

Architecture versus wine

Marco Casamonti

Ci sono eventi e circostanze di cui l'architettura sembra alimentarsi con maggiore efficacia rispetto ad altre, o meglio ci sono attività umane che necessitano dell'arte del costruire, cioè del contributo di quella disciplina, l'architettura, che consente di plasmare lo spazio per realizzare luoghi e immagini, dove "abitare" significa compiere una esperienza conoscitiva. È il caso di tutte quelle discipline che ruotano attorno al vino. Me ne sono convinto studiando per molti anni gli spazi della produzione; assaggiare e godere del piacere del gusto ha contribuito a creare luoghi prima sconosciuti e, con questi, nuove tipologie di edifici e ambienti dove l'esperienza della degustazione è divenuta anche olfattiva e visuale e con quindi complessivamente coinvolgente. Le ragioni sono principalmente legate all'evoluzione che il vino ha avuto nella cultura occidentale nell'ultimo secolo, passando da alimento centrale nella dieta delle classi operaie a bevanda consumata per piacere. Con ciò si è compiuto un salto temporale che riconduce alle origini, alla tradizione dei banchetti così di moda durante i fasti dell'Impero romano, secondo una visione tanto importante e centrale della magica bevanda da coinvolgere poteri e divinità che riempiono l'iconografia classica. Come allora, la contemporaneità considera i luoghi del vino, dalla produzione al consumo, come ambiti del tutto particolari, dedicati alla nobile pratica dell'Otium, luoghi dove il piacere si misura e si esprime oltre che nel gusto, nell'essenza della forma e del colore, nella sensazione del compimento di una esperienza mistico sacrale che richiede controllo della luce, silenzio, particolari umidità e temperature. Insomma l'oggi torna a considerare e concepire tali luoghi come un campo in cui l'architettura recita un ruolo di assoluta protagonista, perché intimamente contribuisce con efficacia al compiersi di una emozione sensitiva. Che si tratti di una cantina, di una enoteca, di un ristorante o in ogni caso di qualsiasi altro ambiente dove il vino è in qualche modo protagonista, tocca al design, alla cura dei materiali, al comfort spaziale, accompagnare e definire i contorni e i contenuti di quegli ambienti. Ritengo che ciò sia anche intimamente legato alla possibilità di esprimere, con il vino, il senso di un insieme di valori etici che hanno a che vedere con l'autenticità, il rispetto della natura, le capacità alchemiche e compositive degli enologi, capacità che sono richieste in verità anche all'architetto chiamato ad immaginare spazi dove l'identità e le caratteristiche personali, tanto degli avventori quanto degli autori, costituiscono gli ingredienti principali del proprio agire.

There are events and circumstances of which architecture seems to feed more effectively than others, or rather there are human activities that require the art of building, in other words, the contribution of that discipline, architecture, which allows the shaping of the space to create places and images where "inhabiting" means to fulfil a cognitive experience. It is the case of all activities that revolve around wine. I have been convinced by years of studying spaces in which producing, savouring and enjoying the pleasure of wine, has contributed to creating previously unknown places and, with these, new types of buildings and environments where the tasting experience has also become olfactory and visual, and therefore overall captivating. The reasons are mainly linked to the evolution that wine has made in Western culture in the last century, shifting from a important element in the diet of the working class to a drink consumed for pleasure. With this, a time leap has taken place that leads back to the origins, to the tradition of banquets so fashionable during the pomp of the Roman Empire according to an important and central vision of the magical drink to involve powers and divinities that fill classical iconography. As then, contemporaneity considers the places of wine, from production to consumption, as completely special areas dedicated to the noble practice of the Otium, places where pleasure is measured and expressed as well as in taste, in the essence of form and colour, in the sensation of the fulfilment of a mystical sacred experience that requires the control of light, silence, a particular humidity and temperature.



In short, today returns to consider and conceive such places as an area in which architecture plays a role of absolute protagonist, because it intimately contributes effectively to the fulfilment of a sensory emotion. Whether it is a wine cellar, a wine bar, a restaurant or in any other environment where wine is in any way protagonist, it is up to design, to the careful choice of materials, to spatial comfort, to accompany and define the contours and contents of those contexts.

I believe that this is also closely linked to the possibility of expressing, through wine, the sense of a set of ethical values connected with authenticity, respect for nature, the alchemical and compositional abilities of winemakers, skills that are required by the architect summoned to envisage spaces where identity and personal characteristics, both of patrons and of authors, constitute the main ingredients of their actions.

and_studio, Winery
for Podere La chiesa
in Tericciole. Photo by
Pietro Savorelli.