

ÍNDICE

I. MEMORIA DESCRIPTIVA

I.1 ANÁLISIS DEL LUGAR

ESCALA TERRITORIAL

EMPLAZAMIENTO

CLIMA

OROGRAFÍA

VEGETACIÓN

RECURSOS DE INTERÉS CULTURAL

ESCALA LOCAL

HISTORIA

DEMOGRAFÍA

ESTRUCTURA URBANA

ALTIMETRÍA

VALOR AMBIENTAL

PLANO ANALÍTICO DE SÍNTESIS

I.2 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

CLAVES DE GENERACIÓN

IMPLANTACIÓN

INTERVENCIÓN EN LA PREEXISTENCIA

ANÁLISIS

USOS Y CIRCULACIONES

I.3 PLANOS

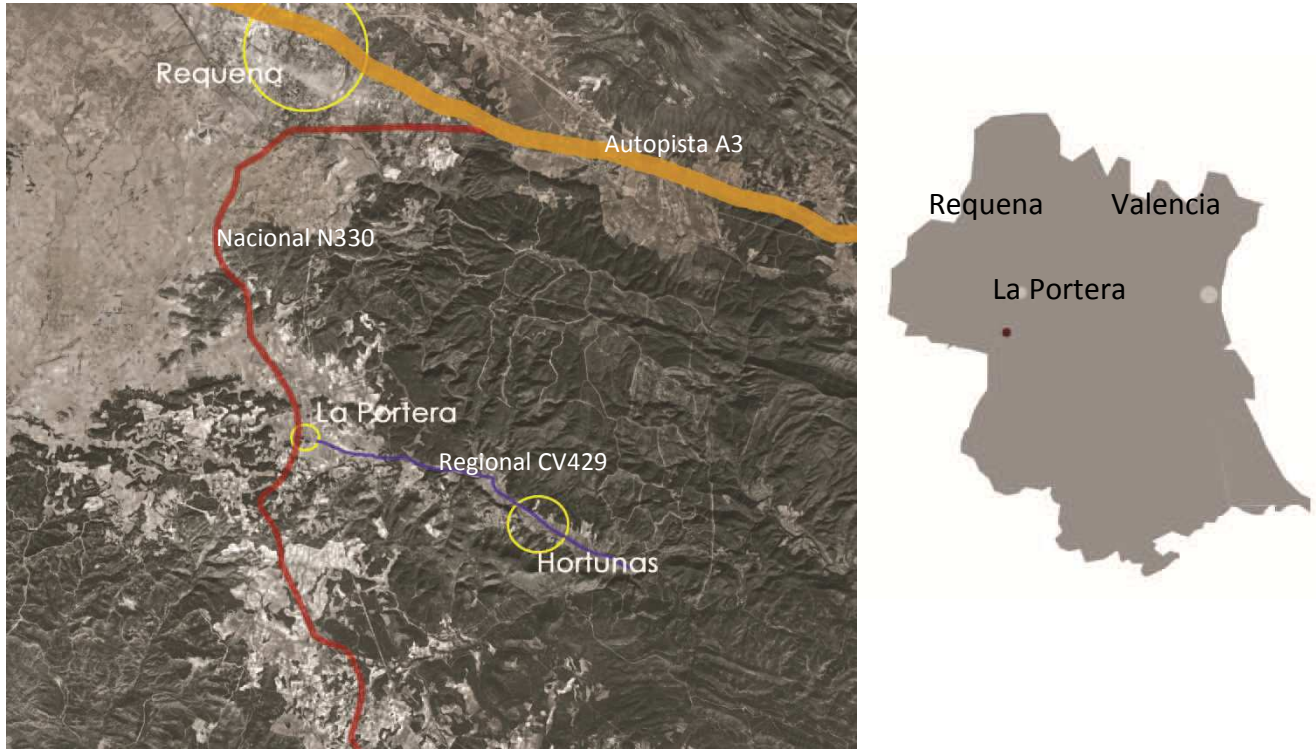
I.4 INFOGRAFÍAS

I.1 ANÁLISIS DEL LUGAR

ESCALA TERRITORIAL

EMPLAZAMIENTO

La Portera es una pedanía de Requena, situada a 10 km al sur de la misma, con la que conecta por medio de la carretera nacional N330, y a 69 km de Valencia (distancias rectas). Limita al sur con Cofrentes (N330) y al este con Hortunas (CV 429).



CLIMA

El clima es **continental**, de los más rigurosos del este peninsular. Los veranos son cortos y más calurosos que en el litoral con noches frescas, y los inviernos son largos y gélidos, superándose fácilmente los 6 meses seguidos de invierno. La nieve es frecuente durante los meses centrales del invierno, las heladas nocturnas son la tónica durante este periodo y las granizadas y tormentas durante la época estival.

Mes	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Año
Promedio Máx °C	5,8	7,5	9,9	14,3	18,0	25,2	28,2	30,8	27,9	21,4	14,2	8,1	13,4
Promedio mín °C	-5,2	-3,5	0,7	9,9	11,2	13,5	15,1	16,0	13,9	10,4	4,7	-2,6	5,3
Lluvias mm	58	46	29	50	58	39	28	24	29	56	58	70	541

El régimen de vientos determina en parte el clima de la zona y se podría decir que son más fuertes en invierno que en el resto de las estaciones y además predominan aquellos del Oeste. En verano predominan los vientos de componente Este ya que se ven reforzados por las brisas marinas.

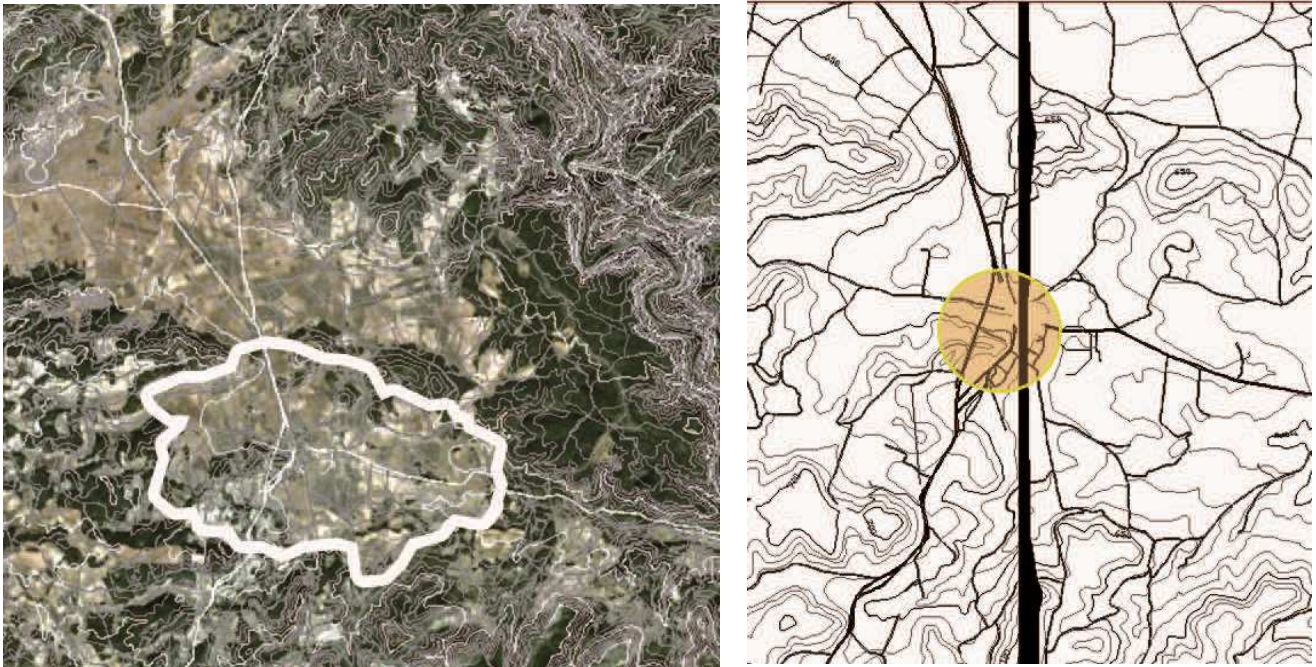
En el caso concreto de La Portera, no debemos preocuparnos por los vientos de Oeste, ya que esta dirección está protegida por colinas de mayor altitud.

OROGRAFÍA

En Requena, el relieve contrastado debido a la disposición de sierras, valles, cubetas y altiplanos, no es favorable a la penetración de la influencia marítima.

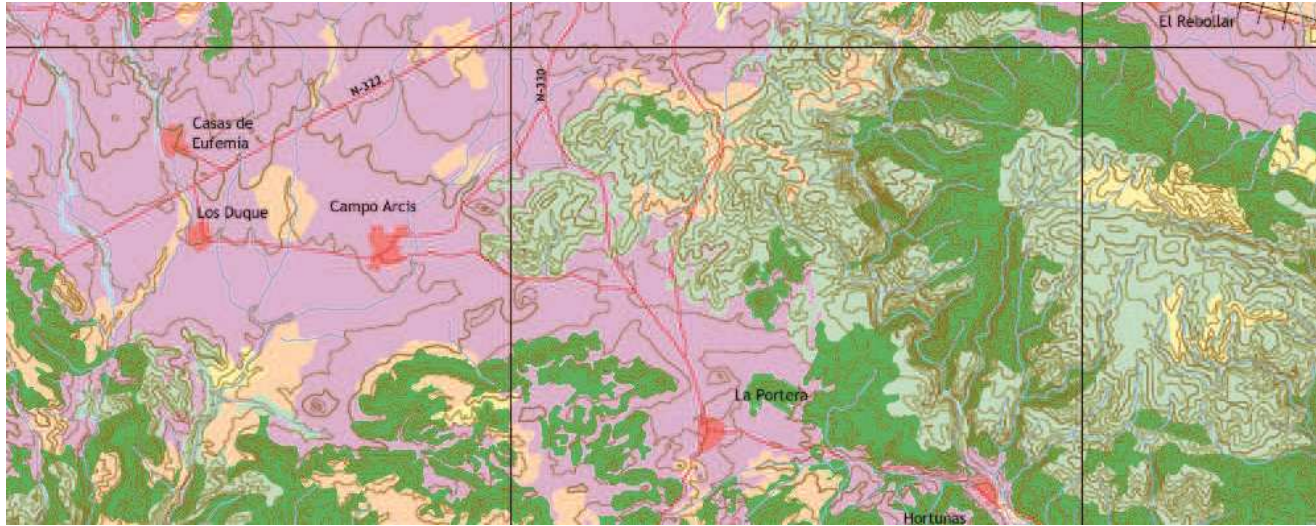
Esto, junto con la existencia de valles bajos y cerrados se traducen en una temperaturas máximas estivales muy elevadas, superiores a las del litoral, temperaturas invernales más bajas, con lo que aumenta la amplitud térmica y disminución de la pluviosidad.

La Portera está rodeada por montañas que crean una cuenca visual, siendo un constante telón de fondo del paisaje. En el interior de este anillo, se produce una suave pendiente oeste-este, donde se sitúan los viñedos.



VEGETACIÓN

Existe un fuerte contraste entre las zonas boscosas de vegetación autóctona (pinares mayoritariamente) situados en las lomas, con las grandes superficies de cultivo.



Masas boscosas ■ Cultivo vid ■ Otros cultivos ■

Características comunes: resistentes al calor y frío, a la escasez de agua, hoja perenne. Otros ejemplos son: enebro, encina, quejiga...

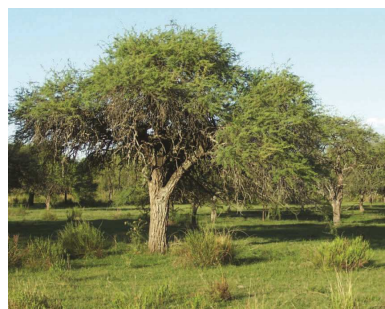
Vegetación autóctona arbórea



Pino

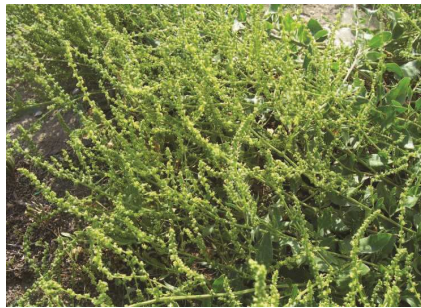


Alcornoque



Algarrobo

Vegetación autóctona arbustiva



Beta Macrocarpa



Iberis Saxatili

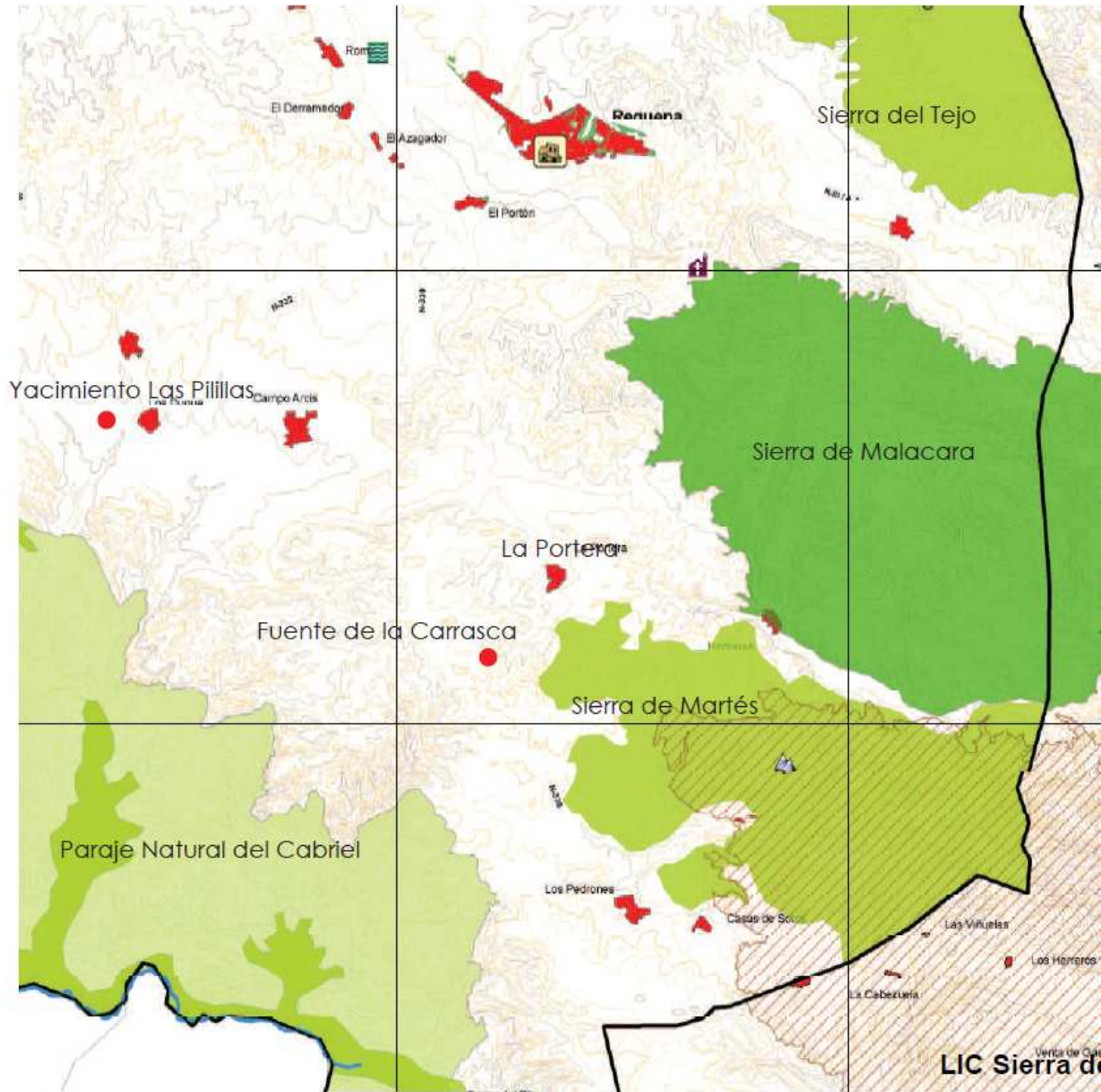


Frankenia Pulverulenta

RECURSOS DE INTERÉS CULTURAL

Existen en la región una red de rutas de senderismo y de actividades rurales asociadas al río Cabriel y a los entornos de alto valor paisajístico como: las Sierras del Tejo, de Malacara y de Martés.

En cuanto a los focos de interés cultural, destacan los yacimientos arqueológicos de las Pilillas (considerada la bodega industrial más antigua del Mediterráneo) y el paraje de la Fuente de la Carrasca, en Hórtola, destino de recreo habitual en las fiestas de Pascua. En la Portera encontramos los yacimientos de La Morreta, El Cerro Gallina y El Paraíso.



ESCALA LOCAL

HISTORIA

La Portera debe su nombre a la casa de labor que en el siglo XVIII pasó a manos del convento de las Agustinas de Requena, cuando la única heredera del señor del Casa ingresó en la orden. Dicha monja quedó al cargo, convirtiéndose en su Portera. La casa estaba situada en el camino Requena - Cofrentes, por lo que poco a poco se desarrolló un asentamiento urbano a su alrededor.

DEMOGRAFÍA

La Portera alcanzó su máximo de población en 1950, hasta los casi 500 habitantes. La emigración fue reduciendo estos números a lo largo de la segunda mitad del siglo, siendo su población en la actualidad de 150 habitantes, siendo su edad media muy envejecida. La mayoría de sus casas son de segunda vivienda, por lo que los fines de semana, fiestas y vacaciones su población aumenta considerablemente.

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, creada en 1958, cuyo edificio industrial es objeto de restauración en este PFC. Forma parte de la cooperativa de segundo grado Coviñas, por lo que 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 90 asociados.

ESTRUCTURA URBANA

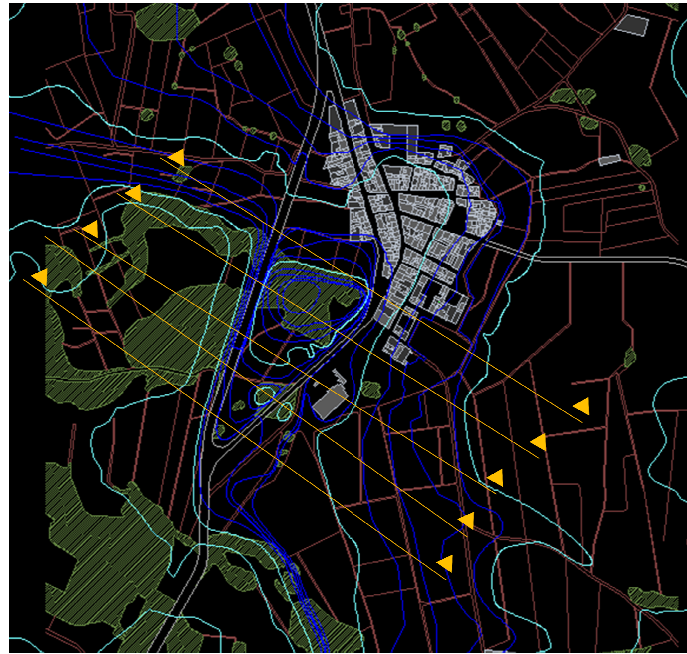
La Portera nace en el borde de la antigua carretera nacional, y se va extendiendo de forma concéntrica hacia el este. Con el desvío del tráfico más rápido por la nueva nacional, la antigua adquiere la cualidad de calle y se convierte en el eje potencial de actividad del pueblo. El resto de calles nacen perpendiculares y mueren directamente contra los viñedos, provocando un sistema de visuales fugadas hacia el paisaje muy interesantes. Cabe destacar que la trama urbana se interrumpe antes de llegar a la Cooperativa, creando un vacío, una desconexión con el resto del pueblo.



ALTIMETRÍA

La Portera nace apoyada sobre la ladera este de una pequeña loma, y se va extendiendo de forma concéntrica siguiendo las curvas de nivel en un suave descenso hacia el este. El punto más alto de la loma se encuentra a unos 15 metros del nivel de calle, mientras que el desnivel total a lo largo del pueblo es de unos 10 metros.



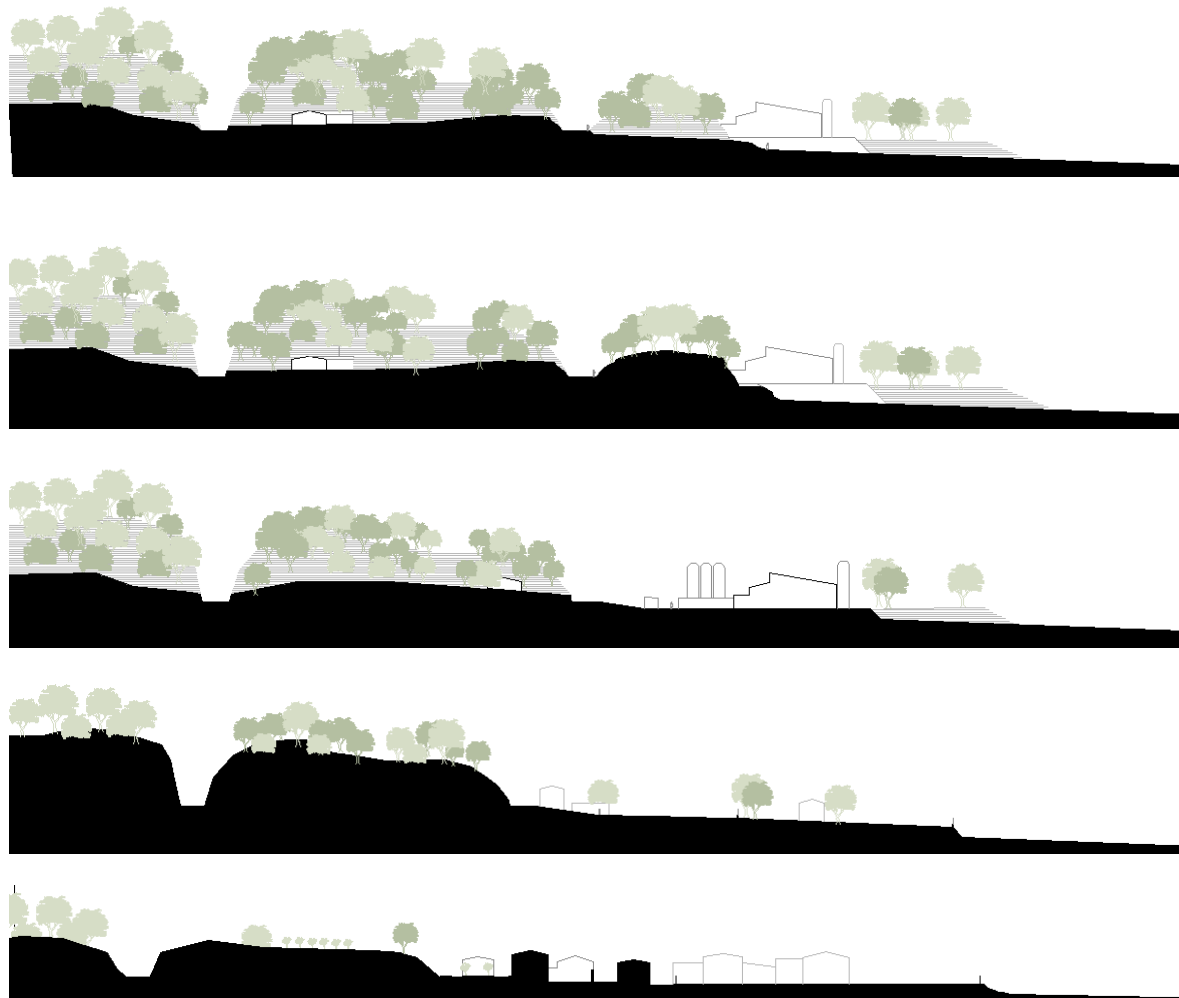


VALOR AMBIENTAL

Una característica interesante de la Portera es la variedad de entornos que ofrece en muy poca distancia. Masas de pinos, interminables viñedos y el propio encanto de una pequeña aldea semidesierta provocan una gran variedad de sensaciones. En pocos pasos uno puede encontrarse en lo alto de una loma en medio de un pinar admirando la amplia panorámica, o perdido en un mar de viñas a pleno sol, con la mirada superando apenas las hojas superiores de las vides. O recorrer el laberinto de calles de La Portera, perdiéndose entre casas que hablan de otros tiempos, descubriendo una nueva mirada al paisaje al girar una nueva esquina. Colores, materiales, sonidos, visuales, e incluso sensación térmica varían según dónde nos encontremos, convirtiendo un paseo por La Portera y alrededores en todo una experiencia sensorial.

En estas panorámicas se aprecian las tres franjas que caracterizan el paisaje de La Portera:

- Grandes explanadas de viñas
- Montes y colinas con pinares
- Cielo



I.2 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

CLAVES DE GENERACIÓN

Dar uso a los espacios degradados que rodean la bodega y su parcela:

- Completando el vacío urbano entre la bodega y el pueblo, que no sólo conecte la bodega con el resto de la Portera, sino que lo llene de actividad.
- Generando un final del pueblo en la colina al suroeste de la bodega con parte del programa.

Enlazar los nuevos recorridos del proyecto con la trama viaria del pueblo.

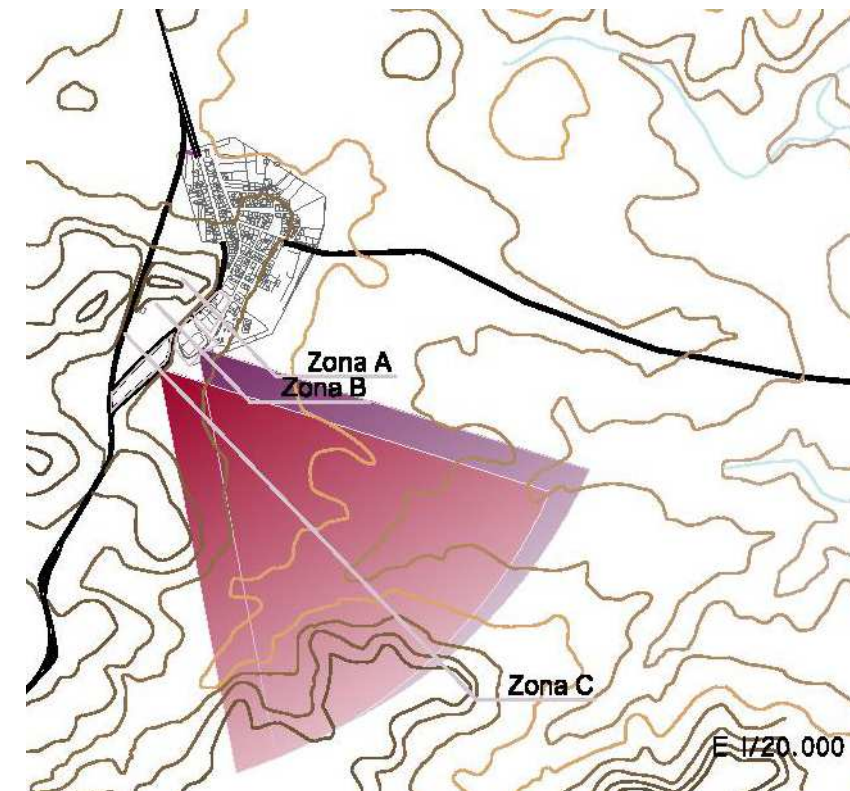


Integrar los edificios de nueva planta y la preexistencia con el entorno natural, la colina, los pinares y los viñedos.

Aprovechar las visuales del paisaje de viñedos que cambia con las estaciones.



VISUALES DESDE LA ZONA DE INTERVENCIÓN



Las visuales son excelentes desde la zona C (colina), similares desde la zona B (bodega). Desde la zona A (solar) no hay buenas visuales, ya que tenemos la barrera del polideportivo.

SECCIÓN C – VALLE VISUAL - E 1/8000

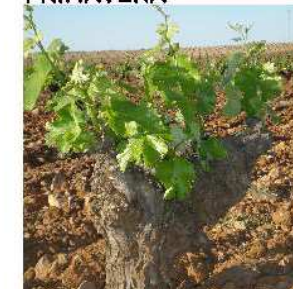


VARIACIÓN DEL PAISAJE SEGÚN LAS ESTACIONES

INVIERNO



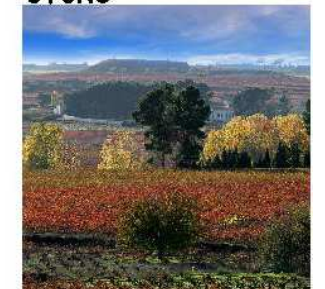
PRIMAVERA



VERANO

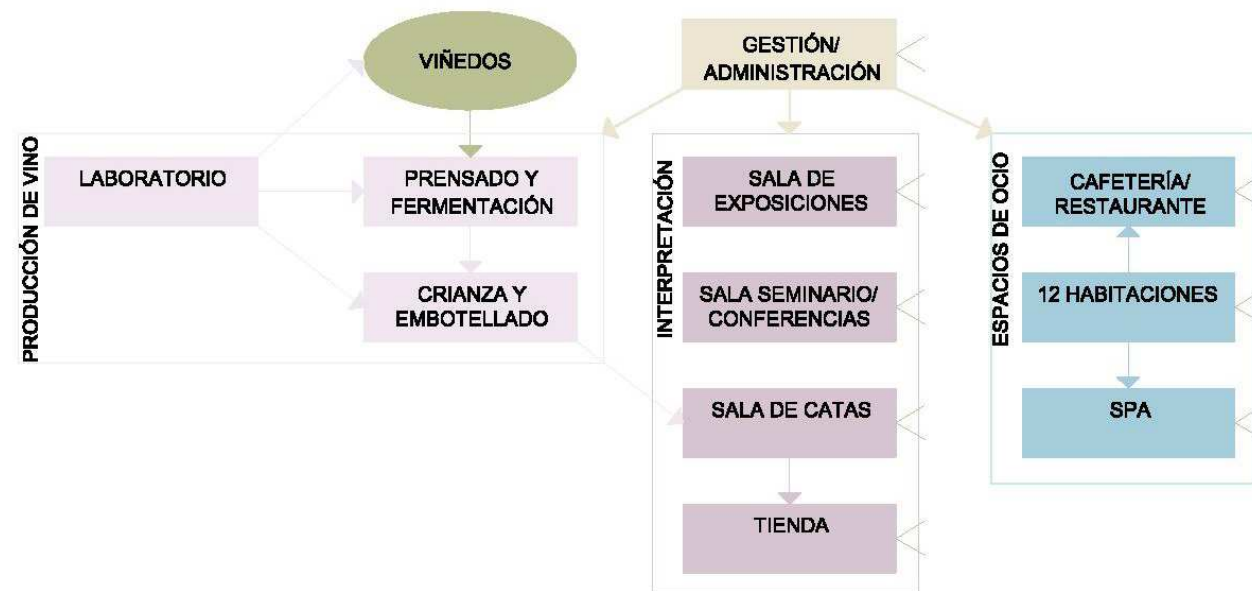


OTOÑO



IMPLANTACIÓN

Tras analizar el programa que debemos incluir en el Centro Enológico objeto de proyecto, se decide mantener la producción de vino en el actual edificio de la Cooperativa la Unión, pero sustituyendo la producción de vino a granel por una producción más pequeña y selecta de vino de crianza, con lo que nos encontramos con espacio sobrante en este edificio, que aprovecharemos para incluir la gestión y administración y todo el programa de interpretación. Todo este programa añadido se aprovechará de las visuales sobre los viñedos.



Respecto a programa correspondiente a los espacios de ocio, se ubicará en la parcela de la colina al suroeste de la bodega, ya que, al estar 2 metros más alta que la cota de acceso a la bodega, goza de las mejores vistas sobre las viñas de entre los solares objeto de proyecto, y en este momento está degradada y desaprovechada. Aprovecharemos además la colina para proyectar un edificio semienterrado y con cubierta vegetal que queda integrado en ella, siendo mínimo el impacto visual desde los viñedos y prácticamente nulo desde cualquier otro ángulo.



El diseño de la Zona de Ocio del proyecto toma como referencia las Termas de Vals de Peter Zumthor. Se trata de un edificio situado en una ladera de inclinación bastante pronunciada, integrándose en ella. Presenta un aspecto pétreo que recuerda a un búnker.

En el interior de las Termas se representa el interior de la tierra. También goza de termas y spa y actúan como si fuesen lagos de agua subterránea en el interior de una cueva, la cual genera espacios de descanso y quietud adecuados para su uso.

Arquitectura reduccionista, realizada a partir de materiales básicos, como la cuarcita de Vals, extraída de las minas de la región. La idea original era crear la terma dentro de la montaña, pero, dado que el proyecto se demostró muy difícil de realizar, se optó finalmente por traer la montaña a las termas.

Se implantó la construcción, un inmenso bloque negro, en la montaña, integrado en el paisaje. Zumthor destaca que la piedra no es solo un elemento decorativo, sino que cumple también una función estructural como sostén del techo.



Tomamos este edificio como referencia para el diseño de las cubiertas vegetales de la zona de ocio, los muros portantes monolíticos y los grandes huecos que diseñan las fachadas y los espacios interiores, y la arquitectura semienterrada que integra el edificio en la montaña. En las termas se utiliza como material de revestimiento piedra natural del terreno, y en nuestro proyecto utilizaremos hormigón tintado con el color de la tierra de cultivo de las viñas, para conseguir de esta manera la integración del edificio en el paisaje.

En el solar entre la bodega y La Portera se proyectará para que, además de conectar el Centro Enológico con el pueblo, lo conecta con el paisaje del lugar, con viñedos que suben hasta rodear la bodega por el sur y el bosque del otro lado de la carretera que baja por el norte creando un agradable espacio de paseo y disfrute para los habitantes del lugar.

Se tomará como referencia para diseñar esta zona dos proyectos de Carlos Ferrater el Jardín Botánico de Barcelona los jardines del Museo Würth de La Rioja. De este segundo tomamos el mobiliario urbano y la iluminación.



En nuestro proyecto las losas de hormigón que conforman el camino serán de hormigón con árido visto en color tierra, y los taludes no necesitarán de ningún tipo de contención, se conformarán con el talud natural de tierra, ya que la consistencia del terreno lo permite.

INTERVENCIÓN EN LA PREEXISTENCIA

Reutilizar el edificio de la Cooperativa y transformar su producción de vino a granel en vino de calidad es una premisa del proyecto.

Para producir un vino de mejor calidad es necesario disminuir la cantidad producida, así como incluir las dos fases siguientes en la producción de vino: la crianza en bodega y el envejecimiento en botella, procesos que no se realizan en la actualidad. Además incluiremos una serie de mejoras en el proceso de producción como es el traslado de la uva en pequeñas cajas para que no se aplasten con su propio peso, sustituyendo los sinfines, que afectan al buen estado de la uva, por un montacargas para llevar la uva a la primera planta para su vertido a los depósitos de primera fermentación, una cámara frigorífica para impedir el inicio de la fermentación entre el momento de la descarga y el del despalillado y una mesa de selección previa al despalillado.

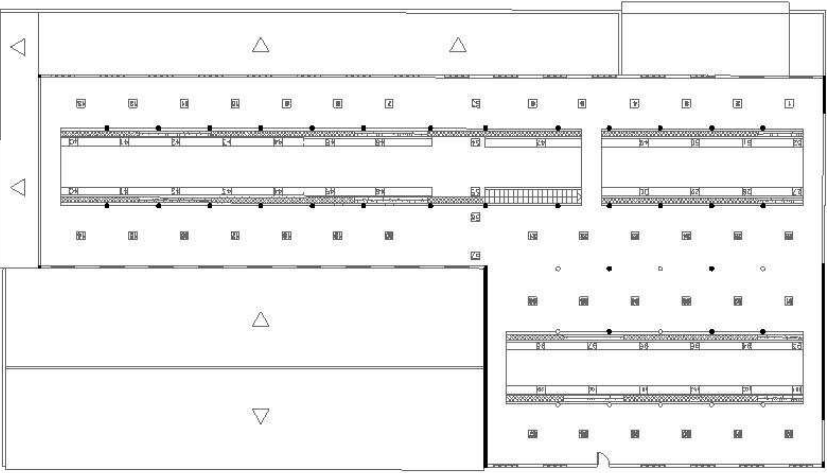
El sistema de producción del vino se realiza por gravedad (fermentación alcohólica la planta baja y fermentación maloláctica en la planta sótano) es el adecuado para producir vino de buena calidad, así que mantendremos el recorrido actual.

El hormigón es un material adecuado, así que se mantendrán 12 depósitos de hormigón en planta baja (en la mitad oeste) y se añadirán 13 depósitos troncocónicos metálicos en esta misma mitad, para que haya opción de producir distintos tipos de vino. Los depósitos metálicos se ubicarán en el hueco de los depósitos de hormigón preexistentes, de los que se mantendrá su sección en “U”. Los grandes depósitos metálicos del exterior se eliminan ya que su tamaño y disposición en el exterior no permiten un control óptimo de la calidad del caldo. La estructura muraria de los depósitos de la mitad este resulta interesante para albergar la sala de exposiciones. El cuerpo con cubierta de cercha a dos aguas desaparece, y en su extremo sur se construirá la sala de seminarios y conferencias. Se acentúa el hecho de que es un cuerpo de nueva planta porque se separa físicamente de la bodega con una franja de vidrio y vuela sobre la planta sótano.

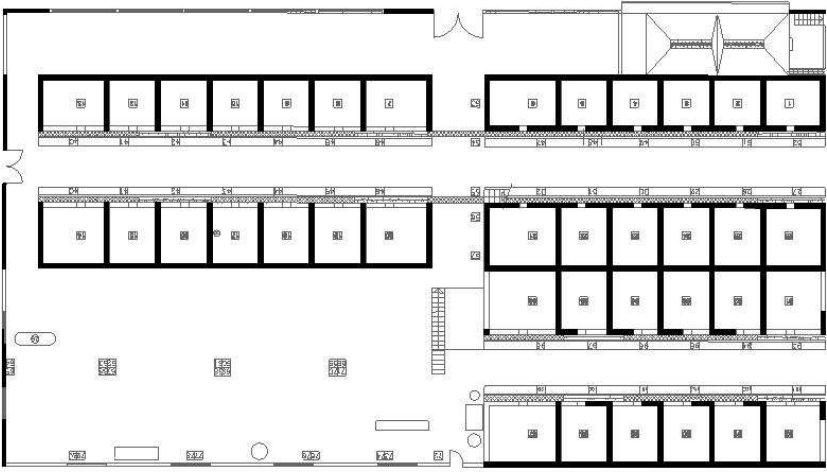
La planta superior goza de una gran espacialidad y luminosidad gracias a su sección, muy adecuadas para el trabajo a realizar en ella, por lo que no se introducirán cambios espaciales, pero sí de distribución en la mitad este, sobre la sala de exposiciones, donde se ubicará la zona de gestión/administración con vistas a las viñas, y el laboratorio mirando a la sala de fermentación.

El sótano presenta pasillos largos y oscuros, lo que los hace muy interesantes de recorrer. Para mantener esta cualidad, se mantendrán todo el sistema murario, que contendrá las salas de barricas, de segunda fermentación y de frío y la zona de envejecimiento en botella y todas las instalaciones de apoyo a ellas, abriendo los huecos justos y necesarios para facilitar la circulación para el óptimo funcionamiento de la bodega. Estas tres zonas se enterrarán completamente, ya que necesitan ausencia de luz y control de temperatura. La única zona que no está enterrada y tiene relación con el exterior es la zona de expedición y la sala de catas/tienda, que se ubicará bajo la sala de exposiciones y tendrá vistas directas sobre las viñas.

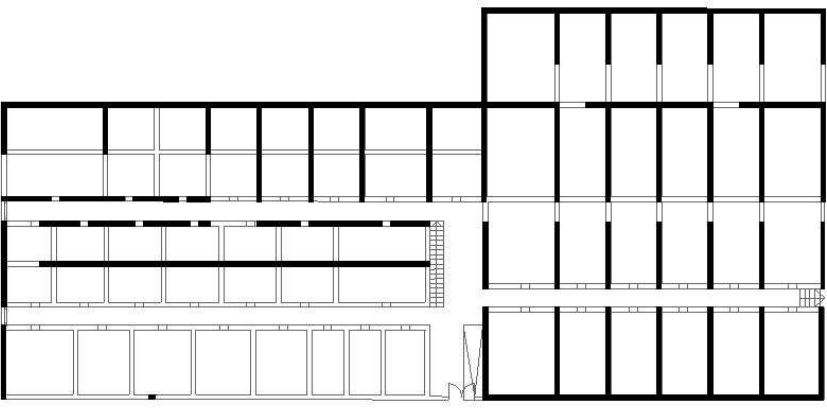
EVOLUCIÓN EN LA FORMA DE LA BODEGA



PLANTA PRIMERA

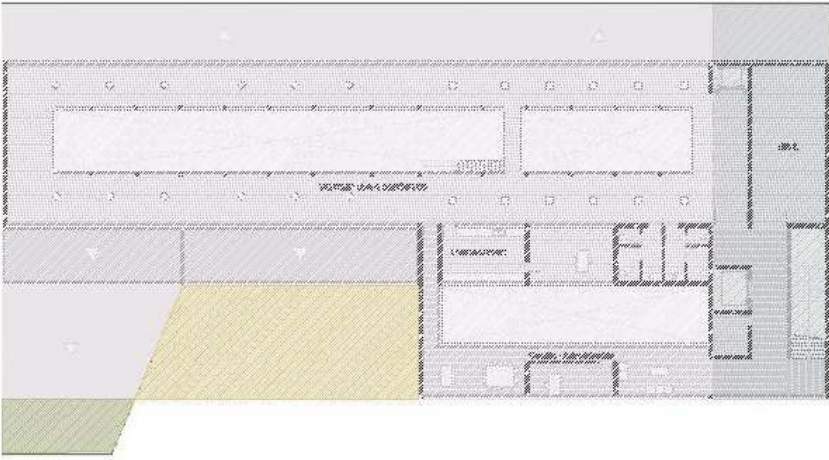


PLANTA BAJA

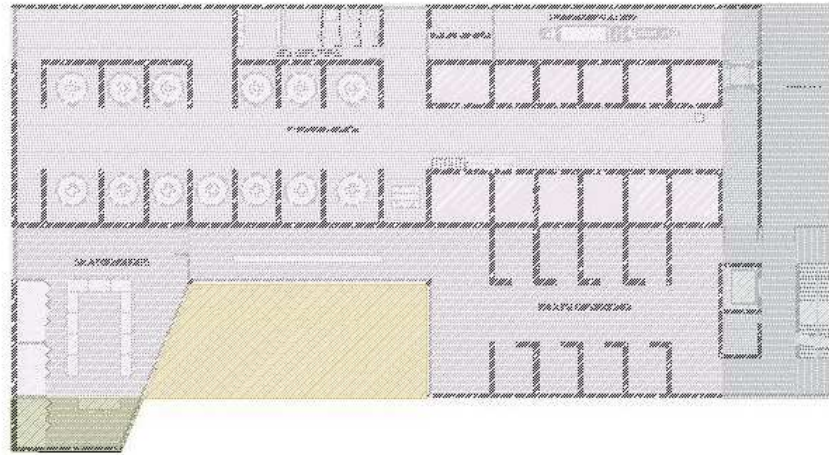


PLANTA SÓTANO

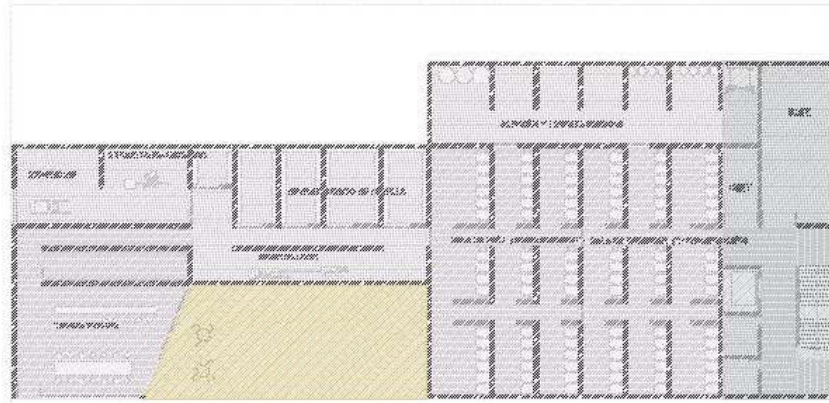
— Muros Conservados
— Muros Originales



PLANTA PRIMERA



PLANTA BAJA

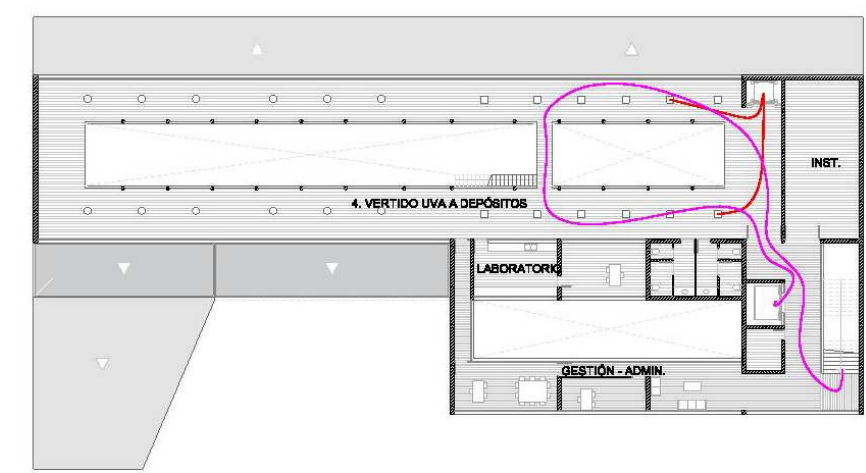


PLANTA SÓTANO

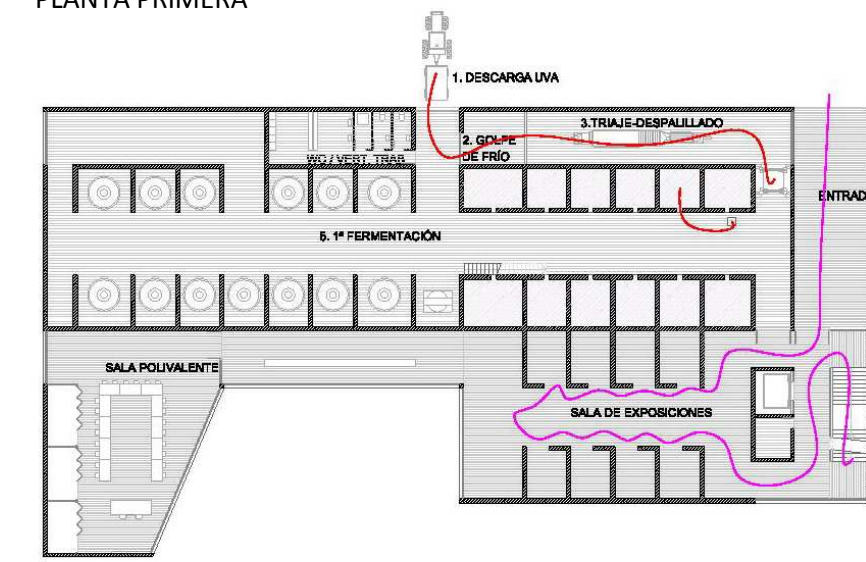
MANTENER
SUPRIMIR
AÑADIR
MODIFICAR

ANÁLISIS

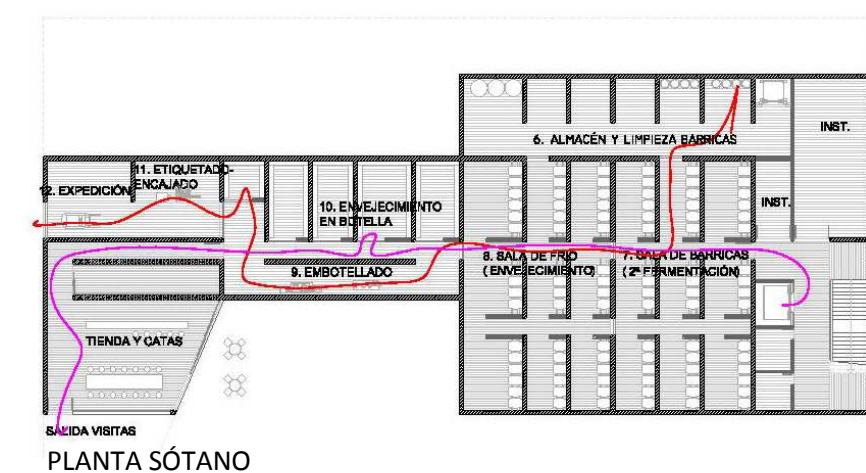
USOS Y CIRCULACIONES BODEGA



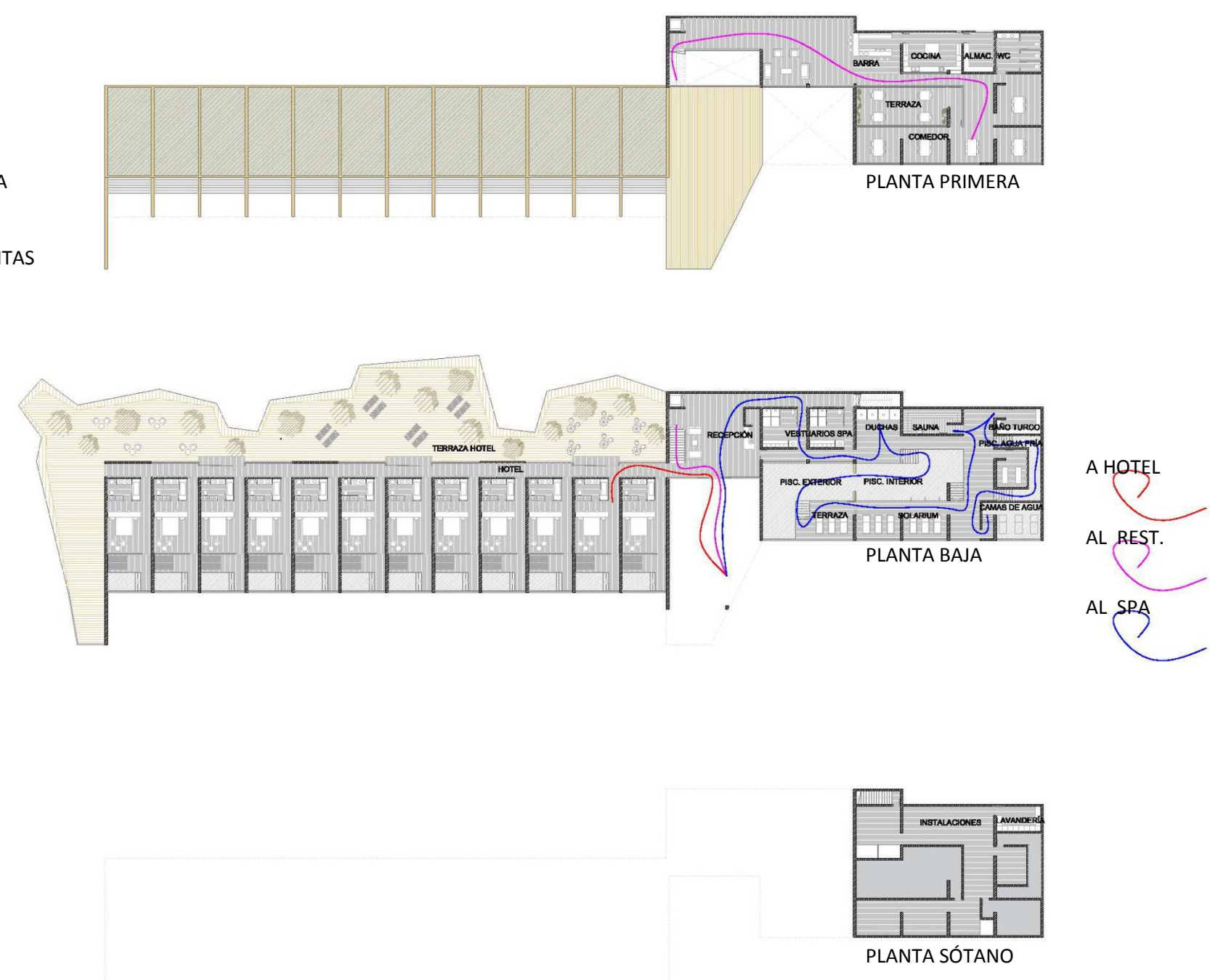
PLANTA PRIMERA



PLANTA BAJA



USOS Y CIRCULACIONES ZONA DE OCIO



A HOTEL
AL REST.
AL SPA