

**RELAZIONE INTRODUTTIVA:  
MOTIVI ED OBIETTIVI DELLA TESI DI LAUREA "LA CANTINA: STORIA,  
AMBIENTE E PROGETTO. QUINDICI  
CANTINE DELLA MARCA"**

Alcuni anni fa il presidente della Comunità Montana delle Prealpi Trevigiane espresse, in un quotidiano locale, una importantissima considerazione riguardo lo stato di salute delle colline e il modo per salvarle.

La frase, che fu fatta oggetto anche di una tesi di laurea di Architettura<sup>(1)</sup>, recitava così: <<*Solo il Prosecco può salvare queste colline dal degrado*>> (in Gugel M., Facchin A., 1998-99, p. 1).

Il significato del messaggio è chiaro e ben noto a tutti: i vigneti coltivati, la loro cura e il loro sfruttamento produttivo sono gli unici fattori che possono contrastare il degrado delle colline, mantenendo inalterata la struttura dei suoli e tutelando in definitiva l'aspetto paesaggistico-ambientalista del bene.

Ma in tale dichiarazione sono riassunti e sintetizzati ben più messaggi di quelli che ci appaiono. In essa infatti, se prendiamo in considerazione la filiera vitivinicola, non possiamo non rammentare l'importante ruolo svolto dalle strutture produttive e di trasformazione dei prodotti agricoli, in particolare viticoli, così come per esempio non possiamo scordare il compito che, soprattutto in questi ultimi tempi, le opere e i monumenti storici spalmati nelle campagne e nei colli si sono ritagliati nell'ambito del turismo del vino.

Insomma, siamo ben consci e a conoscenza che la salvaguardia di un più ampio argomento, come appunto quello del degrado delle colline trevigiane, comincia con il porre al centro dell'attenzione la cellula base della filiera vitivinicola che coordina e governa i suoli vitati e non, ma che tocca in generale l'aspetto dell'edilizia rurale. Da ciò si evince che il rapporto vino-territorio-cultura e delle tradizioni locali è sempre più integrato e dunque se si offre una soluzione o una via di uscita ad una di queste componenti per migliorarla, inevitabilmente si dà una soluzione anche alle altre tematiche perché sono intimamente collegate.

Basti citare, per esempio, il rispetto delle tradizioni culturali e dei sistemi d'impianto dei vigneti per capire che questi sono in grado di garantire la stabilità geomorfologica, geologica e idrogeologica dei suoli e così via.

---

<sup>(1)</sup> Gugel M., Facchin A., a. a. 1998-99, Tesi di Laurea in Architettura, "Le colline del Prosecco tra il Piave e il Soligo", Relatore Arch. Schembri Maurizio, Istituto Universitario di Architettura di Venezia.

Ci occuperemo dunque, in continuità con la citata tesi, di quella struttura enotecnica che il Mina amava chiamare la <<madre del vino>> e cioè della cantina vinicola antica e moderna per espanderci e toccare anche quei temi di carattere ambientali e paesaggistici.

La volontà di affrontare questo importantissimo tema nasce però da alcuni approcci errati che si sono fin qui avallati e di conseguenza riversati sulle nostre campagne.

Ci riferiamo in particolare a quel fenomeno che gli esperti chiamano: <<..il ciclo meccanizzato della cantina moderna>> (Garoglio P.G., 1965, p. 223).

Esso infatti ha riguardato in particolare solo l'impiantistica enologica e quindi, in un certo senso, molte delle funzioni che svolgeva e garantiva la cantina al suo interno le sono state "espropriate" per mezzo di quella operazione di meccanizzazione che nel corso del Novecento irruppe sulla scena enotecnica con i nuovi impianti e soprattutto con le nuove cisterne vinarie autoregolanti.

In sostanza si sono definite delle "unità vinificatorie autonome" che di fatto hanno comportato l'alienazione di talune e importanti competenze primarie delle costruzioni enotecniche. Questo processo significò fin dalle origini del fenomeno la forzata esclusione dell'involucro della cantina dalle analisi e dalle ricerche scientifiche.

Cioè si verificò che mentre le apparecchiature e la meccanizzazione delle cantine progredivano ed avanzavano tecnologicamente, la cantina vinicola, che ospitava l'impiantistica enotecnica di cui prima, rimaneva priva di ogni interessamento tecnologico-costruttivo e soprattutto di dignità architettonica.

Due realtà, quindi, che non seguirono parallelamente le positive evoluzioni.

Ora è vero, come sostiene il prof. Garoglio, che: <<la meccanizzazione degli impianti si impone per ottenere un risparmio notevole di mano d'opera, specie quando si tratta di vinificare vini comuni, di massa, ecc.>> (1965, p. 223) ed è pur vero, come afferma il dott. Aldo Bosi quando ammette, che: <<Con questo forzato trasloco dell'impiantistica in una casa più ospitale - (si noti come il Bosi definisce la cantina) - si era creata una crepa nel progresso del ramo enologico: da un lato gli studi sul vino e, al di là della crepa, quelli sulle attrezzature>> (1982, p. 4).

Con quest'ultima affermazione il Bosi focalizza e individua chiaramente quale fu a suo tempo l'errore commesso dagli studiosi competenti nei rispettivi settori enotecnici, collegati direttamente o meno; e così entrambi procedettero nei loro studi e nelle loro ricerche distinte e separate senza intrecciare alcuna consultazione con gli altri campi competenti, senza confrontare le più disparate esperienze scientifiche, richiudendosi avidamente nelle loro ricerche.

Tuttavia, malgrado l'acuta e fondamentale osservazione dell'ing. Bosi nel rilevare questa assenza di compartecipazione, commette anch'egli il medesimo errore degli illustri predecessori nel momento in cui affronta lo studio dell'impiantistica enologica disarticolandola e separandola dal contesto in cui andava ad insediarsi. Egli infatti fa derivare, a nostro avviso sbagliando, la completa crescita e lo sviluppo di quella "casa più ospitale" dall'incredibile innovazione tecnologica che si è avuta con la meccanizzazione e con l'impiantistica enologica, non accorgendosi però che se si fosse concepito lo studio in una visione più generale e integrata, le trasformazioni avrebbero coinvolto ed investito inevitabilmente anche quei settori che oggi, purtroppo tardivamente, ci troviamo a doverci occupare.

Forse, oggi, non avremmo assistito al continuo depauperamento delle campagne inflitto dalle migliaia e migliaia di capannoni in "stile" industriale che invadono i vigneti con la presunzione di rapportarsi ai celebri modelli delle cantine moderne. Simile situazione, purtroppo, la riscontriamo anche in altre Regioni vitivinicole d'Europa, in particolare francesi di Bordeaux e della Champagne, che in questo studio abbiamo voluto analizzare per un più serio confronto (Cap. 5°).

Non sono certo questi i risultati a cui si aspirava e a cui molti degli esperti miravano, anzi. Spesso questi sono stati il risultato dei lavori di molti professionisti con scarsa cultura, conoscenza e con ben altri obiettivi; resta il fatto, comunque, che se si fosse considerato il tema per tempo, forse si sarebbe scongiurata una ulteriore ed insidiosa "crepa" tra "l'impiantistica enologica" e la cantina vinicola.

Quindi, per quanto riguarda le nuove costruzioni enotecniche, va bene interessarsi dell'allestimento meccanizzato, ma esse devono essere realizzate nel rispetto delle tradizioni costruttive rurali locali, adoperando i materiali del luogo, i colori predominanti del sito, ecc. Le nostre analisi si muoveranno, dunque, secondo questi principi, ovviamente distinguendo le costruzioni vitivinicole di spessore storico-architettonico da quelle di nuova realizzazione.

Non si può quindi affermare come fa il Bosi che <<la palla al piede (è) rappresentata dall'insieme dei vecchi impianti in funzione, del tutto anacronistici nella situazione attuale, ma che non possono essere buttati dalla finestra tutti in una volta...>> e che tale situazione è dettata dai pregiudizi: <<...(.) residuati dall'inconscio attaccamento ai modelli del passato, pregiudizi che anebbianò ogni possibilità di seria analisi dei vari parametri del problema>> (Bosi A., 1982, p.5).

La nostra opinione è esattamente all'opposto di quella enunciata dal Bosi e prevede pertanto, a seconda che si tratti di una costruzione antica e ancora in attività (a questo scopo abbiamo rilevato quindici cantine di rilevante carattere storico-architettonico che spaziano temporalmente dall'anno 1106 all'anno 1904) o di una cantina di nuova costruzione, altrettanti e diversi interventi che tengono conto di tutte le problematiche del sito, del paesaggio, dell'ambiente, della struttura edilizia della cantina, delle regole costruttive, dell'impiantistica, della sicurezza e dell'igiene, ecc. (alcuni esempi sono affrontati nel capitolo 6°).

Peraltro non si capisce perché i vecchi impianti storici di un certo spessore, dovrebbero essere "*buttati fuori dalle finestre...*" o non essere più utilizzati, come sostiene il Bosi, se è stato dimostrato che da una parte se li si utilizza si mantengono maggiormente e, dall'altra, che è proprio il loro carattere storico che fa aumentare le presenze turistiche nei territori viticoli.

A questo proposito, per una migliore comprensione delle motivazioni dello studio, facciamo riferimento a due indagini (1992 e 1994) elaborate dalla prof.ssa Magda Antonioli Corigliano dell'Università Bocconi per conto della Vide (Vitivinicoltori italiani di eccellenza) e dell'Associazione Città del Vino.

In esse si testimonia e si pone in evidenza come il prodotto vino, preso da solo, abbia una capacità di attrazione turistica nei confronti delle cantine piuttosto debole e che si attesta intorno al 25%. Viceversa, se allo stesso comparto produttivo vi si aggiungono altri servizi in un mix ottenuto da vino-paesaggio-gastronomia-arte, il valore dell'asintoto legato alle preferenze aumenta spaventosamente attestandosi attorno al 70%.

Si pensi che nel quinquennio 1993-98, l'aumento degli enoturisti nelle cantine crebbe del 150% a fronte di un 677% delle aziende che aderirono al Movimento del Turismo del Vino, mentre nell'anno 2001 gli enoturisti furono ben 920.000 con un aumento del 15% rispetto l'anno precedente.

Di più.

Un identikit dell'azienda vitivinicola fu redatta nel 1998 su richiesta del Movimento del Turismo del Vino fra le 392 cantine allora associate in tutto il territorio nazionale. Dalle analisi, le cantine tipo prendevano in seria considerazione gli aspetti dell'accoglienza, dei confort garantiti, dei servizi pubblici assicurati, dell'accesso alle informazioni, ecc., fino a giungere a testare il gradimento dell'aspetto storico, architettonico della cantina.

L'analisi si rivelò e si rivela tuttora di grande interesse, poiché la gran parte delle cantine sono inserite in un immobile di valore storico, tanto che delle 392 aziende <<93 sono in un borgo antico o rurale, 24 in un castello, 79 in una villa e 98 in una casa colonica>>; ma a questo si aggiungevano anche gli aspetti di natura artistica e turistica che molte cantine facevano interagire con l'attività primaria dell'azienda, per esempio con <<95 musei o collezioni private, 25 opere d'arte di rilievo, 99 testimonianze storiche e 101 attrattive naturalistiche>> (Cinelli Colombini D. (a cura), 1998, "Il profilo della cantina italiana aperta al pubblico", Dossier Associazione Nazionale del Turismo del Vino).

Se dunque già nel 1993 anche la Conferenza Europea delle Regioni Viticole, cioè quell'organismo che a Bruxelles tratta dei problemi vitivinicoli, mise in piedi il progetto sulle Strade del Vino nel quale venivano stabiliti i criteri per identificare le cantine con vocazione turistica, con evidenti particolarità storiche, artistiche e naturalistiche, ecc., ciò significa che la misura per testare l'efficienza dell'impianto enotecnico non si esaurisce solo sulla massima espressione della funzionalità della meccanizzazione d'avanguardia, come l'ing. Bosi sostiene, ma occorrono ben altre risorse che attingono, oggi più che mai e in epoca di globalizzazione, nella storia e nelle tradizioni locali.

Per ciò che concerne l'area studio, essa è basata sui siti in cui sono ubicate le cantine vinicole rilevate (e restituite graficamente), per cui potremmo affermare che la zona presa a riferimento nello studio si espande in tutte le quattro zone a Denominazione di Origine Controllata (territorio della D.O.C. Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene, territorio della D.O.C. Colli di Conegliano, territorio della D.O.C. Montello e Colli Asolani, territorio della D.O.C. Piave).

Tale situazione, peraltro, viene anche ad interessare Comuni diversi che a sua volta presentano situazioni geografiche differenti, legislazioni dei piani urbanistici difformi, normative contrastanti, ecc.

Per questo, crediamo di rappresentare delle esperienze molto interessanti e utili al confronto.

Arch. Edoardo VENTURINI  
"Cantine fatte ad Arte"

