11. CANTINA A TOLLO









L'edificio dall'esterno



www.roccovalentini.it

Dati generali dell'intervento

Progetto: Cantina vinicola
Committente: Vigneti Radica
Località: Tollo (CH)
Progettazione: ing. arch. Rocco Valentini; collaboratori: Rossella D'Amario, Giuliano Peverati (strutture)
Direzione lavori: ing. arch. Rocco Valentini
Realizzazione strutture in legno: EDILLEGNO PELLEGRINI s.r.l., Pretoro (CH)
Data di realizzazione: 2008-2011
Superficie intervento: 900 m²



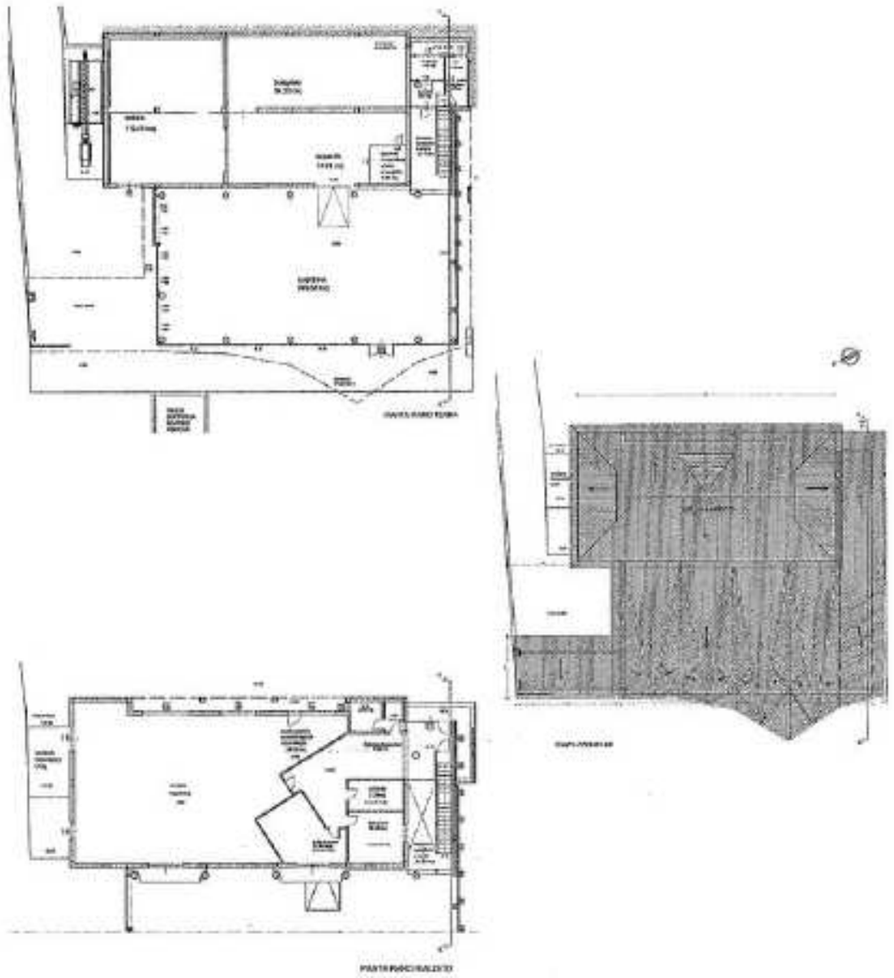






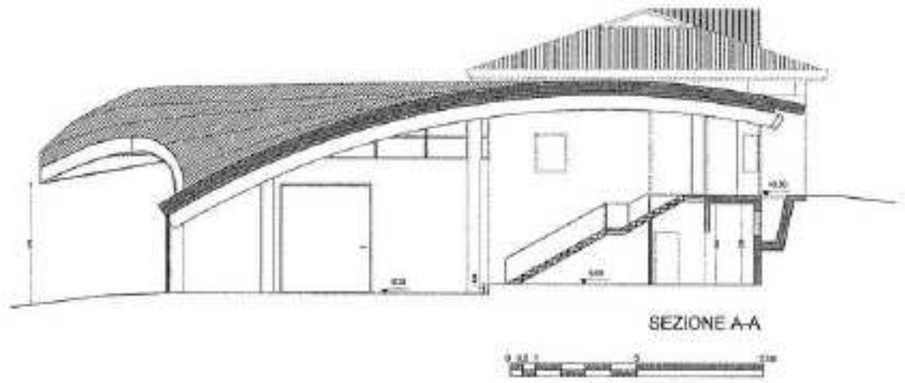
Gli interni della cantina

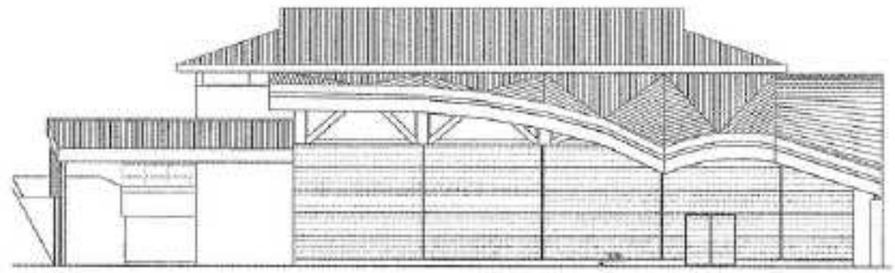
La cantina Radica nasce come piccola azienda di famiglia a Tollo, tra i vigneti abruzzesi. Le origini dell'azienda risalgono agli anni '50, quando Rocco (per tutti "Zi Rock"), capostipite della famiglia acquistò il suo primo terreno a Tollo dedicato principalmente alla coltivazione di uva da tavola e solo in parte per uva da vino, creata soprattutto per le esigenze della famiglia e degli amici.
Nel 2008 Antonio con i suoi figli Giacomo e Rocco pensano di realizzare la cantina di famiglia con la missione di produrre vini di qualità utilizzando esclusivamente le uve provenienti dai propri "vigneti".
La cantina nasce riutilizzando ed ampliando una struttura preesistente utilizzata come rimessa agricola, integrandola.
La nuova struttura in ampliamento accoglie la zona di lavorazione delle uve della vinificazione e dello stoccaggio.
La cantina è integrata con l'ambiente circostante, utilizza materiali tradizionali quali la locale pietra arenaria abbinata a tecnologie moderne ed eco-compatibili quali legno lamellare, pannelli e pareti ad alto isolamento termico, protezione dall'irraggiamento diretto del sole; vetri basso emissivi permettono di mantenere costante la temperatura dell'ambiente senza l'ausilio di macchine.



Planimetrie di progetto

L'elemento caratterizzante è la copertura in legno lamellare a ridosso della struttura preesistente: una grande ala aperta che racchiude al suo interno la cantina.
Le grandi falde triangolari, con il loro andamento discendente, sembrano piegarsi fino al suolo, pur senza toccarlo, per proteggere gli ambienti interni; sono, infatti, studiate per ombreggiare ed evitare che la luce diretta penetri all'interno della zona lavorazione, in modo da non compromettere la qualità del vino.
La copertura lignea poggia su pilastri in acciaio e cemento armato legati da un cordolo sempre in cemento armato.
La bottaia, ricavata sotto la struttura preesistente, è delimitata da un muro in pietra di arenaria locale posata a secco, richiamo del paesaggio circostante, che costituisce un'ulteriore massa per il controllo termico e le pareti e il soffitto sono trattati con colori scuri per attenuare il più possibile la rifrazione della luce. Gli arredi sono antichi pezzi in legno recuperati dall'ambiente rurale e restaurati accostati a pezzi realizzati artigianalmente con legno lamellare dalle linee geometriche e regolari che disegnano sgabelli, panche e un tavolo per la degustazione diretta in bottaia.





Prospetto e sezione di progetto

L'edificio si articola su due livelli:
- al piano terra si trovano: la bottaia, la bottigliata, il deposito, la cantina, gli spogliatoi e i servizi igienici;
- al piano rialzato si trovano: la rimessa, il punto vendita dei prodotti, la sala riunioni, gli uffici e un servizio igienico.

I prospetti ben evidenziano come la nuova copertura con struttura in legno lamellare abbia un forte valore estetico e rivesta anche la funzione di armonizzare fra loro i diversi volumi.