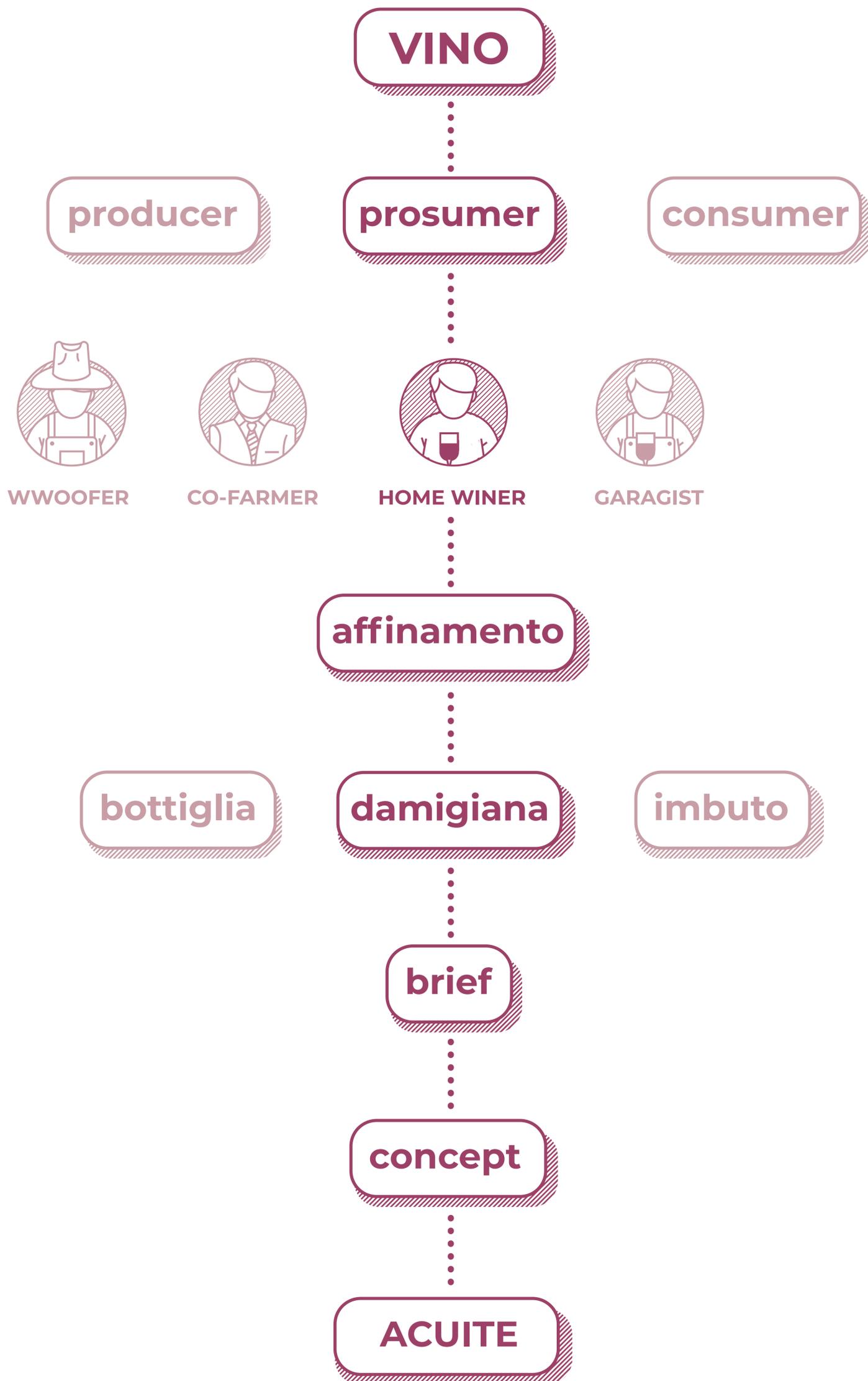


.Acuite



.Acuite

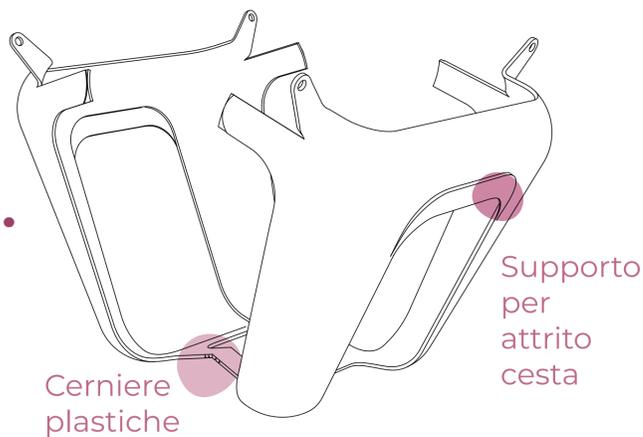
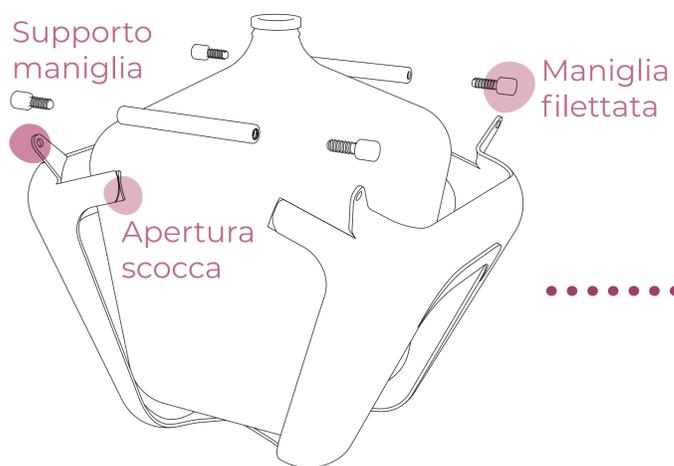


.Acuite

Disassemblabilità

Scocca laterale

La scocca di rivestimento è un pezzo unico con due sezioni di interruzione nel lato in cui sono posti i supporti per le maniglie. Sulla piastra inferiore sono presenti delle cerniere plastiche che permettono l'apertura e la chiusura della scocca intorno al vetro. La chiusura della scocca intorno al vetro viene garantita dalla compressione generata dalle maniglie inserite nei supporti. La scocca laterale garantisce la protezione delle aree più fragili del prodotto localizzate nei raccordi laterali ed il fondo permettendo di proteggere il vetro anche quando esso è estratto dalla cesta inferiore.

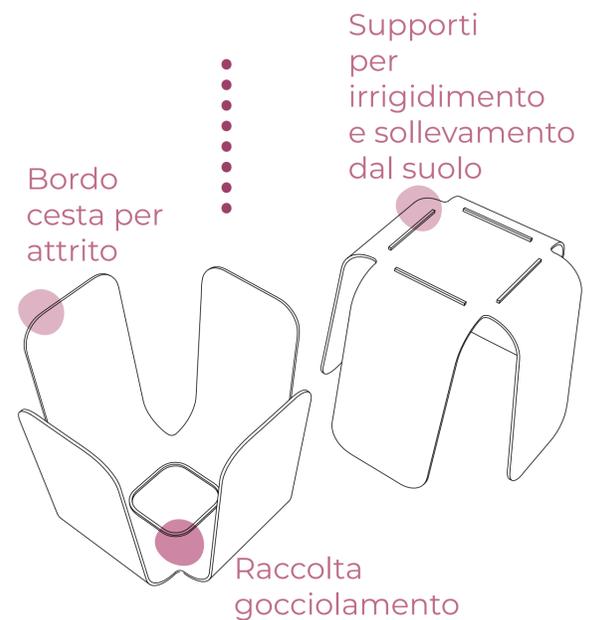


Maniglie

La cesta inferiore fornisce un'ulteriore protezione al prodotto in quanto evita il contatto diretto con la superficie inferiore e assicura la protezione delle pareti laterali da eventuali urti o eccessiva luce. La scomponibilità permette di estrarre la cesta inferiore ed utilizzarla sia come supporto per l'asciugatura che come piano di rialzo per effettuare l'imbottigliamento nelle condizioni ottimali. Questi due accorgimenti progettuali rendono il prodotto assolutamente indipendente da superfici o aree di lavoro domestiche in quanto è totalmente autonomo.

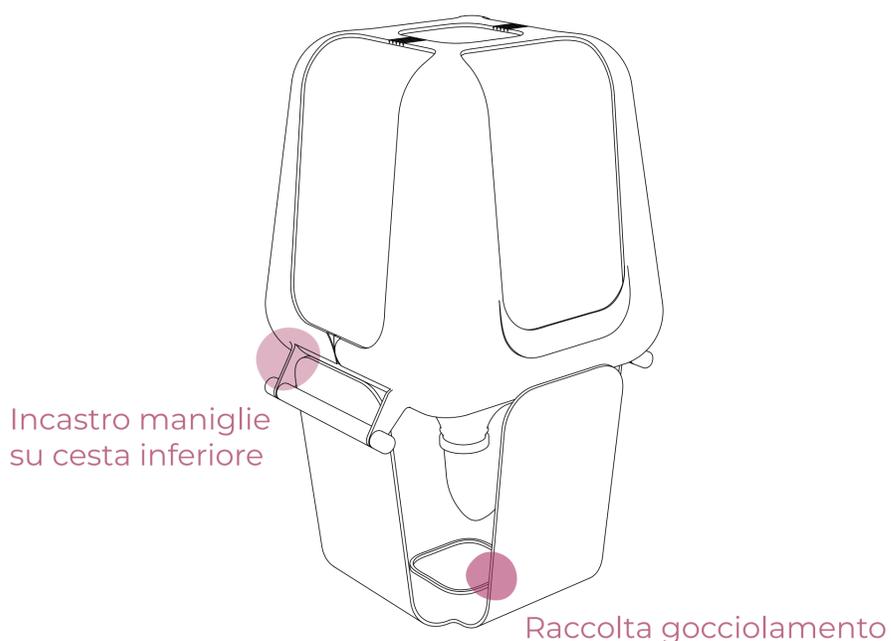
Maniglie

Le maniglie vengono inserite all'interno dei supporti preposti che fuoriescono dal rivestimento ed assicurano la chiusura della scocca attorno al vetro grazie alla filettatura dei pomelli posti alle estremità che permette di serrare la componente esterna al contenitore in vetro.



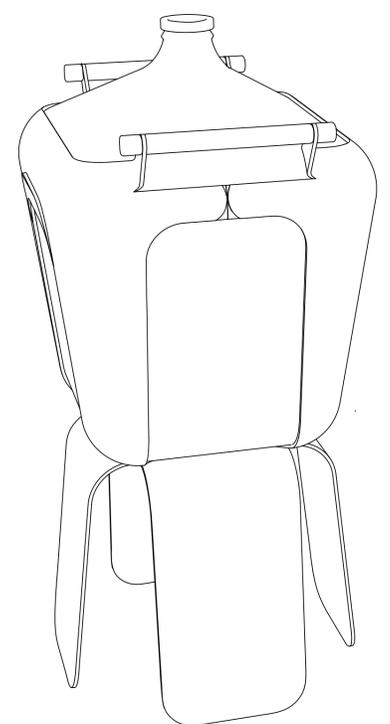
Asciugatura

La cesta inferiore che compone il rivestimento della damigiana può essere utilizzata come supporto per posizionare la damigiana a testa in giù. Le maniglie si incastrano alle pareti della cesta che così mantengono in sicurezza la damigiana anche quando è posta in questa posizione. Sul fondo della cesta è presente una zona di raccolta per l'acqua formata con dei bordini in rilievo.



Imbottigliamento

Per effettuare un imbottigliamento con le tecniche tradizionali e l'utilizzo di sifone enologico è necessario posizionare la damigiana ad un'altezza maggiore rispetto alla bottiglia di destinazione per far sì che la gravità "spinga" il vino da un contenitore all'altro dopo l'attivazione da parte dell'utente. La cesta inferiore, una volta capovolta, può essere utilizzata come uno sgabello per rialzare la damigiana così da non dover occupare ulteriori spazi domestici come tavoli o piani di lavoro generici.



Acuite

Tesi di laurea in
Disegno Industriale ed Ambientale

A.A. 2018 | 2019

Laureando: Cesare Cellini

Relatore: Prof. Carlo Vannicola

Correlatore: Manuel Scortichini



Scuola di Ateneo
Architettura e Design "Eduardo Vittoria"
Università di Camerino

.Indice

Premesse

1. Introduzione

1.1 Analisi dello scenario legato al vino p. 12

2. Contesto

2.1 Prosumers p. 24

2.2 Wwoofer p. 28

2.3 Co-farmer p. 30

2.4 Garagist p. 32

2.5 Home-winer p. 34

3. Affinamento

3.1 Cosa significa affinare p. 38

3.2 Il processo p. 40

3.3 Gli utensili p. 42

4. Damigiana

4.1 Definizione p. 46

4.2 Analisi morfologica p. 48

4.3 Analisi funzionale p. 52

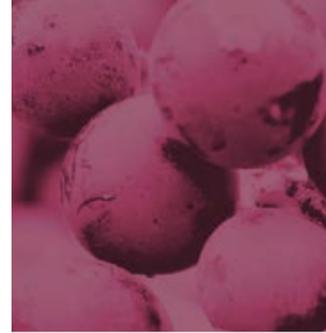
5. Progetto

5.1 Brief p. 58

5.2 Concept p. 61

5.3 Acuite p. 65

Bibliografia



Premesse



Nel mercato internazionale il vino può essere rappresentato con una bottiglia o un calice e può trovare l'espressione massima della sua sintetizzazione in un'etichetta "di-design", ma questa estremizzazione della percezione globalizzata non risulta totalmente veritiera in una dimensione come quella italiana.

Per l'Italia il vino rappresenta più di un prodotto commerciale, racconta una storia lunga migliaia di anni e simboleggia un legame, un saldo patto di reciproco rispetto tra uomo e natura.

Sebbene agli italiani piaccia pensare quanto la propria cultura popolare affondi le radici nella tradizione, difatto, non è stato così difficile rinnegare molti principi culturali a favore di una società globalizzata che vorrebbe che la percezione del vino sia internazionalmente omologata.

Non è possibile però immaginare che il vino venga argomentato nella stessa maniera in Italia, dove è radicato nella tradizione, e in altri paesi che hanno da poco stabilito questa connessione con questa bevanda.

Utilizzando un approccio di tipo antropologico-comportamentale e prendendo in prestito qualcosa da ciò che ci viene mostrato in cinematografia, possiamo effettivamente evidenziare quanto anche il vino, nella sua internazionalizzazione e globalizzazione, possa trovare (fortunatamente) delle discrepanze a livello percettivo. È assai facile che in una commedia americana o in un drama si veda almeno una volta qualcuno che, preso dal momento di tristezza stappi una bottiglia e beva un calice di vino in solitudine, mostrando quanto questo sia terapeutico.

Sarebbe assurdo pensare che in Italia la percezione di un prodotto come il vino, che invece è considerato come uno strumento di convivialità e compagnia, possa essere la stessa.



Ecco che allora le radici culturali e tradizionali acquistano effettivamente valore nel delineare delle tendenze comportamentali di un popolo o più precisamente nel raccontare storie, di produttori, di consumatori, di luoghi di produzione e di luoghi di consumo.

Se è vero ciò che è stato prima detto sul carattere che un prodotto come il vino possiede è tanto più vero quanto, negli ultimi anni, ci sia stato qualcuno che si è reso conto dell'importanza della valorizzazione di queste tematiche.

Una discreta fetta di popolazione riconosce la necessità di un cambio di direzione, del bisogno di fermarsi a guardare nello specchietto retrovisore cosa c'è stato di buono e andrebbe valorizzato e ciò che invece sarebbe da ridimensionare, nelle logiche della sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

C'è la necessità da parte di una non troppo modesta quantità di utenti di consolidare il proprio know how ed individuare delle best practices, una volta tradizionali ma adesso cadute nel dimenticatoio, volte alla riscoperta di valori popolari e del rapporto con la terra e le materie prime che ci offre.

La scelta di lavorare su un tema come quello del vino quindi è tutt'altro che casuale, il vino è un prodotto di eccellenza, i vigneti luoghi di profondo interesse paesaggistico, i vignaioli e i cantinieri persone che tramandano tradizioni secolari.

Come alimento il vino ci racconta una storia, soprattutto popolare, segnata fino a tempi relativamente recenti da fame e privazioni, in cui anch'esso era cibo, nutrimento calorico.



Da quando l'uomo ha incontrato la vite, infatti, ha avuto un rapporto particolare con questa pianta, plasmando paesaggi, tradizioni, linguaggi, valori e simboli sulla sua coltivazione e sul suo utilizzo.

Il vino ha costantemente rivestito una posizione di centralità economica ed alimentare fin dal suo esordio nella storia, una centralità che, con il progressivo accrescimento dei consumi, è andata via via ampliandosi fino ad oltrepassare i confini della sfera dei bisogni.

Nel corso dei millenni il vino si è dunque caricato di forti e ben connotate valenze culturali, in virtù delle quali è stato diffuso dapprima in tutto il bacino del Mediterraneo, grazie ai Greci, successivamente in tutta Europa, sulla spinta dei Romani prima e del Cristianesimo poi.

Nei tralci della vite, nei processi di produzione e trasformazione del vino è dunque possibile leggere tutta la storia delle genti dell'Italia, e in generale del Mediterraneo, delle loro economie e strutture sociali, dei loro saperi e poteri, delle loro ideologie e simbologie.

Il vino ci parla della cultura e degli uomini che l'hanno prodotto, dei loro valori etici ed estetici, delle loro cosmogonie, per questo rientra a pieno titolo, al pari di lingua o arte, nella definizione di patrimonio culturale inteso come testimonianza, materiale o immateriale, avente valore di civiltà.



Nella prima fase la ricerca si è dedicata ai diversi tipi di utenti che attualmente svolgono attività rivolte alle tematiche trattate, ovvero si è proceduto ad una catalogazione in categorie di persone che partecipano ad iniziative che hanno l'obiettivo di restituire il giusto valore al rapporto uomo-natura.

Si è proceduto quindi alla delineazione di un utente tipo a cui si poteva riferire il progetto cercando di stabilire dei bisogni e delle caratteristiche riferite allo stesso.

La seconda fase della ricerca si è soffermata su un'analisi più dettagliata del prodotto vino cercando di stabilire una rete interconnessa di azioni da svolgere nel tempo che caratterizzano il processo produttivo della bevanda per cercare di capire quale fosse il settore in cui un utente attivo avrebbe potuto ottenere la propria dimensione di interazione con il prodotto.

Cercando di sintetizzare le pratiche enotecniche svolte a livello più industrializzato si sono prese come riferimento le attività tradizionalmente riconducibili all'enologia domestica, pratica usuale e diffusa nel passato, ormai sorpassata dall'attuale mercato del vino che non permette più azioni di questo tipo.

È proprio nell'enologia domestica che ha trovato spazio l'idea progettuale, che mira a ristabilire le sensazioni provate da una persona nel poter effettivamente bere un prodotto che viene dalla propria casa.

Viene riscoperto un rituale diffuso nei decenni passati, che racconta la storia di un uomo, del suo vino, dei suoi utensili e della cadenza annuale e periodica con cui certe azioni vanno compiute affinché si ottenga il miglior prodotto per qualità e importanza affettiva.

“

La cultura popolare è un continuo manifestarsi di fantasia, di creatività e di invenzione.

I valori oggettivi di queste attività vengono accumulati in quello che si chiama tradizione, tecnica o artistica o come si vuole.

E, di continuo, questi valori vengono verificati da altri atti di fantasia e di creatività, e quindi sostituiti quando si dimostrano superati.

Cioè la tradizione è la somma in continua mutazione dei valori oggettivi utili alla gente.

Ripetere pedestremente un valore, senza fantasia, vuol dire non continuare la tradizione ma fermarla, farla morire.

La tradizione è la somma dei valori oggettivi della collettività e la collettività deve continuamente rinnovarsi se non vuole deperire!

”

-Bruno Munari, Fantasia (1971)-





Introduzione



1.1 - Analisi dello scenario legato al vino

Produzione mondiale

Secondo le stime OIV, nel 2018 la produzione mondiale di vino è stata pari a 247 milioni di ettolitri.

Analizzando il piano quinquennale che si riferisce al 2015 possiamo notare come vi sia stata un'effettiva flessione mondiale nella produzione del vino determinata da diversi fattori:

-Condizioni climatiche avverse, considerando che negli ultimi 5 anni sono state registrati alcuni dei periodi meno piovosi e più aspri della storia;

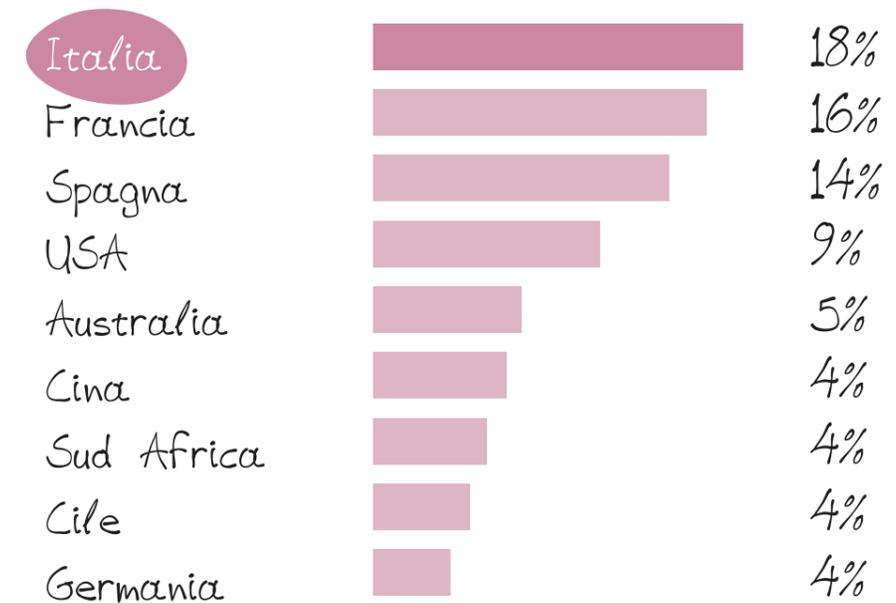
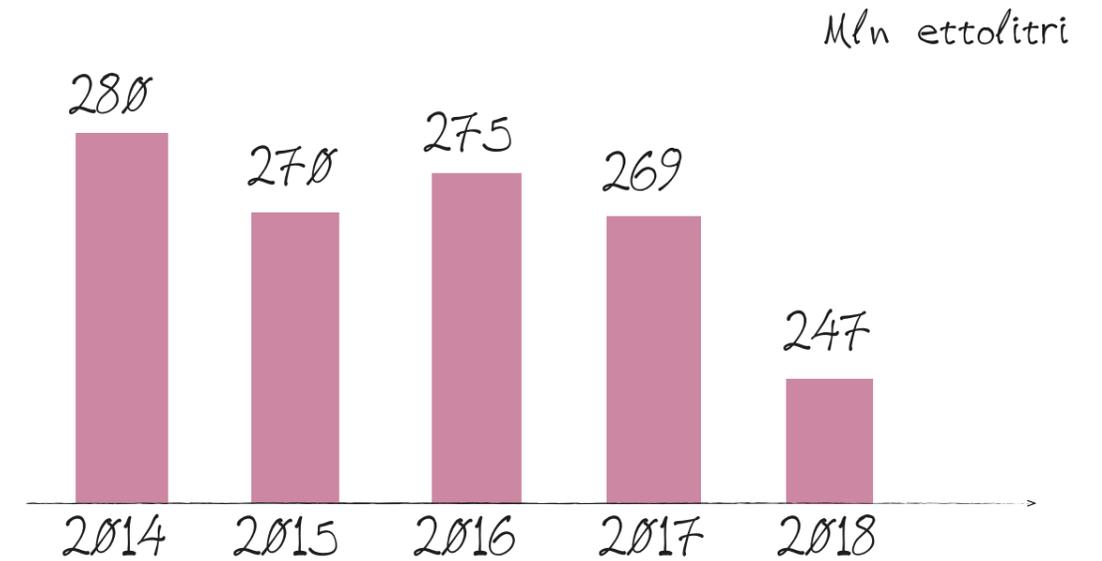
-Innalzamento del prezzo di vendita del prodotto vino, dovuto alle certificazioni di qualità, che permette di produrre meno per effettuare gli stessi profitti;

-Propensione a coltivazioni biologiche di minor volume e attenzione a tecnologie sostenibili.

La flessione della quantità del vino prodotta a livello globale è tendenzialmente proporzionale all'innalzarsi della qualità richiesta dai consumatori.

L'Italia, stando ai dati relativi al 2018, mantiene saldamente la testa della classifica come maggior produttrice mondiale di vino, con una percentuale del 18% sul totale.

PRODUZIONE IN VOLUME, [2014-2018]



Certificazioni

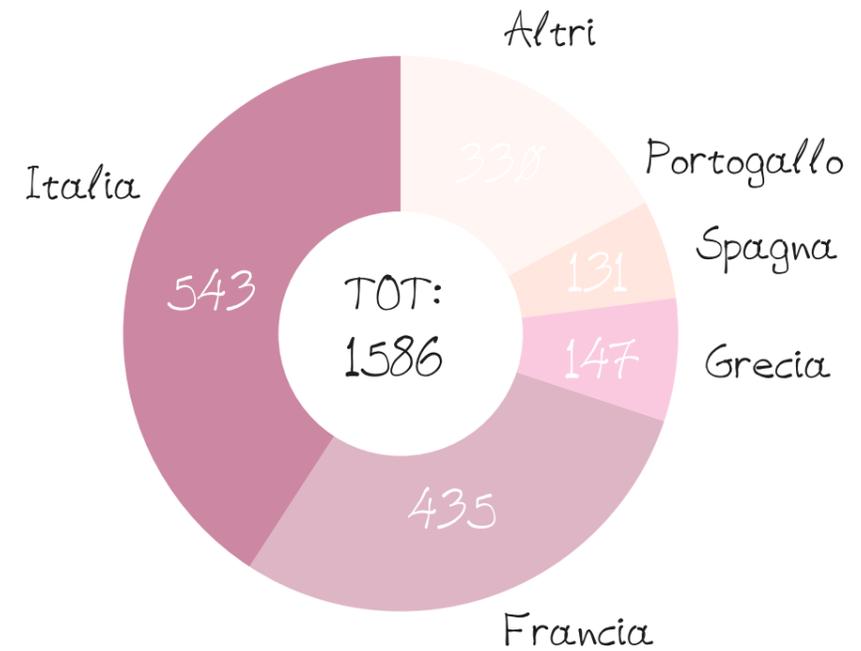
L'Italia possiede il primato di certificazioni DOP-IGP a livello europeo, infatti, 543 certificati su 1586 totali sono relative a vini prodotti in Italia, equivalente a più del 30% della produzione totale europea.

Questo dato permette di verificare come l'Italia, seppure paese con la maggior produzione in volume nell'intero continente europeo, è particolarmente esposta a produzioni di qualità e fonda il suo apparato produttivo in certificazioni di eccellenza a livello internazionale.

Oltre al discorso delle certificazioni è importante sottolineare come nell'ultimo decennio ci sia una percentuale non indifferente di aziende che convertono il loro processo di produzione a metodologie più attente all'ambiente e sulla logica della sostenibilità ambientale, portando così il 16% delle coltivazioni italiane al regime della coltivazione biologica.

Il settore della produzione enologica italiana si assesta quindi in una posizione di eccellenza sotto numerosi punti di vista confermando come l'Italia sia una nazione fondata sull'esperienza e la qualità nella pratica delle colture agroalimentari e si pone come punto di riferimento nel panorama globale.

CERTIFICATI DOP - IGP



NAZIONE	VITE BIO [ettari]	2017/2018	VITE BIO/VITE TOTALE
Italia	103.545	+24%	18%

Tessuto produttivo

Il tessuto produttivo italiano è frammentato, con una dimensione media aziendale pari a 10 addetti per impresa, che sembrerebbero pochi se paragonati ai 16 che registra la Francia.

In realtà il dato trova la giustificazione nella storia propria delle aziende che compongono l'apparato produttivo enologico italiano.

Parliamo di un tessuto produttivo composto per più del 40% da società cooperative come cantine sociali o aziende a conduzione familiare radicate da anni nei territori.

L'analisi che deriva da questi dati testimonia quanto l'enologia e la coltura e cultura della vite sia radicata nella tradizione italiana e parliamo di un settore altamente specializzato in cui sono innumerevoli gli operatori che sono nel mercato da diverse generazioni.

Il sistema produttivo italiano si prefigura così come una fitta rete di piccole e medie imprese che, nel caso delle cantine sociali, riescono a collaborare per arrivare a moli di produzione più elevate e, nel caso di piccole aziende a conduzione familiare, riscuotono successo per il messaggio di genuinità e tradizione che promuovono ispirando fiducia nei consumatori che, come vedremo più avanti, sono alla ricerca di questo tipo di servizi.

Le aziende vitivinicole che producono e commercializzano il vino, in modo autonomo o mediante cooperative e consorzi rappresentano il 40% del valore economico del mercato del vino italiano e il 60% del volume di produzione, realtà che possono essere definite a tutti gli effetti eccellenze del mercato interno (ma non solo).

TIPOLOGIE DI OPERATORI

Grandi imprese

Presenti in tutte le fasi del processo, che possono vinificare sia le uve prodotte nelle proprie tenute, sia uve acquistate da altri produttori locali

Cantine sociali

Spesso in forma cooperativa, vinificano le uve conferite dai soci, imbottigliano e commercializzano

Consorzi

Imbottigliano e commercializzano vino acquistato da aziende di vinificazione

Consorzi di tutela

Non svolgono attività produttive, ma recepiscono le direttive comunitarie sui disciplinari di produzione, ne accertano e controllano il rispetto e promuovono la denominazione

Aziende vitivinicole

Aziende agricole che vinificano e vendono il prodotto sfuso in modo autonomo

Esportazioni e mercato interno

L'Italia è al secondo posto a livello globale per esportazioni nel mercato del vino, questo vuol dire che il valore economico delle esportazioni italiane in ambito enologico sono pari al 19% del valore del mercato internazionale delle esportazioni del vino.

Questo è il definitivo dato che attesta quanto effettivamente l'Italia sia un pilastro dell'enologia internazionale e non è certo un caso se Francia e Italia si contendono i primi posti in tutte le classifiche analizzate, culture, quella francese e quella italiana, che affondano proprio le loro radici nel rapporto con il vino.

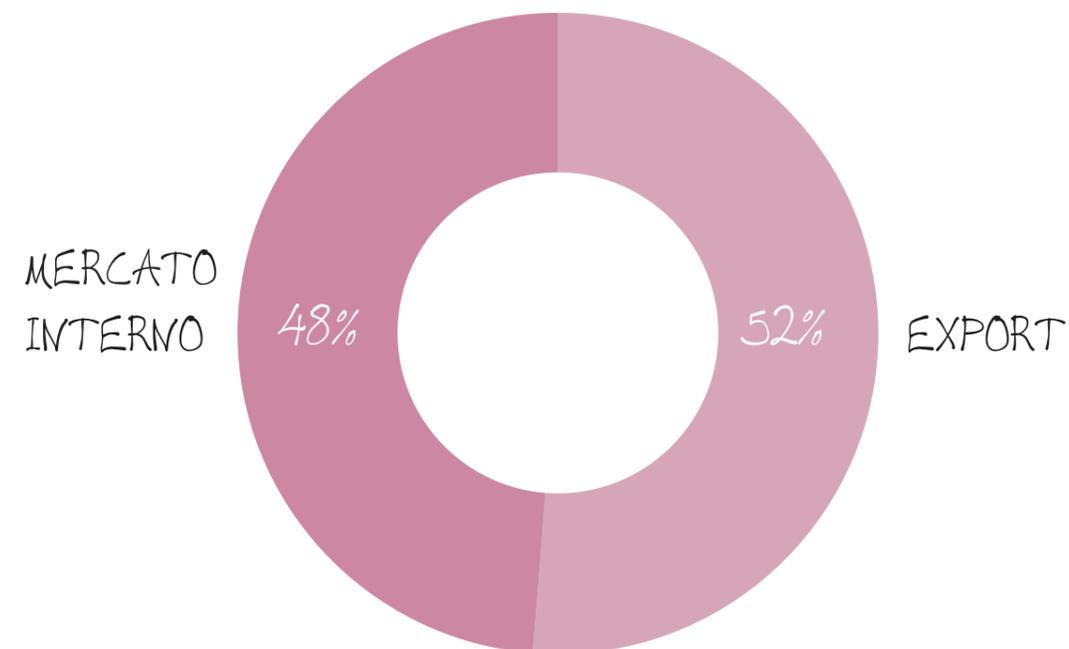
Da questi dati possiamo accertare l'impatto delle esportazioni nel mercato del vino italiano e sottolineare quanto comunque sia di impatto la rete di mercato interno del vino nella nazione.

Infatti, rispetto al mercato totale del vino italiano, le esportazioni rappresentano il 52%, che ricordiamo, corrispondono al 19% del mercato mondiale, mentre il mercato interno, ovvero i consumi della nazione del vino prodotto in luogo, ammonta al 48% che, confrontato sulla scala globale ci restituisce che la mole di vino commercializzata in Italia, è equiparabile, suppergiù, al 8-9% del valore delle esportazioni mondiali di vino, un dato incredibile.

L'Italia è quindi un paese in cui si consuma abitualmente vino locale, di produzione nazionale, sebbene ci siano, nei casi degli esperti e appassionati, degustatori di vitigni francesi o stranieri.

TOP 10 PAESI ESPORTATORI

1° Francia	29,1%
2° Italia	19,0%
3° Spagna	9,0%
4° Australia	5,7%
5° Cile	5,7%
6° Stati Uniti	4,2%
7° Nuova Zelanda	3,4%
8° Germania	3,2%
9° Portogallo	2,5%
10° Argentina	2,3%



Trend emergenti a livello internazionale

ATTENZIONE AL VALORE

È in atto un processo di valorizzazione del vino, non come semplice bevanda ma come prodotto “**di cultura**”, tramite il quale si scoprono/riscoprono territori, tradizioni, culture ed aumentano:

-domanda per vini varietali, autoctoni, con forti legami con il territorio, la rivincita dello **sfuso a km zero**.

-preferenza per **forme di consumo legate al territorio**, con acquisti nelle cantine di produzione ed enoturismo

ATTENZIONE AL NATURALE

La crescente attenzione alla salute e al benessere porta con sé:

-domanda di sicurezza alimentare, tracciabilità, controllo della filiera e **possibile ingresso nel processo di produzione (prosumer)**

-preferenza per vini biologici, naturali e a basso contenuto di solfiti, prodotti meno raffinati, più naturali possibili

LEGAME CON LO STILE DI VITA

Il consumo di vino è condizionato dal cambiamento degli stili di vita e delle abitudini familiari: la destrutturazione dei pasti e lo sviluppo di metodi di fruizione alternativi hanno fatto sì che il vino non si limitasse solo a bevanda da accompagnare al cibo.

-Maggior consumo in luoghi diversi dalla casa ed in compagnia

-Restituzione di una dimensione domestica “rituale” al vino diventando un passatempo per molti appassionati che non richiede eccessivo tempo



Contesto



2.1 - Prosumer e vino

Un prosumer è un utente che esce dallo stereotipo dell'utilizzatore passivo o del consumatore di oggetti e prodotti per entrare in modo più partecipativo all'interno del processo di produzione del prodotto di cui usufruisce.

L'utente che svolge un'attività di questo tipo quindi si avvale della possibilità di effettuare una customizzazione all'interno di un processo di produzione.

Tendenzialmente il prosumer è un utente altamente informato con un bagaglio di conoscenze teoriche "nel suo campo" tutt'altro che discutibili e per questo dal punto di vista commerciale un vero e proprio tabù.

Il prosumer è mosso solo ed esclusivamente da un suo bisogno, che è molto profondo e non può essere distorto da operazioni di marketing o commercializzazione.

Solitamente un utente di questo tipo concepisce come valore aggiunto di un prodotto o servizio la possibilità di immergersi e determinare effettivamente la qualità finale dell'esperienza, per questo, questo tipo di profilo, è spesso legato ad azioni di tipo rituale.

Concretizzando il discorso un prosumer è molto attento all'aspetto esperienziale dei prodotti e a quello legato alla tradizione e alla cultura.

PRODUCER + CONSUMER



PROSUMER

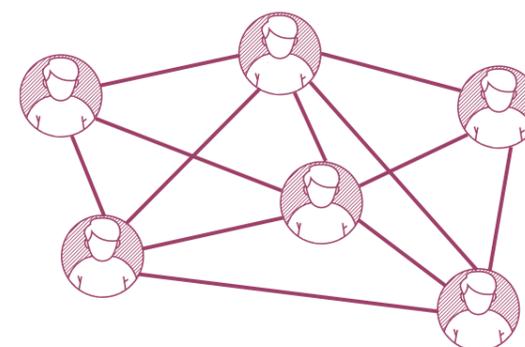
Il manifestarsi di utenze di questo tipo va contro le logiche del mercato globalizzato in quanto, solitamente, questi sono raggruppati in fitte nicchie composte da personalità eterogenee però accumulate da desideri comuni.

Il bisogno di un prosumer spesso ha un forte carattere soggettivo in quanto si basa su valori intangibili rappresentati più dalle azioni che compongono un processo di produzione piuttosto che dal prodotto finito.

Riassumendo ciò che è stato definito prima, possiamo dire che, uscendo dagli schemi dell'utenza passiva e dell'utilizzatore, un prosumer è un profilo di persona che è attento all'aspetto esperienziale di un prodotto o servizio, che desidera la customizzazione e quindi la possibilità di essere determinante all'interno del processo di produzione e che è attento alle valenze sociali, culturali, storiche e tradizionali del settore in cui opera, mosso da una passione e da un desiderio tendenzialmente soggettivo.

Le nicchie composte da diversi prosumer, apparentemente eterogenei ma accomunati da stessi bisogni, vengono a volte definite tribù, in quanto dietro ai loro interessi ci sono caratteri esperienziali e la tendenza alla ritualizzazione delle azioni.

PROSUMER "TRIBU"



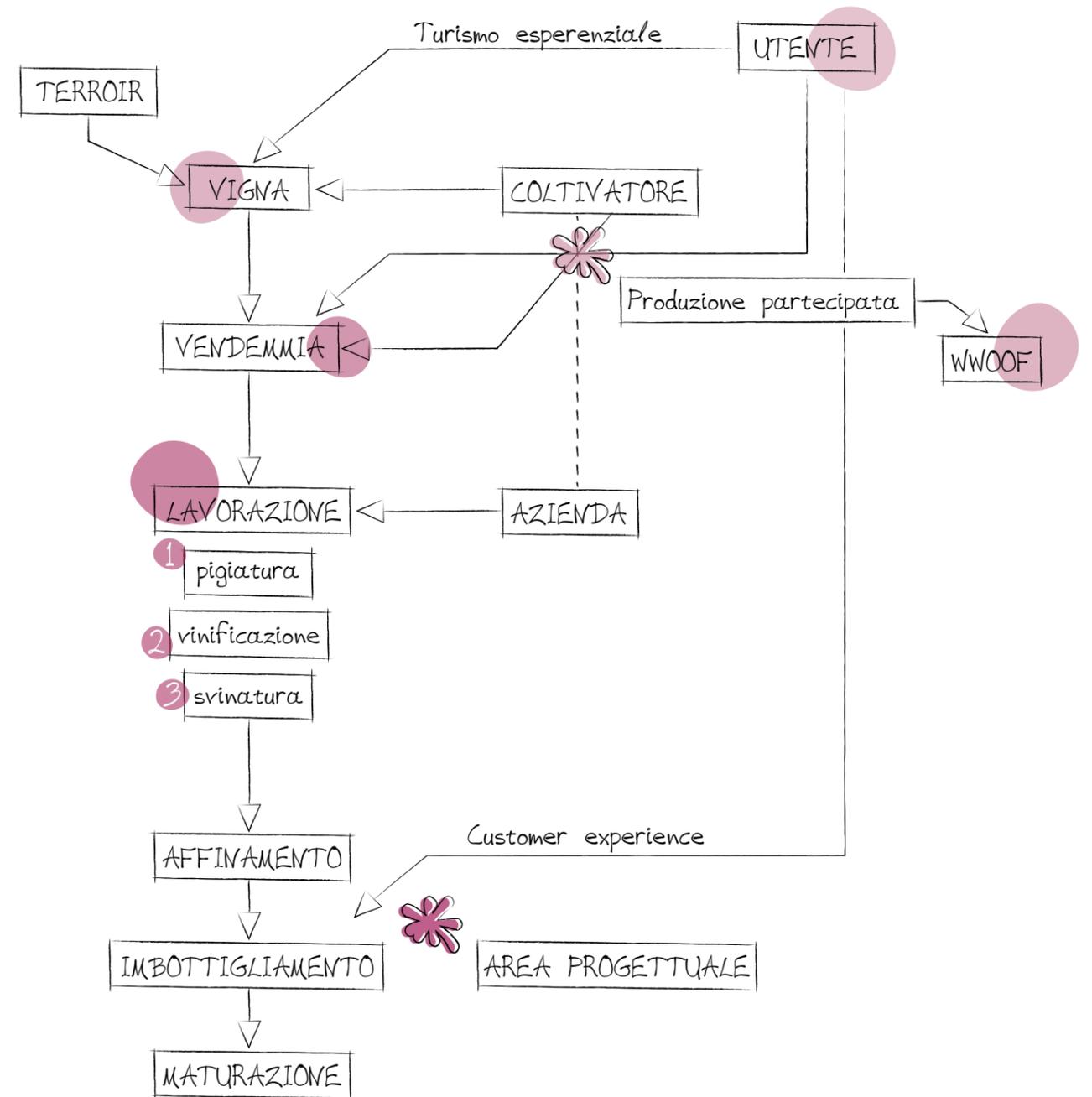
L'analisi parte dal presupposto di considerare la possibilità di avere un'interazione di tipo attivo con il vino, ovvero vedere l'utente non come consumatore della bevanda ma come protagonista all'interno del processo produttivo. In questo frangente è stato schematizzato il processo di produzione del vino nelle sue componenti principali e parallelamente sono stati studiati diversi profili che attualmente hanno un'interazione con il vino durante la sua produzione.

È evidente come sono molteplici le modalità con cui un utente può entrare a contatto con il prodotto vino e altrettanto chiaro come questa interazione possa avvenire in diverse fasi.

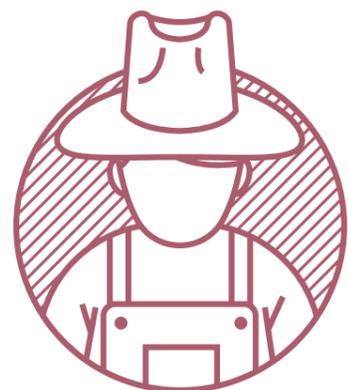
Il processo di ricerca ha portato alla classificazione di quattro profili diversi di utenza che partecipano all'interno della produzione del vino, ognuno in modalità differenti.

Questa classificazione è stata utile per riuscire a definire in modo più dettagliato possibile il target a cui avrebbe potuto riferirsi il progetto di tesi e di conseguenza svolgere uno studio delle azioni che esso compie e degli utensili con cui entra a contatto.

Dalla messa a sistema dei fattori analizzati si è provveduto alla ricerca di un problema progettuale che si sarebbe poi concretizzando proponendo una soluzione.



2.2 - Wwoofer



WWOOFER

Un Woofier è una persona in visita presso un WWOOF Host (agricoltore/coltivatore biologico) che da una mano nelle attività quotidiane imparando nel frattempo tecniche di agricoltura biologica e conoscendo stili di vita sostenibile.

Il soggetto parteciperà alla vita quotidiana della famiglia o della comunità che lo ospita condividendo alloggio e pasti.

Il fine ultimo di un'esperienza di woofing non è una retribuzione ma bensì la possibilità di acquisire un know how e apprendere delle best practices a livello di agricoltura sostenibile o più in generale di rapporto con la natura.

Essendo un'iniziativa completamente volontaria e solitamente di durata ridotta, l'utente ha la possibilità di entrare a contatto a 360 gradi con una delle fasi del processo di produzione compatibilmente al periodo dell'anno in cui essa viene svolta.

Nel caso specifico del vino accade che dei woofers partecipino in prima persona alla fase di vendemmia per poi ricevere il frutto del loro lavoro successivamente.



2.3 - Co-farmer



CO-FARMER

Il co-farming è una forma di agricoltura partecipata che si basa su micro finanziamenti e acquisizioni di quote aziendali.

Il co-farmer contribuisce a rafforzare la capacità produttiva dell'azienda che decide di supportare effettuando un finanziamento che può essere tradotto in ore di lavoro effettive o in valore monetario. Una volta effettuato questo tipo di finanziamento, il co-farmer è effettivamente proprietario di una quantità di prodotto finale proporzionale all'impatto che il suo finanziamento ha avuto sulla capacità produttiva dell'azienda.

Un esempio di co-farming in ambito enologico è "l'esperimento" portato avanti nelle Langhe, i produttori per abbattere le difficoltà e i relativi costi di gestione di coltivazioni poste in territori scomodi hanno deciso di "affittare" i filari delle vigne. Non si parla effettivamente di affitto ma bensì di un finanziamento che viene trasposto fisicamente ad una quantità reale di uva che può essere raccolta, per cui il co-farmer riceve a casa il vino corrispondente all'entità del suo finanziamento.



2.4 - Garagist



GARAGIST

Il fenomeno dei “garagisti” è molto recente (le prime attività di rilievo risalgono ai primi anni 2000) sebbene esso si rifaccia a pratiche di enologica domestica tradizionalmente usuali e si è sviluppato prevalentemente sul lato della passione di privati cittadini, per lo più impegnati sul fronte lavorativo in altri settori, che producono vino per sé, parenti o amici in numeri estremamente limitati grazie a parcelle di vigna di estensione ridotta. Sintetizzando, le linee guida del produttore di vini da garage potrebbero essere ascrivibili al dilettantismo puro, all'assenza di lucro nella sua opera e di azienda agricola alle spalle.

Un garagista quindi produce vino in modo assolutamente amatoriale con i mezzi a propria disposizione, questo presuppone però una notevole conoscenza teorica delle azioni da compiere sebbene si parli sempre di un ambito hobbistico.

Questo tipo di utente ricava spazi di lavoro all'interno dell'ambiente domestico, come per esempio un garage, appunto.



2.5 - Home winer



HOME WINER

Rispecchia l'utente di riferimento preso ad esame come target del progetto di Tesi, la necessità di evasione e di rapportarsi con la natura si concretizza con un culto delle cose fatte "come una volta".

Un eno appassionato che decide di concretizzare il suo desiderio amatoriale cercando di affinare il vino prodotto da qualche azienda che necessita ancora della fase terminale di evoluzione che ne definisce il sapore e le note principali.

L'home winer acquista il vino appena commercializzabile in contenitori che variano dai 25 ai 50 litri per provvedere poi in modo autonomo alla sua conservazione.

Il periodo che inntercorre tra il momento dell'acquisto del vino e il suo imbottigliamento che può variare dalle 3 settimane ai 2-3 mesi viene chiamato affinamento.

L'affinamento è per ciò il momento in cui avviene la customizzazione del vino che affina le sue caratteristiche qualitative in base alle temperature a cui è esposto, alle caratteristiche geografiche e alla quantità di luce che riceve.





Affinamento



3.1 - Cosa significa affinare

La fase di affinamento del vino è la parte conclusiva di un percorso di evoluzione del gusto, durante la quale si determina il sapore preciso del vino, si manifestano le ultime microossidazioni e i sedimenti più volatili si depositano sul fondo del contenitore.

Il contatto con l'ossigeno della superficie del vino, nonostante sia protetta dalla presenza di olio enologico, genera, con la partecipazione della luce e della temperatura, per quanto questi fattori possano essere tenuti sotto controllo, variazioni alle note zuccherine ed acide del vino e condiziona la sua limpidezza.

Per questo, sebbene pensiamo che il vino sia un prodotto che termina la sua evoluzione al momento della messa in commercio, in realtà si scopre un ruolo fondamentale dell'utente che, acquistando un vino nel momento immediatamente successivo all'ultimo travaso, sul termine degli ultimi freddi, può affinare il vino in damigiana per un periodo di 30-60 giorni fino all'arrivo della primavera e dei periodi di alta pressione che favoriscono il mantenimento del vino imbottigliato.



Inoltre il detto “nella botte piccola c'è il vino buono” trova la giustificazione nell'affinamento che risulta effettivamente migliore in contenitori di piccole dimensioni piuttosto che in silos o serbatoi di grande volume, per questo una damigiana da 25 o 50 litri è di fatto lo strumento migliore per questa fase di evoluzione del vino, soprattutto in ambiente domestico.

I tempi di mantenimento di un prodotto di questo tipo dipendono strettamente dalla qualità delle uve vinificate e dalla rigorosa ottemperanza ad azioni necessarie per la conservazione ottimale del vino.

L'affinamento è un rituale con cadenza annuale che si rifà a pratiche di acquisto e consumo del vino che fanno riferimento alla cultura popolare tradizionale di un paese come l'Italia in cui questa usanza è sempre stata tramandata di generazione in generazione.



3.2 - Il processo

Acquisto:

Può avvenire fisicamente recandosi in un punto vendita oppure in una cantina produttrice, in alternativa alcune aziende commercializzano il loro vino in damigiana da imbottigliare recapitandolo a casa di chi lo ordina

Gestione temperature:

Occorre garantire una temperatura compresa tra i 15°C e i 20°C in ambiente asciutto al sicuro da umidità e cambi bruschi di temperatura

Gestione luce:

La condizione migliore di mantenimento del vino prevederebbe la completa assenza di luce a favore di un ambiente buio e protetto, tuttavia la schermatura offerta da un vetro colorato permette di mantenere la damigiana in un luogo modestamente illuminato. L'azione della luce sul vino incide sulla limpidezza e il colore del prodotto finale al momento dell'imbottigliamento.

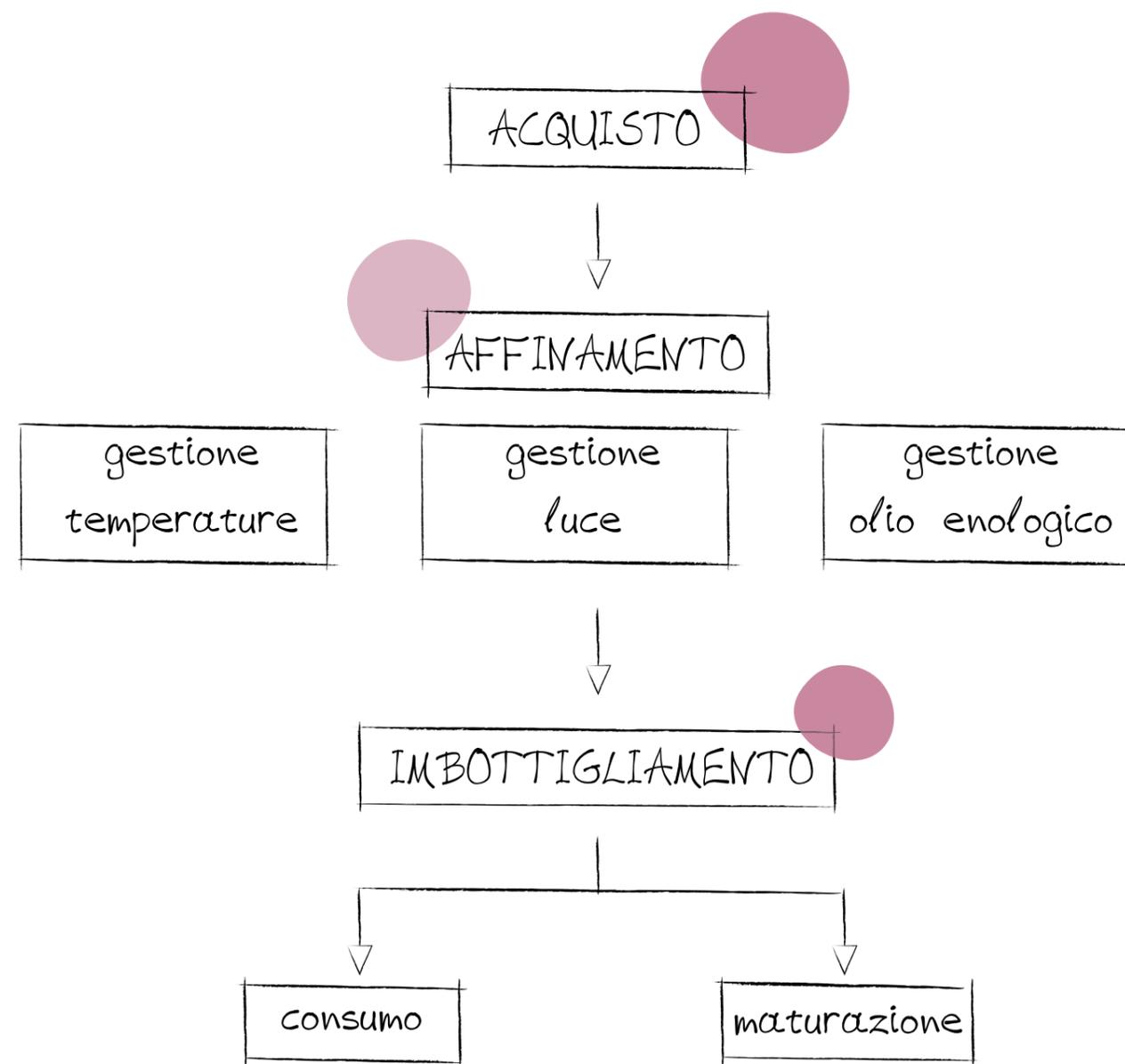
Gestione olio enologico:

La presenza di olio enologico versato sulla superficie superiore del vino nel collo della damigiana garantisce che non ci sia ossidazione da contatto tra il vino e l'ossigeno che occupa il vuoto della damigiana.

L'olio enologico, essendo più scomodo da rimuovere in fase di travaso può essere sostituito da pasticche di paraffina che vanno cambiate con cadenza settimanale.

Imbottigliamento:

Il vino viene imbottigliato in bottiglie da 0,75-1 litro destinate al consumo o, nel caso in cui si possiedano gli spazi e le risorse, alla maturazione. Solitamente si esegue in primavera quando arriva l'alta pressione e il calendario lunare è favorevole allo svolgimento di tale pratica.



3.3 - Gli utensili

Damigiana:

Contenitore di capienza variabile dai 10 ai 50 litri. Il suo compito è quello di contenere il vino in fase di trasporto e garantire condizioni ottimali di conservazione.



Travasatore

Sifone che serve per trasferire il liquido da un contenitore all'altro utilizzando un sistema di gravità innescato dall'immissione di aria nella damigiana.



Bottiglia:

In ambito domestico si utilizzano solitamente bottiglie dalla capienza di 1 litro, la forma che viene scelta è corrispondente al tipo di vino che si sta manovrando.

Il colore del vetro è determinato dalla possibilità di garantire alla bottiglia un luogo di conservazione privo di luce o meno.



Imbuto:

Strumento con l'obiettivo di ottimizzare il processo di riempimento della bottiglia aumentando la portata di travaso e la sua precisione.





Damigiana



4.1 - Definizione

Recipiente di vetro a forma di vescica gonfiata, con collo breve, protetto da un intreccio di vimini (oggi sostituito spesso da un rivestimento di plastica) con fondo di legno; ha una capacità che varia, nelle misure più comuni, da 10 a 50 litri.

_ dal francese **dame-jeañe**:

Traslato scherzoso sulle formosità femminile, "Signora Giovanna" ;

Attribuzione da Giovanna D'Angiò, regina di Sicilia, fuggita da Napoli in Provenza nel 1347.

_ dal latino tardo **demedijs**:

Mezzo per trasportare, trasponibile a "contenitore per trasporto".

_ dall' arabo **damajān**:

Contenitore in creta proveniente dalla città persiana di Damghan.

[www.treccani.it]



4.2 - Analisi morfologica

Forma:

La forma tradizionale della damigiana trova la sua giustificazione nel processo di produzione originario dell'oggetto. Infatti, la damigiana veniva prodotta per soffiaggio in modo completamente manuale e senza l'ausilio di strumenti semiautomatici quali stampi, così il prodotto finale assumeva la forma naturale "a goccia" del vetro soffiato. Il fondo viene schiacciato per permettere il suo appoggio a terra ed è fondamentale ai fini della stabilità. I costi di produzione minori permessi da una tecnica tale, priva di controstampi costosi hanno fatto sì che il processo di produzione di questo oggetto rimanesse praticamente invariato anche nel corso della sua evoluzione.



Il collo:



Damigiana "a collo largo" tradizionalmente utilizzata per bevande fermentale o aceto.

Pro:

- facilità nel lavaggio
- minor fragilità

Contro:

- maggior superficie di contatto con ossigeno



Damigiana "a collo stretto" tradizionalmente utilizzata per vino o bevande soggette ad ossidazione.

Pro:

- minor superficie di contatto con l'ossigeno

Contro:

- difficoltà nel lavaggio
- zona di fragilità in corrispondenza del collo

Il rivestimento:

1

Cesta e rivestimento impagliati in vimini con fondo in castagno utilizzata per trasporto, tradizionalmente definita "classica". Nessun elemento rimovibile. Ormai in disuso e fuori dal mercato per problemi di igiene e praticità, utilizzata come arredo o in cantine storiche.



2

Cesta in legno con fondo rinforzato con fascia metallica laterale e legno inferiormente e rivestimento superiore in plastica. Rivestimento rimovibile comprimendolo e tirandolo sù. Tendenzialmente utilizzata da cantine che vendono vino in damigiana e garantiscono condizioni di trasporto sicure.



3

Rivisitazione del rivestimento "classico" realizzato intrecciando fibre in plastica e fondo rinforzato. Possibilità di rimuovere il componente superiore (difficile). Ideale per trasporto perchè più resistente, ma più costosa.



4

Cesta e rivestimento superiore realizzati in plastica, fondo rinforzato con nervature. Completamente scomponibile ed estremamente pratica ed economica. Difficoltà nella movimentazione per via delle maniglie troppo fine e protezione del contenuto scadente. Nonostante tutto la più utilizzata per via del suo buon mercato, dell'estrema praticità e della pratica usuale.



4.3 - Analisi funzionale

La pulizia:

La fase di lavaggio della damigiana è particolarmente importante in quanto serve a garantire che il contenitore sia perfettamente igienizzato prima di contenere il vino eliminando la presenza di eventuali batteri o sporco al suo interno che condizionerebbero le condizioni ottimali di conservazione del prodotto.



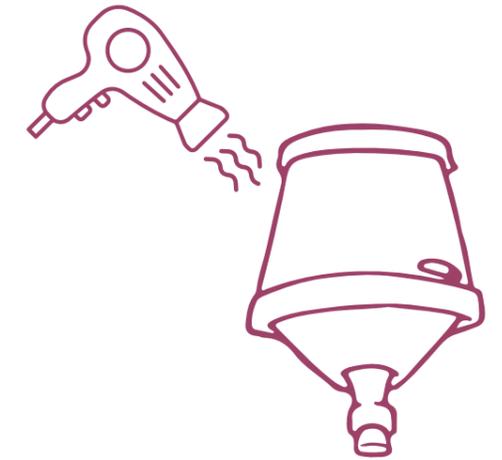
Utensili attualmente utilizzati

Spazzola lava damigiana



L'asciugatura:

Prima del suo utilizzo, la damigiana deve essere perfettamente asciutta per evitare la presenza di acqua al suo interno che faciliterebbe l'insorgere di problematiche quali acetificazione del vino. La fase di asciugatura può durare 1-2 giorni e la damigiana va capovolta a testa in giù per essere sicuri che vada a buon fine, inoltre dovrebbe essere rialzata da terra per garantire la fuoriuscita del liquido ed evitare ristagni.



Utensili attualmente utilizzati

Attualmente c'è la mancanza di prodotti dedicati all'asciugatura delle singole damigiane e al contrario si verificano spiacevoli situazioni emergenziali in cui l'utilizzatore deve "arrangiarsi" per riuscire a posizionare la damigiana nel modo corretto.

La movimentazione:

La damigiana viene movimentata sollevandola dalle maniglie laterali poste sulla cesta inferiore. Per damigiane la cui capienza supera i 20 litri solitamente la movimentazione viene effettuata da due persone per garantire la stabilità, questa azione viene svolta mantenendo una mano sulla maniglia per sollevare e una mano sotto al fondo rinforzato per stabilizzare.

Spesso si tende a muovere damigiane di elevata capienza anche in modo autonomo effettuando una rotazione facendo perno sul fondo, questa pratica oltre che essere molto rischiosa per quanto riguarda la sicurezza del contenitore in vetro "agita" il vino al suo interno compromettendo l'azione di eventuale olio enologico o pasticca antifioretta posti superiormente e le condizioni ottimali di conservazione.



Utensili attualmente utilizzati

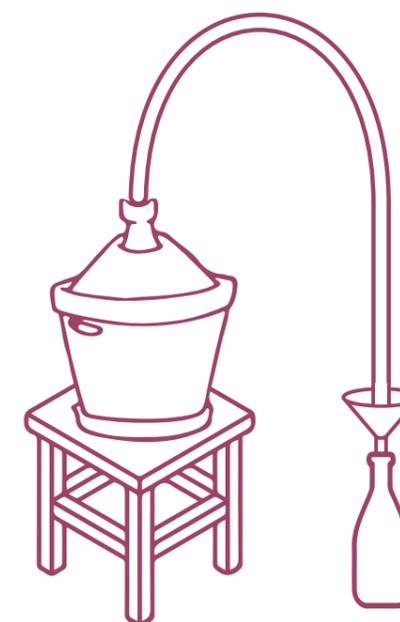
carrello alza damigiana



L'imbottigliamento:

L'imbottigliamento sancisce la fine dei compiti spettanti alla damigiana, che abbandona il vino alla cura delle singole bottiglie che provvederanno alla conservazione delle proprietà e caratteristiche acquisite durante il periodo di affinamento.

La damigiana viene sollevata solitamente su di uno sgabello o tavolo per permettere, con l'ausilio di un sifone enologico, di versare il vino all'interno delle bottiglie senza eccessivi sforzi o movimentazioni aggiuntive del prodotto.



Utensili attualmente utilizzati

Sifone enologico



Imbuto





Acuite



5.1 - Brief

Requisiti dell'utenza

Parlando di un'attività amatoriale ci troviamo di fronte ad utenti che investono senza nessun problema soldi e tempo libero in un hobby come la vinificazione, che essa riguardi l'intero processo di produzione come per i "Garagisti" che seguono tutta l'evoluzione del prodotto da casa appunto in garage o che invece si parli di affinatori di vino come nel nostro caso.

Questa nicchia è composta da persone che ricercano l'eccellenza, da appassionati che non scendono a compromessi o badano a ricavi e guadagni dalla loro attività, anzi.

Questo utente desidera utensili che mantengano vivi i rapporti di rispetto e tradizionalità con le azioni rituali che compie aumentando il valore qualitativo ed affettivo del prodotto finale piuttosto che l'utilizzo di avanguardistici e tecnologici strumenti semi-automatici che lo renderebbero "orfano" delle sensazioni che si provano nello "sporcarsi le mani".

_ IMMAGINARIO TRADIZIONALE

_ VETRO

_ NO SOFISTICATEZZA TECNOLOGICA

_ SEMPLIFICAZIONE AZIONI

Forma:

Tradizionalmente radicata nell'immaginario per via della sua pressochè nulla evoluzione nel tempo frutto del suo processo di produzione rimasto invariato traslando dall'artigianato all'industrializzazione.

Si potrebbe lavorare sulla forma, giustificando ogni scelta con migliori e semplificazioni effettive per quanto riguarda l'ingombro e garantire più spazio ad un amatore che non ha a disposizione grandi cantine ma si appresta ad usufruire di un prodotto all'interno dello spazio domestico

Maniglie:

Durante il sollevamento deve essere garantita più stabilità possibile al contenitore per salvaguardare la sua fragilità e soprattutto per quanto riguarda il liquido al suo interno perchè altrimenti si "agiterebbe".

Dovrebbe essere tenuto in considerazione che il contenitore potrebbe essere sollevato da due utenti insieme oppure, se nelle sue forze, da una persona sola.

Il Collo:

Solitamente standardizzata per via del processo di produzione [soffiaggio vetro con controstampo] può essere rivista nel caso in cui si preveda una nuova forma per il contenitore in vetro che preveda di realizzare uno stampo su misura.

La sua lunghezza incide sull'accessibilità alla parte interna della damigiana ai fini della pulizia.

La bocca:

Tradizionalmente stretta per diminuire la superficie di contatto su superficiale del liquido posta all'interno, rende più difficile le operazioni di pulizia ma garantisce migliori condizioni di conservazione del prodotto.

Rivestimento

È sicuramente importante considerare il rivestimento esterno come due entità indipendenti nei movimenti, per riuscire a scomporre il prodotto e riuscire ad igienizzare in modo adeguato tutte le superfici e per sostituire le parti danneggiate nel caso in cui ci sia bisogno. Questi rivestimenti devono garantire la protezione dei punti di fragilità del vetro localizzati nei raccordi angolari.

5.2 - Concept

1 Specializzazione delle azioni che gravitano attorno all'utilizzo ottimale del prodotto damigiana:

- Asciugatura

- Imbottigliamento

2 Salvare lo spazio domestico ottimizzando gli ingombri;

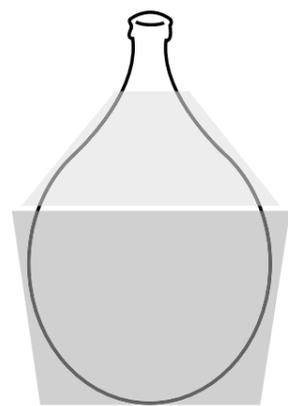
3 Totale disassemblabilità per:

-Pulizia

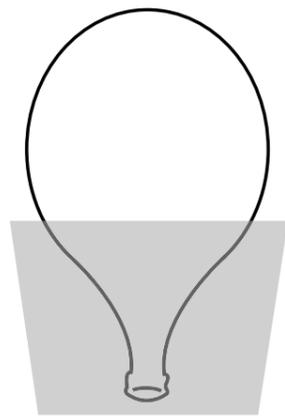
-Dismissione

-Sostituzione di componenti danneggiati

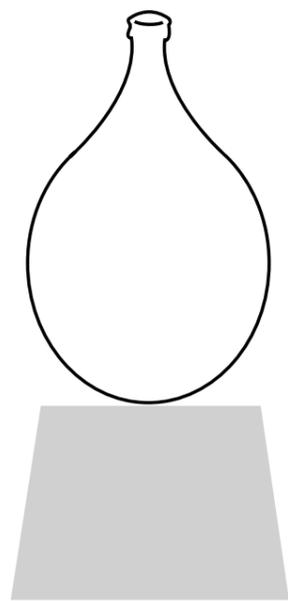
1 - Semplificare le azioni che gravitano attorno all'utilizzo ottimale del prodotto damigiana



PROTEZIONE

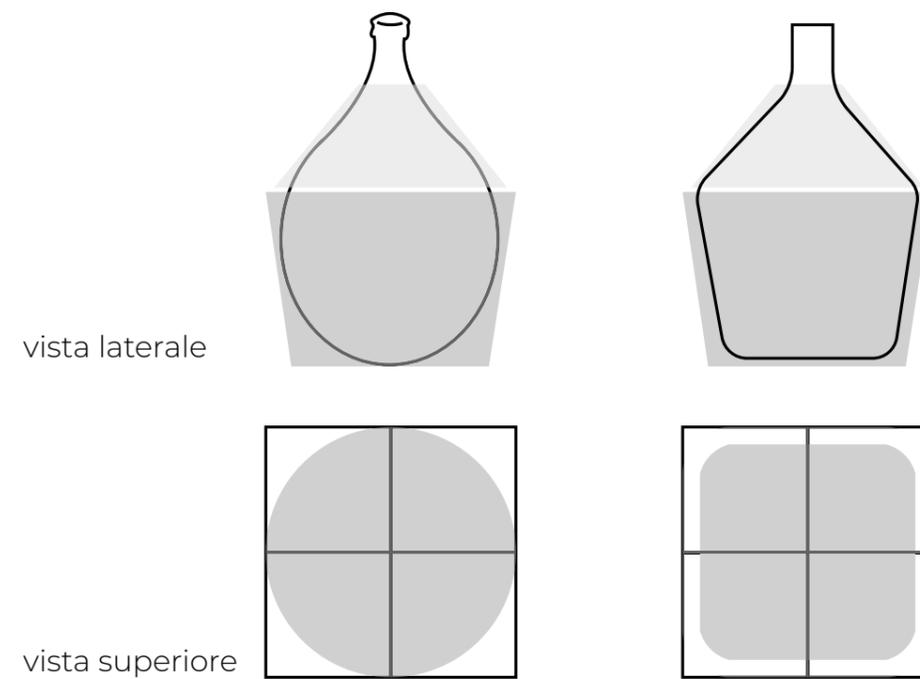


ASCIUGATURA



IMBOTTIGLIAMENTO

2-Salvare lo spazio domestico ottimizzando gli ingombri



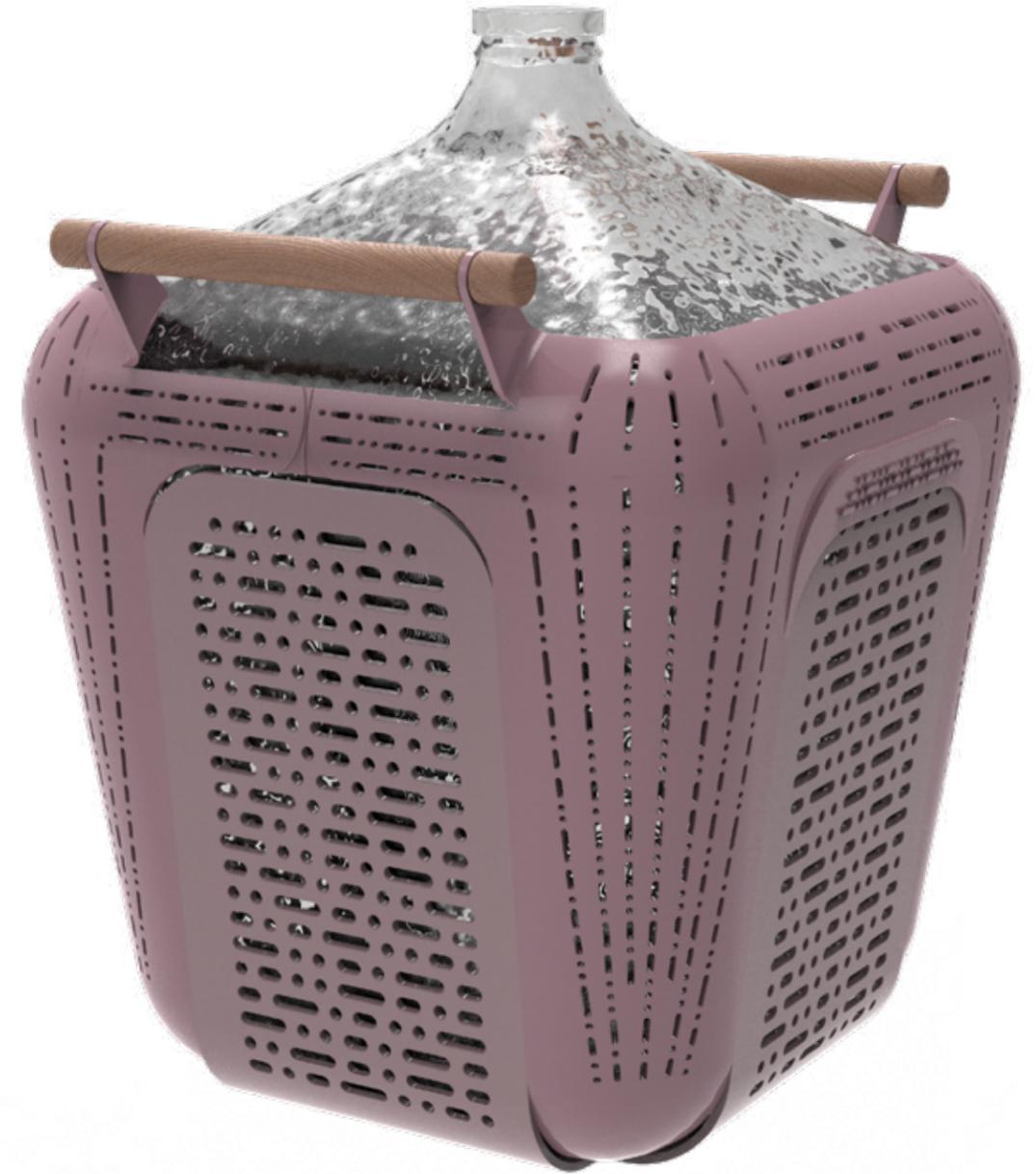
STATO ATTUALE

CONCEPT

3 - Totale disassemblabilità



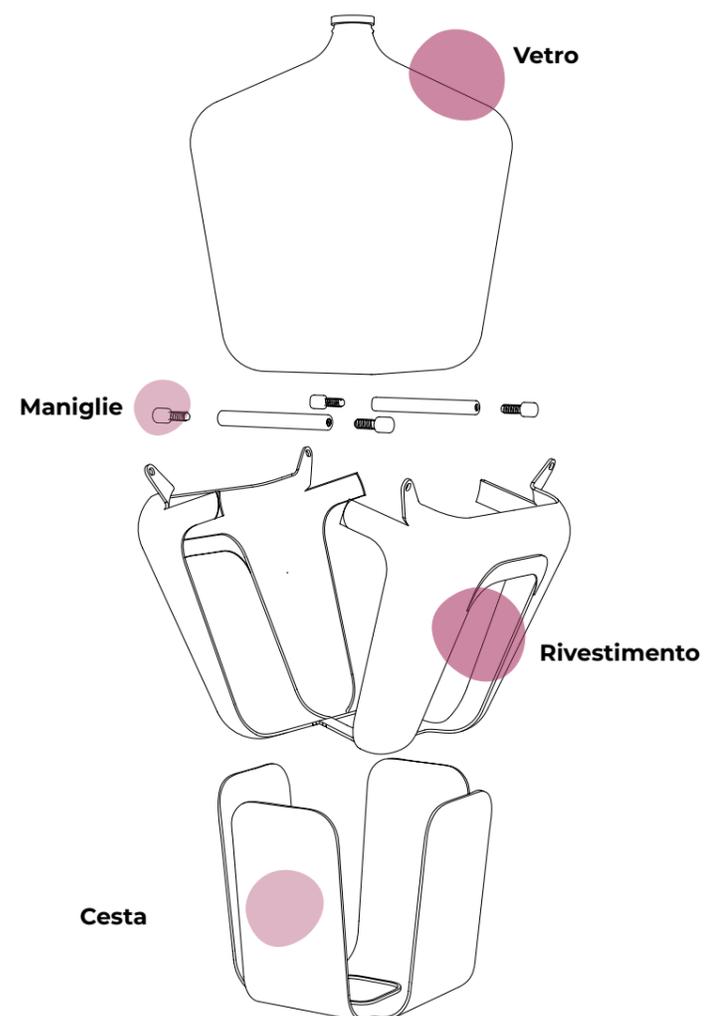
5.3 - Prodotto



Disassemblabilità

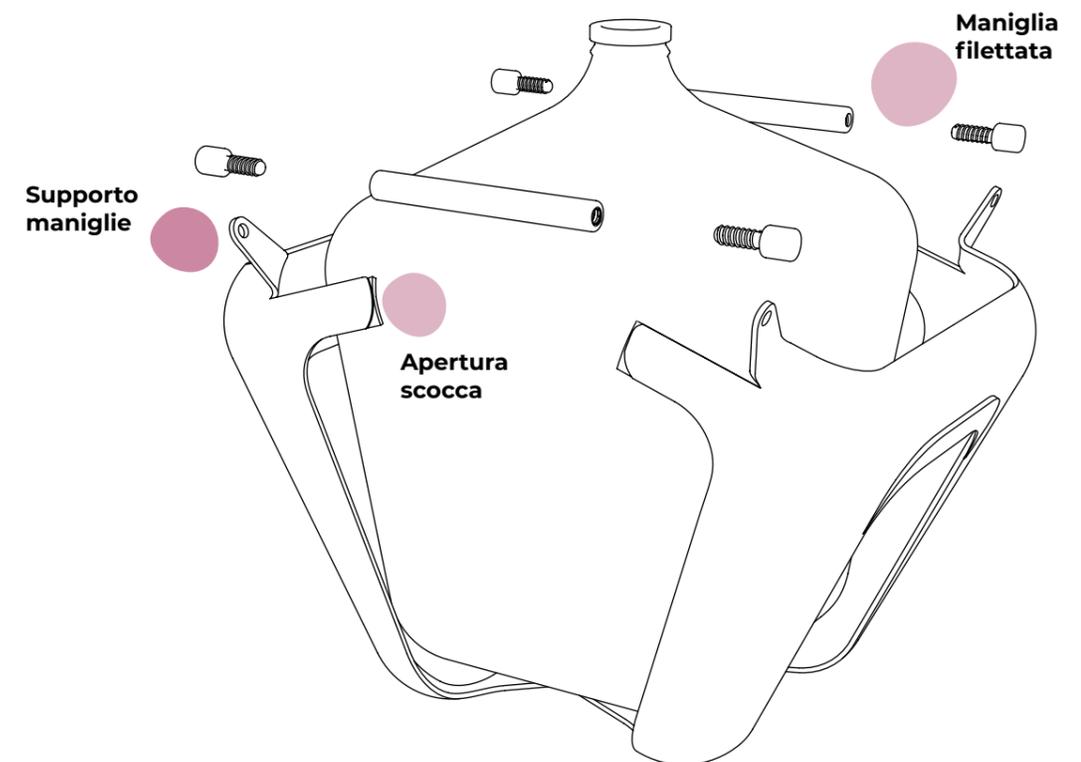
Acuite è totalmente disassemblabile, il rivestimento è composto da una parte di rivestimento dei punti di maggiore fragilità dove sono poste le maniglie per il sollevamento e da una cesta inferiore che aumente la protezione in fase di trasporto e quando il prodotto è posto all'interno dello spazio domestico.

La cesta inferiore, inoltre, viene utilizzato come supporto per l'asciugatura e come rialzo per l'imbottigliamento, la tenuta della cesta è assicurata da un aggancio per attrito sul rivestimento superiore e l'intero rivestimento è mantenuto in tensione attorno al vetro grazie alle maniglie filettate che permettono di chiudere la scocca laterale o di aprirla per estrarre la componente in vetro.



Maniglie

Le maniglie vengono inserite all'interno dei supporti preposti che fuoriescono dal rivestimento ed assicura la chiusura della scocca attorno al vetro grazie alla filettatura dei pomelli posti alle estremità che permette di serrare la componente esterna al contenitore in vetro.



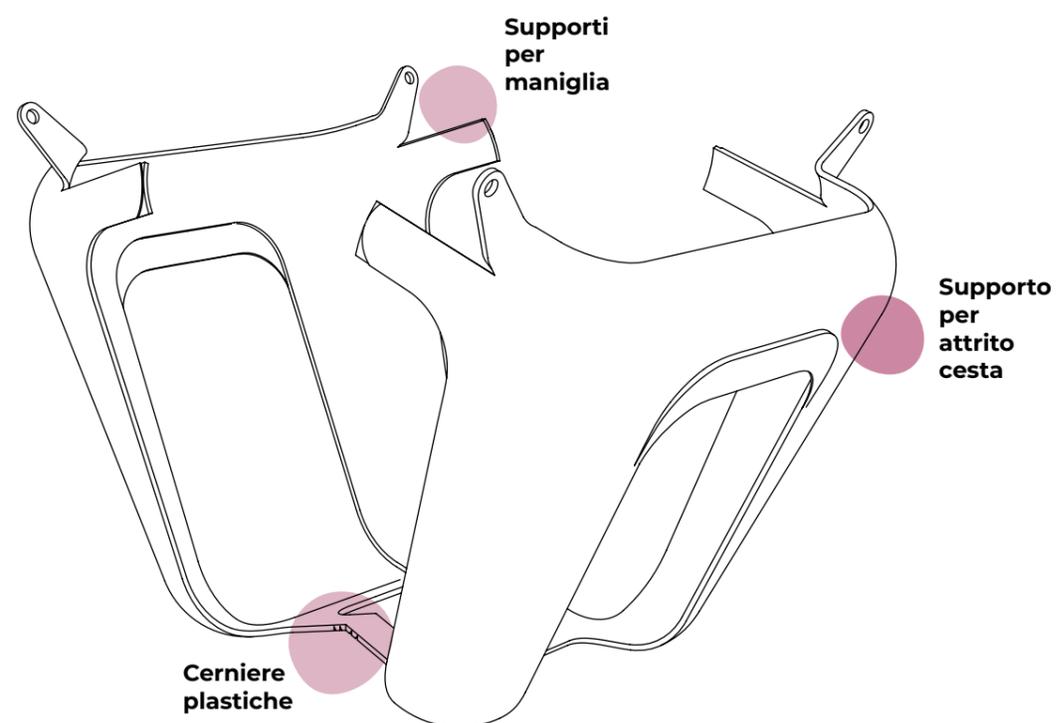
Scocca laterale

La scocca di rivestimento è un pezzo unico con due sezioni di interruzione nel lato in cui sono posti i supporti per le maniglie.

Sulla piastra inferiore sono presenti delle cerniere plastiche che permettono l'apertura e la chiusura della scocca intorno al vetro.

La chiusura della scocca intorno al vetro viene garantita dalla compressione generata dalle maniglie inserite nei supporti.

La scocca laterale garantisce la protezione delle aree più fragili del prodotto localizzate nei raccordi laterali ed il fondo permettendo di proteggere il vetro anche quando esso è estratto dalla cesta inferiore.

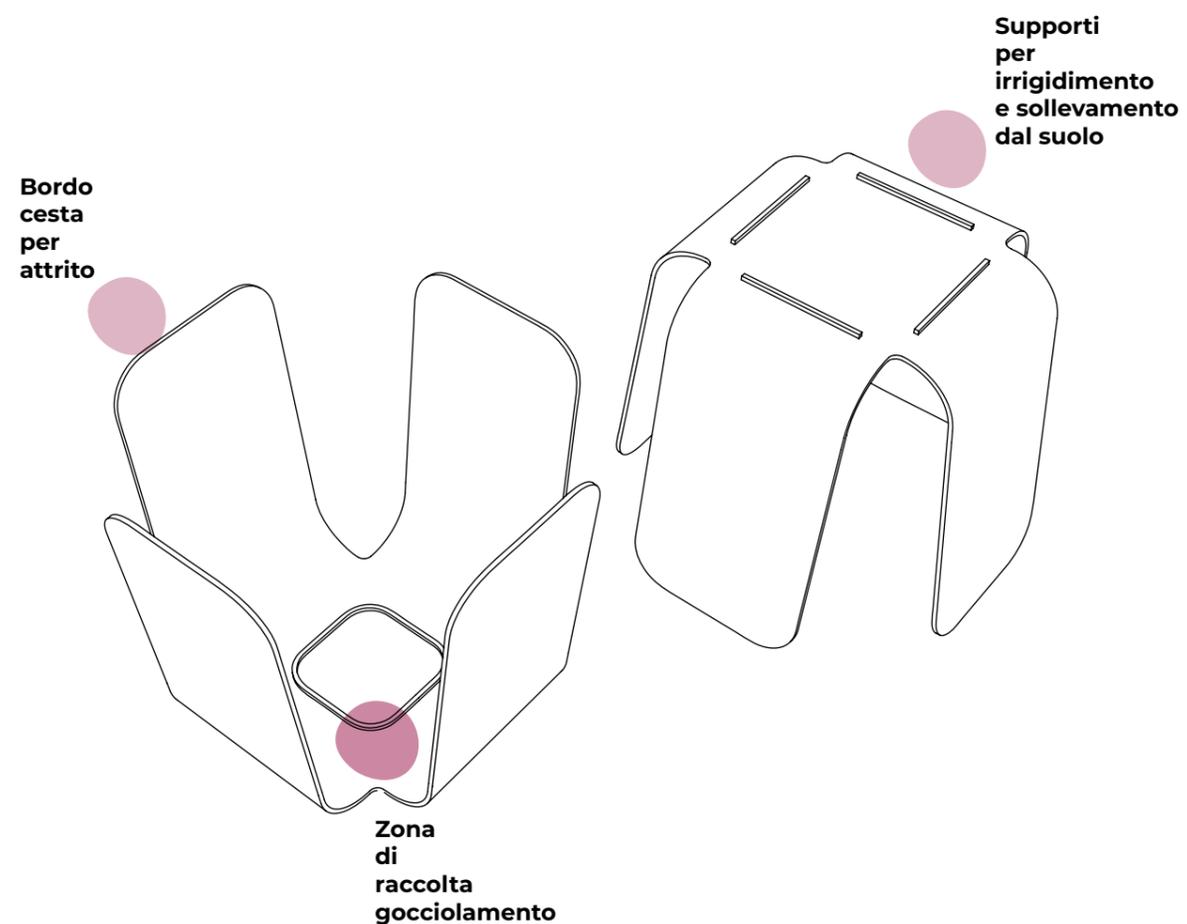


Cesta inferiore

La cesta inferiore fornisce un'ulteriore protezione al prodotto in quanto evita il contatto diretto con la superficie inferiore e assicura la protezione delle pareti laterali da eventuali urti o eccessiva luce.

La scomponibilità permette di estrarre la cesta inferiore ed utilizzarla sia come supporto per l'asciugatura che come piano di rialzo per effettuare l'imbottigliamento nelle condizioni ottimali.

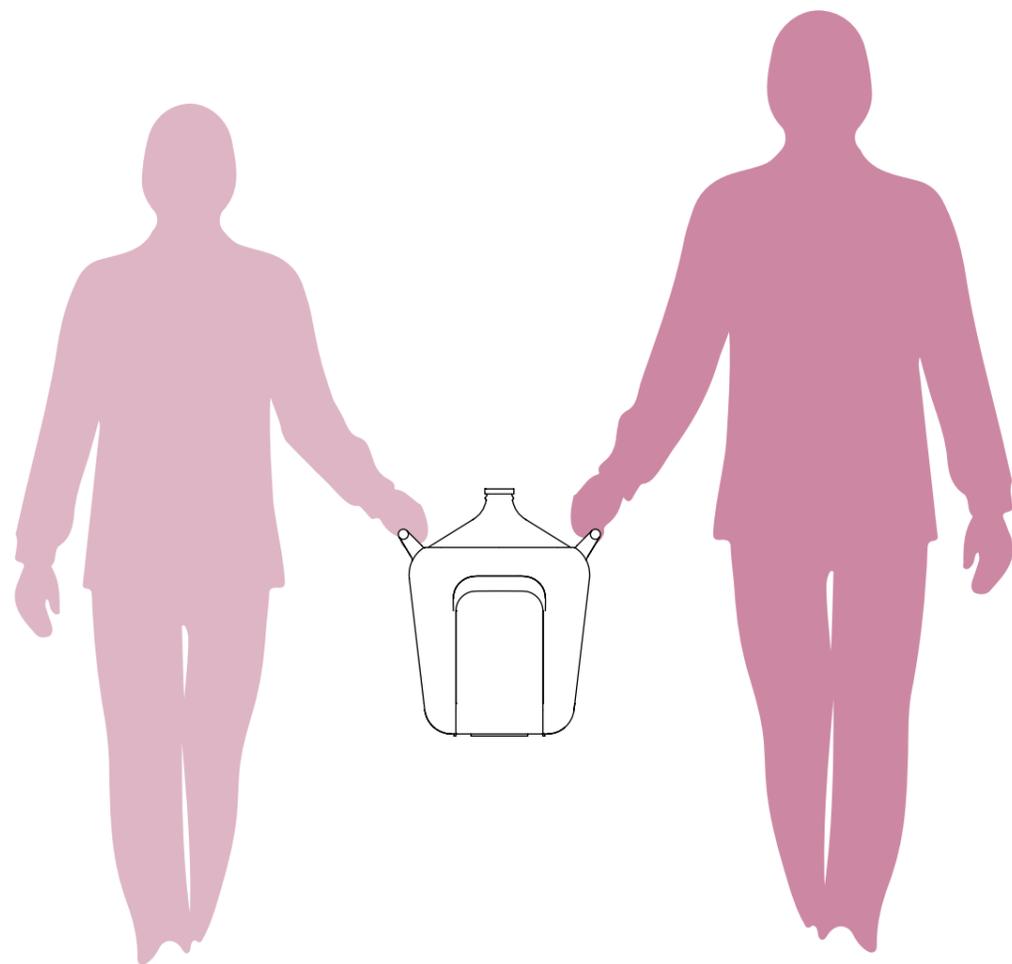
Questi due accorgimenti progettuali rendono il prodotto assolutamente indipendente da superfici o aree di lavoro domestiche in quanto è totalmente autonomo.



Movimentazione

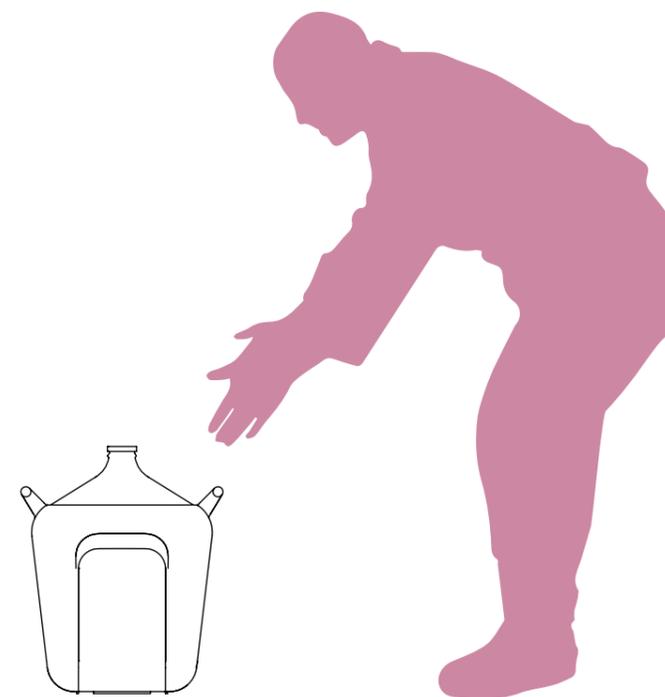
Due utenti:

Il sollevamento della damigiana, considerando la sua massa, a carico pieno, intorno ai 30 chilogrammi viene sollevata da due persone che generano una forza di trazione verso l'alto e lateralmente, per questo la forma delle maniglie asseconda questa pratica.



Un utente:

Considerando la massa di 30 chilogrammi alla portata di utenti che hanno la capacità muscolare che permette certi sforzi, la damigiana potrà essere movimentata anche in modo autonomo da una persona sola.

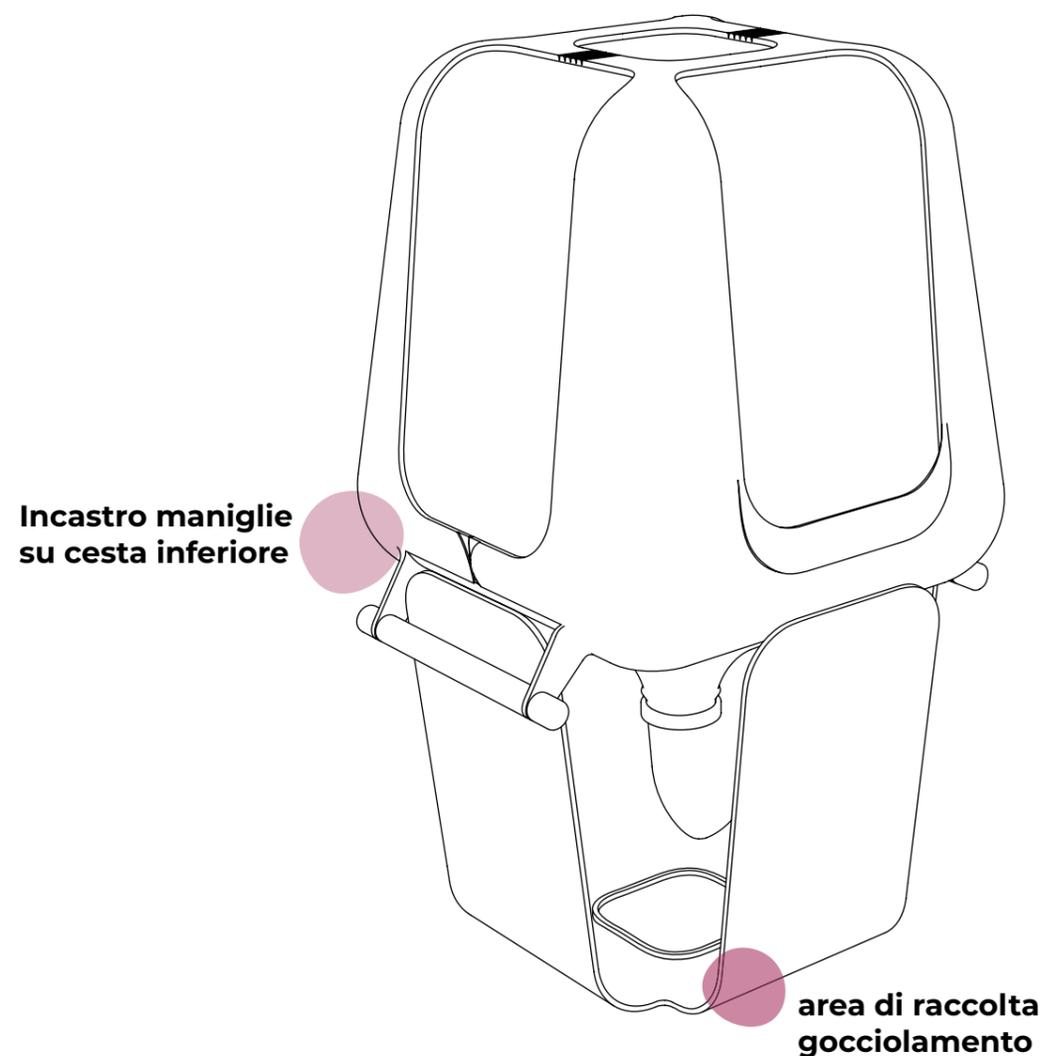


Asciugatura

La cesta inferiore che compone il rivestimento della damigiana può essere utilizzata come supporto per posizionare la damigiana a testa in giù.

Le maniglie si incastrano alle pareti della cesta che così mantengono in sicurezza la damigiana anche quando è posta in questa posizione.

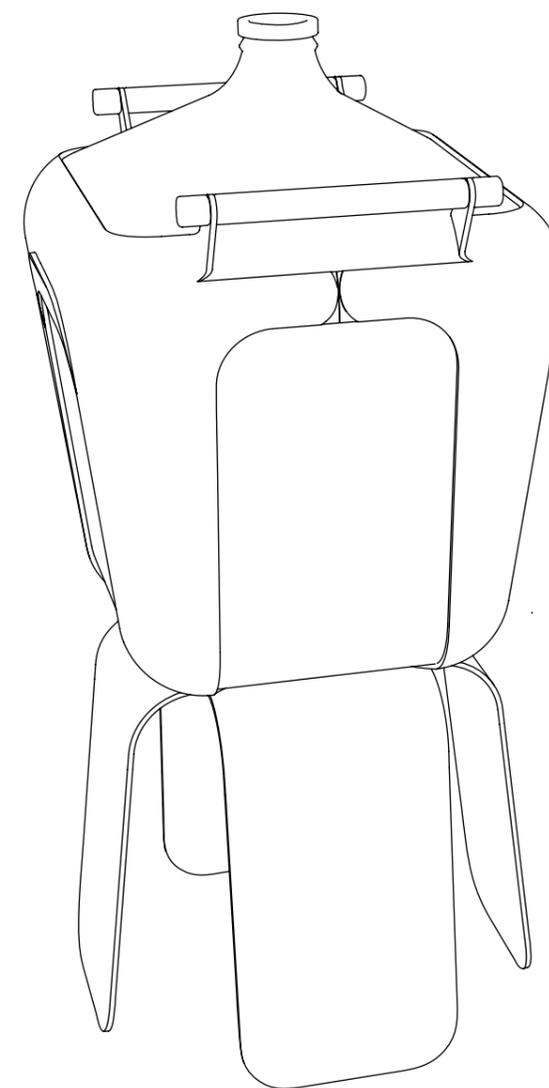
Sul fondo della cesta è presente una zona di raccolta per l'acqua formata con dei bordini in rilievo



Imbottigliamento

Per effettuare un imbottigliamento con le tecniche tradizionali e l'utilizzo di sifone enologico è necessario posizionare la damigiana ad un'altezza maggiore rispetto alla bottiglia di destinazione per far sì che la gravità "spinga" il vino da un contenitore all'altro dopo l'attivazione da parte dell'utente.

La cesta inferiore, una volta capovolta, può essere utilizzata come uno sgabello per rialzare la damigiana così da non dover occupare ulteriori spazi domestici come tavoli o piani di lavoro generici.



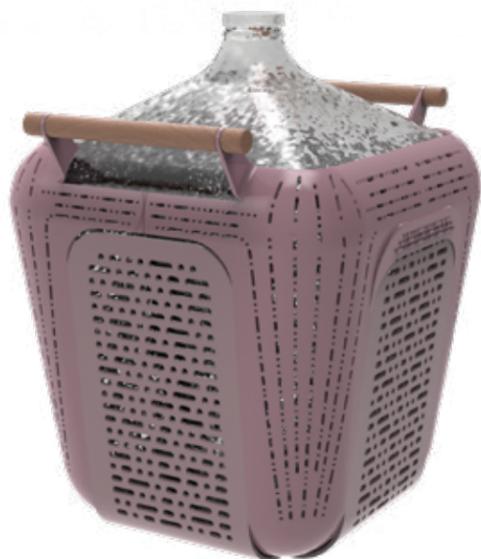
Varianti

Avendo i vini, rossi e bianchi, diverse condizioni ottimali di mantenimento per lo più legate all'interazione con la luce, a cui i bianchi sono più esposti, è possibile prevedere la produzione del prodotto in due distinte varianti, una con vetro trasparente ed una con vetro verde.

Vino bianco



Vino rosso



Conclusioni

Acuite fornisce uno strumento agli operatori del settore, ovvero eno-appassionati che dedicano il proprio tempo libero a pratiche di enologia domestica come l'affinamento domestico del vino.

L'affinamento domestico del vino è un ottimo strumento che permette all'utente di acquistare un prodotto dalla filiera corta ed avere la garanzia di consumare un alimento genuino.

Il desiderio di entrare nel processo di produzione del prodotto viene esaudito dalla possibilità, che non richiede eccessiva dedizione, di conservare la bevanda prima di provvedere al suo imbottigliamento.

Le pratiche di affinamento e successivo imbottigliamento del vino sono da sempre radicate nella tradizione italiana e risultano essere tipiche in numerosi nuclei familiari.

Negli ultimi anni l'attenzione delle persone verso le questioni ambientali, la crescente necessità dell'uomo moderno di riscoprire pratiche tradizionali dal valore culturale e anche la minor disponibilità economica dovuta alla crisi, hanno fatto sì che le pratiche di acquisto di vino sfuso e imbottigliamento autonomo subissero un'impennata.

È da registrare come però, a differenza di decenni indietro, gli spazi in cui si trovano ad operare operatori di questo settore siano ben ridotti.

A questo proposito, le peculiarità progettuali del prodotto Acuite vertono principalmente sugli obiettivi di salvaguardare gli spazi domestici diminuendo gli ingombri e soprattutto specializzando il prodotto stesso nell'assoluzione in modo autonomo dei bisogni legati a piani di lavoro e supporti.

Tale positività degli obbiettivi progettuali preposti e del loro relativo riscontro concreto nel prodotto è stata avvalorata da un confronto costruttivo con operatori del settore che svolgono attività di “garagismo” (vinificatori domestici in spazi arrangiati).

Dal dialogo con Andrea, fondatore della community di “Vino in garage Italia”, è emerso quanto, le problematiche relative agli ingombri delle damigiane, la complessa situazione che si genera nel momento in cui queste vanno lavate ed asciugate e la disponibilità di piani di lavoro dedicati, siano questioni cruciali che spesso inibiscono proprio un appassionato alla pratica di questo passatempo che è costretto così ad abbandonare.

La possibilità di avere nella damigiana stessa il supporto per la sua asciugatura, nonché un piano di appoggio che permetta di mantenere sollevata la stessa al momento dell’imbottigliamento sono dei notevoli vantaggi.

In conclusione Acuite offre delle solide e concrete soluzioni a problemi effettivamente esistenti nella dimensione generale dell’utilizzo di un prodotto come la damigiana, aggravati da condizioni di mancanza di spazio e piani di lavoro di una tipica casa domestica moderna in cui la presenza di una cantina non è per niente concepita, o quasi.

Bibliografia

Baricco A. (2009). *Next. piccolo libro sulla globalizzazione e sul mondo che verrà*. Milano: Universale Economica Feltrinelli.

Montanari M. (2004). *Il cibo come cultura*. Bari: Editori Laterza.

Montanari M., & Godart, L. (2013). *La cultura del vino in Italia. Verso il 2015*. Milano: Skira.

Munari B. (1977). *Fantasia, invenzione, creatività e immaginazione nelle comunicazioni visive*. Bari: Editori Laterza.

Munari B. (1981). *Da cosa nasce cosa. Appunti per una metodologia progettuale*. Bari: Editori Laterza.

Sancisi G. (s.d.). *Antichi appunti di enologia*. Edagricole.

Vannicola C. (2017). *La prosev strategy. Il design del prodotto servizio evento*. Firenze: Forma edizioni.

Sitografia

<https://corrieredelvino.it/featured/quanto-e-cambiato-il-mondo-del-vino/>

<https://agronotizie.imagelinenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2011/05/05/dalla-viticultura-sostenibile-al-prosumer-del-vino/13246>

<https://www.istat.it/it/archivio/230479>

<https://www.idm-suedtirool.com/media/c8651973-2549-4c0e-9777-9318868c61f5/idm-ricerca-sui-trend-l-evoluzione-del-gusto.pdf>

<https://it.wikipedia.org/wiki/Prosumer>

<http://www.inumeridelvino.it/2019/11/il-commercio-mondiale-di-vini-sfusi-aggiornamento-2018.html#more-25390>

<http://www.efanews.eu/il-settore-del-vino-in-italia-one-bank>

<https://it.wikipedia.org/wiki/Cofarming>

<https://www.woof.it/>

<http://www.tigulliovino.it/rubrica.php?ID=30>

<https://www.intravino.com/persone/garagisti-di-tutto-il-mondo-unitevi/>