



CANTINE

angonese
boday
casamonti
cecchetto
d'alessandro
fuksas
gehry
köberl
lambardi
scherer
valbonesi

english translation

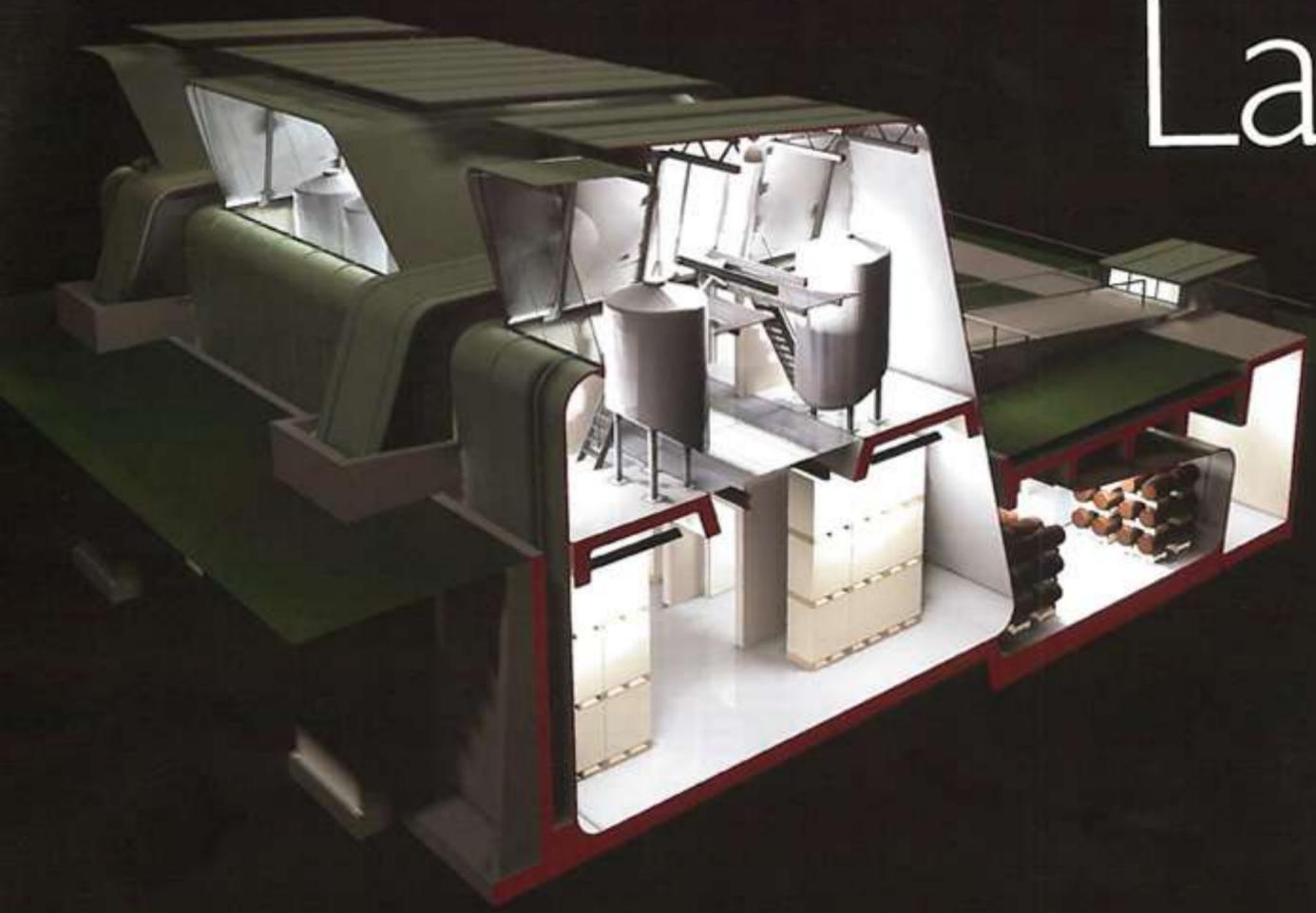
AND

VINO

04



La cantina sostenibile



Massimo De Santis



Nasce in Italia, a Cortona, nell'areino, un nuovo luogo per la produzione di un vino speciale proveniente dal Medioriente, il Sirah (o Syrah) che, dopo una lunga storia millenaria, torna a raccontarci antichi riti di terre lontane, dai colori vivi e dai profumi intensi.

Ritroviamo qui questo vino perché questa storia è anche la nostra; è la storia di un clima, quello "mediterraneo", che ha permesso la nascita e lo sviluppo delle primigenie civiltà della Terra e che dalle zone più fertili della Mesopotamia ci ha portato i riti, i miti e le culture di terre ricche e magiche.

Il Sirah, si dice, porta il nome di una stella babilonese. L'"ombelico del cielo" degli antichi Sumeri e in Europa fu importato per la prima volta nell'alta valle del Rodano; è un vitigno antichissimo che oggi produce un rosso affermato, un DOC raffinato che emana profumi d'Oriente, toni d'ambra, note rare e speziate.

Questa storia ce la racconta un progettista particolare - ingegnere ed insieme professore d'architettura - in un progetto speciale, tipologicamente atipico e molto ricercato, elaborato per le nuove Cantine della Tenimenti d'Alessandro a Cortona.

Massimo d'Alessandro, Professore Ordinario di Disegno Industriale presso la Facoltà di Architettura dell'Università "La Sapienza" a Roma, è insieme al fratello Francesco anche un produttore di vini rari.

I progetti più noti del suo studio in Roma - come le postazioni telefoniche in vetro a acciaio per la Telecom realizzate per la città (1999) ed il ponte pedo-



nale sulla via Olimpica costruito in collaborazione con Ove Arup & Partners (Concorso Internazionale per Ponti pedonali per il Giubileo di Roma - 2000), sottolineano un'impronta progettuale basata sull'alta tecnologia dei componenti strutturali, la preferenza per una funzionalità essenziale e una cura particolare dei dettagli, prendendo costantemente spunto dal mondo dell'innovazione della produzione industriale.

Il risultato della dualità della sua figura - affermato progettista da una parte e impegnato produttore di vini dall'altra - è un'architettura assolutamente innovativa e al tempo stesso una idea vincente per poter produrre vino di alta qualità.

L'approccio al progetto e al contesto - una splendida ed antica tenuta storica della Valdichiana - è moderno e consapevole, basato su una approfondita ricerca culturale e un'attenta conoscenza della storia del vino, scegliendo di usare le più innovative tecnologie costruttive al fine di poterne esaltare meglio le qualità intrinseche, adoperando sistemi produttivi all'avanguardia ma biocompatibili ed energeticamente sostenibili.

In questa ottica assunta per la nuova Cantina di Cortona, la gravità viene vista come la vera protagonista: è l'unica "forza" ad essere adoperata, è il "nesso" tra i volumi che compongono le strutture, è l'elemento che riesce a dare la vita al suo interno, è l'essenza caratteristica che genera, nello stesso medesimo istante, sia il vino che la sua stessa Cantina.

È come se esso stesso - il vino appunto - nel tragitto della sua metamorfosi da frutto morbido e compatto in materia liquida e profumata, sia in grado di generare, in ripetute e progressive cadute verso il basso, spazi per lui perfetti, volumi dalle forme sempre nuove, capaci di seguire ogni volta il suo continuo e naturale mutamento nel tempo.

Tutto assume quindi dimensioni naturali, volumi metricamente indefinibili, intrecci plano-altimetrici di materie crude e lavorate che si destreggiano fra la terra e il cielo, tra il "sotto" ed il "sopra", tra colori e trasparenze, tra simulazioni e presenze, fra limiti definiti ma infinitamente ripetibili.

Come si è già accennato, il contesto in cui si inserisce il quadro progettuale della Cantina della Tenimenti d'Alessandro è di particolare pregio storico-ambientale.

Un complesso storico caratterizzato dall'insediamento dell'antica Villa Maggi, con un'articolazione di vari annessi costruiti, emergenze architettoniche e paesaggistiche: tre assi/percorso convergenti, caratterizzati da alberature ad alto fusto, segnano relazioni visive e spaziali che connettono la Villa con un grande Parco storico, la strada provinciale, pendii coltivati a olivi ed ampi vigneti.

Il nuovo edificio non poteva divenire con la sua presenza un "intruso" all'interno di un complesso di così rilevante importanza architettonica e paesaggistica. La cautela del progettista nel "segnare" l'ambiente, nell'apportare un'"aggiunta" in un paesaggio come questo, imponeva di esplicitare in maniera cosciente ed

evidente, cioè attenta e non casuale, le relazioni e le attinenze tra i nuovi volumi e le vicine preesistenze.

L'orizzonte prospettico - lo skyline - doveva assumere così la stessa valenza impattiva del segno planimetrico, rispettando sia i confini orizzontali stradali come anche le emergenze verdi dell'intorno.

La questione fondamentale dell'intervento è, oltre che squisitamente e necessariamente tecnica, quella formale, ovvero la scelta degli elementi da lasciare volumetricamente in vista per poter "raccontare" la magica trasformazione dell'uva in vino, dialogando simbioticamente con il contesto circostante.

Non è stata scelta quindi una meccanica corrispondenza tra volumi e funzioni (atteggiamento non più interessante sul terreno progettuale), bensì si è scelto di percorrere la strada più ambigua e complessa di un linguaggio compositivo più contemporaneo, che potesse esprimere l'immagine di un prodotto esclusivo, il vino, la sua storia e la sua diffusione.

Addentrando nelle problematiche più specifiche dal punto di vista costruttivo, dobbiamo sottolineare l'attenzione che è stata riservata al problema del risparmio energetico.

Una cantina moderna come questa ha bisogno, di norma, di locali molto freschi, i più adatti per l'invecchiamento e lo stoccaggio del vino.

Se non si vuole ricorrere a grandi quantitativi di energia per condizionare questi ambienti - in una zona calda come è quella cortonese - è necessario costruirli in gran parte ipogei.

Costruire sotto terra è stata dunque la prima scelta, costosa economicamente ma certamente efficace sul doppio versante del risparmio energetico e il tema della bioclimatica. Sotto terra è stato quindi scelto di porre i locali destinati allo stoccaggio e all'imbottigliamento, passaggi questi indispensabili per la maturazione e la commercializzazione di un qualsiasi tipo di vino.

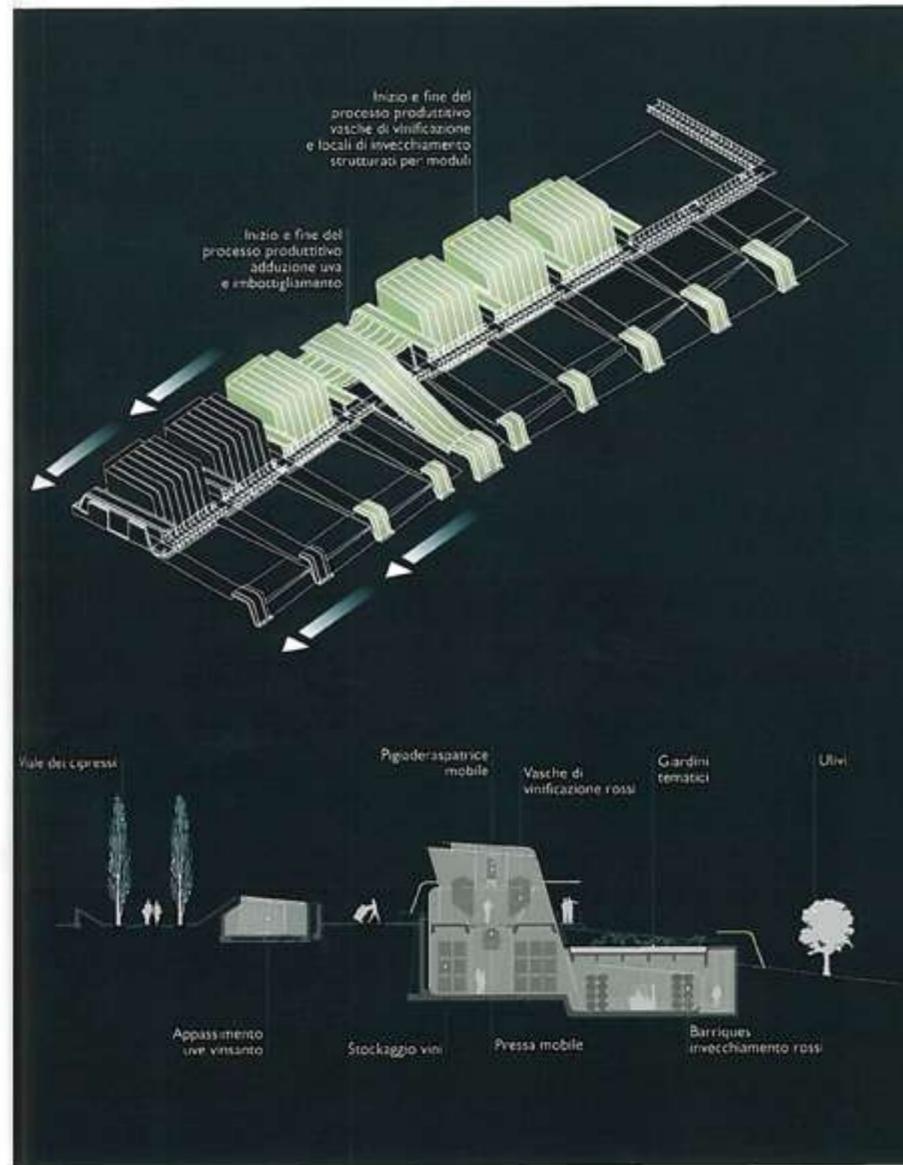
La vinificazione in vasca dapprima, ed il suo successivo invecchiamento in legno poi, costituiscono però, in questo progetto, proprio le volumetrie da rendere esplicite anche in termini formali.

Come far "affiorare" allora, dichiarando anche solo allusivamente ma discretamente e formalmente, ciò che è collocato sotto il terreno?

La scelta fatta è stata quella di collocare sulla copertura dei locali destinati all'invecchiamento in botte, alcuni giardini "tematici", capaci di segnalare una presenza sotterranea, funzionalmente importante ma volumetricamente non percepibile.

Questi giardini hanno il compito di raccontare la vita di questo vino, la sua origine e la sua storia, le caratteristiche del vitigno, il Sirah, attorno al quale ruota tutta la finalizzazione della cantina.

Tutta la parte invisibile (superficie peraltro prevalente dell'azienda), perché realizzata sotto la quota zero, è prevista come una semplice struttura a setti di calcestruzzo ad andamento iterato, così da costituire volumi a modulo doppio



LA GRAVITA' PREMESSA PER UN BUON VINO

È noto che uno dei grandi nemici del vino è l'ossigeno o, per lo meno, l'afflusso incontrollato dell'ossigeno nel vino. Le pompe, che costituiscono "il motore" attraverso cui comunemente viene spostato il liquido, durante il processo di trasformazione, imprimono violente compressioni e corrispondenti depressioni; sbattendo con violenza il vino e inducendo l'ingresso del gas attraverso i giunti. Da ciò lo sviluppo, soprattutto in tempi recenti, di pompe a basso numero di giri (pompe a pistoni, etc.), macchine cioè finalizzate ad intervenire nel modo più "dolce" possibile nella movimentazione dei liquidi, con due importanti risultati:

- 1° una gestione del mosto, o addirittura degli acini interi, non pressati, meno traumatica possibile;
- 2° la conseguente relativa stabilità della pressione dentro i condotti, così da evitare appunto l'ingresso di ossigeno.

Dal punto di vista dei fenomeni appena descritti, l'ideale sarebbe "versare" il liquido, farlo muovere solo grazie al peso proprio, cioè per gravità, lungo tutto il processo di trasformazione. Dunque, fin dall'inizio del processo, è fondamentale far arrivare l'uva nel punto più alto della cantina, far "cadere" gli acini interi solo *diraspati* (la separazione dell'acino dai raspi del grappolo), o il pigiato, per caduta direttamente dentro i tini di fermentazione. Al momento della svinatura (il termine allude, per i vini rossi, alla separazione dalle bucce del vino ormai nato), finita la fermentazione, il vino passa per caduta in tini di svinamento; il liquido rimanente nella massa delle bucce viene "fatto cadere" con le bucce nella pressa soffice (le moderne presse pneumatiche) per poi essere distribuito nelle vasche (climatizzate) per la successiva fermentazione. Dai tini ove viene collocato il vino appena pronto, in locali collocati ancora più in basso - così da poter essere raggiunti di nuovo solo per caduta - ci sono i locali per l'invecchiamento in legno. Per ultimo, più in basso ancora, se possibile, dunque nel punto più basso del processo produttivo, il locale per l'imbottigliamento del vino. L'uso della gravità non era sconosciuto in tempi remoti; ancora oggi è possibile visitare, anche in Italia (uno, particolarmente suggestivo, è collocato a Pantelleria), alcuni interessanti reperti di Archeologia Industriale: le vecchie cantine a gravità. Bisogna pensare, infatti, che fino a tutto l'Ottocento, l'uso delle pompe era sconosciuto; l'articolazione per livelli sviluppati in verticale era l'espedito più semplice per la movimentazione dei vini. Le pompe nelle cantine, un po' come il trattore nei campi, hanno semplificato notevolmente il lavoro ma spesso hanno portato come conseguenza (soprattutto quando si parla di produzioni di alto livello) di minacciare la qualità del prodotto. Oggi una nozione moderna di alta tecnologia, dunque un atteggiamento capace di prendere il meglio dei processi tradizionali innovandoli profondamente grazie all'uso degli strumenti più moderni, dovrebbe unire l'uso della gravità, per lo spostamento dei liquidi, e il controllo delle temperature lungo tutto il processo. Ragioni di sviluppo verticale, necessario per usare la forza di gravità, e di risparmio energetico, per controllare nelle varie fasi le temperature al minimo costo, conducono a concepire quindi questi stabilimenti prevalentemente con soluzioni ipogee. Ciò facilita anche l'inserimento di questi nuovi stabilimenti in contesti ambientali di grande pregio paesaggistico, così tipici delle produzioni "alte" del vino. [MDS]





con interposti gli spazi di servizio: scale, ascensori, servizi, impianti e collegamenti tra stoccaggio ed invecchiamento.

In superficie, invece, la scelta progettuale - voluta anche per "dilatizzare" i costi di costruzione, garantendo comunque una possibile e continua espansione del sistema produttivo - è stata quella di evitare forme compatte, massive o vistose, bensì di manifestare i primi processi (piazze di afferenza delle uve e vasche per la vinificazione) tramite una ripetizione lineare di volumi semplici e astratti, moduli strutturalmente ripetibili ma frammentati, matericamente omogenei, cromaticamente compatibili con il contesto ambientale.

Sono, queste, strutture leggere tecnologicamente indipendenti (non richiedendo le vasche di un controllo della temperatura ambiente poiché singolarmente climatizzate), forme primarie non definibili proporzionalmente perché scevre delle normali "bucature" o di infissi visibili.

Le parti portanti sono realizzate in acciaio, la tamponatura invece è costituita da pannelli in rame, coibentati dall'interno, che, fuoriuscendo da profonde fenditure nel terreno, denunciano la presenza di altre volumetrie sommerse.

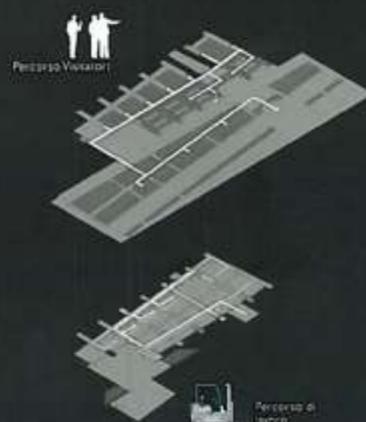
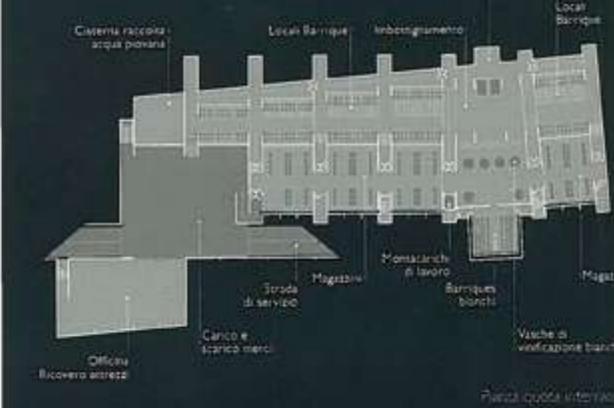
Queste "vele" di rame, arrivate alla quota di orizzontamento, curvano poi secondo un arco di cerchio per formare anche la copertura, proponendo creativamente un linguaggio scultoreo, lontano da una banale riproposizione delle rigide regole costruttive correnti.

Una struttura siffatta consente anche un'articolazione dell'organismo edilizio secondo una espansione lineare nel tempo, uno sviluppo "controllato" dei volumi e delle forme, garantendo, allo stesso tempo, una risposta dimensionale misurata al contesto in cui si colloca, evitando rigide imposizioni formali.

Il risultato è un confronto dialettico tra queste nuove presenze scultoree e l'"intorno", ripensando così l'intera Cantina come un'articolazione sistemica e tecnologica, costituita sì da volumi architettonici ma anche e soprattutto da zone nascoste, di piani inclinati verdi (gli uffici e gli essiccatoi per l'uva del "Vin Santo") o veri e propri giardini.

Verso la valle, nell'unica prospettiva possibile per percepire la presenza, la nuova Cantina si presenta come una semplice iterazione di mantelli inclinati di rame verde (dal colore della preossidazione chimica adoperata), ponendosi così in perfetta simbiosi con le vicine emergenze naturali.

Massimo d'Alessandro riesce a creare in questo nuovo modello compositivo spaziale un nuovo fondale paesaggistico, creando una fantastica successione di sculture e giardini, elementi pensati per poter raccontare la storia millenaria di un vitigno, quello del Sirah, proveniente dall'Asia ed approdato, dopo un lungo viaggio attraverso la Persia e la Turchia, in Sicilia e poi in Toscana.



Locali climatizzati naturalmente, ventilazione dei bianchi in vasche, invecchiamento dei vini in barrique, stoccaggio dell'imbottigliamento.



Sirah: raccontare un vino attraverso i giardini

La trama dei giardini intrecciati è il filo di un viaggio avventuroso compiuto da un vino, prodotto metamorfico che assume vita autonoma rispetto ai suoi artefici primitivi, si dà qualità spirituali e misteriche, viaggia per terra e per mare e mette radici dovunque ritrovi la coincidenza di pochi ma imprescindibili elementi: una terra tra mari o un mare tra le terre, un terreno povero ed un'estate calda. Viaggiatore lungimirante e nostalgico trasporta e diffonde miti, riti e simboli di popolazioni nomadi dei bordi di un deserto.

Questo vino è il prodotto di un vitigno antichissimo che col nome antico di Sirah ricorda sia una stella babilonese, "ombelico del cielo" dei Sumeri, sia una città-oasi del deserto persiano con i suoi tappeti, e col nome medievale di Hermitage ricorda il ritiro ascetico di un crociato, non nel deserto ma su una collina di Francia. Il suo profumo trattiene sospese le viole e le resede dei giardini d'oriente, l'ambra magica della Media, il cuoio delle selle dei cammelli lungo le vie carovaniere.

TEMA	ORIGINE	CARATTERISTICHE	VIAGGIO
VITIS VINIFERA	La più antica regione viticola del mondo è una larga fascia lungo il Mar Caspio che parte dal Caucaso e attraversa la Media e la Persia, fino al nord-est dell'Afghanistan.	La vite primigenia nasce su una striscia di terra circondata da quattro mari: Mar Caspio, Mar Nero, Golfo Persico e Mar Mediterraneo. I terreni d'origine sono poveri, granitici o scistosi.	Dalle valli del Caucaso verso Sud in Mesopotamia, Egitto, isole del Mediterraneo orientale. Greci e Fenici introdussero la vite in Sicilia (Siracusa) e la coltivazione si diffuse anche tra gli Etruschi.
VINO	La storia del vino si fa risalire al 5100 A.C. da quando, in un villaggio neolitico dei monti Zagros, in Iran, è stata ritrovata una giara di terracotta con spremitura di grappoli d'uva e resina di terebinto, Pistacia atlantica, per una migliore conservazione.	La coltivazione della vite richiede un clima freddo d'inverno per il riposo invernale, caldo e secco d'estate per la maturazione dei frutti. Questi dati climatici si ritrovano, oltre che nella zona di origine della vite, in tutte le zone della terra a clima mediterraneo: California, Cile, Provincia del Capo, Australia.	Nel 2000 A.C. il vino iraniano viaggia come merce di scambio verso le terre dei Sumeri nella Mesopotamia del sud e verso il Mediterraneo orientale (Omero); prima del vino in queste regioni si bevevano birra e vino di palma.
VITIGNO SIRAH	Probabilmente originario della città persiana di Shiraz, città oasi nel deserto iraniano presso l'antica Persepoli, città ombelico della rete di caravanserragli e vie di traffici: ambra, sete, spezie. Vi sostò anche Marco Polo.	Nel profumo del vino Sirah si colgono sfumature di fiori, di frutta e di spezie: violetta, reseda, liquirizia; ribes, mirtillo, lampone; ambra, pepe, cuoio, tabacco, tartufo.	Per l'eccessivo vigore vegetativo il vitigno dà i frutti migliori in terreni poco fertili, poveri, superficiali e ben drenati; il rendimento migliora nei climi più freddi dove il vino diventa secco e poivré.
STELLA SIRAH	Sirah è il nome di una stella che riunisce due costellazioni boreali: è l'ombelico di Pegaso, il cavallo di Perseo, ma anche la chioma di Andromeda, figlia di Cassiopea, regina di Etiopia.	Dall'arabo "Al Surrat" (ombelico), Sirah è la stella più luminosa della costellazione del Quadrilatero Babilonese, il quadrato di Pegaso, considerato in Mesopotamia centro del cielo e simbolo del Paradiso.	Presso i nomadi dell'Africa sahariana Sirah è il nome dato al primogenito ed indica una persona coraggiosa ed affidabile.
WINE-LINE, BLOOD-LINE	In Iran il prof. Shaybany fa discendere la vite Sirah da un'uva scura delle montagne del Caucaso chiamata Syah o Siah.	Uva nera molto vigorosa che nelle miniature iraniane si arrampica sui platani orientali (Chenar) nei giardini di Shiraz.	Un crociato, Guy (o Gaspard) de Sterimberg, di ritorno nella Francia meridionale nel 1224, piantò un vigneto su una collina scoscesa e vi visse da eremita (Hermitage).
GIARDINO ORIENTALE	Flora dei giardini persiani antichi: Fiori: Rose, viole, resede, peonie, papaveri, garofani, gelsomini, violaccioche, lillà. Bulbi: Gigli, tulipani, iris, narcisi, tuberose, giacinti. Alberi: Platani, Cipressi, Melograni, Prunus, Pioppi, Salici, Gelsi, Terebinti.	Dal VI secolo A.C. lo schema sempre geometrico del giardino persiano parte da una vasca d'acqua centrale, spesso con fontana, da cui partono quattro canali ad angolo retto che racchiudono aiuole fiorite. L'ombra è assicurata da viali alberati perimetrali, padiglioni maiolicati, tende di seta.	Nella storia delle piante e dei giardini la Persia ha rappresentato un centro di migrazione verso occidente di piante produttive ed ornamentali ed una fonte di ispirazione di modelli di giardino.
TAPPETO PERSIANO	Dai primitivi tappeti caucasici dei confini con la Russia evolve il complesso disegno del tappeto persiano.	La vasta gamma di disegni, tra il floreale ed il geometrico, comprende: medaglioni con ottagoni o Stelle di Media ad otto punte; campi coperti da fioriture di rose e palme; bordi con fasce intrecciate, viticci, arabeschi.	
TAPPETO GIARDINO	Tappeto figurato del periodo aureo persiano.	Il campo interno è spartito in zone ad angolo retto che rappresentano le aiuole. Al centro campeggia l'albero della vita, un Cipresso o un Melograno.	
TAPPETO DEL CAUCASO	Proviene dalle aspre valli delle regioni montuose del Caucaso, crocevia delle vie carovaniere, abitate da tribù spesso nomadi.	I disegni sono a tendenza geometrica, spesso in bande di colori alternati disposti diagonalmente; campi spaziosi ad unico colore, con poligoni regolari o stelle a più punte: le otto punte della stella dei medi, le sei punte della stella dei maomettani. Frequenti motivi di animali, domestici o fantastici, cammelli e pavoni. Le valli trasversali possono aver ispirato i motivi diagonali.	
TAPPETO TABRIZ	Capoluogo dell'antica Media tra il Caucaso e la Persia.	I disegni sono ricchi ed elaborati. Un gran medaglione centrale, in forma di stella lobata ad otto punte, racchiude motivi floreali, tipici persiani, a diversi colori.	
TAPPETO SHIRAZ	Risente dell'influenza del Caucaso di cui la popolazione è originaria.	Prevalgono i disegni stilizzati; è frequente il motivo a strette zone nastriformi disposte diagonalmente.	
TAPPETO DI DAMASCO, O SIRIANO	La città di Damasco è luogo dell'imbarco per l'Occidente più che luogo di produzione.	Il campo centrale del tappeto è spesso diviso in riquadri contenenti ottagoni e disegni stilizzati di stelle ed alberi.	