



COMUNE DI APPIANO SULLA STRADA DEL VINO

CONCORSO DI PROGETTAZIONE AD UN GRADO, RISTRETTO
VINO-AVVENTURA “VINEUM – CANTINE VINICOLE A CORNAIANO”



TESTO DEL BANDO

CUP E99G11000100000

CIG 5164969B3E

TESTO DEL BANDO

- A) CONDIZIONI DEL CONCORSO
- B) OGGETTO DEL CONCORSO E PROGRAMMA FUNZIONALE

SCADENZIARIO

Pubblicazione:	07/06/2013
Domande relative alla fase di preselezione:	entro il 28/06/2013
Pubblicazione delle risposte alle domande:	08/07/2013
Iscrizione alla fase di preselezione:	entro il 12/07/2013, ore 12.00
Consegna elaborati per la preselezione:	entro il 19/07/2013, ore 12.00 Comune di Appiano, Ufficio Appalti
Invio documentazione di concorso (2° fase):	19/08/2013
Colloquio (2° fase):	20/09/2013, alle ore 15.00 (partecipazione obbligatoria!)
Consegna elaborati di concorso (2° fase):	entro il 22/11/2013, ore 12.00 Comune di Appiano, Ufficio Appalti
Pubblicazione del risultato:	Fine dicembre 2013

(I dati relativi alla 2° fase potranno subire delle variazioni legate allo svolgimento del concorso e non sono pertanto vincolanti)

Gli orari riportati fanno riferimento all'ora del fuso orario dell'Europa centrale, ora legale (UTC + 2) risp. ora solare (UTC +1).

INDICE

A) CONDIZIONI DEL CONCORSO

A 1	Ente banditore e oggetto del concorso	5
A 1.1	Ente banditore del concorso:	5
A 1.2	Ufficio di coordinamento:	5
A 1.3	Oggetto del concorso	5
A 1.4	Costo stimato per la realizzazione del progetto	6
A 2	Tipo di concorso	6
A 2.1	Procedura del concorso	6
A 2.2	Partecipanti al concorso	7
A 3	Fondamenti giuridici e regole procedurali	7
A 3.1	Fondamenti giuridici del bando	7
A 3.2	Requisiti per la partecipazione	7
A 3.3	Requisiti speciali per il successivo affidamento dell’incarico	8
A 3.4	Motivi di esclusione dalla partecipazione	11
A 3.5	Condizioni di partecipazione	11
A 3.6	Diritti d’autore	11
A 3.7	Lingue del concorso, sistema di misura, e indicazioni temporali	12
A 4	Scadenze e documentazione di concorso	12
A 4.1	Scadenze	12
A 4.2	Documentazione di concorso	12
A 5	Preselezione	13
A 5.1	Iscrizione per la partecipazione alla preselezione	13
A 5.2	Domande relative alla fase di preselezione	13
A 5.3	Documentazione richiesta	14
A 5.4	Consegna degli elaborati per la preselezione	15
A 5.5	Procedura di preselezione	15
A 5.6	Commissione giudicatrice	16
A 5.7	Esito della preselezione	16
A 6	Svolgimento del concorso	16
A 6.1	Rilascio della documentazione	16
A 6.2	Richieste di chiarimenti e colloquio	17
A 6.3	Prestazioni richieste	17
A 6.4	Consegna degli elaborati di concorso	19
A 6.5	Procedura e criteri di valutazione	20
A 6.6	Commissione giudicatrice	21
A 6.7	Premi	22
A 6.8	Affidamento dell’incarico	22

A 6.9	Pubblicazione dell’esito	24
A 6.10	Mostra dei progetti	24
A 6.11	Restituzione degli elaborati di concorso	25
A 7	Approvazione del concorso	25

B) OGGETTO DEL CONCORSO E PROGRAMMA FUNZIONALE

B 1	Informazioni di carattere generale	26
B 1.1	Alto Adige: Popolazione e turismo	26
B 1.2	L’Oltradige e il Comune di Appiano	27
B 1.3	I vigneti dell’Oltradige	28
B 1.4	Cornaiano e le sue cantine	29
B 1.5	Storia della nascita del vino-avventura “VINEUM- Cantine vinicole a Cornaiano”	32
B 1.6	Collegamenti viari	33
B 1.7	Aspettative, istanze:	34
B 2	Compiti - Obiettivi	35
B 2.1	Concezione del mondo del vino-avventura	35
B.2.2	Target, numero di visitatori, orari di apertura	35
B 3	L’area di concorso	36
B 4	Programma funzionale – Schema organizzativo	36
B 4.1	Accoglienza, viabilità	37
B 4.2	L’edificio di ingresso	38
B 4.3	Il percorso delle cantine	39
B 5	Concezione dell’esposizione - scenografia	41
B 5.1	Panoramica sui temi	41
B 5.2	Realizzazione dell’esposizione	43
B 5.3	Elaborazione dei temi	44
B 6	Previsione di spesa, economicità	44
B 7	Requisiti tecnici e condizioni generali	46
B 8	Linee guida per la progettazione	46
B 8.1	Prescrizioni urbanistiche	47
B 8.2	Prescrizioni volte alla tutela:	47
B 8.3	Prescrizioni legislative e norme con riferimento specifico al progetto:	48
B 9	Indicazioni bibliografiche e collegamenti ipertestuali	48
B 10	Allegato: documentazione fotografica	49

A) CONDIZIONI DEL CONCORSO

A 1 Ente banditore e oggetto del concorso

A 1.1 Ente banditore del concorso:

Comune di Appiano sulla Strada del Vino
Piazza del Municipio 1
I-39057 Appiano

A 1.2 Ufficio di coordinamento:

plan werk stadt architekten
via Museo 50
I-39100 Bolzano
tel: +39 0471 300333
mail: vineum@planwerkstadt.it

A 1.3 Oggetto del concorso

Il Comune di Appiano, in collaborazione con l'associazione "Vineum-Appiano", bandisce un concorso di progettazione per il vino-avventura "**VINEUM – Cantine vinicole a Cornaiano**": Attraversando 15 cantine vinicole storiche, interrato e collegate fra loro, i visitatori avranno la possibilità di avvicinarsi al tema vino sotto i diversi aspetti della cultura, della mitologia, della storia e dell'arte, il tutto grazie ad un allestimento contemporaneo. Dovrà essere coinvolto tutto il territorio comunale in modo che il pubblico possa avere un'idea complessiva sul tema vino nella zona di Appiano.

Compito dei partecipanti al concorso sarà quello di formulare un concetto globale che contenga sostanzialmente la progettazione di massima per la realizzazione di un edificio di ingresso, compresa la progettazione del relativo arredo, gli interventi necessari a risanare le cantine e a collegarle fra di loro, così come la concezione dell'esposizione. Oggetto fondamentale della mostra sono le cantine storiche stesse che saranno messe a disposizione per l'allestimento della mostra.

Informazioni dettagliate sul tipo e la consistenza del compito progettuale sono contenute nella parte B del bando di concorso (Oggetto del concorso e programma funzionale).

A 1.4 Costo stimato per la realizzazione del progetto

Il costo netto di costruzione è stimato in euro 6.404.000,00 (vedi anche paragrafo B 6), comprensivi degli oneri della sicurezza, secondo il programma plani volumetrico approvato (Delibera della Giunta Comunale n. 304 del 26.07.2010). Non sono disponibili ulteriori finanziamenti, pertanto tale limite massimo è da non superare durante l'elaborazione del progetto preliminare.

Nella tabella seguente il costo di costruzione stimato è suddiviso nelle singole categorie dei lavori:

A	LAVORI	
I c	Opere edili, compresi i costi della sicurezza	1.336.000,00 €
I f	Opere strutturali	1.260.000,00 €
III a	Impianti sanitari	230.000,00 €
III b	Impianti termici	295.000,00 €
III c	Impianti elettrici	363.000,00 €
I e	Sistemazioni esterne	170.000,00 €
Importo complessivo lavori edili		3.654.000,00 €
B	ARREDO, ESPOSIZIONE	
I e	Arredo edificio di ingresso	300.000,00 €
	Esposizione di cui: Cat. III c Impianti elettrici (Illuminazione) 100.000,00 € Cat. I e Arredi 300.000,00 €	2.450.000,00 €
Importo complessivo arredo + esposizione		2.750.000,00 €
TOTALE		6.404.000,00 €

Gli importi s'intendono al netto di IVA, spese tecniche ed importi previdenziali ed assistenziali.

La suddivisione nelle categorie dei lavori indicate in tabella non è vincolante ai fini dello sviluppo delle proposte progettuali, e costituisce mero parametro di riferimento per l'individuazione dei requisiti speciali tecnico-organizzativi di cui all'art. 263, comma 1, lett. b), c) e d), del D.P.R. n. 207/2010 e s.m.i. e per il calcolo dell'importo presunto dell'onorario.

A 2 Tipo di concorso**A 2.1 Procedura del concorso**

Il concorso di progettazione si svolge con procedura ristretta, ad un grado.

Nel corso della fase di preselezione, sulla base dei criteri di cui al punto A5.5, saranno scelti, fra le richieste di partecipazione pervenute, **10 partecipanti**, che prenderanno successivamente parte, in forma anonima, con un loro progetto e/o ideazione, al concorso di

progettazione. Elemento determinante per la scelta del vincitore del concorso è esclusivamente la qualità del progetto di concorso.

A 2.2 Partecipanti al concorso

La partecipazione alla fase di preselezione è aperta a tutte le persone in possesso dei requisiti di cui al punto A 3.2. Per la partecipazione al concorso è richiesta l'iscrizione entro i termini e secondo le modalità indicati all'art. A 5.1.

A 3 Fondamenti giuridici e regole procedurali

A 3.1 Fondamenti giuridici del bando

- Direttiva europea 18/2004/Ce
- Decreto Legislativo del 12 aprile 2006, n° 163 (Codice dei contratti pubblici) e D.P.R. del 5 ottobre 2010, n° 207 (Regolamento di esecuzione) e successive modificazioni.

I testi normativi suddetti sono consultabili al seguente indirizzo:

<http://www.provincia.bz.it/edilizia/normativa/560.asp>

La base giuridica specifica per lo svolgimento del presente concorso è costituita dalla seguente documentazione:

- il presente testo del bando e la documentazione complementare
- il verbale delle domande relative alla fase di preselezione e le relative risposte
- il verbale del colloquio con le richieste di chiarimenti e le relative risposte.

A 3.2 Requisiti per la partecipazione

Possono partecipare architetti ed ingegneri con residenza o sede commerciale in uno stato membro dello SEE o in un paese membro dell'accordo commerciale dell'OMC, e alla data di pubblicazione del concorso sulla Gazzetta Ufficiale dell'UE, devono essere abilitati all'esercizio della professione secondo le norme dei paesi d'appartenenza. Nel caso il titolo professionale non fosse regolamentato per legge, soddisfa i requisiti professionali colui che è in possesso di un diploma, certificato d'esame o altre certificazioni d'idoneità ai sensi della direttiva 26/2005/Ce.

Come previsto dall'art. 101, comma 2, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. sono ammessi i seguenti soggetti indicati all'art. 90, comma 1, lett. d), e), f), f-bis), g) e h) del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.:

- I. liberi professionisti singoli o associati nelle forme di cui alla legge 23 novembre 1939, n. 1815, e successive modificazioni;

- II. società di professionisti;
- III. società di professionisti;
- IV. prestatori di servizi di ingegneria e architettura di cui alla categoria 12 dell'allegato II A del D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i. stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi;
- V. raggruppamenti temporanei costituiti tra i soggetti di cui alle lett. d), e) f), f-bis) e h) dell'art. 90, comma 1, D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., ai quali si applicano le disposizioni dell'art. 37 del D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i. in quanto compatibili;
- VI. consorzi stabili di società di professionisti e di società di ingegneria, anche in forma mista, formati con le modalità previste all'art. 90, comma 1, lett. h) del D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i.

Come requisito minimo di partecipazione al concorso i partecipanti dovranno essere in possesso dei requisiti di cui ai commi 1 e 2 dell'art. 38 e all'art. 39 del D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i. Le società di professionisti, le società di ingegneria ed i consorzi stabili di società di professionisti e di società di ingegneria devono inoltre essere in possesso dei requisiti di cui all'art. 90 del D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i., nonché agli artt. da 254 a 256 del D.P.R. n. 207/10 e s.m.i..

Nel caso di raggruppamenti temporanei, ciascun soggetto componente il raggruppamento deve essere in possesso dei requisiti di cui all'articolo 38 e 39 del D.Lgs. n. 163/06 e s.m.i. I partecipanti devono dichiarare il possesso dei requisiti già al momento dell'iscrizione mediante il rappresentante del partecipante e devono quindi confermarlo mediante la dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R n. 445/2000 contenuta nella dichiarazione d'autore. I concorrenti dovranno costituire un gruppo di lavoro che sia in grado di eseguire, oltre alle prestazioni di servizio relative alla realizzazione edile del progetto e all'arredo dell'edificio di ingresso, anche quelle prestazioni, elencate al par. A 6.8, relative alla messa in opera dell'esposizione.

La persona responsabile della concezione e della progettazione dell'esposizione dovrà essere nominata già nella domanda di partecipazione.

A 3.3 Requisiti speciali per il successivo affidamento dell'incarico

I seguenti requisiti speciali A) B) e C) non costituiscono requisito minimo di ammissione al concorso e sono da relazionare all'incarico successivo di progettazione definitiva ed esecutiva e relativo coordinamento della sicurezza in fase di progettazione.

I partecipanti devono però dichiarare il possesso dei requisiti già al momento dell'iscrizione mediante il rappresentante del partecipante e confermarlo quindi mediante dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R n. 445/2000 contenuta nella dichiarazione d'autore.

Al vincitore del concorso è richiesta la documentazione probatoria, a conferma delle dichiarazioni rese. Per le prestazioni relative all'esposizione si dovrà essere in possesso dei requisiti minimi a livello tecnico e organizzativo per gli importi parziali di cui al paragrafo A 1.4.

Requisiti tecnico-organizzativi (art. 263, comma 1, lett. b), c) e d), del D.P.R. n. 207/2010)

A) I partecipanti devono aver espletato, nel decennio precedente la data di pubblicazione del concorso, servizi di cui all'art. 252 del D.P.R. n. 207/2010, relativi a lavori appartenenti ad ognuna delle classi e categorie dei lavori cui si riferiscono i servizi da affidare, individuate sulla base delle elencazioni contenute nella vigente disciplina sugli onorari, per un importo globale per ogni classe e categoria pari ad almeno l'importo stimato dei lavori cui si riferisce la prestazione da affidare, calcolato con riguardo ad ognuna delle classi e categorie.

Ciascuna delle relative prestazioni deve essere stata prestata integralmente.

B) I partecipanti devono aver svolto, nel decennio precedente la data di pubblicazione del concorso, almeno due servizi di cui all'art. 252 del D.P.R. n. 207/2010, relativi ai lavori appartenenti ad ognuna delle classi e categorie dei lavori cui si riferiscono i servizi da affidare, individuate sulla base delle elencazioni contenute nella vigente disciplina sugli onorari, per un importo totale non inferiore a 0,40 volte l'importo stimato dei lavori cui si riferisce la prestazione, calcolato con riguardo ad ognuna delle classi e categorie e riferiti a tipologie di lavori analoghi per dimensione e per caratteristiche tecniche a quelli oggetto dell'affidamento.

Queste due prestazioni devono essere state prestate integralmente dal partecipante e la somma complessiva deve raggiungere almeno la percentuale richiesta.

Si precisa che per la verifica, relativamente alle categorie "Illa impianti elettrici" e "Ile arredi", verranno sommati gli importi parziali indicati nella tabella al paragrafo A 1.4 (363.000 € + 100.000 € risp. 300.000 € + 300.000 €). Si dovranno quindi comprovare i due servizi per ciascuna categoria per un importo totale non inferiore a 0,40 volte della somma ottenuta.

C) I partecipanti devono aver avuto durante gli ultimi tre anni oppure nei tre anni migliori del quinquennio precedente la data di pubblicazione del bando un numero medio annuo di personale tecnico in misura non inferiore a 4 (quattro) persone pari a due volte le 2 (due) persone stimate per lo svolgimento dell'incarico. Una delle persone nominate deve essere in possesso dei requisiti di cui all'art. 98 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i, per il coordinamento della sicurezza in fase di progettazione.

Fanno parte del personale tecnico:

- i soci attivi;
- i dipendenti;
- i consulenti su base annua iscritti ai relativi albi professionali, ove esistenti, e muniti di partita IVA e che firmino il progetto, ovvero firmino i rapporti di verifica del progetto, ovvero facciano parte dell'ufficio di direzione lavori e che abbiano fatturato nei confronti della società offerente una quota superiore al cinquanta per cento del proprio fatturato annuo, risultante dall'ultima dichiarazione IVA;
- i collaboratori a progetto in caso di soggetti non esercenti arti e professioni.

I servizi di cui alle precedenti lettere A) e B) sono quelli iniziati, ultimati e approvati nel decennio precedente la data di pubblicazione del bando, ovvero la parte di essi ultimata e approvata nello stesso periodo per il caso di servizi iniziati in epoca precedente. Non rileva al riguardo la mancata realizzazione dei lavori ad essa relativi. Ai fini del presente comma, l'approvazione dei servizi di direzione lavori e di collaudo si intende riferita alla data di deliberazione di cui all'art. 234, comma 2, del D.P.R. n. 207/2010. Possono essere altresì presentati servizi svolti per committenti privati. Il concorrente può dichiarare l'avvenuta esecuzione dei predetti servizi mediante dichiarazione sostitutiva e dovrà fornire la documentazione a riprova in caso di conferimento dell'incarico attraverso certificati di buona e regolare esecuzione rilasciati dai committenti privati oppure attraverso gli atti autorizzativi o concessori, ovvero il certificato di collaudo, inerenti il lavoro per il quale è stata svolta la prestazione, ovvero tramite copia del contratto e delle fatture relative alla prestazione medesima.

Nel caso di raggruppamenti temporanei, di cui all'art. 90, comma 1, lett. g) del codice, i predetti requisiti di cui alle precedenti lett. A) e C) devono essere posseduti cumulativamente dal raggruppamento, fermo restando che in ogni caso la mandataria deve possedere i requisiti in misura percentuale superiore rispetto a ciascuna dei mandanti.

Il requisito di cui alla precedente lett. B) non è frazionabile.

Queste due prestazioni devono perciò essere state integralmente prestate da uno dei membri del raggruppamento e la somma complessiva deve raggiungere almeno la percentuale richiesta.

Ai sensi dell'art. 90, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006, i raggruppamenti temporanei costituiti o da costituire previsti dallo stesso art. 90, comma 1, lettera g), del predetto D.Lgs. devono

indicare ai sensi dell'art. 253, comma 5, del D.P.R. n. 207/2010 tra gli esecutori del servizio di progettazione almeno un professionista laureato (architetto o ingegnere) abilitato all'esercizio della professione da meno di cinque anni secondo le norme dello Stato membro dell'Unione europea di residenza.

Ferma restando l'iscrizione al relativo albo professionale il suddetto progettista può essere uno dei soggetti di cui all'art. 253, comma 5, lett. a), b) e c), del citato D.P.R. n. 207/2010.

Se, ai sensi dell'art. 49 D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., il partecipante, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'articolo 34, intende avvalersi delle capacità di carattere tecnico ed organizzativo di altri soggetti, dovrà allegare, alla dichiarazione d'autore, i documenti elencati all'art. 49 del D.Lgs. nr. 163/2006 e successive modificazioni (dichiarazioni, contratto).

A 3.4 Motivi di esclusione dalla partecipazione

Dalla partecipazione al concorso sono esclusi coloro che prendono parte in modo diretto all'elaborazione del bando di concorso, alla procedura di valutazione o all'esame preliminare, i loro coniugi, parenti o affini di 1°, 2° e 3° grado, i loro soci stabili nell'attività di progettazione o negli affari, così come i diretti superiori ed i collaboratori continuativi delle persone incompatibili.

Non possono partecipare al concorso i dipendenti dell'ente banditore.

È ammessa un'unica partecipazione al concorso. I componenti di raggruppamenti partecipanti o di società non possono partecipare al concorso anche in altre forme. Non è altrettanto consentito che i partecipanti al concorso, che hanno partecipato separatamente alla preselezione, si costituiscano come gruppo di lavoro per il concorso di progettazione. La violazione di tali condizioni comporta l'esclusione dal concorso di tutti gli elaborati presentati.

Per quanto non esplicitamente previsto nel disciplinare di concorso si fa riferimento alla vigente normativa in materia ed in particolare agli art. 36, 37 e 90 del D.Lgs. n. 163/2006, e s.m.i., nonché agli artt. da 252 a 256 del D.P.R. n. 207/2010, e s.m.i.

A 3.5 Condizioni di partecipazione

La partecipazione al concorso implica l'accettazione incondizionata di tutte le norme che lo regolano e delle decisioni della commissione giudicatrice.

A 3.6 Diritti d'autore

Il progetto meglio classificato diviene proprietà dell'ente banditore.

A conclusione del concorso, l'ente banditore si riserva il diritto di pubblicare gli elaborati pervenuti, indicando il nome dell'autore e senza per questo dover corrispondere ulteriori compensi.

In ogni caso i progettisti mantengono i diritti d'autore dei propri progetti, che possono pubblicare senza limitazione alcuna.

A 3.7 Lingue del concorso, sistema di misura, e indicazioni temporali

Le lingue del concorso sono l'italiano e il tedesco. L'intera documentazione scritta, gli elaborati grafici e le risposte scritte alle richieste di chiarimenti messi a disposizione dei partecipanti al concorso sono redatti in entrambe le lingue. Gli elaborati di concorso devono essere redatti in italiano o in tedesco. Per la documentazione e i progetti di concorso vale esclusivamente il sistema metrico decimale.

Per le indicazioni temporali si dovrà fare riferimento al fuso dell'Europa centrale (UTC + 1) e/o all'ora legale dello stesso fuso orario (UTC + 2).

A 4 Scadenze e documentazione di concorso

A 4.1 Scadenze

Tutte le scadenze relative allo svolgimento del concorso sono indicate nello scadenziario a pag. 2 del presente bando.

A 4.2 Documentazione di concorso

Tutti gli interessati possono scaricare gratuitamente da internet la pubblicazione del concorso, il presente testo del bando e la domanda di partecipazione alla fase di preselezione.

Dopo la fase di preselezione, sarà messa a disposizione dei partecipanti, ammessi al concorso, la seguente documentazione in formato digitale:

- C1 Studio di fattibilità "Vineum" - cantine vinicole a Cornaiano
- C2 Estratto dal piano urbanistico comunale con norme d'attuazione
- C3 Estratto dal piano di recupero con norme d'attuazione
- C4 Estratto dalla relazione di tutela degli insiemi
- C5 Planimetria generale paese di Cornaiano
- C6 Rilievo topografico dell'area di concorso con mappa catastale
- C7 Documentazione fotografica
- C8 Relazione sull'esposizione al radon
- C9 Perizia geologica
- C10 Modulo per la verifica delle superfici utili e della cubatura

C11 Modulo per la dichiarazione d'autore

C12 Istruzioni per il versamento del contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza

C13 Calcolo dell'onorario

I partecipanti riceveranno, in sede di colloquio, una base per il plastico da inserire nel plastico di contorno, scala 1:500.

Ulteriore cartografia tecnica, come catasti storici, piani paesaggistici e altra documentazione interessante a scala territoriale sulla zona di progetto potrà essere scaricata da internet all'indirizzo: <https://gis-eppan.gvcc.net/geoportal/> (utilizzare firefox come browser).

A 5 Preselezione

A 5.1 Iscrizione per la partecipazione alla preselezione

Per la partecipazione alla preselezione è richiesta obbligatoriamente l'iscrizione entro i termini mediante il modulo di iscrizione (domanda di partecipazione) allegato.

Il richiedente (= architetto/ ingegnere e sottoscrittore della domanda di partecipazione) deve, a pena di esclusione, essere autore o co-autore del progetto di riferimento **A "Architettura"** secondo quanto previsto dal paragrafo A 5.3.

La persona nominata nella domanda di partecipazione come responsabile della concezione e progettazione dell'esposizione (ideatore dell'esposizione) deve, a pena di esclusione, essere autore o co-autore responsabile del progetto di riferimento **B "Esposizione"** secondo quanto previsto dal paragrafo A 5.3.

La domanda di partecipazione, debitamente compilata e sottoscritta, dovrà essere spedita, insieme ad una copia della carta d'identità in formato pdf, esclusivamente via e-mail, all'ufficio di coordinamento (vineum@planwerkstadt.it), e pervenire entro i termini riportati nello scadenziario alla pag. 2 del presente bando. La responsabilità dell'arrivo del modulo di iscrizione, entro i termini previsti, è a carico del richiedente. Non si accettano iscrizioni pervenute oltre i termini. La ricezione dell'iscrizione sarà confermata per e-mail nel corso del giorno lavorativo successivo al suo arrivo.

A 5.2 Domande relative alla fase di preselezione

Eventuali domande relative alla fase di preselezione possono essere inviate, entro i termini riportati nello scadenziario alla pag. 2 del presente bando, per iscritto, esclusivamente via e-mail, all'indirizzo vineum@planwerkstadt.it. Le domande dovranno riportare il titolo "Preselezione – Concorso VINEUM – Cantine vinicole a Cornaiano". La risposta alle domande saranno pubblicati sul sito del Comune di Appiano (<http://www.gemeinde.eppan.bz.it/system/web/default.aspx?sprache=3>) entro il termine

riportato nello scadenziario alla pag. 2 del presente bando, diventando così parte integrante della documentazione di concorso.

A 5.3 Documentazione richiesta

Per la fase di preselezione i gruppi di lavoro presenteranno un progetto di referenza per la parte architettonica (progetto di referenza A – “Architettura”) e un progetto di referenza per la parte espositiva (progetto di referenza B – “Esposizione”).

- Progetto di referenza A – “Architettura”:

Edifici in generale, indipendentemente dalla loro funzione, per i quali giochi un ruolo importante l’inserimento in una struttura urbana. Saranno espressamente positivamente recepiti quei progetti che si caratterizzano per un’immagine consapevole e fortemente comunicativa, nonché edifici di carattere museale, espositivo, culturale.

I progetti presentati devono mostrare una complessità simile a quella richiesta per il tema di concorso. I progetti presentati possono riguardare opere realizzate o progetti non ancora realizzati ed elaborati di concorso. Nella presentazione bisogna quindi aver cura di rappresentare anche il contesto urbanistico, così che possa essere valutato. Per la presentazione devono essere impiegate piante significative ed eventualmente foto con una breve descrizione del progetto. Il tutto deve essere riassunto in un’unica tavola in formato A2 verticale.

La tavola deve riportare nell’angolo superiore destro le seguenti indicazioni:

- la scritta “Preselezione – Concorso VINEUM - Architettura”
- l’oggetto ed il luogo del progetto, così come il committente,
- il nome e la firma dell’autore del progetto (= architetto/ ingegnere e sottoscrittore della domanda di partecipazione) come certificazione della paternità dell’opera.

La tavola deve essere consegnata in duplice copia.

- Progetto di referenza B – “Esposizione “:

Per questi progetti dovrà trattarsi di lavori già realizzati.

Per la presentazione devono essere impiegate piante significative ed eventualmente foto con una breve descrizione del progetto. Il tutto deve essere riassunto in un’unica tavola in formato A2 verticale.

La tavola deve riportare nell’angolo superiore destro le seguenti indicazioni:

- la scritta “Preselezione – Concorso VINEUM - Esposizione”
- l’oggetto ed il luogo del progetto, così come il committente,
- il nome e la firma dell’ideatore della sezione esposizione indicato nella domanda di partecipazione a certificazione della paternità dell’opera

- il nome e la firma del rappresentante del partecipante al concorso (=architetto/ingegnere e sottoscrittore della domanda di partecipazione) a certificazione della collaborazione.

La tavola deve essere consegnata in duplice copia.

Ciascun gruppo di lavoro può consegnare un solo progetto di referenza per il tema Architettura (A) e un solo progetto di referenza per il tema Esposizione (B).

A 5.4 Consegna degli elaborati per la preselezione

Gli elaborati richiesti al punto A 5.3 devono essere consegnati, in un plico chiuso. I plichi devono riportare la scritta "Preselezione – Concorso VINEUM" e il mittente (= sottoscrittore della domanda di partecipazione).

La consegna deve avvenire entro il termine indicato nello scadenziario alla pagina 2.

Luogo di consegna:

Comune di Appiano sulla Strada del Vino

Ufficio Appalti

Piazza del Municipio 1

I-39057 Appiano

La consegna può avvenire da lunedì a venerdì dalle ore 8,30 alle ore 12,00. Come attestazione di consegna entro i termini fa fede la ricevuta di consegna, che riporta il nome del richiedente la partecipazione, il giorno e l'ora di consegna. In caso di spedizione a mezzo posta o corriere la consegna è considerata entro i termini, se gli elaborati di concorso pervengono al luogo di destinazione sopraindicato entro il termine ultimo di consegna previsto.

Gli elaborati di concorso non pervenuti entro i termini previsti non saranno ammessi alla preselezione. Non saranno ammessi nemmeno gli elaborati di candidati alla partecipazione non regolarmente iscritti.

A 5.5 Procedura di preselezione

La sede di coordinamento verifica il rispetto delle prescrizioni formali.

La commissione giudicatrice decide all'inizio della seduta in merito all'ammissione dei partecipanti. Dopodiché si procederà alla valutazione dei progetti di referenza applicando i seguenti criteri:

Progetto di referenza A – "Architettura":

- qualità urbanistica della proposta (inserimento, proporzionalità di scala)

- qualità architettonica della soluzione (configurazione dei corpi di fabbrica, spazi aperti, spazi interni)

- qualità funzionale della soluzione (interpretazione del tema di progetto, distribuzione esterna ed interna)
- qualità tecnica della proposta (scelta costruttiva e dei materiali)

Progetto di referenza B – “Esposizione”:

- qualità del concetto espositivo
- qualità della configurazione della mostra e scenografia
- qualità della messa in atto dal punto di vista multimediale, grafico ed illuminotecnico
- coinvolgimento del contesto spaziale

Il progetto di referenza A – “Architettura” contribuirà per il **50%** ai fini della valutazione complessiva, il progetto di referenza B – “Esposizione” contribuirà per il **50%**.

La commissione giudicatrice individuerà 10 gruppi di progettazione, che saranno ammessi, senza graduatoria di merito, alla partecipazione al concorso di progettazione.

A 5.6 Commissione giudicatrice

La commissione giudicatrice della preselezione opera esclusivamente alla presenza di tutti suoi membri. Ogni decisione deve essere sottoposta a votazione. Non sono ammesse astensioni. Le decisioni della commissione giudicatrice sono definitive e inappellabili.

La commissione della preselezione si compone di membri della commissione giudicatrice.

A 5.7 Esito della preselezione

I partecipanti selezionati riceveranno una comunicazione d’ammissione al concorso di progettazione. Il verbale relativo alla procedura di preselezione verrà inviato per e-mail a tutti i partecipanti. Gli elaborati consegnati per la fase di preselezione non saranno restituiti.

A 6 Svolgimento del concorso

A 6.1 Rilascio della documentazione

La documentazione del concorso, di cui al punto A 4.2, sarà messa a disposizione dei partecipanti individuati nella preselezione come “download” da Internet. Il relativo link sarà inviato per e-mail. Su richiesta, la documentazione di concorso potrà essere salvata su supporto digitale (CD) e spedita per posta.

La base per il plastico a inserimento sarà consegnata in sede di colloquio. Il plastico di contorno potrà essere visionato durante il colloquio (cfr. scadenziario a pag. 2 del presente bando).

A 6.2 Richieste di chiarimenti e colloquio

Le richieste di chiarimenti possono essere inoltrate fino alla data del colloquio (cfr. scadenziario alla pag. 2 del presente bando di concorso), per iscritto, esclusivamente per e-mail, all'indirizzo e-mail vineum@planwerkstadt.it. I quesiti devono riportare la dicitura "Richieste di chiarimenti - Concorso VINEUM – Cantine vinicole a Cornaiano". Non potrà essere data risposta a domande poste a voce o per telefono inerenti al contenuto del bando. Alla data indicata a pagina 2 del presente bando avrà luogo un colloquio con sopralluogo dell'area di concorso. In quest'occasione i partecipanti potranno formulare ulteriori domande e richiedere chiarimenti. I partecipanti al concorso riceveranno un riscontro scritto della loro presenza. A conclusione del colloquio sarà redatto un verbale, che sarà inviato per e-mail a tutti i partecipanti, unitamente alle risposte alle richieste di chiarimenti. Il verbale e le risposte alle richieste di chiarimenti diverranno quindi parte integrante della documentazione di concorso. La partecipazione al colloquio è tassativa.

A 6.3 Prestazioni richieste

Ai partecipanti al concorso sono richieste le seguenti prestazioni:

1. Rappresentazioni grafiche

1.1 Edificio di ingresso:

- Planimetria, scala 1:500 con contesto urbanistico
- Piante di tutti i piani, scala 1:200
- Sezioni e prospetti, scala 1:200
- rappresentazioni tridimensionali e schizzi a propria discrezione

1.2 Cantine, interventi edili e risanamento:

- Piante e sezioni necessarie, scala 1:200, con rappresentazione degli interventi edili necessari al collegamento delle cantine
- Rappresentazione del percorso di esposizione e dei flussi di visitatori

1.3 Concezione dell'esposizione

- Rappresentazione del concetto di massima approfondito mediante „story Line“ all'interno dei temi proposti e nel rispetto del contesto spaziale/architettonico.
- Rappresentazione dettagliata e illustrativa della trasposizione degli ambiti tematici di cui al paragrafo B 5.3 del bando.

Si potranno consegnare al massimo 4 tavole in formato A0 (841mm x 1189mm) – verticale, o 8 tavole in formato A1 – orizzontale. Le tavole dovranno essere consegnate arrotolate in duplice copia (una copia per l'esame preliminare e una per l'esposizione). La planimetria e le piante devono riprendere l'orientamento del rilievo (documento C 6).

All'interno di ogni singolo vano dovrebbe essere indicata la destinazione d'uso e la superficie. I progetti devono riportare le misure necessarie per il calcolo della cubatura. Non è permesso l'utilizzo di legende. Sono ammesse rappresentazioni a colori.

2. Elaborati testuali

2.1 Relazione esplicativa degli interventi edili con descrizione dell'edificio di ingresso e del concetto di risanamento dei locali cantinati con indicazione degli interventi, dei materiali e delle superfici (max. 4 pagine, formato A4).

2.2 Relazione esplicativa dell'ideazione dell'esposizione (max. 10 pagine, formato A4):

- Concetto globale dell'esposizione, con determinazione dei contenuti fondamentali e dei collegamenti con gli ambiti tematici all'interno dell'esposizione
- Descrizione della sceneggiatura (story line)
- Allestimento: descrizione dell'attuazione dei temi e degli ambiti tematici dal punto di vista spaziale, scenografico, mediale e illuminotecnico
- Descrizione delle metodologie e strategie di comunicazione, dei gruppi di destinatari, così come dell'approccio didattico e pedagogico.

2.3 Relazione sui costi (conforme al paragrafo B.6; max. 4 pagine, formato A4)

- Valutazione di massima dei costi necessari alla costruzione, arredamento ed esposizione.
- Valutazione di massima dei costi di esercizio e del fabbisogno di personale

3. Plastico dell'edificio di ingresso (sulla base messa a disposizione), scala 1:500

4. Verifica delle superfici utili e della cubatura dell'edificio (documento C10 compilato, da consegnarsi come stampato). Il calcolo e la verifica della cubatura lorda dell'edificio di ingresso e dei nuovi corridoi di collegamento deve poter essere verificabile e comprovabile mediante schemi grafici (piante e sezioni in scala 1:500) su fogli in formato A4. Le misure utilizzate per il calcolo della cubatura devono poter essere chiaramente verificate nelle rappresentazioni di progetto.

5. Dichiarazione d'autore (cfr. paragrafo A 6.4)

6. Pagamento del contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza (cfr. paragrafo A 6.4)

7. CD contenente gli elaborati grafici di cui al paragrafo A 6.3.1 in formato jpg e pdf con una risoluzione adatta alla pubblicazione degli elaborati stessi, e gli elaborati testuali di cui al paragrafo A 6.3.2 in formato word e pdf.

Ad eccezione del plastico e della dichiarazione d'autore tutta la documentazione di progetto deve essere consegnata in duplice copia. Le prestazioni richieste, compreso il plastico, devono riportare la scritta "Concorso VINEUM – Cantine vinicole a Cornaiano" e devono essere contrassegnate unicamente da un codice numerico a sei cifre, di libera scelta, posto sull'angolo superiore destro di ogni documento. Una violazione dell'anonimato comporta l'esclusione del progetto interessato dal concorso.

Non sono ammesse prestazioni non indicate nel presente articolo; in sede d'esame preliminare gli elaborati non richiesti saranno coperti o depositati in un altro luogo.

A 6.4 Consegna degli elaborati di concorso

Il contributo di concorso deve essere consegnato in un plico chiuso, non trasparente. I plichi possono riportare esclusivamente la scritta "Concorso VINEUM – Cantine vinicole a Cornaiano" ed il codice numerico a sei cifre.

La dichiarazione d'autore (C11), debitamente compilata, la ricevuta di versamento (C12), di seguito citata, così come il CD con la documentazione testuale e grafica dovranno essere inseriti in un'unica busta chiusa non trasparente. All'esterno la busta può riportare esclusivamente il codice numerico a sei cifre.

Tutti i coautori della parte architettonica devono essere in possesso dei requisiti di cui al paragrafo 3.2. Nella dichiarazione d'autore alla cifra 2 "collaboratori" possono essere nominate oltre ai collaboratori e consulenti esterni anche persone che hanno collaborato a qualunque titolo all'elaborazione del progetto; questi ultimi non devono essere in possesso dell'abilitazione all'esercizio della professione.

Prima della consegna del progetto di concorso, deve essere pagato un contributo di 35 € euro all'Autorità per la Vigilanza (vedi documento C12: istruzioni per il pagamento del contributo all'Autorità per la Vigilanza). La ricevuta del versamento deve essere allegata alla dichiarazione del progettista. Il mancato pagamento è causa d'esclusione dal concorso.

Gli elaborati di concorso devono pervenire entro il termine indicato nello scadenziario a pagina 2 del presente bando.

Luogo di consegna:

Comune di Appiano sulla Strada del Vino

Ufficio Appalti

Piazza del Municipio 1

I-39057 Appiano

La consegna può avvenire da lunedì a venerdì dalle ore 8,30 alle ore 12,00. Per garantire l'anonimato, gli elaborati di concorso devono essere consegnati per interposta persona. Come

attestazione di consegna entro i termini farà fede la ricevuta di consegna, che riporterà solo il codice numerico a sei cifre, il giorno e l'ora della consegna. In caso di spedizione a mezzo posta o corriere la consegna sarà considerata entro i termini, se gli elaborati di concorso perverranno al luogo di destinazione sopraindicato entro il limite ultimo di consegna prevista. La spedizione sarà a esclusivo rischio dei partecipanti. Per mantenere l'anonimato si deve indicare come mittente lo stesso nome e indirizzo del destinatario. Gli elaborati di concorso non pervenuti entro il termine sono esclusi dalla valutazione.

A 6.5 Procedura e criteri di valutazione

La procedura di valutazione si svolge in due fasi.

In sede d'esame preliminare viene verificato il rispetto formale delle condizioni di concorso e la rispondenza alle prescrizioni sotto l'aspetto quantitativo e del contenuto. I risultati dell'esame preliminare è riepilogato in tabelle e messo a disposizione della commissione giudicatrice. L'esame preliminare sarà svolto dall'ufficio di coordinamento "plan werk stadt". La valutazione degli elaborati di concorso da parte della commissione giudicatrice sarà suffragata mediante l'assegnazione di punteggi. Per la valutazione degli elaborati di concorso la commissione giudicatrice applicherà i seguenti criteri:

ARCHITETTURA E INSERIMENTO NEL CONTESTO:

Concetto urbanistico, inserimento dell'edificio di ingresso: 15 punti

- Integrazione nel contesto urbano
- Proporzionalità di scala, simbolicità

Qualità architettonica e degli spazi interni: 15 punti

- Forma dei corpi edilizi
- Qualità degli spazi interni
- Qualità delle superfici esterne

Aspetti funzionali: 10 punti

- Corrispondenza al programma planivolumetrico e funzionalità – Nuovo edificio
- Funzionalità, sistema guidapersone del percorso nelle cantine

IDEAZIONE DELL'ESPOSIZIONE – SCENOGRAFIA

Concetto espositivo e trasposizione del catalogo dei temi 20 punti

- Elaborazione dei temi (catalogo dettagliato delle tematiche) e proposte per una loro trasposizione dal punto di vista concettuale, contenutistico e didattico
- Inserimento della struttura storica delle cantine nell'ideazione

Trasposizione esemplificativa e dettagliata di tematiche (cfr. B 5.3) 20 punti

- Valutazione delle tematiche elaborate in rapporto alle loro qualità a livello di contenuto, di tecniche di comunicazione e didattico
- Valutazione delle tematiche elaborate in rapporto alla loro qualità compositiva, artistica e scenografica e alla loro trasposizione tecnica.

ASPETTI ECONOMICI – REALIZZABILITA'

Aspetti economici:, realizzabilità tecnica 20 punti

- Rispetto dei limiti previsti per i costi di investimento
- Costi di manutenzione e di esercizio, impiego di personale per il funzionamento dell'allestimento
- Attuabilità e capacità di esercizio
- Rispetto dei requisiti normativi generali
- Completezza e chiarezza delle informazioni

È facoltà della giuria definire più dettagliatamente i suddetti criteri di valutazione all'inizio della procedura.

A 6.6 Commissione giudicatrice

La giuria opera esclusivamente in presenza di tutti i suoi membri. All'inizio della prima seduta della giuria è nominato il Presidente, scelto fra i membri tecnici. Ogni decisione deve essere sottoposta a votazione. Non sono ammesse astensioni. Le decisioni della commissione giudicatrice sono definitive e insindacabili.

Se necessario la commissione giudicatrice può chiedere il parere a consulenti esterni privi di facoltà di voto. I membri sostituti possono presenziare alle sedute della commissione giudicatrice, hanno però facoltà di voto solo in assenza del membro effettivo.

La commissione giudicatrice è così composta:

Membri istituzionali:

- | | | |
|----|---------------------------------|--|
| 1. | Rappresentante del Comune: | Sindaco Wilfried Trettl |
| | membro sostituto: | Assessore comunale Peter Pardatscher |
| 2. | Rappr. Ass. „Vineum – Appiano“: | Hans Terzer |
| | membro sostituto: | Johann von Lutz |
| 3. | Rappr. del paese di Cornaiano: | Assessore comunale Ehrentraud Riegler-Troger |
| | membro sostituto: | Hartmuth Spitaler |

- Ideazione e progettazione dell'esposizione
- Approfondimento del concetto di massima e redazione di un'ideazione particolareggiata, allestimento
- Ricerche scientifiche, storiche e legate alla conoscenza del luogo
- Redazione di un concetto di comunicazione multimediale e didattico
- architettura dell'esposizione (progettazione dell'allestimento della mostra; dal progetto di massima fino alla progettazione esecutiva e di dettaglio dei lavori da eseguirsi)
- Progettazione delle luci, dell'acustica, nonché tutta l'ulteriore progettazione specialistica
- Progettazione dei mezzi di comunicazione e dell'allestimento
- Coordinamento della sicurezza in fase di progettazione
- Redazione di tutta la documentazione necessaria per la realizzazione del bando di concorso dei lavori e delle forniture in oggetto
- Produzione e redazione di testi, revisione dei testi e traduzioni (in 3 lingue – tedesco, italiano, inglese)
- Ideazione grafica dell'esposizione, compreso il sistema guida persone
- Prestazioni da curatore (dove richiesto dall'idea di base), scelta degli artisti

L'ente banditore si riserva la facoltà di conferire al vincitore del concorso anche l'incarico per la direzione lavori generale (lavori edili / arredo / ideazione dell'esposizione) nonché per il coordinamento della sicurezza in fase di esecuzione .

Nell'incarico è compresa la partecipazione alle riunioni di coordinamento rilevanti per il progetto, alle riunioni con l'utenza, i sopralluoghi, la presentazione e la partecipazione a presentazioni, conferenze stampa ed altre manifestazioni importanti ai fini del progetto su richiesta dell'ente banditore.

Nella dichiarazione d'autore dovranno essere indicati tutti gli esperti e i consulenti necessari. Questi saranno considerati, nell'incarico, come membri del gruppo di lavoro. Gli onorari relativi alle loro prestazioni sono già contenuti nell'onorario complessivo. Sono altresì comprese la necessaria modifica al piano urbanistico comunale, l'elaborazione della documentazione necessaria per l'antincendio (studio di fattibilità e progetto antincendio) e per la certificazione Casaclima (per il progetto definitivo ed esecutivo). I rilievi necessari dell'esistente e le progettazioni specialistiche per l'edificio d'ingresso saranno compensati con l'importo a forfait, come riportato nell'allegato B13, i relativi importi sono contenuti negli onorari di seguito riportati.

Non compreso nell'incarico è l'allestimento delle mostre temporanee, la grafica relativa all'immagine aziendale (corporate identity), così come prestazioni legate ad attività di marketing. L'ente banditore si riserva il diritto di conferire l'incarico per queste ed altre prestazioni al di fuori del quadro specificato in un momento successivo.

Qualora il vincitore non avesse uno studio con sede nella Provincia di Bolzano, egli dovrà nominare un progettista autorizzato con uno studio nella provincia di Bolzano come persona di contatto, che diventerà, quindi, la persona di riferimento per i chiarimenti ufficiali dell'amministrazione. Per questo motivo non potranno essere richiesti onorari o rimborsi supplementari.

L'incarico viene conferito sulla base della disciplina sugli onorari in vigore all'atto di conferimento dell'incarico e del modello di calcolo riportato nell'allegato C13, con una riduzione degli onorari del 20% ed un'ulteriore detrazione del 10%.

Sulla base dei costi stimati e della disciplina vigente sugli onorari di cui al D.P.P. 25 marzo 2004, n. 11, così come riportato all'allegato C13 ne deriva, tenuto conto delle riduzioni di cui sopra, un onorario di € 472.400,00 (escl. contributi previdenziali ed assistenziali e IVA):

Progetto preliminare	77.200,00 €
Progetto definitivo	66.700,00 €
Progetto esecutivo	328.500,00 €

In caso di conferimento d'incarico il premio corrisposto al vincitore è considerato quale acconto sull'onorario. Nella fase di progettazione successiva dovrebbero essere recepiti i suggerimenti dalla commissione giudicatrice.

Per la presentazione delle successive progettazioni dovranno essere rispettate le seguenti scadenze:

- rielaborazione del progetto preliminare e presentazione del progetto definitivo completo, idoneo all'approvazione: 4 mesi dal conferimento dell'incarico;
- presentazione del progetto esecutivo completo: 6 mesi dalla richiesta dell'amministrazione committente.

A 6.9 Pubblicazione dell'esito

A tutti i partecipanti sarà comunicato l'esito del concorso per iscritto e fatta pervenire copia dei verbali delle sedute della commissione giudicatrice.

Gli autori dei progetti premiati saranno avvisati subito dopo l'ultima seduta della commissione giudicatrice.

A 6.10 Mostra dei progetti

L'ente banditore ha il diritto di esporre al pubblico tutti i progetti di concorso, citando il nome dell'autore e dei collaboratori, e di presentarne un estratto nel catalogo del concorso o in altre pubblicazioni, senza che questo comporti alcuna pretesa di carattere economico o di altro tipo dei partecipanti al concorso.

A 6.11 Restituzione degli elaborati di concorso

Gli elaborati di concorso, ad eccezione del progetto vincitore, possono essere restituiti ai partecipanti per posta, a loro spese e rischio, oppure possono essere ritirati entro due mesi dalla relativa comunicazione. Scaduti i termini per il ritiro, l'ente banditore non si assume più alcuna responsabilità. I partecipanti riceveranno una comunicazione scritta sulle modalità di restituzione a tempo debito.

A 7 Approvazione del concorso

Il presente bando di concorso è stato esaminato ed approvato dall'Ordine degli Architetti della Provincia di Bolzano.

B) OGGETTO DEL CONCORSO E PROGRAMMA FUNZIONALE

B 1 Informazioni di carattere generale

B 1.1 Alto Adige: Popolazione e turismo

L'Alto Adige, la provincia situata più a nord d'Italia, ha una superficie di ca. 7.400.000km² e 500.000 abitanti ca. Assieme alla provincia di Trento costituisce la regione autonoma Trentino Alto Adige.

Quasi il settanta per cento della popolazione è di madrelingua tedesca, più di un quarto invece è di madrelingua italiana, una percentuale fra il 4 e il 5% della popolazione, soprattutto nella zona dolomitica, parla il ladino.

Il turismo gioca un ruolo da protagonista nell'economia della provincia. In particolare le valli e i centri per gli sport invernali, negli ultimi 100 anni, si sono trasformati in fiorenti centri visitati da stranieri. Una volta molto visitato per i centri di cura e per il clima mite, negli ultimi decenni si è sempre di più improntato verso gli sport invernali e le vacanze estive all'insegna dell'avventura.

Mentre nelle zone montuose il turismo si concentra sostanzialmente nelle stagioni estive e invernali, i fondo valle, come l'Oltradige, sono frequentati, al di sopra della media, anche nei mesi primaverili e autunnali (fioritura dei meli, törggelen ecc.)

Il mercato principale per il turismo è quello di lingua tedesca (Germania, Austria, Svizzera) con una percentuale pari a ca. il 50%, seguito da quello di lingua italiana con una percentuale del 35%. In crescita è la percentuale dei turisti provenienti da altri paesi europei, soprattutto dal Nord.

Nell'anno 2011 sono stati rilevati i seguenti dati turistici (valori arrotondati):

	Alto Adige	Alto Adige del Sud (Oltradige, Bassa Atesina)
Numero di letti	219.000	26.700
Esercizi	10.250	1.350
Arrivi	5.850.000	846.500
Pernottamenti/ anno	29.000.000	3.200.000
Durata media del soggiorno	4,9 notti	3,8 notti
Tasso di sfruttamento	36,1%	32,7%

Al turista di madrelingua tedesca nella zona sud dell'Alto Adige spetta tradizionalmente una percentuale più alta, pari al 65%, seguono quindi gli ospiti nazionali di madrelingua italiana con il 23% e altri visitatori, soprattutto dall'Europa.

(Fonte: SMG, Astat)

B 1.2 L'Oltradige e il Comune di Appiano

L'Oltradige è come una terrazza sul fondovalle dell'Adige e caratterizza il paesaggio a sud di Bolzano. Le montagne della Mendola, con il loro sviluppo da nord a sud costituiscono a ovest della terrazza dell'Oltradige il limite/confine della piana di Bolzano. In direzione sud lo spazio occupato dagli insediamenti è aperto, in questo modo l'Oltradige può godere delle correnti miti provenienti dal Mediterraneo. Il Monte di Mezzo costituisce il confine orientale della valle dell'Adige, situata a una quota inferiore di circa 200 m.

La pietra locale della conca bolzanina, il porfido quarzifero di Bolzano, rappresenta, in ambito alpino, una particolarità geologica e geografica. Questa formazione rocciosa costituisce il più esteso bacino di rocce vulcaniche eruttive collegate tra loro (piattaforma porfirifera di Bolzano). La piattaforma presenta nella zona dell'Oltradige due rilievi di porfido quarzifero: uno costituisce la parte posteriore del Monte di Mezzo, l'altro può considerarsi come un gigantesco zoccolo delle montagne della Mendola. Il porfido, nelle sue diverse forme presenti in natura, costituisce anche il materiale da costruzione prediletto degli edifici storici e delle fontane.

Gli insediamenti maggiori che dominano l'estesa terrazza di Appiano sono S. Michele-Appiano, S. Paolo e Cornaiano. I tre paesi, due dei quali, S. Paolo e S. Michele, si trovano sull'asse principale degli insediamenti che corre parallelo alle montagne della Mendola, formano, una volta congiunti i loro centri, un triangolo equilatero immaginario di 2 km ca. di lato. Fra i centri abitati si estendevano, originariamente, solamente area agricole. Ma a partire dagli anni Sessanta e Settanta del 20° secolo, il Comune di Appiano ha assistito ad un cambiamento rilevante del paesaggio: lo sviluppo economico, il traffico dall'estero e la mobilità in crescita hanno lasciato tracce evidenti ad Appiano, dovute soprattutto alla intensa attività edilizia. Le recenti nuove costruzioni a carattere sparso, non hanno però intaccato la riconoscibilità dei nuclei storici.

In conclusione anche un breve cenno al recente ritrovamento di una villa romana di notevoli dimensioni, visto che se ne farà riferimento fra i temi a scelta: i resti di questa sono stati scoperti, 100m ca. al di sopra del centro di S. Paolo, nel 2005, nel corso di lavori di costruzione. Gli scavi non sono ancora conclusi, ma si può comunque affermare che si tratta di una villa estremamente ricca, se paragonata con altri reperti locali, impreziosita da pavimenti a mosaico e pareti dipinte.

(Fonte: Pubblicazione del "Südtiroler Kulturinstitutes" – Volume 7: Eppan und das Überetsch, 2008, Beiträge: Zur Architektur der Keller in Eppan – Joachim Moroder;: Die römische Villa von St. Pauls-Aichweg – Catrin Marzoli / Gino Bombonato)

B 1.3 I vigneti dell'Oltradige

La piana dell'Oltradige è considerata fra i migliori terreni per viti dell'Alto Adige. Situato in una conca protetta, l'Oltradige possiede le condizioni ideali per il prosperare delle vigne. E' risaputo che in questa zona erano presenti coltivazioni a vigneto fin dai tempi degli antichi Romani.

Il vecchio corso dell'Adige, grazie ai suo detriti morenici e ai suoi depositi fluviali, ha contribuito alla formazione di un terreno per vigneti fertile, caldo e permeabile. Temperature medie annue alte, molte ore di insolleggiamento e precipitazioni sufficienti durante i mesi di crescita, realizzano condizioni climatiche più che ottimali per la coltivazione delle viti.

Nel 1964 venne realizzata la Strada del Vino dell'Alto Adige, una delle più antiche d'Italia: con inizio a Nalles, sopra Bolzano, si estende per tutto l'Oltradige fino a raggiungere Salorno nella Bassa Atesina. Con i suoi 4.250 ettari di vigneti (l'Alto Adige ne conta in totale 5.114) la Strada del Vino rappresenta l'84% dell'economia vitivinicola dell'Alto Adige.

Con una superficie a vigneto pari a ca. 1.050 ettari – distribuiti fra le frazioni di S. Michele e Monticolo, S. Paolo, Cornaiano e Col Terenzio, Frangarto e Missino – Appiano è di gran lunga il Comune con il maggior numero di vigneti di tutto l'Alto Adige. Più di una dozzina dei tipi di uve coltivate appartiene al novero dei vini di punta altoatesini.

I primi esportatori di vini dall'Alto Adige furono le abbazie e i conventi bavaresi e svevi, che utilizzavano questo nobile succo per gli usi liturgici delle numerose parrocchie di loro pertinenza, ma anche privatamente per gli obblighi di rappresentanza. Quando, in seguito al decreto conclusivo della deputazione imperiale del 1803, vennero abrogate le abbazie e i conventi di Baviera ed Austria, i vigneti divennero di proprietà di nuovi viticoltori laici, che capirono come diventare abili "signori del vino". Questi proprietari, essi stessi, grandi produttori di vino, prelevavano il mosto ai contadini e con questo rifornivano il mercato locale e dei paesi confinanti. Importanti viticoltori avevano le loro sedi nel paese di Cornaiano, fra questi le aziende Brigl Carl, Brigl Johann Franz, Brigl Josef, Niedermayr Josef, Josef Weger e altri ancora. Grazie alle loro capacità imprenditoriali, Cornaiano divenne uno dei maggiori esportatori di vino dell'Alto Adige.

In seguito la produzione vitivinicola altoatesina incontro difficoltà sempre maggiori: diminuzione dei ricavi dovuti al calo della produzione e perdite dovute alla comparsa di parassiti/insetti dannosi per il vino e la riduzione delle tariffe doganali per i vini italiani fecero calare il prezzo del mosto. I produttori di vino subivano impotenti i nuovi sviluppi: i commercianti rilevavano e lavoravano tutta l'uva prodotta dai contadini senza stabilire un prezzo stabilito, la contabilizzazione avveniva solo dopo che il vino era stato venduto e pagato. Questo provocò un'assoluta dipendenza dei produttori di uva rispetto ai produttori di vino.

Questa situazione portò alla fondazione, all’inizio del secolo scorso, delle prime cantine sociali. La fondazione di questi consorzi produttivi che prevedevano la conservazione della propria produzione in cantine comuni realizzò un grande progresso. Fino al 1995 in Alto Adige erano presenti 17 cantine sociali che assorbivano la maggior parte della lavorazione del vino. Nel Comune di Appiano hanno attualmente sede le seguenti cantine: K.G. Schreckbichl, K.G. St. Pauls, K.G. St. Michael e K.G. Girlan. Sono inoltre attive anche alcune cantine private che commercializzano vino, aziende vitivinicole autonome e alcune cantine che producono spumanti.

(Fonti: Wikipedia; Eppan, Geschichte und Gegenwart, Bruno Mahlknecht u.a., 1990; Beitrag „Weinbau und Weinwirtschaft in der Gemeinde Eppan“ – Dr. Luis Raifer)

B 1.4 Cornaiano e le sue cantine

Il paese di Cornaiano si colloca in un avvallamento del terreno sulla “terrazza” dell’Oltradige, situato, in direzione sud, a circa 10 km da Bolzano, e a ca. 435 m. s.l.m. Grazie al campanile, visibile da lontano, la piazza della chiesa costituisce il punto centrale della rete viaria. Il centro del paese, densamente costruito, è circondato da vigneti.



Del paese di Cornaiano si trova una prima testimonianza risalente al 1085 che lo ricorda come „Curilian“; si suppone che la denominazione derivi dal nome di un veterano romano, tale „Cornelianus“. Come i nomi dati ai campi (Flurnamen) in epoca romana e i reperti archeologici comprovano, la zona venne ben presto densamente popolata. Al momento il paese ha ca. 2200 abitanti.

La viabilità e l'aspetto del paese sono improntati dalla forma a stella delle vie principali, che conducono tutte al centro del paese. Grazie ai collegamenti radiali, il centro dell'insediamento rimane suddiviso in "celle" di forme diverse costituite da uno o più masi. Queste "celle" sono racchiuse e distinte grazie ai muri degli edifici stessi o da muri di confine fra i cortili interni di altezza superiore a quella di un uomo. Collegamenti pedonali stretti/angusti, cinti da muri si diramano anche oltre. Grazie ai muri dei cortili interni, lo spazio stradale pubblico è separato dalle superfici private, fatto che conferisce al paese il suo carattere chiuso.

Per motivi igienici (presenza di feci, causa di malattie, tifo), nel 1844 si dovette prosciugare il lago che si trovava a sud, a ridosso del paese, mediante un canale sotterraneo. I pozzi („Zigglbrunnen“) dei casali, diventati così inutilizzabili a causa del prosciugamento della falda, furono sostituiti da un nuovo sistema di approvvigionamento idrico: in corrispondenza di piazze e incroci stradali vennero realizzate 7 fontane pubbliche in porfido, alimentate da una condotta di acqua potabile collegata alla falda acquifera della Mendola e risalente al 1871. La struttura dei singoli masi è caratterizzata dalla coltivazione della vite: più edifici circondano un cortile di servizio, separato dalla strada da mura e accessibile mediante un portone. I locali destinati ad abitazione, situati al primo piano, sono, di regola, collegati al cortile mediante scale aperte. Anche il fienile, i locali produttivi al piano terra, e le cantine, realizzate per la produzione e la conservazione del vino godono di un accesso verso il cortile.

Per il loro numero e concentrazione le cantine costituiscono una singolare testimonianza della centenaria cultura legata al vino a Cornaiano. Le cantine si concentrano soprattutto nella parte est del paese, dove grazie al pendio del terreno e alla stratificazione del terreno (detriti morenici) si ritrovano le condizioni ideali per la coltivazione delle viti e per l'attività delle cantine. Vanno a questo proposito segnalate alcune differenze nelle caratteristiche dei locali delle cantine riscontrabili fra le aziende della parte superiore del paese e quelle della parte inferiore.

Il materiale delle volte, come delle fontane e dei muri di sostegno nei vigneti era il porfido locale con le sue varie caratterizzazioni estetiche e forme presenti in natura.

La posizione delle cantine su uno o più livelli e i loro collegamenti sono determinati dai processi della produzione del vino e della sua conservazione. La posizione e la profondità delle cantine ma anche l'esistenza di aperture di aerazione in posizione mirata conferiscono ai locali il microclima ideale per le diverse funzioni: la cantina vini è normalmente situata nelle

vicinanze della cantina di fermentazione, ma ad un piano inferiore, interrato. In alcune cantine una seconda scala conduce dalla cantina vini alla cantina del piano inferiore, che viene anche denominata cantina estiva.

In seguito alla meccanizzazione della lavorazione del vino e all'associazione delle cantine in consorzi la maggior parte delle cantine originarie sono entrate in disuso. Solo una o due volte l'anno aprono le loro porte quando, secondo un'antica tradizione, nelle cantine private del centro storico, viene organizzata una degustazione di vini con musica e specialità gastronomiche.



Foto aerea di Cornaiano con rappresentazione delle cantine e del percorso

La lenta distruzione della struttura delle vecchie cantine dovuta a interventi di ristrutturazione non adeguati, a degrado e disinteresse dovrebbe essere arginata grazie a provvedimenti mirati: sono nate iniziative allo scopo, non solo della conservazione di questo mondo sotterraneo, ma anche a quello di dargli una nuova funzione, aprendolo così al pubblico. Nel frattempo, la maggior parte delle cantine di Cornaiano, sono state inserite in un piano di tutela degli insiemi.

B 1.5 Storia della nascita del vino-avventura “VINEUM- Cantine vinicole a Cornaiano”

- 2003 Progetto “Girllans Zukunft“ (il futuro di Cornaiano): Ehrentraud Riegler Troger e Hartmuth Spitaler varano, assieme al “Verein für Heimatpflege“ (l’associazione per la conservazione del territorio natio) e all’associazione turistica di Appiano, il progetto “il futuro di Cornaiano”, allo scopo di rivalorizzare il paese di Cornaiano dal punto di vista culturale, turistico ed economico, di migliorarne l’immagine come paese legato alla produzione del vino e di mettere in luce allo scopo di conservarla la bellezza architettonica del paese e del mondo delle cantine. Dalla collaborazione con altre associazioni locali nascerà il gruppo di lavoro “Wein Welt Girllan“ (mondo del vino a Cornaiano).
- 2004 Su iniziativa del gruppo di lavoro e con il sostegno dell’Amministrazione Comunale di Cornaiano si invita la Facoltà di architettura dell’Università di Innsbruck a predisporre un rilievo con analisi del centro storico di Cornaiano. Sotto la guida del prof. Horst Hambrusch e del prof. Joachim Moroder gli studenti studiano la struttura del centro storico ed effettuano un rilievo completo delle cantine di Cornaiano.
- 2005 Presentazione ufficiale degli studi e della proposta progettuale degli studenti per il “futuro di Cornaiano” e delle sue cantine vinicole.
- 2009 Pubblicazione del concorso di idee ad inviti voluto dal gruppo di lavoro “Wein Welt Girllan“ (mondo del vino a Cornaiano), presieduto da Peter Brigl, con il titolo: “(Alla ricerca di) idee per un riutilizzo socioculturale delle cantine di Cornaiano”: il concorso contribuisce in modo sostanziale alla formulazione di proposte e al chiarimento del concetto stesso. Uno dei partecipanti premiati viene quindi incaricato della redazione di uno studio di fattibilità.
- 2010 Studio di fattibilità: lo studio di fattibilità, redatto da Sebastian Marseiler in collaborazione con gli arch. Brigitte Kauntz, Thomas Kinkelin, Petra Paolazzi e Kurt Hörzeneder, è il punto di partenza per la successiva concretizzazione del progetto, alla quale hanno fatto seguito: le trattative del Comune con i proprietari delle cantine, le stime dei costi e le domande di finanziamento.

2012 – Garanzia di un finanziamento da parte della Provincia Autonoma dell’Alto Adige e del Comune di Appiano; fondazione dell’Associazione “Vineum – Appiano” come Associazione di riferimento per il vino-avventura “VINEUM - Cantine vinicole a Cornaiano”;

2013 Pubblicazione del presente bando di concorso.

L’associazione senza scopo di lucro “Vineum – Appiano” è stata fondata il 21 maggio 2012 in sostegno degli aspetti culturali legati all’attività vitivinicola. I suoi obiettivi sono, fra gli altri, la cura e la diffusione della cultura legata al vino e della sua tradizione storica, la conservazione dell’antica architettura delle cantine, il sostegno degli aspetti culturali legati al vino nella società e del suo significato per l’economia. Assieme all’Amministrazione comunale di Appiano e alla Provincia di Bolzano, l’Associazione “Vineum” incentiva la realizzazione del vino-avventura “VINEUM – Cantine vinicole a Cornaiano”, del quale, assumerà, presumibilmente, la gestione a realizzazione avvenuta.

Fra i membri dell’Associazione troviamo il Comune di Appiano, l’Associazione “Weinwelt Girlan” (mondo del vino di Cornaiano), le quattro cantine sociali del territorio comunale di Appiano (Cornaiano, Col Terenzio, S. Michele e S. Paolo), diverse cantine private e il club del vino dell’Associazione turistica.

B 1.6 Collegamenti viari

Cornaiano è raggiungibile da Bolzano, attraverso Frangarto, lungo la via di S. Floriano (strada del vino) o attraverso l’abitato di S. Michele/Appiano lungo la via Bolzano (SS 42) ed è collegato mediante la via Cornaiano all’asse stradale Bolzano/Caldaro-passo della Mendola. A motivo della rete stradale a forma di stella e della mancanza di una circonvallazione il traffico veicolare passa direttamente all’interno del centro storico caratterizzato da vie anguste. I collegamenti sono in parte a senso unico alternato. In ogni caso il traffico di passaggio a Cornaiano, a causa della sua posizione, rappresenta una percentuale non molto alta. Solamente il traffico dovuto alle gite turistiche percorre in parte la strada del vino fra Castel Firmiano e S. Michele.

Al momento Cornaiano ha due linee di bus pubblici: una linea che, con cadenza oraria, parte da Bolzano e arriva a Caldaro passando per Frangarto, Castel Firmiano, Cornaiano appunto, e S. Michele e una seconda linea di shuttle che, sempre con cadenza oraria, collega Cornaiano con lo snodo di S. Michele, da dove si può trovare la coincidenza per altri bus navetta che collegano le singole frazioni di Appiano.

I bus di linea percorrono le seguenti strade: venendo da Frangarto: via S. Floriano – via Casa di Gesù - via S. Martino – via Lamm – via della Fiera – via Eichamt – via Cornaiano. Il traffico

privato sceglie principalmente il percorso diretto via S. Floriano – piazza principale – via Cornaiano.

B 1.7 Aspettative, istanze:

Dall’allestimento del mondo del vino-avventura “Vineum - Cantine vinicole a Cornaiano” il Comune si aspetta una rivitalizzazione generale del paese e un’incentivazione del turismo. Pertanto dovrebbe essere sollecitata o anche solamente resa possibile la nascita di iniziative private intorno ai temi: vino, cantine, gastronomia e commercio. Si fa a questo proposito riferimento ad offerte già presenti e alle quali ci si potrebbe agganciare:

- Le cantine vinicole sociali di “Cornaiano” e di “Col Terenzio” così come molte altre cantine private dedicate al vino e allo spumante situate nelle immediate vicinanze
- L’itinerario enodidattico “Via Alta Gschleier” a Cornaiano: un tragitto di circa mezz’ora al confine con la conca di Bolzano con una vista spettacolare sulle Dolomiti e su Castel Firmiano. Partenza direttamente dal centro del paese. Ai visitatori vengono anche messe a disposizione bacheche sui temi coltivazione delle vigne, piante e arbusti locali.
- Museo del vino di Caldaro (al momento in costruzione; cfr. a tal proposito par. B 5): Un’ideazione coordinata dovrebbe riuscire ad evitare doppioni/ripetizioni, anzi sollecitare un effetto sinergico.
- Centro di sperimentazione di Laimburg come centro di ricerca nel campo della coltivazione della vite e della frutta.
- Le cantine moderne, edifici di alta qualità architettonica, di nuova realizzazione o recentemente ampliate nelle vicinanze con locali espositivi o dedicati alla degustazione.

Un’altra esigenza sarebbe quella di creare dei collegamenti con altre strutture e musei, anche dedicati ad altre tematiche, creando eventualmente un marketing comune, fra le quali ricordiamo (solo per i citare i maggiori) il vicinissimo “Messner Mountain Museum” di Castel Firmiano presso Bolzano, i giardini botanici di “Castel Trauttmansdorff” nei pressi di Merano con l’annesso museo provinciale del turismo “Touriseum”, il museo archeologico dell’Alto Adige (il museo di Ötzi, l’uomo venuto dal ghiaccio) a Bolzano o il Museo storico cultura di Castel Tirolo a Tirolo. Andrebbero in ogni modo valorizzati in questo contesto anche gli altri musei provinciali che insieme riescono a coprire vaste aree tematiche come il museo etnografico di Teodone, il museo provinciale della caccia e della pesca di Castel Wolfsturn, il museo provinciale delle miniere, il museo di storia naturale di Bolzano, ecc...

B 2 Compiti - Obiettivi

B 2.1 Concezione del mondo del vino-avventura

Il “VINEUM” è concepito come “un’esperienza intorno al mondo vino”: non si tratta di una mera mostra sul tema della storia del vino, bensì la sperimentazione del vino in tutti i suoi aspetti, con un occhio particolare alla cultura legata al mondo del vino nel Comune di Appiano. Le antiche cantine vinicole di Cornaiano diventeranno di per sé una delle maggiori attrazioni. Grazie all’allestimento il visitatore potrà avvicinarsi al mondo del vino, variegato e ricco di storia in maniera autonoma e diretta. I temi proposti vanno dalla storia locale delle coltivazioni vinicole fino alla mitologia e alla medicina passando per l’esperienza diretta di bevande dalle ricette storiche in tutte le loro sfaccettature.

Conoscitori e laici dovrebbero essere così accostati all’emozionante mondo del vino con uguale fascinazione e uguale capacità di rimanere impresso nella memoria.

B.2.2 Target, numero di visitatori, orari di apertura

L’esposizione dovrebbe riuscire a coinvolgere persone di età differente, con diverso grado di istruzione, autoctoni ma anche turisti di diverse provenienze.

Di conseguenza il contenuto e la forma della mostra dovranno essere semplici, chiari, e capaci altresì di suscitare emozioni positive, coinvolgendo attivamente tutti i sensi. Particolare attenzione dovrà essere posta sui seguenti gruppi di visitatori:

- Persone con interessi culturali ed esperti di vino
- Famiglie con bambini
- Gruppi organizzati (gite a tema, classi scolastiche, ecc.)

Un tipo di visitatori che in futuro potrebbe acquistare maggiore importanza sono i ciclisti singoli o in gruppo, come sta avvenendo in altre regioni importanti dal punto di vista vinicolo (ad ed. la zona di Wachau).

Nel vino-avventura dovranno essere tenute in adeguata considerazione sia le esigenze dei visitatori singoli sia quelle dei piccoli gruppi. Di regola i visitatori dovrebbero poter sperimentare il percorso liberamente e indipendentemente e/o con l’ausilio di audio-guide. Su richiesta potranno essere anche proposte visite guidate a pagamento.

La struttura sarà in funzione durante tutto l’anno, con orari di apertura standard (all’incirca dalle ore 10,00 alle ore 17,00) e con un giorno di riposo alla settimana.

La pianificazione organizzativa (businessplan) parte dal presupposto di raggiungere i 50.000/ 60.000 visitatori all’anno dopo i primi 2 o 3 anni. Sicuramente si avranno forti differenze stagionali per ciò che concerne il tasso di visitatori.

B 3 L'area di concorso

L'area di concorso è costituita da due parti:

- A. dallo spazio destinato alla realizzazione dell'edificio di ingresso: la cui posizione ha trovato una sua definizione ideale a seguito di indagini e di studi pregressi. L'area è delimitata in modo chiaro negli allegati del concorso (C6 – rilievo topografico, settore A).
- B. dalle cantine interrato messe a disposizione del vino-avventura "Vineum – cantine vinicole a Cornaiano", ivi compresi i locali ad esse frapposti, necessari alla realizzazione dei collegamenti fra le cantine stesse: queste si trovano nel sottosuolo del paese nelle immediate vicinanze del centro e sono disposte in direzione nord-sud su una lunghezza di ca. 200m. A queste sono inoltre collegati gli ingressi e le aperture non interrati che sono necessari al funzionamento in sicurezza e in conformità con le prescrizioni di legge del vino-avventura, come vie di fuga, superfici di aerazione, ecc., nonché i cortili interni prospicienti alle cantine K8-10. I locali sono rappresentati negli elaborati grafici (C6 – rilievo topografico, settore B).

Per i lotti e/o gli edifici che non sono ancora di proprietà del Comune di Appiano esistono dichiarazioni di intento e/o contratti preliminari di acquisto. I contratti saranno quindi stipulati dopo la proclamazione del progetto vincitore, nel rispetto delle modifiche e degli interventi necessari.

B 4 Programma funzionale – Schema organizzativo

Il presente programma funzionale e la scelta delle cantine inserite nell'itinerario non si discostano dalle proposte dello studio di fattibilità. Contrariamente a questo, invece, il presente bando, prevede l'inizio e la fine del percorso di visita delle cantine nell'edificio di ingresso, e la realizzazione, a conclusione del percorso, dello shop e della zona bar sempre in questo edificio. L'ente banditore auspica così un contenimento dei costi per il personale e le guide e, contemporaneamente, un miglioramento a livello funzionale.



Il collegamento dell'edificio di ingresso alle cantine, così come i collegamenti fra le cantine stesse, dovranno essere sotterranei così da formare un percorso chiuso. Nella progettazione dei nuovi percorsi si dovrà fare in modo che i flussi di visitatori si possano incrociare senza disturbarsi.

B 4.1 Accoglienza, viabilità

L'edificio di ingresso è previsto ai margini del parcheggio esistente, in posizione favorevole dal punto di vista dei collegamenti e, contemporaneamente nelle vicinanze del centro del paese. Ma, visto il numero di visitatori previsto (50.000 – 60.000), dovranno essere tenute in considerazione altre modalità di arrivo, oltre a quella del turismo individuale.

- Mezzi di trasporto privati: un numero limitato di parcheggi per visitatori singoli è già presente. Si può pensare che in caso di bisogno si dovrà ampliare il parcheggio in direzione sud.
- Mezzi di trasporto pubblici: la fermata dei mezzi pubblici dovrà essere mantenuta in esercizio, potrà però anche essere adattata alla nuova situazione.
- Bus turistici: per i gruppi organizzati dovrà essere previsto un terminal di arrivo e di partenza; i bus dovranno parcheggiare al di fuori dell'area di concorso.
- Per i cicloturisti dovranno essere previsti un numero sufficiente di posteggi destinati alle biciclette.

Dovrà inoltre essere progettato uno spazio antistante all'ingresso che possa fungere da punto di ritrovo sicuro. Il bar dovrà inoltre avere uno spazio all'aperto accogliente.

B 4.2 L'edificio di ingresso

L'edificio di ingresso dovrà essere in grado di diventare, da un lato, un segno caratterizzante all'interno del paese, dall'altro di tematizzare l'immersione nel mondo sotterraneo delle cantine di Cornaiano.

Accanto alle sue funzioni di accoglienza e di servizio per i visitatori l'edificio di ingresso ospiterà anche il settore amministrativo della struttura. La zona di ingresso dell'edificio dovrà essere ben riconoscibile sia dal parcheggio che dal centro del paese.

- Zona visitatori:

Dal piazzale antistante si raggiunge il foyer con la cassa (2 postazioni lavoro) e gli spazi di servizio e secondari necessari. Nel foyer avrà inizio e fine il percorso di visita delle cantine e da qui si potrà accedere alle zone attigue del bar e dello shop.

Nel bar dovrà essere possibile dissetarsi e fare dei piccoli spuntini, si potrà scegliere se sedersi e riposare all'interno o all'aperto. In un'atmosfera piacevole il visitatore potrà degustare del vino e sperimentare così il mondo delle cantine anche con il palato. In nessun modo questa struttura dovrà essere recepita come possibile concorrenza per gli esercizi ricettivi e per le cantine della zona. Nello shop adiacente si potranno trovare, oltre ad un'ampia offerta di vini, anche accessori e letteratura sul tema "vino".

Shop e bar sono previsti al di fuori del percorso a pagamento del vino-avventura e sono quindi usufruibili anche dal pubblico esterno. La gestione del bar e del negozio dovrebbe essere possibile anche con un ristretto numero di addetti e in modo indipendente rispetto alla zona espositiva.

- Zona per il personale:

L'edificio sarà anche il posto di lavoro del settore amministrativo e marketing del vino-avventura, così come il punto di riferimento e il luogo di soggiorno per il personale di controllo. Nelle immediate vicinanze della cassa dovranno essere previsti un ufficio e un locale igienico per il personale in modo da rendere possibile un controllo continuo.

I dati relativi alle zone e ai locali necessari potranno essere ricavati dall'elenco a seguire.

Zona	Sup. necessaria
Ingresso, bussola	10 m ²
Foyer – Zona ingresso	120 m ²
Cassa - Reception	20 m ²
Guardaroba - Deposito	25 m ²
Bar - Zona degustazione	120 m ²
Shop	30 m ²
WC visitatori	30 m ²
Ufficio del direttore (con tavolo riunioni)	17 m ²
Ufficio marketing	12 m ²
Segreteria: (1 postazione lavoro, nelle vicinanze della zona cassa)	12 m ²
Ufficio per collaboratori (2-3 postaz. lavoro, suddivisibile in 2 uff.)	25 m ²
Sala riunioni per 10 – 12 persone	30 m ²
Locale per il personale con cucinino	10 m ²
Locale riposo per il personale addetto alle guide	10 m ²
WC personale	6 m ²
Spogliatoio addetti alle pulizie, locale pulizie	10 m ²
Locale sever, archivio amministrazione, stampante, climatizzato	8 m ²
Magazzino – officina custode	35 m ²
Locale caldaia – locale tecnico	20 m ²
Somma superfici utili principali	550 m²

Le relative superfici di transito non sono state riportate ma andranno previste in misura adeguata.

B 4.3 Il percorso delle cantine

La zona espositiva all'interno delle cantine storiche, compresi i nuovi collegamenti in progetto, abbraccia una superficie pari a ca. 1.940 m², dei quali ca. 1630 m² sono rappresentati dalle cantine e ca. 3100 m² (dato indicativo) sono costituiti dai nuovi corridoi di collegamento.

Il percorso completo delle cantine, attraverso tutti i locali, raggiunge una lunghezza di ca. 800m. L'impianto del percorso dovrebbe garantire, sia ai visitatori individuali, sia a quelli in gruppo, un'esperienza ottimale del mondo del vino. Il sistema guidapersone, la larghezza dei corridoi di collegamento, così come la possibilità di fruizione di tutti i locali in assenza di barriere architettoniche, dovranno porre in essere questa aspirazione.

Le cantine e i necessari corridoi di collegamento saranno disponibili come spazio espositivo. I locali tecnici per l'aerazione e la climatizzazione, così come i locali secondari - magazzini, servizi igienici e locale pulizie - dovranno essere previsti nei locali esistenti a disposizione.

- Locali per mostre temporanee:

All'interno dell'itinerario attraverso le cantine si dovrà prevedere un locale adatto a mostre temporanee, grazie alle quali si potranno affrontare nuovi aspetti del tema vino o approfondire quelli già presenti. Dovranno inoltre essere previsti, sempre all'interno degli spazi già a disposizione, i locali secondari necessari per le mostre temporanee e/o le manifestazioni.

- Locali per events, presentazioni:

Una delle cantine del percorso espositivo dovrà poter essere accessibile anche al di fuori degli orari di visita, in occasione di eventi particolari (come feste delle associazioni, presentazioni, spettacoli). Questo locale dovrebbe inoltre essere separabile dal resto del percorso, essere dotato di propri servizi igienici e di un ingresso autonomo (uscita di emergenza), dovrebbe inoltre poter essere facilmente approvvigionato con cibi e bevande.

- Microclima, aerazione:

Le cantine godono di un particolare microclima con temperature che vanno dai 10° ai 17° ca., un'umidità dell'aria relativamente alta e le tipiche note olfattive di una cantina vinicola. Queste caratteristiche rafforzano la percezione del luogo e dovrebbero rimanere, per quanto possibile, inalterate durante i lavori di risanamento.

Al fine del raggiungimento di queste condizioni ottimali per la conservazione del vino non era fondamentale solo la posizione delle cantine ma anche il fatto che fossero dotate di sistemi di aerazione sofisticati. Nell'elaborazione del progetto si dovranno tenere in debita considerazione le condizioni climatiche esistenti ridonando loro, ove possibile, nuova vita. Recenti misurazioni hanno rilevato nelle cantine un'elevata presenza di emissioni di radon, sarà pertanto necessario installare impianti di ventilazione meccanica decentrata. Questi dovranno essere previsti all'interno degli spazi già a disposizione.

- Eliminazione delle barriere architettoniche, vie di fuga:

Il percorso dovrà essere sostanzialmente libero da barriere architettoniche per tutta la sua lunghezza. A causa delle differenze di quota fra le varie cantine ciò sarà possibile solo grazie alla realizzazione di rampe, ascensori o piattaforme elevatrici. Nel complesso si dovrà porre attenzione alla predisposizione di un sistema guidapersone semplice ed economico. Per situazioni particolari che interesseranno solo parti limitate dell'esposizione, potranno essere prese in considerazione delle deroghe. Per la realizzazione delle necessarie uscite di sicurezza dovranno essere utilizzate, se possibile, le scale e le uscite esistenti.

B 5 Concezione dell'esposizione - scenografia

I temi elaborati dallo studio di fattibilità costituiscono, dal punto di vista dei contenuti, la base per la concezione dell'esposizione. I temi sono stati scelti e coordinati con quelli del museo del vino di Caldano per evitare sovrapposizioni e ripetizioni. Le due strutture si differenzieranno in modo sostanziale non solo dal punto di vista dei contenuti, ma anche da quello dell'ideazione: La problematica centrale del museo del vino è la presentazione a livello museografico della storia della cultura vitivinicola in Alto Adige, e, in modo particolare, la rappresentazione delle condizioni di vita e di lavoro nelle vigne, del lavoro all'interno delle cantine e durante le fasi di commercializzazione del vino, degli usi e delle credenze, dell'artigianato e della storia sulla scorta di oggetti tridimensionali.

Al contrario il „Vineum“ dovrà essere concepito come mondo dell'esperienza diretta.

B 5.1 Panoramica sui temi

Lo studio di fattibilità (allegato C1) prevede i seguenti ambiti tematici e relativi sottotemi:

1. Il paese vinicolo di Cornaiano - Tutte le vie portano in cantina...

Un paese a forma di stella viaria

Origini e caratteristiche del paese

Cronologia dal passato al presente

2. Il vino unisce

Il legionario veterano Cornelianus e il suo "praedium"

Una trinità: vinetum, castanetum, salicetum

La villa romana – un fenomeno europeo

I Germani imparano dai Romani (l'Alto Adige dopo le grandi migrazioni)

3. Cornaiano ed i suoi "inferi" - Patrimonio culturale e memoria collettiva

Densità e molteplicità di forme

La cantina quale memoria collettiva

Una nota olfattiva presente dappertutto nel paese

4. La "tesoreria" - Spazio vitale per il vino

Spazio vitale per il vino

Simbiosi tra vino e pietra

Tra vita quotidiana e "tesoreria"

La cantina delle emozioni sensuali

Temperatura, umidità, mineralità...

5. Il vino come mito – bevanda di culto e di prestigio

La storia culturale del vino

Bacco e la Bibbia

Orgia e Risurrezione

Il sacrificio supremo di Cristo, il simbolismo del sangue

Il vino e l'eros

Il vino: un'entità, un essere

6. Quel “dolce morire” - perire dolcemente nell'eccesso

I lieviti: l'ebbrezza della proliferazione

Il vino novello e come un bimbo – va custodito

Alcol, dall'arabo – essenza spirituale

7. Lo spazio dei suoni - suono & luce

Intervento acustico

Installazione sonora di un artista rinomato

8. La cavalcata del vino - Il commercio vinicolo in sella ad un cavallo

Una volta all'anno, a cavallo dai clienti

Vino e commercio

Contadini, mercanti. clienti

9. La sbornia - Estasi, evasione dalla realtà, vicinanza degli dèi

La prima sbornia fu di Noè

Dionisio: ebbrezza ed estasi

La cultura europea e l'esperienza della sbornia

Il canto del caprone e la tragedia

La sbornia in 40 variazioni linguistiche (nel dialetto dell'Oltradige)

Biochimica e neurologia

10. Un dono ai sensi - Un mondo di colori, fragranze e aromi

Il vino, un “mazzo di fiori” fatti di colori, fragranze e aromi

I tessuti del sapore: la degustazione – vedere, odorare, assaporare

La vite, di cosa è capace?

11. Strati idiomatici - Le profonde radici delle parole

2000 anni di storia linguistica nell'antica terminologia tecnica

L'oca maschio – remoto messaggero della Magna Graecia

Törggelen viene da torchio

La pipa latina tramutata in “pipp”, il rubinetto nostrano

12. Il vino in viaggio - come il vino usava muoversi

Otri, botti e anfore

I carichi di vino scortati – pericolo rapina

La grande sete dei pii: i masi vinicoli altoatesini dei monasteri tedeschi

Il trasporto del vino oggi

13. Uomini & oggetti - Nella dignità della vita quotidiana

Cultura materiale nel vigneto e in cantina

Attrezzi e manufatti che rendono loquaci le persone

Ogni presa e ogni mossa un rituale

14. Vino, medicina & superstizione - La salute all'insegna del benessere

Per affrontare la vita: il bagnetto nel vino del neonato

I Romani: non c'è guarigione senza vino

Vini benedetti che portano la grazia

Acqua termale, vino e rosario: le terme rurali di un tempo

Il vino nella medicina moderna

I 14 ambiti tematici sono la base dell'ideazione dell'esposizione e come tali sono vincolanti. Ai partecipanti è lasciata discrezionalità, all'interno dell'impianto tematico dato, per ciò che riguarda la variazione dei temi focalizzanti, o la messa in scena in contesti o successioni diversificate.

I temi sono strettamente collegati al territorio e mirano a tematizzare la particolarità della cultura legata al vino nella zona dell'Oltradige. In particolare i dovrà fare riferimento alla storia secolare e ricca di sfaccettature e alla tradizione legata al vino del paese di Cornaiano.

B 5.2 Realizzazione dell'esposizione

La realizzazione del "vino-avventura" deve distanziarsi in modo chiaro da una concezione museologica: non i reperti storici dovranno essere il fulcro dell'esposizione, bensì l'esperienza diretta. Le cantine storiche di Cornaiano con la loro atmosfera particolare dovranno essere una parte importante dell'allestimento. Per le tematiche collegate a oggetti specifici si dovrà fare riferimento al museo del vino, che in questo campo può avvalersi di una collezione assai vasta.

L'esposizione dovrebbe risultare godile per il vasto pubblico e riuscire ad attirare nuove fasce di visitatori alla scoperta dell'affascinante mondo del vino. Per ciò che concerne il tema alcol dovrà essere posta particolare attenzione a modalità di comunicazione adatte e responsabili nei confronti dei giovani e dei bambini.

E' espressamente richiesto l'utilizzo di mezzi di comunicazione differenziati, contemporanei, interattivi e multimediali per un'esperienza che catturi tutti i sensi.

Si dovrà tenere in considerazione la necessità della trasmissione dei contenuti in più lingue. Tutti i documenti, sia testuali che audio-visivi, dovranno poter essere offerti in tre lingue (tedesco, italiano ed inglese).

Il percorso dovrà essere concepito in modo tale che per la gestione del vino-avventura non saranno necessari altri spazi o edifici oltre a quelli previsti. Non va comunque esclusa la

possibilità che, in un secondo momento, il percorso possa essere ampliato grazie all'annessione di altre cantine.

B 5.3 Elaborazione dei temi

Compito del partecipante al concorso è l'elaborazione dei concetti e delle proposte sotto elencate:

Approfondimento del concetto di massima, nonché messa in scena e concezione espositiva sulla base degli ambiti tematici proposti dallo studio di fattibilità nel rispetto delle superficie espositive a disposizione: concetto per la realizzazione dal punto di vista contenutistico, scenografico, della mediazione dell'immagine ed illuminotecnico, stesura della sceneggiatura (story line). La descrizione del concetto potrà essere fatta, in gran parte, nella relazione illustrativa. L'ordine dato ai vari temi e installazioni dovrà però, comunque, essere rappresentata negli elaborati grafici.

- Elaborazione particolareggiata dei seguenti tre temi
 - Il vino come mito – bevanda di culto e di prestigio
 - Lo spazio dei suoni – suono & luce
 - Un dono ai sensi - Un mondo di colori, fragranze e aromi

Grazie ad una rappresentazione eloquente delle installazioni nello spazio e alla loro trasposizione tecnica e materica (concetto illuminotecnico, progettazione mediatica, materiali, qualità aptiche...)

B 6 Previsione di spesa, economicità

Per quanto riguarda la realizzazione della parte edile del progetto (costruzione dell'edificio di ingresso, risanamento delle cantine, realizzazione dei collegamenti sotterranei) sono stati previsti 3.654.000 Mio. €. Per la fornitura degli arredi per l'edificio di ingresso, lo shop e il bar sono previsti 300.000 €.

Per la realizzazione dell'esposizione nelle cantine e nei corridoi di collegamento (tutti i lavori e gli arredi necessari alla messa in scena dell'itinerario, compresi illuminazione, equipaggiamento multimediale, ecc.) sono stati previsti 2.450.000 €. Questo preventivo di spesa comprende tutti i costi necessari alla realizzazione dell'esposizione, come:

- Produzione, fornitura e montaggio di arredi, sistema guidapersona, vetrine, pannelli a parete, installazioni, strutture e scenografie
- Stampe grafiche, testi illustrativi
- Illuminazione delle cantine e degli oggetti, se non già comprese nei costi edili

- Hard- und Software per i mezzi di comunicazione multimediale
- Costi per i pezzi da esporre (oggetti, foto, documenti) e per l'acquisizione dei diritti relativi
- Amministrazione degli oggetti (prestiti, assicurazioni, trasporti, perizie)
- Produzione di documentazione audiovisiva in 3 lingue (tecnica del suono, progettazione e realizzazione multimediale, regia, montaggio, ecc...)
- Costi relativi alle audio-guide e/o per altri mezzi di comunicazione contemporanei
- Costi per incarichi ad artisti e ditte specializzate

Non comprese nei limiti di spesa sono le prestazioni relative all'ambito espositivo di seguito elencate:

- Costi per la realizzazione di cataloghi e di altri tipi di pubblicazioni
- Costi di gestione dell'esposizione
- Costi amministrativi
- Costi per PR e marketing

Il limite di spesa è vincolante e non potrà essere in alcun modo superato.

Ai partecipanti al concorso si richiede l'elaborazione di un concetto economico che contenga i seguenti calcoli e considerazioni:

Costi di realizzazione:

- Preventivo sommario dei costi per la costruzione dell'edificio di ingresso (esclusivamente costi di costruzione e di arredo)
- Preventivo sommario dei costi per la realizzazione delle strutture di collegamento, degli ascensori, dei lavori necessari all'adeguamento alle disposizioni di legge, del risanamento delle cantine, ed eventualmente degli annessi e arredi (esclusi i costi per l'architettura dell'esposizione)
- Preventivo dei costi per la realizzazione dell'esposizione, suddiviso per ambiti tematici
- Ulteriori costi legati alla comunicazione multimediale (ad es. audio guide, interattività)

Costi di esercizio:

- Preventivo dei costi per il mantenimento dell'esposizione: dispendio energetico e costi di manutenzione, suddivisi per ambiti tematici
- Fabbisogno di personale: (cassa, personale di vigilanza, servizio al bar e allo shop, amministrazione): fabbisogno minimo in bassa stagione, fabbisogno massimo in alta stagione.

B 7 Requisiti tecnici e condizioni generali

- Requisiti di carattere edile
Nel corso dei lavori di scavo necessari si dovranno tenere in considerazione le disposizioni previste dalla tutela degli insiemi e, nel corso della realizzazione, i possibili vincoli posti dall'Ufficio Beni Archeologici. Per quanto concerne gli edifici adiacenti saranno da preferire metodologie costruttive e di messa in sicurezza non invasive.
- Presupposti geologici e geotecnici
Informazioni relative alla natura della stratificazione dei suoli nell'area di concorso sono riportate all'allegato C9.
- Requisiti impiantistici ed energetici per la nuova edificazione
Per quanto riguarda la nuova edificazione si dovranno tenere in considerazione, anche a scopo didattico, problematiche quali la sostenibilità, il risparmio energetico e il rispetto ambientale. Il nuovo edificio dovrà pertanto avere un involucro ben coibentato. Anche la problematica del surriscaldamento è di grande rilevanza: grazie a provvedimenti edili semplici e intelligenti si dovrà contrastare il surriscaldamento estivo, senza dover fare ricorso a onerose soluzioni tecniche come impianti di climatizzazione ecc... Dovrà essere posta in essere una concezione ecologica ed economica.
- Requisiti impiantistici ed energetici per il percorso attraverso le cantine
Come già ricordato al paragrafo B 4, le cantine dispongono di un particolare microclima, che dovrà essere, per quanto possibile, conservato. A causa però della presenza di emissioni di radon sarà comunque necessaria la realizzazione di impianti di ventilazione (cfr. allegato C8 – Relazione sugli esiti delle rilevazioni di gas radon).
- Arredo e attrezzatura
In fase di progettazione degli arredi e degli equipaggiamenti tecnici bisognerà fare particolare attenzione al rispetto del microclima (alti valori di umidità, pericolo di corrosione, classe di protezione!).
- Accesso dei mezzi di soccorso
Come richiesto dalle disposizioni vigenti dovranno essere previsti gli accessi per i mezzi dei vigili del fuoco, per i mezzi di soccorso, ecc. necessari a tutto il complesso.

B 8 Linee guida per la progettazione

Di seguito sono elencati alcuni importanti riferimenti alla normativa e alle direttive vigenti, rilevanti a fini progettuali. Il seguente elenco non si ritiene in alcun modo esaustivo e spetta ai

partecipanti informarsi in maniera dettagliata e completa in merito alle disposizioni sotto elencate.

B 8.1 Prescrizioni urbanistiche

- Piano urbanistico comunale (PUC) del Comune di Appiano e successive modificazioni (allegato C2)

La zona prevista per l'edificio di ingresso (area di concorso) si trova attualmente in parte nella "A" – nucleo storico di Cornaiano, in parte su un'area definita come "parcheggio pubblico"; in seguito alla predisposizione del progetto il PUC verrà modificato conformemente alle nuove esigenze.

- Piano di attuazione per la zona residenziale "A" – nucleo storico di Cornaiano, delibera n° 161 del Consiglio Comunale in data 08/09/1978 e dalla Giunta Provinciale con modifiche d'ufficio mediante delibera n° 9118 del 28/12/1979 e s.m.i. (allegato C3)

Per quanto concerne gli isolati coinvolti va ricordato che le varianti e/o i recuperi previsti per gli isolati "J", "C" ed "E" non saranno prossimamente sottoposti modifiche e/o saranno attuati. L'isolato „E2“ sarà oggetto prossimamente di una ristrutturazione compatibile con gli interventi previsti. La realizzazione si allineerà anche alla proposta progettuale per l'edificio di ingresso.

B 8.2 Prescrizioni volte alla tutela:

- Tutela degli insiemi: l'area di concorso è compresa in un piano di tutela degli insiemi (Cornaiano – Nucleo centro storico). La descrizione fa espressamente riferimento alle cantine storiche: "Per le cantine storiche sono consentite rifunionalizzazioni a condizione che ciò non comporti interventi che ne pregiudicano la conservazione o che recano danno agli elementi caratteristici del loro intorno (recinzioni, portali, scale, rampe ecc). (allegato C4)
- Tutela dei monumenti: nessuna delle particelle edili interessate direttamente dal concorso rientra nell'elenco degli edifici posti sotto tutela. Ma visto l'alto numero di edifici sotto tutela, situati nelle immediate adiacenze, sarà necessario il coinvolgimento dell'ufficio Beni Culturali nel processo progettuale.
- Zona archeologica: quasi tutto il centro storico di Cornaiano è indicato come insediamento di valore storico, ma non è definito zona archeologica. Prima dell'inizio dei lavori di scavo dovrà comunque essere contattato l'Ufficio Beni Archeologici.

B 8.3 Prescrizioni legislative e norme con riferimento specifico al progetto:

- Barriere architettoniche: Decreto del Presidente della Provincia del 09.11.2009 n. 54 – „Regolamento sull'eliminazione e il superamento delle barriere architettoniche“ ([http://lexbrowser.provinz.bz.it/doc/it/dpgp-2009-54/decreto_del_presidente_della_provincia_9_novembre_2009_n_54.aspx?view=1&a=2009&n=54&in=-\)](http://lexbrowser.provinz.bz.it/doc/it/dpgp-2009-54/decreto_del_presidente_della_provincia_9_novembre_2009_n_54.aspx?view=1&a=2009&n=54&in=-)))
- Sicurezza: Testo unico sulla sicurezza D.lgs. del 9 aprile 2008, n. 81 e D.lgs 106/09 con integrazioni e modificazioni.
- Pubblici spettacoli: Decreto del Presidente della Giunta Provinciale, del 17 giugno 1993, n. 19 – Regolamento di cui all'articolo 6, comma 3, della legge provinciale 13 maggio 1992, n. 13: "Misure di sicurezza e prevenzione incendi per locali e luoghi di pubblico spettacolo o trattenimento" ([http://lexbrowser.provinz.bz.it/doc/it/dpgp-1993-19/decreto_del_presidente_della_giunta_provinciale_17_giugno_1993_n_19.aspx?view=1&a=1993&n=19&in=-\)](http://lexbrowser.provinz.bz.it/doc/it/dpgp-1993-19/decreto_del_presidente_della_giunta_provinciale_17_giugno_1993_n_19.aspx?view=1&a=1993&n=19&in=-)))

B 9 **Indicazioni bibliografiche e collegamenti ipertestuali**

Eppan – Geschichte und Gegenwart (Gemeindebuch; Editore: Comune di Appiano)

Eppan und das Überetsch (Pubblicazione del „Südtiroler Kulturinstitut“ – Volume 7; Casa editrice Tappeiner Verlag, ISBN 978-88-7073-459-1)

Vinum Subterrain, Gerlinde Schatzer, Isabelle Bacher; VDM, ISBN 978-3-639-02975-8)

Turismo: Alto Adige Marketing - SMG: <http://www.smg.bz.it/it/alto-adige-marketing/1-0.html>

Musei in Alto Adige: <http://www.musei.altoadige.it>

B 10 Allegato: documentazione fotografica



Panoramica



Foto 1: via S. Martino



Foto 2: Parcheggio



Foto 3: via Lamm, Burgunderkeller



Foto 4: Cantina K1 (Burgunderkeller)



Foto 5: Cantina K2



Foto 6: Cantina K7 (cantina comunale)



Foto 7: Cantina K9



Foto 8: Cantina K10



Foto 9: Glögglhof, via S. Floriano



Foto 10: Cantina K12 - Glögglhof



Foto 11: Cantina K13 - Glögglhof