Qu
Inspirational
Book

7
Sotto il segno della luce
alla scoperta delle cantine italiane
Intervista all'Arch. Filippo Bricolo

21
La cantina come luogo di cultura
Intervista agli Arch.tti Roberto Bosi e Francesca Chiorino

Qu s.r.l.

Art direction
Aldo Parisotto

Project coordination
Marketing dep. Qu

Images
Pietro Savorelli

© 2024
All rights reserved

Graphic design
D+ studio

Interviews
Maria Chiara Virgili

Translations
Maria Chiara Virgili

Il progetto di allestimento della mostra "Nuove Cantine Italiane" a cura dello Studio Bricolo Falsarella reinterpreta i temi della progettazione degli spazi espositivi e delle strutture temporanee all'interno delle quali grande importanza riveste la luce. Una luce integrata, discreta ma funzionale, che invita alla lettura delle opere, una luce che è parte integrante di ogni progetto espositivo.

–

The exhibition design project "Nuove Cantine Italiane" curated by Studio Bricolo Falsarella reinterprets the themes of exhibition space design and temporary structures, within which light plays a significant role. An integrated, discreet but functional light invites the viewing of the artworks. Light is an integral part of each exhibition project..

Nuove Cantine Italiane.
Territori e Architetture

Mostra itinerante - Verona, Pollenzo, Merano, Firenze e Forlì

Progetto di Allestimento: Filippo Bricolo | Studio Bricolo Falsarella

Progetto Espositivo: Roberto Bosi | ProViaggiArchitettura e Francesca Chiorino | Casabella

A cura di Roberto Bosi e Francesca Chiorino e allestita da Filippo Bricolo, la mostra fotografica 'Nuove Cantine Italiane. Architetture e Territori' racconta il territorio e il legame tra architettura e vino attraverso una selezione di cantine vinicole d'autore costruite in Italia negli ultimi dieci anni. Il progetto itinerante, promosso da CASABELLAformazione in collaborazione con ProViaggiArchitettura, e realizzato anche con il sostegno di Qu, è stato presentato per la prima volta nel 2022 a Verona in occasione di Vinitaly. L'esposizione ha poi viaggiato attraverso le langhe con il patrocinio di Slow Food per raggiungere la Scuola delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo, e per trovare spazio, successivamente, alla Kunst Meran per il Merano Wine Festival, e al Palazzo Medici Riccardi di Firenze per l'inaugurazione delle Anteprime Toscane. La quinta e ultima tappa si è svolta nel 2023 a Forlì, presso gli spazi del Museo Civico San Domenico, in concomitanza con un'edizione speciale de 'L'Osteria dell'Architetto': programma di incontri dedicato agli appassionati di vino e architettura durante i quali relatori e partecipanti possono confrontarsi su vino, architettura e turismo, e costruire un dialogo aperto tra degustazioni e assaggi di prodotti tipici locali. Anche l'allestimento de 'L'Osteria dell'Architetto' è stato realizzato su progetto di Filippo Bricolo con il contributo di Qu, azienda che si conferma attiva sostenitrice di questo nuovo percorso, nato in continuità con la mostra fotografica su iniziativa di Roberto Bosi e Fiorenzo Valbonesi.

Curated by Roberto Bosi and Francesca Chiorino and designed by Filippo Bricolo, the photographic exhibition 'New Italian Wineries. Territories and Architectures' narrates the territory and the connection between architecture and wine through a selection of fine wineries built in Italy in the last ten years. The itinerant project, promoted by CASABELLAformazione in collaboration with ProViaggiArchitettura and supported by Qu, was first presented in Verona during Vinitaly 2022. The exhibition then travelled through the Langhe region with the patronage of Slow Food to reach the School of Gastronomic Sciences in Pollenzo. Subsequently, it found space at Kunst Meran for the Merano Wine Festival and at Palazzo Medici Riccardi in Florence for the inauguration of Anteprime Toscane. The fifth and final stage took place in 2023 in Forlì, at the spaces of the Civic Museum San Domenico, coinciding with a special edition of 'L'Osteria dell'Architetto', a series of events dedicated to wine and architecture enthusiasts, where speakers and participants can engage in discussions about wine, architecture, and tourism, fostering an open dialogue between tastings and samplings of local products. The set-up of 'L'Osteria dell'Architetto' was also designed by Filippo Bricolo with the contribution of Qu, a company that continues to actively support this new initiative, born in continuity with the photographic exhibition thanks to Roberto Bosi and Fiorenzo Valbonesi.

Sotto il segno della luce alla scoperta delle cantine italiane

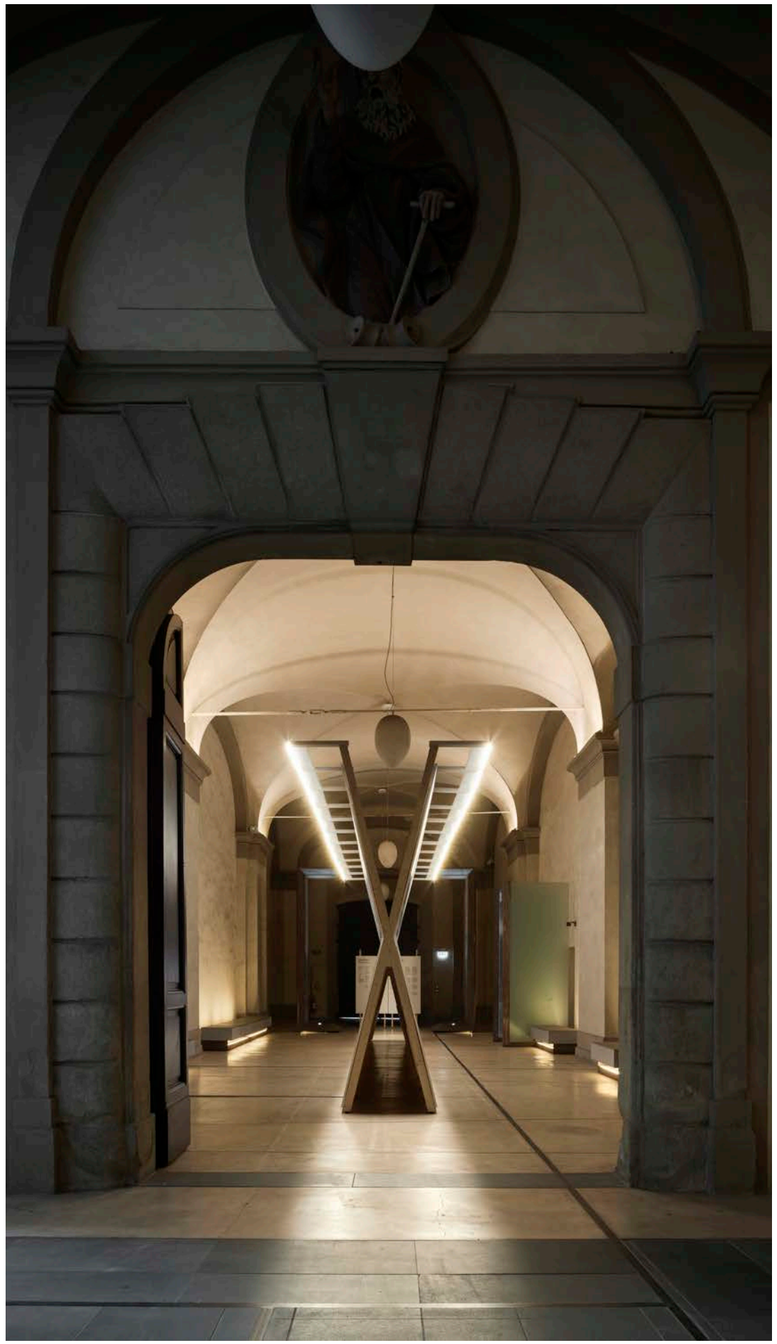
Intervista all'Arch. Filippo Bricolo

L'architetto Filippo Bricolo, co-founder dello Studio Bricolo Falsarella, racconta i progetti di allestimento, realizzati in collaborazione con Qu, per la mostra 'Nuove Cantine Italiane. Territori e Architetture' e per il programma di eventi 'l'Osteria dell'Architetto': iniziative itineranti che uniscono vino e architettura in un viaggio attraverso l'Italia. Il progettista si sofferma sul concept, rivelando colte citazioni a figure come Carlo Scarpa e Dom Hans van der Laan, e sull'approccio illuminotecnico adottato per garantire una lettura chiara delle tavole esposte. Illustra inoltre come la luce artificiale e il custom design, abbiano contribuito a creare un'atmosfera suggestiva, permettendo alla struttura di instaurare un dialogo armonioso con il contesto e l'architettura storica di ciascuna location..

Discovering Italian wineries under the sign of light

Interview with Arch. Filippo Bricolo

Architect Filippo Bricolo, co-founder of Studio Bricolo Falsarella, discusses the installation projects realised in collaboration with Qu for the exhibition 'New Italian Wineries. Territories and Architectures' and the events programme 'l'Osteria dell'Architetto'; both initiatives are itinerant, combining wine and architecture on a journey across Italy. The designer delves into the concept, revealing cultured references to figures such as Carlo Scarpa and Dom Hans van der Laan, and explains the lighting approach adopted to ensure a clear interpretation of the exhibition boards. He also illustrates how artificial light and custom design have contributed to creating an evocative atmosphere, allowing the structure to establish a harmonious dialogue with the context and the historical architecture of each location.



Come è stato sviluppato il concept dell'allestimento e quale ruolo ha avuto la luce?

Essendo la mostra itinerante, avevamo bisogno di un progetto espositivo flessibile, in grado di adattarsi alle caratteristiche architettoniche e dimensionali di ciascuna location. Da qui l'idea di un cavalletto in legno, con struttura a "X", che sorreggesse le tavole espositive sulle quali erano presentate foto e descrizioni di una selezione di cantine d'autore italiane. Questo modulo poteva essere replicato e disposto in sequenza a formare un espositore unico; tuttavia, la sfida principale risiedeva nel riuscire a presentare quattro immagini per ciascun progetto consentendo al visitatore di leggerle chiaramente da un punto di vista fisso. Abbiamo dunque immaginato una sorta di libro gigante per bambini: un "flipbook" con pannellature piegate secondo gli angoli di visione e perfettamente illuminate, prive insomma delle classiche macchie d'ombra che spesso notiamo fiancheggiare i quadri esposti nei musei. Questi "deflettori" sono stati concepiti con un angolo di luce studiato appositamente per consentire alle persone di avvicinarsi senza creare ombre e al contempo per impedire al fascio luminoso di fuoriuscire dalla figura, evitando così la formazione di ulteriori ombre. Il corpo illuminante a LED, progettato in collaborazione con Qu e integrato nella parte sommitale dei cavalletti, ha permesso di ottenere questo risultato: la sorgente proiettava la luce verso il basso, illuminando uniformemente le superfici inclinate, mentre il diffusore evitava la dispersione di luce, consentendo ai visitatori di apprezzare le tavole. Ogni blocco di quattro pannelli poteva essere assemblato in diverse configurazioni, formando famiglie di allestimenti che richiamavano l'idea del libro aperto da sfogliare: in questo caso un libro di luce che raccontava l'immagine delle cantine. Questo oggetto luminoso, posizionato in ambienti lasciati in penombra, creava un intenso dialogo con lo spazio, contribuendo inoltre a restituire l'immagine di una grande famiglia: cantine e paesaggi che si uniscono in un elemento itinerante che contribuisce a diffondere la passione per il vino e il territorio in ogni angolo d'Italia. È stato estremamente prezioso, soprattutto sul piano professionale, poter lavorare con Qu a un apparecchio che non fosse iconico, ma servisse completamente l'idea del libro di luce. Viviamo in un'epoca in cui le lampade tendono, sempre più spesso, a essere progettate come oggetti riconoscibili; in un contesto museale, tuttavia, devono necessariamente assumere un ruolo subordinato, scomparire per lasciare spazio all'opera illuminata. Esattamente come in questo caso.

How was the exhibition concept developed, and what role did light play?

Given that the exhibition was itinerant, we needed a flexible display design capable of adapting to the architectural and dimensional characteristics of each location. Hence the idea of a wooden easel with an X-shaped structure supporting the boards showcasing photos and descriptions of a selection of Italian fine wineries. This module could be replicated and arranged sequentially to form a single display; however, the main challenge was to present four images for each project, allowing visitors to read them clearly from a fixed point of view. We envisioned a sort of giant children's book: a "flipbook" with panels folded according to viewing angles and perfectly illuminated, essentially devoid of the shadows often observed alongside paintings exhibited in museums. These "deflectors" were designed with a specific light angle to allow people to approach without creating shadows and, at the same time, prevent the light beam from escaping, thus avoiding the formation of additional shadows. The LED lighting fixture, designed in collaboration with Qu and integrated into the top part of the easels, achieved this result: the source projected light downwards, uniformly illuminating the inclined surfaces, while the diffuser prevented light dispersion, allowing visitors to appreciate the boards. Each block of four panels could be assembled in different configurations, forming families of set-ups reminiscent of the idea of an open book to flip through: in this case, a "book of light" showing the overall image of the wineries. Placed in dimly lit environments, this luminous object created an intense dialogue with the space, also evoking the idea of a family: wineries and landscapes coming together in a travelling exhibit that helps spread passion for wine and the territory in every corner of Italy. It has been extremely valuable, especially on a professional level, to work with Qu on a fixture that was not iconic but fully designed to serve the idea of the book of light. We live in an era where lamps tend to be designed as recognisable objects more and more often; however, in a museum context, they must assume a subordinate role, disappearing to make room for the illuminated work, exactly as in this case.

Oltre a garantire la leggibilità delle tavole, quali sono stati gli altri obiettivi illuminotecnici?
Ciò che ha reso magico questo allestimento è stata la compresenza di tre elementi fondamentali: l'assenza di riflessi, l'assenza di ombre portate e la perfetta coincidenza tra l'oggetto da illuminare e la luce. Il sistema Wall Washer Arena, dotato di una sorgente led da 14w/m e di uno speciale riflettore in alluminio matt, ideato, ingegnerizzato e prodotto insieme a Qu per l'occasione, ha permesso di illuminare il percorso espositivo con discrezione e altissima resa, occupando uno spazio di soli 12 cm e mantenendo inalterata la resa cromatica. È stata una sfida molto complessa, eppure tendiamo spesso a sottovalutare e dare per scontate le cose semplici, quando le vediamo già realizzate. La verità è che ignoriamo quanto sia impegnativo riuscire a sciogliere le difficoltà in un gesto elementare.

–

In addition to ensuring the panels readability, what were the other lighting objectives?
What made this set-up magical were three fundamental elements: the absence of reflections, the absence of cast shadows, and the perfect alignment between the light and the illuminated object. The Wall Washer Arena lighting device, equipped with a 14w/m LED source and a custom-made matte aluminium reflector, was imagined, engineered, and produced together with Qu for this occasion. It allowed discreet and highly effective illumination of the exhibition itinerary, occupying a space of only 12 cm while leaving the colour rendering of the source unaltered and guaranteeing a very high light rendering. It was a very complex challenge, yet we often tend to underestimate and take for granted simple things when we see them already realized. The truth is that we overlook how challenging it is to overcome difficulties with an elementary gesture.

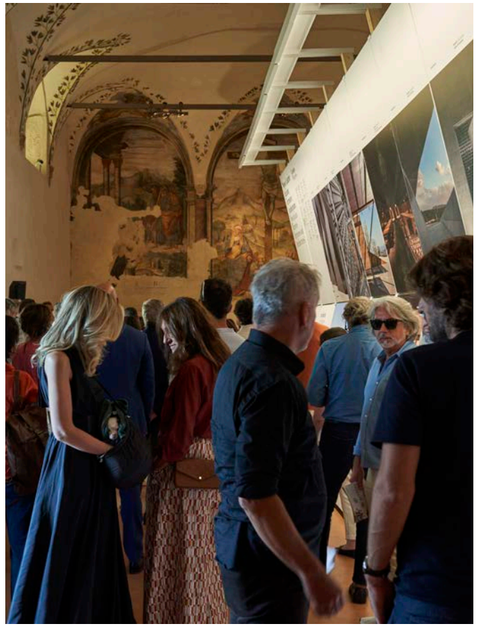
Come avete lavorato affinché l'equilibrio fra luce artificiale e naturale funzionasse in ogni contesto?
Tutti i contesti erano storici, talvolta presentavano affreschi o apparati decorativi significativi; la nostra scelta è stata quella di mantenerli in una sorta di penombra, avvolti dalla luce naturale bluastra dell'ambiente. L'allestimento, posto sempre centralmente, spiccava di conseguenza come un oggetto luminoso nello spazio: un segno di luce artificiale che instaurava un dialogo con quella naturale. Per l'apparecchio eravamo inizialmente orientati su una temperatura di colore calda di 2700K, poi abbiamo scelto di optare per la nuance leggermente più fredda dei 3000K, perché la maggior parte delle location presentava già tonalità di giallo molto intense. Nel caso della tappa di Pollenzo, la mostra è stata allestita all'interno del porticato delle Tavole Accademiche dell'Università di Scienze Gastronomiche, quindi parzialmente all'aperto; anche qui abbiamo adottato lo stesso approccio, mantenendo lo spazio architettonico prevalentemente in penombra, spegnendo le luci generali e spostando l'attenzione sull'allestimento luminoso posto al suo interno. È stato affascinante osservare il bagliore avvolgere gli ambienti, le persone avvicinarsi e allontanarsi alla sorgente per poi tornare nella penombra.

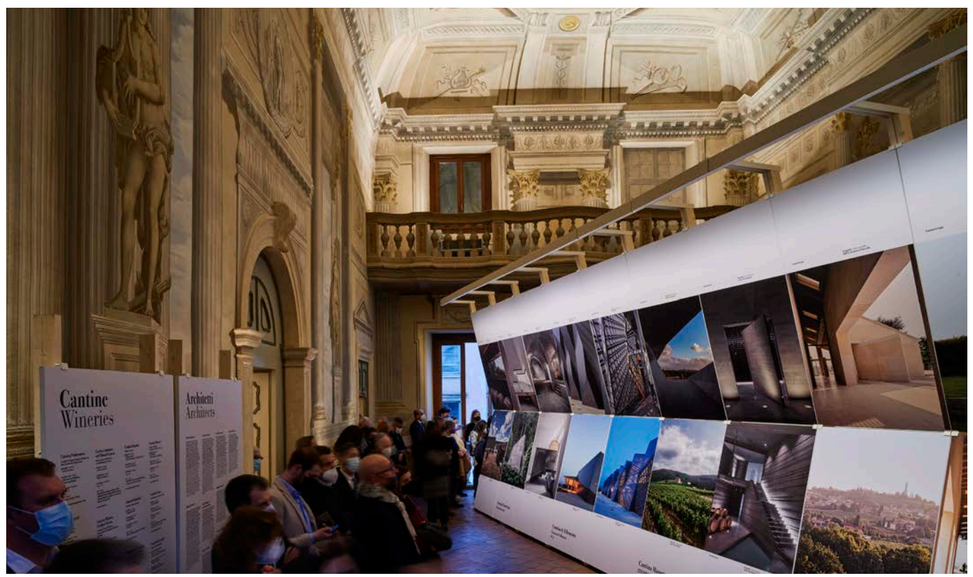
–

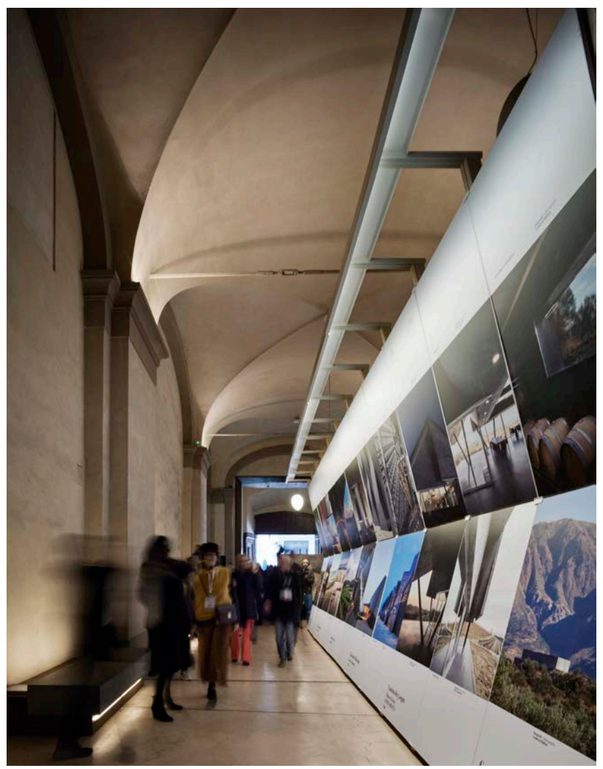
How did you ensure that the balance between artificial and natural light worked in each location?
All the locations were historical, sometimes featuring significant frescoes or decorative elements. Our choice was to keep them in semi-darkness, enveloped by the bluish natural light of the environment. The setting, always placed centrally, stood out as a luminous object in space: a sign of artificial light engaging in a dialogue with the natural light. Initially, we were leaning towards a warm colour temperature of 2700K for the fixture; however, we chose the slightly cooler shade of 3000K because most locations already had very intense yellow tones. In the case of the Pollenzo stage, the exhibition was set-up inside the Academic Tables' portico of the University of Gastronomic Sciences, then partially outdoors. For this venue, we adopted the same approach, keeping the architectural space mainly in dim light, turning off the general lights, and shifting the focus on the luminous installation placed inside. It was fascinating to observe the glow enveloping the spaces, people approaching and moving away from the source, and then going back into the shadows.

Quale messaggio intendeva trasmettere il design?
L'obiettivo dell'allestimento, ispirato a quelli degli anni '50 e '60 di Carlo Scarpa e Franco Albini, consisteva nel generare una sorta di "dispositivo critico" in grado di stimolare la curiosità del pubblico e invitarlo a partecipare attivamente alla sua lettura. Le persone si avvicinano, si allontanano, si muovevano tutt'attorno e ciò determinava una sorta di presa di coscienza maggiore da parte loro, come se venissero chiamate in causa e interrogate da una "macchina per vedere". Definirei il design semplice e intenso: il libro aperto ha dialogato efficacemente con gli spazi e le persone, creando di volta in volta un senso di coralità e coinvolgimento, e questo grazie al sistema di allusioni, di metafore e di significati profondi che potevano essere colti e interpretati.

What message did the design intend to convey?
The aim of the set-up, inspired by Carlo Scarpa and Franco Albini's exhibit designs from the '50s and '60s, was to generate a sort of "critical device" able to stimulate the curiosity of the audience and invite them to actively engage in its interpretation. People approached, moved away, and circled around, developing a greater awareness as if they were being called upon and questioned by a "machine for seeing". I would describe the design as simple and intense: the open book effectively interacts with spaces and individuals, consistently creating a sense of unity and involvement. This was achieved through a set of allusions, metaphors, and profound meanings that could be grasped and interpreted.







In che modo la mostra si è relazionata con gli spazi architettonici in cui è stata allestita?
Di volta in volta si formava, fra le immagini delle opere e i frammenti di città, una specie di grande sistema di ipertesti in relazione fra loro. In occasione della prima tappa a Verona, abbiamo tentato di creare una sovrapposizione di immagini e situazioni spaziali, facendo dialogare l'allestimento con il sistema affrescato di Palazzo Balladoro. A Merano, invece, essendo l'ambiente più chiuso e i soffitti più alti, abbiamo disposto le strutture della mostra in quattro gruppi e sfruttato la luce fredda proveniente dall'affaccio sulla via porticata nell'intento di creare una connessione con l'esterno. A Pollenzo, come accennato prima, i moduli dell'allestimento sono stati posizionati in linea, al centro del porticato delle Tavole Accademiche; in questo caso la relazione che si generava tra l'esposizione e la città era ancora più intrigante: da qui il visitatore poteva infatti apprezzare i pannelli esposti ma anche l'architettura circostante, ovvero il grande complesso carloalbertino con le sue torri e gli edifici in stile neogotico. Infine, a Firenze, il lungo corridoio di Palazzo Medici Riccardi suggeriva un'idea di proiezione infinita all'interno dello spazio, mentre il portale aperto offriva una visione verso l'esterno.

How did the exhibition relate to the architectural spaces in which it was set-up?
Each time, a kind of hypertexts' system was formed among the wineries' pictures and the city's fragments. For the first stop in Verona, we attempted to create an overlap of images and spatial situations, allowing the exhibition to interact with the frescoed context of Palazzo Balladoro. In Merano, given the enclosed environment and high ceilings, we arranged the structures in four groups and utilised the blueish light coming from the opening overlooking the arcaded street to establish a connection with the outside. In Pollenzo, as already mentioned, the set-up modules were placed in line in the middle of the Academic Tables' portico; in this case, the relationship between the exhibition and the city was even more intriguing. From here, visitors could appreciate the displayed panels and the surrounding architecture, namely the large Carloalbertian complex with its towers and Neo-Gothic-style buildings. Finally, in Florence, the long corridor of Palazzo Medici Riccardi suggested the idea of an infinite projection within the space, while the open portal offered a view to the outside.

Cantina Mesero
ZITONDI

Può raccontare l'allestimento realizzato, sempre in collaborazione con Qu, per 'L'Osteria dell'Architetto'?
Per l'allestimento, anch'esso itinerante e dotato di sistemi flessibili che consentono un facile montaggio e smontaggio, abbiamo voluto giocare su tutta una serie di citazioni e rimandi ad alcune realizzazioni di Carlo Scarpa e Dom Hans van der Laan: dalla mostra che il celebre veneziano allestì per Arturo Martini – e da cui 'L'Osteria dell'Architetto' riprende il font e il colore rosso del logo, nonché l'idea delle assi di legno inchiodate a formare delle pareti – alle maniglie forate semicircolari, tipiche dei mobili lignei progettati dal monaco-architetto benedettino, che permettono di spostare agevolmente i pezzi all'occorrenza. Tutti gli elementi dell'allestimento, ossia il bancone, la pedana, la parete e gli sgabelli, sono stati realizzati utilizzando tavole di abete grezzo fissate fra loro con chiodi a vista e colorate di rosso vinaccia unicamente sui bordi: un voluto riferimento ai casseri dei cantieri e all'architettura, ma anche al mondo del vino (come se fosse un'osteria costruita dagli stessi progettisti). Gli unici elementi colorati ricordano infatti le botti di rovere delle barricaie, quando si sporcano di vino rosso, ma anche la tradizione di tingere lateralmente le assi di legno accatastate di questa tonalità, affinché non si rovinino. Insieme a Qu abbiamo trasformato il piano sollevato del bancone, in un elemento portatore di luce in grado di illuminare dal basso il volto dei relatori. Per raggiungere un risultato omogeneo e trasformare questo unico pannello in plexiglass opaco in una tavola completamente bianca, abbiamo fissato dei corpi illuminanti lineari ai suoi lati anziché al di sotto. Un espediente semplice, benché non scontato, che ha permesso di nascondere gli apparecchi generando una luce calda e diffusa, ed enfatizzando l'illusione di una sospensione quasi magica del piano del bancone. In occasione della tappa di Forlì, l'allestimento è stato montato all'aperto, all'interno del primo chiostro del Museo San Domenico; per illuminare i tavoli abbiamo utilizzato le lampade Magritte di Qu.

Can you describe the set-up created for the 'Osteria dell'Architetto'?
For the set-up, which is also mobile and equipped with flexible systems allowing easy assembly and disassembly, we aimed to incorporate references to some works by Carlo Scarpa and Dom Hans van der Laan. These include the exhibition that the renowned Venetian designed for Arturo Martini, from which the 'Osteria dell'Architetto' borrows the font and the red colour of the logo, as well as the idea of wooden planks nailed together to form walls. Additionally, we drew inspiration from the wooden furniture crafted by the Benedictine monk-architect by implementing the iconic semi-circular perforated handles, a peculiar detail that allows for easy movement of the pieces when needed. All elements of the set-up, including the counter, platform, wall, and stools, were made using rough fir boards fixed together with visible nails and coloured in burgundy red only on the edges, deliberately referencing construction site formwork, architecture, and the world of wine (as if it were an osteria built by the architects themselves). The only coloured elements indeed recall the oak barrels of the cooperage when stained with red wine, as well as the tradition of dyeing the sides of stacked wooden boards in this shade to prevent damage. Together with Qu, we transformed the raised counter surface into a light-bearing element capable of illuminating the speakers' faces from below. To achieve a uniform result and turn this opaque plexiglass panel into a completely white table, we attached linear lighting fixtures to its sides rather than underneath. This simple yet not obvious solution allowed us to conceal the fixtures, generating warm and diffuse light and emphasising the illusion of an almost magical suspension of the counter surface. For the Forlì stage, the set-up was installed outdoors, inside the first cloister of the San Domenico Museum; to illuminate the tables, we used Qu's Magritte lamps.

La cantina come luogo di cultura

Intervista agli Arch.tti Roberto Bosi e Francesca Chiorino

In questa intervista a due voci, Roberto Bosi, direttore di ProViaggiArchitettura, e Francesca Chiorino, redattrice di Casabella, ripercorrono la storia del progetto espositivo a partire dalla sua genesi, offrendo approfondimenti sugli aspetti tematici e di ricerca, e soffermandosi sulle scelte curatoriali che hanno guidato la realizzazione della mostra itinerante dedicata alle nuove cantine italiane: dalla selezione degli esiti progettuali più interessanti degli ultimi dieci anni, alla stesura del relativo catalogo edito da Electa. Roberto Bosi, ideatore, insieme a Fiorenzo Valbonesi, de 'L'Osteria dell'Architetto', condivide infine dettagli sugli obiettivi e le prospettive future di questa iniziativa.

The winery as a place of culture

Interview with Architects Roberto Bosi and Francesca Chiorino

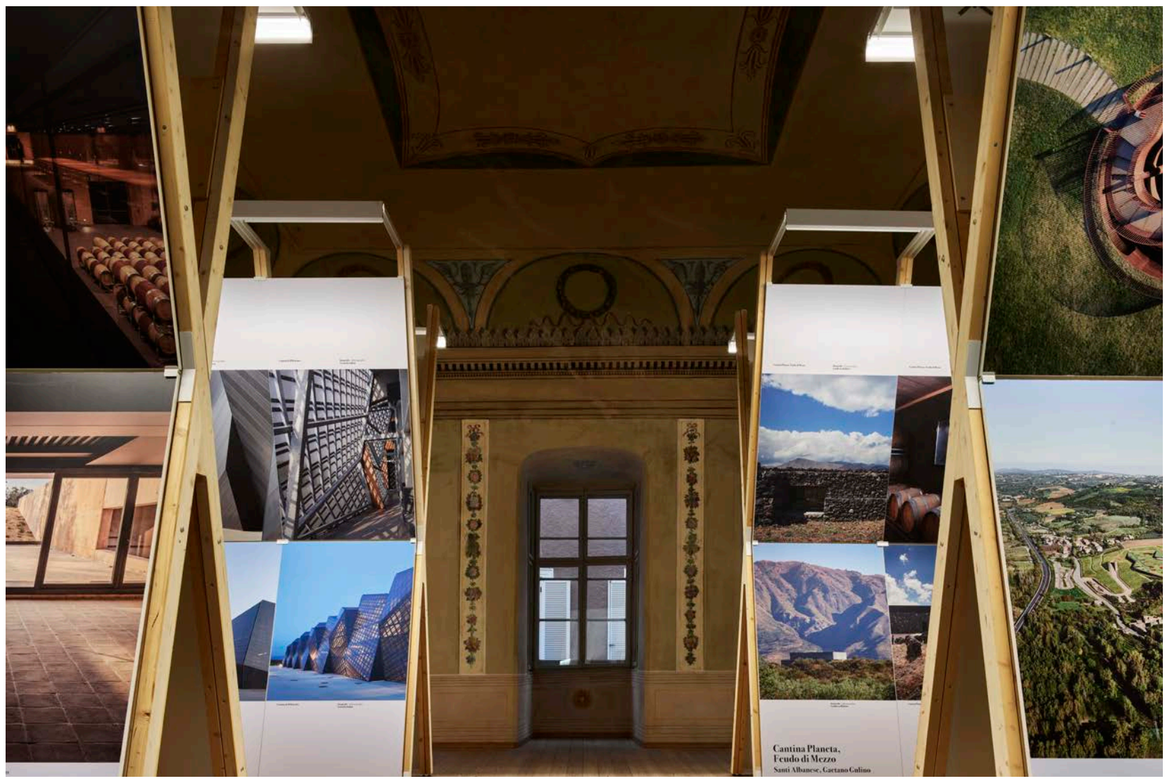
In this joint interview, Roberto Bosi, director of ProViaggiArchitettura, and Francesca Chiorino, editor at Casabella, trace the history of the exhibition project from its inception, providing insights into the thematic and research aspects. They delve into the curatorial choices that guided the realisation of the travelling exhibition dedicated to the new Italian wineries, from selecting the most interesting design outcomes of the last ten years to drafting the corresponding catalogue published by Electa. Roberto Bosi, co-creator with Fiorenzo Valbonesi of 'L'Osteria dell'Architetto', also shares details about the objectives and future prospects of this initiative.

Potete raccontare la genesi del progetto?
F.C.: La genesi di questo progetto è strettamente legata alla rivista Casabella e al suo ruolo di osservatorio sull'architettura che, nel corso del tempo, ha monitorato diversi progetti. Il più concreto strumento attraverso il quale ho approfondito il tema delle cantine vitivinicole nel mondo, è stato il volume 'Architettura e vino. Nuove cantine e il culto del vino', edito da Electa nel 2007. A partire da questa pubblicazione, ho continuato a portare avanti la mia ricerca mantenendo costante interesse per il tema nel corso degli anni. Successivamente, con l'uscita nel 2011 di 'Cantine secolo XXI. Architetture e paesaggi del vino', ho avuto l'opportunità di esplorare più approfonditamente il rapporto tra cantine vitivinicole e territori. Se all'interno di questi due testi erano già presenti alcuni progetti di architetti italiani, il passo successivo, e del tutto naturale, è stato quello di focalizzarsi esclusivamente sull'Italia. Insieme a Roberto Bosi abbiamo cercato di capire se vi fossero stati sviluppi significativi nel nostro paese a partire dalle mie primissime ricerche, e la risposta è stata affermativa: vi sono chiari segnali di cambiamento ed evoluzione.

R.B.: L'ispirazione alla base di questo progetto deriva dalla consolidata conoscenza nell'ambito dell'architettura e del vino, argomento che Casabella ha sempre trattato con regolarità. La figura di riferimento è stata chiaramente quella di Francesca Chiorino, redattrice della rivista e autrice di due importanti volumi editi da Electa che prendono in rassegna numerose cantine realizzate su progetto di architetti internazionali a partire dai primi anni 2000. La volontà era quella di concentrarsi sull'Italia, sulla quale non era stata mai posta un'attenzione esclusiva prima, esaminando il fenomeno dell'enoturismo che si è sviluppato a macchia d'olio nel paese, in particolare in Toscana, la prima regione ad aderire a nuove normative che permettono alle cantine vitivinicole di offrire ospitalità, organizzare visite guidate e altre attività. Analizzato quanto successo in 25 anni, a partire sostanzialmente dalle cantine iconiche e oramai celeberrime, realizzate da Mario Botta e Renzo Piano in Toscana, e da Walter Angonese e Alberto Cecchetto in Alto Adige, abbiamo deciso di focalizzarci solo sull'ultimo decennio con l'obiettivo di esplorare il contemporaneo e di individuare architetture nuove e interessanti nell'ambito di questa tipologia. La collaborazione tra Francesca Chiorino, la quale vanta una consolidata esperienza editoriale su questo tema, e la mia figura, più radicata sul piano del territorio e del turismo grazie alla direzione di ProViaggiArchitettura, ha portato alla creazione di una mostra che esplora il paesaggio italiano attraverso la lente del vino e dell'architettura, senza tuttavia rivolgersi a un pubblico di soli tecnici.

Can you illustrate the genesis of the project?
F.C.: The genesis of this project is closely linked to Casabella magazine and its role as an architecture observatory that, over time, has monitored various projects. The most concrete tool through which I delved into the wineries' topic was the volume 'Architettura e vino. Nuove cantine e il culto del vino' published by Electa in 2007. Building upon this publication, I continued my research, maintaining a consistent interest in the subject over the years. Subsequently, with the release of 'Cantine secolo XXI. Architetture e paesaggi del vino' in 2011, I had the opportunity to explore the relationship between wineries and territories more deeply. While a few Italian architects' works were already featured in these two texts, the next natural step was to focus exclusively on Italy. Together with Roberto Bosi, we sought to understand if there had been significant developments in our country since my initial research, and the answer was affirmative: there are clear signs of change and evolution.

R.B.: The inspiration behind this project stems from the well-established knowledge in the fields of architecture and wine, subjects that Casabella has consistently covered. The guiding figure in this endeavour was Francesca Chiorino, the editor of the magazine and author of two important volumes published by Electa, which analyse numerous wineries designed by international architects since the early 2000s. The aim was to focus on Italy, which had not been exclusively spotlighted before, examining the phenomenon of wine tourism that has flourished across the country, particularly in Tuscany, the first region to embrace new regulations allowing wineries to offer hospitality, conduct guided tours, and other activities. Analysing the developments over 25 years, primarily starting from the iconic and world-famous wineries designed by Mario Botta and Renzo Piano in Tuscany and by Walter Angonese and Alberto Cecchetto in Alto Adige, we decided to concentrate solely on the last decade with the goal of exploring contemporary architecture and identifying recent and fine works of this typology. The collaboration between Francesca Chiorino, who brings extensive editorial experience on this subject, and my role, more rooted in the realms of territory and tourism through the direction of ProViaggiArchitettura, led to the creation of an exhibition that explores the Italian landscape through the lens of wine and architecture without exclusively targeting a technical audience.

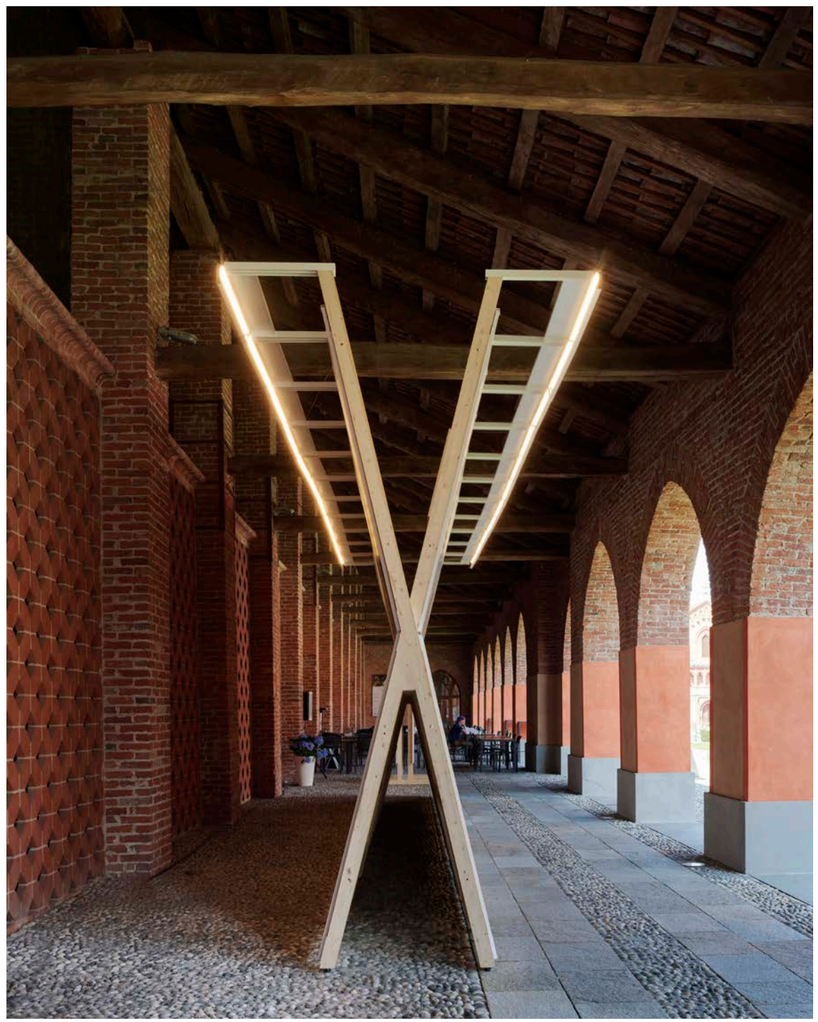


Qual è stato l'approccio curatoriale adottato nella selezione e presentazione delle cantine?
R.B.: L'approccio curatoriale deriva dall'idea, forse un po' radicale, di raccontare il paesaggio italiano attraverso le cantine vitivinicole, che sono di fatto i nuovi musei rurali delle realtà agricole, e di farlo attraverso una mostra in grado di raggiungere e coinvolgere un pubblico più ampio ed eterogeneo. Da qui l'opportunità di collaborare con Vinitaly e la città di Verona (che ha ospitato la prima tappa), ma anche con i player stessi, ossia con chi ha creduto nella riqualificazione della propria azienda attraverso interventi architettonici che non fossero solo iconici, ma anche adatti alla visita, confortevoli al passaggio delle persone e altro ancora. Abbiamo optato per un approccio più leggero, affidandoci esclusivamente alla fotografia e ad ampie superfici su cui disporre le tavole (quattro per cantina), evitando quindi di includere schizzi, sezioni o disegni più tecnici. L'intento era quello di catturare, in modo impattante e suggestivo, l'ampio panorama italiano attraverso interventi architettonici di qualità da nord a sud. Benché la Toscana vantasse un maggior numero di contributi, abbiamo cercato di mantenere un equilibrio, presentando un totale di 10 cantine vitivinicole e una distilleria, realizzate in diverse regioni e selezionate in base alla loro qualità architettonica: dagli aspetti legati alla funzionalità a quelli costruttivi, dalle finiture all'armonia con il paesaggio circostante. Al fine di arricchire l'esperienza della mostra fotografica, abbiamo provveduto alla pubblicazione del relativo catalogo che include, oltre a numerose altre immagini, anche i disegni e le biografie dei progettisti.

F.C.: Abbiamo selezionato architetture molto recenti, evitando così di concentrarci su cantine già ben note e presenti sul territorio da lungo tempo. La selezione è stata geografica, sebbene questo non sia l'unico criterio adottato: al posto di architetture autoreferenziali, che potrebbero trovarsi in qualsiasi contesto, abbiamo infatti privilegiato cantine che intrattengono buone relazioni con i territori e che sono l'esito del lavoro di progettisti che si sono posti domande fondamentali riguardanti il rapporto con il luogo - dalla topografia, ai metodi costruttivi sino ai cromatismi - dimostrando una maggiore sensibilità per l'intorno. Questa è, in sintesi, la chiave di lettura della mostra e del relativo catalogo. C'è poi da dire che nel mondo vi sono i casi più disparati, alcuni dei quali rappresentati da architetture costruite per sorprendere a tutti i costi, sulla scia di una "tendenza" della prima decade del 2000. Tuttavia, da tempo, si osserva il delinearsi, su scala globale, di una controtendenza che privilegia il buon rapporto con il territorio. Questo fenomeno può essere attribuito, almeno in parte, a questioni temporali: in Italia, tendiamo a recepire determinati cambiamenti e ad assorbire i processi più lentamente, inoltre, la significativa presenza di cantine storiche sul territorio avrà certamente condizionato e frenato alcune decisioni. Diversamente, in paesi caratterizzati da una presenza molto meno marcata e radicata di cantine vitivinicole storiche, certe scelte potrebbero essere state più immediate. Un esempio emblematico è rappresentato dalla cantina Dominus costruita negli anni '90 da Herzog & de Meuron nell'areale vitivinicolo californiano della Napa Valley; al tempo, in Italia, sarebbe stato impensabile anche solo immaginare un progetto simile.

What was the curatorial approach adopted in the selection and presentation of the wineries?
R.B.: The curatorial approach stems from the somewhat radical idea of narrating and communicating the Italian landscape through wineries, which are essentially the new rural museums of agricultural realities, and doing so through an exhibition capable of reaching and engaging a broader and more diverse audience. Hence the opportunity to collaborate with Vinitaly and the city of Verona (which hosted the first stage), but also with the players themselves, those who believed in the renovation of their headquarters through architectural interventions that were not only iconic but also suitable for visits, comfortable for people to navigate, and more. We opted for a lighter approach, relying solely on photography and large surfaces on which to display the boards (four per winery), thus avoiding the inclusion of sketches, sections, or more technical drawings. The goal was to capture, in an impactful and suggestive way, the extensive Italian panorama through fine architectural works from north to south. Although Tuscany boasted a greater number of contributions, we sought to maintain balance, presenting a total of 10 wineries and one distillery, located in different regions and selected based on their architectural quality: from functional to construction aspects, from finishes to harmony with the surrounding landscape. In order to enrich the experience of the photographic exhibition, we published the corresponding catalogue, which includes, among many other images, the technical drawings and architects' biographies.

F.C.: We selected very recent architecture, thus avoiding a focus on already well-known wineries. The selection has been geographical, although this was not the sole criterion adopted: instead of self-referential architectures that could be built in any context, we prioritised wineries that maintain a good relationship with the territory and are the result of the work of architects who questioned themselves about topography, construction methods, colour schemes, and more, demonstrating a greater sensitivity to the surroundings. This, in summary, is the key interpretation of the exhibition and its catalogue. It must be said that in the world there are the most diverse cases, some of which are represented by architectures built to surprise at all costs, following a "trend" of the early 2000s. However, a global counter-trend that favours a good relationship with the territory has been emerging. This phenomenon can be attributed, at least in part, to temporal issues: in Italy, we tend to perceive certain changes and absorb processes more slowly; moreover, the significant presence of historic wineries in the territory will certainly have influenced and slowed down some decisions. Conversely, in countries characterised by a much less marked and rooted presence of historic wineries, certain choices may have been more immediate. An emblematic example is the Dominus Winery, built in the 1990s by Herzog & de Meuron in the Napa Valley wine region located in Northern California; at that time, in Italy, it would have been unthinkable even to imagine a similar project.



In che modo la mostra ha influenzato l'esperienza del pubblico?
R.B.: L'allestimento aveva il preciso scopo di servire una mostra itinerante, quindi, doveva necessariamente essere flessibile e adattabile agli spazi. L'architetto Filippo Bricolo ha progettato una struttura in legno autoportante e modulare per consentire un trasporto e un allestimento agevoli in vari contesti. I grandi pannelli espositivi, fissati su cavalletti a "X" e inclinati per favorire una visione chiara delle tavole, sono stati realizzati con un materiale resistente all'umidità e alla pioggia. Per quanto riguarda gli aspetti illuminotecnici, la sfida affrontata insieme a Qu risiedeva nell'ideare un sistema integrato alla struttura in grado di garantire autonomia in qualsiasi location, dalla stanza buia al portico di una città. Riuscire a ottenere una luce di qualità che non proiettasse le ombre dei visitatori in prossimità delle tavole, ha rappresentato un'ulteriore difficoltà. L'allestimento indipendente ha seguito importanti eventi nel mondo del vino, dal Vinitaly al Merano Wine Festival sino alle Anteprime Toscane, agevolando notevolmente la fruizione della mostra e rendendola facilmente accessibile e percepibile al pubblico. L'obiettivo è stato raccontare l'Italia da nord a sud attraverso un insieme di paesaggi, più che una selezione di progetti, e influenzare positivamente chi ancora non era sensibile al tema, attraverso le esperienze di proprietari e consorzi che, al contrario, hanno scelto di utilizzare i fondi in modo diverso: di investire nella qualità dell'architettura. Dato l'interesse manifestato da altre regioni, soprattutto da luoghi che regolarmente ospitano mostre e fiere del gusto, stiamo valutando la possibilità di programmare future tappe.

F.C.: L'intenzione era proprio quella di riuscire a stimolare una riflessione attraverso strumenti estremamente semplici, nella fattispecie una mostra fotografica, con pochissime immagini molto grandi per ciascuna cantina. L'allestimento, pur nella sua accuratezza, rifletteva una semplicità di fondo e una volontà di base di essere smontabile e dunque itinerante; è stato concepito con questa caratteristica specifica: quella di sensibilizzare i territori attraverso il viaggio della mostra stessa, suscitando interesse e alimentando dibattiti anche attraverso convegni tematici organizzati a latere. Credo che l'argomento sia particolarmente rilevante e attuale, poiché non riguarda solo l'architettura e i territori, ma esce dalla disciplina abbracciando ambiti quali l'enogastronomia, il turismo gastronomico e persino l'arte, dato che molte cantine ospitano collezioni e progetti artistici. La cantina diventa così anche un luogo di cultura, e ritengo che la natura itinerante della mostra abbia consentito al pubblico di cogliere peculiarità e vibrazioni dei singoli territori, e di comprendere come questi si stiano muovendo.

How did the exhibition impact the audience's experience?
R.B.: The set-up was specifically designed to serve an itinerant exhibition, so it had to be flexible and adaptable to different spaces. Architect Filippo Bricolo projected a self-supporting and modular wooden structure to facilitate easy transport and installation in various contexts. The large display panels, mounted on X-shaped easels and tilted to provide a clear view of the boards, were made of rain and moisture-resistant material. Regarding the lighting aspects, the challenge we faced with Qu was to devise an integrated system into the structure that could ensure autonomy in any location, from a dark room to the portico of a city. Achieving quality light that did not cast shadows of visitors near the boards posed an additional difficulty. The independent set-up followed significant wine events, from Vinitaly to the Merano Wine Festival to the Anteprime Toscane, greatly facilitating the enjoyment of the exhibition and making it easily accessible and perceptible to the public. The goal was to represent Italy from north to south through a collection of landscapes, rather than a selection of projects, and positively influence those who were not yet sensitive to the theme through the experiences of owners and consortia who chose to use funds differently and then invest in the quality of architecture. Given the interest expressed by other regions, especially places that regularly host exhibitions and food fairs, we are considering the possibility of planning future stages.

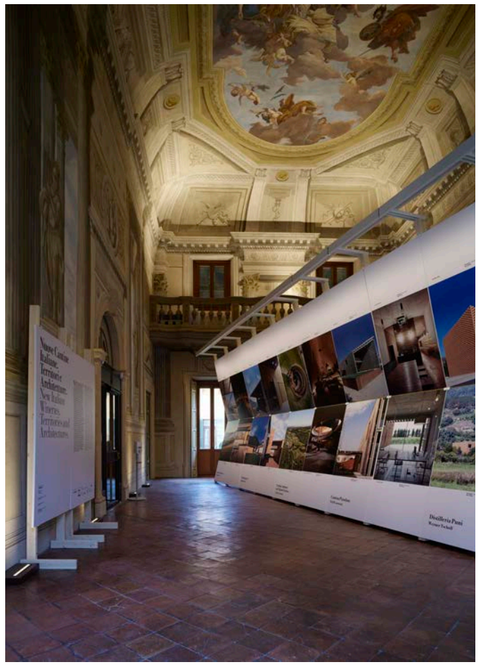
F.C.: The intention was to stimulate reflection through extremely simple means, specifically a photographic exhibition with very few but large images for each winery. The set-up, even in its accuracy, reflected a fundamental simplicity and a basic will to be demountable and therefore itinerant; it was conceived with this specific characteristic: to raise awareness in the regions through the journey of the exhibition, generating interest and fueling debates through thematic conferences organised alongside. I believe the topic is particularly relevant, as it not only concerns architecture and territories but extends beyond the discipline to embrace areas such as enogastronomy, culinary tourism, and even art, since many wineries host collections and artistic projects. The winery thus becomes a place of culture, and I believe that the itinerant nature of the exhibition has allowed the audience to grasp the peculiarities and vibes of individual territories, understanding how they are evolving.

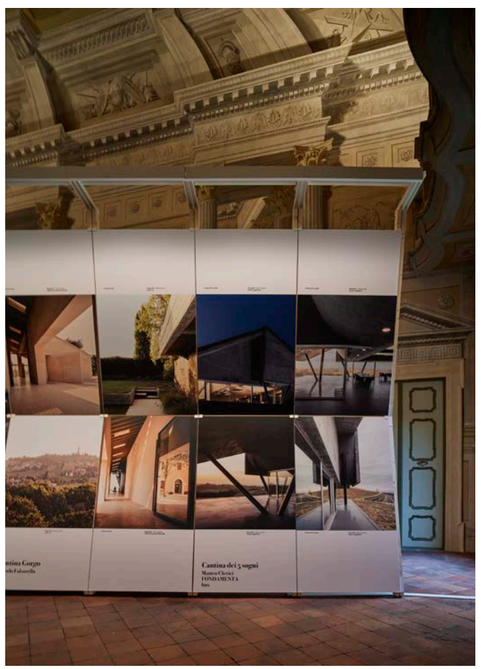
Cantina Podernuovo
Alvisi Kirimoto
Nals Margreid
Markus Scherer
Cantina Antinori
nel Chianti Classico
Archea Associati
Cantina Pizzolato
MADE associati
Distilleria Puni
Werner Tscholl
Cantina Planeta,
Feudo di Mezzo
Santi Albanese, Caetano Culino

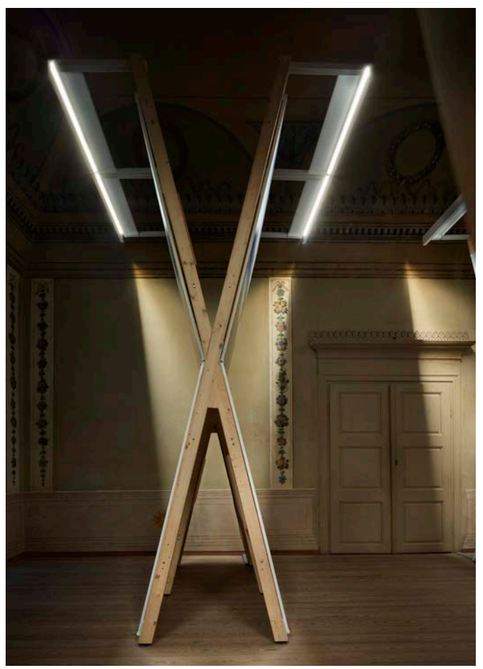
Quali altri aspetti del connubio tra architettura, vino e territorio, potrebbero essere oggetto di futuri eventi o ricerche?
F.C.: Trovo che la questione delle relazioni con altre discipline sia molto interessante. Estendere le ricerche dal campo dell'architettura al rapporto tra questa e il territorio sarebbe una prospettiva stimolante e si potrebbero utilizzare più strumenti per far comprendere, a chi intende realizzare una nuova cantina, quali sarebbero le reali ricadute economiche, comparando tali aspetti a livello internazionale e studiandone i meccanismi. Ci sono certamente ricadute in termini di turismo, di incoming e di vendita del vino stesso, oltre a sensazioni abbastanza chiare - più che delle indagini precise - del fatto che una cantina in grado di trasmettere attenzione, cura, e un certo sincronismo con l'oggi, possa avere anche delle ricadute di tipo reputazionale. Un ulteriore aspetto interessante riguarda l'analisi delle ricadute locali, non solo da un punto di vista economico ma anche in termini di identità e cultura. Sempre più spesso le cantine ospitano mostre, proiezioni, conferenze e collezioni artistiche, potrebbero perciò diventare dei grandi aggregatori di significato e contribuire al radicamento e alla valorizzazione della storia locale, donando a territori e abitanti una consapevolezza della propria identità. Esplorare queste dinamiche sarebbe senz'altro prezioso, considerando il vasto mercato in cui le cantine sono inserite e la capacità che hanno di attrarre persone da tutto il mondo, di accendere la luce, come dei fari, anche su territori minori e meno conosciuti, incidendo di riflesso su ricettività e turismo locali. Pertanto, per un'azienda, non solo è importante valutare le ricadute economiche dirette, ma anche quelle generali sul territorio, riflettendo su un'imprenditoria più lungimirante, dalle ampie vedute, e che dunque non guardi unicamente al proprio tornaconto immediato.

–

What other aspects of the interplay between architecture, wine, and territory could be the subject of future events or research?
F.C.: I find the topic of connections with other disciplines very interesting. Expanding research from the field of architecture to the relationship between architecture and the territory would be a stimulating perspective, and various tools could be used to help those intending to build a winery from scratch understand the actual economic implications, comparing these aspects internationally and studying their mechanisms. There are certainly implications in terms of tourism, incoming tourism, and wine sales, along with clear indications - more than precise investigations - that a winery capable of conveying attention, care, and a certain synchronicity with the present can also have reputational repercussions. Another interesting aspect is the analysis of local impacts, not only from an economic perspective but also in terms of identity and culture. Wineries increasingly host exhibitions, film screenings, conferences, and art collections, so they could become significant aggregators of meaning and contribute to the rooting and enhancement of local history, giving territories and residents an awareness of their own identity. Exploring these dynamics would undoubtedly be valuable, considering the broad market in which wineries operate and their ability to attract people from around the world, shining a light, like beacons, even on smaller and less known territories, thereby impacting local accommodation and tourism. Therefore, for a company, it is not only important to assess direct economic impacts but also the wider ones on the territory, reflecting on a more visionary entrepreneurship with broad perspectives that does not solely focus on immediate gains.







Cosa ritiene che i visitatori possano aver apprezzato di più della mostra?
R.B.: Penso che i visitatori abbiano apprezzato la capacità di sintesi di un progetto unitario, anche se questa ha dovuto ridurre notevolmente i dettagli e le informazioni relative a ciascuna cantina. L'obiettivo principale era rivolgersi a un pubblico più ampio, non solo agli architetti, dunque, ma anche a coloro che sono completamente indifferenti all'architettura; a persone che, partecipando a eventi come Vinitaly o Merano Wine Festival per degustare e acquistare vino, avrebbero potuto scoprire che in Italia ci sono produttori che investono. Benché nel nostro paese, come in Francia, la storia abbia un peso importante, siamo riusciti a evidenziare come - seppur con un certo ritardo rispetto a quanto avvenuto nella Napa Valley californiana, dove le cantine moderne sono ormai l'equivalente dei musei d'arte contemporanea statunitensi – si stiano riqualificando strutture seguendo la via del contemporaneo e dell'enoturismo. Un fenomeno che già da tempo avviene in Francia, dove architetti di fama mondiale come Jean Nouvel, Norman Foster e Herzog & de Meuron, hanno lavorato al restauro di numerosi Château contrapponendo l'antico a opere contemporanee e funzionali alla produzione del vino; si tratta di progetti, talvolta audaci, che hanno trasformato le cantine in destinazioni turistiche di pubblico dominio.

–

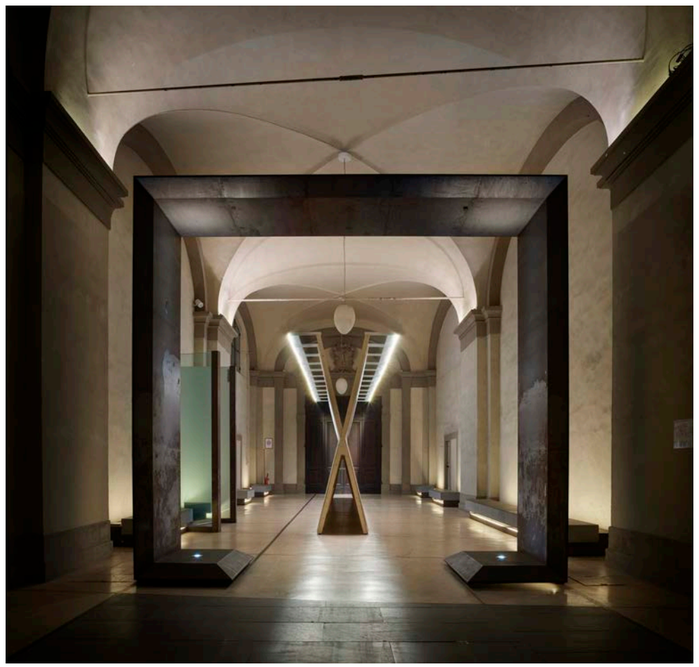
What do you think visitors might have appreciated most about the exhibition?
R.B.: I believe visitors appreciated the ability to synthesise a cohesive project, even though it had to significantly reduce the details and information related to each winery. The main objective was to reach a broader audience, not just architects but also those who are completely indifferent to architecture; for example, those who participate in events like Vinitaly or the Merano Wine Festival to taste and purchase wine could eventually find out that in Italy there are producers who invest. Although in our country, as in France, history carries significant weight, we managed to highlight how structures are being redeveloped following the path of contemporary and wine tourism, albeit with some delay compared to what happened in the Napa Valley region, where modern wineries are now the equivalent of contemporary art museums in the United States. A phenomenon that has long been happening in France, where world-renowned architects such as Jean Nouvel, Norman Foster, and Herzog & de Meuron have worked on the restoration of numerous Châteaux, contrasting the ancient with contemporary works functional to wine production; these are quite bold projects that have turned wineries into publicly accessible tourist destinations.

Qual è il ruolo dell'architettura nell'identità delle produzioni vinicole e perché l'immagine è così importante?
F.C.: Scopo della mia ricerca, già a partire dal 2007, è proprio quello di dimostrare, con il maggior numero possibile di elementi, che l'architettura svolge un ruolo più che rilevante per le aziende che decidono di intraprendere la via della nuova costruzione o dell'ampliamento. Ritengo che l'immagine di una cantina, che dimostra di avere il coraggio di intraprendere tali iniziative, trasmetta una serie di valori; innanzitutto, vi è la cura, la stessa cura dedicata ai vigneti e alle uve, che può essere trasmessa anche da quella riservata agli spazi. Pertanto, poter dimostrare a un visitatore che gli spazi che può frequentare - per la degustazione o per la visita alla produzione ad esempio - sono spazi pensati che servono adeguatamente coloro che vivono quel luogo o vi lavorano all'interno, è un modo per trasmettere rispetto, attenzione e valorizzazione degli elementi di partenza che contribuiscono al successo di una cantina. Allo stesso tempo, oltre alla cura, si comunica l'identità. In particolare, alcune cantine riescono a veicolare il senso del luogo, e non potrebbero trovarsi altrove se non in quel luogo specifico. Di conseguenza il legame tra territorio e progetto di architettura (il cosiddetto "genius loci") è estremamente forte, e si connette con quello che gli enologi chiamano "terroir", ossia l'insieme di tutte le caratteristiche che rendono un territorio unico; allo stesso modo anche lo spazio della cantina dovrebbe essere in grado di trasmettere il senso del luogo in cui il vino viene prodotto. Altra importante questione è quella del contemporaneo: anche le cantine più blasonate, quelle più antiche e storicizzate, nonché i marchi italiani più celebri del panorama vinicolo, quando sono disposti ad affiancare alla propria narrazione - ovvero alla storia, alle origini e al percorso compiuto dall'azienda - una certa attenzione e sensibilità nei confronti dei cambiamenti globali e dell'architettura contemporanea, dimostrano, a mio avviso, di essere consapevoli che il mondo e i gusti delle persone, sono in costante evoluzione. Così come i vini riflettono questi cambiamenti, anche gli spazi devono necessariamente trasmettere un senso di adeguatezza all'oggi.

What is the role of architecture in the identity of wine productions, and why is the image so important?
F.C.: Since 2007, the purpose of my research has been to demonstrate, with as many elements as possible, that architecture plays a more than significant role for companies that decide to expand or build from scratch. I believe that the image of a winery that demonstrates the courage to undertake such initiatives conveys a series of values; first and foremost, there is care, the same care dedicated to vineyards and grapes, which can also be conveyed through the spaces. Therefore, being able to show visitors that the spaces they can frequent for tasting or visiting the production are well-thought-out spaces that adequately serve those who live or work there, is a way to convey respect, attention, and valorization of the starting elements that contribute to the success of a winery. At the same time, in addition to care, identity is communicated. In particular, some wineries manage to convey a sense of place and could not be anywhere else but in that specific location. Consequently, the link between territory and architectural project (the so-called "genius loci") is extremely strong and connects with what winemakers call "terroir", the set of all the characteristics that make a territory unique; likewise, the winery space should be able to convey the sense of the place where the wine is produced. Another important issue is that of the contemporary: even the most renowned wineries, the oldest and most historicized ones, as well as the most famous Italian brands in the wine scene, when they are willing to accompany their narrative - that is, the history, origins, and path taken by the company - with a certain attention and sensitivity to global changes and contemporary architecture, demonstrate, in my opinion, an awareness that the world and people's tastes are constantly evolving. Just as wines reflect these changes, spaces must necessarily convey a sense of adequacy to current times.

Cosa vi affascina di più del rapporto tra la mostra e gli spazi che le hanno fatto da cornice?
R.B.: Quello che più mi ha affascinato, e che è possibile apprezzare sfogliando il catalogo della mostra, è stato il contrasto che di volta in volta si creava tra l'ambiente e l'allestimento; i moduli potevano essere ripetuti in serie o allineati, e questa disposizione cambiava in base alle esigenze. È stato davvero suggestivo osservare questa struttura integrata, attraversare con il suo ritmo gli spazi affrescati di palazzo Balladoro; in occasione di questa prima tappa a Verona, è stato particolarmente interessante il rapporto creatosi con la luce: il fatto che l'allestimento sia riuscito a spiccare nella penombra di una sala, architettonicamente ricca ma opportunamente oscurata. Similmente, al Palazzo Medici Riccardi di Firenze, la mostra ha saputo instaurare un dialogo con il "passage" caratterizzato da un preciso ritmo dettato dalla struttura e dall'illuminazione artificiale. Credo che il fascino sia legato alla magia della luce, alla temporaneità di un'esposizione che occupa spazi sempre diversi e destinati ad altre funzioni, ma anche al mestiere dell'architetto che in casi come questo deve potersi affidare al disegno per controllare le sezioni e posizionare gli elementi con precisione assoluta, al fine di garantire una buona illuminazione e un'adeguata fruizione. L'ultima tappa a Forlì è stata forse quella con il connubio migliore, poiché avevamo allestito sia la mostra che 'L'Osteria dell'Architetto' rispettivamente in una sala affrescata e nel chiostro del Museo Civico San Domenico.

F.C.: Tra noi curatori, è stato principalmente Roberto Bosi a occuparsi della relazione tra le location e il progetto. Mi piacerebbe però sottolineare che l'utilizzo di un materiale come il legno richiami immediatamente altre associazioni, dalle botti ai sofisticati packaging delle bottiglie di vino. Trovo, inoltre, che il tema del legno abbia a che vedere, e di conseguenza sia coerente, con quello della facilità di smontaggio e rimontaggio. La mostra è stata allestita in contesti storico architettonici particolarmente aulici, caratterizzati da proporzioni chiare e definite, e importanti apparati decorativi, di conseguenza il contrasto con un materiale come il legno, vissuto e percepito come effimero, costituisce di per sé un elemento di notevole interesse in relazione a queste cornici.



What fascinates you the most about the relationship between the exhibition and the spaces that framed it?
R.B.: What fascinated me the most, and that can be appreciated by flipping through the exhibition catalogue, was the contrast that was created each time between the environment and the set up; the modules could be repeated in series or aligned, and this arrangement changed according to the needs. It was truly fascinating to observe this integrated structure, crossing with its rhythm the frescoed spaces of Palazzo Balladoro; during this first stage in Verona, the relationship created with the light was particularly interesting: the fact that the set-up managed to stand out in the dimness of an architecturally rich but appropriately darkened room. Similarly, at Palazzo Medici Riccardi in Florence, the exhibition was able to establish a dialogue with the "passage" characterised by a precise rhythm dictated by the structure and artificial lighting. I believe that the charm is linked to the magic of light, to the ephemeral nature of an exhibition that occupies always different spaces destined for other functions, but also to the architect's craft, which in cases like this must be able to rely on the drawings to control the sections and place the elements with absolute precision in order to ensure good lighting and adequate fruition. The last stop in Forlì was perhaps the one with the best combination, because we had set-up both the exhibition and 'The Osteria dell'Architetto' respectively in a frescoed hall and in the cloister of the Museo Civico San Domenico.

F.C.: Among us curators, it was mainly Roberto Bosi who dealt with the relationship between the locations and the setting-up project. However, I would like to emphasise that the use of a material like wood immediately evokes other associations, from barrels to the sophisticated packaging of wine bottles. I also find that the theme of wood is related, and consequently coherent, with that of easy disassembly and reassembly. The exhibition was set-up in historical and architectural contexts characterised by clear and defined proportions and significant decorative elements; consequently, the contrast with a material like wood, experienced and perceived as ephemeral, constitutes in itself an element of considerable interest in relation to these frames.

Come nasce 'L'Osteria dell'Architetto' e come immagina il suo sviluppo futuro?
R.B.: L'Osteria dell'Architetto nasce da un'idea sviluppata insieme a Fiorenzo Valbonesi, a cui attribuisco il titolo di "re della cantina" per la sua esperienza progettuale nel campo, ma soprattutto per la sua profonda conoscenza del mondo vitivinicolo ed enologico. L'intento era quello di creare un luogo dove potersi confrontare sulle tematiche del vino e dell'architettura, avvolti però da un clima informale e conviviale, come quello di un'osteria. Un'atmosfera, dunque, molto diversa da quella accademica, quasi ecclesiastica, che contraddistingue i normali convegni o le conferenze, e in cui è lampante un certo distacco tra relatori e pubblico. È altrettanto evidente che sedersi attorno a un tavolo, degustando vino e assaporando prodotti, faciliti queste relazioni e stimoli un dialogo più aperto. A Verona, durante il Vinitaly 2023, abbiamo inaugurato 'L'Osteria dell'Architetto', scegliendo di esplorare l'enoturismo, tema che tiene insieme architettura, vino e gastronomia, sotto il comune denominatore della qualità. L'allestimento è stato realizzato dall'architetto Filippo Bricolo tenendo ancora una volta in considerazione l'esigenza di essere itineranti, e soddisfacendo, attraverso il progetto di una struttura mobile in legno e di una luce adattabile a ogni situazione, il nostro desiderio di predicare il verbo e diffondere cultura. L'elemento attorno al quale tutto ruota è il bancone, il cui piano in vetro opacizzato, sollevato e retroilluminato, crea una luce diffusa che avvolge lo spazio della pedana illuminando chi la occupa. Ripeteremo l'esperienza, sempre in collaborazione con Casabella e con Qu come partner, in occasione delle prossime edizioni del Merano Wine Festival e delle Anteprime Toscane: si affronterà il tema dell'enoturismo attraverso sessioni di degustazione di vini e assaggi di cibo di alta qualità, presentati direttamente dai produttori; si discuterà degli aspetti essenziali per la progettazione di cantine e la costruzione in contesti rurali, il tutto attraverso le testimonianze di tutti i professionisti coinvolti nella filiera, dagli enologi agli agronomi, dai paesaggisti agli architetti. Il futuro de 'L'Osteria dell'Architetto' si sta delineando adesso, l'interesse di ProViaggiArchitettura è tuttavia quello di organizzare una tournée uscendo dal contesto degli eventi vitivinicoli e ampliando il perimetro tematico oltre l'enoturismo; questo permetterebbe di avere una maggiore flessibilità di argomenti da affiancare alla formula del "mangia e bevi" di qualità.

How did 'L'Osteria dell'Architetto' come about, and how do you envision its future development?
R.B.: 'L'Osteria dell'Architetto' originated from an idea developed together with Fiorenzo Valbonesi, to whom I attribute the title of "king of the winery" for his architectural experience in the field, but above all for his deep knowledge of the world of wine and oenology. The intention was to create a place where people could engage in discussions about wine and architecture, enveloped in an informal and convivial environment, like that of a tavern. It's an atmosphere very different from the academic, almost ecclesiastical tone that distinguishes normal conferences, and where there is a noticeable disconnect between speakers and the audience. It's equally clear that sitting around a table, tasting wine, and savouring products facilitates these relationships and stimulates more open dialogue. In Verona, during Vinitaly 2023, we inaugurated 'L'Osteria dell'Architetto', choosing to explore enotourism, a theme that brings together architecture, wine, and gastronomy under the common denominator of quality. The set-up was designed by the architect Filippo Bricolo, once again considering the need to be itinerant and meeting our desire to spread the word and culture through a project involving a mobile wooden installation and adaptable lighting for every situation. The centrepiece around which everything revolves is the counter, whose frosted glass top, raised and backlit, creates diffuse light that envelops the space of the platform, illuminating those who occupy it. We will repeat the experience, again in collaboration with Casabella and with Qu as a partner, on the occasion of the upcoming editions of the Merano Wine Festival and Anteprime Toscane: the theme of enotourism will be addressed through high-quality food and wine tasting sessions in the presence of the producers; essential aspects of wineries' architectural design and construction in rural contexts will be discussed, all through the testimonies of the professionals involved in the supply chain, from winemakers to agronomists, from landscapers to architects. The future of 'L'Osteria dell'Architetto' is now taking shape; however, ProViaggiArchitettura's interest is to organise a tour outside the context of wine events and expand the thematic scope beyond enotourism; this would allow for greater flexibility in topics to accompany the "eat & drink" formula.

PRODUCT FOCUS

Nuove Cantine

Territorio e Architettura

(Firenze, Forlì, Langhe, Merano, Verona)

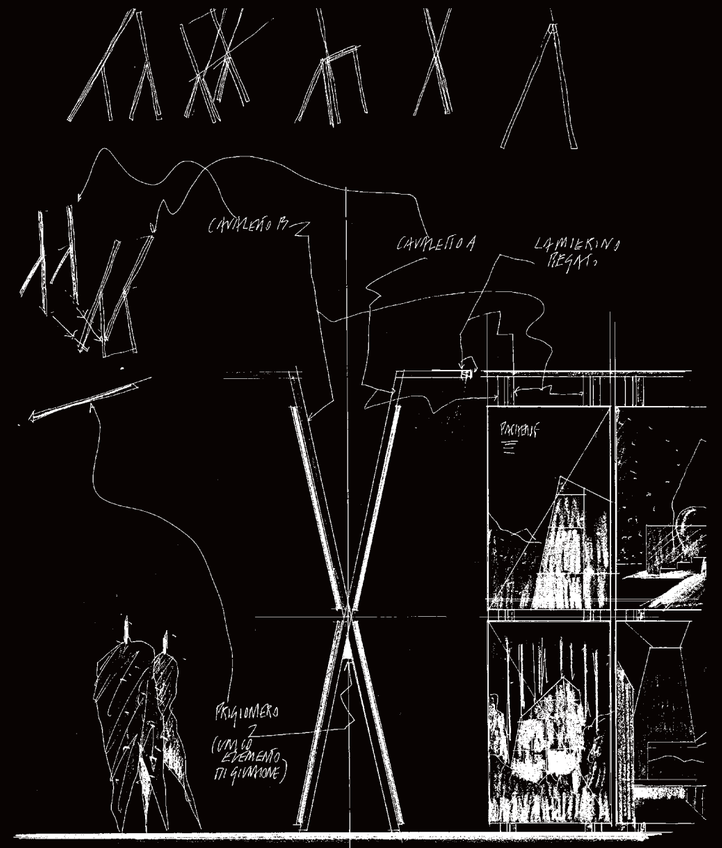
WW Arena

Insieme all'Arch. Filippo Bricolo è stato immaginato, ingegnerizzato e prodotto il sistema **Wall Washer Arena** con uno speciale riflettore in grado di illuminare il percorso espositivo con discrezione e altissima resa.

Il corpo illuminante è dotato di una sorgente led 14w/m e di un riflettore in alluminio matt realizzato a disegno che permette una riflessione superficiale del 95%, lasciando inalterata la resa cromatica della sorgente e garantendo un altissimo rendimento.

Together with Arch. Filippo Bricolo, the ***Wall Washer Arena*** *system was imagined, engineered and produced with a special reflector capable of discreetly illuminating the exhibition itinerary with a very high light rendering.*

The lighting device comes with a 14w/m LED source and a custom-made matt aluminium reflector that allows a surface reflection of 95%, leaving the colour rendering of the source unaltered and guaranteeing a very high light rendering.



Disegni di Filippo Bricolo per Studio Bricolo Falsarella
Drawings by Filippo Bricolo for Studio Bricolo Falsarella

PRODUCT FOCUS

Osteria dell'Architetto

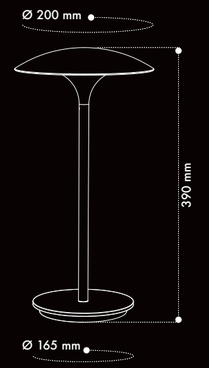
(Forlì)

Magritte dell'Architetto

Magritte Dell'Architetto rappresenta l'evoluzione della serie Magritte, dotata di un'alimentazione integrata, perfetta per l'illuminazione di spazi pubblici quali ristoranti e bar, oltre che di ambienti residenziali. Si tratta di un elemento di design discreto, caratterizzato da uno stile atemporale e da prestazioni eccezionali in termini di durata della batteria e qualità dell'illuminazione.

–

Magritte Dell'Architetto *is the evolution of the Magritte series, equipped with an integrated power supply, perfect for lighting public spaces such as restaurants and bars, as well as residential settings. It is a discreet design element, characterized by a timeless style and exceptional performance in terms of battery life and lighting quality.*



Prodotto Product	Potenza Power	Flusso Luminoso Luminous Flux	Alimentazione Supply	CRI CRI	Angolo Angle	Temperatura Colore Color Temperature
Magritte dell'Architetto	2W	280lm	12 Vdc	≥ 90	90°	2700-3000-4000K

Qu s.r.l.

Contact
via Mozambico 5
48026 Russi (RA)
Italy

info@qu-lighting.com
T. +39 0544 1651114

For more information please visit
qu-lighting.com