

A_ MEMÒRIA DESCRIPTIVA

01_ Investigacions previes

- _ enunciat/ programa
- _ la cultura del vi
- _ el tast de vins
- _ estratègies de projecte en el paisatge
- _ arquitectura escavada
- _ dos obres a tenir en compte
- _ la bodega en l'actualitat

02_ Context

- _ La Portera
- _ lectura del paisatge
- _ la trama urbana
- _ buits edificats
- _ zones degradades
- _ les vinyes com a teló de fons
- _ la portera des del camp

03_ Entorn

- _ elecció de la parcel·la d'actuació
- _ preexistències i edificis col·lindants
- _ fluxos de gent

04_ El projecte

- _ conclusions i punts de partida
- _ descripció projectual a nivell urbà
- _ la bodega
- _ el balneari
- _ el restaurant
- _ quadre de superfícies

B_ MEMÒRIA GRÀFICA

C_ MEMÒRIA TÉCNICA



Emplaçament i Zona d' actuació



Preexistències

01_ Investigacions previes

_ enunciat / programa

El curs 2008/2009 del taller 2 de l' Escola Superior d' Arquitectura de València va començar amb la presentació del tema a tractar aquest curs:

CENTRE ENOLÒGIC A LA PORTERA - REQUENA

Sota unes premisses i condicions programàtiques:

CARACTERÍSTIQUES:

FICAR EN VALOR EL LLOC - RECICLATGE- SOSTENIBILITAT
COMPROMÍS AMB LA CULTURA I SOCIETAT VINÍCOLA
REALITAT ECONÒMICA I SOCIAL

PROGRAMA:

CONCRET - **ESPECÍFIC** - SUGGERENT - ABORDABLE

La parcel·la serà elegida a judici de l'alumne, dins de l' àrea d' actuació indicada, després d' haver realitzat un previ anàlisi del lloc i conèixer quines són les necessitats i oportunitats que ofereix el territori. En tot cas, i independentment de la parcel·la elegida, es deurà tenir en compte:

_LA BODEGA ACTUAL COM A OBJECTE D' ACTUACIÓ.
_CONNEXIÓ ENTRE POBLE - BODEGA

Per últim, es va desglossar el programa a un nivell més concret, suggerint als alumnes les necessitats d' un Centre Enològic i d' Oci:

CENTRE ENOLÒGIC A LA PORTERA - REQUENA

programa orientatiu	superfície
0. CENTRE ENOLÒGIC_ Oci - Cultura - Producció de Vi	1200 m2
0.1 Producció de Vi (bodega)	
0.1.1 pemsat	
0.1.2 fermentat	
0.1.3 criança	
0.2 Espais per a l' investigació i el Control	
laboratori	
1. INTERPRETACIÓ (Exposició / formació / venda)	400 m2
1.1 Sala exposicions	
1.2 Sala seminaris i conferències	
1.3 Sala de cates	
1.4 Tenda	
2. OCI - ALLOTJAMENT	800 m2
2.1 Habitacions	
2.2 Cafeteria i restaurant	
2.3 Espais d'oci (spa / vinoteràpia/ piscina / gimnàs)	
3. GESTIÓ - ADMINISTRACIÓ	100 m2
4. TRACTAMENT DE L'ENTORN	
4.1 Aparcaments	
4.2 Accesos	
4.3 Recorreguts	
4.4 Espais de relació interior - exterior	
4.5 Àrees de descans - contemplació del paisatge	

_ la cultura del vi

El vi representa una manera de viure on la vida s'acomoda al cicle de la natura. Una natura on els seus paisatges són diferents pels seus colors, aromes i sabors.

Com "maneres de viure el vi", no hem d'entendre únicament eixa forma de vida relacionada amb la seua pròpia producció, sinó, anar més enllà, ja que existeixen conceptes molt lligats directament entre ells:

- _ VI I GASTRONOMÍA típica del lloc
- _ VI I SALUT
- _ VI I TURISME
- _ VI I PROFESSION

Açò permet, que les conegudes "Rutes del Vi" es caracteritzen per la seua gran riquesa cultural i gastronòmica, a més a més de relacionar-se directament amb activitats (paseig a cavall, senderisme, etc), paisatges, festes populars, espais de relaxació, cursos de formació, etc.

Per tant, la cultura del vi, implica una relació molt directa i intensa entre oci, cultura i un territori específic. Un territori on la natura és el principal atractiu.

El vi s'ha convertit en un distintiu de qualitat de vida, prestigi social i fins de bon nivell cultural. Es tracta d'un producte tradicional en la civilització i la dieta mediterrània, a més a més sacralitzat, la qual cosa fa de tot això un producte molt relacionat amb la nostra cultura. Sols el blat posseeix dites atribucions, però li falta eixa connotació de distinció, prestigi social i exquisiteça que es troben al caldo roig.

El vi distingeix classes en la societat? O és la societat la que es val del vi per a distingir-se? El format, el disseny, l'etiqueta, el preu... tot fa referència a la qualitat del vi o públic al qual va destinat. També podem parlar de "vins socials", que són aquells que no van bé amb el menjar i es millor beure's conversant i gaudint-los.



Si ens centrem en la producció del vi, com a part d'aquesta "cultura", podem observar com existeix una certa modernització de les tècniques i mitjans utilitzats

S'ha convertit en alguna cosa habitual parlar de la Viticultura Sostenible o la Viticultura Integrada, les quals estan substituint gradualment la Viticultura Tradicional. La importància d'aquestes, radica en la conservació dels recursos naturals i protecció del medi ambient, viabilitat econòmica en raïm d'elevada qualitat, utilització de mètodes naturals i menys tòxics per a l'home i el medi.

_ Vendimia manual: Producció d'alta qualitat que es realitza en caixes, amb selecció manual del raïm. Conserva part de l'"artesania" del cicle productiu.

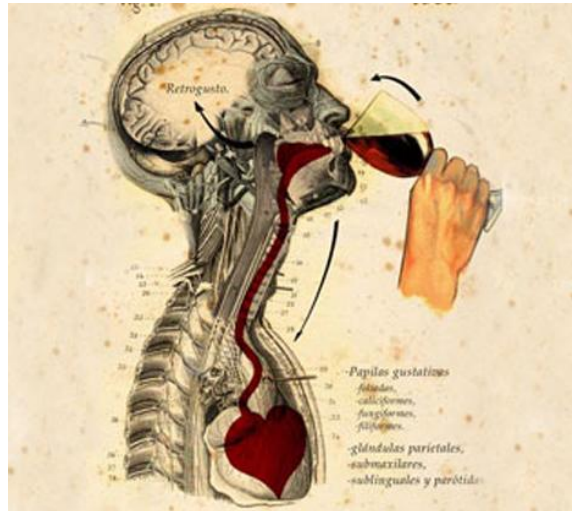
_ Vendimia mecànica: Producció de menor qualitat. Reducció de costos, menor mà d'obra, utilització de maquinària en la vendimia.

A les bodegues també s'han modernitzat i mecanitzat moltes de les tasques. Cal mencionar la tendència actual que existeix a realitzar una producció per gravetat, on el most passa d'uns depòsits a altres situats a diferent altura sense la necessitat de bombeig, la qual cosa dona lloc a un vi de major qualitat i un estalvi energètic.

Intentarem que el nostre Centre Enològic segueixca les pautes marcades per una cultura tan singular, respectant l'entorn en el qual es va a insertar i dialogant amb ell. No bastarà amb que la Bodega servisca per a la producció del vi o que la zona d'Oci complisca amb la seua funció d'allotjament i relax, sinó que haurà que potenciar eixe diàleg intens i continu entre el vi i la gastronomia, vi i allotjament, vi i relax, vi i paisatge, creant espais de relació social amb usos compartits i/o privats.

La Bodega es deurà centrar en una producció d'Alta Qualitat, seguint les tendències actuals de la vendimia manual, la producció per gravetat, i les premises d'una Viticultura Sostenible, que en el seu conjunt permetran mantenir part d'eixa "artesania" que ens mantindrà lligats a una certa "tradició cultural", i per tant, a una certa "Identitat cultural o social", que és la de La Portera.

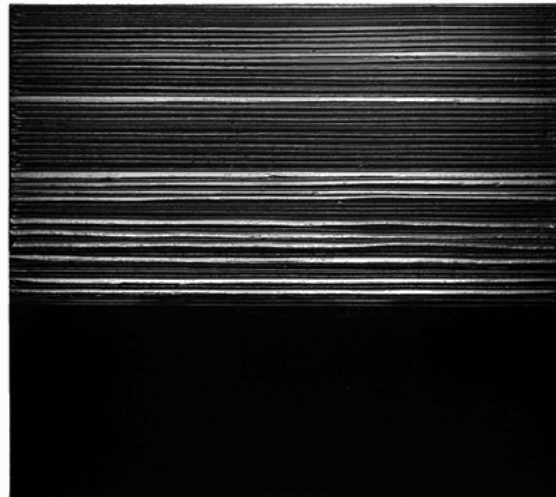
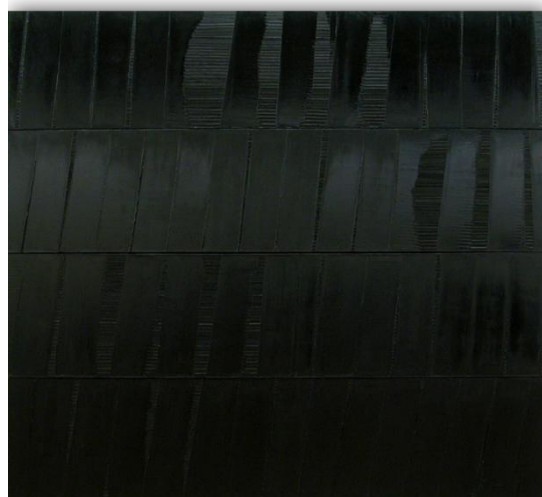




Recorregut sensorial



El color de les vinyes - cicle natural



Textures i efecte de la llum (Pierre Soulages)

_ la cata de vins

El mitjà més adequat per a distingir uns vins d'altres i reconèixer els seus components és l'ús dels sentits. Un bon enòleg deu conèixer i practicar l'anàlisi sensorial.

_ Degustació: Apreciar pel gust i el sabor, les qualitats d'un aliment.

_ Degustació Detallada: Anàlisi sensorial. Conjunt de mètodes i tècniques que permeten percebre, identificar i apreciar, a través dels nostres sentits.

Fases de l'anàlisi sensorial:

1. Fase visual

La vista és molt important. Es tracta del sentit d'entrada. Permet prejutjar coses que d'un altra forma podrien ser confoses. Aquesta fase consisteix en un exàmen de qualitats com la viscositat i fluidesa, color, efervescència.

2. Fase olfativa

Ens permet definir certes característiques d'un bon vi. Poden ser olors (via nasal) o aromes (via retronasal). El moviment del vi en la copa permet que aquest desprengui l'olor o aroma, on també influeix la forma de la pròpia copa.

3. Fase gustativa

Ací podem distingir els estímuls que percebem entre tàctils i tèrmics. El vi deu tocar totes les parts sensibles de la boca.

4. Fase "post - operativa"

Després de l'expulsió del vi també es perceben certes sensacions.

Per tant, la cata de vins, consisteix en un "recorregut sensorial" que ens permet analitzar, percebre, apreciar i disfrutar d'un bon vi.

En conclusió, els nostres edificis deuràn ser capaços d'aprofitar i potenciar aquest "recorregut sensorial" que tan lligat està a la cultura del vi per a traure el màxim rendiment a l'entorn en el qual ens asentem. L'ús de diferents **textures**, graus d'**il·luminació**, **vistes controlades**, el control de les dimensions de l'**espai**, i l'entrada de l'**aire natural** als edificis impregnant-los l'**aroma** de les vinyes, poden ser ferramentes que ajuden a estimular els sentits del visitant, i per tant, li permetran entendre i apreciar una millor forma a l'entorn que el rodetja.

_estratègies de projecte en el paisatge. Ignacio Bosch

La primera conferència del curs, impartida per Ignacio Bosch, es ve centrar en l'anàlisi de les diferents línies estratègiques d' insercció en el paisatge, exposant i comparant diferents exemples:

_ REFERENT AL PAISATGE:

Situació prominent_ Escultura "El peine de los vientos", Chillida
Insertat en el terreny, en la planura_ Bodegas Adega Mayor,, Alvaro Siza
Compacte i puntual_ Casa Kaufman, F.L. Wright
Fragmentació - repetició_ Cementerio Finisterra, Cesar Portela
Arquitectura massica i tancada_ Bodegas Marco Real, Patxi Mangado

_ INTERACCIÓ AMB LA NATURA:

Oculte entre la natura_ Pabellón del baño Tussol - Basil, RCR Arquitectes
Fussió subtil natura - artifici_ Villa La Olmena, Paredes y Pedrosa
Construir un paisate topogràfic artificial - natural_ Ciudad de Cultura, Eisenman
Absorbint el paisatge_ Casa del Horizonte, Jesus Aparicio
Arquitectura de camuflatge_ Villa Malraux, Françoise Roche
Suggerint des del material i la tècnica_ Bodega Dominus, Herzog u Meuron

_ ARQUITECTURA EXCAVADA:

Construir el subsòl_ Centro de Arte Casa Das Mudas, Paulo David
Seqüència d' accés - penetració_ Museo en el Líbano, Dahm Studio
Simbolisme exterior_ Tienda Apple de NY
Mostrant-se com a façana_ Excavación en una montaña, con fachada



Accés Bodega Bell-LLoc (RCR Arquitectes)

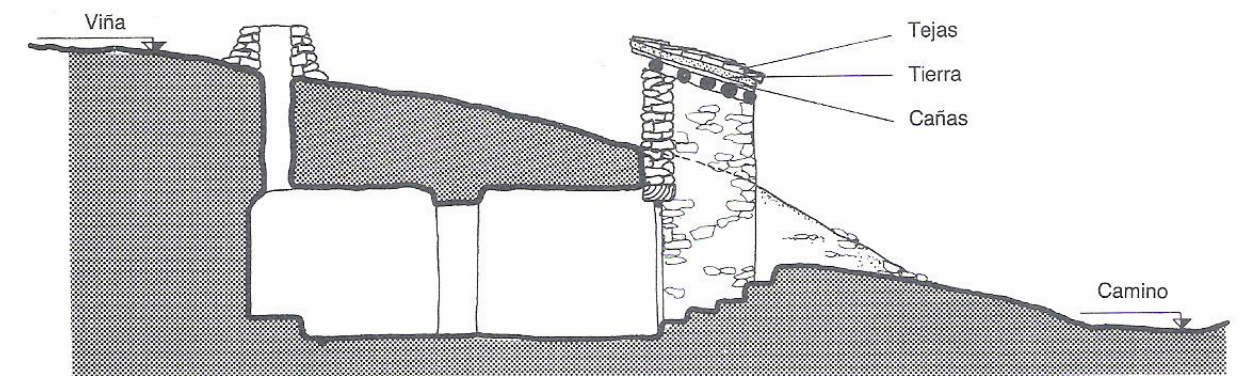
_ arquitectura excavada. Consuelo Argüelles

Sobre aquesta última línia d'estratègia, es va realitzar una conferència posterior en la qual s'exposaren diversos exemples i es comentaren els tributs essencials de l'arquitectura subterrània:

DIALÈCTICA DINS - FORA
L'ACCÉS
CARÀCTER SIMBÓLIC D'ALLÒ SOTERRAT
SENTIT PRIMOGÉNI DE REFUGI
CARÀCTER SUBSTRACTIU DE CONSTRUIR BUI TS
Espacialitat
Continu i ambigü
Funcional, econòmic, racional
Ausent d'envolvent
Llum vertical
Limits barrera

Per últim s'analitzaren las conseqüències de construir davall del terreny:

Alta inercia tèrmica
Aïllament tèrmic
Murs radiants
Coberta vegetal
Protecció del paisatge
Construcció bioclimàtica
Desmaterialització
Integració de l' arquitectura en els cicles energètics naturals
Sistemes pasius, arquitectura popular, tradicional



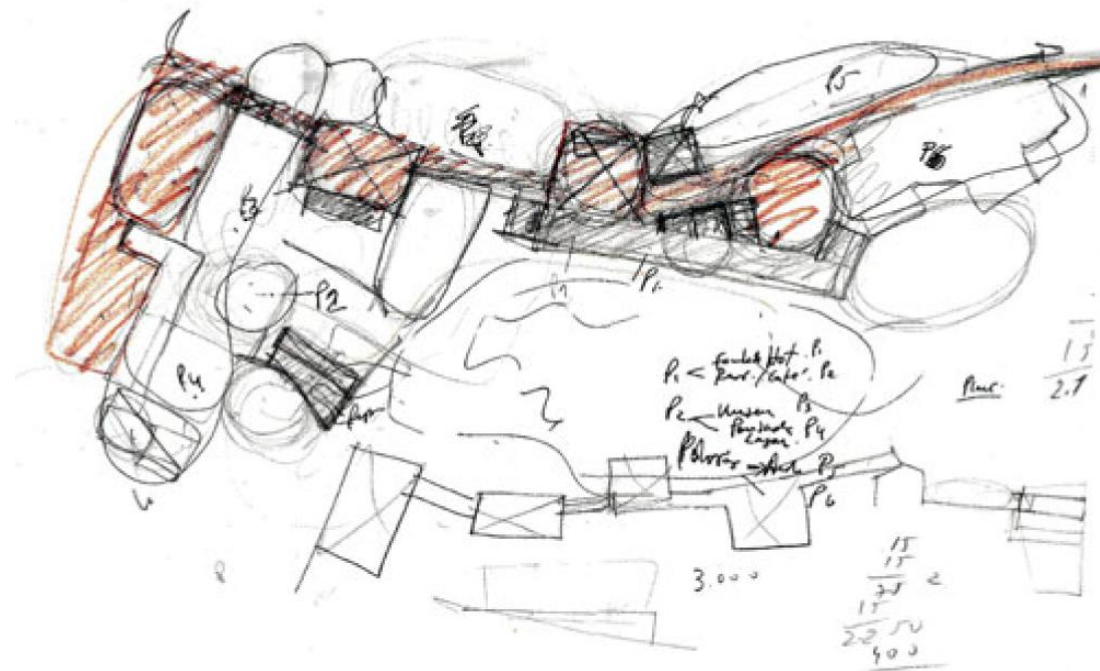
Sección de una vivienda en Cariñena (Aragón)

_ dos obres a tenir en compte

A l' hora d' abordar un projecte com aquest, un Centre Enològic i d' Oci, no devem deixar de prestar atenció a l'obra d' arquitectes de nivell com Souto de Moura, amb una llarga i exitosa experiència professional i en llurs projectes juguen un paper fonamental els factors socials i culturals del lloc, a més a més d' una plena integració en l' entorn en el que es situen.

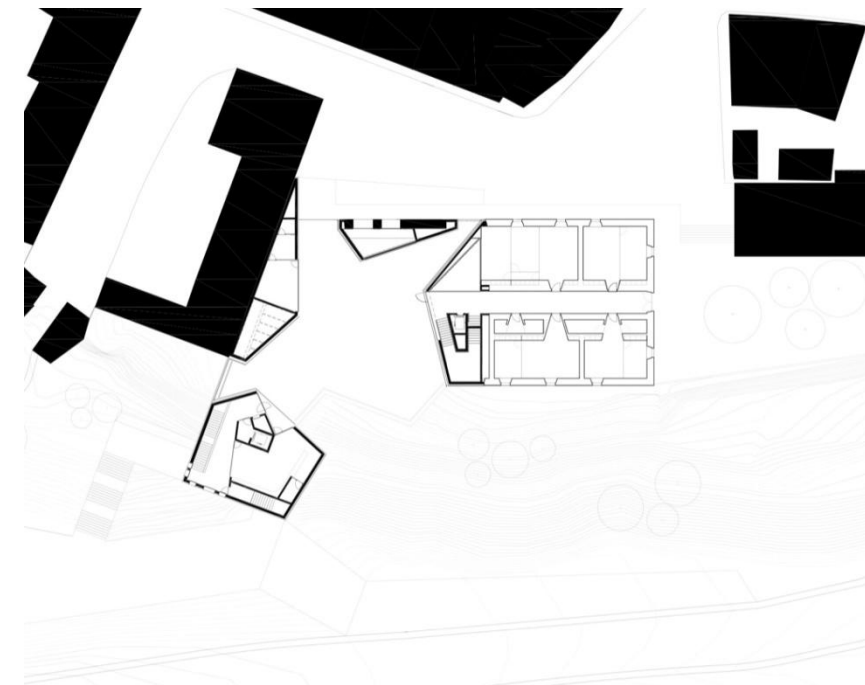
_ Fàbriques Robinson en Portalegre. Souto de Moura

El projecte preten resoldre la connexió entre dos núclis separats per una zona degradada i bastant ampla. Per a això, es crea un eix de circulació que uneix els dos nuclis recollint les naus existents i que estaven desconnectades de la ciutat. D'aquesta forma, dites naus són reutilitzades amb nous usos, a banda de ser complementades amb noves peces, l'ubicació de les quals en relació al territori i les peexistències, permet crear uns espais públics amb una escala equivalent a la del poble i aconseguint-se d'aquesta forma una continuïtat no física.



_ Ribera del Duero. Barozzi

Es troba al límit del casc urbà. L' edifici es "tallat" a partir de las traces urbanes i del paisatge, amb la qual cosa existeix un diàleg amb l'entorn pròxim. Aquestes peces "tallades" funcionen com a elements de transició per a arribar a una plaça interior i a l' aire lliure amb unes obertures controlades i dirigides cap a aquelles visuals que tenen major valor. Davall d'aquesta plaça s' ubica gran part del programa, unint els monolits que sobreixen a la superfície. Els edificis es contrueixen amb un únic material petri, obtenint del lloc i amb el qual dialoga.

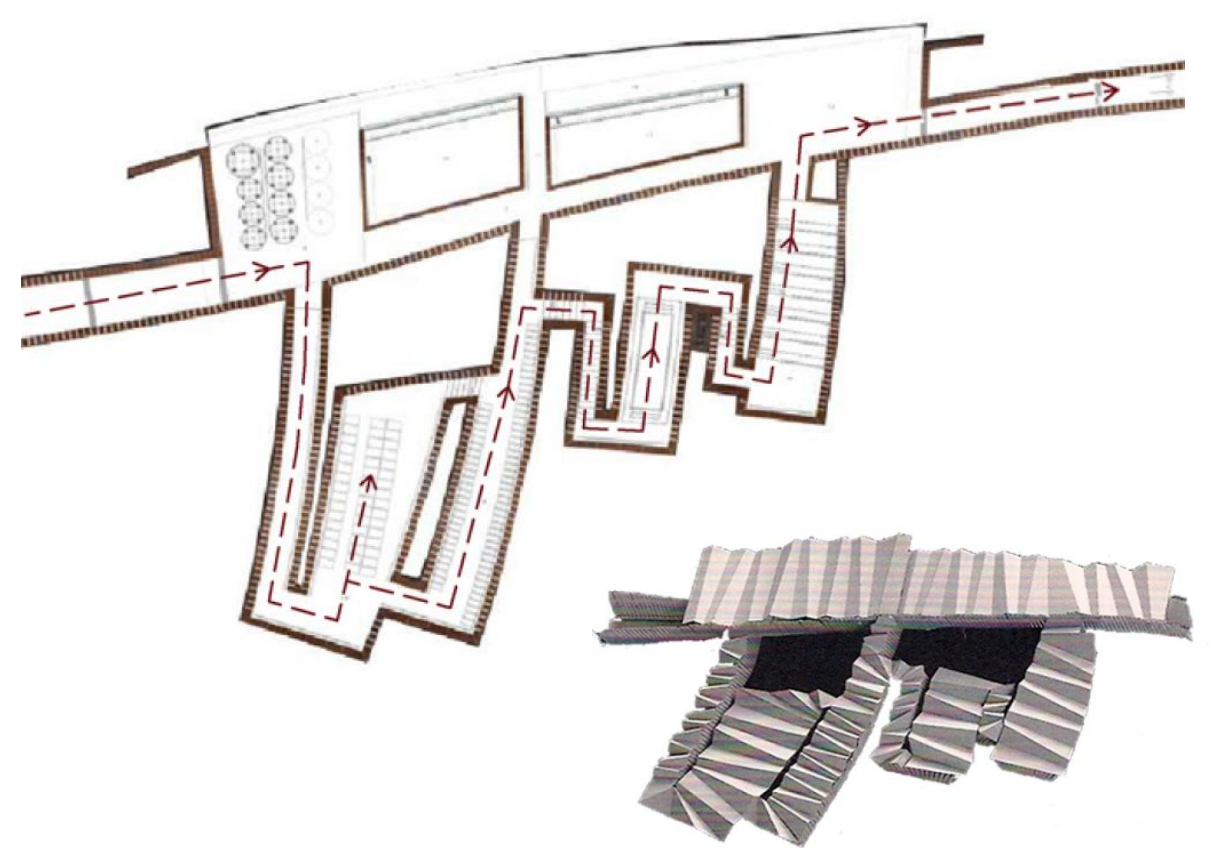


_ la bodega en l' actualitat

És interessant analitzar algunes de las bodegues contemporànies, on es pot observar el creixent interès per conservar i respectar l' entorn on es situen , i on l' arquitectura es posa al servei del vi, amb el fi d'aconseguir uns caldos d'alta qualitat, respectant de principi a fi el raïm mitjançant uns procesos de producció adequats , i facilitant uns recorreguts i instal·lacions adequats a treballadors i visitants.

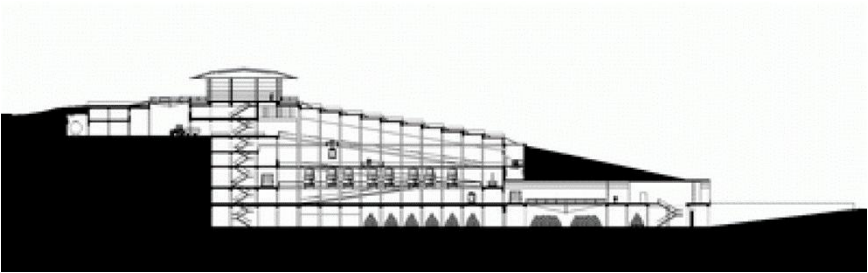
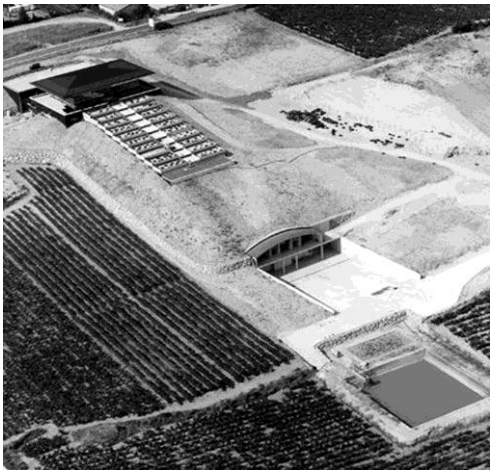
_ Bodegues Bell - Lloc. RCR Arquitectes

L' edifici es soterra per a no estropear el caràcter especial de l' espai protegit en el qual es situa. Un camí ens condueix fins a l' entrada de la bodega, a la qual es descendeix de forma natural. Las estàncies es troben distribuïdes en "pinta", tant a la dreta com a l'esquerra de l'eix principal d' accés. Les circulacions són molt simples i didàctiques per al visitant, i la petita producció que es realitza en aquesta bodega, permet que les circulacions de treballadors i visitants s' entrellacen sense problemes. Un altre aspecte interessant és el joc de sensacions que s'aconsegueix al llarg del recorregut, gràcies a la simplicitat material (corten i vidre), la transformació de les dimensions dels espais tant en planta com en secció, els sostres ondulants, les parets obliqües, i les diferents entrades de llum (cenital, lateral i frontal). A tot açò, cal afegir una escala adequada tant quan es refereix a la capacitat de producció, com a la inserció en el lloc.



_ Bodegues Baigorri. Iñaki Aspiazu

És realment interessant l' organització programàtica que presenta aquesta bodega. Seguint l' esquema pròpi d' elaboració del vi, el programa es va distribuir en distints nivells, de forma que l' acces del raïm es realitza per la planta superior, descendint progressivament de la primera fermentació a la segona, d'aquesta a la zona de barriques, posteriorment a la zona boteller i finalment en la cota inferior es troba l'eixida del producte final. Aquesta organització en nivells respón a la producció per gravetat, on no s' utilitza maquinaria que puga estropear el raïm , i per tant la qualitat final del vi és major. Aquesta organització també permet que el recorregut tinga un caràcter didàctic i explicatiu del procés d'elaboració del vi, per als visitants. Pér últim, cal destacar, que de nou, l'edifici es construeix davall terra, adoptant una posició submissa i de respecte al medi.



02_ Context

_ La Portera

Petit poble situat a la província de Requena, ubicat a una aldea, amb un paisatge privilegiat.

La Portera, segons Adelo Cárcel en la seua obra "La aldea de La Portera", deu el seu nom a una casa de labor, propietat d'un senyor que sols tenia una filla. Aquesta va entrar en dita casa com a religiosa al convent de les Agustines de Requena, a les quals va legar com a dot dita casa. La nova monja va ocupar el carrèg de portera i va seguir administrant la finca. Per la seua part, en l'obra Historia Crítica y Documentada de la Ciudad de Requena, Rafael Bernabeu López apunta que en 1650 una vella casa de labor era propietat d'una religiosa del convent de San José de Requena, a la que es coneixia amb el sobrenom de la portera.

El nucli primitiu de l'aldea es troba localitzat damunt de la colina on s'eleva el petit edifici que en el seu dia va servir com a ermita.

En 1870 tan sols existien 20 cases repartides entre el carrer de l'església i la Plaça de San José, i el camí de Requena a Cofrents, que al ser substituït a principis d'eixe segle per la carretera, va cedir a aquesta última la seva primacia com a punt d'atracció per a les nostres vivendes.

En 1940 el nombre de cases havia crescut a 110, mentre que el d'habitants havia passat de 142 en 1887, a 337 en 1920 i a 447 en 1950, any en que es va aconseguir el màxim de població. L'emigració reduïria notablement aquestes cifres i en 1970 es registraven 342 habitants, i tan sols 195 en 1986. En l'actualitat el cens amb data d'agost de 2003 registra 148 habitants.

La seva principal activitat econòmica és la viticultura, de manera que gran part de la població es dedica a aquesta labor, existint un gran nombre de petits almacens i bodegues particulars repartits per tot el poble. L'època durante la qual es registra una major afluència de gent, es durant la vendimia, cap a la meitat de setembre. La major part del raïm produït en els seus camps es canalitza a través de la Cooperativa Valenciana Agrícola de La Unión (objecte d'intervenció), la qual forma part de la cooperativa de segon grau, Coviñas.

En la Portera es celebren les festes dels seus dos patrons. San Josep comença en la vespra amb un sopar al voltant d'una foguera en la que es gaudeix de l'embotit de la terra i els vins. Després es realitza una processó y el repartiment del pa beneït. Açò és una mostra interessant, de la forta relació que existeix entre el vi, la gastronomia del lloc i la cultura del poble. D'un altra banda, es celebra la festa de Nostra Senyora de la Asumpció.

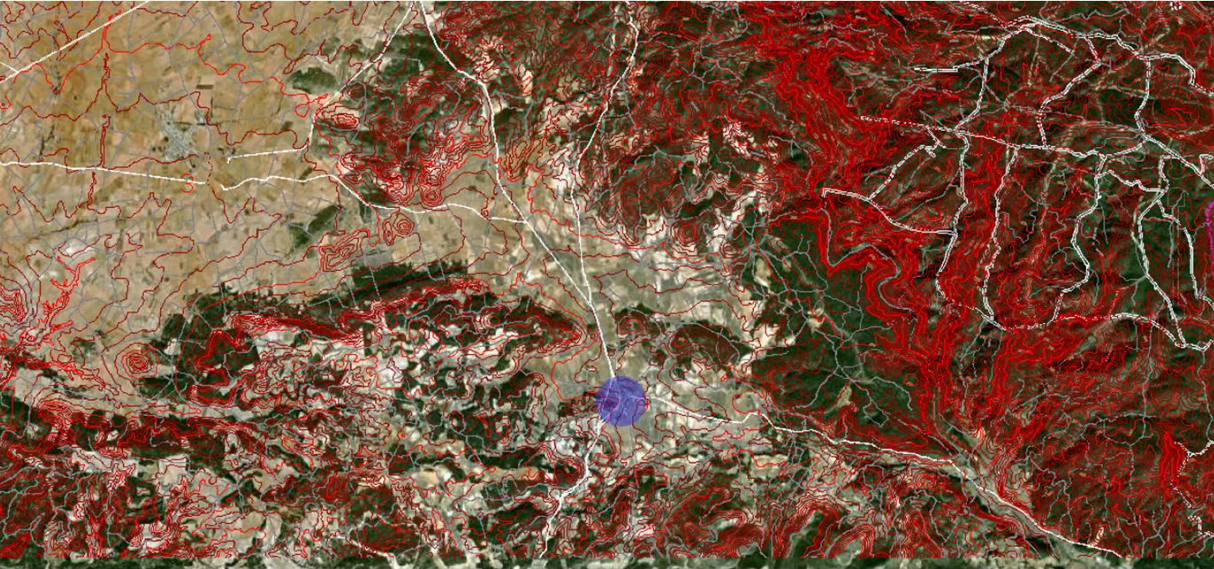
Un dels paratges més emblemàtics és Hórtola i la seva Font de la Carrasca. A meitat camí entre La Portera i Los Pedrones, aquest lloc és per a molts cita obligada durant Pasqua i Setmana Santa.



_ lectura del paisatge

01_ ALTIMETRIA

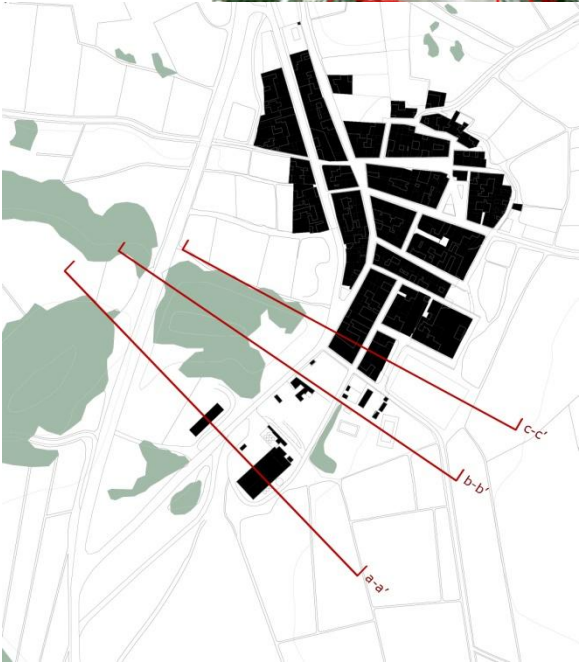
L' ubicació de la Portera en una vall, li aporta unes característiques especials, molt a tenir en compte en el projecte. Tant el poble com al seu entorn tenen una pendent suau, la qual s' acusa en certs punts creant montícles o petites muntanyes. La situació del municipi, en una posició lleugerament més elevada respecte a les vinyes, permet unes vistes espectaculars de l' entorn. En la parte de l'esquerra podem veure com el poble queda abraçat per una petita muntanya, la qual cosa emfatitza encara més aquestes visuals cap a les vinyes, les quals, a més a més , queden emmarcades per un fons de muntanyes.



Sección a-a'

Sección b-b'

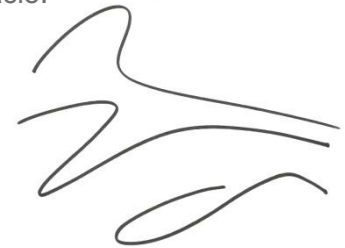
Sección c-c'



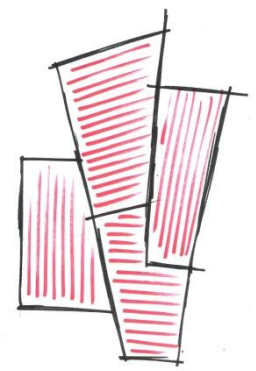
02_ PARCELACIÓ RURAL i ARBREDA

En l’ estudi dels trams podem observar quatre tipus de traçats que van passant progressivament d’allò natural a allò artificial:

Arbreda: es caracteritza per les seues formes sinuoses, les quals, principalment coronen las zones muntanyenques, desprenent-se parte d’ aquestes traces cap a les planures , marcant recorreguts o llocs on ocorre alguna cosa especial, com per exemple, l’ existència d’ alguna edificació.



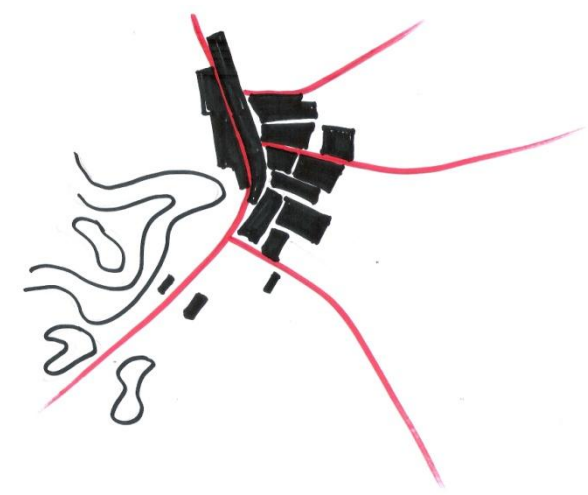
Vinyes: es caracteritzen per estar a mig camí entre allò natural i allò artificial. Unes parcel·les pol·ligonals i de costats no iguals serveixen com a marc per a una vegetació d’ una marcada linealitat i direccionalitat. Cada parcel·la té la seua propia direcció aprofitant al màxim el soletjament i el terreny disponible, la qual cosa converteix al conjunt en un ric traçat de formes geomètriques naturals.



Orbe: es tracta de l’ artifici integrat en la natura. Marcat per uns eixos que en alguns casos poden respondre a l’ entorn que el rodetja, i en altres, a temes de circulacions i comunicacions, com veurem més cap avant.



Eixos de circulació: es tracta de les arteries que s’ expandeixen des de l’ orbe per a connectar-se amb altres llocs. Marcada direccionalitat i centralització en un punt: el poble. El grau d’artificialitat podrà variar , des de camins d’ asfalt a altres de terra totalment integrats a l’ entorn.



03_ MATERIALITAT DEL LLOC

Resulta interessant catalogar aquells elements que predominen en el paisatge, i veure les seues possibilitats com "materials de projecte", que ens ajuden a millorar eixa integració entre la natura i l'artifici, entre el projecte i el seu entorn immediat, respectant al màxim el medi i les regles que el componen.

D'aquesta forma, a l'utilitzar la vegetació del lloc i elements que s' han utilitzat tradicionalment en ell amb èxit (com són els murs dels abancaments en les zones amb un desnivell important), aconseguirem no posar en perill les espècies existents i fer que el nostre projecte forme part de la terra que la sosté.



Texturas y parcelación rural

Pins



Alzines



Vinyes



Males Herbes



Murs de pedra



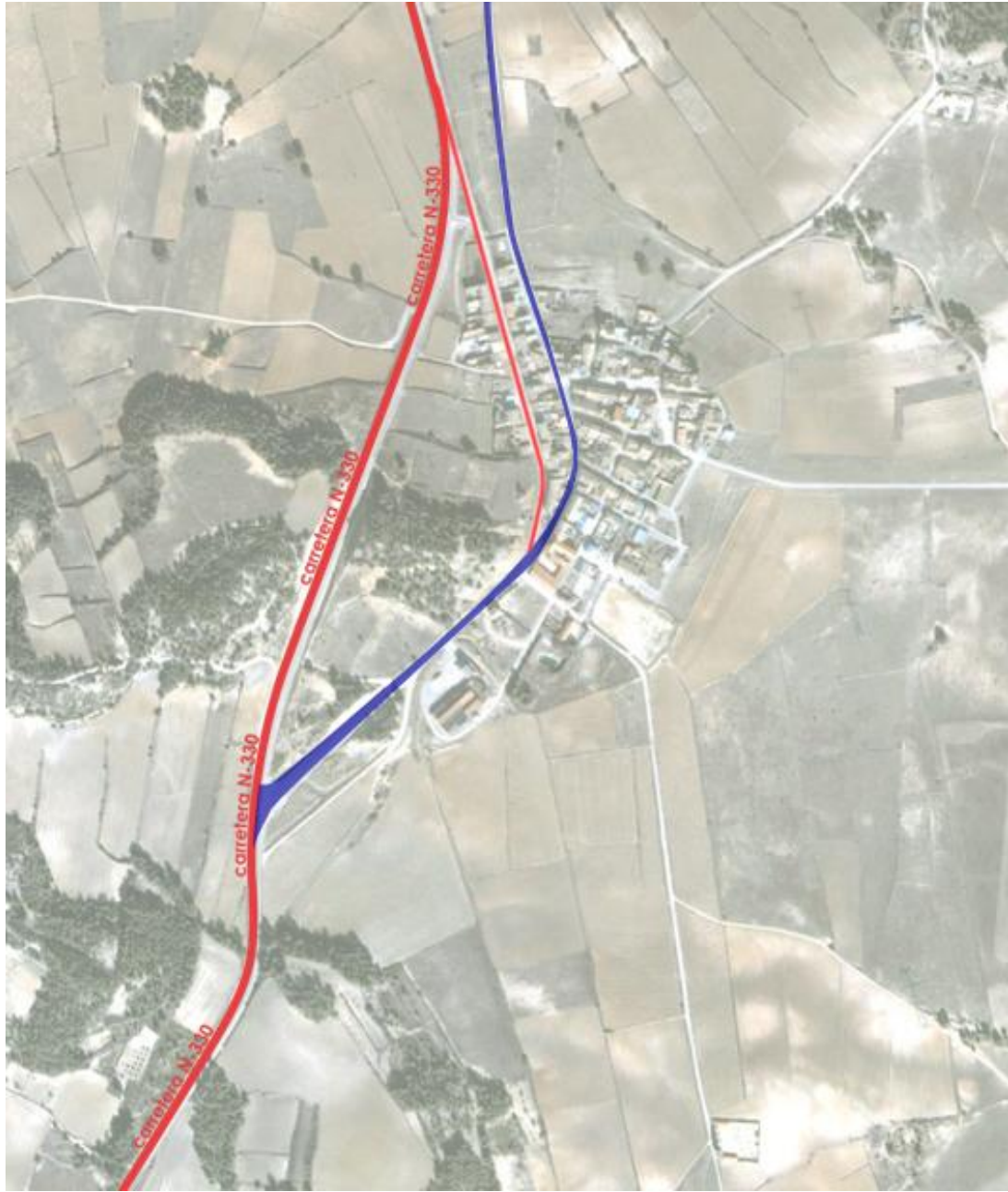
Terra roja



_ la trama urbana

L' accés a La Portera antigament es realitzava pel camí de Requena a Cofrents que més tart seria substituït per la carretera N-330, que travesaria el poble, concentrat gran part de la nova edificació. Aquesta carretera seria posteriorment desviada per darrere de la muntanya que abraça el poble per la seua part Oest, evitant que d'aquesta forma el constant tràfic tinga que travesar el municipi.

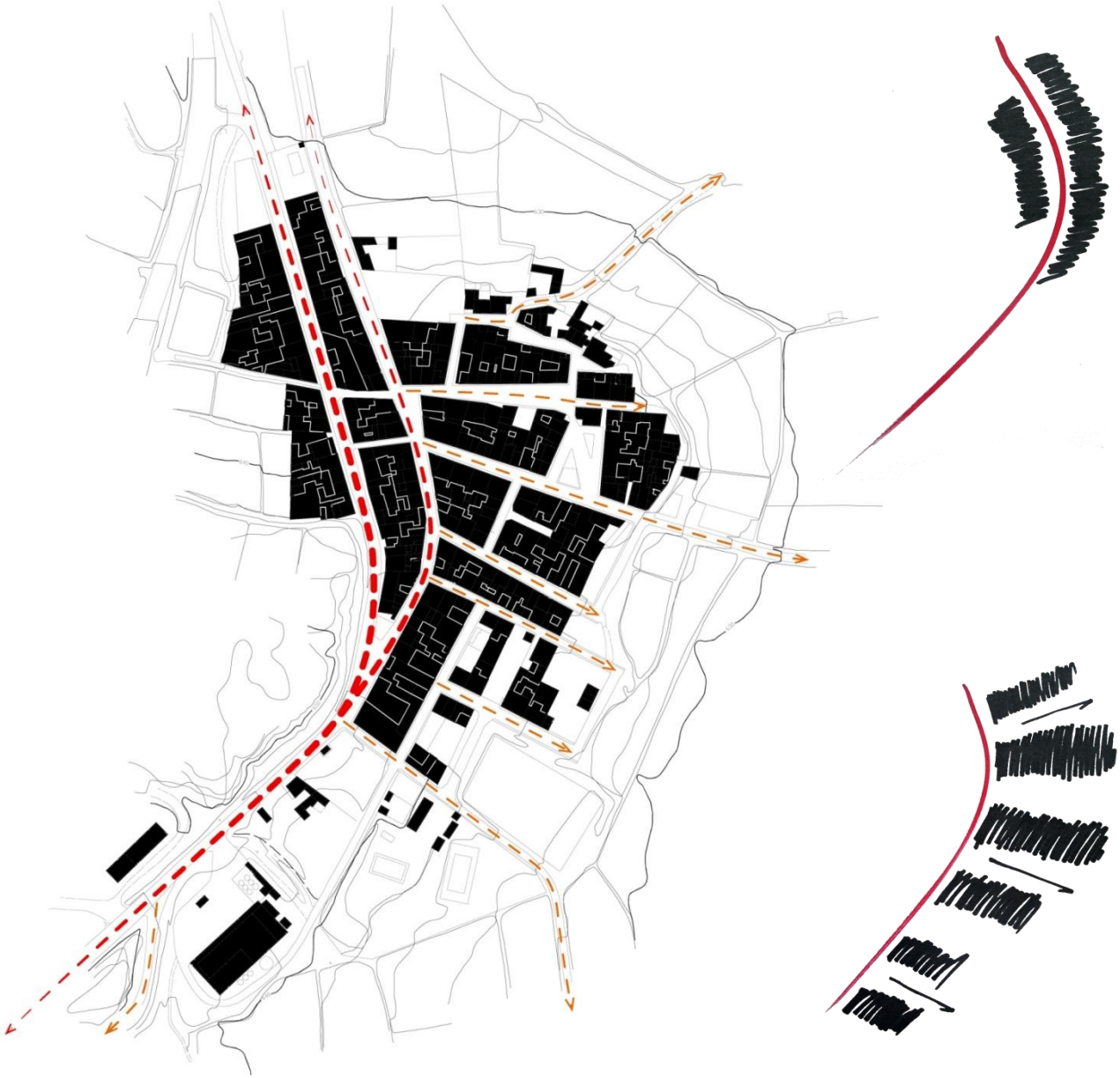
La Portera està rodetjada de bosc i muntanya pels quatre costats oferint multitud de possibilitats per a pasetjar, anar en bicicleta o passar una vesprada de berenar a l'aire lliure.



La trama urbana de La Portera es pot resumir de la següent manera:

Eix lineal: És l'eix d' entrada i sortida al poble. Des de la carretera Nacional ix una rama que passa tangencialment per la cara Oest del poble, i sortejant la muntanya per a després tornar a unir-se a dita carretera. Al llarg d'aquest eix es concentren les noves edificacions. A pesar de ser l'eix principal no existeix un tràfic abundant, degut a l'escasa població de gent.

Eixos transversals: Una sèrie d'eixos transversals a la via principal, a mode de pinta, distribueixen les edificacions seguint una parcelació que ens recorda i es relaciona amb la parcel·lació rural de les vinyes. Aquests eixos desemboquen a les vinyes, les quals queden com teló de fons emmarcades per les edificacions. Algunes d'aquestes arteries arriben a penetrar als camps per a conduïr-nos a diversos llocs, fent que el poble s' amarre al territori on s'asenta, com si d'un organisme viu es tractara.



_ els buits edificats

L'edificació existent es troba concentrada en mansanes i amb una altura predominant d'una i dos altures. Però és important destacar com aquestes mansanes es troben totalment perforades per una gran quantitat de patis que fan que aquestes siguin molt permeables i les seues vivendes tinguin unes característiques especials (la casa pati). També cal destacar algunes edificacions que es desprendeixen de la massa edificada per a endinsar-se a las vinyes, fent més significativa la relació entre l'orbe i el seu entorn natural.



_ zones degradades

Al llarg de la població podem trobar zones amb un cert grau de degradació. Al borde urbà, podem trobar en alguns punts específics, algunes zones on la connexió amb l'entorn és defectuosa, però en general existeix una bona transició poble - vinyes. La zona més afectada es troba al sur, on podem veure com la muntanya es troba en estat d'erosió en les seues parts baixes i els murs incomplets. D'un altra banda, el punt més important a considerar, és l'extensa superfície que existeix entre el poble i la bodega, on podem trobar algunes edificacions en runes, un terreny erosionat i una natura descontrolada i en males condicions, fent que aquesta extensió de terra actúe com una barrera entre el poble i la bodega.



_ les vinyes com a teló de fons

Una de les característiques principals que doten d' un cert caràcter a La Portera, és el seu entorn i les relacions que es produeixen entre el poble i aquest. És important destacar els eixos transversals, on els edificis ens emmarquen les vinyes com a teló de fons, establint-se una interessant relació visual entre el medi urbà i el rural.



_ La Portera des del camp

És important conèixer l' aspecte que presenta el poble en els seus límits urbans, i com es produeix la transició entre aquest i el seu entorn. També cal considerar, degut a la importància del paisatge en el que es situa, que el poble es pot entendre tant com observador de l' entorn, com observat per ell, doncs es tracta d' un lloc de treball i passeig per als seus habitants i/o visitants. Per aquesta raó, cal tenir molt present el skyline que La Portera ofereix cap als seus alreadors, de manera que la nostra intervenció s'insereix d' una forma natural, sense distorsionar-lo i en la mesura d'allò possible, potenciant las qualitats que ens ofereix.



03_ Entorn

_ elecció de la parcel·la d'actuació

Després d' haver realitzat un anàlisi previ de La Portera i del seu entorn, es decideix per dur a terme **una única actuació** que siga capaç de resoldre els problemes detectats i respectar el medi en el que s' inserta. Per dita raó la parcel·la elegida per a dur a terme el projecte és la indicada davall.



Les raons i conseqüències de l' elecció d'aquesta parcela i nod'un altra, són:

Connectar el poble amb la bodega i **Integrar** en l' actuació el poliesportiu existent, evitant que s' entenga com un element autònom del seu entorn.



Regenerar els espais degradats, concentrats en la seua majoria en aquesta parcel·la. D'aquesta forma aconseguim **Respectar** el medi en el que ens insertem, prenent com a primera opció, la regeneració d' aquelles zones en mal estat, abans que "perjudicar" zones de valor paisajístic, com poden ser les vinyes o algunes zones muntanyoses.



_ **preexistències i edificis col·lindants**

En la zona d'actuació elegida ens trobem amb unes preexistències de molt diversa natura. L'enunciat no ens plantejava ninguna restricció a l'hora de mantenir o eliminar aquelles preexistències, sempre i quan es justificara de forma adequada l'actuació que es realitzara. De totes formes, el plantejament pres a l'hora d'abordar el projecte, serà la de reciclar tot allò que estiga en bones condicions i tinga un cert valor arquitectònic afegit.

01_ COOPERATIVA VALENCIANA AGRÍCOLA LA UNION

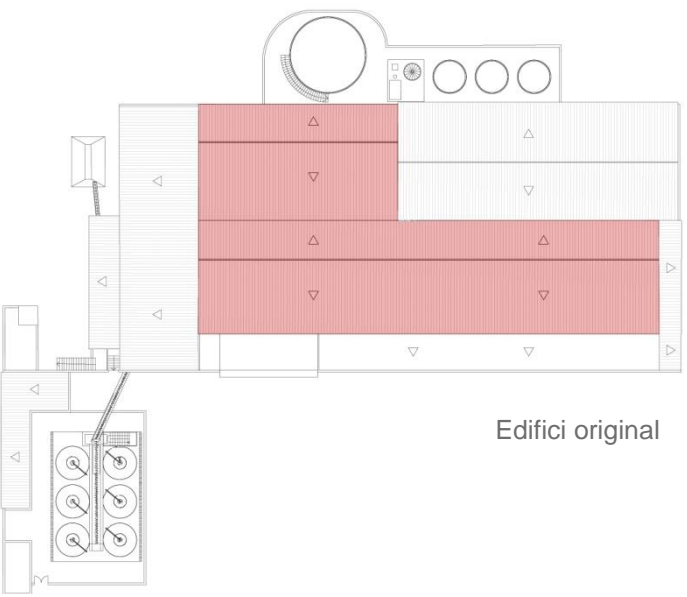
Sota l'alcaldia d'Ángel Martínez Novella es portarien a terme les obres en una ampla esplanada dels afores del poble, un lloc ideal per a una construcció d'aquestes característiques, que necessita d'un ampli espai per a les maniobres de pesa y descarregar el raïm. Emilio Querol seria l'encarregat d'alçar la cooperativa LA UNIÓN que podem contemplar en els nostres dies.

Trenta quatre socis formaren part de la primera etapa de la bodega, encara que el nombre va anar incrementant fins a 63 ja en el primer any de funcionament. La primera collita data de l'any 1960 i en aquell moment es contava amb una capacitat per a albergar uns 864.000 litres de vi.

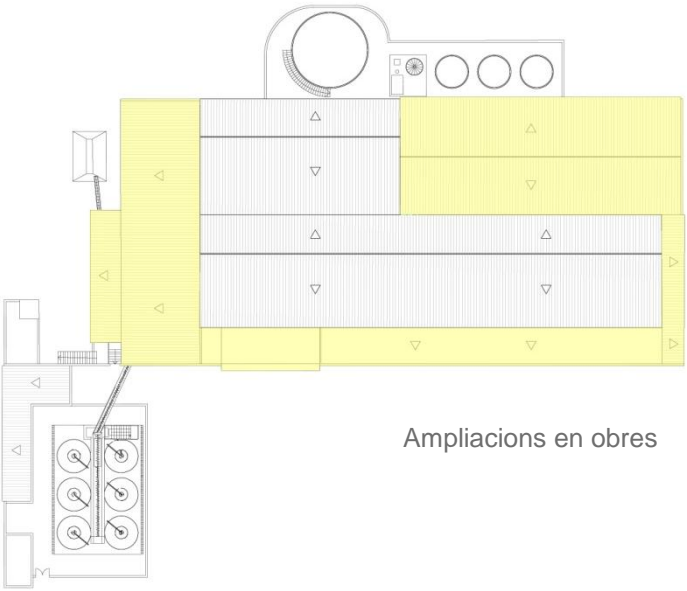
Aquesta cooperativa forma part en l'actualitat de la Cooperativa de segon grau COVIÑAS. Dedicada a la criança, envelliment i embotellat de vins de games altes, per la qual cosa en La UNIÓN, s'embotella en molt poques ocasions. Sols ho ha fet tres vegades, sempre amb motiu d'algun reconeixement especial o commemoracions com la de las Bodes de Plata en 1984 en que es va embotellar vi rosat.

Al llarg dels anys la cooperativa ha sofert diverses modificacions, s'han dut a terme **quatre ampliacions amb obres i tres amb dipòsits d'acer inoxidable**, amb la qual cosa la capacitat actual arriba als 4 milions cinc cents mil litres i es ronda en aquests moments les 90 persones associades.

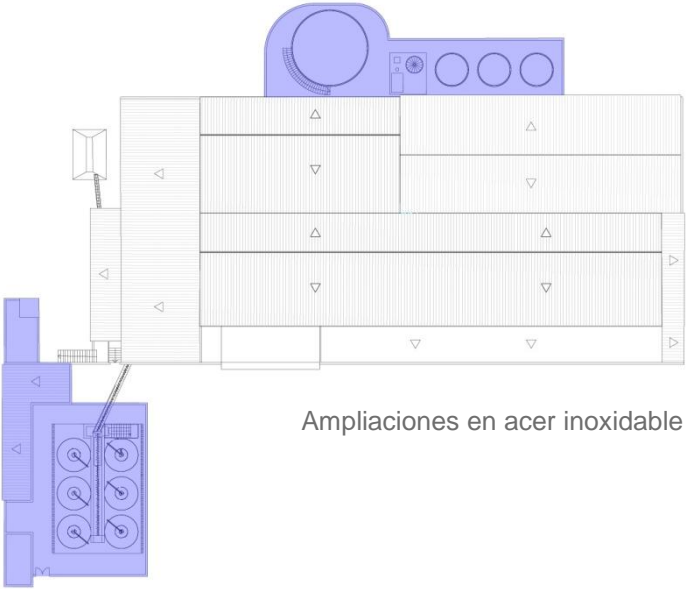
El raïm que aporten els seus associats està cultivat en PRODUCCIÓ INTEGRADA, una innovadora tècnica que aporta un gran nivell de qualitat i és altament respectuosa amb el medi ambient. D'aquesta manera tots els caldos elaborats en LA UNIÓN són vins que segueixen aquestes normes d'elaboració i surten al mercat sota la garantia de producte de qualitat que aporta la PRODUCCIÓ INTEGRADA.



Edifici original



Ampliacions en obres

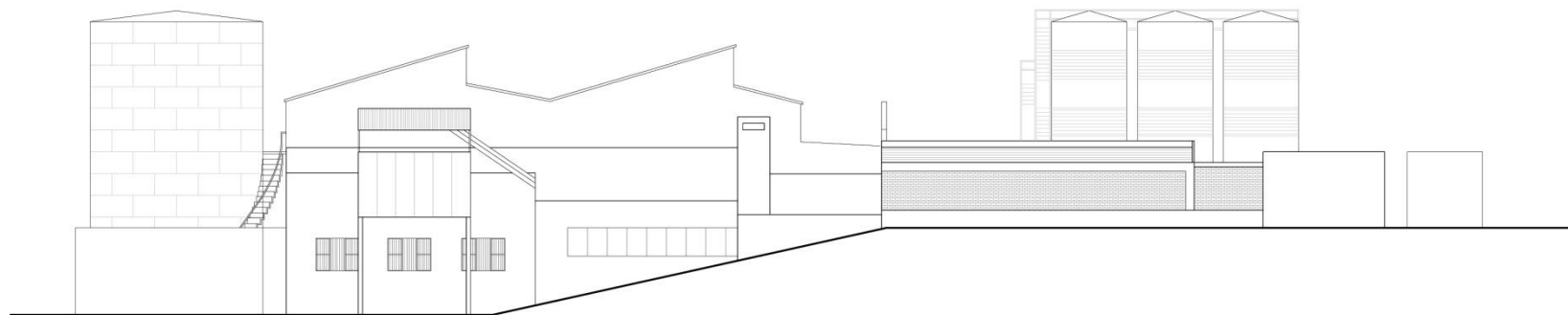


Ampliaciones en acer inoxidable

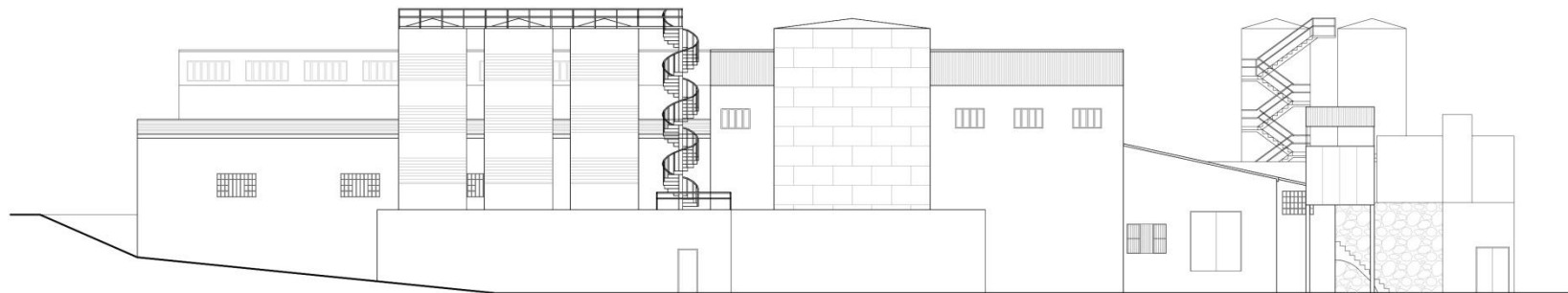
01.1_ Alçades actuals



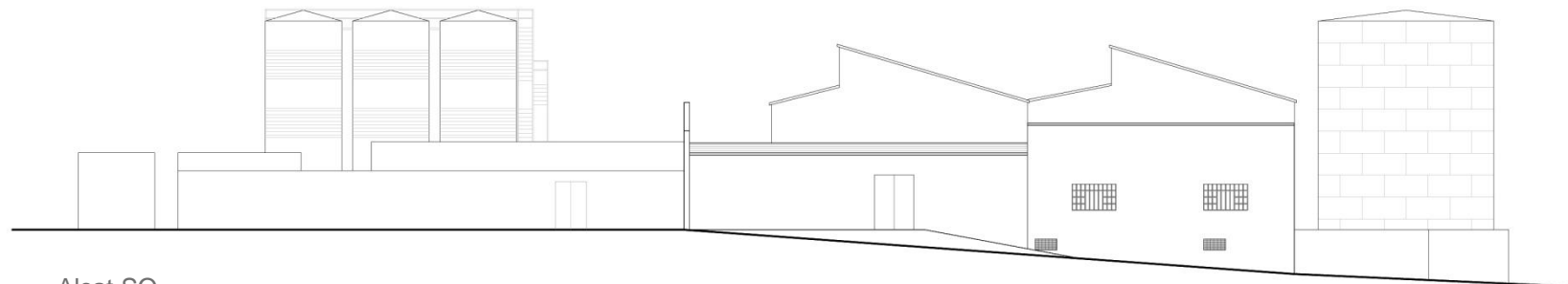
Alçat NO



Alçat NE



Alçat SE

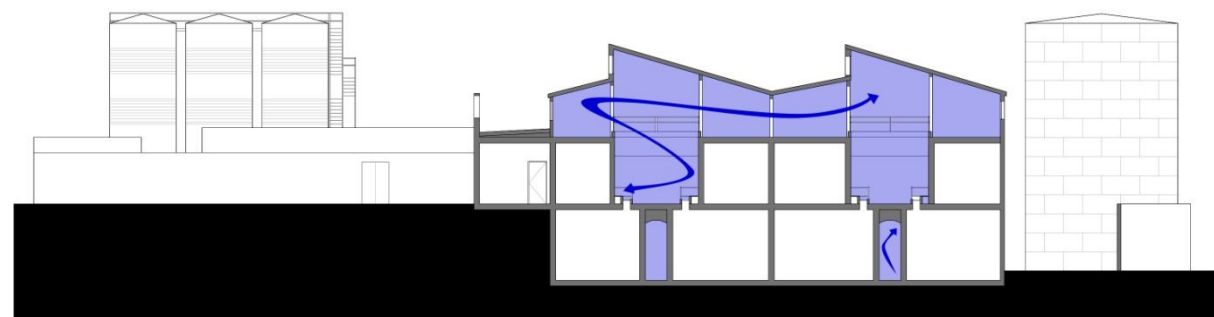


Alçat SO

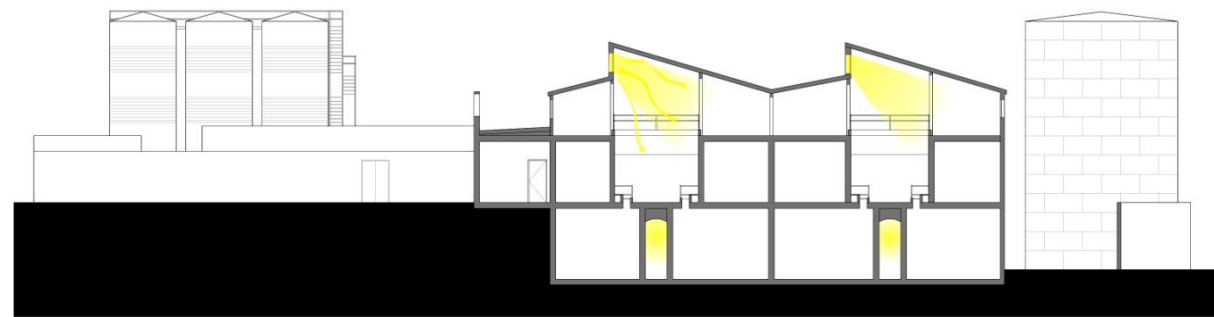


01.2_ Punts d'interés

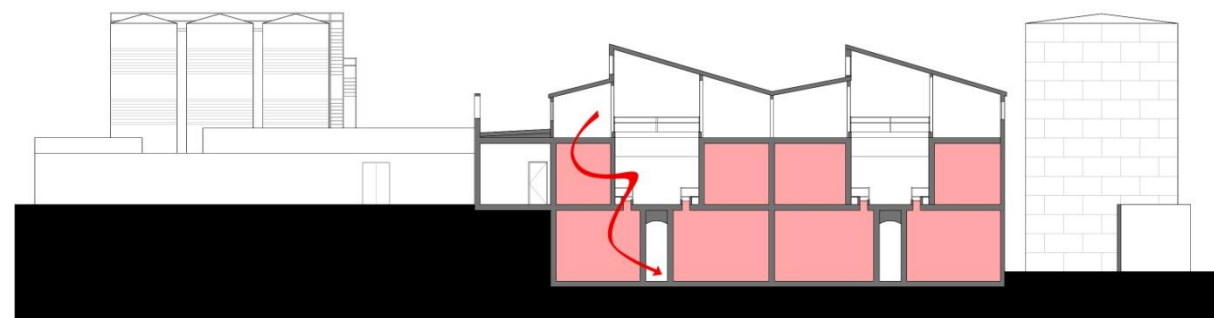
A pesar de que la bodega en el seu exterior, es mostra com una arquitectura amb poc interés degut a les continues ampliacions que han convertit l'edifici en una espècie de collage, en el seu interior podem trobar alguns aspectes que tenen un cert atractiu i que per tant serán tinguts en compte en l'actuació, intentant resaltar les seues qualitats. Una secció en la direcció transversal ens ajudarà a entendre lels aspectes que serán objete de projecte, com vorem més endavant.



Espacialitat variable



Il·luminació mística acorde als espais



Fàcil incorporació de la Producció per Gravetat

ESPACIALITAT I IL·LUMINACIÓ NATURAL

La bodega va modificant en les seues diferents plantes, les dimensions dels espais, de forma que es creen zones amb una o dos altures. Aquesta no és l'única dimensió que varia, doncs com podem observar, l'ample de la secció també és variable, donant lloc a espais angostos o més amplis. L'il·luminació natural ajuda a dotar a aquests espais d'un tint místic que desperta diferents sensacions en el visitant. Per exemple, en les plantes superiors cal destacar l'il·luminació superior amb orientació Nort, la qual banya les cobertes inclinades dotant a l'espai d'una major amplitut. Aquesta coberta funciona com a element unificador de l'espai i l'il·luminació la dota de la importància adequada. Pel que fa a la planta inferior, ens trobem amb uns "carrers" estrets i quasi obscurs, amb un punt de llum al fons, que ens indica que allí pot estar ocorrent alguna cosa interessant...això, es convertirà en el projecte, en la sala de barriques, la "joia" de la bodega. La bodega es convertirà en un "recorregut sensitiu".



MATERIALITAT

Un altre aspecte a tenir en compte és la materialització dels depòsits de formigó per al vi, doncs estan recoberts amb baldoses ceràmiques color blau cel. Tant el pròpi material, com el seu color i format (el qual no és habitual que es fabrique avui en dia), fan que es tracte d'un element amb un cert valor històric dintre del context en el qual ens trobem, i per tant es converteix en un element característic de la bodega, al qual deurem prestar atenció i conservar.

ADAPTABILITAT A NOVES FORMES DE PRODUCCIÓ

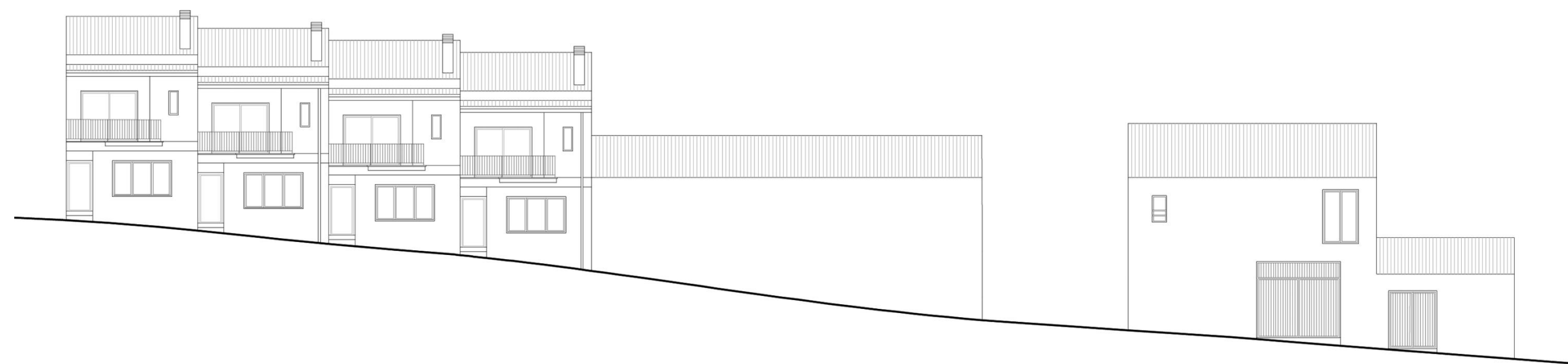
La pròpia distribució dels depòsits de la bodega, ens permetrà introduir amb facilitat el sistema d'elaboració de vi per gravetat. Açò, junt a la producció Integrada (ja implantada), la vendimia i selecció del raïm manual, i els depòsits de formigó(els quals al parèixer aporten certes qualitats al vi que no són capaços els d'acer inoxidable),ens permetrà obtenir caldos d'una altíssima qualitat, gràcies al bon tracte que es realitzarà al raïm des de la poda a la botella.

02_ VIVENDES UNIFAMILIARS

Un altra de les preexistències que trobem són unes vivendes unifamiliars, organitzades en dos altures i amb la coberta a dos aigües. S’ organitzen de manera que es van escalonant per a salvar la superfície existent al carrer, sobre la qual volquen els seus accesos i ventanals, per tant les principals visuals que tenen els seus habitants volquen sobre la parcel·la l’objecte de projecte. Aquest fet, fa que les cobertes de la nova edificació deuen tenir un cert atractiu per als que les puguem vore des de plantes superiors, doncs deixaràn de ser una simple coberta per a passar a convertir-se en una **quinta façana**. En el nostre cas , aquesta quinta façana serà un element més del paisatge. Adosat a aquestes vivendes i a la zona inferior del carrer, es situa un magatzem d’una única altura, l’accés de la qual es realitza des del carrer perpendicular al que estem analitzant. La resta de parets són ceges.



LA QUINTA FAÇANA: Mercat de Santa Caterina, EMBT



03_ COL·LEGI I POLIESPORTIU

El poliesportiu i el col·legi es situen entre la parcel·la d'actuació i les vinyes. Es troben cercats per una reixa metàl·lica i alguns pins. Açò es deu a que es tracta d'una propietat privada. Aquest element de vallat, suposa un "obstàcle visual" tant per al propi col·legi i poliesportiu, com per a gran part de la parcel·la de projecte, degut a la seua extensió i altura. A més a més, no existeix una connexió clara entre l'estructura d'instal·lacions i el traçat urbà, doncs queden com un element deixat caure, amb una marcada autonomia. En l'actuació s'eliminarà dit vallat i s'integraran el poliesportiu i el col·legi al seu entorn, però marcant amb un gest subtil la privacitat de dits usos.

En la zona més al Sur, és important destacar un petit bosc de pins el valor paisajístic del qual fan valorar la seua conservació en el futur projecte.



04_ FAÇANA NATURAL

En la zona NO de la parcel·la, ens trobem amb una zona muntanyosa coberta de pins, que corona i abraça el poble. En les zones baixes, en l'encontre amb la carretera, hi ha alguns punts degradats degut als corriments de terres per pluges, i alguns dels murs de pedra que contenen aquestes terres, estan en mal estat.

Aquest element té una gran importància dins del context en el que s'ubica, tant a nivell del municipi, com a nivell de la pròpia parcel·la d'actuació, amb la qual cosa el nostre projecte no deurà donar-li l'esquena, sinó aprofitar aquestes vistes, que junt a les vinyes, fan d'aquesta ubicació, un lloc especial i privilegiat.

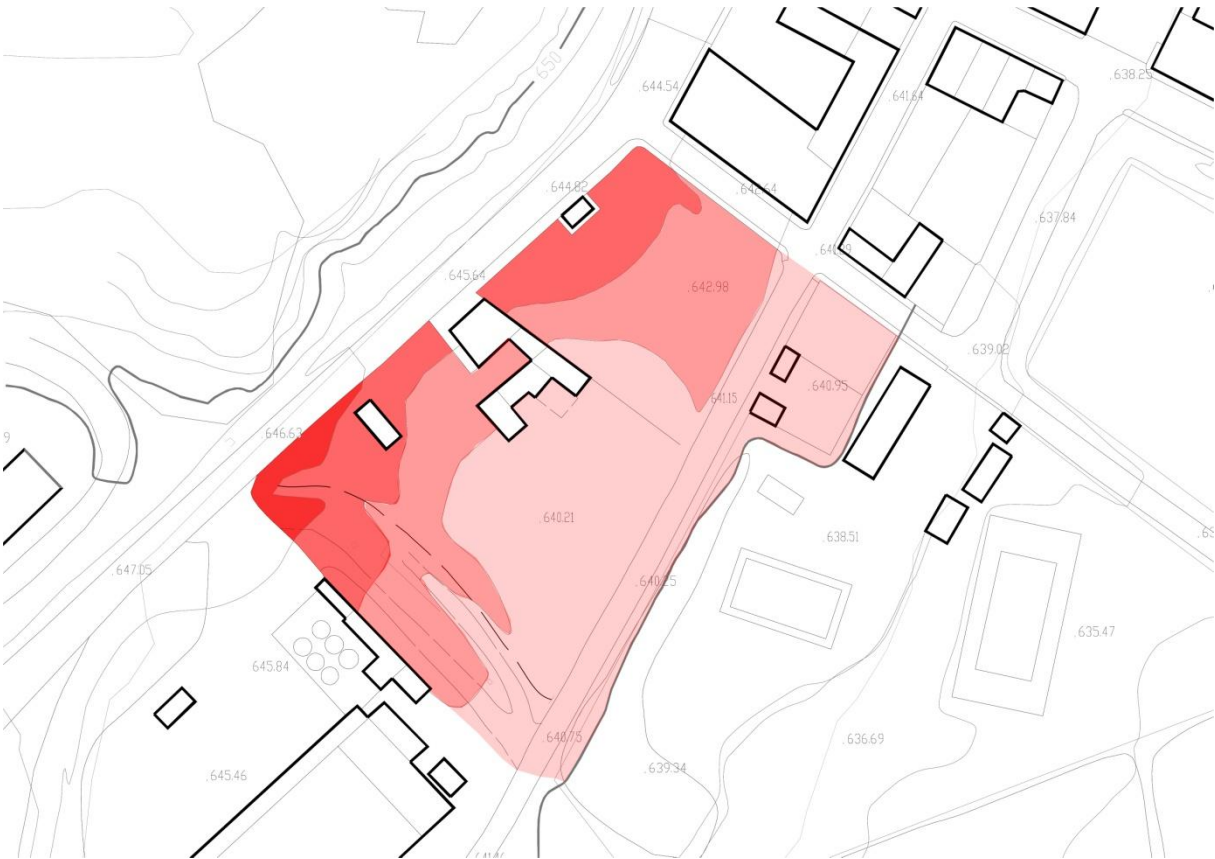


05_ LA PARCEL·LA

En la pròpia parcel·la, també podem trobar alguna edificació aïllada, però en molt mal estat, inclús d'algunes d'elles sols queden les restes. Part d'aquestes edificacions són petites sales per a instal·lacions o magatzems sense cap interès arquitectònic que no es tindran en compte en el projecte.



La parcel·la conta amb uns desnivells que caldrà tenir en compte des de l'inici del projecte. Aquesta característica s'aprofitarà per a realitzar una actuació "paisajística" que articule la muntanya amb les vinyes i que aprofite les pendents actuals per a organitzar el programa segons les exigències espacials de cada estancia.



_ fluxos de gent

Podem observar com es connecten els principals eixos del poble amb la parcel·la d'actuació. En la cara N-O podem veure la connexió amb la via d'accés, eix principal del municipi, com ja vàrem comentar, amb una marcada linealitat i amb un trànsit rodat més intens, però així i tot, no excelsiu. D'un altra banda, a la cara S-E vegem la possibilitat de connexió de la parcel·la amb l'eix o borde urbà, el qual podríem dir que té una funció més bé peatonal o de passeig per al vianant, amb una connexió visual continua amb l'entorn.



04_ El projecte

_ conclusions i punts de partida a nivell urbà

Després d'unes investigacions previes sobre la cultura del vi, els estudis d'altres centres enològics, d'analitzar el context en el que es situa el nostre projecte, després d'haver permès que un anàlisi de l'entorn ens transmetera les seues necessitats, i que les preexistències en la parcel·la ens influenciaren en les nostres idees primigènies, ennumerem els punts de partida projectuals a nivell urbà:

_ l' **entorn com a referent** per a les noves actuacions

_ **epicentre enològic i d'oci**

_ punts d'encontre i encreuaments de recorreguts

_ diferents maneres d'arribar, creuar i **sentir el lloc**

_ caràcter singular però dialogant amb l'entorn

_ actuació amb un fort **caràcter paisajístic**, on la pròpia natura serà l'encarregada de generar espais de relació i enllaçar el poble amb la bodega i el poliesportiu

_ un paisatge entre allò artificial i allò natural com **transició entre muntanya i vinyes**

_ el paisatge com **transició gradual entre allò urbà i allò natural**

_ el paisatge com la **quinta façana**

_ el **recorregut sensorial**

_ **adició vs substracció, artificial vs natural,**

_ **relació amb l'entorn 360º**

_ **reinterpretació** d'elements tradicionals del lloc - el mur

_ **materialitat del lloc**

_ descripció projectual a nivell urbà

A continuació anem a analitzar la proposta a nivell urbà, descrivint com s' han desenvolupat els diferents punts de partida anteriorment citats.

01_ EPICENTRE ENOLÒGIC I D' OCI

L' actuació pretén crear un epicentre que es connecte d' una forma directa al seu entorn, amb unes activitats que estaran vinculades a la industria del lloc, el gaudi de la natura i la reactivació del poble.



02_ CARÀCTER PAISAJÍSTIC

Vegent el fort caràcter paisajístic que rodeta el poble, i situant-se la parcel·la en un punt perifèric, rodetjada per elements d' un valor natural evident, es decideix realitzar una proposta "quasi" paisajística, on l' edificació s'excavara en costera existent. Les conseqüències positives d'aquest tipus d' actuació respecte a una amb caràcter més urbà són les següents:

02.2_ Transició gradual entre la muntanya i les vinyes

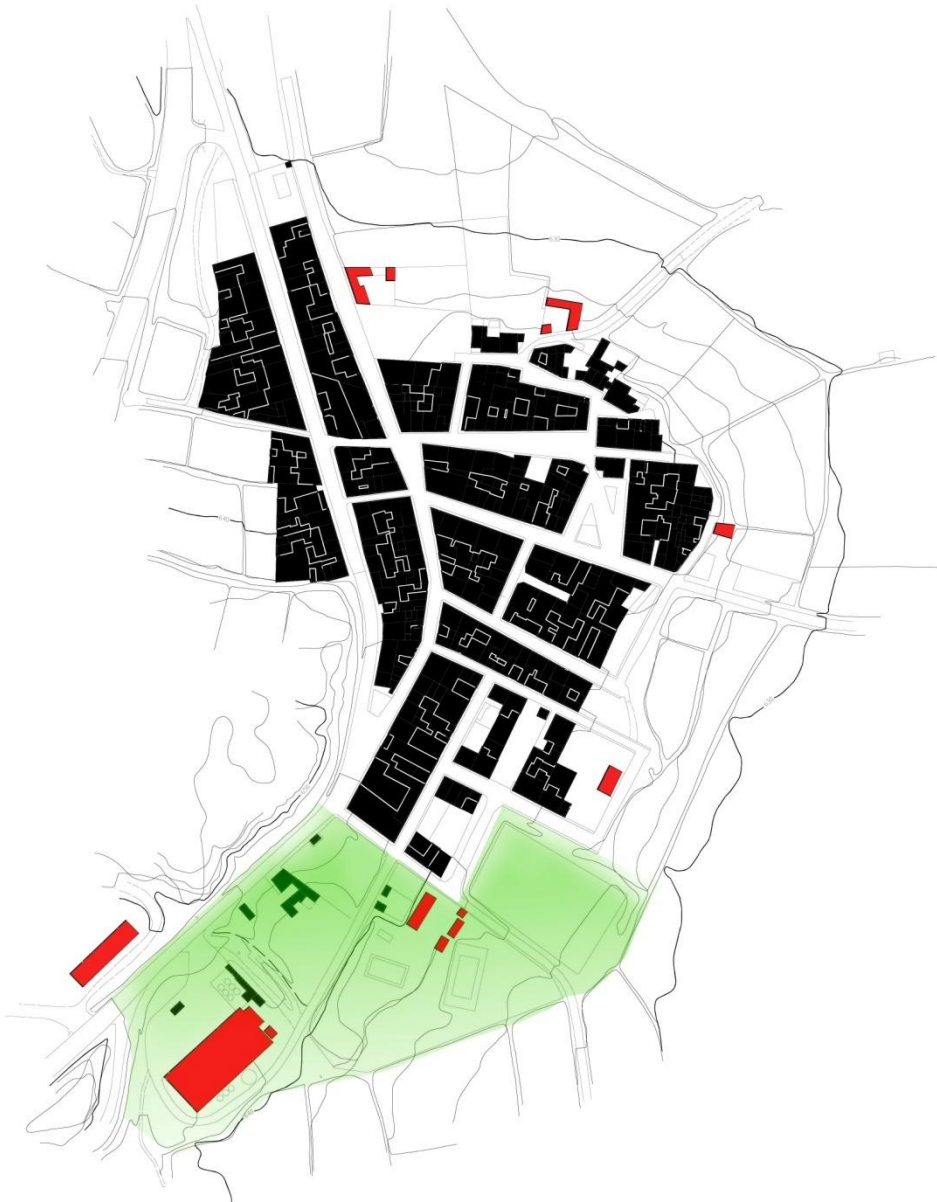
De la mateixa manera que en el cas anterior, el tractament de la parcel·la com un paisatge i aprofitant la pendent existent (que és menor que la de la muntanya) permetrà que existisca una transició gradual des de la muntanya cap a les vinyes, passant per una secció amb desnivells acusats a un altra amb una major suavitat en les seues pendents.



02.1_ Transició gradual entre allò urbà i allò natural

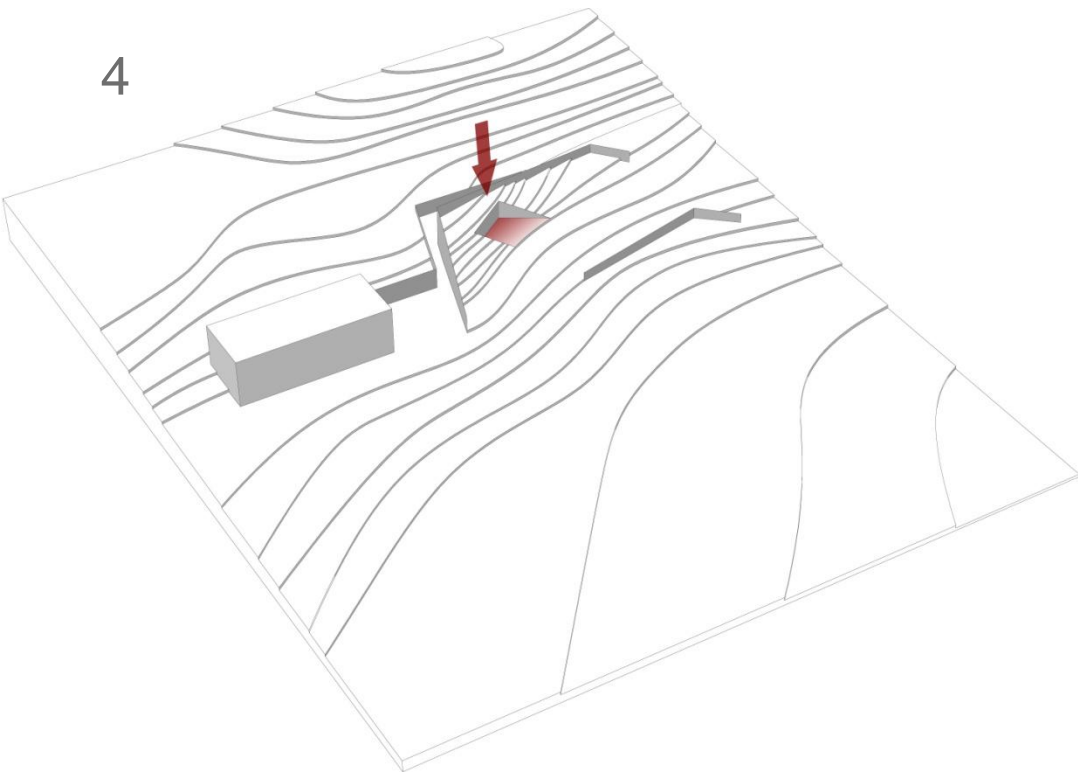
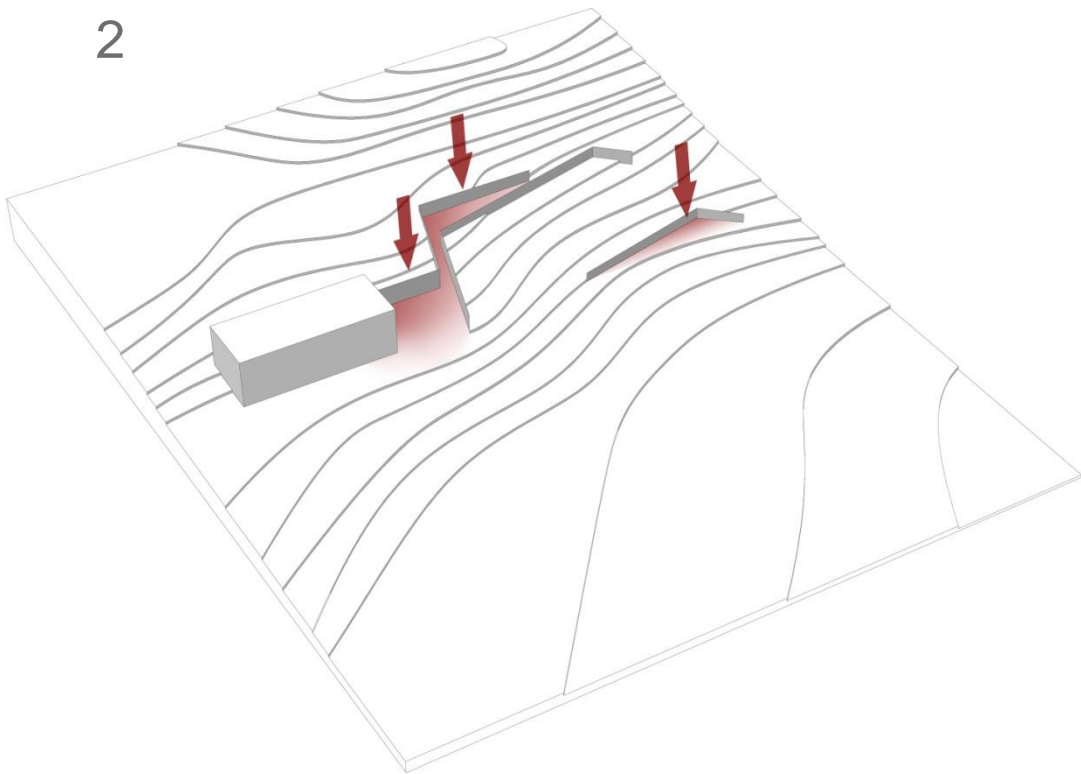
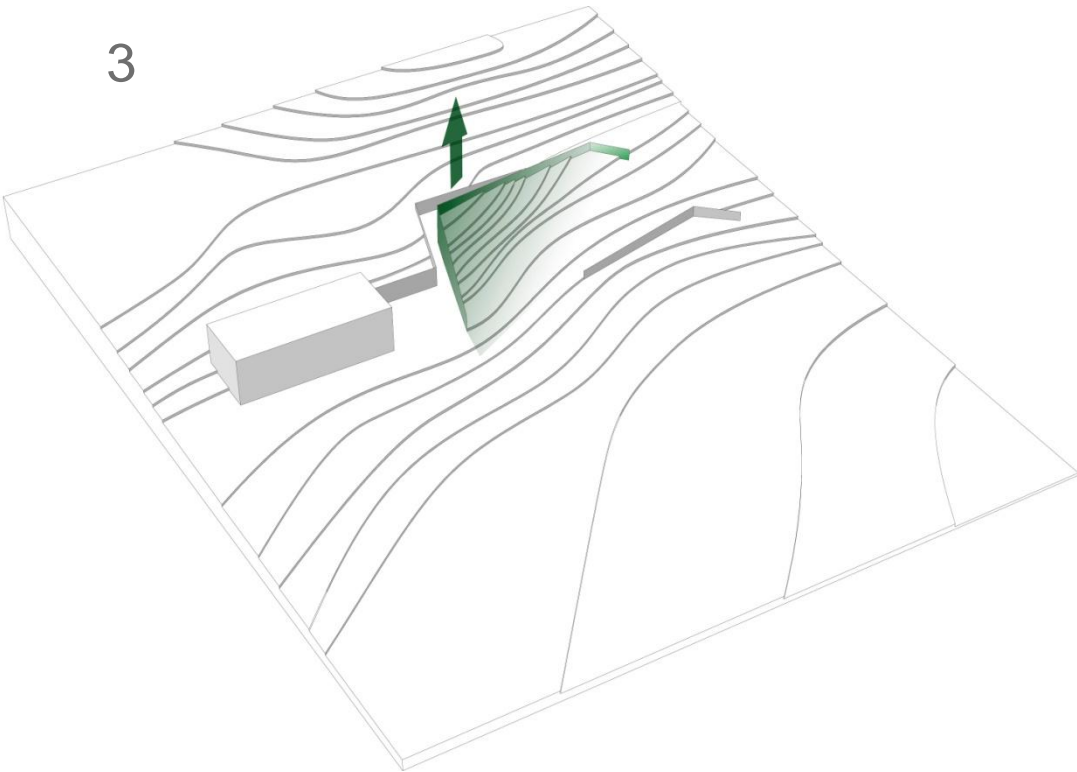
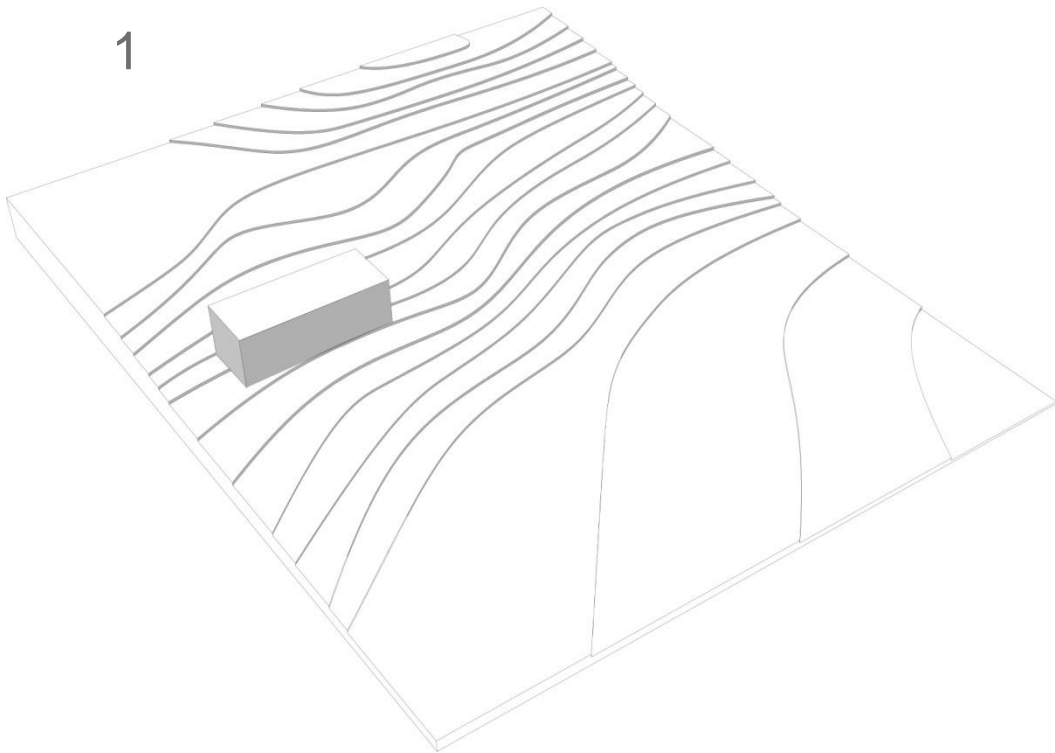
Com ja vam veure en l' anàlisi dels "buits construïts", en el límit urbà podem trobar algunes edificacions que es desprendreixen de las mansanes compactes quedant embegudes en els camps de vinyes. Açò fa que la transició d'allò urbà a allò natural siga gradual, i que la trama construïda i els camps s' entrellacen.

Es pretén utilitzar aquest recurs per a que el borde urbà Sur, tinga una característica similar, però en aquest cas, es projectarà l' espai "natural" per a entrellaçar-se amb allò construït, es a dir, amb les preexistències (bodega i poliesportiu).



03_ EL "TALL" COM A FERRAMENTA ORGANITZATIVA

03.1_ Manipulació del terreny de la parcel·la

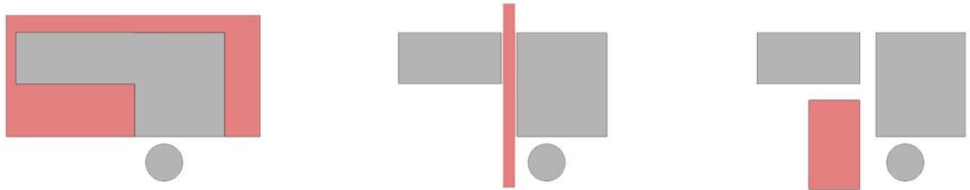


03.2_ Composició volumètrica de la bodega actual

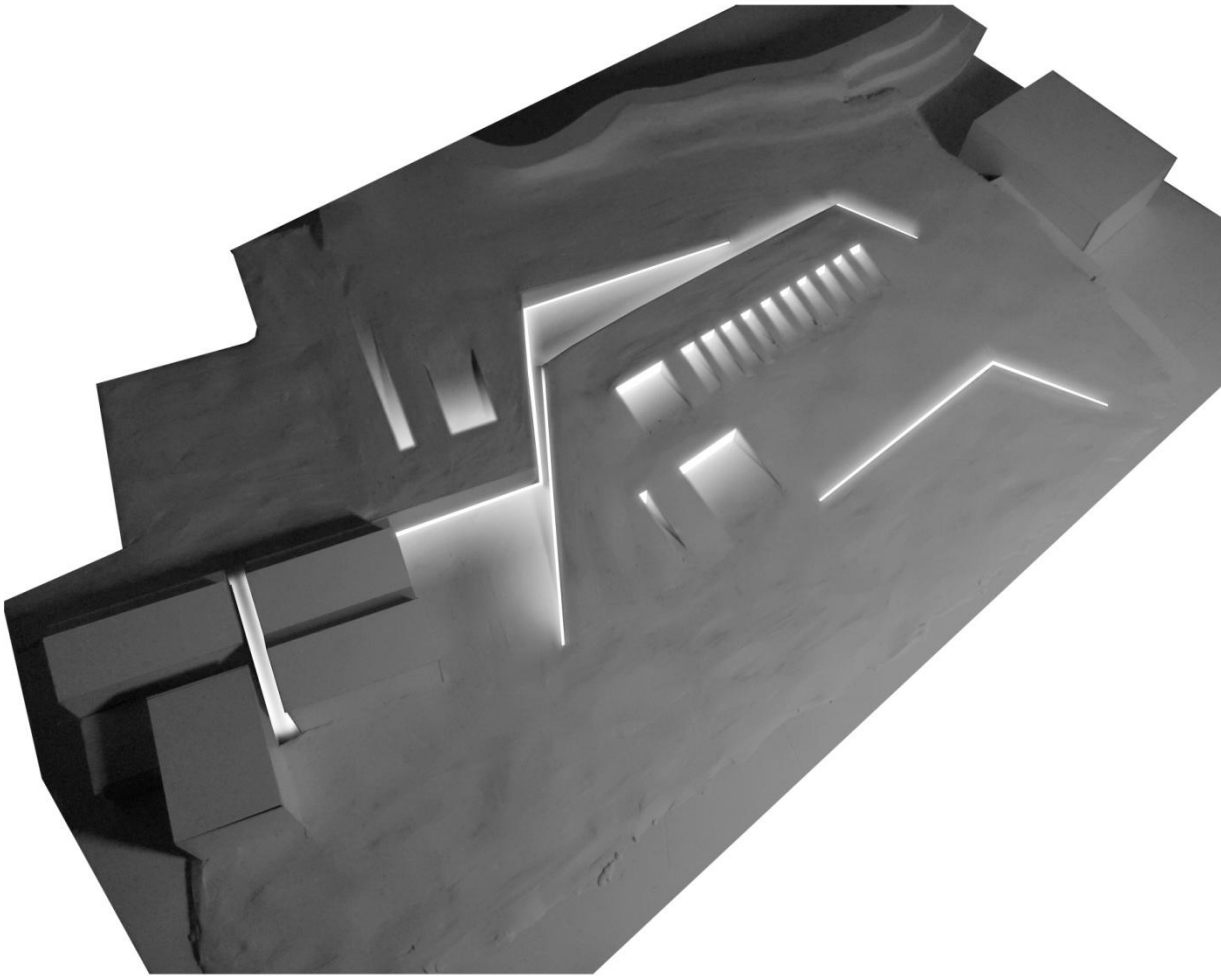
El programa que es proposa referent a la bodega, és bastant reduït, ja que es preten centrar la seua producció en la qualitat més que en la quantitat, essent més important completar les instal·lacions actuals amb la sala de barriques, la sala d' embotellat i altres usos annexes a aquests. La bodega actual conta amb unes instal·lacions sobradament extenses per a poder incloure aquestes noves funcions de producció amb la qual cosa pareix més raonable, essent la línia d' actuació que s' està portant en la resta de l' actuació, optar pel reciclatge de l' edifici i centrar tot allò referent a producció en ell.

Tenint en compte l' evolució històrica de la bodega, pel que a ampliacions es refereix, es decideix actuar sobre ella de la següent manera, primer mitjançant una neteja del volum, tornant-lo a l' estat inicial, i posteriorment mitjançant un "tall", que ens permetrà organitzar funcionalment el programa. Dit tall simplement consistirà en eliminar la cruja central de la coberta, ja que en planta coincideix amb una zona de trànsit, sense depòsits. Açò fa que l' operació, a pesar de semblar molt "radical", siga bastant senzilla d' executar.

D'una altra banda, també es conservarà el depòsit d' acer inoxidable de majors dimensions, ja que pareix interessant deixar alguna petjada de les ampliacions que es realitzaren en la bodega, i aquest depòsit té unes dimensions i característiques espacials que permetran donar-li una nova funció.



03.3_ Resultat de las operaciones de "tall"



04_ EL PROGRAMA I LES SEUES PRINCIPALS RELACIONS



1_ Parking - zona boscosa

Situat de forma tangent a la via rodada principal del poble, està format per una matlla de 3x5, metres d' arbres, de la qual s' eliminen part d' ells per a permetre l' accés a qualsevol tipus de vehicles, per exemple, autobusos. Aquesta supresió de part de matlla, permet que es disolga passant d'una distribució en ortogonal a un altra més orgànica i per tant natural. L' arbreda , junt a un paviment de terra roja compactada i degudament drenada superficialment, permetrà que el parking es convertisca en un espai verd quan no estiga en funcionament, integrant-se en el conjunt.

2_ Hotel

Es troba a la zona més pròxima al poble, establint-se una relació d' usos. Por la seua part, té una connexió directa amb el balneari, fet important per les condicions climàtiques de Requena, on en hivern es habitual que neve. La seua proximitat a la bodega i el restaurant, també fa que puga participar de l' espai públic que es crea entre ells, sense perdre la intimitat i tranquil·litat que un hotel d'aquest tipus mereix en un lloc com aquest.

3_ Balneari

Accés directe des del vestíbul del restaurant i connexió a la mateixa cota amb el poliesportiu, establint-se una nova relació d' usos.

4_ Restaurant

Cal destacar el seu doble accés des de cotes diferents, permetent una flexibilitat absoluta. La seua ubicació en una posició intermitja entre l'hotel i la bodega permet una connexió ràpida i funcional.

5_ Naus per a la producció de Vi

Accés directe des de la via principal i amb una zona ampla per a permetre els treballs de càrrega i descàrrega del raïm durant la vendimia o empaquetat de botelles. Manté una relació amb l' entorn i els edificis a diferents cotes, permetent que es pugen realitzar diferents activitats de forma simultànea.

6_ Nau d' interpretació

La seua "independència" de la resta d' usos de la bodega, dóna lloc a una major flexibilitat d' usos simultànies. A més a més, s' aprofita d' una situació privilegiada amb importants visuals cap a les vinyes, subratllant la seua importància i singularitat dintre del conjunt.

7_ Mirador - zona exposicions

La seua ubicació permet unes amplies vistes cap a la vall. El seu interior s' usarà com una extensió de la zona d' exposicions de la bodega.

05_ EIXOS DE CIRCULACIÓ I ARBOREDA



La proposta respon a la trama urbana formant una trama similar, on predominen uns eixos longitudinals dels quals s'expandeixen altres transversals en direcció a les vinyes.

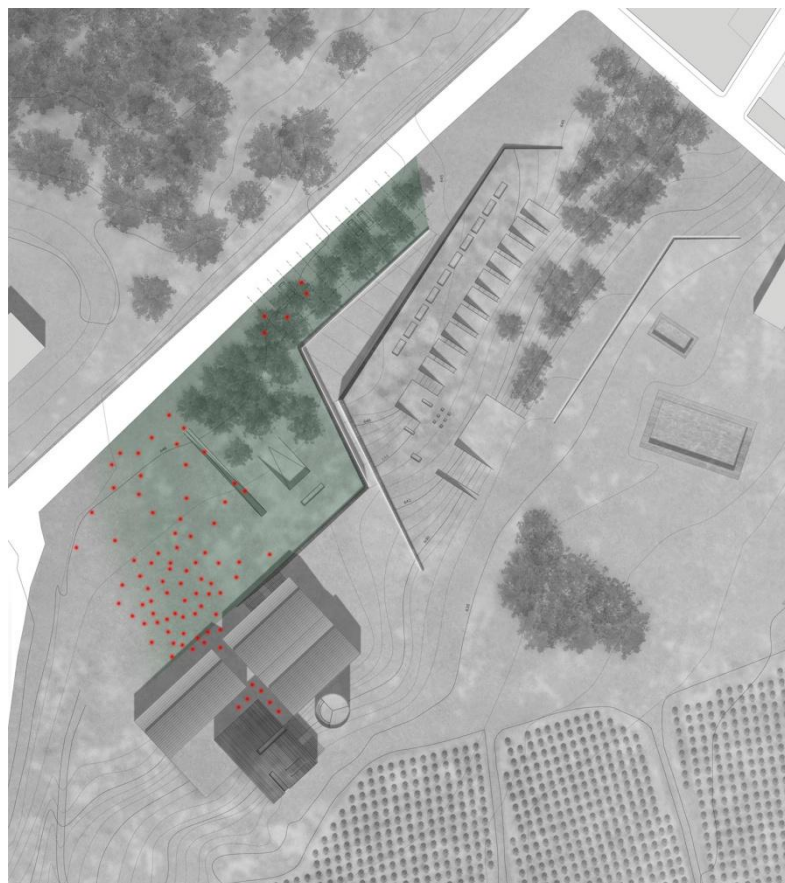


L'arbreda s' organitza de manera que ajuda a establir una continuïtat entre muntanya i vinyes, però també remarcant de forma sinuosa els eixos principals que provenen del poble, es a dir, els longitudinals. D'altra banda, es conserva la massa arborea de pins existent al poliesportiu, integrant-la al conjunt.

06_ ZONIFICACIÓ I FLEXIBILITAT D' USOS

El "tall" del terreny permet diferenciar tres zones a la proposta, les quals poden funcionar de forma totalment autònoma o en conjunt, permetent una ampla flexibilitat d' usos simultànis, sense interferència no desitjada. Dins d'aquesta zonificació trobem el poliesportiu i el col·legi, on es marca la seua privacitat d' una forma subtil, però totalment integrats al conjunt de l' actuació i al poble.





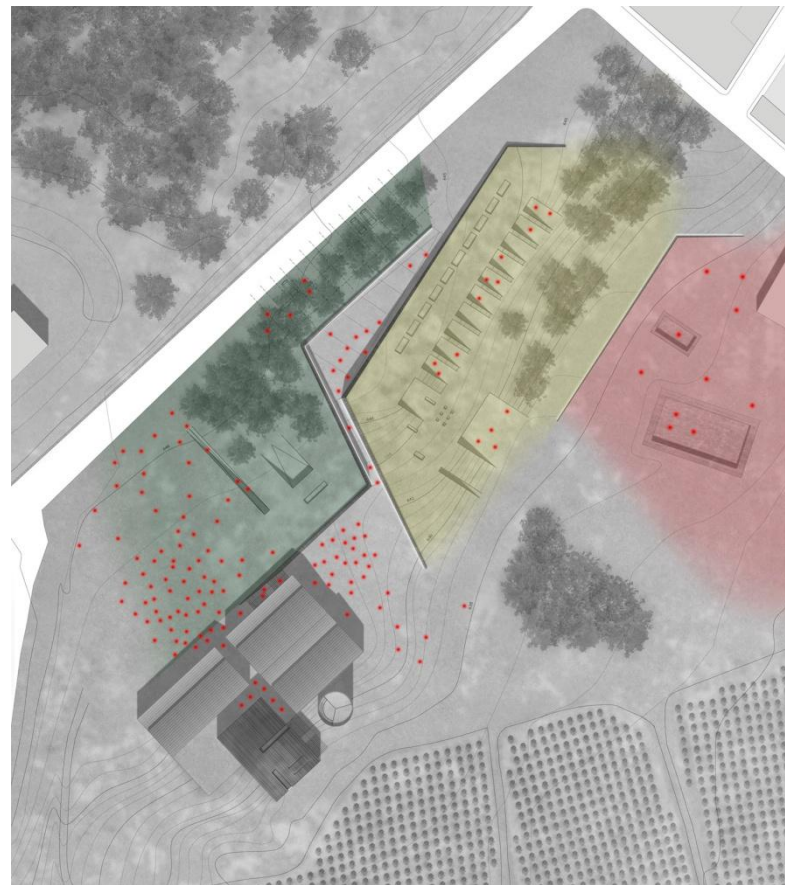
Funcionament de la bodega de forma independent, permetent que els treballs de càrrega i descàrrega o events exclusius per a treballadors no s'interferisquen amb la zona d'oci. Connexió directa amb el restaurant i el parking.



Espais privatis. Aquestes zones permeten que aquells espais que ho requereixen, com l' hotel i el col·legio/poli, gaudisquen de privacitat i intimitat independentement del que estiga ocorrent en la resta de zones.



Espais per a activitats relacionades amb l' oci. Permet realitzar activitats de relació independents a la bodega, quan açò siga necesari. Relació entre hotel, balneari i restaurant.



Usos simultanis. Existeix una relació directa entre les diferents zones, permetent que la bodega i la zona d'oci es relacionen en moments concrets, per a realitzar activitats conjunes, però sense perjudicar als espais privats, que segueixen gaudint de la seua intimitat.

07_ RECORREGUT SENSORIAL I ESPAIS URBANS

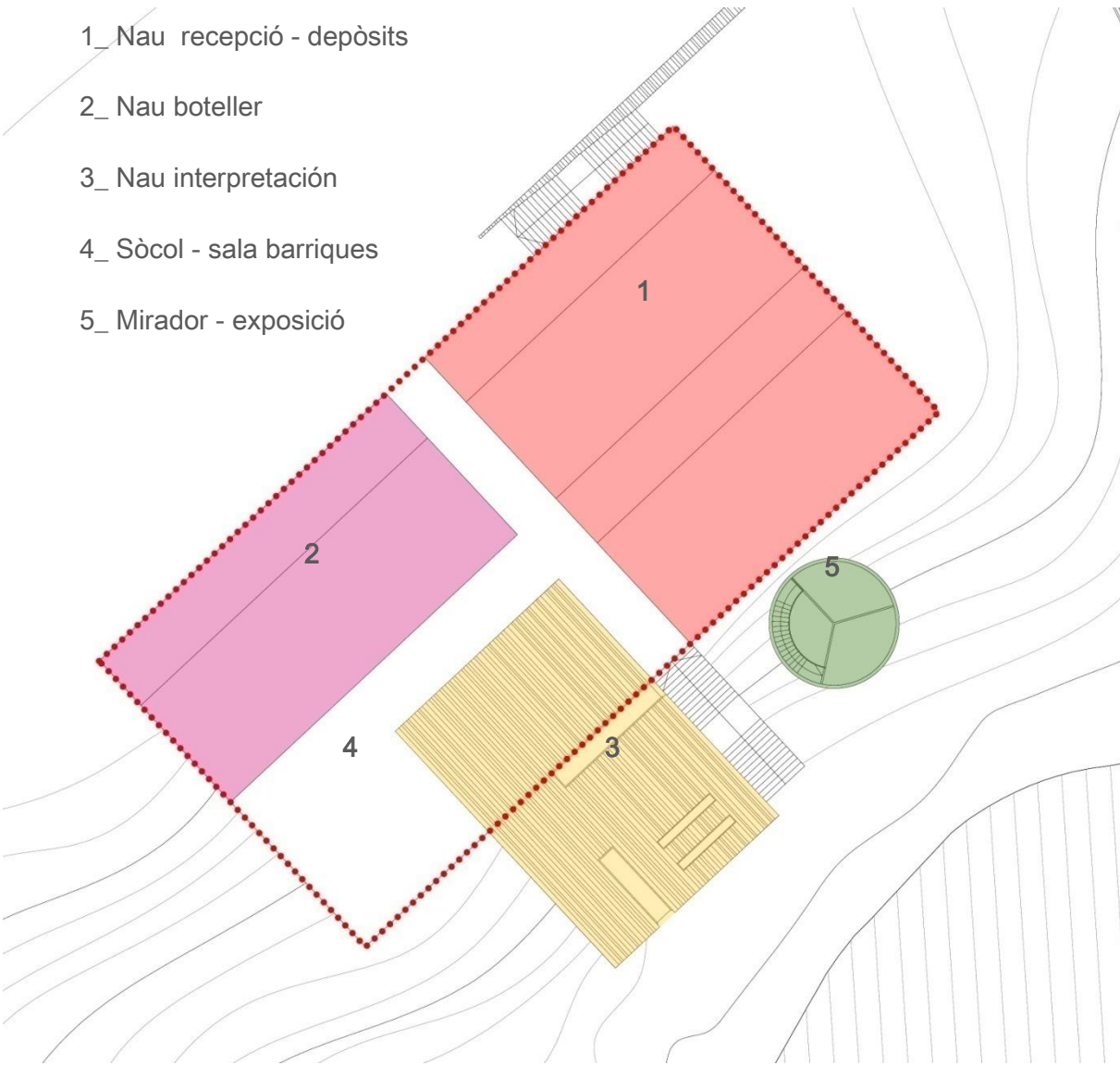


_ la bodega

Una vegada analitzat el projecte a nivell urbà, podem passar a descriure les estratègies que s’ han adoptat en cada un dels edificis.

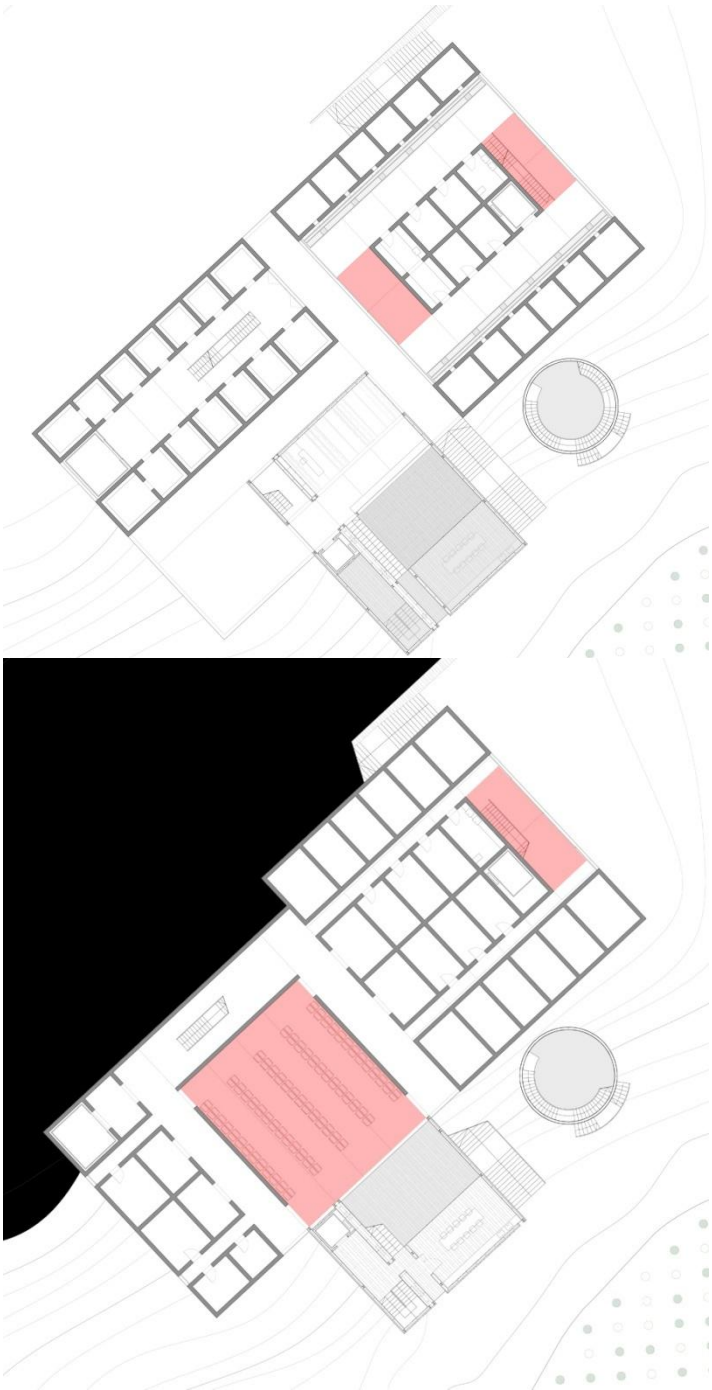
Començarem per la bodega, on ja hem vist que s’ ha realitzat una actuació de neteja, tall del volum original i adició d’ una nova peça . Ara analitzarem quins objectius tenien aquestes operacions en la pròpia bodega i en el seu funcionament.

01_ DIVISIÓ EN NAUS ESPECIALITZADES



02_ RECICLATGE

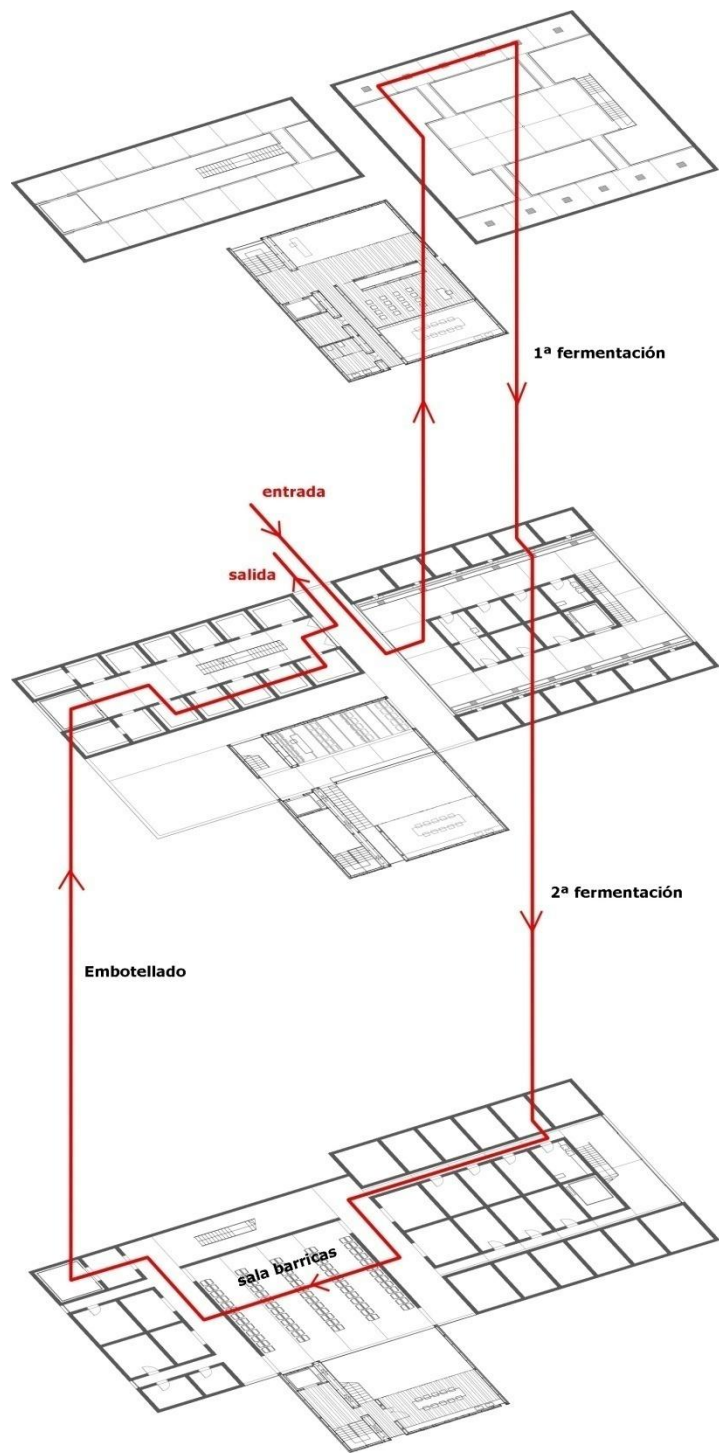
A l’interior de la bodega es realitzen unes operacions de substracció, amb la qual cosa adaptem els dipòsits a les noves funcions. D’aquesta manera aconseguim reciclar l’edifici i el seu caràcter. Com es pot apreciar, l’ actuació més “radical” correspon a la sala de barriques, la qual respon a l’ ADICIÓ de la nau d’interpretació amb un BUIDAT complet d’aquesta zona, completant el volum de forma “virtual”. D’aquesta manera, la sala de barriques es converteix en l’ elementocentral de la secció, on s’ accedeix a través d’uns angostos corredors ja existents i que contrasten amb l’ amplitud de la sala.



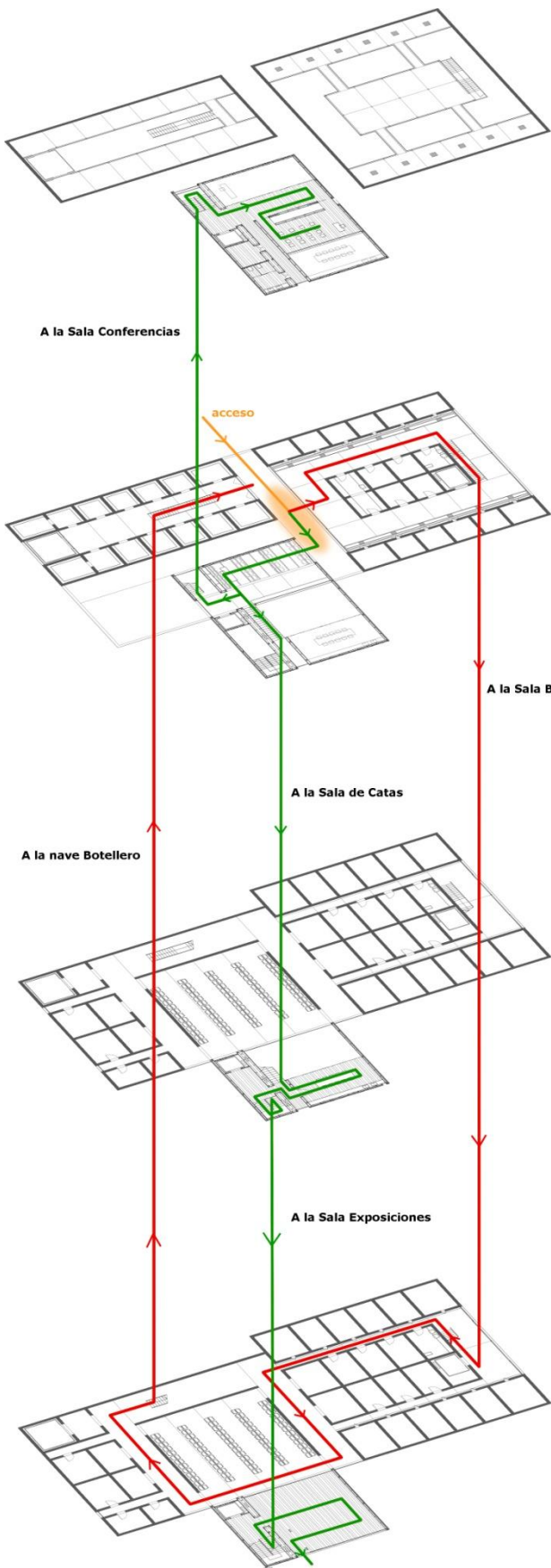
03_ RECORREGUTS

03.1_ Recorregut del vi i treballadors - Elaboració per gravetat

S’ ha implantat la producció per gravetat seguint un recorregut molt simple i didàctic que permet al visitant comprendre aquest procés quasi sense la necessitat d’ un guia. El programa de la bodega, es desenvolupa solament en tres plantes, a diferència de la nau boteller que conta amb plantes intermitges.

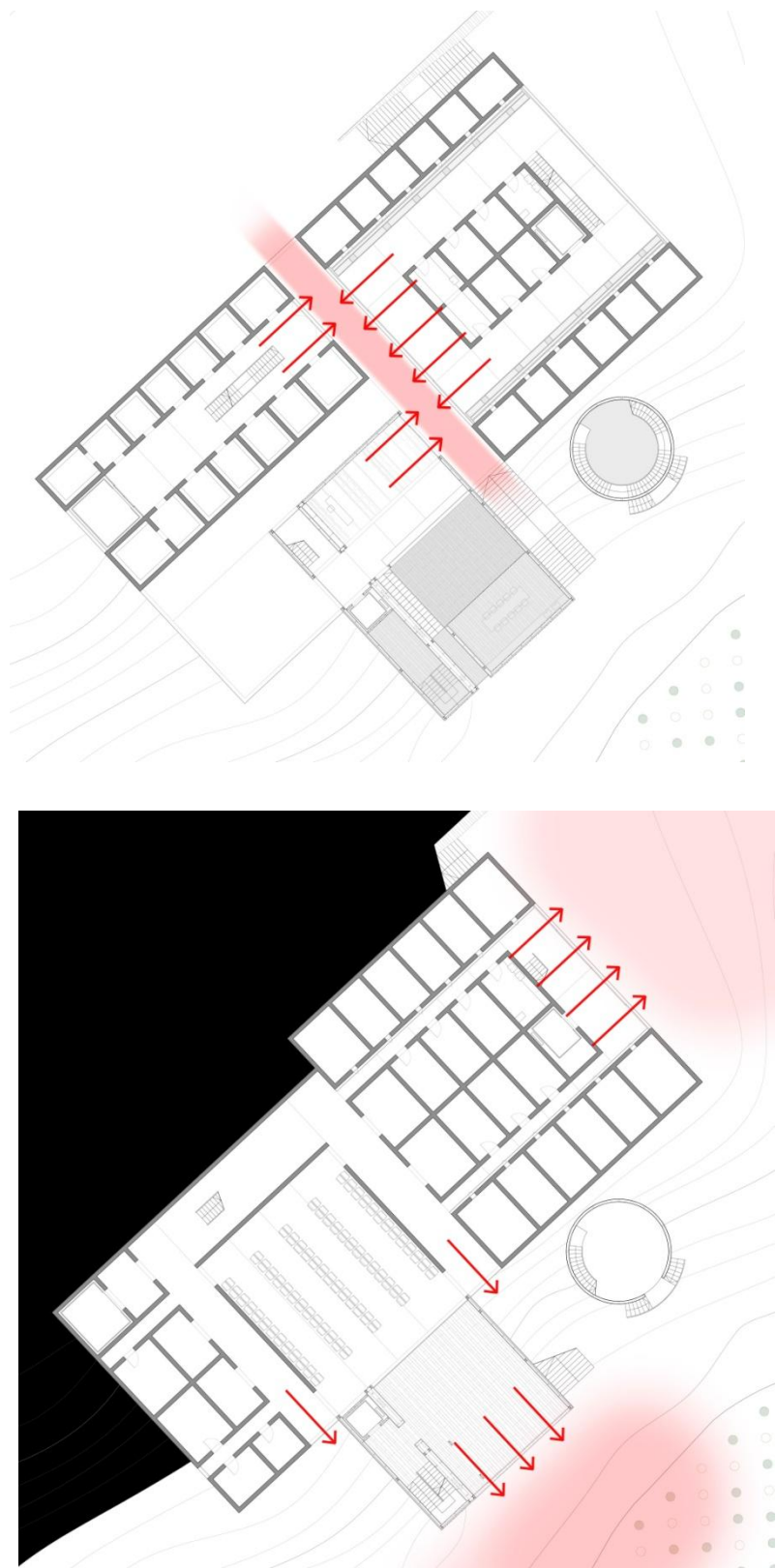


03.2_ Recorregut del visitant



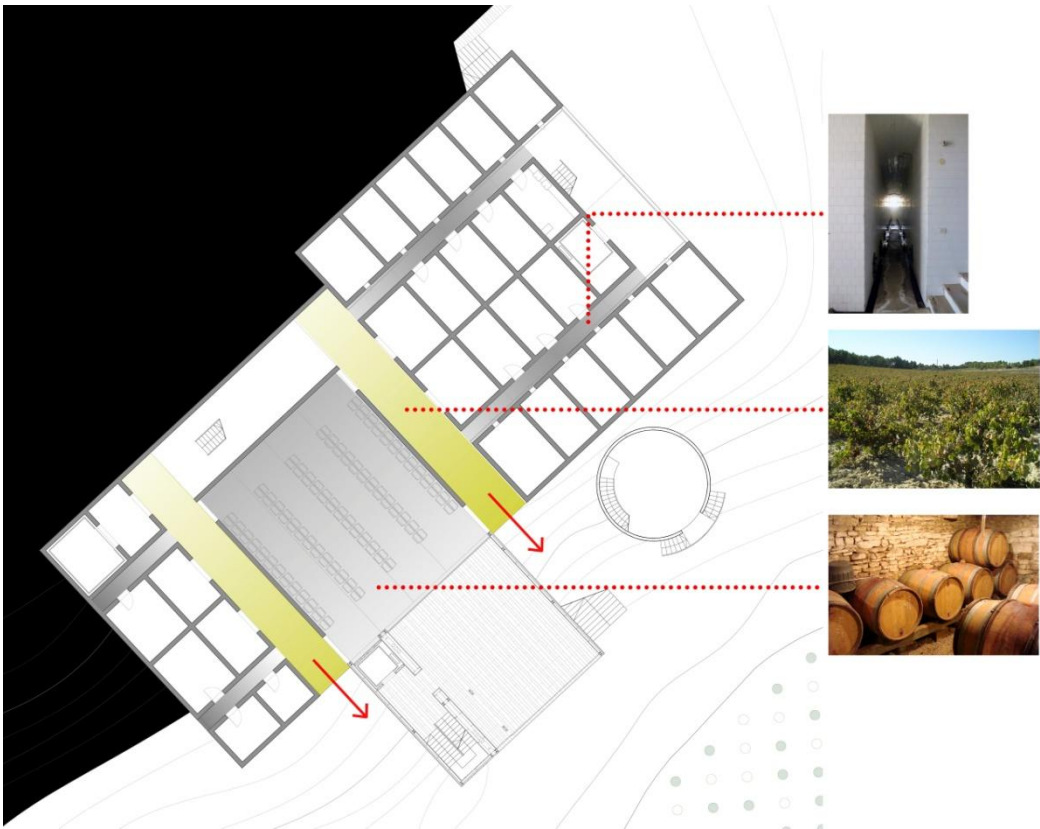
El recorregut que realitzen els visitants es divideix en dos parts des de la zona central d’ accés a l’ aire lliure. Per una banda el recorregut didàctic per les instalacions de la bodega, i d’un altra banda, la nau d’interpretació. Açò permet, que aquells visitants que acudisquen exclusivament per a certes activitats com per exemple conferències o seminaris, no tinguin que creuar-se amb la zona de treballadors, permetent una absoluta flexibilitat d’usos.

04_ LA BODEGA ES MOSTRA A L' EXTERIOR

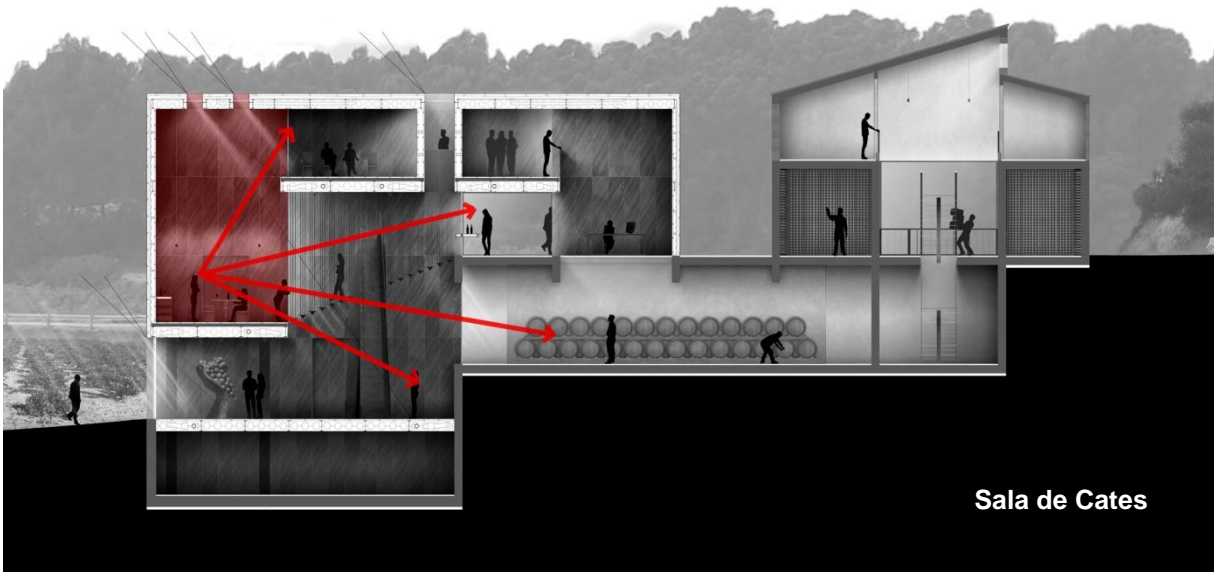


05_ LA SALA DE BARRIQUES - el recorregut sensorial

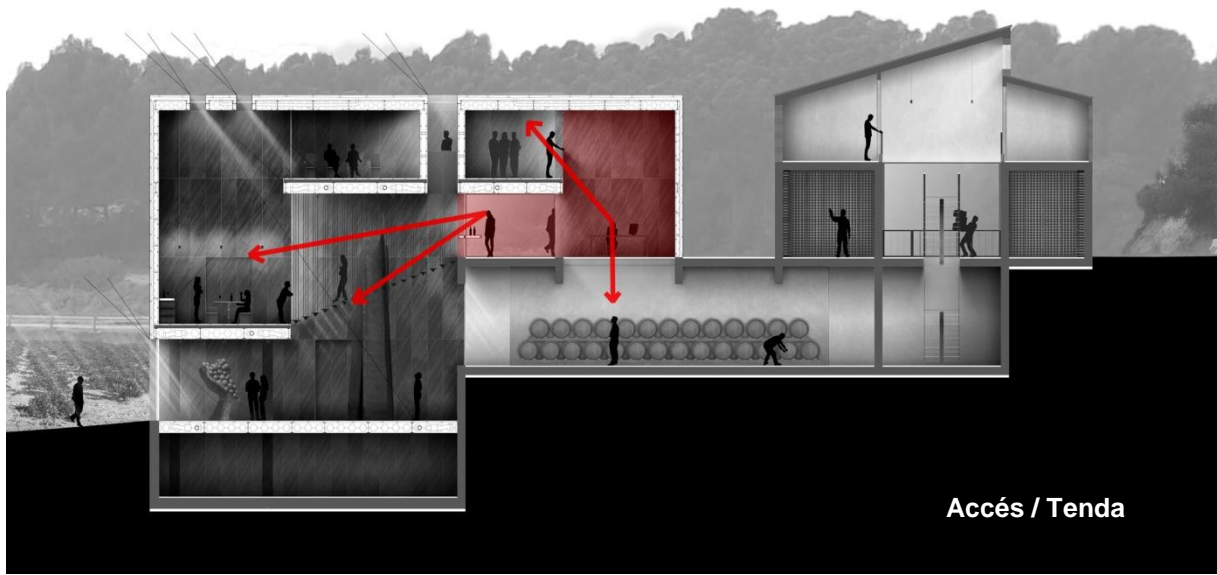
La sala de barriques s' ubica dins de la bodega com una caixa buida,les parets de la qual queden, per la seua cara exterior, banyades per llum natural. Aquesta actuació permet que la caixa que conté el vi per al seu envelliment, tinga un caràcter singular dins del conjunt. El recorregut fins arribar a la caixa, dintre de la qual envelleixen els vins, va canviant les seues dimensions espacials i les qualitats lumíniques i visuals, de manera que el visitant percep diferents sensacions, com si d' una tasta de vins es tractara.



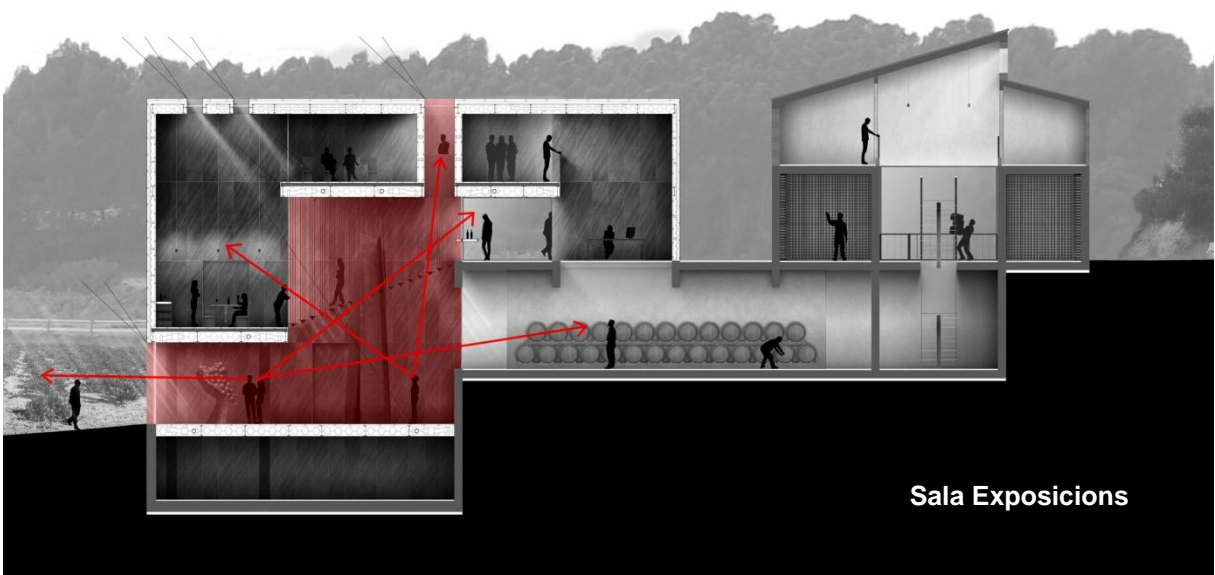
06_ LES RELACIONS VISUALS I EL PROGRAMA EN SECCIÓ



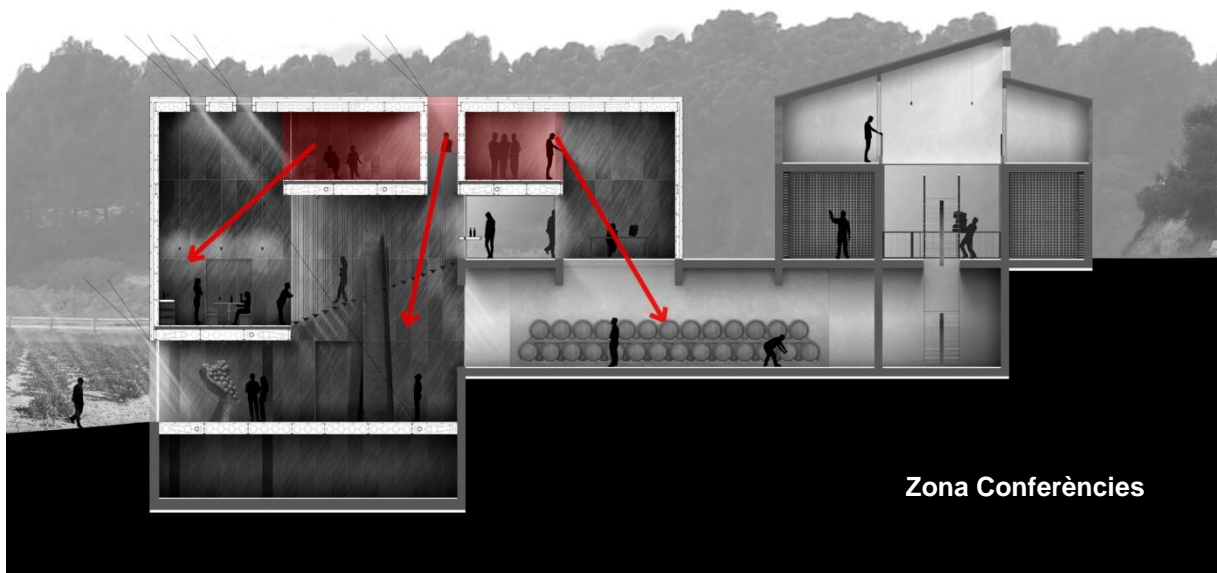
Sala de Cates



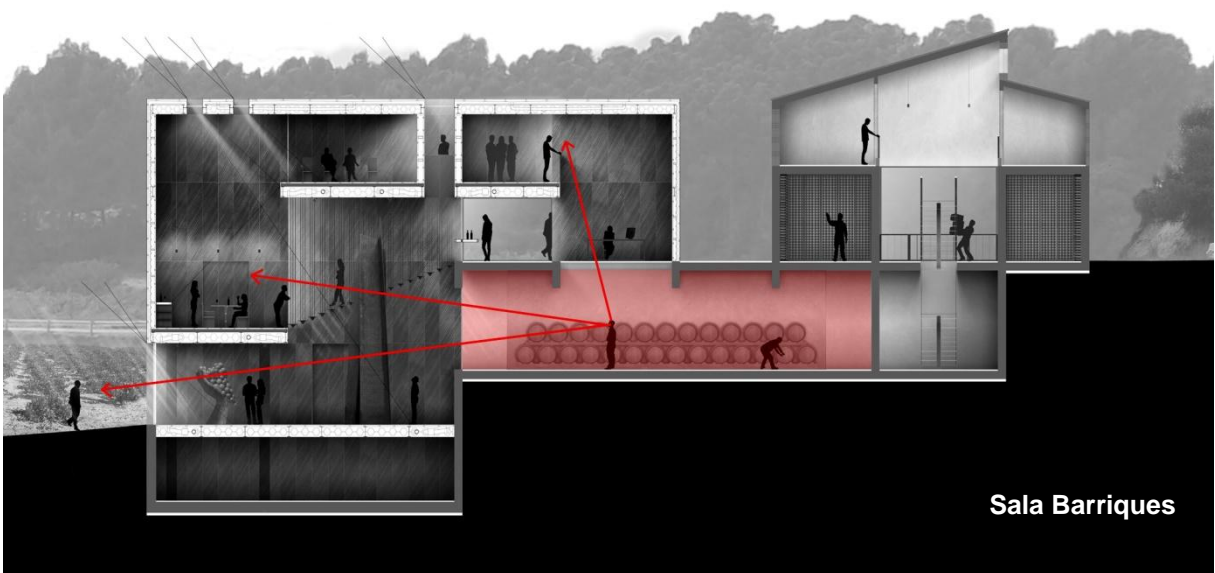
Accés / Tenda



Sala Exposicions



Zona Conferències



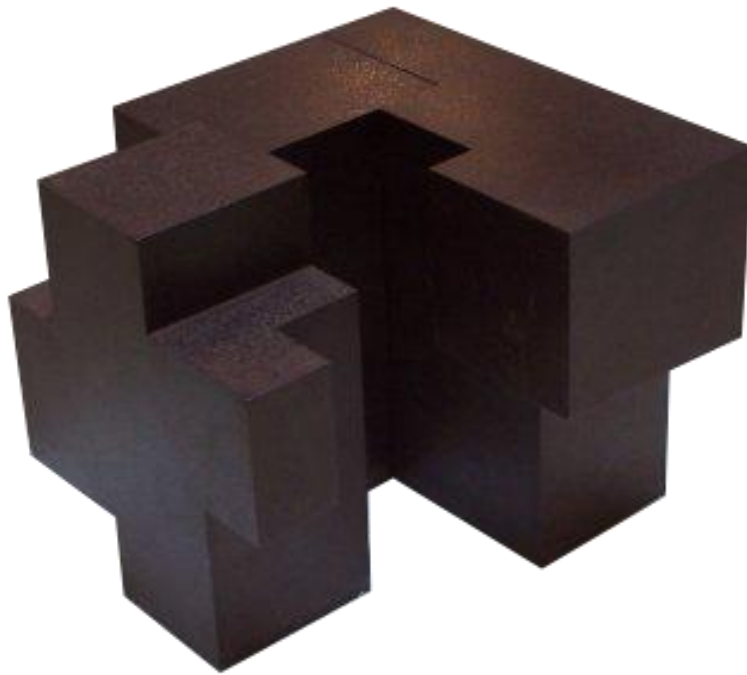
Sala Barriques

07_ MATERIALITAT com a ferramenta de projecte

07.1_ Referents



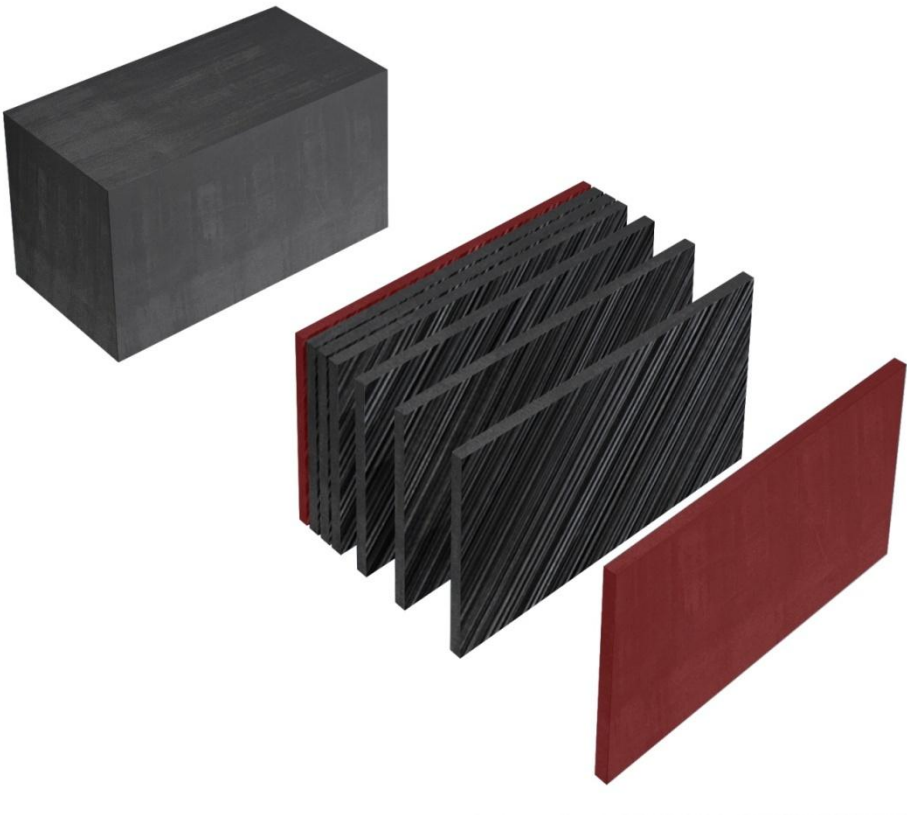
Pierre Soulages. El negre, la textura i la llum



Chillida. L'espai i la llum

07.2_ El tall, la textura, la llum i l' espai

La nau d' interpretació es concep com un volum d' acer acabat natural, les proporcions del qual responen a les preexistències. Aquest volum s'acurta en direcció longitudinal quedant les cares que segueixen aquest sentit, marcades per una textura en relleu ratllada a 45º. Posteriorment un buidat del volum, creant buits en les cinc façanes permetrà que la llum natural que banye aquests panys, convertisca el negre en llum al llarg del dia, fent de l' espai un lloc canviant. Gràcies a això els sentits es veuràn estimulats.



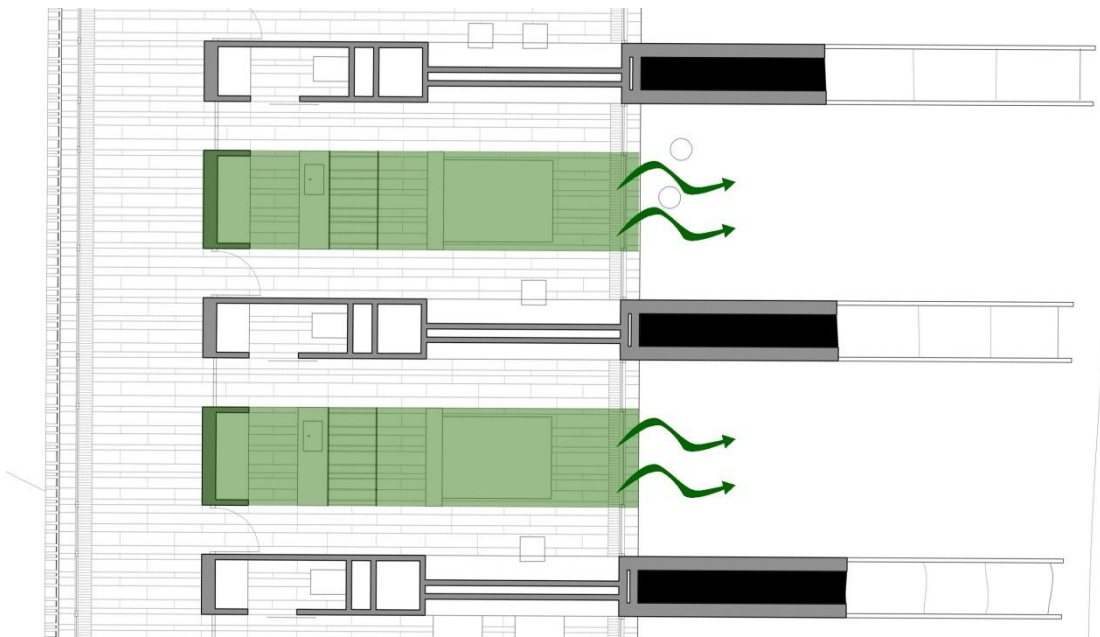
_ l'hotel

Anem a analitzar les estratègies de projecte que s' han dut a terme en el diseny de l' hotel.

01_ NÚCLIS FUNCIONALS



Núclis de serveis i instalaciones



Núclis d' usos principals

02_ PLEGAT DE LA LLOSA I INSTALACIONS

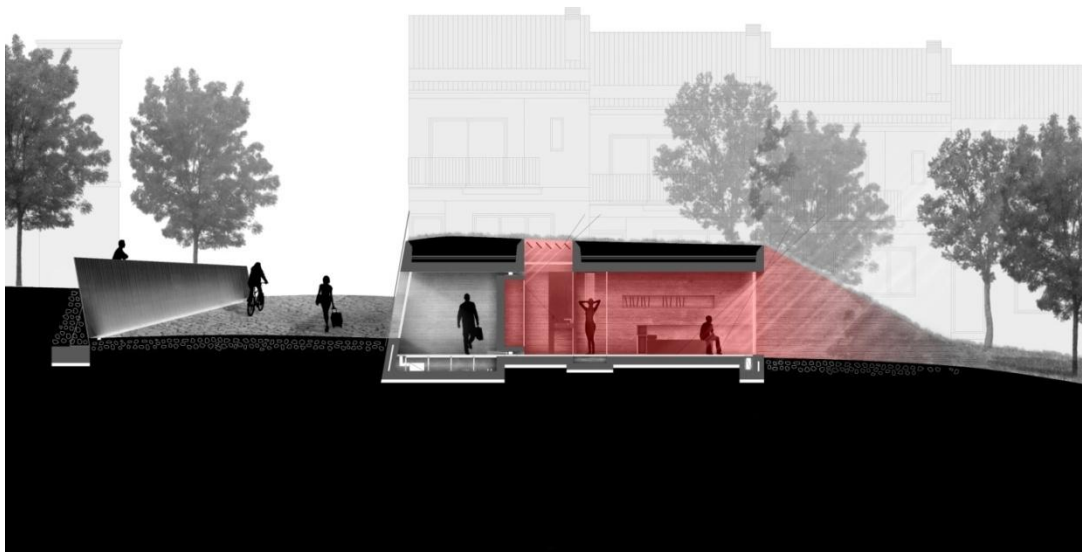


La llosa de formigó es plega per a albergar instalacions

03_ PROGRAMA EN SECCIÓ



Corredor ús comú i accés a habitacions



Habitació i extensió a l' exterior

04_ L' ENFOCAMENT CLIMÀTIC

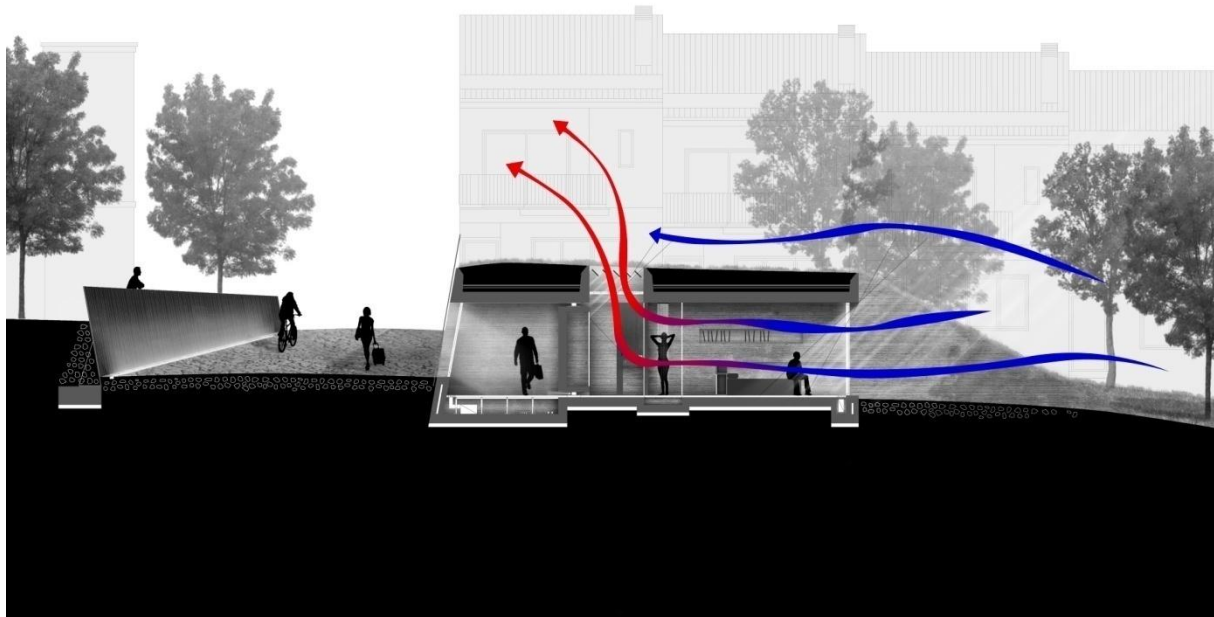
Plantejar-se una arquitectura soterrada ens fa interessar-nos pels sistemes pasius d' il·luminació, ventilació i climatització, que junt a la gran inèrcia tèrmica que s'aconsegueix amb aquest tipus de construcció, fan d'aquests edificis que siguen energèticament eficients i respectuosos amb el medi en el que s' insereixen.

El fet de soterrar els edificis a més aportarà altres característiques particulars a l' arquitectura, com és la integració total dels edificis al seu entorn natural, o l' il·luminació vertical, que en el nostre cas s' ha utilitzat per a emfasitzar aquells punts que requerien ser puntualitzats.

04.1 Inèrcia Tèrmica

La gran inèrcia tèrmica que s' obté al soterrar les edificacions contribueixen a aconseguir el confort interior. La massa de la terra contribueix aleshores a l' intercanvi tèrmic entre la massa interna de la construcció i l' ambient habitable, un dels punts essencials de la arquitectura passiva.

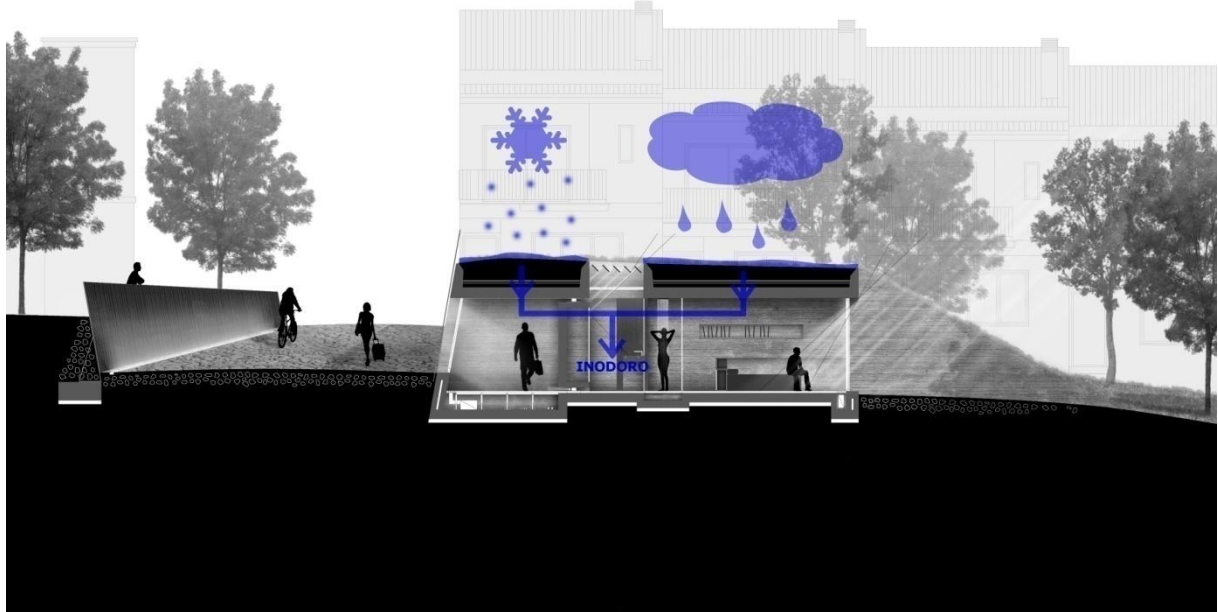
04.2_ Ventilació natural



04.3_ Il·luminació natural

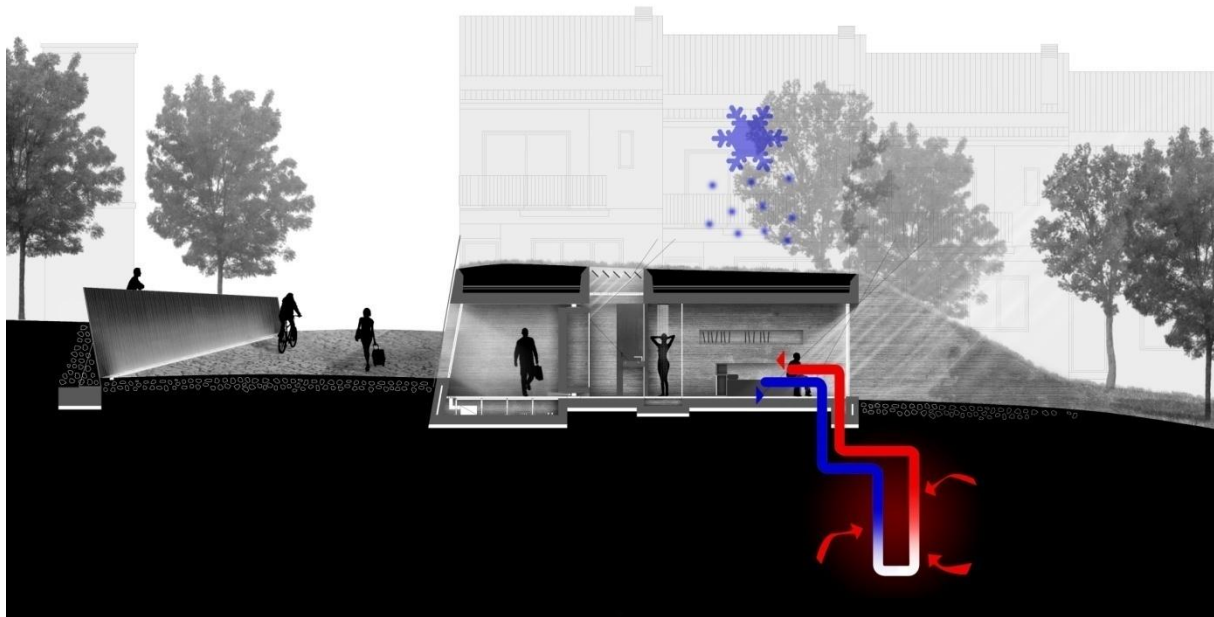


04.4_ Reciclatge d'aigües pluvials

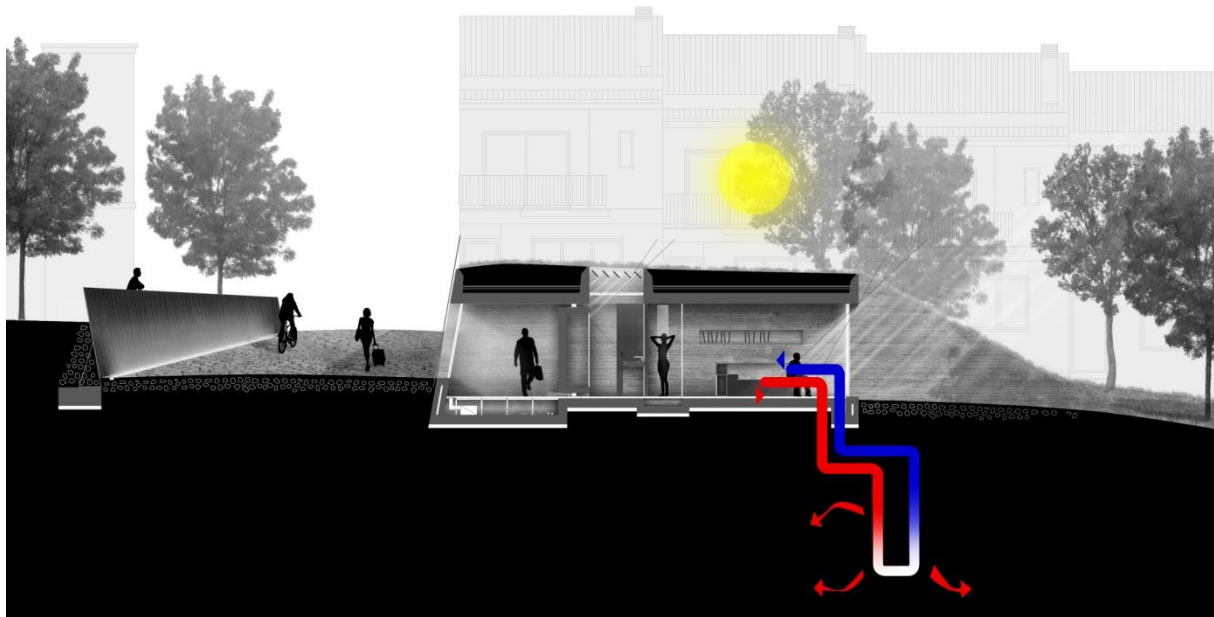


04.5_ Climatització - Geotèrmia

Per a la climatització dels locals, ACS i climatització de l' aigua de les piscines del balneari s' opta per usar l' energia geotèrmica en lloc de la solar ja que aquesta no té cap element que quede vist sobre la superfície, aspecte que facilita la seua integració en un projecte amb un alt grau paisajista o natural com és el cas. A més a més, aprofitant que estem soterrant els edificis i beneficiant-nos de las qualitats del terreny en el que ens asentem, aquesta solució s' adapta totalment al concepte i objectius del projecte.



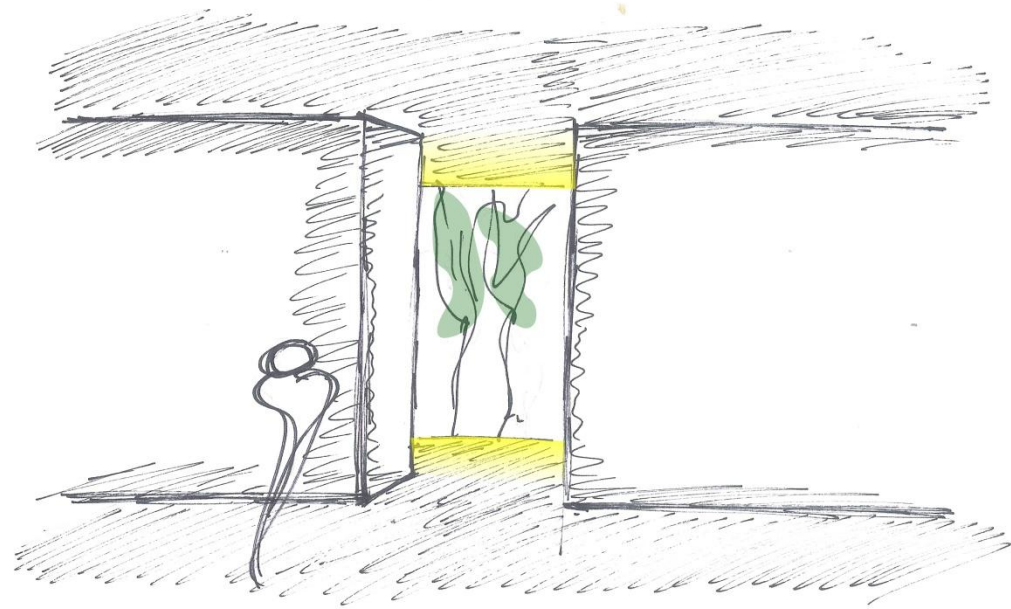
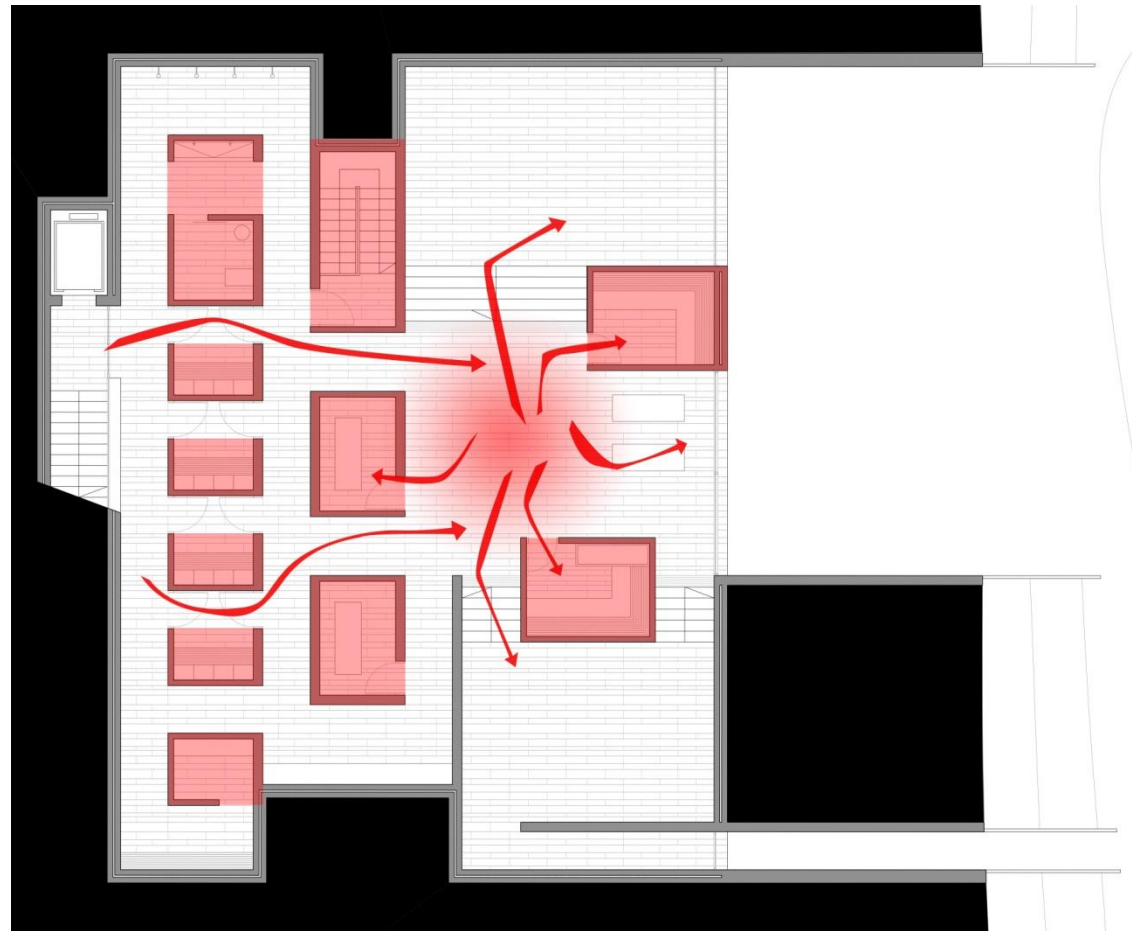
IVERN



ESTIU

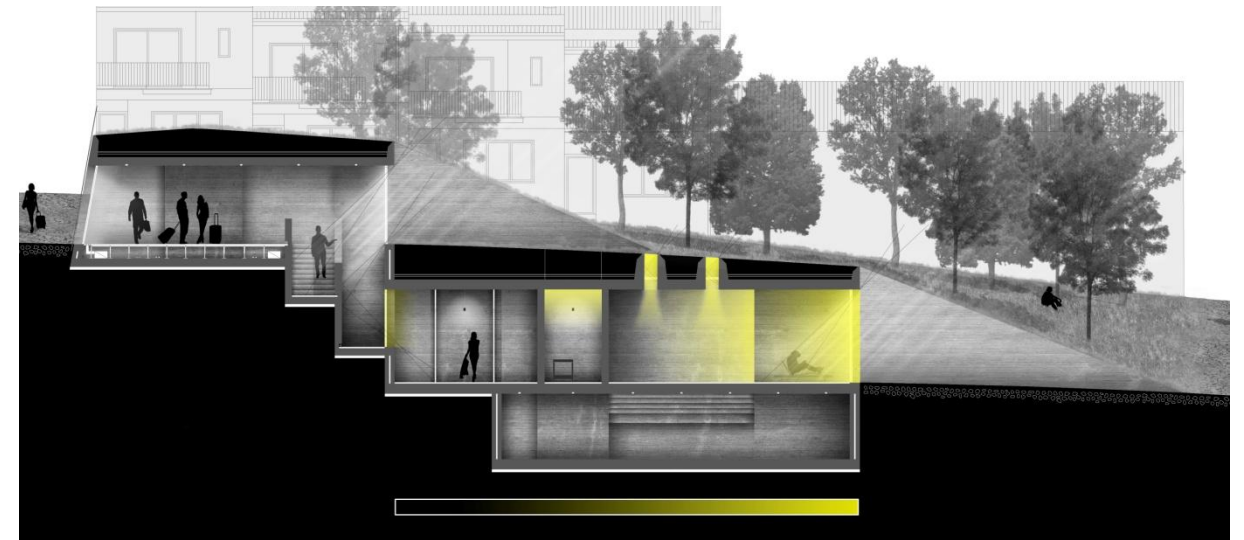
_el balneari

01_ FILTRES VISUALS I ESPAI CENTRAL

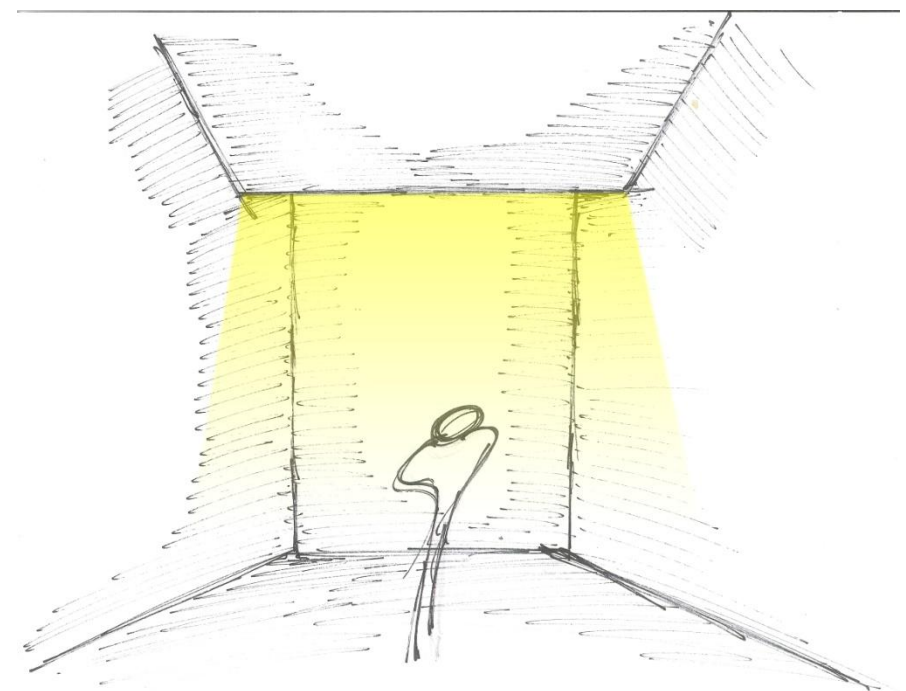


02_ DEGRADACIÓ LUMÍNICA

La il·luminació natural es treballa de manera que es passa gradualment d'una il·luminació indirecta a una altra directa acompanyada de les visuals cap a l'exterior. Açò, acompanyat dels filtres ajuda a estimular els sentits de l'usuari. L'espai central es marca amb uns punts de llum cenital a més de tenir accés directe a l'exterior.



L'il·luminació natural a les sales de masatges a través d'unes rasgadures al sostre doten a aquestes caixes d'un cert misticisme que ajuda a la relaxació.

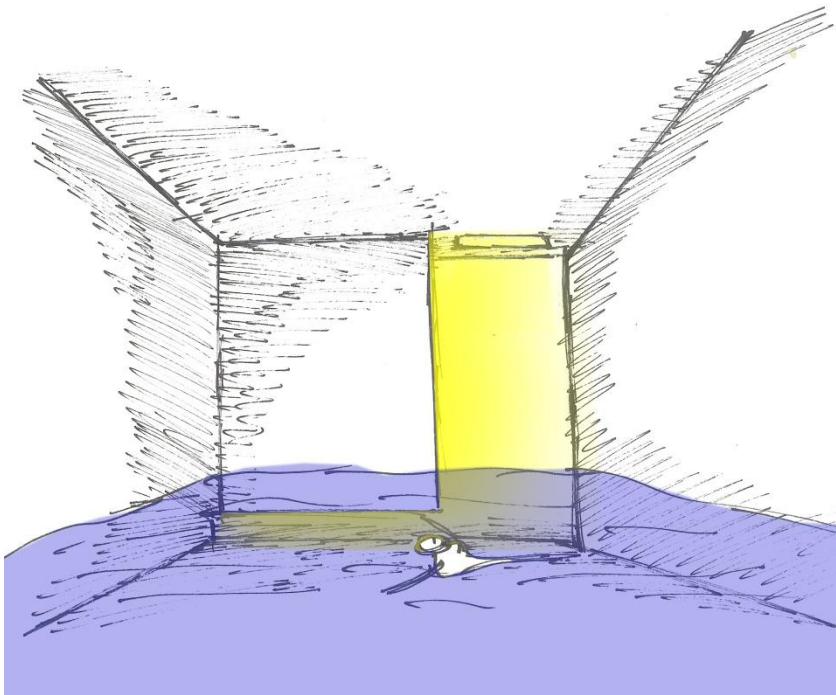


03_ CONTRAST ENTRE PISCINES - contrast de sensacions

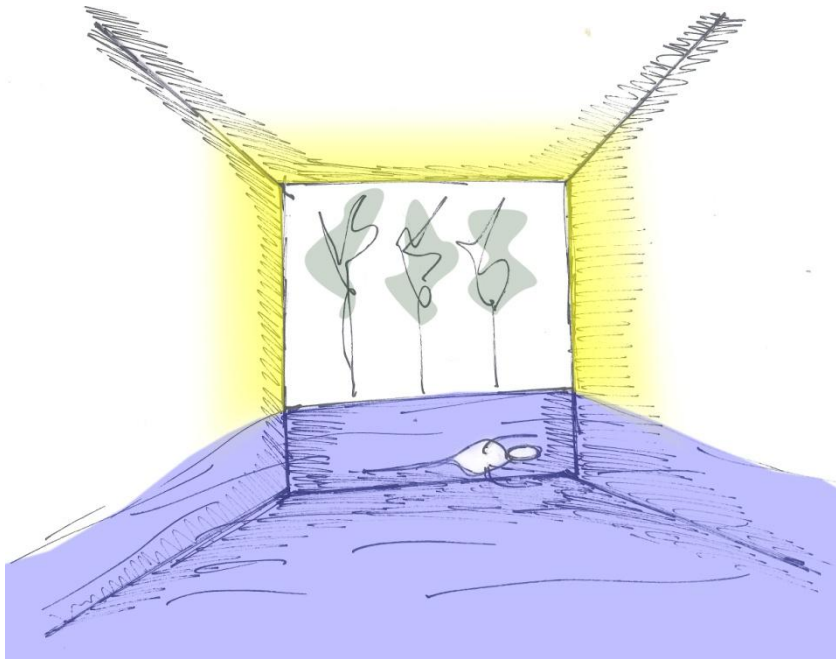
El contrast entre les temperatures de les aigües d' un balneari, és la principal eina per a crear els efectes desitjats en els usuaris, tant sensitius com terapèutics. Es preten potenciar aquest contrast creant diferents condicions lumíniques i visuals a les piscines, les quals podem comparar a una cova natural, concepte molt relacionat amb l'arquitectura soterrada.



PISCINA AIGUA GELADA - la curiositat
Es tracta d' un espai en penombra, on l' accés a aquest s' estableix a través d' un element tapò (la sauna). La paret del fons queda banyada per llum lateral i cenital, i una paret més adelantada no ens deixa veure d'on procedeix dita font de llum, despertant la curiositat de l'usuari per a arribar fins ella. Allí descobrirà les visuals cap a les vinyes.



PISCINA AGIUA CALENTA - relació directa amb l'exterior
Aquesta piscina s' obri cap al'espai exterior donant lloc a una estancia molt lluminosa. El baf del aigua calienta marcarà els rajos de llum directa fent que l' espai tinga un cert caràcter místic.

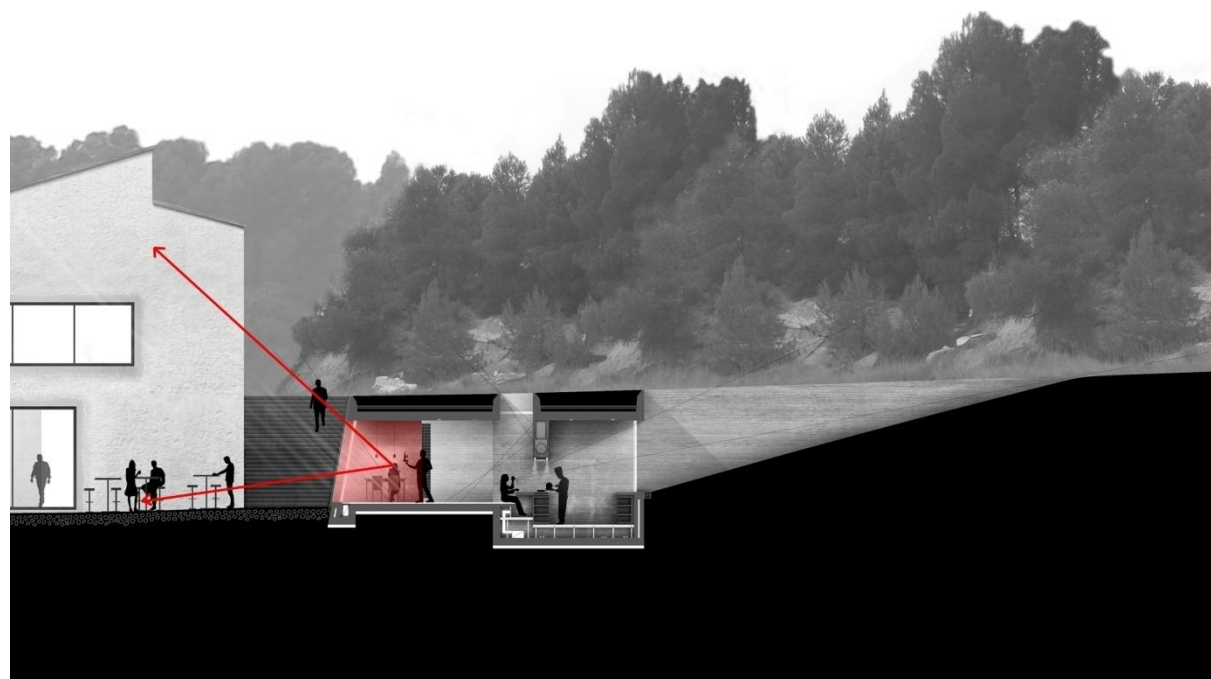


_ el restaurant

01_ DOS MANERES D' ENTENDRE LA GASTRONOMIA

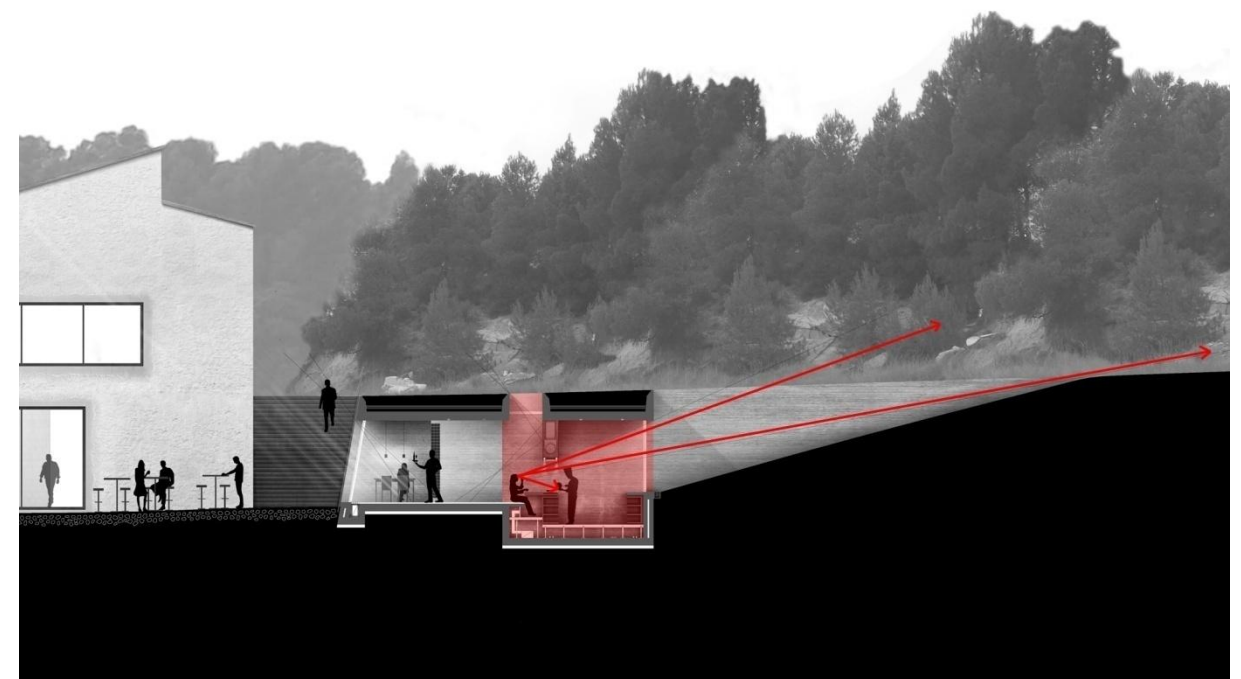
INTIMITAT I GAUDI DE LA NATURA

Espai on la gent pot gaudir del menjar en companyia, intimitat i amb unes espectaculars vistes cap a les vinyes.



EL GAUDI DE L' ART CULINARI

En una cultura on la gastronomia està tan lligada al poble i la seua tradició era necessari oferir la possibilitat de que el visitant gaudisca no sols de les receptes autòctones, sinó, també de com s' elaboren els plats, convertint-se així, la cuina en un art culinari i en el centre d'atenció. Tot això, amb unes visuals espectaculars cap a la muntanya que abraça La Portera y que actúen de teló de fons d'aquesta cuina oberta.



_ quadre de superfícies construïdes Centre Enològic en La Portera

HOTEL_ 573,90 m2

Planta baixa_ cota +4.5

Hall - Recepció	44,20 m2
Habitacions (10 x 34,15 m2)	341,50 m2
Dormitori	29,65 m2
Bany	3,00 m2
Espais instalacions	1,50 m2
Espais de connexió	122,35 m2
Espais de servei	65,85 m2
Sala Instalacions	20,20 m2
Magatzem	10,15 m2
Magatzem administratiu	4,40 m2
Sala de netetja	7,30 m2
Ascensor	3,35 m2
Escala	20,45 m2

RESTAURANT_ 187,60 m2

Planta baixa_ cota +2.45

Hall - cafeteria	55,15 m2
Espai connexió + bodega	10,90 m2
Barra cafeteria	18,50 m2
Restaurant	49.95 m2
Cocina oberta	21,85 m2
Espais de servei	31,25 m2
Espai auxiliar cuina	8,90 m2
Magatzem	3,70 m2
Sala d’ instalaciones	6,45 m2
Bany	12,20 m2

BALNEARI_ 470,95 m2

Planta baixa_ cota 0

Vestuaris individuals (4x6,20m2)	24,80 m2
Vestuari treballadors	8,60 m2
Espais de connexió	70,70 m2
Espai central	51,30 m2
Cabina masatges 1	8,50 m2
Cabina masatges 2	8,50 m2
Sauna seca	9,75 m2
Sauna humida	10,20 m2
Piscina agua freda	52,70 m2
Piscina agua caliente	58,40 m2
Espais de servei	40,60 m2
Magatzem	4,65 m2
Bany	6,00 m2
Zona dutxes	11,90 m2
Zona rentamans	5,25 m2
Escala	12,80 m2

Planta soterrani_ cota - 2.70 126,90 m2

Planta instalacions	126,90 m2
---------------------	-----------

BODEGA_ Nau Interpretació	529,65 m2
Planta soterrani_ cota -2.75	168,20 m2
Espais de connexió	25,25 m2
Espais de serveis	142,95 m2
Magatzem	74,50 m2
Sala instalacions + patinillo	48,60 m2
Escalera	12,50 m2
Ascensor	7,35 m2
Planta baixa_ cota 0	144,35 m2
Sala exposicions	117,50 m2
Espais de connexió	14,35 m2
Espais de serveis	12,50 m2
Escala	12,50 m2
Planta primera_ cota +3.60	80,25 m2
Sala de cates	45,50 m2
Espais de connexió	25,15 m2
Espais de serveis	9,60 m2
Escala	9,60 m2
Planta segona_ cota +6.05	121,70 m2
Hall - recepció - tenda	84,65 m2
Espais de connexió	27,30 m2
Espais de serveis	9,75 m2
Escala	9,75 m2
Planta tercera_ cota +9.00	150,15 m2
Sala conferències	57,20 m2
Espai de relació	29,30 m2
Espais de connexió	37,70 m2
Espais de serveis	25,95 m2
Bany	14,55 m2
Magatzem	11,40 m2

BODEGA_ Naus Elaboració	2189,15 m2
Planta baixa_ cota +2.05	1033,00 m2
Zones de treball i connexió	279,90 m2
Depòsits de formigó	225,90 m2
Zona neteja barriques i embotellat	74,95 m2
Sala barriques	203,45 m2
Zones de serveis	248,80 m2
Montacarrègues nau depòsits	16,10 m2
Montacàrregues nau boteller	20,30 m2
Escala nau depòsits	9,40 m2
Escala nau boteller	16,2 m2
Sala instalacions	43,70 m2
Magatzem zona depòsits	98,85 m2
Magatzem zona embotellat	26,35 m2
Bany	17,90 m2
Planta primera_ cota +6.05	753,15 m2
Zona recepció i selecció raïm	235,40 m2
Laboratori	25,00 m2
Depòsits	147,40 m2
Botellers	177,50 m2
Zona treball nau boteller	81,50 m2
Espais de serveis	86,35 m2
Escala nau depòsits	9,40 m2
Escala nau boteller	16,2 m2
Magatzem	47,65 m2
Bany	13,10 m2
Planta segona_ cota +9.60	403,00 m2
Zona treball nau depòsits	246,60 m2
Zona treball nau boteller	156,40 m2