Cantine ecosostenibili: Cantina di Dora Sarchese (http://www.cucinaconoi.it/il-vino/vino-e-dintorni/cantine-ecosostenibili-cantina-di-dora-sarchese)

9 giugno 2011

CANTINA DI DORA SARCHESE

Caldari (CH)



Una cantina fatta di pietra, legno e tanta concretezza abruzzese. L'idea è la riqualificazione di una struttura realizzata negli anni Ottanta, che si aggiunge a elementi della cantina preesistenti. Realizzato dall'ingegnere e architetto Rocco Valentini nel 2007, il progetto ha dato una sede adeguata al lavoro e alla passione di Dora Sarchese e di tutta la sua famiglia per la propria azienda vitivinicola, fondata dallo scomparso marito di Dora. La cantina si trova in Caldari, comune di Ortona, in provincia di Chieti, ed è stata costruita nell'altipiano ortonese, in una zona d'Italia meravigliosa, poco conosciuta ma dalle grandi potenzialità, all'interno di un territorio fatto da gente coraggiosa, di grande dignità e carattere.

I protagonisti di questo progetto sono i materiali della tradizione: il legno, la pietra e i mattoni, sempre a ricordare che il vino è un elemento vivo, fortemente legato al suo territorio e alla sua storia. Usati come elementi di architettura bioclimatica, i materiali naturali permettono e agevolano il mantenimento costante della qualità igrometrica degli interni della cantina, evitando così costosi impianti di climatizzazione. Un progetto dalla forte personalità, un oggetto architettonico racchiuso in sé, intimo, come la relazione di ognuno di noi con il vino, una figura geometrica simbolica che appartiene fortemente alla tradizione del paesaggio abruzzese, un elemento definito, chiaro, protettivo ma anche aperto verso il paesaggio circostante, con un largo utilizzo di forme circolari e ondulate, sia in pianta che in prospetto, quasi a voler ricordare che il vino è un elemento liquido, con una sua esistenza, difficile da racchiudere all'interno di superfici troppo definite.

CucinacoNoi
Mi piace
CucinacoNoi piace a 1.514 persone.

Plug-in sociale di Facebook

Cantine e vino
www.suedtiroler-weins
Le cantine e vinoteche d
strada del vino dell'Alto

Più Visitati

Pasta frolla (http://www.cucinaconoi.it/ricette/le-basi-di-pasticceria/pasta-frolla)
Melanzane ad involtino (http://www.cucinaconoi.it/ricette/c-ad-involtino)
Torta morbida al cioccolato (http://www.cucinaconoi.it/ricette/d-dessert/torta-morbida-al-cioccolato)
Filetto di maiale all'aceto balsamico (http://www.cucinaconoi.it/ricette/s-piatti/filetto-di-maiale-allaceto-balsamico)
Crema pasticcera (http://www.cucinaconoi.it/ricette/le-basi-di-pasticceria/crema-pasticcera)





L'ampliamento, una sorta di raccordo tra gli edifici preesistenti, è una struttura multiuso, sia per la trasformazione del vino, sia per la sua presentazione e promozione. La nuova struttura abbraccia e racchiude il capannone esistente: si presenta come un muro curvo esterno in pietra, all'interno del quale si sviluppano al piano terra, un portico e una sala da degustazione, gli uffici e i nuovi spazi per l'imbottigliamento. Al piano inferiore troviamo una nuova bottaia per la conservazione del vino. Il muro e la pensilina in legno proteggono la bottaia interrata dall'irraggiamento e fungono, nello stesso tempo, da volano termico accumulando calore durante le ore del giorno e cedendolo nelle ore notturne.

La sala degustazione, uno spazio su due livelli, con soffitto a struttura in legno in travi lamellari, è delimitata da una parete in parte vetrata, dalla quale è possibile mantenere il contatto visivo con il paesaggio circostante, con le viti e gli ulivi che la circondano.

La bottaia, spazio altamente scenografico, completamente interrata, è circondata da un muro curvo in pietra arenaria che diventa il supporto di più file di bottiglie distese, inserendo nel progetto il vetro come ultimo materiale naturale.

Un progetto che di notte, nel silenzio dell'altopiano ortonese, tra la montagna e il mare, emana fasci di luce che tengono viva l'attenzione sui materiali utilizzati ed esaltano la complessità geometrica di un oggetto architettonico solido come lo spirito abruzzese.



Autore: Tommaso Aniballi (Tratto dalla rivista Devinis, di Alessia Cipolla)

Categorie: Vino e dintorni (http://www.cucinaconoi.it/il-vino/vino-e-dintorni)

Tags: cantina Dora Sarchese ad Ortona(Ch)Abruzzo (http://www.cucinaconoi.it/tags/cantina-dora-sarchese-ad-ortonachabruzzo), Cantina Dora Sarchese dell'architetto Rocco Valentini (http://www.cucinaconoi.it/tags/cantina-dora-sarchese-dellarchitetto-rocco-valentini), cantina Dora Sarchese innovativa e tecnologica ad Ortona(Ch). (http://www.cucinaconoi.it/tags/cantina-dora-sarchese-innovativa-e-tecnologica-ad-ortonach)

Condividi

Mi piace 291 Invia

Articoli Correlati

Caponata di melanzane (http://www.cucinaconoi.it/ricette/a di-melanzane)

Pasta fresca di semola di grano duro (http://www.cucinaconoi.it/ricette/b salate/pasta-fresca-di-semola-di-grano-duro)

Millefoglie Chantilly (http://www.cucinaconoi.it/ricette/t e-crostate/millefoglie-chantilly)

Spaghetti alle vongole (http://www.cucinaconoi.it/ricette/p piatti/spaghetti-alle-vongole)

Lingue di gatto (http://www.cucinaconoi.it/ricette/d dessert/lingue-di-gatto)



(http://www.cucinaconoi.it/chef-a-domicilio)

Cantine e vinoteche
www.suedtiroler-weinstrasse
Le cantine e vinoteche della strada del vino dell'Alto Adige.
Villa Sandi - Visite
villasandi.it
Visite gratuite a Villa Sandi ed alle splendide cantine sotterranee.
Cartizze al Giusto Prezzo
www.valdoca.it
Il prezzo del Cartizze VAL D'OCA è garanzia di verità e qualità. Scopri
Internet via Satellite
sat.tooway.it/elite-decouvert
Tv satellite, Internet + Tel. A offerta d scoprire subito.

Links

CucinacoNoi English (http://www.youtube.com/channel/

Slow Food (http://www.slowfood.it/)

Terra Madre (http://www.terramadre.info/)

QualiGeo (http://www.qualigeo.eu/)

Accademia Italiana della Cucina (http://www.accademiaitalianacucir



Trattamenti, correzioni del vino e pratiche di cantina (http://www.cucinaconoi.it/il-vino/trattamenti-correzioni-del-vino-e-pratiche-di-cantina)



Conservazione ed invecchiamento del vino (http://www.cucinaconoi.it/il-video-vino/conservazione-ed-invecchiamento-del-vino)



Maturazione e invecchiamento (http://www.cucinaconoi.it/il-vino/maturazione-e-invecchiamento)

0 commenti ★ 0

Lascia un messaggio...

Migliori · Comunità Condividi

Nessuno ha ancora commentato.

Feed del commento Iscriviti via email

www.cucinaconoi.it (http://www.cucinaconoi.it) - Roma - C.F. 97553610581 - email info@cucinaconoi.it (mailto:info@cucinaconoi.it)
Copyright © 2010 All Rights Reserved
This opera is licensed under a Creative Commons (http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.5/it/deed.it)
Attribuzione Non commerciale - Non opere derivate 3.0 Unported License. (http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.5/it/deed.it)
(http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/)