

Paesaggi e culture

IL BEL VINO

ARCHITETTURA E ARTE
TRA LE CANTINE DI FRANCIACORTA



Michela Capra

I saperi della montagna

Mestieri tradizionali e cultura materiale in alta Valle Trompia
attraverso il racconto e la collezione di Costanzo Caim

Vincitore Premio Cogeme
Marchio Microeditoria
di Qualità 2014



Michela Capra

I saperi della montagna

*Mestieri tradizionali
e cultura materiale
in alta Valle Trompia
attraverso il racconto
e la collezione di
Costanzo Caim*

128 pagine – 150 ill.
Euro 15,00

Questo libro nasce dal lungo lavoro di registrazione delle testimonianze orali di Costanzo Caim, detto *Tàncio*, classe 1925, originario della frazione Etto di Pezzaze, un piccolo borgo dell'alta Valle Trompia. La ricerca ha preso avvio dalla vasta collezione di attrezzi da lavoro e domestici conservati dalla famiglia Caim, databili tra la seconda metà

dell'Ottocento e la prima del Novecento. Si tratta di più di 450 reperti, disposti ordinatamente e suddivisi per sezioni tematiche. L'autrice ne ha realizzato l'inventario analitico: i dati relativi a ogni reperto sono contenuti nel cd allegato al volume, completi di fotografia, filmati e supporti sonori per l'ascolto della pronuncia della denominazione dialettale, registrata dalla voce dello stesso Costanzo. Seguendo il racconto vivace e dettagliato di *Tàncio*, il libro descrive la vita e il lavoro della gente valtrumplina nel primo Novecento: i cicli produttivi agro-silvo-pastorali, il duro impegno in miniera, le attività e ritualità casalinghe e alcuni tra i più diffusi mestieri artigianali. Lo scritto è accompagnato da un'affascinante selezione di immagini storiche, risalenti agli anni Cinquanta e Sessanta del '900.

Il fervore costruttivo dei bresciani ha affollato tutto lo spazio urbano di edifici sacri: due millenni di fede hanno fatto sorgere accanto alle vaste parrocchiali complessi monastici, santuari mariani, piccoli oratori e discipline in grandissimo numero. La città si è sempre riconosciuta nelle sue chiese, e con generosità e orgoglio le ha dotate di un ricchissimo patrimonio di dipinti e suppellettili espressione non solo della cultura artistica locale, ma anche di esigenze liturgiche, di istanze spirituali e devozionali, di intenti peagogici.

g b
GROUP



g r a f o
edizioni

Via A. Volta 21 - 25010 San Zeno Nav. (Bs)
tel. 030.3542997 - fax 030.3546207

www.grafo.it - libreria@grafo.it

Le case del vino nelle armonie del paesaggio

di Antonio Donelli

Un breve viaggio dal Rinascimento all'architettura contemporanea, attraverso una piccola selezione di cantine: dalle aziende ospitate in eleganti dimore storiche alle strutture sorte in anni recenti, che hanno rinnovato l'immagine del mondo vinicolo franciacortino.



PNI

DEGUSTARE, QUESTA VOLTA, non è obbligatorio. Nel percorso da Cazzago San Martino a Erbusco che raccontiamo in apertura di questo itinerario, protagonista non è il rinomato vino di Franciacorta ma i suoi contenitori: le architetture di aziende agricole che hanno sede in palazzi cinque e seicenteschi, oppure sono ricavate dalla ristrutturazione di edifici in origine votati ad altre funzioni, o ancora sono state costruite ex novo negli ultimi anni del secolo scorso e nei primi anni Duemila.

Un tracciato che mescola il gusto alle forme, pensato selezionando per necessità soltanto un piccolo manipolo delle oltre cento aziende aderenti al Consorzio Franciacorta. Per cercare di proporre un piccolo ma esemplare viaggio dal "classico" al contemporaneo.

PNI

L'itinerario di questo numero si apre con un viaggio attraverso alcune "dimore del vino" bresciane, per raccontare stavolta non della loro produzione ma delle caratteristiche architettoniche degli edifici, antichi e contemporanei, che ospitano botti e bottiglie del Franciacorta. È l'avvio di un percorso che tocca alcuni aspetti del rapporto tra uomo e paesaggio in questa porzione di territorio bresciano. La cucina di alta

qualità sviluppatasi accanto alla produzione vinicola; gli itinerari escursionistici e ciclistici pensati per favorire lo sviluppo di un turismo non aggressivo; la descrizione di due siti significativi per la ricchezza del repertorio figurativo che custodiscono (Santa Maria di Lovernato) e per la rilevanza storica, architettonica e culturale (San Bartolomeo a Bornato); la presenza nei secoli di artisti e scrittori, ospiti di vivaci cenacoli intellettuali.





L'antica cucina, con il grande camino seicentesco, del palazzo sede dell'azienda agricola Monte Rossa a Bornato.

A SINISTRA, una veduta dell'edificio. A DESTRA, il gruppo scultoreo lungo la scalinata settecentesca del giardino, attribuita ad Antonio Marchetti.

PARTIAMO DA UN SITO tra i più interessanti: l'azienda agricola **Monte Rossa**, posta su un poggio panoramico a nord dell'abitato di Bornato, a Cazzago San Martino. L'entrata attuale non è più la scenografica scalinata settecentesca in acciottolato che risale il colle dal paese, attribuita all'abate Antonio Marchetti: in corrispondenza del gruppo scultoreo raffigurante il dio Pan e la ninfa Siringa, la scala si divide in due parti, poi prosegue fino alla villa tra muretti sormontati da pigne in pietra.

Ora la scalinata viene aggirata salendo fino all'edificio per utilizzare il portone che introduce nel portico sovrastato dalla galleria al primo piano, che costituiscono la porzione cinquecentesca del complesso, mentre le parti più antiche furono edificate da Ottavio Bornati nel secolo precedente.





PINI

Al pianterreno si entra in due bei locali con volta a botte: una sala affrescata con vedute paesaggistiche settecentesche e la cucina con il grande camino del XVII secolo. Nel giardino sorge una struttura più antica: una torre di avvistamento cilindrica di origine medievale, piuttosto ben conservata.

La cantina è in un edificio poco distante. Di costruzione più recente (era il 1972 quando l'imprenditore Paolo Rabotti decise di avviare l'attività di viticoltore, ora proseguita dal figlio Emanuele), ha il suo cuore nel piccolo locale in cui affina il Carbochon, punta di diamante della produzione.



PINI

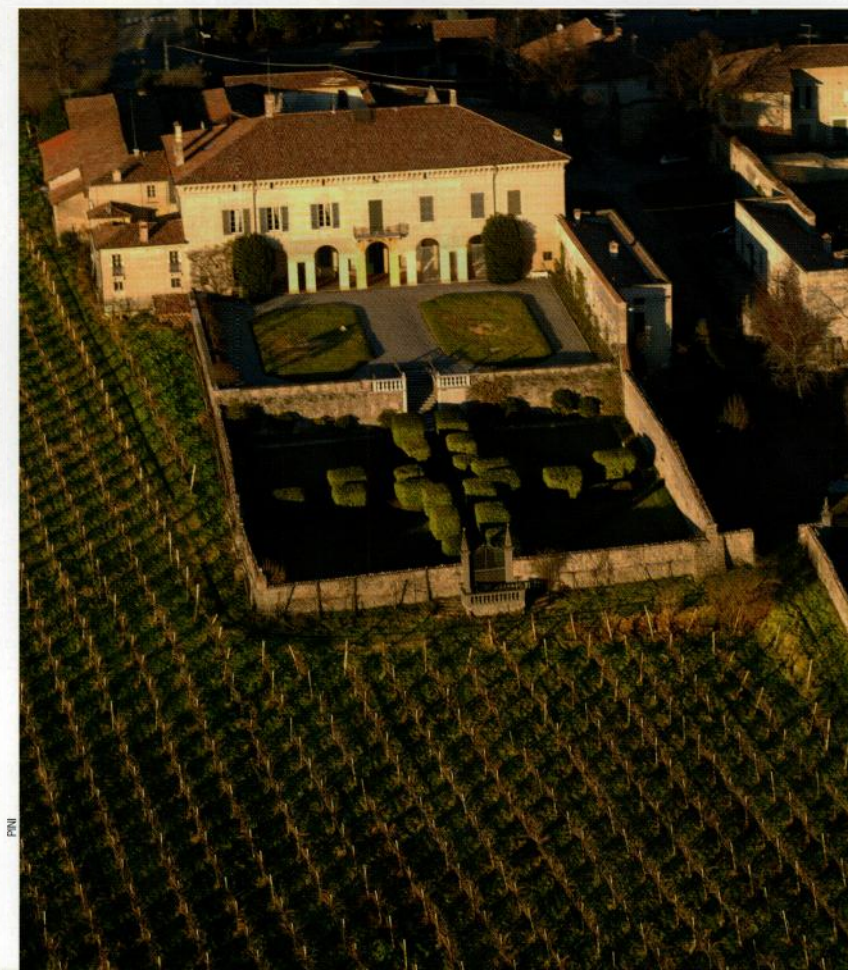


PN

Da Bornato giungiamo a Cazzago, dove merita una sosta villa **Bettoni Cazzago**: “bella e nobile costruzione del secolo XVIII” la definisce Fausto Lechi, i cui volumi sulle *Dimore bresciane* sono fonti imprescindibili di notizie sulle abitazioni delle antiche famiglie nobili. Lo splendido edificio, ultimato nel 1739, ospita l’omonima azienda agricola: è articolato su due cortili e affacciato, con un elegante porticato, su un giardino all’italiana con due ampi terrazzamenti collegati da una scalinata.

NELLA PAGINA A SINISTRA, l’azienda agricola Monte Rossa: la torre cilindrica medievale, il portone d’ingresso e le bottiglie di vino Cabochon in un piccolo locale delle cantine.

SOPRA, la sala affrescata con vedute settecentesche dell’azienda Monte Rossa. A DESTRA, l’edificio e il giardino di villa Bettoni Cazzago, a Cazzago San Martino.



PN



A PALAZZO LANA, la dimora cinquecentesca in cui **Guido Ber-
lucchi** e Franco Ziliani diedero inizio nel 1961 alla storia del
Franciacorta, l'azienda di Borgonato – oggi guidata dai figli di
Ziliani – ha anche intitolato uno dei suoi vini. Le stanze han-
no assorbito la personalità di Berlucchi, scomparso nell'ottobre
del Duemila. Ha scritto Massimo Tedeschi: "I bastoni da pas-
seggio, i quadri antichi, il pianoforte, i pavimenti di cotto an-
tico, la cucina in cui brillano i grandi paioli di rame, la camera
da letto con il camino che lui amava vedere acceso, la bibliote-
ca da cui lo sguardo s'allarga verso i vigneti della Franciacorta e,
più su, verso il lago e una promessa di Valcamonica: questo era
il suo mondo".

"Strana costruzione" definisce l'edificio Fausto Lechi nelle *Di-
more bresciane*. La famiglia Lana, originaria della Val Cavallina,
abitò a Borgonato dall'inizio del XV secolo. A Luca de Terzi Lana
e al figlio Carlo si deve l'edificazione del palazzo che, per succes-
sive eredità, giunse nel secondo '800 a Ignazio: "spirito bizzarro",
racconta Lechi, che visse in solitudine e alla sua morte lasciò la
casa e altri beni (ridottisi in quantità col passare dei secoli) a un
Berlucchi, figlio del suo amministratore.

Le belle stanze del palazzo, sede della Fondazione Guido Ber-
lucchi, non sono attualmente aperte al pubblico (né fotografabi-
li, anche se le immagini di alcuni interni si possono ammirare sul
sito internet dell'azienda). Si può vederne dal cancello il cortile
d'onore, racchiuso fra due ali e il corpo centrale della villa, sulla
cui facciata, molto semplice, una scalinata conduce a una por-
ta con stipite e frontone in pietra di Sarnico. Oggi non è l'ingresso principale, rappresentato dal
sottopasso introdotto dalla bella loggetta di cinque campette, ripresa nel marchio aziendale, con
colonne dai capitelli tuscanici e archi a tutto sesto. Dal cortile d'onore si entra invece nel *camina-
di*, il grande salone con camino ornato da finte colonne tortili sormontate da una fascia di fregi.
Al piano superiore si trova la "sala dei cavalli", dove campeggia su una parete la raffigurazione di
due cavalli bianchi imbizzarriti, attorniata da altre raffigurazioni. Al salone al piano terra è colle-
gato un portico che si affaccia su un giardino all'italiana.

Sotto l'edificio è possibile aggirarsi nei grandi ambienti delle cantine, del cosiddetto "salone dei
giropallet", della sala in cui si effettuano sboccatura, rabbocco e tappatura, illuminata da grandi
lampadari. I locali risalgono in gran parte agli anni Sessanta e Settanta. Il cuore è però lo spazio di
cantina più antico (XVII secolo), appartenuta già ai Lana proprietari del palazzo; a testimonianza
di un'intuizione dal respiro centenario, cesellata oggi dalla presenza nella cantina dell'unica botti-
glia superstite dell'annata 1961.



CATTABIANI

**Il portico e il giardino interno di
palazzo Lana a Borgonato, sede
della Guido Berlucchi.**

**SOTTO, i vasti ed eleganti ambienti
nei quali vengono effettuate le
lavorazioni del Franciacorta.**

**NELLA PAGINA A SINISTRA, uno scorcio
delle cantine.**

CATTABIANI





FOTOGRAFIE DI MFLJRC PINI

È NASCOSTA ALLA VISTA della strada, ma aperta sul paesaggio delle Torbiere sebine la cantina di **Barone Pizzini** a Provaglio d'Iseo, progettata da **Claudio Gasparotti** e inaugurata nel 2007. Qui si vedono i risultati di un'attenzione alla sostenibilità ambientale applicata all'architettura come alle scelte produttive: l'azienda oggi presieduta da Ugo Colombo ha iniziato a fine anni '90 a sperimentare la viticoltura biologica, estesa da tempo a tutti i propri vigneti.

La struttura è stata realizzata con calcestruzzo prefabbricato e legno, rivestiti da una "pelle" in pietra e legno. La natura dell'edificio si rivela in modo discreto, con le prese d'aria affioranti dal terreno che sono parte del sistema di ventilazione naturale della cantina sotterranea, pensato per favorire il risparmio energetico. La metà circa della superficie è interrata, producendo un minore impatto sul paesaggio e consentendo anche, come spiega l'architetto Gasparotti, "di usare l'energia che il terreno produce ai fini del bilancio energetico".

A livello del terreno sono l'accoglienza e una sala per manifestazioni ed eventi, con ampie viste sui vigneti. L'area produttiva, la barriera, gli spazi del terraggio e di stoccaggio sono interrati. Da una passerella si può guardare alle grandi autoclavi in acciaio del reparto vinificazione, con la copertura interamente in legno. Originale è anche la scelta di sfruttare un impianto di fitodepurazione delle acque che filtra i reflui della cantina, diminuendo l'uso di detersivi nelle fasi di lavorazione. "Per produrre un litro di vino – spiega Gasparotti – si consuma almeno un litro di acqua: bisognava quindi pensare a un sistema di fitodepurazione delle acque, e anche far sì che esse fossero meno sporche possibile".

I pannelli fotovoltaici, la buca coibentazione e la ventilazione di superfici e coperture completano le caratteristiche di una "macchina" vinicola fondata sull'"ecologicamente corretto".





La sede di Barone Pizzini e, sullo sfondo a sinistra, quella di Ebers Serlini a Provaglio d'Iseo, nel paesaggio della Riserva naturale delle Torbiere e Sebina.

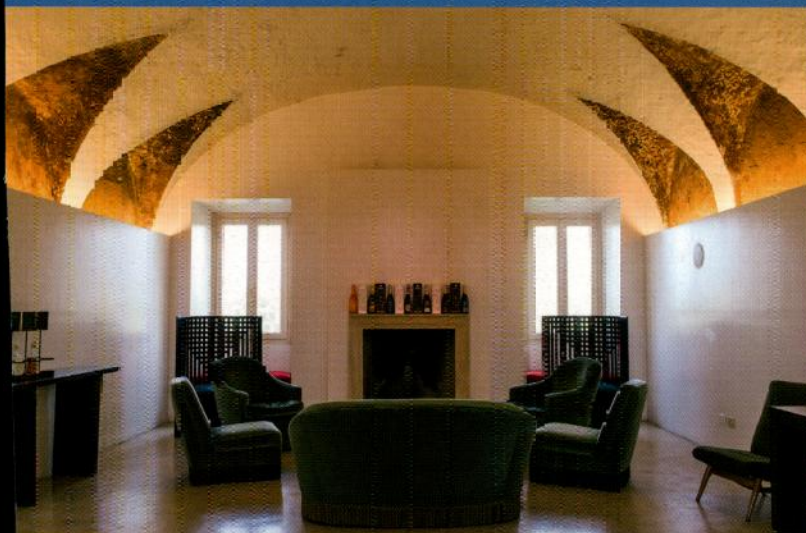
IN LA PAGINA A SINISTRA, l'edificio della Barone Pizzini, progettato da Claudio Gasparotti e inaugurato nel 2007; l'ampia sala interna per manifestazioni e eventi e le strutture, interamente interrato, del reparto vinificazione.

Nelle vicinanze, sul lato opposto della strada, si estende la tenuta dei **Bersi Serlini**. L'azienda, presieduta da Arturo Bersi Serlini e condotta dalle figlie Maddalena e Chiara, sorge all'interno della Riserva delle Torbiere, in un fabbricato che ha origini remote: esisteva nell'anno Mille, dipendenza di quei benedettini cluniacensi che nel 1083 fondarono il vicino monastero di San Pietro in Lamosa.

La forma attuale del complesso è frutto di un intervento curato dall'architetto vicentino Flavio Albanese, oggi presidente della Fondazione Teatro comunale Città di Vicenza. Si fonda sulla mescolanza di antico e moderno: "Un valore alto – spiega l'architetto – è conferito allo spazio della corte, elemento unificatore, contornato da una nuova facciata di grandi lastre di vetro a scorrere. Attorno a questa nuova cortina cristallina si affacciano gli elementi edilizi e le funzioni di relazione con il pubblico": spazi per ricevere clienti e organizzare manifestazioni e ricevimenti, arredati con elementi di design. Sottoterra si trovano le cantine: quella di maturazione, a volte di botte e a crociera; e quella di vinificazione scavata nel 2003, 12 metri sotto i vigneti, per ospitare le vasche in acciaio inox e i barrique in rovere.

I vigneti e le strutture dell'azienda agricola Bersi Serlini a Provaglio d'Iseo. A DESTRA, un frammento di affresco conservato nella ristrutturazione del fabbricato, realizzata dall'architetto Flavio Albanese.



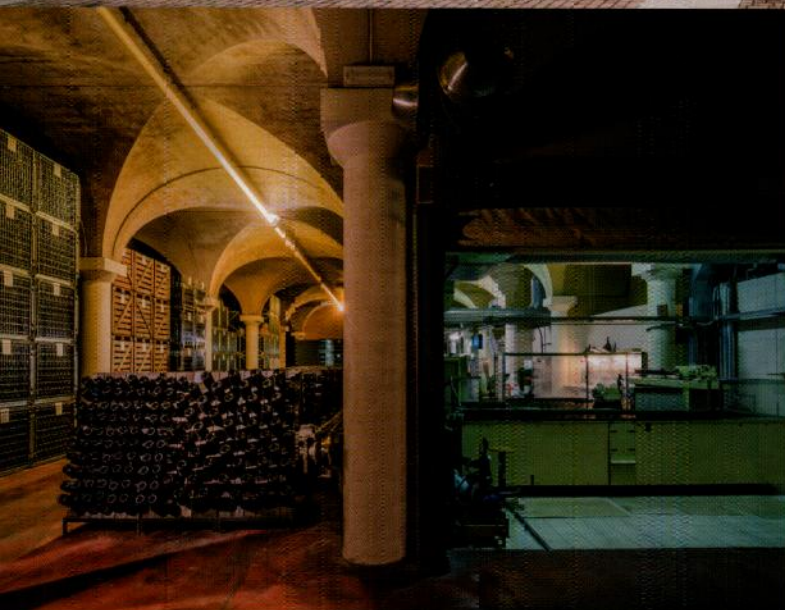


La cantina di maturazione è, A SINISTRA, i barrique in scorte nella cantina di vinificazione di Eersi Serlini. IN ALTO A SINISTRA, una delle salette riservate all'accoglienza, arredate con elementi di design.





FOTOGRAFIE DI FABIO CATTABIANI



La struttura e i locali di lavorazione di Contadi Castaldi, ricavati dalla ristrutturazione della ex fornace di laterizi di Adro.

NUMEROSE FORNACI da laterizi sorgevano nei secoli passati a Corte Franca, in particolare nella frazione di Colombaro, e nelle aree vicine di Adro-Terbiato e Clusane. Vi veniva cotta l'argilla, scavata nel suolo di questo territorio fin dal tempo dei Romani. Un documento che ne testimonia l'attività si trova anche a palazzo Lana Berlucci: sei affreschi strappati e riportati su pannelli mostrano dettagli di lavorazione e dell'edificio della cosiddetta "Fabbrica", la fornace attivata nel primo '800 a Borgonato dal conte Antonio Lana.

Ad Adro, invece, a realizzare la fornace fu, intorno al 1912, Luigi Biasca (1847-1929). Era uno degli otto figli di Girolamo Biasca, "fornaciaio" svizzero trasferitosi a metà '800 a Colombaro, dove nel 1874 mise in attività una "nuova fornace circolare sistema a stelle con 12 camere" a sistema Hoffmann. La fornace di Adro, dopo la morte di Luigi, fu affidata ai figli Paolo e Angelo e, dal 1950, alla nipote Emilia che cessò l'attività nel 1977. La sua testimonianza, insieme a tutte le in-

formazioni sulla cottura dell'argilla e la storia delle fornaci in queste lembi di territorio, si può leggere nel bel libro *Fornaci a Corte Franca. Tra storia e memoria*, realizzato nel 2008 dal Gruppo Culturale di Corte Franca.

Oggi l'ex fornace Biasca di Adro è la sede dell'azienda agricola **Contadi Castaldi**, appartenente, con Bellavista, al gruppo Terra Moretti. È l'esito di un intervento di riconversione avviato nel 1999 sotto la guida dell'ingegner Giuseppe Toscani, che ha riqualificato una struttura in degrado tracciando una linea di continuità tra il lavoro di ieri e quello che i nuovi prodotti del territorio hanno consentito oggi di portare a livelli qualitativamente elevati.

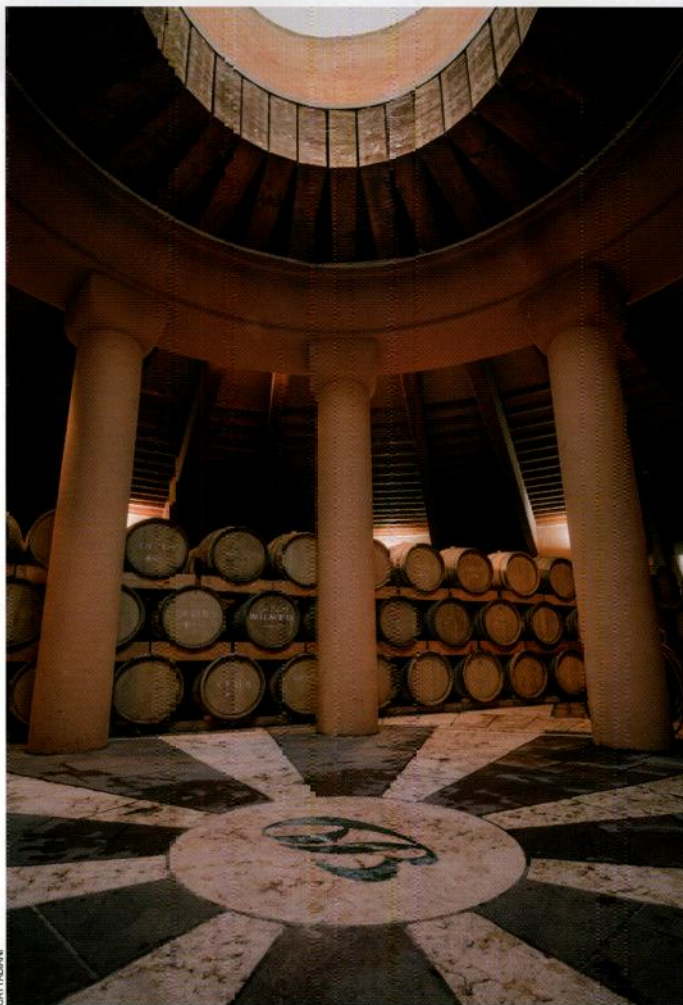
La ristrutturazione ha recuperato, dove possibile, le vecchie costruzioni: il corpo centrale è nato sull'originario edificio rettangolare, disposto su tre piani. Intorno ad esso sorgevano altre strutture, risalenti a periodi diversi, in condizioni di serio degrado. Oggi, al piano terra di quello che era il corpo centrale della fabbrica sono collocati i reparti di vinificazione e invecchiamento. Il primo piano ospita il magazzino del prodotto finito, il secondo gli ambienti riservati a feste e ristorazione. Le strutture verticali, il tetto, i solai in legno, parte delle facciate in muratura di pietra e mattoni sono stati conservati.

I corpi fatiscenti sono stati demoliti per fare spazio a tre nuovi corpi di fabbrica: un padiglione per la pigiatura con copertura in legno lamellare, una cantina parzialmente interrata, la torre quadrata che costituisce un segno distintivo, dividendo visivamente in due il corpo centrale.

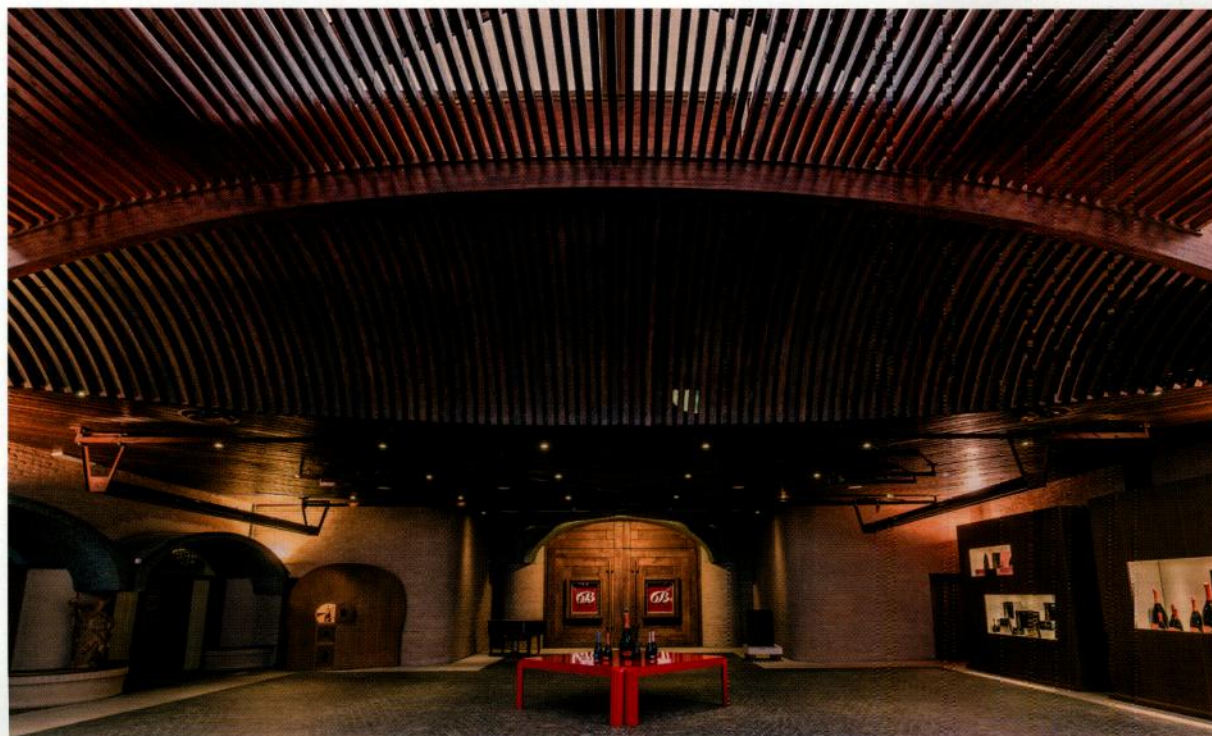
Tutto è realizzato in uno stile “sobrio e sereno”, seguendo le indicazioni dei committenti. E un senso di maestosa sobrietà comunica anche **Bellavista**, la cantina storica di Vittorio Moretti che si raggiunge a Erbusco. Costruita alla fine degli anni Settanta, colpisce per l'effetto della grande sala in cemento e legno lamellare che accoglie i visitatori. Nella cantina tutto però è improntato a un'organizzazione strutturale e costruttiva che favorisce la qualità e la funzionalità del lavoro. Per diversi ambienti di lavorazione sono stati impiegati elementi prefabbricati; nel cuore dell'edificio, la grande barriera circolare, questi elementi dialogano con le travi in legno lamellare, illuminati dalla luce che cala dal pozzo centrale.

“Siamo stati attenti a rispettare la conformazione del terreno collinare – spiega Vittorio Moretti, fondatore e guida di Terra Moretti – e a realizzare una struttura al tempo stesso moderna e tradizionale. Per me la terra è tutto, e dobbiamo rispettarla: oltre 20 mila metri quadri di cantine sono sottoterra, nascosti alla vista, in un ambiente perfetto per il vino perché garantisce la temperatura necessaria senza bisogno di utilizzare le macchine”. In quest'ottica, anche i vecchi forni della ex fornace hanno trovato un nuovo impiego in Contadi Castaldi: “Sono adatti a contenere le bottiglie, perché la loro massa termica mantiene stabile la temperatura”.

L'architettura delle cantine di Terra Moretti ha conosciuto un'ulteriore evoluzione lontano dalla Franciacorta, grazie alla collaborazione avviata nel Duemila con l'architetto svizzero Mario Botta. Il risultato è il sito toscano di Petra, la cantina realizzata nel 2003 in Val di Cornia, vicino a Suvereto: “Abbiamo scelto Botta – sottolinea Moretti – proprio perché è un tradizionalista, che lavora con i prodotti della terra”.



CATTABIANI



CATTABIANI

La grande barriera circolare e il vasto ingresso dell'azienda agricola Bellavista a Erbusco.



IL "CANCELLO SOLARE" di Arnaldo Pomodoro e la magnifica testa recisa dell'opera "Eroi di luce" di Igor Mitoraj fanno ormai parte del paesaggio franciacortino. Annunciano la sede di **Ca' del Bosco** a Erbusco, ultima tappa del nostro breve itinerario, nella quale si percorre la mutazione della "dimora vinicola" di Franciacorta dagli esordi degli anni Settanta a oggi. La struttura originaria, voluta da Maurizio Ziliani negli anni Settanta, è stata inglobata nel nuovo edificio progettato dall'architetto Roberto Falconi, concluso nel 2005.

Spiega l'architetto: "Già alla fine degli anni Ottanta il tema in discussione era come intervenire in un luogo già bello inserendovi un volume importante, che avrebbe avuto un forte impatto. Andando in cerca del *genius loci*, abbiamo cimato la collina riproponendone però nel nuovo edificio la curva morbida. Anche i materiali e i colori legano la struttura al territorio: colori sordi come il grigio scuro, tonalità che citano quelle dei vecchi vigneti; l'utilizzo del legno, che era meno diffuso di oggi, abbinato a ferro e cemento armato lasciati grezzi. All'esterno, i tiranti sono una sorta di filari giganti, la cui successione crea un ritmo armonico. La pelle esterna rispetta gli interni originari senza stravolgerli".

Opere d'arte a Ca' del Bosco:
A SINISTRA, il "Cancello solare"
di Arnaldo Pomodoro; SOTTO, la
scultura "Eroi di luce" di Igor
Mitoraj.





CATTABIANI

Falconi lo racconta come un “work in progress” mentre introduce nell’ormai nota cantina dove pende dal soffitto il grande rinoceronte in fiberglass e cemento di Stefano Bombardieri. La cantina è “il primo esempio italiano di rivestimento esterno in vetro ancorato a una struttura di tiranti in acciaio”. Una “foresta” di tiranti che separa i grandi serbatoi in acciaio dalle presse e dai macchinari di lavaggio e asciugaggio. Anche le aree più marcatamente “industriali” dell’azienda hanno il soffitto in legno, muri colorati, un’illuminazione mirata a evidenziare le particolarità tecnologiche: come l’enorme serbatoio da 3.000 litri che si può ammirare in alto e in basso, come un’astronave sulla rampa di lancio.

Un uso accorto dell’illuminazione rende più suggestivo il passaggio nelle sale preesistenti, come la barricaia dei rossi. Al centro dei caveau in pietra nei quali i vini sono stoccati, si raggiunge la grande cupola sotterranea realizzata nel 1985. Passato e presente si saldano: nella nuova barricaia, dall’intenaco color vinaccia, il soffitto è rivestito con le barrique esauste e non più utilizzate, quasi a introdurre il visitatore nel cuore delle barrique.

La sede dell’azienda agricola di Erbusco. Sotto, la base del monumentale serbatoio d’acciaio dalla capienza di 3.000 litri.



CATTABIANI



FOTOGRAFIE DI FABIO CATTAJ

Corridoi di passaggio con le pareti in colori accesi – dal nero al blu e al rosso – sono diventati piccole gallerie che espongono fotografie d'autore: "Illuminate con lampade da pavimento asimmetriche, archesse in quegli anni appena prodotte". La sala d'imbottigliamento, dove prevale l'acciaio, guarda verso l'esterno attraverso una grande vetrata.

Sotto le grandi doghe retroilluminate che coprono il reparto esterno di lavaggio e asciugatura, infine, si ricerca l'effetto ottico a cannocchiale che mette la scultura di Mitroaj in connessione con la vecchia quercia solitaria sul lato opposto. "Il senso – conclude Falconi – è sempre il tentativo di travalicare il quotidiano". ■

La barricaia di recente realizzazione a Ca' del Bosco, con il soffitto rivestito di barrique, sono il rinoceronte in fibreglass e cemento realizzato da Stefano Bombardieri, e uno dei suggestivi corridoi affacciati sui reparti di lavorazione.

