

Il legno, la scelta giusta per esporre il vino

the-albert-reichmuth-wine-store-by-oos-03-f56cce3c

Dall'enoteca al wine bar fino al ristorante stellato, l'esposizione del vino ha come elemento conduttore il legno, materiale della tradizione che richiama la botte

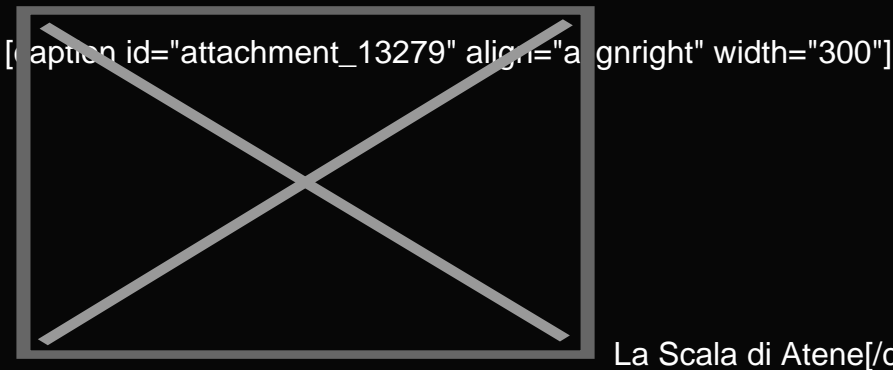
Negli ultimi dieci anni il vino ha acquistato un'identità propria nel mondo del retail. In passato il vino si poteva degustare a casa propria o nelle osterie, ora il mercato, grazie alla richiesta da parte dei consumatori, ha sviluppato dei format mono prodotto dedicati al vino. La passione per il mondo enogastronomico, nata grazie al desiderio di qualità e unicità, viene soddisfatta da locali nati per la miscita sfusa con la possibilità di poter degustare il vino: i wine bar.

Il mondo del vino è sempre in crescita, non si ferma la ricerca e la curiosità sia da parte degli imprenditori del settore che degli utenti. La ricerca di prodotti di qualità incrementa il mercato in senso positivo. Gli utenti sono esperti degustatori in ricerca di sapori, storia e varietà.

Anche nella grande distribuzione il valore aggiunto è la simulazione attraverso il design di cantine e wine bar. Prima si poteva scegliere la propria bottiglia in scaffalature qualsiasi, ora si entra virtualmente in un ambito di vendita dedicato, caratterizzato da cambi di pavimentazione e scaffali più curati, luci a soffitto quasi domestiche ed espositori che sembrano progettati proprio per dare un elemento sensoriale differente.

Il legno diventa così uno dei materiali più utilizzati. Il valore percettivo che rimanda è noto: caldo e naturale, viene utilizzato nelle essenze chiare della betulla o del rovere oltre che trattato per apparire invecchiato. L'obiettivo è quello di riportare i valori della tradizione all'interno dello spazio di vendita. Questo avviene perché il vino è uno dei prodotti più antichi che l'uomo può vantare.

La prima riflessione nasce dall'analisi di come il materiale utilizzato per pavimenti, arredi o rivestimenti sia caratterizzante e fortemente intriso di valori. Analizzando i locali che vi proponiamo è interessante notare come tutti siano caratterizzati dalla presenza predominante del legno come materiale di arredo e finitura. Il legno è il materiale del vino e anche nei più moderni wine bar viene utilizzato generosamente.



La Scala di Atene[/caption]

Intorno alla bottiglia

La caratteristica speciale della [vineria Scala di Atene](#) (progetto dello studio Kokkinou Kourkoulas Architects) è l'effetto progettuale creato dal posizionamento delle bottiglie. La zona di esposizione della vineria si diversifica dalle altre proprio per questa soluzione espositiva che diventa il vero elemento attrattivo del locale. I fondi delle bottiglie creano un motivo interessante a parete: le bottiglie riposte sul piano orizzontalmente mostrano la sezione posteriore che si trasforma in bolli tridimensionali posti uno di fianco all'altro.

L'architetto decide di sfruttare la geometria della bottiglia costruendoci intorno tutto il locale. I mobili contenitori sono realizzati da lastre di ferro piegate e verniciate di colore nero con un elegante spessore minimo. Alcuni dei vani creati per le bottiglie vengono lasciati vuoti e tappati da un vetro opalino retroilluminato in modo da trasformarsi in aree luminose integrate alla parete. La parete risulta scura con volumi luminosi. In questa zona anche il pavimento e il controsoffitto sono di colore nero, in questo modo si crea una C scura che va ad evidenziare l'esposizione del prodotto e lo valorizza. I tavoli prospicienti con top in legno naturale sono accompagnati da sedie con scocca nera e gambe di legno, creando un'alternanza tra il colore nero e la calda matericità del legno.

Un'altra zona interessante è composta da un lungo tavolone conviviale inserito fra pareti rivestite di assi di legno. In quest'area si ha l'impressione che il legno avvolga come una seconda pelle le quattro superfici dello spazio.

Le due aree della vineria risultano contrapposte: una intima, scura con tavoli da quattro, l'altra chiara con un grande tavolo unico per più persone. I colori e i materiali possono essere utilizzati per ricreare aree sensorialmente diverse tra di loro rendendo il locale piacevolmente differente per aree.

Il packaging del vino

Il [The Albert Reichmunth wine store](#) dello studio Oos di Zurigo reinterpreta l'allestimento dello spazio attraverso il "package" tradizionale del vino: le casse di legno, che diventano l'elemento base di decoro dello spazio.



[caption id="attachment_13280" align="alignleft" width="200"]

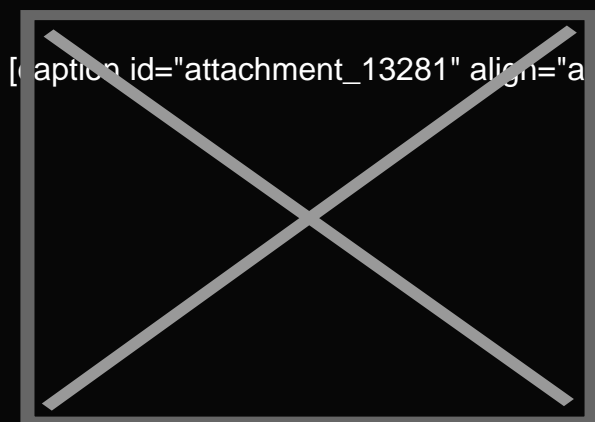
The Albert

Reich di Zurigo[/caption]

Il contenuto si trasforma in contenitore. Lo spazio è totalmente strutturato attraverso le scatole di legno che diventano una texture funzionale. Le casse vengono declinate in modo differente a seconda dell'utilizzo. A parete, grazie alla posizione traslata e scalata, sono trasformate in mensole espositive. Questa soluzione permette di comporre pareti dal design ricercato, che creano giochi di volumi in movimento. A soffitto, diventando motivo per il contro soffitto, arricchiscono l'elemento, accogliendo tramite delle forature le luci pendenti: cilindri minimal a led.

In orizzontale grazie ad un piano in vetro vengono proposte come teche espositive per le bottiglie più pregiate.

Il pavimento in resina grigio e gli infissi in ferro micaceo nero aiutano a valorizzare il colore chiaro del legno delle casse che, pur essendo il colore predominante, non diventa eccessivo. Grazie a questa commistione di materiali i colori sono in armonia e si compensano tra toni chiari e toni scuri.



[caption id="attachment_13281" align="alignright" width="300"]

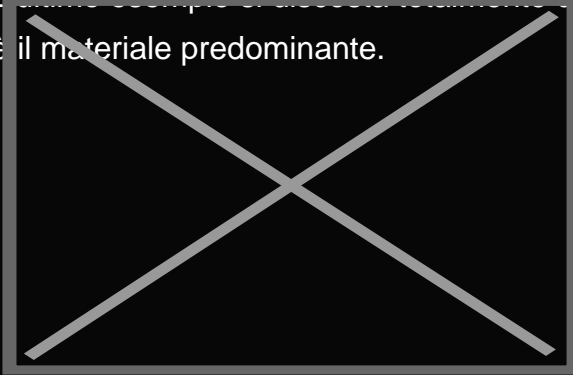
Il Celler de Can Roca[/caption]

Un altro esempio che richiama i contenitori e i materiali della tradizione del vino è il [Celler de Can Roca](#) (il tempio della gastronomia dei fratelli Joan, Josep e Jordi Roca) progettato da Sandra Tarruella & Isabel López Vilalta, a Girona in Spagna. Anche in questo caso le casse di legno vengono riutilizzate e ridisegnano lo spazio creando alcove per la vendita delle bottiglie. Le scatole utilizzate sono quelle originali con i timbri delle case vinicole. I marchi creano un ritmo grafico sulle quinte che dividono spazialmente il locale. L'idea di riutilizzare i contenitori originali di legno non è una soluzione nuova, ma in questo modo sono trasformati in mattoni strutturali che creano scatole fuori scala. Il risultato è assolutamente inaspettato e ad alto impatto estetico.

L'interno delle micro stanze è strutturato con scaffalature metalliche in ferro, quelle classiche da magazzino con le cremagliere e le mensole in acciaio. Anche in questo caso i materiali utilizzati sono sensorialmente opposti, con contrasto freddo dentro e caldo fuori e diventano elementi attrattivi. I diversi materiali suscitano percezioni differenti.

Una scatola luminosa

L'ultimo esempio si discosta totalmente dai due esempi precedenti dove l'elemento naturale del legno è il materiale predominante.



Il [Mistral Wine and Champagne](#), progetto pluripremiato

dello studio Arthur Casas di San Paolo, appare come una scatola tecnologica e luminosa.

Le superfici verticali sono retroilluminate in bianco opalino e le bottiglie sembrano sospese nel bianco.

Le bottiglie, in fila con le etichette rivolte verso gli utenti, sono le protagoniste dello spazio.

Quest'ultimo, di rimando, si annulla nel bianco per mostrarle agli avventori. Corridoi scenici guidano gli utenti attraverso lo Store in un percorso obbligato fino alla sala del ristorante. Le pareti sono composte da una fascia espositiva illuminata per poter vedere e prendere le bottiglie e lamelle di legno per la parte superiore.

Consuelo Redaelli, titolare dello studio Toolskit di Milano, è specializzata in progettazione d'interni per bar, ristoranti, mense aziendali, stand, allestimenti temporanei fieristici, chioschi e isole tipiche e di progetti di comunicazione a 360° e di eventi, realizzati chiavi in mano. È anche docente presso all'Istituto Europeo di Design Milano IED nel corso di tesi di interior design. toolskit.it