

anno 21 numero 248 mensile settembre 2012 4,90 euro

GAMBERO ROSSO®

COMING FOOD

A ROMA E MILANO
NASCONO NUOVI STILI DI RISTORAZIONE

GLI INDIRIZZI PIÙ CURIOSI
DELL'AUTUNNO

Poste italiane S.p.A. - spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004, n° 46) art. 1 comma 1, Lett. A) e B) e art. 2 comma 1, Lett. A) e B) - Distribuzione in abbonamento in Italia € 10,90; Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.), Principato di Monaco e Spagna € 9,50; Svizzera Canton Ticino (Ch) € 9,50; Estero (Esclusa la Spagna) € 11,30.



www.gamberorosso.it



vino
ONE GARAGE
WINE

conversazioni
MAX GAZZÈ
ANDREA BOCELLI

classifiche
POMODORI
SECCHI

channel
IL RITORNO DI
LAURA RAVAIOLI

LE CATTEDRALI DEL VINO

I progetti e le realizzazioni premiati al termine del primo concorso internazionale "Spazio diVino" organizzato da Gambero Rosso insieme all' Ordine degli Architetti di Roma e In/Arch e presentato durante la Biennale di Architettura di Venezia

La Sala Consiglio del Centro di promozione Ribera del Duero. Progetto dello studio EBV Barozzi e Veiga



Il Centro di promozione Ribera del Duero, esempio di perfetta fusione tra nuova costruzione, paesaggio e strutture

CONCLUSO il concorso lanciato nel 2010, Gambero Rosso e Ordine degli architetti hanno annunciato il nuovo bando internazionale che questa volta vede coinvolto in prima persona il Consorzio del Chianti. Il bando sarà pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Europea entro il mese di dicembre e naturalmente sul sito www.cattedralidelvino.it. Primo premio della sezione Realizzazioni nel Concorso appena concluso è stato assegnato al Centro di promozione della Doc Ribera del Duero, nella regione Castiglia e Leon: firmano il progetto gli architetti Barozzi e Vega dello studio EBV di Barcellona. La motivazione della giuria, presieduta da Edoardo Milesi e composta da Roberto Mascia, Maximiliano Pintore, Guendalina Salimei e Maurizio Petrangeli (designati dall'Ordine degli architetti), Carlo Ottaviano, Eleonora Guerini, Paolo Cuccia e Francesco Codacci-Pisanelli (per il Gambero Rosso) e coordinato da Paola Digiuliomaria, ha evidenziato come il Centro del Duero rappresenti fortemente il territorio in cui si inserisce. "Particolare merito viene riconosciuto per il riuscito confronto con le componenti paesistiche del territorio... La plasticità del nuovo imponente edificio, rafforzata e impreziosita da un colto uso

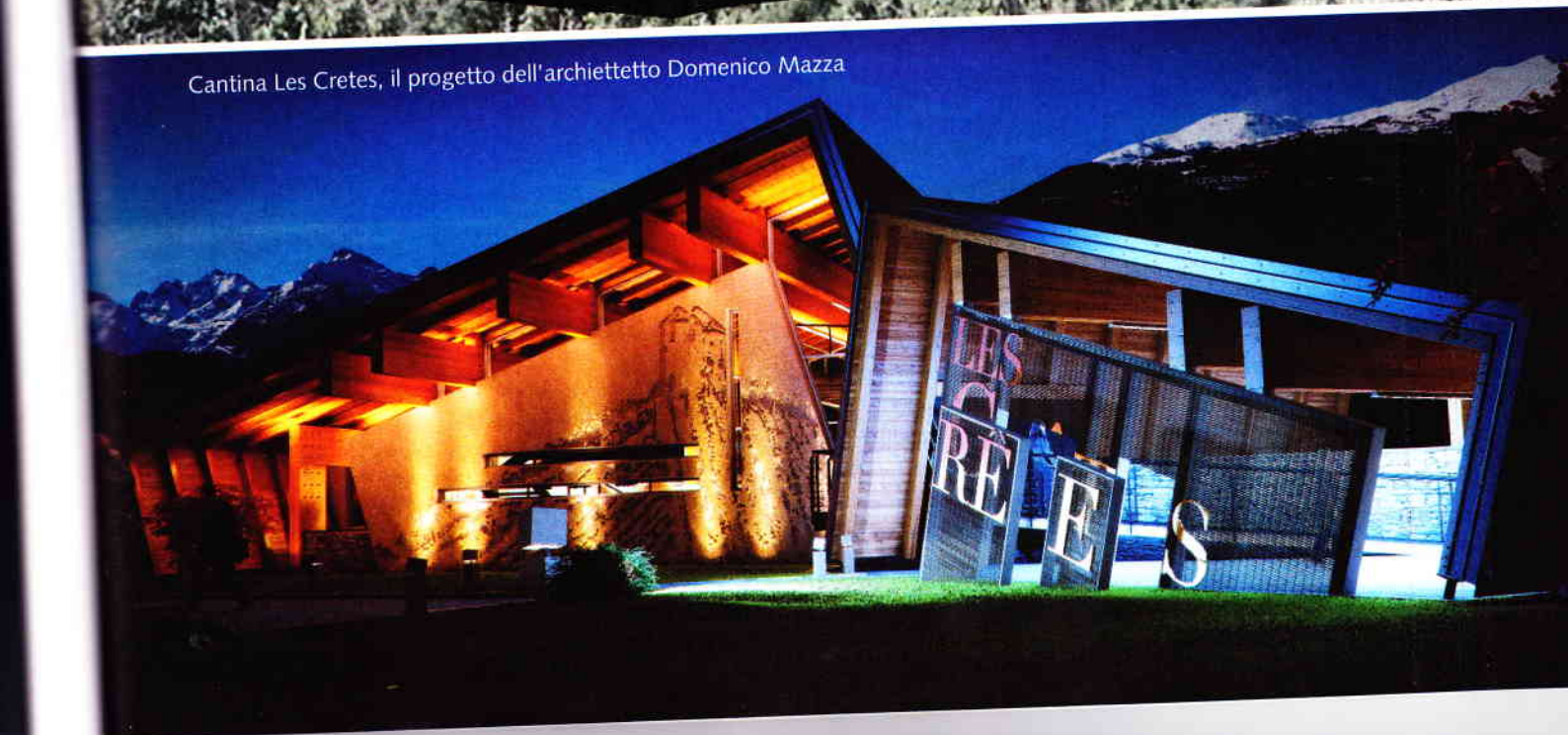
dei materiali del luogo, sia nella scelta della materia che nel formato, viene abilmente sdrammatizzato dalle apparenti casuali bucatore di facciata e dal design interno fortemente contemporaneo". Sempre nella sezione Realizzazioni, menzione speciale per l'interior design della Cantina di Nalles Magrè (Bolzano) firmata dall'architetto Markus Schrer di Merano. Nella sezione Progetti, ottiene il primo premio lo studio RDM di Roma per mano degli architetti Paola Veronica Dell'Aira e Paola Misino che hanno studiato la nuova cantina per la Tenuta Anfosso di Marisa Perrotti in Liguria. La motivazione: "riuscito inserimento nel contesto fino alla completa integrazione con il paesaggio agricolo e le vigne circostanti. Il progetto risolve anche in maniera esauriente il complesso programma della produzione". Menzione speciale per l'interior design alla Cantina valdostana Les Cretes con il progetto di Domenico Mazza di Courmayeur. Per la sezione Tesi di Laurea, ottengono il primo posto a pari merito i progetti di Andrea Bugli (Università di Bologna), Giulio Conti (Università della Svizzera Italiana di Mendrisio), Giulio Dagostini e Michele Parenzan (Università di Trieste), Silvia Polverari (La Sapienza di Roma) e Lorenzo Sottani (Università di Firenze). Il miglior vino delle cantine in concorso è stato il Sirmian 2012 della Cantina Nalles Magrè.



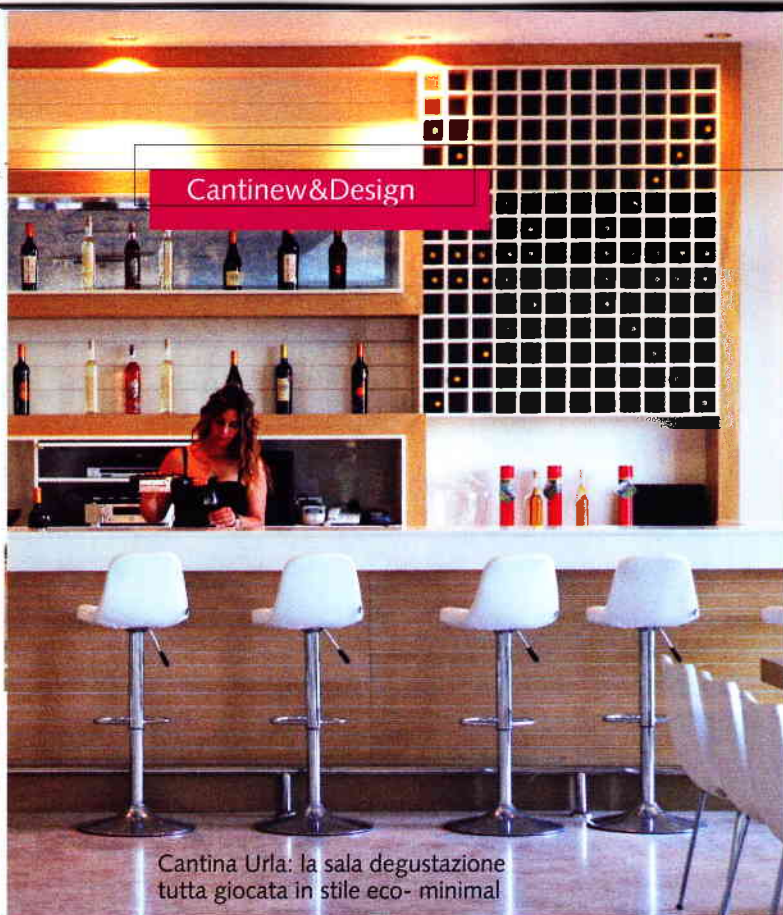
Cantina Nalles Magrè: la terrazza che sovrasta la barriera. Progetto di Markus Scherer



Il progetto per la Tenuta Anfosso, firmato da RDM Studio

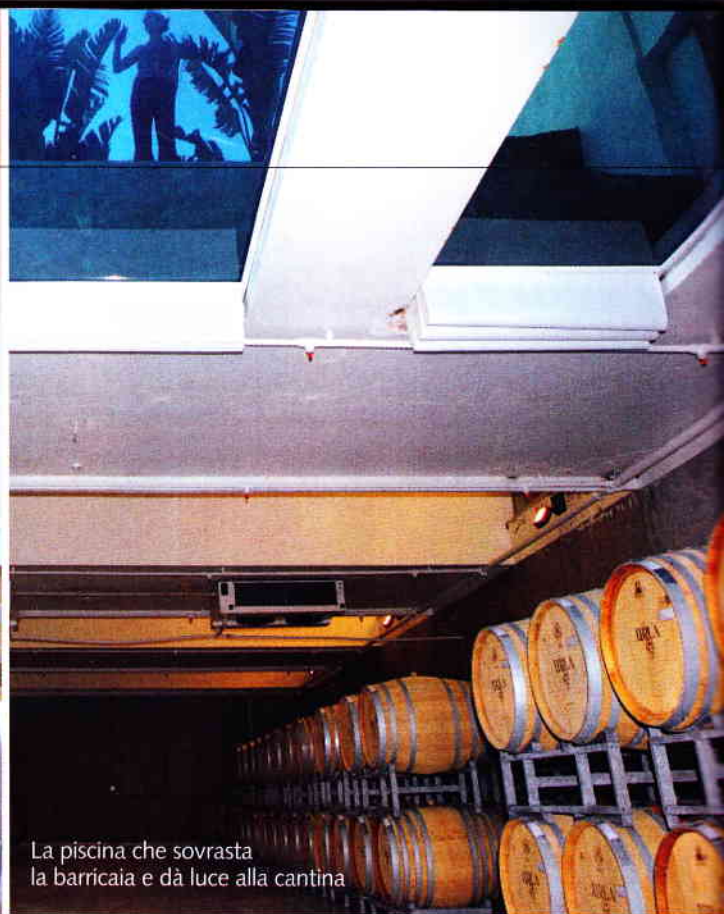


Cantina Les Cretes, il progetto dell'architetto Domenico Mazza



Cantinew&Design

Cantina Urla: la sala degustazione tutta giocata in stile eco- minimal



La piscina che sovrasta la barricaia e dà luce alla cantina

Design in cantina anche in Turchia

Volando con un piccolo aereo sopra la cantina Urla salta subito agli occhi una vigna a forma di cuore, il segno d'amore con cui il proprietario Can Ortabas ha voluto firmare il suo nuovo progetto. Questo imprenditore turco di 52 anni, a capo di un'azienda agricola di 2mila ettari, è tra i principali produttori di palme nel Paese, con un'azienda di ben 250mila piante e 180 dipendenti, sulla penisola di Karaburun, nel villaggio di Urla, davanti all'isola greca di Kios e a sud di Izmir (Smirne). Per Ortabas la produzione di vino (con 37 ettari e 180mila bottiglie) è un'attività marginale, nata per passione e curiosità dopo la scoperta di antiche terrazze sulle colline che fronteggiano il mare. Qui, come in tutta la Turchia, prima dell'avvento della Repubblica di Kemal Atatürk (1923), la viticoltura era appannaggio dei greci. In quegli anni, però, avvenne uno scambio di popolazione tra i due Paesi: i greci

che a lungo avevano vissuto oltre frontiera tornarono in Grecia e i turchi in Turchia. Per la vitivinicoltura fu un duro colpo: le vigne furono sostituite con tabacco e altre piantagioni o semplicemente abbandonate. Questa perdita di conoscenza rende ancora più intrepida l'avventura di Urla Sarapcili (dal turco sarap, vino). «Mi resi conto che la penisola aveva un'importante storia vitivinicola, così quattordici anni fa decisi di recuperare le terrazze, che erano state fatte a mano – ricorda Ortabas – Qui fino agli anni '30 si producevano 72 milioni di litri di vino. Lo scorso anno in tutta la Turchia ne sono stati prodotti 69 milioni». Oggi Urla coltiva varietà locali recuperate attraverso la ricerca scientifica, come il rosso nero d'Urla e il bianco gaydura, gli autoctoni turchi bogazkere e muskit di Bornova. Molti i riconoscimenti internazionali per i suoi vini, ma ciò che rende suggestiva

la cantina in un giovane Paese vinicolo come la Turchia è il progetto architettonico delle architetture Deryo Ardurak di Matomim Architecture e Öznur Eke di Eke Architecture. L'idea di ricostruire un ponte con il passato è alla base della scelta dei materiali e delle forme, il tutto concepito in una chiave di funzionalismo e sostenibilità ambientale. La vinificazione avviene per gravità; la climatizzazione è naturale. La luce arriva da lucernari rettangolari ricavati dal fondo della piscina sovrastante, con effetti scenografici sulle botti. L'acqua piovana viene raccolta e convogliata in un giardino di drenaggio sopra la sala degustazione, moderna e dal design minimalista in legno chiaro. Al piano superiore, due camere per gli ospiti e un bel salone di degustazione: e anche qui gran vista sulle vigne e luce naturale.

TESTI E FOTO *Massimiliano Rella*