Zeitschrift
der Architekturstiftung
Südtirol

10 Euro
ISSN 2281-3292
#96 — 12/2014

Rivista della
Fondazione Architettura
Alto Adige

TURRIS BABEL

Veritas

Wein und Architektur | Vino e Architettura

Ein Reiseführer | Una guida

Poste Italiane S.p.A. – Spedizione in Abbonamento Postale – D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, NE Bolzano Tassa Pagata / Taxe Percue

Zeitschrift
der Architekturstiftung
Südtirol

TURRIS

Architekturstiftung Südtirol
Fondazione Architettura Alto Adige

Sparkassenstraße 15
via Cassa di Risparmio 15
39100 Bolzano Bozen

+39 0471 30 17 51
www.arch.kultura.bz.it
turrisbabel@arch.bz.it

Chefredakteur
Direttore responsabile
Carlo Calderan

Redaktion Redazione
Sandy Attia, Barbara Breda, Francesco Flaim, Karin Kretschmer, Elena Mezzanotte, Matteo Scagnol, Marco Sette, Alberta Schiefer, Thomas Tschöll, Matteo Torresi, Cristina Vignocchi, Lorenzo Weber, Alberto Winterle, Emil Wörndle, Alexander Zoeggeler

Marketing, Werbung Pubblicità
Michael Maria Disertori
+39 335 5355 580 mark@arch.bz.it

Sekretariat Segreteria
Marilene Angeli +39 0471 30 17 51

Art Direction
Thomas Kronbichler
Martin Kerschbaumer
studiomut.com

Layout
Andrea Marsoner

Druck Stampa
Longo Group, Bozen

Titelbild Foto di copertina
Augustiner Chorherrenstift Neustift
Foto *Hugo Wassermann*

Für Wort, Bild und Zeichnungen zeichnen die jeweiligen Autoren verantwortlich.
Scritti, disegni e fotografie sono sotto la responsabilità degli autori.
Register der Druckschriften des Landesgerichtes Bozen
Registro stampe del tribunale di Bolzano N. 22/97 vom del 9.12.1997

Spedizione in A.P., – D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 numero 47), art. 1, comma 1, DCB Bolzano

Wir danken für die Unterstützung
Ringraziamo per il sostegno

AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL
Abteilung Natur, Landschaft und Raumentwicklung

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
Ripartizione Natura, paesaggio e sviluppo del territorio

BABEL

Rivista della
Fondazione Architettura
Alto Adige

#96 — 12/2014

Carlo Calderan 21 **Editorial**

Werner Tscholl, Ulrich Innerhofer 26 **Kellerei Meran Burggräfler**
Text von — testo di Carlo Calderan **Cantina Produttori Merano Burggräfler**
Zusammengestellt von — a cura di Barbara Breda

Markus Scherer 34 **Weinkellerei Nals Margreid**
Text von — testo di Matteo Torresi **Cantina vinicola Nalles Magrè**
Zusammengestellt von — a cura di Barbara Breda **Nals Nalles**

Johann Vonmetz, Stefan Trojer, Manfred Burger 40 **Kellerei Terlan Cantina Terlano**
Text von — testo di Alessandro Scavazza

bergmeisterwolf architekten 48 **Kellerei Schreckbichl Cantina Colterenzio**
Text von — testo di Alberto Winterle, Lorenzo Weber **Girlan Cornaiano**

Johann Vonmetz, Stefan Trojer, Manfred Burger 56 **Kellerei Girlan Cantina Cornaiano**
Text von — testo di Alessandro Scavazza

Walter Angonese, Markus Scherer 62 **Kellerei St. Michael Eppan**
Text von — testo di Barbara Breda **Cantina San Michele Appiano**

Christoph Mayr Fingerle 72 **Umbau Weinkellerei Erste + Neue Kaltern**
Zusammengestellt von — a cura di Cristina Vignocchi **Ristrutturazione Cantina Erste + Neue Caldaro**

feld72 architekten 76 **Winecenter Kellerei Kaltern Cantina Caldaro**

Walter Angonese, Rainer Köberl 82 **Weingut Manincor Kaltern**
Text von — testo di Alexander Zoeggeler **Tenuta Manincor Caldaro**

Architects Willeit Niederstätter 94 **Niklaserhof Degustationsraum Kaltern**
Text von — testo di Martin Willeit **Sala degustazioni Niklaserhof Caldaro**

David Stuflesser 98 **»Le verre capricieux« Elena Walch Tramin**
Text von — testo di Alexander Zoeggeler **»Le verre capricieux« Elena Walch Termeno**

Werner Tscholl 102 **Kellerei Tramin**
Text von — testo di Barbara Breda **Cantina Termeno**

Walter Angonese, Markus Scherer 110 **Weinkeller Cantina J. Hofstätter**
Text von — testo di Barbara Breda **Tramin Termeno**

—>

Zeitschrift
der Architekturstiftung
Südtirol

Rivista della
Fondazione Architettura
Alto Adige

#96 — 12/2014

Abram & Schnabl Architekten 120 **Weingut Alois Lageder Margreid**
Text von — testo di Karin Kretschmer **Tenuta Alois Lageder Magrè**

Katja Polletin, Gerold Schneider 126 **Weinschenke Vineria Paradeis**
Text von — testo di Alexander Zoeggeler **Margreid Magrè**

Theodor Gallmetzer, Lukas Mayr 130 **Weinhof Azienda vitivinicola Kobler**
Text von — testo di Alberto Winterle, Lorenzo Weber **Margreid Magrè**

Theodor Gallmetzer 136 **Weingut Bessererhof Völs am Schlern**
Tenuta Besserhof Fiè allo Sciliar

Markus Scherer 140 **Eisacktaler Kellerei Klausen**
Text von — testo di Matteo Torresi **Cantina Val d'Isarco Chiusa**
Zusammengestellt von — a cura di Barbara Breda

bergmeisterwolf architekten 148 **Weingarten weingart Elvas Brixen**
Text von — testo di Alberto Winterle, Lorenzo Weber **Vigneto weingart Elvas Bressanone**

bergmeisterwolf architekten 152 **Degustationsraum Pacherhhof Neustift**
Text von — testo di Alberto Winterle, Lorenzo Weber **Sala degustazione Pacherhof Novacella**

Architekten Kerschbaumer & Pichler 158 **Weingut Garlider Feldthurns**
Text von — testo di Harald Pichler **Tenuta Garlinder Velturno**

—

Roberto Calderan 162 **L'evoluzione di una risorsa, il vino in Alto Adige**

Emil Wörndle 166 **wein.kaltern**

Alessandro Perucatti 172 **Il luogo deputato del vino – Tenuta e Cantina**
del convento Muri-Gries

Christian Schwienbacher 176 **Eine kleine Weihnachtsgeschichte für Architekten**
und Künstler über eine Flasche Wein

Thomas Kronbichler, 186 **Design im bäuerlichen Umgangston**
Martin Kerschbaumer **Granit Design und Manfred Alois Mayr**

Gianluca Gimini 192 **Vino e Design si parlano anche parecchio,**
ma quasi mai in italiano

Zeitschrift
der Architekturstiftung
Südtirol

Rivista della
Fondazione Architettura
Alto Adige

Turris Babel im Abonnement: vier Ausgaben für nur 30 Euro. Rufen Sie uns an (+39 0471 301 751), oder schreiben Sie uns unter cultura@arch.bz.it

Abbonamento Turris Babel: solo 30 Euro per quattro numeri. Chiamateci (+39 0471 301 751) o scriveteci all'indirizzo cultura@arch.bz.it.

www.turrisbabel.it

Im Ausland ist's leider teurer: 46 Euro für 4 Ausgaben.
Spedirlo all'estero purtroppo è più costoso: 46 Euro per 4 numeri.

Illustration: Eszter Zsteleki
Design: Mut, Thomas Kronbichler

ÖSTERREICH

AUSTRIA

N

Sterzing
Vipiteno

Bruneck
Brunico

Brixen
Bressanone

Schlanders
Silandro

Meran
Merano

Bozen
Bolzano

SÜDTIROL

ALTO ADIGE

TRENTINO

1 Kellerei Meran Burggräfler, Meran
Cantina Meran Burggräfler, Merano
2 Weinkellerei Nals Margreid
Cantina vinicola Nalles Magrè
3 Kellerei Terlan
Cantina Terlano
4 Kellerei Schreckbichl, Girlan
Cantina Colterenzio, Cornaiano
5 Kellerei Girlan
Cantina Cornaiano
6 Kellerei St. Michael Eppan
Cantina San Michele Appiano
7 Erste + Neue, Kaltern
Erste + Neue, Caldaro
8 Winecenter Kellerei Kaltern
Cantina Caldaro
9 Weingut Tenuta Manincor,
Kaltern Caldaro
10 Niklaserhof, Kaltern Caldaro
11 Weingut Elena Walch, Tramin
Tenuta Elena Walch, Termeno
12 Kellerei Tramin
Cantina Termeno
13 Weinkeller J. Hofstätter, Tramin
CantinaJ. Hofstätter, Termeno
14 Weinkellerei Alois Lageder, Margreid
Cantina Alois Lageder, Magré
15 Weinschenke Paradeis, Margreid
Vineria Paradeis, Magré
16 Weinhof Kobler, Margreid
Azienda vitivinicola Kobler, Magré
17 Weingut Bessererhof, Völs am Schlern
Tenuta Bessererhof, Fiè allo Sciliar
18 Eisacktaler Kellerei, Klausen
Cantina Valle Isarco, Chiusa
19 Weingarten weingart, Elvas Brixen
Vigneto weingart, Elvas Bressanone
20 Degustationsraum Pacherhof, Neustift
Sala degustazioni Pacherhof, Novacella
21 Weingut Garlider, Feldthurns
Tenuta Garlider, Velturno

Weinanbaufläche
Area viticola

Bauen mit Leidenschaft

Komplexe Aufgaben brauchen gute Lösungen

Costruire con passione

Incarichi complessi richiedono buone soluzioni

Pavillon der Talstation der Dantercepies Umlaufbahn *Padiglione della stazione di valle della cabinovia Dantercepies*

Schweigkofler GmbH ***Srl***
Kollmann *Colma*
Am Kuntersweg *Via Kunter* 15
I–39040 Barbian *Barbiano*

T +39 0471 654 085
F +39 0471 654 590
info@schweigkofler.it
www.schweigkofler.it

SCHWEIGKOFLER
bau & immobilien | costruzioni edili & immobili

CIRCUS

Der Kern der Dinge

Wir kümmern uns um beste Materialien,
präzises Handwerk, perfekte Montage.
Und darüber hinaus koordinieren und
organisieren wir den gesamten Innenausbau.

barth
building interior architecture

www.barth.it

Restaurant | Bar | Weinlounge Sichelburg - Pfalzen / Falzes

*Vin*zenz zum feinen Wein - Sterzing / Vipiteno

MEHR AUF UNSERER NEUEN WEBSITE...

Leitner Electro
der 360° **Komplettanbieter**

Beratung	consulenza
Planung	progettazione
Installation	installazione
Service & Wartung	assistenza & manutenzione

www.**leitner**electro.com

Entdecken Sie...
...einen durchgehenden Faden
von der **Idee bis zur Vollendung.**

Scoprite...
...un filo conduttore
dall'**idea alla realizzazione.**

LEITNER
ELECTRO

Bauhaus.it

PLANK

MYTO > **designed by Konstantin Grcic**
Visit our Showroom and Factory Outlet 39040 Auer | Ora (BZ)
Nationalstr. 35 | Via Nazionale 35 | T 0471 803 500 | info@plank.it | www.plank.it
Opening hours: Mon – Thu from 08:00am – 12:00pm and from 01:30pm – 05:00pm | Friday from 08:00am – 12:00pm

Tin Restaurant Bar Club > Berlin
Architecture: **studio karhard®** | Photography: **Stefan Wolf Lucks**

Lobis

Böden
Pavimenti

ich steh drauf!

Wohlfühloasen von Lobis

Mit der unendlichen **Vielfalt von Naturstein und Feinsteinzeug** lassen sich formvollendete und **einzigartige Lebensräume** gestalten.

Wir unterstützen Sie bei der **Auswahl der passenden Materialien** für Ihr Projekt. Fundierte Fachberatung, eine konstruktive Zusammenarbeit und eine professionelle und termingerechte Abwicklung der Aufträge machen uns zum **idealen Partner** für Ihr Bauprojekt.

L'oasi del benessere Lobis

L'inesauribile **varietà di piastrelle in pietra naturale e gres porcellanato** consente di dare forma a **sogni di vita straordinari** e perfetti.

Saremo al vostro fianco nella **scelta dei materiali adatti** al vostro progetto: un'approfondita consulenza tecnica, una collaborazione costruttiva e un'esecuzione professionale e puntuale degli incarichi fanno di noi il **partner ideale.**

Lobis Böden GmbH - Srl | Kampill Center
Innsbrucker Straße 27-29 - Via Innsbruck, 27-29 | 1. Stock - 1° piano | Bozen - Bolzano | Tel. 0471 051 573 | **www.lobis.biz**

EISACKTALER KELLEREI, KLAUSEN - ARCH. MARKUS SCHERER

ERLACHER
TISCHLEREI SEIT 1905
WWW.ERLACHER.IT T +39 0471 654 308

NORDWAL colour

Wir treiben es bunt.

panDOMO®

impress with colour

Auer | Bruneck | Bozen | Eppan | Meran
Trient | Mezzolombardo | Fiume Veneto

nordwal.com

METALLRITTEN

Verwirklichung von Architektur
Realizzazione di strutture architettoniche

Handwerkerzone / Zona Artigianale 35
I–39054 Klobenstein / Collalbo

Tel. +39 0471 357 130
Fax +39 0471 358 612
info@metallritten.com
www.metallritten.com

Partner KlimaHaus® CasaClima

PROGRESS
Bauen mit System · Costruire con sistema

Zweifamilienhaus in Bardolino

Zusammen mit Südtirols Bauwirtschaft für die massive Bauweise

Günther Krapf - Krapf Günther BAU GmbH:

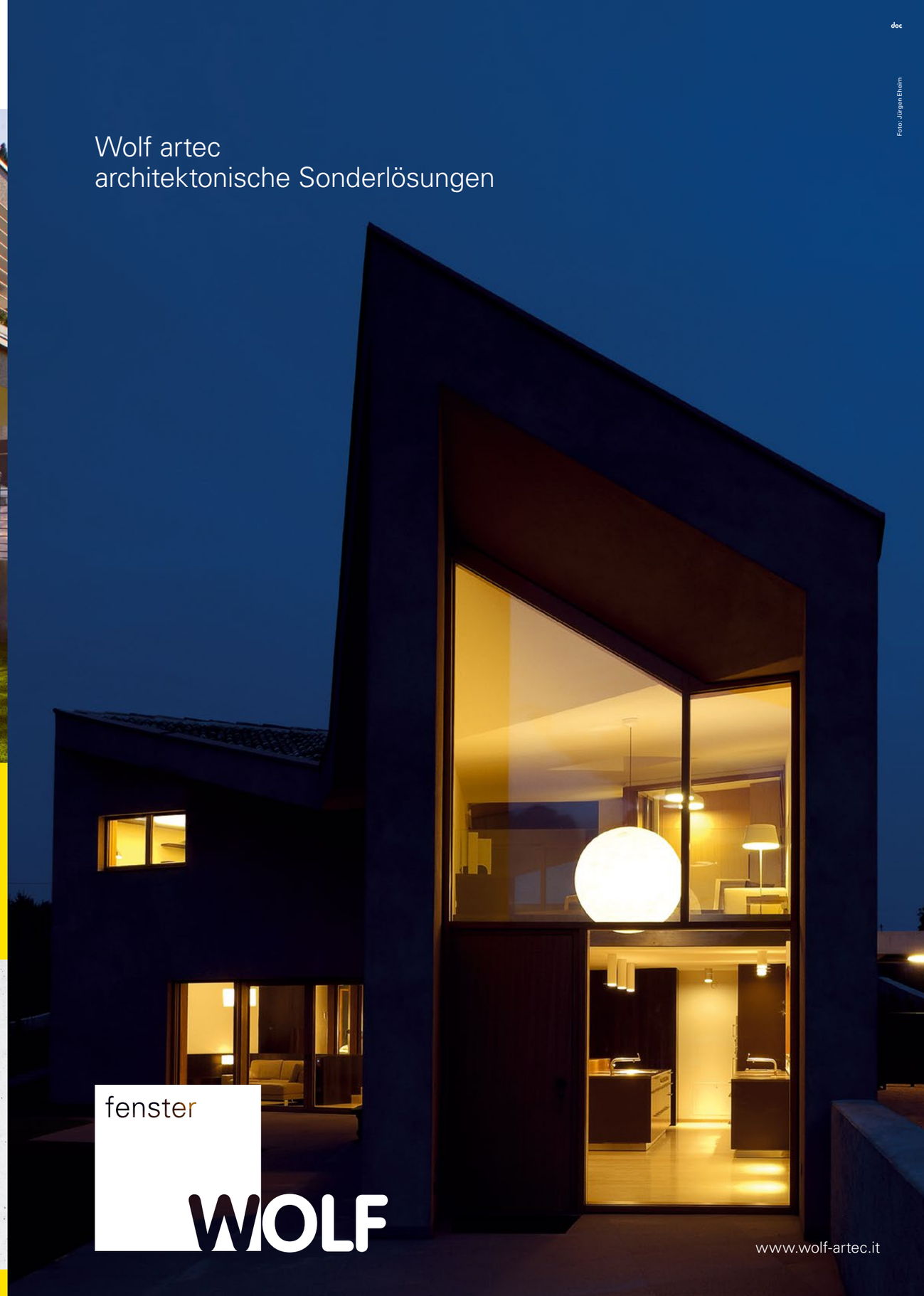
„Die Massivbauweise PROGRESS eignet sich optimal für den Wohnungsbau: Sie ermöglicht einen schnellen Baufortschritt, erhebliche Kosteneinsparung und architektonisch sehr attraktive Lösungen.
Außerdem bietet der Baustoff Beton optimalen Hitzeschutz und erfüllt alle normativen Vorgaben im Bereich Erdbeben – zwei Vorteile, die bei diesem Projekt von großer Bedeutung waren“.

PROGRESS Julius-Durst-Straße 100 - I-39042 Brixen (BZ) - Tel. +39 0472 823 111 - Fax +39 0472 834 333
info@progress.cc - www.progress.cc

doc

Foto: Jürgen Eheim

Wolf artec
architektonische Sonderlösungen



fenster
WOLF

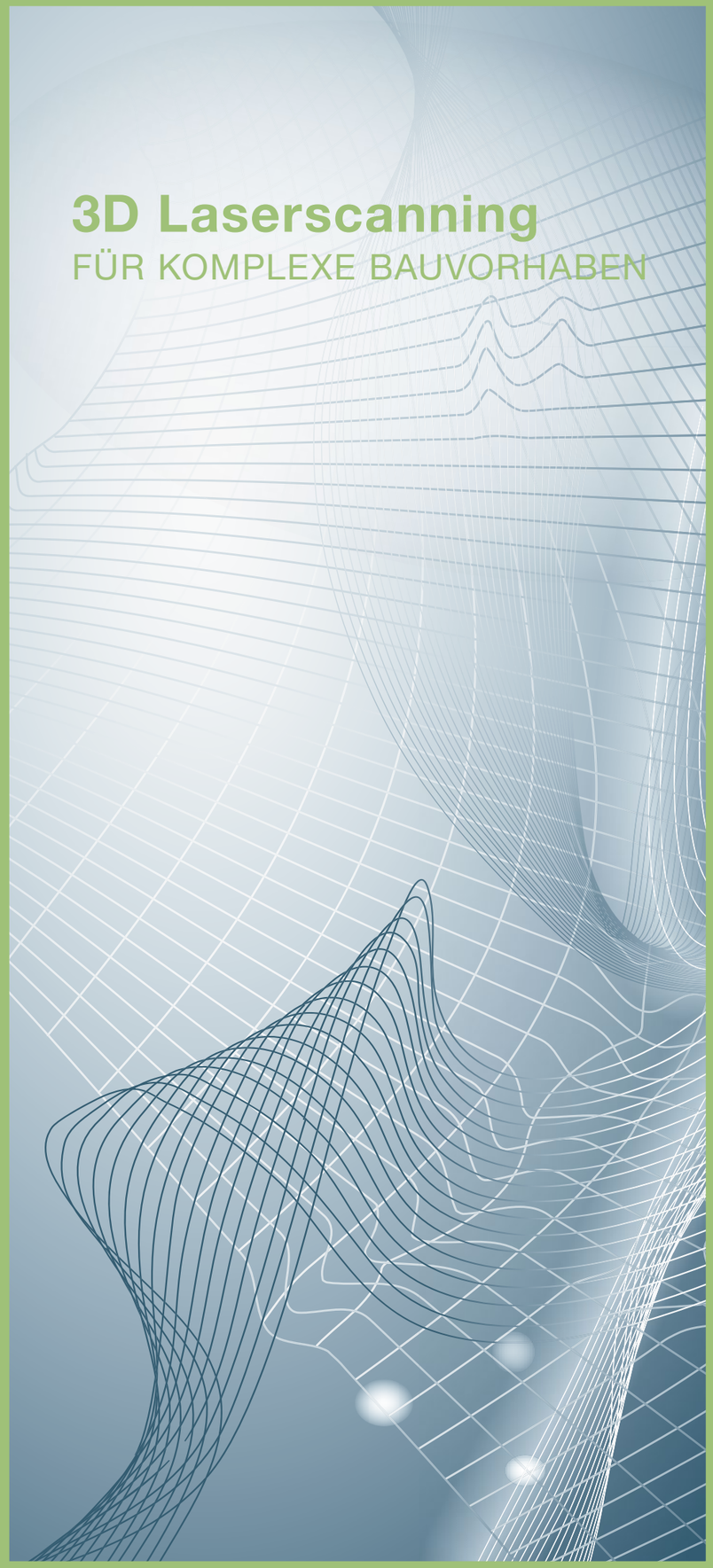
www.wolf-artec.it

atlas.arch.bz.it

arch.atlas Fondazione Architettura Alto Adige Architekturstiftung Südtirol

arch.atlas ist die Platform für Architekturprojekte in Südtirol.
arch.atlas.bz.it

arch.atlas è l'archivio online dell'architettura in Alto Adige.
arch.atlas.bz.it



3D Laserscanning
FÜR KOMPLEXE BAUVORHABEN

BESTANDSAUFNAHMEN, SANIERUNGEN UND RESTAURIERUNGEN, DENKMALPFLEGE, VOLUMENBERECHNUNGEN

Egal wie komplex Ihre Bauvorhaben sind, wir können mit der neuartigen 3D Laserscantechnologie jede räumliche Struktur millimetergenau vermessen und davon ein dreidimensionales Modell generieren. Präzise und schnell lassen sich daraus exakte zweidimensionale Grundrisse sowie Gitternetzmodelle für Ihr Gebäude oder Gelände erstellen.

Mehr unter:
Büro für Bau- und Vermessungswesen, Brixen
www.mitterrutzner.eu
+39 0472 06 84 50

Augustin Mitterrutzner
GEOMETER

Mediationsstelle

mediation.BZ

Unkomplizierte und selbstbestimmte
Möglichkeit der Konfliktlösung

mediation.BZ
Mediationsstelle der Kammer der Architekten
RLD der Provinz Bozen
Sparkassenstr. 15, 39100 Bozen
tel + 39 0471 971741
fax + 39 0471 974546
info@mediation.BZ.it
www.mediation.BZ.it

wer?

Die staatliche Reform der zivilgesetzlichen Mediation dient der Verminderung neu eingebrachter Gerichtssachen. In diesem Zuge hat die Kammer der Architekten, Raumplaner, Landschaftsplaner und Denkmalpfleger der Provinz Bozen die vom Justizministerium anerkannte Mediationsstelle **mediation.BZ** ins Leben gerufen. Sie bietet allen Bürgern eine alternative Möglichkeit der Konfliktlösung: Einfach und mit von vornherein überschaubarem Kosten- und Zeitaufwand.

was?

Die Mediationsstelle **mediation.BZ** ist eine Einrichtung öffentlichen Rechts, über welche Mediationen beantragt und abgewickelt werden können.

Die **Mediation** ist eine professionelle und außergerichtliche Hilfe mit dem Ziel, einen selbstbestimmten und von beiden Parteien mitgetragenen Vergleich zu finden. Es handelt sich um eine informelle Herangehensweise zur einvernehmlichen Lösung von Konflikten, wobei ein unparteiischer Dritter, der/die Mediator/in, eine moderierende Rolle einnimmt und Möglichkeiten der Einigung eröffnet.

Der **Mediator** ist ein befähigter Freiberufler mit einer speziellen Ausbildung, welcher hilft, den Dialog zwischen den Konfliktparteien wieder herzustellen und eine für beide vorteilhafte Lösung zu finden. Dank seiner Fachkenntnis setzt er die Konfliktparteien in die Lage, selbst eine Lösung zu finden, welche beide zufriedenstellt. Er hat keinerlei Befugnis, Urteile zu fällen oder den Parteien Vorschriften zu machen, welche außerdem jederzeit die Mediation verlassen können.

wann?

Mediationen werden unterschieden in:

- **Freiwillige Mediation:** die Konfliktparteien entscheiden aus freien Stücken den Weg der Mediation zu gehen anstatt vor Gericht zu ziehen.
- **Angeordnete Mediation:** Richter können in einem laufenden Prozess die Konfliktparteien in die Mediation schicken.
- **Verpflichtende Mediation:** Der Gesetzgeber hat für eine Reihe von Konflikten die Mediation als verpflichtende Voraussetzung für die Eröffnung eines Gerichtsverfahrens gesetzt. Das gilt für:
  - Realrechte (Besitz, Fruchtgenuss, Dienstbarkeiten, etc.)
  - Streitigkeiten betreffend Kondominien
  - Miet- und Leihverträge
  - Firmenverpachtung
  - Teilungen
  - Erbfolge
  - Familienverträge („patti di famiglia")
  - Verträge mit Versicherungen, Bank- und Finanzgeschäfte
  - Schadensersatzforderungen bei ärztlichen Kunstfehlern, bei Rufmord durch Medien und bei Verkehrsunfällen mit Land-, Luft- und Wasserfahrzeugen.

warum?

Die wichtigsten Vorteile der Mediation gegenüber einem Gerichtsverfahren sind:

- schnelle Erledigung (maximale Dauer laut Gesetz: 4 Monate)
- feststehende und geringe Kosten (Kostentabellen vom Ministerium)
- Verschwiegenheit (nichts dringt nach außen)
- Unparteilichkeit
- Steuererleichterungen
- Vollstreckungsmöglichkeit des erreichten Beschlusses
- Freiheit in der Form und Transparenz
- Aktive Teilhabe der Streitparteien
- Übersicht und Kontrollierbarkeit des Vorgangs
- keinerlei Beschränkungen
- Unterstützung durch **mediation.BZ**

wie?

- Antrag um Mediation beim Sekretariat von **mediation.BZ** auf vorgefertigten Formularen.
- **mediation.BZ** prüft den Antrag auf Zulässigkeit, ernennt den Mediator und lädt die Parteien zum ersten Termin innerhalb von 15 Tagen nach Antrag, wobei auch der präzise Gegenstand der Mediation mitgeteilt wird.
- Die Mediation startet mit dem ersten persönlichen Treffen der Parteien mit dem Mediator.
- Bei einer Einigung stellt der Mediator ein Protokoll über erfolgte Einigung aus und hält die Inhalte dieser Einigung fest. Diese kann bei Gericht homologisiert werden und gilt als vollstreckbarer Rechtstitel.
- Falls keine einvernehmliche Einigung getroffen wird, hält der Mediator dies in seinem Protokoll fest, oder er erstellt auf Anfrage beider Parteien einen Lösungsvorschlag, welcher von den Parteien akzeptiert oder abgelehnt werden kann.
- Falls eine Partei nicht zur Mediation erscheint, gilt dies als nicht erreichte Einigung.
- Die Ausstellung des Protokolls gilt als Ende der Mediation.

Organismo di Mediazione

mediation.BZ

Un efficace strumento
per la risoluzione delle controversie

mediation.BZ
Organismo di mediazione non autonomo dell'Ordine
degli Architetti PPC della Provincia di Bolzano
Via Cassa di Risparmio 15, 39100 Bolzano
tel + 39 0471 971741
fax + 39 0471 974546
info@mediation.BZ.it
www.mediation.BZ.it

chi siamo

Nell'ambito della riforma della mediazione civile, nata per ridurre il flusso in ingresso di nuove cause nel sistema Giustizia, l'Ordine degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori della provincia di Bolzano si è attivato con **mediation.BZ**, Organismo di Mediazione accreditato presso il Ministero della Giustizia, che offre al cittadino uno strumento alternativo, semplice e veloce, con tempi e costi certi.

cos'è

L'Organismo di Mediazione, **mediation.BZ**, è un'ente ufficiale grazie al quale è possibile avviare e svolgere mediazioni.

La mediazione è l'attività professionale extra-giudiziaria e non impositiva, che mira a raggiungere un accordo volontario e condiviso tra le parti in causa.
Si tratta di un metodo alternativo e informale di risoluzione amichevole delle controversie, che si attua nella negoziazione facilitata da un terzo imparziale ed indipendente, il mediatore.

Il mediatore è il professionista abilitato, specificamente formato per riattivare la comunicazione tra le parti in causa, e per ricercare un accordo vantaggioso per entrambe.
Grazie alla sua competenza in materia il mediatore agevola le parti in modo che le stesse raggiungano autonomamente un accordo di reciproca soddisfazione.
Il suo ruolo non prevede in alcun modo il potere di rendere giudizi o prendere decisioni vincolanti per le parti, che peraltro possono recedere dalla mediazione in qualsiasi momento.

quando

La mediazione può essere:

- **facoltativa**, se scelta liberamente dalle parti, in alternativa al giudizio in tribunale,
- **demandata**, se richiesta dal giudice in una causa già in corso,
- **obbligatoria**, se riguarda le seguenti materie, che prevedono l'obbligo di mediazione come condizione per poter in seguito procedere davanti al giudice:
  - diritti reali (proprietà, usufrutto, servitù, ecc.)
  - controversie in materia di condominio
  - locazione e comodato
  - affitto di aziende
  - divisione
  - successioni ereditarie
  - patti di famiglia
  - contratti assicurativi, bancari e finanziari
  - risarcimento danni derivanti da responsabilità medica, da diffamazione a mezzo stampa, e da circolazione di veicoli e natanti

perché

I principali vantaggi della mediazione rispetto al procedimento giudiziario sono:

- tempi rapidi (durata massima 4 mesi)
- costi certi e contenuti (tabelle ministeriali)
- riservatezza (nulla può essere divulgato)
- imparzialità e neutralità
- agevolazioni fiscali
- esecutibilità dell'accordo raggiunto
- informalità e trasparenza
- partecipazione attiva delle parti
- controllo sulla procedura
- assenza di vincoli
- assistenza da parte di **mediation.BZ**

come

- Si presenta istanza di mediazione presso la segreteria di **mediation.BZ** utilizzando la modulistica già predisposta.
- **mediation.BZ** valuta la regolarità della domanda, nomina il mediatore e comunica alle parti la data del primo incontro entro 15 giorni dal ricevimento dell'istanza.
- Le parti danno avvio alla procedura incontrandosi di persona con il mediatore presso **mediation.BZ**.
- Se le parti si accordano, il mediatore redige un verbale di conciliazione con i termini dell'accordo, che su richiesta può essere omologato dal Presidente del Tribunale, acquisendo valore di titolo esecutivo.
- Se non si raggiunge un accordo il mediatore redige verbale di mancata conciliazione, oppure, su richiesta delle parti, può avanzare in prima persona una proposta di soluzione della controversia, che le parti restano libere di accettare o meno.
- Se una delle parti non aderisce all'istanza di mediazione o non si presenta, viene redatto un verbale di mancata conciliazione.
- Con la firma del verbale si conclude la mediazione.

light your spaces...

VITRALUX

Villa in Kranebitt/Brixen (BZ)

Techno Alpin/Bozen (BZ)

Ihr starker Partner für moderne Architektur

Fassaden - Fenster und Türen - Wintergärten - Rahmenlose Verglasungen - Automatische Schiebetüren

VITRALUX GmbH - J.- G.- Mahl-Str. 25 - 39031 Bruneck (BZ) Italy - Tel. +39 0474 37 66 00 - info@vitralux.it

www.vitralux.it

www.effektiv.it

www.reinisch.it

Haus in Bruneck

SWISSPEARL, die hinterlüftete Fassade.
630 m² CARAT Onyx 7090 und Black Opal 7021
Planung und Bauleitung: Architekten Plankensteiner & Steger, Bruneck

PARTNER habitech
Partner KlimaHaus® CasaClima
FOAMGLAS Building
SWISSPEARL® Die hinterlüftete Fassade
JR J. REINISCH+CO.
Beratung und Verkauf · Bozen, Altmannstraße 4
T +39 0471 307700 · F +39 0471 307755
arch.leo@reinisch.it

Una stagione felice

di
Carlo Calderan

Dei 300 edifici più significativi del '900 che la prima guida all'architettura altoatesina censisce nel 1993, non uno aveva qualcosa a che fare con il mondo del vino. Nel 2013, la seconda, che copre il ventennio successivo, su 233 opere ne registra 10 legate alla sua produzione o degustazione, e forse avrebbero potuto essere ancora di più se un anno dopo, in questa edizione di Turris Babel, ne abbiamo elencate 25. Non è però solo una questione di quantità. Tra questi edifici ci sono sicuramente alcune delle architetture contemporanee sudtirolesi più emblematiche e note. Questi pochi dati segnalano quindi un fenomeno che, nonostante la secolare tradizione vinicola della nostra provincia, è recente ed in rapida crescita. Escludendo gli interventi «pionieristici» dello studio Abram Schabl per Lageder a Magrè (1994–97) e di Walter Angonese e Markus Scherer per Hofstätter a Termeno (1996–98), sono infatti tutte cantine pensate e realizzate nel nuovo secolo. Cronologicamente quindi questa felice stagione si colloca in un periodo successivo al profondo rinnovamento dell'enologia altoatesina degli anni '80 e ne è ovviamente in parte conseguenza. Schematizzando potremmo dire che, quando il vino sudtirolese rinuncia alla quantità, alla pratica del taglio con mosti importati, e scopre l'importanza - economica e commerciale - del luogo come precondizione per rendere esclusivo il prodotto, in quanto non riproducibile altrove, lo spazio in cui avviene il processo di produzione dovrà essere adeguato alle nuove e più sofisticate tecniche di vinificazione ma soprattutto non potrà più essere, generico, qualsiasi. L'architettura della cantina diventa così, seppur in ritardo, parte integrante della strategia di edonizzazione del prodotto. Un fenomeno che mi pare sia circoscritto al vino. Georg Klotzner, in un recente dibattito su questo tema, ha chiesto ai suoi interlocutori di cercare di spiegare perché gli agricoltori, come i soci delle cantine sociali, si curino e autorizzino ingenti investimenti nella qualità dei nuovi impianti e come soci delle cooperative della frutta usino invece ben altri criteri e sensibilità per costruire i loro giganteschi depositi. Eppure sono in genere gli stessi. Forse il confronto con la mela non è del tutto calzante; la mela è un alimento la cui origine territoriale ne determina solo in parte il successo commerciale e l'associazione tra luogo e prodotto è tutta demandata allo spazio virtuale della pubblicità. Ma soprattutto la «costruzione» del vino non termina con la raccolta dell'uva. La sua metamorfosi in un liquido capace di inebriarci ha qualcosa di magico. Avviene nel buio e nel silenzio di antri sotterranei in cui sparisce per riemergere molto tempo dopo, in spazi a cui la nostra cultura ha da sempre riconosciuto un valore particolare. Esistono certo altri «oggetti» elitari fabbricati lentamente il cui consumo è legato al gusto, ad un piacere sensoriale, qui da noi i formaggi o lo speck, ad esempio; così come esistono altri prodotti per i quali un'estesa letteratura ne descrive e veicola il godimento collettivo, pensiamo alla moda; eppure a nessuno verrebbe in mente di ripercorrere il ciclo produttivo delle scarpe che calza. Tra i prodotti industriali il vino è ancora un'eccezione: un prodotto totalmente trasparente, tracciabile, «visitabile» in qualsiasi fase del processo che lo porta a compimento. Il motivo è che il vino di qualità non può nascondere il suo luogo di origine perché si identifica con esso, sta stampato sull'etichetta che ne avvolge la bottiglia. In questo senso l'enologia è una geografia reale e molto precisa. Il radicamento al suolo è ciò che accomuna e una delle ragione della particolare affinità tra architettura e vino, sono entrambi prodotti industriali non riproducibili altrove. Come ha detto Francesca Chiorino, il terroir dell'enologo è il genius loci dell'architetto. La messa in scena del processo produttivo dalla vigna alla sala degustazione non è ovviamente un fenomeno solo altoatesino. Questo fervore costruttivo da noi è anzi leggermente successivo rispetto ad analoghi

L'enologia è una geografia reale e molto precisa.

esempi internazionali. Va registrata però la velocità con cui questo nuovo atteggiamento rispetto all'architettura è stato recepito. Quello del vino è un mondo informato, conosce molto bene la concorrenza, è sensibile ad ogni variazione tecnica e di gusto, e si lascia valutare in un confronto che ormai è planetario. Sfida ed emulazione lo caratterizzano. Emulazione verso l'esterno, ma anche «interna» che può spiegare in parte la straordinaria densità degli interventi nella nostra provincia come il frutto di una gara a superarsi.

Il turismo ne è forse un'altra delle concause. La maggior parte della produzione vinicola in Alto Adige è infatti consumata in provincia, dai suoi abitanti ma soprattutto dai milioni di visitatori che accoglie annualmente. In Alto Adige non c'è stato bisogno di inventarsi un turismo enologico, i turisti erano già qui. È bastato ampliare il programma dello spettacolo offerto, aggiungere al godimento della natura il piacere del bere e creare dei luoghi appropriati in cui questo godimento potesse accadere. Se la nascita di una architettura del vino sudtirolese va sicuramente considerata come parte di una tendenza globale, ci siamo comunque chiesti se essa presenti caratteri propri in grado di identificarla al di là delle differenze esistenti tra gli studi che più di frequente hanno avuto occasione di affrontare questo tema. Quattro elementi ci pare la caratterizzino.

Tutti i progetti che presentiamo sono ristrutturazioni o ampliamenti di edifici esistenti. Anche quando sono cantine realizzate completamente ex novo, come quella di Manincor o di Lageder, non possono prescindere dal contesto costruito in cui sono collocate; la vecchia dimora nobiliare a cui si accosta, nel primo caso, il denso centro storico di Magrè, nel secondo. In Alto Adige non abbiamo cioè esempi di cantine paragonabili a quelle progettate da Alvaro Siza in Portogallo o da Rafael Moneo e Santiago Calatrava in Spagna, grandi oggetti isolati che occupano un luogo «vuoto» e con la loro presenza cambiano la forma del paesaggio in cui sono costruite. Sono invece tutti interventi che partono da strutture preesistenti che vengono via via adattate alle nuove esigenze produttive e commerciali della cantina. Un processo che spesso non si esaurisce in un solo atto progettuale ma che si articola in successive fasi costruttive. Le strategie adottate sono molteplici: l'imballaggio, cioè il rivestimento dei corpi edilizi esistenti (Schreckbichl), la fusione attraverso l'uso di un materiale unificante (Eisacktaler Kellerei), l'inglobamento del vecchio nel nuovo (Kellerei Meran Burggräfler), l'occultamento (Manincor), l'addizione di un elemento in grado di ricomporre l'eterogeneità dei corpi edilizi, un muro ciclopico (Kellerei Girlan) o un basamento e un tetto comuni (Kellerei Nals Margreid). Il secondo aspetto riguarda la scelta dei progettisti. Gli architetti impegnati in questo lavoro di ridisegno delle cantine altoatesine sono tutti locali. Per quanto i vini della nostra provincia siano in grado di concorrere in un mercato globale, non si è cercato cioè di aumentarne la «visibilità» ricorrendo a progettisti esterni la cui fama potesse riverberarsi sul prodotto. Il che forse ci ha risparmiato l'effetto straniante di certe architetture trasferite di peso dalle riviste alle vigne di mezzo mondo. Non credo si tratti di esasperato localismo. Mi sembra piuttosto che la fedeltà al terroir si sia estesa con naturalezza all'architettura. Il mondo del vino attribuisce cioè all'architettura sudtirolese contemporanea lo stesso valore di autenticità che il trasporto delle qualità del terreno nel vino assicura ai loro prodotti. Un riconoscimento non scontato alla nostra cultura architettonica, spesso percepita ancora come incongrua ed eversiva rispetto alla tradizione.

Il terzo elemento ha a che fare con il rapporto tra architettura e prodotto. I progettisti non usano un linguaggio astratto ma parlano direttamente del contenuto che devono ospitare. Fanno ricorso ad una accentuata figuratività, ad un scrittura metaforica, simile a quella con cui si tenta di descrivere la somma di sapori che compongono un vino. Per i loro edifici usano stoffe straordinarie: tavole di rovere, cassoni di pietre, polline depositato su lastre di vetro, terra, un velo di piante, l'ombra di una pergola, una vite metallica e un intero vigneto. Sono materiali e figure del mondo del vino usati per dare all'architettura la stessa profondità e ricchezza di rimandi e associazioni che produce la lenta degustazione di un bicchiere di vino.

Quasi antitetico rispetto a questo innamoramento per le superfici è il quarto fattore che contraddistingue l'architettura del vino sudtirolese: quello che potremmo definire il suo carattere quasi pubblico. Le cantine, soprattutto quelle sociali, non sono edifici lontani e chiusi rispetto all'intorno. Gli ampi parcheggi dei visitatori, le terrazze e i cortili che le circondano sono sempre aperti e accessibili a tutti. A questi spazi è riservata una particolare attenzione, pensiamo alla loggia «urbana» di Scherer a Nals, alla cavea teatrale di Angonese a Manincor, alla piazza giardino pensile di Vonmetz Trojer a Terlano. Bergmeisterwolf ne fanno a Schreckbichl il tema dell'intero progetto. Nelle prime due fasi del loro intervento non hanno dato forma ad un oggetto architettonico, né hanno creato uno spazio interno nascosto e straordinario come spesso accade per lo spaccio o la barricaia, ma hanno costruito in primo luogo le scene perimetrali che definiscono un luogo di lavoro all'aperto, la vasta corte in cui in autunno vengono portate le uve dai conferitori della cantina. Un momento di breve febbrile laboriosità, poche settimane appena, decisive però perché da qui tutto ha inizio.

Eine gute Ernte

von Carlo Calderan

Von den 300 bedeutendsten Gebäuden des 20.Jahrhunderts, die im ersten Südtiroler Architekturführer 1993 genannt werden, hatte nicht eines etwas mit der Welt des Weines zu tun. 2013 führt der zweite, der die darauffolgenden zwanzig Jahre abdeckt, von 233 Werken 10 an, die mit seiner Produktion oder Degustation verbunden sind – und vielleicht hätten es noch mehr sein können, da wir ein Jahr später in der vorliegenden Ausgabe von Turris Babel 25 aufgelistet haben. Es ist allerdings nicht nur eine Frage der Quantität. Unter diesen Gebäuden finden sich sicherlich einige der bedeutendsten und bekanntesten zeitgenössischen Architekturen Südtirols. Diese wenigen Daten verweisen folglich auf ein Phänomen, das, ungeachtet der jahrhundertealten Weintradition unseres Landes, neu und in schnellem Wachstum begriffen ist. Abgesehen von den »Pioniereingriffen« des Büros Abram Schnabl für Lageder in Margreid (1994–97) und von Walter Angonese und Markus Scherer für Hofstätter in Tramin (1996–98) wurden tatsächlich sämtliche Kellereien im neuen Jahrhundert erdacht und realisiert. Chronologisch schließt diese gute Saison demnach an eine Zeit an, die auf die tiefgreifende Erneuerung der Südtiroler Önologie in den 80er-Jahren folgt, und ist natürlich auch zum Teil Konsequenz davon. Allgemein könnten wir sagen: Wenn der Südtiroler Wein auf Quantität, auf den Verschnitt mit importiertem Most, verzichtet und die – wirtschaftliche und geschäftliche – Bedeutung des Ortes als Voraussetzung erkennt, um dem Produkt Exklusivität zu verleihen, da es anderenorts nicht imitiert werden kann, so muss der Raum, in dem der Produktionsvorgang stattfindet, den neuen und ausgeklügelten Techniken der Weinherstellung angepasst werden, vor allem aber kann er nicht mehr, allgemein, beliebig sein. Die Architektur der Kellerei wird so, wenn auch mit Verspätung, Bestandteil der Strategie zur Hedonisierung des Produktes.

Ein Phänomen, das wie mir scheint, auf den Wein beschränkt ist. Georg Klotzner hat bei einer vor Kurzem abgehaltenen Diskussion zu diesem Thema seine Gesprächspartner um Erklärung gebeten, weshalb Bauern als Mitglieder von Gemeinschaftskellereien sich um bedeutende Investitionen in die Qualität der neuen Anlagen kümmern und diese genehmigen, und als Mitglieder von Obstgenossenschaften hingegen völlig unterschiedliche Kriterien und

eine andere Sensibilität anwenden, um ihre riesigen Lager zu bauen. Und dennoch sind sie im Prinzip dieselben. Vielleicht ist der Vergleich mit dem Apfel nicht ganz treffend; der Apfel bleibt im Grunde ein Nahrungsmittel, dessen territorialer Ursprung seinen Geschäftserfolg nur zum Teil bestimmt und die Verbindung von Ort und Produkt wird ganz dem virtuellen Raum der Werbung überlassen. Aber vor allem ist die »Konstruktion« des Weines mit der Traubenernte nicht beendet. Seine Metamorphose in eine Flüssigkeit, die imstande ist, uns zu berauschen, hat etwas Magisches. Sie erfolgt im Dunkeln und Stillen unterirdischer Höhlen, wohin er verschwindet, um eine lange Zeit später wieder aufzutauchen, in Räumen, deren besonderen Wert unsere Kultur seit jeher erkannt hat. Es gibt allerdings auch bei uns andere elitäre, langsam hergestellte »Objekte«, deren Konsum mit dem Geschmack verbunden ist, mit einem sinnlichen Vergnügen – wie zum Beispiel Käse oder Speck. Es gibt weitere Produkte, für die eine ausgedehnte Betrachtung den kollektiven Genuss beschreibt und lenkt – denken wir an Mode; und dennoch würde niemandem in den Sinn kommen, den Produktionszyklus der Schuhe zurückzuverfolgen. Unter den Industrieprodukten stellt der Wein noch eine Ausnahme dar: ein völlig transparentes Produkt, verfolgbar, »besuchbar« in jeder Phase des Prozesses, der es zur Vollendung führt. Der Grund dafür ist, dass der Qualitätswein seinen Herkunftsort nicht verheimlichen kann, da er damit identifiziert wird; er ist auf der Etikette abgedruckt, die die Flasche umhüllt. In diesem Sinne ist Önologie eine reale und sehr präzise Geografie.

Die Inszenierung des Produktionsprozesses von der Rebe zum Degustationsraum ist natürlich nicht nur ein Südtiroler Phänomen. Dieser Baueifer hat im Vergleich zu internationalen gleichartigen Beispielen bei uns sogar leicht mit Verspätung eingesetzt. Allerdings muss die Geschwindigkeit betont werden, mit der dieses neue Architekturverständnis angenommen wurde. Die Welt des Weines ist informiert, kennt die Konkurrenz sehr gut, ist für jede technische und den Geschmack betreffende Veränderung sensibel und lässt sich in einem mittlerweile globalen Vergleich bewerten. Herausforderung und Wetteifer charakterisieren sie – Wetteifer nach außen, aber auch »intern«, was teilweise die außergewöhnliche Dichte der Eingriffe in unserem Land wie den Gewinn eines Wettbewerbes erklären kann.

Der Tourismus ist vielleicht eine weitere Ursache. Der größte Teil der Weinproduktion in Südtirol wird in der Tat im Land konsumiert, von seinen Bewohnern, aber vor allem von den Millionen Besuchern, die es jährlich aufnimmt. In Südtirol war es nicht notwendig, einen Weintourismus zu erfinden, die Touristen waren schon hier. Es war ausreichend, das angebotene Veranstaltungsprogramm zu erweitern, dem Genuss an der Natur die Freude am Trinken beizufügen und passende Orte dafür zu schaffen.

Auch wenn die Geburt einer Südtiroler Weinarchitektur sicherlich als Teil einer globalen Tendenz betrachtet werden muss, so haben wir uns trotzdem gefragt, ob sie eigene Charaktereigenschaften aufweist, anhand derer man sie jenseits der bestehenden Unterschiede zwischen den Büros identifizieren kann, die öfters die Gelegenheit hatten, dieses Thema anzugehen. Vier Elemente, so scheint uns, charakterisieren sie. Alle Projekte, die wir vorstellen, sind Renovierungen oder Erweiterungen bestehender Gebäude. Auch wenn es von Grund auf neu erbaute Kellereien sind, wie die von Manincor oder Lageder, so können sie den gebauten Kontext nicht außer Acht lassen, in dem sie angesiedelt sind: der alte Adelsansitz, an den sie sich lehnt, im ersten Fall; das dichte historische Zentrum von Margreid im zweiten. In Südtirol haben wir folglich keine Beispiele von Kellereien, die mit jenen vergleichbar sind, die von Alvaro Siza in Portugal oder Rafael Moneo und Santiago Calatrava in Spanien geplant wurden, große isolierte Objekte, die einen »leeren« Raum besetzen und mit ihrer Präsenz die Form der Landschaft, in der sie erbaut wurden, verändern. Es sind hingegen lauter Eingriffe, die von bereits bestehenden Strukturen ausgehen, die nach und nach den neuen Produktions- und Geschäftsanforderungen der Kellerei angepasst werden. Ein Prozess, der sich häufig nicht mit nur einem Planungsakt erschöpft, sondern sich in darauffolgenden Konstruktionsphasen äußert. Die angewandten Strategien sind vielfältig: die Verpackung, das heißt die Ummantelung der bestehenden Baukörper (Schreckbichl), die Fusion durch ein vereinheitlichendes Material (Eisacktaler Kellerei), die Eingliederung des Alten ins Neue (Kellerei Meran Burggräfler), das Verhüllen (Manincor), die Hinzufügung eines Elementes, das in der Lage ist, die Heterogenität der Baukörper wieder herzustellen, eine Zyklopenmauer (Kellerei Girlan) oder ein gemeinsames Dach und Sockel (Kellerei Nals Margreid).

Der zweite Aspekt betrifft die Wahl der Planer. Die mit dieser Arbeit der Neugestaltung beschäftigten Architekten sind alle einheimisch. So sehr die Weine unseres Landes auch in der Lage sind, auf einem globalen Markt zu konkurrieren, so hat man doch nie versucht, ihre »Sichtbarmachung« zu vergrößern, indem man auf externe Planer zurückgreift, deren Ruf sich auf das Projekt niederschlagen könnte. Das hat uns vielleicht den entfremdenden Effekt gewisser Architekturen erspart, die schwerfällig aus den Zeitschriften auf die Weinberge der halben Welt übertragen wurden. Ich glaube nicht, dass es sich um übertriebenen Lokalismus handelt. Mir scheint vielmehr, dass die Treue zum Terroir sich mit Natürlichkeit auf die Architektur ausgedehnt hat. Die Welt des Weines gesteht folglich der zeitgenössischen Südtiroler Architektur denselben Wert von Authentizität zu, den die Übertragung der Qualitäten des Bodens im Wein ihren Produkten zusichert. Eine nicht immer selbstverständliche Anerkennung unserer architektonischen Kultur, die hinsichtlich der Tradition häufig noch als inkongruent und subversiv angesehen wird.

> Die Önologie ist eine reale und sehr präzise Geografie.

Das dritte Element hat mit der Beziehung zwischen Architektur und Produkt zu tun. Die Planer verwenden keine abstrakte Sprache, sondern sprechen direkt vom Inhalt, der aufzunehmen ist. Sie machen von einer betonten Figürlichkeit Gebrauch, von einer metaphorischen Schrift, ähnlich der, mit der man versucht, die Summe der einen Wein bestimmenden Geschmäcker zu beschreiben. Für ihre Gebäude verwenden sie außergewöhnliche Stoffe: Eichenholztafeln, Steinkästen, Blütenstaub auf Glasscheiben, Erde, einen Schleier aus Pflanzen, den Schatten einer Pergola, eine Metallrebe und einen ganzen Weinberg. Es sind Materialien und Figuren aus der Welt des Weines, die verwendet werden, um der Architektur dieselbe Tiefe und Reichtum an Hinweisen und Assoziationen zu verleihen, wie sie die langsame Degustation eines Glases Wein erzeugt.

Beinahe antithetisch zu dieser Oberflächenverliebtheit ist der vierte Faktor, der die Architektur des Südtiroler Weines auszeichnet: das, was wir als seinen fast öffentlichen Charakter definieren könnten. Die Kellereien, besonders die genossenschaftlich geführten, sind keine abgeschiedenen oder in Bezug auf ihre Umgebung verschlossenen Gebäude. Die weitläufigen Besucherparkplätze, die sie umgebenden Terrassen und Höfe sind stets offen und zugänglich für alle. Diesen Räumen ist eine besondere Aufmerksamkeit vorbehalten, denken wir an die »urbane« Loggia von Scherer in Nals, an die Cavea von Angonese in Manincor, an den Dachgarten-Platz von Vonmetz Trojer in Terlan. Bergmeisterwolf machen es in Schreckbichl zum Thema des gesamten Projektes. In den ersten beiden Phasen ihres Eingriffes haben sie weder ein architektonisches Objekt gestaltet noch ein außergewöhnliches verstecktes Inneres für den Ausschank oder den Barriquekeller geschaffen, sondern sie haben zuerst die äußeren Schauplätze gebaut, die einen Arbeitsplatz im Freien definieren, den weiten Hof, in den im Herbst die Trauben von den Weinbauern der Kellerei gebracht werden. Ein Moment von kurzer fieberhafter Arbeitsamkeit, wenige Wochen nur, aber ausschlaggebend, weil damit alles beginnt.

Architekt Werner Tscholl,
Ingenieur Ulrich Innerhofer

Kellerei Meran Burggräfler Marling

Cantina Produttori Merano Burggräfler Marlengo

Text von – testo di Carlo Calderan
Zusammengestellt von – a cura di Barbara Breda

Die Erneuerung der alten Kellerei Meran Burggräfler entsteht aus der Notwendigkeit, den gesamten Komplex der Kellerei des Burggrafenamtes nach der Fusion mit der Kellerei Meran sowie aus der Entscheidung, den Produktionssitz aufzugeben, neu zu organisieren.

Werner Tscholl, Sieger eines geladenen Wettbewerbes, erhält Teile des bestehenden Gebäudes, indem er sie einem neuen einheitlichen Volumen einverleibt, einem großen Sockel, einer Art riesiger Stützmauer, die sich an den Hang lehnt, an dem Reste der alten Fassade, Erker, kleine Fenster und ein Fresko auftauchen. Spuren, die die Giebelfront der alten Kellerei noch sichtbar machen.

Der gesamte Raum zwischen Mauer und Hang wird von der Erweiterung der Produktionsanlagen besetzt.

Das Besucherzentrum, das von den beiden für die Weinherstellung bestimmten Ebenen getrennt ist, um die dortige Arbeit nicht zu behindern, ist in einem länglichen Pavillon untergebracht, der den Komplex krönt – ein zur Gänze verglaster Schaukasten, zu dem man von hinten, von der höchsten Ebene des Hanges, über eine Parkplatz-Terrasse gelangt.

Ein goldenes Pulver »verschmutzt« die Glasscheiben, deren gewundener Verlauf unterschiedliche Abschnitte der schönen Umgebung spiegeln – ein leichter Ton, gelb, wie das Symbol der Kellerei oder ein Hauch Blütenstaub.

La ristrutturazione della vecchia cantina Merano Burggräfler nasce dall'esigenza di riorganizzare l'intero complesso di quella del Burgraviato dopo la fusione con quella di Merano e la decisione di abbandonare il suo sito produttivo.

Werner Tscholl, vincitore di un consorso ad inviti, mantiene parti dell'edificio esistente inglobandole in un nuovo volume unitario, un grande basamento, una sorta di gigantesco muro di contenimento addossato al pendìo sul quale affiorano lacerti della vecchia facciata, gli Erker, le piccole finestre e un affresco. Tracce che ancora rendono leggibile il fronte a capanna della cantina preesistente.

L'intero spazio tra muro e pendìo viene occupato dall'ampliamento degli impianti produttivi. Il centro visitatori, separato dai due livelli dedicati alla vinificazione per non intranciarne l'attività, è posto in un padiglione allungato che corona il complesso. Una teca completamente vetrata a cui si accede da dietro, dal piano più alto del pendio, attraverso un parcheggio-terrazza.

Una polvere dorata «sporca» le lastre di vetro il cui andamento sinuoso le fà riflettere porzioni diverse del bel paesaggio circostante, una sfumatura leggera, gialla, come il simbolo della cantina o come una velo di polline.

Meran Merano
Nals Margreid Nalles Magrè Terlan Terlano Girlan Cornaiano Eppan Appiano
Kaltern Caldaro Tramin Termeno Margreid Magrè Völs am Schlern Fié allo Sciliar
Klausen Chiusa Elvas bei Brixen Elvas presso Bressanone Neustift Novacella Feldthurns Velturno

Umbau- und Erweiterungsarbeiten der Kellerei Meran Burggräfler
Recupero e ampliamento Cantina Produttori Merano Burggräfler

Ort Localizzazione
Marling Marlengo
Bauherr Committente
Kellerei Meran Burggräfler
Cantina Produttori Merano Burggräfler
Planung und Bauleitung
Progetto e direzione lavori
Arch. Werner Tscholl
Dr. Ing. Ulrich Innerhofer
Mitarbeiter Collaboratrice
Manuel Gschnell

Statik Statica
Dr. Ing. Ulrich Innerhofer
Weitere Projektanten
Ulteriori tecnici coinvolti
Elektroplanung und Sanitär
Ingegneria elettrica ed impianti sanitari
Energytech
Akustik acustica
Christina Niederstätter
Fotograf Fotografo
Renè Riller

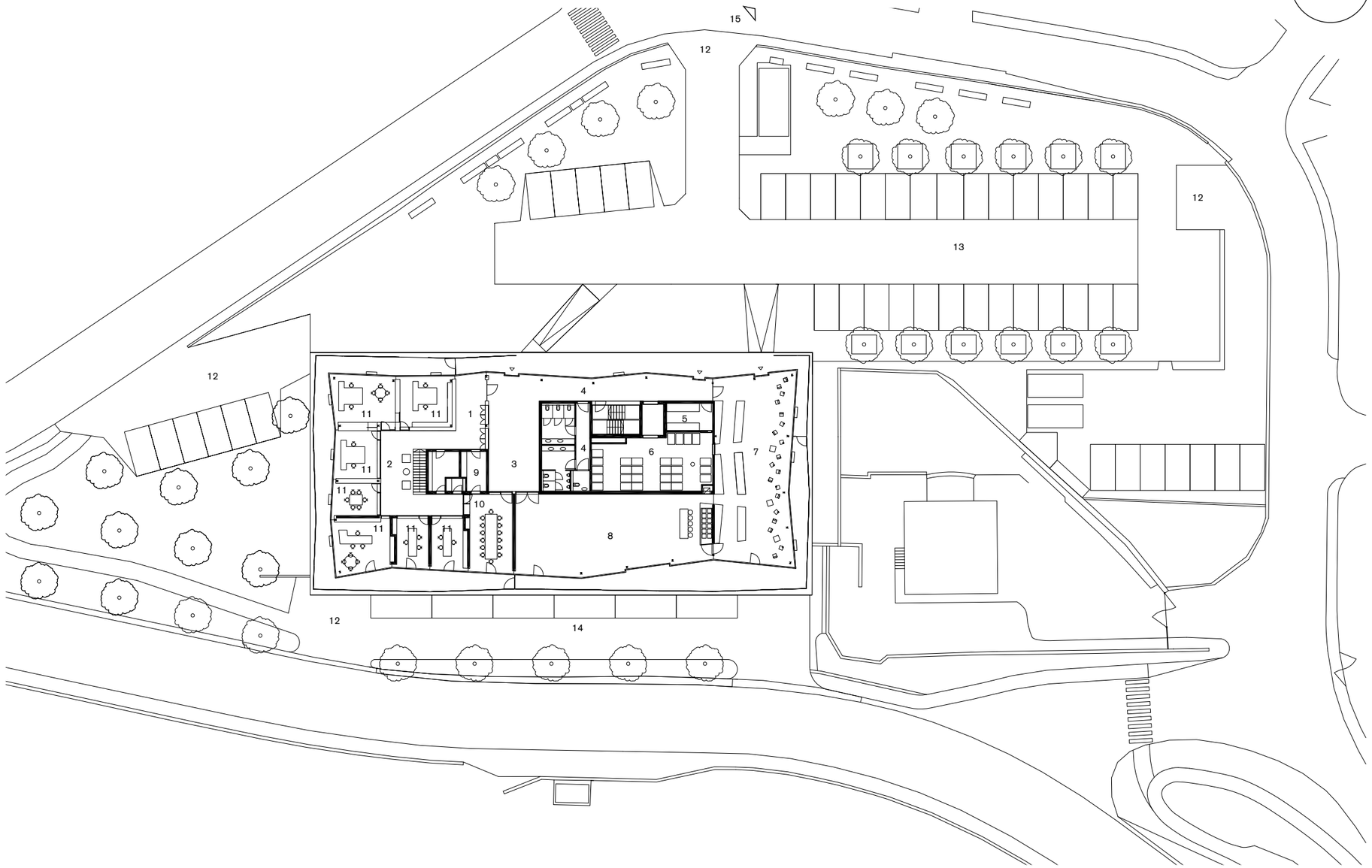
Wettbewerb Concorso
2011
Planung Progettazione
2011

Weinverkauf 2014
Baubeginn Inizio progetto
November Novembre 2011
Fertigstellung Ultimazione lavori
Juni giugno 2013
Erweiterung Ampliamento
10.000 m²
Bruttorauminhalt Erweiterung
Cubatura dell'ampliamento
40.000 m³

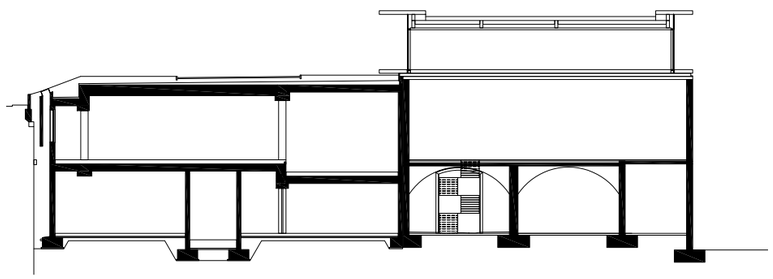
Anbaufläche Superficie coltivabile
260 Hektar ettari
Jahresproduktion Produzione annua
1.000.000 Flaschen bottiglie

0
5
10 m
1:500

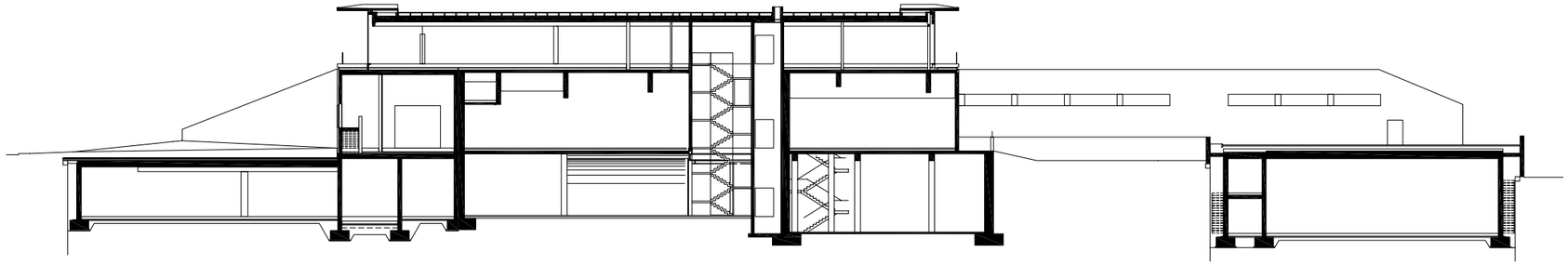
1 Eingang
Ingresso
2 Empfang
Ingresso
3 Eingangshalle
Foyer d'ingresso
4 Gang
Corridoio
5 Service – Catering
6 Lager
Magazzino
7 Verkauf
Vendita
8 Representation – Verkostung
Presentazioni – Degustazione
9 Personal
Personale
10 Sitzungssaal
Sala riunioni
11 Büro
Ufficio
12 Zufahrt
Accesso
13 Parken Besucher
Parcheggio visitatori
14 Parken Mitarbeiter
Parcheggio collaboratori
15 Marling
Marlengo



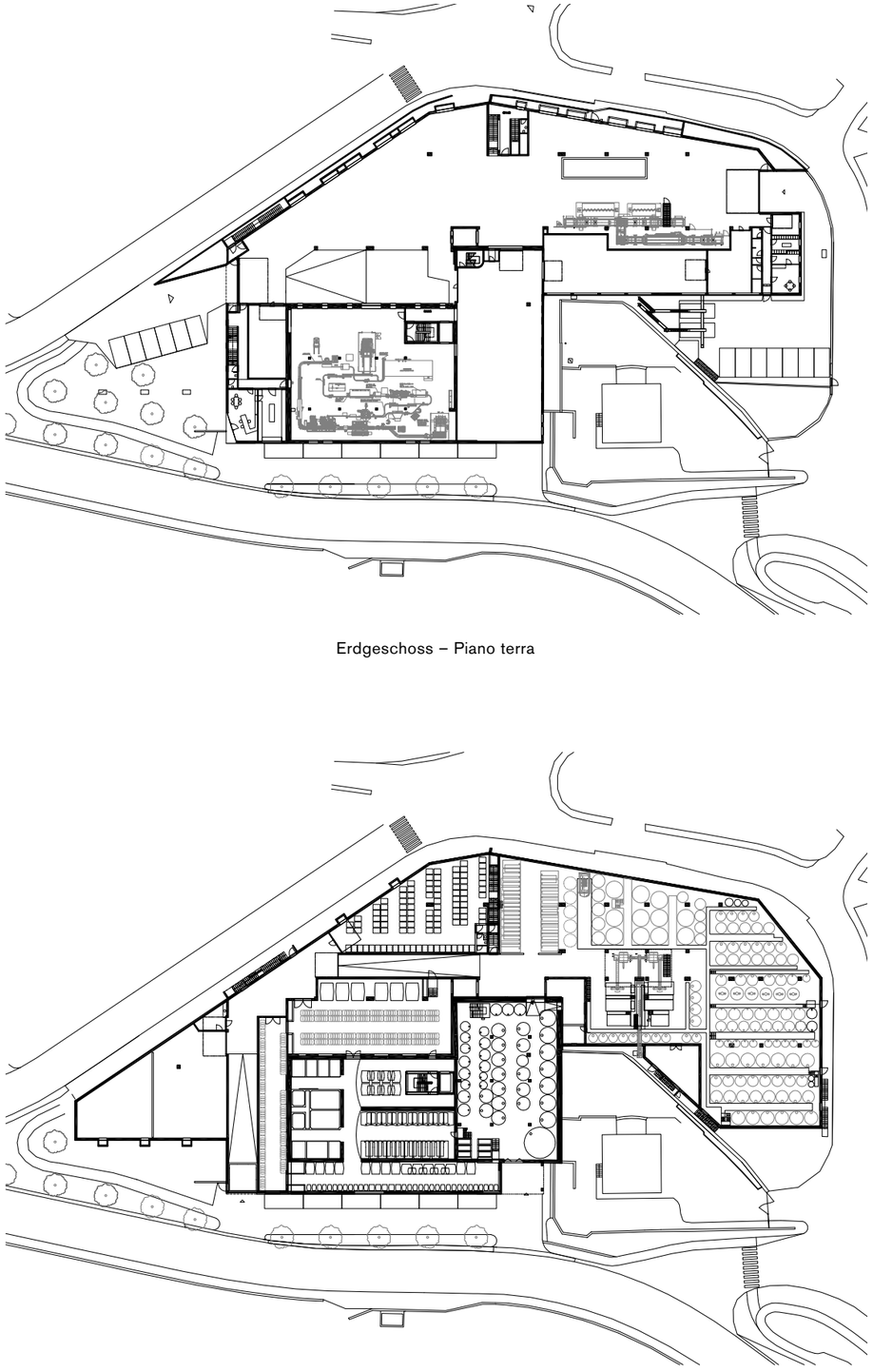
Obergeschoss – Primo piano



Querschnitt – Sezione trasversale



Längsschnitt – Sezione longitudinale



Erdgeschoss – Piano terra

Kellergeschoss – Pianta sotterraneo

1

Architekt
Markus Scherer

Weinkellerei Nals Margreid Nals

Cantina vinicola Nalles Magrè Nalles

Text von – testo di Matteo Torresi
Zusammengestellt von – a cura di Barbara Breda

Die ständigen Neuerungen in den Südtiroler Weinkellereien haben in den letzten Jahren nach neuen Verkaufs- und Empfangsräumen für immer zahlreichere Besucher verlangt.

Für die Weinkellerei Nals-Margreid wurde der Architekt Markus Scherer beauftragt, die Erweiterung und Rationalisierung der Produktions- und Empfangsbereiche zu planen, die 2011 fertiggestellt wurden.

Das neue Gebäude umfasst den unterirdischen Keller, Platz für die Anlieferung und den Kelterturm, die dank der großen unregelmäßigen Verglasungen auch von außen sichtbar sind; Letztere entmaterialisieren das Volumen aus mit Porphyr eingefärbtem Beton, dem Material der umliegenden Berge und Mauern entlang der angrenzenden Straßen.

Der Sockel aus demselben Material legt die Zugangsebenen des Projektes fest und reguliert das Gefälle der Straße.

Die talseitige Fassade wird durch einen großen überdachten Platz, den neuen Eingang, ausgehöhlt, der von einem Flachdach gekrönt wird; dessen Unterseite ist durch eine unregelmäßige Geometrie mit unterschiedlicher Dicke profiliert, die den Kräftelinien folgt und konzipiert wurde, um die Dicke der Struktur auf ein Minimum zu verringern und sie dadurch monumental, aber auch zart zugleich wirken zu lassen.

Einer der beiden Stützpfeiler des Daches ist in das Volumen des Barriquekellers eingebunden, der wie die Fässer der hochwertigsten Weine zur Gänze mit Eichenholz ausgekleidet ist. Die Überdachung ist eine Terrasse zur Weindegustation, die mit dem Hauptkörper durch eine Brücke in gewachstem schwarzem Stahl verbunden ist.

Der Außenraum ist folglich der Schwerpunkt des Projektes, von dem aus der Besucher den Produktionsraum und die umliegenden Weinberge betrachten und deren reichen Nektar kosten kann.

La continua innovazione nelle cantine vinicole altoatesine ha portato negli ultimi anni alla richiesta di nuovi spazi vendita e di accoglienza per i sempre più numerosi visitatori.

Per la cantina vinicola Nalles Magrè è stato chiesto all'architetto Markus Scherer di progettare l'ampliamento e la razionalizzazione dello spazio produttivo e ricettivo, terminato nel 2011.

Il nuovo edificio ospita la cantina interrata, lo scarico e la torre di pressaggio dell'uva, visibili anche all'esterno grazie alle ampie vetrate irregolari che smaterializzano il volume di cemento pigmentato in porfido, stesso materiale delle montagne circostanti e dei muri lungo la strada adiacente.

Il basamento, dello stesso materiale, definisce le quote di accesso del progetto regolarizzando la pendenza della strada.

Il fronte verso valle è svuotato da una grande piazza coperta, il nuovo ingresso, sormontata da un tetto piano sagomato nell'intradosso mediante una geometria irregolare, a spessore variabile, che segue le linee di forza e studiato per ridurre al minimo lo spessore della struttura rendendolo al tempo stesso monumentale ma esile.

Uno dei due pilastri di sostegno del tetto è inserito nel volume della barricaia, completamente rivestita in rovere come le botti dentro le quali viene conservato il vino più pregiato. La copertura della barricaia è una terrazza per la degustazione dei vini collegata al volume principale da un ponte rivestito in ferro nero cerato.

Lo spazio esterno è dunque il fulcro del progetto, dal quale il visitatore può osservare lo spazio produttivo e i vigneti circostanti e gustarne il ricco nettare.

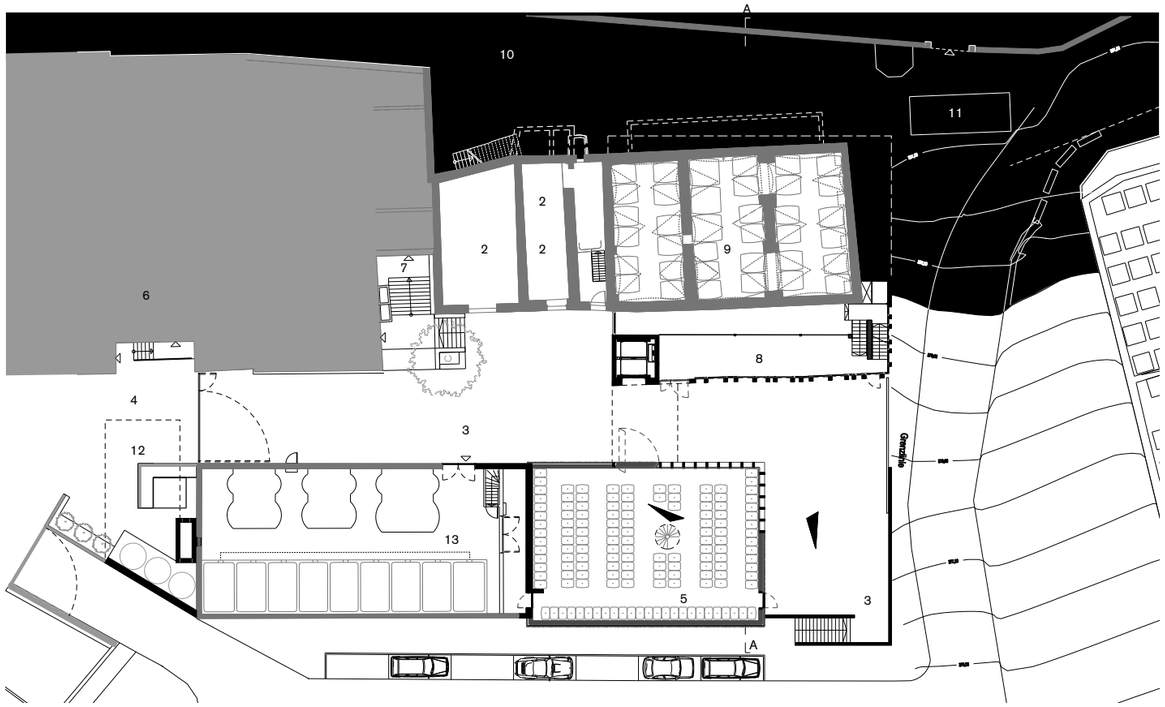
Ort Localizzazione
Nals, Bozen
Nalles, Bolzano
Bauherr Committente
Kellerei Nals-Margreid
Cantina vini Nalles Magrè
Planung Progetto
Arch. Markus Scherer
Bauleitung Direzione lavori
Arch. Markus Scherer Meran, Merano
Büro Weiss Bozen, Bolzano
Mitarbeiterin Collaboratrice
Heike Kirnbauer
Statik Statica
Büro Weiss Bozen, Bolzano
Technische Anlagen Impianti tecnici
Energytech
Sicherheit Sicurezza
Büro Weiss Bozen, Bolzano

Baufirma Impresa
Bernardbau
Ausführende Firmen Ditte esecutrici
Elektroanlagen Impianti elettrici
Elpo
Sanitäre Anlagen Impianti sanitari
Heizungsbau
Schmied Fabbro
Mekon
Bodenbelag Pavimentazione
Gert Mair
Türen Porte
Sanin/Condin
Fenster Finestre
Wolf Artec
Holzbau Costruzioni in legno
Raffeiner
Tore Portoni
Auroport

Fotograf Fotografo
Bruno Klomfar

Fertigstellung Ultimazione lavori
Juni Giugno 2011
Bauvolumen Cubatura
4.100 m³ oberirdisch - fuori terra
10.200 m³ unterirdisch - interrata
Baukosten Costi costruzione
4.272.522 Euro

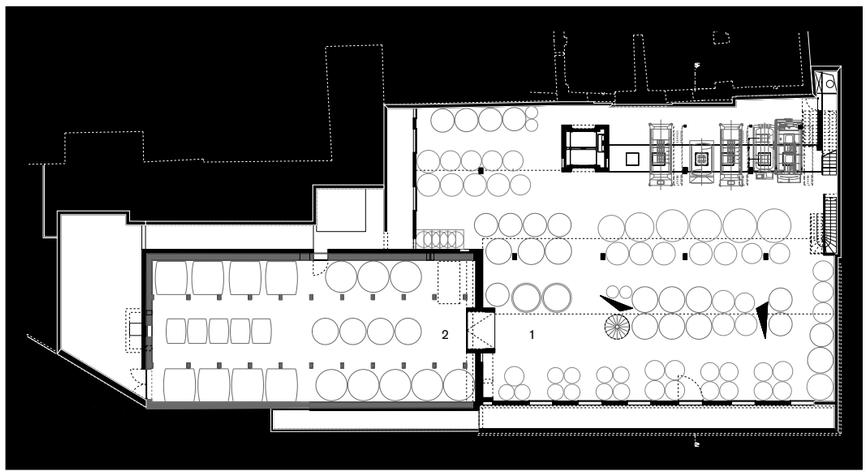
Anbaufläche Superficie coltivabile
150 Hektar ettari
Jahresproduktion Produzione annua
1.000.000 Flaschen bottiglie



14

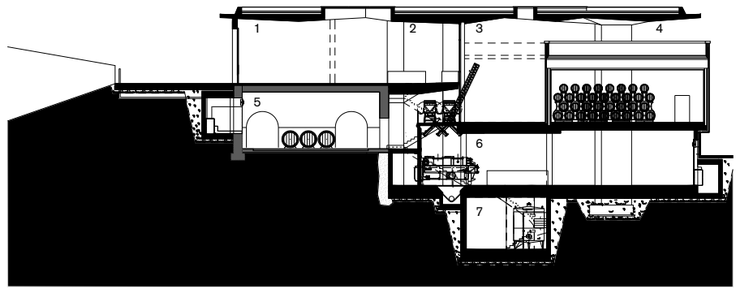
Grundriss – Pianta

1 Kellergeschoss
Pianta sotterraneo
2 Bestand
Fabbricato esistente
3 Weinhof
Cortile della vinoteca
4 Arbeitsbereich
Area di lavoro
5 Barriquekeller Holzbaukörper
Cantina barricaia con struttura in legno
6 Verkostungssaal
Sala degustazione
7 Weinverkauf
Vendita vino
8 Zwischenebene
Livello intermedio
9 Holzfasskeller Bestand
Cantina esistente per botti in legno
10 Lkw-Durchfahrt
Transito carrabile-tir
11 Waage
Bilancia
12 Technikraum
Area tecnica
13 Bestehender Gärkeller
Cantina esistente
per la fermentazione
14 Gemeindestraße
Strada comunale



Kellergeschoss – Pianta sotterraneo

0
5
10 m
1:500



Schnitt A-A – Sezione A-A

1 Anlieferung
Consegna
2 Kellerturm
Torre cantina
3 Hofeinfahrt
Entrata al cortile
4 Barriquekeller Holzbaukörper
Barricaia con struttura in legno
5 Bestehender Gewölbekeller/Holzfass
Cantina a volta/botti in legno esistente
6 Gärkeller neu
Nuova cantina per la fermentazione
7 Gärkeller neu
Nuova cantina per la fermentazione

Ansicht Nord – Prospetto nord

2

arch.tv
Trojer Vonmetz Architekten
Vonmetz – Trojer – Burger

Kellerei Terlan

Cantina Terlano

Text von – testo di
Alessandro Scavazza

Die Kellerei Terlan war kürzlich Gegenstand einiger Eingriffe mit dem Ziel, die existierenden Teile wie Büros, historische Keller und Personalbereich aufzuwerten. Die neuen Bürofenster übernehmen das ursprüngliche Aussehen und werten so den historischen Charakter des Hauptgebäudes auf. Im Personalbereich heben sich die Waschbecken aus Basaltgestein der Seiser Alm ab, unregelmäßige Monolithe mit integrierten, eigens entworfenen Wasserhähnen. Durch die Zusammenlegung zweier übereinanderliegender Keller erhielt man ein Lokal mit doppelter Raumhöhe für die Ausstellung der sogenannten »Raritäten«, jener Weißweine, die mindestens 10 Jahre lang reifen; die Stahldrucktanks werden in einer rautenförmigen Konstruktion gelagert. Verwendete Materialien und Beleuchtung lenken die Aufmerksamkeit auf diese Produkte. Diese Reihe von Eingriffen knüpft an die bisherigen an, darunter an den »Porphyrkeller«, einen beinahe sakralen Raum zur Reifung des Weines, der zur Gänze mit Porphyr ausgekleidet ist, und an das Bodenspektrum, eine Stratigrafie des Bodens, die eines der Geheimnisse des Terlaner Weines hervorhebt. Weitere Eingriffe sind der Eingangstresen, für den alte Fassdauben verwendet wurden, sowie ein Wegverlauf aus Metall, der zum Haupteingang führt. Eine zentrale Lage hat der »Turm«, in dem Lastenaufzug und andere Installationsschächte untergebracht sind und der zur Gänze in Cortenstahl mit Platten unterschiedlichen Formats verkleidet ist. Der Turm bot die Gelegenheit, ein sichtbares Zeichen für den Standort der Kellerei zu setzen und mit der starken Präsenz von Schlossturm und Terlaner Kirchturm in Dialog zu treten.

La Cantina Terlano è stata di recente oggetto di alcuni interventi mirati a valorizzare parti esistenti, come uffici, cantine storiche e zona personale. Le nuove vetrate degli uffici riprendono in modo dettagliato l'aspetto delle finestre originarie, valorizzando il carattere storico dell'edificio principale. Nella zona del personale si distinguono i lavabi in basalto dell'Alpe di Siusi concepiti in forma di monoliti irregolari, nei quali sono integrati prototipi di rubinetto multifunzionale appositamente disegnati. Unendo due cantine soprastanti si è ottenuto un locale a doppia altezza per l'esposizione delle cosiddette «raritá», ovvero vini bianchi che rimangono per almeno dieci anni a maturazione; le cisterne d'acciaio in pressione, stoccate in espositori romboidali, costituiscono uno dei momenti di maggiore suggestione. I materiali utilizzati e l'illuminazione concentrano l'attenzione su questi prodotti unici nel mondo del vino. Luci scenografiche accompagnano i visitatori attraverso le cantine storiche. Questa serie di interventi disegnati nei minimi particolari si inserisce in continuità con altri precedentemente realizzati, tra cui la «Cantina di porfido», un ambiente quasi sacrale interamente rivestito in porfido per la maturazione del vino, e il Bodenspektrum, ovvero una stratigrafia del terreno per evidenziare uno dei segreti dei vini di Terlano. Altri interventi riguardano il bancone di ingresso, realizzato recuperando assi di vecchie botti, e un percorso in metallo che conduce all'ingresso principale, nel quale sono state impresse citazioni poetiche che magnificano la soavità del vino. In posizione baricentrica è invece collocata la «torre» della cantina. Il volume, che ospita il montacarichi e altri cavedi tecnici, è interamente rivestito in acciao corten con lastre di differenti formati. La torre è stata l'occasione per creare un segnale visivo che localizzasse la cantina, dialogando con la forte presenza della torre del Castello e del campanile di Terlano.

Ort Localizzazione
Terlan Silberleitenweg 7
Terlano via Silberleiten 7
Bauherr Committente
Kellerei Terlan Cantina Terlano
Planung Progetto
arch.tv | Trojer Vonmetz Architekten
Arch. Johann Vonmetz
Arch. Stefan Trojer
Arch. Manfred Burger
Bauleitung Direzione lavori
Arch. Johann Vonmetz
Mitarbeiter Collaboratori
Arch. Andrea Cavattoni
Arch. Silvia Facchinelli

Arch. Antonio Gasparro
Ach. Alessandro Scavazza
Statik Statica
Ing. Paolo Rosa
Weitere Projektanten
Ulteriori tecnici coinvolti
Haustechnik Impianti
Elektroplanung prog. impianti elettrici
Planconsulting
Lichtplanung Progetto illuminotecnico
Lichtraum2
Fotograf Fotografo
Georg Hofer

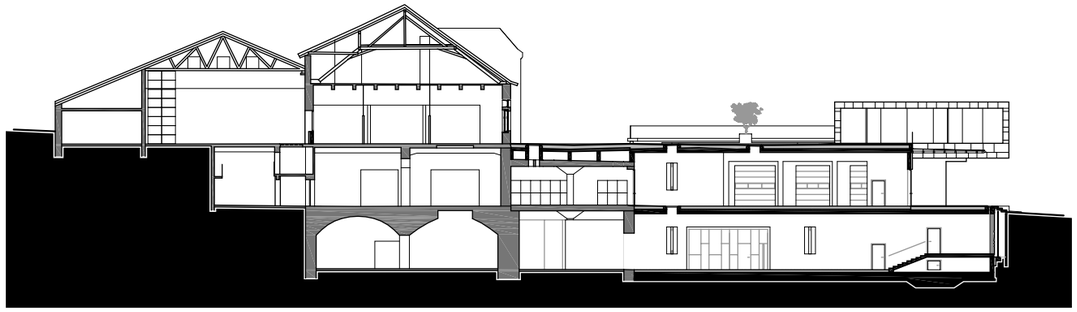
Planung Progettazione 2006

Interne Umbauten Modifiche interne
2012
Baubeginn Inizio progetto 2007
Interne Umbauten Modifiche interne
2012
Fertigstellung Ultimazione lavori 2009
Interne Umbauten Modifiche interne
2014
Erweiterung Ampliamento 3.860 m²
Bruttorauminhalt Cubatura 18.733 m³

Anbaufläche Superficie coltivabile
165 Hektar ettari
Jahresproduktion produzione annua
ca. 1.300.000 Flaschen bottiglie

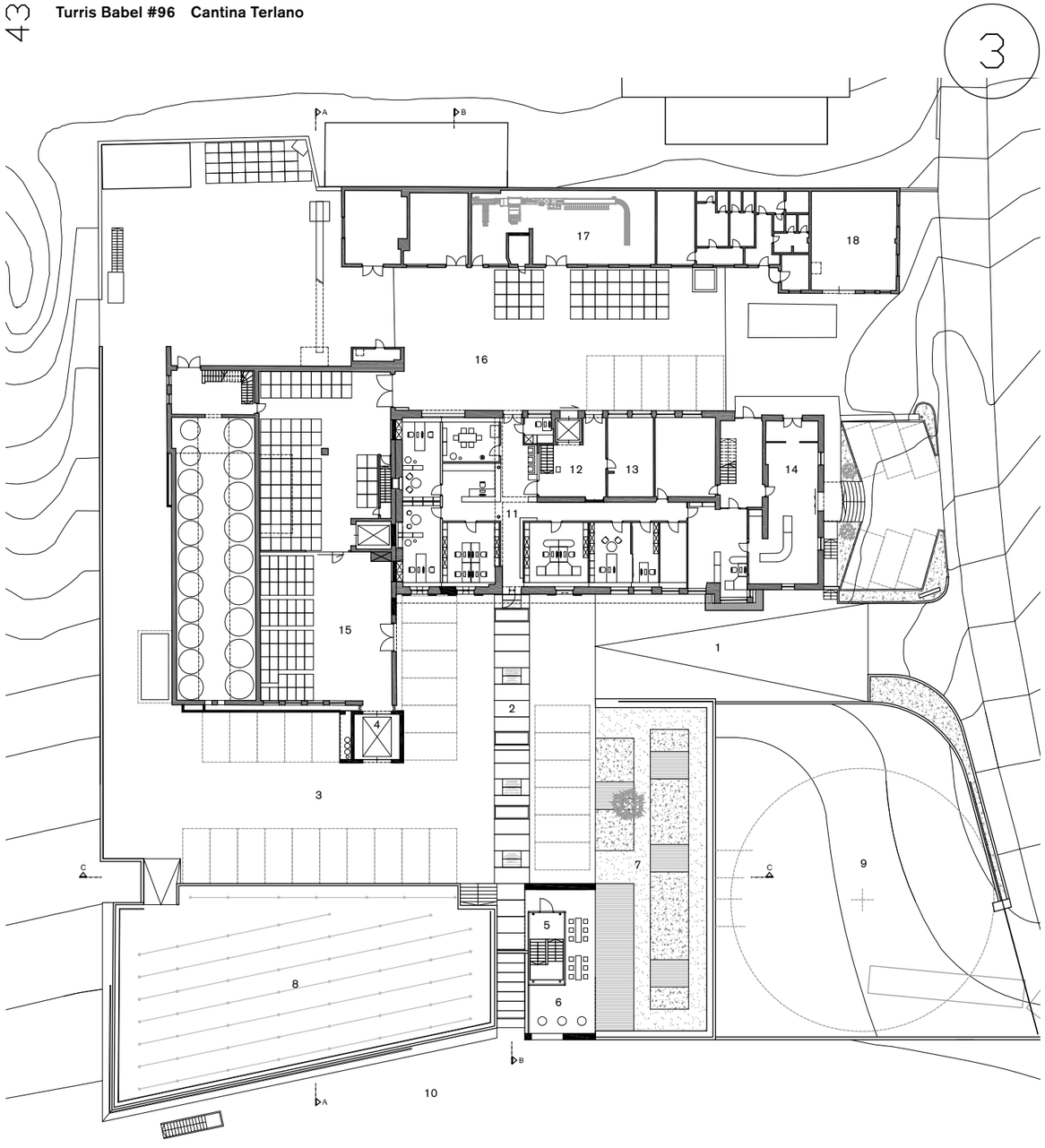
Meran Merano Nals Margreid Nalles Magrè | Terlan Terlano | Girlan Cornaiano Eppan Appiano
Kaltern Caldaro Tramin Termeno Margreid Magrè Völs am Schlern Fié allo Sciliar
Klausen Chiusa Elvas bei Brixen Elvas presso Bressanone Neustift Novacella Feldthurns Velturno

0
5
10 m
1:500
N



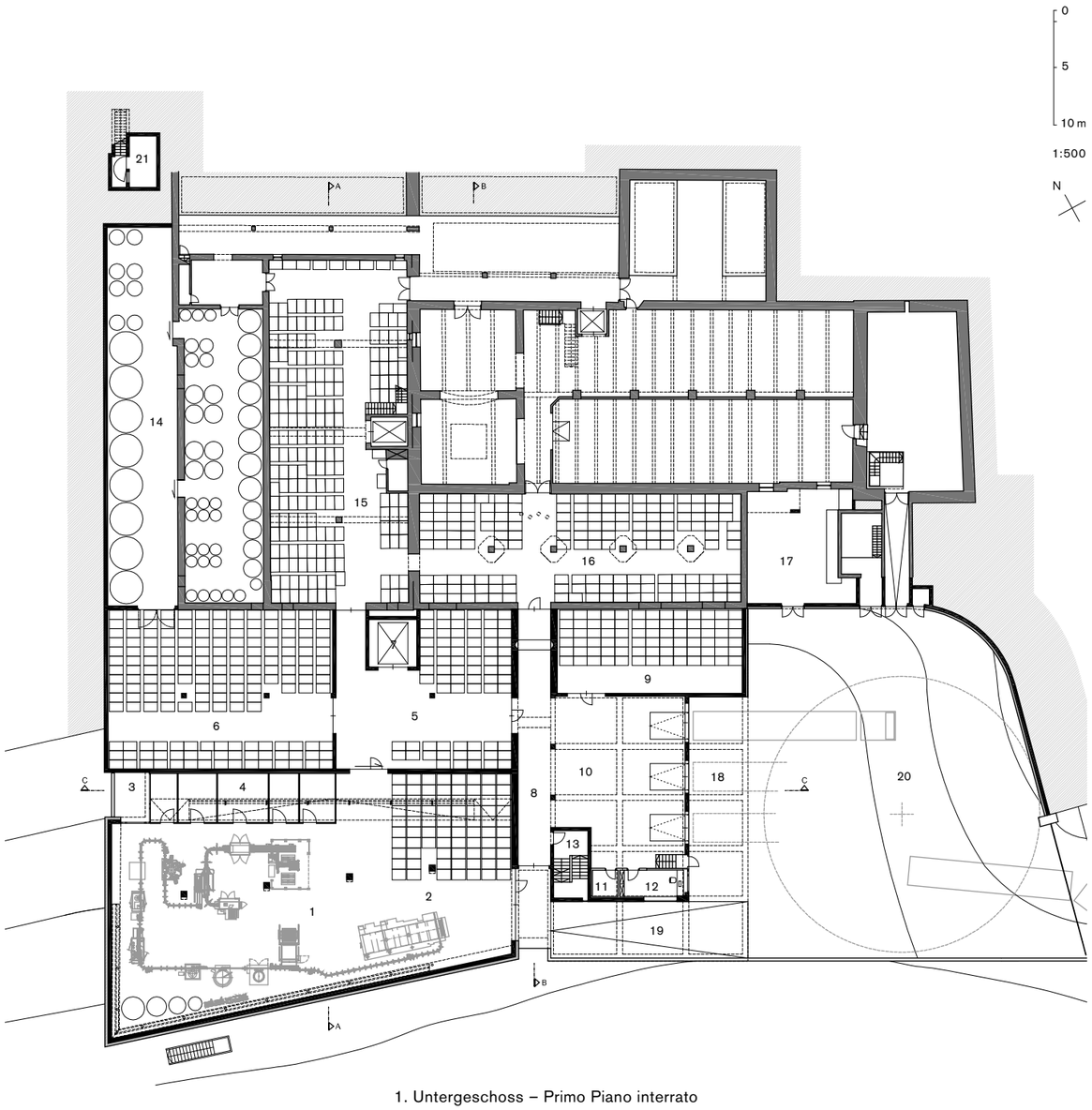
Schnitt B-B – Sezione B-B

Schnitt C-C – Sezione C-C

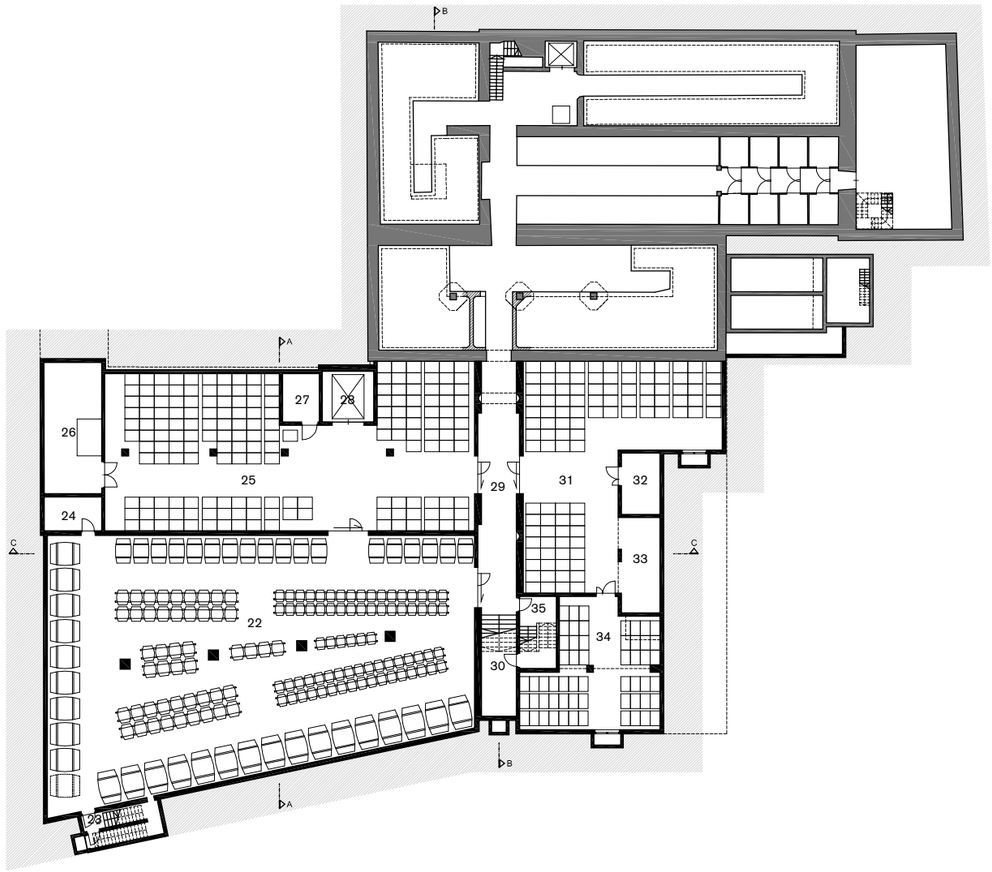


Erdgeschoss Betrieb – Piano terra impresa

1 Besucherzufahrt
Ingresso visitatori
2 Wegachse
Percorso
3 Parkplätze
Parcheggi
4 Lastenaufzug
Montacarichi
5 Treppenhaus
Giroscale
6 Weinverkostungspavillon
Padiglione degustazione vini
7 Parkanlage
Giardini
8 Schauweingarten
Vigna campione
9 Ladehof
Cortile di scarico
10 Weinberg
Vigneto
11 Verwaltung
Amministrazione
12 Produktausstellung
Esposizione prodotti
13 Önologe
Enologo
14 Weinverkauf
Vendita vini
15 Flaschenlager
Deposito bottiglie
16 Traubenanlieferung
Conferimento uve
17 Spargelverarbeitung
Lavorazione asparagi
18 Spargelverkauf
Vendita asparagi



1. Untergeschoss – Primo Piano interrato



Kellergeschoss – Piano interrato

1 Abfüllhalle
Sala imbottigliamento
2 Leergutlager
Magazzino vuoti
3 Lichthof
Pozzo di luce
4 Nebenräume Abfüllung
Locali secondari imbottigliamento
5 Lager Tafelwein
Magazzino vino da tavola
6 Kartonlager
Magazzino imballaggi
7 Lastenaufzug
Montacarichi
8 Erschließungsgang
Corridoio
9 Speditionsbüro
Ufficio spedizioni
10 Spedition
Spedizioni
11 WC
Toilette
12 Speditionsbüro
Ufficio spedizioni
13 Treppenhaus
Vano scale
14 Tanklager
Magazzino cisterne
15 Kartonlager
Magazzino imballaggi
16 Kartonlager
Magazzino imballaggi
17 Technikzentrale
Centrale tecnica
18 Laderampen
Rampa scarico
19 Rampe
Rampa
20 Ladehof
Cortile scarico
21 Traforaum
Cabina elettrica
22 Porphyrkeller
Cantina di porfido
23 Fluchttreppe
Scala di fuga
24 Abstellraum
Magazzino
25 Flaschenlager
Magazzino bottiglie
26 Technikraum
Locale tecnico
27 Technik Aufzug
Locale tecnico ascensore
28 Lastenaufzug
Montacarico
29 Erschließungsgang
Corridoio
30 Bodenprofil
Sezione del terreno
31 Flaschenlager
Magazzino bottiglie
32 Technikraum
Locale tecnico
33 Abstellraum
Deposito
34 Vinothek
Vinoteca
35 Treppenhaus
Vanoscale
36 Glasfass
Cisterna di vetro

3

bergmeisterwolf
architekten

Kellerei Schreckbichl Girlan

Cantina Colterenzio Cornaiano

Text von – testo di
Alberto Winterle e Lorenzo Weber

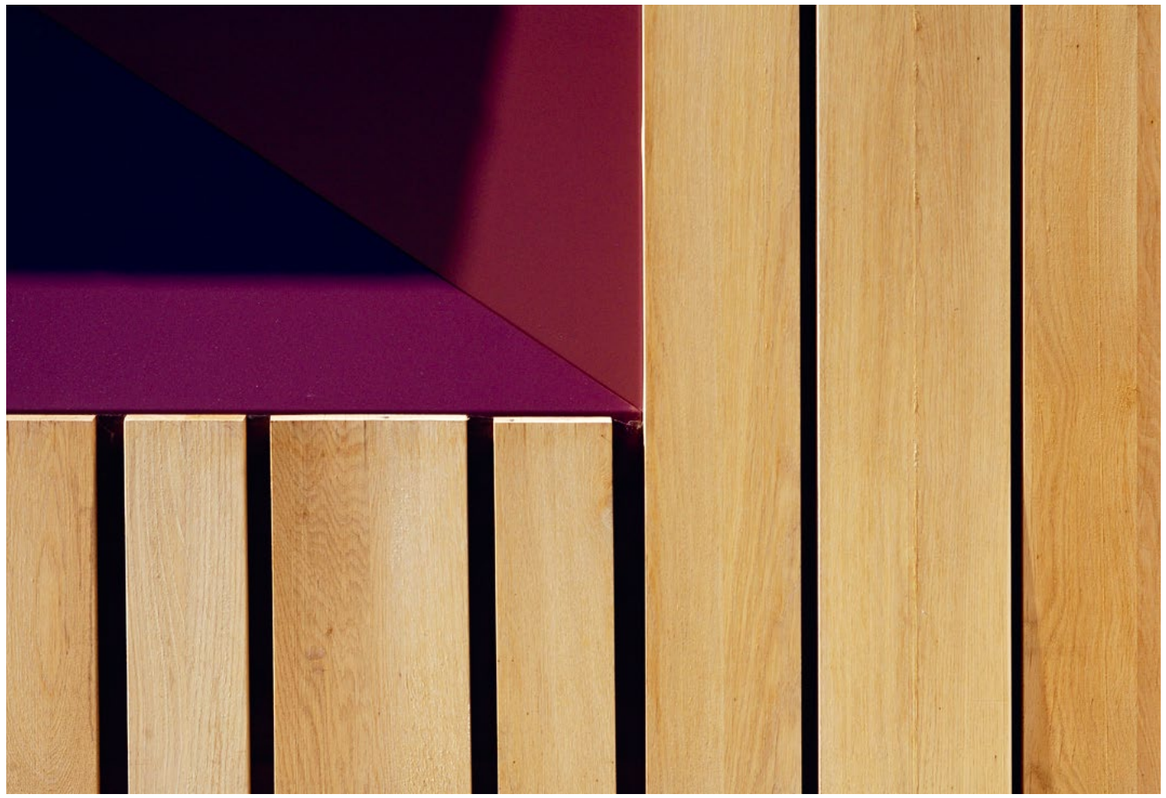
Intervenire per ristrutturare e riorganizzare una cantina vinicola significa in primo luogo non interrompere un ciclo produttivo di trasformazione e conservazione dei prodotti. Serve quindi una particolare attenzione e sensibilità per sostituire parti tecniche o per riconfigurare gli spazi al fine di permettere un aggiornamento del sistema di lavorazione e di ampliare e modificare gli spazi di stoccaggio. Ciò è accaduto, o meglio sta accadendo, alle strutture della cantina Schreckbichl / Colterenzio. Risalenti agli anni settanta, i volumi che compongono la cantina sono oggetto di una serie di interventi, definiti e realizzati per singoli lotti, da effettuarsi nel corso di un periodo di circa un decennio. L'attività prende avvio con un primo intervento di «maquillage» necessario per dare una diversa configurazione ai volumi precedentemente caratterizzati da una connotazione prettamente industriale. Senza interferire con gli spazi produttivi, l'intervento consiste nel rifacimento della facciata principale del magazzino con una controstruttura realizzata con una finitura esterna in doghe di legno di rovere intervallate da alcune grandi aperture con un imbotte in lamiera verniciata colore bordeaux. Insieme alla realizzazione del nuovo shop, tale intervento ha riscosso un importante successo di immagine e comunicazione ed ha quindi convinto la committenza a proseguire nella riqualificazione tecnica ed estetica complessiva della cantina. Nella seconda fase sono stati aggiunti alcuni volumi semiaperti, costituiti da una struttura metallica, con il fine di realizzare un'area protetta d'accesso verso la strada ed una tettoia, che oltre a sorreggere l'impianto fotovoltaico, definisce un grande spazio «pubblico» da utilizzare per manifestazioni ed eventi. Una terza fase, in corso di realizzazione, prevede l'ampliamento della cantina con una nuova area per la vinificazione dei vini bianchi, composta da un nuovo volume posto nella parte più interna del comparto produttivo. La quarta ed ultima fase, che vedrà la luce nei prossimi anni, consisterà nella definizione di un nuovo ed ampio spazio aperto di rappresentanza della cantina, destinato agli eventi pubblici. Questo spazio, funzionale anche per gli eventi del paese, sarà protetto da una copertura posta in diretta continuità con il vigneto soprastante. E' inoltre prevista una torre alta ventidue metri, Landmark ed elemento simbolico per rappresentare l'immagine della «nuova» azienda. Nella torre, al piano terra, è prevista la realizzazione del nuovo shop, mentre al piano superiore è prevista la sala degustazione caratterizzata da un'ampia apertura che offre la possibilità di avere una visione sul paesaggio dei vigneti che contornano la cantina. La sequenza degli interventi evidenzia la capacità dell'architettura di migliorare le condizioni della produzione ed allo stesso tempo di promuovere l'immagine dell'azienda, instaurando la necessaria fiducia per completare l'attività di rinnovo. La produzione vinicola può essere indipendente dalla qualità estetica della cantina. Tuttavia, prescindendo dal valore commerciale di un brand efficace, è evidente come le aziende altoatesine sentano la responsabilità di dover ricercare una qualità architettonica che possa essere in sintonia con la peculiarità del paesaggio in cui le cantine sono «ospitate».

Ort Localizzazione
Girlan Cornaiano
Bauherr Committente
Kellerei Schreckbichl
Cantina Colterenzio
Planung und Bauleitung
Progetto e direzione lavori
bergmeisterwolf architekten
Mitarbeiter Collaboratori
Roland Decarli
Jürgen Prosch
Anna Grandi
Statik Statica
Ingenieurbüro Dr. Ing. Herbert Mair

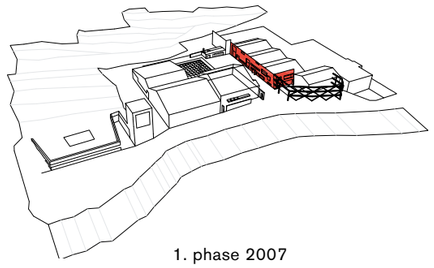
Weitere Projektanten
Ulteriori tecnici coinvolti
Heizung-Lüftung-Klima-Planung
Impianti riscaldamento-aerazione-clima
Sanitär Planung Impianti sanitari
Ingenieurbüro Fleischmann + Janser
Außengestaltung
Progettazione paesaggistica
Roland Della Giacoma
Künstlerische Intervention
Intervento artistico
Philipp Messner
Manfred Alois Mayr
Fotografen Fotografi
Günter Richard Wett

Überbaute Fläche Superficie costruita
2.500 m²
Außenfläche Superficie spazi esterni
3.100 m²
Bruttorauminhalt Cubatura
6.000 m³

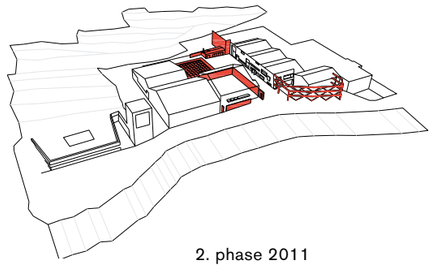
Anbaufläche Superficie coltivabile
300 Hektar ettari
Jahresproduktion Produzione annua
1.600.000 Flaschen bottiglie



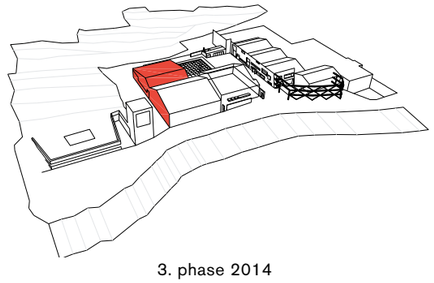
4



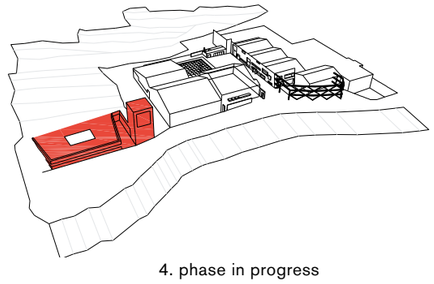
1. phase 2007



2. phase 2011



3. phase 2014



4. phase in progress

Eingreifen, um eine Weinkellerei zu renovieren und neu zu organisieren, bedeutet in erster Linie, den Produktionsablauf zur Verarbeitung und Erhaltung der Produkte nicht zu unterbrechen. Man benötigt folglich besondere Aufmerksamkeit und Feingefühl, um technische Teile zu ersetzen oder Räumlichkeiten mit dem Ziel neu zu gestalten, eine Aktualisierung des Arbeitssystems zu ermöglichen und Lagerräume zu erweitern und zu modifizieren.

Das geschah – oder besser gesagt: geschieht mit den Strukturen der Kellerei Schreckbichl / Colterenzio.

Die Volumen, die die Kellerei bilden, gehen auf die Sechzigerjahre zurück; sie sind das Ziel einer Reihe von Eingriffen, die in einzelnen Baulosen realisiert werden und sich über zehn Jahre erstrecken. Die Aktivitäten beginnen mit einem ersten »kosmetischen« Eingriff, der notwendig war, um den Volumen, die vorher einen rein industriellen Charakter hatten, eine andersgeartete Gestaltung zu verleihen. Ohne in die Produktionsräume einzugreifen, wurde die Hauptfassade des Magazins durch eine mit Eichenholzdolden beplankte Konstruktion neu gestaltet; diese Außenhaut wird von einigen großen Öffnungen aufgebrochen, deren Laibungen aus Stahlblech bordeauxrot lackiert sind. Gemeinsam mit der Realisierung des neuen Shops hat dieser Eingriff einen wichtigen Image- und Kommunikationserfolg erzielt und folglich die Auftraggeber davon überzeugt, mit der umfassenden technischen und ästhetischen Sanierung der Kellerei fortzufahren.

In der zweiten Phase wurden einige halboffene Volumen aus einer Metallstruktur hinzugefügt, mit dem Ziel, einen geschützten Eingangsbereich in Richtung Straße zu realisieren sowie eine Überdachung, die nicht nur die Fotovoltaikanlage trägt, sondern auch einen großen »öffentlichen« Raum für Veranstaltungen und Events definiert.

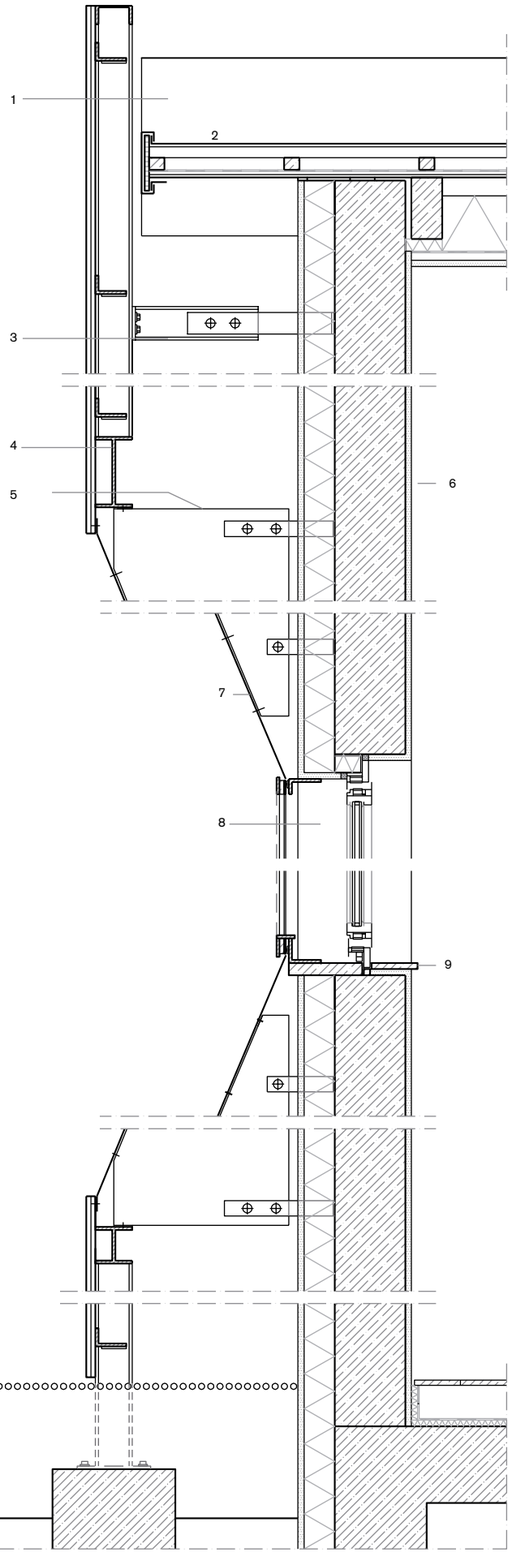
Eine dritte, im Bau befindliche Phase sieht die Erweiterung der Kellerei mit einem neuen Bereich zur Herstellung der Weißweine vor, die aus einem neuen Volumen im Innersten des Produktionsbereiches besteht.

Die vierte und letzte Phase, die in den kommenden Jahren realisiert wird, besteht aus der Definition eines neuen und weitläufigen offenen Raumes zur Repräsentation der Kellerei, der für öffentliche Veranstaltungen bestimmt ist. Dieser auch für Veranstaltungen des Ortes zur Verfügung stehende Raum wird von einer Überdachung geschützt sein, die in direkter Kontinuität zum darüberliegenden Weinberg steht.

Zudem ist ein 22m hoher Turm vorgesehen, Landmark und Symbol, um das Image des »neuen« Unternehmens zu repräsentieren. Im Erdgeschoss des Turmes ist die Realisierung eines neuen Shops vorgesehen, während im oberen Stock ein Degustationsraum geplant ist, der durch eine weite Öffnung den Blick auf die umliegenden Weinberge ermöglicht.

Die Abfolge der Eingriffe hebt die Fähigkeit der Architektur hervor, Produktionsbedingungen zu verbessern und gleichzeitig das Image des Betriebes zu fördern, indem das nötige Vertrauen eingesetzt wird, um den Erneuerungsprozess zu vervollständigen.

Die Weinherstellung kann unabhängig von der ästhetischen Qualität der Kellerei sein. Gleichwohl ist es offensichtlich, wie die Südtiroler Betriebe – abgesehen vom wirtschaftlichen Wert einer wirksamen Marke – die Verantwortung spüren, nach einer architektonischen Qualität zu suchen, die in Einklang mit der Eigenart der Landschaft stehen, in denen die Kellereien »beherbergt« sind.

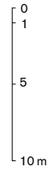


1:20

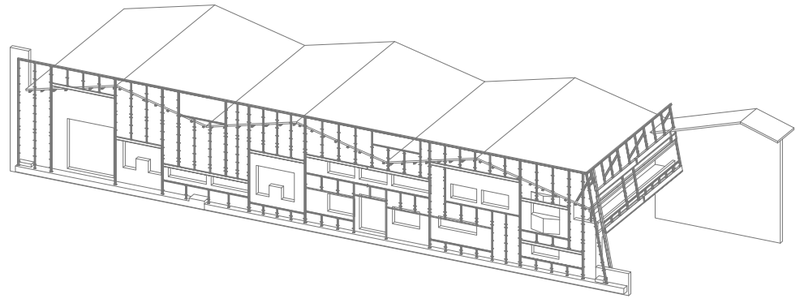
1 Holzschalung Eiche unbehandelt 30/70
PE-/PP-Vlies 300 mm
Stahlprofil/Schwarz (horizontal)
verzinkt L 100/65 mm
Stahlprofil (vertikal)
verzinkt HEB 120 mm
2 Stahlblech verzinkt
3 Stahlprofil IPE 120 mm
mit Flachstahllaschen
4 Stahlprofil IPE 240 mm
5 Schwert Stahlblech Stärke
3 mm mit Winkeln an
Fassade befestigt
6 Putz 15 mm
Dämmung 100 mm
Mauerwerk 240 mm
Putz 15 mm
7 Laibung Stahlblech verzinkt,
gekantet, lackiert 3 mm mit
Flachstahl 40/6 an Schwert befestigt
8 PVC-/Polyesternetz licht und
luftdurchlässig
bedruckt mit Weinblatt-Motiv
in Stahlrahmen
Isolierverglasung 2x:
5 mm VSG
12 mm SZR
6 mm ESG
9 Fensterbank Eiche geölt

Detail Verkleidung 1. Phase – Dettaglio rivestimento 1. phase

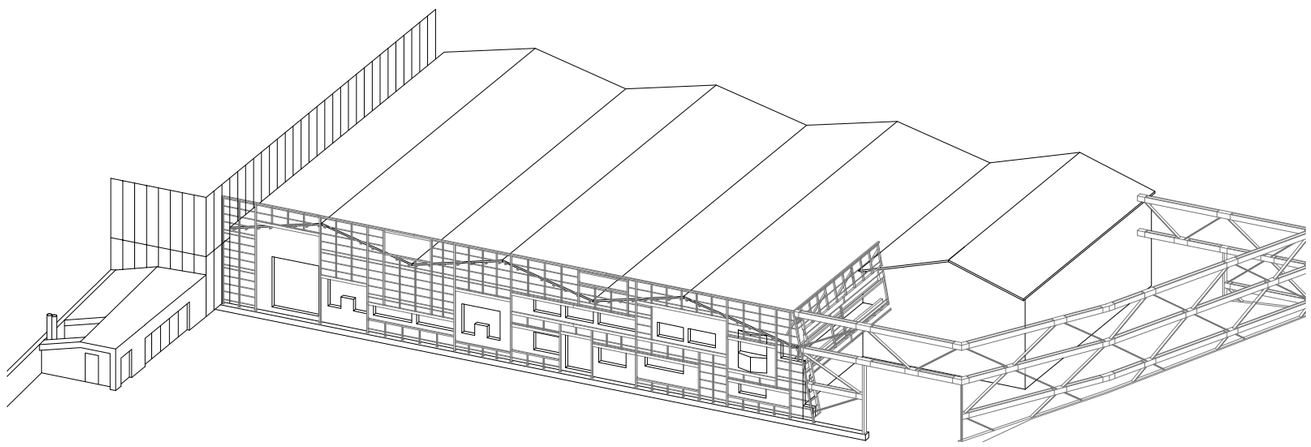
4



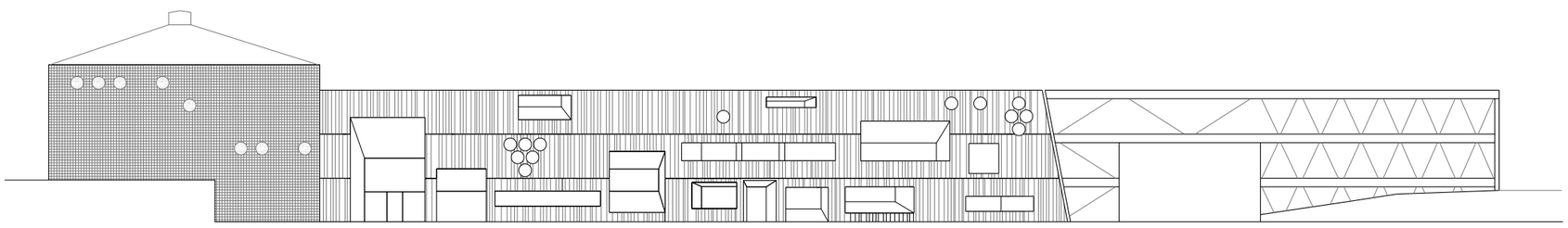
1:400



Axonometrie 1. Phase – Assonometria 1° fase

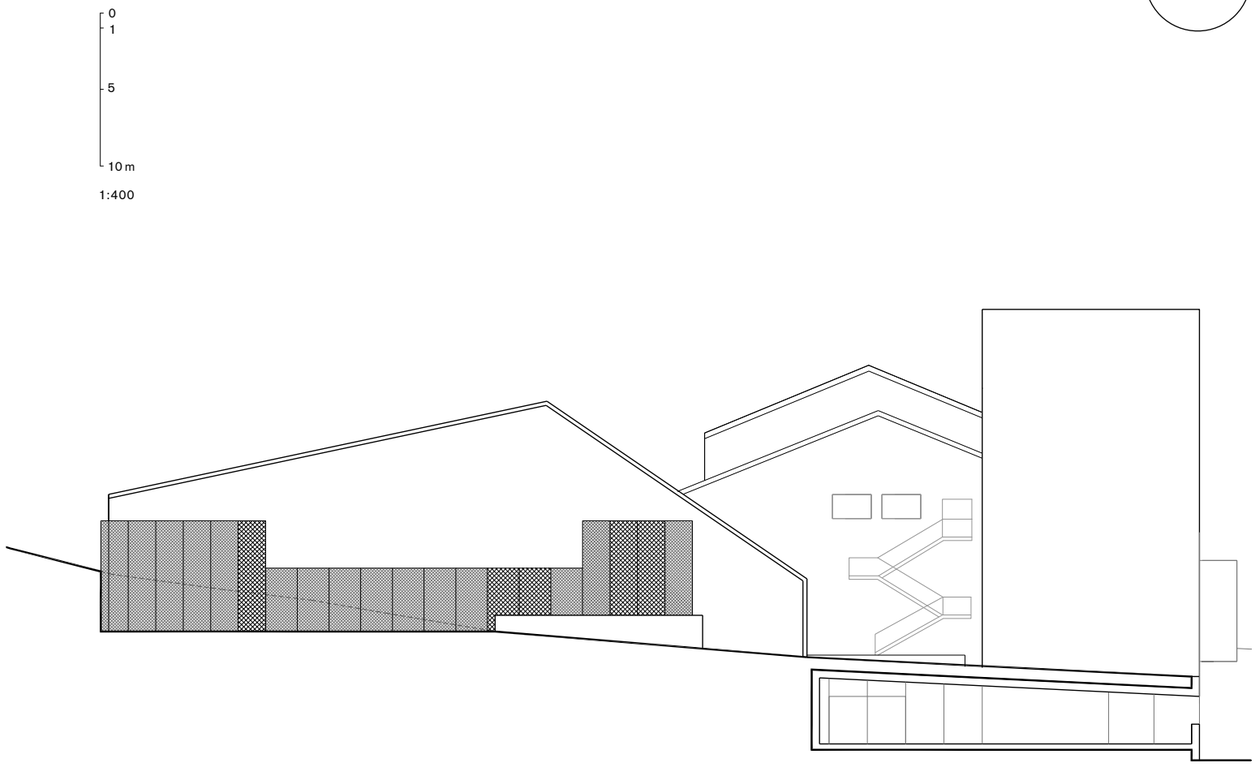


Axonometrie 2. Phase mit Erweiterung – Assonometria 2° fase con ampliamento

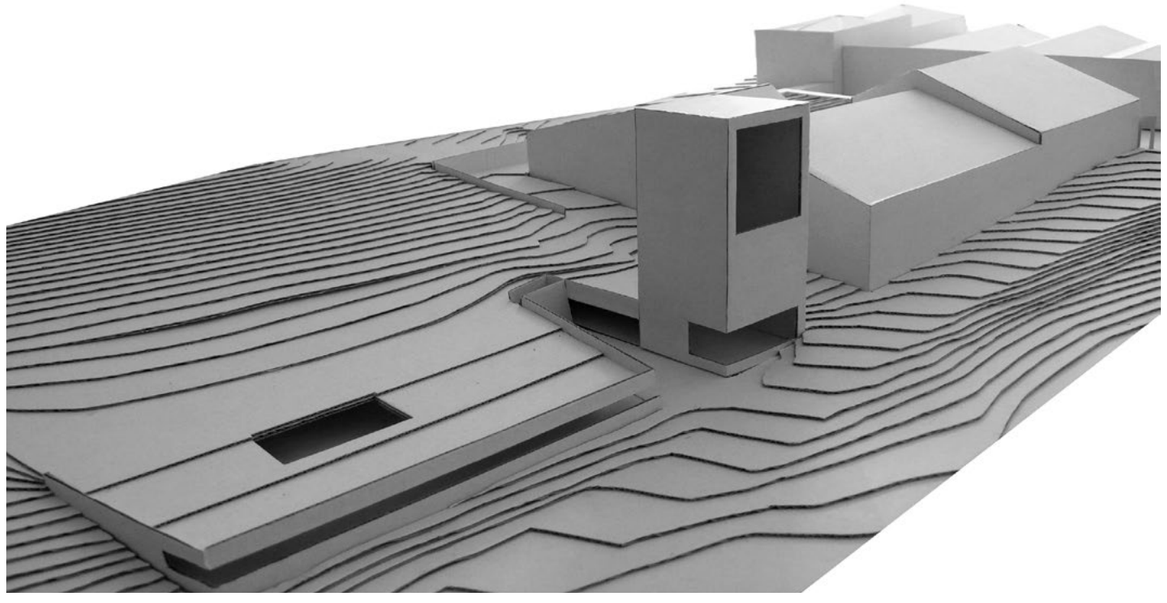


Ansicht mit Erweiterung der 2. Phase – Prospetto con l’ampliamento della 2. phase

4



Schnitt 3/4 Phase – Sezione 3/4 phase



4. Phase – 4° fase in progress

arch.tv
Trojer Vonmetz Architekten
Vonmetz – Trojer – Burger

Kellerei Girlan + Cantina Cornaiano

Text von – testo di
Alessandro Scavazza

Das Geschick der Planer drückt sich vor allem in der Fähigkeit aus, auf den komplizierten Organisationsablauf der Weinproduktion einzugehen und lediglich als Folgerung darauf zur neuen Gestaltung der Niederlassung zu gelangen. Die vorgenommene Erweiterung hat die Eigenart der im Laufe der Zeit erfolgten Ergänzungen erhalten. Die gesamte Gewerbetätigkeit wurde hinsichtlich der jüngsten technologischen Neuerungen in der Behandlung der Traube reorganisiert: Im Kellergeschoss und unter dem südlichen Platz wurden der neue Gärkeller und der neue Pressraum geschaffen; in diesem kommen die Weintrauben aus der darüberliegenden Traubenannahmestation unter Nutzung der eigenen Schwerkraft zusammen. Dieser direktere Vorgang ohne Pumpsysteme ermöglicht eine Verkürzung des Pressvorgangs und garantiert folglich eine bessere Weinqualität. Der Lagerbereich wurde durch ein unregelmäßiges Volumen erweitert, für das Gabionen aus Aushubmaterial verwendet wurden, um die lokalen geologischen Merkmale und die Vielfalt vorhandener glazialer Sedimente offenzulegen.

Auch die Verkehrsabläufe wurden völlig reorganisiert: Für die Autos sind Parkplätze in unmittelbarer Nähe zum Verwaltungsbereich reserviert, während die Abladetätigkeit der Traktoren sich rund um die neue Traubenannahmestation abspielt, deren gekrümmte Überdachung sowohl die Orografie des umliegenden Gebietes als auch die Vielfalt der Dachlandschaft des historischen Ortskerns aufnehmen soll. Im Süden erlaubt eine neue Einfahrt für den Schwerverkehr die getrennte Verwaltung der Auf- und Abladetätigkeit.

Der bedeutendste Eingriff an den vorhandenen Gebäuden besteht in der Aufwertung des kleinen Platzes vor dem Eingang, wo unter anderem eine skulpturale Sitzgelegenheit ins Auge fällt.

L'abilità dei progettisti si è caratterizzata soprattutto per essere riusciti ad entrare nel complicato assetto organizzativo della produzione vinicola, arrivando solo di conseguenza alla nuova conformazione dell'insediamento. L'ampliamento realizzato ha mantenuto la caratteristica di addizioni successive sedimentatesi nel tempo. L'intera attività produttiva è stata riorganizzata in base alle più recenti innovazioni tecnologiche nel trattamento dell'uva: al piano interrato e sotto al piazzale meridionale sono stati realizzati la nuova cantina di fermentazione e il nuovo locale di pressatura; verso quest'ultimo confluiscono per gravità i grappoli dalla soprastante stazione di accettazione delle uve. Questo processo più diretto senza sistemi di pompaggio permette di abbreviare la pressatura garantendo di conseguenza una maggiore qualità del vino. La zona di stoccaggio è stata ampliata con un volume irregolare realizzato utilizzando gabbioni con pietre ricavate dai lavori di scavo, in modo da mettere a nudo le caratteristiche geologiche locali e la varietà dei sedimenti morenici presenti.

Anche i flussi veicolari sono stati completamente riorganizzati: per le auto sono riservati dei posteggi in prossimità dell'area amministrativa, mentre per i trattori le operazioni di scarico si svolgono attorno alla nuova stazione di accettazione delle uve, la cui pensilina curvilinea intende riprendere sia l'orografia del terreno circostante che la varietà di coperture del centro storico. Un nuovo ingresso a sud per i mezzi pesanti permette di gestire in modo disgiunto le operazioni di carico e scarico.

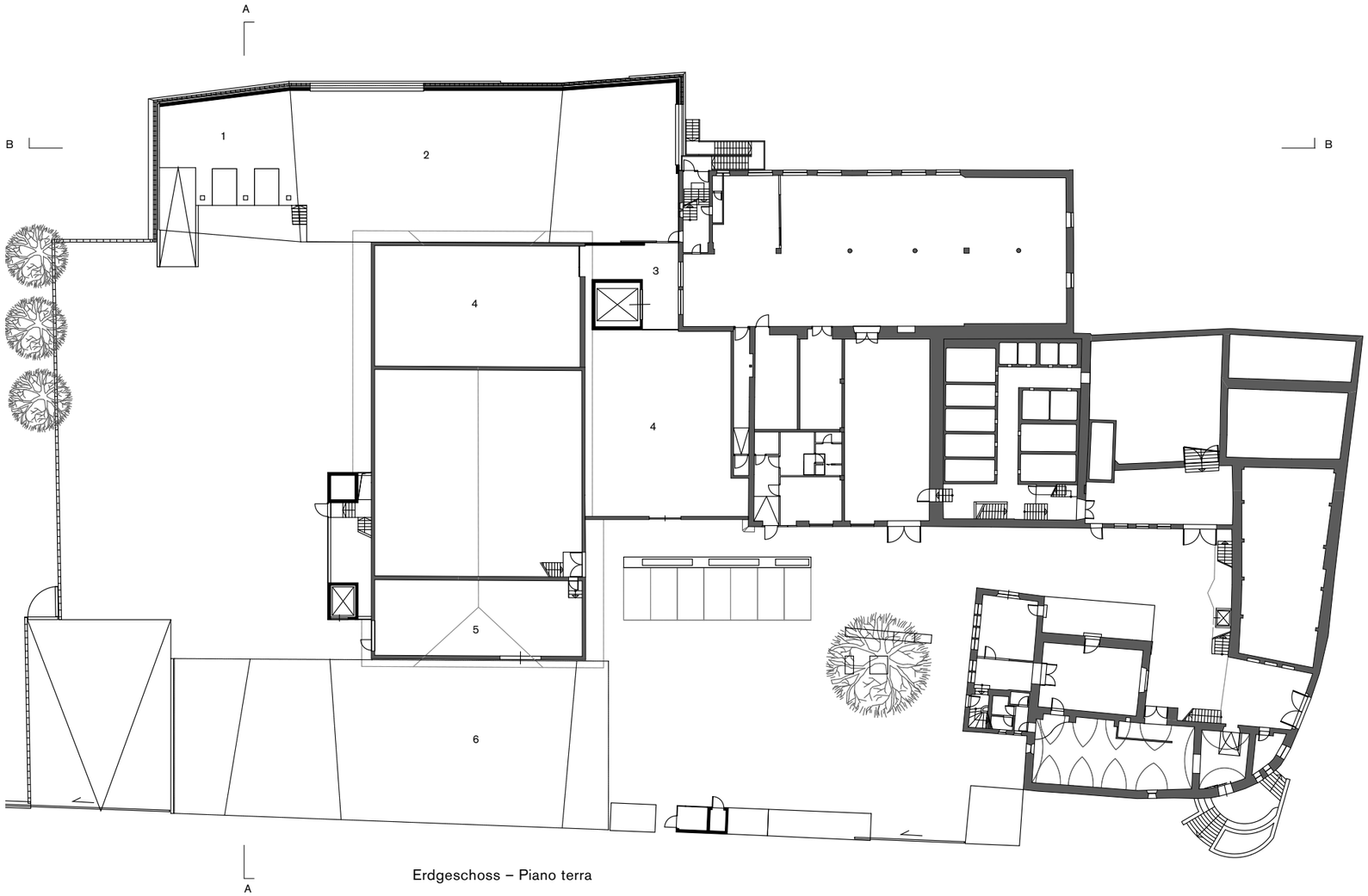
Negli edifici esistenti, l'intervento più significativo consiste nella riqualificazione della piazzetta d'ingresso, in cui spicca una seduta in cemento bianco dall'andamento particolarmente scultoreo.

Ort Localizzazione
Girlan Cornaiano
Bauherr Committente
Kellerei Girlan Cantina Cornaiano
Planung Progetto
arch.tv | Trojer Vonmetz Architekten
Arch. Johann Vonmetz
Arch. Stefan Trojer
Arch. Manfred Burger
Bauleitung Direzione lavori
Arch. Johann Vonmetz
Mitarbeiter Collaboratore
Arch. Alessandro Scavazza
Statik Statica
Dr. Ing. Paolo Rosa

Weitere Projektanten
Ulteriori tecnici coinvolti
Elektroanlagen Impianto elettrico
Eleplan, Thomas Meraner
Sanitärplanung Impianti sanitari
Planconsulting
Beleuchtung Illuminazione
Lichtraum2
Vermessung Rilievi
Geom. Martin Kofler
Landschaftsgestaltung
Architettura del paesaggio
Christian Sölva
Fotograf Fotografo
Georg Hofer

Baubeginn Inizio progetto
Dezember Dicembre 2009
Fertigstellung Ultimazione lavori
November Novembre 2011
Gesamtvolumen der Erweiterung
Volume complessivo dell'ampliamento
11.812,31 m³
Bruttofläche der Erweiterung
Superficie lorda dell'ampliamento
2.332,43 m²

Anbaufläche Superficie coltivabile
200 Hektar ettari
Jahresproduktion Produzione annua
ca. 1.100.000 Flaschen bottiglie



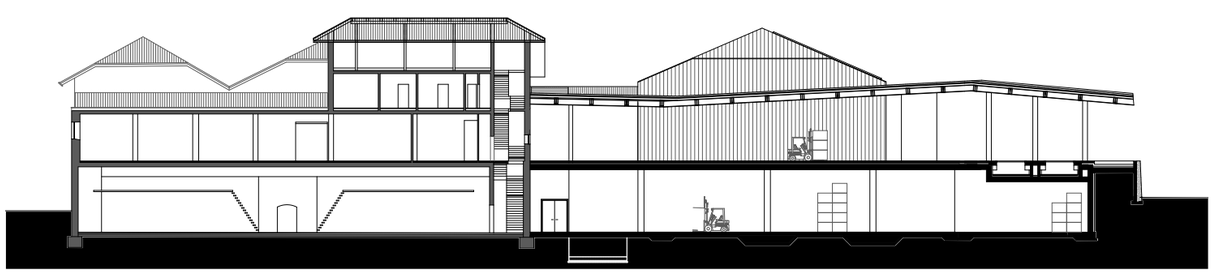
Erdgeschoss – Piano terra

0
5
10 m

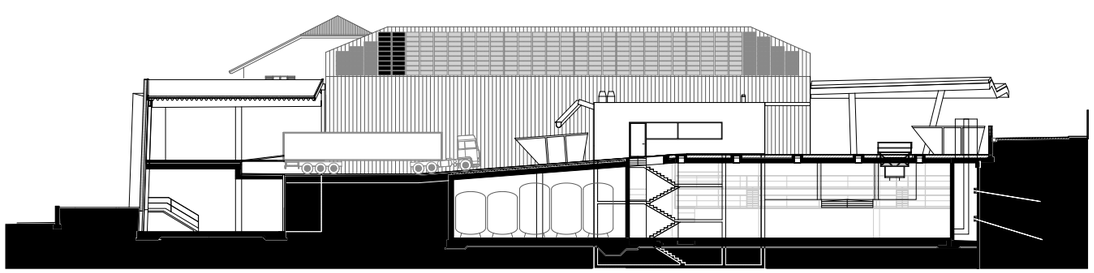
1:500

N

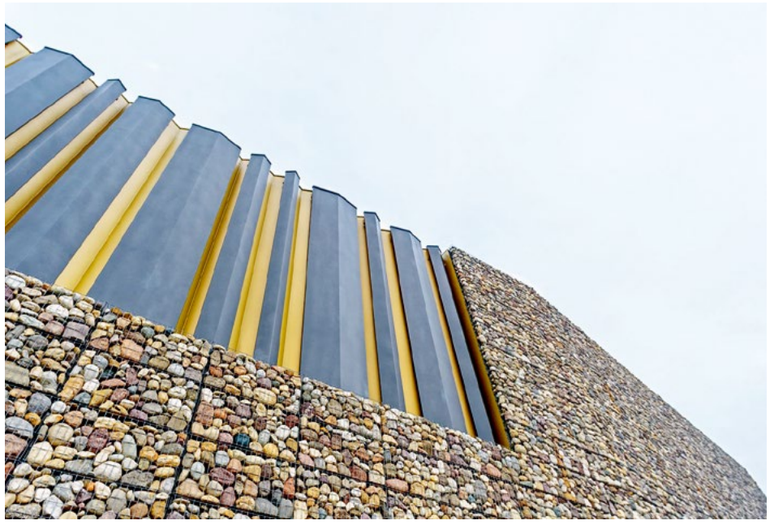
1 Laderampen
Rampe di carico-scarico
2 Ladehalle
Deposito merci
3 Erschließung
Distribuzione
4 Flaschenlager
Magazzino bottiglie
5 Technik
Locale tecnico
6 Abladestation
Punto di scarico



Schnitt A – Sezione A



Schnitt B – Sezione B



5

Architekt Walter Angonese
Architekt Markus Scherer

Kellerei St. Michael Eppan

Cantina San Michele Appiano

Text von – testo di
Barbara Breda

Seit über einem Jahrzehnt verfolgt die Kellerei St. Michael eine intelligente und gut gelungene Erneuerungspolitik dank ihrer regelmäßigen, mehr oder weniger konsistenten Erweiterungs- und Renovierungseingriffe.

Der erste, realisiert von Walter Angonese und Markus Scherer, wurde mit dem Ziel ausgeführt, der Kellerei, die sich bis dahin als Anhäufung vielfältiger, in der Vergangenheit vorgenommener Eingriffe präsentierte, ein einheitliches Erscheinungsbild zu verleihen. Die bestehenden Hallen aus den 70er-Jahren wurden in ihren Höhen vereinheitlicht; durch eine Verkleidung aus weißem Porenbeton wurde eine homogene Ansicht geformt. Auch neue äußere Lichthöfe wurden geschaffen, die von Mauern aus aufgerautem porphyrfarbenem Beton begrenzt werden.

Ein zweiter Eingriff betraf die unterirdischen Keller und wurde von Walter Angonese in Zusammenarbeit mit Manfred Alois Mayr geplant. Auf der ersten Ebene wurde eine massive Struktur aus Stahlbeton ausgefacht und wie die Decke mit einem mit grünen Scherben durchmischten Verputz verkleidet, der der Gleichförmigkeit des Raumes einen besonderen Glanz verleiht. In den unteren Geschossen entfernte man wiederholt Schichten, bis man zur ursprünglichen gelangte. Interessant ist auch die Lösung, die alten Weinzisternen als Barriquekeller zu verwenden.

Jüngeren Datums ist der Verkaufsraum der Weine, dessen Konzept von Walter Angonese, Manfred Alois Mayr und der Kuratorin Petra Paolazzi erstellt wurde. Neben den raffinierten Räumlichkeiten für Verkauf und Degustation gibt es auch ein kleines Weinmuseum.

Schließlich ist auch die Realisierung eines Themengartens zur Kultur des Weinbaus mit Bäumen und Pflanzen aus der Weinkultur am Eingang vorgesehen.

Da più di un decennio la cantina di San Michele ha adottato una politica intelligente e ben riuscita di perpetuazione del proprio rinnovamento grazie ad interventi di ampliamento e ristrutturazione periodici più o meno consistenti.

Il primo, realizzato da Walter Angonese e Markus Scherer, è stato eseguito con lo scopo di attribuire un'immagine unitaria alla cantina, che si presentava allora come l'addizione di molteplici interventi edilizi sommatisi nel passato. Ai capannoni esistenti risalenti agli anni Settanta sono state uniformate le altezze ed è stato sagomato un prospetto omogeneo con un rivestimento in calcestruzzo cellulare bianco. Sono stati disegnati anche dei nuovi patii esterni, delimitati da muri in calcestruzzo bocciardato color porfido.

Un secondo intervento ha avuto per oggetto le cantine sotterranee, ed è stato progettato da Walter Angonese con la collaborazione di Manfred Alois Mayr. Nel primo livello, una massiccia struttura in cemento armato è stata tamponata e rivestita, così come il soffitto, da un intonaco impastato con cocci di bottiglie verdi, che conferiscono una particolare brillantezza alla stereometria dell'ambiente. Nei piani inferiori, le cantine sono state trattate come un restauro, con un'operazione di sottrazione di strati fino al raggiungimento di quello originario. Interessante anche la soluzione di utilizzare le vecchie cisterne del vino come nuovi locali per le botti di barrique.

Più recente ancora è lo spazio della vendita vini, il cui concetto è stato messo a punto da Walter Angonese, Manfred Alois Mayr e Petra Paolazzi come curatrice. Qui, oltre ai raffinati ambienti del negozio e per la degustazione, ha trovato luogo un piccolo museo del vino.

É prevista, infine, la realizzazione di un giardino tematico posto all'ingresso, con alberi e piante tratti dalla cultura enologica.

Umbau der Kellerei und Büroräume
Aufstockung der Betriebshallen
Neugestaltug des Eingangsbereiches
Kellerei St. Michael Eppan
Ristrutturazione della cantina e degli uffici
Innalzamento dei capannoni di produzione esistenti
Nuovo allestimento della zona ingresso
Cantina San Michele Appiano

Bauherr Committente
Kellerei St. Michael Eppan
Cantina San Michele Appiano
Planung Progetto
Arch. Markus Scherer
Arch. Walter Angonese
Bauleitung Direzione lavori
Arch. Markus Scherer

Mitarbeiter Collaboratore
Dr. Ing. Armin Lahner
Statik und Projektsteuerung
Statica e coordinatore del progetto
Dr. Ing. Armin Lahner
Weitere Projektanten
Ulteriori tecnici coinvolti
Baufirma Impresa
Bernard Bau GmbH
Zimmermann Carpentiere
Raffeiner OHG

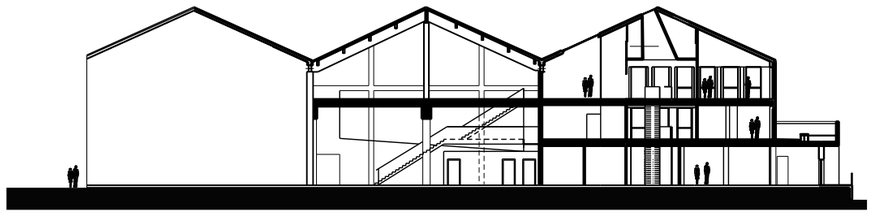
Fotograf Fotografo
Arch. Markus Scherer

Baubeginn Inizio progetto
Jänner Gennaio 2001

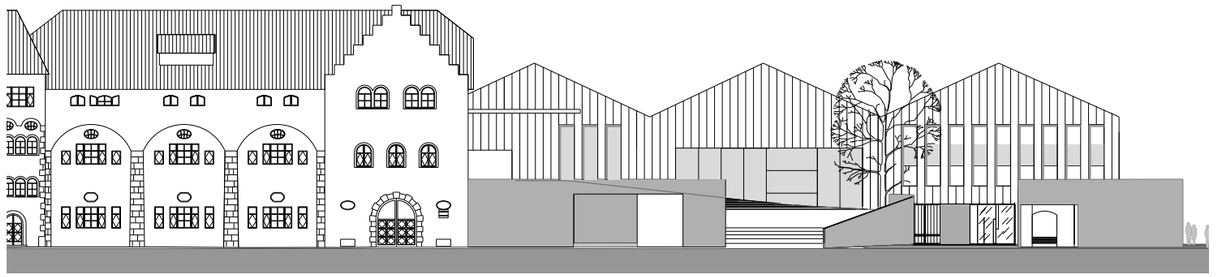
Fertigstellung Ultimazione lavori
März Marzo 2002
Neue überbaute Fläche
Nuova superficie coperta
Bereich Presseraum Superficie vano pressa 168 m²
Bereich Flugdach Superficie tetto ad una falda 357 m²
Gesamte überbaute Fläche Totale superficie coperta 5.945 m²
Grundstückfläche Superficie del lotto 14.229 m²

Anbaufläche Superficie coltivabile
380 Hektar ettari
Jahresproduktion Produzione annua
2.500.000 Flaschen bottiglie

0
5
10 m
1:500
N

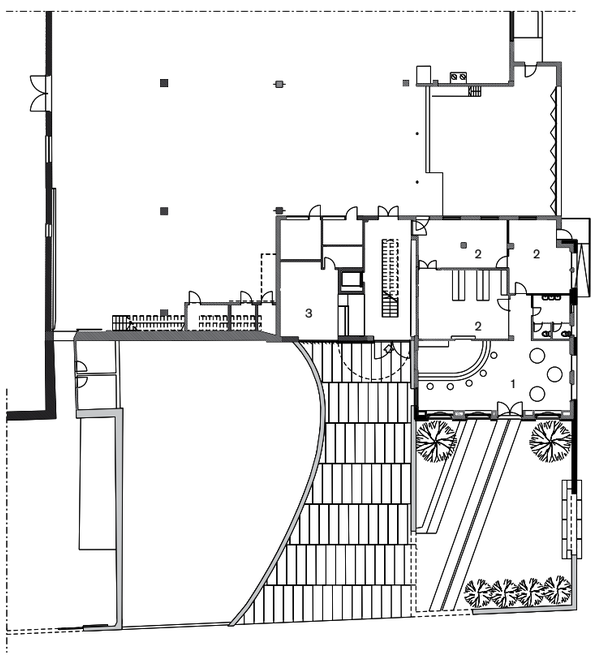


Schnitt – Sezione

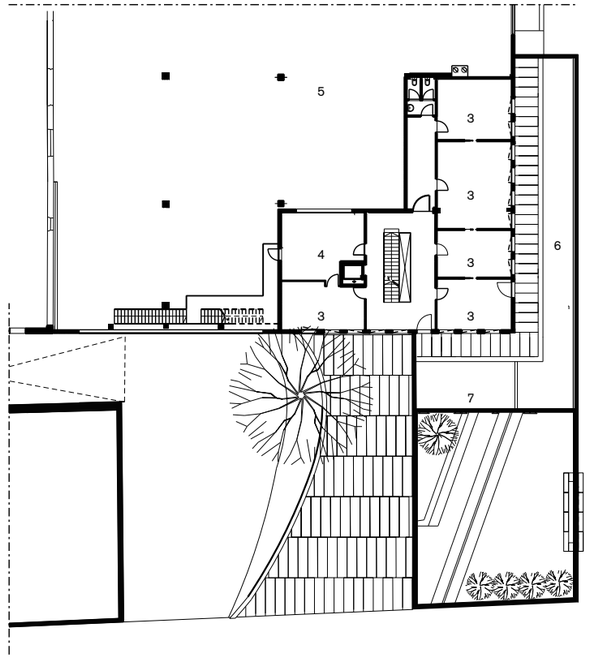


Ansicht – Prospetto

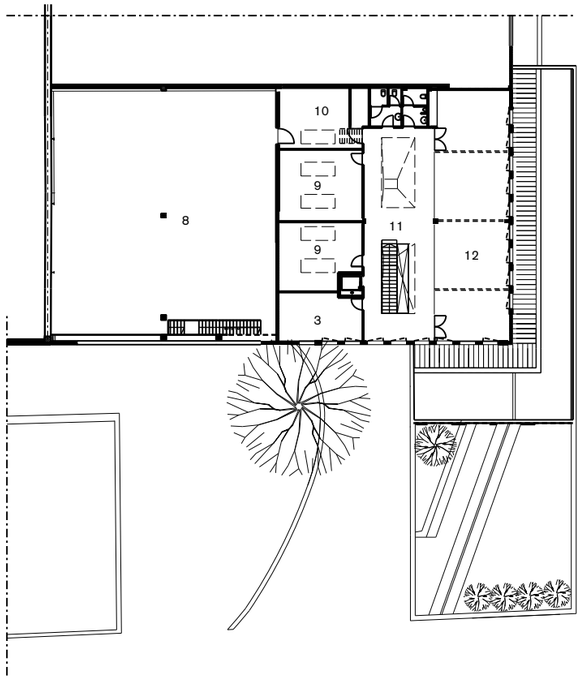
1 Weinverkauf
Vendita vini
2 Lager
Magazzino
3 Büros
Uffici
4 Labor
Laboratorio
5 Luftraum Lagerhalle
Vuoto sopra deposito
6 Begrünte Dachterrasse
Terrazza verde
7 Seerosenteich
Laghetto delle nifee
8 Lagerraum für Weintanks
Magazzino cisterne vini
9 Besprechungsraum
Sala conferenze
10 Abstellraum mit
ausziehbarer Treppe
Deposito con scala retrattile
11 Halle
Atrio d'ingresso
12 Sitzungssaal
Sala conferenze



Erdgeschoss – Piano terra



Obergeschoss – Primo piano



Dachgeschoss – Pianta sottotetto

2. Bauphase
Der Barriquekeller
Architekt Walter Angonese

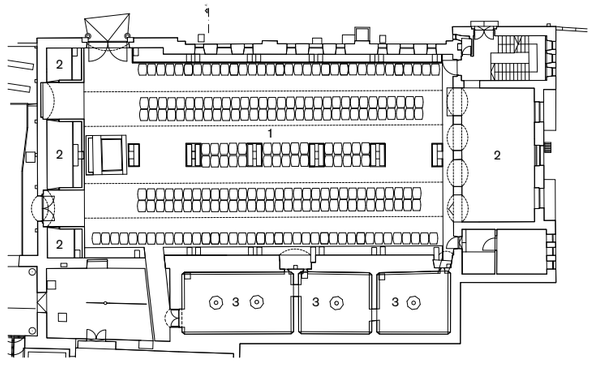
2° fase di costruzione
La cantina barrique
Architetto Walter Angonese

Bauherr Committente
Kellerei St. Michael Eppan
Cantina St. Michael Appiano
Planung Progetto
Arch. Walter Angonese
Mitarbeiterin Collaboratrice
Katrin Lahner
Statik Statica
Dr. Ing. Armin Lahner
Künstlerische Intervention Intervento artistico
Manfred Alois Mayr
Fotograf Fotografo
Günter Richard Wett

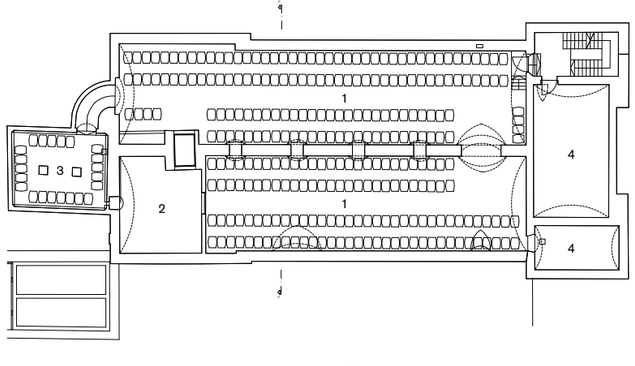
Planung Progettazione
2005 – 2006

Meran Merano Nals Margreid Nalles Magrè Terlan Terlano Girlan Cornaiano Eppan Appiano
Kaltern Caldaro Tramin Termeno Margreid Magrè Völs am Schlern Fié allo Sciliar
Klausen Chiusa Elvas bei Brixen Elvas presso Bressanone Neustift Novacella Feldthurns Velturno

0
5
10 m
1:500



Erdgeschoss – Piano terra



Untergeschoss – Piano interrato

1 Barriquekeller
Barricaia
2 Lager
Magazzino
3 Ehemalige Weinzisterne
Vecchia cisterna vini
4 Lagerraum
Magazzino

6

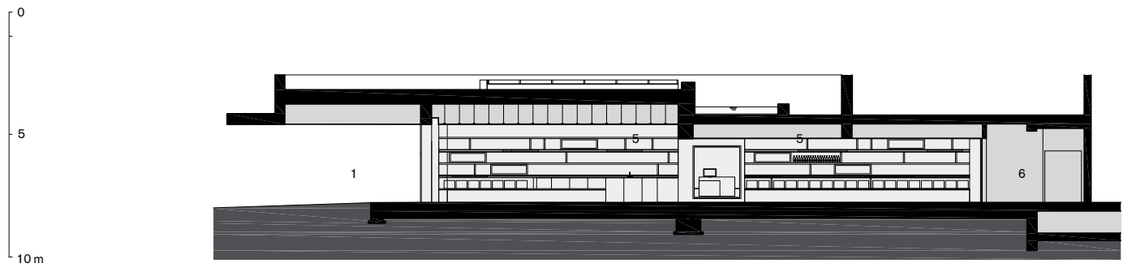
3. Bauphase
Weinverkauf
Architekt Walter Angonese

3° fase di costruzione
Punto Vendita
Architetto Walter Angonese

Bauherr Committente
Kellerei St. Michael Eppan
Cantina San Michele Appiano
Planung Progetto
Arch. Walter Angonese
Mitarbeiterin Collaboratrice
Silvia Potente
Statik Statica
Dr. Ing. Armin Lahner
Künstlerische Intervention Intervento artistico
Manfred Alois Mayr
Petra Paolazzi (Kuratorin)
Visuelle Kommunikation Comunicazione visiva
Daniele Lupo
Angelika Burtscher
Kurt Höretzeder
Fotograf Fotografo
Günter Richard Wett

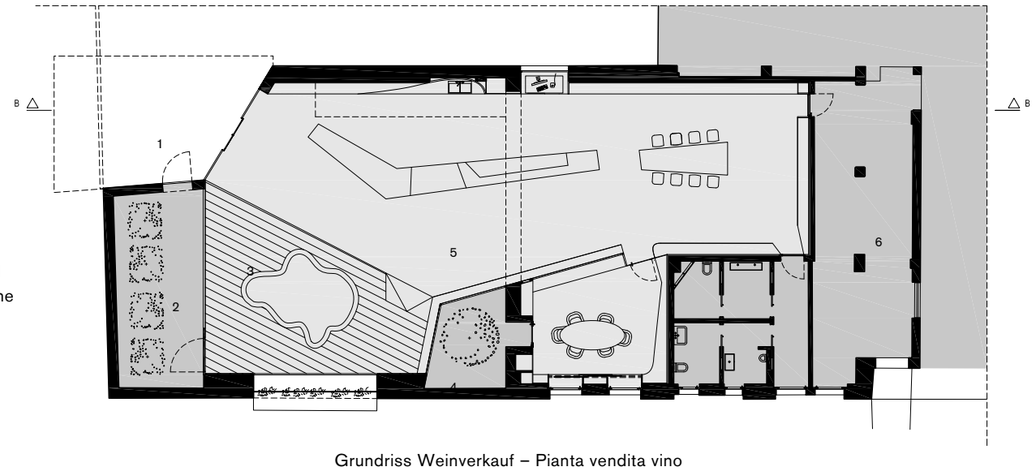
Planung Progettazione
2009 – 2010

Meran Merano Nals Margreid Nalles Magrè Terlan Terlano Girlan Cornaiano Eppan Appiano
Kaltern Caldaro Tramin Termeno Margreid Magrè Völs am Schlern Fié allo Sciliar
Klausen Chiusa Elvas bei Brixen Elvas presso Bressanone Neustift Novacella Feldthurns Velturno



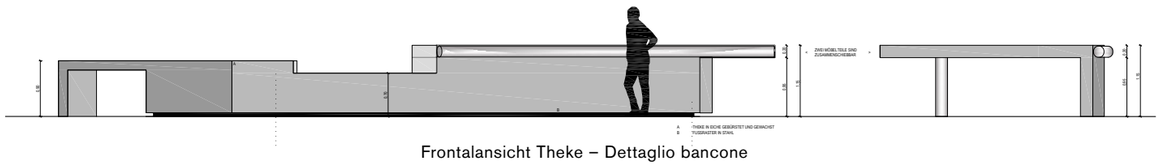
1:250

Schnitt B-B – Sezione B-B

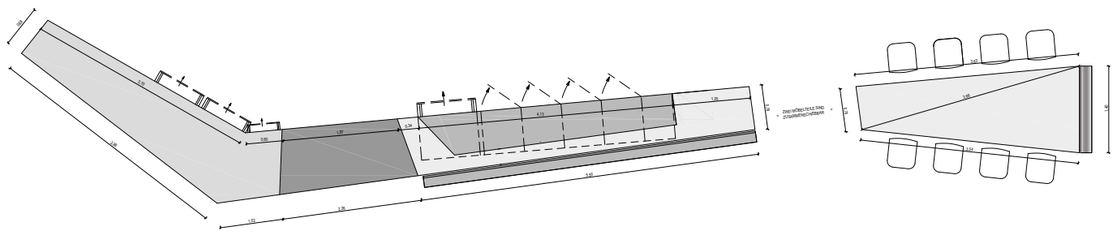


1 Eingang
Entrata
2 Innenhof
Cortile interno
3 Podest
Podio
4 Verkostungssaal
Sala degustazione
5 Verkauf
Vendita
6 Lager
Magazzino

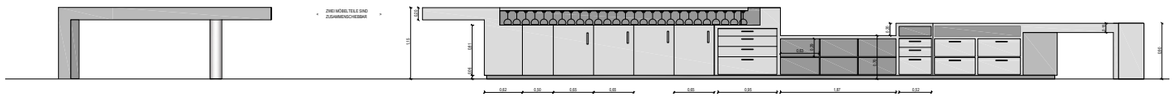
Grundriss Weinverkauf – Pianta vendita vino



Frontalansicht Theke – Dettaglio bancone



Grundriss Theke – Pianta bancone



Ansicht Rückseite Theke – Prospetto retro bancone

6

Architekt
Christoph Mayr Fingerle

Umbau Weinkellerei Erste+Neue

Ristrutturazione cantina Erste+Neue

Text von – testo di Christoph Mayr Fingerle
Zusammengestellt von – a cura di Cristina Vignocchi

ANFORDERUNGEN Mehrzweckraum für Schulung und Repräsentationszwecke mit Küche und Besprechungsraum. Stiege und Aufzug für behindertengerechte Erschließung des Puntay-Kellers, neue Nasszellen, Brandschutzprojekt, Erneuerung des Weinlokals mit minimalem Budget.

PHILOSOPHIE Die Gäste und Besucher sollen spüren, dass sie sich beim Hersteller und Erzeuger des Produktes befinden und nicht in der Weinboutique irgendeiner Großstadt.

Irritation und Entfremdung – Verknüpfung des Alltäglichen – der Abfüllschlauch wird zum Handlauf (M. A. Mayr).

WORK IN PROGRESS Offenes Prinzip, es wird im Laufe der Zeit je nach Bedürfnis erweitert, ergänzt und dazugebaut.

PROPORTION Großzügigkeit der Räumlichkeiten und des Bewegungsraumes. Alles ist in großem Maßstab (Lager, Keller, Weinkisten etc.).

MATERIAL Tastsinn, Struktur des gegossenen Betons, feuerverzinkter Stahl, sägeraue Holzoberfläche, Gummischläuche, rohbelassenes Material wo Gebrauchsspuren sichtbar bleiben, strukturierte Balkendecke für Raumakustik, flexible Beleuchtung und Möblierung.

REFERENZEN Lina Bo Bardi, Aki Kaurismäki.

ATMOSPHÄRE Tische in massiver Eiche, zerlegbar, flexible Bestuhlung und Beleuchtung. Für Verkostung gedämpfte Lichtstimmung, für Vorträge helle und kühlere Beleuchtung. Holzstühle von Max E. Haefli aus 1926, dem gleichen Jahr wie das Gebäude von Walter Norden. Das Weinlokal soll als sozialer Treffpunkt dienen, damit die Weinbauern sich hier wohlfühlen und nach der Arbeit auf ein »Glasl« vorbeikommen. Der Gast kann hier sowohl Wein verkosten und kaufen, als auch über Aroma, Geschmack, Dialekt und Gestik das spezielle Terroir des Ortes erspüren.

PROGRAMMA Creazione di una sala polivalente per corsi di formazione e rappresentanza con cucina e sala riunioni. Scale e un ascensore per disabili per la parte delle cantine Puntay, bagni nuovi, progetto di protezione antincendio, ristrutturazione dei locali con un budget ridotto.

FILOSOFIA Gli ospiti e i visitatori devono sentire che si trovano nel luogo di produzione di quel prodotto e non in una qualsiasi enoteca di una metropoli. Irritazione ed estraneamento – connessione con la vita quotidiana – dal tubo di riempimento al corrimano (M. A. Mayr).

WORK IN PROGRESS Una linea di principio aperta, che sarà ampliata nel tempo a seconda della necessità.

PROPORZIONI Ampiezza di spazi per favorire il movimento negli ambienti. Tutto è su larga scala (stoccaggio, cantina, contenitori di vino, ecc).

MATERIALI Cemento grezzo, acciaio zincato, legno a superficie ruvida, tubi in gomma, materiale al grezzo per rendere visibili le tracce d'usura, soffitto con struttura a travi per l'acustica, sistemi flessibili per l'illuminazione e l'arredo.

RIFERIMENTI Lina Bo Bardi, Aki Kaurismäki.

ATMOSFERA Tavoli in massello di rovere componibili, sedute e illuminazione flessibili: per la degustazione luce fioca e soffusa, per le conferenze illuminazione chiara e fredda. Sedie di Max E. Haefli del 1926, lo stesso anno di progettazione dell'edificio di Walter Norden. Il wine bar deve essere un luogo di incontro sociale, dove i viticoltori si sentano a loro agio e dopo il lavoro si rilassino con un «bicchiere». L'ospite oltre ad acquistare e degustare il vino, può percepire l'ambiente rurale, apprezzarne l'aroma, l'atmosfera, anche attraverso i gesti e il dialetto locale.

Ort Localizzazione
Kaltern
Caldaro
Architekt Architetto
Arch. Christoph Mayr Fingerle
Künstlerische Intervention
Intervento artistico
Manfred Alois Mayr
Grafik Grafica
Manfred Alois Mayr & Granit
Fotos Foto
Manfred Alois Mayr, Archiv Mayr Fingerle

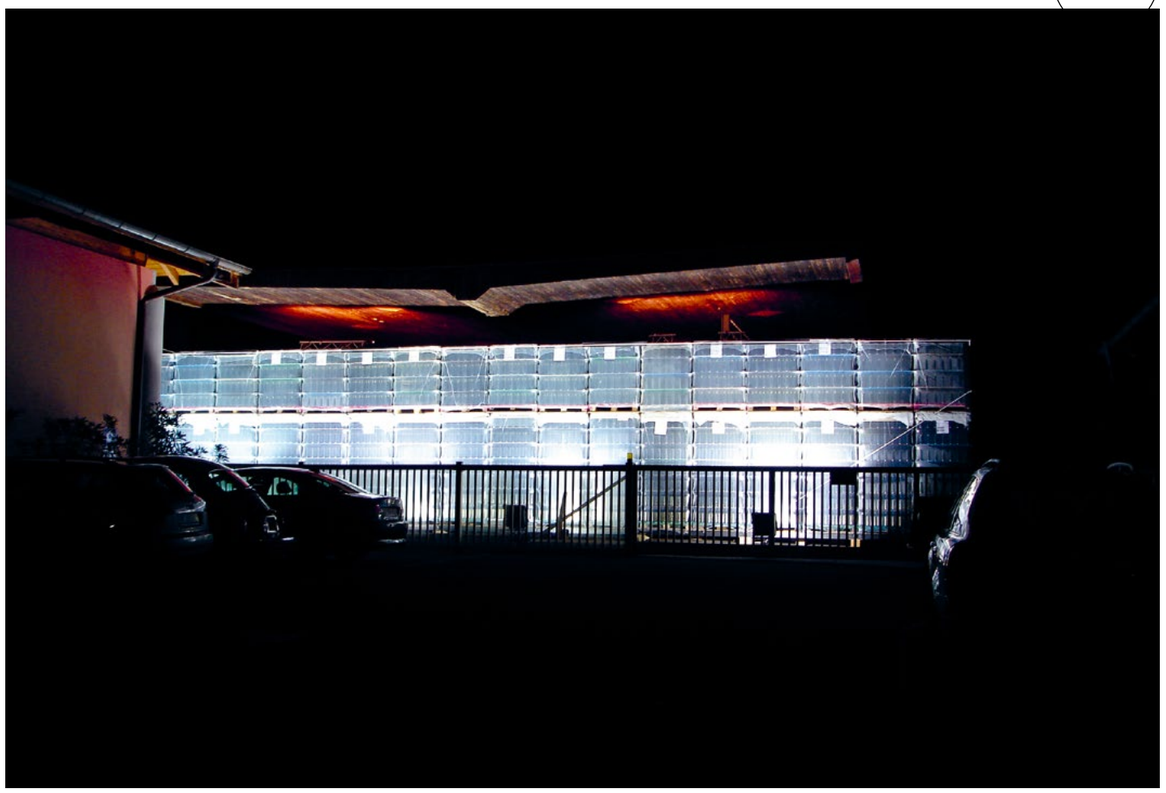
Anbaufläche Superficie coltivabile
260 Hektar ettari
Jahresproduktion Produzione annua
1.400.000 Flaschen bottiglie

Der Abfüllschlauch als Handlauf
Il tubo di riempimento come corrimano

Meran Merano Nals Margreid Nalles Magrè Terlan Terlano Girlan Cornaiano Eppan Appiano
Kaltern Caldaro Tramin Termeno Margreid Magrè Völs am Schlern Fié allo Sciliar
Klausen Chiusa Elvas bei Brixen Elvas presso Bressanone Neustift Novacella Feldthurns Velturno

Der Mehrzweckraum dient für Verkostungen und besondere Anlässe,
aber auch für Sitzungen, Vorträge und Schulungen.
La Sala Polifunzionale serve per la degustazione dei vini e per eventi speciali,
ma anche per riunioni, conferenze e corsi di formazione.

7



Das Flaschen und Kistenlager wird in einen »Konzertsaal« verwandelt
Il magazzino può trasformarsi in «Sala Concerto»

feld72
architekten

Winecenter Kellerei Kaltern

Winecenter Cantina Caldaro

Text von – testo di
feld72

Can you replace a place?
An der Weinstraße Südtirols wurde für die Kellereigenossenschaft Kaltern eine neue Verkaufstelle errichtet, die auf die mobile Wahrnehmung des 21. Jahrhunderts und die lokale Identität gleichermaßen Rücksicht nimmt.

Die Höhenentwicklung des monolithischen Körpers vermittelt zwischen dem hohen Hauptgebäude des Altbestandes aus dem Jahre 1911 und den niederen Zubauten aus den vergangenen Jahrzehnten und schafft durch seinen L-förmigen Grundriss einen intimen Innenhof. Die Haut aus eingefärbten glasfaserverstärkten Betonplatten zieht sich über die Außenwände und Dachflächen und betont mit den bündigen Fensterflächen den monolithischen Charakter des Gebäudes.

Die Spannung entsteht zwischen der Wahrnehmung der einheitlichen Hülle und dem von ihr umschlossenen einzigen großen Innenraum, in welchem sich eine skulpturale Terrassenlandschaft entfaltet, die allein durch ihre Höhenentwicklung eine komplexe Abfolge von Atmosphären und Raumeindrücken schafft. Es entsteht ein interner Weinparcours mit fließenden Übergängen zwischen den verschiedenen Ebenen der Begegnung mit dem Produkt Wein: Von der Verkaufsebene im Erdgeschoss führt der Weg über das tiefer gelegene Halbgeschoss mit dem speziellen Weinangebot hinauf zur Dorfbar mit Sitzstufen und einer Neuinterpretation des hiesigen Erkers; danach weiter in die über dem Verkaufsbereich schwebende Lounge bis hin zum speziellen Degustationsraum als Höhe- und Endpunkt der räumlichen Abwicklung. Die skulpturale Deckenlandschaft ist aus Sichtbeton, Akazienparkett und Glas ausgeführt und wird zur starken Figur vor dem zurückhaltenden weißen Grund der Hülle, die somit auch den natürlichen Farben des Weines den nötigen Rahmen geben kann.

Un luogo può essere reinterpretato?
Alla Cantina Sociale di Caldaro, lungo l'altoatesina Strada del Vino, è stata offerta una nuova opportunità con l'allestimento di un punto vendita che rispetta sia la percezione e necessità di mobilità dell'attuale 21° secolo, che l'identità locale.

Lo sviluppo in altezza dei corpi monolitici viene mediato dal livello dell'alto edificio principale della vecchia cubatura del 1911 e delle aggiunte più basse apportate nei decenni passati, mentre al piano terra si è venuto a creare un accogliente cortile a elle. L'involucro del nuovo edificio è costituito da pannelli di calcestruzzo e fibra di vetro colorato che si stendono come una pelle sui muri esterni e le superfici del tetto che, assieme alle grandi vetrate a filo parete, ne accentuano il carattere monolitico.

Si stabilisce una tensione visiva tra la percezione di un guscio esterno compatto e il suo unico grande spazio interno, componendosi in rapporto scultoreo con il paesaggio attraverso un tetto a terrazze di vari livelli, ottenendo il risultato di una complessa sequenza di atmosfere e impressioni spaziali. Internamente si è voluto inventare un nuovo percorso aperto con passaggi fluidi tra i diversi livelli di incontro con il «prodotto vino»: dal punto vendita al piano terra e sopra il mezzanino che contiene più in profondità la selezione speciale dei vini, si arriva al bar aperto sul paese con i gradini usati anche come posti a sedere e una nuova interpretazione delle Erker tradizionali; da lì si continua nella sospesa lounge di vendita, fino alla sala di degustazione speciale che rappresenta anche il punto finale e il culmine dello sviluppo dello spazio. Il tetto terrazzato a forma di paesaggio scultoreo è realizzato in calcestruzzo a vista, vetro e listoni di acacia, formando una composizione forte in contrasto con il bianco di fondo del volume interno, dando così ai colori naturali del vino una importante cornice.

Verkaufsstelle für die Kellerei Kaltern
Punto vendita per la cantina Caldaro

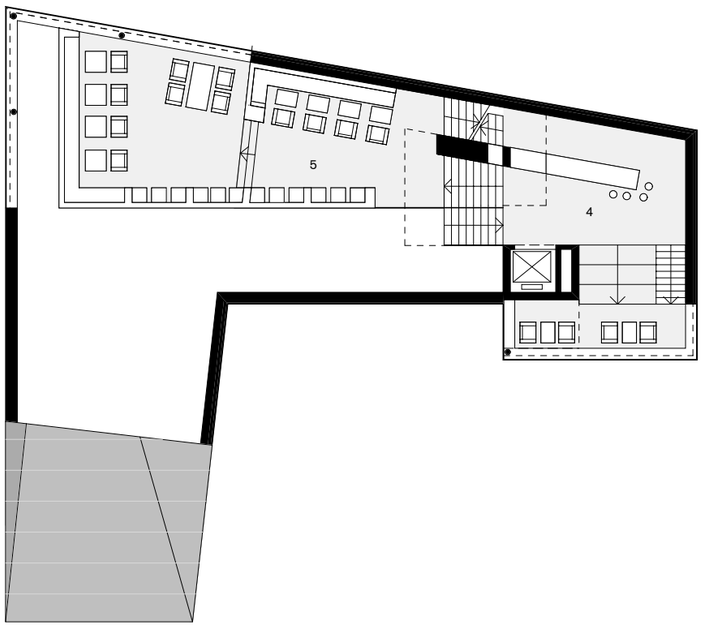
Ort Localizzazione
Kaltern, Caldaro
Bauherr Committente
Kellerei Kaltern
Cantina Caldaro
Planung Progetto
feld72 architekten ZT GmbH
Anne Catherine Fleith, Michael Obrist, Mario Paintner, Richard Scheich, Peter Zoderer
Bauleitung Direzione lavori
Peter Zoderer, feld72
Studio Ing. Dr. Ernfried Obrist
Mitarbeiter Collaboratori
Gerhard Mair
Benoit Vandenbulcke

Statik Statica
Studio Ing. Dr. Ernfried Obrist
Weitere Projektanten Ulteriori tecnici coinvolti
Projektmanagement Management Progetto
Dr. Dieter Schönafinger, Bauconsulting
Haustechnik Impianti
Energytech, Ingenieure Felderer & Klammsteiner
Künstlerische Intervention Intervento artistico
Andrea Varesco, Josef Rainer
Fotografin Fotografa
Hertha Hurnaus

Wettbewerb Concorso
2005, 1. Preis 1. Premio

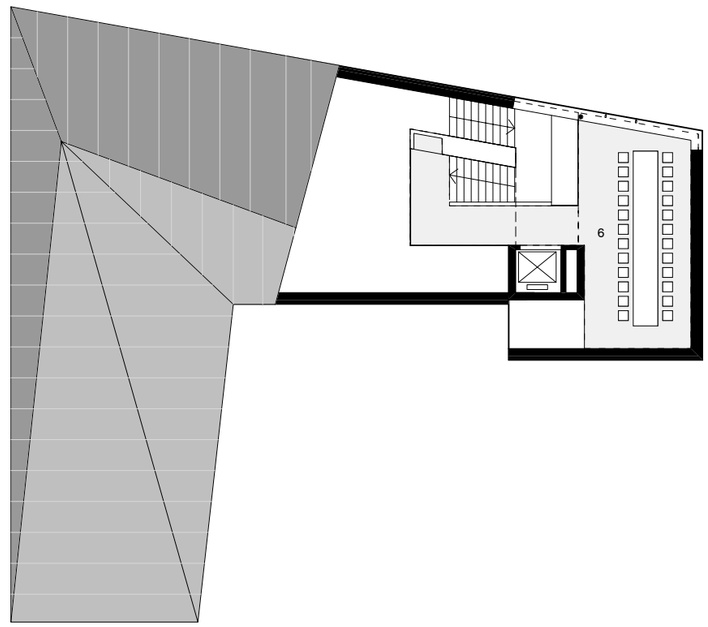
Planungsbeginn Inizio progettazione
April Aprile 2005
Baubeginn Inizio progetto
November Novembre 2005
Fertigstellung Ultimazione lavori
April Aprile 2006
Überbaute Fläche Superficie costruita
380 m²
Bruttogeschossfläche Superficie lorda
1.110 m²
Grundstücksfläche Superficie del lotto
1.900 m²
Bruttorauminhalt Cubatura
2.850 m³

Anbaufläche Superficie coltivabile
300 Hektar ettari
Jahresproduktion Produzione annua
2.000.000 Flaschen bottiglie

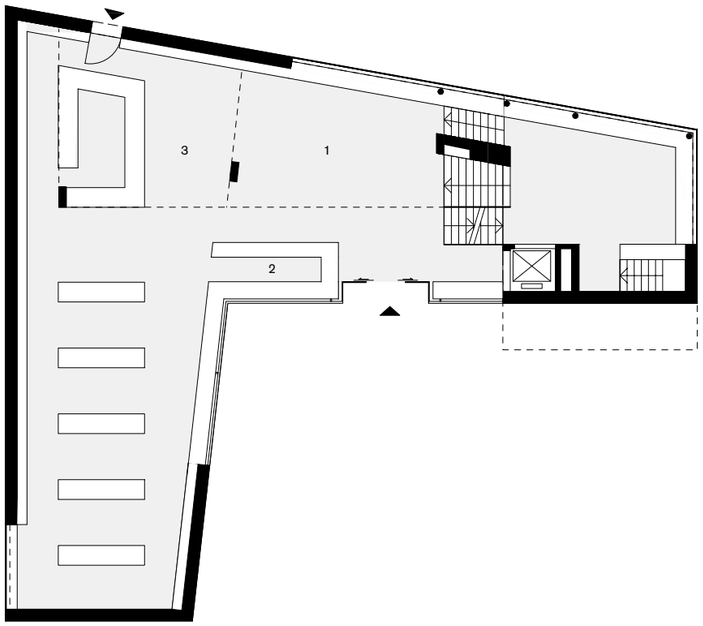


1. Obergeschoss – Primo piano

1:250

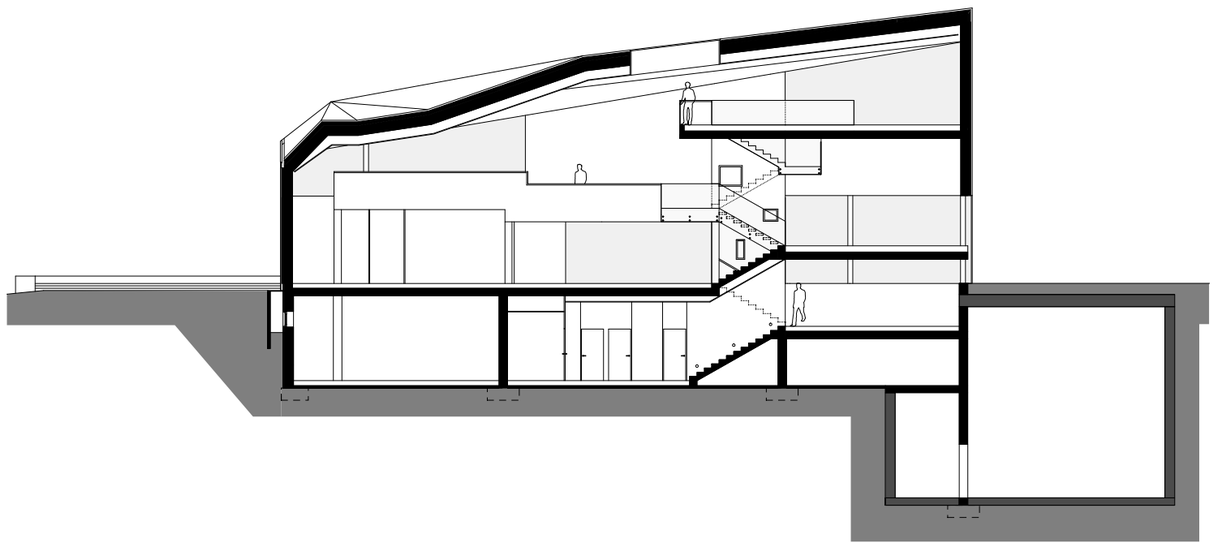


2. Obergeschoss – Secondo piano



Erdgeschoss – Piano terra

1 Verkauf
Vendita
2 Kasse
Cassa
3 Verkostung
Degustazione
4 Weinbar
Vinebar
5 Lounge
6 Verkostung
Degustazione



Längsschnitt – Sezione longitudinale

Architekten
Walter Angonese, Rainer Köberl

Weingut Manincor Kaltern + Tenuta Manincor Caldaro

Text von – testo di
Alexander Zoeggeler

»No bees – no trees, no ants – no plants«: Mit diesen Worten leitet Hausherrin Sophie Gräfin Goëss-Enzenberg die Führung durch ihre Kellerei ein. Mit Passion erzählt sie über die biologisch-dynamische Landwirtschaft und über die Mischkultur von Pflanzen und Kräutern, die zwischen den Weinreben das Erdreich ernähren und die Insekten anlocken, die für ein natürliches Pflanzenleben sorgen.

Diese antroposofische Betriebsphilosophie ist eine Art Respekt gegenüber dem Wein, gegenüber der Landschaft und gegenüber den Endverbrauchern. Derselbe Respekt, mit dem die Architektur des Hauses geplant wurde. Der Architekt Walter Angonese hat seine Wurzeln in Übereisch, er kennt den Geist des Ortes, seine Kultur und die ihrer Bewohner. Wichtig ist ihm, Ort und Landschaft in seine Projekte miteinzubeziehen, wie er in diesem Projekt, das sich der Landschaft und dem Renaissance-Ansitz der Kellerei unterordnet, beweist. Gekonnt „spielt“ Angonese mit Formen und Materialien und schafft gleichzeitig Licht und das richtige Klima in den unterirdischen Räumen. Schlicht und zeitgemäß wirkt diese Architektur, die es mit wenigen Materialien – Sichtbeton und Corten-Stahl – schafft, ein sehr funktionelles Gebäude zu definieren.

Suggestiv wirkt der Verkostungsraum: ein Glasprisma, das als einziges Volumen aus der Erde herauswächst und in Richting Süden den Ausblick über die Weingüter des Ansitzes und den Kalterer See ermöglicht – der richtige Ort um diese Weine zu genießen.

«No bees - no trees, no ants - no plants», con queste parole la padrona di casa Sophie contessa Goëss-Enzenberg ci introduce alla visita della sua cantina. Con passione ci parla di agricoltura biodinamica e della conoscenza di piante ed erbe che crescono tra le vigne e alimentano il terreno, attirando gli insetti, che contribuiscono a mantenere intatto l’ambiente naturale.

Questa filosofia antroposofica applicata risulta essere una sorta di rispetto per il prodotto-vino, per il paesaggio-natura e per i consumatori finali. Con lo stesso rispetto è stata progettata l’architettura dei suoi edifici. L’architetto Walter Angonese ha le sue radici in Oltradige, conosce bene lo spirito del luogo, la sua cultura, e quella dei suoi abitanti. Per lui è importante, nei suoi progetti, coniugare le singole realtà con l’insieme del paesaggio circostante, come dimostra anche in questo lavoro armonico tra il paesaggio e la residenza rinascimentale in cui ha sede la cantina. Angonese gioca abilmente con forme e materiali per creare la luce e il giusto clima nelle stanze sotterranee. Questa architettura, fatta di strutture semplici, risulta contemporanea/senza tempo, e con pochi materiali - calcestruzzo a vista e acciaio corten - compone nell’insieme un edificio molto funzionale.

La sala di degustazione è molto suggestiva: un prisma di vetro esce come un unico volume dalla terra con la vista verso sud sui vigneti della proprietà e il lago di Caldaro, e rappresenta senza dubbio il posto giusto dove godere di questi vini.

Meran Merano Nals Margreid Nalles Magrè Terlan Terlano Girlan Cornaiano Eppan Appiano
Klausen Chiusa Kaltern Caldaro Tramin Termeno Margreid Magrè Völs am Schlern Fié allo Sciliar
Elvas bei Brixen Elvas presso Bressanone Neustift Novacella Feldthurns Velturno

Ort Localizzazione
St. Josef am See, Kaltern
S. Giuseppe al Lago, Caldaro
Bauherr Committente
Michael Graf Goëss-Enzenberg
Planung Progetto
Arch. Walter Angonese
Arch. Rainer Köberl
Mitarbeiter Collaboratori
Arch. Silvia Boday

Statik Statica
Ingenieurteam Bergmeister
Künstlerische Intervention Intervento artistico
Manfred Alois Mayr
Erik Steinbrecher
Waltern Niedermayr (Buchband)
Josef Trattner
Fotos
Alexander Zoeggeler (1–4)
ArchivBILDRAUM2004 © (5–8)

Planung Progettazione
2001 – 2004

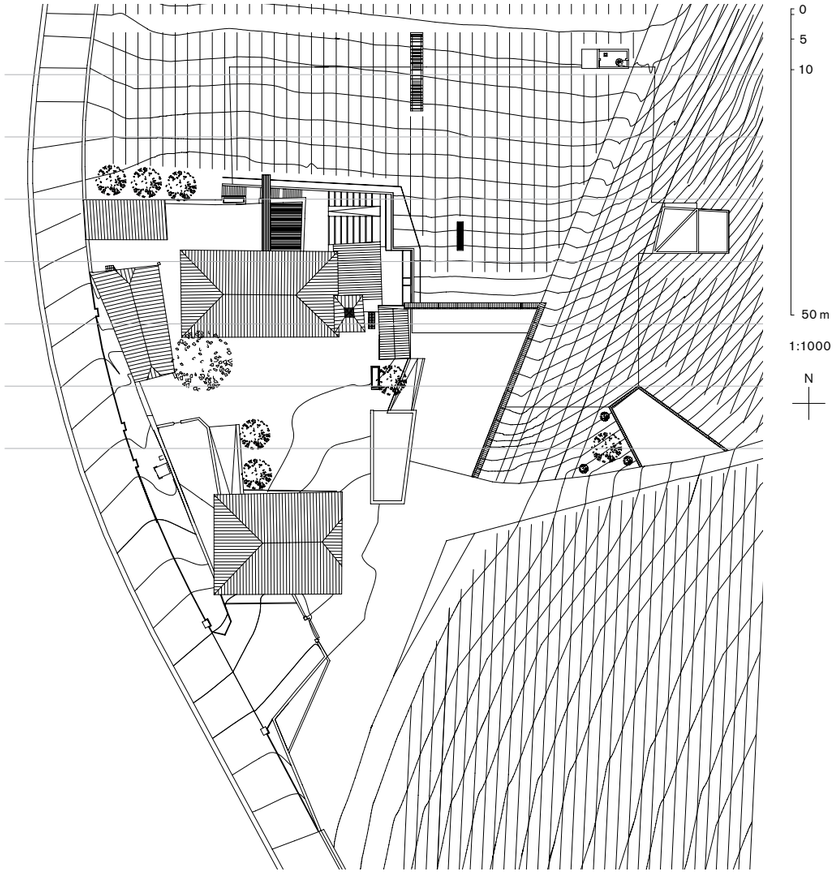
Anbaufläche Superficie coltivabile
50 Hektar ettari
Jahresproduktion produzione annua
300.000 Flaschen bottiglie

9

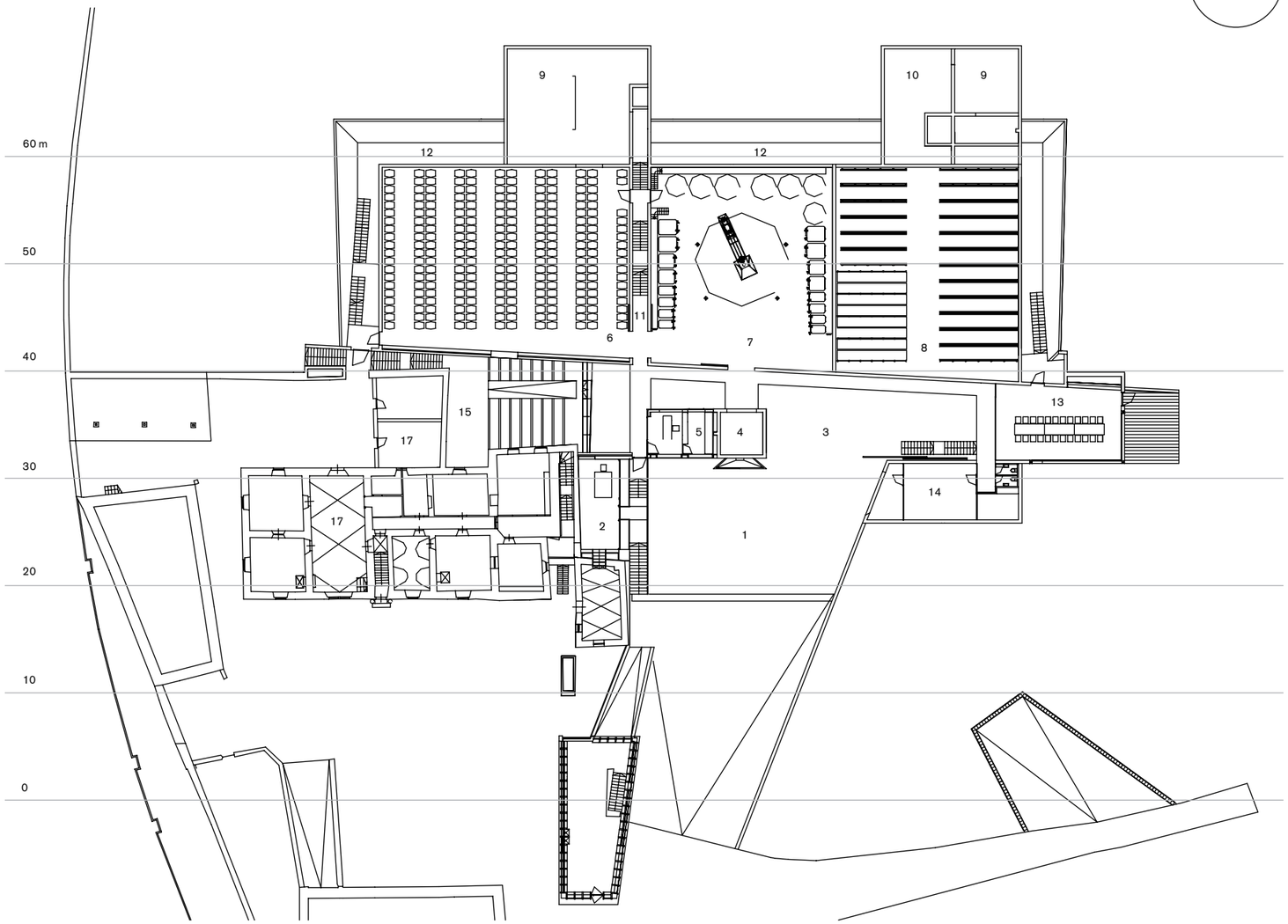
Turris Babel #96 Weingut Manincor Kaltern

0
5
10 m
1:500
N

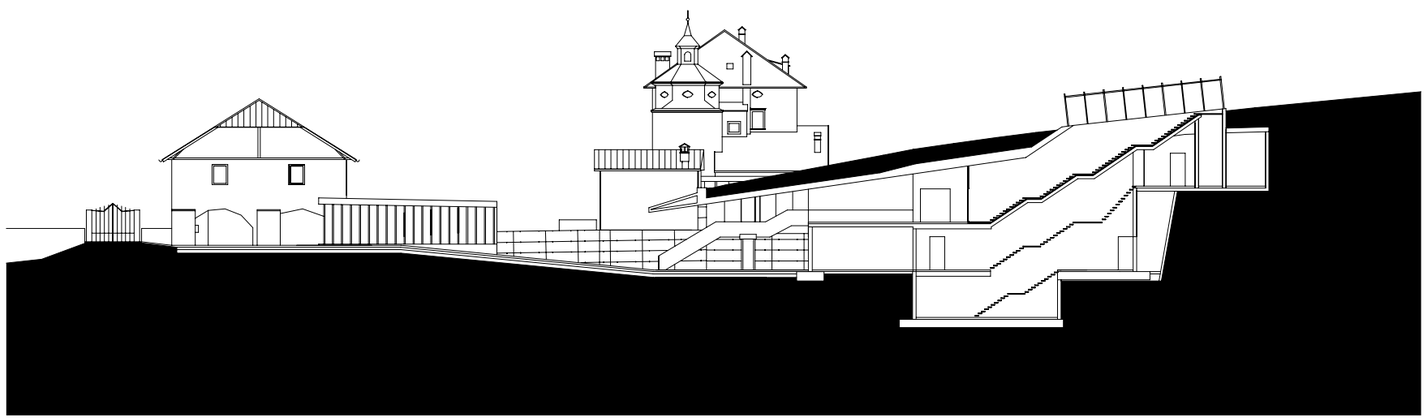
1 Überdachter Eingangsbereich
Parte coperta dell'accesso
2 Rezeption
Reception
3 Hall mit Verbindungstreppe
Hall con scale di collegamento
4 Lastenaufzug
Montacarichi
5 Büro Önologe
Ufficio enologo
6 Barriquekeller
Barricaia
7 Anlieferung Weintrauben
Accettazione uve
8 Stapellager
Magazzino stoccaggio
9 Technikraum
Vano tecnico
10 Sägemehl- und Holzspänedepot
Deposito segatura e trucioli
11 Treppe im Weinberg
Scala nel vigneto
12 Klimatisierungsraum
Vano climatizzazione
13 Degustationsraum und Terrasse
Zona degustazione e terrazza
14 Raucherzone
Zona fumatori
15 Innenhof
Patio
16 Verwaltung
Amministrazione
17 Privaträume
Locali privati



Turris Babel #96 Tenuta Manincor Caldaro



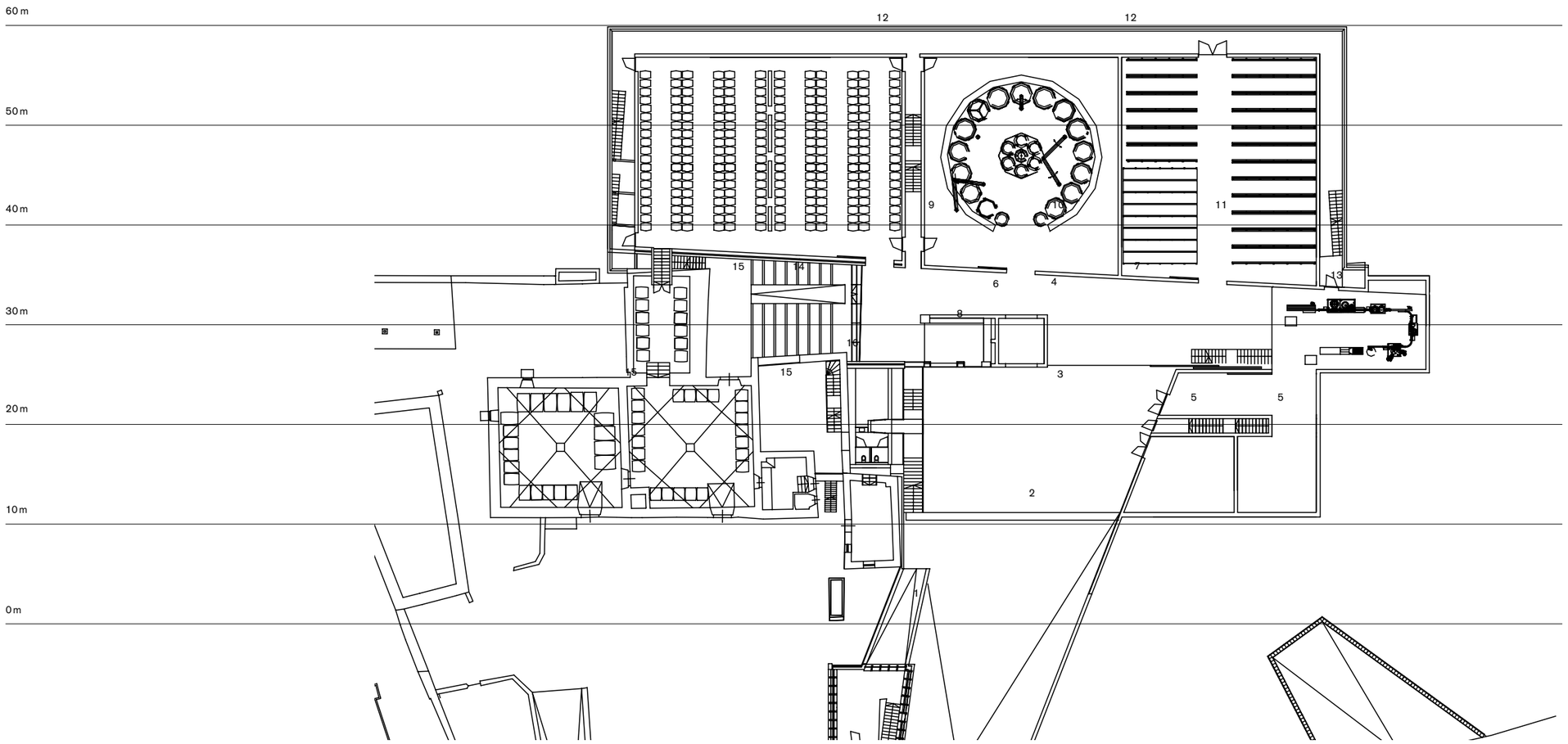
Obergeschoss – Primo piano



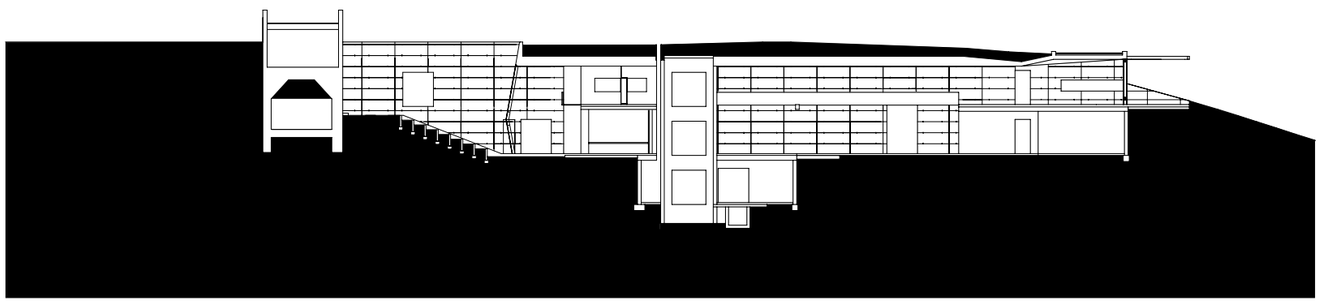
Querschnitt Ost – Sezione trasversale est

0
5
10 m
1:500
N

1 Verkauf
Locale vendita
2 Rampe
Rampa d'accesso
3 Offener Eingangsbereich
Parte aperta dell'accesso
4 Lastenaufzug
Montacarichi
5 Lager Leergut
Magazzino bottiglie vuote
6 Foyer
7 Halle
Atrio
8 Treppe zum Weinberg
Scala verso il vigneto
9 Barriquekeller
Barricaia
10 Gärungskeller
Cantina di fermentazione
11 Stapellager
Magazzino stoccaggio
12 Gang für die Klimatisierung
Corridoio di climatizzazione
13 Abfüllung
Imbottigliamento
14 Innenhof
Patio
15 Alte Keller
Cantine antiche
16 Verwaltung
Amministrazione



Erdgeschoss – Piano terra



Längsschnitt Süd – Sezione longitudinale sud

Architects Willeit Niederstätter
Johannes Niederstätter

Niklaserhof Degustationsraum Kaltern

Sala degustazioni Niklaserhof Caldaro

Text von – testo di
Martin Willeit

Um der stetigen Nachfrage an Weinverkostungen nachzukommen, war es notwendig, die bestehende Struktur durch einen Zubau zu erweitern. Um das bestehende Gebäude in seiner historischen Form und Aussage zu erhalten, wurde der Großteil der Nutzung unterirdisch angeordnet, der Bereich, der für den Weinbauern zur Vermarktung und Präsentation seiner Produkte lebensnotwendig ist, wurde hingegen an die Oberfläche gelegt und präsentiert sich durch seine klare Architektursprache.

Der oberirdische Degustationsraum der Weinkellerei wurde großteils in den Hang eingebettet und somit sind lediglich zwei Fassaden von außen sichtbar. Über das Dach des Gebäudes, das als Parkfläche dient, gelangt der Besucher über eine Außentreppe nach unten in den Degustationsraum. Der Eingangsbereich und die südliche Fassade sind komplett verglast und durchfluten somit den »Vorraum« mit Licht. Über die Südverglasung bietet sich eine malerischer Ausblick bis zum Kalterer See.

Im Innenraum legten die Architekten Wert auf schlichte Eleganz, weiße Wandverkleidung in Holz, Ausstellungsmöbel in Schwarz, Akustikdecke in Weiß und Terrazzoboden in Weiß mit kleinen eingelassenen grünen Steinsplittern. Besonderes Merkmal ist die ins Gebäude integrierte Präsentationsfläche der Weine an der Längsrückseite des Raumes. Die Nebenräume, wie Lager, kleine Küche und WC, sind unauffällig in das Wandsystem eingebunden und somit wird die Aufmerksamkeit der Besucher nur auf die wesentlichen Dinge gerichtet.

Eine Besonderheit bildet die in Kratzspachtelung ausgeführte goldene Oberfläche.

Per soddisfare la costante richiesta di degustazione di vino, si è reso necessario ampliare la struttura esistente costruendo un altro edificio. Per mantenere quell'architettura sia nel contesto che nella sua forma storica, si è reso necessario interrare la maggior parte della zona dedicata al consumo. L'area utilizzata dai viticoltori per la commercializzazione e la presentazione dei loro prodotti è fondamentale e l'ampliamento in superficie così come si presenta, risulta comunque molto visibile e parla un suo linguaggio architettonico chiaro. La sala degustazione fuori terra della cantina è stata in gran parte incorporata nella pendenza e quindi dall'esterno sono visibili solo due facciate. Dal tetto dell'edificio, che può servire come area di parcheggio, il visitatore passa attraverso una scala esterna direttamente giù nella sala di degustazione. L'ingresso e la facciata sud sono completamente vetrate e il «disimpegno» è inondato di luce. Dalla vetrata a sud si gode una vista pittoresca del lago di Caldaro. All'interno gli architetti hanno puntato sull'eleganza semplice: boiserie in legno bianco, mobili espositivi in nero, soffitto con isolamento acustico in bianco e pavimento a terrazzo in bianco con piccoli inserti di pietrisco verde.

Una delle caratteristiche migliori è data dall'integrazione nell'edificio della superficie dedicata alla presentazione dei vini, in fondo alla stanza più lunga. I locali annessi, come il magazzino, la piccola cucina e il bagno, sono discretamente integrati nel sistema delle pareti e quindi l'attenzione del visitatore è diretta solo all'essenziale.

Le superfici dorate a spatolato ruvido rappresentano un'altra caratteristica speciale.

Meran Merano Nals Margreid Nalles Terlan Terlano Girlan Cornaiano Eppan Appiano
Kaltern Caldaro Tramin Termeno Margreid Magrè Völs am Schlern Fié allo Sciliar
Klausen Chiusa Elvas bei Brixen Elvas presso Bressanone Neustift Novacella Feldthurns Velturno

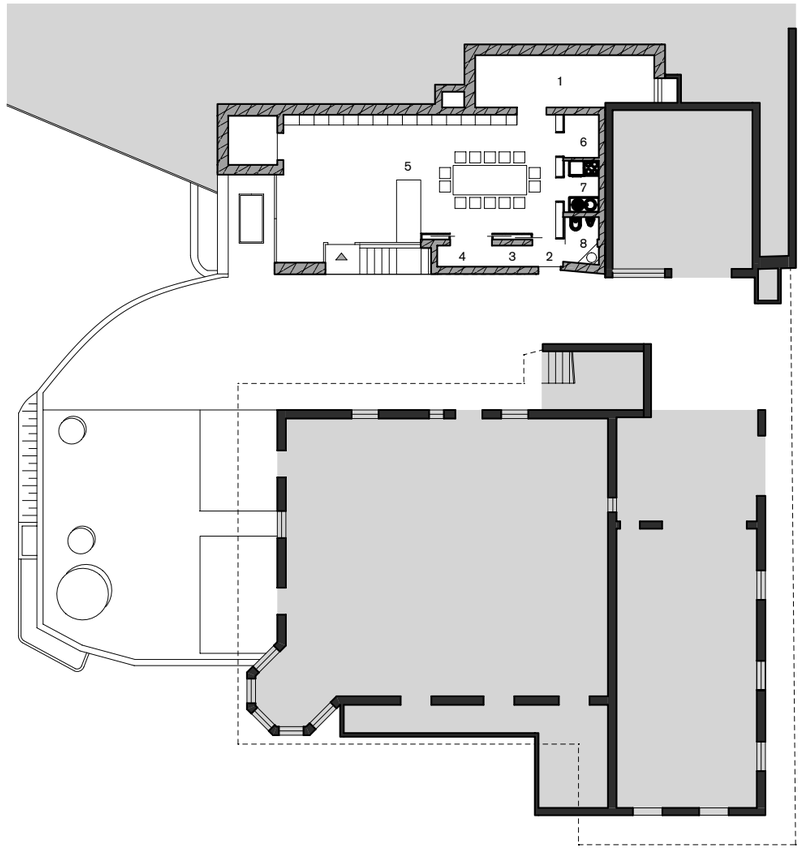
Umgestaltung und Erweiterung der unterirdischen Weinkellerei mit einem oberirdischen Verkaufs-Degustationsraum
Ristrutturazione e ampliamento di una cantina interrata con sala vendita e degustazione

Ort Localizzazione
Brunnenweg 31A, Kaltern
Vie delle Fontane 31A, Caldaro
Bauherr Committente
Sölva Dieter
Planung Progetto
Arch. Johannes Niederstätter
Architects Willeit Niederstätter

Bauleitung direzione lavori
Arch. Johannes Niederstätter
Statik Statica
Holzner & Bertagnolli Engineering
Fotograf Fotografo
Renè Riller

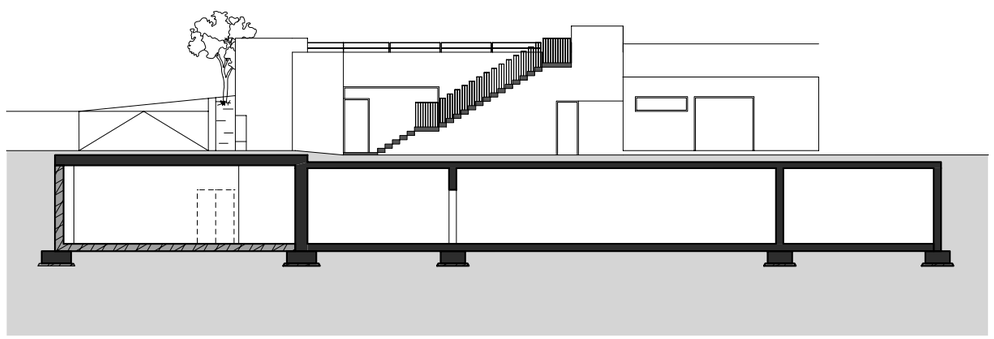
Wettbewerb Concorso 2006 – 2008
Planung Progettazione
Jänner Gennaio – April Aprile 2012
Baubeginn Inizio progetto
22.11.2012
Fertigstellung Ultimazione lavori
13.03.2013

Überbaute Fläche Superficie costruita
277 m²
Bruttogeschossfläche superficie lorda
326 m²
Außenfläche superficie spazi esterni
363 m²
Grundstückfläche superficie del lotto
745 m²
Bruttorauminhalt Cubatura 1.150 m³
Gesamtkosten Gebäude Costo complessivo dell'edificio 499.000 Euro
Kosten Einrichtung Costi arredo
116.000 Euro
Kosten Außengestaltung Costi esterno
50.000 Euro



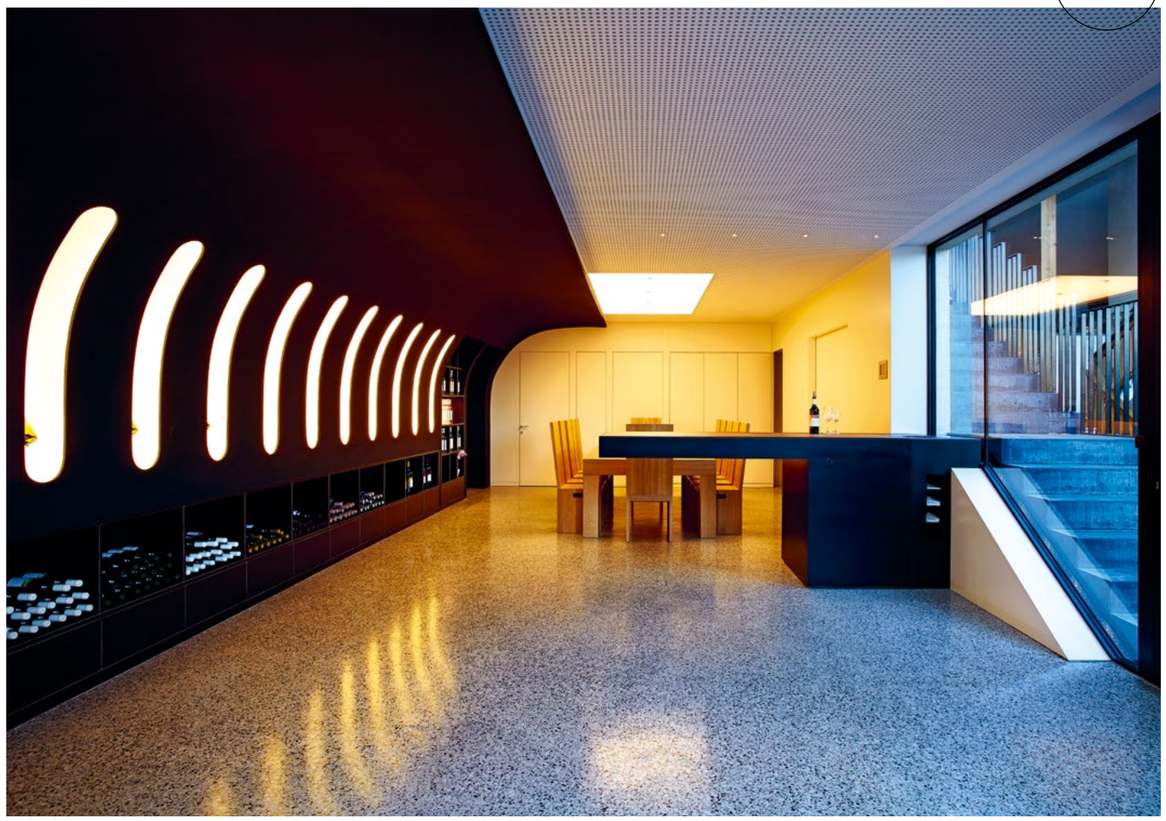
Erdgeschoss – Piano terra

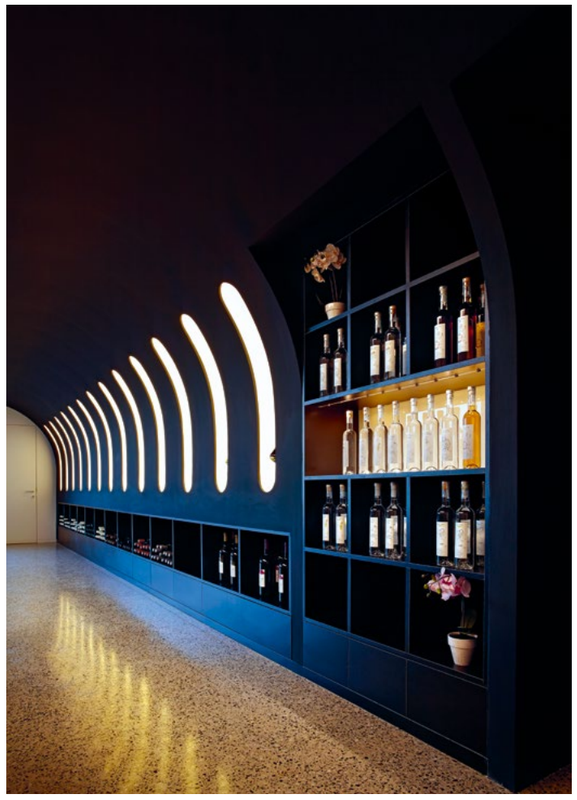
1 Lager
Magazzino
2 Gang
Corridoio
3 Umkleide
Spogliatoio
4 Archiv
Archivio
5 Degustationsraum
Sala degustazione
6 Abstellraum
Deposito
7 Spüle
Lavandino
8 WC

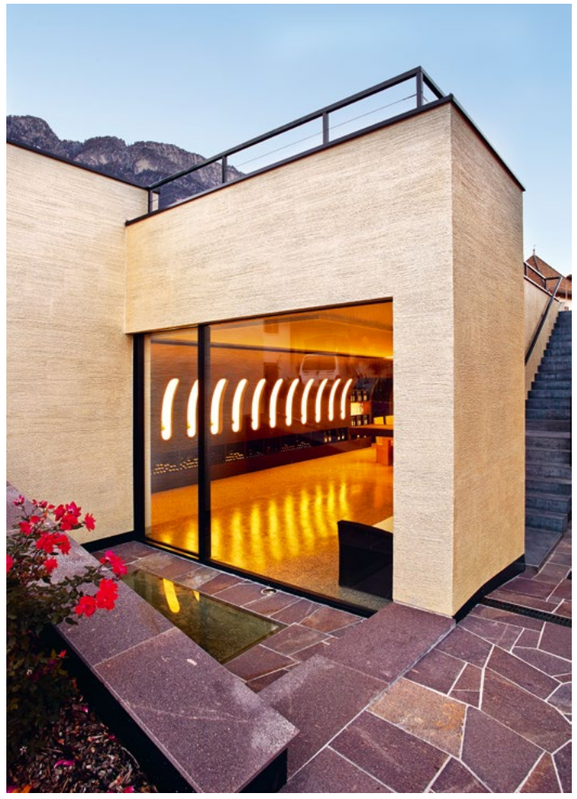


Ansicht Ost – Prospetto est

10







Architekt
David Stuflesser

»Le verre capricieux« Elena Walch Tramin

«Le verre capricieux» Elena Walch Termeno

Text von – testo di
Alexander Zoeggeler

»Weine müssen der individuelle Ausdruck ihres Bodens, des Klimas und des Schaffens im Weinberg sein.« So bewirbt das Unternehmen Elena Walch aus Tramin seine Weine, ein Unternehmen, das seit Generationen international anerkannten Wein produziert. 2010 entsteht das Bedürfnis nach einem kleinen Bistrot, einem Raum zur Degustation und zum Verkauf der eigenen Weine.

Das Hauptgebäude der Kellerei befindet sich im Ortskern von Tramin; eine Einfriedungsmauer umgibt den mit Bäumen bepflanzten Park – und genau von dieser Mauer geht der Architekt aus, um den neuen Pavillon zu gestalten: »Le verre capricieux« – das kapriziöse, extravagante, originelle, exzentrische, auserwählte Glas. Und unter all diesen Bedeutungen entspricht vielleicht genau das »auserwählte Glas« am ehesten dem, was die Besitzer ausdrücken wollten: ein gutes Glas Wein, das einen würdigen Platz benötigt, um verkostet zu werden.

Der Pavillon übernimmt seine Form von der Umgrenzungsmauer, die den Park vor Lärm und Einsicht der naheliegenden Kreuzung schützt.

Der Architekt macht sich die Kurve von Mauer und Straße zunutze und gibt ihr einen zusätzlichen Schwung, indem er die Gestalt des Pavillons schafft, der mit einer Glasfassade auf den Park der Kellerei blickt.

Die Überdachung aus Weißbeton bildet einen Kontrast zur Steinmauer, in der kleine Schlitze den Blick auf die großen Zedern des Parks öffnen.

Im Inneren behält der lange und schmale Pavillon den Stein bei, der durch die Verglasung zum Garten einen einzigen Raum schafft und so Platz und Atmosphäre gestaltet, die ideal sind, um ein »verre capricieux« zu genießen.

«I vini devono essere espressione unica del proprio terreno, del clima e del lavoro svolto in vigna» questo è come promuove i propri vini l'azienda Elena Walch di Termeno, che da generazioni produce un vino riconosciuto a livello internazionale. Nel 2010 nasce l'esigenza di avere un piccolo bistro, uno spazio dove poter degustare e vendere i propri vini.

L'edificio principale della cantina si trova in centro a Termeno, un muro di cinta circonda il parco alberato - ed è proprio quel muro, dal quale l'architetto prende spunto per dare la forma al nuovo padiglione: «le verre capricieux»- il bicchiere capriccioso, stravagante, originale, eccentrico ricercato - tra tutti i significati quello che forse si avvicina di più a ciò che i proprietari intendevano è proprio il «bicchiere ricercato», un buon bicchiede di vino che ha bisogno di un luogo degno per essere degustato.

Il padiglione prende forma dal muro di cinta che ripara il parco dal rumore e dalla vista di un incrocio stradale. L'architetto approfitta della curva del muro e della strada e le da un ulteriore slancio formando l'aspetto del padiglione che si affaccia con un prospetto di vetro sul parco della cantina. Il solaio in cemento bianco contrasta il muro di pietra che con piccole feritoie apre la vista verso i grandi cedri del parco interno. All'interno il pagiglione stretto e lungo mantiene la pietra, che attraverso il lato vetrato crea uno spazio unico con il giardino creando un luogo ed un atmosfera ideale per assaporare un «verre capricieux».

Meran Merano Nals Margreid Nalles Magrè Terlan Terlano Girlan Cornaiano Eppan Appiano
Kaltern Caldaro Tramin Termeno Margreid Magrè Völs am Schlern Fié allo Sciliar
Klausen Chiusa Elvas bei Brixen Elvas presso Bressanone Neustift Novacella Feldthurns Velturno

Ort Localizzazione
Andreas Hoferstraße 1, Tramin
Via Andreas Hofer 1, Termeno
Bauherr Committente
Weingut Elena Walch
Tenuta vinicola Elena Walch
Planung und Bauleitung
Progetto e direzione lavori
Dr. Arch. David Stuflesser
Mitarbeiterin Collaboratrice
Dr. Arch. Nadia Moroder
Statik Statica
Dr. Ing. Simon Neulichedl
Außengestaltung
Progettazione paesaggistica
Dr. Marlene Dolar-Donà

Fotograf Fotografo
Arch. Alexander Zoeggeler
Planung Progettazione 2009
Baubeginn Inizio progetto
Oktober Ottobre 2009
Fertigstellung Ultimazione lavori
Mai Maggio 2010
Überbaute Fläche Superficie costruita
120 m²
Bruttogeschossfläche Superficie lorda
75 m²
Außenfläche Superficie spazi esterni
45 m²
Grundstückfläche
Superficie del lotto ca. 2.500 m²
Bruttorauminhalt Cubatura 300 m³

Gesamtkosten Gebäude
Costo complessivo dell'edificio
245.000 Euro
Kosten Einrichtung Costi arredo
55.000 Euro

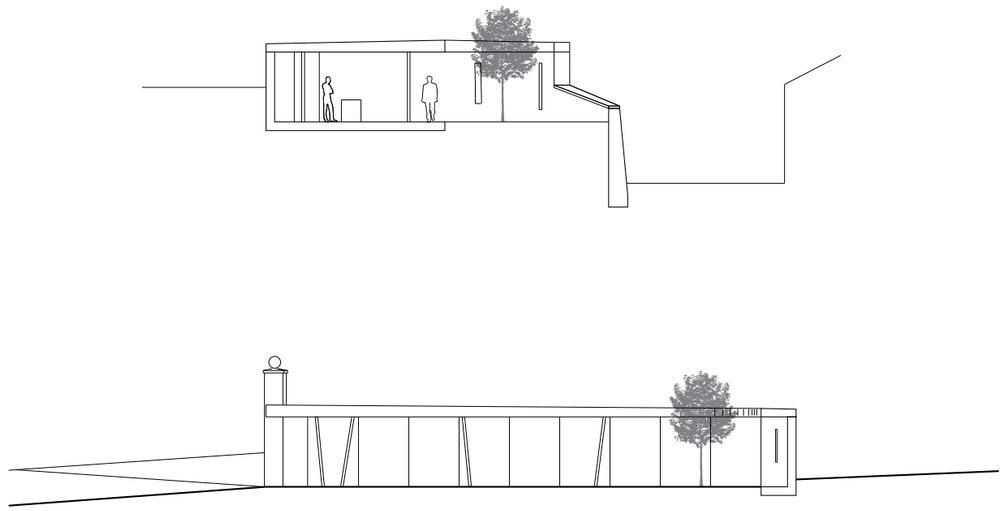
Anbaufläche Superficie coltivabile
50 Hektar ettari
Jahresproduktion Produzione annua
500.000 Flaschen bottiglie

11

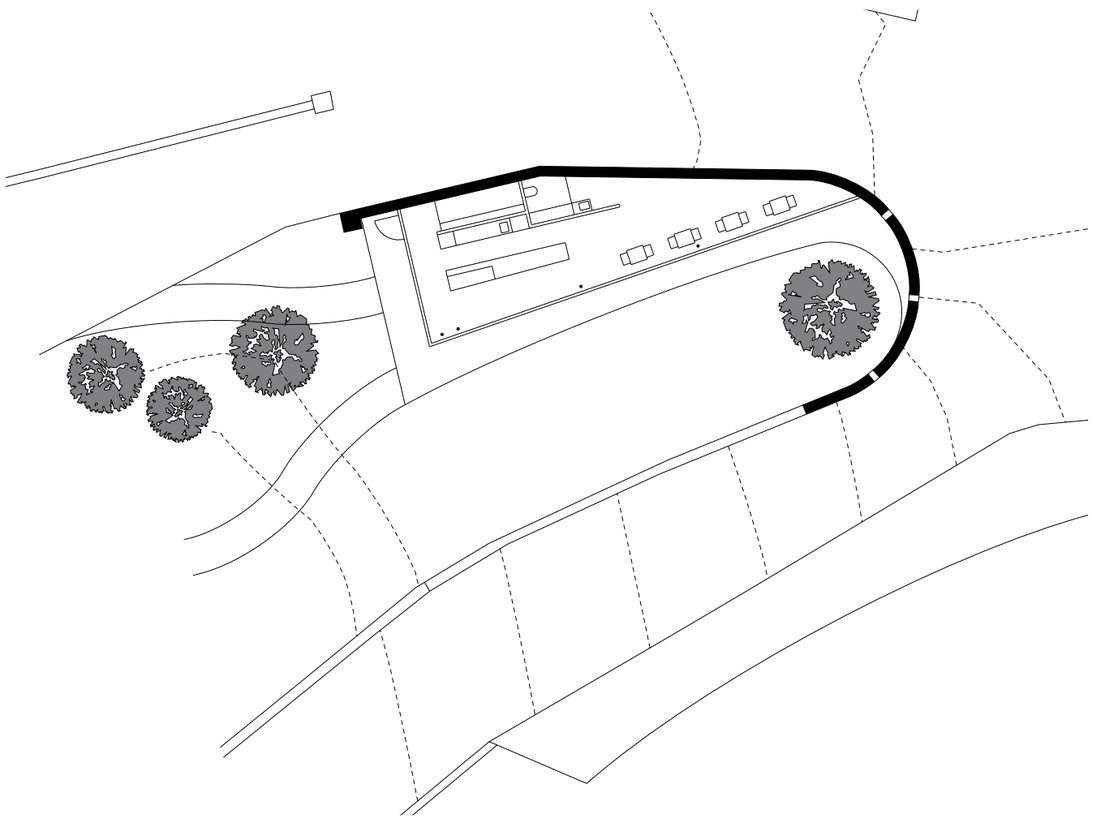
0
1
5
10 m

1:250

N



Schnitt – Sezione



Grundriss – Pianta

Architekt
Werner Tscholl

Kellerei Tramin

Cantina Termeno

Text von – testo di
Barbara Breda

Es fällt schwer, mit dem Auto an der Kellerei Tramin vorbeizufahren ohne neugierig zu werden. Die Gedanken gehen spontan zum Bild der Rebe in ihrer Morphologie und Funktion im Gebiet, wie sie aus der Erde wächst und mitwirkt, die Gebäudehülle zu modellieren.

Der exakte Gebrauch von Materialien wie Metall, Beton und Glas verstärkt zudem die ikonografische Wirkung der Konstruktion und lässt sie zum eingängigen Wahrzeichen für den gesamten Ort werden.

Die Tätigkeiten in der Kellerei und die Besucherströme werden klar voneinander getrennt, um erkennbare Räume zu schaffen und Interaktionen oder gegenseitige Einblicke zu begrenzen. Im Bereich des Untergeschosses, der gegen die Weinberge gerichtet ist, bleibt der Eingang für die Bauern und den Transport der Waren, die ankommen und den Betrieb verlassen, sowie der Parkplatz für die Mitarbeiter bestehen.

Die ursprüngliche Kellerei wird als Symbol für die Tradition des Betriebes und als Herz der neuen Struktur erhalten.

Hier wird das Eingangsfoyer untergebracht, von dem aus man die neuen Flügel des Gebäudes erreicht, die unterschiedliche Funktionen aufnehmen: Verwaltungs- und Marketingbüros auf der rechten Seite, Repräsentationsräume mit einem kleinen Museum, Versammlungs- und Konferenzräume sowie die neue Vinothek mit Verkauf auf der linken.

Eine große Anziehung übt die überdachte Terrasse im Freien aus, ein Raum zwischen Kellerei und Weinberg, zwischen Innenraum und Außenraum, zwischen Aussicht und Degustation.

Difficile passare in auto davanti alla Cantina vini di Termeno senza esserne incuriositi. Il pensiero corre spontaneamente all'immagine della vite, nella sua morfologia e funzione sul territorio, che nasce dalla terra e modella l'involucro dell'edificio.

L'uso deciso di materiali quali metallo, cemento e vetro potenzia inoltre l'impatto iconografico della costruzione e la rende facile segno di riconoscimento per l'intero paese.

Attività della cantina e flussi dei visitatori vengono nettamente differenziati in modo da creare spazi distinti e da limitare interazioni o visuali reciproche. Nel reparto al piano inferiore, quello verso i vigneti, rimane l'accesso per i contadini e per il trasporto delle merci che raggiungono e che partono dall'azienda, nonché il parcheggio per i collaboratori.

La cantina preesistente viene mantenuta come simbolo della tradizione dell'azienda e cuore della nuova struttura. Qui viene collocato il foyer di ingresso, da cui si accede alle due nuove ali dell'edificio che accolgono le diverse funzioni: uffici amministrativi e marketing nella parte destra, sale di rappresentanza con un piccolo museo, sale riunioni e conferenza, nonché la nuova enoteca con la vendita diretta in quella sinistra. Di grande fascino, all'aperto, la terrazza coperta, spazio sospeso tra cantina e vigneto, tra interno ed esterno, tra veduta e degustazione.

Meran Merano Nals Margreid Nalles Magrè Terlan Terlano Girlan Cornaiano Eppan Appiano
Kaltern Caldaro Tramin Termeno Margreid Magrè Völs am Schlern Fié allo Sciliar
Klausen Chiusa Elvas bei Brixen Elvas presso Bressanone Neustift Novacella Feldthurns Velturno

Umbau und Erweiterung Kellerei Tramin
Recupero ed ampliamento della Cantina Termeno

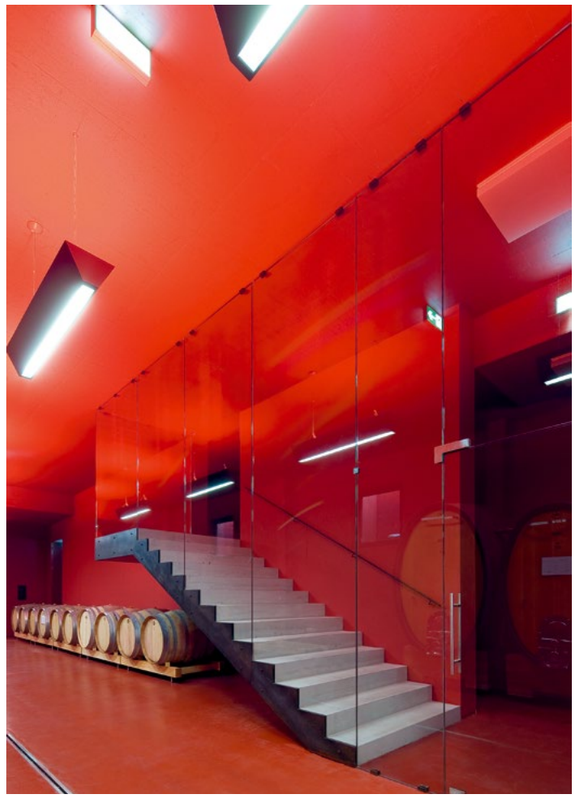
Ort Localizzazione
Tramin Termeno
Bauherr Committente
Kellerei Tramin Cantina Termeno
Planung und Bauleitung
Progetto e direzione lavori
Arch. Werner Tscholl
Mitarbeiter Collaboratori
Andreas Sagmeister

Statik Statica
Bauteam, Wolfgang Oberdörfer
Weitere Projektanten Ulteriori tecnici coinvolti
Elektroplanung Ingegneria elettrica
Sanitär Planung Impianti sanitari
Fleischmann & Janser
Akustik Acustica
Christina Niederstätter
Fotografen Fotografi
Richard Becker (1 – 3, 5, 7)
Alexa Rainer (6)
Zumtobel (4)

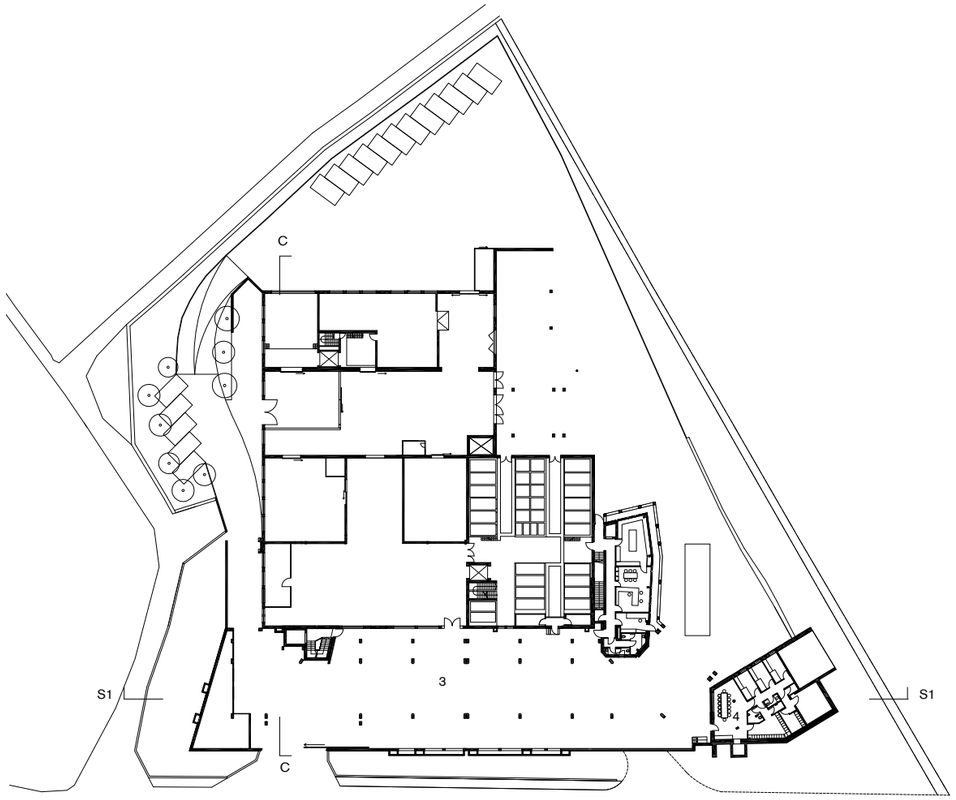
Wettbewerb Concorso 2007
Planung Progettazione 2007 – 2008
Baubeginn Inizio progetto 2008
Fertigstellung Ultimazione lavori
Juni Giugno 2010
Erweiterung Ampliamento 6.292 m²
Bruttorauminhalt Erweiterung
Cubatura Ampliamento 19.269 m³

Anbaufläche Superficie coltivabile
250 Hektar ettari
Jahresproduktion Produzione annua
1.800.000 Flaschen bottiglie

12

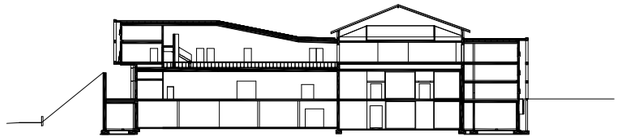


0
5
10 m
1:500
N



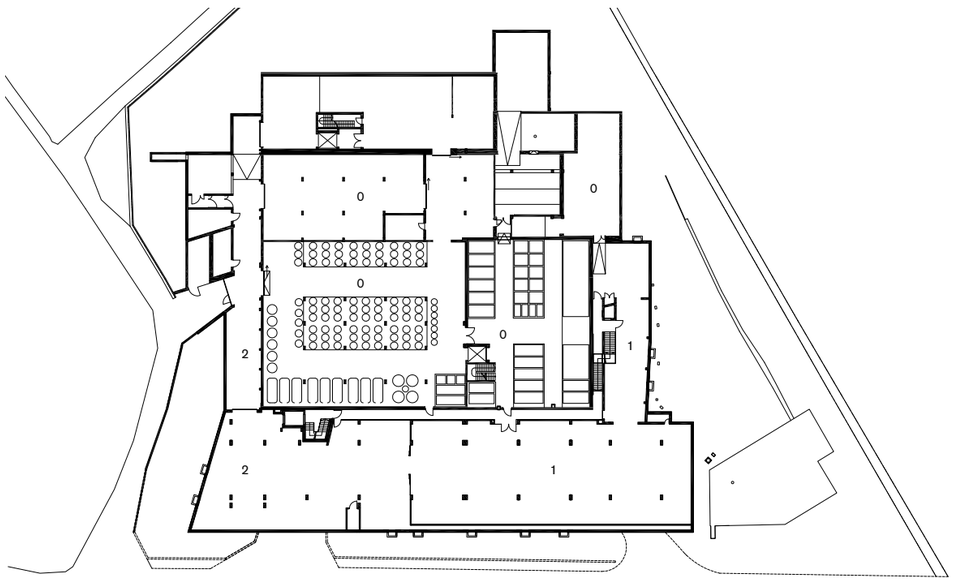
Erdgeschoss Betrieb – Piano terra impresa

Schnitt C-C – Sezione C-C

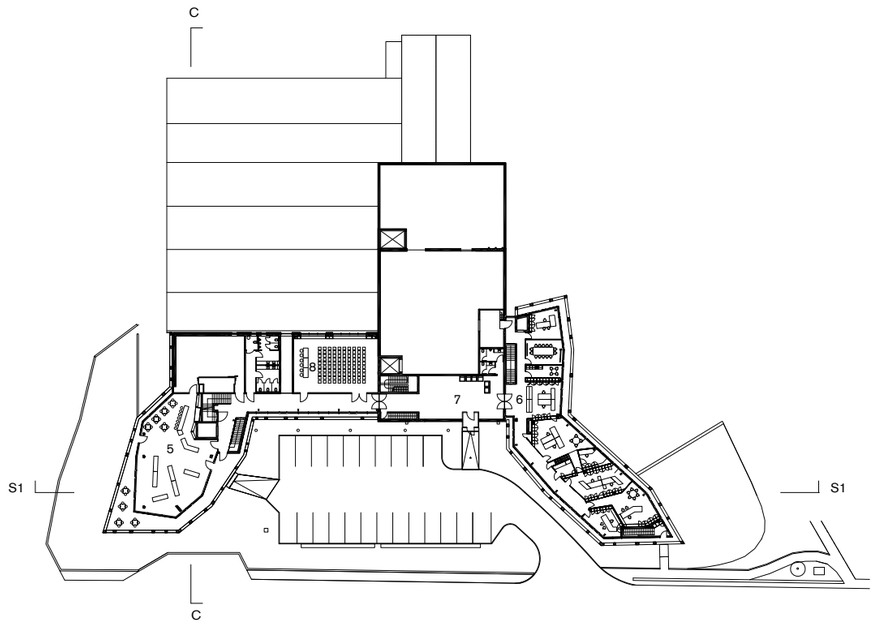


Schnitt 1 – Sezione 1

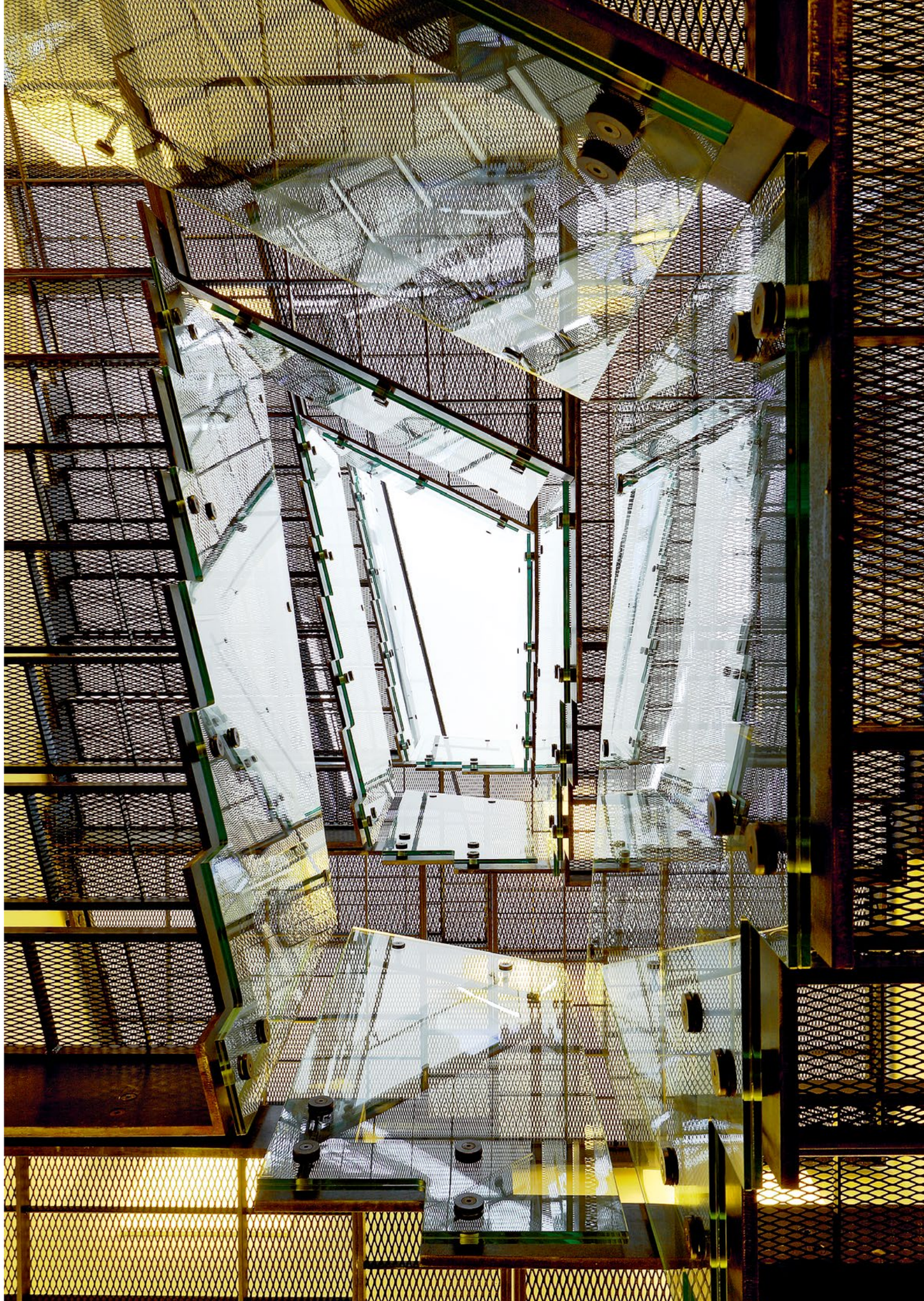
0 Bestehende Struktur
Struttura esistente
1 Barriquekeller
Cantina Barrique
2 Lager
Magazzino
3 Depot
Deposito
4 Personal
Personale
5 Enothek
Enoteca
6 Büros
Uffici
7 Hall
8 Besprechungssaal
Sala conferenza



Kellergeschoss – Pianta sotterraneo



Erdgeschoss Besucher – Piano terra Visitatori



Architekt Walter Angonese
Architekt Markus Scherer

Weingut Weinkeller J. Hofstätter Tramin

Cantina Vini J. Hofstätter Termeno

Text von – testo di
Barbara Breda

Der erste Eingriff am Weingut Hofstätter von Walter Angonese, Markus Scherer und Zeno Bampi geht auf einen Projektwettbewerb zur Realisierung der Hauptfassade zurück: Ein funktionelles Element wird in den gefestigten Kontext des historischen Zentrums von Tramin geschoben. Daraufhin folgt der Auftrag zur Erweiterung der gesamten Kellerei.

Ein fünfgeschossiger Turm neben der bestehenden Front, äußerst nahe am Kirchturm und zur Gänze mit Eichenholz bekleidet, wurde gestattet, um ein starkes Zeichen im Ort, Symbol der Südtiroler Weinkultur, zu setzen.

Aufgerauter Weißzement, Vollziegel für einen hohen hygrometrischen Wert und Holz: Das sind die Materialien, die wie die immer wiederkehrenden verfeinerten Details das gesamte Projekt kennzeichnen – ein Beispiel dafür ist die Fassade aus massiven Eichenbrettern, die, um einen Luftzug nach oben zu erzeugen, schief geschnittenen sind und so die natürliche Belüftung begünstigen.

Das Treppenhaus ist durch einen Eingriff von Martin Pohl bereichert und führt zum Degustationsraum im letzten Stock, der dank eines großzügigen Oberlichtes vom Kirchturm dominiert wird. Von hier aus kann man je nach Position der verschiebbaren Außenlamellen in Holz variierende Aussichten genießen.

Jüngeren Datums sind hingegen die Vinothek, das Restaurant und der Weingarten, deren Konzept von Walter Angonese und der Kuratorin Petra Paolazzi entwickelt wurde. Der Eingang zum Restaurant erfolgt über die Verkaufsstelle, von der aus man den Treppenaufgang mit einem Blättermotiv von Lies Bielowski sieht. So werden der Weingarten und die Terrasse eingeleitet, wo sich ein neuer Pavillon mit den Werken von Lois und Franziska Weinberger erhebt.

Nato da un concorso di progettazione per la realizzazione della facciata principale, a cui è seguito l'incarico dell'intero ampliamento della cantina, il primo intervento sulla tenuta Hofstätter ad opera di Walter Angonese, Markus Scherer e Zeno Bampi propone l'inserimento di un nuovo elemento funzionale nel contesto consolidato del centro storico di Termeno.

Il progetto di una torre di cinque piani, accostata al fronte edificato esistente, vicinissima al campanile della chiesa e interamente rivestita in legno di rovere, viene legittimato grazie alla volontà di creare un forte segno nel paese simbolo della cultura del vino in Alto Adige. Calcestruzzo bianco bocciardato, mattoni pieni per l'alto valore igrometrico e legno sono i materiali che contraddistinguono l'intero progetto, così come il ricorso continuo a dettagli raffinati -un esempio, la creazione di una facciata ventilata con assi in rovere massiccio tagliate in obliquo in modo da far fluire l'aria verso l'alto, favorendo così l'areazione naturale. Il vano scala è arricchito dall'intervento artistico di Martin Pohl, e conduce alla sala di degustazione all'ultimo piano dominata dal campanile della chiesa grazie al generoso lucernario ritagliato nella copertura. Da qui è possibile godere di vedute privilegiate sull'intorno, che cambiano al variare della posizione dei pannelli esterni scorrevoli in legno. Di più recente realizzazione sono invece l'enoteca, il ristorante e il giardino-vigneto, il cui concetto è sviluppato da Walter Angonese insieme alla curatrice Petra Paolazzi. L'accesso all'elegante ristorante avviene attraverso il punto vendita, sul cui fondo si intravvede la scalinata con il motivo a foglie sovrapposte che contraddistingue l'intervento di Lies Bielowski. Vengono introdotti così il giardino-vigneto e la terrazza, dove si erge un nuovo padiglione con le opere di Lois e Franziska Weinberger.

Abriss und Wiederaufbau
Demolizione e ricostruzione

Ort Localizzazione
Tramin, Termeno
Bauherr Committente
Weingut Weinkellerei J. Hofstätter
Cantina Vini J. Hofstätter
Planung Progetto
Arch. Walter Angonese &
Arch. Markus Scherer
mit con Arch. Zeno Bampi
Mitarbeiter Collaboratori
Sanja Balta Radic
Natalia Houlgin
Silvia Boday
Statik Statica
Serbio Cesare
Fotograf Fotografo
Walter Niedermayr

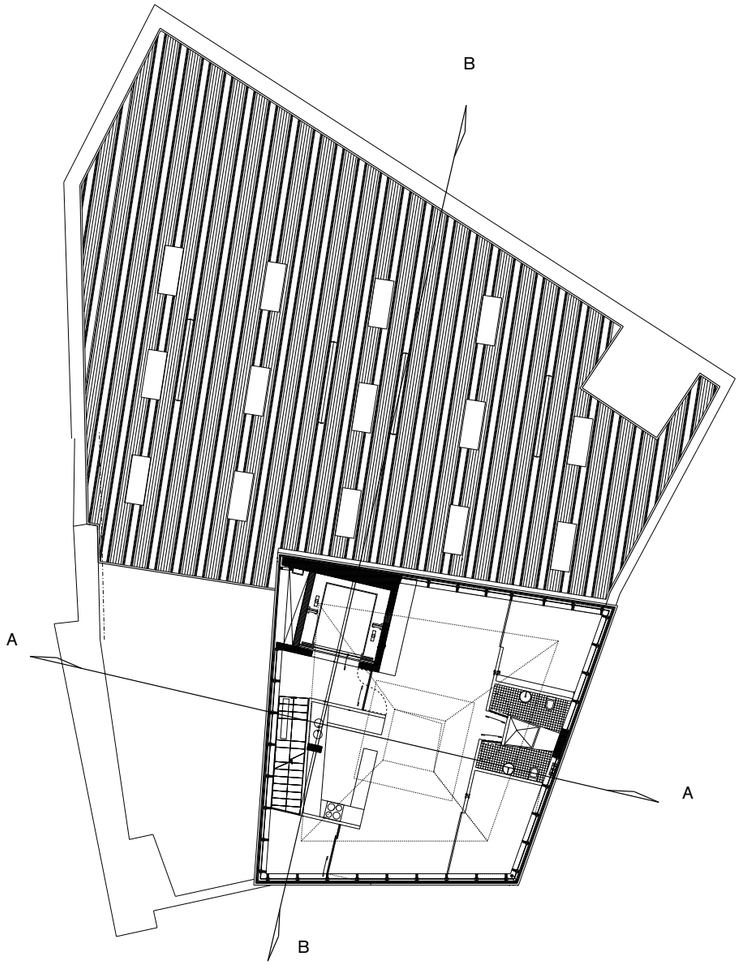
Wettbewerb Concorso
Sommer Estate 1996

Planung Progettazione
Oktober Ottobre 1996 – März Marzo 1997
Baubeginn Inizio progetto
März Marzo 1997

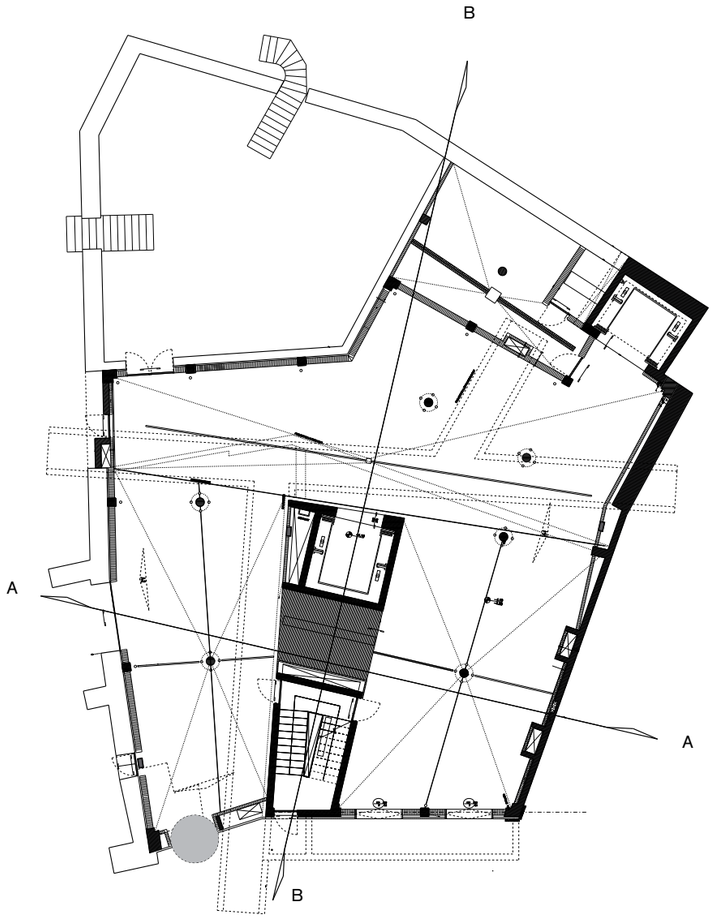
Fertigstellung Ultimazione lavori
Mai Maggio 1998
Überbaute Fläche Superficie costruita 142 m²
Grundstücksfläche superficie del lotto
1.150 m²
Bruttorauminhalt Cubatura 3.800 m³
Gesamtkosten Gebäude Costo complessivo
dell'edificio ca. 2.8 Mrd. Lire

Anbaufläche Superficie coltivabile
ca. 135 Hektar ettari
Jahresproduktion Produzione annua
1.000.000 Flaschen bottiglie

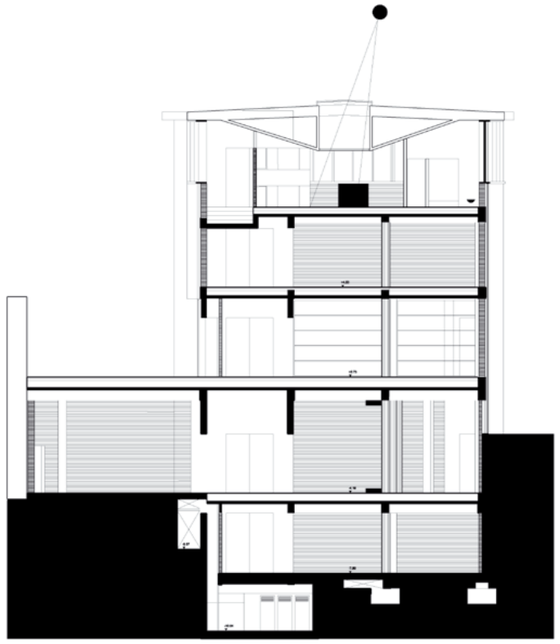
0
5
10 m
1:250



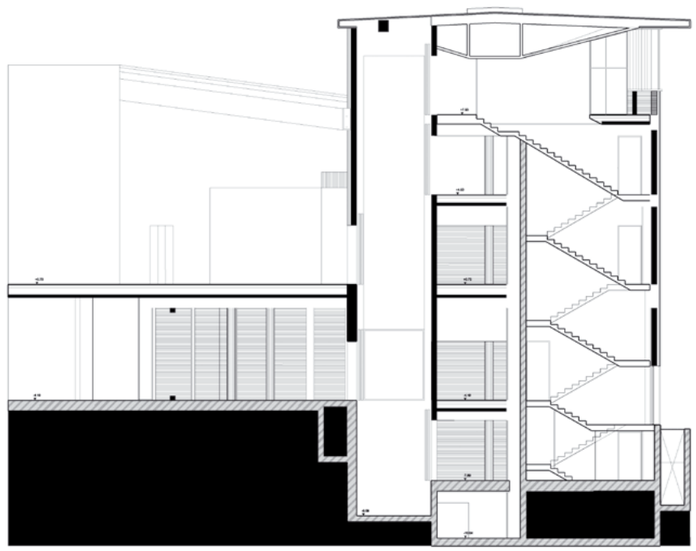
Dachgeschoss – Pianta sottotetto



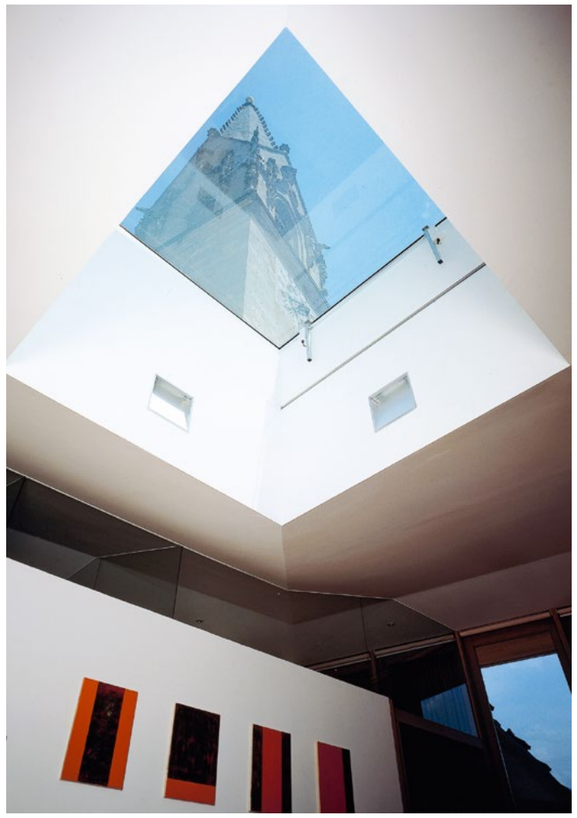
Tiefparterre – Piano interrato



Schnitt A-A – Sezione A-A



Schnitt B-B – Sezione B-B



Weingut J. Hofstätter
Vinothek Restaurant Schauweinberg
Tramin

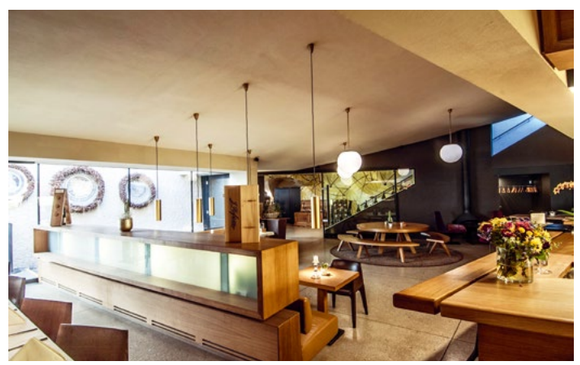
Tenuta J. Hofstätter
vinoteca ristorante Schauweinberg
Termeno

Architekt
Walter Angonese

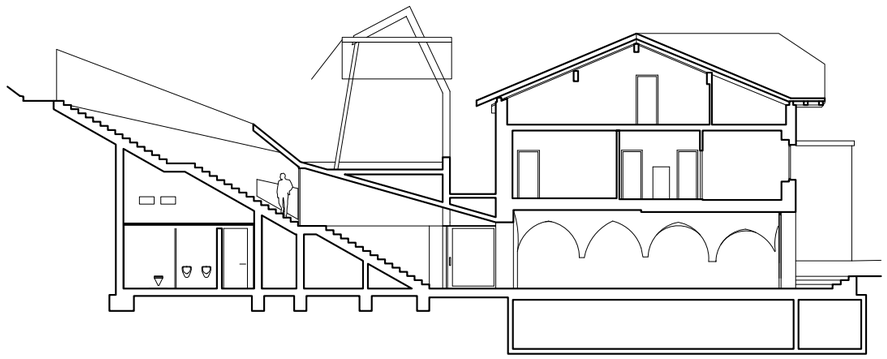
Ort Localizzazione
Rathausplatz 5, Tramin
Piazza Municipio, Termeno

Bauherr Committente
Weingut Weinkellerei J. Hofstätter
Cantina Vini J. Hofstätter
Architektur Architettura
Arch. Walter Angonese
Mitarbeiter Collaboratori
Manfred Rauch
Statik Statica
Herbert Mair
Künstlerische Intervention
Intervento artistico
Lois + Franziska Weinberger
Lies Bielowski
Petra Paolazzi (Kuratorin)
Visuelle Kommunikation
Comunicazione visiva
Kurt Höretzeder
Fotograf Fotografo
Arch. Alexander Zoeggeler

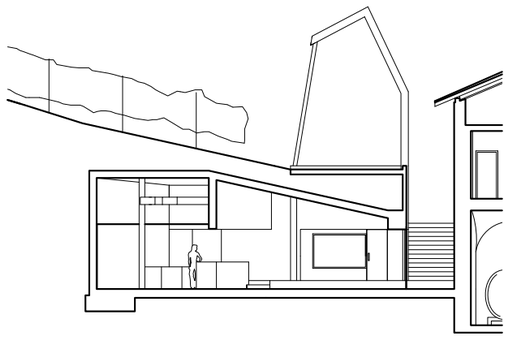
Planung Progettazione
2006 – 2008



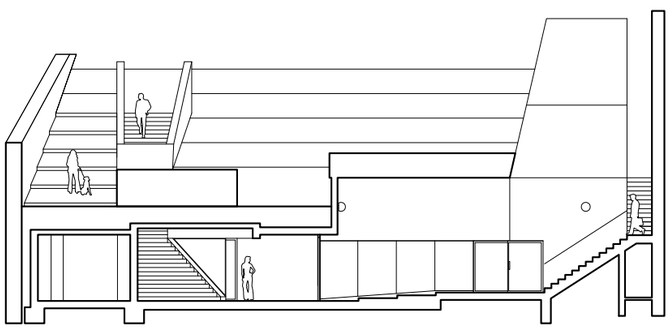
Meran Merano Nals Margreid Nalles Magrè Terlan Terlano Girlan Cornaiano Eppan Appiano
Kaltern Caldaro Tramin Termeno Margreid Magrè Völs am Schlern Fié allo Sciliar
Klausen Chiusa Elvas bei Brixen Elvas presso Bressanone Neustift Novacella Feldthurns Velturno



Schnitt A-A – Sezione A-A



Schnitt B-B – Sezione B-B



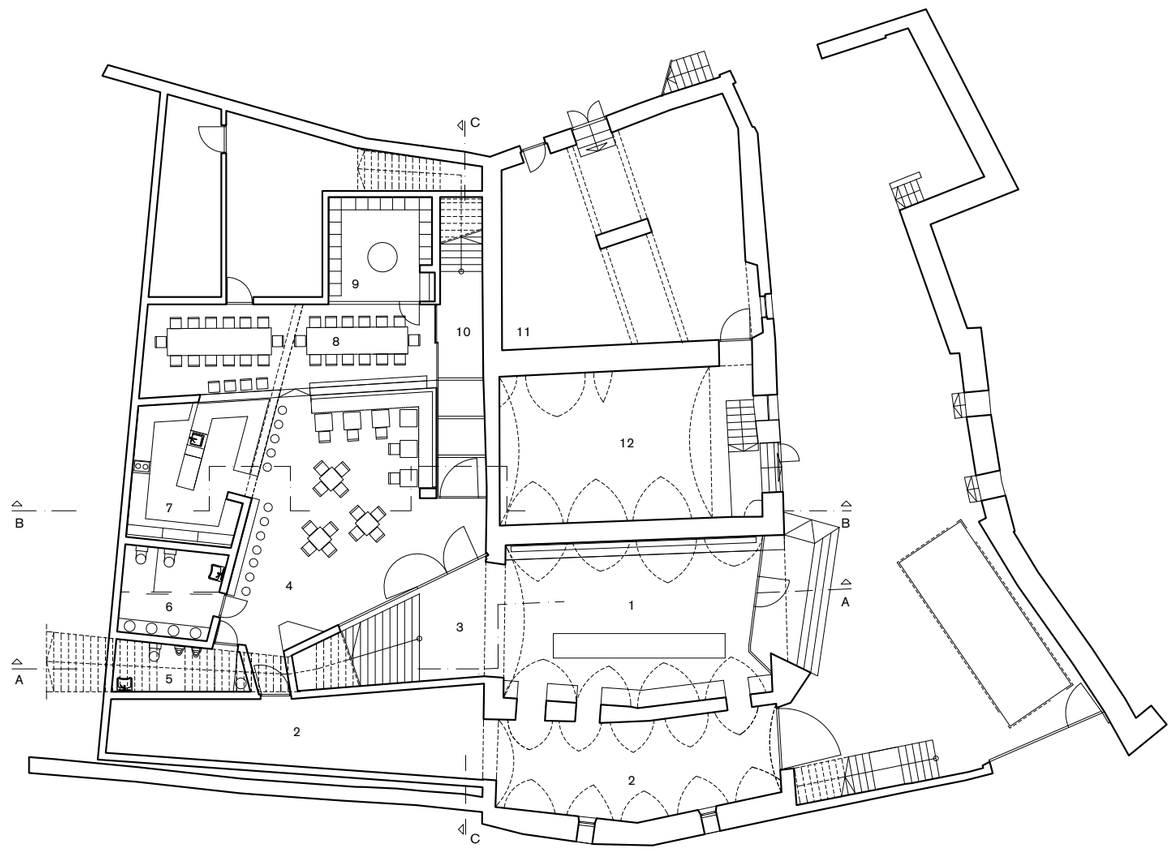
Schnitt C-C – Sezione C-C

13

0
1
5
10 m

1:250

1 Verkauf
Vendita
2 Lager
Magazzino
3 Anfang Garten
Inizio giardino
4 Restaurant
Ristorante
5 WC Herren
WC uomini
6 WC Damen
WC donne
7 Küche
Cucina
8 Restaurant Empore
Ristorante Ballatoio
9 Raritäten
Rarità
10 Aufgang Garten
Salita al giardino
11 Stahlfasskeller
Cantina cesterne in acciaio
12 Holzfasskeller
Cantina con botti di legno



Erdgeschoss – Piano terra

Abram & Schnabl
Architekten

Weingut Alois Lageder Margreid + Tenuta Alois Lageder Magrè

Text von – testo di
Karin Kretschmer

Der 1997 fertiggestellte Neubau des Kellereigebäudes des Weingutes Alois Lageder war der erste seiner Art in Südtirol. Das Anliegen des Bauherrn war es, eine ästhetisch anspruchsvolle, professionelle Anlage zu errichten, die eine naturnahe Produktion erlaubt sowie ein gesundes Arbeitsumfeld bietet. Das Kellereigebäude wurde in Niedrigenergiebauweise unter Verwendung von ortstypischen Materialien, die den Ansprüchen an Baubiologie und Nachhaltigkeit genügen, geplant und orientiert sich mit seiner Holzkonstruktion an den umliegenden Gebäuden. Im Gegensatz zu vielen der aktuellen Kellereibauten setzt sie nicht auf die großen Effekte einer Schaukellerei.

Das große Gebäudevolumen wurde geschickt in das historische Gebäudeensemble des Ansitzes Löwengang integriert, wobei ein Großteil des Volumens unterirdisch angeordnet ist. Die Trauben werden über eine Rampe auf dem höher gelegenen Hof angeliefert, von wo aus sie fast ausschließlich mithilfe der Schwerkraft und somit äußerst schonend die verschiedenen Stationen der Kelterung durchlaufen.

Das Kellergeschoss wird an einer Seite von einer natürlichen Felswand begrenzt: Über einen Schacht strömt Frischluft ein, die sich im Winter am Fels erwärmt und im Sommer daran abkühlt und mittels Ventilatoren zur Klimatisierung in den Keller geblasen wird. Auch in den Büros unterstütz die Architektur eine natürliche Klimatisierung: Die Räume sind um ein begrüntes Atrium herum angeordnet, dessen Glasdach im Winter die Wärme der Sonne sammelt und an die Büros abgibt und im Sommer durch das Öffnen der Glaslamellen für eine natürliche Thermik und einen steten Luftwechsel sorgt.

La cantina della tenuta di Alois Lageder è stata ultimata nel 1997 e rappresenta un unicum, come primo caso nel suo genere, in Alto Adige. La volontà del committente all'epoca rappresentò una sfida in quanto desiderava investire in estetica, e contemporaneamente allestire un ambiente professionale che mettesse in risalto il profilo naturale della sua produzione, oltre a creare un ambiente di lavoro salubre e corretto.

La cantina è stata progettata secondo i principi del basso consumo energetico utilizzando prodotti e materiali tipici del luogo, che corrispondono all'etica della bio-architettura e della sostenibilità e, con la sua struttura in legno, pianificata e orientata tenendo conto degli edifici circostanti. Contrariamente a tanti progetti attuali di cantine vinicole, non si è voluto giocare sull'attrazione di «effetti speciali». La parte di edificio di dimensioni maggiori è stata integrata nell'insieme spaziale della storica residenza Löwengang, dove una gran parte della volumetria è stata ricavata nell'interrato. Le uve scendono da una rampa situata nella parte alta e subiscono quindi solo la forza di gravità nella discesa senza l'ausilio meccanico, secondo un procedimento assai delicato e naturale che qualifica le varie fasi della vinificazione.

Il pavimento della cantina è confinante su un lato con una parete di roccia naturale: da una bocca di lupo affluisce una corrente di aria fresca, che mantiene il microclima, infatti in inverno come in estate viene mitigata da questo ambiente naturale, e questi flussi poi vengono reimmessi nella cantina dai ventilatori della climatizzazione.

Anche negli uffici l'architettura è di supporto al mantenimento di una temperatura naturale: gli ambienti sono disposti attorno ad un atrio, la cui copertura in vetro raccoglie il calore del sole in inverno, e lo convoglia negli uffici, e in estate aprendo le lamelle di vetro, viene a crearsi una situazione termica naturale, con un costante ricambio d'aria.

Merano Merano Nals Margreid Terlan Terlano Girlan Cornaiano Eppan Appiano
Kaltern Caldaro Tramin Termeno **Margreid Magrè** Völs am Schlern Fié allo Sciliar
Klausen Chiusa Elvas bei Brixen Elvas presso Bressanone Neustift Novacella Feldthurns Velturno

Errichtung eines neuen Kellereigebäudes
Costruzione di una nuova cantina vinicola

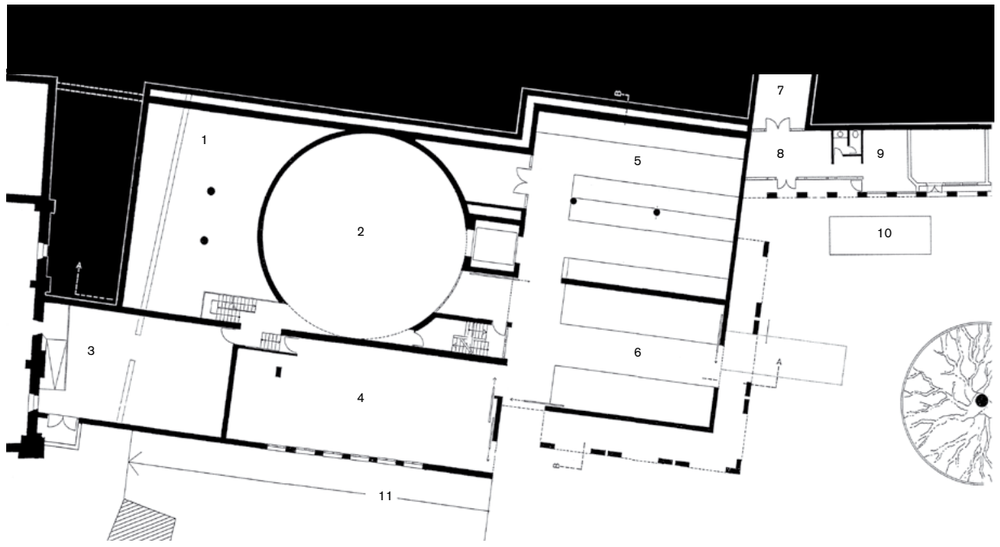
Ort Localizzazione
Ansitz Löwengang Margreid
Tenuta Löwengang Magrè
Bauherr Committente
Alois Lageder
Planung Progetto
Abram & Schnabl Architekten
Bauleitung Direzione lavori
Abram & Schnabl Architekten
Geom. R. Bazzanella
Mitarbeiter Collaboratori
Arch. Elmar Unterhauser
Arch Ulrike Mühlberger
Statik Statica
Ing. Georg Kauer
Elektroplanung Ingegneria elettrica
Ing. Giorgio Seppi

Heizung-Lüftung-Klima-Planung und Sanitärplanung
Impianti riscaldamento-aerazione-clima e impianti sanitari
Ing. Karl Trojer
Künstlerische Intervention
Intervento artistico
Kunstprojekt progetto artistico »Ansitz Löwengang«
Bisher fino ad adesso: Rosemarie Trockel & Carsten Höller, Christian Philipp Müller, Mario Airò, Matt Mullican
Fotografen Fotografi
Ludwig Thalheimer (3, 5)
Abram & Schnabl Architekten (4)
Alois Lageder (1, 2)

Planung Progettazione 1994
Baubeginn Inizio progetto 1995
Fertigstellung Ultimazione lavori 1997

Überbaute Fläche Superficie costruita
1.790 m²
Bruttogeschossfläche Superficie lorda
6.088 m²
Grundstücksfläche Superficie del lotto
7.400 m²
Bruttorauminhalt Cubatura
6.800 m³ oberirdisch fuori terra
12.000 m³ unterirdisch interrata

Anbaufläche Superficie coltivabile
Ansitz Tenuta Lageder 50 Hektar ettari
Alois Lageder 120 Hektar ettari
Jahresproduktion Produzione annua
Ansitz Tenuta Lageder 260.000 Flaschen bottiglie
Alois Lageder 1.200.000 Flaschen bottiglie

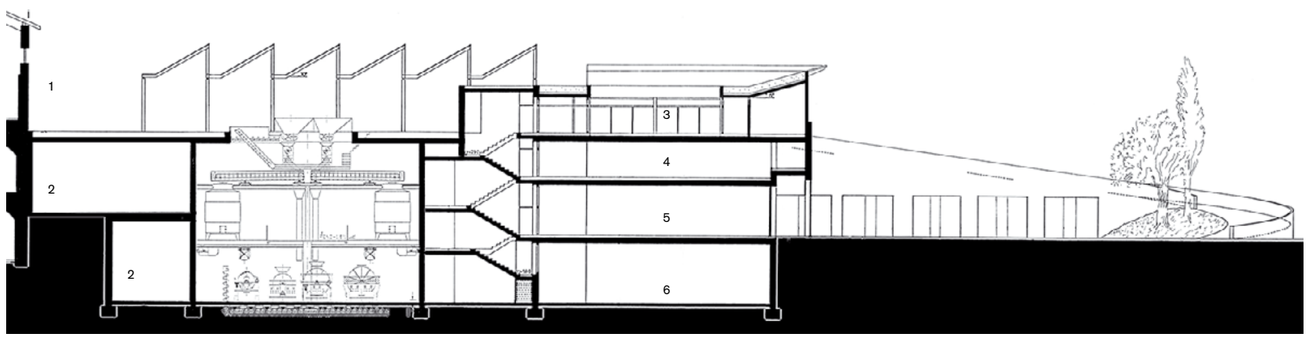


Erdgeschoss – Piano terra

Zweites Obergeschoss – Secondo piano

0
5
10 m
1:500

1 Gärtanks
Serbatoi di fermentazione
2 Kelterturm
Torre di Vinificazione
3 Neue Barriques
Barriques nuovi
4 Abfüllanlage
Imbottigliamento
5 Vorratslager
Magazzino Approvvigionamenti
6 Versandlager
Magazzino spedizioni
7 Zugang Felsenkeller
Accesso cantina
8 Warteraum
Attesa gruppi
9 Waagbüro
Ufficio pesa
10 Waage
Bilancia
11 Rampe
Rampa
12 Sekretariat
Segreteria
13 Empfang
Ingresso
14 Besprechung
Sala conferenze
15 Direktion
Direzione
16 Sitzungssaal
Sala riunioni
17 Kopierraum und Archiv
Archivio
18 Büro
Ufficio
19 Wintergarten
Veranda
20 Ladeplatz
Piazzale carico / scarico



Längsschnitt – Sezione longitudinale

1 Ladeplatz
Piazzale carico/scarico
2 Tanks
Serbatoi
3 Wintergarten
Giardino d’inverno
4 Kartonagen
Imballaggio
5 Versandlager
Magazzino spedizioni
6 Großkisten-Depot
Deposito casse

Architekten
Katja Polletin, Gerold Schneider

Weinschenke Paradeis Margreid

Vineria Paradeis Magrè

Text von – testo di
Alexander Zoeggeler

Seit 1823 beschäftgt sich die Familie Lageder mit Wein. Heute bereits in der sechsten Generation, gilt die Kellerei als Pionier des Qualitätsweinbaus. Sie war auch die erste Südtiroler Kellerei, die auf eine qualitätsvolle Architektur setzte, bereits im Jahr 1996 plante das Architekturbüro Abram und Schnabl einen Anbau für diese Kellerei.

Kurz darauf erwarb Alois Lageder den Ansitz Casòn Hirschprunn, und 2001 beauftragte er das junge Architekturbüro Schneider-Polletin, einen Masterplan für das gesamte Areal zu erstellen. Dieser märchenhafte Ort sollte ein kleines Hotel, ein Restaurant, einen Veranstaltungsort und eine Vinothek beherbergen. Erst im Jahr 2007 wurde der erste Teilbereich mit Vinothek, Weinschenke, Verkostungsraum und einer Küche realisiert.

Die Architekten sind sehr achtsam bei der konservativen Sanierung vorgegangen und haben mit subtilen Eingriffen die Räumlichkeiten restauriert und versucht, möglichst viel der erhaltungswürdigen historischen Substanz zu bewahren; es waren haupsächlich »Säuberungen« von den Bauaktivitäten der letzten Jahrzehnte und die Integration der notwendigen Technik für neue Funktionen.

Das Ziel der Architekten war, die Technik möglichst unauffällig zu integrieren und die Innenraumgestaltung der historischen Architektur unterzuordnen. »Das was heute eingebaut ist, könnte in kürzester Zeit entfernt und die Räume ohne Weiteres auf ihre Rohsubstanz zurückgeführt werden«, meint Architekt Gerold Schneider. »Der Ort soll den Eindruck vermitteln, als wäre immer alles so gewesen.«

La famiglia Lageder si occupa di vino dal 1823. Oggi, giunti alla sesta generazione, la cantina Lageder è considerata una pioniera della viticoltura di qualità. È stata anche la prima cantina in Alto Adige a volere un'architettura importante e curata, e nel 1996 lo studio di architettura Abram e Schnabl ha progettato un suo ampliamento.

Poco dopo Alois Lageder acquista la residenza Casòn Hirschprunn, e nel 2001 incarica i giovani architetti Schneider-Polletin di studiare un masterplan per l'intera area. Questo posto fiabesco doveva ospitare sia la sede dell'attività che un piccolo albergo, un ristorante e uno spazio per la vendita dei vini. Nel 2007 è stata realizzata la prima parte del progetto con enoteca, wine bar, sala degustazione e una cucina.

Gli architetti sono stati molto attenti nel procedere con il restauro conservativo e hanno cercato di preservare la maggior quantità di reperti storici rilevata negli spazi, attraverso interventi molto delicati; sono stati principalmente lavori di risanamento su quanto era stato fatto negli ultimi decenni e di integrazione della tecnologia necessaria alle nuove funzioni.

L'obiettivo dei progettisti è stato proprio quello di nascondere il più possibile la tecnologia e fare in modo che il design degli interni non fosse prevalente sull'architettura storica: «ciò che oggi è costruito può essere rapidamente rimosso e gli spazi vengono facilmente restituiti alla loro sostanza originaria», dice l'architetto Gerold Schneider, «si deve avere l'impressione che tutto sia sempre stato così.»

Meran Merano Nals Margreid Nalles Magrè Terlan Terlano Girlan Cornaiano Eppan Appiano
Kaltern Caldaro Tramin Termeno Margreid Magrè Völs am Schlern Fié allo Sciliar
Klausen Chiusa Elvas bei Brixen Elvas presso Bressanone Neustift Novacella Feldthurns Velturno

Umgestaltung und Erweiterung der Weinschenke »Paradeis«
Ristrutturazione ed ampliamento della Vineria «Paradeis»

Ort Localizzazione
ST.-Gertraud-Platz 10, Margreid
Piazza Santa Geltrude 10, Magrè
Bauherr Committente
Alois Lageder AG
Planung Progetto
Arch. Katia Polletin und e Arch. Gerold Schneider
Bauleitung Direzione lavori
Dr. Ing. Walter Pardatscher
Mitarbeiterin Collaboratrice
Arch. Edith Zemmer

Statik Statica
Ing. Walter Pardatscher
Weitere Projektanten
Ulteriori tecnici coinvolti
Elektroplanung Ingegneria elettrica
Ing. Thomas Meraner
Heizung-Lüftung-Klima Planung
Impianti riscaldamento-aerazione-clima
Sanitär Planung Impianti sanitari
Energytech, Ing. Georg Felderer
Außengestaltung
Progettazione paesaggistica
Arch. Polletin
Arch. Schneider
Fotograf Fotografo
Arch. Alexander Zoeggeler

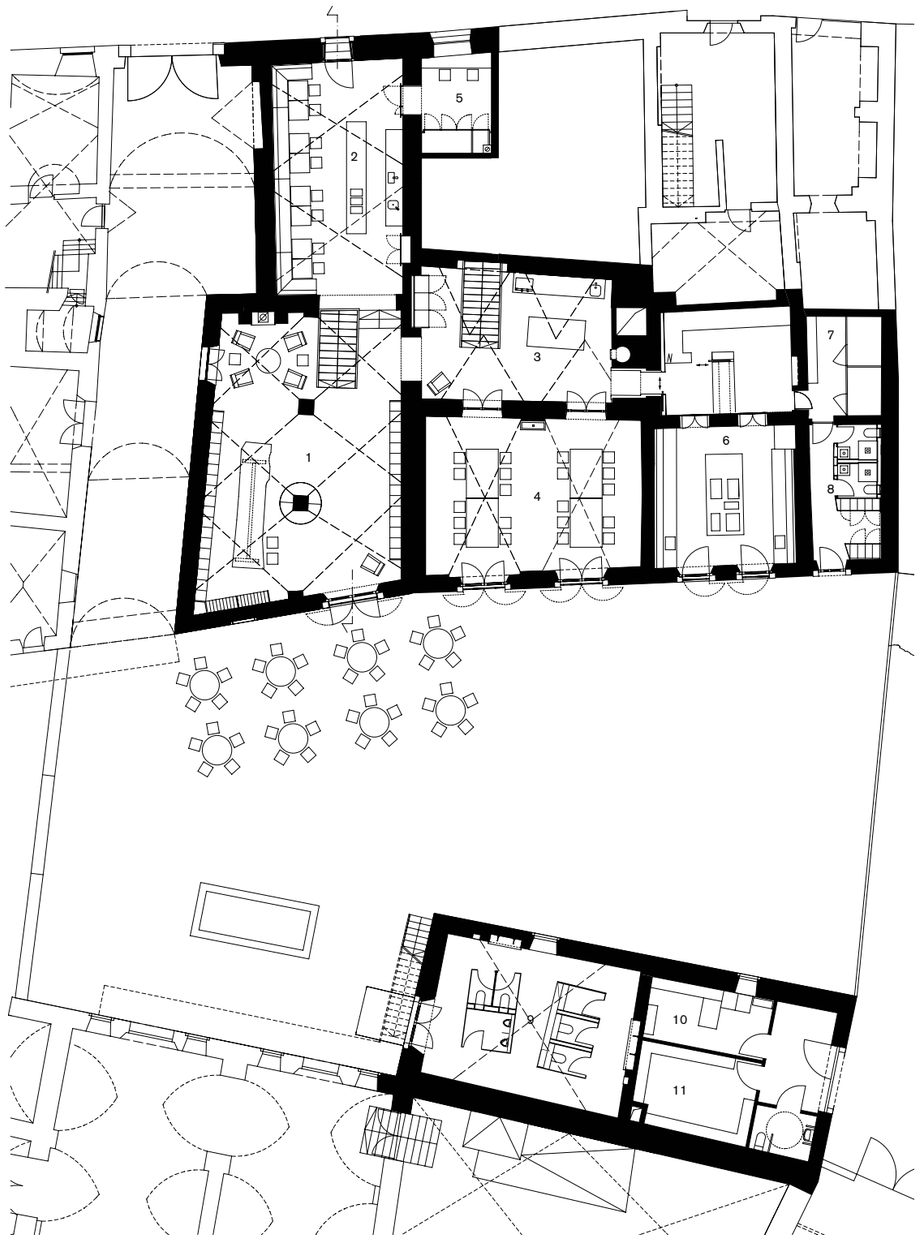
Planung Progettazione 2007 – 2008
Baubeginn Inizio progetto
Jänner Gennaio 2007
Fertigstellung Ultimazione lavori
August Agosto 2011
Überbaute Fläche superficie costruita
1.600 m²
Bruttogeschossfläche superficie lorda
2.200 m²
Außenfläche superficie spazi esterni
1.100 m²
Grundstückfläche superficie del lotto
ca. 10.000 m²
Bruttorauminhalt Cubatura 692 m³

0
1
5
10 m

1:250

N

1 Weinverkauf
Vendita vini
2 Weinschenke
Vineria
3 Gaststätte
Osteria
4 Verkostung
Degustazione
5 Büro
Ufficio
6 Küche
Cucina
7 Lager
Magazzino
8 Umkleide
Spogliatoio
9 WC
10 Wäscherei
Lavanderia
11 Lager
Magazzino



Grundriss – Pianta

15

Architekten
Theodor Gallmetzer, Lukas Mayr

Weinhof Kobler Margreid

Azienda vitivinicola Kobler Magrè

Text von – testo di
Alberto Winterle e Lorenzo Weber

Wie so häufig, beginnt auch die Geschichte der Kellerei Kobler beim Produkt, also beim Wein, und man gelangt erst in jüngerer Zeit zur Definition von Architektur. Das primäre Ziel eines Herstellers ist in der Tat, ein Qualitätsprodukt zu erzeugen. Die notwendigen Arbeitsräume können dabei am Anfang der einfache Keller eines landwirtschaftlichen Wohnhauses sein. Erst dann denkt ein Hersteller über notwendige Räume zur Verkaufsförderung und Vermarktung nach.

Die »Verwandlung« der Kellerei Kobler beginnt 2010 mit der Realisierung des Degustationsraumes. Der Eingriff besteht in der Einfügung eines klaren und definierten Volumens zwischen Innen- und Außenraum, das, außer den funktionalen Notwendigkeiten zu entsprechen, auch zum »Signal« und symbolischen Element wird.

Der Raum wird durch das Vorhandensein eines langen Tisches bestimmt, der nur durch eine bewegliche Wand unterbrochen wird.

Diese Verglasung schneidet den Raum in zwei Teile, aber wenn sie sich öffnet und im Boden verschwindet, schafft sie einen einzigen offenen Raum in den Hof hinaus. Der beinahe sterile Eindruck dieser vollkommen weißen Umgebung lässt nur die Farben des Weines zu. Der mit Projektoren ausgestattete Raum verwandelt sich schnell in einen Vorführraum von Bildern, die mit dem Thema Weinlandschaft verbunden sind.

Kürzlich wurde im Untergeschoss eine Erweiterung der Verarbeitungsbereiche realisiert. Der neue, in Sichtbeton errichtete Raum erinnert an die Schichten der Kiesablagerungen, auf die man während der Grabungen traf. Ein Oberlicht verbindet die umgebauten Räume im Untergeschoss mit dem darüberliegenden Weinberg.

Come spesso accade, anche la storia della cantina Kobler inizia dal prodotto, quindi dal vino, per arrivare solamente in tempi recenti alla definizione della veste e della struttura, ovvero dell'architettura. Il primo obiettivo di un produttore è infatti quello di riuscire ad ottenere un prodotto di qualità.

Gli spazi necessari per la lavorazione possono inizialmente essere la semplice cantina di un'abitazione agricola ed i relativi annessi. Solo successivamente un produttore pensa agli spazi necessari per la promozione e la commercializzazione del prodotto.

La «trasformazione» della cantina Kobler ha inizio con la realizzazione nel 2010 della sala degustazione. L'intervento consiste nell'inserimento di un volume netto e definito, posto tra interno ed esterno, che oltre a rispondere all'esigenza funzionale funge da «segnale» ed elemento simbolico. La sala è caratterizzata dalla presenza di un grande tavolo interrotto solamente da una parete mobile. Questa vetrata taglia lo spazio in due parti, ma aprendosi e scomparendo nel pavimento realizza un unico spazio aperto sul cortile. L'impronta quasi asettica di questo ambiente bianco assoluto fa emergere i soli colori del vino. Lo spazio, dotato di proiettore, si trasforma facilmente in una sala di visione delle immagini legate al tema del paesaggio del vino.

Recentemente, al piano interrato, è stato realizzato un ampliamento degli spazi destinati alla lavorazione. Il nuovo vano costruito in cemento a vista evoca la stratificazione della sedimentazione ghiaiosa individuata durante lo scavo. Un lucernario connette, sia fisicamente che idealmente, gli spazi di trasformazione interrati con la vigna soprastante.

A Verkaufs- und Verkostungsraum,
Punto vendita e degustazione,

B Weinkeller mit Garage
Cantina con garage

Ort Localizzazione
Margreid a.d. Weinstraße
Magrè sulla Strada del Vino
Bauherr Committente
A **Armin und Monika Kobler**
B **Armin Kobler**
Planung & Bauleitung
Progetto & direzione lavori
Theodor Gallmetzer, Lukas Mayr, Architekten
Statik Statica
Dr. Ing. Rudolf Senoner
Weitere Projektanten Ulteriori tecnici coinvolti
Elektroplanung, Heizung-Lüftung-Klima-Planung, Sanitär Planung Ingegneria elettrica, Impianti riscaldamento-aerazione-clima, Ing. Impianti sanitari
B **Ing. Büro Dr. Fleischmann u Dr. Janser**

Außengestaltung
Progettazione paesaggistica
Theodor Gallmetzer, Lukas Mayr, Architekten
Fotografen Fotografi
Jürgen Eheim (1–6)
Marion Lafogler (7–9)

Planung Progettazione
A 2009–2010
B 2012–2013
Baubeginn Inizio progetto
A Februar Febbraio 2010–Juni Giugno 2010
B März Marzo–Oktober Ottobre 2013
Fertigstellung Ultimazione lavori
A Juni Giugno 2010
B Oktober Ottobre 2014
Überbaute Fläche Superficie costruita
A 71 m²
B 299 m²
Bruttogeschossfläche superficie lorda
A 62 m²
B 269 m²
Außenfläche
Superficie spazi esterni
A 40 m²
B 30 m²
Grundstückfläche Superficie del lotto
A 140 m²
B 250 m²
Bruttorauminhalt Cubatura
A 186 m³
B 1.102 m³
Gesamtkosten Gebäude
Costo complessivo dell'edificio
A 145.000 Euro
B 320.000 Euro
Kosten Einrichtung Costi arredo
A 35.000 Euro
B 35.000 Euro
Kosten Außengestaltung Costi esterno
A 12.000 Euro
B 15.000 Euro

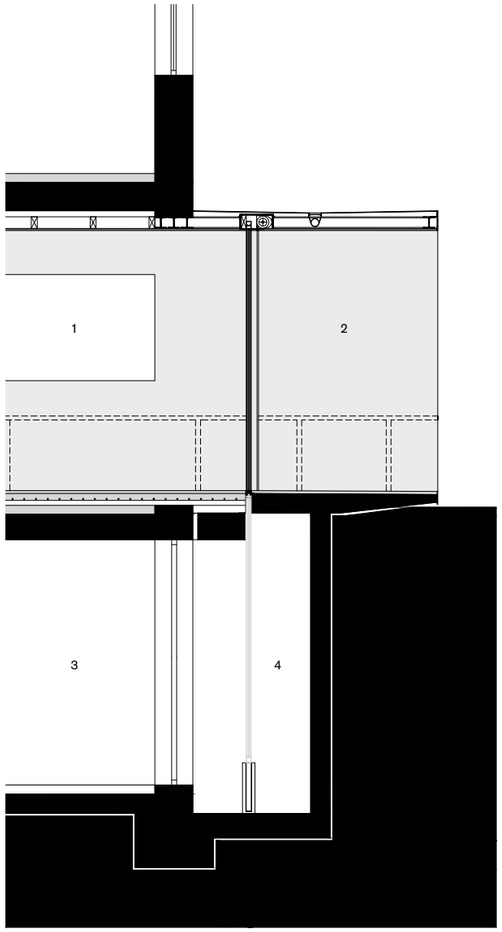
Anbaufläche Superficie coltivabile
2 Hektar ettari
Jahresproduktion produzione annua
15.000 Flaschen bottiglie

kobler

kobler

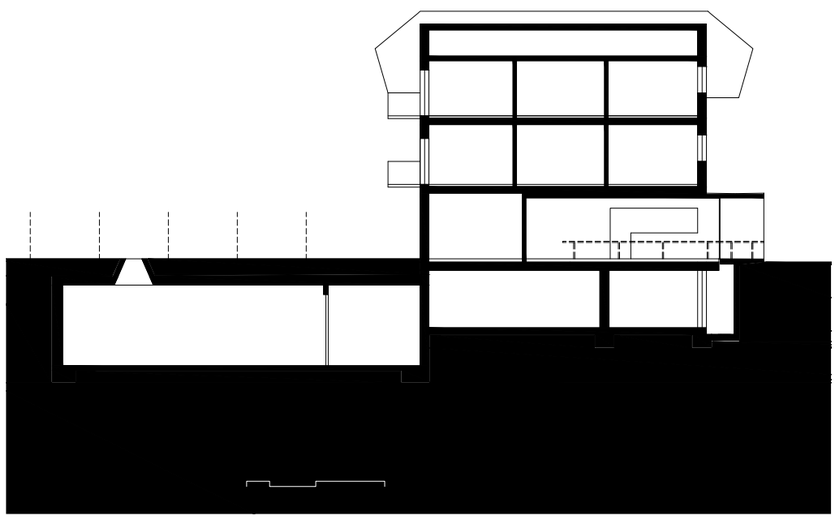
kobler

kobler



1 Weinraum (2010)
Locale degustazione (2010)
2 Terrasse
Terrazza
3 Weinkeller und
Weinverarbeitung (Bestand)
Cantina vini esistente
4 Schacht für Hebescheibe (2010)
Tombino del montacarico

Ansicht – Prospetto

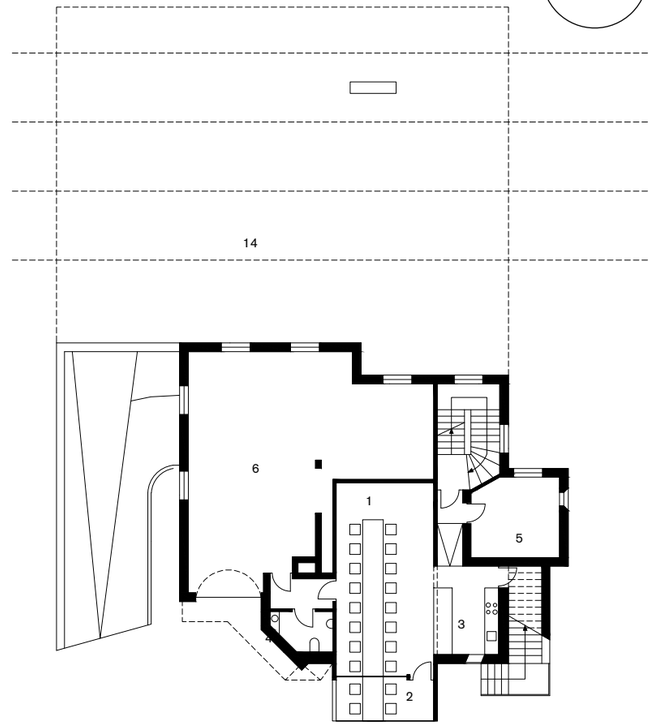


Längsschnitt – Sezione longitudinale

1:250

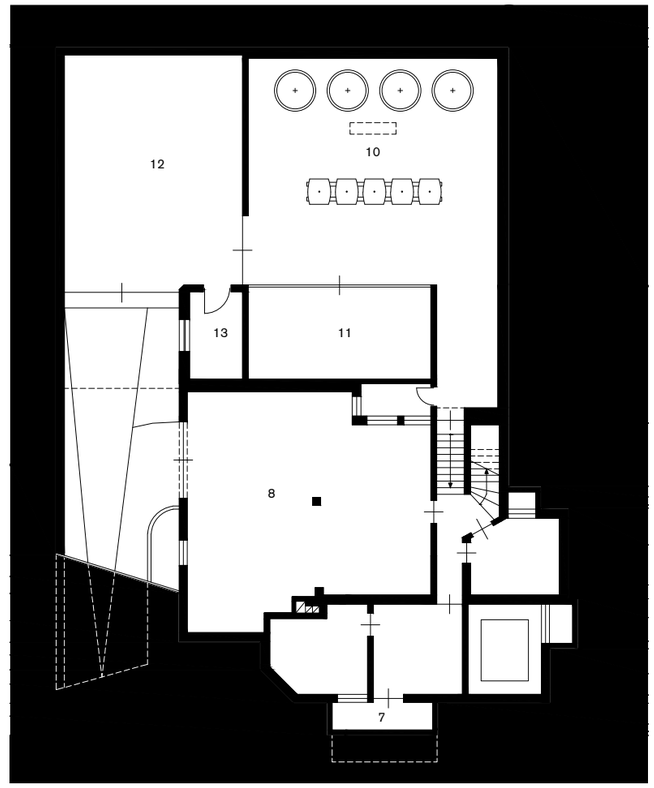
N

16



Erdgeschoss – Piano terra

1 Weinraum (2010)
Locale degustazione (2010)
2 Terrasse
Terrazza
3 Schankbereich
Mescita
4 WC
5 Weinlager
Magazzino
6 Landwirtschaftliche
Garage (Bestand)
Garage dei trattori
7 Schacht für
Hebescheibe (2010)
Tombino del montacarico
8 Weinkeller und
Weinverarbeitung (Bestand)
Cantina e lavorazione vini (esistenti)
9 Wohnungen
Abitazioni
10 Weinkeller: Fass und Barriquekeller
(Neu:2014)
Cantina vini, botti e barrique
(Nuovo:2014)
11 Flaschenlager (Neu:2014)
Deposito bottiglie (Nuovo:2014)
12 Lager (Neu:2014)
Magazzino (Nuovo:2014)
13 Technik
Tecnica



Kellergeschoss – Pianta sotterraneo

Architekt
Theodor Gallmetzer

Weingut Bessererhof Völs am Schlern

Tenuta Besserhof Fiè allo Sciliar

Text von – testo di
Theodor Gallmetzer

Am bestehenden Wirtschaftsgebäude, gebaut in den 60er-Jahren zum Zweck der Viehhaltung, wurden vor Jahren einige notdürftige Adaptierungsarbeiten zur Lagerung der Weine durchgeführt. Um einen optimalen Arbeitsprozess zu erreichen, sind aber Raumhöhen von 3.50 bis 4.00 m notwendig. Dies könnte beim bestehenden Stadel nur durch aufwendige Um- und Ausbauarbeiten erreicht werden, die in keinem Verhältnis zum Wert des Gebäudes stehen. Die sehr schöne Struktur des traditionellen Paarhofes sollte aber erhalten werden. Bedingt durch die Hanglage, die Ausrichtung des Geländes und die Bemühung, die Form des traditionellen Paarhofes zu erhalten, bietet sich als idealer Ort für die Errichtung des neuen Gebäudes und damit der neuen Kellerräumlichkeiten die Position des bestehenden Wirtschaftsgebäudes gut an. Lediglich der Abstand zwischen Wohngebäude und Wirtschaftsgebäude wird um 1-2 m erhöht. Die neuen Räumlichkeiten werden auf 3 Geschossen errichtet; das Weinlager wird vollständig unterirdisch, was auch von den Temperaturen her sehr ideal ist, der neue Weinkeller z.T. über und z.T. unter die Erde in den Hang hineingebaut und das Obergeschoss vollständig oberirdisch gebaut. Ein Lastenaufzug stellt die Verbindung zwischen den Geschossen her und verwebt die 3 Geschosse zu einem Ganzen.Vom »Verarbeitungsraum« ganz oben kann das Lesegut nach der Ernte über Öffnungen – Luken – in der Decke und über ein natürliches Gefälle schonend in den Keller bzw. in die Gärfässer befördert werden, wo der Gärprozess und damit auch die Weinbereitung erfolgt.

Ai fabbricati rurali esistenti, costruiti negli anni ’60 allo scopo di ricoverare il bestiame, furono fatti alcuni lavori di adattamento improvvisato per la conservazione dei vini. Per la decisione di progettare un nuovo e più giusto spazio per la vinificazione, hanno giocato a favore sia la posizione collinare, che l’orientamento del terreno e la volontà di valorizzare la parte più tradizionale della doppia corte data dai due fabbricati, così che nel maso si potesse creare un edificio ideale ricostruito a nuovo e avere una vera cantina. Per raggiungere un processo di lavoro ottimale, le altezze dei soffitti per la cantina e le sue funzioni, devono essere tra i 3,50 e i 4,00 metri, questo spazio lo si poteva ricavare solo trasformando la stalla esistente, di scarso valore rispetto al complesso del fabbricato. La distanza tra gli edifici residenziali e i lavorativi è stato aumentato di 1–2 m. I nuovi impianti si trovano su 3 livelli; il deposito uve è completamente interrato, ideale per avere le temperature giuste, la nuova cantina si trova in parte fuori terra, integrata nel sottosuolo tra un livello più basso in pendenza ed il piano superiore costruito interamente fuori terra. Un montacarichi crea il collegamento tra i piani e intreccia i tre ambienti in un tutt’uno. Dal deposito in alto, attraverso degli sportelli a pavimento/soffitto, le uve della raccolta scendono dolcemente in caduta naturale verso lo spazio di elaborazione, e vengono trasportate nelle vasche di fermentazione, dove avviene di conseguenza anche la vinificazione.

Bau eines Weinkellers mit Abladestation, dem eigentlichen Weinkeller, des Lagers und eines Verkaufs- und Verkostungsraumes
Costruzione cantina vinicola con postazione d’arrivo, cantina, magazzino, sala degustazione e vendita

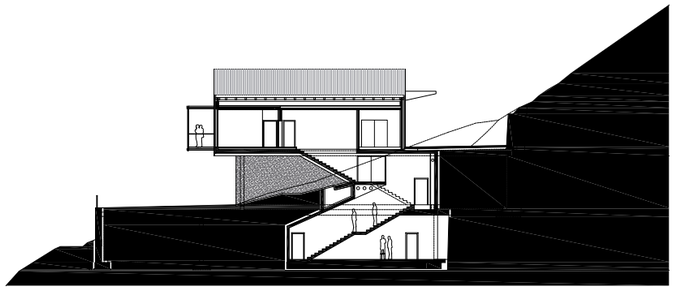
Ort Localizzazione
Prösler Ried 10, Völs
Prösler Ried 10, Fiè allo Sciliar
Bauherr Committente
Otmar Mair
Planung und Bauleitung
Progetto e direzione lavori
Arch. Theodor Gallmetzer
Mitarbeiter Collaboratori
Katrin Lahner, Christoph Gapp
Statik Statica
Dr. Ing. Rudolf Senoner

Elektroplanung Ingegneria elettrica Heizung-Lüftung-Klima-Planung Impianti riscaldamento-aerazione-clima Sanitär Planung Impianti sanitari
Ing. Büro Dr. Fleischmann & Dr. Janser
Außengestaltung Progettazione paesaggistica
Arch. Theodor Gallmetzer
Fotografin Fotografa
Marion Lafogler

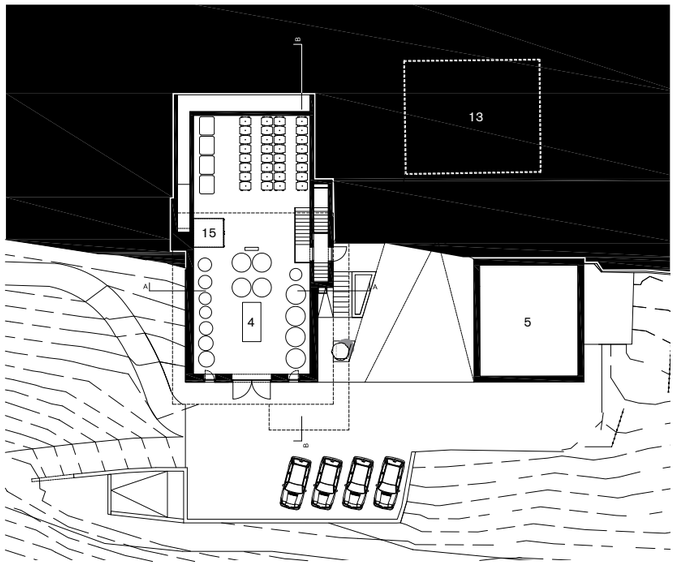
Planung Progettazione 2011 – 2013
Baubeginn Inizio progetto
März Marzo 2013
Fertigstellung Ultimazione lavori
Oktober Ottobre 2014
Überbaute Fläche Superficie costruita
341 m²
Bruttogeschossfläche Superficie lorda
821 m²

Außenfläche Superficie spazi esterni
627 m²
Grundstückfläche Superficie del lotto
490 m²
Bruttorauminhalt Cubatura
3.950 m³
Gesamtkosten Gebäude
Costo complessivo dell’edificio
990.000 Euro
Kosten Einrichtung Costi arredo
35.000 Euro
Kosten Außengestaltung Costi esterno
45.000 Euro

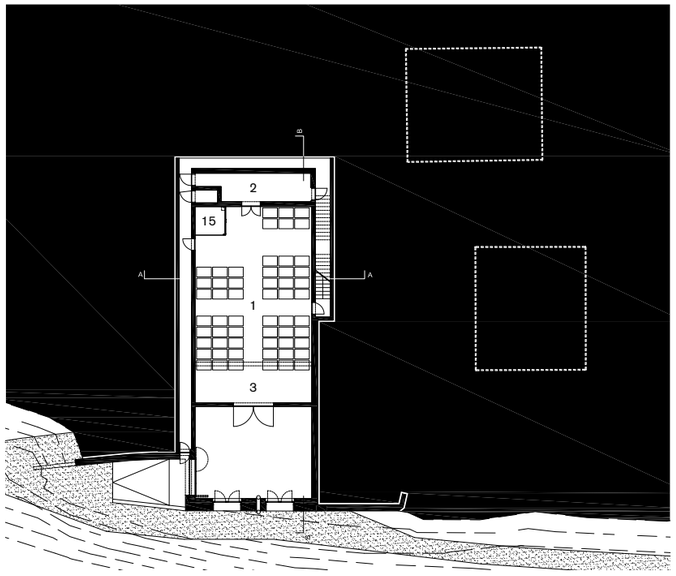
Anbaufläche Superficie coltivabile
4,5 Hektar ettari
Jahresproduktion Produzione annua
40.000 Flaschen bottiglie



Schnitt B-B – Sezione B-B



Erdgeschoss – Piano terra



Kellergeschoss – Pianta sotterraneo

0
5
10 m

1:500

N

1 Keller – Lager
Cantina – Magazzino
2 Technik
Tecnica
3 Schnapsbrennerei
Fermentazione grappa
4 Keller
Cantina
5 Alter Keller
Vecchia cantina
6 Lager klimatisiert
Magazzino climatizzato
7 Geräte / Lager
Magazzino
8 WC
9 Vorraum
Atrio
10 Weinverkostung
Degustazione
11 Archiv / Labor
Archivio / Laboratorio
12 Büro
Ufficio
13 Garage
14 Wohnhaus
Casa d'abitazione
15 Aufzug
Ascensore

17

Architekt
Markus Scherer

Eisacktaler Kellerei Klausen

Cantina Val d'Isarco Chiusa

Text von – testo di Matteo Torresi
Zusammengestellt von – a cura di Barbara Breda

Die Eisacktaler Kellerei gehört zu den jüngsten Südtiroler Genossenschaftskellereien und zu den größten des Eisacktales. Das ursprüngliche Gebäude, in den 60er-Jahren an der Staatsstraße zwischen Klausen und Brixen erbaut, war eine Industriehalle; 2004 wurde mit der vollständigen Renovierung und Erweiterung in drei Phasen begonnen, die 2011 beendet wurden.

Die neuen Gebäude gliedern die alte Metallstruktur ein und werden von Betonwänden charakterisiert, auf die ein besonderer, 12 cm dicker grauroter Reliefputz aufgetragen ist. Sie geben dem Komplex einen rauen Charakter, der sich gut in die natürliche Umgebung einfügt und an die Felssohle erinnert, auf der das nahe Kloster Säben errichtet wurde.

Die bereits bestehenden Metallteile sowie das Dach der alten Halle, die Türen und Fenster der Fassaden wurden ziegelrot gestrichen. Dieselbe Farbe wurde für die Wege im Inneren verwendet, beginnend bei der Zugangsrampe, wo in den Nischen des Ganges, die durch ein Oberlicht natürlich erhellt werden, die Geschichte des Weines im Eisacktal erzählt wird.

Der lange Weg führt zum Herzen der Struktur, zu Fasskeller und Barriquekeller; Letzterer ist durch eine in kleine Tonnengewölbe unterteilte und mit Ziegeln ausgekleidete Decke charakterisiert.

Mit dem dritten und letzten Baulos, dem Verkaufsraum, werden die Renovierungsarbeiten abschlossen. Im Innenraum wurde Brixner Granit verwendet: an den Wänden stark reliefiert – was an die Außenmauer des Gebäudes erinnert –, am Boden weniger stark und glatt am Tresen.

Eiche charakterisiert die Eingangsfassade und geht in das Vordach über. Im Innenraum wird sie für Tische, Sitzgelegenheiten und die Ausstellung der Weine an den Wänden verwendet.

La cantina Val d'Isarco è tra le più giovani cantine sociali altoatesine e tra le più grandi della Val d'Isarco. L'edificio originario, costruito negli anni Settanta lungo la strada statale tra Chiusa e Bressanone, era un capannone industriale del quale nel 2004 è iniziata la ristrutturazione totale e l'ampliamento in tre fasi, terminato nel 2011.

I nuovi edifici che inglobano la parte della vecchia struttura in metallo sono caratterizzati da muri in calcestruzzo rivestiti con un particolare intonaco di 12 cm grigio-rosso molto in rilievo che conferiscono al complesso un carattere austero che bene si inserisce nel contesto naturale circostante ricordando il basamento su cui è stato costruito il vicino monastero di Sabiona.

Gli elementi di metallo preesistenti, come la copertura del vecchio capannone, le porte e le finestre delle facciate sono state colorate in rosso mattone.

Lo stesso colore è stato usato nei percorsi interni, a partire dalla rampa di accesso dove viene raccontata la storia del vino nella Valle Isarco all'interno delle nicchie ricavate nei muri perimetrali del corridoio illuminati naturalmente dall'alto da un lucernario.

Il lungo percorso porta al cuore della struttura, la bottaia e la barriccaia, quest'ultima caratterizzata dal soffitto suddiviso in piccole volte a botte rivestite in laterizio che accentuano lo spazio sopra alle barrique.

Il terzo e ultimo lotto, il punto vendita, termina e completa il progetto di ristrutturazione. Nello spazio interno è stato usato il granito di Bressanone: sulle pareti in rilievo, richiamando il muro esterno dell'edificio, sul pavimento con una rugosità intermedia e sul bancone liscio.

Il rovere caratterizza la facciata dell'ingresso e risvolta sulla pensilina. All'interno è usato per i tavoli, le sedute e per l'esposizione del vino sulle pareti.

Umbau- und Erweiterungsarbeiten der Eisacktaler Kellerei
Trasformazione ed ampliamento della Cantina Val d'Isarco

Ort
Klausen Chiusa
Bauherr Committente
Eisacktaler Kellerei
Cantina Val d'Isarco
Planung Progetto
Arch. Markus Scherer
Bauleitung Direzione lavori
Ingenieurteam Bergmeister GmbH
Mitarbeiterin Collaboratrice
Arch. Elena Mezzanotte
Statik Statica
Gottfried Graus
Sicherheit Sicurezza
Pardatscher, Meran,
Ingenieursteam Bergmeister
Elektroplanung Progetto impianti elettrici
Büro von Lutz
Planung Heizung und Sanitär

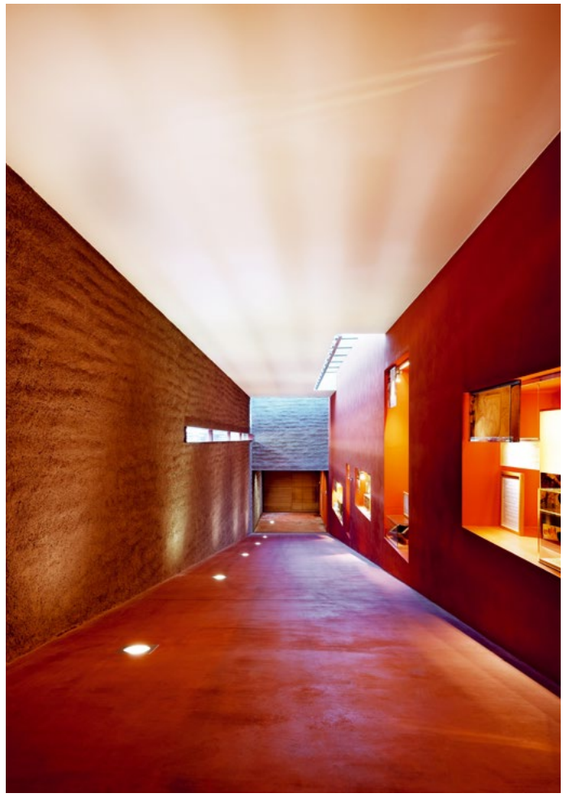
Progettazione Impianti riscaldamento e sanitari
Kousminsky und M&N Planconsulting
Ausführende Firmen Ditte esecutrici
Baumeisterarbeiten Impresa principale
Rabensteiner
Elektroanlagen und Beleuchtung
Impianti eletrici ed illuminazione
Orbist
Heizungsanlage und Sanitär
Impianti riscaldamento e sanitari
Gasser
Metallbau und Schlosserarbeiten
Lavori metallo e lavori fabbro
Fischnaller und Pellegrini
Dachdeckerarbeiten copritetto
Holzbau Gostner
Fenster und Türen Finestre e porte
Auroport
Böden und Beschichtungen
Pavimentazione
Mair KG
Tischler Falegname
Moser

Gipsarbeiten Lavori in gesso
Messner

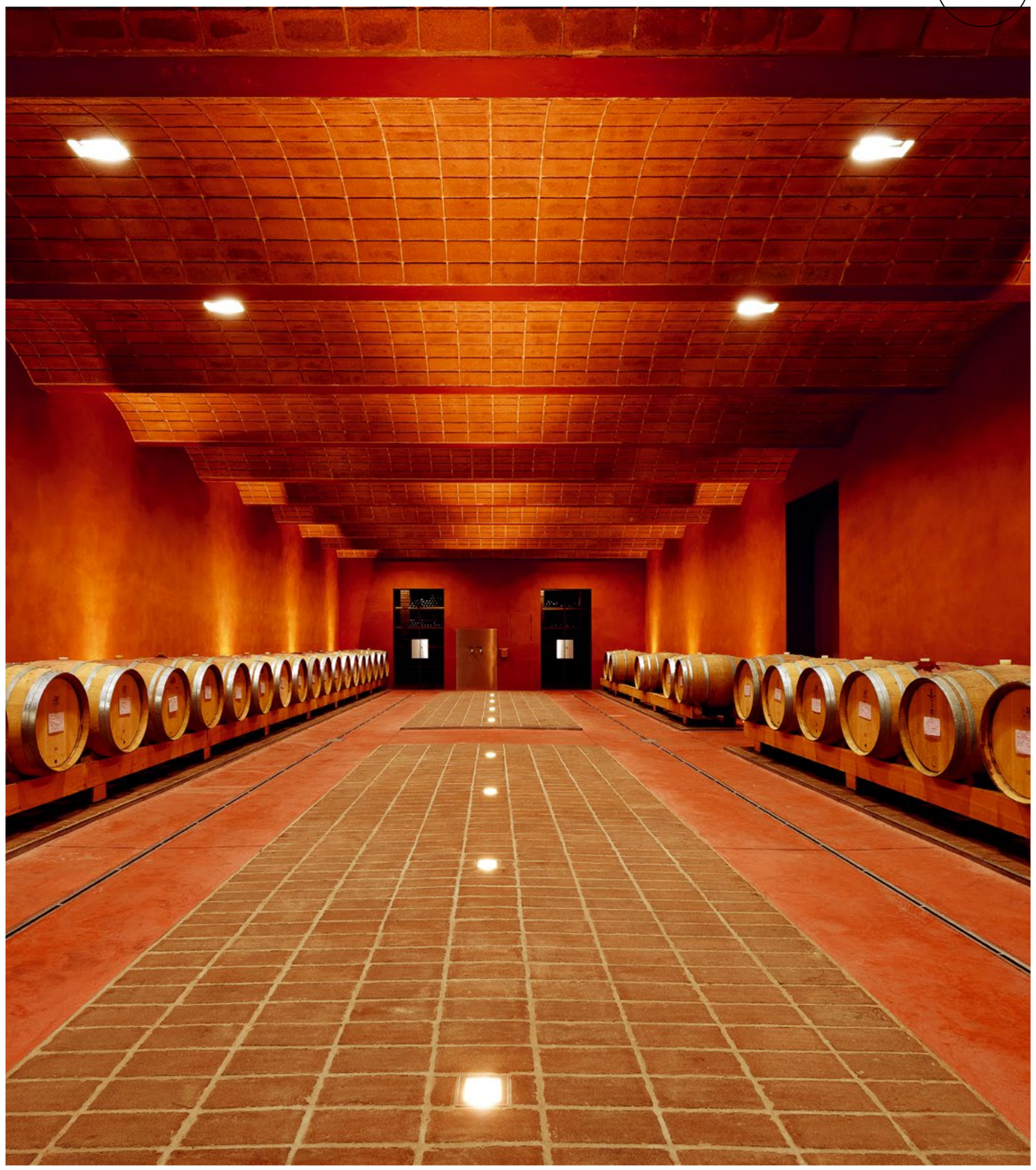
Fotograf Fotografo
Jürgen Eheim

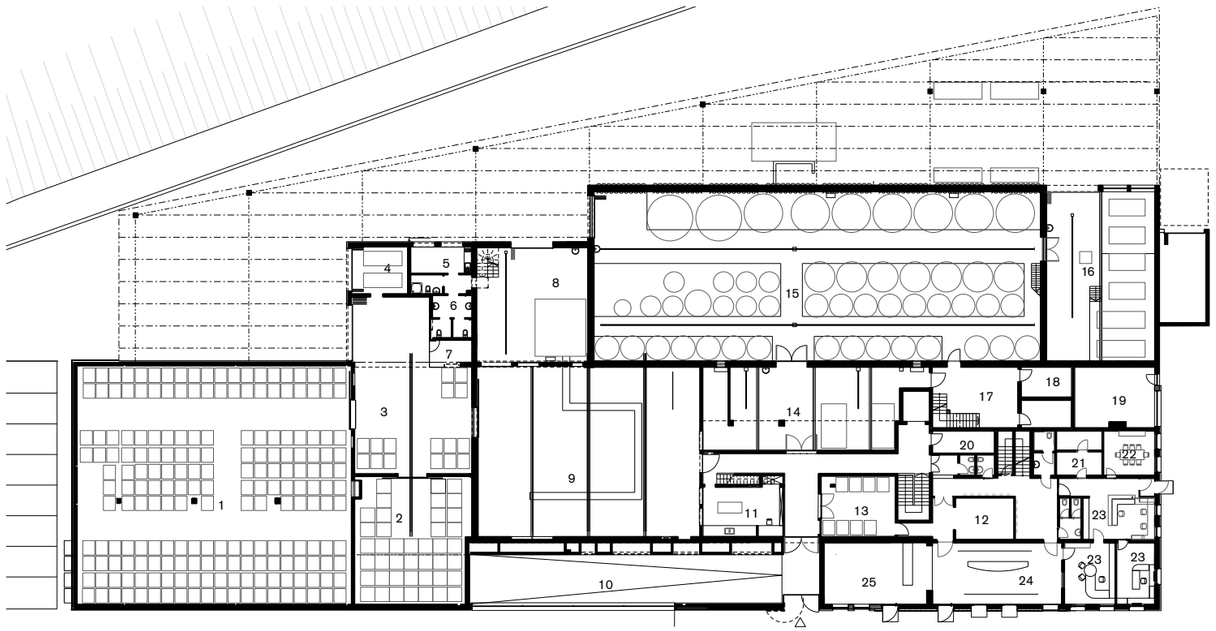
Planung Progettazione
2001 / Weinverkauf Vendita 2014
Baubeginn Inizio progetto
2004 / 2009 /
Weinverkauf Vendita 2014
Fertigstellung Ultimazione lavori
2005 / 2010 / Weinverkauf Vendita 2014
Überbaute Fläche Superficie costruita
2.788,54 m²
Bruttorauminhalt Cubatura 5.114,57 m³
Gesamtkosten Gebäude Costo complessivo dell'edificio 143,57 Euro / m³

Anbaufläche Superficie coltivabile
140 Hektar ettari
Jahresproduktion Produzione annua
750.000 Flaschen bottiglie



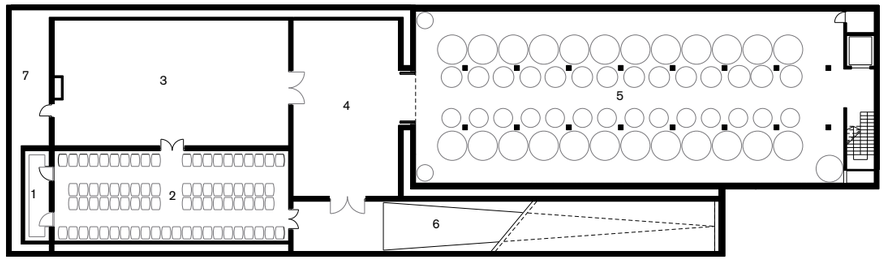
18





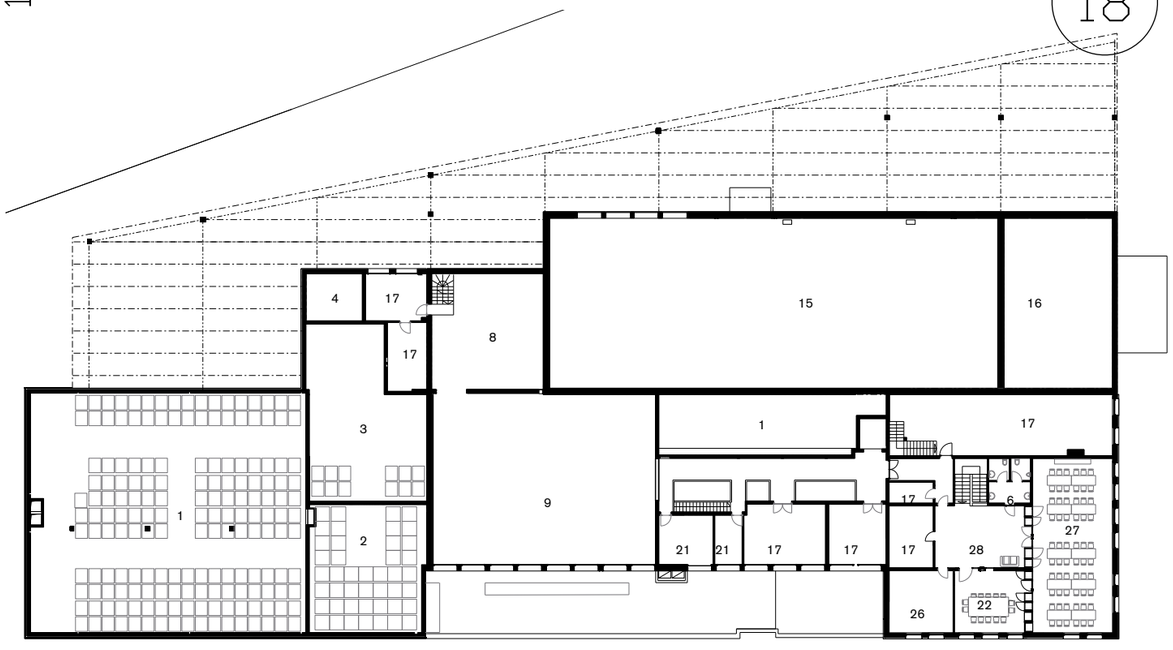
Erdgeschoss – Piano terra

1 Gekühltes Lager
Cella frigorifera
2 Kartonagen
Zona inscatolamento
3 Versand
Spedizione
4 Gabelstabler
Carrello elevatore
5 Aufenthaltsraum
Salotto
6 WC
7 Büro Versand
Ufficio spedizioni
8 Waschraum
Lavatoio
9 Abfüllraum
Locale per l'imbottiamento
10 Rampe
Rampa
11 Labor
Laboratorio
12 Werkzeug
Utensili
13 Lager Verkauf
Magazino vendita
14 Maschinenraum
Sala macchine
15 Gärkeller
Locale per la fermentazione
16 Pressraum
Locale torchiatura
17 Lager
Magazzino
18 Filterraum
Locale filtraggio



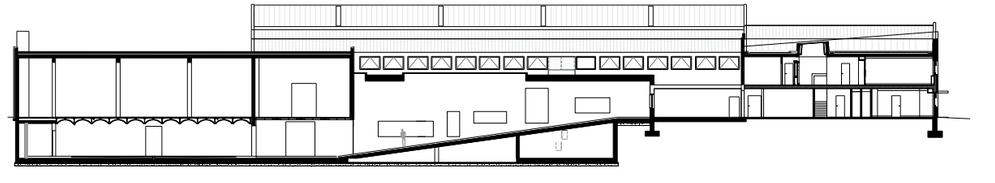
Untergeschoss – Pianta seminterrato

1 Flaschensammlung
Deposito bottiglie
2 Bariquekeller
Cantina delle barrique
3 Holzfasskeller
Cantina delle botti di legno
4 Lager
Magazzino
5 Lagerkeller
Magazzino
6 Rampe
Rampa
7 Technik
Area tecnica

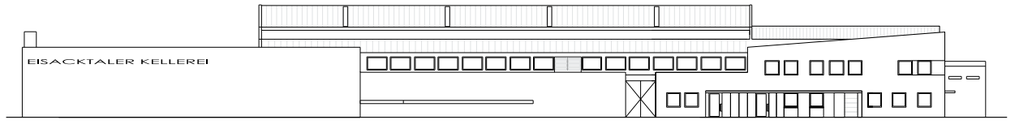


Obergeschoss – Piano alto

19 Heizraum
Sala tecnica
20 Werkraum
Officina
21 Elektroraum
Sala tecnica
22 Besprechungsraum
Sala conferenze
23 Büro
Ufficio
24 Verkauf
Vendita
25 Bar
26 Küche
Cucina
27 Saal – Sala
28 Vorraum
Disimpegno
29 Luftraum
Spazio aereazione



Längsschnitt – Sezione longitudinale

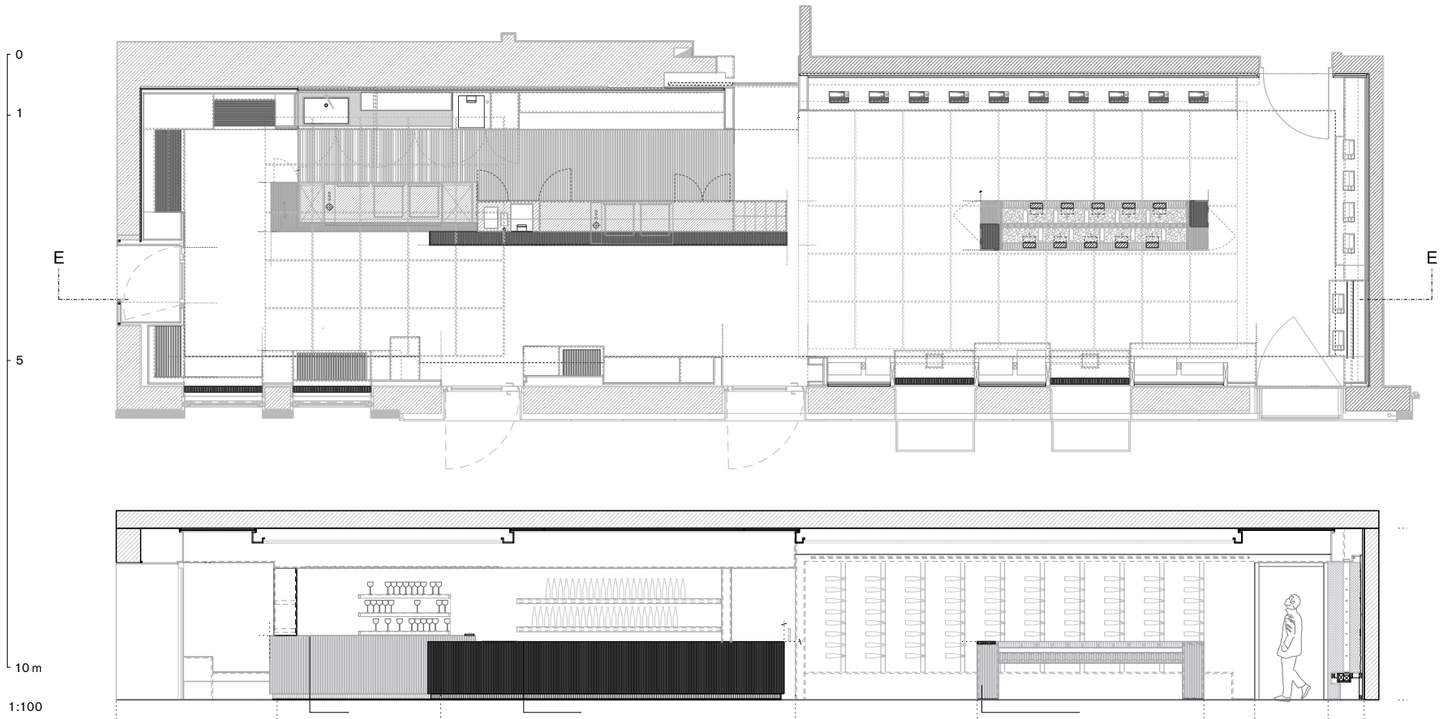


Ansicht Nord-West – Prospetto nord-ovest

0
5
10 m
1:500

Verkaufsstelle Eisacktaler Kellerei

Punto vendita Cantina Val d'Isarco



Umbau Weinverkauf Eisacktaler Kellerei
Trasformazione del punto vendita della Cantina Val d'Isarco

Ort Localizzazione
Klausen Chiusa
Bauherr Committente
Eisacktaler Kellerei
Cantina Val d'Isarco
Planung Progetto
Arch. Markus Scherer
Bauleitung Direzione lavori
Arch. Markus Scherer
Mitarbeiterinnen Collaboratrici
Marion Trafoier
Miriam Lopez
Elena Casati
Fotograf Fotografo
Georg Hofer

Planung Progettazione
2013 – 2014
Baubeginn Inizio progetto
April Aprile 2014
Fertigstellung Ultimazione lavori
Juni Giugno 2014
Bruttorauminhalt Cubatura
260 m³
Gesamtkosten Gebäude Costo complessivo dell'edificio
180.000 Euro

bergmeisterwolf
architekten

Weingarten weingart Elvas Brixen

Vigneto weingart Elvas Bressanone

Text von – testo di
Alberto Winterle e Lorenzo Weber

Wir sind mittlerweile an die Schönheit der von Weinbergen geprägten Agrarlandschaften gewöhnt, die den natürlichen (oder künstlichen) Verlauf des Bodens betonen.

Wir sind allerdings, im landwirtschaftlichen Kontext, auch an das Vorhandensein kleinerer Strukturen wie Lager, Geräteschuppen und temporärer Unterstände gewöhnt.

Es ist also erstaunlich, wenn sich die Aufmerksamkeit von Bauherr und Planer auf diese kleineren Strukturen richtet, die in besonderen räumlichen Kontexten stehen, wo die menschliche Präsenz ein einheitliches Ganzes mit der Naturlandschaft bildet.

Umso mehr, wenn der Auftraggeber wie im Fall des von Bergmeisterwolf Architekten geplanten Degustationsraumes eine Gruppe von Pensionisten ist, die beschlossen haben, sich dem Weinbau und der Weinherstellung aus reiner Leidenschaft zu widmen, aus der Freude, Landschaft zu erleben und Früchte sowie Emotionen zu ernten.

Das geschlossene Volumen von 3 × 4 m überdeckt nur ein Drittel der horizontalen Oberfläche, die eine Art Aussichtspunkt über das Tal darstellt. Die Struktur besetzt den Rand einer steinernen Terrassierung, die den Kellerraum definiert, während sich die darüberliegende Holzstruktur hinauslehnt und zum charakterisierenden Element wird. Die kleine Struktur, die von den Besitzern – Handwerker im Ruhestand und nun Landwirte aus Vergnügen – selbst gebaut wurde, ist mit einem System aus drei Rippen versehen, die eine schattenspendende Pergola tragen. Die Brüstung aus Hagelnetzen folgt dem geschmeidigen Verlauf der Stützmauer und widersetzt sich so der geometrischen Terrassenform.

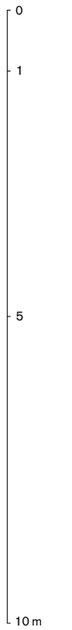
Siamo ormai abituati alla bellezza dei paesaggi agricoli caratterizzati dalla trama dei vigneti che evidenziano l'andamento naturale (o artificiale) del terreno. Siamo però abituati anche alla presenza, nei contesti agricoli, di piccole strutture utilizzate come depositi, ricoveri per gli attrezzi o ripari per un uso temporaneo.

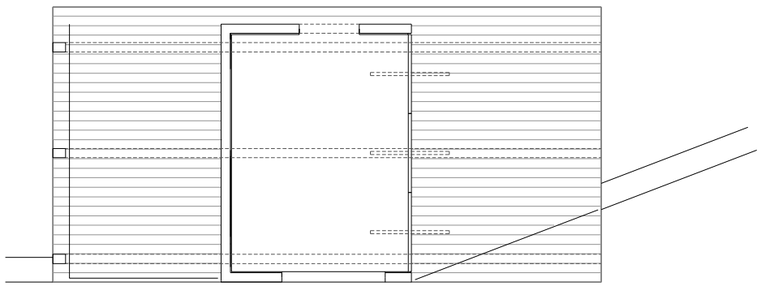
Stupisce quindi quando l'attenzione di committenti e progettisti si rivolge a questo genere di strutture, di modeste dimensioni ma effettivamente situate in contesti ambientali particolari, dove la presenza antropica costituisce un tutt'uno con il paesaggio naturale. Tanto più se, come nel caso della sala degustazione progettata dagli architetti Bergmeisterwolf, i committenti sono un gruppo di otto pensionati che hanno deciso di dedicarsi alla coltivazione della vite e produzione di vino solamente per passione, per il piacere di vivere il paesaggio cogliendone frutti ed emozioni. Il volume chiuso di dimensioni 3 × 4 m copre solamente un terzo della superficie orizzontale che costituisce una sorta di belvedere sulla valle. La struttura occupa infatti il margine di un terrazzamento in pietra che definisce lo spazio della cantina, mentre la struttura in legno, posta al piano superiore, si sporge e si mostra come elemento caratterizzante. La piccola struttura, autocostruita dai proprietari artigiani in pensione ed ora agricoltori per diletto, è dotata di un sistema di tre costoloni che dovranno sorreggere una pergola che darà ombra alla terrazza. Il parapetto, realizzato utilizzando la rete antigrandine, segue l'andamento sinuoso del muro di contenimento contrapponendosi alla forma geometrica della terrazza.

Ort Localizzazione
Brixen Bressanone
Bauherr Committente
Weingart Landwirtschaftliche Kg
Weingart Spa agricola
Planung und Bauleitung
Progetto e direzioni lavori
bergmeisterwolf architekten
Fotograf Fotografo
Lukas Schaller

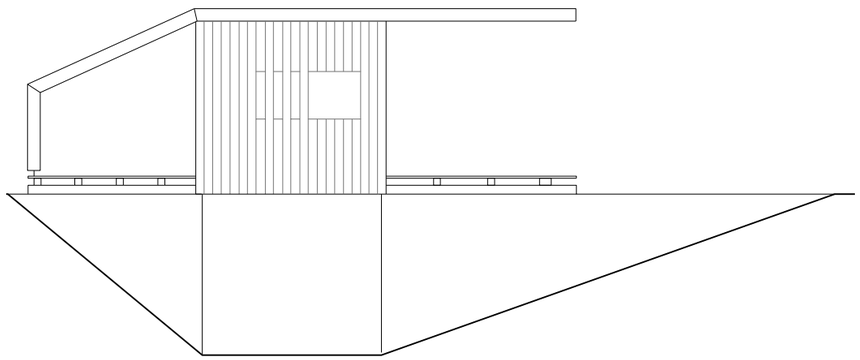
Planung Progettazione 2013
Baubeginn Inizio progetto
Februar Febbraio 2013
Fertigstellung Ultimazione lavori
Mai Maggio 2013
Bruttogeschossfläche Superficie lorda
12 m²
Bruttorauminhalt Cubatura
30 m³

Turris Babel #96 Weingarten weingart Elvas Brixen

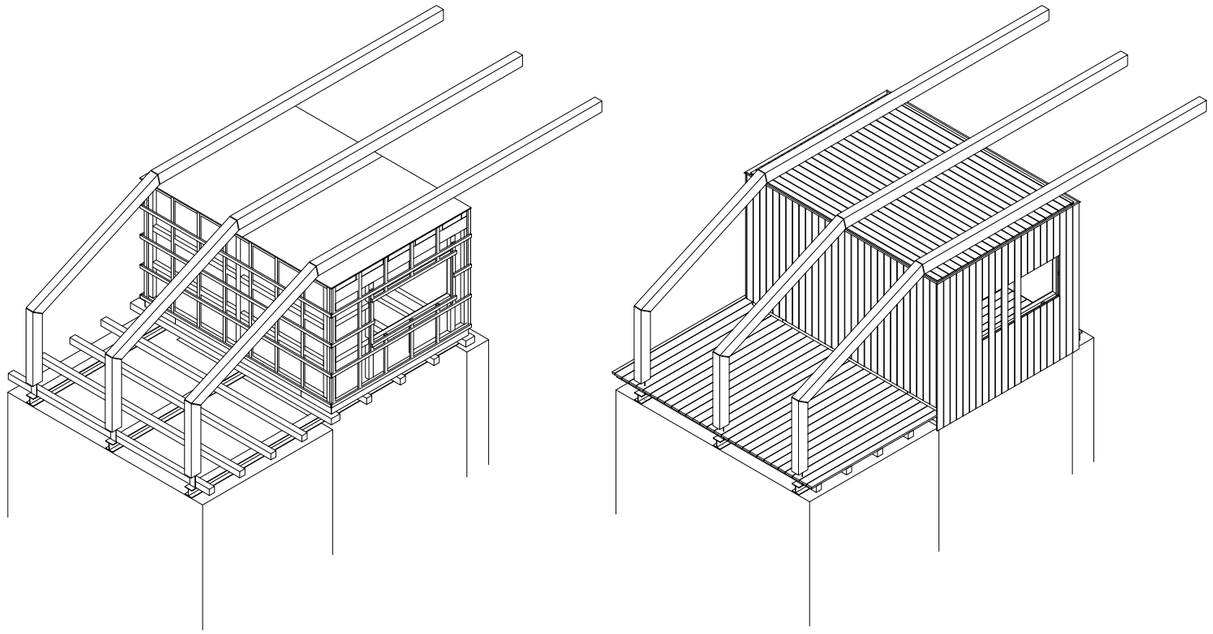




Grundriss – Pianta



Ansicht – Prospetto



Axonometrie – Assonometria

Turris Babel #96 Vigneto weingart Elvas Bressanone

bergmeisterwolf
architekten

Degustationsraum Pacherhhof Neustift

Sala degustazione Pacherhof Novacella

Text von – testo di
Alberto Winterle e Lorenzo Weber

Der neue Degustationsraum ist das letzte Element einer Serie unterschiedlicher Volumen, die die Einheit von Keller und Hotel Pacherhof bestimmen.

Eine Terrasse im ersten Stock wird zum Bindeglied zwischen dem historischen, geschützten Gebäude, das im Erdgeschoss den Keller beherbergt, und dem neueren Gebäude mit dem Hotel. In diesen offenen Raum bettet sich der neue Saal, der einen halbgeschlossenen Raum definiert und Kontinuität zwischen Innen- und Außenräumen gibt. Diese Kontinuität, die durch die Zeichnung der Pflasterung und das Vorhandensein einer großen Bank entlang der gesamten Mauer in Richtung Hang betont wird, bietet die Möglichkeit, die öffentlichen Räume des Hotels zu unterscheiden. Der Raum kann ohne Unterbrechung zwischen innen und außen, schattig und sonnig, zurückgezogen und geschützt sowie ausgesetzt und direkt auf die Landschaft gerichtet verwendet werden.

Konkret äußert sich dieser neue Eingriff in einer großen Überdachung aus wasserdichtem Beton, einem umgekehrten Satteldach mit minimaler Neigung, die notwendig ist, um das Regenwasser zu einer Rinne zu leiten, die die einzige Stützmauer des Außenbereichs kennzeichnet.

Eine Reihe von Schiebeelementen bilden das System für die Außenabschlüsse des Saales; sie können leicht geöffnet werden und hinter den Wänden verschwinden und so in der Tat den Eindruck vermitteln, man befinde sich in einem einzigen Raum, wo der Blick auf die Landschaft von den Volumen der beiden vorhandenen Gebäude eingerahmt und definiert wird.

La nuova sala di degustazione costituisce l'ultimo tassello di una serie di diversi volumi che caratterizzano l'insieme di cantina ed Hotel Pacherhof.

Una terrazza posta al primo piano funge da cerniera ed unione tra l'edificio storico e tutelato, che ospita al piano terra la cantina e l'edificio di recente costruzione che ospita l'Hotel. Su questo spazio aperto si colloca la nuova sala che definisce uno spazio semichiuso dando continuità tra gli spazi interni ed esterni. Tale continuità, evidenziata dal disegno della pavimentazione e dalla presenza di una grande panca posta lungo tutto il muro verso il pendio, offre la possibilità di distinguere diversamente gli spazi pubblici dell'Hotel. Lo spazio può essere utilizzato senza soluzione di continuità, tra interno ed esterno, tra ombreggiato ed assolato, tra ritirato e protetto ed esposto e affacciato sul paesaggio. Il nuovo intervento si concretizza fisicamente come una grande tettoia, costruita in cemento impermeabile, che disegna una copertura a due falde inverse con una minima pendenza, necessaria per convogliare l'acqua piovana verso un canale di gronda che evidenzia l'unico muro cieco di sostegno verso lo spazio esterno. Una serie di serramenti scorrevoli compongono il sistema di tamponamento e chiusura della sala, ma possono facilmente essere aperti e scomparire dietro le pareti, dando effettivamente la sensazione di trovarsi in uno spazio unitario, dove la vista del paesaggio è inquadrata e definita dai volumi dei due edifici esistenti.

Meran Merano Nals Margreid Nalles Magrè Terlan Terlano Girlan Cornaiano Eppan Appiano
Kaltern Caldaro Tramin Termeno Margreid Magrè Völs am Schlern Fié allo Sciliar
Klausen Chiusa Elvas bei Brixen Elvas presso Bressanone **Neustift Novacella** Feldthurns Velturno

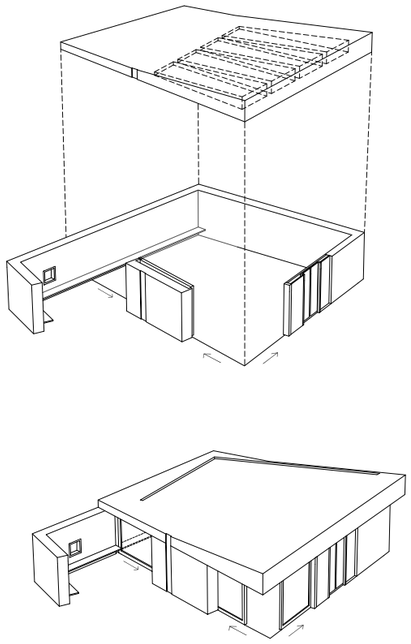
Ort Localizzazione
Neustift Novacella
Bauherr Committente
Pacherhof, Monika Huber
Planung und Bauleitung
Progetto e direzione lavori
bergmeisterwolf architekten
Mitarbeiter Collaboratori
Valerio Nelli
Statik Statica
Ingenieurteam bergmeister
Weitere Projektanten Ulteriori tecnici coinvolti
Heizung-Lüftung-Klima-Planung
Impianti riscaldamento-aerazione-clima
Weger

Außengestaltung Progettazione paesaggistica
bergmeisterwolf architekten und Elisabeth Huber
Fotograf Fotografo
Lukas Schaller

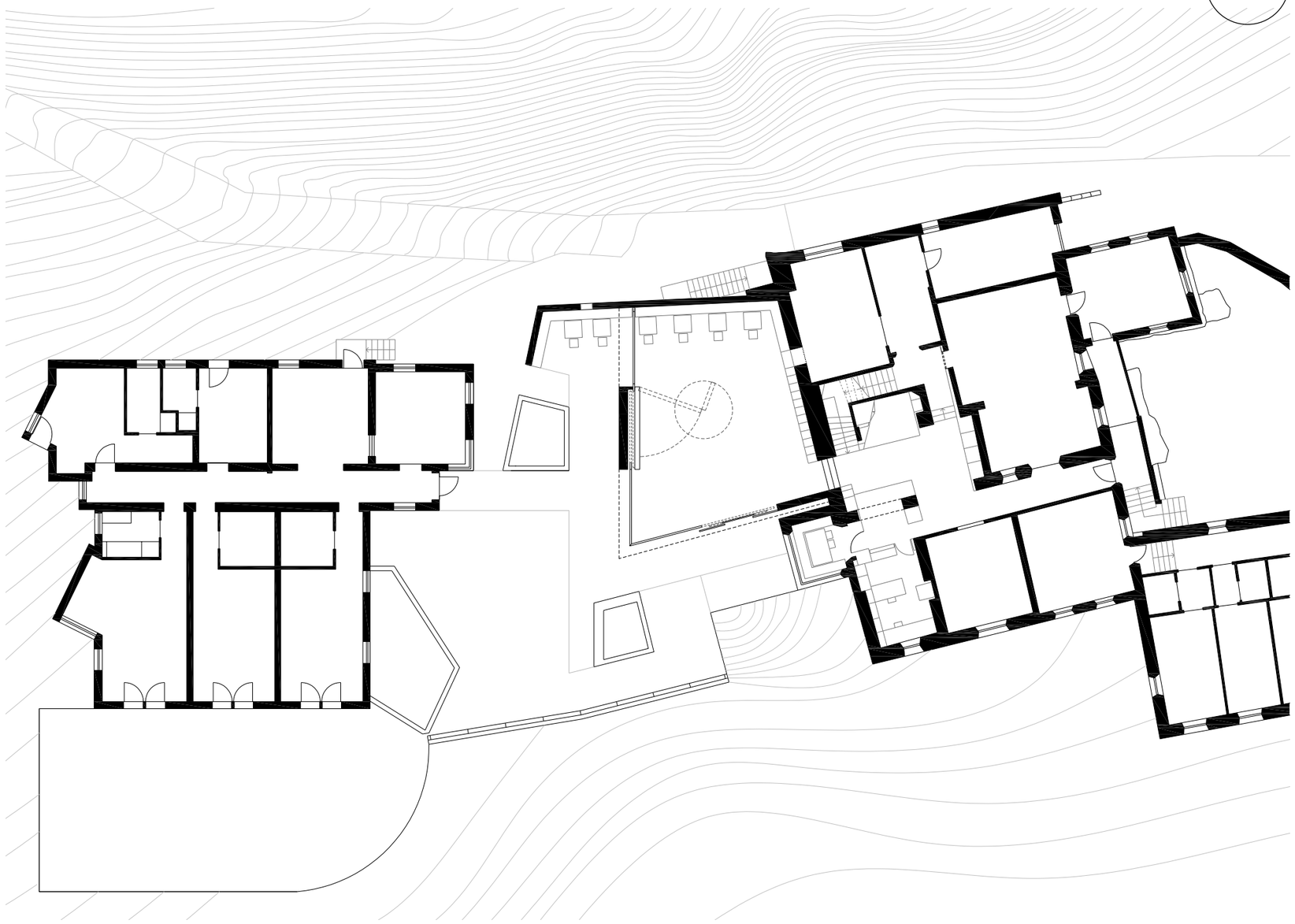
Planung Progettazione
November – Dezember 2012
Novembre – Dicembre 2012
Baubeginn Inizio progetto
Jänner Gennaio 2013
Fertigstellung Ultimazione lavori
März Marzo 2013
Überbaute Fläche Superficie costruita
114 m²

Bruttogeschossfläche superficie lorda
114 m²
Außenfläche superficie spazi esterni
250 m²
Grundstückfläche superficie del lotto
33.900 m²
Bruttorauminhalt Cubatura
325 m³

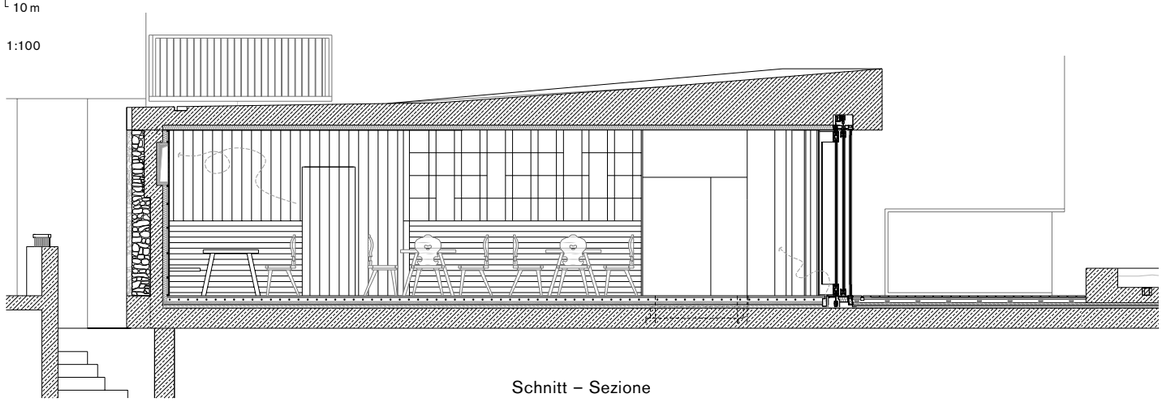
Anbaufläche Superficie coltivabile
8 Hektar ettari
Jahresproduktion Produzione annua
70.000 Flaschen bottiglie



Axonometrie – Assonometria



Grundriss – Pianta



Schnitt – Sezione

Ansicht Nord – Prospetto nord

Architekten
Kerschbaumer & Pichler
und Partner

Weingut Garlider Feldthurns

Tenuta Garlinder Velturno

Text von – testo di
Harald Pichler

GESTALTUNGSKONZEPT Ein Wechselspiel zwischen vertikalen Stützmauern und horizontalen Mauerscheiben aus Sichtbeton einerseits sowie vertikalen, rauen Holzflächen aus Kastanie andererseits bildet das Leitmotiv der architektonischen Gestaltung. Die Räume für Weinflaschenlagerung und -verkostung werden in den kühlen Hang gesenkt, damit sie nicht zu dominant in Erscheinung und mit der naheliegenden Hofstelle in Konkurrenz treten. Die talseitige Eingangsfassade bleibt überirdisch und öffnet sich zur gegenüberliegenden Talseite des Eisacktales mit den Türmen der Dolomitenberge im Hintergrund.

EINRICHTUNG Die Einrichtung des Verkostungsraumes und Kellers für die Jahrgangsweine wird, wie auch die äußeren Holzbretterfassaden, von Kastanienholz dominiert, mit dem Teile der Wände und der Decke vertäfelt sind. Es werden nur wenige, im starken Kontrast zueinander stehende Materialien verwendet, die mit der Weinherstellung in Verbindung stehen: Holz, Stein, Metall, Erde, Glas. Der zentrale Raum erinnert an die »Labe«, die gleichzeitig den Mittelpunkt und die Erschließung des traditionellen Bauernhauses bildet. Den Mittelpunkt bilden drei schlichte an traditionelle Bauernmöbel erinnernde Tische. Über die Lamellenfassade und einen mit Schwarzblech verkleideten Lichttrichter fällt gefiltertes Tageslicht tief in den Raum. Vom Verkostungsraum richtet sich der Blick durch eine Öffnung in den unterirdischen dunklen Kellerraum der Jahrgangsweine. In der Raummitte steht ein massiver und wuchtiger Tisch für die Präsentation der einzelnen Weine.

KONSTRUKTION Sämtliche Mauern sind in Sichtbeton ausgeführt, geschalt mit Grobspanplatten. Die Dächer sind begrünt und gehen nahtlos in den Hang über. Über im Schuttkegel verlaufende Rohre wird kühle Luft aus dem Hang gesammelt und mit Schwerkraft in die Lagerräume geleitet.

CONCETTO il leitmotiv della scelta spaziale architettonica è rappresentato dal gioco di scambio tra muri di sostegno verticali e pannelli orizzontali in calcestruzzo a vista, e le superfici ruvide verticali in legno di rovere. Gli ambienti di stoccaggio bottiglie e degustazione sono spostati nella parte sottostante più fresca, in modo che non appaiano predominanti e non entrino in conflitto visivo con le costruzioni esterne. La facciata d'ingresso rimane fuori terra e si apre frontalmente verso il lato opposto della Valle Isarco, con le cime delle Dolomiti di sfondo.

ARREDO gli arredi dei locali di degustazione e le cantine per i vini d'annata, così come le facciate esterne lamellari, sono dominati dal rovere che copre anche alcuni punti delle pareti e dei soffitti. Solo in alcuni punti, in netto contrasto con gli altri utilizzati, si riconoscono i materiali associati alla produzione del vino: il legno, la pietra, il metallo, la terra, il vetro. Lo spazio centrale ricorda il «Labe», che rappresenta al tempo stesso il centro dell'edificio e il punto da cui si sviluppa la casa rurale tradizionale. Il suo centro è costituito da tre semplici tavoli che ricordano quelli contadini. La luce naturale filtra in profondità nella stanza attraverso le lamelle della facciata e il grande imbuto nero che scende dal soffitto. Dalla sala di degustazione, attraverso un'apertura, la vista si dirige verso la buia cantina sotterranea dei vini pregiati d'annata. Nel centro della stanza troneggia un tavolo enorme e massiccio per la presentazione e degustazione dei diversi vini.

STRUTTURA Tutte le pareti sono realizzate in calcestruzzo a vista, rivestite da spesso truciolato. I tetti sono coperti con vegetazione e si fondono senza soluzione di continuità con il verde della natura circostante. Da sopra, la fresca aria esterna viene incanalata attraverso tubi di trasporto detriti, e diretta gravitazionalmente nei locali deposito.

Meran Merano Nals Margreid Nalles Magrè Terlan Terlano Girlan Cornaiano Eppan Appiano
Kaltern Caldaro Tramin Termeno Margreid Magrè Völs am Schlern Fié allo Sciliar
Klausen Chiusa Elvas bei Brixen Elvas presso Bressanone Neustift Novacella
Feldthurns Velturno

Lagerräume für die Weinverarbeitung und landwirtschaftliche Maschinen auf dem »Garliderhof« in Untrum Feldthurns
Aree di stoccaggio per la lavorazione del vino e per macchine agricole al «Garliderhof» presso Velturno

Ort Localizzazione
Feldthurns Velturno
Bauherr Committente
Christian Kerschbaumer
Planung Progetto
Architekten Kerschbaumer & Pichler und Partner
Arch. Karl Kerschbaumer,
Arch. Harald Pichler
Bauleitung Direzione lavori
Arch. Karl Kerschbaumer

Mitarbeiter Collaboratori
Dipl.Ing.-Arch. Matylda Gosciniak
Statik Statica
iPlan – Ing. Helmuth Hasler
Einrichtung Arredamento
Dipl.Ing.-Arch. Matylda Gosciniak
Kerschbaumer & Pichler und Partner
Fotografen Fotografi
Focus – Fotodesign des Ritter Arnold Jürgen Eheim

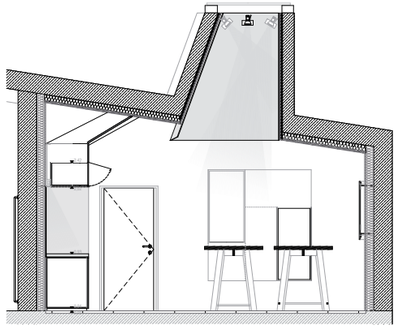
Planung Progettazione
2007 – 2008
Baubeginn Inizio progetto
April Aprile 2010
Fertigstellung Ultimazione lavori
September Settembre 2011
Überbaute Fläche Superficie costruita 342 m²

Bruttogeschossfläche Superficie lorda
485 m²
Grundstückfläche Superficie del lotto
2.615 m²
Bruttorauminhalt Cubatura
1.900 m³
Gesamtkosten Gebäude
Costo complessivo dell'edificio
420.000 Euro
Kosten Einrichtung Costi arredo
82.000 Euro

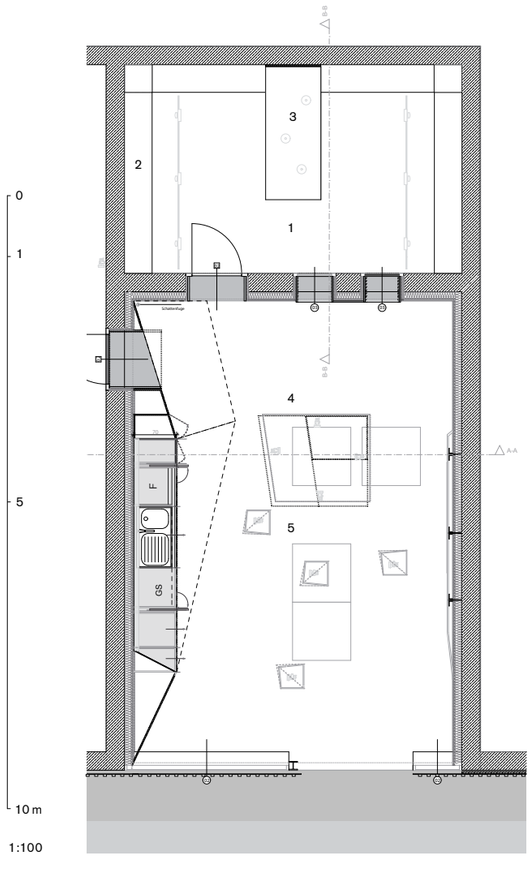
Anbaufläche Superficie coltivabile
4,2 Hektar ettari
Jahresproduktion produzione annua
30.000 Flaschen bottiglie

21

1 Weinlager
Cantina
2 Weinregale
Cantinetta per vino
3 Tisch
Tavolo
4 Lichtkuppel
Lucernario
5 Weinverkostung
Degustazione

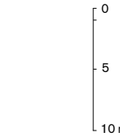


Schnitt – Sezione A-A

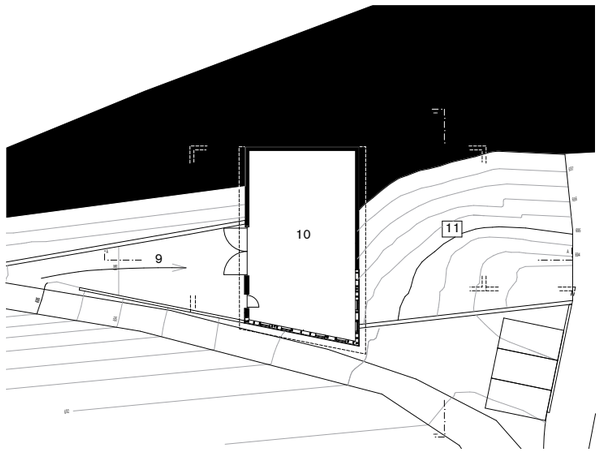


Grundriss – Pianta

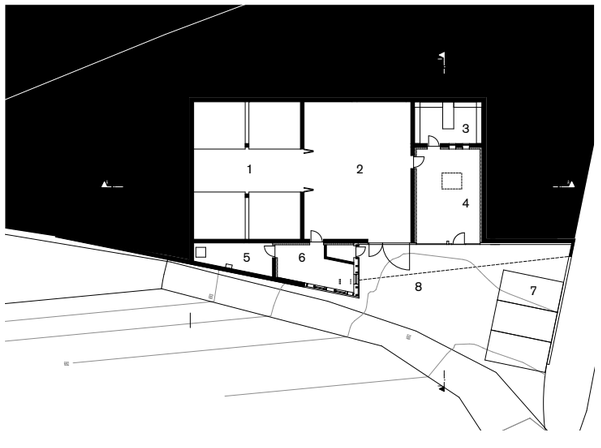
1 Flaschenlager für 48.000 Flaschen
Magazzino bottiglie
2 Etikettierung Versand
Condizionamento e spedizione
3 Jahrganglager
Deposito vini d'annata
4 Verkauf
Vendita
5 Technikraum
Vano tecnico
6 Büro
Ufficio
7 Parken
Parcheggio
8 Kante Dach
Bordo del tetto
9 Zufahrt
Accesso
10 Landwirtschaftliche Maschinen
Macchinari agricoli
11 Lichtschacht
Lucernario



1:500



Obergeschoss – Primo piano



Untergeschoss – Piano interrato

L'evoluzione di una risorsa

Roberto Calderan

Nei paesi di lingua tedesca il binomio Wein-Südtirol vanta una tradizione plurisecolare risalente al basso Medioevo, anche se allora l'alta valle dell'Adige non si chiamava ancora così e la viticultura vi era già praticata fin dal periodo preromano. Ma è a partire da quei secoli lontani che i popoli germanici del Sacro Romano Impero a nord delle Alpi si sono approvvigionati del vino di queste terre, fondandovi monasteri con questo preciso scopo e instaurando scambi e commerci mai interrotti.
Molto più recente è invece l'associazione vino-Alto Adige fra gli abitanti della penisola italiana e il cui punto d'inizio si potrebbe forse fissare negli anni '30 del Novecento con la prima specificazione d'origine dei vini «tipici» dei territori di Santa Maddalena e del Lago di Caldaro, oppure negli anni '60 e '70 con l'ammirazione e i lusinghieri giudizi espressi per i vini di queste terre da Luigi Veronelli, ma che in realtà trova il suo pieno compimento solo a partire dalla fine degli anni '80 in corrispondenza coi profondi cambiamenti nel gusto che portarono, in Italia e non solo, a considerare la bevanda vino non più esclusivamente come un semplice seppur imprescindibile componente della dieta quotidiana, bensì come un bene edonistico, caricato di valenze culturali, estetiche e di prestigio.
Fatto sta che da almeno due decenni, fra gli addetti ai lavori e gli appassionati, la quasi totalità delle cantine altoatesine gode a nord e a sud delle Alpi di una ben meritata fama che ne ha decretato un successo in continua crescita.
Vale quindi la pena tracciare brevemente il percorso della viti-vinicultura dell'Alto Adige nel corso dell'ultimo secolo per cercare di capire le ragioni di tale successo e immaginare le possibili evoluzioni negli anni a venire.
Sul finire dell'Ottocento e gli inizi del Novecento la scena era dominata dalle grandi famiglie private dei cosiddetti produttori, ubicate prevalentemente a Bolzano e Merano, che comperavano l'uva dai contadini per poi vinificare imbottigliare ed esportare il prodotto finito verso i fiorenti e assetati mercati dell'area austro-ungarica, della Svizzera e della Germania meridionale. La fondazione nel 1876 della Scuola di enologia di San Michele all'Adige ad opera del grande Edmund Mach aveva favorito lo sviluppo di una viticultura più consapevole e aggiornata alle più recenti scoperte e pratiche enologiche in vigna e in cantina, consentendo fra l'altro il superamento delle crisi della fillossera e della peronospora; inoltre, al fine di risollevare le condizioni economiche dei contadini più poveri e disagiati, aveva promosso le prime forme di associazionismo che dettero vita, a partire dal 1893, alla nascita delle cantine cooperative.
Il primo conflitto mondiale e la successiva annessione al Regno d'Italia mutarono radicalmente le cose: il tradizionale sbocco commerciale a nord finì ben presto per esaurirsi e non restavano alternative. La conquista dei mercati in Italia era infatti impresa impossibile dovendo entrare in competizione con regioni aventi tradizione enologica affatto diversa

Turris Babel #96 L'evoluzione di una risorsa

e non certo carenti di vino in grande quantità e a buon mercato. Il vino che prima veniva venduto a 100 a nord del Brennero ora si riusciva a piazzarlo a fatica a 30 in Italia. Fra il 1920 e il 1950 la viticultura altoatesina passò quindi uno dei suoi periodi meno floridi e depressi riducendosi quasi esclusivamente al soddisfacimento dei fabbisogni locali.
Nel secondo dopoguerra si registra finalmente la riapertura dei mercati germanofoni. Le condizioni di mercato si rivelarono più propizie che mai: i consumatori tedeschi e svizzeri sembrava non vedessero l'ora di poter tornare ad assaporare i vini rossi delle Dolomiti, anche a scapito delle produzioni proprie e di quelle di altre regioni limitrofe. La domanda negli anni '60 e '70 cresceva in continuazione e i produttori, colpiti da questa inaspettata «febbre dell'oro» non si tirarono indietro: la produzione si organizzò assumendo caratteristiche quasi industriali, in vigna le rese furono spinte ai massimi possibili privilegiando il vitigno più umile e produttivo, la schiava grossa, in cantina si sviluppò una tecnologia da «birrificio», la catena distributiva venne oliata e calibrata in ogni dettaglio, privilegiando come clienti le grandi centrali d'importazione tedesche e svizzere. Il vino che ne risultava era ovviamente di scarsa qualità e spesso non raggiungeva i livelli minimi di gradazione alcolica, così che si decise di «allungarlo» facendo salva la denominazione d'origine, per mezzo di iniezioni di mosti concentrati provenienti da altre regioni italiane, anch'esse contente di poter approfittare per via indiretta di un mercato così ricettivo. Complice una quasi assente attività di controllo, si finì poi con allungare il vino atesino – vi andava infatti compreso anche quello trentino specialmente della val di Cembra e della zona dei laghi - direttamente con masse di vino neutro di altre regioni italiche, su tutte l'Abruzzo e la Puglia. Il vino italiano in sé, fatte salve alcune eccezioni, era infatti assai difficilmente esportabile e commercializzabile in Germania a prezzi remunerativi. In quegli anni più del 90% del vino altoatesino veniva dunque venduto all'ingrosso per mezzo di grossi vagoni cisterna che affollavano la stazione di Bolzano, componendo i convogli che partivano regolarmente con destinazione oltre Brennero. Il resto erano damigiane o al massimo bottiglioni da 1,5÷2 litri con tappo corona. Il Kalterer See venne ironicamente ribattezzato il più grande lago del mondo!
Come tutte le bolle, anche questa finì per sgonfiarsi. Due i fattori decisivi: lo scandalo del metanolo che colpì drammaticamente l'immagine del vino italiano a metà degli anni '70 e la già citata repentina mutazione del gusto e delle aspettative dei consumatori. Questi cominciarono a stancarsi di certi vinelli di montagna a basso costo e a interessarsi ai vini più costosi e indubbiamente più appaganti di altre regioni vinicole: l'immagine del vino sudtirolese si deteriorò velocemente e i mercati divennero sempre meno ricettivi.
Tuttavia questa volta la crisi durò poco grazie ad una rapida reazione propiziata soprattutto dalla

lungimiranza dei Kellermeister di alcune cantine sociali che anche negli anni del boom avevano intuito che il futuro avrebbe significato «qualità» anziché «quantità».
Pionieri come Sebastian Stocker a Terlano, che aveva il pallino della serbevolezza e predicava la necessità di fare invecchiare il vino in bottiglia prima della commercializzazione, Luis Raifer a Colterenzio che introdusse pratiche di cantina innovative come l'uso delle botti di rovere di piccole dimensioni, Valentin Spitaler a Cornaiano che per primo riuscì a valorizzare le potenzialità organolettiche della schiava. Ad essi si aggiunsero le idee visionarie di alcuni produttori privati, fra i più duramente colpiti dalla crisi, come Alois Lageder di Bolzano e Paolo Foradori di Hofstätter a Termeno che promossero l'introduzione dei modelli enologici francesi, bordolesi e borgognoni.
Per tutti obiettivo primario era produrre meno per produrre meglio e spuntare prezzi più elevati sul mercato: bisognava però convincere i contadini ad abbassare le rese introducendo ad esempio pratiche di diradamento dei grappoli in vigna, operazione per loro innaturale e contraria ai radicati princìpi della tradizione che imponevano di non buttare nulla di ciò che la natura offriva. Eppure i vignaioli altoatesini, compresi quelli dei consorzi, si mostrarono più malleabili, o forse si potrebbe dire più lungimiranti, che in altre regioni italiane così come dei vicini «cugini» trentini, che ancora per anni si rifiutarono di cambiare mentalità patendo per questo periodi di forti difficoltà economiche. Fu così che, a cominciare dalle cantine sociali ben sorrette, occorre dire, dalla politica locale ed europea e da regimi fiscali favorevoli, il periodo di crisi non durò particolarmente a lungo e si tradusse in realtà in un'epoca di profonde trasformazioni strutturali tecniche e culturali sulla via della qualità. Il motto, in un certo senso rivoluzionario, alla base dell'azione politica era «zurück zu den Weinbauern» che tradotto significa «i produttori dell'uva devono poter controllare anche la vendita».
Con queste premesse, per i produttori privati il percorso verso l'uscita dalla produzione di massa fu indubbiamente molto più difficile e quindi più lungo a realizzarsi: drastico ridimensionamento della produzione, trasformazione da aziende vinificatrici-imbottigliatrici a vere e proprie tenute agricole, ricerca di nuovi canali e sbocchi distributivi, ridefinizione dell'offerta da prodotti a bassissimo prezzo a vini di prestigio con annesso carico di costi di commercializzazione, marketing, ecc. si rivelarono sfide non da poco che mieterono le loro vittime. Ma anche in questo caso, la guerra può oggi senz'altro dirsi in gran parte vinta.
Questa piccola grande rivoluzione sanciva di fatto la nascita del vino altoatesino moderno che ben presto convinse un po' tutti, a cominciare dalle guide del vino che a partire dai primi anni '90 avrebbero influenzato e indirizzato gusti, mode, tendenze in materia di vino. Dopo i primissimi «3 bicchieri» del Gambero Rosso assegnati ad alcuni vini culto come quelli di Giorgio Grai – altra icona del vino altoatesino contemporaneo e artefice della «sprovincializzazione» dell'enologia sudtirolese – o il Cabernet di Castel Schwanburg, il pubblico via via più vasto di intenditori italiani e internazionali cominciò ad appassionarsi alle raffinate esperienze sensoriali dell'altisonante Pinot nero Villa Barthenau Vigna Sant'Urbano, alle armonie esotiche dello Chardonnay Löwengang, alle delicate nuance vegetali del Sauvignon Sanct Valentin.
Il successo fu rapido e ininterrotto fino ai nostri giorni, giungendo ad allargare enormemente lo spettro dei vini di punta comprendendovi anche quelli da vitigni autoctoni, più di ogni altro capaci di identificarsi con tradizione e storia del territorio. Su tutti il lagrein, come la classica riserva dell'Abbazia di Muri-Gries o il modernista Taber, e il gewürztraminer, oggi una vera e propria passione dei palati italiani, e del quale non si può omettere la citazione del pluripremiato Nussbaumer di Termeno. Molto più difficile è invece stata la strada della schiava, imputata e troppo sommariamente giudicata colpevole degli eccessi orgiastici dei decenni precedenti, ora guardati come fossero gli anni della peste. La sua superficie vitata, tradizionalmente basata sul sistema a pergola, è calata in maniera vertiginosa, dal 70% a fine anni '70 al 17% attuale, tanto che alcuni ne paventano addirittura un'inevitabile rapida estinzione: solo di recente, e sempre a cominciare dalle guide, si è cominciato a riscoprirla e a riconoscerne le indubbie qualità, anche organolettiche oltre che di memoria storica e di legame identitario col territorio.
Fra le conseguenze del successo, a cui vanno aggiunte le intemperanze in questo caso favorevoli del cambiamento climatico, anche la riscoperta delle regioni vinicole più estreme e remote, dove spesso la viticoltura è un'impresa dai connotati eroici, dato che si è ai limiti pedo-climatici per una corretta e completa crescita vegetativa della vite. Parliamo soprattutto di Val Venosta e Val d'Isarco, i cui vini bianchi stanno letteralmente spopolando negli ultimi anni occupando stabilmente la testa delle classifiche.
Da ultimo la nascita di una vieppiù numerosa schiera di piccoli contadini indipendenti che hanno

deciso che era giunta l'ora di staccarsi dal cordone ombelicale delle cooperative e delle tenute private, per prodursi finalmente il vino da sé, dando libero sfogo alle proprie idee e convinzioni enologiche e rischiando ovviamente in prima persona: produzioni di nicchia, molto personali, strettamente legate ai terroir, molto spesso frutto dell'applicazione dei criteri dell'agricoltura biologica o biodinamica. Un fenomeno simile a quello dei cosiddetti garagiste, diffuso in alcune regioni della Francia, in particolare la Borgogna.
Del resto il «buon» vino in Alto Adige c'era sempre stato e bastava semplicemente riscoprirlo dopo gli anni della depressione prima e del delirio poi.
Oggi il sistema del vino in Alto Adige è quindi un modello riconosciuto ed invidiato da molti. Al vertice della piramide, dal punto di vista del potere politico-economico, siedono ancora le grandi cantine cooperative, diffuse e ben radicate su tutto il territorio di produzione e veri e propri punti di riferimento con circa i ⅔ della produzione; seguono poi con ¼ della produzione le cantine/tenute private che in parte producono l'uva in proprio in parte, come un tempo, la comprano, auf der Ehre, da contadini conferitori di fiducia. Ad esse come abbiamo visto si sono più di recente aggiunti i piccoli produttori che riescono a coltivare e imbottigliare in proprio. Ognuna delle tre realtà svolge un gioco di squadra a sé attraverso singole associazioni di categoria, ma senza prevaricarsi troppo e garantendo un'immagine unitaria del prodotto sorretto da un marketing piuttosto consolidato ed efficiente, coordinato dalla locale Camera di Commercio.
Al di là del valore economico in sé, il vino e tutto ciò che lo circonda è diventato così un perno fondamentale dell'offerta turistica dell'Alto Adige; grazie a mostre, rassegne, manifestazioni, percorsi turistici legati al tema dell'enogastronomia si riesce in particolare a colmare l'offerta nelle stagioni dell'anno meno tradizionali, ossia l'autunno e la primavera. E forse non è un caso che una delle più importanti e riconosciute rassegne del vino a livello internazionale, l'ormai ventennale Wine Festival di Merano, sia nato da queste parti e continui a mietere successi.
Ciò ha avuto riflessi sul mercato: si pensi che oggi circa il 50% del vino sudtirolese si consuma in loco, soprattutto grazie al turismo, il 18% è venduto in altre regioni d'Italia e il resto è destinato all'esportazione.
Fra i corollari della nuova cura verso il marketing e la promozione dei brand, oltre al tema del materiale pubblicitario o a quello, ancor più importante, del layout delle etichette, è pure quello – relativamente recente - del rinnovamento del patrimonio edilizio aziendale. Certo l'attenzione dei visitatori, dei turisti occasionali, dei giornalisti e dei clienti è in primo luogo affidata alle bellezze del paesaggio viticolo, coi suoi pendii terrazzati e i pergolati ombrosi al cospetto delle Dolomiti, armonica sintesi di natura e lavoro dell'uomo, ormai uno dei loghi più sfruttati del Sudtirolo, sottoposto a tutele ma in certi casi seriamente minacciato dalla speculazione. Ma una volta goduto di queste meraviglie, occorre ospitare il visitatore all'interno dell'azienda che deve presentarsi all'altezza. Ed è così che una volta recuperate le vecchie botti istoriate e restaurate le cantine e gli edifici di proprietà più antichi e di valore storico-artistico, molti produttori si sono concessi il lusso di costruire delle sedi completamente nuove, al passo coi tempi e le tecnologie più avanzate, più o meno avveniristiche, più o meno integrate col territorio circostante, molto spesso affidate ad architetti di un certo nome, e comunque sempre con l'obiettivo di colpire l'immaginario, suscitare stupore e ammirazione. Anche qui, quindi, una trasformazione: da azienda agricola o di produzione senza troppe concessioni estetiche a vera a propria maison, sulla scorta di esempi che certo non mancano a livello internazionale. L'analisi critica dei risultati di questi sforzi è ovviamente compito dei redattori di questa rivista.
Resta da chiedersi, in conclusione, per quanto tempo durerà l'idillio? La risposta purtroppo appare scontata ripercorrendo lo sviluppo delle vicende degli ultimi 100 anni e a far fede della teoria dei corsi e ricorsi storici. Due considerazioni lasciano comunque ben sperare anche per il futuro: la non comune capacità di adattamento e reazione alle avversità dimostrata dai vignaioli sudtirolesi e dagli operatori del settore in generale, e il fatto che in fondo il vino è sempre stato un compagno fedele e irrinunciabile della cultura occidentale fin dai suoi albori.

wein.kaltern

Eine Initiative zur Förderung der Weinkultur

Emil Wörndle

Die Idee, Wein im gesellschaftlichen und kulturellen Leben der Marktgemeinde Kaltern besser zu verankern, entstand vor ca. 15 Jahren auf Betreiben von anfangs 7 Kellereien im Zusammenwirken mit dem damaligen Bürgermeister Wilfried Battisti. Im Rahmen von verschiedenen Arbeitsgruppen wurde von Arch. Walter Angonese und Andreas Schett vom Büro für Kommunikation und Gestaltung das Konzept erstellt. Eingebunden in eine Corporate-Identity-Maßnahme wurde es mit gestalterischen Mitteln umgesetzt, wie etwa dem roten Punkt, mit dem die Partnerbetriebe gekennzeichnet sind, die sich an der Initiative beteiligen.
Weitere Gestaltungselemente sind die monolithischen Portale an den Dorfeinfahrten sowie ein territoriales Informationssystem, mittels dessen die verschiedenen Lagen, in Kaltern »Riegel« genannt, erhoben, kartiert und anhand von im Boden eingelassenen Schwellen aus weißem Kalkstein als Marken in der Landschaft entlang eines Weinweges sichtbar gemacht werden.
Die enogastronomischen Partnerbetriebe wurden auch mit speziellen Gläsern mit Wiedererkennungswert ausgestattet. Sie sind verpflichtet, mindestens sieben Kalterer Weine anzubieten von denen ein Drittel Kalterersee-Weine der Partnerkellereien sind. Dabei soll auch der kulinarische Aspekt nicht zu kurz kommen.
Begleitet wurden und werden diese Maßnahmen von Veranstaltungen (z.B. Kalterer Weintage im September, »Kaltern ganz in Weiß« im Juni), die in einem jährlich erscheinenden Magazin mit geschichtlichen und kulturellen Hintergrundberichten zum Thema Wein und Kaltern angekündigt werden.
Ein wesentliches Anliegen war es auch, in zentraler Lage eine Dorfvinothek zu errichten. Das Gasthaus ist als Dreh- und Angelpunkt der gesamten Initiative gedacht. Mit der Planung wurde der Wiener Architekt Hermann Czech beauftragt, dessen unprätentiöse und bescheidene Architektursprache für diese Aufgabe als besonders geeignet erachtet wurde. Sein Umgang mit den Materialien und die Gestaltung der Einrichtung ist souverän und gekonnt verhalten. Beim Betreten des Lokals vom Marktplatz her kommen allerdings Zweifel bezüglich der Räume und Funktionen auf. An der prominentesten Stelle des Gebäudes, an der Ecke Marktplatz/Andreas-Hofer-Straße führt eine Treppe in die darunterliegenden Gasträume. Diese wird sozusagen »gekrönt« von einer etwas höher gestellten Sitzgruppe. An der gegenüberliegenden Seite befindet sich die (offene) Küche, an der der Gast vorbeigehen muss, bevor er die Gasträume im Erdgeschoss betritt. Von der Straße kann man über einen weiteren Eingang direkt zur Theke, dem sogenannten »Budl« gelangen. Im hinteren Bereich liegt dann ein größerer Gastraum, dessen Mitte ein riesiger Tisch mit 14 Sitzplätzen einnimmt. An den Ecken sind kleinere höher gestellte Tischchen mit den entsprechenden Stühlen angeordnet. Von dort gelangt man über eine zweite Treppe an einem

Foto *Sabina Jellasitz*

transparenten Weinlager entlang in die Gasträume im Untergeschoss, die durch einen verglasten und verspiegelten Lichtschacht mit Tageslicht versorgt werden, wo sich das Einrichtungsmuster vom Erdgeschoss (großer Tisch in der Mitte, kleine höher gestellte Zweiertischchen am Rande) wieder fortsetzt.
Ob damit die Anforderungen, die an ein Dorfgasthaus gestellt werden, erfüllt sind, darf infrage gestellt werden. Zumindest findet man die gewohnten und zum Watten geeigneten Vierertische als Möblierung des Außenbereiches auf dem Marktplatz wieder.

L'iniziativa wein.kaltern

L'idea di valorizzare il vino per ancorare e migliorare qualitativamente la cultura e la vita sociale della zona produttiva di Caldaro tra il proprio territorio e i prodotti autoctoni, risale circa a una quindicina di anni fa in occasione della consortività di sette cantine con la collaborazione dell'allora sindaco Wilfried Battisti. Coordinatori del nuovo concetto strategico e di design erano l'architetto Walter Angonese e Andreas Schrott dell'Ufficio Kommunication und Gestaltung. Questa operazione di coinvolgimento in una società identitaria e corporativa si è risolta con mezzi creativi come ad esempio l'apporre un punto rosso accanto ai nomi delle cantine indicante le aziende partner dell'iniziativa. Altri elementi di riconoscibilità sono i blocchi di calcare bianco collocati agli ingressi del paese a nord e a sud, e le piastre sempre dello stesso materiale, collocate a terra con i nomi delle zone, costituenti un sistema informativo attraverso i quali si può mappare il territorio con i diversi appezzamenti, che a Caldaro sono chiamati Riegel. Queste simboliche «soglie» bianche fungono da marcatori del paesaggio, e rendono visibile la volontà di creare un percorso della «strada del vino». Le aziende enogastronomiche partner hanno i loro segni di riconoscimento sui calici da degustazione

Foto *Sabina Jellasitz*

particolari e diversi da quelli standard e sono tenute ad offrire un minimo di sette vini di produzione di Caldaro, dei quali un terzo deve appartenere alle cantine associate. Anche l'aspetto gastronomico è di supporto, così come gli appuntamenti periodici e gli eventi delle «Giornate del vino» in settembre o «Caldaro in abito bianco» in giugno, appuntamenti inseriti in una pubblicazione annuale con report storici e culturali di fondo sul vino e il territorio.
La strategia chiave di tutta l'iniziativa fu inoltre quella di creare una enoteca in un punto centrale del paese. Per assolvere a questo compito si chiamò l'architetto viennese Hermann Czech che con il suo stile sobrio e modesto, la capacità di scelta dei materiali e dell'arredo, risultava particolarmente adatto. Entrando dalla piazza non ci sono dubbi sullo spazio e sulla funzione del locale. Nel punto esterno più importante del palazzo, all'angolo tra la Piazza del Mercato e la via Andreas Hofer, una scala conduce ad una sala sottostante. Questa si può dire «impreziosita» da un arredo leggermente più ricercato, con alte sedute. Frontalmente sul lato opposto si trovano le cucine aperte che l'ospite deve attraversare prima di accedervi. Dalla strada si può entrare nell'enoteca direttamente al bancone, attraverso un altro ingresso, il cosiddetto Budl. In una zona posteriore si trova un'altra grande sala il cui centro è occupato da un enorme tavolo con 14 posti a sedere. Agli angoli sono collocati piccoli tavolini con sedie conformi. Da lì, attraverso una seconda scala, si passa attraverso uno spazio-magazzino per il vino, trattato anch'esso come un arredo, che costeggia la sala del piano sottostante, dove la luce diurna di un lucernario viene amplificata da specchi, e dove l'arredo riprende il piano terra, con un altro enorme tavolo.
Se da un lato è stata soddisfatta la volontà di avere una nuova locanda-enoteca in paese, da un altro lato ci si può porre qualche domanda e mettere in discussione certe scelte. Fortunatamente i soliti tavolini da quattro, utili anche per il gioco delle carte, sono sempre presenti sulla piazza come arredo esterno.

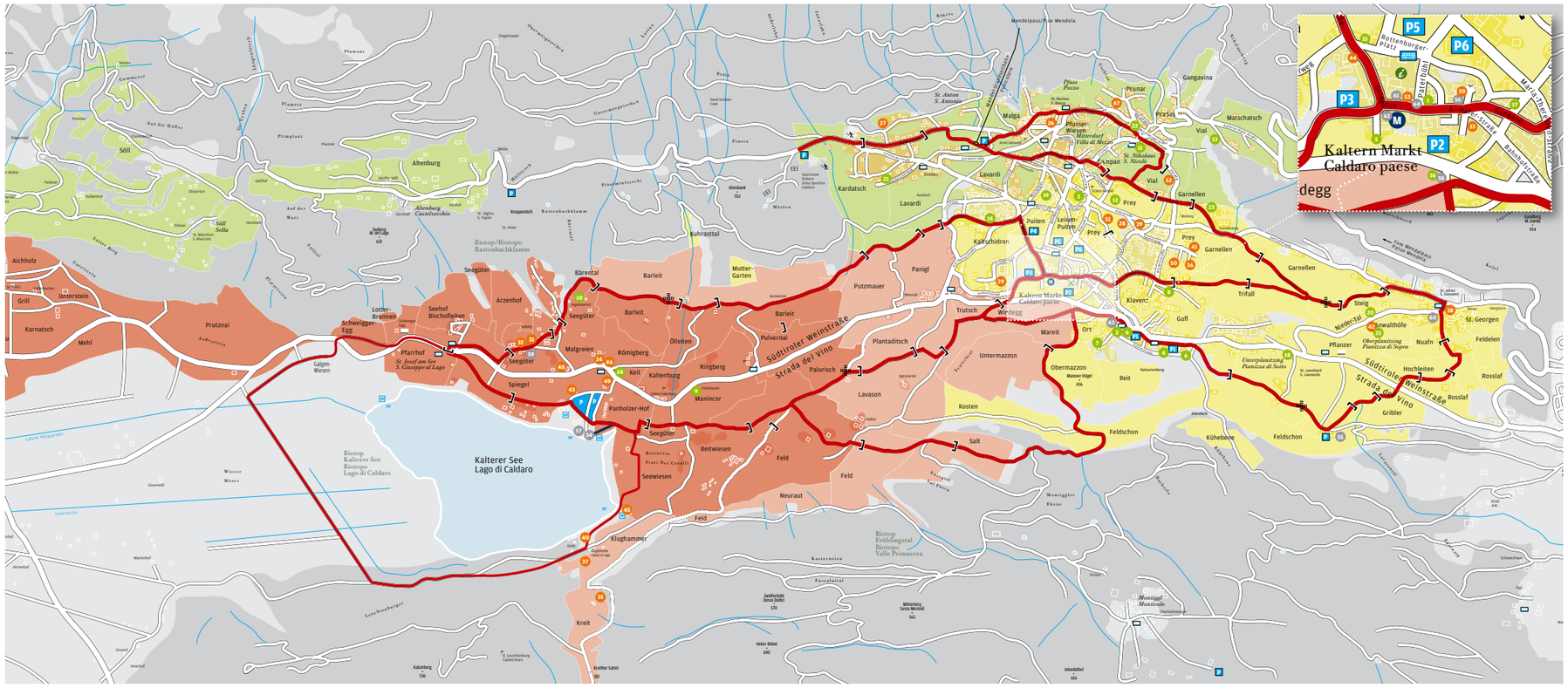
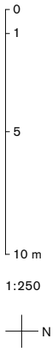


Foto *Emil Wörndle*

Foto *Sabina Jellasitz*

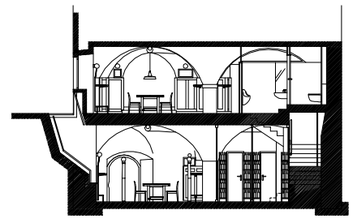
Foto *Günter Richard Wett*



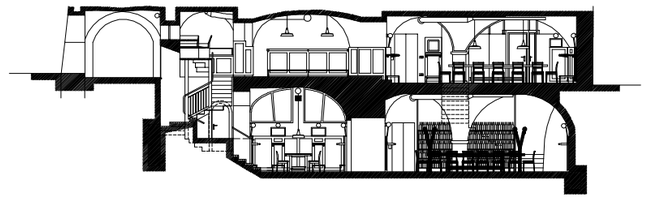
Invention of the Ordinary

«In South Tyrol's architectural in-between state,
Hermann Czech's bar in the arcades
on the market place in Caldaro calls to mind once
again an approach to architecture
based on a questioning attitude that was once
closely associated with Vienna:
architecture as a narration of normality, as a social
sculpture, is here combined with an ironic
dialogue with the place. Some zeitgeist designers
may shake their heads…»

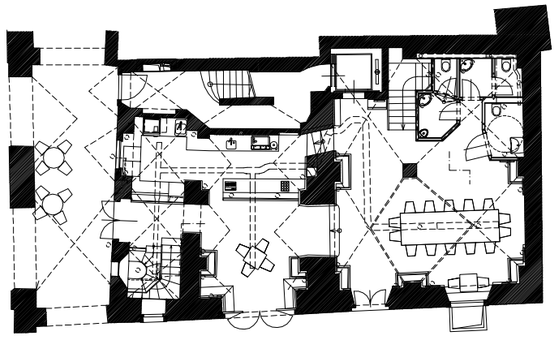
Robert Fabach



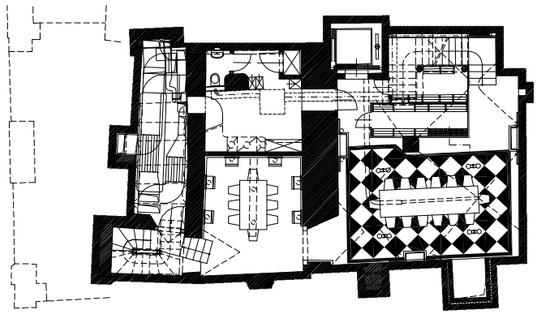
Schnitt – Sezione



Längsschnitt – Sezione longitudinale



Erdgeschoss – Piano terra



Untergeschoss – Primo piano interrato

Collaborators: Valentin Scheinost, Andreas Mieling, Thomas Roth, Georg Übelhör
PUNKT Wine-Bar, Caldaro, Italy
Architect Hermann Czech, Vienna

Una vigna in città, tenuta e cantina del convento Muri-Gries

Testo di *Alessandro Perucatti* – Fotografie di *Silvia Giovanelli*

Originariamente l'attuale convento era il castello principesco di Gries risalente al 1190 circa, controllato dai conti di Tirolo, collocato in posizione strategica per l'epoca, ai piedi del monte Guncina, luogo a cui si fa risalire il primo insediamento della zona. Il castello venne donato agli agostiniani dal duca Leopoldo IV d'Austria, e adibito a convento dopo che l'alluvione all'inizio del 1400 distrusse la loro prima sede conventizia, in s. Maria in Augia (risalente al 1166, ricavato da terreni anch'essi a vigna donati al medesimo ordine da Matilde e Arnoldo III di Morit-Greifenstein). Tutti i grandi conventi della regione sia del Trentino che dell'Alto Adige furono fondati nel XII secolo. In seguito venne secolarizzato, e poi donato all'Ordine dei Benedettini nel 1845, il quale nel 1941 accoglie un gruppo di loro monaci, scacciati dal nazionalsocialismo, provenienti da Muri, nell'Argovia svizzera da cui deriva il nome attuale. A tutt'oggi nonostante si trovi su territorio italiano, la proprietà del monastero è dell'ordine svizzero, una sorta di enclave e forse per questo uno dei motivi per cui il nucleo è rimasto intatto nel tempo. Le impressioni contenute nelle epistole degli abati Adalbert Regli e Leopold Hoechle durante l'insediamento raccontano di un paesaggio a viti, con Gries villaggio pittoresco ed ordinato e Bolzano, a meno di mezz'ora di distanza, grande circa come Lucerna in Svizzera. Considerazioni che ci fanno capire la situazione paesaggistica del tempo, e la particolarità del luogo urbanizzato durante i 150 anni successivi. Per la produzione del vino si sa che ancor prima, dal 1788, i monaci producevano un loro famoso Lagrein all'interno dell'abbazia, mentre un torchio in mostra nelle cantine risale già al 1549. I monaci benedettini, secondo la loro regola «ora et labora», contribuiscono da soli al loro mantenimento, producendo e commercializzando da sempre principalmente prodotti vinicoli. La cantina risulta rigorosamente funzionale e lontana dalle scelte progettuali delle cantine nuove o ristrutturate in regione, rispettando esteticamente l'ambiente storico in cui si trova. A fine '700 venne costruita l'attuale chiesa barocca, e l'antica chiesa gotica del complesso venne destinata gia' all'epoca ad uso cantina e produzione. I segni del passato sono ancora visibili dagli spessori dei muri e la presenza di volte che marcano gli spazi e ospitano gli strumenti e gli accessori della filiera produttiva. Nell'ex chiesa gotica si trova anche la cantina di fermentazione con le botti in acciaio inox.

Nelle antiche cantine del castello, Palas 1 e Palas 2 secondo una planimetria dell'impianto del castello del Bettinazzi del 1830 ca., sono conservati le grandi botti in legno e le barrique. Altri spazi tecnici si trovano nell'atrio della vecchia chiesa, nel «Paradieskeller» e nella torre (Turm / Bergfrit); inoltre si segnala un recente ampliamento sotterraneo (ipogeo) tecnico – funzionale della cantina a lato del complesso storico.

La cantina Muri è conosciuta per la ricerca di produzione qualitativa, raggiunta grazie alle caratteristiche del terreno, dal microclima, e dalla capacità dei

Turris Babel #96 Una vigna in città, tenuta e cantina del convento Muri-Gries

Scorcio esterno dell'antica chiesa – Alte Stiftskirche Außenansicht

Chiostro del convento – Kreuzgang des Klosters

Scorcio interno della ex antica chiesa – Alte Stiftskirche Innenansicht

Interno della torre – Im Inneren des Turmes / Bergfrit

Antica cantina – Palas 2 – Alter Keller – Palas 2

Turris Babel #96 Una vigna in città, tenuta e cantina del convento Muri-Gries

Stratigrafia terreni varie zone vitivinicole – Stratigrafie der Böden verschiedener Weinbaugebiete

suoi enologi. Attualmente il vigneto ed il monastero sono posti sotto tutela monumentale ed in zona di rispetto agricola (Provvedimento di vincolo DGP-LAB 4982 del 25/07/1977 e zona di rispetto). Viste queste particolarità e tipicità la cantina sottolinea la qualità del vino prodotto in funzione della posizione geografica.

Le zone di coltivazione estese su una superficie di 30 ettari ca. comprendono le zone viticole di Appiano (10 ettari) e quelle di Bolzano (20 ettari).

Le zone viticole di Appiano sono formate da terreni calcarei e ghiaiosi e si trovano a 420-600 m. s.l.m.. Le zone viticole di Bolzano la cui morfologia del terreno è caratterizzata dal porfido di Bolzano dai terreni ghiaiosi e soffici dell'area alluvionale del fiume Talvera sono situate a 260-300 m. s.l.m.. In particolare 2,7 ettari intorno al monastero di Muri-Gries, segnati e limitati da antiche mura in pietra, rappresentano il «cuore» della viticoltura dove cresce il miglior «Lagrein» dell'abbazia.

Puntare sulla qualità dei propri vitigni e sfruttare le proprie risorse interne, sono gli elementi che faranno il successo della cantina conventuale sotto la guida attuale dell'enologo «Kellermeister» Christian Werth. Muri-Gries è oggi una classica azienda produttrice di vino rosso per l'85% ed il 15% di vini bianchi. Nell'ambito dei vini rossi, il Lagrein (80%) è nettamente predominante. Oggi, oltre il 90% della produzione è costituito da vini di qualità venduti in bottiglie da 0,75 litri. Lo stemma del convento Muri-Gries 1891 (Wappen Muri-Gries) e la data di fondazione del 1845 sono i simboli impressi nel vetro delle singole bottiglie.

Il grande Complesso Architettonico segnato dalle numerose finestre, dalla chiesa barocca e dalle sue torri da una parte domina e caratterizza la piazza Gries e dall'altra attraverso un muro di protezione ed isolamento circoscrive una vasta area verde che ospita i vigneti pregiati della cantina. All'interno di questo forte disegno urbanistico racchiuso e protetto tra Corso Libertà e Via Fago i Monaci Benedettini sono riusciti a conservare gran parte del vigneto dagli sventramenti e dagli assi delle idee e trasformazioni del periodo fascista.

BIBLIOGRAFIA

Ambros Trafojer, »Das Kloster Gries«, Selbstverlag des Klosters Muri-Gries, Fotolito Longo AG , Frangart 1982 (2. neu bearbeitete Auflage)

Franz Caramelle, Richard Frischauf, »Die Stifte und Klöster Tirols«, Tyrolia Verlag - Verlagsanstalt Athesia, Wien - Bozen, 1985

Oswald Trapp, Magdalena Hörmann-Weingartner, »Tiroler Burgenbuch - VIII. Band - Raum Bozen«, Athesia - Verlag, Bozen, 1989

Opuscolo Muri-Gries Tenuta Cantina Convento *www.muri-gries.com*

Eine kleine Weihnachts-geschichte für Architekten und Künstler über eine Flasche Wein

Die besonderen Weihnachtsgeschenke von Ivo Barth.

Text von Christian Schwienbacher

D E S I G N
Arch. Gerd Bergmeister
W E I N
Weißburgunder D□C St. Valentin 2001
Kellerei St. Michael Eppan

2003

2004

D E S I G N
Arch. Walter Angonese
Manfred A. Mayr
W E I N
Blauburgunder „Riserva", 2000
Kellerei J. Hofstätter

2005

D E S I G N
Arch. Christian Schwienbacher
Jörg Hofer
W E I N
Rupe Re, 2004
Cavit

2006

D E S I G N
feld72
W E I N
Cabernet Sauvignon Pfarrhof, 2003
Kellerei Kaltern

2007

D E S I G N
Ing. Benno Barth
Heinz Mader
W E I N
Gewürztraminer, 2006
Kellerei Schreckbichl

2008

D E S I G N
Arch. Peter Plattner
Philipp Messner
W E I N
Cortinie Cuvée
Weingut Peter Zemmer

2009

D E S I G N
PAUHOF Architekten
W E I N
Gewürztraminer Nussbaumer, 2008
Kellerei Tramin

2010

D E S I G N
Vudafieri Saverino Architetti
W E I N
Cabernet Sauvignon Riserva, 2005
Elena Walch

2011

D E S I G N
a3 milano
W E I N
Vicarius Trentino Rosso, 2007
Mori Colli Zugna

D E S I G N
MoDusArchitects
Arch. Sandy Attia, Arch. Matteo Scagnol
Hubert Kostner
W E I N
Cabernet Riserva Kampill, 2010
Erbhof Unterganzner

2012

2013

D E S I G N
Snohetta architects
Arch. Patrick Lüth, Arch. Kjetil Thorsen
W E I N
Perlé 2007
Ferrari Fratelli Lunelli SpA

Turris Babel #96 Eine kleine Weihnachtsgeschichte für Architekten und Künstler über eine Flasche Wein

Ich habe sogar erlebt, dass die Schachteln bei einem Wettbewerb in die Renderings eines Teilnehmers eingebaut wurden.

Eine kleine Weihnachtsgeschichte für Architekten und Künstler über eine Flasche Wein.

Die Weihnachtszeit ist immer so eine besondere Zeit. Das Jahr geht zu Ende, der erste Schnee schaut von den Bergen herab, die meisten Menschen gönnen sich ein paar Tage Ferien und freuen sich schon auf die Zeit ohne Hektik.

Ivo Barth hat sich für diese Zeit etwas Besonderes und in dieser Form sicher Einzigartiges ausgedacht: Seit nunmehr 12 Jahren verteilt er kurz vor Weihnachten seine »Weinschachteln«. Es ist seine Art Danke zu sagen für eine gute Zusammenarbeit mit Architekten und Bauherrn. Jedes Jahr beauftragt er einen Architekten, wenn möglich in Zusammenarbeit mit einem Künstler, mit der Aufgabe, eine Verpackung für eine Flasche Wein zu gestalten. Im Laufe der Zeit hatt sich so eine stattliche Anzahl von Architekten und Künstlern mit der kleinen Bauaufgabe befasst. Das Konzept ist sehr schlüssig, die Ergebnisse hingegen könnten unterschiedlicher nicht sein.

Angefangen hat das Ganze vor mittlerweile 12 Jahren mit Gerd Bergmeister, der damals noch ein wunderschönes, aber zu den heutigen Verhältnissen vergleichsweise einfaches Gebäude für eine Weinflasche entwarf. Eine Hülle aus Speerholz mit rechteckigen Einschnitten, die jeweils um die Ecke gingen. So blieb zum Beispiel die Etikette der Weinflasche von außen sichtbar.

Bereits ein Jahr später brannten Walter Angonese und Manfred Alois Mayr die Flaschenform in einen massiven quaderförmigen Eichenblock, eine Referenz an den Wein im Eichenfass. Das Ausbrennen der Eichenfässer hat ja großen Einfluss auf das spätere Weinaroma.

2005 baute ich mit dem Vinschger Künstler Jörg Hofer ein Bild: Eine schwarze Sperrholzkiste, liegend aufklappbar mit zwei unterschiedlich tiefen Hälften. Innen entwarfen wir ein einfaches Gerippe, die Form der Flasche ausgespart, außen die Textur des lasierten Holzes gegenübergestellt einer verwitterten Bleiplatte. Die geöffnete Weinschachtel konnte an die Wand gehängt werden.

Feld 72 mit Josef Zoderer und Esther Stocker machten ein Buch aus vielen Holzschichten mit Boden und Deckel aus Nussholz, bedruckt mit einem Text von Josef Zoderer, das Negativ der Flaschenform ist mit einem Bild von Esther Stocker vom bekannten Silo Barth ausgekleidet. 2007 setzte Heinz Mader eine Arbeit des verstorbenen Benno Barth, des Bruders von Ivo Barth, um. Eine Verpackung im eigentlichen Sinn, mit Spagat kunstvoll zusammengehalten. Benno hatte die Schachtel in eines seiner legendären 100 Moleskine-Büchlein skizziert und der Künstler Heinz Mader hatte dem nicht viel hinzufügen wollen.

Architekt Peter Plattner und der Künstler Philipp Messner entwarfen eine faltbare Landschaft, eine komplexe Arbeit die sich besonders hervorhob durch die formale Umsetzung der Idee.

Ganz neue Wege beschritten das Architektenduo Pauzenberger und Hofstätter: die Pauhof-Architekten bauten eine Stadt. Ihr Projekt hieß Urban Modular 2009. Die Summe der Weinschachteln gestapelt und aneinandergereiht, zueinander in Beziehung gesetzt durch eingefräste Verbindungswege und Brücken ergab eine große Wohnmaschine. Danach wurde das zusammengesetzte Gebäude fotografisch und filmisch festgehalten, auseinandergebaut und an die Kunden und Freunde der Firma Barth verteilt. Die Schachteln werden wohl nie mehr zusammenkommen, aber es war ein besonderes Gefühl der Verbundenheit.

Vudafieri Saverino Architetti entwarfen eine amorphe Vase aus Zirmholz mit einem Kupferrohr innen und einem Deckel, aus dem echtes Gras spross, das manche sehr lange kultivieren konnten.

A3 Milano entwickelten eine Holzmusterbox: ein scharfkantiger Quader aus Schwarzblech gefüllt mit lauter Rundstäben in allen erdenklichen Holzarten und einer Weinflasche mittendrin.

Überraschend, erfrischend und leicht, aber auch intellektuell kam die Arbeit von Modus Architects und dem Kastelruther Künstler Hubert Kostner daher. Sie steckten die Weinflasche in eine Nylontasche aus GFK. Das Nylonsackl als Skulptur birgt eine Flasche, von der nur der Flaschenhals herausschaut und die man auch nicht mehr herausbekommt, ohne die Skulptur zu zerstören! Man weiß nicht, was man trinkt! Es sorgte bei der Übergabe für manches Missverständnis, das dann rasch in Staunen und Gelächter umschlug, erzählt Ivo Barth.

Ein Designobjekt kreierte hingegen Snøhetta Architects mit Patrick Lüth: Ein faltbares Tablett aus Holz wickelt sich um die Weinflasche und schützt sie. Eine subtile runde Einbuchtung in der Größe des Flaschenbodens sorgt dafür, dass die Flasche auf dem Tablett nicht verrutscht.

Man darf gespannt sein, welche Erleuchtung das Gespann Andrea Marastoni und Arnold Dall'O heuer haben werden.

Nicht zu vergessen der Wein: Jedes Jahr gibt es einen anderen Wein von einer anderen Kellerei, da auch Weinkellereien seit jeher zu den Kunden der Firma gehören. Bereits viele namhafte Weinkellereien fanden so im Lauf der Zeit eine ihrer Flaschen in der besonderen Verpackung der Firma Barth wieder: Hofstätter aus Kaltern zum Beispiel mit dem Weißburgunder St. Valentin, St. Michael Eppan mit einem Blauburgunder Riserva, Cavit aus Trient mit dem Desertwein Rupe Re, Kellerei Kaltern mit dem Cabernet Sauvigno vom Pfarrhof, Schreckbichl aus Girlan lieferten einen Gewürztraminer, Peter Zemmer aus Kurtatsch einen Cortinie Cuvée, die Kellerei Tramin einen Gewürztraminer Nussbaumer; Elena Walch war mit einem Cabernet Sauvignon Riserva vertreten, Mori Colli Zugna mit einem Vicarius, vom Erbhof Unterganzner kam ein Cabernet Riserva Kampill und Ferrari Lunelli trug sich mit einem Perlé in die lange Liste ein.

Jedes Jahr wird nur eine limitierte und auch nummerierte Auflage dieser Weinschachteln hergestellt, und sie wird jedes Jahr nur an Freunde, Kunden und an Architekten verteilt, die mit der Firma Barth in diesem Jahr zusammengearbeitet haben. Ivo Barth besucht dabei die meisten Architekten in der Vorweihnachtszeit persönlich. Es soll ein Dankeschön sein, aber auch eine persönliche Verbindung herstellen.

Die unterschiedliche Komplexität der Entwürfe reicht dabei von einfachen Schachteln am Beginn der Serie bis zu experimentellen Versuchen, die für Barth eine besondere Herausforderungen waren, wie die gefaltete Landschaft von Peter Plattner mit Philipp Messner oder das Nylonsackl von Modus architetcs und Hubert Kostner.

Wenn man heute befreundete Architekturbüros besucht, dann sieht man fast überall eine oder mehrere der Weinschachteln von Ivo Barth in einem Regal oder auf einem Tisch stehen; ich habe sogar erlebt, dass die Schachteln bei einem Wettbewerb in die Renderings eines Teilnehmers eingebaut wurden.

Die Projekte an sich haben natürlich nur die Aufgabenstellung gemeinsam, die Ergebnisse sind so vielfältig wie überraschend, das ist das einzige Kontinuum. Sie zeugen von einer sehr persönlichen künstlerischen Auseinandersetzung und einem hohen Anspruch an die gelieferte Qualität, einhergehend mit der Vorfreude auf Weihnachten.

Design im bäuerlichen Umgangston

Im Gespräch mit den Gestaltern der Erste+Neue

Interview von *Thomas Kronbichler, Martin Kerschbaumer*

Es ist ein vernebelter Tag. Wir verfahren uns zweimal auf dem Weg zum kleinen Studio am Zenoberg, von dem wir dann hinunter auf Meran blicken. Lioba Wackernell und Andrea Muheim sind zusammen Granit Design. Sie arbeiten als Grafikdesigner vor allem an Projekten im Bereich der Kunst und der Kultur. Auch der Künstler Manfred Alois Mayr ist heute in ihrem Studio. Er war an der Gestaltung der Kalterer Kellerei Erste+Neue maßgeblich beteiligt und hat Granit für das Projekt vorgeschlagen. Wir sprechen mit ihnen über Wein und Gestaltung.

Wie hat das mit der Erste+Neue angefangen?

Manfred Alois Mayr Im Zuge der sanften Sanierung hatte ich den Auftrag der künstlerischen Intervention »Weinlauf« abgeschlossen, da wurde ich vom Obmann der Kellerei gefragt, ob ich nicht auch die neuen Weinetiketten machen könnte. Da holte ich Granit mit ins Boot. Ich wusste, sie sind mit mir auf einer Wellenlänge.

Lioba Wackernell Wir haben Manfred bei unserer Arbeit für das Hotel Greif in Bozen kennen gelernt …

Andrea Muheim … es war eines unserer ersten spannenden Projekte in Südtirol.

Geschah das in Absprache mit dem Auftraggeber?

Manfred Durch den architektonischen Eingriff kamen bei den Verantwortlichen der Genossenschaft auch neue Fragen auf: Wer sind wir? Wie positionieren wir uns? Wie erzählen wir unseren Wein? In der Konstellation mit Granit versuchte ich die Aufgaben zu lösen.

Andrea Wir haben uns fast zwei Jahre lang intensiv mit dem neuen visuellen Auftritt der Kellerei beschäftigt. Und das war gut so – wie bei einem guten Wein: der muss auch seine Zeit im Fass reifen.

Wie greift man so ein Projekt überhaupt an?

Manfred Man diskutiert mit dem Obmann, dem Kellermeister und mit dem Verkaufsleiter bei einem Glas Wein über die Entwicklung einer glaubwürdigen, authentischen Selbstdarstellung und einer stimmigen Identität.

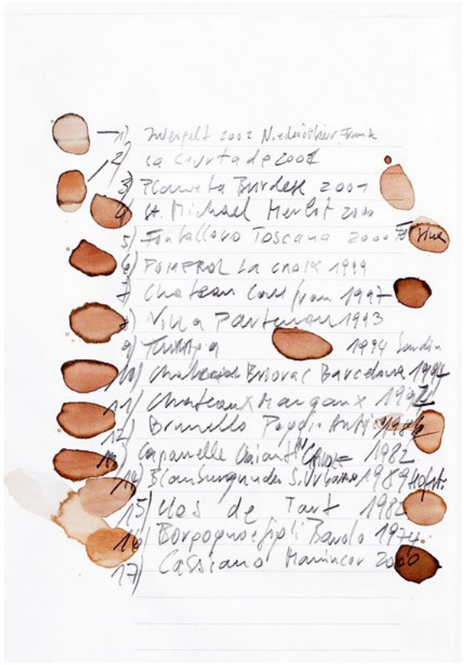
Lioba Wir wollten ein ganzheitliches, und ein wirklich individuelles Erscheinungsbild kreieren.

Vor uns steht eine Serie von Flaschen. Was ist

Fotos *Nicolò Degiorgis, Annette Fischer, Manfred Alois Mayr, Hartmut Naegele, Maurice Haas.*

»Das Blau wird zur konstanten Leitfarbe und zum klaren Erkennungsmerkmal der Kaltererseeweine.«
Manfred Alois Mayr

Der Kellermeister Gerhard Sanin beim Verkosten.



»Bei Wein verstehe ich Farbe als Kennzeichnung des Geschmacks, der Frische und der Schwere.«
Manfred Alois Mayr

Erste Experimente mit kurzen Kapseln. Auf dem Korken darunter erkennt man die Marke.

der Ansatz, wenn man mit der Gestaltung der Etiketten beginnt?

Manfred Vor den formalen Gedanken stand immer die Geschichte, die wir erzählen wollten. Am Anfang stand die bäuerliche Alltagskultur. Wir haben versucht, etwas zu entdecken, worauf man aufbauen kann. Das visuelle Auftreten ist wie mit einer neuen Kleidung: Kann ich so etwas tragen? Will ich so auftreten? Widerspiegelt das meinen Charakter?

Lioba Was ist der Geist der Kellerei? Welche Aura geben wir der Weinflasche? Welchen Wein verkörpert die Etikette? Wie schaffen wir Orientierung, wie treten wir einprägsam auf und wie machen wir das Produkt sichtbar?

Und das Plus?

Manfred Ich habe mich lange mit den Ohr-Marken für Tiere beschäftigt. Jeder Stall hat seine eigene Marke – die Stall-Marke. Und wenn die Schafe auf den Almen kommen, werden sie zur Kennzeichnung des Herkunftsortes farblich markiert – also die Berg-Marke. In Anlehnung an diese zeitlosen und raffinierten Markierungsmethoden entwickelten wir das einprägsame Erkennungsmerkmal: die Seitenmarke. Die »Marke« haben wir als Logo für die Erste+Neue und für die Etiketten auf den Weinflaschen verwendet. Das Plus als Gütesigel und Markenzeichen! Dieses Zeichen ist in jeder Sprache leicht verständlich und erkennbar.

Andrea Das Plus steht als Zeichen des Zusammenschlusses der ehemals zwei Kellereien und ist auch Ausdruck der positiven und innovativen Grundhaltung.

Wie kam es zur Auswahl der Farben? Sie machen einen Großteil eurer Gestaltung aus.

Manfred Bei Wein verstehe ich Farbe als Kennzeichnung des Geschmacks, der Frische und der Schwere. Die Farbe Blau hat Symbolcharakter. Das Blau wird zur konstanten Leitfarbe und zum klaren Erkennungsmerkmal der Kaltererseeweine und der neuen Verpackungslinie. Die blaue Kalterer Schürze vermittelt das Lokale, jedoch nicht das Elitäre. Wir haben sie als bodenständiges Symbol verarbeitet und im neuen Identitätsprozess eingesetzt – nicht im folkloristischen Sinn, sondern für Langlebigkeit einer authentischen Weinkultur. Tradition und Regionalismus als Botschafter für kulturellen Reichtum und Mehrwert.

»Bei der typografischen Lösung der Lagenweine haben wir uns von der Handschrift des Kellermeisters inspirieren lassen.«
Lioba Wackernell

Blaue Kalterer Schürze: »Hier geht es nicht nur um das Aussehen, hier geht es um Identität.«
Andrea Muheim

»… wenn die Schafe auf den Almen kommen, werden sie zur Kennzeichnung des Herkunftsortes farblich markiert.«
Manfred Alois Mayr

Lioba Bei der typografischen Lösung der Lagenweine haben wir uns von der Handschrift des Kellermeisters inspirieren lassen. Er schreibt nämlich die Namen der Weine mit Kreide auf die Fässer. Das Kennzeichnen und das Identitätsstiftende zieht sich durch die gesamte Gestaltung. Bei der Bildsprache sieht man die Bauern und die Mitglieder – und zwar nicht herausgeputzt, ausgestellt, hingestellt, sondern ganz selbstverständlich beim Glas Vernatsch.

Die Kellerei Erste+Neue ist eine Genossenschaft mit vielen Mitgliedern. Wie wollen Sie es da allen recht machen?

Andrea Die Kellerei hatte keine archivierte Geschichte, auf die man hätte bauen können. Also konnten wir etwas Neues schaffen, ohne Altlasten.

Manfred Der Arbeitsvorgang passierte prozesshaft –wir haben vom Vorstand bis zu den Mitgliedern versucht, alle in den Planungsprozess mit einzubinden. Es ging also um eine gesunde Reibung. Die Bauern haben eine starke Meinung, wenn es um ihre Etiketten geht. Denn am Ende geht's immer darum: der Wein muss verkauft werden.

Lioba Und das Etikett muss vieles schaffen: Ansprechend sein, zum Wein passen, die Geschichte erzählen. Das heißt, das Ego weglassen, Dialog und Diskussion zulassen. Die eigene Marke weglassen.

Andrea Die Mitglieder und die Leitung der Genossenschaft waren sehr an unserer Arbeit interessiert, auch an scheinbaren Kleinigkeiten wie etwa dem Schriftsatz oder an den exakten Farben. Der Austausch war sehr intensiv, die Zusammenarbeit eng. Man hat gemerkt: Hier geht es nicht nur um das Aussehen, hier geht es um Identität.

Manfred Es war ein Taktieren – und oft auch ein Kampf! Eine Genossenschaft, das sind hunderte von Bauern. Jeder hat seine eigene Meinung. Und jeder soll auch seine Meinung haben dürfen! Unsere Aufgabe ist am Ende eine gemeinsame Linie zu finden. In der Hoffnung, dass das neue Kleid auch zum Genuss der guten Tropfen beiträgt.

Lioba So, wir machen jetzt ein Flaschl auf.

»… nicht herausgeputzt, ausgestellt, hingestellt, sondern ganz selbstverständlich beim Glas Vernatsch.«
Lioba Wackernell

Vino e Design si parlano anche parecchio, ma quasi mai in italiano

Gianluca Gimini

Il numero di progetti recenti legati al vino che è possibile trovare su riviste e blog di design ha più cifre. Di sicuro due, più probabilmente tre. Il cervello di chiunque abbia avuto la possibilità di prenderne visione nell'arco di alcune giornate, necessiterà quindi di un certo lasso di tempo per riuscire a computare questa discreta quantità di dati. Nel caso di questo articolo è stato possibile restringere il campo e produrre una serie di riflessioni, quando si è scelto di individuare tra tutti questi oggetti quelli che testimoniano un apporto concreto da parte del «design» alla fruizione del vino da parte dell'utente.
Ma è doverosa un'anticipazione: il metro di misura di questo apporto non è internazionale! Ciò che sposta coscienze e capitali su un mercato, non potrebbe che arrecare danno su un altro.

Una premessa

Per «design» si è scelto di sposare una definizione basata tanto sull'utilità sociale quanto sulla concreta commerciabilità. Saranno dunque oggetto di esempio sia quei prodotti che riescano nell'intento nobilissimo di migliorare la vita dell'utente finale tramite l'innovazione funzionale, tipologica o la tecnologia, sia quei prodotti che abbiano il potere di avvicinare al mercato del vino un maggior numero di persone.
Per «vino» si intende invece tutto ciò che riguarda il prodotto e il suo consumo, mentre non saranno argomento di riflessione i temi della produzione, del trasporto e della distribuzione per i quali sicuramente l'innovazione tecnica e gestionale può fare ancora moltissimo tanto in Italia quanto all'estero.

In Italia

Il vino, equiparato a tutti gli altri alcolici nella quasi totalità delle culture, non è tale nel nostro Paese. Eppure la sua assunzione conserva, come accade per tutti i prodotti legati al vizio piuttosto che alla virtù, fortissimi aspetti di ritualità, retaggio di una antica necessità di giustificare le attività finalizzate al piacere.
Se poi si pensa che i sacerdoti lo bevono durante la messa, non è azzardato scomodare addirittura il termine «sacralità» per descrivere l'aura che confonde i contorni di questa bevanda nell'immaginario collettivo.
Inoltre, mentre altri tipi di rito, come ad esempio quello bellissimo della preparazione di una dose di tabacco da pipa, tendono a dividere (tra fumatori e non fumatori, amanti dell'aroma che produce la combustione e detrattori) il vino ha il potere di unire; sia nel senso che nessuno nella nostra cultura viene discriminato sulla base del suo consumo, sia nel senso che, con un ruolo decisamente attivo, il vino favorisce la convivialità grazie ai leggeri stati di alterazione derivanti da un consumo moderato.
La millenaria storia del vino porta con sé oltre alla codifica dei gesti anche quella di tutti gli oggetti che fanno parte della sua cosmologia.

E' altissimamente improbabile che sul nostro mercato possa dunque essere proposto, ad esempio, un nuovo tipo di cavatappi di design che risponda ad uno dei due criteri precedentemente proposti. Nonostante esistano vari esempi di cavaturaccioli molto innovativi e anche molto venduti, lo strumento ideale rimane quello della tipologia a leva con doppio dente d'appoggio che usano tutti i sommelier, codificato grossomodo come lo sono gli strumenti musicali di un'orchestra, non a caso anch'essi fortemente refrattari all'intervento dei designer.
Al posto del cavatappi avrebbero indifferentemente potuto essere citati ad esempio calici, glacette, decanter, bottiglie, portabottiglie, tappi. E quanto gli italiani siano mediamente poco proni a vedere nel progetto legato al mondo del vino la possibilità di apporti positivi alla propria esperienza di consumo lo dimostra il clima di ostilità con cui fu accolta l'introduzione del tappo sintetico in luogo di quello in sughero.
Tra i più rilevanti progetti italiani dell'ultimo decennio figurano innumerevoli manufatti, legati però più all'art de la table che all'enologia; prodotti anche bellissimi e desiderabili, alcuni presenti addirittura nelle migliori antologie di design, ma quasi sempre catalogabili più propriamente sotto le categorie dell'oggetto da tavola, quando non del gadget, che sotto quella del design con funzione sociale come precedentemente proposta.
C'è poi un altro florido filone al quale si è scelto di non attingere che è quello dei progetti dal carattere artistico o celebrativo quali ad esempio la serie Calici Caratteriali di Gumdesign che fanno proprio dell'anti-funzionalità quella che gli anglosassoni chiamano USP (unique selling proposition).
Per la facilità di realizzare tirature piccolissime o pezzi unici, il vetro e il vetro al piombo sono materiali con cui si sono cimentati molti eccellenti designer. Chi avesse tempo troverà soddisfazione nell'inserire in Google chiavi di ricerca come «Matali Crasset», «Paolo Ulian», «Kacper Hamilton», «Martin Jakobsen» e «Sebastian Bergne» a fianco della tag «wine».
Questa manifesta inconciliabilità tra il vino e gli scopi più alti del design non va però ricondotta ad un demerito dei progettisti, ma piuttosto ad una condizione culturale comune tanto ai designer quanto ai fruitori di design.
La cultura del buon bere è certamente diffusa in maniera capillare in Italia anche se ha più le caratteristiche di una mitologia che di una scienza poiché si diffonde non con lo studio ma per una sorta di osmosi, alimentata dal retaggio storico, dal milieu fertilissimo e dal profondo rispetto che si ha

Indipendentemente dai giudizi di merito, i tappi in polietilene, lattice e silicone si sono imposti per le loro qualità di economicità e affidabilità arrivando a coprire in meno di dieci anni il 17% del volume globale dei vini imbottigliati contro il 10% cui sono ormai relegati i tradizionali tappi in sughero in uso dal XVII secolo.

Spinta al progresso, la portoghese Amorim, leader mondiale nella produzione di tappi in sughero ha appena introdotto un brevetto che rivoluziona l'imbottigliamento dei vini frizzanti: Helix, il tappo elicoidale che si serra a vite nel collo di una bottiglia appositamente sagomata.

Decanter Antonio Citterio, Toan Nguyen

Decanter disegnato da Antonio
Citterio e Toan Nguyen per Ittala
Hanno creato un decanter in vetro soffiato a
bocca, i cui elementi sono stati tutti ridotti al loro
scopo funzionale più puro e più essenziale.

Fermagoccia Noè Giulio Iacchetti

Il salvagoccia della serie Noè per Alessi
richiama in modo non privo di ironia,
la forma degli anelli con diamante
solitario. Della serie fanno parte anche
una pinza per aprire lo champagne e
un tappo in acciaio per richiuderlo.

Parrot Mendini

Il celebre Parrot in versione Proust,
naturalmente disegnato da Mendini
per Alessi. Un progetto di styling
senza tempo e senza compromessi
sulle prestazioni dell'oggetto.

per il comparto vinicolo nazionale. Ma non siamo un popolo di conoscitori a differenza di quello che sembrano pensare in molti all'estero. E chi scrive si sente assolutamente un italiano medio in questo senso: il sentimento nettissimo è che non ci sia nulla che il design possa promettere per migliorare l'esperienza del consumo del vino che non abbia il vago sapore di una truffa.
Gli argomenti a sostegno di questa affermazione -anche un po' pesante- si trovano tra le corsie dei supermercati e in enoteca. Le etichettature delle bottiglie per il nostro mercato, indipendentemente dal Paese d'origine, hanno un profilo nettamente più basso rispetto a quelle proposte in mercati quali U.S.A., Australia o Cina.
Il consumatore nazionale è molto più prono a farsi sedurre dall'impronta avanguardistica conferita dagli inchiostri metallici all'etichetta dello shampoo che allunga fortifica e ripara piuttosto che da una grafica contemporanea e appariscente

PerBacco Alberto Opalio

Prodotto da TN casalinghi a partire dal
2008 su licenza del designer Alberto
Opalio è un bell'esempio di innovazione
tipologica, indipendentemente
dalle possibilità di assolvere o meno
a una funzione alta del design.

Portabottiglie Noè Giulio Iacchetti

Portabottiglie della serie Noè per
Alessi. Ogni modulo contiene una
bottiglia e può essere facilmente
incastrato ad altri due mediante una
scanalatura posta lungo la base.

Calici caratteriali Gumdesign

Calici caratteriali per Vilca.

Bluebird CF Napa Brand Design

Cabernet Sauvignon brandizzato per un pubblico giovane sofisticato: il carattere tipografico disegnato a mano trasmette una sensazione di freschezza, ma il fatto che si sia utilizzato un cliché per avere lettere in rilievo qualifica il prodotto come qualcosa di pregiato.

Cycles Gladiator CF Napa Brand Design

Un altro Cabernet Sauvignon con la stessa origine geografica e stesso target. L'introduzione di questa nuova e appariscente etichetta (valsa anche un ritiro dal mercato nello stato dell'Alabama per le nudità) ha portato a un considerevole incremento delle vendite di questo prodotto.

Slingshot CF Napa Brand Design

Un naming che difficilmente si potrebbe immaginare adatto, anche in traduzione, alla sensibilità italiana, ma che ben si sposa alla trovata di modificare tridimensionalmente, con un foro di proiettile, la superficie della carta.

Six Seeds Evan Geltosky

Similmente al vino Slingshot (realmente in vendita) questo concept del grafico Evan Geltosky si basa sulla trasversalità tra nome e grafica: sei cerchi e un 6 rappresentano al contempo un grappolo d'uva ed una simbologia per «Six Seeds» (sei semi). Non casuale la perfetta sovrapponibilità fonetica con l'indicativo presente «succeeds» (ha successo).

Underwood

Con lo slogan «Yes we can» (Sì, inscatoliamo) e un doveroso disclaimer per sottolineare che non ci sono legami con partiti politici, l'operazione di Underwood è forse ancora più stupefacente del progetto imprenditoriale di Matt Zimmer: qui l'idea non viene da un package designer ma proprio dalla cantina Union Wine che produce il vino contenuto nelle lattine. Ciò che sul nostro mercato rappresenterebbe quasi certamente una perdita di credibilità è in realtà stato un prodotto richiesto dai propri clienti a quest'azienda dell'Oregon che lo aveva inizialmente proposto solo come gadget omaggio all'interno di una fiera.

99 Bottles of Wine David Schuemann

La copertina di 99 Bottles of Wine a cura di David Shuemann (edizioni Val de Grâce)

Stackwines

Stack Wines (vini impilabili) è un progetto imprenditoriale basato sull'idea del package engineer californiano Matt Zimmer. Per ovviare al problema del deperimento dei vini all'interno delle bottiglie aperte il confezionamento viene risolto con delle monoporzioni a metà tra un vasetto di yogurt e un calice senza gambo. Il materiale è 100% riciclato. Il prezzo per quattro dosi è di 12.99 $ (indifferentemente dalla scelta tra Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Grigio o Chardonnay)

Uproot Turner Duckworth

Un approccio didascalico: già dalla prima riga del manifesto aziendale si si capisce che lo scopo di Uproot Wines (ancora una volta dalla Napa Valley) è educare una nuova generazione di bevitori di vino. Le etichette frontali sono unicamente costituite da un codice colore che suggerisce le note aromatiche del contenuto.

Cork Carafe Quentin de Coster

Il progetto Cork Carafe del belga Quentin de Coster non è che un piccolo concept per un prodotto soffiato a bocca. Il valore è però grande se lo si considera come un progetto di communicational design. Per non dimenticare il nome del vino che si sta bevendo, dopo averlo versato dalla bottiglia in una piccola caraffa, si conserva il tappo che ne reca il nome. Il messaggio è agli antipodi da quello mandato con l'omologazione dei prezzi di Stack Wines: ciascun vino ha caratteristiche di unicità.

Foto di Eloide Timmermans

sulla confezione del suo Sangiovese preferito. La percezione del consumatore è sì pilotata, ma con estrema sobrietà.
Nel libro 99 Bottles of Wine David Schuemann racconta, con molto più dettaglio di quello che può trovare spazio in questa sede, quali criteri vengano applicati in altre parti del pianeta per condizionare la percezione del contenuto della bottiglia. Un'etichetta ben disegnata ha il potere non solo di innalzare il valore percepito del vino che contiene, ma addirittura quello di aumentarne la piacevolezza al momento dell'assaggio. Il traguardo del progettista grafico è quello di innalzare di circa 10 $ il valore percepito rispetto a quello reale.

Altrove

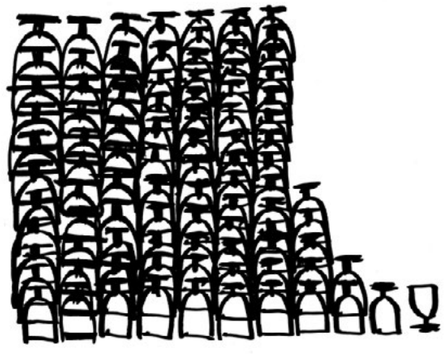
Negli Stati Uniti, come in quasi tutti i Paesi non appartenenti alla fascia tropicale che hanno rapporti politici e commerciali di vecchia data con le nazioni produttrici storiche, la cultura del vino è presente e generalmente in espansione. Le sue derive mitologiche arrivano però come di sponda, come se la sacralità del mondo vinicolo italo-francese venisse guardata da lontano e con occhio critico. Se sotto la sua ombra è impossibile fare un certo tipo di design, in prospettiva si può addirittura scegliere tra una pluralità di approcci.
Le foto che seguono documentano progetti divisi in maniera netta tra quelli che coltivano il mito con la finalità di elevare il consumatore e quelli che lo mettono in discussione, abbassando al livello del consumatore inesperto un prodotto cui evidentemente non si era avvicinato prima per una forma inconsapevole di timore reverenziale.
Ancora diverso è l'approccio da tenere per il designer che si trovi a progettare per mercati più nuovi quali ad esempio quello cinese. L'avvicinamento di nuovi consumatori a questo prodotto è spesso possibile grazie a quegli stessi oggetti che sul nostro mercato si è scelto in questa sede di declassare a gadget. Il neofitismo diffuso ed il grandissimo rispetto per la tradizione alloctona di questa bevanda fanno sì che risultino di conforto tutti quegli strumenti che aiutano a prevenire possibili errori nella conservazione e nella mescita. Termometri precisissimi, decanter meccanizzati, cantinette elettroniche e cavatappi che evocano per forma, dimensione e prezzo le componenti meccaniche di uno yacht o di una moto da corsa, sono strumenti concreti di avvicinamento di un nuovo pubblico e per le ragioni già citate sono da ritenersi, con un certo paradosso e solo in questo contesto, oggetti che incarnano una delle possibili funzioni alte del design.

Coravin

Il sistema Coravin è stato brevettato dall'omonima azienda in Massachusetts e affronta il problema della corruttibilità del vino dopo l'apertura della bottiglia in maniera tecnologica. Il liquido viene estratto perforando il tappo e senza mai entrare in contatto con l'aria. La cultura statunitense è sicuramente molto spaventata dagli eccessi del bere e il numero di prodotti mirati a un consumo che non preveda l'apertura e mescita della bottiglia intera in una sola occasione lo dimostra. Coravin offre all'intenditore (o aspirante tale) la possibilità di gustare la sua bottiglia preferita poco per volta, senza il rischio di trovarne il sapore alterato e senza mai stapparla.

Hauswein

Quello di Hauswein va considerato più che altro un progetto di marketing, con un intervento di disegno limitato alla livrea per la scatola. Infatti, per quanto il vino nel cartone non sia una novità, lo è la vendita di un prodotto i cui prezzi oscillano tra i 7 e i 9 euro al litro (a seconda del vino). In Italia il segmento dei vini in scatola, ad oggi, riguarda solo vini di bassa categoria con prezzi compresi tra 1 e 2 euro al litro. La possibilità di scegliere vini di fascia più alta con questo tipo di confezione è invece offerta in altri mercati quali quello tedesco appunto e quello australiano. Un consumatore maturo, attento all'ambiente e alla riduzione dei costi di imballaggio e spedizione, nonché alla possibilità di non mettere il vino in contatto con l'aria per versarlo, è disposto a spendere, ad esempio, 26 euro per tre litri di Rotwein nr. 20, un uvaggio contenente Cabernet e Dunkelfelder (prezzo per litro 8,67 euro). Foto di Markus Hayn.



Lempi Matti Klenell

Non è un prodotto IKEA ma la matrice è comunque scandinava, e non ci sarà da meravigliarsi se il colosso giallo/blu prenderà a prestito l'idea. Sono i bicchieri impilabili Lempi disegnati dallo svedese Matti Klenell per Iittala. La soluzione è brillante, ma per la tesi sostenuta nell'articolo anche inconciliabile con la sensibilità italiana. Questi bicchieri rispondono ai canoni del bicchiere da osteria che tradizionalmente non rientra tra le tipologie in uso presso le civili abitazioni. Allo stesso tempo è difficile che il prodotto, al costo di 23,40 euro la coppia, possa penetrare il nostro mercato attraverso le forniture per locande e trattorie giacché il costo medio dei bicchieri utilizzati in questo generi di locali oscilla tra i 90 centesimi e i 2 euro.

Wine Cooler Arian Brekveld

Il sistema di refrigerazione adottato dall'olandese Arian Brekveld per il suo Wine cooler prodotto da Royal Tichelaar Makkum è mutuato da quello utilizzato anticamente nel suo Paese per mantenere in temperatura il burro. Sopra la bottiglia aperta viene collocato, una volta bagnato, questo manufatto in terracotta ad elevata porosità: l'evaporazione dell'acqua causa l'estrazione forzata dell'aria con il conseguente abbassamento della temperatura della parte sottostante. Un metodo di raffreddamento a emissioni nulle.

Major Scale

Perfino i bicchieri Major Scale di Uncommon Goods (designer non accreditato) meritano una menzione, malgrado siano il tipo di prodotto che ci si aspetterebbe di trovare nel reparto oggettistica della Feltrinelli. I bicchieri recano i livelli esatti di riempimento per ottenere ciascuna delle sette note. Si tratta quindi di un progetto di interaction design, in cui la funzione primaria non è minimamente compromessa, mentre quella secondaria, anche senza la necessità di sperimentarla, non può non strappare un sorriso e magari anche qualche riflessione sul rapporto tra noi e gli oggetti.
Anche questa è utilità sociale.

Zeitschrift
der Architekturstiftung
Südtirol

Rivista della
Fondazione Architetture
Alto Adige

TURRIS BABEL

Turris Babel im Abonnement: vier Ausgaben für nur 30 Euro. Rufen Sie uns an (+39 0471 301 751), oder schreiben Sie uns unter cultura@arch.bz.it

Abbonamento Turris Babel: solo 30 Euro per quattro numeri. Chiamateci (+39 0471 301 751) o scriveteci all'indirizzo cultura@arch.bz.it.

www.turrisbabel.it

Im Ausland ist's leider teurer: 46 Euro für 4 Ausgaben.
Spedirlo all'estero purtroppo è più costoso: 46 Euro per 4 numeri.

RUBNER

KOMPOSITIONEN
AUS HOLZ

Erleben Sie den führenden Holzspezialisten
für individuelle Ansprüche im Bau.

Das Rubner Orchester
ein Ensemble aus
leidenschaftlichen Unternehmen

Technologisch führend und präzise bis ins Detail.
So entstehen international beachtete Spitzenleistungen in Holz.
Erleben Sie das Rubner Orchester!

HOLZLEIDENSCHAFT

www.rubner.com

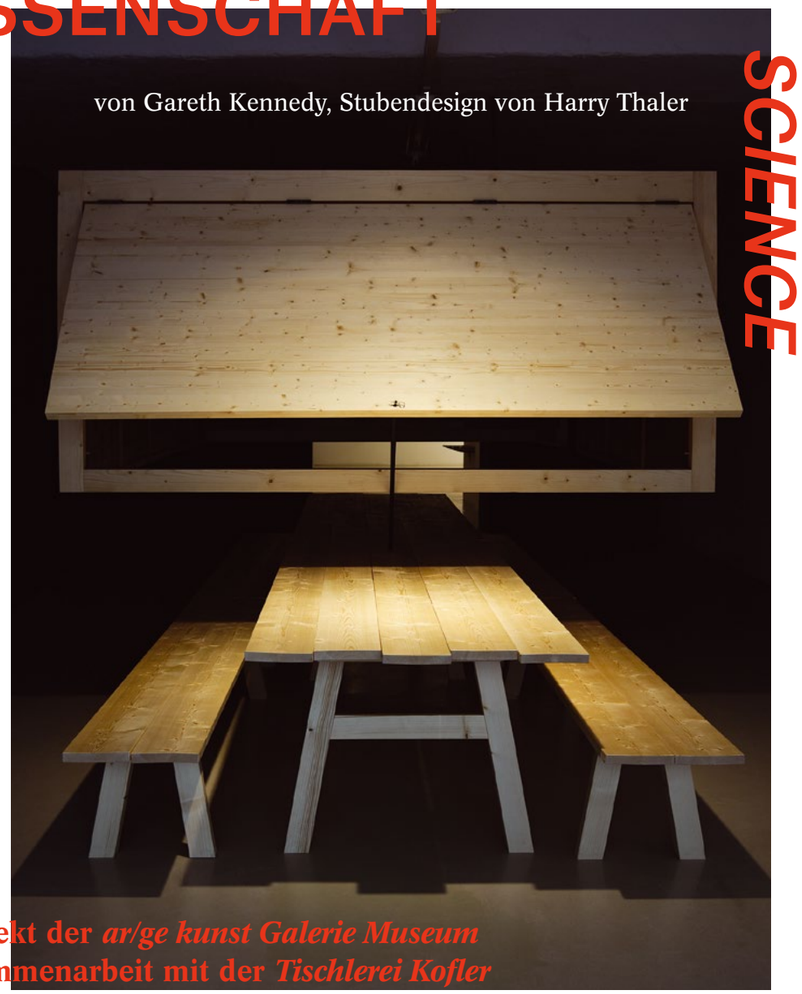
arge kunst
GALERIE MUSEUM GALLERIA MUSEO

DIE UNBEQUEME WISSENSCHAFT

20. September – 15. November 2014

THE UNCOMFORTABLE SCIENCE

von Gareth Kennedy, Stubendesign von Harry Thaler

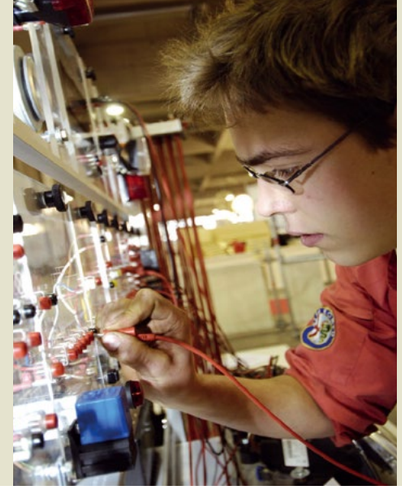


Ein Projekt der *ar/ge kunst Galerie Museum* in Zusammenarbeit mit der *Tischlerei Kofler* und der *Firma deplau*, St. Felix, Nonsberg.

deplau
interior design. superior style.

KOFLER
FALEGNAMERIA & INTERIOR DESIGN
www.koflerdesign.it since 1954

Mit freundlicher Unterstützung von Autonome Provinz Bozen, Deutsche Kultur/Autonome Region Trentino Südtirol/Stadt Bozen, Abteilung Kultur/Culture Ireland, Cultúr Éireann/Stiftung Südtiroler Sparkasse/Wolfstuben/Rothoblaas/pur Südtirol/Österreichische Mediathek **Ein besonderer Dank geht an** Egetmann Verein Tramin/Südtiroler Landesmuseum für Volkskunde in Dietenheim/Ofas Architekten, Bozen/Referat Volksmusik, Fotoarchiv Quellmalz (Bereich Deutsche und Ladinische Musikschulen)



Südtirols E-Marke als Garantie für Qualität
Il Marchio-E altoatesino come garanzia di qualità

Vor rund einem Jahr haben die Elektrotechniker im lvh die Südtiroler E-Marke gegründet, um mit einem Markenzeichen auf lange Sicht einen Vertrauensvorsprung zu erzielen. 33 Betriebe besitzen das Qualitätszeichen bereits. Nun wird eine verstärkte Zusammenarbeit mit den Partnern am Bau angestrebt.

Qualität, Kompetenz, Glaubwürdigkeit und Zuverlässigkeit stehen hinter der Südtiroler E-Marke. Vor rund einem Jahr wurde das Qualitätssiegel nach dem Vorbild und in Zusammenarbeit mit der E-Marke in Deutschland eingeführt. Ziel ist es, gemeinsam den Qualitätsgedanken im Elektrohandwerk noch stärker zu etablieren. „Die E-Marke soll sich gegenüber dem Endkunden als Qualitätsmarke positionieren. Alle Betriebe, welche die E-Marke führen, müssen entsprechende Mindestanforderungen an Qualität, Ausbildung, Kundenorientierung und –service erfüllen. Ebenso verpflichtet sich ein E-Marken-Betrieb mit seiner täglichen Arbeit zur optimalen Zufriedenheit seines Kunden und somit auch zum positiven Image der gesamten Branche beizutragen. Dazu zählt nicht nur die kompetente und kundenorientierte Beratung, sondern auch die Termintreue, die ja immer wieder – ob zu Recht oder Unrecht – kritisiert wird“, erklärt Daniel Weissensteiner, Obmann der Elektrotechniker im lvh. Partner und Kunden sollen durch die Kennzeichnung „E-Marke“ sofort einen qualifizierten Betrieb finden und erkennen. Mittlerweile haben 33 Betriebe, die nach strengen Kriterien überprüft und zertifiziert wurden, das Qualitätssiegel erlangt. Als Experten im intelligenten Energiemanagement, bei energieeffizienten Leuchtmitteln und Kostenreduzierungen sind sie E-Marken-Partner sowohl in der Beratungs- und Planungsphase als auch während der Umsetzung in Privatwohnungen und Betrieben ein transparenter und fachkundiger Dienstleister. „Nun streben wir eine noch engere und intensivere Zusammenarbeit mit sämtlichen Partnern am Bau an, darunter vor allem mit den Südtiroler Architekten und den anderen Freiberuflern. Nachdem der Kunde und seine Qualitätsanforderungen stets im Mittelpunkt stehen, sollten wir versuchen unser Qualitätsdenken gemeinsam weiterzuentwickeln und umzusetzen, um dadurch ein noch hochwertigeres Qualitätspaket anbieten zu können“, so Weissensteiner.
Sämtliche Informationen zur Südtiroler E-Marke und den Mitgliedsbetrieben sind auf der Internetseite auf **www.e-marke.net** zu finden.

Circa un anno fa gli Elettrotecnici lvh.apa hanno creato il Marchio-E con l’obiettivo di accrescere a lungo termine la fiducia nei loro confronti attraverso un simbolo distintivo. Oggi sono già 33 le aziende in possesso del marchio di qualità in oggetto. Il prossimo passo è rappresentato da una collaborazione rinforzata con i colleghi provenienti dal mondo dell’edilizia.

Qualità, competenza, credibilità ed affidabilità. Queste sono solo alcune delle doti che caratterizzano i possessori del Marchio-E altoatesino. Un marchio distintivo venuto alla luce circa un anno fa ispirandosi ed in collaborazione con il Marchio-E tedesco. Il tutto con l’obiettivo di rinforzare ed evidenziare ulteriormente l’elevato livello qualitativo esistente nell’artigianato degli elettrotecnici altoatesini: “Il marchio-E ha l’obiettivo di essere percepito dal cliente finale come sinonimo di qualità e ciò in quanto tutte le imprese che lo possiedono devono al contempo poter contare su significativi requisiti minimi in ambito di qualità, formazione, orientamento in favore del cliente e servizio – ha spiegato il presidente degli Elettrotecnici lvh.apa Confartigianato Imprese Daniel Weissensteiner -. Svolgendo la propria attività quotidiana un’impresa con il Marchio-E si impegna a soddisfare i propri clienti, contribuendo in tal modo ad un’immagine positiva dell’intero settore. Per riuscire in questo obiettivo una consulenza competente e comprensibile per il cliente non è sufficiente, serve garantire il rispetto delle scadenze: un aspetto per il quale, a torto o a ragione, veniamo spesso criticati.” Attraverso il Marchio-E il cliente finale deve dunque essere in grado di riconoscere ed individuare un’impresa qualificata. Finora sono state 33 le aziende capaci di meritare questo sigillo di qualità, per il cui ottenimento vengono verificati e certificati diversi criteri piuttosto restrittivi. Come esperti in ambito di management energetico intelligente, di mezzi d’illuminazione efficiente e di riduzione dei costi, i partner del marchio-E rappresentano un prestatore di servizi corretto e competente tanto in ambito di consulenza e pianificazione, quanto al momento dell’installazione in abitazione privata o azienda.
“Il nostro obiettivo ora è quello di attivare una collaborazione ancora più stretta ed intensiva con alcuni partner del settore costruzioni ed in particolar modo con gli architetti e gli altri liberi professionisti altoatesini – ha concluso Weissensteiner -. Dopo aver posto il cliente e le sue esigenze di qualità al centro dell’attenzione, dobbiamo cercare di sviluppare ed imporre ulteriormente il nostro credo, facendo in modo di offrire un prodotto di elevata qualità.” Ulteriori informazioni sul marchio-E altoatesino e sulle imprese associate sono a disposizione sul **sito internet www.e-marke.net**.

LICHTSTUDIO
EISENKEIL

Lighting | Projects

55 JAHRE | ANNI | YEARS

Die Architektur ist das Gesicht eines Hauses

Licht ist seine Seele

Darum sind die Ideen aus dem Lichtstudio Eisenkeil mehr als reine Beleuchtungskonzepte. Optimale Beleuchtung ist immer eine Symbiose aus schönem Design und effizienter Technik. In unseren drei Verkaufshäusern erwartet Sie Licht vom Feinsten. Einzigartige Auswahl von Lichtobjekten der bekanntesten Leuchtendesigner. Hauseigene Fertigung und europaweiter Zustellservice.

L'architettura è il viso di una casa

Luce è la sua anima

Crea emozioni, energie e benessere. E' per questo, che le idee di LICHTSTUDIO EISENKEIL sono molto di più che non puri concetti illuminotecnici. Ottima illuminazione è simbiosi tra design e tecnica efficiente. Presso i nostri punti vendita a Marlengo, Bolzano e Brunico trovate il meglio dell'illuminazione. Produzione propria e consegna a domicilio.

Marling · Marlengo | Bozen · Bolzano | Bruneck · Brunico

www.lichtstudio.com

PETER EBENSPERGER
TERRAZZO

WWW.TERRAZZO.IT

info@terrazzo.it

Besuchen Sie unsere neue Internetseite

Prad am Stj.- Dornweg 3a Tel. +39 0473 61 62 25 Handy +39 335 616 7070

Unsere Terrazzoböden bestehen aus rein natürlichen Bindemitteln und Granulaten

arper

Orgatec
Cologne, Germany
21st-25th October 2014
Pavilion 10.2
Stand: J019 K018

Arper Showroom
Design Post Köln
Deutz-Mülheimer-Str. 22a
Cologne, Germany
T +49 221 690 650

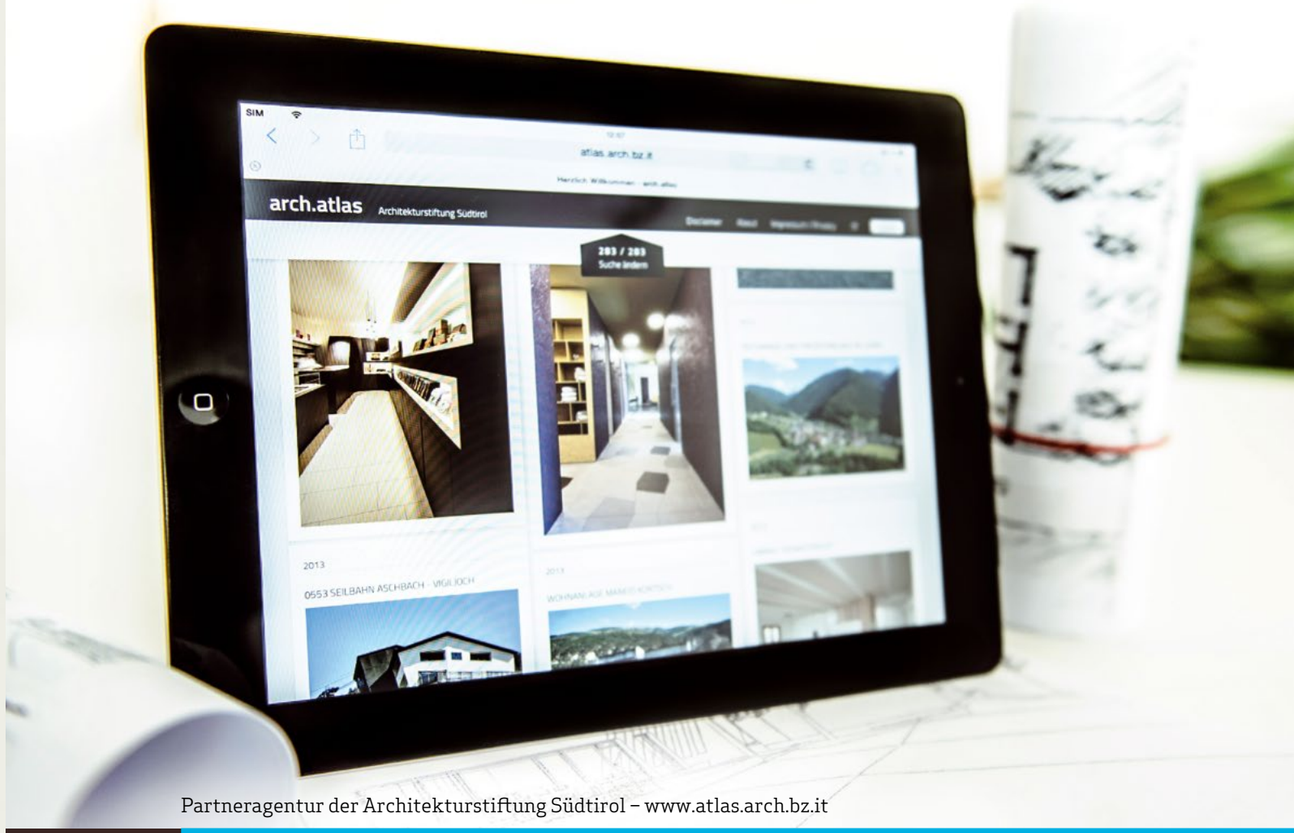
Arper SPA
Via Lombardia 16
31050 Monastier
di Treviso (TV), Italy
T +39 0422 7918

Saya Collection
Design by
Lievore Altherr Molina

info@arper.com
www.arper.com

teamblau®

internet-
manufaktur



Partneragentur der Architekturstiftung Südtirol – www.atlas.arch.bz.it

NICHTS AUF DER WELT
IST SO MÄCHTIG WIE EINE IDEE,
DEREN ZEIT GEKOMMEN IST.

[VICTOR HUGO]

E-Commerce | Online-Marketing | Webdesign

www.teamblau.com

rossin

seating culture

Rossin Srl/GmbH
Via Nazionale 2/2 Reichsstrasse
39044 Egna/Laghetti - Neumarkt/Laag (BZ)

www.rossin.it

MERAN
KELLEREI ■ CANTINA

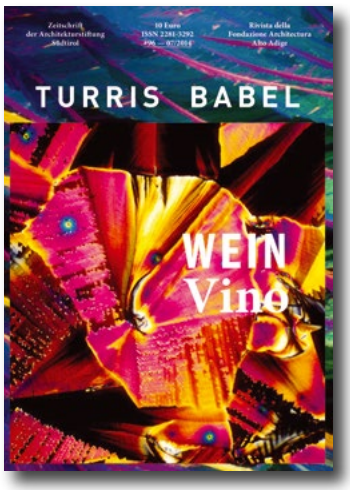
WEIN & ARCHITEKTUR

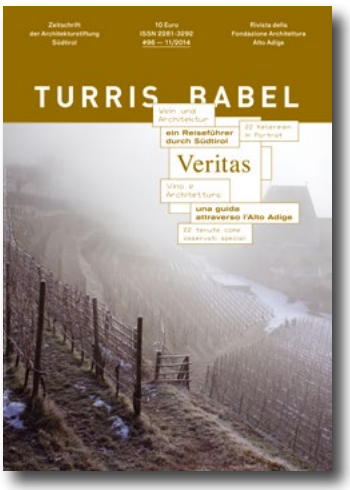
Kellerführungen, Weinverkostung und Detailverkauf

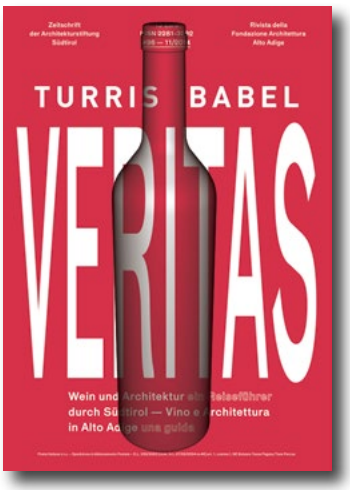
Neue Panorama-Önothek mit 360°-Blick

Montag - Freitag 8 - 19 Uhr, Samstag 8 - 18 Uhr
Info T 0473 44 71 37

www.kellereimeran.it

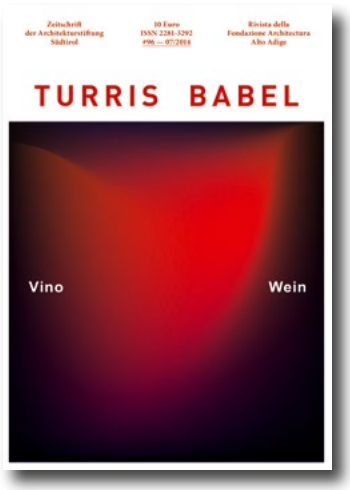

TURRIS BABEL
WEIN
Vino

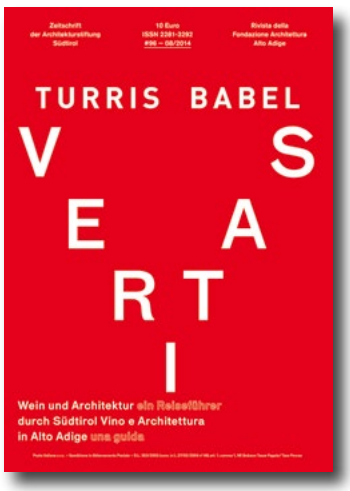

TURRIS BABEL
Veritas

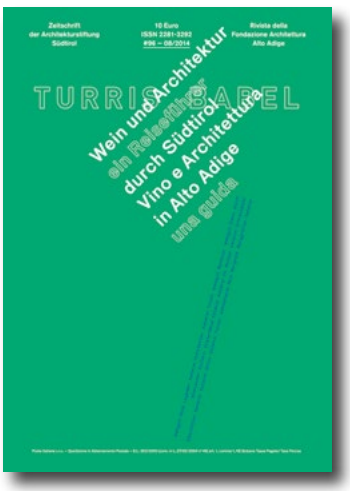

TURRIS BABEL
VERITAS

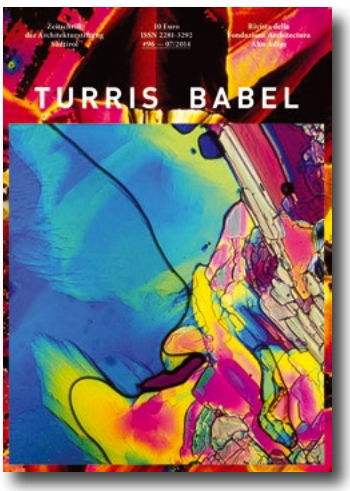
TURRIS BABEL
WEIN und
ARCHITEKTUR,
der REISEFÜHRER
VINO e
ARCHITETTURA,
una GUIDA
COVER COLOUR by
MANFRED Alois MAYR

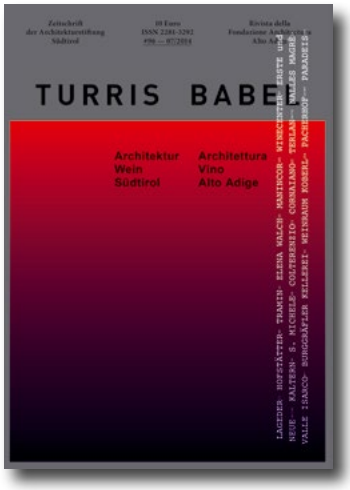
TURRIS BABEL

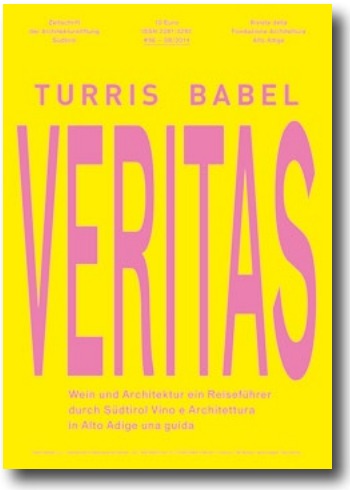

TURRIS BABEL
Vino
Wein


TURRIS BABEL
VERTICAL
Wein und Architektur ein Reiseführer
durch Südtirol Vino e Architettura
in Alto Adige una guida

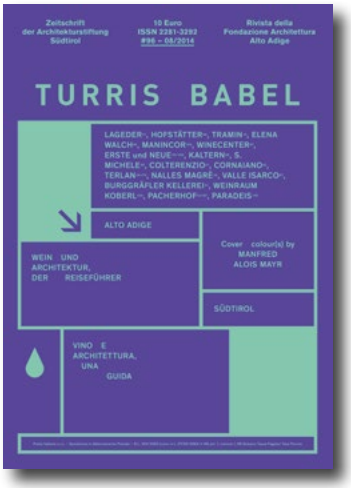

TURRIS BABEL
Wein und Architektur
ein Reiseführer
durch Südtirol
Vino e Architettura
in Alto Adige
una guida

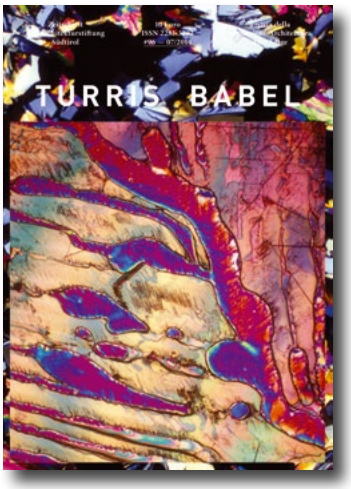

TURRIS BABEL

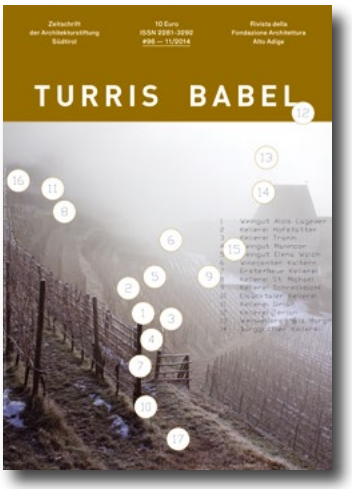

TURRIS BABEL
Architektur
Wein
Südtirol
Architettura
Vino
Alto Adige

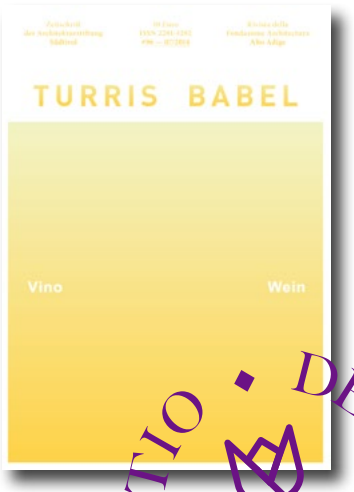

TURRIS BABEL
VERITAS
Wein und Architektur ein Reiseführer
durch Südtirol Vino e Architettura
in Alto Adige una guida

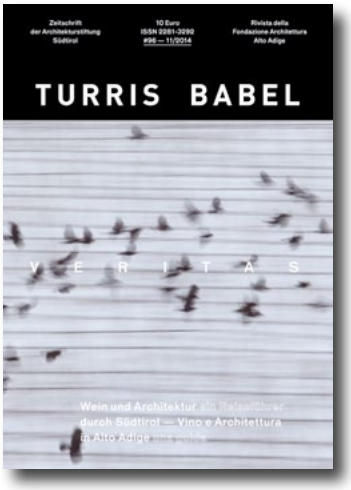
TURRIS BABEL
Wein und Architektur ein Reiseführer
durch Südtirol Vino e Architettura
in Alto Adige una guida
Weingut Alois Lageder, Kellerei
Hofstätter, Kellerei Tramin,
Weingut Manincor, Weingut
Elena Walch, Winecenter
Kaltern, Erste+Neue Kellerei,
Kellerei St. Michael, Kellerei
Schreckbichl, Eisacktaler
Kellerei, Kellerei Girlan, Kellerei
Terlan, Weinkellerei Nals
Margreid, Burggräfler Kellerei

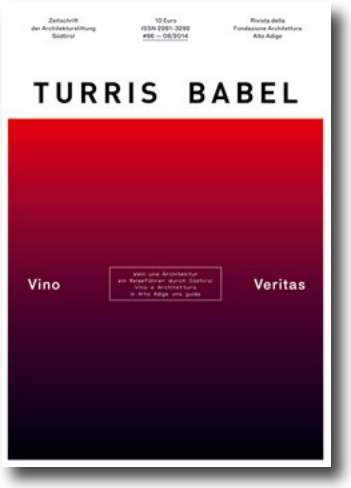












VARIA • DELECTA

SELECTRA®

Elektrogroßhandel

*Berker

einfach intelligent wohnen

Hier finden Techniker und Projektanten
Ideen zu Licht und Haustechnik.

Showroom Selectra
Bozen Pacinottistraße 11 T 0471 558800