

Markus Scherer

Cantina vini Nals Margreid, Nals (Bz)

Markus Scherer; collaboratori: Heike Kirnbauer; direzione cantiere: Markus Scherer, Büro Weiss; impianti: Energytech; sicurezza: Büro Weiss; strutture: Büro Weiss; finiture: Bernardbau, Elpo, Heizungsbau, Mekon, Gert Mair, Sanin/Condin, Wolf Artec, Raffener, Auroport; committente: Kellerei Nals-Margreid; fotografie: Bruno Klomfar
2011

Nalles si trova ai piedi della collina Sirmian in un territorio di vigneti e frutteti. Il crinale della collina di porfido dal color rosso bruno si staglia sui vigneti creando un netto contrasto con l'amenissimo paesaggio vinicolo.

La cantina si trova nella parte sud-orientale del paese ed è cresciuta nel corso degli anni in un agglomerato casuale. Nelle immediate vicinanze della cantina sono presenti alcuni edifici storici che generano un insieme romantico: cimitero, chiesa parrocchiale di St. Ulrich, Castel Schwanburg e la cantina di Castel Payrsberg.

Il desiderio di razionalizzare tale sito produttivo e di espandere la produzione vinicola a Nalles ha richiesto un ampliamento della cantina, tenendo conto della sofisticata lavorazione enologica delle uve. Per i visitatori e i clienti della cantina doveva rappresentare un punto di attrazione.

La nuova disposizione funzionale è stata risolta con la ridefinizione e la realizzazione di un nuovo edificio di testa per lo scarico e la vinificazione dell'uva con integrata una torre, un'ampia cantina interrata che connette la preesistente cantina e una nuova barriccaia nel cortile e un ampio tetto piano monumentale aggettante a copertura dei volumi e della piazza d'accesso. Con questa disposizione, l'intero processo produttivo viene riorganizzato e si apre al visitatore una corte privata completamente ristrutturata.

Il cortile permette al visitatore la vista dei due fulcri della cantina: la torre di pressaggio dell'uva (inizio del processo enologico) e la barriccaia (processo di maturazione del vino).

Il nuovo edificio posto su uno zoccolo è in cemento isolante pigmentato color marrone-rossiccio a formare un'unità cromatica e materica con il recinto del cimitero della chiesa adiacente e con le rocce porfidee di cui è composto il crinale retrostante. L'intradosso della piastra del tetto riproduce l'andamento delle linee di forza della struttura e forma una superficie rigida che ricorda un origami.

La barriccaia si configura come una gigantesca cassa per il vino ed è quindi interamente realizzata in legno di quercia come le botti visibili al suo interno dallo spazio di ingresso. Il rivestimento in legno della facciata esterna è disposto secondo la logica di un codice a barre, generato dalle direttrici del nuovo e del vecchio edificio. All'interno l'intero processo di vinificazione è reso visibile attraverso l'esposizione dei vari macchinari necessari. Il concetto guida è stato infatti quello di rendere visibili i vari elementi facenti parte del procedimento di lavorazione, le botti di quercia, i tini in acciaio e le presse. Tutto l'intervento è dunque teso alla concreta manifestazione del processo produttivo del vino e alla sua presentazione, rifuggendo quell'idea statica di cantina in forma di vetrina-boutique.

