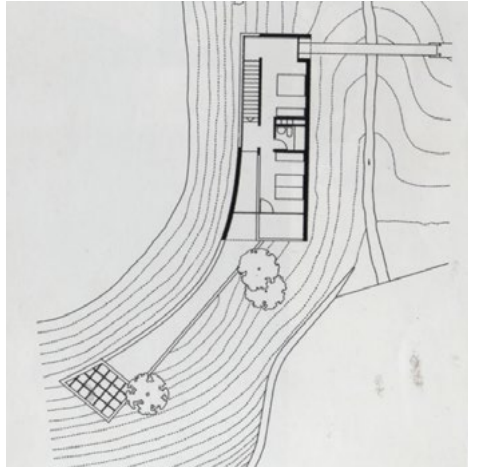
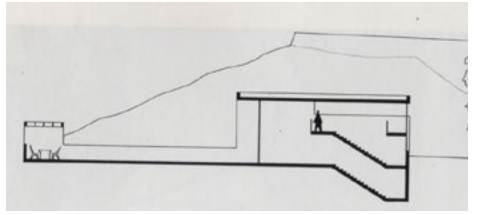
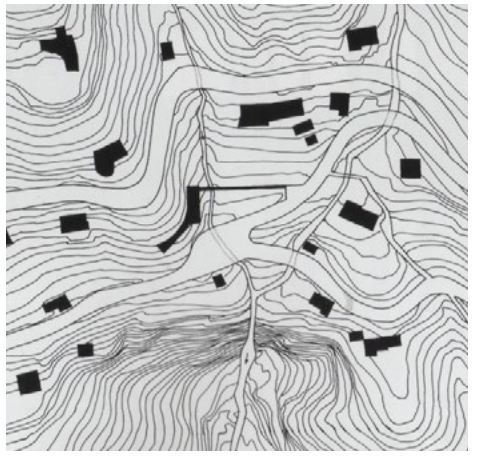


luigi snozzi | casa bernasconi, carona, 1989

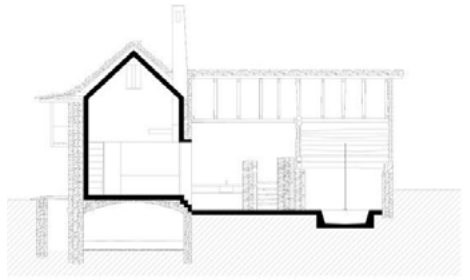
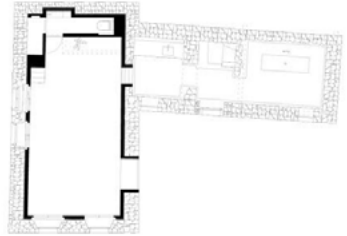




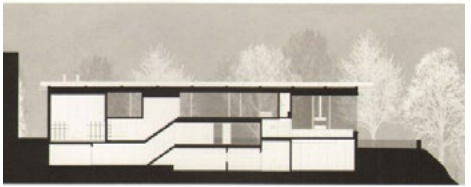
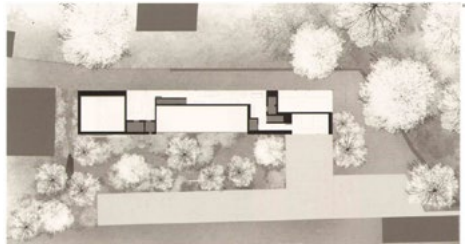
luigi snozzi | casa diener, ronco, 1990



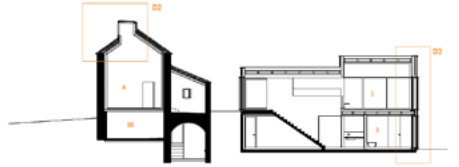
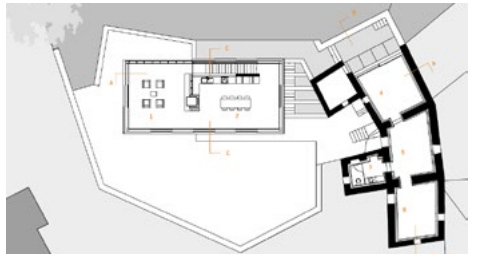
luigi snozzi | casa kalman, brione s/minusio, 1976



*buchner bründler architekten | abitazione privata, linescio, 2011*



*peter zumthor | casa z, haldenstein, 2004*



*michele arnaboldi | abitazione e atelier per jacob bill, pianezzo, 2007*

Sezione verticale dell'ingresso all'atelier  
Scala 1:10

1. stratificazione della copertura

- In corrispondenza del lucernario:
- rivestimento di lastre di zinco-titanio graffiate
  - assito di legno, sp. 20 mm
  - orditura di listelli di legno e strato di ventilazione, sp. 30-40 mm
  - manto impermeabilizzante
  - isolamento di lana di roccia, sp. 80 mm
  - barriera al vapore
  - soletta di legno di pino multistrato incollato, sp. 160 mm

2. stratificazione parete perimetrale esterna:

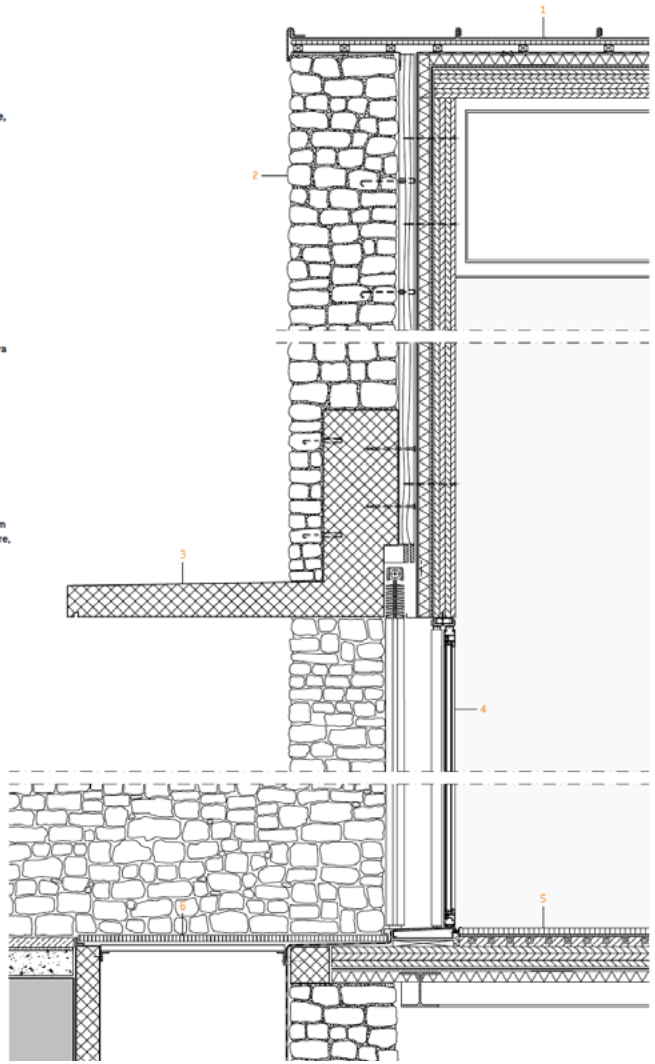
- muratura esistente di pietra naturale Gneiss [o pietra di Luserna], sp. 500 mm
- strato di ventilazione e orditura di legno per fissaggio isolante, sp. 120 mm
- isolamento di lana di roccia e impermeabilizzazione, sp. 50 mm
- pannello di legno di pino multistrato incollato, sp. 100 mm

3. pensilina esterna di cemento armato con finitura a vista, pendenza a 2%

4. serramento di alluminio scorrevole su binari:
- vetri bassoemissivi a doppia camera con interposto gas argon
  - sistema di schermatura avvolgibile esterno a lamelle orizzontali

5. stratificazione solaio interno:

- pavimento di legno multistrato incollato, sp. 30 mm
  - pannelli radianti per sistema di riscaldamento a pavimento, sp. 50 mm
  - soletta di legno multistrato incollato, sp. 100 mm
  - isolamento di lana di roccia con barriera al vapore, sp. 50 mm
  - travi portanti di acciaio di tipo HEA 180
6. bocca di lupo per aerazione e ventilazione dell'interstato:
- griglia di acciaio 9x31 mm
  - traversine intermedie di metallo a sostegno della griglia



Sezione verticale del lucernario. Scala 1:20

1. stratificazione copertura:

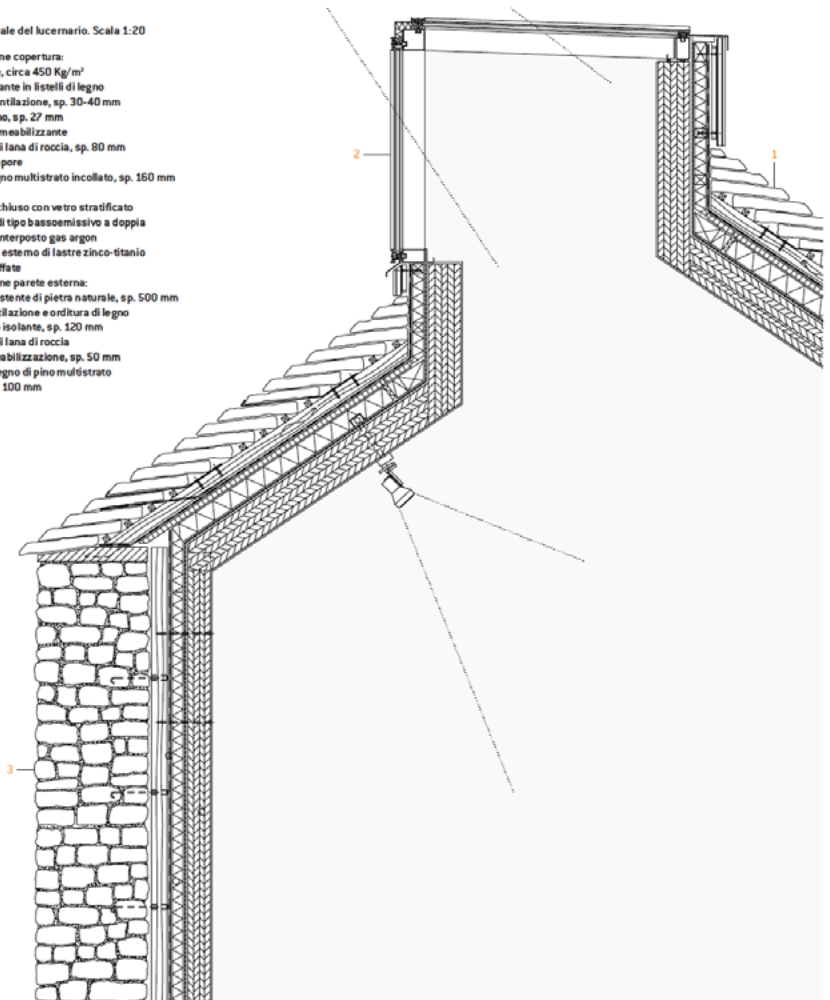
- tetto di piode, circa 450 Kg/m<sup>2</sup>
- orditura portante in listelli di legno e strato di ventilazione, sp. 30-40 mm
- assito di legno, sp. 27 mm
- manto impermeabilizzante
- isolamento di lana di roccia, sp. 80 mm
- barriera al vapore
- soletta di legno multistrato incollato, sp. 160 mm

2. lucernario:

- serramento chiuso con vetro stratificato e rinforzato di tipo bassoemissivo a doppia camera con interposto gas argon
- rivestimento esterno di lastre zinco-titanio continue graffiate

3. stratificazione parete esterna:

- muratura esistente di pietra naturale, sp. 500 mm
- strato di ventilazione e orditura di legno per fissaggio isolante, sp. 120 mm
- isolamento di lana di roccia con impermeabilizzazione, sp. 50 mm
- pannello di legno di pino multistrato incollato, sp. 100 mm





savioz fabrizzi | maison roduit, chamoson, 2005

## BIBLIOGRAFIA

M. Augé, *Rovine e macerie: il senso del tempo*, Bollati Boringhieri, Torino 2004.

V. Teti, *Il senso dei luoghi. Memoria e storia dei paesi abbandonati*, Donzelli Editore, 2004.

A. Magnaghi, *Il progetto locale*, Bollati Boringhieri, Torino 2000.

M. Bassanelli, *Geografie dell'abbandono*, DPA-Politecnico di Milano, Milano, 2010

C.M. Arís, *Silenzi eloquenti : Borges, Mies van der Rohe, Ozu, Rothko, Oteiza*, a cura di Simona Pierini. - Milano : C. Marinotti, 2002

*Luigi Snozzi : l'opera completa >> 1: 1958-1983 / testi di Pierre-Alain Croset, Roger Diener, Alvaro Siza.* - Lugano : ADV, 2003

*Luigi Snozzi : l'opera completa >> 2: 1984-1993.* - Lugano : ADV, 2004

P. Zumthor, *Atmosfere : ambienti architettonici : le cose che ci circondano* - Milano : Electa, 2007

W. Wang, *Herzog & De Meuron* - Zurich : Artemis, 1992

M. Magnone, *Off : \*in viaggio nelle città fantasma del Nordovest*, con le illustrazioni di Riccardo Cecchetti - Torino : Espress, 2012

XXXIII Conferenza Italiana di Scienze Regionali, *Il fenomeno dei paesi abbandonati in Italia*, Luca DI FIGLIA



G. Tosco, *I paesaggi del vino tra storia e futuro*, in Francesca Chiorino (a cura di), *Cantine Secolo XXI: Architetture e paesaggi del vino* - Milano, electa, 2011

A. Sonsini, *Architetture contemporanee per paesaggi vitivinicoli* - Milano, Unicopli, 2005

M. Casamonti, *Le cantine da parti di edificio a porzioni di paesaggio*, in *Area*, 2011, n° 117, pp. 2-13

F.G. Bencini, *Principi costruttivi per cantine nuove e virtuose*, in Stefano Bertocci, (a cura di), *Cantine e arte in Toscana, un progetto per Carnascale* - Firenze, Edifir, 2009

D.C. Colombini, *Il turismo del vino*, in Paolo Nanni, *Storia regionale della vite e del vino in Italia* - Toscana, Firenze, Polistampa, 2007

## SITOGRAFIA

[www.territorieinnovazione.mit.gov.it](http://www.territorieinnovazione.mit.gov.it)  
[www.piccolagrandeitalia.it](http://www.piccolagrandeitalia.it)  
[www.borghiaautenticiditalia.it](http://www.borghiaautenticiditalia.it)  
[www.europa.eu](http://www.europa.eu)  
[www.paesaggio.net](http://www.paesaggio.net)  
[www.riabitareantichepietre.myblog.it](http://www.riabitareantichepietre.myblog.it)  
[www.naturaosta.it](http://www.naturaosta.it)  
[www.legambiente.it](http://www.legambiente.it)  
[www.sextantio.it](http://www.sextantio.it)  
[www.borghitalia.it](http://www.borghitalia.it)  
[www.cohousing.eu](http://www.cohousing.eu)  
[www.viverealtrimenti.com](http://www.viverealtrimenti.com)  
[www.recuperoeconservazione.it](http://www.recuperoeconservazione.it)  
[www.appennino4p.it](http://www.appennino4p.it)  
[www.nutorevelli.org](http://www.nutorevelli.org)  
[www.regione.vda.it](http://www.regione.vda.it)  
[www.borgotelematico.it](http://www.borgotelematico.it)  
[www.torri-superiore.org](http://www.torri-superiore.org)  
[www.colletta.it](http://www.colletta.it)  
[www.bussanavecchia.com](http://www.bussanavecchia.com)

[www.chemindesvignobles.it](http://www.chemindesvignobles.it)  
[www.routedesvinsvda.it](http://www.routedesvinsvda.it)  
[www.spagni.com](http://www.spagni.com)  
[www.petravine.it](http://www.petravine.it)  
[www.vievini.it](http://www.vievini.it)  
[www.lavinium.com](http://www.lavinium.com)  
[www.cervim.org](http://www.cervim.org)  
[www.movimentoturismovino.it](http://www.movimentoturismovino.it)

[www.ma-a.ch](http://www.ma-a.ch)  
[www.snozzigroisman.com](http://www.snozzigroisman.com)  
[www.aureliogalfetti.ch](http://www.aureliogalfetti.ch)  
[www.zumthor.tumblr.com](http://www.zumthor.tumblr.com)  
[www.herzogdemeuron.com](http://www.herzogdemeuron.com)  
[www.naumannarchitektur.de](http://www.naumannarchitektur.de)  
[www.sami-arquitectos.com](http://www.sami-arquitectos.com)  
[www.olgiati.net](http://www.olgiati.net)  
[www.leapfactory.it](http://www.leapfactory.it)  
[www.arx.pt](http://www.arx.pt)  
[www.eggfarkarch.com](http://www.eggfarkarch.com)

## **ALLEGATI**