

POLITECNICO DI TORINO
I FACOLTA' DI ARCHITETTURA
Corso di Laurea Magistrale in Architettura Costruzione Città
Tesi meritevoli di pubblicazione

Bastianich Winery

Progettazione di uno stabilimento vinicolo polifunzionale nei Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia

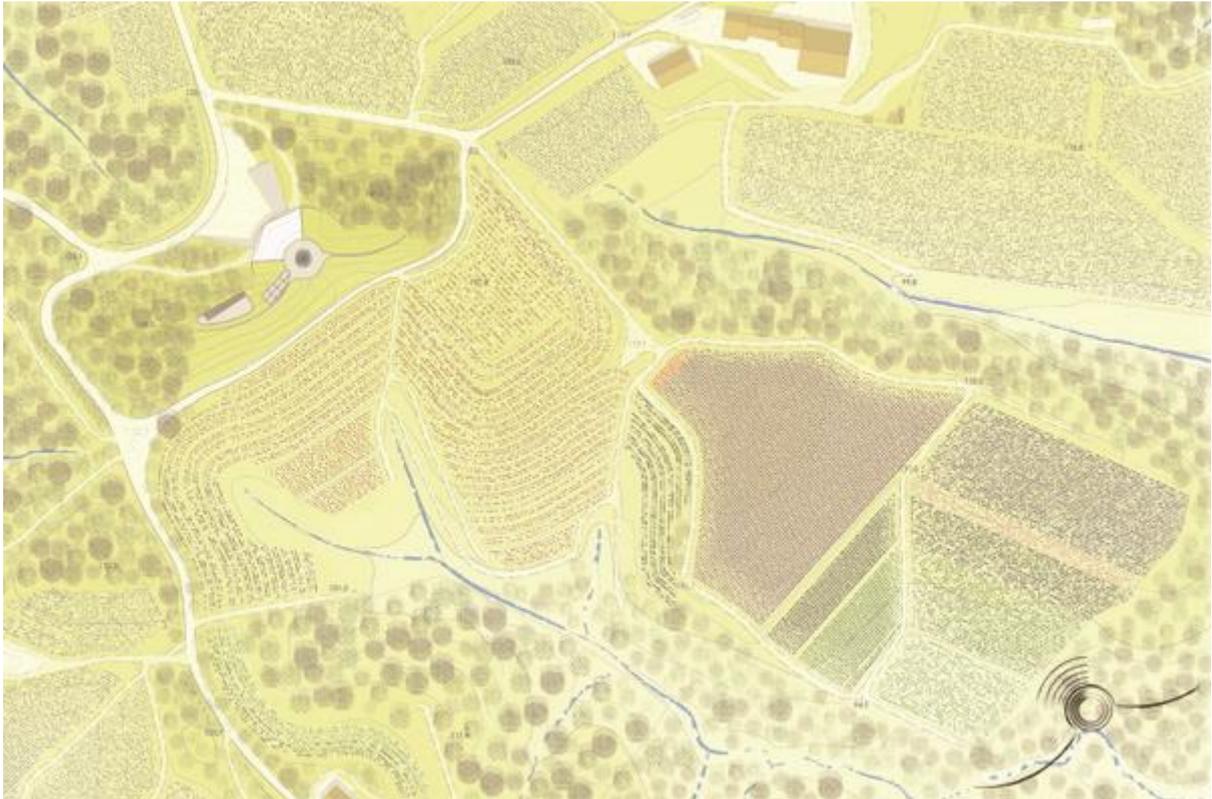
di Stefano Reghenaz

Relatore: Michele Bonino

Correlatore: Giacomo L. Beccaria

Il tema, anche grazie alla sua complessità, mi ha affascinato in quanto ho potuto cogliere la forte affinità che lega il mondo dell'architettura e quello del vino. L'argomento infatti è divenuto oggetto di studio molto praticato dallo *star system* internazionale, alla ricerca della giusta fusione tra i caratteri funzionali ed il gusto relativo del "bello", il rispetto della tradizione e l'introduzione di peculiarità innovative, l'integrazione al paesaggio e la necessità di conferire un'immagine ben riconoscibile, associata alla filosofia aziendale. Indispensabile è risultato intraprendere un percorso preliminare riguardante la conoscenza dei cicli produttivi enologici e un'analisi storica degli stabilimenti vinicoli, ponendo attenzione agli approcci ideativi emersi nell'ultimo ventennio.

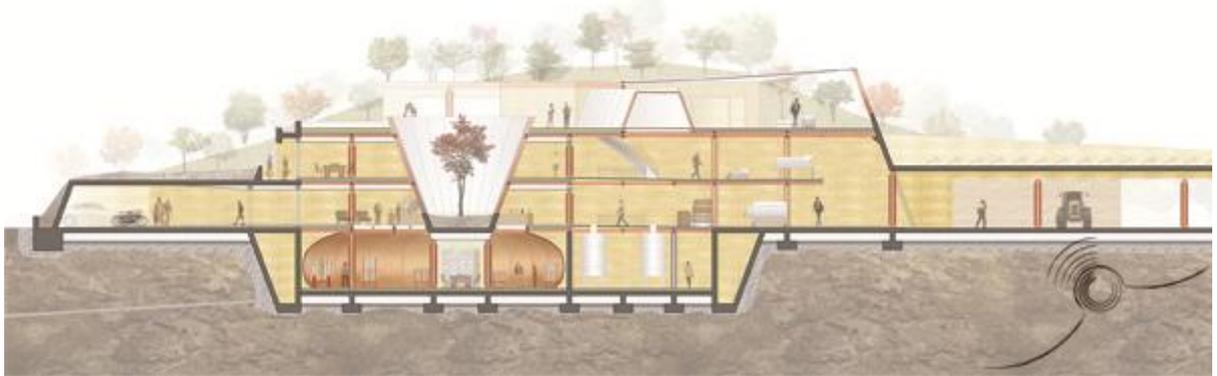
Il progetto è stato contestualizzato nel comune di Buttrio, all'interno della suggestiva area vitivinicola DOC dei Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia (<http://goo.gl/maps/MMEoy>), grazie alla collaborazione dell'azienda vitivinicola *Bastianich*. Quest'ultima ha assunto il ruolo di "committenza virtuale", fornendomi indicazioni in merito ai processi produttivi da adottare, parallelamente all'elaborazione di un progetto in chiave moderna, che ponesse attenzione alla relazione con l'area e alla predisposizione di spazi utili ad esaltare il "Turismo del vino".



Planimetria territoriale dell'area di progetto

L'obiettivo quindi si è focalizzato nell'ideare una "Architettura del vino" che non fosse solo uno stabilimento di trasformazione e conservazione, ma che divenisse un complesso in grado di produrre economia, permettendo ai clienti di sostare nel luogo, conoscere le peculiarità del territorio e offrire la possibilità di usufruire di servizi enoturistici.

L'intento compositivo si è focalizzato nello sviluppo di un organismo cilindrico, che si innestasse al centro dell'area, ovvero in corrispondenza dell'avvallamento generato dalla due colline. Questa conformazione spaziale, molto utilizzata in ambito enologico, permette di convogliare i flussi produttivi in maniera idonea, soprattutto quando si adotta una vinificazione a caduta. Il volume circolare inoltre ha consentito di diramare radialmente gli altri ambienti, verso est con l'area di ristorazione e la spa dove praticare la vinoterapia, il residence ad ovest e la sezione produttiva a nord. Il cilindro rappresenta il nodo spaziale del progetto in cui funzioni produttive e turistiche si integrano negli ambienti più rappresentativi, quali gli spazi di accoglienza e degustazione. Fondamentale è risultato forare questo corpo di fabbrica ed inserire un elemento vetrato tronco-conico, al fine di facilitare l'illuminazione degli ambienti e consentire la predisposizione di un sistema di areazione efficiente. Inoltre, il volume sottratto al cilindro, conferisce la sensazione che le colline, in continuità con la struttura, convogliano al suo interno fino in prossimità della barriera.



Sezione trasversale dell'area di accoglienza e produttiva

Notevoli sforzi sono stati indirizzati anche nella conformazione delle “barchesse” laterali, le quali sono state svincolate dalla concezione geometrica per adattarsi alle curve di livello che generano il pendio. L’idea si è così orientata nella coesistenza di un elemento simbolico come il cilindro e di volumi organici che sembrano emergere dal terreno, accomunati dalle caratteristiche materiche dell’opera, visto che le superfici in vista di calcestruzzo pigmentato sono trattate in modo da ricreare la conformazione argillosa stratificata (*ponca*) del sottosuolo. Nel complesso gli aspetti compositivi ed architettonici, hanno avuto la costante esigenza di dialogare con le rigide componenti produttive e fisico-tecniche. Infatti, i flussi relativi al processo di vinificazione, della luce, delle acque piovane e reflue, della ventilazione e del condizionamento termoigrometrico si sono intersecate con l’obbiettivo di creare un organismo funzionale ma al contempo accattivante, mantenendo costante il dialogo visivo tra interno ed esterno e tra spazi produttivi e turistici.



Modello fisico del progetto

Per ulteriori informazioni, e-mail:

Stefano Reghenaz: stefano.reghenaz@gmail.com

Servizio a cura di:
CISDA - HypArc, e-mail: hyparc@polito.it