



IL PROGETTO

Efficienza energetica in enologia:
nuova Cantina Corte Capitelli, Montebello V. (VI)

Il 2023 si sta per concludere e per noi, gente di Aermec, non è stato un anno certamente facile. Al di là della grande mancanza che abbiamo vissuto con la perdita del nostro Presidente Fondatore Giordano Riello, che ha lasciato un vuoto incolmabile, l'anno trascorso è stato segnato da gravi tensioni geopolitiche, dal perdurare di uno stato di guerra tra Russia e Ucraina e, da ultimo, dal recente conflitto israelo-palestinese.

Questi eventi hanno provocato e stanno provocando uno stato di emotiva incertezza anche sulle dinamiche geoeconomiche e sulle propensioni di investimento e di spesa a livello internazionale. Nonostante questa situazione possiamo comunque dire che, anche tra mille difficoltà, il 2023 ci ha regalato anche delle soddisfazioni perché la voglia di fare e di investire nella nostra impresa ci ha sempre accompagnato.

Il giro d'affari di Aermec, che già lo scorso anno aveva registrato un record, raggiunge un nuovo traguardo toccando i 360 milioni di euro.

Abbiamo continuato a consolidare la nostra posizione sul mercato domestico e abbiamo accresciuto la nostra penetrazione sui mercati internazionali.

Attingendo al nostro autofinanziamento abbiamo effettuato investimenti nell'ultimo triennio per oltre 21 milioni di euro e abbiamo soprattutto investito nelle risorse umane, il vero capitale di un'azienda. Oggi Aermec è una comunità di oltre 900 persone.

Questo dimostra la nostra voglia di fare, di continuare ad essere protagonisti nel mondo della climatizzazione a livello internazionale, la volontà di rimanere un'azienda italiana che guarda al mondo.

Alessandro e Raffaella Riello

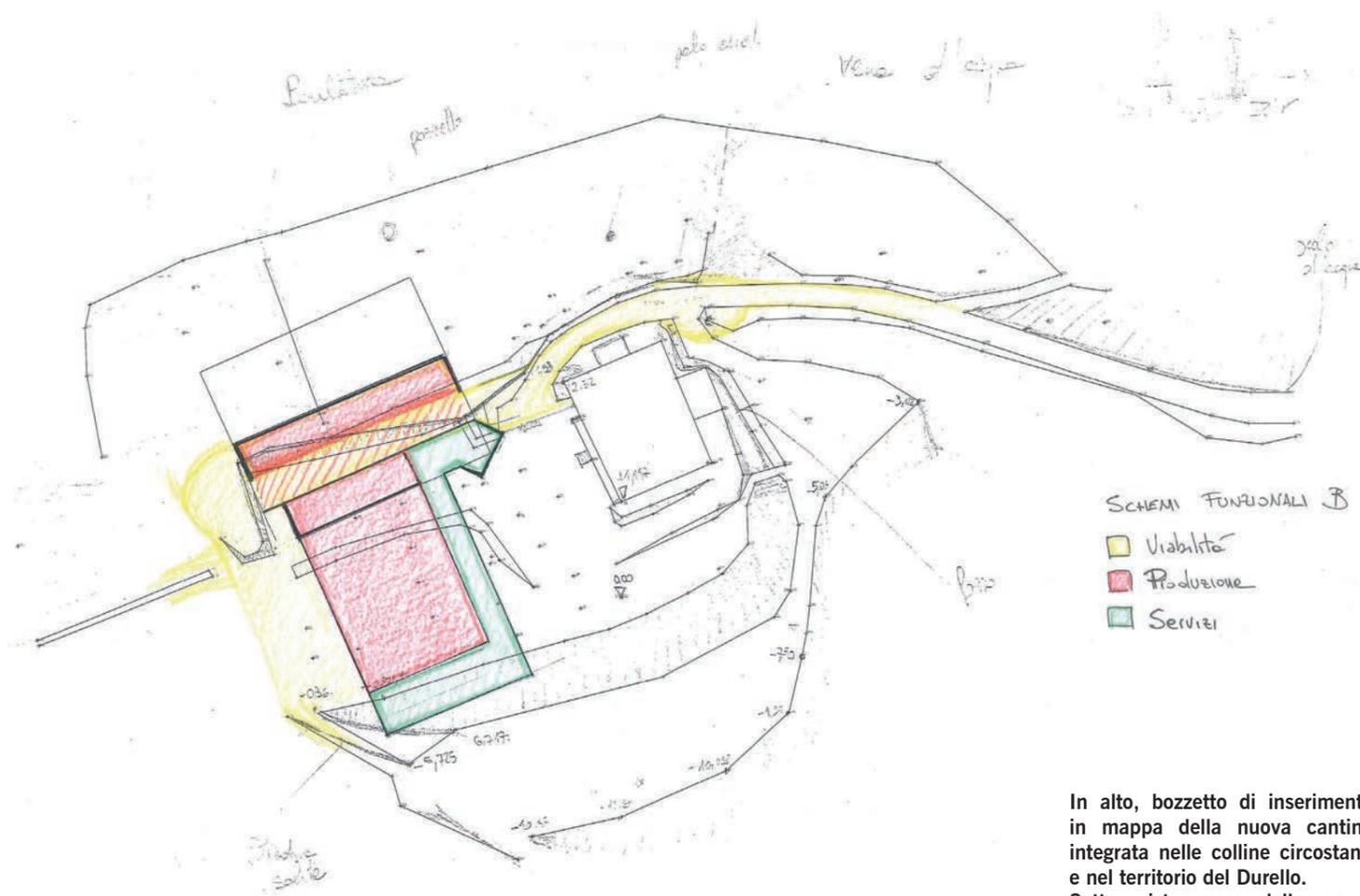


Ing. EMANUELE FALTRACCO, classe 1975, laureato presso il DTG, Dipartimento di Tecnica e Gestione dei Sistemi Industriali dell'università di Padova. Iscritto all'Ordine degli Ingegneri di Verona nei settori civile, ambientale, industriale e informazione dal 2007. Inizialmente si occupa della progettazione di macchine per il condizionamento e pompe di calore all'interno di aziende del settore dell'aria condizionata partecipando alla realizzazione di alcuni progetti per uso residenziale/commerciale fino ad essere promotore di un progetto per lo sviluppo di una pompa di calore con tecnologie a inverter. In questo periodo effettua molti viaggi nel sud est asiatico ove sono ubicate gran parte delle aziende produttrici di macchine per il condizionamento e dei componenti necessari alla loro realizzazione. Nel 2006 crea EngyStudio, uno studio di ingegneria per la consulenza energetica. Diventa poi consulente energetico e certificatore CasaClima®, un ente della provincia autonoma di Bolzano che è precursore di gran parte delle normative nazionali in tema di risparmio energetico e comfort abitativo. Si forma e si certifica come Esperto in Gestione dell'Energia (EGE) nei settori Civile ed Industriale secondo la UNI CEI 11339 per la redazione delle diagnosi energetiche delle imprese energivore e delle grandi aziende.

Il progetto.

Il paesaggio collinare e la relazione con l'edificio preesistente hanno determinato il principio insediativo dell'opera. Il rispetto del territorio e la volontà di farlo risaltare sono i valori condivisi dalla committenza per l'approccio al tema progettuale che si è ripreso nel contenuto della casa veneta con "barchessa" annessa. La cantina infatti è inserita in aderenza all'orografia naturale risultando in prevalenza ipogea con alcuni elementi emergenti utili al dialogo con l'edificio esistente e per favorire l'ingresso della luce naturale al suo interno. In particolare il volume del wineshop e ricevimento ne funge da "barchessa" oltre che da ingresso della nuova struttura, e come da tradizione veneta dove barchessa era il luogo di lavoro, anche questo nuovo volume seppur con un linguaggio architettonico semplice e contemporaneo

ne riprende le proporzioni e le relazioni. Grazie alla costruzione ipogea, la copertura stessa della cantina diventa il giardino di corte del casale esistente, rafforzando la relazione di questi due edifici dalla scala differente. A consolidare l'integrazione del fabbricato nel paesaggio assieme al verde pensile sono i materiali impiegati, dal corten adoperato nei serramenti e nei parapetti fino alla pietra basaltina utilizzata nelle pavimentazioni esterne e in alcuni rivestimenti, che riprendono le cromie scure del terreno vulcanico con le sue sfumature rossastre, andando altresì a risaltare la porzione emergente in intonaco bianco ed ad individuarne l'ingresso dove inizia il percorso dedicato al visitatore, il quale guidato dalla pavimentazione in legno naturale, osserva la sequenza del processo di vinificazione. Dalla scala a chiocciola, appoggiandosi al suo parapetto decorato con il motivo dell'azienda ripreso dalla muratura



In alto, bozzetto di inserimento in mappa della nuova cantina integrata nelle colline circostanti e nel territorio del Durello. Sotto, vista aerea della nuova struttura.



Arch. GIORGIO GALLO, nato ad Arzignano nel 1991, studia architettura a Venezia presso lo IUAV (Istituto Universitario Architettura Venezia) dove si laurea dopo un'esperienza all'estero all'università di Evora in Portogallo. Oggi libero professionista si occupa di progettazione e direzione lavori in ambito privato.



in sasso del casale, si può vedere la sala dove avvengono le fasi di selezione delle uve, per poi scendere come l'acino d'uva al piano inferiore, e mentre si è affacciati dal piano mezzanino, si può guardare la zona di lavorazione vini che accoglie le tulipe di cemento e le cisterne d'acciaio.

Tutte le aree di lavorazione sono contraddistinte da ampie campate in cemento armato, possibili grazie all'utilizzo dei casseri brevettati u-boot, che hanno permesso, in un luogo di difficile accesso ai mezzi, di realizzare solai con luci fino a 18 metri consentendo maggior flessibilità nella distribuzione dei layout.

Seguendo dall'alto il processo di lavorazione del vino, proseguendo lungo la pavimentazione in legno, si susseguono gli uffici, realizzati all'interno di una doppia reticolare vetrata, che grazie alla sua posizione privilegiata al centro del fabbricato e leggermente emergente, ha una connessione visiva con ogni ambiente oltre a fungere da "canon lumiere" portando luce all'interno degli spazi interrati, passando poi per la barricaia decorata con il motivo aziendale, fino ad arrivare alla sala degustazione che con le sue ampie vetrate incornicia l'anfiteatro naturale dei vigneti della proprietà.

In questo ambiente, situato proprio tra la barricaia e il paesaggio, è possibile assaggiare il vino di cui abbiamo visto tutto il processo enologico, mentre ammiriamo le botti e le bottiglie in affinamento, oltre a contemplare dall'altra parte il quadro agricolo collinare dei vitigni. La trasparenza e la leggerezza date dalle superfici vetrate permette di leggere gli spazi nella loro interezza connettendoli visivamente. Ogni apertura funge da cornice del paesaggio rendendo sempre protagonista la natura.

I valori di cura e di rispetto del luogo, il voler inserirsi in maniera armoniosa, che si nota anche nella scelta dei materiali e delle cromie legate alla roccia vulcanica, l'essenza stessa del luogo, sono i valori che hanno unito e coeso tutte le persone che hanno lavorato per questa realizzazione.

In alto, a destra, teca di mantenimento dei vini a temperatura controllata.

In centro, a sinistra, sala di degustazione dei vini di propria produzione e, a destra, angolo meditazione all'interno del wine-shop.

Sotto, a sinistra, serbatoi refrigerati con tasche esterne in acciaio inox. Alcuni serbatoi possono essere in mantenimento della fermentazione, altri in abbattimento termico ed altri in riscaldamento pre-fermentativo.

Sotto, a destra, serbatoi in cemento termorefrigerati mediante tubazioni immerse nell'agglomerato cementizio. Il cemento è un materiale con elevata capacità termica e garantisce ai vini minori sbalzi di temperatura.

L'impianto.

Cantina Corte Capitelli ha tagliato il nastro della nuova sede produttiva ipogea e totalmente "gas free" sia perché il sito collinare non prevede la rete gas metano pubblica, sia perché la famiglia ha creduto nella sfida di poter costruire una cantina innovativa e rivolta alle nuove sfide del futuro che prevedono la riduzione dell'impronta di carbonio, la produzione di gran parte dell'energia in situ da un lato e la produzione di vini di elevato livello qualitativo termicamente controllati durante tutto il processo di vinificazione.

La progettazione degli impianti nasce dall'idea di recuperare il calore di condensazione durante la fermentazione dei vini per utilizzarlo per altri scopi che necessitano contestualmente di energia termica. Durante il processo di refrigerazione dei vini si riscaldano contestualmente gli ambienti e si preparano accumuli di acqua calda per i lavaggi e le sanificazioni delle macchine enologiche.

Durante la normale attività di vinificazione un unico sistema di produzione produce energia termica per il riscaldamento dei vini necessario a dare inizio alla fermentazione e contestualmente

