

SOLUZIONI

Debutta in Piemonte il certificato destinato ai produttori di vino

Marchio CasaClima anche in cantina



■ Sopra: particolari della facciata in legno riciclato e della copertura. Sotto: il progetto

Apripista del nuovo standard saranno le Tenute Costa pronte nel 2010: l'obiettivo resta l'alta efficienza energetica

DI SILVIA PIERACCINI

Belle, attente al risparmio energetico e, d'ora in poi, anche certificate. Dopo l'epoca delle archistar, che ne hanno esaltato soprattutto l'aspetto architettonico, per le cantine italiane è arrivata l'ora di valorizzare anche la natura «verde». A fare da apripista sono le Tenute Costa, di proprietà dell'omonima famiglia parmense, che a Monforte d'Alba, nelle Lan-

ghe, sta costruendo la prima cantina certificata «CasaClima Wein», pronta nel settembre 2010. L'operazione è frutto di una partnership con l'Agenzia CasaClima di Bolzano, impegnata nella messa a punto di un nuovo sistema di certificazione, CasaClima Classe A Nature, pensato proprio per il mondo del vino.

La cantina di Monforte, chiamata DueCorti e progettata dallo studio Emiliofaroldiassociati di Parma, si presenta mimetizzata nel paesaggio che la circonda, ma custodisce solu-

zioni innovative. Due le «chiavi» energetiche: risparmio da una parte, e autoproduzione dall'altra. È così che la barriera e la cantina di vinificazione, già operativa da questa vendemmia, sono parzialmente interrate nel dorso della collina per una migliore coibentazione termica, mentre il tetto sarà composto da nuovissime tegole (prodotte da Teku, Costa è tra i primi a utilizzarle) «invisibili», dotate di un sistema solare termico integrato.

E ancora: le pannellature esterne saranno formate da strati di legno riciclato, leggero, economico, isolante ed ecologico. Persino le grandi vetrate, segno distintivo del progetto, non sono una pura scelta estetica ma puntano a ottimizzare la luce, e, infine, larga parte delle costruzioni sono realizzate a secco con notevoli risparmi sia sul budget che sull'ambiente. La cantina infatti è stata concepita per essere sostenibile dal punto di vista ecologico, ma anche economico, tanto che il costo per la costruzione si aggira sui tre milioni.

Molti parametri del nuovo sistema di certificazione CasaClima Wein si tareranno sulle soluzioni messe in campo proprio da Tenute Costa. Tra le principali, segnala l'azienda, ci sono l'efficienza energetica dell'involucro, l'ecologicità dei materiali da costruzione, le emis-

sioni di CO₂ e l'approvvigionamento energetico da fonti rinnovabili, l'indice di permeabilità del suolo, la gestione delle acque reflue, la tutela del paesaggio e un ciclo produttivo ecosostenibile.

Gli edifici della nuova cantina (nel padiglione principale ci sarà un ristorante) faranno da corona a un piazzale centrale, un belvedere mozzafiato sul Castello di Serralunga e su quello di Castiglione Falletto. Qui sarà ricevuta l'uva che, grazie a un sistema di forometrie a pavimento, scivolerà nella cantina sottostante, in 12 tini d'acciaio e 40 tonneau. I locali della maturazione sono invece interrati sul fianco della collina, e saranno visibili attraverso un suggestivo percorso in quota.

La cantina delle Langhe si affianca all'altra che la famiglia Costa sta costruendo in Toscana, in Maremma, e che si articola in un volume parzialmente interrato e volumi in pietra incastrati nel terreno seguendo la discontinuità del profilo collinare. L'intero complesso si sviluppa intorno all'idea della pala toscana, reinterpretata dal punto di vista architettonico ed energetico. Per trovare l'energia pulita per i fabbisogni aziendali è stato creato un sistema eolico di micropale capace di sviluppare fino a 20 kilowattora. ■



Il Sole 24 Ore, Edilizia & Territorio, 30 novembre 2009 di Silvia Pieraccini

