il giornale dell'ARCHITETTURA.com
MAGAZINE LIBERO E INDIPENDENTE SULLE CULTURE DEL PROGETTO E DELLA CITTÀ



# Vino e architettura, binomio in crescita

**A margine di una mostra itinerante, breve tour fra alcune cantine recentemente realizzate in Italia e fra quelle griffate in Europa**

Luoghi di produzione, di rappresentanza e accoglienza per l'enoturismo sempre più sulla cresta dell'onda, che da vent'anni a questa parte annoverano vere e proprie architetture contrassegnate da un alto tasso di sostenibilità e tecnologia. La **mostra fotografica itinerante**, completa di **catalogo** (Electa), "**Nuove cantine italiane. Territori e architetture**" partita da Verona su progetto della rivista "Casabella", a Pollenzo (Cuneo) fino al 2 giugno e poi a Bressanone, Firenze e infine Ravenna (aprile 2023), pone l'accento sul **processo di trasformazione che sta coinvolgendo il mondo del vino legato a filo doppio con l'enoturismo**, le costruzioni dove si produce e i luoghi dove si coltiva la vite. Le cantine famose per il loro prodotto lo sono diventate anche per il contenitore, spesso realizzato da archistar. **Edifici connessi con i processi di produzione, ma con ampie zone dedicate all'ospitalità** (sala degustazione e wine shop), spesso ipogee per integrarsi con il paesaggio circostante che rimane l'assoluto protagonista, secondo una visione comune di rispetto per quello che la natura e la morfologia del terreno offrono. In Italia come nel resto d'Europa, come dimostrano gli esempi di questa breve rassegna.

**Cantina Leonildo Pieropan, Soave (Verona)**

5 gli anni di lavoro e 20 milioni per la realizzazione della cantina da 10.000 mq **recentemente inaugurata sulle colline di Soave**. Un'architettura che l'architetto **Moreno Zurlo** dello **studio Ac.me** ha volutamente integrato all'ambiente circostante nascondendola all'interno del lembo di un pendio. Una **struttura ipogea** che occulta i volumi dell'attività vitivinicola realizzati con calcestruzzo, ferro e pietra lavorata. Le grandi lastre di cemento di 28 m senza colonne portanti articolano il prospetto visibile, mentre il soffitto sorregge un terreno alto 2 m su cui è stato impiantato un vigneto carrabile. **Innovazione, sostenibilità ambientale ed energetica** sono i principi che hanno dettato la costruzione: raccolta delle acque piovane attraverso il verde pensile per il risparmio idrico, riduzione dei costi di refrigerazione grazie all'ambientazione ipogea che assicura la stabilità termo-igrometrica interna, riutilizzo del terreno di scavo nei vigneti limitrofi di proprietà. Inoltre l'utilizzo di ottone, pietra naturale di Vicenza, trachite euganea, tutti di provenienza locale, ha permesso di ridurre al minimo l'impatto del trasporto e sull'ambiente, in quanto sono materiali che si modificano con le stagioni e il tempo. Dal punto di vista distributivo sono i **locali di lavorazione** (appassimento, vinificazione, imbottigliamento, laboratorio, confezionamento, vendita e amministrazione) **ad affacciarsi verso valle** per usufruire di luce e aria, mentre gli spazi destinati all'affinamento e i magazzini sono completamente ipogei.

**Il brolo della Cantina Gorgo, Custoza (Verona)**

53 ettari di vigneti biologici fra i rilievi delle colline moreniche del Lago di Garda attorno al centro di Custoza. Per valorizzare questo scenario ambientale **Bricolo Falsarella Architetti** ha concepito uno **spazio aperto**, dove i visitatori possono degustare i vini, **che reinterpretata la tipologia rurale del brolo**. Il nuovo edificio **completa gli ambienti dedicati all'accoglienza disposti attorno alla corte principale** che sono stati realizzati dai medesimi progettisti nel 2005 e nel 2016. Si tratta di uno spazio ibrido fra interno ed esterno che si sviluppa nella parte posteriore della corte in una forma rettangolare allungata che si presenta chiusa sui lati. I materiali scelti presentano superfici ruvide (pietra sbozzata, cemento armato a facciavista, legno spazzolato, ferro arrugginito) che si relazionano con la luce solare e creano un legame profondo con il luogo. **Nove i diversi elementi che risolvono le criticità del sito** e ne enfatizzano le potenzialità: l'**alzero,** lungo e basso muro in cemento grezzo che colma il

dislivello naturale formando due terrazzamenti a parterre; la **quinta verde** a est che chiude il brolo verso la zona di produzione e forma un cannocchiale ottico sulle colline di sfondo impedendo la vista dall'esterno all'interno; il **padiglione** che chiude il brolo a nord e si pone a specchio con la casa padronale assolvendo alla stessa funzione dei portici, mentre la lunga finestra centrale consente la visione del principale vigneto della proprietà; il grande **camino** quale centro della vita sociale e dei servizi per le degustazioni, che è disposto perpendicolarmente rispetto alla casa padronale e al padiglione; il **cancello**, il diaframma con l'esterno; la **quinta** formata da più livelli paralleli con alti carpini e una parte di vegetazione bassa; la **stanza** per le auto chiusa tra la barricaia, il camino e tre grandi figure circolari verdi; la grande **vasca** posta simmetricamente in asse con la casa padronale e il padiglione; la **promenade** d'ingresso con il vigneto didattico posta parallelamente alla quinta verde.

**Cascina Elena Vinary, Rocchetta Belbo (Cuneo)**

Un intervento finalizzato a **minimizzare l'impatto sul paesaggio dell'Alta Langa** limitando gli scavi e i riporti. Localizzato su un **territorio collinare**, l'edificio si sviluppa in orizzontale seguendo le curve di livello del terreno e insistendo su un terrazzamento naturale a ridosso di una scarpata esistente. Le forme geometriche semplici reinterpretano l'architettura vernacolare **eliminando ogni decorazione superflua** a favore della piena identità al vino e ai suoi processi produttivi. La palette sui toni del marrone rimanda ai colori della terra, della vite e del mosto, contribuendo a valorizzare l'identità del luogo. Per quanto riguarda i materiali costruttivi, sono stati privilegiati prodotti locali ed ecosostenibili, di facile manutenzione e smaltimento con recupero e riciclo in caso di future demolizioni. La **facciata ventilata** rivestita in pianelle di terracotta bruno chiaro (con sistema d'isolamento in materiali naturali) ad andamento orizzontale riprende la conformazione della roccia sedimentaria a tessitura stratificata con effetto mimetico sull'ambiente naturale e, al contempo, aumenta l'inerzia termica che, in abbinamento a quella del terreno esistente, attenua le alte temperature interne estive. **Pannelli fotovoltaici in copertura e recupero dell'acqua piovana** soddisfano il fabbisogno energetico e idrico. Le aree funzionali dedicate a ciascuna attività (ricezione delle uve, premitura-pigiatura, fermentazione, sviluppo enologico, imbottigliamento, stoccaggio, degustazione, confezionamento e spedizione) sono progettate per aumentare l'efficienza lavorativa (flussi, ventilazione e luce naturale indiretta), nel segno del comfort ambientale.

Un'ampia vetrata collega visivamente la zona degustazione della cantina al paesaggio a vigneto.

**Le Dôme a Saint-Émilion, Bordeaux (Francia)**

È la **seconda cantina firmata da Foster+Partners dopo Bodegas Portia a Burgos** (Spagna) e si trova **tra le colline di Bordeaux**, nel contesto delle cave di pietra calcarea della cittadina di Saint-Émilion, Patrimonio mondiale Unesco. **Le Dôme**, già dal nome, evoca una **struttura "bifronte"** rivolta alla produzione interna e capace di fondere l'ambiente circostante con uno spazio accogliente per i visitatori. Alla fine del lungo viale alberato emerge appunto la cupola, accessibile da una rampa esterna che avvolge l'architettura integrandola con il terreno. All'interno, un'altra rampa guida nel percorso alla scoperta delle diverse fasi del processo enologico. Due percorsi paralleli che trovano il loro trait d'union nella galleria vetrata del livello superiore, dove sono collocati gli uffici e il wine bar. All'esterno, **la vista spazia a 360°** sul vigneto, mentre all'interno verso la zona di produzione e stoccaggio del vino. Tutti i particolari sono stati studiati per rendere l'edificio rappresentativo e integrato al contesto. La **pianta centrale** è sormontata da una **cupola in legno** (40 m di diametro) senza sostegni intermedi grazie alla struttura composta da travi inclinate che si sostengono reciprocamente. Al **centro del tetto**, rivestito da tegole in cotto locale riciclato, è posizionato un **oculo largo 6 m** che permette alla luce di penetrare all'interno di tutto l'edificio. Alla leggerezza della copertura si contrappone un basamento parzialmente interrato in calcestruzzo rivestito in listelli di legno che riduce l'impatto visivo sul panorama e aumenta le prestazioni energetiche grazie alla notevole inerzia termica.

**Il nuovo Padiglione Château La Coste, Le Puy-Sainte-Réparade (Francia)**

Rimaniamo in Francia, nella **zona tra Aix-En Provence e il Parco nazionale del Luberon** dove, nella tenuta di Château La Coste, è stato recentemente inaugurato il **padiglione postumo di Oscar Niemeyer progettato nel 2010**. Non si tratta di una cantina vera e propria ma di uno **spazio espositivo con auditorium**. In realtà, non si tratta dell'unico padiglione della tenuta: già Renzo Piano, Jean Nouvel, Richard Rogers e Tadao Ando ne hanno realizzati in precedenza. La **forma organica e curva** invita a una galleria di 380 mq connessa all'auditorium cilindrico (140 mq) da 80 posti. Vigneto ed edificio sono in comunicazione diretta

tramite la facciata perimetrale in vetro che è scandita da pilastri, mentre luce e sole sono catturati dalla piscina d'ingresso.

**Adega Casa Sarmento Winery, Sapins (Portogallo)**

Anche questo è un **progetto di lunga genesi e realizzato "postumo"**. **Eduardo Souto de Moura** ha concepito il progetto nel 2007, ha iniziato il cantiere nel 2016 e solo recentemente è stato portato a termine da **Joaquim Manuel Couto Portela**. Casa Sarmento è organizzata su **tre differenti ingressi**, funzionali ad altrettante aree, **e su tre volumi principali, interrati in una delle basse colline** nelle vicinanze dall'area urbanizzata di Mealhada, in modo da sfruttare la copertura vegetale che circonda la costruzione. Il progetto si compone di un volume cilindrico che ospita gli spazi per la vinificazione, e di due volumi parallelepipedi rivolti in due direzioni diverse, che ospitano **l'auditorium e il ristorante**. L'ingresso principale per l'accesso al pubblico avviene attraverso un primo spazio esterno coperto, concepito come una piazza, verso cui si affacciano il negozio e il bar da cui è visibile la sala di fermentazione. **Quest'area di distribuzione esterna ha molteplici funzioni**: fornisce l'accesso all'interno dell'edificio, conducendo all'auditorium e al ristorante, e permette il contatto tra il pubblico e i processi di vinificazione, ma anche con la barricaia. **Il volume cilindrico organizza** inoltre, al piano terra e in modo compartimentato, **tutte le aree di vinificazione**. Attraverso una **rampa** si accede al piano -1, dove si trova l'area di produzione e dove appare evidente la struttura complessa del cilindro: travi del soffitto alte 1 metro, pilastri con 1 metro di diametro, la rampa in cemento (larghezza di circa 4 metri e altezza variabile) che evidenzia la curvatura dell'edificio. Qui accanto allo spazio dedicato alla vinificazione sia apre la bottaia per l'invecchiamento del vino che è a tutt'altezza e illuminata dall'alto. Forte è il contrasto tra i due spazi: il primo con una presenza ridondate di attrezzature che annullano la percezione spaziale, il secondo con un estremo rigore formale, dove le botti sembrano posizionate all'interno di una chiesa.
*Immagine di copertina: il Brolo della Cantina Gorgo, Bricolo Falsarella Architetti*

## Autore

**Margherita Toffolon**

il giornale dell'ARCHITETTURA.com
MAGAZINE LIBERO E INDIPENDENTE SULLE CULTURE DEL PROGETTO E DELLA CITTÀ

Dopo la laurea allo IUAV di Venezia collabora con studi di progettazione a Treviso e a Milano dove per 10 anni partecipa al programma di inventariazione dei beni vincolati della Soprintendenza ai Beni Ambientali e Architettonici di Milano per poi diventare giornalista pubblicista e senior account di un'agenzia di comunicazione integrata. Ha scritto per Mondadori, Mida Editore, Reed Business Information, Shinda Editore, Tecniche Nuove, Agepe, BE-MA editrice. Da anni collabora con DBInformation e le riviste del settore Horeca di New Business Media (Tecniche Nuove). Cogliere dettagli architettonici o atmosfere particolari dei locali food&beverage è la sua specializzazione e piacevole scoperta. Nel 2016 ha pubblicato il libro "Grandi pasticcerie del mondo" (ItalianGourmet), mentre nel 2022 è uscito "Cantine storiche d'italia. Un viaggio fra architettura ed enologia" (24OreCultura)