CTTR COSIENDO TEJIDOS TEJIENDO RAICES

CENTRO ENOLÓGICO [LA PORTERA, REQUENA] PFC /T2

ARACELI FRANCO GUTIERREZ
TUTOR: MANUEL LILLO

PROYECTO DE PAISAJE

Paisaje y estrategia

El paisaje no es la naturaleza, sino una "mirada" activa e intencionada que evite la visión superficial, y por ello vacía y hueca, de la naturaleza, que enturbia el verdadero sentido de la percepción obviando relaciones fundamentales (biológicas, emocionales... ecosistémicas). En el término "landscape" está implícito el concepto de visión y de percepción. El paisaje no tiene sentido si no existe un hombre que lo observa, lo contempla o, en concreto, **lo vive**, más allá de los flujos, conexiones e interrelaciones de la naturaleza y sus escalas de conservación y protección.

El paisaje está constituido por formas vivientes y, por lo tanto, cambiantes, como la vegetación o los mismos agentes atmosféricos y climáticos. Por eso, el paisaje es la representación de formas (naturales o artificiales) en devenir y en continua variación. El **tiempo y la mutación** son parte del proyecto de paisaje, el cual, por consiguiente, prevé en sí mismo el crecimiento, el cambio estacional, el deterioro y el mantenimiento. Traduce valores culturales en dimensiones paisajísticas formales y espaciales, que contribuyen en su identidad y belleza.

El paisaje es un recurso al que pueden atribuírsele los calificativos de natural, turístico, económico, social, cultural, etc., con el consecuente potencial de transformación, explotación y gestión. Es, precisamente en su estimación como bien, donde reside la potencialidad de establecer una **estrategia de actuación y gestión**, fundamentada en la necesaria interpretación del paisaje y su intercambio de lecturas intelectuales y cotidianas.

LA PORTERA Y EL VINO

La Portera

Debe su nombre a una vieja casa de labor que era propiedad de una religiosa del convento de San José de Requena, a la que se conocía con el sobrenombre de la Portera. El núcleo de la aldea se halla localizado en la colina donde se alza el pequeño edificio que en su día sirvió como 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. El censo con fecha de Agosto de 2003 registra 148 habitantes.

Actividad económica

La principal actividad económica de La Portera es la viticultura. La mayor parte de la producción se canaliza a través de la Cooperativa Valenciana Agrícola de La Unión. Forma parte de la cooperativa de segundo grado Coviñas, por lo que actualmente en La Unión se embotella en muy contadas ocasiones. La capacidad actual llega a los 4 millones quinientos mil litros y se ronda en estos momentos los noventa asociados.

CENTRO ENOLOGICO

Vino como nexo de unión

El vino en la actualidad se ha convertido en uno de los temas de conversación más frecuentes. Podríamos decir sin miedo a equivocarnos que el vino, y lo que éste conlleva, esta de moda. Se habla de vino en los medios de comunicación, tanto en la televisión, en la radio o en la prensa escrita, donde, con frecuencia, se incluyen comentarios sobre un vino determinado que ha adquirido cierta notoriedad, sin olvidar las publicaciones económicas y culturales. Eso demuestra lo enunciado acerca de que el vino está de moda. Un lugar como La Portera, que sitúa su eje económico en la Cooperativa Vinícola La Unión, posee una oportunidad de gran interés para revalorizar la zona con el vino como elemento motor.

Preexistencia Actual Cooperativa La Unión

Situada a las afueras de la pedanía, la actual bodega queda "desenganchada" de la pequeña trama dejando un vacío urbano por resolver. El edificio posee una serie de características espaciales y arquitectónicas pretéritas que no se han obviado a la hora de actuar.

Con la actuación propuesta sobre esta zona se pretende resolver los problemas de desconexión entre el casco urbano del pueblo y la cooperativa, y se dotaría al pueblo de una serie de equipamientos que aportarían un incremento de visitantes, por lo tanto, un mayor equilibrio económico para la pedanía.

USUARIO ENOTURISTA

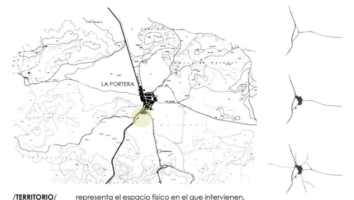
Cerca del **80%** de la población de Valencia es potencialmente enoturista. Así se desprende de un estudio realizado por un equipo de investigadores del Departamento de Economía y Ciencias Sociales de la Universitat Politècnica de València y publicado en la revista **Journal of Wine Research**. Los resultados señalan que el 48,5% de la población ha hecho alguna vez turismo por alguna zona productora de vino y un 28,2% querría hacerlo. Ambos grupos destacan por su gran interés por el patrimonio cultural y por todo lo que rodea al mundo del vino; asimismo, un 60% pagaría por visitar una bodega.

Perfil del enoturista

Los investigadores de la UPV analizaron también el perfil del enoturista de Valencia: el mercado actual tiene mayor porcentaje de hombres, de **mediana edad**, con estudios universitarios e ingresos medio-altos y altos. Mientras, el mercado dispuesto a realizar enoturismo tiene una mayor proporción de mujeres; su edad oscila entre los 18 y los 30 años; sin estudios universitarios, solteros y con ingresos medios. Con el fin de atraer al enoturista, se ha centrado nuestra "acción" proyectual, sensitiva y comercial hacia este tipo de personas.

Intereses

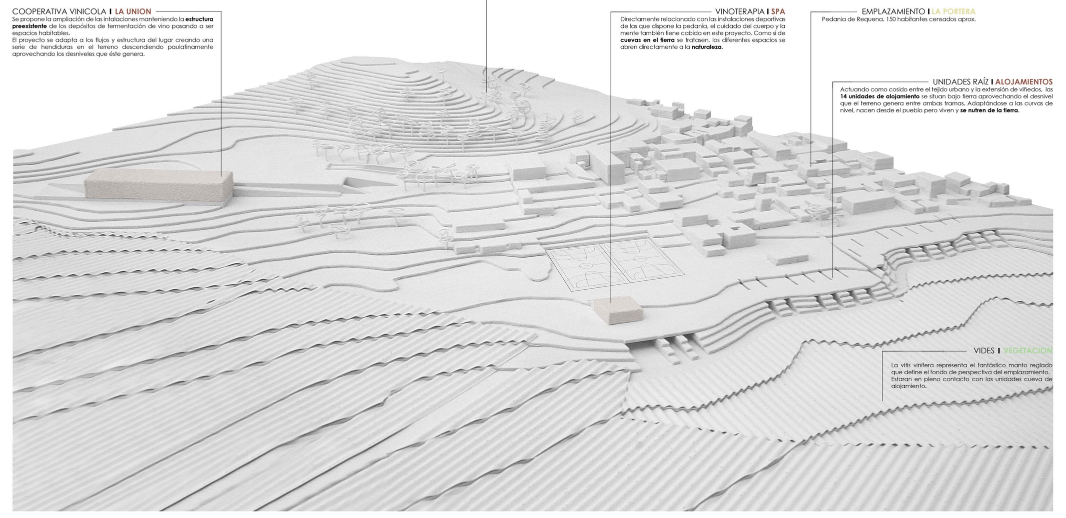
Mediante una técnica de análisis estadístico concluyeron que a este mercado potencial le interesa también realizar **actividades** culturales (visitar y disfrutar de parajes naturales) y de ocio, fundamentalmente hacer deporte y espacios propicios para el relax. El término enoturismo va implícitamente ligado con el disfrute corporal y sus sentidos, el **cuidado del cuerpo y la mente**.



/TERRITORIO/ representa el espacio físico en el que intervienen, interactúan y se relacionan diferentes sistemas de ecosistemas. El ambiente se entiende comúnmente como sistema de condiciones físicas, químicas y biológicas en la que una colectividad de organismos animales y vegetales organizan la propia vida.

/PAISAJE/ considera las relaciones de interrelación, independencia y evolución temporal de un sistema de ecosistemas. El territorio está de hecho cubierto de mosaicos de paisajes.

Trabajar en el territorio significa **trabajar para el territorio**. En cierto modo se convierte en nuestro cliente y será también una voz más a escuchar en esta contínua conversación entre partes y en esta contínua toma de decisiones. No podemos obviar que en todo momento nos habla y, si se sabe escuchar, la propia discusión que tengamos nos ayuda a tomar las decisiones correctas. En definitiva, se propone "dignificar" las relaciones subjetivas, existenciales y simbólicas, es decir, no utilitarias de los ciudadanos con su entorno, sensibilizando nuestros sentidos de lugar de acuerdo a pensamientos, recuerdos y emociones propias. No sólo visivas, también **olfativas, auditivas y táctiles**. Después de todo, el paisaje no existe más que a condición de nuestras mediaciones culturales, en cada caso diferentes, y por ello únicas e intransferibles, pero también dinámicas y en **constante transformación**, tal como el paisaje mismo...



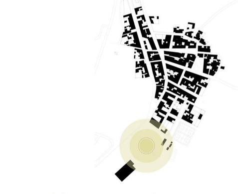
PINOS CARRASCOS | VEGETACION — Este árbol, perennifolio de la familia de las pináceas que puede llegar a los 20 m de altura, actúa como marco visual sobre los viñedos y colinas. Se utilizaran como elemento vegetal predominante en el proyecto junto con prado seco propio del lugar.

COOPERATIVA VINICOLA | LA UNION — Se propone la ampliación de las intalaciones manteniendo la **estructura preexistente** de los depósitos de fermentación de vino pasando a ser espacios habitables. El proyecto se adapta a los flujos y estructura del lugar creando una serie de hendiduras en el terreno descendiendo paulatinamente aprovechando los desniveles que éste genera.

VINOTERAPIA | SPA — Directamente relacionado con las instalaciones deportivas de las que dispone la pedanía, el cuidado del cuerpo y la mente también tiene cabida en este proyecto. Como si de **cuevas en el tierra** se tratasen, los diferentes espacios se abren directamente a la **naturaleza**.

EMPLAZAMIENTO | LA PORTERA — Pedania de Requena. 150 habitantes censados aprox.

UNIDADES RAÍZ | ALOJAMIENTOS



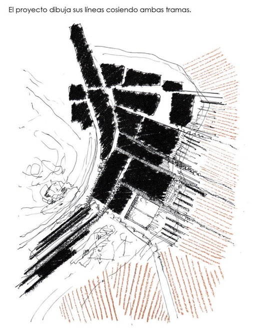
0.0 ESTRATEGIA PAISAJÍSTICA COSIDO

Observando detenidamente el lugar, parece como si un manto formado por diferentes retales cubriese el lugar relacionádose así todo armónicamente. Si realizamos un pequeño zoom para aproximarnos a esos tejidos aparecen manchas, y si nos aproximamos un poco más somos capaces de leer las líneas de esta fantástica partitura llamada Naturaleza. Trabajamos en un tejido paisajístico formado por lo que podríamos asemejar a **/RETALES/**. Entender la trama y los flujos de los mismos nos da la respuesta de cómo coserlos. Se pretenderá que la arquitectura sea amable, dejando así que se siga entendiendo dicha trama. El proyecto pretende **/REMENDAR/** los tejidos revalorizándolos con el propósito de que todo el sistema funcione como un único ser nutrido por la tierra.

0.1 ESTRATEGIA PROYECTUAL LIBERTAD DE FLUJOS

Como si de un racimo se tratara, todo está conectado. La red de flujo del pueblo se difumina en la propia del terreno. Éste, a su vez, **no dibuja un borde cerrado**, simplemente se acerca dialogando con la trama del pueblo. Mientras, las líneas que dibujan los flujos de las calles se pierden difuminándose a través de las propias que dibujan las vides. La calle peatonal que atraviesa la aldea se proclama como el **eje** fundamental de nuestro zurcido. Hasta él llegan los diferentes ramales secundarios que generan el gran peine de comunicación y relación. La aldea se funde en el terreno y éste, a su vez, invade la aldea. **Cada unidad respira de la otra**.

El proyecto dibuja sus líneas cosiendo ambas tramas.



0.3 ACTUACIÓN HENDIDURAS

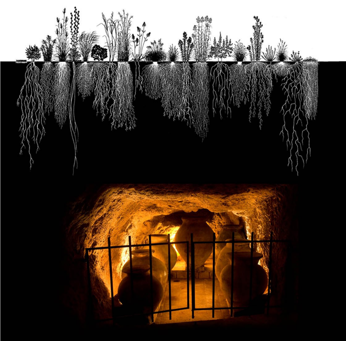
Como si de un gran zarpazo se tratase, nos insertamos en el terreno pudiendo asimilar el gesto al del arado de la tierra. Siguiendo las lineas que nos dibujan los retales del lugar, los surcos generados del arado dejarán a nuestra disposición unas hendiduras de entrada a las diferentes unidades del proyecto.

BODEGA/ Se practicarán las hendiduras en dirección paralela al desnivel que genera el terreno. Desde el lado de la trama urbana estarán las depresiones/rampas para la entrada de personas mientras que del lado de la carretera las de camiones.
ALOJAMIENTO/ Mendiante una hendidura que nace en la dirección pueblo-vid se accede a estas viviendas "cueva" donde el usuario mantiene contacto directo con la tierra y el paisaje.
SPA/ Al igual que las unidades de alojamiento, el SPA cuenta con un contacto directo con la tierra penetrando en ella desde las instalaciones deportivas.

0.4 GESTO EXPERIMENTAR LA NATURALEZA

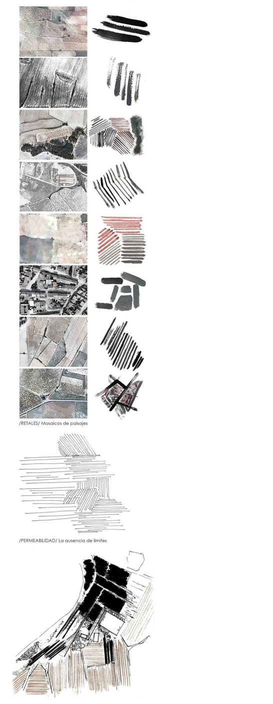
Trabajando la tierra como alimento del sistema, se propone vivir de ella al máximo y disfrutarla nutriéndonos de ella. Estamos acostumbrados a deleitarnos utilizando el sentido de la vista, creemos que con situarnos y "mirar" es suficiente. Pero, ¿qué nos brinda la **madre naturaleza**? no lo descubriremos si no nos introducimos en ella.
El propio ámbito "exterior" actúa de magnifico marco visual mientras que nosotros tocamos, sentimos la tierra y las raíces de lo que nos rodea.
El interés que genera la visualización del paisaje en el que nos encontramos es indiscutible pero ¿nos basta solo con mirar? ¿qué ocurriría si indagamos más profundamente y nos introducimos en las raíces del lugar? Se potencia el conocimiento de la propia tierra y la degustación de los sentidos.
Nos introducimos en la tierra, lugar madre que nos protege del crudo frío de invierno y de los duros días de sol en verano y es, por este motivo, la cuna perfecta para elaborar y conservar el **vino** que se producirá en la bodega.

ESTRATOS, TRAMA, CONTACTO CON EL SUELO: **¡INVADÁMOSLO!**

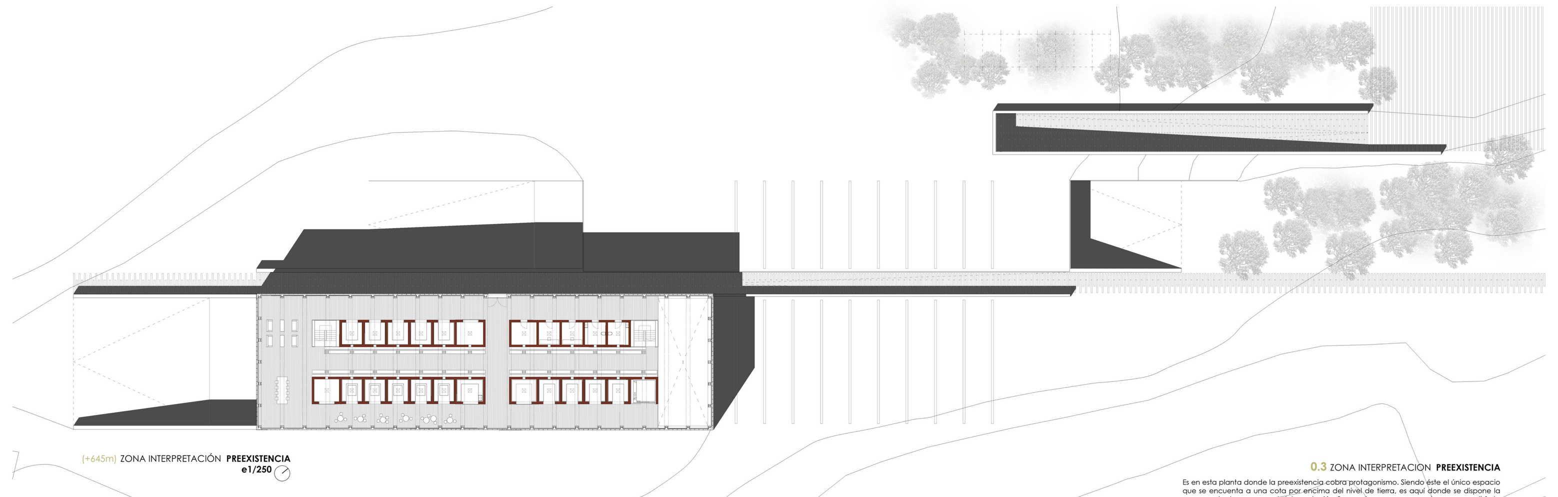


0.5 CUEVA PROTECCIÓN

Siguiendo los pasos de los lagares subterráneos que se construían expresamente para la elaboración del vino y su posterior almacenaje, nos aprovechamos de la inercia térmica que nos proporciona el terreno situando toda la fase de fermentación del vino bajo tierra.

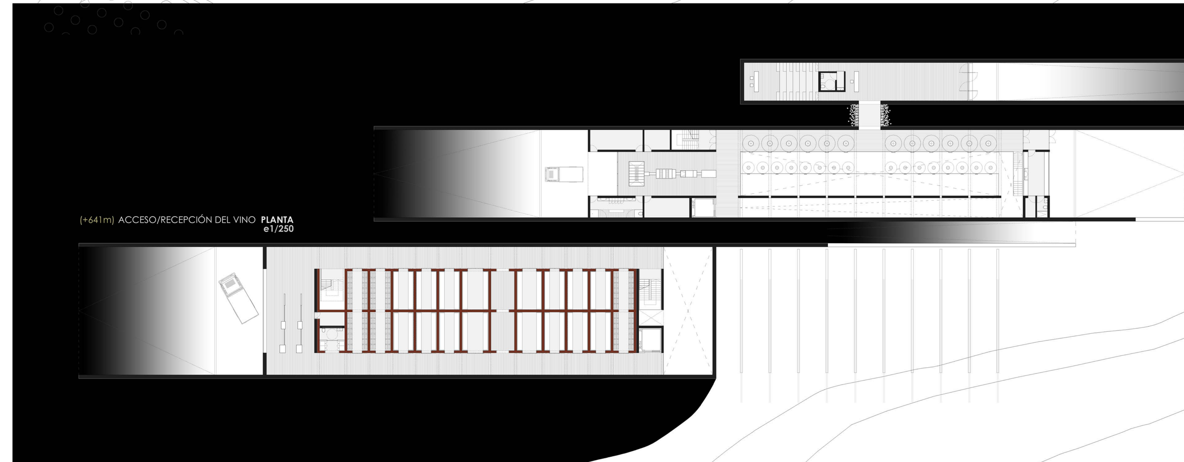


ACCESO ALOJAMIENTO



0.3 ZONA INTERPRETACION PREEXISTENCIA

Es en esta planta donde la preexistencia cobra protagonismo. Siendo éste el único espacio que se encuenta a una cota por encima del nivel de tierra, es aquí donde se dispone la mayor parte de programa de interpretación. Se concive como un espacio para uso y disfrute del usuario, ya sea visitante de la bodega a residente en el pueblo. Bajo una ligera y perforada malla metálica que dialoga con la masicidad de los depositos de hormigón, el usuario podra introducirse en los mismos disfrutando de una cata de vinos admirando la extension de las vides, asi como sentarse a disfrutar de un aperitivo en la cafetería.
Será éste el final del recorrido, generando una gran sensacion de descompresión una vez visitada todo el programa enterrado de la bodega.



0.2 RECEPCIÓN ACCESO PRINCIPAL
RECEPCIÓN DEL VINO PRIMERA FERMENTACIÓN
DEPÓSITOS PRETÉRITOS ALMACENAJE

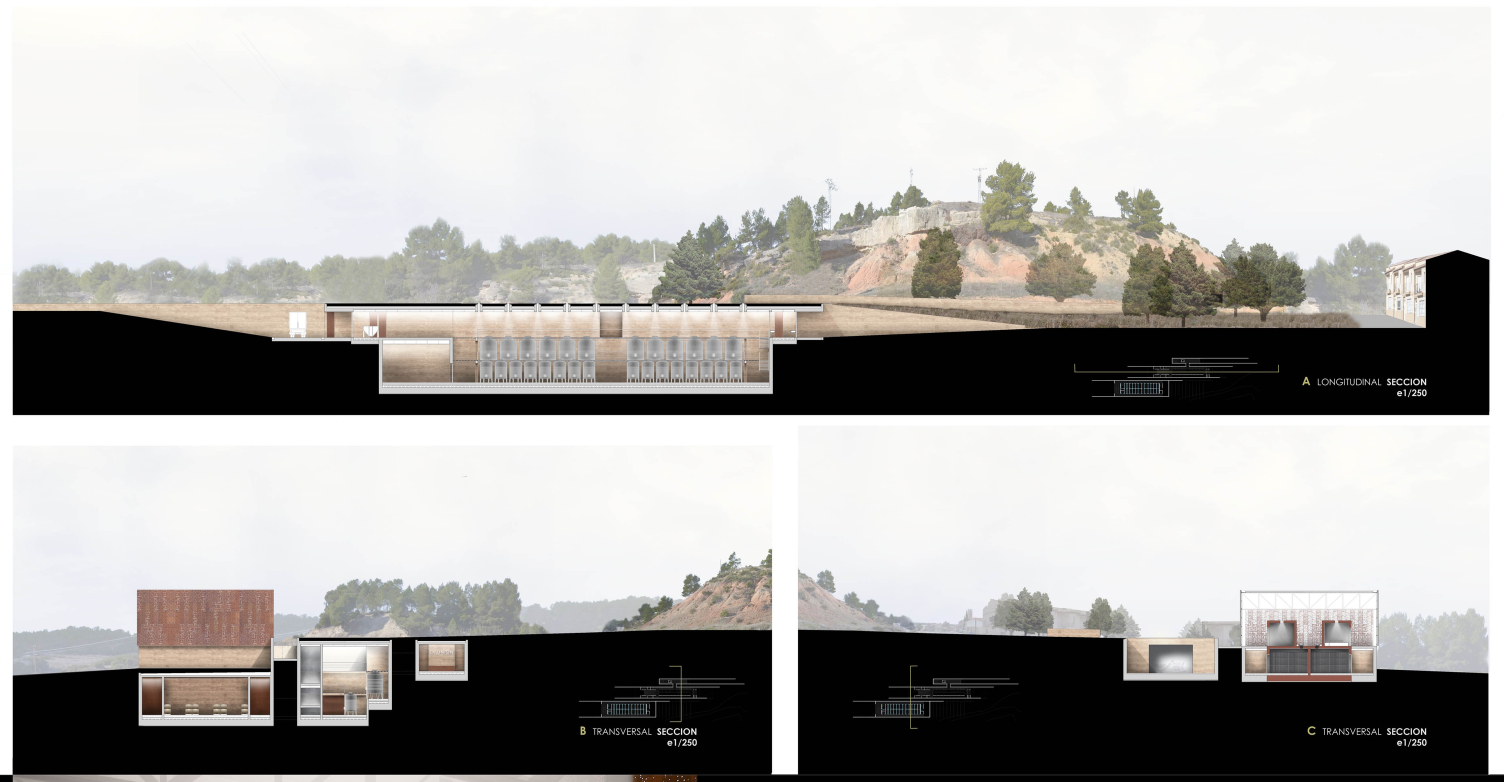
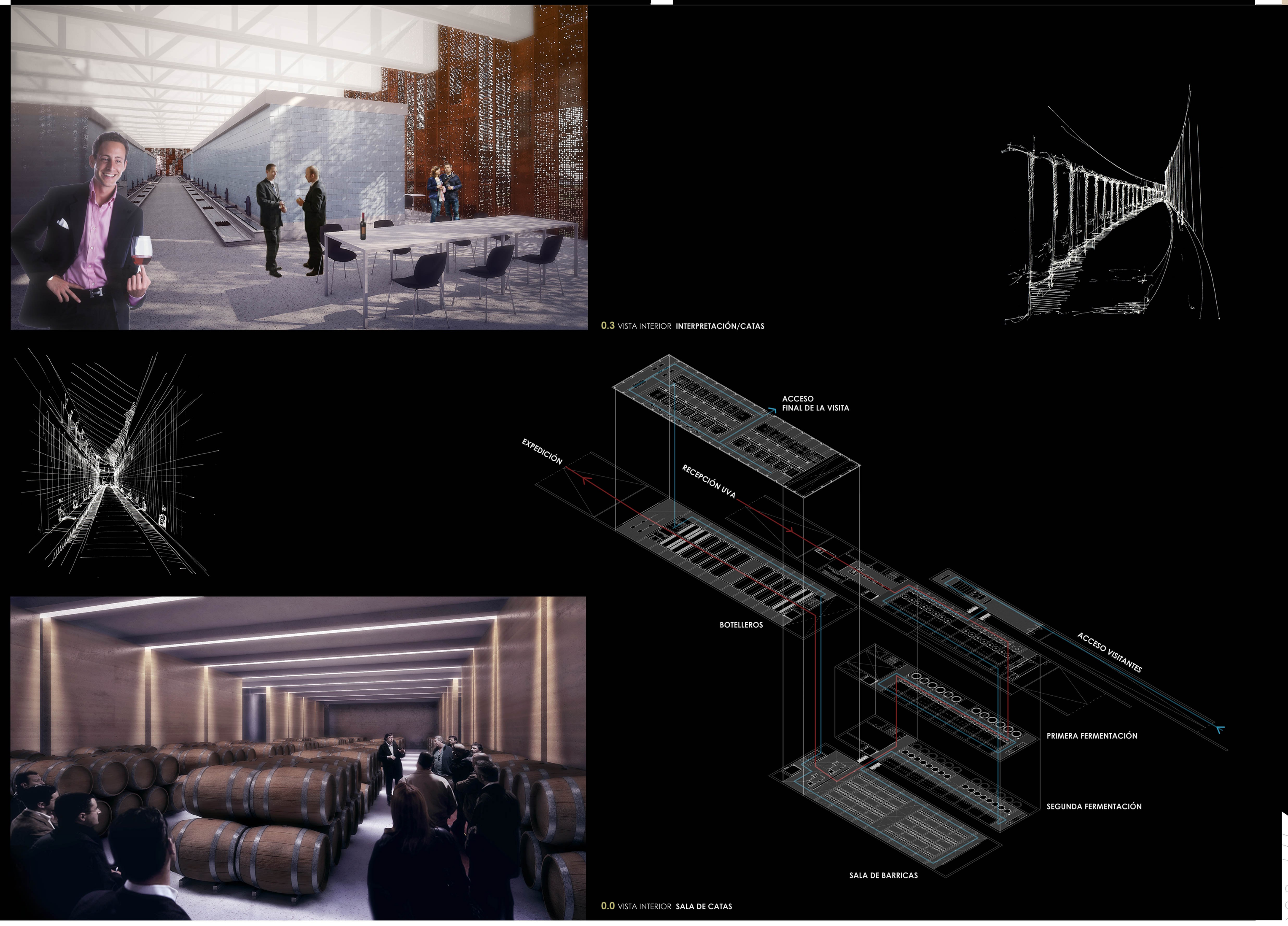
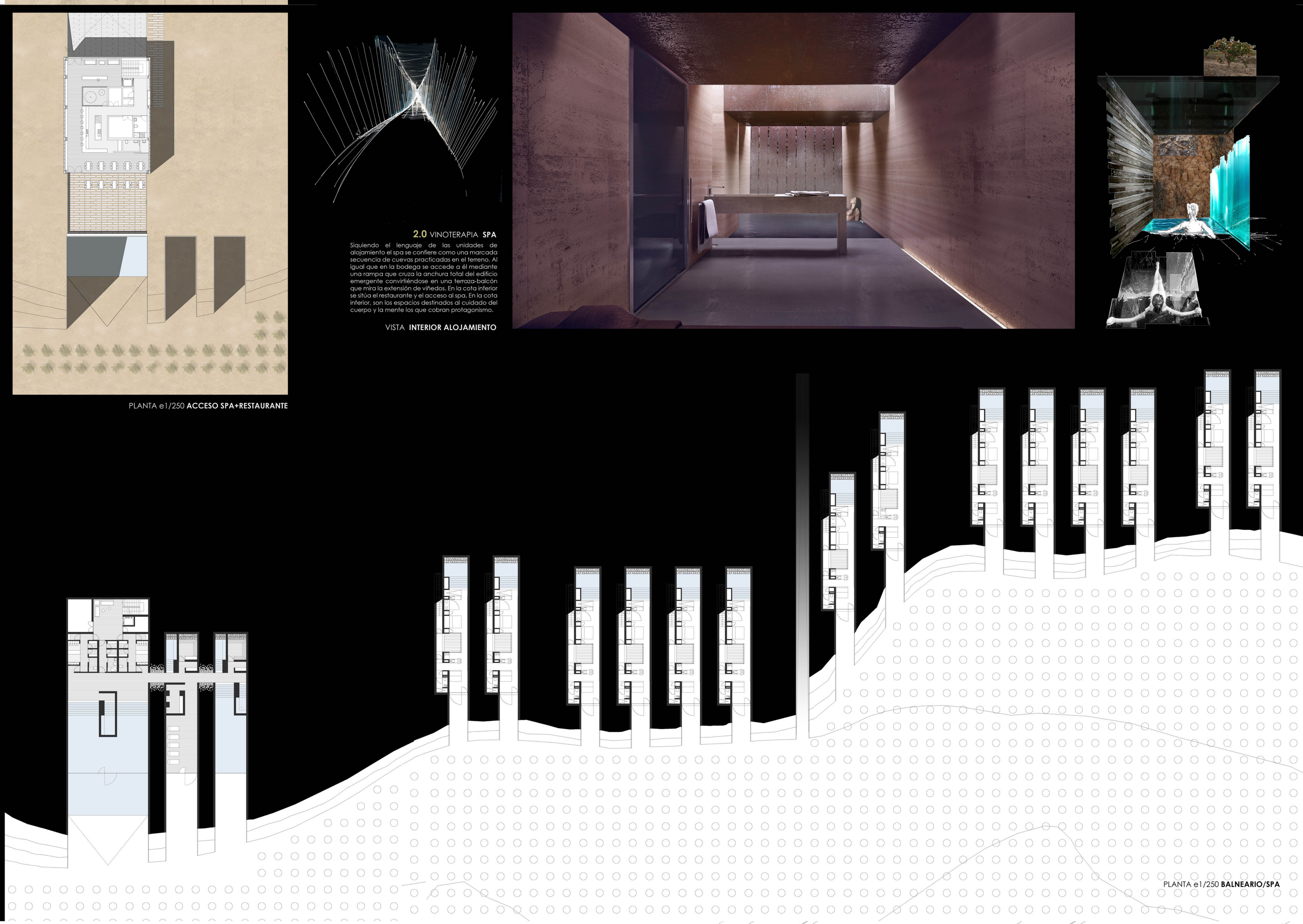
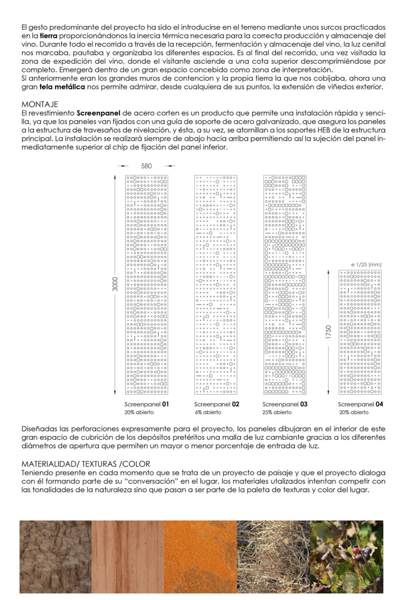
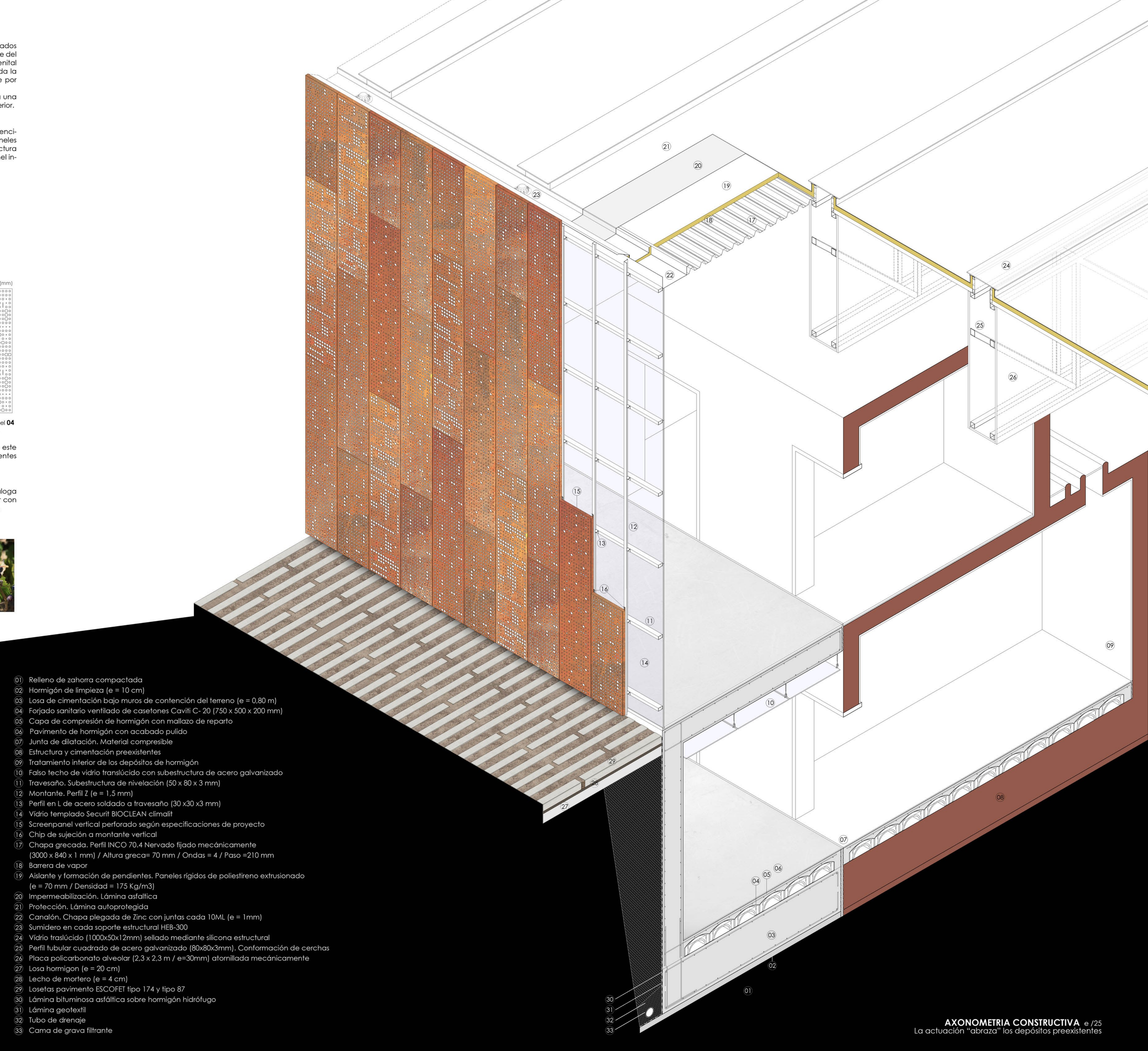
La primera de las hendiduras introduce al visitante directamente desde el eje principal del pueblo en el interior de la primera gran sala excavada bajo tierra. En este primer hall de recepción el usuario podrá descender aun más en la tierra para disfrutar de una pequeña sala multimedia donde el propio muro de contención hará las veces de gran pantalla.
Una vez cruzado el vínculo de conexión entre hendiduras se accede a la gran sala de fermentación del vino donde, pasando por encima de las bocas de los depósitos de la primera fermentacion se accede a la zona de recepción del vino.
Por otra parte, situada a la misma cota pero en el siguiente surco\hendidura, se aprecia como los depósitos preexistentes situados en la cota inferior han sido habilidados como grandes cubos estancos para el almacenaje del vino. Al final de este espacio se encuentra la zona de capsulado y etiquetado para la posterior expedición del vino.

0.1 ELABORACIÓN PRIMERA FERMENTACIÓN

El proceso de fermentación alcohólica no empezó a comprenderse hasta la segunda mitad del siglo XIX. Las incógnitas sobre los agentes de fermentación y la forma de controlarla no comenzaron a despejarse hasta que Louis Pasteur inició en 1863 una investigación sobre el vino. A partir de Pasteur han tenido lugar numerosos cambios en los métodos de fermentación del vino, y ha sido la base para el asentamiento de la nueva enología...

DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

HALL DE ACCESO 1
SALA DE CONFERENCIAS 2
ASEOS PÚBLICOS 3
LABORATORIO 4
PRIMERA FERMENTACION 5
RECEPCIÓN UVA 6
DESPALILLADORA 7
VESTUARIO 8
ALMACEN 9
SALA DE INSTALACIONES 10
CUARTO LIMPIEZA 11
BOTELLEROS 12
CAPSULADO/ETIQUETADO 13

0.0 LA CUEVA SALA DE CATAS

Después de la fermentación, a partir del vino base, se lleva a cabo un proceso de transformación natural de las cualidades del vino, donde "el vino se cría y envejece para llegar a su plenitud sensorial". La crianza del vino tiene lugar en la cota más baja de la bodega y con unas condiciones determinadas para que se produzcan los fenómenos lentos de oxidación de los polifenoles, o de fermentación sobre lías en la botella, o del proceso biológico que caracterizan al fino. El tiempo y el espacio son, por lo tanto, protagonistas principales que acompañan a la transformación del vino.
Concebida como la joya de la corona de este proyecto, la sala de catas se situa en la cota mas baja del proyecto. El visitante se verá inmerso en un recorrido arquitectonico que irá descendiendo a medida que se realiza el proceso de elaboracion del vino. La sala de barricas, al estar completamente enterrada, posee únicamente luz cenital, esa luz pautada rítmicamente que caracteriza el proyecto. A ambos lados de la sala se disponen dos pasillos simétricos, ahora vacíos, pero que en un futuro podrían ser distinados para colocar un mayor número de barricas en el caso de que fuese necesario.