

IN REGALO
CANTINE&SAPORI

VILLE & CASALI

25^o
anno

N° 11
ANNO XXV
NOVEMBRE 2014
MENSILE
ITALY ONLY
EURO 5,50

THE FIRST ITALIAN MAGAZINE FOR DECORATION COUNTRY LIVING AND LUXURY REAL ESTATE

LA PRIMA RIVISTA DI ARREDAMENTO COUNTRY LIVING E IMMOBILI DI PR

Abitare in **ENGADINA** **ST. MORITZ** **ATTIRA NUOVI RICCHI** **MA CRESCONO** **LE OCCASIONI**

WITH ENGLISH TE

REPORTAGE TOSCANA

COUNTRY HOUSES
ALONG THE COAST
OF THE ETRUSCAN
A GUIDE TO BOLGH
BEST WINES

HOUSE OF THE MONTH

DREAM HOUSE
AT VILLA BORGHESE

PLANNING

THE MOST INNOVA
COUNTRY KITCHEN

CASA DEL MESE DIMORA DEI SOGNI A VILLA BORGHESE

PROGETTARE
LE CUCINE
COUNTRY PIÙ
INNOVATIVE

COTTO
LE SUPERFICI
PIÙ NATURALI

REPORTAGE TOSCANA

CASALI SULLA COSTA
DEGLI ETRUSCHI

GUIDA AI VINI
DI BOLGHESI



9 771121 847003

AGNESE MAZZEI

**"ELEGANZA E QUALITÀ
PER LA BARRICCAIA
DI SASSICAIA"**

Discendente da una delle nobili famiglie del vino italiano, sin dall'inizio della sua carriera l'architetto Agnese Mazzei, di Firenze, si dedica con successo alla progettazione di cantine e di spazi dedicati al vino. Sue le

soluzioni innovative ed eco-compatibili che coniugano le esigenze funzionali e produttive con l'estetica architettonica locale e il paesaggio circostante. È lei che ha progettato la nuova barriccaia del Sassicaia, che oltre a doversi integrare con la cantina esistente, doveva riflettere il carattere dell'eccellenza e della storia di questo vino, tra ricerca, tradizione e rispetto del territorio. "Il progetto della cantina", spiega l'architetto "interpreta perfettamente lo spirito del committente, un'azienda che non ha bisogno di troppa scena per presentarsi, un nome che esprime eleganza e qualità".

Architetto, a quando risale la barriccaia?

Risale al 2008 ed è ampia 750 metri quadrati, 31,50 metri per nove.

Che caratteristiche ha?

Possiamo parlare di cantina di invecchiamento, una barriccaia, dove le barriques sono messe su sei file con un sistema assolutamente innovativo per sfruttare al massimo l'altezza e quindi gli spazi a disposizione. Le barriques sono riempite per caduta naturale da un grande serbatoio posto in alto in posizione centrale che caratterizza tutto il progetto.

Su cosa ha basato la scelta dei materiali?

All'esterno abbiamo scelto i mattoni perché la famiglia Incisa possedeva lì nella zona una fornace che li produceva, con gli stessi erano realizzate e ristrutturate tutte le case coloniche della proprietà, inoltre il castello di Bolgheri è in mattoni. All'interno abbiamo utilizzato materiali contemporanei come l'acciaio, lavorato peraltro molto bene da un'officina nautica della zona, in terra cemento color antracite.

E la climatizzazione?

Pompa di calore per caldo/freddo.

A San Guido ha progettato altre opere?

Ho in corso la ristrutturazione di un casale degli Incisa. www.agnesemazzei.it



SASSICAIA

CANTINE D'AUTORE

Alcune delle "eno-meraviglie" della costa etrusca. Armonia con la natura e il paesaggio toscano, pietre locali, vegetazione ad hoc, Barriccaie che si fondono con la terra. **Bassissimo l'impatto sul territorio**

Anche il mondo dell'enologia italiana ha le sue meraviglie, all'insegna del binomio *vino & architettura*. Cantine d'autore, realizzate da architetti "doc", che conoscono bene il loro mestiere e anche il mondo del dolce nettare di Bacco. Le loro opere primeggiano per bellezza, funzionalità, architettura. Come l'avveniristica **Petra, la cantina del gruppo Terra Moretti a Suvereto**, nel cuore della Val di Cornia, tra le più famose cantine d'autore d'Italia, progettata dall'architetto **Mario Botta**. È incastonata nel pendio di una collina a simboleggiare il legame tra la sacra terra e la gravità, alla base della vinificazione a caduta. Tra le altre "eno-meraviglie" della costa etrusca, **Ca' Marcanda, la tenuta di Angelo Gaja a Bolgheri**, progettata dall'architetto **Giovanni Bo**: la sua struttura in pietra si fonde con la terra, la cantina è completamente nascosta sotto il livello del terreno, da fuori è assolutamente invisibile, in piena armonia con la natura e il paesaggio, circondata da 350 ulivi.

E che dire della **cantina di Campo alla Sughera (Knauf)**, progettata da **Maurizio Casoni** di Firenze, completata nel 2006 e, come spiega l'ingegner **Felice Tirabasso**, direttore dell'azienda, "ampia 2700 mq dei quali il 70 per cento interrati, basata sul concetto produttivo della gravità, per evitare inutili stress al vino. Tutte le coperture esterne sono in legno e mattoni, il tetto è ventilato, bassissimo l'impatto sul territorio". Colpisce anche la **cantina di Tenuta Argentiera**, progettata dall'architetto **Bernardo Tori** di Firenze. Attualmente la barriccaia ospita circa 1.200 barriques. Il progetto è ispirato agli stili architettonici tipici della costa toscana, con mura spesse e a spiovente per la naturale termoregolazione. Le uve cadono per gravità nella cantina di vinificazione nel sottosuolo. Un efficiente sistema computerizzato garantisce una costante temperatura con flussi caldo/freddo. *Dulcis in fundo, la Barriccaia di Sassicaia, dell'architetto Agnese Mazzei, nel box qui a sinistra.*