



Le “case del vino” di Fiorenzo Valbonesi

di Andrea Cappelli, foto Bruno Bruchi

PENSANDO A QUEL NETTARE CHE TANTA SODDISFAZIONE DÀ AI NOSTRI PALATI, NON DOBBIAMO FAR RIFERIMENTO SEMPRE E SOLO AL VITIGNO, ALL’UVA, AI METODI DI VIGNA E VINIFICAZIONE, ALLE FILOSOFIE PRODUTTIVE, MA ANCHE AI LUOGHI IN CUI IL FRUTTO VIENE TRASFORMATO IN VINO: LE CANTINE. MENTRE FINO A QUALCHE ANNI FA LA CANTINA ERA CONSIDERATA SOLO UN LUOGO DI LAVORO, OGGI IL CONCETTO È MOLTO CAMBIATO: LE CANTINE, OLTRE A LUOGHI FUNZIONALI E SICURI PER GLI OPERATORI, DEVONO INSERIRSI BENE - SECONDO LE ULTIME, GIUSTE SENSIBILITÀ - NEL CONTESTO AMBIENTALE E CULTURALE DEL LUOGO, DEVONO AVERE UNA STRUTTURA ADATTA ALL’ACCOGLIENZA IN CUI SI FANNO VISITE E DEGUSTAZIONI E INFINE, SE SONO PURE ARCHITETTONICAMENTE BELLE E INTERESSANTI, NON GUASTA PROPRIO: CERTO NON È FACILE ACCONTENTARE LE COMMITTENZE, I PRODUTTORI DI VINO SI SONO FATTI SEMPRE PIÙ ESIGENTI E ATTENTI ALLE LORO “CASE DEL VINO”.



La cantina di "Campo del Sole" sulle colline di Bertinoro

Un'impresa non facile, che può esser portata a termine solo con una gran passione, che è proprio quella che ci mette il simpatico architetto romagnolo Fiorenzo Valbonesi: "Sono nato a Santa Sofia, al confine fra la Toscana e la Romagna, nel 1952 e devo la mia passione per l'arte a mio padre, che era fotografo. Ho iniziato a dipingere da ragazzo e, durante il liceo, ebbi come insegnante di Storia dell'Arte il professor Walter Ferri, che diventò una sorta di mentore, insegnandomi ad amare l'architettura. Nel 1977 mi sono poi laureato con lode alla facoltà di Architettura di Firenze in progettazione urbana col prof. Gianfranco Di Pietro". L'intensa vita progettuale del percorso professionale di Fiorenzo Valbonesi lo ha portato a occuparsi di diversi temi: dall'urbanistica al design, dalla residenza privata all'edificio pubblico ha sempre mostrato di affrontare i mandati ricevuti col piglio e la determinazione tipiche di chi vuol approfondire le proprie conoscenze e trasformarle in atti compiuti degni di considerazione. Difficile scindere la sua vita privata da quella professionale perché la seconda ha sempre prevalso sulla prima fino a fondersi in un "unicum" capace di trascinarlo freneticamente, di esperienza in esperienza, di progetto in progetto: una sorta di "furore" del fare l'ha attanagliato fin dagli esordi procurandogli, di conseguenza, una notevole capacità e un'indiscutibile proprietà di linguaggio progettuale. Poi, a un certo punto della sua vita professionale, un'opportunità lavorativa ha generato come una sorta di folgorazione: la passione per la progettazione di cantine. Ma forse, ancor prima dell'incarico, era cresciuta in lui un'inconscia attrazione per il settore, con quel tipico processo di crescita comune a coloro che s'avvicinano all'affascinante, per quanto complesso, mondo del vino. Ed è così che, con l'entusiasmo e la determinazione che da sempre lo contraddistinguono, si è affacciato in questo nuovo universo, al fianco di enologi, enotecnici e committenti coi quali individuare le linee guida. In

tal modo è iniziato un percorso che lo ha portato a occuparsi con sempre maggior frequenza di questo nuovo settore di forte specializzazione dove ha avuto modo di raggiungere la sintesi di tutto ciò che è stato il suo percorso professionale esprimendo in toto la sua conoscenza tecnologica, la sua capacità di adattarsi alle varie tematiche, l'attitudine naturale nel calarsi nelle varie realtà territoriali personalizzando di volta in volta i propri interventi a seconda delle diverse condizioni progettuali. Ciò nonostante, i vari progetti eseguiti o in procinto di esserlo, pur nella naturale diversità compositiva, appaiono come un chiaro esempio d'una ricerca artistica che dura da decenni con una coerenza di stile e un'onestà di linguaggio difficilmente riscontrabili nella vita professionale di un architetto. Un sottile fil-rouge collega infatti le realizzazioni fino a ora progettate, pur con le dovute diverse interpretazioni attuate nei territori d'intervento. Mi preme sottolineare un'altra peculiarità del segno di Valbonesi e, per meglio esprimerla, vorrei rubare una frase di Giorgio Vasari che, volendo lodare un noto architetto, scrisse che l'edificio che questi avevo eretto sembrava "non fabbricato, ma nato". Ed è proprio questa la caratteristica che identifica le cantine da lui progettate e cioè l'analogia tra forma naturale e architettonica, che sorprende e lascia un'impressione profonda: in buona sostanza sembra riemergere dalla memoria, come paradigma di forma ancestrale, una continuità tra l'opera dell'uomo e l'elemento naturale. La capacità d'interagire col paesaggio disegnato dall'uomo e l'orografia del terreno è un'operazione difficile e complessa, soprattutto considerato che tali strutture devono occultare voluminose e sofisticate tecnologie necessarie al processo di vinificazione e conservazione. Il potere dell'architettura è quello di creare un nuovo paesaggio, ma non sempre si realizza un sito migliore, anzi, sovente è vero proprio il contrario. Nelle opere di Valbonesi si può osservare un'indiscutibile capacità di esaltare il

"carattere" del luogo. Grazie al taglio progettuale che attua in ogni suo intervento, Fiorenzo è in grado di leggere le caratteristiche proprie del luogo, la sua configurazione, le sue tradizioni culturali, le sue implicazioni morfologiche e il suo clima "naturale e spirituale". Osservando con attenzione l'ambiente circostante, egli riesce a coglierne il carattere e produrre, ogni volta, una cantina che non avrebbe potuto essere concepita in alcun altro luogo che quello in cui è nata o nascerà. Tutto ciò, in buona sostanza, implica la sua inconfutabile capacità di "trovare" l'architettura che l'ambiente stesso va cercando. *Qual'è la sua filosofia di architettura?* "Io cerco la qualità ogni giorno e in ogni lavoro che mi si presenta. Sento l'ossessione della ricerca come base fondante del mio lavoro: ricerca della soluzione tecnologica e formale, sempre nuova, fortemente legata al contesto naturale, umano e storico. E' qui che la tecnologia diventa l'essenza del progettare, la condizione fondamentale

per governare il progetto. Deve essere sintesi di eleganza e funzionalità, decorazione e funzione non scissi dalla vita e dalla cultura dei luoghi. Penso l'architettura come al connubio inscindibile tra pensiero e materia, la forma d'arte con la quarta dimensione: l'uomo e il suo viverci dentro. Il rapporto con l'architettura - elemento fondamentale della vita sociale - è una parte fondamentale della mia vita, ho sempre messo a disposizione dei clienti le mie capacità per poter dare la giusta interpretazione del loro racconto". *Quando inizia il suo rapporto col mondo del vino?* "E' dal 1998 che ho iniziato a progettare cantine, quando un immobiliare romagnolo mi chiese di realizzare una cantina in un podere che non aveva nessuna struttura atta alla trasformazione delle uve, una realtà di quaranta ettari dove dovetti iniziare a studiare di nuovo perché tutti i temi, quello del processo di trasformazione del vino, per quanto possano esser parzialmente conosciuti, vanno appro-



La cantina del "Castello della Sala" della famiglia Antinori in Umbria

fonditi molto. A 'Campo del Sole' fortunatamente sono subito entrato in sintonia con la figura dello 'enologo di processo' che mi ha fatto entrare nel mondo della vinificazione spiegandomi praticamente tutti gli aspetti connessi al mondo della tecnologia enologica: il 'mio mondo del vino' parte così". *Quindi la prima cantina per lei è stata nella tua terra...* "La cantina di vinificazione 'Campo del Sole' s'integra con efficacia nel contesto ambientale delle colline di Bertinoro. L'architettura dialoga col paesaggio disegnato dai vigneti, cercando di ridurre al minimo l'impatto della nuova costruzione. L'altezza è contenuta e sfrutta il dislivello del terreno per ricavare quanto serve ad alloggiare gli impianti di produzione. La continuità col verde circostante è garantita dalla grande copertura, elemento unificante e fortemente caratterizzante l'intero sistema, realizzata con alluminio verniciato color verde rame che si mimetizza con la fiorente vegetazione circostante. Tutto il sistema architettonico rispecchia la volontà della committenza di far mostra di ogni fase della produzione: lo denuncia la scelta di vetrare tutto

il fronte del locale di vinificazione e rendere visibile e accessibile questo stesso interno anche direttamente dagli adiacenti uffici e locali di ricezione. La stessa intenzione giustifica la scelta per gli interni industriali di materiali d'alta qualità prestazionale, ma anche estetica". *Da dove parte per progettare una cantina?* "Non posso essere colui che progetta la cantina decidendo il ciclo produttivo, dove e come, mi si deve dire dove e come lo si vuole, l'enologo di processo me lo trasferisce su carta con dati, dimensioni e ingombri e io, solo a quel punto, sono in grado di fare il progetto. Ecco perché nei miei lavori non si trova mai una cantina ripetuta, faccio sempre qualcosa che si confronta col territorio che la deve fare da padrone, non mi nascondo sottoterra se non ce n'è necessità o desiderio preciso da parte della proprietà e non vado a imporre la mia personalità al territorio, anzi è lui che mi deve guidare, il famoso 'genius loci', quello che un territorio racconta e col quale io cerco di dialogare. Tutti i punti del terreno, il modo di sentire e pensare dei residenti, i colori e i riflessi diventano per me



Il progetto della cantina di "Collelungo" a Castellina in Chianti

tema di progettazione. Poi la sensibilità della committenza, congiunta alla mia, permette di arrivare all'obiettivo: la committenza ha un ruolo importantissimo che è quello del 'principe', colui che deve parlare con l'architetto di filosofia e non del colore del muro, è colui che nel Rinascimento sognava e raccontava il suo sogno, che poi l'architetto tridimensionalizzava, invece vedo sempre più realizzazioni in cui c'è solo il sogno dell'architetto". E fra le committenze "eccellenti" che hanno nel tempo scelto il lavoro dell'architetto Valbonesi, si annoverano, tra le altre, alcune delle grandi famiglie del vino come Antinori, Allegrini, Spinelli. "Per me Antinori vuol dire 'Castello della Sala', che mi ha permesso di conoscere i vertici della produzione enologica internazionale. Lavorare col marchese Piero, le figlie e l'amministratore delegato Renzo Cotarella, una persona che stimo e che mi ha fatto scuola per affinarli ulteriormente nelle conoscenze tecniche e nell'attenzione dei dettagli del ciclo produttivo, è stata un'esperienza professionale intensissima. È stato un battesimo del fuoco, non solo per le dimensioni, ma anche per la complessità dei temi e per l'importanza della committenza, che m'incuteva inizialmente timore: sbagliare in quell'occasione sarebbe stato per me non rispettare un vino che amo molto, il Cervaro della Sala. Il Castello della Sala in Umbria, terra intensa, è una cantina di soli bianchi che lavora a gravità come per i rossi, ai limiti dell'impossibile dunque, sfruttando il dislivello naturale e si confronta con un castello medievale: il sito, l'integrazione fra territorio e costruito, la comunicazione sottesa al progetto... Turisti provenienti dalle più svariate località italiane e straniere, oltre al castello, devono certamente ricevere dalla qualità e dall'immagine degli ambienti di lavoro l'emozione e la sensazione di grande professionalità ed esperienza. Il genius loci genera geometrie e rimandi morfologici col passato, cromie e integrazioni, spunti e rimandi, governa e genera l'impianto distributivo della cantina. Con questa seconda cantina in termini temporali delle quattro realizzate devo dire che tutta l'esperienza s'amplifica e si modifica alla luce del grande, positivo impegno che ha comportato". *Sempre per Antinori costruisce poi Tormaresca in Puglia a sud di Brindisi...* "Ha un'architettura che ha la funzione di trasformare il prodotto che viene da 150 ettari vitati, quindi un edificio industriale a tutti gli effetti, dove fondamentale era la qualità del prodotto e obiettivo dell'azienda l'investire il meno possi-

bile ottenendo il massimo possibile, non c'era necessità di ostentare, ma di dare un luogo di produzione il più bello possibile, spendendo il meno possibile: una bella sfida. Anche perché occupazione, sviluppo turistico/economico, pubblicità a livello nazionale e internazionale rientrano tra i vantaggi che possono oggi seguire investimenti di questa natura: sempre più frequentemente, infatti, alla produzione vinicola corrispondono crescenti attività di turismo e promozione del territorio. Quando s'affronta la realizzazione di una nuova cantina, s'affronta un processo positivamente complesso, causa di inevitabili trasformazioni non solo nell'assetto del paesaggio circostante, ma anche nell'assetto della struttura sociale ed economica del territorio: un impegno culturale a tutto-

Il progetto della cantina di "Poggio al Tesoro" della famiglia Allegrini a Bolgheri



tondo in cui si traducono doti di sensibilità e conoscenza. Le scelte architettoniche relative alla cantina in San Pietro Vernotico si formano nel confronto col contesto ambientale e paesaggistico. I primi passi partono da suggestioni indotte da esemplari rappresentativi della flora locale: l'agave, con l'andamento sinuoso delle sue foglie che sveltano e/o s'adagiano sul terreno, i fichi d'india, che popolano numerosi i cigli delle strade, la tenace e storica presenza delle trame degli uliveti, che scandiscono il paesaggio pugliese". *Passiamo allora a Monte delle Vigne a Parma...* "Una situazione molto particolare per una cantina completamente interrata con un rimando all'architettura storica emiliana: l'idea forte era quella esporre al centro della cantina la degustazione di modo che si vedesse tutto il processo produttivo". *Queste le quattro cantine terminate, quali quelle in fase di realizzazione?* "Collelungo a Castellina in Chianti, nella parte più arroccata e dura del Chianti, una piccola cantina che lavorerà per 19 ettari vitati, che tiene conto di un ciclo giocato sulla verticalità, un edificio murato, serrato su se stesso, quasi come una fortezza che protegge un piccolo tesoro. Poi c'è Poggio al Tesoro a Bolgheri, un nome prestigioso nell'enologia italiana, la famiglia Allegrini: siccome siamo in pianura e vogliono un ciclo che non sfrutti le pompe, si è pensato d'inserire l'edificio nel terreno e poi alzare un foglio di vigne che vanno fino in cima alla cantina. In

Abruzzo è in programma la cantina di "Terra d'Aligi" ad Atesa in provincia di Chieti di proprietà degli Spinelli, una grande famiglia di professionisti del vino che ama il suo territorio per il quale ha un grande rispetto e attaccamento. Gli Spinelli hanno le capacità di produrre grandi vini con un rapporto qualità/prezzo particolarmente interessante e mi hanno chiesto di realizzare una cantina che permettesse loro di affrontare sfide internazionali. È un edificio nella Val di Sangro circondato dai vigneti di proprietà che si colloca in collina di fronte alla Maiella con una grande capacità di stoccaggio e produzione, una logistica da grandi numeri portata in quota perché tutto quello che si può fare tranquillamente in pianura diventa molto difficile in collina. Sottintende un ciclo produttivo chiaro, pulito e definito tra l'enologo, l'enologo di processo e la famiglia, per questo è organizzata in quattro nuclei: l'edificio produttivo con una grande tettoia che protegge, di fianco la zona di stoccaggio, il terzo edificio è l'imbottigliamento col magazzino di logistica e una palazzina uffici: la sala per le barriques s'incastra sotto gli uffici ed è completamente interrata per una capacità di 2milioni di bottiglie, anche se ha potenzialità ancor maggiori". *Dove vorresti progettare le prossime cantine?* "Preferirei Piemonte e Friuli, perché antica è la viticoltura, interessante la campagna e la complessità che comporterebbe, dato il territorio".

Il progetto della cantina abruzzese di "Terra d'Aligi" ad Atesa della famiglia Spinelli, che sarà immersa nel suggestivo scenario della Val di Sangro di fronte alla Maiella

