



OLIVIER CHADEBOST

Un architetto “haute couture”, esigente ed esteta

“Fai della tua vita un sogno, e di un sogno, una realtà...”. Questa frase de “Il Piccolo Principe” di Antoine de Saint-Exupéry potrebbe perfettamente riassumere il percorso di Olivier Chadebost, architetto atipico: ingegnere, designer e creatore di identità grafiche dei brand. Chadebost affronta ogni progetto capace di coniugare la funzionalità tecnica con una forte connotazione estetica, grazie ad una costante attenzione alla precisione, privilegiando esclusivamente i materiali grezzi. “Ho creato la mia agenzia 20 anni fa e ora abbiamo 4 business unit. La sede di Bordeaux (cui si aggiungono anche quelle a Parigi, ndr), battezzata “Esthète and Wine” - spiega l'architetto - opera nel mondo del vino e dell'ambiente: alberghi, restauro di castelli, progettazione di cantine e strutture enoturistiche nel senso più ampio del termine”. Proprio nell'ambito della sua attività nel settore vitivinicolo, Chadebost si è occupato della progettazione di Château d'Yquem a Sauternes, Château Cheval Blanc, La Gaffelière, Château Montlabert a Saint Emilion, Beauregard a Pomerol, Lafon Rochet e Lafitte-Carcasset a St. Estephe, per citare solo alcune delle proprietà della Gironde. Altri progetti sono in corso a Sancerre, in Cile, in India e anche in Italia. Ultima attività: il retail e le abitazioni di lusso. “Una delle caratteristiche della nostra struttura - spiega - è che non ci limitiamo all'architettura, ma lavoriamo su una strategia di posizionamento del brand: cerchiamo il suo core business e creiamo intorno ad esso tutta l'architettura, l'ingegneria e il design. Iniziamo sempre da una pagina bianca. I nostri dati iniziali per Château Montlabert, ad esempio, erano costituiti da una cartografia del suolo e una del terroir, a cui abbiamo apportato la nostra expertise tecnica per definire insieme la strategia del progetto. Lavoriamo sull'identità grafica definita con il cliente, per garantire la coerenza globale tra un'etichetta, una bottiglia, un logo e un locale di vinificazione”.

Nel cuore del vigneto di Saint Emilion, dichiarato Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco, l'architetto Olivier Chadebost ha progettato la nuova cantina di Château Montlabert, appartenente al Gruppo Castel dal 2008. Un edificio “haute couture” di 4.500 m² dallo stile essenziale e di design, frutto della volontà di seguire le ultime innovazioni nel campo della vinificazione ma anche di sviluppare la visibilità della cantina. Nelle parole dell'architetto, la sua visione del progetto

Château Montlabert UN NUOVO “CUVIER” SEGNA LA RINASCITA DEL CRU

di JULIANA CAMUS



Nella foto in alto, a sinistra: Olivier Chadebost nella Sala di ricevimento di Château Montlabert

Qui sopra: il nuovo locale vinificazione dove i serbatoi sono raccolti attorno ad una sorta di isola, con una passerella da cui i visitatori possono ammirare la cantina senza interferire con il lavoro dei tecnici

Nella pagina a fianco, in basso: l'enorme tetto di vetro del “cuvier”, che lascia entrare la luce naturale e favorisce una ventilazione naturale. Progettato come il tetto di una yurta. L'effetto ottico che produce richiama il disegno del famoso Gun barrel dei film di 007

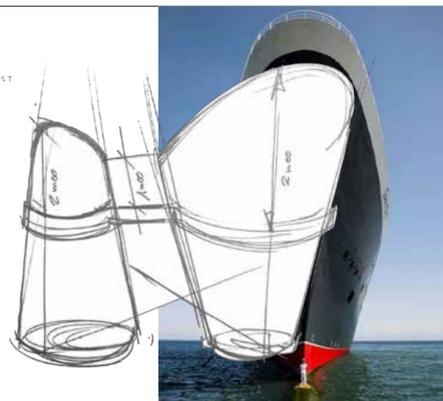
Château Montlabert è una splendida certosa del XVIII secolo circondata da un parco con alberi secolari. Ubicata sulla strada per Libourne (comune della Gironde poco lontano da Bordeaux), con i suoi 17 ettari è uno dei gioielli di Castel Châteaux & Grands Crus, che riunisce le proprietà della famiglia Castel sparse in 4 regioni (Bordeaux, Linguadoca, Provenza e Loira). Per questa bellissima tenuta, che sorge nel cuore del vigneto di Saint Emilion, dichiarato Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco, l'architetto Olivier Chadebost ha progettato la nuova cantina: un edificio “haute couture” di 4.500 m² dallo stile essenziale e di design, perfettamente integrato nel suo ambiente, frutto della volontà di seguire le ultime innovazioni nel campo della vinificazione ma anche di sviluppare la visibilità della cantina.



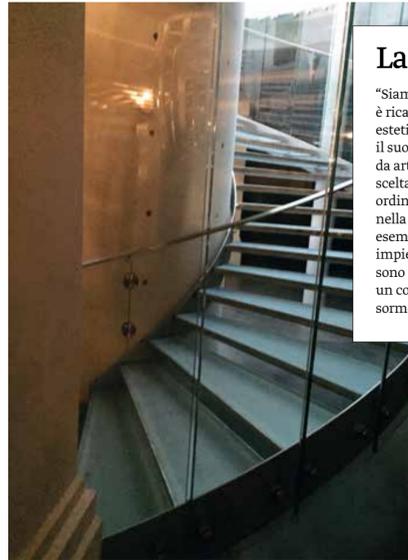
Selezione delle uve e vinificazione gravitazionale

In accordo con una gestione estremamente meticolosa del vigneto, a Château Montlabert si è voluto coniugare un approccio mirato alla vinificazione diversificata di uve per singole parcelle di vigneto con alcune delle più avanzate tecniche di vinificazione. Nel nuovo cuvier (locale vinificazione), le uve arrivano in uno spazio dedicato per poi essere trasportate in una piccola area tramite tino senza pompa di sollevamento, arrivando fino ai serbatoi utilizzando solo la forza di gravità. L'architetto spiega le due sfide che la proprietà ha affidato alla progettazione: “Abbiamo optato per una vinificazione gravitazionale facendo cadere le uve nei serbatoi e operando la cernita su una parte del piano. Nel locale serbatoi, progettato dall'azienda italiana Defranceschi - Gruppo Sacmi, seguiamo il concept di “green winery” con un'ottimizzazione del consumo di energia. Abbiamo così favorito lo scambio con l'esterno, per avere il massimo possibile di luce naturale. Poi, abbiamo lavorato per avere prospettive che permettano la visione da uno spazio all'altro: così possiamo vedere sia l'esterno della zona di raccolta uve con una prospettiva sulla parte inferiore dei serbatoi, sia intuire la scala che porta alla barriera” (vedi foto della Sala botti nella pagina a fianco).

Per quanto riguarda il locale vinificazione “abbiamo raccolto i serbatoi attorno ad una sorta di isola - continua Chadebost - costruendo una passerella dove i visitatori possono ammirare la cantina senza interferire con il lavoro dei tecnici che si trovano ad operare all'interno di uno spazio circondato dai serbatoi alla maniera di un orologio nella sua bottega. Nella nostra filosofia di una progettazione “su misura” - prosegue l'architetto - abbiamo ridotto al minimo i tubi visibili integrandoli nella parte inferiore dei serbatoi così da dare risalto al design senza compromettere la funzionalità dello strumento tecnico”. Convivono poi due barriere: una per gli anni pari e una per gli anni dispari. In questo modo, in un costante sforzo di precisione, si evitano i rimontaggi durante la fase d'invecchiamento.



La progettazione ha seguito due filoni principali: l'idea della piccola botte e dell'effetto cinetico. Si tratta di un elemento di ripetizione che conferisce forma dinamica e movimento all'architettura. Lo ritroviamo, ad esempio, nella scala (qui a destra) con i suoi gradini in cemento o sui serbatoi, dove sono stati interpretati i vincoli per l'inclinazione ribaltando lo stesso serbatoio per ottenere questo effetto, evocando la prua di una nave” (qui sopra).



La sala botti, con i particolari lampadari progettati appositamente con un design che richiama le barrique

Un approccio qualitativo a 360°

La politica della proprietà prevede di vinificare solo il meglio delle uve provenienti dai vigneti che si distendono su una superficie che va da 12 a 15 ettari per poterne valorizzare in maniera ottimale la qualità. “Questo approccio orientato ad esprimere al meglio la qualità di ogni singolo aspetto - spiega Olivier Chadebost - lo applichiamo a tutto il progetto dove abbiamo utilizzato solo materiale grezzo: cemento, acciaio inossidabile, sughero. Per esempio, gli apparati di illuminazione sono stati creati tenendo conto delle dimensioni e della luce necessaria alle isole di lavoro: prima abbiamo progettato tecnicamente gli apparati, poi abbiamo dato loro un design che richiama l'immagine della barrique. Durante tutto l'iter del progetto abbiamo seguito due filoni principali: l'idea della piccola botte e dell'effetto cinetico. Si tratta di un elemento di ripetizione che conferisce forma dinamica e movimento all'architettura. Lo ritroviamo, ad esempio, nella scala con i suoi gradini in cemento o sui serbatoi dove abbiamo interpretato i vincoli per l'inclinazione ribaltando lo stesso serbatoio per ottenere questo effetto evocando la prua di una nave”.

Un tetto in vetro ispirato alla yurta Nel “cuvier”, un enorme tetto di vetro lascia entrare un fascio di luce naturale che dalla sommità del locale arriva al pavimento della sottostan-



(1) Gun barrel, famosa sequenza d'apertura dei film di James Bond.

te barriera: una soluzione affascinante mirata anche a favorire una ventilazione naturale. “Progettato come il tetto di una yurta (abitazione mobile adottata da diversi popoli nomadi), cioè con elementi metallici posti uno sopra l'altro che poggiano su un cerchio centrale di acciaio e vetro, sistema che tollera elevate ampiezze di dilatazione”, garantisce l'architetto - “questa copertura di forte impatto visivo garantisce anche un adeguato effetto termico insieme al “camino” creato dalla scala che regola l'umidità del locale e la climatizzazione dei piani superiori”. Un altro effetto ottico “a sorpresa” di questa copertura richiama una celebre sequenza dei film di James Bond. “Questa forma radiosa - racconta Chadebost ispirato dalla sua passione cinematografica - quando il sole è un po' più alto nel cielo, farà un'ombra sull'elemento cilindrico, creando così lo stesso disegno del famoso “gun barrel” dei film di 007⁽¹⁾”. Adiacente al locale serbatoi l'architetto ha progettato una sala per l'esposizione delle bottiglie: “Abbiamo ripreso gli effetti cinetici delle doghe verticali delle botti, utilizzando tavolini di pietra a ricordo dell'altopiano calcareo di St. Emilion” commenta Olivier Chadebost.

Il lavoro dell'architetto - che ha curato anche la nuova identità grafica dell'azienda, privilegiando sempre l'idea di coerenza complessiva del progetto - prevede anche una rivalorizzazione dell'insieme degli elementi della proprietà - la certosa, il padiglione di caccia del XVIII secolo, una vecchia aranciera e un edificio posto all'ingresso della tenuta - con la creazione di un giardino con roseto. L'obiettivo è di poter accogliere clienti e operatori in luoghi concepiti come una vera e propria casa di famiglia e non come unità produttive. “Restituiremo un'identità a questa casa che fungerà da caloroso luogo di accoglienza per i visitatori”, confida l'architetto.

La collaborazione con Sacmi-Defranceschi

“Siamo noi a scegliere le aziende con cui lavorare, perché così possiamo contare sulle loro competenze. E la scelta è ricaduta su Defranceschi - Gruppo Sacmi perché cercavamo un'azienda capace di coniugare audacia tecnica ed estetica a prezzi competitivi. Per esempio, io ho disegnato gli apparecchi di illuminazione e Sacmi, ben nota per il suo know-how, ha realizzato le doghe in ceramica, i cerchi in acciaio inox, il vetro; le scale sono state realizzate da artigiani italiani... Ognuno si arricchisce del know-how dei partner”. Racconta così Oliver Chadebost la scelta operata per quanto riguarda i partner tecnici per il lavoro a Château Montlabert. E questo progetto, in ordine di tempo, è l'ultimo anello di una collaborazione già avviata, che ha trovato una comunione d'intenti nella condivisione di codici che accomunano il mondo del lusso e dell'haute couture con il mondo del vino. “Ad esempio, per realizzare i locali di vinificazione di Château d'Yquem abbiamo utilizzato un acciaio inox solitamente impiegato nell'architettura esterna degli edifici; così come per la cuvier di Château La Gaffelière a St. Emilion, sono stati realizzati serbatoi in acciaio inossidabile di un colore blu notte che cambia a seconda della luce, sormontati da una passerella in acciaio bombato”.

SACMI E DEFANCESCHI KNOW-HOW SEMPRE PIÙ ALL'AVANGUARDIA

Qui a fianco, da sinistra: Emanuele Mazzini, amministratore delegato Defranceschi, Giulio Mengoli, direttore generale Sacmi, e Laurent Guillemin, direttore commerciale Defranceschi



Il 7 settembre 2019 abbiamo festeggiato il nostro centenario con tutti i nostri dipendenti. È stata una bella festa di famiglia. Poi, il 28 novembre, abbiamo organizzato un grande evento con tutti i nostri clienti, invitando Oliviero Toscani, con il quale abbiamo realizzato un'opera fotografica che racconta per immagini i 100 anni del nostro gruppo, e l'economista americano Jeremy Rifkin con cui ci siamo proiettati verso i prossimi 100 anni”. Esordisce così Giulio Mengoli, direttore generale di Sacmi, ricordando l'importante anniversario dell'azienda festeggiato oltre un anno fa ma che rimane nella memoria come un evento straordinario sotto diversi punti di vista. La storia di Sacmi inizia infatti il 2 dicembre 1919 a Imola, con una cooperativa di 9 dipendenti. Nel tempo, l'azienda è cresciuta fino a diventare un gruppo internazionale che oggi dà lavoro a 4.500 persone in 80 diverse aziende nel mondo, con un fatturato di 1,4 miliardi di euro. Un'azienda profondamente impegnata da un punto di vista sociale nel territorio - ma non solo - in cui è inserita: dal finanziamento delle apparecchiature di screening per l'ospedale di Imola alla dotazione (e manutenzione con personale interno) di computer per le scuole della città o il contributo alle mense scolastiche per i bambini svantaggiati, così come le donazioni a livello nazionale in occasione di calamità naturali. A Sacmi si deve poi anche la nascita del Museo Storico della Tecnologia di Imola. “C'è una forte inclusione della nostra azienda nel tessuto sociale della città”, sottolinea orgoglioso Mengoli.

In questo percorso, nell'agosto del 2016 si colloca l'acquisizione da parte di Sacmi di Defranceschi società distante soli 4 km. “Per noi era importante sostenere un'azienda locale e nel contempo ampliare la nostra presenza nel settore alimentare e del beverage, attraverso la sua componente più lussuosa, quella del vino”, spiega Mengoli. Attraverso la Divisione Wine & Spirits di Sacmi con i brand Defranceschi (serbatoi e presse), Sacmi Verona (etichettatrici Kube), Sacmi Packaging (soluzioni BB, linee di imbottigliamento, ecc.) il gruppo scommette sul mondo del vino e arricchisce le proprie competenze con l'obiettivo di offrire al settore vitivinicolo soluzioni complete e integrate, fino alla “cantina chiavi in mano”, senza dimenticare il know-how del gruppo in termini di ingegneria, architettura e automazione degli impianti.

In particolare Defranceschi - con un fatturato di 20 milioni - integra l'offerta del gruppo con soluzioni tecniche brevettate altamente innovative e associa sempre più la storia di Sacmi alla propria gamma di prodotti. Ad esempio, i lampadari monumentali creati per Château Montlabert (vedi articolo qui a fianco) segnano un ritorno alle origini, ispirandosi al modello creato 100 anni fa da Sacmi e riutilizzando in un'unica creazione i due materiali acciaio inox e ceramica. E se l'azienda scommette sul top di gamma, offre anche serbatoi più convenienti, un po' come il prêt-à-porter rispetto all'haute couture.

Tre i punti di forza del Gruppo che il direttore generale Mengoli sottolinea: il profondo attaccamento dei dipendenti alla loro professione e all'azienda, il livello di competenza e la capacità di Sacmi di gestire un portafoglio di tecnologie e prodotti tanto vasto quanto variegato. “Questa società ha una grande capacità di creare sinergie tra le diverse linee di business e i diversi mercati in cui vengono applicate”, sottolinea Mengoli, segnalando come in Sacmi sono oltre 2.000 i brevetti in corso di registrazione. “Vediamo sempre tanto entusiasmo tra i nostri dipendenti quando adattiamo una tecnologia da un settore all'altro, come la ceramica per il vino”. Sacmi è infatti specializzata da sempre nella fornitura di tecnologie per l'utilizzo della ceramica e oggi investe in ricerca e sviluppo e lavora sull'opportunità di inserire la ceramica all'interno dei serbatoi di vinificazione in sostituzione del cemento. “La ceramica - chiarisce Mengoli - è un materiale totalmente compatibile con gli alimenti. La tecnologia sviluppata da Sacmi permette di scegliere la microporosità del supporto (attraverso la granulometria e la temperatura di cottura) per favorire la perfetta micro-ossigenazione del vino”. In questa direzione, il laboratorio di ricerca e sviluppo di Sacmi ha lavorato per conto della controllata Defranceschi per qualificare la ceramica compatibile con il mondo del vino, arrivando a vincere, con il serbatoio in ceramica di proprio brevetto, il premio New Technology all'ultimo Innovation Challenge di Simec 2019. La ceramica non influisce da un punto di vista organoleptico sul prodotto e ha la stessa inerzia termica del cemento: caratteristiche che ben si conciliano con la tendenza oggi di intervenire il meno possibile su quanto offre il terroir. E quindi fondamentale offrire ai produttori di vino strumenti per la maturazione del vino che rispettino la materia prima e il lavoro fatto in vigneto. “Il know-how di Sacmi - conclude Giulio Mengoli - unito alla cultura del vino di Defranceschi offrono buone prospettive di sviluppo in questo settore ad alto valore aggiunto”. Juliana Camus