

HYPOGEAN ARCHAEOLOGY®

by Roberto Basilico, Maria Antonietta Breda and Gianluca Padovan

87. CLASSIFICATION OF ARTIFICIAL CAVITIES BY TYPOLOGY

Typology n. 5: Cellar©

A cellar must have a low, constant temperature. This is achieved by creating partial or full rock cellars or by building an underground or semi-subterranean room with thick masonry walls and ceiling for good thermal insulation. Sufficient ventilation will be provided by small, suitably placed openings, sometimes of the “gola di lupo” type. Layers of waterproofing material and dry stone drains can be used to prevent water infiltration and humidity.

The room is used in the storage of wine, beer and distilled alcoholic beverages. By extension, the term also refers to a basement, or the lower floor of a building, which is either fully or partially underground and used as a warehouse or store-room for foodstuffs. Some cellars may have a well and an opening in the ceiling in correspondence to the well’s opening providing direct access to the above floor. There may also be a *butto*, a soakaway or a sewage system for the discharge of water, including water used in the maintenance of the room itself or of the equipment and machinery contained within the room.

87. CLASSIFICAZIONE PER TIPOLOGIA DELLE CAVITÀ ARTIFICIALI

Tipologia n. 5: Cantina©

La cantina deve avere come requisito una temperatura fresca e costante. Lo scopo si ottiene scavandola completamente o parzialmente nella roccia, oppure costruendo in muratura un locale sotterraneo o semisotterraneo, con muri e copertura spessi per un buon isolamento termico. Avrà una sufficiente aerazione tramite finestrelle opportunamente collocate, anche a “gola di lupo”. Potrà essere preservata da infiltrazioni e umidità con strati di materiale impermeabilizzante e vespai.

Il locale è adibito alla conservazione del vino, della birra, dei distillati. Per estensione viene indicato con tale nome anche lo scantinato di un edificio, ovvero il suo piano più basso posto parzialmente o completamente sotto il livello del terreno, destinato a magazzino oppure a deposito per derrate alimentari. In alcune cantine può esservi un pozzo ordinario e in corrispondenza della sua bocca un’apertura ricavata nel soffitto per poter attingere direttamente dal piano soprastante. È inoltre possibile che vi sia un “butto”, oppure un pozzo perdente o un impianto fognario per lo scarico anche di acque utilizzate per la manutenzione del locale o delle attrezzature o dei macchinari in esso ospitati.