

Cantina del Bruciato, Antinori

Referenze ACO Passavant

2018



ACO nell'industria del vino: l'esempio di Antinori

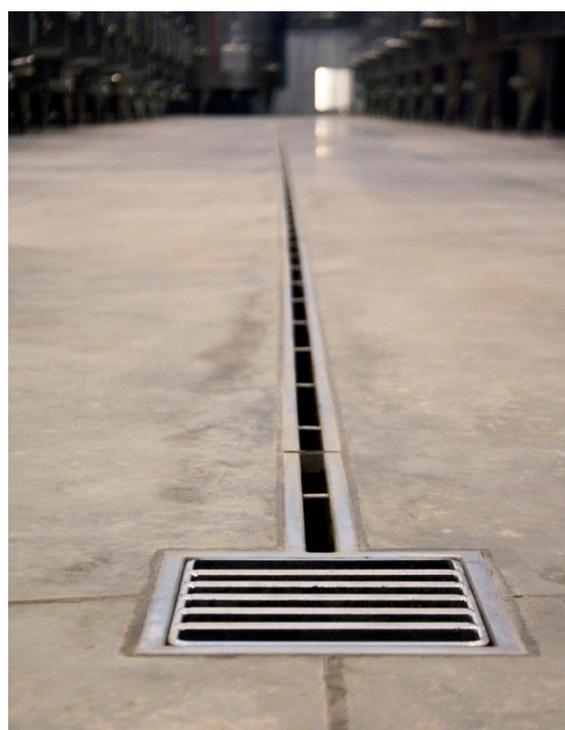
I sistemi e le soluzioni per il drenaggio firmati ACO protagonisti della realizzazione della nuova cantina del Bruciato della tenuta Guado al Tasso

Linee avveniristiche, basso impatto ambientale e alta efficienza energetica sono il *fil rouge* che lega la Cantina Antinori di Bargino (FI) alla nuova cantina del Bruciato della Tenuta Guado al Tasso a Castagneto Carducci (LI), altra prestigiosa proprietà della nobile famiglia toscana che da 26 generazioni si dedica alla produzione enologica, firmando vini icona come il Solaia, il Tignanello, il Guado al Tasso e, da pochi anni, il Matarocchio. Innovazione e rispetto del territorio sono i must di Antinori e in questo non fa eccezione la realizzazione della nuova cantina del Bruciato, in cui sperimentazione progettuale e tecnologica ed ecocompatibilità si uniscono all'utilizzo di materiali tradizionali reinventati in chiave moderna. Una nuova struttura che serve a dare più respiro al lavoro degli enologi guidati da Renzo Cotarella: così, nella vecchia cantina vengono lavorate solo le uve per

le etichette Guado al Tasso, Cont'Ugo e Matarocchio, nella nuova invece vengono prodotti tutti gli altri vini, quali Bruciato, Vermentino, Scalabrone.

Il progetto, elaborato dall'architetto Fiorenzo Valbonesi dello studio asv3-officina di architettura di Cesena, ha previsto il recupero di un capannone già esistente, che ora ospita il nuovo centro aziendale della tenuta e, limitrofa a questo edificio, la nuova cantina. L'architettura di quest'ultima si contraddistingue per il suo andamento modulare, che crea un effetto di movimento a *shed* e consente un'illuminazione naturale degli interni. Le facciate sono rivestite in zinco-titanio, un materiale innovativo scelto per la sua eleganza, duttilità e adattabilità al clima marino e ventoso dell'area.

La cantina del Bruciato si presenta, dunque,



alla vista come un insieme di elementi spezzati, che ricordano massi e rocce e che fungono allo stesso tempo da dissipatori di calore per le zone di vinificazione e affinamento, dialogando in un gioco di differenze e assonanze con un paesaggio morbido e sinuoso, caratterizzato da dolci innalzamenti ricchi di vegetazione mediterranea

LE SOLUZIONI ACO TRA TECNOLOGIA E DESIGN

Il nuovo impianto produttivo di Castagneto Carducci si compone di tre zone principali: quella del conferimento delle uve, l'area di vinificazione e stoccaggio e infine l'area dedicata alla barrique, all'imbottigliamento e all'affinamento in vetro con i relativi depositi.

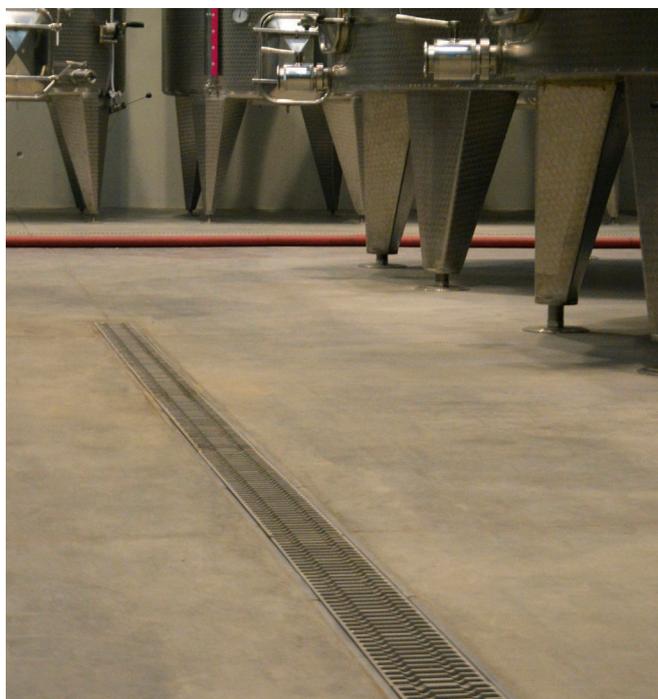
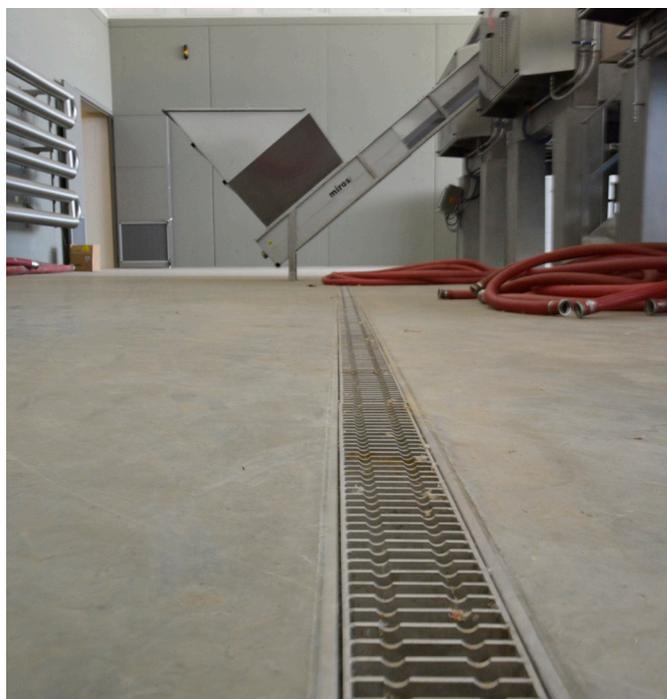
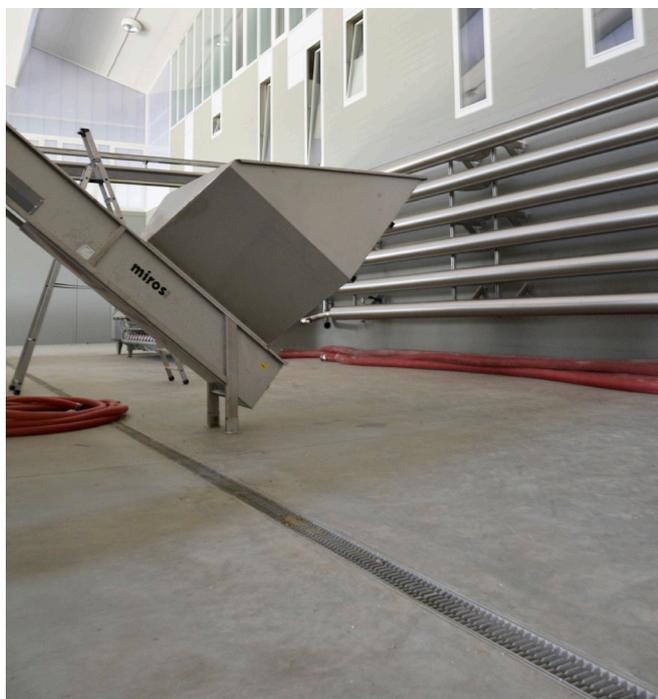
Tre aree in cui il sistema di raccolta e drenaggio delle acque riveste un ruolo fondamentale per garantire il rispetto dei requisiti igienico-sanitari più stringenti e non compromettere così la qualità e le caratteristiche organolettiche dei vini prodotti.

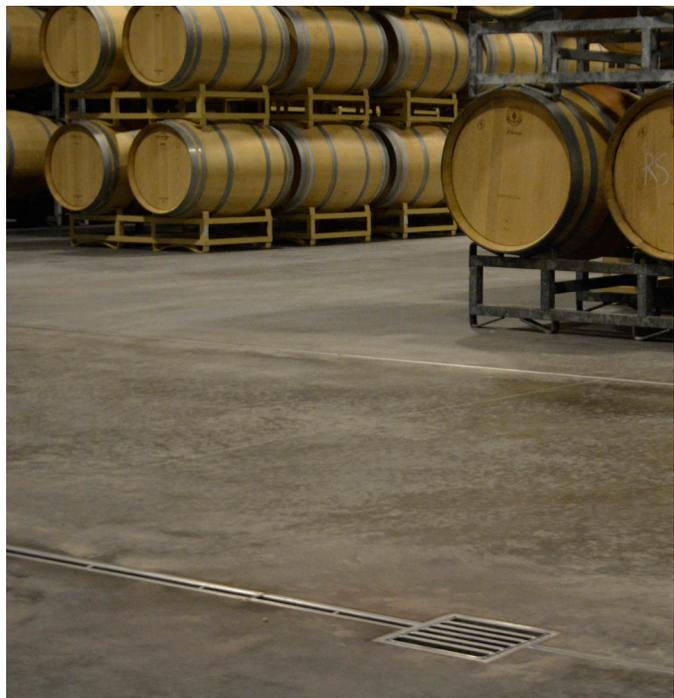
Proprio per questo motivo l'architetto Valbonesi e il suo team hanno scelto come partner strategico ACO, le cui soluzioni garantiscono elevate prestazioni in termini di capacità idraulica, pulizia e sanificabilità oltre a integrarsi perfettamente nella pavimentazione senza trascurare l'aspetto estetico. Il design minimale, le linee essenziali e l'eleganza dell'acciaio inox dei sistemi di drenaggio ACO rappresentano, infatti, un elemento importante per l'armonia architettonica

dell'intero complesso, fatta di forme e strutture avveniristiche.

Le soluzioni di drenaggio firmate ACO sono state applicate sia nelle aree esterne d'immagazzinamento e di conferimento delle uve sia nei locali interni di vinificazione e affinamento; sono state inoltre installate negli spogliatoi e nei vani doccia del nuovo centro aziendale dei servizi per gli addetti. Integrati nella pavimentazione industriale in cemento, i canali modulari ACO Box 125 e i canali a fessura ACO Slot 20, completi di pozzetti e canali a incasso, tutti in acciaio inox, assicurano elevati standard di pulizia e igiene grazie a un drenaggio efficace e totale che non provvede solo alla raccolta e allo smaltimento delle acque superficiali, ma

In basso: inee di drenaggio ACO nelle aree di conferimento uve e di vinificazione





In alto: linee di drenaggio ACO nelle aree di stoccaggio e affinamento in legno (barricaia).

anche alla separazione di queste dai residui della lavorazione delle uve.

Un sistema studiato ad hoc per il mondo delle cantine che unisce un'ottima capacità idraulica a facilità di pulizia e manutenzione riducendo così al minimo qualsiasi rischio di proliferazione batterica e il diffondersi di cattivi odori provocati dall'acqua di ristagno. Il canale modulare ACO Box 125, in acciaio inox AISI 304 decapato e passivato, con profilo a "V", griglie a maglie igienizzabili e ispezionabili è una soluzione conforme alle norme

EN 1253 e EN 1433, caratterizzata da un bordo rinforzato mediante inserto in NBR (gomma nitrilica) per una maggiore igiene e durata e un collegamento telescopico facile e sicuro con il pozzetto di scarico, dal design particolare che impedisce il ristagno di acqua sul fondo e dotato di sifone antidore in acciaio inox completamente removibile.

Caratteristiche simili anche per il canale a fessura ACO Slot 20, in acciaio inox AISI 304 decapato e passivato, con profilo a "V", testato e certificato in conformità alle norma-

tive EN 1253 e EN 1433. Facilmente installabile, lavabile e ispezionabile, il canale presenta un bordo rinforzato e una fessura continua che agevola le operazioni di pulizia, non intralciando né il passaggio pedonale né quello dei mezzi pesanti che attraversano i diversi ambienti della cantina e di cui ne sopporta i forti carichi.

Progetto: Realizzazione nuova cantina di vinificazione

Committente: Antinori Società Agricola

Progettista: Arch. Fiorenzo Valbonesi,
studio asv3 – officina di architettura

Enologo: Dott. Marco Ferrarese

Prodotti ACO utilizzati:

- canali modulari ACO Box 125
- canali a fessura ACO Slot 20

ACO Passavant S.p.A.

Via Beviera n.41
42011 Bagnolo in Piano (RE) IT
Tel. +39 0522 958216
Fax +39 0522 958255
info@aco.it
www.aco.it