

ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ ΣΕ ΠΑΛΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

ΒΛΑΣΣΗ ΕΛΕΝΗ-ΠΛΑΤΥΠΟΔΗ ΓΕΩΡΓΙΑ-ΣΚΙΑΔΑ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ

MANINCOR WINERY - CALDARO - ITALY
JULIAN CHIVITE WINERY - NAVARRA - SPAIN
CASA DA TORRE - LOURO - PORTUGAL
SATTTLER WINERY - TADTEN - AUSTRIA
LOPEZ DE HEREDIA WINERY - LA RIOJA - SPAIN
MANINCOR WINERY - CALDARO - ITALY
JULIAN CHIVITE WINERY - NAVARRA - SPAIN
CASA DA TORRE - LOURO - PORTUGAL
SATTTLER WINERY - TADTEN - AUSTRIA
LOPEZ DE HEREDIA WINERY - LA RIOJA - SPAIN
MANINCOR WINERY - CALDARO - ITALY
JULIAN CHIVITE WINERY - NAVARRA - SPAIN
CASA DA TORRE - LOURO - PORTUGAL
SATTTLER WINERY - TADTEN - AUSTRIA
LOPEZ DE HEREDIA WINERY - LA RIOJA - SPAIN
MANINCOR WINERY - CALDARO - ITALY
JULIAN CHIVITE WINERY - NAVARRA - SPAIN
CASA DA TORRE - LOURO - PORTUGAL
SATTTLER WINERY - TADTEN - AUSTRIA
LOPEZ DE HEREDIA WINERY - LA RIOJA - SPAIN
MANINCOR WINERY - CALDARO - ITALY
JULIAN CHIVITE WINERY - NAVARRA - SPAIN
CASA DA TORRE - LOURO - PORTUGAL
SATTTLER WINERY - TADTEN - AUSTRIA
LOPEZ DE HEREDIA WINERY - LA RIOJA - SPAIN

ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ ΣΕ ΠΑΛΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ

Σπουδαστική ομάδα: Βλάχση Ελένη –Πλατυπόδη Γεωργία –Σκιαδά Μαργαρίτα
Επιβλέποντες καθηγητές: Γυφτόπουλος Σταύρος –Βασιλάτος Παναγιώτης

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Εισαγωγικά.....	8
Ιστορικά στοιχεία για το κρασί.....	10
Παραδοσιακή οινοποιία.....	13
Στάδια οινοποιητικής διαδικασίας.....	24
Σύγχρονη οινοποιία.....	27
Κτήμα Μερκούρη.....	32



2

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΜΕΛΕΤΗΣ

Άξονες μελέτης.....	36
Manincor winery.....	38
Bodegas Julian Chivite.....	54
Casa-da-Torre.....	68
Sattler winery.....	78
Tondonia winery Pavillion.....	88

3

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Συμπεράσματα.....	102
Συνοψίζοντας.....	106
Παραρτήματα.....	110
Βιβλιογραφία.....	112





1

ΕΙΣΑΓΩΓΗ



1. Δεξαμενές



2. Άποψη του εσωτερικού



3. Αίθουσα Ωρίμανσης

Παλιές εγκαταστάσεις
Οινοποιητικού Συνεταιρισμού
Νεμέας

Εισαγωγικά

Άρρηκτα συνδεδεμένα με την ελληνική γη ⁽¹⁾, το αμπέλι και το σταφύλι, μαζί με το σιτάρι και την ελιά, αποτελούσαν πάντα μέρος της παράδοσης και της ιστορίας της λεκάνης της Μεσογείου, αφού εικονίζονται ακόμα και σε νομίσματα ⁽²⁾ των αρχαίων χρόνων. Λόγω της μακράς πορείας της οινοποίησης, και του ευνοϊκού για την καλλιέργεια μεσογειακού κλίματος, υπάρχει αρκετή τεχνογνωσία στη χώρα μας και θα μπορούσε να ενισχύσει σημαντικά την εκμετάλλευση της αγροτικής παραγωγής και της βιομηχανικής/ βιοτεχνικής δραστηριότητας που ολοένα και μειώνεται.

Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται ιδιαίτερα αυξημένο ενδιαφέρον για την αρχιτεκτονική των οινοποιείων και πολλοί διακεκριμένοι αρχιτέκτονες έχουν ασχοληθεί με το σχεδιασμό τους, εφόσον τα σύγχρονα πλέον οινοποιεία δεν αποτελούν απλές μονάδες διεξαγωγής της παραγωγικής διαδικασίας, αλλά τεχνολογικά εξελιγμένους χώρους που στα πλαίσια του μάρκετινγκ έχουν μετατραπεί σε πόλο έλξης επισκεπτών ⁽³⁾, ειδικών και μη, γεγονός που αναγάγει το ρόλο τους σε σημαντικό παράγοντα ανάπτυξης και αναβάθμισης της περιοχής στην οποία βρίσκονται.

Στην προσπάθεια επαναδιαπραγμάτευσης του ρόλου τους, τα οινοποιεία, χωρίς να αποτελούν μονάδες «βαριάς βιομηχανίας» και επομένως, επιβαρυντικό παράγοντα, μπορούν να στεγαστούν σε εγκαταλελειμμένα και αναξιοποίητα κελύφη κτιρίων (συνήθως με προηγούμενη βιομηχανική χρήση) δημιουργώντας ταυτόχρονα συσχετισμούς και αλληλεπιδράσεις ανάμεσα στην ιστορία και την ωρίμανση του κρασιού, αλλά και του ίδιου του κτιρίου. Στις περισσότερες περιπτώσεις επανάχρησης τέτοιων χώρων επιλέγονται συνήθως χρήσεις ψυχαγωγίας, πολιτισμού ή αμιγώς τουριστικές, ενώ δεν έχει διερευνηθεί η δυνατότητα ένταξης μιας χρήσης παραγωγής. Γι' αυτό το λόγο η παρούσα διάλεξη έχει ως στόχο να καλύψει, τουλάχιστον εν μέρει, αυτό το κενό.



4. Δεξαμενές



5. Άποψη του εσωτερικού



6. Αίθουσα Ωρίμανσης

Νέες εγκαταστάσεις
Οινοποιητικού Συνεταιρισμού
Νεμέας

Κατά τη διάρκεια της έρευνας τίθενται ορισμένα εύλογα ερωτήματα σχετικά με την ένταση μιας τέτοιας παραγωγικής δραστηριότητας με συγκεκριμένες λειτουργικές απαιτήσεις σε προϋπάρχοντες χώρους.

- Γιατί προτιμάται η αποκατάσταση και προσθήκη σε παλιό οινοποιείο σε σχέση με την κατασκευή καινούριων εγκαταστάσεων;

- Τι λειτουργικές απαντήσεις δίνονται στους υπάρχοντες χώρους;

- Πως μια προσθήκη μεγάλης κλίμακας και βιομηχανικής λειτουργίας εναρμονίζεται με τα δεδομένα του τοπίου και του υπάρχοντος κτιρίου;

Τα ερωτήματα αυτά θα επιχειρήσουμε να απαντήσουμε μέσω της παρουσίασης πέντε επιλεγμένων παραδειγμάτων οινοποιείων τις Μεσογείους σε περιβάλλοντα τα οποία προσομοιάζουν κατά το δυνατόν στα ελληνικά δεδομένα. Η επιλογή παραδειγμάτων του εξωτερικού οφείλεται στην απουσία ελληνικών παραδειγμάτων, καθ' ότι στην Ελλάδα δεν έχει πραγματοποιηθεί επανάχρηση κτιρίου με νέα χρήση οινοποίησης (με εξαίρεση το οινοποιείο Μερκούρη, στο οποίο θα γίνει αργότερα αναφορά), ενώ οι ιδιοκτήτες παλιών οινοποιείων επιλέγουν να κατασκευάσουν νέες σύγχρονες εγκαταστάσεις παραγωγής εγκαταλείποντας τις υπάρχουσες αντί να στραφούν στην αποκατάσταση και προσθήκη, η οποία δεν είχε εφαρμοστεί στην Ελλάδα μέχρι πρόσφατα.

Η παρούσα μελέτη πρόκειται να εφαρμοστεί στην εκπόνηση της διπλωματικής μας εργασίας με θέμα την επανάχρηση αρχοντικού στη Ζάκυνθο και τη μετατροπή του σε οινοποιείο.



Ιστορικά στοιχεία

Το κρασί (επίσης οίνος) είναι ένα αλκοολούχο ποτό, προϊόν της ζύμωσης των σταφυλιών ή του χυμού των σταφυλιών (μούστος). Το κρασί είναι ιδιαίτερου ενδιαφέροντος για διάφορους λόγους. Είναι αφενός ένα δημοφιλές ποτό που συνοδεύει και ενισχύει ένα ευρύ φάσμα ευρωπαϊκών και μεσογειακών γεύσεων, από τις πιο απλές και παραδοσιακές ως τις πιο σύνθετες και αφετέρου, αποτελεί σημαντικό γεωργικό προϊόν που αντικατοπτρίζει την ποικιλία του εδάφους και το κλίμα ενός τόπου. Το κρασί χρησιμοποιείται επίσης σε θρησκευτικές τελετές σε πολλούς πολιτισμούς ενώ το εμπόριο κρασιού είναι ιστορικής σπουδαιότητας για πολλές περιοχές.

Η ιστορία του κρασιού μπλέκεται αναντίρρητα μ' αυτήν του ανθρώπου ⁽⁴⁾. Οι επιστήμονες δέχονται ότι ο πολιτισμός αρχίζει από την εποχή που ο άνθρωπος έπαψε να ζει νομαδική ζωή και καλλιέργησε τη γη. Θα ήταν επίσης σωστό, να υποθέσουμε ότι το πέρασμα από τη νομαδική ζωή στον πολιτισμό άρχισε όταν οι πρώτοι καλλιεργητές "δούλεψαν" το αμπέλι. Επειδή είναι απ' τα είδη του φυτικού βασιλείου, που χρειάζεται αρκετά χρόνια για να αποδώσει καρπούς, το αμπέλι έδεσε τους πρώην νομάδες με τη γη. Δεν γνωρίζουμε όμως σε ποιά ιστορική στιγμή «παρασκευάστηκε» και άρχισε να καταναλώνεται το κρασί. Κουκούτσια σταφυλιών που βρέθηκαν μέσα στις σπηλιές των προϊστορικών ανθρώπων ⁽⁵⁾ μας οδηγούν στην υπόθεση ότι το κρασί ίσως να είναι πιο παλιό από την "Ιστορία". Οι γραπτές αναφορές των λαών του Καυκάσου, της Μεσοποταμίας, της Αιγύπτου και αργότερα των αρχαίων Ελλήνων αναφέρονται στο κρασί και το συνδέουν με τους θεούς.



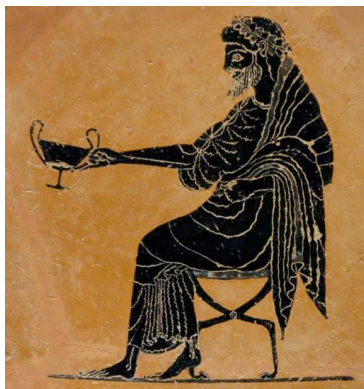


Σίγουρα πάντως οι ρίζες της γέννησης του χάνονται στα βάθη των αιώνων τουλάχιστον 5.000 χρόνια από σήμερα.

Το αμπέλι, από το οποίο προέρχεται το κρασί έχει σύμφωνα με τους παλαιοντολόγους, προϊστορία πολλών εκατομμυρίων ετών ⁽⁶⁾. Πριν ακόμα από την εποχή των παγετώνων ευδοκίμωσε στην πολική ζώνη, κυρίως στην Ισλανδία, στη Βόρεια Ευρώπη αλλά και τη βορειοδυτική Ασία. Οι παγετώνες περιόρισαν σημαντικά την εξάπλωσή του και επέβαλαν κατά κάποιο τρόπο την γεωγραφική απομόνωση πολλών ποικιλιών, μέρος των οποίων εξελίχθηκαν και σε διαφορετικά είδη. Στην πορεία των χρόνων, διάφορες ποικιλίες αμπέλων μετακινήθηκαν προς θερμότερες ζώνες, κυρίως προς την ευρύτερη περιοχή του νοτίου Καυκάσου. Στην περιοχή αυτή, μεταξύ Εύξεινου Πόντου, Κασπίας θάλασσας και Μεσοποταμίας, γεννήθηκε το είδος **Αμπελος η οιοφόρος** (λατ. *Vitis vinifera*) ⁽⁷⁾. Οι διαφορετικές ποικιλίες αυτού του είδους καλλιεργούνται και σήμερα.



7. Βάκχος ή Διόνυσος,
Θεός του κρασιού

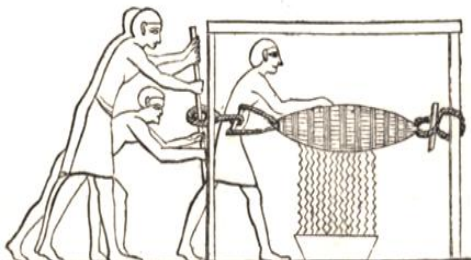


8. Ο Θεός Διόνυσος
προσφέρει σπονδές

Οι αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν το κρασί άρρηκτα συνδεδεμένο με τη ζωή τους. Αυτό επιβεβαιώνεται από μια σειρά θεότητες που επινόησαν, με κεντρικό πρόσωπο το Διόνυσο ⁽⁸⁾. Ο Διόνυσος ήταν θεός της γονιμότητας του κρασιού και του θεάτρου. Πατέρας του ήταν ο Δίας και μητέρα του η Σεμέλη, κόρη του Κάδμου, βασιλιά της Θήβας. Ο Δίας ερωτεύτηκε τη Σεμέλη και υποσχέθηκε να πραγματοποιήσει κάθε της επιθυμία. Αυτή ακριβώς την υπόσχεση εκμεταλλεύτηκε η ζηλόφθονη Ήρα, η οποία πείθει την Σεμέλη να ζητήσει από τον Δία να φανερωθεί μπροστά της σε όλο του το μεγαλείο. Ο Δίας ήταν διστακτικός η Σεμέλη όμως του θύμισε την υπόσχεση του και τελικά ο Δίας πείσθηκε. Η εμφάνιση του Δία ήταν συγκλονιστική.

Εμφανίστηκε στο άρμα του με τρομερές βροντές αστραπές και δυνατό φως. Η Σεμέλη, θνητή όπως ήταν, δεν μπόρεσε να αντέξει σ' αυτό το τρομερό θέαμα και κάηκε. Ο Δίας όμως πρόλαβε και πήρε από τα σπλάχνα της τον καρπό του παράνομου δεσμού τους, που ήταν ήδη έμβρυο 6 μηνών. Πολύ γρήγορα και χωρίς να μάθει τίποτε η Ήρα έβαλε το έμβρυο μέσα στον μηρό του και όταν ήρθε η ώρα γεννήθηκε ο Διόνυσος. Το μίσος της Ήρας στράφηκε προς το παιδί. Ο Διόνυσος για να γλυτώσει από την μανία της Ήρας αναγκάζεται να φεύγει διαρκώς και να κρύβεται σε βουνά και δάση. Μόνιμοι σύντροφοι του σ' αυτή της ατελείωτη φυγή οι Σιληνοί, οι Μαινάδες και οι Πάνες. Κάποια μέρα ο Διόνυσος επισκέφθηκε την Αιτωλία όπου τον υποδέχτηκε ο βασιλιάς Οινέας. Εκτιμώντας τη φιλική υποδοχή που του έγινε, ο Διόνυσος χάρισε στον Οινέα ένα κλήμα και του έδωσε τις πρώτες οδηγίες για το πώς θα το καλλιεργήσει. Ο Διόνυσος παντρεύτηκε αργότερα την Αριάδνη και απέκτησε μαζί της δυο παιδιά, το Στάφυλο και τον Οιοπίωνα.

Σύμφωνα με μια άλλη εκδοχή, ο Στάφυλος ήταν ένας από τους βοσκούς του Οινέα. Καθώς έβοσκε τα κοπάδια του, ο Στάφυλος παρατήρησε ότι μια από τις κατσίκες του τρώγοντας τους καρπούς κάποιου φυτού γίνονταν πιο ζωηρή. Ο Στάφυλος πήρε τότε τον καρπό και τον έδειξε στο βασιλιά Οινέα ο οποίος δοκίμασε το χυμό του. Έτσι, στον καρπό έδωσε το όνομα του βοσκού (Στάφυλος – σταφύλι) και στο χυμό το δικό του (Οινέας – οίνος). Ο Διόνυσος, με το κρασί κατάφερε να συμφιλιωθεί με την Ήρα. Αυτό αντανακλά την πεποίθηση των Αρχαίων Ελλήνων ότι το κρασί δρα καταλυτικά στην επικοινωνία των ανθρώπων γι' αυτό συμφιλιώνει ακόμα και θεούς.



9. Αρχαίο Αιγυπτιακό πιεστήριο του 3.000 π.Χ.

Παραδοσιακή Οινοποιία

Σε λακκούβες βράχων, σε κοιλότητες λαξευμένες σε πέτρα ή μάρμαρο, άλλοτε πάλι μέσα σε «κόφινους» ή σε πήλινα αγγεία, καθώς και σε ληνούς ξύλινους και πατητήρια χτιστά, οι άνθρωποι όλων των εποχών πατούσαν τα σταφύλια για να πάρουν τον γλυκό χυμό τους ⁽⁹⁾.

Από αναπαράσταση του 3.000 π.Χ. φαίνεται ότι οι Αιγύπτιοι είναι οι εμπνευστές του πρώτου μηχανικού πιεστηρίου ⁽¹⁰⁾. Επρόκειτο για ένα σάκο που είχε στις άκρες ραβδιά. Οι Αιγύπτιοι τοποθετούσαν τα σταφύλια μέσα στο σάκο και μετά στρίβοντας κατάλληλα τις ράβδους πίεζαν το περιεχόμενο του σάκου και μάζευαν με αγγεία το μούστο που έβγαινε από τους πόρους του σάκου.



10. Πήλινα πιθάρια για την αποθήκευση του κρασιού

Σε όλη την αρχαιότητα η πίεση των σταφυλιών για την παραλαβή του πρώτου μούστου γινόταν με τα πόδια στα γνωστά μας πατητήρια. Ο μούστος αφηνόταν για ζύμωση περίπου 5 μέρες. Άλλοτε το κρασί πήγαινε προς κατανάλωση αμέσως και άλλοτε αποθηκευόταν σε μεγάλα πιθάρια. Τα πιθάρια αυτά τα έθαβαν στη γη, για να μην είναι εκτεθειμένα σε υψηλές θερμοκρασίες και τα οδηγούσαν στην κατανάλωση μετά από 3-4 χρόνια. Για να δώσουν κάποιο χαρακτηριστικό άρωμα στο κρασί, χρησιμοποιούσαν βότανα, άνθη αλλά και διάφορες άλλες ουσίες ⁽¹¹⁾. Όταν το κρασί έβγαινε από το πιθάρι, φιλτραριζόταν και αυτό που προοριζόταν για την εσωτερική αγορά έμπαινε σε ασκιά από δέρμα ζώων, ενώ αυτό που προοριζόταν για εξαγωγή έμπαινε σε αμφορείς. Το εσωτερικό των αμφορέων το απάλειφαν πάντα με πίσσα ή ρητίνη για να καλύπτονται οι πόροι και να μην οξειδώνεται το κρασί.

Αρχαίοι χρόνοι

Από τους πρώτους γνωστούς αμπελοκαλλιεργητές θεωρούνται οι αρχαίοι Πέρσες, οι Σημιτικοί λαοί και οι Ασύριοι. Μεταγενέστερα, γύρω στον 15^ο αιώνα π.Χ. οι γνώσεις αμπελουργίας και οινοποιίας μεταφέρθηκαν στην Ελλάδα, με αφετηρία την Κρήτη, πιθανόν από Φοίνικες εμπόρους ⁽¹²⁾.



11. Πήλινος αμφορέας κρασιού,
500 π.Χ.

Οι Αρχαίοι Έλληνες έπιναν το κρασί αναμειγνύοντας το με νερό, σε αναλογία συνήθως 1:3 (ένα μέρος οίνου προς τρία μέρη νερού). Διέθεταν ειδικά σκεύη τόσο για την ανάμειξη (κρατήρες) όσο και για την ψύξη του. Η πόση κρασιού που δεν είχε αναμειχθεί με νερό ("άκρατος οίνος") θεωρείτο βαρβαρότητα και συνηθιζόταν μόνο από αρρώστους ή κατά τη διάρκεια ταξιδιών ως τονωτικό ⁽¹³⁾.

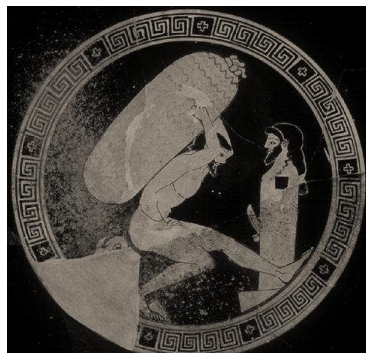
Ο τρόπος παραγωγής του κρασιού σε παλαιότερες εποχές δεν διέφερε ουσιαστικά από τις σύγχρονες πρακτικές. Είναι αξιοσημείωτο πως σώζονται ως τις μέρες μας κείμενα του Θεόφραστου και του Ομήρου ⁽¹⁴⁾, τα οποία περιέχουν πληροφορίες γύρω από τους τρόπους καλλιέργειας. Οι Έλληνες γνώριζαν την παλαιώση του κρασιού, την οποία επιτύγχαναν μέσα σε θαμμένα πιθάρια, σφραγισμένα με γύψο και ρετσίνη. Το κρασί εμφιαλωνόταν σε ασκούς ή σε σφραγισμένους πήλινους αμφορείς.

Ρωμαϊκοί χρόνοι

Το 146 π. Χ. η Ελλάδα κατακτήθηκε από τους Ρωμαίους. Ήταν φυσικά και το τέλος της ελληνικής κυριαρχίας στο χώρο του κρασιού. Τα ελληνικά κέντρα εμπορίου έπεσαν σε παρακμή και την θέση τους πήραν τα ρωμαϊκά. Παρά το ότι το εμπόριο του κρασιού έσβησε, η τεχνική και οι γνώσεις των Ελλήνων αμπελουργών – οινοποιών άρχισαν, μέσω των Ρωμαίων, να διαδίδονται και να εφαρμόζονται σε άλλες χώρες.

Οι Ρωμαίοι ήταν και αυτοί λάτρεις του κρασιού και γνώριζαν την αμπελουργία από τους Ετρούσκους ⁽¹⁵⁾. Καλλιεργούσαν διάφορες ποικιλίες αμπέλου και κατά την διάρκεια του 2ου αιώνα κυκλοφορούσαν στη Ρώμη πολλοί τύποι κρασιών. Τα Ελληνικά κρασιά όμως παρέμεναν τα πιο φημισμένα και πιο ακριβά, και για λόγους ανταγωνισμού αλλά και σπανιότητας. Αναφέρεται ότι ο Καίσαρας για να ευχαριστήσει πολλές φορές αξιωματούχους της Ρώμης, τους προσέφερε ελληνικά κρασιά .

Όσον αφορά την αμπελουργία οι Ρωμαίοι ήταν οι πρώτοι που έβαλαν



12. Αναπαράσταση πιθαριού για
κρασί σε αρχαίο πιάτο



13. Διαμόρφωση κρεβατίνας

στηρίγματα στα αμπέλια και διαμόρφωσαν την "κρεβατίνα".

Τα αρχαιότερα εντοπισμένα λείψανα εγκαταστάσεων σχετικών με την παραγωγή οίνου ανήκουν στη ρωμαϊκή περίοδο, όταν αλλάζει ριζικά και το σύστημα ανακατανομής της γης και της γενικότερης οργάνωσης κτημάτων και κατοικιών. Οι κατοικίες ουσιαστικά δεν ήταν ένα σπίτι του ιδιοκτήτη, αλλά περιείχαν την κατοικία του προσωπικού, τις αποθήκες, εργαστήρια παραγωγής οίνου, λαδιού, κεραμικών προϊόντων, δεξαμενές κτλ. Οι εγκαταστάσεις παραγωγής οίνου γίνονται μόνιμες και έτσι εντοπίζονται ληνοί στις ανασκαφές ⁽¹⁶⁾.



14. Το αμπέλι βρίσκει καταφύγιο στα Μοναστήρια

Βυζαντινοί χρόνοι

Κατά τα βυζαντινά χρόνια οι αμπελώνες περνάνε στην ιδιοκτησία της εκκλησίας η οποία διέθετε μεγάλο πλούτο και μπορούσε να κατασκευάζει πολύ σύγχρονα οινοποιεία. Έτσι κάνουν την εμφάνισή τους μοναστηριακά οινοποιεία με βελτιωμένες τεχνικές, π.χ. στεγανοποιημένα πατητήρια, πρέσα, λινός με κλίση, αποθήκευση σε μεγάλα δοχεία, και θέσπιση ειδικών κανονισμών αναφορικά με την παράγωγη, την αποθήκευση και την χρήση του κρασιού στις μονές.

Στο διάστημα αυτό, η λέξη "κρασί" αντικατέστησε τη λέξη "οίνος", κυρίως γιατί ο "οίνος" (όπως και ο "άρτος") αποτελούσε πλέον όρο του χριστιανικού λειτουργικού-θρησκευτικού λεξιλογίου ⁽¹⁷⁾. Η λέξη προέρχεται από τη λέξη **κράσις=ανάμειξη** και αντανακλά τη συνήθεια των αρχαίων Ελλήνων να πίνουν το κρασί τους ανακατεμένο με νερό.



15. Το εσωτερικό του Βαγεναρείου της Μονής Ιβήρων

Κατά την βυζαντινή περίοδο, η αμπελουργία στο μεγαλύτερο της μέρος γινόταν από μοναχούς. Στις συνήθειες των βυζαντινών, σχετικά με το κρασί, βρίσκει κανείς αρκετές διαφορές σε σχέση με τους αρχαίους. Οι βυζαντινοί δεν αραιώναν το κρασί τους με νερό. Μάλιστα το έπιναν ζεστό, συνήθεια που αποτελούσε δείγμα πολυτέλειας. Συνήθιζαν επίσης να καταναλώνουν ορισμένες τροφές πριν το κρασί για να μη μεθούν εύκολα, όπως ωμό



16. Μεταφορά σταφυλιών
με άμαξες



17. Ερείπια από στεγανοποιημένο
πατητήρι



18. Μεσαιωνικός ληνός

λάχανο και πικραμύγδαλα Τα ονομαστά βυζαντινά κρασιά προέρχονται από διάφορες περιοχές της αυτοκρατορίας αλλά κυρίως από τα νησιά. Εκείνη την εποχή, όπως θα περίμενε κανείς, ο Διόνυσος βρισκόταν υπό διωγμό ⁽¹⁸⁾. Υπήρχε νόμος που έλεγε ότι αν κατά την ώρα του τρύγου ή του πατήματος των σταφυλιών αναφέρει κάποιος το όνομα του Διονύσου θα τιμωρείται. Αν είναι κληρικός θα καθαιρείται. Παρά την νομοθεσία οι Βυζαντινοί κράτησαν τα έθιμα για πολύ καιρό. Τα αγγεία τα οποία μεταχειρίζονταν οι βυζαντινοί για να πίνουν κρασί ονομάζονταν ποτήρια αλλά το κυριότερο ποτήρι, το πιο κατάλληλο για κρασί, λεγόταν καύκος ή καυκίον.

Ο τρυγητός άρχιζε στις αρχές Σεπτεμβρίου και διαρκούσε το πολύ μέχρι τις πρώτες νυχτερινές δροσιές. Μόλις τα σταφύλια ωρίμαζαν, τα έκοβαν και τα έβαζαν σε καλάθια, τα οποία φόρτωναν σε άμαξες και τα μετέφεραν σε στεγανοποιημένο πατητήρι. Εκεί τα άδειαζαν και τα συνέθλιβαν με τα πόδια τους. Ο χυμός των σταφυλιών χυνόταν σε μεγάλα δοχεία ή στον λουτήρα. Συνήθως τα λιωμένα σταφύλια υποβάλλονταν και σε δεύτερη επεξεργασία με τη βοήθεια πρέσσας ⁽¹⁹⁾. Η αποθήκευση γινόταν σε μεγάλα δοχεία, όπου ωρίμαζε 8-10 μήνες, έως ότου κατακάτσει το ίζημα, ώστε να μεταγγιστεί σε αμφορείς.

Στη Δύση, την ίδια περίοδο, η τέχνη του κρασιού γνώρισε μεγάλη ανάπτυξη. Το 16ο αιώνα είχε εξαπλωθεί στην Ισπανία αλλά και στη Γαλλία. Την εποχή αυτή προωθούνται και αρκετές τεχνικές καινοτομίες, όπως η χρήση γυάλινης φιάλης και φελλού ⁽²⁰⁾. Επιπλέον γίνεται γνωστή η παρασκευή αφρώδους οίνου (όπως για παράδειγμα η σαμπάνια, που αποδίδεται στον Γάλλο Βενεδικτίνο μοναχό Περινιόν).

Μεσαιωνικά πατητήρια

Οι ληνοί της εποχής αυτής ακολουθούν το πρότυπο των παλαιότερων τους αρχαίων και ως επί το πλείστον είχαν ορθογώνιο σχήμα. Η εγκατάσταση καθαριζόταν κάθε φορά πριν από τον τρύγο. Έφεραν τα σταφύλια με κοφίνια και τα άδειαζαν στο ληνό, μέσα στον οποίο τα πατούσαν οι



19. Κυκλικό υπολήνιο του 17^{ου} αιώνα



20. Το πάτημα των σταφυλιών σε φορητό ξύλινο ληνό



21. Οινοπαρασκευαστικές δραστηριότητες κατά την Τουρκοκρατία

ληνοβάτες. Κάτω από τον ληνό υπήρχε το «υπολήνιο», ένα «ευρύστομον» και «ευρκοίλιο» αγγείο, υπέργειο ή χωμένο μέσα στη γη, ή ακόμη και μια δεξαμενή όπου έτρεχε ο χυμός των πατημένων σταφυλιών από ένα άνοιγμα που βρισκόταν στο πιο χαμηλό άκρο του ληνού. Σ' αυτό το άνοιγμα τοποθετούσαν συνήθως ένα καλάθι γεμισμένο με φρύγανα ή και τρίχες αιγοπροβάτων που το ονόμαζαν «υλιστήρα πλεκτόν», γιατί χρησίμευε στη διύλιση του χυμού : κατακρατούσε φύλλα, τσάμπουρα, φλοιούς και κάθε ξένο σώμα, έτσι ώστε ο χυμός να συγκεντρώνεται στο υπολήνιο όσο το δυνατόν πιο καθαρός. Εξετάζοντας τα μορφολογικά χαρακτηριστικά του ληνού, παρατηρούμε ότι διαχρονικά οι βυζαντινοί ληνοί και τα υπολήνια, αλλά και εκείνα των νεότερων χρόνων ακολουθούν τα αρχαιότερα πρότυπα που τα θέλουν ορθογωνικής και όχι κυκλικής κατόψεως. Τα παραδείγματα κυκλικών ληνών είναι σπάνια. Το μεγάλο βάθος του ληνού, που το συναντάμε στις περισσότερες περιπτώσεις, αλλά και το στενό στόμιο μας οδηγεί στην υπόθεση ότι χρησίμευε και ως δεξαμενή για να παραμένει ο μούστος για κάποιο χρονικό διάστημα μαζί με τα στέμφυλα και να γίνει πιο μπρούσκο το κρασί και να πάρει πιο κόκκινο χρώμα. Το γλεύκος περνούσε από το ληνό, διαμέσου κάποιου είδους φίλτρου στο υπολήνιο και από εκεί το έβαζαν στα βαρέλια για τη ζύμωση. Το υπολήνιο, συνήθως λιθοκτιστο, είναι αρκετά μικρότερο σε μέγεθος από τον ληνό ⁽²¹⁾.

Τουρκοκρατία και 19ος αιώνας

Κατά την διάρκεια της τουρκοκρατίας η αμπελουργία δεν περιορίστηκε όπως θα ανέμενε κανείς. Οι εκάστοτε τοπικοί Τούρκοι άρχοντες θέλοντας να επιδείξουν έργο στους ανωτέρους τους, προωθούσαν την αμπελουργία έχοντας κατανοήσει ότι πρόκειται για μια σοβαρή πηγή φόρων και «δοσιμάτων» ⁽²²⁾. Ο αριθμός των εμπόρων κρασιού αυξήθηκε σημαντικά, ενώ τα μέτρα κατά της οινοποσίας ήταν πολύ χαλαρά. Σημαντικά προβλήματα αντιμετώπιζαν τότε πολλές περιοχές, λόγω της απαγόρευσης της πόσης, της αυστηρής φορολογίας στην αμπελουργία, και της καταστροφής αμπελιών.

Στη Δύση παρατηρείται ανάπτυξη του τομέα της οινοποίησης, ενώ στην



Ελλάδα ιδρύονται οι πρώτες οινοποιητικές εταιρείες (μόνο 10 οινοποιεία κατά τον 19^ο αι.).



Την περίοδο αυτή, τα σταφύλια τοποθετούνται ακόμη σε ληνό, δηλαδή σε μία δεξαμενή κτιστή, ένα μέτρο πάνω από το έδαφος. Η δουλειά ήταν κουραστική γιατί τα πόδια έπρεπε να πιέζουν με μεγάλη δύναμη τα σταφύλια. Όμως παρ' όλη την προσπάθεια που κατέβαλλαν οι ληνοβάτες –οι πατητάδες- δεν κατάφερναν να βγάλουν από τα σταφύλια όλο τον χυμό τους. Γι' αυτό οι άνθρωποι αναζήτησαν μηχανικά μέσα, ώστε αφού τέλειωνε το πάτημα των σταφυλιών και στράγγιζε ο χυμός τους, να πιέζουν τα «στέμφυλα» που είχαν απομείνει στον ληνό και να παίρνουν τον επιπλέον χυμό, που η απλή ανθρώπινη δύναμη δεν μπορούσε να τον κάνει να τρέξει (23).

Έτσι, σε μία πρώτη προσπάθεια να δημιουργηθεί ένα μηχανικό πιεστήριο, χρησιμοποιούσαν αυτή την ειδική δεξαμενή, μέσα στην οποία άδειαζαν τα σταφύλια και τα κάλυπταν με μεγάλα πλατιά σανίδια. Στην άκρη υπήρχε μια τρύπα με πάσο, μέσα από την οποία βίδωνε και ξεβίδωνε ένα ξύλινο αδράχτι. Το κάτω μέρος του αδραχτιού ήταν στερεωμένο στο έδαφος μέσα σε μια βαριά στρογγυλή πέτρα. Στο κέντρο του αδραχτιού υπήρχε μία τρύπα, μέσα από την οποία περνούσε ένα στρογγυλό ξύλο, τα άκρα του οποίου λέγονταν



22. Εσωτερικό κτήματος Μερκούρη



23. Πιθάρια αποθήκευσης και ζύμωσης κρασιού του 19^{ου} αιώνα, κτήμα Μερκούρη



24. Όχημα μεταφοράς και επεξεργασίας των σταφυλιών, κτήμα Μερκούρη

σιερόσια και χρησίμευαν σαν λαβές, για το γύρισμα του αδραχτιού με την πέτρα από 2 άτομα. Όταν το αδράχτι γύριζε, η δοκός μαζί με το δικό της βάρος και το βάρος της πέτρας, πίεζε τα σανίδια και αυτά με τη σειρά τους τα σταφύλια, τα οποία συνέθλιβε. Έτσι γινόταν ο διαχωρισμός του μούστου από τα τσίπουρα. Ο μούστος έτρεχε μέσα σε μια πήλινη λεκάνη, τη δάνη, και στη συνέχεια πήγαινε στα πειθάρια. Υπάρχουν επίσης σε πολλά σπίτια, ξύλινα πιεστήρια για το σφίξιμο των σταφυλιών.

Όταν τελείωνε η ζύμωση, γινόταν το κούλιασμα. Ένα μικρό κοφίνι, η κουλιαστήρα, έμπαινε στη μέση του πιθαριού και το κρασί μαζευόταν και μεταγγιζόταν σε καθαρό και αποστειρωμένο πιθάρι. Η αποστείρωση γινόταν με κάπνισμα από θειάφι. Μέσα στο πιθάρι έμεναν τα τσαμπιά, τα κουκούτσια και ο φλοιός των σταφυλιών, τα λεγόμενα ζίβανα. Τα πιθάρια με το κρασί αφήνονταν ακόμη λίγες μέρες ανοιχτά να ολοκληρωθεί η ζύμωση και να καθαριστεί από τα κατακάθια, να κάτσει δηλαδή το κρασί. Στη συνέχεια, το πιθάρι κλεινόταν με το πούμα, στρογγυλή μαρμαρίνη πλάκα και σφραγιζόταν με γύψο, για να μην παίρνει αέρα, και το κρασί μέσα μέχρι να βρεθεί αγοραστής ή σε παλαιότερες εποχές, μέχρι να μεταφερθεί με τα ζώα για πώληση. Μετά το 1924 όταν ήρθαν τα πρώτα αμάξια, το κρασί έμπαινε σε βαρέλια. Το μέτρημα του κρασιού από τα πιθάρια στα βαρέλια γινόταν από τους μετρητές του κρασιού με τη χρήση σίγκινου δοχείου.

Την περίοδο αυτή, συνεπώς, σημειώνονται σημαντικές αλλαγές στις τεχνικές που χρησιμοποιούσαν στην παραγωγή. Την εμφάνισή του κάνει η πρώτη μορφή πιεστηρίου, αρχίζει να γίνεται η πρώτη υποτυπώδης αποστείρωση του κρασιού, ενώ για πρώτη φορά εμφανίζεται ακόμα η χρήση φιάλης και φελλού⁽²³⁾.

20^{ος} αιώνας μέχρι σήμερα

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες ευνοούν την ανάπτυξη της αμπελοργίας και της οινοποίησης στην Ελλάδα. Την εμφάνισή του κάνει για πρώτη φορά το εμφιαλωμένο κρασί στη δεκαετία του 60, ενώ την ίδια περίοδο γίνονται



25. Ξύλινο πιεστήριο, κτήμα Ρεπάνη



26. Μηχανικό πιεστήριο του 19^{ου} αιώνα, κτήμα Ρεπάνη

σοβαρές επενδύσεις σε εγκαταστάσεις και μηχανολογικό εξοπλισμό⁽²⁴⁾. Αυτό με την σειρά του οδηγεί σε ανοδική πορεία κατανάλωσης οίνου, ίδρυση γεωργικών συνεταιρισμών, νέες τεχνικές και σύγχρονα υλικά, ενώ σημαντική εξέλιξη γνωρίζει η οινοποίηση, όχι μόνο στα τεχνικά και μηχανικά μέσα, αλλά και στην αρχιτεκτονική των οινοποιείων. Τα τελευταία χρόνια όμως, παρατηρείται εγκατάλειψη της καλλιέργειας του αμπελιού, εξαιτίας του ανταγωνισμού από τρίτες χώρες.

Η ιστορία της σύγχρονης ελληνικής οινοπαραγωγής και η ανάπτυξη του εμφιαλωμένου κρασιού στην Ελλάδα ξεκινά τη δεκαετία του 1960. Τότε αρχίζουν να γίνονται και οι πρώτες σοβαρές επενδύσεις σε εγκαταστάσεις και μηχανολογικό εξοπλισμό με αποτέλεσμα τη θεαματική βελτίωση των ελληνικών κρασιών σε ότι αφορά την τεχνολογία.

Με το τέλος της στρατιωτικής χούντας και την κατάργηση των περιορισμών που αυτή είχε επιβάλει, η κατανάλωση οίνου συνέχισε την ανοδική της πορεία, μετακινούμενη αργά αλλά σταθερά από το χύμα κρασί στο εμφιαλωμένο⁽²⁴⁾. Οι νέες απαιτήσεις οδήγησαν σε νέες τεχνικές και νέα, πιο σύγχρονα υλικά. Η έκθλιψη γινόταν αρχικά σε ξύλινα πιεστήρια, τα οποία τελικά αντικαταστάθηκαν από τα σημερινά συνεχή, τα δρύινα βαρέλια διατήρησαν τη σπουδαιότητά τους, αλλά χρησιμοποιήθηκαν επίσης κάδοι απότσιμέντο, σμάλτο και ρυτίνη, τόσο για τη ζύμωση όσο και για την παλαίωση. Από τη δεκαετία του '80 στο λεξιλόγιο των οινοποιών προστέθηκαν οι όροι: πιεστήριο αέρα, ανοξειδωτες δεξαμενές και μονάδες ψύξης.

Περίοδος 1821 – 1860⁽²⁵⁾

Στο τέλος αυτής της περιόδου, η Ελλάδα είχε έκταση 47.516 τετραγωνικά χιλιόμετρα, αποτελούμενη από την Πελοπόννησο, τη Στερεά, την Εύβοια, τα νησιά του Αργοσαρωνικού, τις Κυκλάδες και τις Σποράδες. Σε αυτό το χώρο, η άμπελος κάλυπτε έκταση 500.000 στρεμμάτων και η σταφίδα 154.000 στρέμματα.



Περίοδος 1860 – 1911 ⁽²⁵⁾

Στην πενήνταετία αυτή, η καλλιέργεια της αμπέλου διπλασιάστηκε, ενώ της σταφίδας αυξήθηκε κατά 3,5 φορές. Ο διπλασιασμός της έκτασης της αμπέλου οφείλεται κυρίως στην επέκταση της αμπελοκαλλιέργειας αλλά επίσης, σε ποσοστό περίπου 35%, στην προσάρτηση των Ιονίων νήσων (1864) και της Θεσσαλίας (1881). Ωστόσο ο πρωταγωνιστής της εποχής ήταν η σταφίδα.

Περίοδος 1911 – 1927 ⁽²⁵⁾

Η περίοδος αυτή είναι ίσως η σημαντικότερη της νεοελληνικής ιστορίας αφού το 1913 – 14 προσαρτήθηκαν η Μακεδονία, η Ήπειρος, η Κρήτη, και τα νησιά του Αιγαίου, το 1920 προσαρτήθηκαν η Θράκη, η Ίμβρος και η Τένεδος ενώ το 1922, με τη Μικρασιατική καταστροφή, παραχωρήθηκαν η ανατολική Θράκη, η Ίμβρος και η Τένεδος. Για μια ολόκληρη δεκαετία η χώρα ήταν σε εμπόλεμη κατάσταση.

Το 1916 η αμπελουργία περνάει τα 2.000.000 στρέμματα, φράγμα που ουδέποτε υπερέβη, ούτε κατά την σύγχρονη εποχή. Ωστόσο γύρω στα 1920 και μετά η έκταση της αμπέλου μειώνεται σημαντικά. Η μείωση αυτή οφείλεται σε καταστροφές από την φυλλοξήρα.

Περίοδος 1928 – 1938 ⁽²⁵⁾

Κατά την τελευταία δεκαετία του μεσοπολέμου, η καλλιέργεια της αμπέλου σημειώνει σταθερή αύξηση και φτάνει το 1938 τα 1.850.000 περίπου στρέμματα. Σημαντική αύξηση εμφανίζει ωστόσο και η σταφιδάμπελος, όχι τόσο λόγω επέκτασης της κορινθιακής σταφίδας όσο λόγω της εμφάνισης μιας νέας ποικιλίας, της σουλτανίνας. Η καλλιέργεια της σουλτανίνας άρχισε να διαδίδεται μετά το 1916 στην Κορινθία και την Κρήτη.

Η αμπελοκαλλιέργεια όμως, που το 1860 αντιπροσώπευε συνολικά το 21.4% της καλλιεργούμενης έκτασης σε επίπεδο χώρας, το 1937 δεν ξεπερνούσε το 11% αφού η συνολική καλλιεργούμενη γη πέρασε από τα 24.000.000 στα 3.000.000 στρέμματα.





Στάδια οινοποιητικής διαδικασίας

Με τον όρο οινοποίηση εννοείται το σύνολο των διαδικασιών που οδηγούν από το σταφύλι στο κρασί. Η οινοποίηση διακρίνεται σε ερυθρή (παραγωγή ερυθρών κρασιών) και λευκή (παραγωγή λευκών κρασιών). Στην ερυθρή οινοποίηση χρησιμοποιούνται φυσικά ερυθρές ποικιλίες. Ωστόσο, οι χρωστικές ουσίες υπάρχουν αποκλειστικά στη φλούδα των κόκκινων σταφυλιών. Επομένως για να πάρουμε κόκκινο κρασί, στην εκχύλιση συνυπάρχουν για ένα διάστημα τόσο η φλούδα όσο και ο χυμός. Αν αφαιρεθεί η φλούδα τότε παίρνουμε λευκό κρασί ακόμα και από κόκκινη ποικιλία. Η βασική διαφορά επομένως, μεταξύ ερυθρής και λευκής οινοποίησης είναι ακριβώς η παραμονή ή όχι της φλούδας μαζί με τον χυμό στην εκχύλιση ⁽²⁶⁾.



Παραλαβή και διαλογή της πρώτης ύλης

Τα φρέσκα και πλήρως ωριμασμένα σταφύλια προτιμώνται ως πρώτη ύλη για την οινοποίηση. Τα σταφύλια που αφήνονται ώστε να φθάσουν στην πλήρη ωριμότητα στην άμπελο ή που είναι μερικώς ξηρά από την έκθεση στον ήλιο μετά τη συγκομιδή εμφανίζουν υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη ως αποτέλεσμα της φυσικής απώλειας ⁽²⁷⁾.

Η μεταφορά πρέπει να αφήνει ανέπαφα τα σταφύλια και να είναι γρήγορη. Αυτό επιτυγχάνεται με τη χρησιμοποίηση μεταφορικών μέσων, όπως καλάθια, τελάρια, που δεν προκαλούν μεγάλες πιέσεις στα σταφύλια. Για λόγους ευκολίας η υποδοχή των σταφυλιών γίνεται σε μία σταφυλοδόχο.



Γλευκοποίηση

Στην μηχανική επεξεργασία περιλαμβάνεται η έκθλιψη (σπάσιμο) των σταφυλιών για να πάρουμε το χυμό τους, ο απορραγισμός, δηλαδή ο



27. Σταφυλοδόχος



28. Δεξαμενές ζύμωσης

Σύγχρονες εγκαταστάσεις
Οινοποιείου Παπαγιαννάκου

χωρισμός του σταφυλοπολτού από τα τσάμπουρα, το στράγγισμα για τον διαχωρισμό του χυμού που εκρέει πριν από κάθε συμπίεση και τέλος, η συμπίεση του σταφυλοπολτού για τη παραλαβή του σακχαρούχου χυμού. Η όλη αυτή διαδικασία ονομάζεται και γλευκοποίηση, η διαδικασία δηλαδή κατά την οποία εξάγεται το γλεύκος (ή αλλιώς μούστος) από το σταφύλι ⁽²⁸⁾.

Για τη έκθλιψη του μούστου χρησιμοποιούνται διάφορες μέθοδοι, συνηθέστερα με χρήση ειδικών μηχανημάτων που συνθλίβουν το σταφύλι ανάμεσα σε περιστρεφόμενους κυλίνδρους ενώ η παραδοσιακή από τα αρχαία χρόνια μέθοδος ήταν αυτή του πατήματος των σταφυλιών στο ληνό ή πατητήρι, η οποία πλέον χρησιμοποιείται μόνο για μικρή παραγωγή και όχι στα μεγάλα οινοποιεία.

Ζύμωση

Στη συνέχεια ακολουθεί η διαδικασία της ζύμωσης. Το οινόπνευμα που περιέχει το κρασί παράγεται από τα σάκχαρα του μούστου με την αντίδραση της αλκοολικής ζύμωσης που επιτελείται από ειδικά ένζυμα. Οι ζυμομύκητες υπάρχουν αδρανοποιημένοι στο φλοιό των σταφυλιών και καθώς έρχονται σε επαφή με τον μούστο πολλαπλασιάζονται και επιτελούν τη ζύμωση ⁽²⁹⁾. Ο έλεγχος της θερμοκρασίας κατά την αλκοολική ζύμωση είναι απαραίτητος ώστε 1) να διευκολύνει την ανάπτυξη της ζύμης, 2) να εξαχθούν τα αρωματικά συστατικά και το χρώμα από τη φλούδα, 3) να επιτρέψει τη συσσώρευση των επιθυμητών παραπροϊόντων, και 4) να αποτρέψει την υπερβολική αύξηση της θερμοκρασίας που έχει ως αποτέλεσμα την καταστροφή των ζυμών. Η επαφή με τον αέρα πρέπει να περιοριστεί ώστε να αποφευχθεί η οξειδωση κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Σε πολύ μεγάλα δοχεία ο όγκος του διοξειδίου του άνθρακα που αποβάλλεται είναι ικανός ώστε να αποτρέψει την είσοδο του αέρα. Η ζύμωση των κανονικών μούστων ολοκληρώνεται συνήθως σε δέκα έως τριάντα ημέρες. Μετά το τέλος των ζυμώσεων ακολουθεί προσεκτικό απογέμισμα της δεξαμενής, με σκοπό να αποφευχθούν οι οξειδώσεις. Τους πρώτους μήνες που ακολουθούν, το κρασί έχει ανάγκη μεταγγίσεων που σκοπό έχουν να το απαλλάξουν από τα στερεά υπολείμματα που καθιζάνουν φυσιολογικά κατά την διάρκεια της ζύμωσης.



29. Βαρέλια ωρίμανσης

Ωρίμανση

Ιδιαίτερη αξία έχει, επίσης, και η διαδικασία ωρίμανσης του κρασιού. Με τον όρο αυτό εννοούμε την παραμονή του κρασιού σε δρύινα βαρέλια (ή ανοξειδωτα δοχεία) και το σύνολο των διεργασιών που γίνονται εκεί. Αντίθετα, η παλαίωση του κρασιού αναφέρεται στον χρόνο που περνάει το κρασί στη φιάλη μέχρι να καταναλωθεί. Η διαφορά έγκειται στο γεγονός πως στην ωρίμανση έχουμε συμμετοχή του οξυγόνου ενώ στην παλαίωση όχι ⁽³⁰⁾.

Πολλά κρασιά βελτιώνονται κατά την παραμονή τους στο βαρέλι, ωστόσο διαφορετικά είδη κρασιού χαρακτηρίζονται από διαφορετική διάρκεια ζωής. Η διάρκεια της ωρίμανσης του ποικίλλει και συνήθως κυμαίνεται από μερικούς μήνες έως λίγα χρόνια. Γενικά ελάχιστα κρασιά έχουν διάρκεια ζωής άνω των 50 ή 100 ετών, ενώ τα περισσότερα φθάνουν στην ποιοτική τους κορύφωση εντός μερικών χρόνων.



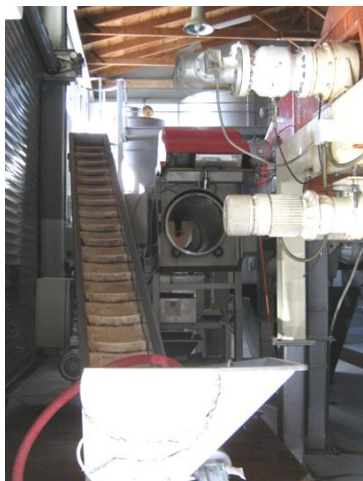
30. Εμφιαλωτήριο

Εμφιάλωση

Η τελευταία διαδικασία είναι αυτή της εμφιάλωσης, η οποία αν και απαιτεί μικρό χρονικό διάστημα σε σχέση με τον συνολικό χρόνο οινοποίησης, αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για την μελλοντική εξέλιξη του κρασιού. Με τον όρο εμφιάλωση, σήμερα, εννοούμε κάθε εργασία που γίνεται στον ορισμένο αυτό χώρο παραγωγής, δηλαδή το εμφιαλωτήριο. Τα τρία βασικά μηχανήματα είναι το πλυντήριο φιαλών, η γεμιστική (πλήρωση φιαλών) και το πωματικό μηχάνημα. Η κυριότερη μέθοδος πωματισμού των εμφιαλωμένων κρασιών είναι η τοποθέτηση φελλού, ή τα πρόσφατα εμφανιζόμενα πλαστικά πώματα. Ο οινολογικός ρόλος του φελλού είναι να απομονώνει το κρασί από τους μικροοργανισμούς και να εμποδίζει την διείσδυση του αέρα ⁽³¹⁾. Είναι, τέλος, πιθανόν να αναμειχθούν κρασιά από διαφορετικά βαρέλια πριν το κρασί μπει στο μπουκάλι.



31. Αποθήκη φιαλών



32. Μηχάνημα διαλογής σταφυλιών για την παρασκευή κρασιού



33. Δεξαμενές ζύμωσης

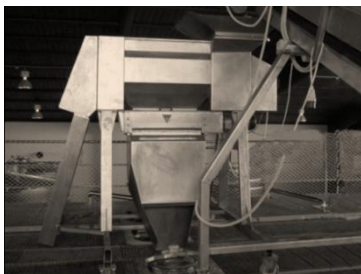
Σύγχρονες εγκαταστάσεις
Οινοποιείου Σπυρόπουλου

Σύγχρονη οινοποιία

Με το πέρασμα των χρόνων οι άνθρωποι αποφάσισαν να χρησιμοποιήσουν τα μηχανικά πιεστήρια για να υποκαταστήσουν τους πατητάδες, ώστε να εκχυμώνουν τα σταφύλια από την αρχή με μηχανικά μέσα. Έτσι η δουλειά στα οινοποιεία έγινε λιγότερο κουραστική, αλλά έπαψε να είναι γιορτή. Ακόμη και τα χειροκίνητα πιεστήρια, που τυχόν σώθηκαν βρίσκονται πια σε διάφορα μουσεία οίνου ή στους εκθεσιακούς χώρους των οινοποιητικών εγκαταστάσεων. Τα σύγχρονα πιεστήρια είναι αυτοματοποιημένα. Ο επισκέπτης ενός σύγχρονου οινοποιείου της εποχής μας νιώθει δέος όταν βρίσκεται μπροστά στα τεράστια πιεστήρια, χωρίς να γνωρίζει τον τρόπο λειτουργίας τους και κυρίως το έργο που επιτελούν.

Κι όμως η λειτουργία τους βασίζεται σε μία πολύ απλή αλήθεια : τα μηχανήματα είναι τόσο τελειοποιημένα και αυτοματοποιημένα, ώστε εκτελούν με σωστότερο τρόπο τις δουλειές που έκαναν παλαιότερα οι άνθρωποι στις παραδοσιακές κάβες. Είναι εργάτες υψηλής εξειδίκευσης, που εργάζονται σύμφωνα με τις προδιαγραφές που τους ορίζει ο χειριστής, ο οποίος παρακολουθεί, και στην ανάγκη συντονίζει αυτή την προγραμματισμένη λειτουργία τους ⁽³²⁾.

Η «γλυκοποίηση» των σταφυλιών, δηλαδή η σειρά των εργασιών που οδηγούν στην απελευθέρωση του χυμού των σταφυλιών και την παραλαβή καθαρού «γλεύκου» (μούστου), είναι μία από τις βασικές διαφορές μεταξύ της παραδοσιακής οινοποιίας και της σύγχρονης τεχνολογίας. Τα άσπρα σταφύλια έρχονται στα οινοποιεία μέσα σε παραδοσιακά κοφίνια τρύγου ή σε πλαστικά τελάρα, αλλά δεν παραμένουν πια στα πατητήρια όπου υφίστανται διάφορες αλλοιώσεις και βακτηριακές προσβολές. Χωρίς άσκοπες καθυστερήσεις, το περιεχόμενο των κοφινιών και των τελάρων αδειάζεται στον κάδο ενός πιεστηρίου, που μόλις γεμίσει, αρχίζει να πιέζει μαλακά τα σταφύλια με εξαρτήματα τα οποία διαφέρουν ανάλογα με το σύστημα κατασκευής του, και καθώς περιστρέφεται αργά γύρω από τον άξονά του, απελευθερώνεται ο χυμός και απομακρύνονται τα στερεά μέρη



34. Αντλία για μεταφορά σταφυλιών



35. Δεξαμενές ζύμωσης



36. Χώρος πάνω από τις δεξαμενές

Σύγχρονες εγκαταστάσεις
Οινοποιείου Σεμέλη

των σταφυλιών. Ο χυμός που εκρέει από το πιεστήριο στέλνεται αυτόματα σε δεξαμενές «απολάσωσης», όπου παραμένει επί 12 έως 24 ώρες σε χαμηλή θερμοκρασία, οπότε κατακάθεται η «λάσπη», που αποτελείται από όλα τα ανεπιθύμητα στερεά σώματα ⁽³³⁾. Στη συνέχεια ο καθαρός πλέον χυμός σταφυλιών μεταφέρεται με σωλήνες στις δεξαμενές «ζύμωσης», όπου γίνεται ο βρασμός και η μετατροπή του γλεύκους σε κρασί.

Δηλαδή τα πιεστήρια υποκαθιστούν τους «ληνοβάτες» ή «πατητάδες», οι δεξαμενές απολάσωσης τον «πλεκτόν υλιστήρα» και οι σωληνώσεις αυτόματης μεταφοράς του γλεύκους την οινοχόη της αρχαιότητας και τον ξύλινο κουβά της λαογραφίας. Η σειρά των εργασιών είναι ίδια από αρχαιότατων χρόνων μέχρι σήμερα. Η διαφορά έγκειται στον τρόπο εκτέλεσής τους, που συνεπάγεται λιγότερο ανθρώπινο μόχθο.

Οι δεξαμενές ζύμωσης και αποθήκευσης του κρασιού είναι από ανοξείδωτο χάλυβα, και δεν προσδίδουν καμία ξένη ουσία στο περιεχόμενό τους. Το εύκολο πλύσιμό τους μάλιστα, απομακρύνει τον κίνδυνο βακτηριακών προσβολών. Στην προστασία από τέτοιες προσβολές αποβλέπει η απαστράπτουσα καθαριότητα του εμφιαλωτηρίου, καθώς και οι εγγυημένες καθαριότητας φιάλες. Για όλους αυτούς τους λόγους το εμφιαλωμένο κρασί ταξιδεύει πια χωρίς να αλλοιώνεται, ακόμη και όταν είναι χαμηλόβαθμο. Τα παλαιότερα χρόνια τα κρασιά που περιείχαν πολύ οινόπνευμα δεν αλλοιώνονταν εύκολα κατά την αποθήκευση και την μεταφορά τους, όπως συνέβαινε με τα φτωχά σε οινόπνευμα κρασιά. Σήμερα που υπάρχουν άλλοι τρόποι προστασίας των κρασιών από την δράση των βακτηρίων, η περιεκτικότητα σε οινόπνευμα δεν έχει πια την ίδια σημασία ⁽³⁴⁾.

Ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια έχει σημειωθεί μία ραγδαία εξέλιξη πάνω στις οινοποιητικές τεχνικές που θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως επανάσταση της οινολογίας. Η χρησιμοποίηση λοιπόν της τεχνολογίας προηγμένου εξοπλισμού, ικανού να ελέγχει με ακρίβεια την κάθε φάση της διαδικασίας από την άφιξη των σταφυλιών μέχρι την εμφιάλωση του κρασιού, έχει αλλάξει τη μορφή της οινοπαραγωγής και έχει συμβάλει αποτελεσματικά στην ποιοτική αναβάθμιση του οίνου.



37. Χημικό Εργαστήριο
Οινοποιείου Σπυρόπουλου

Όταν σχεδιάζουμε σήμερα ένα οινοποιείο, βασικός παράγοντας είναι το είδος του κρασιού που παράγεται, καθώς και ο τρόπος παραγωγής που κάθε παραγωγός επιλέγει. Οι χώροι των οινοποιείων διατάσσονται γραμμικά και συνήθως σε διαφορετικά επίπεδα, επιτυγχάνοντας έτσι μία βαρομετρική οργάνωση.

Υπήρχε και από παλιά ένας κεντρικός χώρος (πυρήνας) που διοχετεύει τα στέμφυλα για την παραγωγή του κρασιού και εξάγει τα έτοιμα μπουκάλια (χώρος υποδοχής-εξαγωγής). Ο χώρος ωρίμανσης του κρασιού σε βαρέλια και οι δεξαμενές μπορούν να βρίσκονται σε υπόγειο χώρο αρκεί αυτός να αερίζεται, για την αποφυγή των αναθυμιάσεων που προκαλεί η ζύμωση. Η κάβα βυθισμένη στο έδαφος, προσπαθεί να ακολουθήσει την παραδοσιακή διαμόρφωση οινοποιείων και τις αρχές βιοκλιματικού σχεδιασμού, που απαιτεί την κατασκευή φεγγιτών σε αυτό το χώρο.

Τα σύγχρονα οινοποιεία διαθέτουν επίσης εργαστήριο ποιοτικού ελέγχου. Στο χώρο αυτό πραγματοποιούνται οι αναλύσεις για τον έλεγχο των προϊόντων από το σταφύλι μέχρι την εμφιάλωση. Στα παλαιότερα οινοποιεία είτε δεν γίνονταν αναλύσεις, είτε διέθεταν εξωτερικούς συνεργάτες, όταν ξεκίνησε να αναπτύσσεται αυτός ο ερευνητικός τομέας.

38. Οινοποιείο Παπαγιαννάκου



Διαδικασία	Αρχαία χρόνια	Ρωμαϊκή περίοδος	Βυζαντινή περίοδος
Γλευκοποίηση	-Οι Αιγύπτιοι χρησιμοποιούν το πρώτο μηχανικό πιεστήριο -Πάτημα σταφυλιών σε λίθινα πατητήρια	-Εμφανίζονται οι πρώτοι ληνοί ορθογωνικής διατομής	-Αρχίζουν να χρησιμοποιούνται στεγανοποιημένα πατητήρια -Σύνθλιψη με τα πόδια
Ζύμωση	-Για την ζύμωση και την ανάμειξη του οίνου με νερό, διαθέτουν ειδικά σκεύη, τους κρατήρες	-Οι ρωμαίοι συνηθίζουν να αναμινύουν το κρασί με θαλασσινό νερό ή μέλι χρησιμοποιώντας τους παλαιότερους κρατήρες	-Ο χυμός των σταφυλιών οδηγείται στον λουτήρα -Τα λιωμένα σταφύλια συχνά υπόκεινται σε δεύτερη επεξεργασία με τη χρήση πρέσας
Ωρίμανση	-Το κρασί φυλάσσεται σε πιθάρια θαμμένα μέσα στη γη για 3-4 χρόνια	-Την περίοδο αυτή συνηθίζουν να καταναλώνουν το κρασί αμέσως μετά την ανάμειξη, χωρίς την διαδικασία της ωρίμανσης	-Η αποθήκευση γίνεται σε μεγάλα δοχεία, όπου ωριμάζει 8-10 μήνες, έως ότου κατακάσει το ίζημα, ώστε να μεταγγιστεί σε αμφορείς.
Εμφιάλωση	-Το κρασί εμφιαλώνεται σε ασκούς ή σε σφραγισμένους πήλινους αμφορείς, αλειμμένους με πίσσα για να μένουν στεγανοί	-Το κρασί εξακολουθεί να φυλάσσεται σε ασκούς, ενώ κάνουν την εμφάνισή τους τα πρώτα γυάλινα δοχεία	-Η εμφιάλωση εξακολουθεί να γίνεται σε ασκούς

Μεσαίωνας	19 ^{ος} αιώνας	20 ^{ος} αιώνας	Σήμερα
-Ορθογώνιοι ληνοί -Πάτημα από τους ληνοβάτες	-Τα σταφύλια οδηγούνται στον ληνό -Μηχανικό πιεστήριο(σύστημα με ξύλινες σανίδες και αδράχτι) -Ξύλινα πατητήρια	-Τα ξύλινα πιεστήρια αντικαθίστανται από τα συνεχή	-Η έκθλιψη γίνεται σε σταφυλοδόχους (περιστρεφόμενοι κύλινδροι) -Τα πατητήρια χρησιμοποιούνται μόνο για μικρή παραγωγή
-Το γλεύκος περνάει από το ληνό διαμέσου κάποιου είδος φίλτρου στο υπολήνιο	-Ο μούστος τρέχει μέσα σε μια πλήλινη λεκάνη, τη δάνη, και στη συνέχεια οδηγείται στα πιθάρια	-Τοποθέτηση δοχείων ζύμωσης σε κρύο δωμάτιο -Χρήση κρύων σωλήνων μέσα στο δοχείο ζύμωσης -Χρήση σωληνώσεων με διπλό τοίχωμα με κρύο νερό στον περιβάλλοντα σωλήνα, -Δοχείο που περιέχει ψυκτικές σπείρες	-Ανοξειδωτες δεξαμενές επενδυμένες με μανδύα ψύξης -Χρήση εναλλακτών θερμότητας
-Η ωρίμανση γίνεται ακόμα σε μεγάλα δοχεία, μέχρι να μεταγγιστεί το κρασί σε αμφορείς	-Δρύινα βαρέλια -Κάδοι από τσιμέντο, σμάλτο και ρητίνη -Το κρασί μαζεύεται με ένα μικρό κοφίνι και μεταγγίζεται σε καθαρό και αποστειρωμένο πιθάρι.	-Για την ωρίμανση εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται τα δρύινα βαρέλια	-Δρύινα βαρέλια -Ανοξειδωτα δοχεία
-Το κρασί αποθηκεύεται ακόμα σε ασκούς	-Για πρώτη φορά εμφανίζεται η χρήση φιάλης και φελλού.	-Δημιουργούνται τα πρώτα εμφιαλωτήρια, τα οποία γεμίζουν σε σχετικά μικρό χρονικό διάστημα με κρασί τις φιάλες.	-Ειδικό εμφιαλωτήριο όπου αποστειρώνεται το μπουκάλι, γεμίζει με κρασί, και ακολουθεί ο πωματισμός

39. Διάγραμμα Οινοποίησης από την αρχαιότητα ως σήμερα

Κτήμα Μερκούρη



40. Όψη παλιών κτιρίων του
Οινοποιείου

41. Όψη σύγχρονων κτιρίων του
Οινοποιείου



Από τα ελάχιστα ελληνικά παραδείγματα αποκατάστασης και προσθήκης αποτελεί το ιστορικό οινοποιείο Μερκούρη, στο οποίο θα γίνει μια σύντομη αναφορά.

Το Κτήμα Μερκούρη βρίσκεται στη Δυτική Πελοπόννησο, στο Κορακοχώρι Ηλείας. Πρόκειται για ένα παλιό, μεγάλο αγρόκτημα, με ιστορία 140 χρόνων στην παραγωγή οίνου, ελαιολάδου και παλαιότερα, κορινθιακής σταφίδας. Η ίδρυση του κτήματος ανάγεται στο έτος 1864, το 1930 κατασκευάζεται μέσα στο κτήμα ένα σύγχρονο για την εποχή του οινοποιείο, με υπόγειες δεξαμενές 300 t περίπου, το οποίο θα παραμείνει σε λειτουργία μέχρι το έτος 1960. Από το 1987, με την 3η και 4η γενιά της οικογένειας, αρχίζει μια νέα, συστηματική προσπάθεια για την αναβίωση της οινοπαραγωγικής δραστηριότητας του κτήματος με παραγωγή τυποποιημένων κρασιών. Στα πλαίσια αυτής της προσπάθειας ανασυγκροτούνται, εκσυγχρονίζονται και επεκτείνονται οι παλιές εγκαταστάσεις του οινοποιείου και ανανεώνονται οι αμπελώνες με νέες φυτεύσεις ⁽³⁵⁾.

Από άποψη τοπογραφίας, το Κτήμα καταλαμβάνει μια ορθογώνια περίπου έκταση και αποτελείται από ένα επίπεδο, σχεδόν οριζόντιο τμήμα στο οποίο έχουν αναπτυχθεί οι αμπελώνες, οι ελαιώνες, οι κτιριακές εγκαταστάσεις του οινοποιείου και οι κατοικίες της οικογένειας και από μια πλαγιά, η οποία κατηφορίζει προς τη θάλασσα και είναι κατάφυτη.

Οι κτιριακές εγκαταστάσεις του Κτήματος Μερκούρη περιλαμβάνουν την κατοικία της οικογένειας, το κτιριακό συγκρότημα του οινοποιείου, τις υπόγειες κάβες, το κτίριο της παλιάς ταβέρνας και του στάβλου, όπου σήμερα στεγάζεται το μικρό λαογραφικό Μουσείο και το παρεκκλήσι του Κτήματος.

Το κτιριακό συγκρότημα του οινοποιείου αποτελείται από μια σειρά ισόγειων λιθόκτιστων κτιρίων σε επαφή, με δίρριχτες ξύλινες στέγες, καθώς και ορισμένα νεώτερα κτίρια. Στα κτίρια περιλαμβάνεται η παλαιότερη οικοδομή του Κτήματος (1874) με τη χαρακτηριστική πέτρινη κιονοστοιχία της, η οποία υπήρξε η αρχική κατοικία της οικογένειας. Ακολούθησε η κατασκευή των



42. Δρύινα βαρέλια ωρίμανσης του κρασιού

υπόλοιπων κτιρίων, τα οποία στο παρελθόν στέγασαν το παλιό οινοποιείο και το ελαιοτριβείο. Σήμερα όλοι οι χώροι ανακαινισμένοι, μαζί με τις νεώτερες προσθήκες, στεγάζουν το εκσυγχρονισμένο οινοποιείο της Εταιρείας, λειτουργικά προσαρμοσμένοι στις ανάγκες του. Περιλαμβάνουν την Υποδοχή και τους χώρους Διοίκησης της Εταιρείας, το Χημείο, το Εμφιαλωτήριο, το Χώρο Ετικεταρίσματος, Χώρους παραγωγής (οινοποίησης) και Αποθηκευτικούς χώρους. Έχει διατηρηθεί μέρος του παλαιού εξοπλισμού με χαρακτήρα μουσειακό, ενώ μια παλιά υπόγεια δεξαμενή κρασιού έχει μετατραπεί σε μικρό χώρο γευσιγνωσίας. Στα κτίρια αυτά, προστέθηκαν πρόσφατα το κτίριο των οινοποιητών και η αποθήκη των έτοιμων προϊόντων του Οινοποιείου.

Μια σειρά υπόγειων αιθουσών, συνολικής επιφάνειας 650 m², σε επαφή μεταξύ τους αλλά και με τα κεντρικά κτίρια του οινοποιείου, αποτελούν τις υπόγειες κάβες του Κτήματος Μερκούρη. Εδώ, σε δρύινα γαλλικά βαρέλια, ωριμάζουν τα κόκκινα κρασιά της Εταιρείας και παλαιώνονται τα γεμάτα μπουκάλια πριν δοθούν στην κατανάλωση σε κλιματιζόμενους χώρους. Σε αυτούς περιλαμβάνεται και το εμφιαλωτήριο του ελαιολάδου καθώς και ο ψυκτικός θάλαμος για τα σταφύλια που κατά την οινοποίηση ακολουθούν την διαδικασία της κρυσταλλοποίησης.

Μια συλλογή από παλιά αγροτικά εργαλεία και μηχανήματα του Κτήματος στεγάζεται στο χώρο των παλιών στάβλων που έχουν μετατραπεί σε ένα μικρό λαογραφικό μουσείο. Παλιά άροτρα, στροφυλιές, μάκινες, μικρά και μεγαλύτερα αντικείμενα συνδεδεμένα με την καλλιέργεια του αμπελιού, της κορινθιακής σταφίδας, της ελιάς και των προϊόντων τους εικονογραφούν τη γεωργική ιστορία και δραστηριότητες του Κτήματος Μερκούρη και των ανθρώπων του.

Όσον αφορά την αποκατάσταση των παλιών κτιρίων, επιχειρήθηκαν οι ελάχιστες δυνατές επεμβάσεις, όπως οι τοπικές ενισχύσεις με σκυρόδεμα και η αύξηση του ύψους στο χώρο των δεξαμενών για την καλύτερη λειτουργία του χώρου. Οι προσθήκες προσομοιάζουν στα παλιά κτίρια μέσω της μίμησης της μορφής (απλοί επιμήκεις όγκοι με δίρριχτη στέγη) αλλά με σύγχρονα υλικά: σκυρόδεμα αντί για πέτρα, ελενίτ αντί για κεραμοσκεπή.



43. Λαογραφικό Μουσείο



2

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΜΕΛΕΤΗΣ

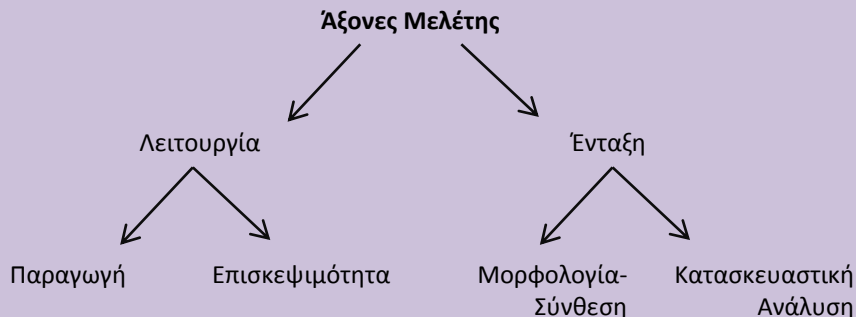
Άξονες Μελέτης



Στην προσπάθεια μας να μελετήσουμε με εμπειριστατωμένο και διεξοδικό τρόπο τα πέντε παραδείγματα οινοποιείων που έχουμε επιλέξει, κρίναμε σκόπιμο να εστιάσουμε τόσο στο πρακτικό- λειτουργικό κομμάτι, όσο και στο καίριο θέμα της σχέσης με τα υπάρχοντα κτίρια και το τοπίο. Τα στοιχεία αυτά καθορίζουν τους δύο κύριους άξονες μελέτης, τη **Λειτουργία** και την **Ένταξη**, καθώς επεμβαίνοντας σε ένα παλιό οινοποιείο, ο αρχιτέκτονας καλείται να απαντήσει αφενός στον τρόπο διεξαγωγής της οινοποίησης, και αφετέρου, στο διάλογο του παλιού κτιρίου με τις νέες εγκαταστάσεις..

Όσον αφορά τη Λειτουργία, οι βασικές κατευθύνσεις μελέτης κινούνται γύρω από την Παραγωγική Διαδικασία, δηλαδή τον τρόπο οργάνωσης της γραμμής οινοποίησης, και την Επισκεψιμότητα, που αναφέρεται στους κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους για την υποδοχή του κοινού. Ενδιαφέρον παρουσιάζει η χωροθέτηση των τεσσάρων σταδίων παραγωγής οίνου (Γλευκοποίηση, Ζύμωση, Ωρίμανση, Εμφιάλωση) καθώς και η συρραφή τους με τους επισκέψιμους χώρους.

Ο δεύτερος άξονας μελέτης, που σχετίζεται με την Ένταξη, περιλαμβάνει τη Μορφολογική Ανάλυση, δηλαδή τη συνθετική επεξεργασία της προσθήκης, και την Κατασκευαστική Ανάλυση, που αφορά την τεχνική δόμησης του κτιρίου και την υλικότητά του, καθώς και τυχόν αναφορές στο υπάρχον κτίσμα. Στο κομμάτι αυτό εξετάζεται η ατμόσφαιρα που επιδιώκει να δημιουργήσει ο αρχιτέκτονας, με τη βοήθεια της ογκοπλασίας και της χωρικής εξέλιξης του κτιρίου αλλά και της πατινας των υλικών.





Με βάση τους παραπάνω άξονες μελετώνται και αναλύονται πέντε παραδείγματα προσθήκης σε οινοποιεία, που προέρχονται από μεσογειακές χώρες . Η επιλογή οφείλεται στις κοινές κλιματολογικές συνθήκες καθώς και στη μακρόχρονη παράδοση στην οινοποίηση, που δικαιολογεί την ύπαρξη παλαιών μονάδων παραγωγής κρασιού.

Για τη μεθοδικότερη εξέταση των παραδειγμάτων γίνεται μια ομαδοποίηση με κριτήριο το περιβάλλον, φυσικό ή δομημένο, στο οποίο εντάσσεται το κάθε οινοποιείο, καθώς ο παράγοντας αυτός είναι καθοριστικός για τον τρόπο επίλυσης της εκάστοτε προσθήκης.

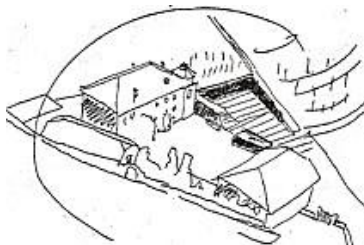


Έτσι, οι τρεις πρώτες περιπτώσεις μελέτης, τα Manincor Winery, Julian Chivite και Casa da Torre, αναπτύσσονται σε τοπίο με εκτεταμένες καλλιέργειες αμπελώνων και γενικά απουσία κτισμένων παρεμβάσεων. Συγκεκριμένα, το Manincor δέχεται μια τέτοια προσθήκη ώστε εκ πρώτης όψεως να μην επηρεάσει το τοπίο , σε δεύτερη ανάγνωση όμως, η τελική εικόνα των αμπελώνων είναι αποτέλεσμα προσεκτικού σχεδιασμού του περιβάλλοντος χώρου. Από την άλλη, το οινοποιείο Chivite μαζί με τους αμπελώνες, αποτελεί συνολικά απόρροια τεχνητού σχεδιασμού, ενώ το Casa da Torre, λειτουργεί συμπληρωματικά με τις ήδη υπάρχουσες εκτάσεις αμπελιών.

Στη δεύτερη κατηγορία εντάσσεται το οινοποιείο Sattler, το οποίο τοποθετείται σε ένα πυκνοδομημένο ιστό και σε περιορισμένο χώρο οικοπέδου, και γι' αυτό το λόγο ακολουθεί τη μικρή κλίμακα των γύρω κτιρίων. Τέλος, ξεχωριστό παράδειγμα αποτελεί η προσθήκη της Zaha Hadid στο οινοποιείο Lopez de Heredia η οποία είναι μικρής έκτασης και περιορίζεται σε ένα περίπτερο επισκεπτών. Θα μπορούσε ωστόσο να συμπεριληφθεί στη συγκεκριμένη κατηγορία, καθώς η νέα κατασκευή είναι σχεδιασμένη σε κατοικημένο περιβάλλον.

Manincor Winery

Τοποθεσία → Caldaro, Ιταλία
Ομάδα αρχιτεκτόνων → Walter
Angonese, Rainer Koberl, Sylvia
Boday
Έτος κατασκευής → 2004



Κατασκευασμένο το 1608 από τον Hieronymus Manincor, το κτήμα Manincor βρίσκεται στη νότια πλευρά της περιοχής Überetscher. Οι πάνω από 48 στρέμματα αμπελώνες τοποθετούνται ανάμεσα στους λόφους που περιβάλλουν τη λίμνη Caldaro στο βορειότερο κομμάτι της Ιταλίας. Η ήπια κλίση, ο ήλιος και οι καταπράσινοι αυτοί λόφοι δημιουργούν ένα εξαιρετικό περιβάλλον για την παραγωγή εκλεκτών κρασιών. Το ιστορικό αυτό συγκρότημα με το υπέροχο αρχοντικό, επεκτάθηκε προσεκτικά το 2004 μετά από μελέτη των αρχιτεκτόνων Walter Angonese, Rainer Koberl, Sylvia Boday για να συμπεριλάβει τις νέες εγκαταστάσεις του οινοποιείου, χωρίς να διαταράξει το τοπίο με τους αμπελώνες ⁽³⁶⁾. Όπως στα περισσότερα σύγχρονα οινοποιεία, δίνεται ιδιαίτερη βαρύτητα τόσο στην λειτουργικότητα της παραγωγής, όσο και στην επισκεψιμότητα. Το νέο κτιριακό συγκρότημα αποτελείται από τρεις στάθμες και ένα ανεξάρτητο περίπτερο και στεγάζει κύριους χώρους, που περιλαμβάνουν τους χώρους παραγωγής και τους χώρους επίσκεψης- υποδοχής κοινού, και βοηθητικούς χώρους για αποθηκευτικές και διοικητικές λειτουργίες. Σε γενικές γραμμές οι λειτουργίες διατάσσονται περιμετρικά του χώρου υποδοχής, υπάρχει δηλαδή ένας «πυρήνας» που μοιράζει στους χώρους. Η προσθήκη τοποθετείται δίπλα και σε κάποιες στάθμες επικοινωνεί με το παλιό κτίριο, ενώ είναι στο μεγαλύτερο μέρος της υπόσκαφη, λόγω των ειδικών απαιτήσεων θερμοκρασίας και υγρασίας των χώρων οινοποίησης.

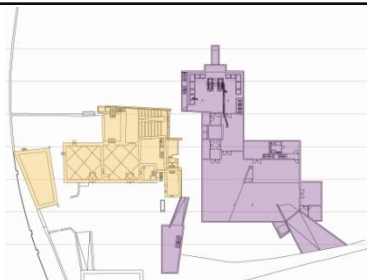


44. Όψη οινοποιείου Manincor

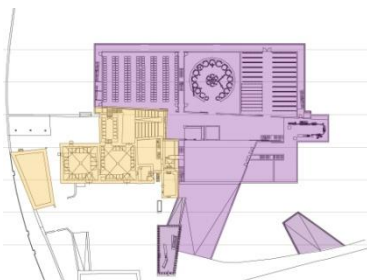


45. Αεροφωτογραφία οινοποιείου Manincor

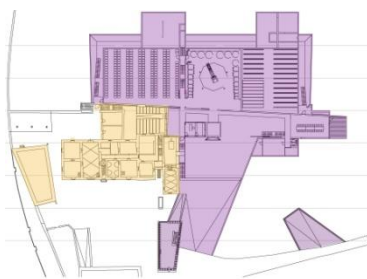
Σύγχρονες επεμβάσεις σε
παλιά οινοποιεία



Στάθμη -1



Στάθμη 0



Στάθμη +1



0 10 20 30 40 50 60 (m)



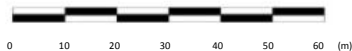
Διαγράμματα παλαιών και νέων
εγκαταστάσεων



Νέες εγκαταστάσεις



Παλιές εγκαταστάσεις



Τοπογραφικό



46. Αμπελώνες κτήματος Manincor



47. Αποθήκη εξοπλισμού και οχημάτων μεταφοράς σταφυλιών



48. Δεξαμενές ζύμωσης



49. Δεξαμενές ζύμωσης

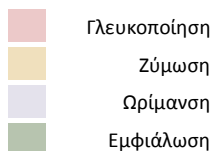
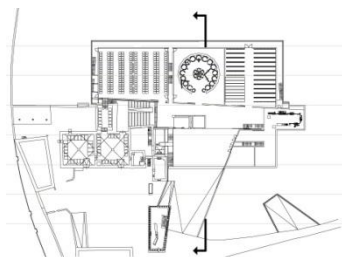
Λειτουργία Παραγωγική διαδικασία

Οι χώροι διατάσσονται στο χώρο όπως μια τεράστια μηχανή και ακολουθούν τις προδιαγραφές της οινοποίησης με τέτοιο τρόπο ώστε να επιτρέπει την πραγματοποίηση των διαδικασιών με τη μέγιστη δυνατή ομαλότητα και χωρίς περιττές δαπάνες ⁽³⁷⁾. Σημαντικό χαρακτηριστικό της οινοποιητικής αυτής μονάδας είναι ότι το κρασί μεταφέρεται με τη βοήθεια της βαρύτητας και όχι με κάποιο τρόπο τεχνητής άντλησης (πρόκειται δηλαδή για ένα ισοβαρικό οινοποιείο), γεγονός που εγγυάται την άριστη ποιότητα του τελικού προϊόντος και καθορίζει σε σημαντικό βαθμό τη διάρθρωση των λειτουργιών.

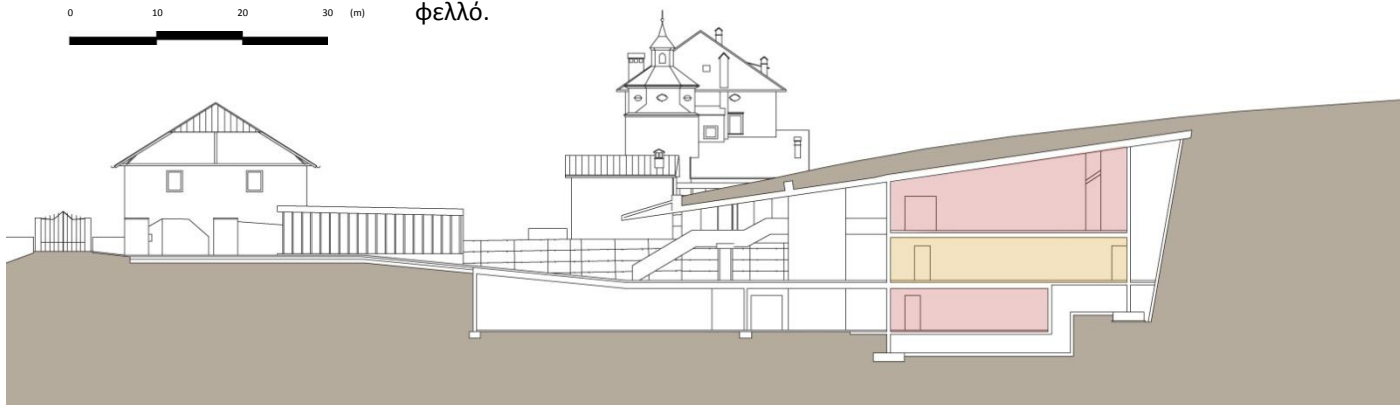
Η παραγωγική διαδικασία περιλαμβάνει 4 βασικά στάδια τα οποία οργανώνονται κατά μήκος αλλά και καθ' ύψος στους χώρους του οινοποιείου. Οι παραγωγικές λειτουργίες μοιράζονται στις τρεις στάθμες του νέου κτιρίου και σε μία του παλιού (στάθμη ισογείου) και οργανώνονται κυρίως στη βόρεια πτέρυγα του κτιρίου.

Η διαδικασία της γλευκοποίησης τοποθετείται στο κέντρο της λειτουργικής πτέρυγας και διατάσσεται καθ' ύψος λόγω της ισοβαρικής λειτουργίας του οινοποιείου. Αρχικά η συλλογή των σταφυλιών πραγματοποιείται στον πρώτο όροφο όπου υπάρχει άμεση πρόσβαση στον αμπελώνα με ένα διακριτό ορθογώνιο υποδοχέα από όπου εισέρχονται τα σταφύλια. Για την έκθλιψη του μούστου, τα σταφύλια οδηγούνται στο υπόγειο, όπου βρίσκονται ειδικά μηχανήματα γλευκοποίησης καθώς και μεγάλες δεξαμενές.

Στη συνέχεια ακολουθεί η διαδικασία της ζύμωσης η οποία τοποθετείται κεντρικά της πτέρυγας στη στάθμη ισογείου. Ο μούστος, αφού έχει απομονωθεί από τα σταφύλια και καθαριστεί από κάθε ανεπιθύμητο ένζυμο, μεταγγίζεται σε μεγάλες ανοξείδωτες δεξαμενές και υπόκειται σε αλκοολική



0 10 20 30 (m)

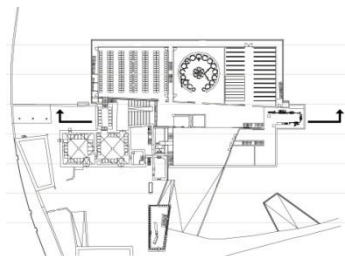


ζύμωση. Οι δεξαμενές αυτές διατάσσονται κυκλικά και περιβάλλονται από μία ενιαία μεμβράνη ψύξης που εξασφαλίζει σταθερές θερμοκρασίες χειμώνα-καλοκαίρι. Το κελάρι, κρυμμένο πλέον κάτω από τους αμπελώνες, παρέχει τις ιδανικές συνθήκες για οινοποίηση καθώς διατηρεί την ποιότητα των κρασιών με φυσικό αερισμό, και εκμεταλλεύεται τη θερμότητα από τη γη.

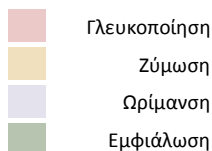
Ιδιαίτερη αξία έχει επίσης και η διαδικασία ωρίμανσης του κρασιού. Λόγω της μεγάλης ιστορίας του οινοποιείου του Manincor, μπορεί κανείς να επισκεφτεί ακόμα τα παλιά κελάρια που σώζονται στο ισόγειο των παλιών εγκαταστάσεων, όπου αποθηκευόταν το κρασί για να ωριμάσει πριν καταναλωθεί. Σήμερα, στις νέες εγκαταστάσεις του οινοποιείου υπάρχουν αρκετά μεγάλοι χώροι στο ισόγειο και τον πρώτο όροφο, στα δύο άκρα της λειτουργικής πτέρυγας, όπου τα κρασιά φυλάγονται και ωριμάζουν μέσα σε βαρέλια ή σε μπουκάλια, ανάλογα με τις απαιτήσεις της κάθε ποικιλίας.

Η τελευταία διαδικασία είναι αυτή της εμφιάλωσης. Σε άμεση σύνδεση και επαφή με τον χώρο ωρίμανσης, η εμφιάλωση οργανώνεται στο ισόγειο με σύγχρονα μηχανήματα και χώρους φύλαξης άδειων φιαλών. Με τα μηχανήματα αυτά, αποστειρώνεται το μπουκάλι και γεμίζει με κρασί, ενώ στη διαδικασία εμφιάλωσης περιλαμβάνεται και ο πωμισμός των φιαλών με φελλό.

Διάγραμμα παραγωγικών λειτουργιών στην
εγκάρσια τομή



Η οργάνωση των χώρων αντιστοιχεί ακριβώς στη ροή της παραγωγής. Η απόφαση να τοποθετηθούν όλες οι λειτουργίες υπόγεια δεν ακολουθεί μόνο επιφανειακά μια παράδοση αιώνων, αλλά παράλληλα επιλύει λειτουργικές απαιτήσεις μέχρι την παραμικρή λεπτομέρεια. Οι χώροι φύλαξης- παλαίωσης είναι σε μεγαλύτερο βάθος χτισμένοι, όπου η θερμοκρασία είναι πιο σταθερή. Σε αυτή τη θέση το μικροκλίμα του κελαριού είναι πιο ευνοϊκό, εκεί το κρασί βρίσκει την ηρεμία που χρειάζεται. Το σύνολο του συγκροτήματος περιβάλλεται από διάδρομο, ο οποίος, σαν μια μεμβράνη, εγγυάται την ιδανική θερμοκρασία των χώρων ⁽³⁷⁾. Τα συστήματα κυκλοφορίας της υγρασίας και εξαερισμού (με τη βοήθεια των νέων τεχνολογιών) εξασφαλίζουν ιδανική υγρασία και σταθερές θερμοκρασίες όλο το χρόνο.



Η αρχιτεκτονική του νέου κτιρίου αποφεύγει τις νέες τεχνολογίες, καθώς ο χώρος και η παράδοση επιτρέπουν άλλες, πιο άμεσες λύσεις. Δηλαδή, δεν υπάρχουν ιδεολογικές αποφάσεις, αλλά περισσότερο αποφάσεις που λαμβάνουν υπόψη, με σεβασμό, τον κυρίαρχο ρόλο του παλαιότερου κτίσματος.

Τέλος, πρέπει να αναφερθεί ότι η γεωθερμική ενέργεια και η ξυλεία από τα γειτονικά δάση καθιστούν το Manincor λιγότερο εξαρτημένο από φυσικό αέριο και σύγχρονες διεθνείς πολιτικές: αυτάρκεια στη σύγχρονη εποχή, ακριβώς όπως το οινοποιείο είχε σχεδιαστεί ώστε να είναι αυτόνομο στις αρχές του 17ου αιώνα ⁽³⁷⁾.



Διάγραμμα παραγωγικών λειτουργιών στην διαμήκη τομή

Σύγχρονες επεμβάσεις σε
παλιά οινοποιεία



50/51. Δρύινα βαρέλια ωρίμανσης
του κρασιού

Διαγράμματα των παραγωγικών λειτουργιών
του οινοποιείου

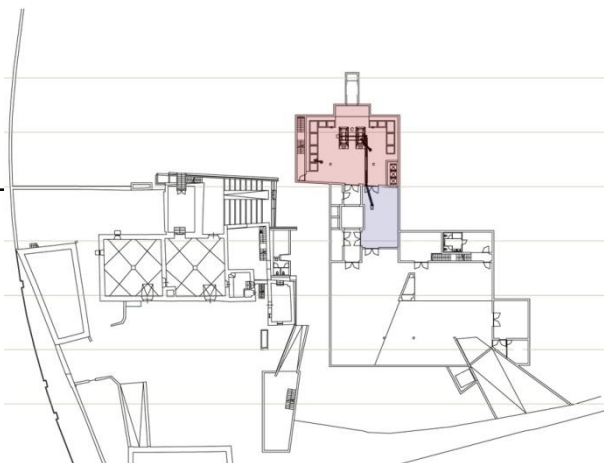
- Γλευκοποίηση
- Ζύμωση
- Ωρίμανση
- Εμφιάλωση



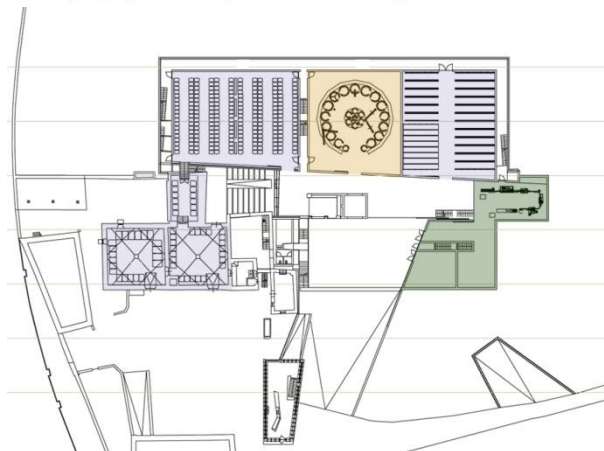
0 10 20 30 40 50 60 (m)



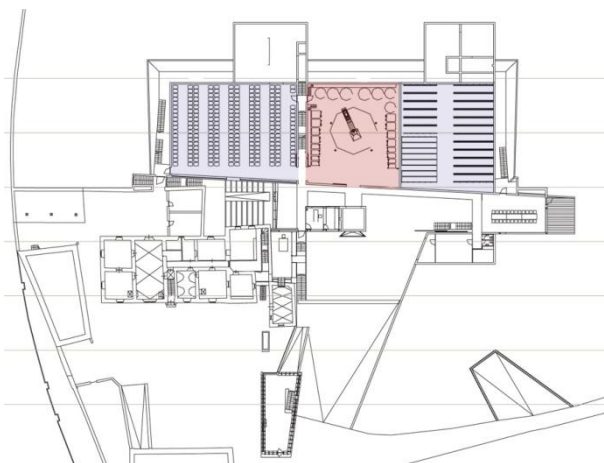
Στάθμη -1



Στάθμη 0



Στάθμη +1





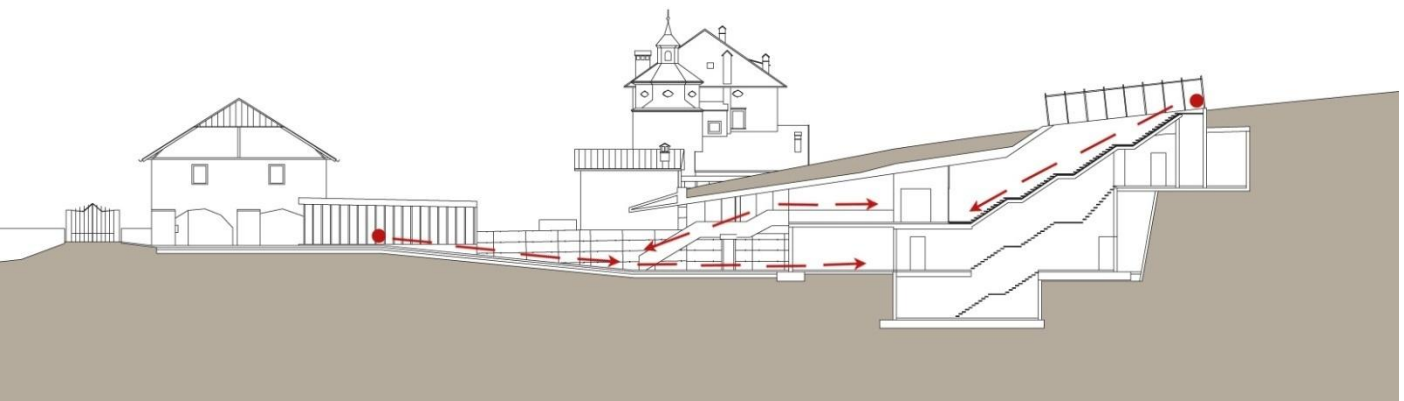
52. Περίπτερο πώλησης



53. Ράμπα εισόδου για τους επισκέπτες

Επισκεψιμότητα

Το κτήμα, και συγκεκριμένα οι εγκαταστάσεις του οινοποιείου παρέχουν τη δυνατότητα να τα επισκεφθεί κανείς και παράλληλα να δοκιμάσει τις διάφορες ποικιλίες κρασιών που παράγονται. Επισκέψιμοι χώροι του οινοποιείου αποτελούν το αυτόνομο περίπτερο πώλησης και οι στάθμες ισόγειο και ορόφου του κυρίως κτιρίου. Οι κινήσεις οργανώνονται από ένα κύριο εγκάρσιο άξονα και δύο δευτερεύουσες κατακόρυφες κινήσεις εκατέρωθεν του χώρου υποδοχής, δίνοντας τη δυνατότητα επιλογής εναλλακτικών τρόπων περιήγησης στο οινοποιείο. Η είσοδος των επισκεπτών πραγματοποιείται στο ισόγειο από τη μεγάλη ράμπα εισόδου που βρίσκεται νότια του κτιρίου. Η ράμπα οδηγεί σε ένα διευρυμένο χώρο υποδοχής που με τη σειρά του δίνει πρόσβαση στους χώρους παραγωγής (ζύμωση, ωρίμανση, εμφιάλωση) που βρίσκονται στην ίδια στάθμη. Στη συνέχεια ο επισκέπτης οδηγείται στην ενδιάμεση στάθμη του παλιού οινοποιείου όπου μπορεί να θαυμάσει τους παλιούς χώρους ωρίμανσης του κρασιού. Τέλος, στην α' στάθμη συνεχίζεται η επίσκεψη στους χώρους παραγωγής η οποία καταλήγει στην αίθουσα γευσιγνωσίας από όπου δίνεται η διεξόδος στους αμπελώνες μέσω κλίμακας ανόδου.



Διάγραμμα της κυκλοφορίας των επισκεπτών στην εγκάρσια τομή

Σύγχρονες επεμβάσεις σε
παλιά οινοποιεία



54. Αίθουσα γευσιγνωσίας



55. Διοικητικοί χώροι

Διαγράμματα των επισκέψιμων και μη χώρων
του οινοποιείου

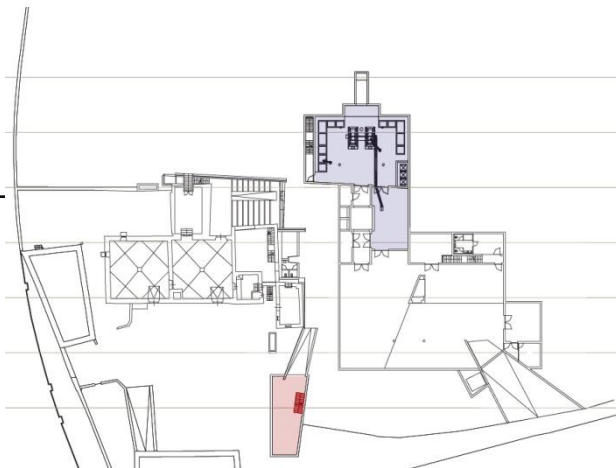
- Επισκέψιμοι χώροι
- Χώροι παραγωγής-μη προσβάσιμοι στο κοινό
- Χώροι παραγωγής-προσβάσιμοι στο κοινό
- Κινήσεις επισκεπτών



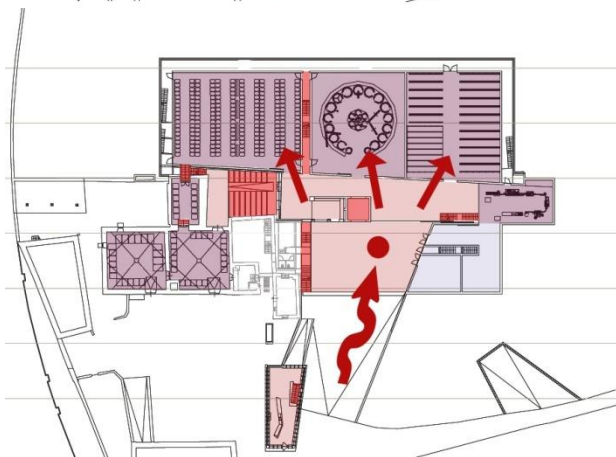
0 10 20 30 40 50 60 (m)



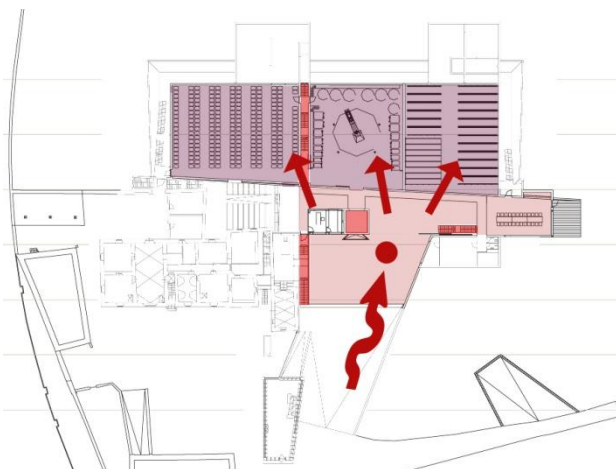
Στάθμη -1



Στάθμη 0



Στάθμη +1





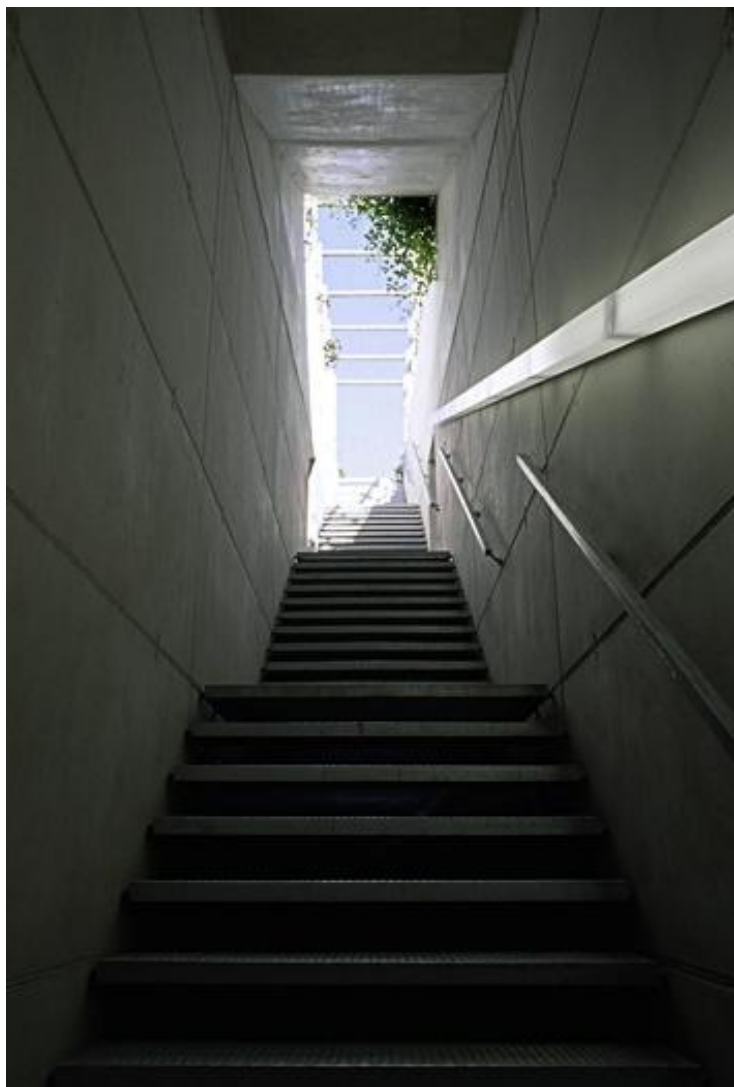
56. Κλίμακα ανόδου στην α' στάθμη



57. Κεντρική είσοδος και περίπτερο



58. Χώροι φύλαξης φιαλών



59. Κλίμακα που οδηγεί στους αμπελώνες



60. Όψη παλιού κτιρίου
του οινοποιείου



61. Είσοδος επισκεπτών από την
κεντρική ράμπα



62. Όψη αίθουσας γευσιγνωσίας

Ένταξη Μορφολογία- Σύνθεση

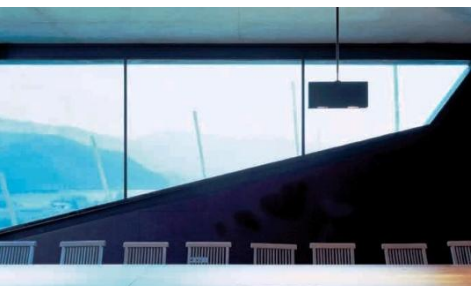
Η «προσθήκη» είναι ο κατάλληλος όρος σε αυτή την περίπτωση για να ερμηνεύσει τη στάση των αρχιτεκτόνων απέναντι στο έργο. Σχετίζεται με την αποδοχή του υπάρχοντος κτιρίου, μια διαλεκτική οπτική που δεν αποτυγχάνει να λάβει υπ' όψιν «μετασχηματισμένη ιστορία και αγαπημένα τοπία». Όπως ισχυρίζονται και οι ίδιοι οι αρχιτέκτονες που ανέλαβαν την επέκταση του οινοποιείου, «Στόχος μας ήταν η επέκταση και ελπίζουμε ότι πέτυχε». Ένα ζητούμενο σε μια τέτοιου είδους κτιριακή παρέμβαση σε αυτό το «ευλογημένο» μέρος, είναι η επίτευξη κοινωνικοπολιτικής ορθότητας: σύγχρονη αρχιτεκτονική όχι μόνο ως μέσο προσωπικής ικανοποίησης βασιζόμενη σε αφηρημένες αρχές, αλλά κυρίως στο περιεχόμενο του ζωντανού περιβάλλοντος. Αυτός ο τρόπος σκέψης ξεπερνά αμιγώς γεωγραφικές και ιστορικές διαστάσεις, επιχειρώντας μια εννοιολογικού περιεχομένου αντιμετώπιση⁽³⁸⁾.

Το νέο οινοποιείο των αμπελώνων Manincor παρά τη δυναμική μορφή του, αποκτά τη γοητεία του από την επιφανειακή εντύπωση ότι είναι «κρυμμένο» μεταξύ του τοπίου και των αρχικών κτιρίων. Ωστόσο, μετά από κοντινή εξέταση, η εντύπωση αυτή τελικά διαλύεται, δεδομένου ότι έχουμε να κάνουμε με μια φόρμα της αρχιτεκτονικής, η οποία κυρίως υπάρχει μέσα από έμμεσες αναφορές, αλλά κατορθώνει και εκδηλώνεται πολύ ρητά. Αυτό το είδος της αρχιτεκτονικής δεν ισχυριζόμαστε ότι σχηματίζει μια αυτόνομη μονάδα, η οποία είναι σε θέση να καθορίσει ένα χώρο και κάποιου είδους λειτουργικότητα ανεξάρτητα και έξω από ένα πολύπλοκο σύστημα που την περιβάλλει. Γίνεται κατανοητό σε μια πολύ πιο κυριολεκτική έννοια, ότι αυτό που διακυβεύεται εδώ είναι η δυναμική σχέση με το τοπίο, την ιστορία και τη λειτουργία, η οποία παρευρίσκεται στη γένεση του κτιρίου σε όλα τα διάφορα επίπεδα, και έτσι οδηγεί σε μια ανοιχτή κατάσταση που κατά την πρώτη ματιά ενδέχεται να εκλάβουμε ως «αόρατη»⁽³⁸⁾.

Στόχος είναι περισσότερο η επανερμηνεία του τοπίου παρά η αλλαγή του-έτσι κι αλλιώς, είναι αδύνατο να εξαφανιστούν 30.000 m². Για τον λόγο αυτό,



63. Αναδιπλώσεις στη στέγη λόγω τοπιογραφίας

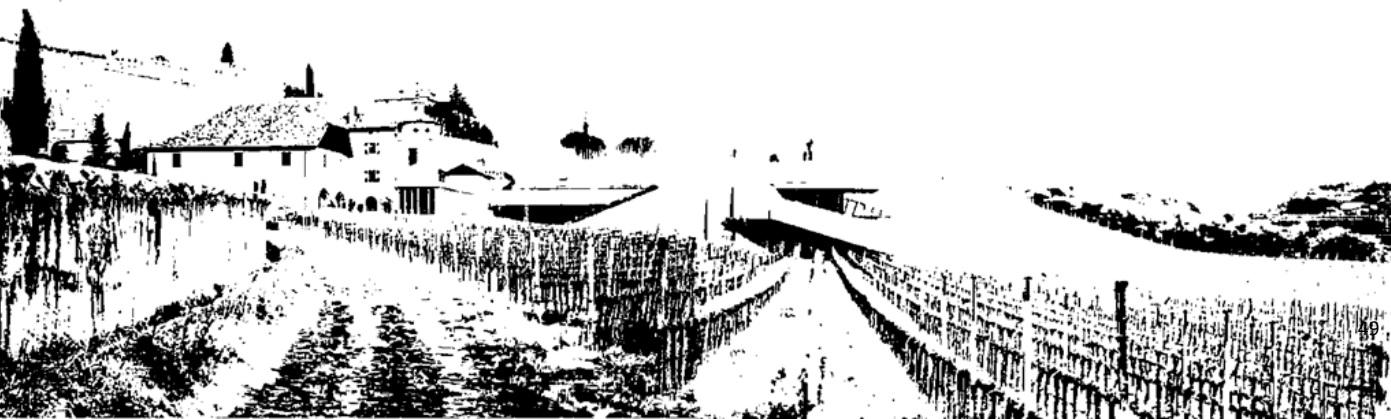


64. Εσωτερική θέαση προς τους αμπελώνες

οι αρχιτέκτονες έλαβαν υπ' όψη τις υπάρχουσες συνθήκες του κτιρίου και του τοπίου στον σχεδιασμό του νέου τμήματος, χωρίς αυτό να υποκύπτει στη μίμηση, μέσω μιας υπερφίαλης προσαρμογής ή απόκρυψης του καινούριου.

Παρότι τα 3000 τετραγωνικά μέτρα νέου χρηστικού χώρου είναι σχεδόν αποκλειστικά υπόγεια, μια καθαρή αρχιτεκτονική γλώσσα που βασίζεται στο μοντέρνο είναι έκδηλη- μολονότι με μερικό και έμμεσο τρόπο. Η γλώσσα αυτή είναι που επιτρέπει στον παρατηρητή να συνδυάσει και να επανασυνθέσει τις γιγαντιαίες και μνημειακές παραμέτρους αυτής της αρχιτεκτονικής. Η προσθήκη χαρακτηρίζεται από σχετική μορφολογική ασάφεια, εφ' όσον στον εξωτερικό παρατηρητή δεν προβάλλονται ευδιάκριτα οι λειτουργικές ενότητες μέσω των κτιριακών όγκων. Μόνο μεμονωμένες συνιστώσες έρχονται στην επιφάνεια δίνοντας μια αρμονική σχετική κλίμακα στο έργο (παρά τη μεγάλη απόλυτη κλίμακά του) και λειτουργώντας ως προέκταση σε συσχέτιση με τα προϋπάρχοντα στοιχεία. Οι συνιστώσες αυτές δεν παύουν να είναι λειτουργικά συνδεδεμένες με το περιβάλλον τοπίο οινοποιίας (πωλητήριο, αίθουσα γευσιγνωσίας, είσοδος).

Το μονοπάτι (Kreuzleiten) προς τους άνω αμπελώνες και οι θεάσεις μέσα και έξω προσδιορίζουν τη χωρική αντίληψη, συνθέτουν το κτίριο και του προσδίδουν προσανατολισμό. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα την δημιουργία αναδιπλώσεων και κεκλιμένων τοίχων, όχι λόγω ροπής προς τον πρωτότυπο σχεδιασμό, αλλά κυρίως ως απάντηση στην τοπιογραφία. Το τοπίο έπρεπε παράλληλα να αποτελεί «κελάρι μέσα στον αμπελώνα», στοιχείο που υπογραμμίζεται από τον ιδιαίτερο κατασκευαστικό σχεδιασμό⁽³⁸⁾.





65. Είσοδος επισκεπτών διαμορφωμένη με παραδοσιακή πέργκολα

Ο Walter Angonese, ένας από τους αρχιτέκτονες του νέου οινοποιείου, αναφερόμενος στο κελάρι, μιλάει συχνά για ένα προσαρμοσμένο κουστόμι, το οποίο θα μπορούσε να απεικονίζει τον παραλληλισμό μεταξύ ραφιναρισμένης οινοποίησης και ραφιναρισμένης αρχιτεκτονικής σκέψης ⁽³⁹⁾. Η υπόγεια κατασκευή καθιστά δυνατή την εκμετάλλευση του γεωφυσικού δυναμικού, ενώ την ίδια στιγμή, το κελάρι παραμένει έξω από την τάση θεαματικής και σκηνογραφικής παραγωγής, που χαρακτηρίζουν τα σύγχρονά του οινοποιεία. Η δημιουργία υπόσκαφου κτιρίου και η φύτευση αμπελιών από πάνω ξεπερνά τον εξωραϊσμό του τοπίου: απομονώνει και ξεκαθαρίζει το στόχο.



66. Διάδρομος κίνησης των επισκεπτών μέσα στο οινοποιείο

Η τοπογραφία και τα συνδεδεμένα μονοπάτια, καθορίζουν την στοίχιση του συγκροτήματος, δημιουργώντας μια αισθητική που αβίαστα συνδυάζεται όχι μόνο με τη διαδικασία, αλλά επίσης με την κληρονομιά του παλιού οινοποιείου και των αμπελώνων. Ο αμπελώνας λίγο πολύ χρησιμοποιείται και επεκτείνεται όπως ένα παλιό κτίριο – μία ευρύτερη έννοια του τοπίου είναι συνεπώς και μία ευρύτερη έννοια ενός κτιρίου. Η νέα αρχιτεκτονική επικοινωνεί με το περιβάλλον γύρω της μόνο μέσα από ορισμένα σημεία και ορισμένες μονάδες: τις εισόδους, το δωμάτιο γευσιγνωσίας που εξέρχεται από το κελάρι, και το πωλητήριο, που τοποθετείται στο μεσοδιάστημα μεταξύ του παλιού βιομηχανικού κτιρίου και του νέου σχεδίου.

Η φιλοσοφία της αρχιτεκτονικής υποστηρίζεται από τις καλλιτεχνικές παρεμβάσεις στις διεπαφές μεταξύ του νέου συγκροτήματος με το παλιό κτίριο και τον αμπελώνα. Αυτό δημιουργεί συνδέσεις οι οποίες επιπλέον απεικονίζουν τον ανοιχτό χαρακτήρα του συγκροτήματος. Στη διασταύρωση του παλιού με το νέο βιομηχανικό κτίριο, ο εικαστικός Manfred Alois Mayr ψέκασε έναν τοίχο με ένα υλικό που έχει ως βάση το χαλκό δίνοντας την αίσθηση της πατίνας του χρόνου, μία ακόμα έμμεση αναφορά στην παράδοση και την ιστορία. Ένας άλλος καλλιτέχνης, ο Erik Steinbrecher έκτισε την έξοδο στην κορυφή του αμπελώνα, η οποία αποτελεί μία παραδοσιακή πέργκολα φτιαγμένη από μέταλλο και η οποία αποκαλύπτεται μόνο με μία δεύτερη ματιά ⁽⁴⁰⁾.



Στην προκειμένη περίπτωση, η αρχιτεκτονική σύλληψη αντανακλάται πάλι μέσα από καλλιτεχνικά μέσα: γίνεται το παλιό να προσομοιώνεται και να συμβολίζεται με το καινούριο, το φυσικό με το τεχνητό, ή μήπως συμβαίνει το ακριβώς αντίθετο; Δεν είμαστε σε θέση να αποφασίσουμε, και δεν χρειάζεται, καθώς στην περίπτωση του Manincor, αυτό που διαπραγματευόμαστε είναι ανοιχτές διαδικασίες, οι οποίες στοχεύουν προς όλες τις κατευθύνσεις ⁽⁴¹⁾.

Συνοψίζοντας, θα πρέπει να αναφέρουμε ότι το έργο αναπτύχθηκε έτσι ώστε να συνδυάσει τις υψηλές απαιτήσεις του πελάτη σχετικά με την οινοποίηση του, και τις απόψεις των αρχιτεκτόνων αναφορικά με τον τόπο, το περιβάλλον και τον σύγχρονο κόσμο. Πρόκειται για ένα φιλόδοξο πρόγραμμα παραγωγής που χαρακτηρίζεται από μία ιδιαίτερη πολυπλοκότητα, καθώς καλείται να συνδυάσει την υψηλή ποιότητα οινοποίησης με την παραγωγή απλών κρασιών.

Το οινοποιείο του Manincor, αποτελεί ένα μέρος που ευνοεί δυνατές μετατροπές, και που μπορεί να σχεδιαστεί με ποικίλους τρόπους χωρίς καμία διαφωνία. Η αντιπαράθεση του τεχνητού με το φυσικό, του παλιού με το νέο, αλλά και η συσχέτιση της μορφής με την λειτουργία δεν παραμένουν ανεπηρεάστες και αμετάβλητες από αυτή την ανάπτυξη. Η ιδιαίτερη πατίνα που έχουν αφήσει τα παλιά βιομηχανικά κτίρια, σε συνδυασμό με μια διαλεκτική προσέγγιση στη συνθετικότητα και την υλικότητα, τη μηχανική, το χώρο και το φως συνολικά προτίθενται να προσδώσουν σε κάθε δωμάτιο μια δική του μοναδική ταυτότητα. Αυτό που προκύπτει στην συγκεκριμένη περίπτωση του Manincor, είναι μία μορφή σχεδιασμού του τοπίου, που όμως δεν μπορούμε πια να θεωρήσουμε ως φυσικό.

Επιλέγοντας το «χτίσιμο πάνω σε κάτι», οι αρχιτέκτονες του Manincor κατορθώνουν να μετασχηματίσουν τη λειτουργία σε μορφή με μια αμεσότητα που κρίσιμα συνεισφέρει στο ταίριασμα μορφής και περιεχομένου.

67. Εξωτερικός διάδρομος κίνησης των επισκεπτών



68. Εργασίες κατασκευής των νέων εγκαταστάσεων



69. Οι σύγχρονες εγκαταστάσεις, από εμφανές σκυρόδεμα



70. Μεταλλικά ανοίγματα και στέγαστρα

Ανάλυση Κατασκευής

Το σύγχρονο κτίριο κατασκευάζεται από οπλισμένο σκυρόδεμα, μοναδική ίσως επιλογή λόγω της εκτεταμένης υπόγειας κατασκευής. Το σκυρόδεμα παραμένει εμφανές και ανεπίχριστο τόσο στο εξωτερικό (σε όση επιφάνεια είναι ορατή) όσο και στο εσωτερικό της κατασκευής. Ευρεία χρήση έχει και το μέταλλο, με τη χρήση μεγάλων διατομών για τη μόρφωση ανοιγμάτων με ευρύ πλάτος, μεταλλικής σχάρας για δάπεδα κίνησης, κτλ. Η μέθοδος που έχει επιλεγεί για τον σχεδιασμό των στοιχείων αυτών είναι συμβατική και χρησιμοποιείται ως σύγχρονη εναλλακτική των ξύλινων διατομών. Το γυαλί εφαρμόζεται στα μεγάλα ανοίγματα του κυρίως κτιρίου με θέα τους αμπελώνες και ως βασικό υλικό πλήρωσης στο ανεξάρτητο μικρής κλίμακας περίπτερο πώλησης. Παράλληλα, το ξύλο βρίσκει περιορισμένη εφαρμογή, ως υλικό πλήρωσης του περιπτέρου, ως στοιχείο διαμόρφωσης εσωτερικών χώρων (κάβα, κελάρι) στην κύρια κατασκευή και στον υπαίθριο χώρο για τη δημιουργία αρχιτεκτονικών κατασκευών (π.χ πέργκολες) και δαπέδων.

Υλικά σύγχρονου σχεδιασμού, όπως το μέταλλο και το σκυρόδεμα, αντιμετωπίζονται με τρόπο που επιτρέπει τη μελλοντική τους αλλοίωση, ώστε να αποκτήσουν την πατίνα του χρόνου και παρά τη διαφοροποίηση τους από τα υλικά δόμησης του παλιού κτιρίου, επιτυγχάνουν την ίδια ποιοτική πληρότητα και αισθητική ομοιογένεια με το τοπίο και το παλιό οινοποιείο. Ακόμη και μέσω της υλικότητας δηλαδή, η οποία αποφεύγει επιμελώς τη μίμηση, δίνονται σύγχρονες απαντήσεις σε ζητήματα ένταξης νέων κατασκευών σε ένα ιδιαίτερο τοπίο.

Το υψηλής ποιότητας σκυρόδεμα υφίσταται τις επιδράσεις του χρόνου, τόσο στο χρώμα όσο και στην υφή, προδίδοντας έτσι την ηλικία του, όπως οι παλιές λιθοδομές, ενώ μικρές λεπτομέρειες το κάνουν να ξεχωρίζει: Σκουριασμένα μεταλλικά στοιχεία τα οποία φανερώνουν τα σημάδια που αφήνει ο χρόνος αποτυπώνοντας την ιστορία του κτιρίου και συνδέοντάς την με τη μακρόχρονη πορεία και εξέλιξη του κρασιού. Μαύρα τμήματα έχουν σχεδιαστεί ώστε να προσδώσουν θεατρική ατμόσφαιρα όπως αυτή στο έργο



71. Το ξύλο χρησιμοποιείται για την πλήρωση του περιπτέρου

των Γάλλων υπαρξιστών. Ο φωτισμός τεχνητής και φυσικής προέλευσης, ο οποίος εισέρχεται στοχευμένα από τα προσεκτικά σχεδιασμένα ανοίγματα και διαχέεται στο χώρο ενισχύει την εντύπωση θεατρικού σκηνικού και συντελεί στη μύηση του επισκέπτη στην τελετουργία του κρασιού ⁽⁴¹⁾. Η επιλεκτική παρουσία του ξύλου δεν έχει στόχο να δημιουργήσει ρουστίκ ατμόσφαιρα καταφεύγοντας στη μίμηση των παλιών κτισμάτων και γενικά της παραδοσιακής αρχιτεκτονικής, αλλά επηρεάζεται μόνο όπου έχει νόημα, στα ράφια ή τα βαρέλια. Μια αντίληψη αποκατάστασης της φύσης ⁽⁴¹⁾. Όλα αυτά τα συστατικά καλύπτουν τις αρχιτεκτονικές δεσμεύσεις και με την ποικίλη εναλλαγή στη χρήση τους σε συνδυασμό με το αποτύπωμα του χρόνου που με τον καιρό θα είναι εμφανές στην κατασκευή, επιτυγχάνεται η ένταξη στο τοπίο των αμπελώνων. Πάνω απ' όλα, είναι το κρσί του Manincor και όχι το κτίριο που πρέπει να βρίσκεται στο προσκήνιο ⁽⁴¹⁾.



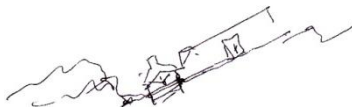
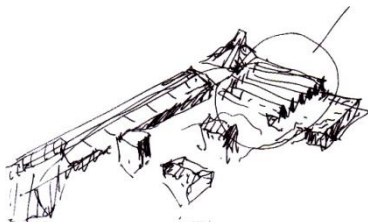
72. Το εσωτερικό διαμορφώνεται σαν θεατρικό σκηνικό



73. Μαύρα μεταλλικά ανοίγματα ενισχύουν την θεατρικότητα

Julian Chivite Winery

Τοποθεσία → Arinzano, Navarra-
Ισπανίας
Ομάδα αρχιτεκτόνων →
Rafael Moneo
Έτος κατασκευής → 2001



74. Διαγράμματα συνθετικής
πορείας του Moneo

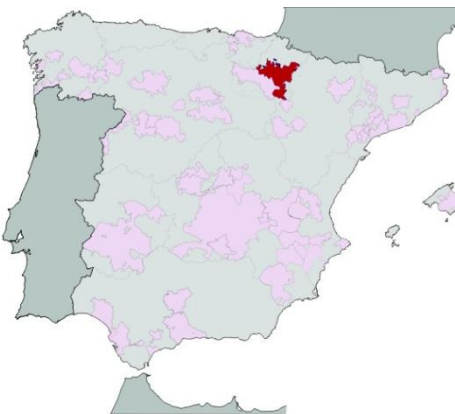
75. Ναός του 18^{ου} αιώνα και
νεότερες εγκαταστάσεις του Chivite

Στο Señorío de Arinzano στη Ναβάρρα της Ισπανίας, ιδρύθηκε το 1647 το οινοποιείο Chivite. Το υφιστάμενο οινοποιείο χρονολογείται από το 1860. Έχει εκσυγχρονιστεί πλήρως το 1990 και κατά τα επόμενα 6 έτη, το Chivite ωθήθηκε στο διεθνές προσκήνιο κατά κύριο λόγο χάρη στον Δον Julián τον πρεσβύτερο, που κατόρθωσε να παράγει σταθερά εξαιρετικής αξίας κρασιά τόσο σε ποιότητα, όσο και σε τιμή ⁽⁴²⁾.

Το παρελθόν έχει κληροδοτήσει στο 'Senorio de Arinzano' ορισμένα κτίρια ιδιαίτερου ενδιαφέροντος. Μία καταγραφή τους θα περιελάμβανε πρώτα έναν πύργο από λαξευτή λιθοδομή, ένα μικρό ναό, σε νεοκλασικό στυλ που κτίστηκε στις αρχές του 18^{ου} αιώνα, αφιερωμένο στον άγιο Μαρτίνο και ένα αρχοντικό του 17^{ου} αιώνα που χωρίς αμφιβολία πρέπει να στέγαζε τους ιδιοκτήτες. Εγγεγραμμένη σε ένα ορθογώνιο 18μ x 18μ, η κατοικία έχει υποστεί ποικίλες μετατροπές και απαιτούσε μια δραστική επέμβαση για να καταστεί κατοικήσιμη και να ταιριάζει με αυτό το ιδιαίτερο συγκρότημα ⁽⁴³⁾.

Μετά από περίπου μία δεκαετία, το 1988, το οινοποιείο αποκαταστάθηκε ακολουθώντας όλες τις προδιαγραφές της τεχνολογίας οινοποίησης και της τεχνολογίας αιχμής αμπελουργικής. Οι νέες εγκαταστάσεις σχεδιάστηκαν και κατασκευάστηκαν από τον Rafael Moneo, τιμηθέντα το 1996 με το βραβείο Pritzker, μαζί με μία ομάδα αρχιτεκτόνων (Francisco Gonzalez Peiro, Michael Bischoff, Collete Crepell, Belen Hermida (προμελέτη), Mariano Molina, Eduardo Miralles, Julio Oloriz, Pedro Elcuaz.) ⁽⁴⁴⁾.





76. Τοποθεσία: Arinzano Ισπανίας



77. Άποψη των παλιών κτιρίων



78. Αεροφωτογραφία του Chivite με τους αμπελώνες

Το έργο αυτό ολοκληρώθηκε το 2001 προσφέροντας ένα εξαιρετικού ενδιαφέροντος τοπόσημο για την ευρύτερη περιοχή, καθώς και ένα χαρακτηριστικό δείγμα της καταγωγής και της παράδοσης της οικογένειας Chivite πίσω στον 17^ο και 18^ο αιώνα.

Το νέο κτίριο του συγκροτήματος περιλαμβάνει όλες τις λειτουργίες της οινοποιητικής διαδικασίας, οι οποίες διατάσσονται γραμμικά σε δύο κύριες πτέρυγες.

Επί του παρόντος, η οικογένεια Chivite κατέχει συνολικά περίπου 600 στρέμματα αμπελώνων. Τόσο το οινοποιείο όσο και το κρασί που παράγεται εκφράζει την αφοσίωση της οικογένειας στην παράδοσή της. Πρωταρχική θέση κατέχει η ποιότητα, η παράδοση, και η τεχνική. Για το λόγο αυτό, χρησιμοποιούνται οι καλύτερες σύγχρονες τεχνικές και διαδικασίες οινοποίησης, παράλληλα με την κατανόηση της γης, το έδαφος και τα αμπέλια που περνά από πατέρα σε γιο, για πολλές γενιές.



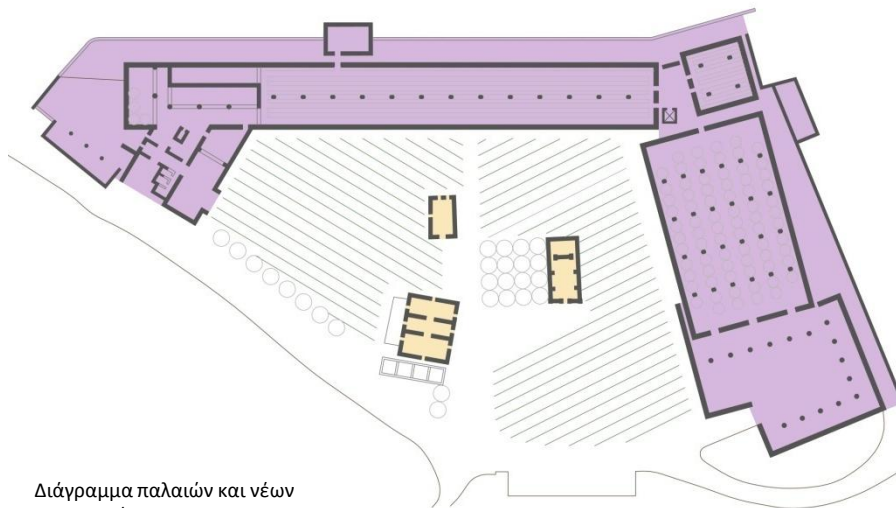
79. Η κοιλιάδα Navarra, όπου τοποθετείται το οινοποιείο





80. Παλιά και νέα κτίρια του οινοποιείου



81. Πύργος από λαξευτή λιθοδομή



Διάγραμμα παλαιών και νέων εγκαταστάσεων

-  Νέες εγκαταστάσεις
-  Παλαιές εγκαταστάσεις



82. Νέα πτέρυγα συγκροτήματος οινοποιείου



83. Ανοξειδωτες δεξαμενές ζύμωσης



84. Βαρέλια ωρίμανσης του οίνου

Λειτουργία Παραγωγική διαδικασία

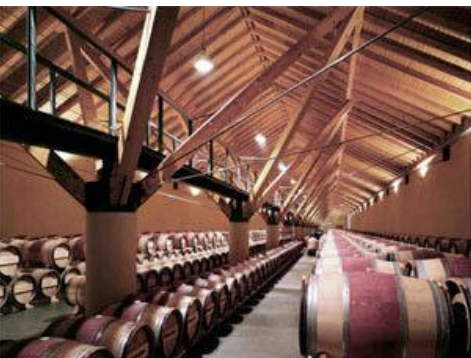
Στο σχεδιασμό του οινοποιείου, ο Μοπεο χρησιμοποιεί μια σειρά από αρχιτεκτονικά συμβάντα για να χαρακτηρίσει τα στάδια της προόδου του επισκέπτη μέσα από το κτίριο. Το κτίριο αυτό περιλαμβάνει τρεις πτέρυγες, που οργανώνουν την παραγωγική διαδικασία σε μια γραμμική σειρά, από τη φόρτωση των σταφυλιών στο ένα άκρο της δομής, μέχρι την αποβάθρα ναυτιλίας και το δωμάτιο γευσιγνωσίας στο άλλο, μια ρύθμιση που σαφώς οργανώνει την πορεία των επισκεπτών μέσα στο οινοποιείο.

Κατά την είσοδο στο οινοποιείο συναντάμε μία αυλή για την υποδοχή του τρύγου, κλειστή και με διάφορα εξαρτήματα τριγύρω της. Στον χώρο αυτό, ένα προστατευτικό στέγαστρο χρησιμοποιείται για την συγκέντρωση των σταφυλιών.

Αμέσως μετά ακολουθεί η αίθουσα όπου συνθλίβονται τα σταφύλια και γίνεται η επεξεργασία του γλεύκους. Πρόκειται για μία απλή ορθογώνια κατασκευή αποτελούμενη από 5 χώρους, όπου δεσπόζουν οι σαράντα 22.000 λίτρων δεξαμενές γλευκοποίησης.

Στον κοινό χώρο μεταξύ των πρώτων δύο αιθουσών βρίσκεται ένα περίπτερο που στεγάζει τις δεξαμενές για την ζύμωση, όπου συντελείται η επεξεργασία του μούστου. Η ζύμωση λαμβάνει χώρα σε μικρές, υψηλής τεχνολογίας, δεξαμενές από ανοξείδωτο χάλυβα που έχουν θερμοκρασία ελεγχόμενη από τον υπολογιστή.

Στη συνέχεια ακολουθεί μία μεγάλη σε μήκος αίθουσα όπου φυλάσσονται τα βαρέλια για την ωρίμανση του οίνου. Ο χώρος είναι μερικώς θαμμένος στο έδαφος, με ένα κελάρι για την ωρίμανση του εμφιαλωμένου οίνου που βρίσκεται κάτω.

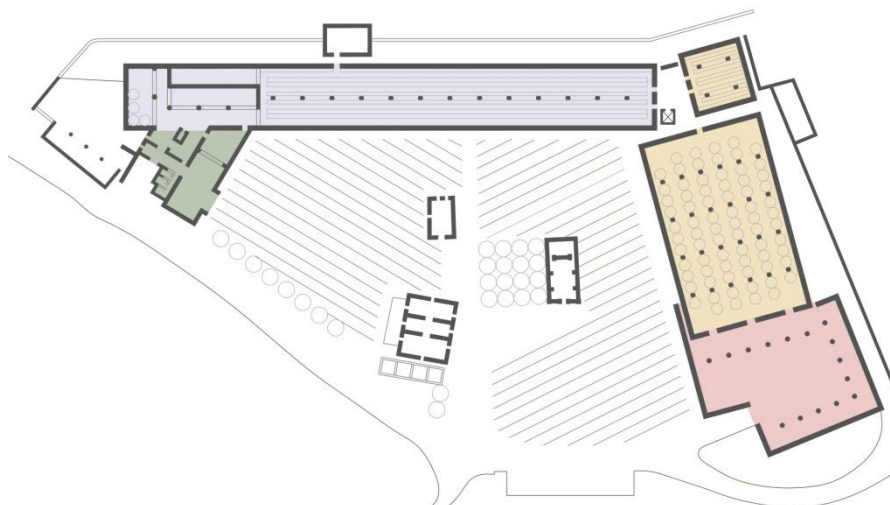


85/86. Αίθουσα ωρίμανσης του οίνου

	Γλευκοποίηση
	Ζύμωση
	Ωρίμανση
	Εμφιάλωση

Μετά την περίοδο γήρανσης, το κρασί καθαρίζεται και φιλτράρεται πριν από την εμφιάλωση. Ο χώρος του οινοποιείου τελειώνει με ένα αυτόνομο χωριστό κτίριο, που έχει πρόσβαση σε 2 επίπεδα, όπου και βρίσκονται οι εγκαταστάσεις εμφιάλωσης καθώς και γραφεία, οι αίθουσες γευσιγνωσίας και το τμήμα εμπορίας ⁽⁴⁵⁾.

Όλες οι εγκαταστάσεις του κτιρίου έχουν σχεδιαστεί με τρόπο ώστε να εφαρμόζεται ένα γρήγορο και πολύ πρακτικό σύστημα, με το οποίο μεταφέρονται τα σταφύλια και τα γλεύκη από τη μια λειτουργία στην άλλη με τον ευχερέστερο δυνατό τρόπο. Ένα αυτόματο σύστημα μεταφορικών ταινιών τρέχει μέσω του θραυστήρα, που βρίσκεται στο υψηλότερο σημείο του κτιρίου, χρησιμοποιώντας τη βαρύτητα για την επίτευξη της κυκλοφορίας. Δύο κινητές πρέσες μειώνουν την περαιτέρω μετακίνηση των γλευκών. Το οινοποιείο διαθέτει, τέλος, ένα σύστημα επεξεργασίας νερού και σχέδιο πρόληψης για τη μείωση χρήσης των φυτοφαρμάκων.



Διάγραμμα των παραγωγικών λειτουργιών του οινοποιείου



Επισκεψιμότητα

Μέσα στο οινοποιείο, ο επισκέπτης έχει τη δυνατότητα να διασχίσει μία κεντρική πασαρέλα πάνω από την μεγάλη σε μήκος αίθουσα όπου στοιβάζονται τα βαρέλια παλαίωσης του οίνου και να απολαύσει όλα τα αρώματα της ζύμωσης, κάνοντας μια περιήγηση μέχρι τον χώρο εμφιάλωσης και την αίθουσα γευσιγνωσίας.

Η πορεία του επισκέπτη είναι παράλληλη με αυτή της παραγωγικής διαδικασίας, και σε κάποια σημεία ταυτίζεται, ενώ σε άλλα πραγματοποιείται σε υψηλότερο επίπεδο, ώστε να υπάρχει εποπτεία της οινοποιητικής επεξεργασίας, χωρίς όμως αυτή να παρεμποδίζεται.

Μετά την περιπλάνησή του στους χώρους της παραγωγής, ο επισκέπτης οδηγείται στην αίθουσα γευσιγνωσίας όπου προβάλλεται μπροστά του όλο αυτό το σύνθετο και τόσο εντυπωσιακό συγκρότημα με τα παλιά και τα νέα κτίρια, με τα αμπέλια και όλον αυτό τον φυσικό πλούτο. Ένα μεγάλο παράθυρο στην αίθουσα γευσιγνωσίας προβάλλει το σύνθετο συγκρότημα





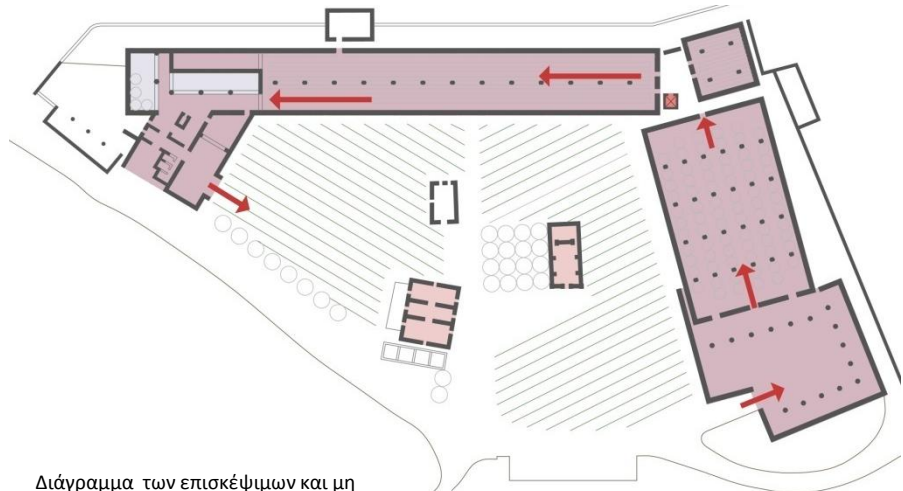
87. Διάδρομος κίνησης επισκεπτών πάνω από τον χώρο ωρίμανσης



88. Αίθουσα γευσιγνωσίας

του οινοποιείου, που περιλαμβάνει το μεσαιωνικό πύργο, το παρεκκλήσι και το αρχοντικό του 17ου αιώνα, σε συνδυασμό με τις νέες εγκαταστάσεις και την εντυπωσιακή είσοδο ⁽⁴⁵⁾.

Τα παλιά αυτά κτίσματα, είναι επίσης ανοικτά στις επισκέψεις του κοινού με τη μορφή μικρών μουσείων που παρουσιάζουν την ιστορία του κτήματος και του οίνου που παράγει. Παράλληλα, το οινοποιείο Chivite προσφέρει διαμονή στο αρχοντικό, που έχει αποκατασταθεί και εκσυγχρονιστεί, και χρησιμοποιείται πλέον ως ξενοδοχείο.



Διάγραμμα των επισκέψιμων και μη χώρων του οινοποιείου

- Επισκέψιμοι χώροι
- Χώροι παραγωγής-μη προσβάσιμοι στο κοινό
- Χώροι παραγωγής-προσβάσιμοι στο κοινό
- Κινήσεις επισκεπτών



89. Όψη παλιών κτιρίων
του οινοποιείου



90. Το συγκρότημα του Μονεο
αγκαλιάζει τα παλιά κτίρια



91. Όψη νέων κτιρίων
του οινοποιείου

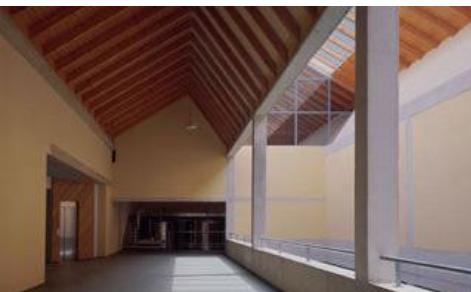
Ένταξη Μορφολογία-Σύνθεση

Το κτήμα Senorio de Arinzano εκτείνεται και στις δύο όχθες του ποταμού Ega, κατά μήκος των μαιάνδρων του, όπου τα προσχωσιγενή εδάφη μετατρέπονται αίφνης σε πρηνή ποικύλων προσανατολισμών, που κυματίζουν ελαφρά και ελίσσονται δημιουργώντας αποτομές και κρημνωρείες, απ' όπου μπορεί κανείς να αγναντέψει τη χαρακτηριστική θέα προς την κοιλάδα της Ναβάρας όπου δεσπόζει πάντοτε ο γαλαζωπός και ευκρινής όγκος του όρους Montejurra.

Η δρυς και η βασιλική δρυς είναι τα πλέον χαρακτηριστικά είδη βλάστησης στις δασωμένες περιοχές, ενώ στις ακροποταμιές υπάρχουν λεύκες και βατομουριές. Η δημιουργία ενός καινούριου, τεχνολογικά εξελιγμένου οινοποιείου μέσα σε αυτόν τον φυσικό πλούτο, καθώς και η συνύπαρξη του τεχνητού με το φυσικό, του νέου με το παλιό, απασχόλησε πολύ τον Julian Chivite. Στόχος του ήταν η διατήρηση του πρασίνου κατά τη διάρκεια της κατασκευής και η ένταξη του νέου κτιριακού όγκου σ' αυτό ⁽⁴⁵⁾.

Ο Μονεο αντιμετωπίζει το κτίριο ως φόντο για τις ελεύθερα διατεταγμένες ιστορικές κατασκευές, αγκαλιάζοντας τες από τις τρεις πλευρές. Ο μακρύτερος βραχίονας του νέου αυτού κτιρίου, έχει τοποθετηθεί σε ένα χαμηλό γκρεμό που ορίζει το πλάτωμα δίπλα στο ποτάμι όπου βρίσκονται τα κτίρια. Ο κτιριακός όγκος σε σχήμα Γ λειτουργεί ως όριο που σηματοδοτεί τα διαφορετικά είδη φύτευσης (οργανωμένοι αμπελώνες και φυσικό πράσινο) και παράλληλα δημιουργεί «πλάτη» στην οινοποιητική μονάδα.

Σημαντικό στοιχείο της σύνθεσης αποτελούν τα αμπέλια, τα οποία φυτεύθηκαν χωρίς να προξενήσουν ορατές μεταβολές στην τοπογραφία. Η φροντισμένη καλλιέργεια είναι ορατή και η αλλαγή που έχει επέλθει στο τοπίο δεν έχει θίξει τις δασικές εκτάσεις, διασφαλίζοντας τη συνέχεια μεταξύ του φυσικού τοπίου και της καλλιεργημένης γης ⁽⁴⁶⁾.



92. Η δίρρικτη στέγη παραπέμπει στις παραδοσιακές κατασκευές του τόπου



93. Οι παλιές εγκαταστάσεις με το αρχοντικό, τον πύργο και την εκκλησία



94. Όψη νέων κτιρίων του οινοποιείου

Η ιδέα του Moneo ήταν το οινοποιείο να δέσει με το τοπίο και να αποτελέσει συνέχεια αυτού, με τις λεύκες κατά μήκος της όχθης του ποταμού και τις 100 χρόνων βελανιδιές στις πλαγιές της κοιλάδας.

Σημαντική είναι επίσης για το σχέδιο του Moneo, η αντίληψη της τοποθεσίας ως σύνολο. Από μία μνημειώδη πύλη εισόδου στο περιθώριο του δρόμου, που πλαισιώνει τη θέα στο κοντινό βουνό Montejurra, ένας χωματόδρομος περνά μέσα από τους αμπελώνες μέχρι το ποτάμι, όπου μια στενή τσιμεντένια γέφυρα συνδέεται με το οινοποιείο.

Απόφαση του Moneo ήταν να κατεδαφιστούν αρκετά μικρότερης σημασίας γεωργικά κτίρια στην περιοχή για να ανοίξει ο χώρος για το οινοποιείο και να διαμορφωθεί μια εξωτερική πέργκολα και ένας χειμωνιάτικος κήπος ⁽⁴⁷⁾.

Η προσθήκη αποτελείται από έναν απλό επιμήκη όγκο σχήματος Γ με δίρρικτη στέγη που αντλεί αναφορές από τα παλαιότερα κτίσματα και χαρακτηρίζεται από συνθετική λιτότητα. Τα ανοίγματα είναι περιορισμένα εξαιτίας της ανάγκης για δημιουργία ιδανικών συνθηκών για την οινοποίηση, και ο όγκος συνολικά δίνει μονολιθική εντύπωση.



95. Όψη νέων κτιρίων με μικρά περιορισμένα ανοίγματα



96. Ύψεις παλιών κτιρίων σχετικά κλειστές και αυστηρές

Όσον αφορά την κλίμακα, ενώ η απόλυτη κλίμακα του έργου είναι μεγάλη, μέσω της ιδιαίτερης μορφολογικής επεξεργασίας προσδίδεται εσωτερική κλίμακα στο κτίριο. Το αισθητικό αποτέλεσμα αφήνει στο θεατή εντύπωση που παραπέμπει στην ευρωπαϊκή ναοδομία και αποτελεί αναφορά στον μυσταγωγικό χαρακτήρα της οινοποίησης και την παλαιότερη σχέση της με τα μεσαιωνικά μοναστήρια.

Κατά τον σχεδιασμό των νέων εγκαταστάσεων του οινοποιείου, θα πρέπει να σημειωθεί, πως τόσο οι ιδιοκτήτες όσο και ο αρχιτέκτονας επεδίωξαν να επωφεληθούν από τις θαυμάσιες συνθήκες που προσφέρει το Senorio de Arizano για την οινοποιεία: αποτελεί επιθυμία τους χάρη στην ανέγερση του καινούριου οινοποιείου να διασφαλιστούν τόσο η διατήρηση των υφισταμένων κτιρίων, όσο και η μελλοντική χρήση της εύφορης γης.

97. Αίθουσα γευσιγνωσίας



98. Αυστηρές βιομηχανικές όψεις με μυσταγωγικό χαρακτήρα

99. Δρύνη στέγη

Ανάλυση κατασκευής

Τα κτίρια έχουν τοίχους που σχηματίζονται με αμμοβολή σκυροδέματος με θραπναριστό τελείωμα, που ταιριάζει με το πετρώδες έδαφος στην υφή και το χρώμα. Έχουν επίσης υποστεί μία ειδική επεξεργασία ώστε με την πάροδο του χρόνου και με τη βοήθεια της υγρασίας να αποκτήσουν πατίνα που να δείχνει σαν παλιά πέτρα ⁽⁴⁷⁾.

Για την κατασκευή της στέγης και των παραθύρων χρησιμοποιήθηκε δρυς, που υπάρχει άφθονη στη γύρω περιοχή. Η εξωτερική επιφάνεια της στέγης είναι επενδυμένη με χαλκό ώστε με την οξείδωση να εναρμονίζεται με το τοπίο.

Έντονη διαφοροποίηση παρατηρείται στο εξωτερικό και το εσωτερικό του οινοποιείου. Ενώ εξωτερικά το κτίριο δίνει την εντύπωση μιας απλής κατασκευής που δύσκολα τοποθετείται χρονικά, στο εσωτερικό γίνεται εμφανής η υπερσύγχρονη μέθοδος κατασκευής του φορέα και της στέγης.



100. Αίθουσα γευσιγνωσίας



101. Υποστυλώματα που στηρίζουν την ξύλινη στέγη

102. Οι στέγες δημιουργούν εντυπωσιακό φωτισμό



Το υλικό είναι το ξύλο, το οποίο όμως δε χρησιμοποιείται με συμβατικό τρόπο. Η στέγη δεν κατασκευάζεται με το σύστημα «δοκώ επί στύλω», αλλά με τη λογική των νευρώσεων, ενώ τα υποστυλώματα αναλύονται σε επιμέρους στοιχεία για τη γεφύρωση του μεγάλου ανοίγματος. Η κατασκευαστική αυτή επίλυση επιτυγχάνει να προσδώσει μέτρο στο χώρο και ρυθμό στην περιήγηση εισάγοντας έτσι τη διάσταση του χρόνου στο κτίριο.

Το φως, κυρίως φυσικής προέλευσης, εισάγεται στο χώρο και διαχέεται από τα γραμμικά επαναλαμβανόμενα ανοίγματα της στέγης σηματοδοτώντας την πορεία του επισκέπτη και εντείνοντας την τελετουργική ατμόσφαιρα του χώρου, δημιουργώντας έτσι ένα συνονθύλευμα εντυπώσεων και συναισθημάτων.

Η αίσθηση που δημιουργούν αυτά τα υλικά αλλά και τα βιομηχανικά στοιχεία που απαιτούνται για την οινοποιία, καθώς και τα δρύινα βαρέλια που χρησιμοποιούνται για την παλαίωση, μας υπενθυμίζουν ότι όπως ένας καλός τρύγος, έτσι και το κτίριο πρέπει να βελτιώνεται με την πάροδο του χρόνου, και οδηγούν σε έναν θετικό διάλογο ανάμεσα στο παλιό, το νέο και το τοπίο.

103. Διάδρομος των επισκεπτών





104. Οι φεγγίτες εντείνουν την μυσταγωγική ατμόσφαιρα του κτιρίου



105. Γραμμικοί φεγγίτες ακολουθούν την κίνηση του επισκέπτη



106. Αυστηρές όψεις και υλικά που ενσωματώνονται πλήρως στο τοπίο

Casa da Torre Winery

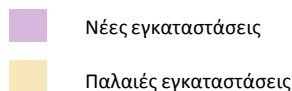
Τοποθεσία → Louro – Vila Nova de
Famalicão – Πορτογαλία

Ομάδα αρχιτεκτόνων → Carlos
Castanheira & Clara Bastai, Arqtos
Lda.

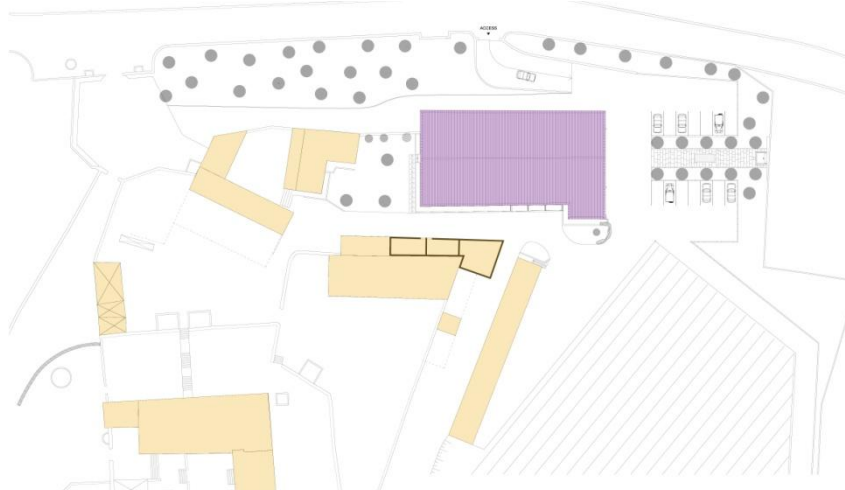
Έτος κατασκευής → 2008-2009

Τοποθετημένο στο Louro του Vila Nova de Famalicão, μια επαρχία στο βόρειο τμήμα της Πορτογαλίας με μεγάλη παράδοση στο κρασί, η οινοποιητική αυτή μονάδα κρύβει μια ιστορία πολλών ετών. Το Casa da Torre αποτελεί μέρος ενός κτιριακού συγκροτήματος, και δημιουργήθηκε με σκοπό να εκπληρώσει την επιθυμία του ιδιοκτήτη Manuel Sousa Lopes για επέκταση της επιχείρησής του. Η ύπαρξη ενός πέτρινου ισόγειου κτίσματος, που παλαιότερα χρησιμοποιούνταν ως αχυρώνας του κτήματος, έδωσε τη δυνατότητα δημιουργίας μιας απλής ξύλινης προσθήκης ως προς το ύψος του, για να συμπεριλάβει τις νέες εγκαταστάσεις του οινοποιείου. Η προσθήκη αυτή έγινε το 2008 έπειτα από αρχιτεκτονική μελέτη της ομάδας Carlos Castanheira & Clara Bastai, Arqtos Lda. Όπως συμβαίνει στα περισσότερα σύγχρονα κτίρια που στεγάζουν ολόκληρη ή ένα κομμάτι της οινοποιητικής διαδικασίας, δίνεται ιδιαίτερη βαρύτητα στη λειτουργικότητα του χώρου, αλλά και στην επισκεψιμότητα. Το νέο πλέον κτίριο περιλαμβάνει χώρους για την αποθήκευση και την παλαιώση των οίνων που παράγονται, καθώς επίσης και χώρους για την υποδοχή των επισκεπτών. Χαρακτηριστικό του χώρου είναι η διαμπερής κίνηση κατά μήκος του κτιρίου με έναν ξύλινο υπερυψωμένο διάδρομο. Η επιχωμάτωση στη δυτική και τη νότια πλευρά του οινοποιείου δημιουργεί ιδανικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας του χώρου, στοιχεία απαραίτητα για την διαδικασία οινοποίησης ⁽⁴⁸⁾.

Διάγραμμα παλαιών και νέων
εγκαταστάσεων



0 5 10 15 20 25 30 (m)



107. Όψη της νέας προσθήκης του
Casa da Torre





108. Κεντρική κλίμακα ανόδου των
επισκεπτών

- Γλευκοποίηση
- Ζύμωση
- Ωρίμανση
- Εμφιάλωση

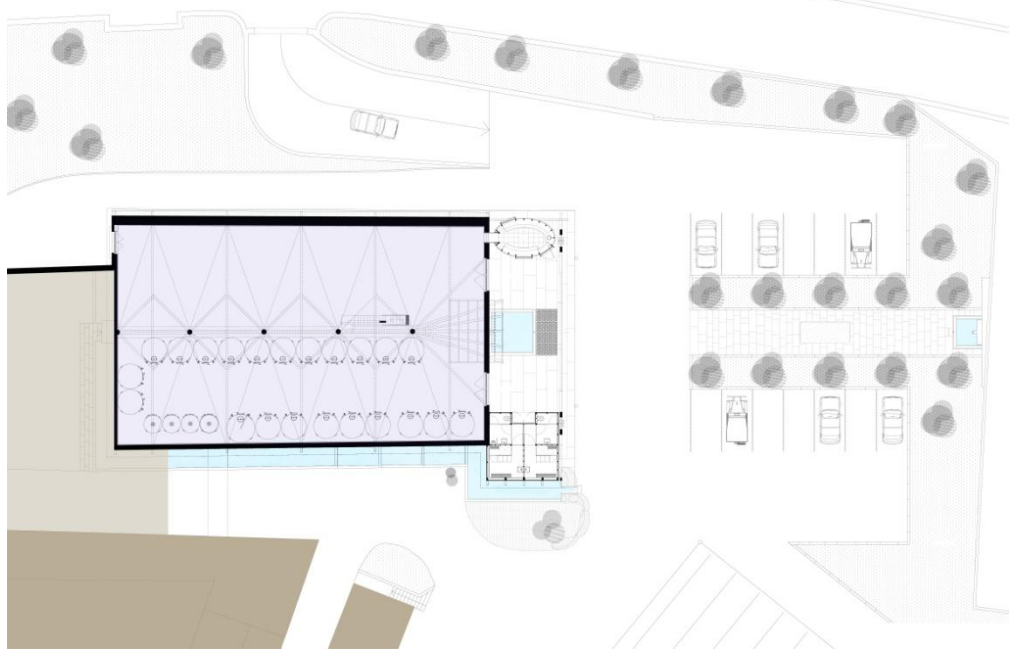


0 5 10 15 20 25 30 (m)



Λειτουργία Παραγωγική διαδικασία

Η νέα πτέρυγα του οινοποιείου αποβλέπει στην δημιουργία νέων χώρων για την αποπεράτωση της παραγωγικής διαδικασίας. Αυτό σημαίνει ότι δεν λειτουργεί αυτόνομα, καθώς περιλαμβάνει μόνο τις λειτουργίες της ζύμωσης, της ωρίμανσης και της παλαίωσης, όταν αυτή κριθεί απαραίτητη. Οι υπόλοιπες εκτελούνται σε γειτονικά κτίρια του συγκροτήματος του οινοποιείου. Εσωτερικά ο χώρος έχει διαμορφωθεί, ώστε οι επισκέπτες να έχουν τη δυνατότητα να περιηγηθούν στο κτίριο γραμμικά και κατακόρυφα, χωρίς να εμποδίζουν την ροή της παραγωγικής διαδικασίας ⁽⁴⁹⁾.



Διάγραμμα των παραγωγικών λειτουργιών
του οινοποιείου

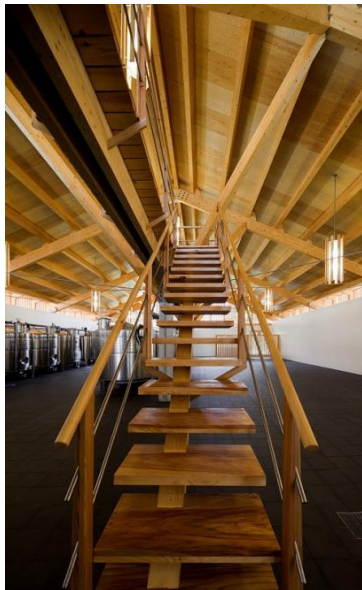


109. Δεξαμενές ζύμωσης
διατεταγμένες γραμμικά

Καθώς η γλυκοποίηση πραγματοποιείται σε παλιό γειτονικό κτίριο παραγωγής, εδώ μεταφέρεται μόνο ο μούστος και με αντλίες διοχετεύεται σε δεξαμενές. Αυτές έχουν οργανωθεί γραμμικά στον χώρο, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η οικονομία των κινήσεων. Στη συνέχεια το κρασί οδηγείται στις αντίστοιχες δεξαμενές για ωρίμανση, οι οποίες εντάσσονται στον ίδιο χώρο. Ακολουθεί η εμφιάλωση που πιθανόν λαμβάνει χώρα σε κάποιο άλλο τμήμα του συγκροτήματος. Μέρος του κτιρίου αποτελεί και ένα ξύλινο κιόσκι σε σχήμα βαρελιού, το οποίο τοποθετείται δεξιά της εισόδου και φιλοξενεί τη λειτουργία του εργαστηρίου για τις αναγκαίες χημικές αναλύσεις του κρασιού. Τέλος, το οινοποιείο περικλείει ένα ξύλινο πατάρι σε ενδιάμεση στάθμη που χρησιμοποιείται ως χώρος γευσιγνωσίας για τους επισκέπτες.

Ο προσανατολισμός του κτιρίου, η επιχωμάτωση δυο εκ των τεσσάρων πλευρών του, ο χοντρός και ψηλός τοίχος από γρανίτη καθώς και η κάλυψη των γυάλινων όψεων με ξύλινες περσίδες δημιουργούν το ιδανικό μικροκλίμα για τη σωστή λειτουργία του οινοποιείου.

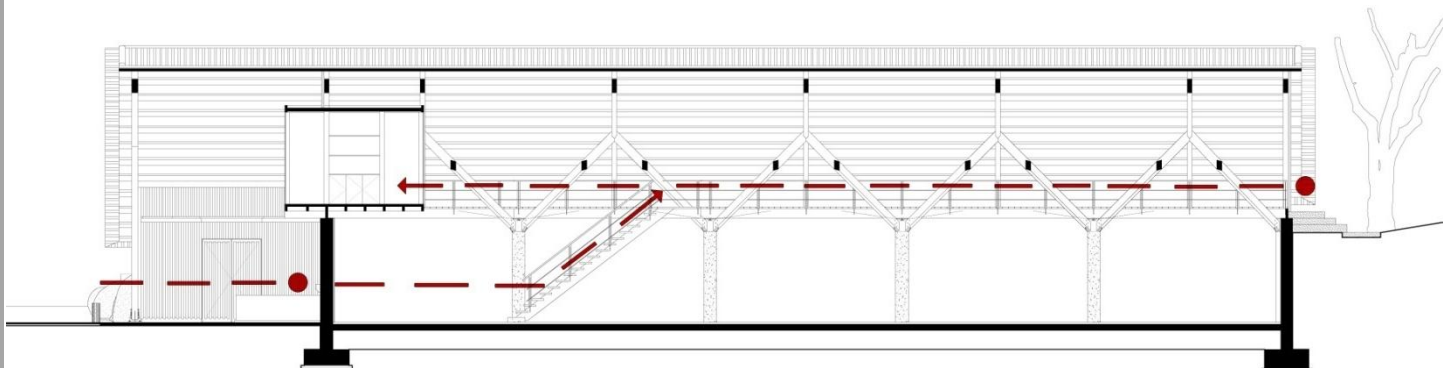




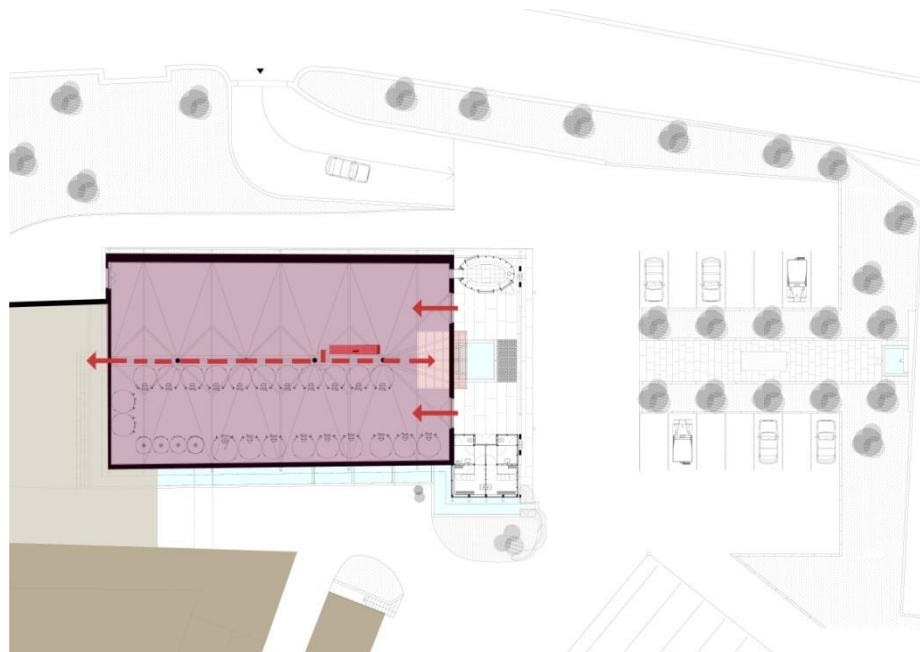
110. Ξύλινη σκάλα ανόδου
επισκεπτών

Επισκεψιμότητα

Η είσοδος των επισκεπτών πραγματοποιείται από την ανατολική πλευρά του κτιρίου στην οποία οδηγεί το πλακόστρωτο που ξεκινά από τον κεντρικό δρόμο. Εκατέρωθεν βρίσκονται το μεγάλο ξύλινο βαρέλι-χημείο και οι βοηθητικοί χώροι (χώροι υγιεινής). Τα δυο μεγάλα ανοίγματα στην όψη αυτή δίνουν τη δυνατότητα στους επισκέπτες να εισέλθουν και να περιηγηθούν γραμμικά στον χώρο με τις ογκώδεις ανοξειδωτες δεξαμενές. Η ανάβαση στο πατάρι για γευσιγνωσία γίνεται με μια ξύλινη σκάλα, που βρίσκεται κατά μήκος του κεντρικού οριζόντιου άξονα του κτιρίου. Πάνω σ' αυτό τον άξονα βρίσκεται και ένας ξύλινος διάδρομος, ο οποίος ενώνει το πατάρι με το άνοιγμα της εξόδου στην δυτική πλευρά. Όπως φαίνεται, η θέαση του χώρου και γενικότερα η παρουσία των επισκεπτών δεν παρεμποδίζει διόλου την οποιαδήποτε εργασία στο οινοποιείο, καθώς πραγματοποιούνται σε διαφορετικά επίπεδα. Χαρακτηριστικό της κίνησης των επισκεπτών είναι το ότι η έξοδος γίνεται σε υψηλότερο επίπεδο σε σχέση με την είσοδο, εξαιτίας της επιχωμάτωσης στις δυο πλευρές (νότια και δυτική) του οινοποιείου.



Διάγραμμα της κυκλοφορίας των
επισκεπτών στην διαμήκη τομή



Διάγραμμα των επισκέψιμων και μη χώρων του οινοποιείου

- Επισκέψιμοι χώροι
- Χώροι παραγωγής-μη προσβάσιμοι στο κοινό
- Χώροι παραγωγής-προσβάσιμοι στο κοινό
- Κινήσεις επισκεπτών

111. Έξοδος απισκεπτών από την Δυτική πλευρά



0 5 10 15 20 25 30 (m)



Ένταξη Μορφολογία-Σύνθεση

Η μελέτη της ομάδας των αρχιτεκτόνων ήταν σαφής: «Στην επέκταση προστίθεται μόνο ό,τι είναι αναγκαίο, προσπαθώντας να σεβαστεί τους χώρους που βρίσκονταν ήδη εκεί»⁽⁴⁹⁾.

Ο μετασηματισμός έγινε κυρίως σε επίπεδο οροφής και το αποτέλεσμα ήταν ένας συνδυασμός επιπέδων και χώρων κάτω από μία ξύλινη δίρριχτη στέγη. Ένας τοίχος από γρανίτη, μεγάλου πάχους, χαρακτηρίζει την νέα κατασκευή, κάτι που συνέβαινε και στην παλιά. Παράλληλα προστατεύει τις δύο πλευρές του κτιριακού όγκου, τη βόρεια και την ανατολική, αφού οι άλλες δυο βρίσκονται θαμμένες κάτω από την επιφάνεια του εδάφους. Το μήκος της στέγης που αγγίζει τα 18 μέτρα έκανε αναγκαία την εισαγωγή μιας σειράς κεντρικών πυλώνων, οι οποίοι, καθώς ήταν ανεπιθύμητοι, περιορίστηκαν σε αριθμό στο ελάχιστο δυνατό⁽⁴⁹⁾. Τοποθετημένος πάνω από τον στιβαρό τοίχο, ένας μικρός όγκος στεγάζει τον χώρο γευσιγνωσίας, τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό περιβάλλον του οινοποιείου, προσπαθώντας να συνδέσει τους δυο αυτούς χώρους. Το πατάρι αυτό προσφέρει ευρεία θέαση τόσο στον ισόγειο χώρο με τις δεξαμενές στο εσωτερικό του οινοποιείου, όσο και στις εκτάσεις με τα αμπέλια που βρίσκονται ανατολικά του συγκροτήματος. Ο ξύλινος διάδρομος δίνει τη δυνατότητα για διαμήκη κίνηση στο κτίριο και ενώνει τον ψηλότερο όροφο της δυτικής πλευράς με τον όροφο της γευσιγνωσίας.

Η ξύλινη οροφή ξεπροβάλλει με τέτοιο τρόπο, ώστε να αγκαλιάζει την είσοδο, τον χώρο υποδοχής με το λιθόστρωτο δάπεδο, και τους βοηθητικούς χώρους. Το φυσικό χρώμα ξυλείας που επιλέχθηκε κάνει έντονο το στοιχείο της παράδοσης, και συγχρόνως ισχυροποιεί τη σχέση του με το υλικό του τοίχου, δηλαδή τον γρανίτη. Ο φωτισμός του χώρου συνήθως είναι περιορισμένος και στοχευμένος, μόνο όσος χρειάζεται κάθε φορά, και στις γυάλινες όψεις φιλτράρεται από επιφάνειες με περσίδες. Το φως αποτελεί ένα ιδιαίτερα σημαντικό λειτουργικό στοιχείο που προσδίδει στον χώρο ταυτότητα και ατμόσφαιρα.



112. Το συγκρότημα Casa da Torre με τα παλιά και νέα κτίρια

Η προσθήκη στο νέο πλέον οινοποιείο οδήγησε στην εκ νέου μελέτη του εξωτερικού χώρου. Μερικά δέντρα μεταφυτεύτηκαν, μερικές πέτρες μετακινήθηκαν, δάπεδα καλύφθηκαν με μεγάλες πέτρινες πλάκες. Ορισμένες πηγές νερού που είχαν ξεχαστεί, αξιοποιήθηκαν και τώρα πια χρησιμοποιούνται. «Το οινοποιείο δεν είναι αυτό που ήταν παλιά. Είναι καλύτερο, όπως και το κρασί» ⁽⁴⁹⁾.



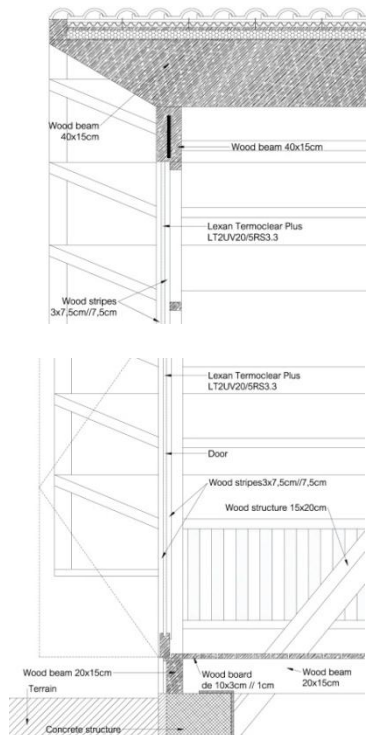
113. Η ανατολική όψη με το χαρακτηριστικό βαρέλι-χημείο

Η μελέτη που εκπονήθηκε έχει λάβει σοβαρά υπόψη τον προσανατολισμό του κτιρίου, αφού αποτελεί σημαντικό παράγοντα στον σχεδιασμό ενός σύγχρονου οινοποιείου. Γι' αυτό κρίθηκε σκόπιμη η επιχωμάτωση τμήματος του κτίσματος. Η νότια πλευρά είναι θαμμένη μέχρι το επίπεδο της στέγης και καλυμμένη από την ακτινοβολία του ήλιου για την αποφυγή υψηλών θερμοκρασιών. Η δυτική πλευρά είναι επίσης προστατευμένη και θαμμένη μέχρι το επίπεδο της ξύλινης στέγης. Στη βόρεια πλευρά υπάρχει ο ψηλός και χοντρός τοίχος από γρανίτη και τέλος στην ανατολική πλευρά, που βρίσκεται η είσοδος και οι υπόλοιποι προσβάσιμοι χώροι, οι επιφάνειες είναι καλυμμένες με περσίδες.

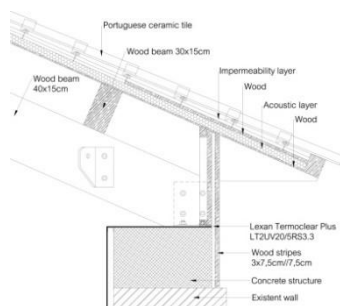
Ανάλυση κατασκευής

Τα υλικά επιλέχθηκαν με κριτήριο την υγιεινή, την ανθεκτικότητα και τη συντήρηση του οινοποιείου. Ο χοντρός τοίχος, που είναι κατασκευασμένος περιμετρικά του κτίσματος, φτάνει μέχρι το σημείο που ξεκινά η ξύλινη στέγη και φέρει όλη την κατασκευή. Το υλικό που χρησιμοποιείται είναι ο γρανίτης, και δίνει πολύ ισχυρό χαρακτήρα στην εξωτερική μορφή αφού δεν έχει επιχριστεί.

Η οροφή αποτελείται από στρώσεις ξυλείας τη μια πάνω στην άλλη που καταλήγουν στην τελική επικάλυψη από κεραμίδια. Τέσσερις πυλώνες, κατασκευασμένοι από οπλισμένο σκυρόδεμα, φέρουν το συνολικό φορτίο της στέγης και οι ορθοστάτες που προκύπτουν από αυτούς συντελούν στη στήριξη της μεγάλης αυτής επιφάνειας. Ανοξείδωτα καλώδια χρησιμοποιούνται για να συγκρατήσουν τις μεγάλες οριζόντιες ωθήσεις, που δημιουργούνται από το βάρος της ξύλινης κατασκευής.



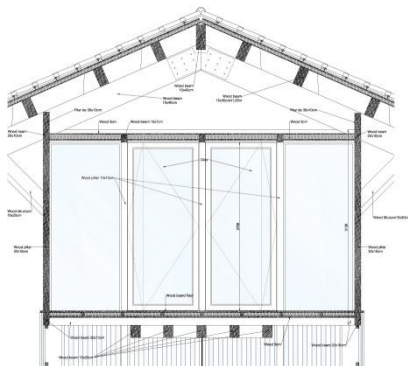
Συνεπτυγμένη τομή της ανατολικής πλευράς



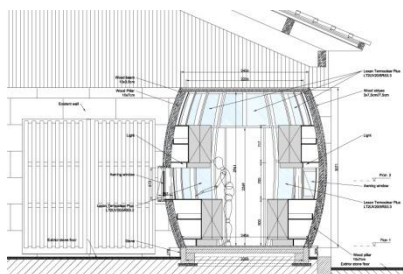
Λεπτομέρεια της στέγης



114. Το νέο κτίριο επιχωματωμένο στη νότια και δυτική πλευρά



Λεπτομέρεια της βόρειας όψης



Λεπτομέρεια του εργαστηρίου



115. Υποστήλωμα που στηρίζει την ξύλινη στέγη



Η στέγη, ενώ εξωτερικά δίνει την εντύπωση μιας εξ ολοκλήρου συμβατικής κατασκευής, στο εσωτερικό εφαρμόζεται τεχνολογία αιχμής, που στόχο έχει τη γεφύρωση μεγάλου ανοίγματος.

Εσωτερικά ο χώρος είναι επιχρισμένος με σοβά. Το ξύλινο πατάρι, που κάνει ιδιαίτερα αισθητή την παρουσία του τόσο στο εσωτερικό, όσο και στο εξωτερικό περιβάλλον, στηρίζεται στον πέτρινο τοίχο, ενώ ο διάδρομος και η σκάλα στους τέσσερις μεγάλους πυλώνες.

Οι υπόσκαφοι χώροι, κατασκευασμένοι από γρανίτη, προσδίδουν στο χώρο μία συμβολική διάσταση στην παλαιώση του οίνου, αφού το κρασί εξελίσσεται μέσα στη γη, εκεί από όπου προήλθε και το σταφύλι.

Sattler Winery

Τοποθεσία → Tadtten – Αυστρία
Ομάδα αρχιτεκτόνων → **Andreas Frauscher, Kurt Sattler, Richard Klinger, Patrick Herold** (Architects Collective)
Έτος κατασκευής → 2008-2009



Το οινοποιείο Erich Sattler βρίσκεται στην περιοχή Tadtten, ένα τυπικό χωριό στην αυστριακή οινοπαραγωγική ζώνη του Burgenland στα σύνορα με την Ουγγαρία. Η ιδιοκτησία είναι 12x120m με δύο υπάρχοντα κτίρια και μια νέα κατασκευή ενδιάμεσα. Πρόκειται για ένα ιδιαίτερα επίμηκες οικόπεδο με τις μικρές πλευρές του να έχουν μέτωπο στο δρόμο και το μεγαλύτερο μέρος του να βρίσκεται στο κέντρο οικοδομικού τετραγώνου. Προς το κέντρο του χωριού βρίσκεται ένα υπάρχον σχήματος L κτήριο κατοικιών με αυλή και δημόσια πρόσβαση για τους πεζούς. Στην άλλη άκρη της ιδιοκτησίας στην κατεύθυνση των αμπελώνων βρίσκεται μια παλιά μονάδα παραγωγής και αποθήκευσης με δευτερεύουσα είσοδο. Το νέο κτίριο κατασκευάζεται το 2008 από την αρχιτεκτονική ομάδα Architects Collective (Andreas Frauscher, Kurt Sattler, Richard Klinger) και τον Patrick Herold με έκταση 400m² σε οικόπεδο περιορισμένο ανάμεσα στα δύο υπάρχοντα κτίρια⁽⁵⁰⁾. Αποτελείται από δύο στάθμες (ισόγειο και όροφος) και στεγάζει κύριους χώρους, που περιλαμβάνουν τους χώρους παραγωγής και τους χώρους επίσκεψης-υποδοχής κοινού, και βοηθητικούς χώρους για αποθηκευτικές και διοικητικές λειτουργίες. Σε αντίθεση με τα περισσότερα παραδείγματα σύγχρονων οινοποιείων, το Sattler δε βρίσκεται σε περιοχή αμπελώνων απομακρυσμένο από κατοικημένη περιοχή αλλά στο κέντρο οικιστικής περιοχής.



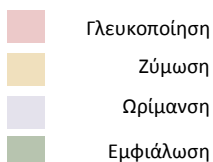
116. Αεροφωτογραφία περιοχής Tadtten



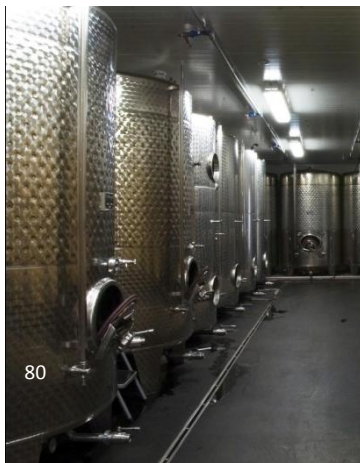
117. Το συγκρότημα Sattler περιλαμβάνει 2 υπάρχοντα κτίρια και μία προσθήκη ενδιάμεσα



118. Βαρέλια ωρίμανσης του κρασιού



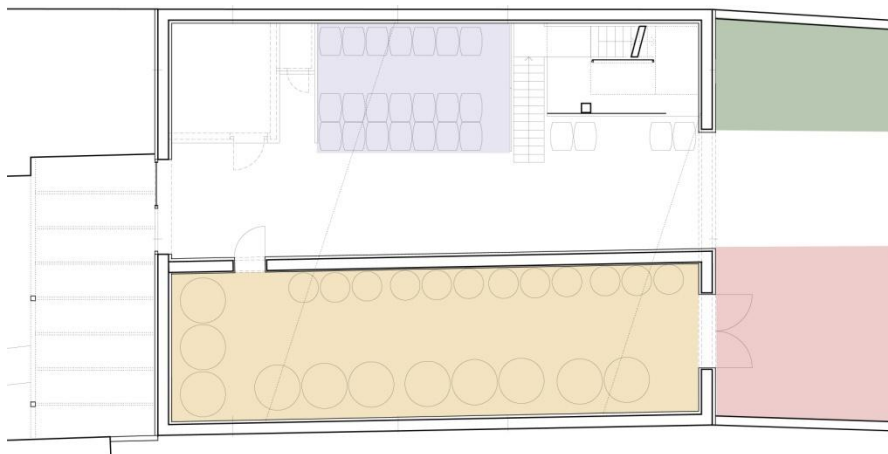
119. Δεξαμενές ζύμωσης



Λειτουργία Παραγωγική διαδικασία

Τα παλαιότερα χρόνια η κύρια ροή της παραγωγής πραγματοποιούνταν αποκλειστικά στο ένα από τα γειτονικά υπάρχοντα κτίρια, σήμερα όμως η νέα πτέρυγα στεγάζει σημαντικό τμήμα της παραγωγικής διαδικασίας. Εσωτερικά στο ίδιο το νέο κτίριο υπάρχει σαφής διαχωρισμός των λειτουργιών, με την παραγωγή να τοποθετείται στη στάθμη ισόγειου και τους επισκέψιμους χώρους στον όροφο. Δεδομένης της περιορισμένης παραγωγικής ισχύος του οινοποιείου, με τη διάταξη αυτή εξασφαλίζεται τόσο η οικονομία κινήσεων όσο και η εγγύτητα της παραγωγικής διαδικασίας με τη γη και κατ' επέκταση με τους αμπελώνες και την πρώτη ύλη ⁽⁵¹⁾.

Στο ισόγειο η παραγωγή οργανώνεται σε δύο κύριες πτέρυγες με ενδιάμεσο διαμπερή διάδρομο κίνησης που παραλαμβάνει την είσοδο και εξυπηρετεί τη σύνδεση με το παλιό οινοποιείο. Η μία πτέρυγα περιλαμβάνει τους χώρους ζύμωσης, και η άλλη την αίθουσα ωρίμανσης και τις κατακόρυφες κινήσεις.



Διάγραμμα των παραγωγικών λειτουργιών
του οινοποιείου



120. Αίθουσα παλαίωσης του κρασιού

Τα σταφύλια, αφού μεταφερθούν στο παλιό οινοποιείο από τους γειτονικούς αμπελώνες όπου συλλέγονται χειρωνακτικά, υφίστανται τη διαδικασία της έκθλιψης. Το παλιό κτίριο βρίσκεται σε άμεση επαφή με το δρόμο, έτσι εξυπηρετεί τη μεταφορά και είσοδο των προϊόντων. Στη συνέχεια, ο μούστος εισάγεται στο νέο οινοποιείο μέσω της διόδου του χώρου ζύμωσης. Εκεί τοποθετείται σε δεξαμενές των 2000 ή 5000l (ανάλογα με το είδος του κρασιού) και στη συνέχεια το κρασί μεταφέρονται στο χώρο ωρίμανσης όπου τοποθετείται σε ξύλινα βαρέλια των 230l ⁽⁵²⁾. Ακολουθεί η εμφιάλωση, η οποία λαμβάνει χώρα στο γειτονικό παλιό κτίριο παραγωγής, το οποίο συνδέεται με το νέο μέσω του διαδρόμου κίνησης.

Ο προσανατολισμός των γυάλινων όψεων, τα ενσωματωμένα στέγαστρα εν προβόλω, η δυνατότητα εξαερισμού κάθε χώρου καθώς και η καλή μόνωση επιτρέπουν άνετο μικροκλίμα όλο το χρόνο απαραίτητο για τη σωστή λειτουργία του οινοποιείου.





121. Κουζίνα του Οινοποιείου

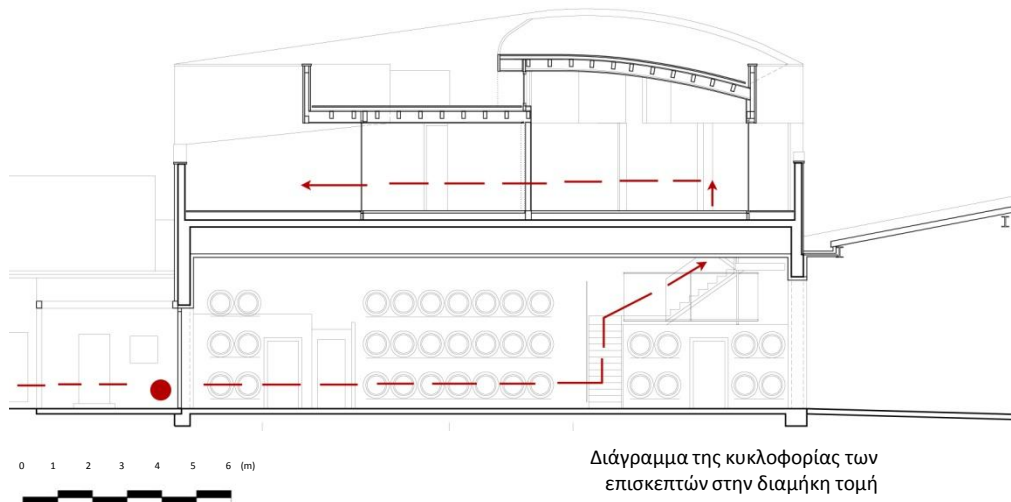
122. Αίθουσα γευσιγνωσίας



Επισκεψιμότητα

Η είσοδος των επισκεπτών πραγματοποιείται μέσω ενός μικρού πεζοδρόμου που συνδέει τον κεντρικό δρόμο της νότιας πλευράς με το οινοποιείο. Οι επισκέπτες αφού περιηγηθούν στους χώρους παραγωγής του ισογείου, κατευθύνονται μέσω της κατακόρυφης κίνησης στον πρώτο όροφο όπου στεγάζονται η αίθουσα γευσιγνωσίας με κουζίνα, γραφεία και ξενώνες.

Ο εσωτερικός χώρος μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ενιαίος μεγάλος χώρος ή μεμονωμένα δωμάτια μέσω ενός μεγάλου πανέλου με δυνατότητα ολίσθησης και τεσσάρων θυρών. Στη μέση του χώρου βρίσκεται μία αυτοφερόμενη πεντάγωνη σε κάτοψη κατασκευή με ξύλινα πανέλα που περιλαμβάνουν βοηθητικούς χώρους (χώρους υγιεινής και κουζίνα). Ο προθάλαμος και η αίθουσα γευσιγνωσίας δίνουν πρόσβαση στα δώματα, τα οποία χρησιμοποιούνται για εκδηλώσεις και παρουσιάσεις κρασιών ⁽⁵³⁾.



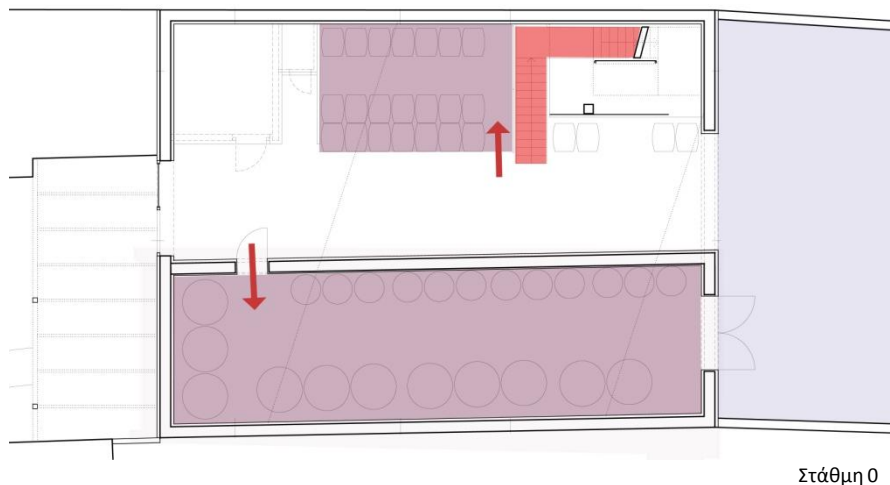
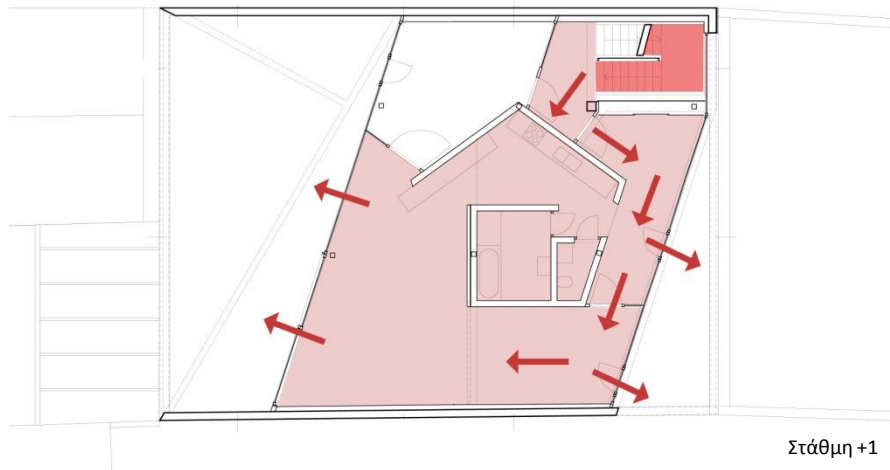
Διάγραμμα της κυκλοφορίας των
επισκεπτών στην διαμήκη τομή



123. Ταράτσα για τους επισκέπτες



124. Αίθουσα γευσιγνωσίας



- Επισκέψιμοι χώροι
- Χώροι παραγωγής-μη προσβάσιμοι στο κοινό
- Χώροι παραγωγής-προσβάσιμοι στο κοινό
- Κινήσεις επισκεπτών



0 1 2 3 4 5 6 (m)



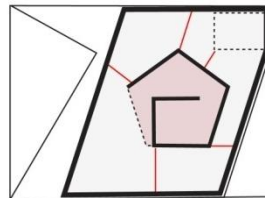
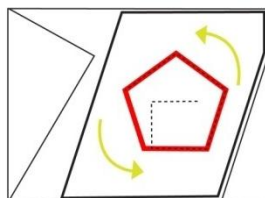
Διάγραμμα των επισκέψιμων και μη χώρων του οινοποιείου



Ένταξη Μορφολογία-Σύνθεση

Το νέο οινοποιείο έρχεται να απαντήσει στις προκλήσεις ένταξης μιας παραγωγικής διαδικασίας σε ένα αστικοποιημένο περιβάλλον. Όντας περιορισμένο από τους γειτονικούς κτιριακούς όγκους κατοικιών στο Νότο και το υπάρχον κτίριο του οινοποιείου στο Βορρά, και επειδή οι ανατολικοί και δυτικοί τοίχοι έπρεπε να είναι ισχυροί για προστασία από πυρκαγιά, η νέα προσθήκη γίνεται εσωστρεφής και αναπτύσσεται καθ' ύψος.

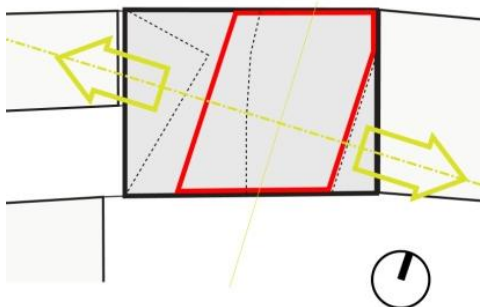
Το κτίριο αποτελείται από ένα συμπαγή όγκο μικρής απόλυτης κλίμακας. Η κάτοψη ισογείου του νέου κτιρίου σχηματίζεται από ένα ορθογώνιο και του πρώτου ορόφου από ένα παραλληλόγραμμο με προσανατολισμό ανατολή-δύση. Αυτές οι δύο βασικές φόρμες είναι συνδεδεμένες από μια σειρά χωρικών διαγωνίων και αναμειγμένες σε μια ρέουσα συνολική μορφή δημιουργώντας πολυάριθμους διαφορετικούς χώρους, θεάσεις και τοπιογραφίες που σχετίζονται με τον ήλιο, τη βεράντα και το γύρω περιβάλλον. Οι περιοχές που απομένουν από το παραλληλόγραμμο δημιουργούν τα ανατολικά και δυτικά προσανατολισμένα δώματα τα οποία χρησιμοποιούνται για εκδηλώσεις και παρουσιάσεις κρασιών ⁽⁵³⁾.



Διαγράμματα κίνησης και
προσανατολισμού του κτιρίου



125. Αυλή ανάμεσα στις παλιές και τις νέες εγκαταστάσεις



Το εσωτερικό του πρώτου ορόφου έχει μια ανατολικά και μια δυτικά προσανατολισμένη βεράντα με δύο ευρείες γυάλινες όψεις που επιτρέπουν την εισχώρηση του υπαίθριου χώρου στον εσωτερικό. Το δώμα έχει θέα στο χωριό και προσφέρει ευρεία θέαση στους γύρω αμπελώνες, τις γειτονικές λίμνες και τους πρόποδες των Άλπεων, ενώ οι αναδιπλώσεις του και οι



126. Βεράντα με θέα στους μακρινούς
αμπελώνες

διαφορές επιπέδων που προκύπτουν προσδίδουν έντονη μορφοπλαστικότητα στο κτίριο.

Από αυτή την θέση μπορεί κανείς να δοκιμάσει το κρασί έχοντας παράλληλα οπτική επαφή με τους μακρινούς αμπελώνες που το παρήγαγαν. Με αυτή την έννοια η στέγαση αποτελεί προέκταση της τοπιογραφίας που επανασυνδέει το οινοποιείο με τους αμπελώνες ⁽⁵⁴⁾. Ισορροπεί την αποσύνδεση ανεβάζοντας τον επισκέπτη (και παράλληλα τη σημασία του οινοποιείου) μέσα από το μικρό αλλά σύνθετο κτίριο που υψώνεται πάνω από τις γύρω στέγες- μια δυνατή και επιτυχημένη μεταφορά για το ρόλο του κρασιού στο χωριό και την ευρύτερη περιοχή.





127. Η όψη του κτιρίου με σκούρο γκρι χρώμα και κεκλιμένες στέγες

Ανάλυση κατασκευής

Η κατασκευή του κτιρίου αποτελείται από σκυρόδεμα και τοιχοποιία, ενώ το ξύλο, το οποίο διατηρεί το φυσικό του χρώμα εφαρμόζεται στις οροφές και τις πληρώσεις ⁽⁵⁵⁾. Όλα τα δώματα έχουν ξύλινα δάπεδα και η όψη του κτιρίου είναι χρωματισμένη σκούρο γκρι εξωτερικά και άσπρη εσωτερικά. Η ευρεία χρήση του ξύλου, τόσο στους εσωτερικούς όσο και στους εξωτερικούς χώρους δημιουργεί μια ζεστή ατμόσφαιρα και συγχρόνως διαλέγεται αντιστικτικά με το γύρω πυκνοδομημένο οικιστικό περιβάλλον.

Γενικά, η αίσθηση που αποπνέεται προσομοιάζει με κατοικήσιμου χώρου, ενώ η κλίμακα είναι προσαρμοσμένη στα ανθρώπινα μέτρα. Το γυαλί χρησιμοποιείται στα μεγάλα ανοίγματα του κτιρίου, επιτρέποντας τη διέλευση του φυσικού φωτός και παράλληλα προσφέροντας θεάσεις στους μακρινούς αμπελώνες, από όπου προήλθε το σταφύλι.



128. Τα ξύλινα δώματα διαλέγονται με την γύρω οικιστική περιοχή



129. Μεγάλες επιφάνειες γυαλιού επιτρέπουν τον φυσικό φωτισμό του κτιρίου

Lopez de Heredia Winery

Τοποθεσία → La Rioja
Ομάδα αρχιτεκτόνων → Zaha Hadid
Έτος κατασκευής → 2002



130. Αεροφωτογραφία της
περιοχής La Rioja

131. Οι παλιές εγκαταστάσεις του
Οινοποιείου Lopez de Heredia

Το οινοποιείο Lopez de Heredia είναι ένα από τα παλαιότερα και πιο φημισμένα οινοποιεία στην ισπανική περιοχή La Rioja. Ιδρύθηκε το 1975 και έκτοτε έχει δεχτεί πολλές προσθήκες σε διαφορετικές χρονικές περιόδους οι οποίες μαρτυρούν την ιστορία του. Καλύπτει έκταση 53.076m² εκ των οποίων 19.718 είναι κτιριακές εγκαταστάσεις. Για να γιορτάσουν τα 125α γενέθλιά του οι ιδιοκτήτες αποφάσισαν να αποκαταστήσουν ένα παλιό περίπτερο που ο ιδρυτής είχε χρησιμοποιήσει για την έκθεση των Βρυξελλών το 1910 και έκτοτε είχε παραμείνει αποσυναρμολογημένο. Το 2002 οι σημερινοί ιδιοκτήτες, ανακαλύπτοντας την αξία του αποφασίζουν την κατασκευή ενός εξωτερικού κτίσματος για τη στέγαση του παλιού περιπτέρου. Ο σχεδιασμός του ανατίθεται στη Zaha Hadid και αφού χρησιμοποιείται για την Έκθεση Ποτών και Τροφίμων της Βαρκελώνης, τοποθετείται δίπλα στο παλιό οινοποιείο μετά από μια σειρά εργασιών διαμόρφωσης τοπίου. Αργότερα το περίπτερο αυτό θα αντικατασταθεί από μια νέα επέκταση που θα αποτελείται από κτίρια πολιτισμού⁽⁵⁶⁾. Το έργο έχει επεκταθεί πέρα από το περίπτερο, έτσι ώστε αυτό να ενσωματωθεί καλύτερα στο περιεχόμενό του. Το περίπτερο μεγέθους 800m², το οποίο αποτελείται από έναν ενιαίο ισόγειο χώρο, τοποθετείται δίπλα στα παλιά κτίρια του οινοποιείου και μέσω υπογείου επικοινωνεί με ένα από τα κελάρια. Συνολικά το συγκρότημα στεγάζει τόσο κύριους χώρους, που περιλαμβάνουν τους χώρους παραγωγής και τους χώρους επίσκεψης-υποδοχής κοινού, όσο και βοηθητικούς για αποθηκευτικές και διοικητικές λειτουργίες. Το νέο περίπτερο στεγάζει τις λειτουργίες που αφορούν τους επισκέπτες, ιδιότητα που γίνεται φανερή και από τον ιδιαίτερο σχεδιασμό του.





VIÑA TOM

Viña Tomochina
VIÑA TOMOCHINA

132. Το περίπτερο τοποθετείται δίπλα στις παλιές εγκαταστάσεις



133. Δεξαμενές ζύμωσης



134. Βαρέλια ωρίμανσης

135. Το παλιό κελάρι
"El Calado Cellar"

Λειτουργία Παραγωγική διαδικασία

Η παραγωγική διαδικασία εξελίσσεται αποκλειστικά στα παλιά κτίρια με πολύ περιορισμένη χρήση τεχνολογίας. Λόγω της κατασκευής του οινοποιείου σε διαφορετικές χρονικές φάσεις, η διαδικασίες παραγωγής δεν είναι με σαφήνεια ορισμένες χωρικά. Καθώς το οινοποιείο αναπτυσσόταν και οι ανάγκες παραγωγής αυξάνονταν, έρχονταν να προστεθούν νέοι, συχνά αυτόνομοι κτιριακοί όγκοι χώροι οι οποίοι ενίσχυαν υπάρχουσες λειτουργίες, με αποτέλεσμα το συγκρότημα να αποτελείται από κτίρια διαφορετικών εποχών, το καθένα με τη δική του ιδιαίτερη ιστορία και όνομα.

Η παραγωγική διαδικασία περιλαμβάνει 4 βασικά στάδια τα οποία οργανώνονται κυρίως κατά μήκος στους χώρους του οινοποιείου, με δεδομένο ότι τα παλιά κτίρια είναι απλές επιμήκεις ορθογώνιες πτέρυγες με χώρους κυρίως ισόγειους, και σε ορισμένα σημεία υπόγειους και α στάθμης.

Η διαδικασία της συλλογής των σταφυλιών και γλευκοποίησης πραγματοποιείται κυρίως σε εξωτερικούς χώρους δίπλα στους αμπελώνες.

Στη συνέχεια ακολουθεί η διαδικασία της ζύμωσης η οποία λαμβάνει χώρα σε δύο από τα παλαιότερα κτίρια του συγκροτήματος που ονομάζονται "Pavillion Nº 1" και "Bodega Blondeau". Στην πρώτη αίθουσα, η οποία χτίστηκε το 1978





136. Δεξαμενές ζύμωσης και ωρίμανσης

137. Αίθουσα "Pavillion Nº 1"



και στις αρχές του 20ου αι. δέχτηκε επέμβαση για αύξηση του ύψους και αντικατάσταση του δαπέδου, στεγάζονται 5 μεγάλες δεξαμενές ζύμωσης. Στη Bodega Blondeau γίνεται κυρίως η πρώτη ωρίμανση του κόκκινου κρασιού μέσα σε 35 ξύλινες δεξαμενές διαφόρων μεγεθών που διατάσσονται γραμμικά εκατέρωθεν ενός κεντρικού διαδρόμου κίνησης. Η αίθουσα αυτή έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε ο αέρας να ανακυκλώνεται φυσικά και να αποφεύγονται οι υψηλές θερμοκρασίες που συνήθως αναπτύσσονται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης ⁽⁵⁶⁾.

Η ωρίμανση σε βαρέλια πραγματοποιείται επίσης σε πολλές διαφορετικές αίθουσες συνολικού εμβαδού 6000m² με ιδιαίτερα ονόματα " El Calado Cellar", "Bodega Nueva", "La Bisiesta", "La Dolorosa", "El Caladillo", "El Frontón" (The Pelota Court). Οι χώροι είναι εξ ολοκλήρου υπόγειοι ώστε να πληρούν τις ειδικές προδιαγραφές της ωρίμανσης, ενώ η διάταξη των βαρελιών, τα οποία καταλαμβάνουν σχεδόν όλο το ελεύθερο ύψος των χώρων γίνεται σε δύο σειρές με ενδιάμεσο διάδρομο κίνησης. Η συνέχιση της ωρίμανσης σε μπουκάλι, η οποία είναι απαραίτητη για ορισμένα είδη κρασιού, γίνεται στη "Bodega Vieja" ⁽⁵⁶⁾.



138. Παλιές κατοικίες των ιδιοκτητών



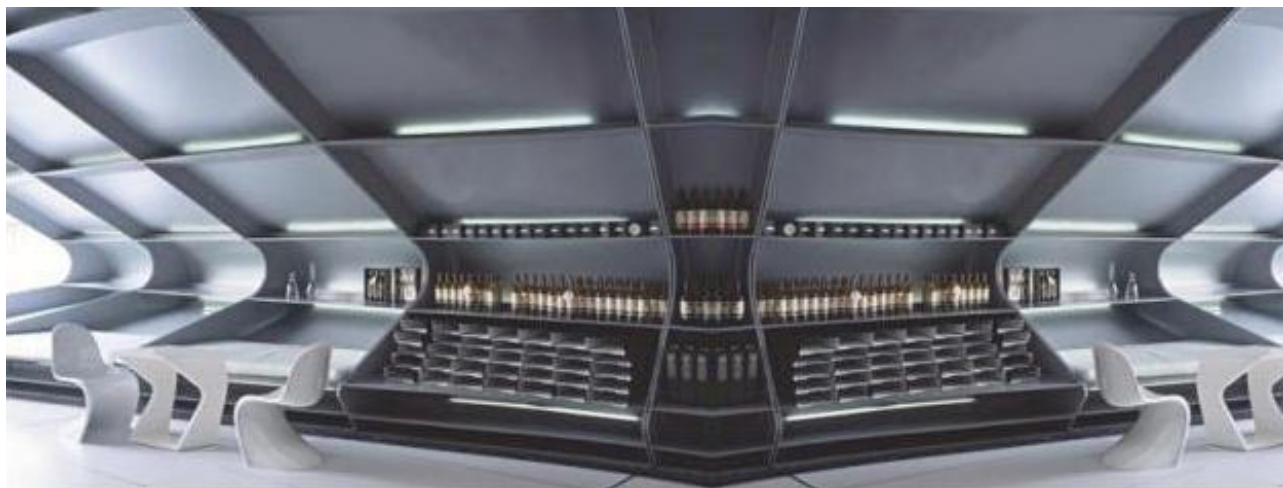
139. Αίθουσα επισκεπτών στις παλιές εγκαταστάσεις

Επισκεψιμότητα

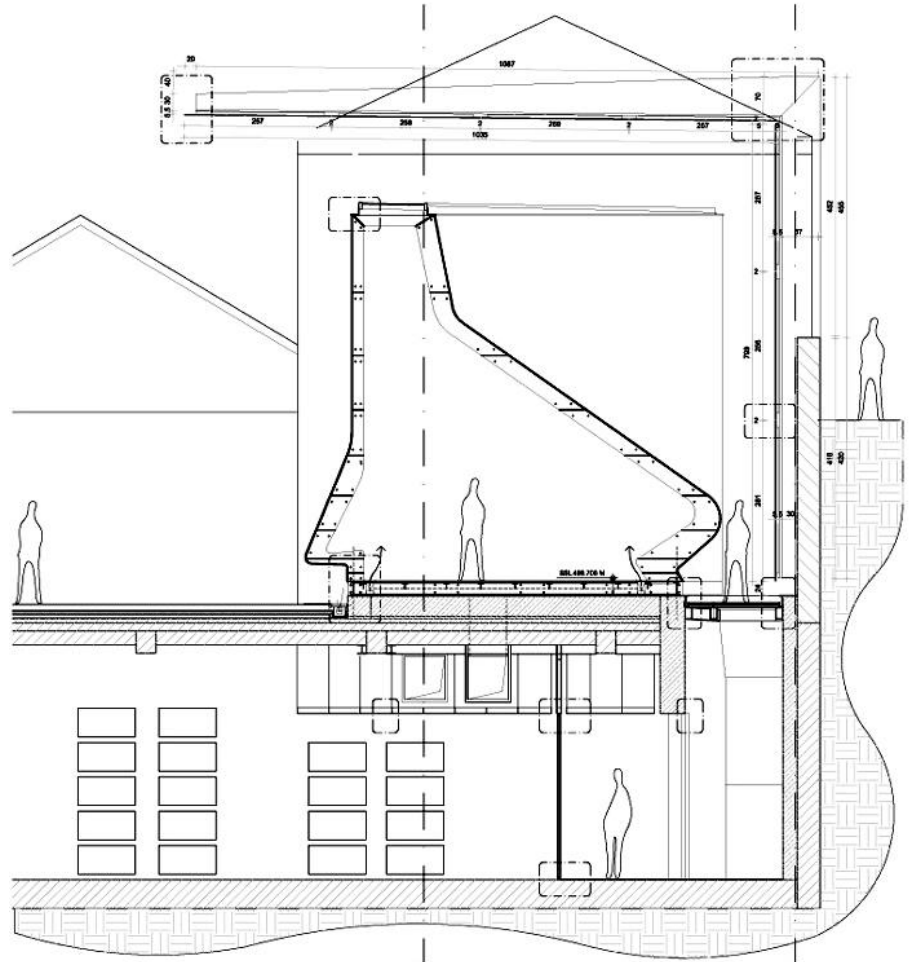
Κύριο πόλο έλξης επισκεπτών αποτελεί το περίπτερο της Zaha Hadid το οποίο λειτουργεί ως πωλητήριο του οινοποιείου και έχει αναπτυχθεί ως μια εναλλακτική είσοδος για το υπόγειο κελάρι El Fronton και ως νέα αίθουσα γευσιγνωσίας. Είναι ένα μόνο τμήμα όλου του μελλοντικού έργου που θα περιλαμβάνει τρεις επιπλέον αίθουσες δοκιμών.

Οι περισσότεροι χώροι παραγωγής είναι επίσης ανοιχτοί στο κοινό και λόγω της διαφορετικής περιόδου κατασκευής τους περιλαμβάνουν χωριστές εισόδους με αποτέλεσμα η περιήγηση των επισκεπτών να μην είναι γραμμική.

Παράλληλα, επισκέψιμους χώρους αποτελεί το παλιό κελάρι "Cementerio" το οποίο έχει μετατραπεί σε μουσείο κρασιού, και οι παλιές κατοικίες των ιδιοκτητών "Tchori Toki", "Swiss Cottage" και "Gallery", η τελευταία από τις οποίες θα χρησιμοποιηθεί μελλοντικά ως αίθουσα υποδοχής.



140. Το περίπτερο αποτελεί πόλο έλξης των επισκεπτών



141. Κεντρική είσοδος των επισκεπτών
στο περίπτερο

Εγκάρσια τομή περιπτερού

Ένταξη Μορφολογία-Σύνθεση



142. Ο πύργος "Txori Toki"

Μορφολογικά, το έργο αποτελεί μια σύνθεση μερών, τα οποία παρ' ότι έχουν κατασκευαστεί σε διαφορετικές χρονικές περιόδους, παρουσιάζουν μια σχετική ομοιογένεια. Το οινοποιείο έχει τη μορφή συμπλέγματος όγκων και αποτελείται από απλά επιμήκη ορθογώνια κτίσματα σχετικά χαμηλού ύψους (ως 2 στάθμες) με δίριχτη στέγη και μικρά ανοίγματα, τα οποία συνδέονται μεταξύ τους. Στην επικρατούσα εντύπωση οπτικής συνοχής συμβάλλει το στοιχείο ότι όλες οι όψεις σοβατίζονται αποκρύπτοντας κατασκευαστικές διαφορές που θα καθιστούσαν εμφανείς τις διαφορετικές χρονικές φάσεις δόμησης και δίνοντας ένα αποτέλεσμα που χαρακτηρίζεται από επανάληψη απλών ίσης σημασίας και κλίμακας επιμέρους μορφών. Τοπικά, ο πύργος "Txori Toki" αποτελεί έξαρση του ύψους προσδίδοντας ένταση της κατακορυφότητας και αποτελώντας ιδιαίτερο μορφολογικό στοιχείο με τη μορφή τοποσήμου. Ο κατακερματισμός αυτός των όγκων καταφέρνει να προσδώσει αρμονική σχετική κλίμακα στο έργο, παρά τη μεγάλη απόλυτη κλίμακά του.

Σε αυτή την ανοιχτή σε προσθήκες σύνθεση έρχεται να προστεθεί το νέο περίπτερο. Προχωρώντας με την αναλογία των αλληπάλληλων στρώσεων (που προσομοιάζουν με κρεμμύδι), το αποτέλεσμα οδηγείται σε ένα container αναπτυσσόμενο από διαδοχικές εγκάρσιες τομές. Η τομή βαθμιαία εξελίσσεται από ένα ορθογώνιο γύρω από το παλιό περίπτερο σε ένα παραμορφωμένο σχήμα που μοιάζει με καράφα. Στοιχείο το οποίο δεν ήταν μέσα στις προθέσεις, αλλά από όταν έγινε αντιληπτό δεν μπορούσε να αγνοηθεί, είναι ότι το αποτέλεσμα του σχεδιασμού ήταν ένα νέο δοχείο για ένα παλιό κρασί ⁽⁵⁷⁾. Η κατασκευή πλαισιώνεται από ένα πέτασμα που αναδιπλούμενο μετατρέπεται σε στέγαστρο και επενδύεται με ανακλαστική

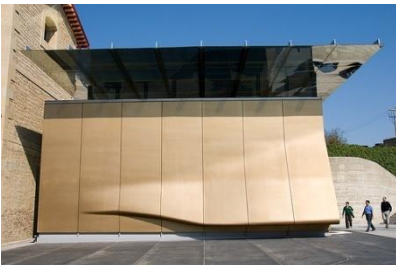
143. Μετωπική φωτογραφία του
οινοποιείου και του περιπτέρου





144. Το τεχνητό φως ανακλάται στο αναδιπλούμενο στέγαστρο

145. Η κατασκευή στεγάζεται από μία ανακλώμενη επιφάνεια



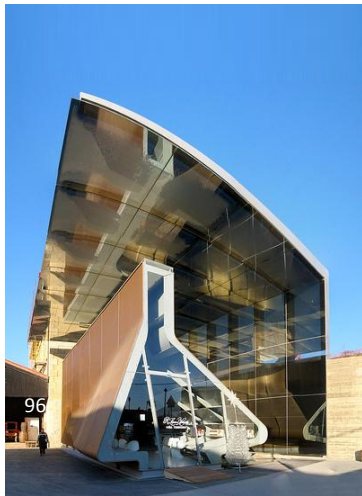
επιφάνεια αναδεικνύοντας το περίπτερο κυρίως με τη χρήση τεχνητού φωτός κατά τις βραδινές ώρες. Το οινοποιείο θα έπρεπε να μετασηματίζει την εικόνα των παλιών κλασικών οινοποιείων της Rioja. Ήταν ένας ενδιαφέρων συνδυασμός πεδίων εφαρμογής με ένα πελάτη πρόθυμο να λάβει υπ' όψιν όλες τις προοπτικές. Σε όλα τα επίπεδα υπήρχε μια συνεχής πρόκληση του νέου που στέκεται απέναντι στο παλιό. Τα περίπτερο θα στεγάζει ένα παλιότερο περίπτερο και όλο μαζί (σαν ρώσικη ματριόσκα) θα αποτελεί τμήμα του παλιού οινοποιείου ⁽⁵⁸⁾. Κατασκευασμένο από ξύλο και σχεδιασμένο σε στυλ του τέλους του περασμένου αιώνα, το περίπτερο του 1910 γίνεται ένα κόσμημα μέσα στη νέα του θήκη. Ο στόχος επιτυγχάνεται από μια συμπυκνωμένη περιπλοκότητα σε μια μικρής κλίμακας κατασκευή.



146. Το παλιό περίπτερο, 1910"

147. Ο πύργος "Tchori Toki"

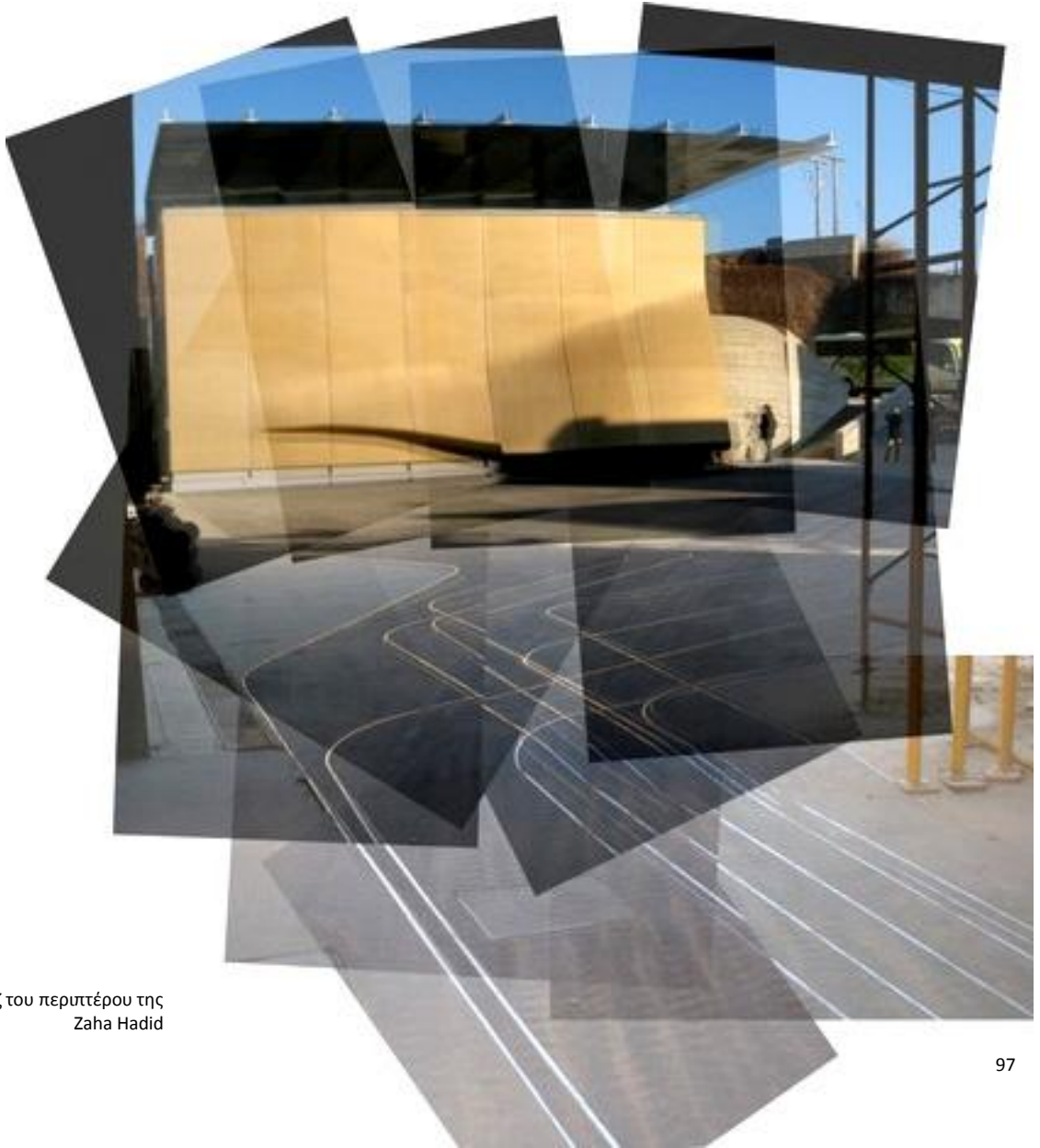
148. Η είσοδος του νέου περιπτέρου
θυμίζει μπουτίλια



Το περίπτερο αποτελεί μια εισαγωγή στο μυστηριώδη κόσμο του οινοποιείου. Το σχήμα της εισόδου που θυμίζει μπουτίλια ανοίγεται εσωτερικά σαν χωνί, σα να εισβάλλει στον κρυμμένο κόσμο του κτιριακού συγκροτήματος που βρίσκεται πίσω του. Με άλλα λόγια, ο σχεδιασμός της Hadid, χωρίς να γίνεται κοινότυπος ή προφανής, υπαινίσσεται την περιπλοκότητα της εμπειρίας απόλαυσης ενός μπουκαλιού παλιού κρασιού της Rioja. Η επέμβαση συμπληρώνεται από διαμόρφωση του περιβάλλοντος χώρου και των δαπέδων κίνησης στον υπαίθριο χώρο με την εφαρμογή καμπύλων χαράξεων οι οποίες στόχο έχουν την καθοδήγηση του επισκέπτη κατά την περιήγησή του στο χώρο, καθώς και την καλύτερη σχέση του περιπτέρου με τα υπάρχοντα κτίρια.

Η προσθήκη της Zaha Hadid δεν επιδιώκει την ένταξη στο τοπίο και το περιβάλλον του, δομείται με αυτοαναφορικό τρόπο. Η κατασκευή αποτελεί ένα βήμα μετάβασης, μια γέφυρα ανάμεσα στην παρελθοντική, την παρούσα και τη μελλοντική ανάπτυξη του οινοποιείου. Είναι ένα άλμα στο μέλλον που καθορίζει πως θα εξελιχθεί το παρόν ⁽⁵⁹⁾.





149. Κολλάζ του περιπτέρου της
Zaha Hadid



150. Η καινούρια κατασκευή στεγάζει το παλιό περίπτερο



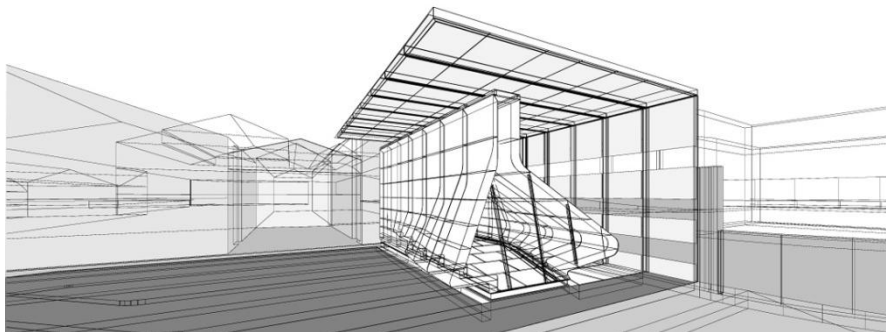
151. Προηγμένος τεχνολογικά σχεδιασμός του περιπτέρου

Ανάλυση κατασκευής

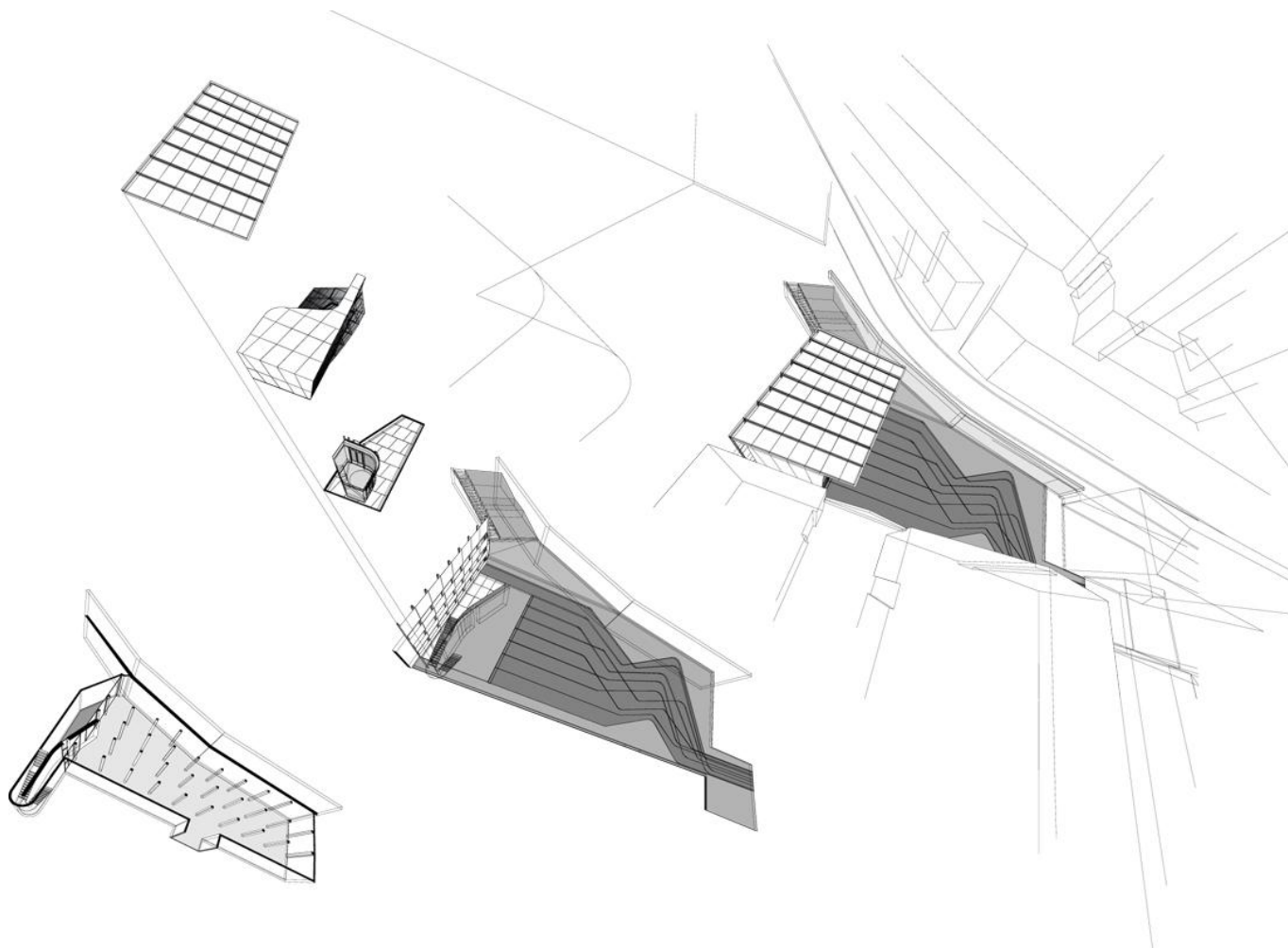
Η δόμηση του νέου περιπτέρου είναι ελαφριάς κατασκευής με τη μορφή κελύφους μονοκόματης ακανόνιστης καμπύλης επιφάνειας, σε αντιδιαστολή με την κατασκευή του υπάρχοντος κτιρίου του 19^{ου} αιώνα που αποτελείται από λιθοδομή μεγάλου πάχους και δομείται με φέροντα οργανισμό από αστάλι ο οποίος εφαρμόζεται με τη μορφή νευρώσεων.

Το μέταλλο δεν εφαρμόζεται με τη λογική «δοκού επί στύλω», αλλά εξαντλείται κάθε δυνατότητα χρήσης του και ωθείται στα όριά του με αποτέλεσμα να έρχεται σε πλήρη αντίθεση με την πρώιμη μεταλλική κατασκευή της Gallery, η οποία χαρακτηρίζεται από λεπτομέρεια και διακοσμητική διάθεση. Το γυαλί χρησιμοποιείται ως υλικό πλήρωσης στις δύο στενές πλευρές του περιπτέρου τονίζοντας τη διαμπερότητα, καθώς και στην οροφή διευκολύνοντας την είσοδο φυσικού φωτός. Εσωτερικά, κυριαρχεί μιμιμαλιστική διακόσμηση με τη χρήση λευκού χρώματος αλουμινίου και πλαστικού.

Γενικά το περίπτερο δημιουργεί συνειδητά μια αντιπαράθεση με τα υπάρχοντα κτίρια αποτελώντας πόλο έλξης επισκεπτών με τον τεχνολογικά προηγμένο σχεδιασμό του και εξυπηρετώντας την ανάγκη προώθησης του προϊόντος με εκσυγχρονισμένο τρόπο.



152. Το νέο περίπτερο αποτελείται από αλληπαλλήλες εγκάρσιες τομές



153. Διαγράμματα της Αρχιτέκτονα για τις κινήσεις και την μορφολογία του περιπτέρου



3

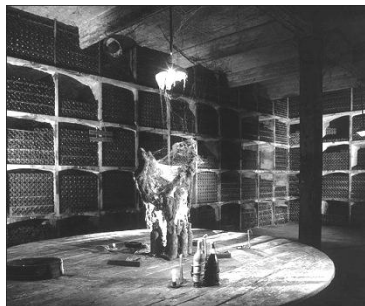
ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Συμπεράσματα



154. Μεταφορά σταφυλιών από τις παλιές στις σύγχρονες εγκαταστάσεις, Manincor

155. Το παλιό κελάρι “Cementerio”, Lopez de Heredia



Μετά τη μελέτη των πέντε χαρακτηριστικών παραδειγμάτων που προηγήθηκε, μπορεί κανείς γενικεύοντας, να καταλήξει σε ορισμένες βασικές αρχές που διέπουν τόσο τη λειτουργική επίλυση του προβλήματος της επανάχρησης οινοποιείου (παραγωγή και επισκεψιμότητα), όσο και την ένταξη στο υπάρχον κτίριο και το τοπίο (από μορφολογική και κατασκευαστική σκοπιά).

Λειτουργία Παραγωγική διαδικασία

Όσον αφορά την παραγωγική διαδικασία, σε ορισμένες περιπτώσεις επιχειρείται η σύνδεση του παλιού τμήματος με το νέο για την κατανομή της παραγωγής και στα δύο τμήματα, όπως στην περίπτωση του Manincor, του Sattler και του Casa da Torre, ενώ σε άλλες περιπτώσεις τοποθετείται εξ ολοκλήρου στο νέο τμήμα λειτουργώντας αυτόνομα, όπως στο Julian Chivite. Στο Lopez de Heredia η παραγωγική διαδικασία πραγματοποιείται αποκλειστικά στα παλιά κτίρια, εφόσον η προσθήκη αφορά μόνο το περίπτερο και δεν επηρεάζει την παραγωγή.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει η πρώτη κατηγορία, εφόσον η προσπάθεια λειτουργικής αξιοποίησης των παλιών εγκαταστάσεων έρχεται σε αντίθεση με τη συνήθη διάταξη των χώρων παραγωγής, η οποία είναι κατά το δυνατόν συγκεντρωμένη και γραμμική. Στις περιπτώσεις αυτές συνήθως υπάρχει επικοινωνία παλιού και νέου κτιρίου (Manincor, Sattler), ενώ σπανιότερα το προϊόν μεταφέρεται από το ένα κτίριο σε άλλο για τα διαφορετικά στάδια παραγωγής (Casa da Torre).

Ακόμα όμως και στις περιπτώσεις που χρησιμοποιούνται οι παλιοί χώροι, δέχονται τις ανάλογες μετατροπές για τις σύγχρονες ανάγκες της παραγωγικής διαδικασίας και συχνά χρησιμοποιούνται για διαφορετικό στάδιο της ροής παραγωγής από αυτό για το οποίο αρχικά σχεδιάστηκαν. Πιο αναλυτικά, ιδιαίτερα χρήσιμοι αποδεικνύονται οι υπόγειοι χώροι των παλιών κτιρίων, οι οποίοι αρχικά χρησίμευαν ως χώροι ωρίμανσης (κελάρια) και ως



156. Αυλή υποδοχής των επισκεπτών, Sattler

157. Χώρος παραμονής των επισκεπτών, Lopez de Heredia



υπόγειες παλαιού τύπου δεξαμενές, ενώ σήμερα αξιοποιούνται μόνο ως κελάρια, για τις άριστες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας που εξασφαλίζουν. Στα πλαίσια ενός οικονομικού και φιλικού προς το περιβάλλον σχεδιασμού εφαρμόζονται βιοκλιματικές αρχές με σκοπό την καλύτερη διαχείριση της ενέργειας. Αντίθετα, οι δεξαμενές, οι οποίες πλέον είναι ανοξείδωτες και μεγάλων διαστάσεων, είναι δύσκολο να τοποθετηθούν στα παλιά κτίρια, λόγω των ειδικών απαιτήσεων για μεγάλο ελεύθερο ύψος χώρων και εύρος ανοιγμάτων.

Επισκεψιμότητα

Όσον αφορά την επισκεψιμότητα, στη πλειοψηφία των περιπτώσεων όλοι οι χώροι παραγωγής είναι ανοιχτοί στο κοινό, με ιδιαίτερη έμφαση στα κελάρια, τα οποία συνήθως είναι περισσότερο επιμελημένα, ώστε να επαληθεύσουν τις προσδοκίες των επισκεπτών για ιστορικούς χώρους με ξύλινα βαρέλια και παλιό καλό κρασί. Συνήθως λειτουργούν χώροι γευσιγνωσίας και πωλητήριο, σε εξέχουσα θέση του συγκροτήματος και συνήθως σε ψηλό επίπεδο για την καλύτερη θέα στους αμπελώνες, ενώ μερικές φορές η οικική εμπειρία συμπληρώνεται από ξενώνες φιλοξενίας επισκεπτών για την προώθηση του αγροτουρισμού. Οι παλιοί χώροι συχνά παραλαμβάνουν χώρους υποδοχής και γενικά χώρους επισκέψιμους, ενώ συχνά μετατρέπονται σε μικρά μουσεία για μια περιήγηση στην ιστορία και την εξέλιξη του κρασιού.

158 Αίθουσα γευσιγνωσίας, Manincor





159. Σε απόλυτη αρμονία παλιού και νέου, Julian Chivite



160. Με σεβασμό στο τοπίο σχεδιάστηκε το Manincor

161. Με αναφορές στο γύρω οικιστικό περιβάλλον, Sattler



Ένταξη Μορφολογία- Σύνθεση

Σε γενικές γραμμές, οι συνθετικές προθέσεις των εξεταζόμενων κτιρίων ως προς την ένταξη χωρίζονται σε δύο ευρείς κατηγορίες: τα παραδείγματα που δομούνται με άξονα την αρμονική ένταξη στο φυσικό περιβάλλον και την αναφορά στα υπάρχοντα κτίρια με πιο χαρακτηριστικό το Julian Chivite, και αυτά που συντίθενται αυτόνομα, χωρίς να λαμβάνουν υπ' όψιν το τοπίο αποτελώντας τοπόσημα και σημεία αναφοράς, όπως το Lopez de Heredia Pavillion της Hadid.

Στην πρώτη περίπτωση, υιοθετούνται επιλεκτικά ορισμένα μορφολογικά χαρακτηριστικά των υπαρχόντων κτιρίων (κεκλιμένη στέγη, απλοί επιμήκεις όγκοι, κ.α) τα οποία στη συνέχεια τροποποιούνται και επανερμηνεύονται με τρόπο δημιουργικό και σύγχρονο αποφεύγοντας τη μίμηση. Παράλληλα, χαρακτηριστικό της προσπάθειας ένταξης αποτελεί και ο σεβασμός στην κλίμακα των παλιών κτιρίων και του φυσικού τοπίου, ο οποίος επιτυγχάνεται με τη μορφολογική και κατασκευαστική επεξεργασία του έργου με αποτέλεσμα τη δημιουργία σχετικής κλίμακας. Ένα άλλο χαρακτηριστικό ένταξης αποτελεί η δυναμική σχέση του κτιρίου με το τοπίο, καθώς αυτό που επιδιώκεται είναι η συμπληρωματική λειτουργία και όχι η αλλοίωσή του.

Μια άλλη αντιμετώπιση είναι η πρόταση των αρχιτεκτόνων για το Manincor, το οποίο ναι μεν εντάσσεται στο τοπίο και την κλίμακα του τόπου με την υπόσκαφη κατασκευή του αποκρύπτοντας τους τεραστίων διαστάσεων και σύγχρονης αισθητικής χώρους του, δημιουργώντας όμως παράλληλα έντονες μεταβολές στο ανάγλυφο του εδάφους για τη δημιουργία των προσβάσεων, οι οποίες προβάλλουν έντονα από το σύνολο σχηματίζοντας τοπόσημα.

Αντίθετα στη δεύτερη περίπτωση, το κτίριο έρχεται σε πλήρη μορφολογική αντίθεση με τα προϋπάρχοντα κτίσματα υιοθετώντας μορφές αδύνατες στην κατασκευή με προγενέστερα δομικά συστήματα (όπως το περίπτερο της Hadid σε σχήμα μπιτόλιας κρασιού) και καθιστώντας έτσι προφανή τη διαφορετική χρονική περίοδο κατασκευής του.



162. Το ξύλο παραπέμπει σε παραδοσιακές στέγες, Julian Chivite

163. Το μέταλλο χρησιμοποιείται στα όρια των ανοχών του, Lopez de Heredia



Κατασκευή

Όπως και στη μορφολογία, έτσι και στην κατασκευή τα υλικά που επιλέγονται και ο τρόπος δόμησης του κτιρίου είναι καθοριστικός για την ένταξη στο περιβάλλον ή τη δημιουργία έντονης αντίθεσης με αυτό. Σημαντικό ρόλο παίζουν όχι μόνο τα υλικά, αλλά και οι διαφορετικοί τρόποι επεξεργασίας τους για το τελικό αποτέλεσμα.

Συνήθης πρακτική αποτελεί η άντληση αναφορών από τα υπάρχοντα κτίρια η οποία επιτυγχάνεται με ειδική επεξεργασία σύγχρονων υλών. Για παράδειγμα, η αδρότητα της πέτρας αποδίδεται με κατάλληλα επεξεργασμένο σκυρόδεμα και οι ξύλινες τεγίδες της στέγης αντικαθίστανται από μεταλλικές διατομές. Παράλληλα, μπορούν να χρησιμοποιηθούν παραδοσιακά υλικά με διαφορετικό τρόπο, όπως στο Casa da Torre, όπου για τη μόρφωση του φέροντος οργανισμού εφαρμόζεται μεν ξύλο, σχηματίζοντας όμως αναλυτικής λογικής υποστυλώματα.

Συχνό είναι επίσης το φαινόμενο της διαφορετικής αντιμετώπισης της κατασκευής στο εξωτερικό και το εσωτερικό του κτιρίου όσον αφορά τον τρόπο χρήσης των υλικών και την τεχνολογία. Με τον τρόπο αυτό το κτίριο δίνει αρχικά εντύπωση ένταξης στις παλιές εγκαταστάσεις του οινοποιείου και στο τοπίο, ενώ στο εσωτερικό γίνεται εμφανής η χρήση μιας εξελιγμένης μεθόδου κατασκευής.

Στις περιπτώσεις αντίθεσης, όπως στο Pavillion της Hadid, τα υλικά οδηγούνται στα όρια των ανοχών και δυνατοτήτων τους με το σχηματισμό καμπύλων και αναδιπλώσεων προσδίδοντας μια νότα πολυτέλειας που απέχει πολύ από το συμβατικό τρόπο δόμησης των παλιών οινοποιείων. Εδώ το μέταλλο δεν ακολουθεί το απλό σύστημα της δοκού επί στύλω όπως στο Julian Chivite, αλλά την εξελιγμένη λογική των νευρώσεων, καθιστώντας την κατασκευή πολύ πιο δαπανηρή, αλλά αναγνωρίσιμη από τους επισκέπτες.

Συνοψίζοντας...



164. Βαρέλια και πρέσες κρασιού αναβιώνουν την ιστορία της οινοποίησης, κτήμα Μερκούρη

165. Επισκέψιμος υπόγειος χώρος όπου φυλάσσονται τα βαρέλια, κτήμα Μερκούρη



Μετά τη μελέτη των πέντε περιπτώσεων και την εξαγωγή συμπερασμάτων, σειρά έχει η απάντηση στα ερωτήματα που τέθηκαν αρχικά.

•Τι λειτουργικές απαντήσεις δίνονται στους υπάρχοντες χώρους;

Οι νέες χρήσεις που εντάσσονται στα υπάρχοντα κελύφη, μπορεί να αφορούν τον τομέα της παραγωγής ή/και της επισκεψιμότητας. Όσον αφορά την παραγωγή, οι υπόγειοι χώροι έρχονται συνήθως να στεγάσουν τα κελάρια ωρίμανσης του κρασιού εξασφαλίζοντας άριστες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας και προσδίδοντας παράλληλα μέσω της ιδιαίτερης πατίνας του χρόνου, μεγαλύτερο κύρος στο οινοποιείο και το παραγόμενο προϊόν.

Οι διατηρηθέντες χώροι είναι σχεδόν σε όλες τις περιπτώσεις επισκέψιμοι στο κοινό, γιατί αποτελούν πόλο έλξης των επισκεπτών και χώρους που επιδιώκεται η προβολή τους. Συνήθως στεγάζεται η είσοδος και υποδοχή των επισκεπτών ώστε, αφ' ενός να έχουν μια πρώτη επαφή με το παλιό κομμάτι του οινοποιείου, και αφ' ετέρου να γίνεται απρόσκοπτα η είσοδος του προϊόντος και η επεξεργασία του στις νέες πτέρυγες. Συχνά διατηρείται τμήμα του παλιού εξοπλισμού του οινοποιείου και εκτίθεται στους παλιούς χώρους του οινοποιείου με στόχο την μύηση των επισκεπτών στην ιστορική εξέλιξη του κρασιού και της οινοποίησης. Επιπλέον στους παλιούς χώρους είναι δυνατή η στέγαση χώρου γευσιγνωσίας και ξενώνα για την προώθηση του αγροτουρισμού και την προσέλκυση επισκεπτών που αποζητούν τη φιλοξενία σε ιδιαίτερα εναλλακτικά καταλύματα.



166. Μουσειακός χώρος, κτήμα Κομούτου

167. Αίθουσα επισκεπτών και πωλητήριο, κτήμα Κομούτου



• Πώς μια προσθήκη μεγάλης κλίμακας και βιομηχανικής λειτουργίας εναρμονίζεται με τα δεδομένα του τοπίου και του υπάρχοντος κτιρίου;

Λόγω των αυξημένων απαιτήσεων της οινοποίησης σε μεγέθη χώρων και της συνεχούς αύξησης της παραγωγής, είναι λογικό οι προσθήκες που χτίζονται στα υπάρχοντα οινοποιεία να είναι πολύ μεγαλύτερης κλίμακας από τα αρχικά. Το ζήτημα αυτό βρίσκεται βέβαια σε άμεση συνάρτηση με την παραγωγική δυνατότητα του οινοποιείου, καθ' ότι το πρόβλημα κλίμακας είναι σαφώς εντονότερο στις αυξημένες παραγωγής μονάδες. Στη δυσκολία προσαρμογής της κλίμακας έρχεται να προστεθεί η αναζήτηση αρμονικής σχέσης με το φυσικό τοπίο, το οποίο αντιπαρατίθεται στη βιομηχανική λειτουργία του κτιρίου.

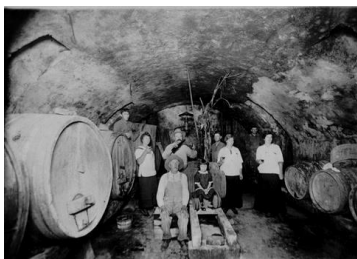
Στις περιπτώσεις αυτές, έρχεται η συνθετική- μορφολογική διερεύνηση του θέματος της προσθήκης να δώσει λύση στο πρόβλημα. Η επιλογή κατανομής της παραγωγικής μονάδας σε περισσότερους από ένα κτιριακούς όγκους που επικοινωνούν ή διαχωρίζονται ανάλογα με τις ανάγκες λειτουργίας έναντι της γραμμικής διάταξης των λειτουργιών σε ένα μονολιθικό όγκο, εξυπηρετεί τη δημιουργία μικρής σχετικής κλίμακας στο έργο παρά τη μεγάλη απόλυτη κλίμακα, με αποτέλεσμα την αρμονική αισθητική εντύπωση. Πολύτιμο εργαλείο στη δημιουργία μικρής σχετικής κλίμακας αποτελούν οι υπόγειοι χώροι, οι οποίοι, όπως στην περίπτωση του Maniincor, εκτός από τις λειτουργικές τους αρετές, βοηθούν στην ανάδειξη του τοπίου των αμπελώνων και των διατηρηθέντων κτιριακών εγκαταστάσεων.

Παράλληλα, ιδιαίτερα σημαντικό ρόλο στην αναζήτηση της κλίμακας κατέχουν η κατασκευή, τα υλικά και τα επιμέρους μορφολογικά στοιχεία των κτιρίων προσθήκης. Κατάλληλη επεξεργασία των υλικών και των χρωμάτων, όπως το θραπιναριστό σκυρόδεμα του Julian Chivite καθώς και οι λεπτομέρειες επεξεργασίας των όψεων, δίνουν την εντύπωση αφομοίωσης του κτιρίου από το φυσικό περιβάλλον και τη δημιουργία εσωτερικής κλίμακας του έργου.



•Γιατί προτιμάται η αποκατάσταση και προσθήκη σε παλιό οινοποιείο σε σχέση με την κατασκευή καινούριων εγκαταστάσεων;

Η ερώτηση είναι εύλογη, εφόσον η χρήση παλιότερων κτιριακών εγκαταστάσεων δυσχεραίνει κατά ένα ποσοστό τη λειτουργική γραμμική οργάνωση της παραγωγής.



Από την άλλη όμως, οι παλιές εγκαταστάσεις συχνά προσφέρουν άρτια δομημένους υπόγειους χώρους ιδανικούς για την οινοποιητική διαδικασία και συμβατούς ακόμη και με τις σύγχρονες απαιτήσεις ωρίμανσης του κρασιού. Από λειτουργικής άποψης λοιπόν, με τη χρήση των υπόγειων χώρων, αναφερόμαστε σε οικονομία χρημάτων και χώρου, διότι αποφεύγεται μια νέα υπόγεια εκσκαφή.



Παράλληλα, η αξιοποίηση παλιών εγκαταστάσεων είναι άμεσα συνδεδεμένη με τη μεγάλη επισκεψιμότητα, αλλά και την προώθηση του προϊόντος, αφού ενισχύει την εντύπωση των επισκεπτών ότι σε ένα χώρο με μεγάλη ιστορία παράγεται κρασί υψηλής ποιότητας και παλαιώσης. Οι αποκατεστημένοι χώροι που λειτουργούν ως μουσείο, αλλά και οι ιστορικές κάβες με τα βαρέλια αποτελούν πόλο έλξης ειδικού και μη κοινού.

Τέλος, η απλή αρχιτεκτονική των παλιών οινοποιείων είναι συχνά παράδειγμα ένταξης του κτιρίου στο φυσικό περιβάλλον και σε συνδυασμό με τα κτίρια προσθηκών έχει μια ιδιαίτερη αρχιτεκτονική ποιότητα που αντιπροσωπεύει την ιστορική πορεία του οινοποιείου με τρόπο πολύ πιο πλήρη από ένα εξ ολοκλήρου καινούριο κτίριο.





ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

- (1) : «ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ- Περιήγηση στα ελληνικά κρασιά», εκδ. Ηνίοχος.
- (2) : Ανασκαφές σε αρκετές περιοχές της Λεκάνης της Μεσογείου έφεραν στο φως νομίματα με τη μορφή του Διονύσου, κληματαριές ή ακόμη και τσαμπιά σταφυλιού (Σημειώσεις ξενάγησης Νομισματικού Μουσείου Αθηνών 2010).
- (3) : Περιοδικό «Δομές», τεύχος 62/Σεπτέμβριος 2007, Editorial σελ. 48-49
- (4) : Σύμφωνα με τον διαδικτυακό τόπο www.wineandgrapes.gr/wine.php
- (5) : «ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ- Περιήγηση στα ελληνικά κρασιά», εκδ. Ηνίοχος.
- (6) : Σύμφωνα με τον διαδικτυακό τόπο <http://el.wikipedia.org/>.
- (7) : Σύμφωνα με τον διαδικτυακό τόπο www.koutoukaki-avli.gr/krasi.html
- (8) : Ελληνική Μυθολογία 1986, τ. 3
- (9) : «Τα Κυριακάτικα», Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα, εκδόσεις Στάχυ.
- (10) : Σκηνές από τον τάφο στο Μπενί Χασόν της Αιγύπτου αναπαριστούν την οινοποιητική διαδικασία εκείνης της εποχής.
- (11) : Σύμφωνα με τον διαδικτυακό τόπο www.koutoukaki-avli.gr/krasi.html
- (12) : Σύμφωνα με τον διαδικτυακό τόπο <http://el.wikipedia.org/>.
- (13) : Η προσθήκη αψίνθου στο κρασί ήταν επίσης γνωστή μέθοδος που αποδίδεται στον Ιπποκράτη και αναφέρεται ως «Ιπποκράτειος Οίνος».
- (14) : «Ομήρου Οδύσσεια», μτφ. Ν. Καζαντζάκη, Ι. Κοκρινή, Αθήνα 1965, Ραψωδία Ι, σελ 127.
- (15) : Σύμφωνα με τον διαδικτυακό τόπο www.virwinegallery.gr/
- (16) : «Ο σαντορίνη της Σαντορίνης», ίδρυμα Φανή Μπουτάρη, Κάναβες και ρακιδιά, Δ. Φιλλιππίδης.
- (17) : Σύμφωνα με τον διαδικτυακό τόπο <http://dionysos.e-e.gr/wine/index>.
- (18) : «Ο οίνος στην ποίηση», τ. 3, Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα, Εισαγωγή.
- (19) : «Τα Κυριακάτικα», Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα, εκδόσεις Στάχυ.
- (20) : Σύμφωνα με τον διαδικτυακό τόπο <http://el.wikipedia.org/>.
- (21) : «Τα Κυριακάτικα», Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα, εκδόσεις Στάχυ.
- (22) : «ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ- Περιήγηση στα ελληνικά κρασιά», εκδ. Ηνίοχος.
- (23) : «Τα Κυριακάτικα», Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα, εκδόσεις Στάχυ.
- (24) : «ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ- Περιήγηση στα ελληνικά κρασιά», εκδ. Ηνίοχος.
- (25) : Στοιχεία από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.virwinegallery.gr>
- (26) : «ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ - Περιήγηση στα ελληνικά κρασιά», εκδ. Ηνίοχος.
- (27) : Στοιχεία από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.food-info.net/gr>
- (28) : «ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ - Περιήγηση στα ελληνικά κρασιά», εκδ. Ηνίοχος.
- (29) : Στοιχεία από τον διαδικτυακό τόπο <http://el.wikipedia.org/>.
- (30) : Στοιχεία από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.food-info.net/gr>
- (31) : «ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ - Περιήγηση στα ελληνικά κρασιά», εκδ. Ηνίοχος.
- (32) : «Τα Κυριακάτικα», Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα, εκδόσεις Στάχυ.
- (33) : «ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ - Περιήγηση στα ελληνικά κρασιά», εκδ. Ηνίοχος.
- (34) : «Τα Κυριακάτικα», Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα, εκδόσεις Στάχυ.
- (35) : Στοιχεία από το τεύχος «Το κτήμα Μερκούρη και τα προϊόντα του».

- (36) : Στοιχεία από τον διαδικτυακό τόπο www.Manincor.com
(37) : «Manincor, new winery», Martin Prinzhorn, Schlebrugger Editor 2005
(38) : «Architecture» pdf (σημείωμα των αρχιτεκτόνων- πηγή οινοποιείο Manincor)
(39) : «Manincor, new winery», Martin Prinzhorn, Schlebrugger Editor 2005
(40) : «Handing over» pdf (πηγή οινοποιείο Manincor)
(41) : «Manincor, new winery», Martin Prinzhorn, Schlebrugger Editor 2005
(42) : Στοιχεία από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.chivite.com>
(43) : Περιοδικό «Δομές», τεύχος 62/Σεπτέμβριος 2007
(44) : Στοιχεία από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.chivite.com>
(45) : Περιοδικό «Δομές», τεύχος 62/Σεπτέμβριος 2007
(46) : Στοιχεία από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.ft.com>
(47) : Περιοδικό «Δομές», τεύχος 62/Σεπτέμβριος 2007
(48) : Στοιχεία από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.architeria.com>
(49) : Στοιχεία από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.archdaily.com>
(50) : Στοιχεία από τον διαδικτυακό τόπο των αρχιτεκτόνων <http://www.architectcollective.net/>
(51) : Στοιχεία από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.worldarchitecturenews.com/index.php>
(52) : Στοιχεία από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.erichsattler.at/home/>
(53) : Στοιχεία από τον διαδικτυακό τόπο των αρχιτεκτόνων <http://www.architectcollective.net/>
(54) : Στοιχεία από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.worldarchitecturenews.com/index.php>
(55) : Στοιχεία από τον διαδικτυακό τόπο των αρχιτεκτόνων <http://www.architectcollective.net/>
(56) : Στοιχεία από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.lopezdeheredia.com/>
(57) : Στοιχεία από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.archdaily.com>
(58) : "Respuestas del estudio de Zaha Hadid ", από το αρχείο του οινοποιείου
(59) : Στοιχεία από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.archdaily.com>

ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ ΕΙΚΟΝΩΝ

- 1-6, 23-37, 39, 164-167 : Προσωπικό φωτογραφικό υλικό
7-15, 19, 22 : Εικόνες από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.google.gr/search>
16-18, 20-21 : «Τα Κυριακάτικα», Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα, εκδόσεις Στάχυ
38 : Εικόνα από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.papagiannakos.gr>
40-43 : <http://www.mercouri.gr>
44-45, 60-64, 67 : Εικόνες από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.Manincor.com>
46-59, 65-66, 68-73 : «Manincor, new winery», Martin Prinzhorn, Schlebrugger Editor 2005
74 : Περιοδικό «Δομές», τεύχος 62/Σεπτέμβριος 2007
75, 77-106 : : Εικόνες από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.chivite.com>
76, 130 : Εικόνες από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.bing.maps.com>
107-115 : Εικόνες από τον διαδικτυακό τόπο <http://www.archdaily.com>
116-129 : Προσωπικό αρχείο της αρχιτεκτονικής ομάδας Architects Collective
130-163 : Respuestas del estudio de Zaha Hadid ", από το αρχείο του οινοποιείου

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΒΙΒΛΙΑ

- «**Το βιβλίο του κρασιού**», Γ. Βέκιος, Δ. Κούκης, Α. Τσακίρης, εκδ. Ψύχαλου
- «**Προβιομηχανικές αγροτικές εγκαταστάσεις στη Ζάκυνθο**», Δ. Ζήβας, έκδοση του Πολιτιστικού Τεχνολογικού Ιδρύματος ΕΤΒΑ
- «**Τα Κυριακάτικα**», Σ. Κουράκου, εκδ. Στάχυ
- «**Ο σαντορίνη της Σαντορίνης**», ίδρυμα Φανή Μπουτάρη
- «**Επισκέψιμα και αγαπημένα οινοποιεία**», Δ. Χατζηνικολάου, εκδ. Οίνος ο Αγαπητός
- «**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΝΟΓΩΣΙΑ- Περιήγηση στα ελληνικά κρασιά**», εκδ. Ηνίοχος

ΣΠΟΥΔΑΣΤΙΚΕΣ ΔΙΑΛΕΞΕΙΣ

- «**Οι δρόμοι της αρχιτεκτονικής του κρασιού**», Διώνη Καλογεροπούλου, 2007
- «**Αρχιτεκτονική και οινοποίηση: μια σχέση ζύμωσης**», Ελευθερία Αντωνουδάκη, Έλενα-Θέκλα Παπαδοπούλου, 2007
- «**Το κρασί και η αρχιτεκτονική του**», Κατερίνα Δημάδη, 2006
- «**Αρχιτεκτονική των σύγχρονων οινοποιείων**», Βασιλική Κροκιδά, 2009
- «**Αρχιτεκτονική και οινοποιία**», Φωτεινή Μπέλλιου, 2005
- «**Σχεδιάζοντας ένα οινοποιείο**», 2010

ΑΡΘΡΑ

- «**Η αρχιτεκτονική σημασία της προσθήκης**», Π. Τουρνικιώτης
- «**Μοναστηριακά πατητήρια στην Ηλεία**», Δ. Αθανασούλης
- «**Ληνοί της Φιγαλείας**», Ξ. Αραπογιάννη
- «**Προβιομηχανικές οινοποιητικές εγκαταστάσεις στον Άγιο Νικόλαο Χαλκιδικής**», Α. Βαλαβανίδου
- «**Κτίσμα και κρασί στη Σάμο και στην Αρκαδία**», Π. Τουρνικιώτης
- «**Από τα κρασιά της προβιομηχανικής κίναβας στους οίνους της σύγχρονης τεχνολογίας**», Σ. Κουράκου
- «**Ο οίνος στην ποίηση**», Σταυρούλα Κουράκου-Δραγώνα,
- «**Κάναβες και ρακιδιά: παραδοσιακά κτίσματα στη Σαντορίνη**», Δ. Φιλιππίδης

ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

- Δομές, Σεπτέμβριος 2007
- Αρχιτέκτονες, τεύχος 76
- Αρχιτέκτονες, τεύχος 21
- Αρχιτέκτονες, τεύχος 72
- Αρχιτεκτονικά θέματα, 22/1988
- Area, τεύχος 117

ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΟΙ ΤΟΠΟΙ

- <http://www.wikipedia.com>
- <http://www.ifowine.gr/enology/general>
- <http://www.wineandgrapes.gr>
- <http://www.lopezdeheredia.com>
- <http://www.wineroads.gr>
- <http://designcrave.com>
- <http://www.wineskinny.com>
- <http://www.contemporan.com>
- <http://www.organicwinefind.com>
- <http://en.urbarama.com>
- <http://archidose.org>
- <http://www.archdaily.com>
- <http://www.architecturenewsplus.com>
- <http://www.kobrandwineandspirits.com/>
- <http://www.chivite.com/>
- <http://archrecord.construction.com>
- <http://www.carloscanheira.pt>
- <http://www.archello.com>
- <http://www.mimoa.eu>
- <http://www.mercouri.gr/>
- <http://gregoryswinejournal.webs.com/>
- <http://www.greekwineland.gr>
- <http://www.nemeawines.gr>
- <http://www.papagiannakos.gr/>
- <http://www.mercouri.gr>
- <http://www.e-architect.co.uk>
- <http://designcrave.com>
- <http://www.worldarchitecture.org>

- <http://www.arqadia-consulting.com>

ΑΡΘΡΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

- **«Αρχιτεκτονική και οινοποιεία»**, Ναταλία Γραμματικού , 07/03/2007, <http://www.infowine.gr/el/winepedia/enology/winemaking/?nid=364>
- **“From the ground up: An inside look at winery construction”**, Jennifer Rofo, http://findarticles.com/p/articles/mi_m3488/is_4_83/ai_85242680/pg_2/?tag=mantle_skin;content
- **“The good, the bad and the ugly of winery design”**, Brett Ascarelli, <http://www.metroactive.com/bohemian/04.26.06/winery-design-0617.html>
- **“Winery design revisited”**, G. de Bruyn, <http://www.docstoc.com/docs/19450807/WINERY-DESIGN-REVISITED>
- **“Designing Wineries for Sustainable Practices”**, Roger Boulton, Stephen Scott, <http://wine.uab.cat/Ponencies%20i%20comunicacions/20%20R.%20Boulton.pdf>
- **“Winery Design “**, Mark Simpson, <http://www.artisangroup.ca/winerydesignwithimages.pdf>

NTOKIMANTEP

- **Mondovino, Nossiter**, 2004
- **Blood into wine**, Page & Pomerence, 2010

