

1 | MEMORIA DESCRIPTIVA

1.1 | EL CONTEXTO

- La Portera
- La elaboración del vino

1.2 | EL PROGRAMA

1.3 | EL PROYECTO

- Conclusiones del análisis
- Referencias
- Planteamiento
- Zonificación
- Superficies útiles
- Maqueta
- Imágenes



LA PORTERA

La Portera está situada a 12 km de Requena y a 24 km de Cofrentes. Rodeada de viñas, bosque y montaña por los cuatro costados.

El municipio de La Portera debe su nombre a una antigua casa de labor que, en 1650, pertenecía a una religiosa del convento de San José de Requena que era conocida por el sobrenombre de 'la portera'. El núcleo primitivo de la aldea se halla en lo alto de la colina donde se sitúa una pequeña construcción que en si día fue la ermita.

En 1870 tan sólo existían 20 casas repartidas entre la calle de la Iglesia y la Plaza de San José, y el camino de Requena a Cofrentes, que al ser sustituido a comienzos de este siglo por la carretera cederá a esta última su primacía como punto de atracción para las nuevas viviendas.

En 1940 el número de casas había crecido a 110, mientras que el de habitantes había pasado de 142 en 1887, a 337 en 1920 y a 447 en 1950, año en que se alcanzó el máximo de población. La emigración a las ciudades

reduciría notablemente estas cifras y en 1970 se registraban 342 habitantes, y tan solo 195 en 1986.

La principal actividad económica es la vitícola. La mayor parte de la producción se realiza en la cooperativa La Unión, creada en 1958. A lo largo de los años la cooperativa a sufrido diversas modificaciones y ampliaciones, y en la actualidad está dotada de las más modernas técnicas de elaboración, especialmente en cuanto a control de temperaturas se refiere, un apartado básico para un perfecto acabado de los vinos.

La Unión pertenece ahora a la cooperativa de segundo grado Coviñas, dedicada a la crianza, envejecimiento y embotellado de vinos de gamas altas, por lo que en La Unión, se embotella en muy pocas ocasiones.

Así mismo, las uvas que aportan sus asociados están cultivadas en producción integrada, una innovadora técnica que aporta un gran nivel de calidad y es altamente respetuosa con el medio ambiente. De esta manera, todos los caldos elaborados en La Unión son vinos que siguen estas normas de elaboración y salen al mercado bajo la garantía de producto de calidad que aporta la producción integrada.



LA ELABORACIÓN DEL VINO

A diferencia del vino blanco, en la elaboración del tinto no se emplean racimos enteros, sino uvas a las que se les ha eliminado las partes sólidas (hollejo y pepitas). El proceso de elaboración es el siguiente:

VENDIMIA

La recolección de la se lleva a cabo durante los meses de agosto, septiembre y octubre (según el grado de madurez deseado).

ESTRUJADO Y DESPALILLADO

El estrujado consiste en romper el hollejo de la uva, de manera que libere su zumo y la pulpa. A continuación se lleva a cabo el despalillado que consiste en separar los granos de uva de los escobajos o raspones.

FERMENTACIÓN

La pasta es trasladada a un depósito donde se inicia la fermentación. Por la acción de las levaduras, los azúcares se desdoblán en alcohol y se desprende en anhídrido carbónico, al tiempo que las materias colorantes del hollejo se disuelven en el mosto. El gas carbónico desprendido empuja a los hollejos hacia arriba, donde forman una barrera denominada sombrero. En un proceso denominado remontado, esta capa se remoja con mosto en fermentación por medio de bombas para activar la extracción del color.

FERMENTACIÓN MOLOLÁCTICA

Una vez finalizada la maceración se realiza el descubre, es decir, el traslado del líquido a otro depósito donde finaliza la fermentación. En esta segunda fase se continúa liberando anhídrido carbónico y el mosto-vino del sombrero es removido para que continúe fluyendo líquido, una operación conocida como remangue porque se suele realizar manualmente. Después, durante el proceso de sangrado se extrae por gravedad este mosto-vino denominado mosto sangrado, un líquido con mucho color y aspereza que, con el tiempo y buenos cuidados, puede producir vinos de calidad.

PRENSADO

Los orujos restantes son trasladados a la prensa donde se obtiene el vino de prensa, caracterizado por una baja graduación, rico en color y taninos y muy astringente. Los orujos sólidos se emplean en las alcoholeras. Las diferentes calidades de vino obtenidas durante estos procesos finalizan su fermentación por separado.

TRASIEGO

Gracias al trasiego se separan del vino materias sólidas en suspensión (posos) que han caído al fondo de los depósitos o barricas. Estos componentes orgánicos si se dejaran en contacto con el vino le podrían transmitir olores y sabores desagradables. También con el trasiego se consigue que el vino se airee, tomando el oxígeno necesario para su evolución.

EMBOTELLADO Y CRIANZA

Una vez finalizados estos procesos los vinos se seleccionan por calidades y se decide su destino: embotellado para vinos jóvenes o crianza y envejecimiento en barricas de madera.



Partiendo de la bodega existente, se deben dar respuesta a los siguientes espacios establecidos en el enunciado del proyecto:

PRODUCCIÓN DE VINO (bodega)

- espacios para la elaboración:
 - prensado
 - fermentación
 - crianza
- espacios para la investigación y el control:
 - laboratorio

INTERPRETACIÓN (exposición | formación | venta)

- sala de exposiciones
- sala seminario | conferencias
- sala de catas
- tienda

OCIO | ALOJAMIENTO

- 12 habitaciones
- cafetería | restaurante
- espacios de ocio (spa | vinoterapia | piscina | gimnasio)

GESTIÓN | ADMINISTRACIÓN

TRATAMIENTO DEL ENTORNO

- aparcamiento
- accesos
- recorridos
- espacios de relación interior/exterior
- áreas de descanso | contemplación del paisaje



CONCLUSIONES DEL ANÁLISIS

Tomamos las conclusiones del análisis del municipio como punto de partida para explicar el proyecto.

Tras exaplorar el municipio se observa la inexistencia de un borde urbano entre el pueblo y los viñedos. Por otra parte, la bodega se encuentra en una zona completamente desestructurada, que la desvincula del resto del pueblo, con desniveles mal resueltos que bajan hasta las viñas y construcciones abandonadas.

Estos aspectos nos llevan a plantear una solución que soluciones estos problemas.

REFERENCIAS

Termas de Vals | Peter Zumthor



Theresia Bastion | Archaeus



Parque Cañadas | Ibis Arquitectura



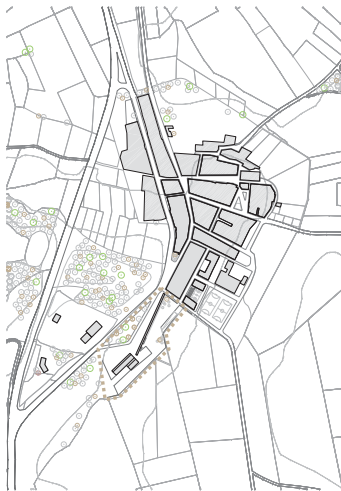
Proyecto para Centro de Interpretación | VAUMM



Plaza Pampulha | Arquitetos Associados



PLANTEAMIENTO



ÁMBITO DE ACTUACIÓN

El proyecto se desarrolla en el extremo sur de la pequeña población de La Portera, interviniendo tanto sobre la bodega preexistente como en su periferia al encontrarnos con equipamientos y espacios totalmente desestructurados y carentes de uso.



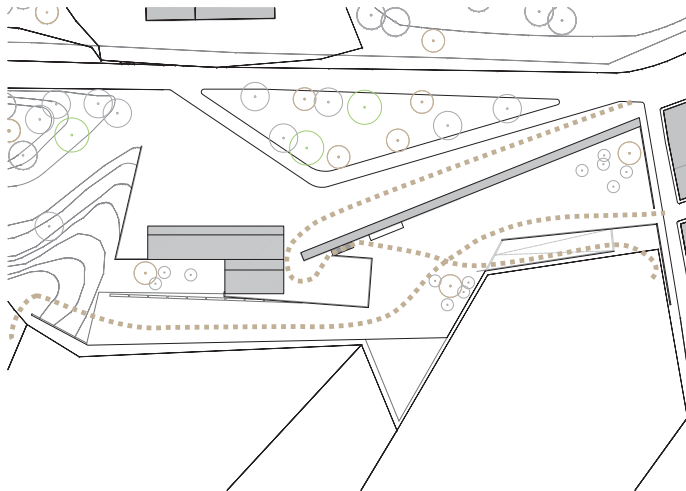
LÍMITE CON LAS VIÑAS

Al encontrarnos en un entorno tan privilegiado, el elemento paisaje es de vital importancia. De esta forma, el proyecto se adapta a la geometría irregular de las viñas para diluir el límite natural con ellas.



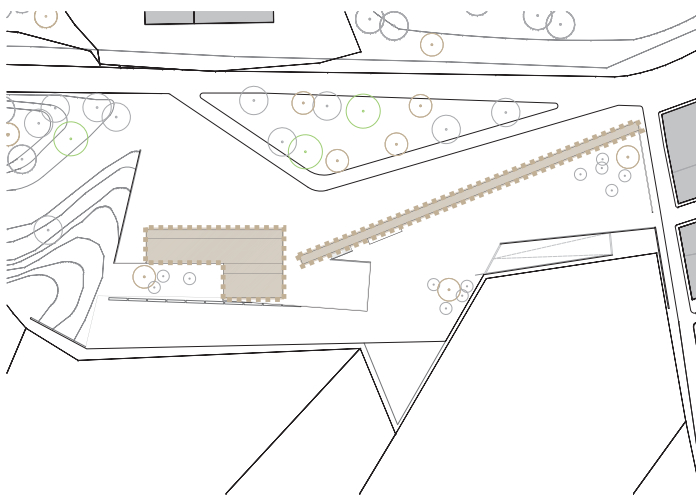
LÍNEAS GENERADORAS

Apoyándose en el trazado urbano y en el desnivel del terreno se propone una distribución en plataformas, dándole importancia a la bodega preexistente y a las viñas como elementos principales. La geometría de las plataformas está condicionada por la estructura irregular de los viñedos.



RECORRIDOS

Al encontrarnos en el límite sur del pueblo, los habitantes podrán pasear en dirección a nuestra intervención y disfrutar de nuestra propuesta, la cual permite un agradable paseo a través de sus plataformas pudiendo contemplar el paisaje en todo momento, hasta llegar a las viñas.

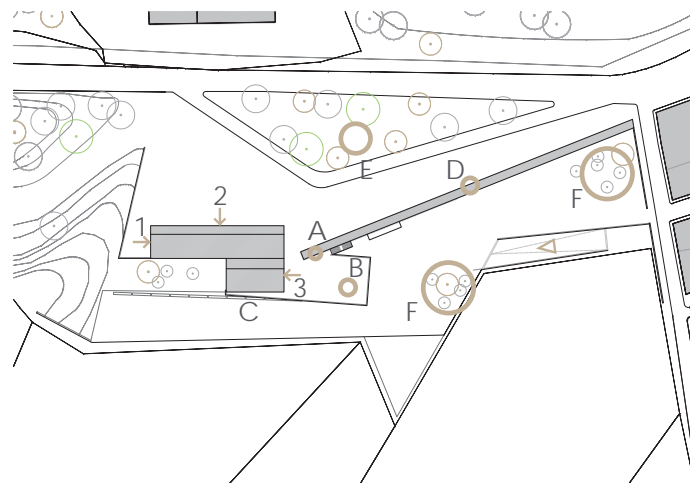


BODEGA Y MURO

En nuestro camino desde el pueblo transitaremos paralelamente a un gran muro de hormigón que nos ocultará las vistas hacia las viñas, dejándonos únicamente visible la bodega en el horizonte.

Si llegamos en coche a la bodega lo aparcaremos en la zona destinada a ello detrás del muro.

Al final del camino, llegaremos a una plaza de acceso y las vistas se abrirán ante nosotros proporcionándonos un espacio de mirador incomparable, el cual nos servirá de distribuidor hacia los diferentes equipamientos de la propuesta.



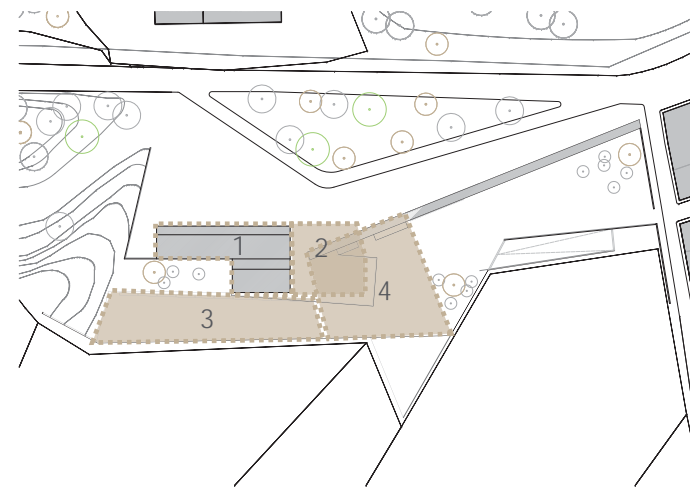
PUNTOS DE INTERÉS

La propuesta dispone de tres accesos a la bodega según el tipo de usuario. Los accesos 1 y 2 estarán destinados a los operarios de la bodega y el acceso 3 a los visitantes.

Además en las zonas exteriores a los equipamientos encontraremos zonas de aparcamiento y descanso destinadas a la contemplación del paisaje.

- 1 | CARGA Y DESCARGA
- 2 | ENTRADA TRABAJADORES
- 3 | ENTRADA PRINCIPAL

- A | RECEPCIÓN
- B | PLAZA ACCESO
- C | PLAZA CATAS
- D | APARCAMIENTO COCHES
- E | APARCAMIENTO AUTOBUSES
- F | ZONA DE DESCANSO

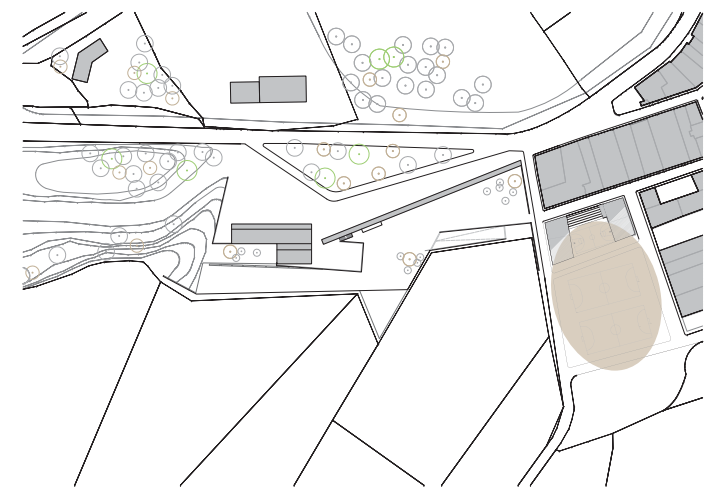


EQUIPAMIENTOS

El resto del programa estará oculto a simple vista, situado bajo las plataformas.

Dado el privilegiado entorno en el que se encuentra situado el proyecto, se distribuyen todos sus elementos con la intención de que desde cualquier punto de este se pueda contemplar el paisaje que lo rodea, creándose una comunicación continua entre ambas zonas, especialmente en los equipamientos destinados a alojamiento y spa, donde las habitaciones estarán totalmente en contacto con las viñas.

- 1 | BODEGA
- 2 | RESTAURANTE
- 3 | ALOJAMIENTO
- 4 | GIMNASIO Y SPA



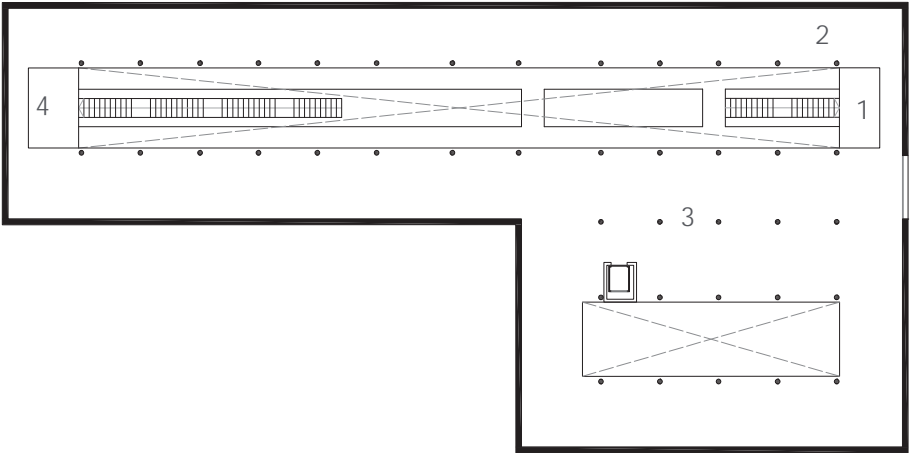
EQUIPAMIENTOS DEPORTIVOS

Como complemento a las instalaciones deportivas de la propuesta, se propone la modificación del campo de fútbol y la pista de baloncesto adyacentes, disponiendo dos campos de fútbol sala y una pequeña grada.

Los usuarios de estos equipamientos podrán acceder a los vestuarios de la propuesta.

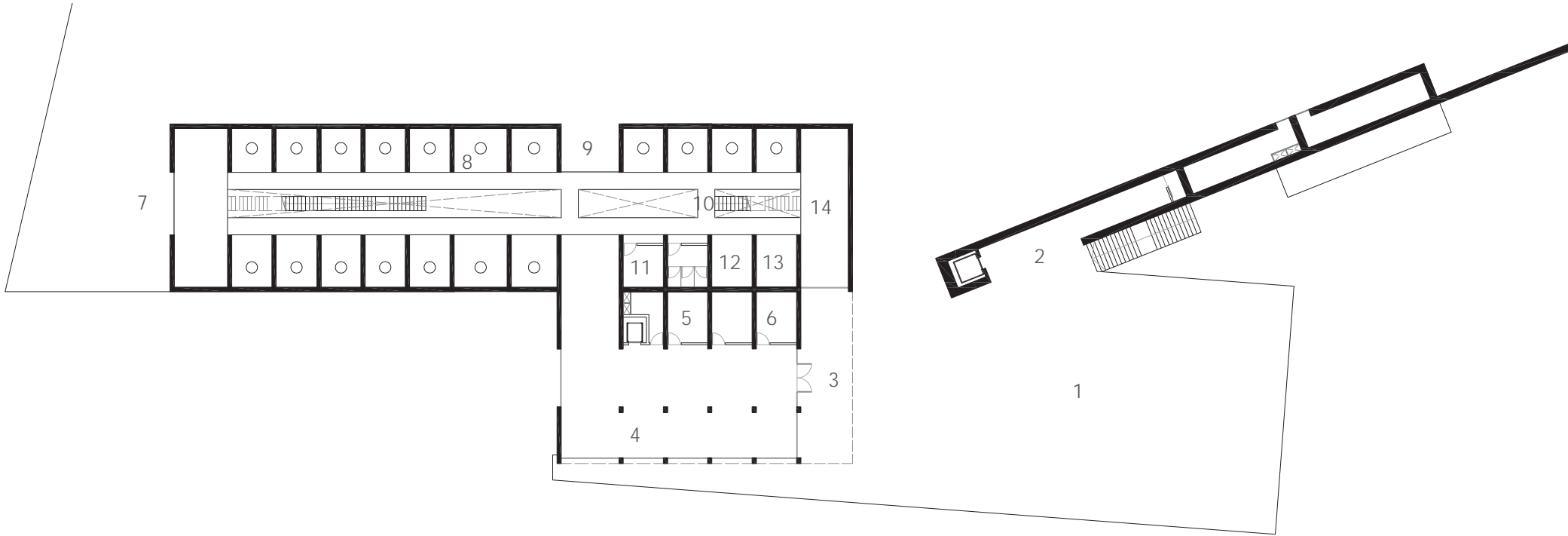
PLANTA +1 | EXPOSICIÓN

- 1 | SUBIDA
- 2 | ZONA DE PROYECCIONES
- 3 | ESPACIO EXPOSITIVO
- 4 | BAJADA A BODEGA



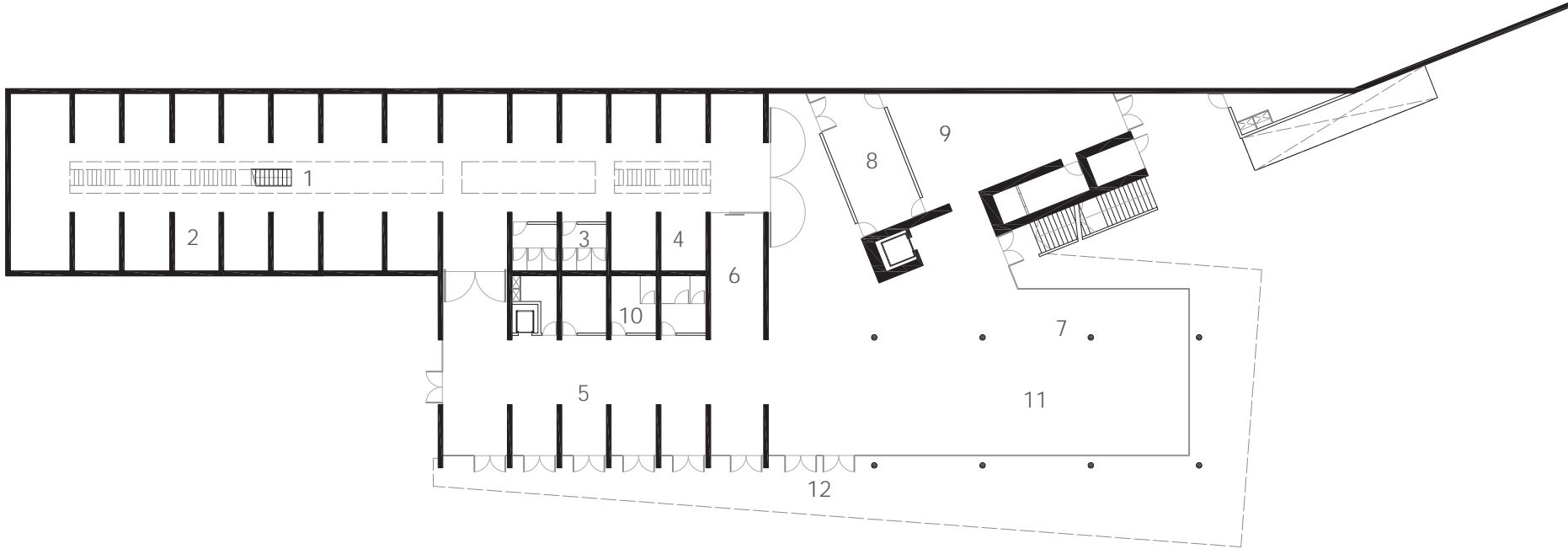
PLANTA 0 | ACCESO A BODEGA

- 1 | PLAZA MIRADOR DE ACCESO
- 2 | RECEPCIÓN ALOJAMIENTO
- 3 | ACCESO VISITANTES
- 4 | ZONA RECEPCIÓN
- 5 | GUARDARROPA
- 6 | ALMACENAJE
- 7 | RECEPCIÓN UVA / INICIO ELABORACIÓN
- 8 | BOCA DEPÓSITOS FERMENTACIÓN
- 9 | ACCESO TRABAJADORES
- 10 | SUBIDA A EXPOSICIÓN
- 11 | ASEOS
- 12 | LABORATORIO
- 13 | ADMINISTRACIÓN
- 14 | SALA REUNIONES



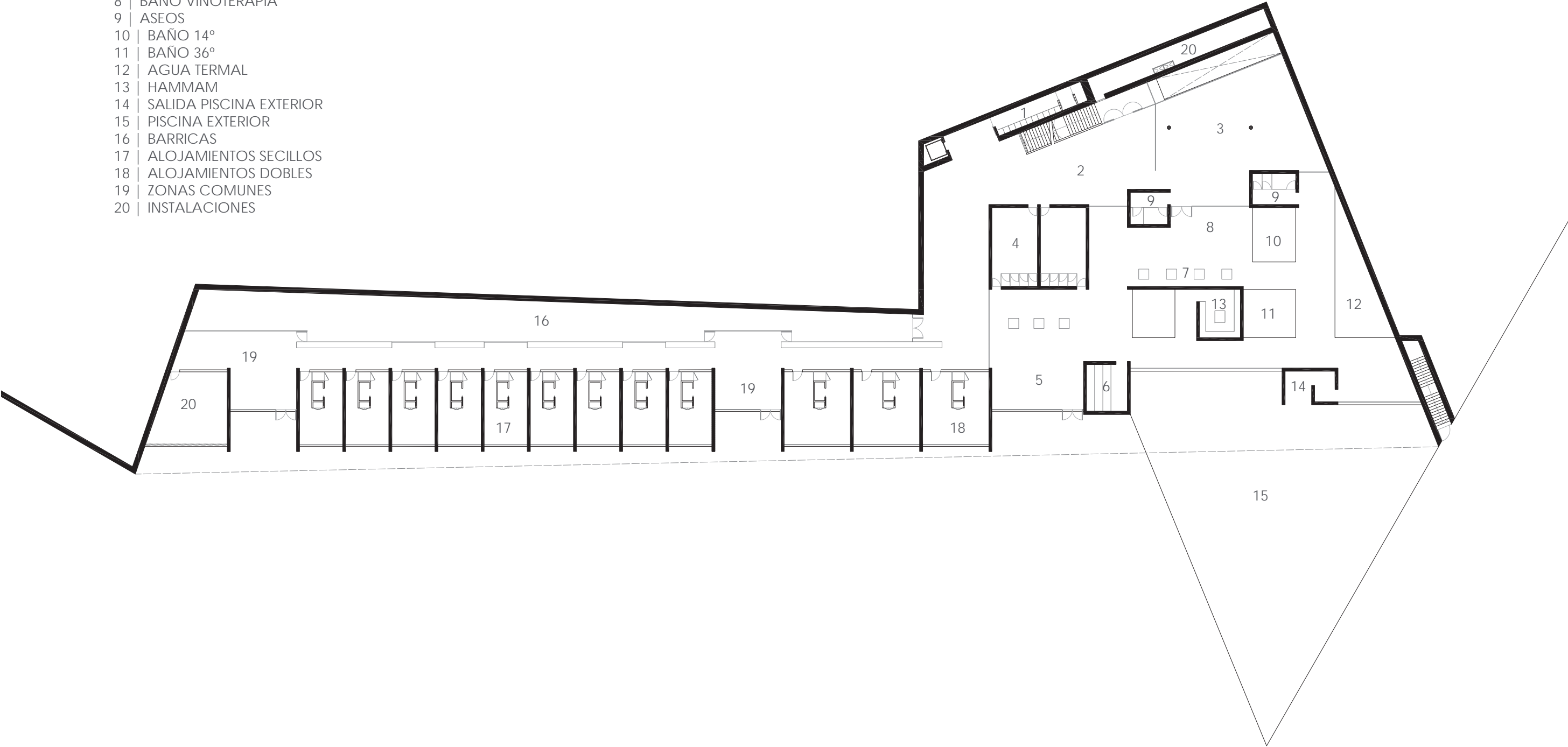
PLANTA -1 | CATAS Y RESTAURANTE

- 1 | BAJADA DESDE EXPOSICIÓN
- 2 | DEPÓSITOS FERMENTACIÓN
- 3 | VESTUARIOS
- 4 | BOTELLERO
- 5 | ZONA DE CATAS
- 6 | TIENDA
- 7 | BARRA
- 8 | PLATOS SUCIOS
- 9 | ZONA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS
- 10 | ASEOS
- 11 | COMEDOR
- 12 | ACCESO RESTAURANTE



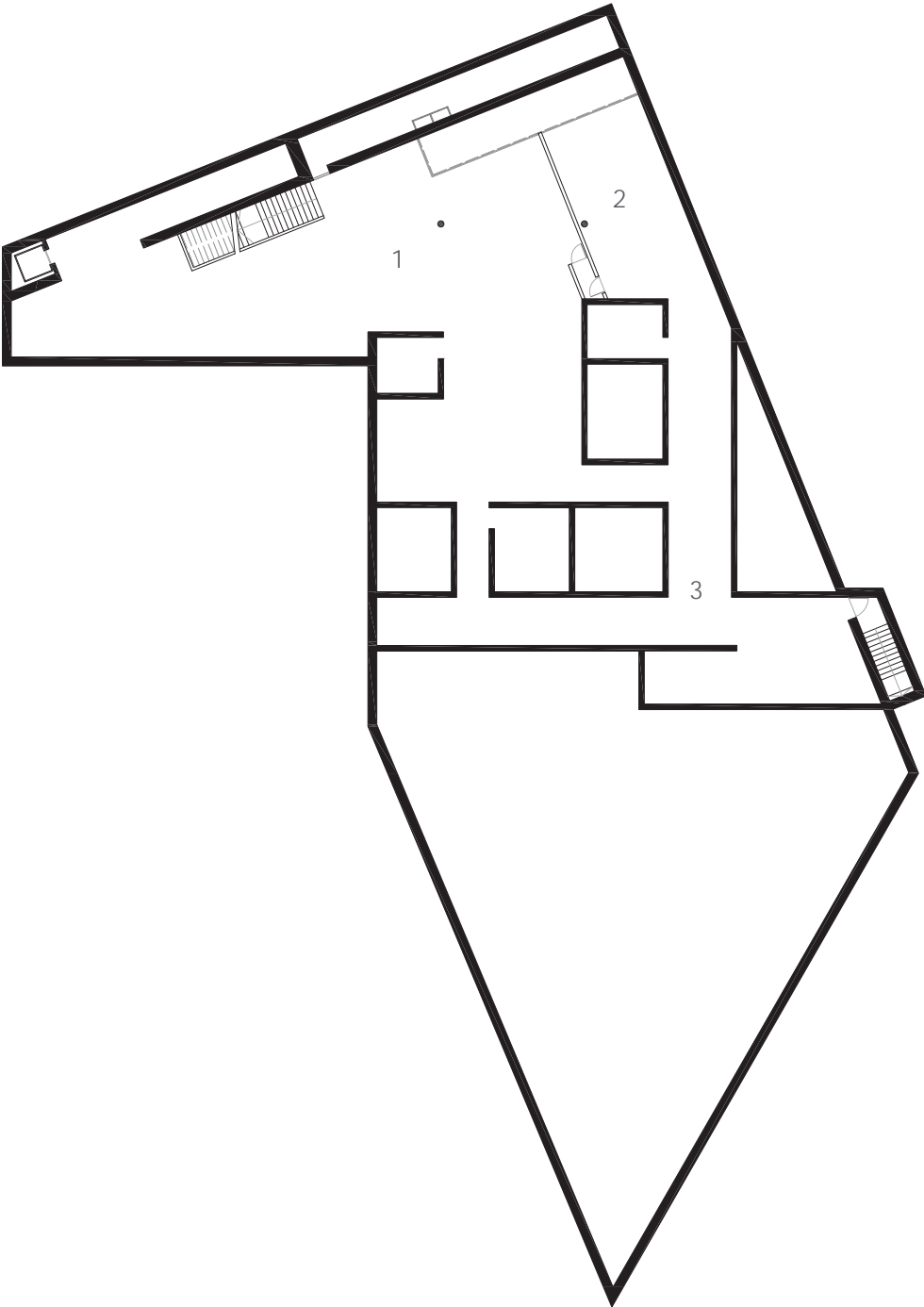
PLANTA -2 | SPA Y ALOJAMIENTO

- 1 | ZONA LAVANDERÍA
- 2 | ENTRADA SPA
- 3 | GIMNASIO
- 4 | VESTUARIOS
- 5 | RELAJACIÓN BAJO INFRAROJOS
- 6 | SAUNA
- 7 | AQUAMASAJE
- 8 | BAÑO VINOTERAPIA
- 9 | ASEOS
- 10 | BAÑO 14°
- 11 | BAÑO 36°
- 12 | AGUA TERMAL
- 13 | HAMMAM
- 14 | SALIDA PISCINA EXTERIOR
- 15 | PISCINA EXTERIOR
- 16 | BARRICAS
- 17 | ALOJAMIENTOS SECILLOS
- 18 | ALOJAMIENTOS DOBLES
- 19 | ZONAS COMUNES
- 20 | INSTALACIONES



PLANTA -3 | INSTALACIONES

- 1 | ZONA DE INSTALACIONES
- 2 | CALDERAS
- 3 | ZONA MANTENIMIENTO DE PISCINAS



EL RECORRIDO

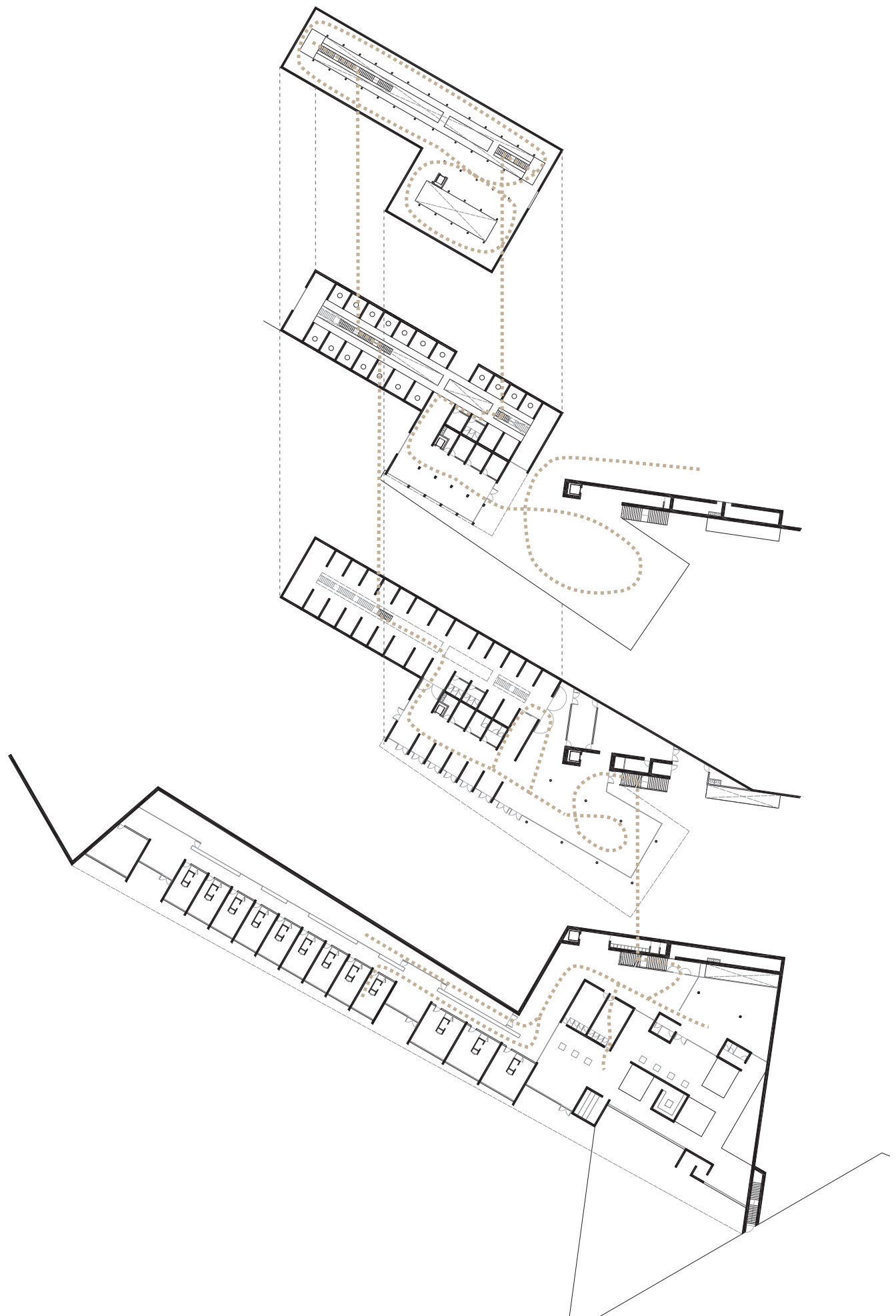
Nuestro recorrido por la bodega comenzará al acceder desde la plaza de acceso a la zona de recepción, donde nos informarán del recorrido a realizar en la visita y podremos recibir una charla sobre la bodega.

Seguidamente, subiremos a la planta de exposición, donde podremos aprender sobre la cultura del vino y su elaboración, además de disfrutar de diferentes exposiciones temporales.

Una vez descubierta la bodega descenderemos hasta la planta -1 a través de la escalera principal contemplando su funcionamiento y los diferentes trabajos realizados por los empleados de la bodega.

Al final del recorrido podremos degustar los vinos elaborados en la bodega en el restaurante y la zona de catas, o bien adquirirlos en la tienda.

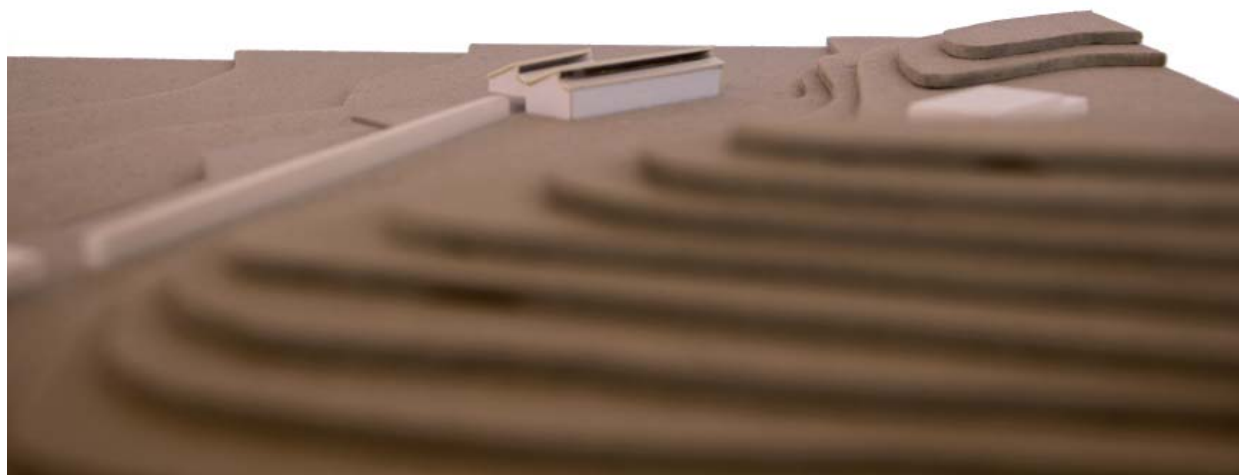
En el caso de que el visitante desee intensificar la experiencia podrá acceder a las instalaciones de spa, gimnasio y alojamiento situadas en la planta -2.



SUPERFICIES ÚTILES

Zona		Superficie útil (m²)
Planta sótano	Zona instalaciones	670
	Sala bajada montantes	37
Planta -2	Bodega	240
	Alojamiento	405
	Spa	579
	Piscinas	111
	Piscina exterior	600
	Gimnasio	176
	Instalaciones	62
	Circulaciones	480
Planta -1	Bodega	460
	Aseos	20
	Vestuarios	16
	Catas	159
	Instalaciones	17
	Tienda	26
	Cocina	107
	Restaurante	330
Planta 0	Recepción	27
	Hall de acceso	129
	Guardarropa y almacenes	29
	Aseos	16
	Administración y laboratorio	57
	Bodega	208
	Circulaciones	98
	Instalaciones	22
Planta +1	Exposición	542
Total con piscinas		5623
TOTAL sin piscinas		4912

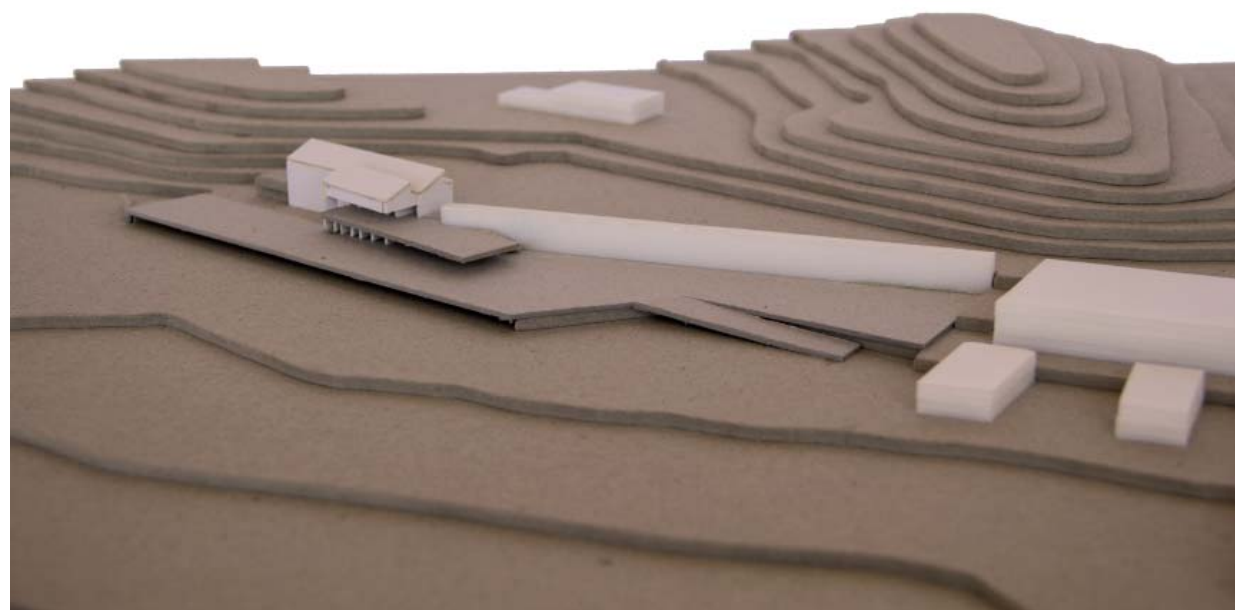




CENTRO ENOLÓGICO | LA PORTERA
María del Portillo Gento | PFC | Taller 2 | Prof. Manuel Lillo



EL PROYECTO
1 | Memoria Descriptiva



CENTRO ENOLÓGICO | LA PORTERA
 María del Portillo Gento | PFC | Taller 2 | Prof. Manuel Lillo



EL PROYECTO
 1 | Memoria Descriptiva



