# **IDEE E COMMENTI**

Van Dongen, mago

ogni progetto deve

creare una comunità

del masterplan:



Frits Van Dongen, 64 anni

DI FRANCESCA ODDO

un buon masterplan, ma senza dubbio occorre sempre tenere presente il senso e il valore della E quanto spiega l'olandese Frits Van Dongen, ospite nei



politici ed economici». Nonostante questo, Van Dongen concludersi nel 2012». Il masterplan è costituito da 1,400 un quartiere davvero vivace e autonomo».

### La specialista del settore Agnese Mazzei

# Vino e cantine, se l'architetto è produttore

DI LUIGI PRESTINENZA PUGLISI

gnese Mazzei appartiene a una famiglia di produttori di vini ed è sovente progettista e committente delle cantine che realizza. Il suo approccio alla professione avviene attraverso un lungo tirocinio nel settore del restauro che inizia all'Università di Fonterutoli, completata nel 2008, è di sfruttare Firenze con Franco Borsi, un noto storico dell'architettura rinascimentale e barocca, con il quale si laurea. Da qui un curriculum fatto di numerosi interventi su edifici storici e dimore d'epoca, ubicate prevalentemente in Toscana.

E probabilmente in relazione a questo tipo di formazione che la Mazzei evita di intervenire attraverso segni perentori sul territorio, preferendo invece ampliare gli edifici preesistenti oppure realizzame di nuovi ma evitando di caratterizzarli con un linguaggio decisamente moderno. Con una conseguente scelta dei materiali e degli involucri esterni che richiamano quelli tradizionali del contesto.

L'approccio pragmatico di chi è coinvolto nella produzione porta allo stesso tempo la Mazzei a porsi in sintonia con le esigenze nate dalla nuova cultura del vino. In primo luogo con la consapevolezza che le cantine, proprio perché al quale si sviluppa il sistema di distribuzione Piano Building Workshop. sono il biglietto da visita delle aziende vinicole, verticale dell'edificio. devono essere organizzate come veicoli di co-

municazione. Devono cioè suggerire ai sempre più numerosi visitatori l'immagine di un prodotto genuino ma anche di qualità elevata controllata attraverso un ciclo gestito in base a standard industriali. Il nuovo approccio comporta un'adeguata distribuzione degli spazi, evitando che le diverse fasi della lavorazione delle uve siano dislocate, come avveniva in passato, in edifici differenti. Le normative igieniche, le conoscenze sempre più scientifiche sulla produzione dei vini, l'esistenza di moderni macchinari impongono, infatti, che le fasi di produzione dei vini lavorazione delle uve avviene per caduta. Quinio, come avviene per esempio nella cantina di al massimo le condizioni naturali e ambientali per mantenere temperature massime di 28 gradi e l'umidità del 90 per cento. A Fonterutoli, scavando per la barriccaia, sono state trovate delle vene d'acqua poi inglobate nell'edificio. «Lo scorrere dell'acqua sulla roccia, oltre a produrre un effetto scenografico - racconta la Mazzei – mantiene l'umidità a livello ottimale». Gli spazi di degustazione nella cantina di Fonterutoli sono in cima all'edificio con aperture spettacolari sul paesaggio e sui vigneti. A Brolio, un altro intervento recentemente completato dalla Mazzei, sono ricavati all'interno del castello, con il fine di comunicare un atteggiamento più domestico e introverso. Nella cantina di Sassicaia, infine, il centro focale del progetto è un tino d'acciaio sospeso in cui si raccoglie il

## Piano e i concorsi

P er carità, nessuno dubita che si tratti di siano racchiuse in un unico edificio in cui la no avrebbe potuto proporlo al sindaco di di con il piazzale di raccolta, una volta frontale ro «con un passo indietro» alla richiesta di alla cantina, ubicato a un piano superiore rispetto alle vasche di fermentazione. L'altro princi- torium (concorso del 1994) arriva fino al

vino prima di inviarlo nelle barriques e attorno non risulta lo abbia fatto neppure il Renzo

SEJIMA FA IL PIENO

DI VISITATORI minimal e la scelta collaboratori e mentori da Kazuyo Sejima, Anzi, Le polemiche - mai più esteso dei soliti ora il presidente Paolo del settore». Rispetto anche in uno stimolo a vediamo attorno a noi è frutto della nostra architetti e ai progettisti, di fare degli architetti Valorizzando il made domandare e offrire qualità rispetto al cibo e