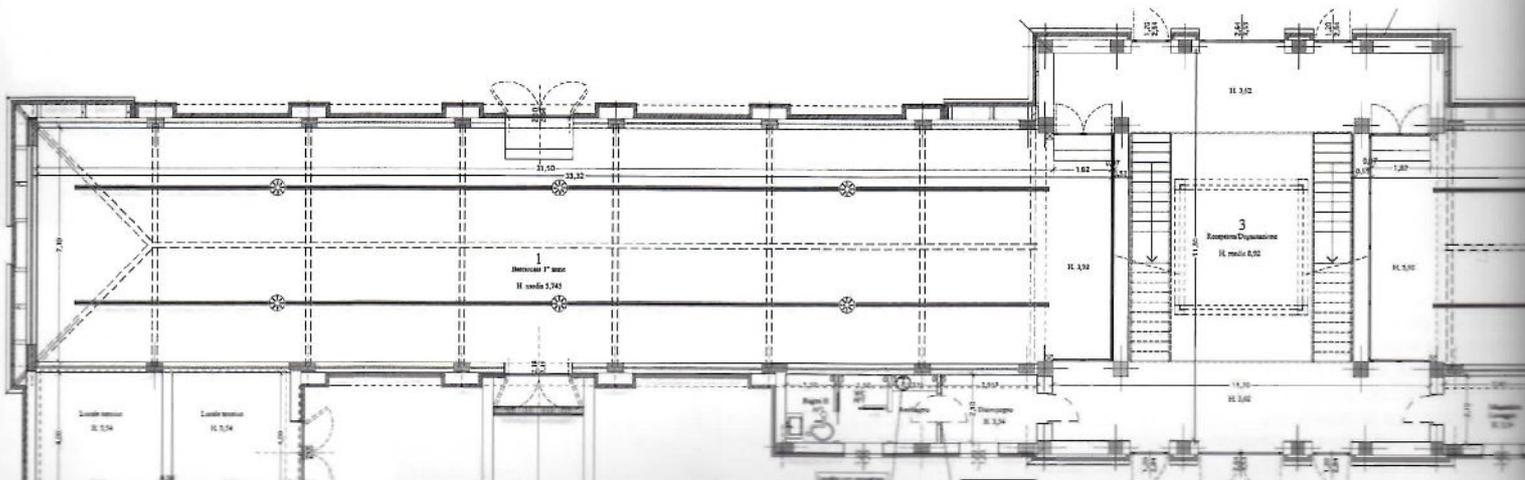


BOLGHERI



La cantina si sviluppa in un corpo centrale a doppia altezza, area di ricevimento e degustazione, dal quale si dipartono le due lunghe stecche in cui vengono conservate le barrique.

The cellar consists of a dual height central block, a reception and wine-tasting area; two long corridors extend from this structure and contain the vats.



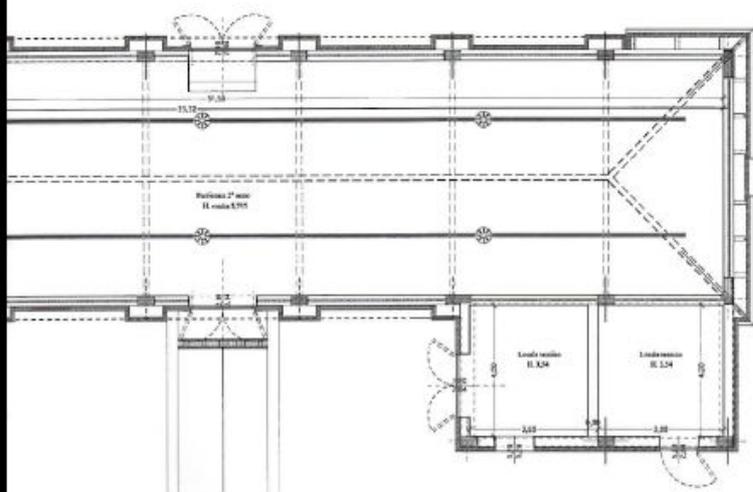


BARRIQUE ECCELLENTI EXCELLENT BARRIQUE

testo: Marta Bernasconi/ph: Pietro Savorelli
progetto: Agnese Mazzei Architeti

**I volumi classici e le tecnologie contemporanee della nuova barricaia
si inseriscono in una campagna che sembra sospesa nel tempo**

*The new building has been designed as a mixture of classic volumes
and contemporary technology in magnificent countryside that time
appears to have forgotten*



Accompagnati da quei "cipressi che a Bólgheri alti e schietti van da San Guido in duplice filar" si arriva in questo luogo della Maremma toscana, la cui bellezza è stata fissata per sempre nei versi di Giosuè Carducci. Oltre ad aver ispirato l'opera del poeta, Bólgheri ha segnato e continua ad essere protagonista di un'altra cultura, quella del vino, che qui trova una delle sue espressioni più elevate.

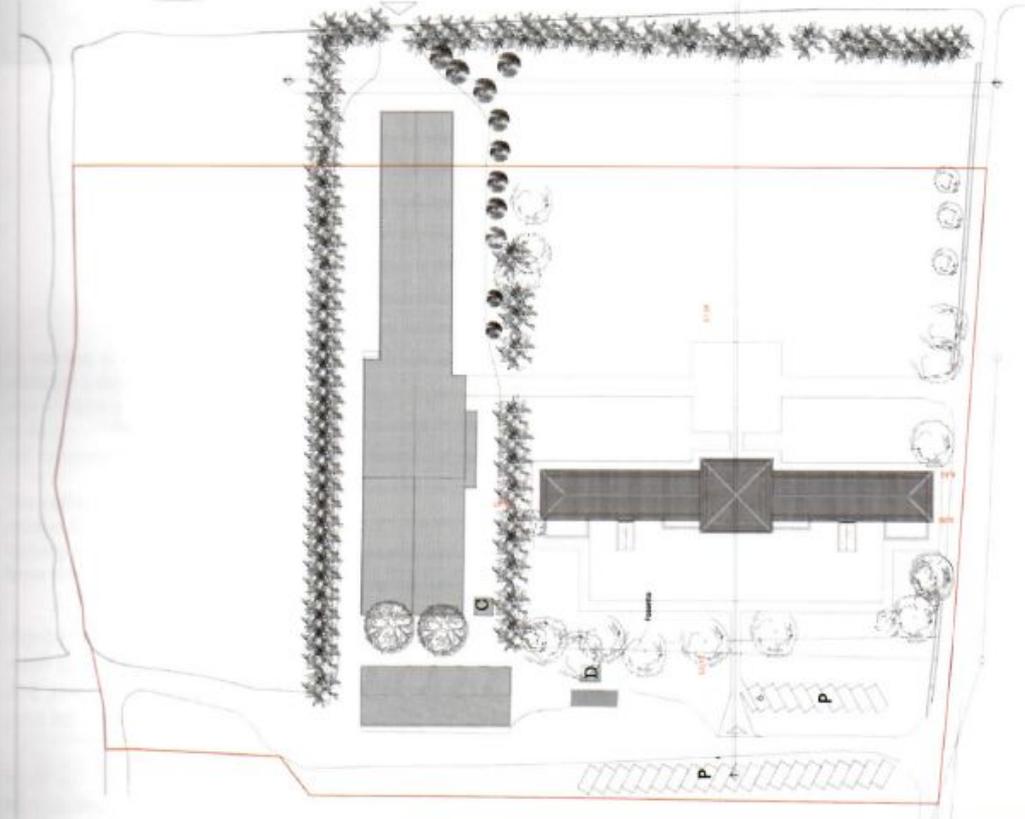
In questa terra nasce il pregiato Sassicaia, uno dei rossi più famosi d'Italia, il cui nome è sinonimo di tradizione, ricerca, unicità e radicamento al territorio. Peculiarità che appartengono anche alla storica tenuta San Guido dei Marchesi Incisa della Rocchetta: 2.500 ettari in cui sono dislocati vigneti e la cui natura costituisce una riserva paesaggistica tra le più belle. Proprio al centro di questo territorio si inserisce il progetto di Agnese Mazzei, chiamata a disegnare la nuova barricaia.

La decisione di partenza è stata di non intervenire direttamente sull'originaria cantina risalente agli anni Sessanta, bensì di recuperare le volumetrie di una vecchia serra per ampliarla, costruendo un nuovo edificio ad essa perpendicolare. Un volume con una bella responsabilità, considerato che risulta parallelo al celebre viale alberato citato da Carducci e diventato il simbolo di Bólgheri. Da questa vicinanza illustre, la scelta di rivelare l'edificio poco a poco, con riservatezza, per non disturbare la maestosa prospettiva pittorica dei cipressi.

La nuova architettura unisce alla funzionalità di una cantina classica l'estetica di uno

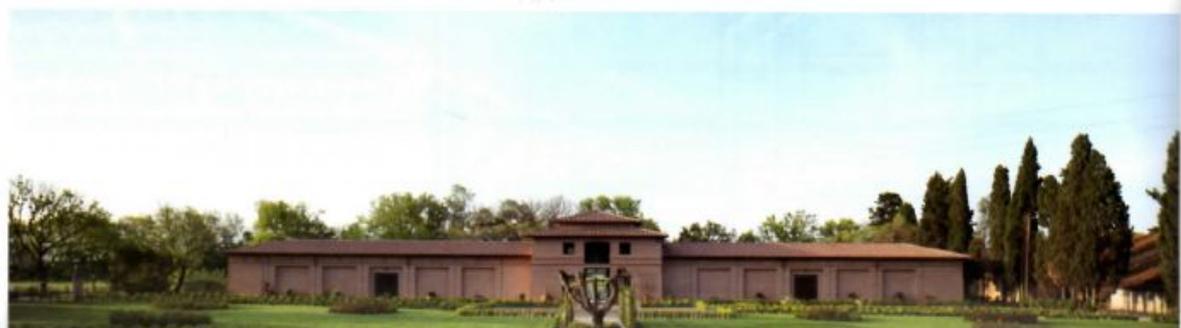
stile contemporaneo, adatto a un luogo che deve saper comunicare a livello internazionale l'eccellenza di un vino così importante. Gli spazi sono coperti da tetti a padiglione che all'interno presentano un susseguirsi di capriate in legno e da un motivo di portali esterni ricavati nello spessore del rivestimento murario. La conservazione delle barrique avviene in due stecche lunghe e strette, collegate da un corpo centrale a doppia altezza che ospita anche l'area di rappresentanza e degustazione. Fulcro ed emblema altamente scenografico di questo ambiente è un tino d'acciaio sospeso, nel quale viene convogliato il vino prima andare a riempire le barrique e attorno al quale si sviluppa il sistema di distribuzione verticale dell'edificio. La costruzione appare solida eppure leggera, con una sobrietà elegante che deriva anche dalla scelta dei materiali: il rivestimento esterno in mattoni rispetta la tradizione del territorio ed è un omaggio alla produzione di un cotto pregiato che fino a pochi anni fa avveniva nella fornace dell'azienda; negli interni dominano acciaio, cemento e vetro, sinonimi di tecnologia e igiene. Le soluzioni impiantistiche hanno permesso di ottenere sistemi ottimali per la movimentazione del vino e la climatizzazione degli ambienti, fondamentali per ottenere un vino dalle massime qualità.

Accompanied by "cipressi che a Bólgheri alti e schietti van da San Guido in duplice fila" (tall proud cypresses in a double row from Bólgheri to San Guido), visitors arrive in this location of the Maremma in Tuscany, the beauty of which has been immortalized in the verses by the Italian poet Giosuè Carducci. In addition to having inspired the poet's words, Bólgheri has made its own mark and continues to be the protagonist in the culture of wine-making. This is the production territory for Sassicaia, one of Italy's most famous red wines, a name that is synonymous with tradition, research, uniqueness and culture that is deeply-rooted in the territory. These special features can also be found in the old San Guido vineyard belonging to the noble family, Marchesi Incisa della Rocchetta: over 6000 acres of vines planted amidst some of nature's most spectacular scenery. And the project by Agnese Mazzer for the new barique cellar has been positioned right at the center of this territory. From the outset, direct intervention on the original cellar, built back in the Sixties, was excluded; an old hothouse was extended with the construction of a new building perpendicular to it. The building was loaded with responsibility, given that it is parallel with the famous tree-lined avenue mentioned by the poet, Carducci, a sight which has become the symbol of Bolgheri. Given this illustrious reference, the construction plans were designed to reveal the new building very gradually, silently to avoid interfering with the majestic pictorial view of the cypresses. The new architecture combines the practical function of the classical cellar with the esthetics of contemporary style, somewhere suitable for a place designed to communicate the excellence of this important wine to the international public. On the inside of the pavilion roof a series of wooden trusses and special features of the external portals created in the wall coating. The barriques are stored on two narrow rows, connected by a dual-height central block which contains the PR area and the wine-tasting facilities. A suspended steel vat forms the centerpiece and a highly-scenographic emblem of this ambience. The wine is collected here prior to filling the barrels. The vertical distribution system of the building develops around this structure. Despite its solidity, the building is light with classy elegance that derives from the materials: for example, the external brick coating respects the tradition of the territory and is a tribute to the production of the terracotta that was produced in the company's kilns until just a few years ago; steel, cement and glass dominate inside – materials that are synonymous with technology and hygiene. The plant systems optimize the transport of the wine and maintain the right temperature and degree of humidity, essential for the production of top quality wines.



Il grande tino sospeso dal quale il vino parte per essere convogliato nelle barrique. Gli interni – in acciaio, cemento e vetro – dialogano con l'esterno in mattoni rossi, che si richiamano alla tradizione architettonica locale.

The large hanging funnel channels the wine into the vats. The interiors – in steel, cement and glass – interface with the exteriors in red brick which reflect the local architectural tradition.





AZZINI

125
DHD