

1. MEMORIA DESCRIPTIVA:

1.1 EL LUGAR.

- a. El entorno.
- b. La parcela.

1.2 LAS INTECIONES Y EL PROYECTO.

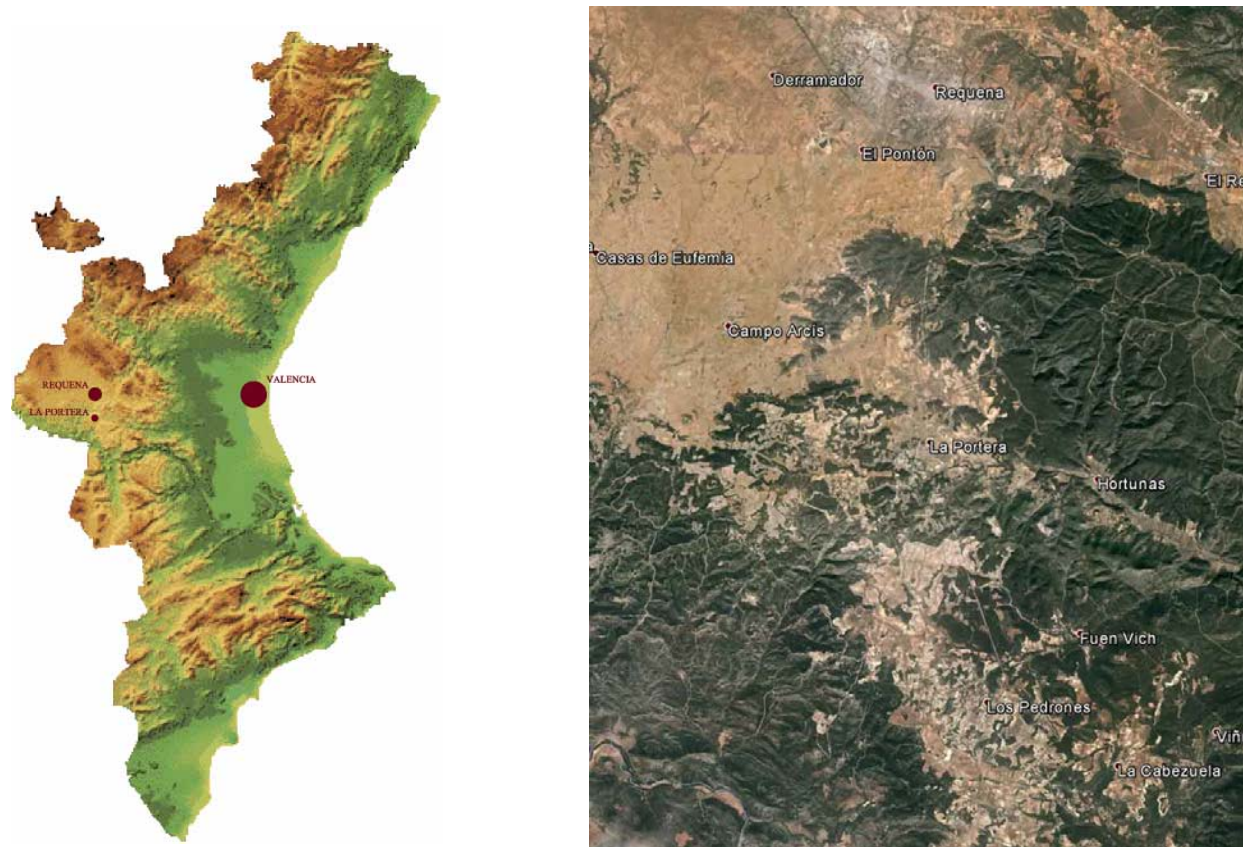
- a. Intenciones.
- b. Formalización.
- c. Programa.
- d. Circulaciones y flujos.
- e. Organización funcional.
- f. Cuadro de superficies útiles y construidas.
- g. Requisitos básicos a cumplir por el edificio.

1.3 REFERENTES

1.1 EL LUGAR

a. El entorno

El lugar donde se sitúa la parcela es un entorno rural, se sitúa junto a **La Portera**, una aldea o pedanía del municipio de Requena, en la Comunidad Valenciana. Se llega a la población a través de la Nacional N-330 después de recorrer 10 km en dirección sur desde Requena. Este pequeño núcleo está constituido de pequeñas edificaciones de entre 2-3 plantas.



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, objeto de nuestra actuación. 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.

La Portera está rodeada por entorno no urbanizado por los cuatro costados. Este entorno se podría resumir en 2 tipos de organización. Por un lado estarían las masas boscosas

exclusivamente de pinos y por el otro los terrenos de cultivos, esencialmente viñedos. Estos llevan aparejados una serie de características muy propias de la zona mediterránea y que cabe destacar ya que conformarían el paisaje que es un elemento imprescindible para el proyecto.

Características formales de la población:

- Es un núcleo pequeño con pocas manzanas de casas
- Las manzanas están formadas por unas pocas edificaciones
- Las edificaciones son de poca altura 2-3 plantas.
- Los viales principales discurren en paralelo a la viña y los secundarios en perpendicular a la misma, ofreciendo vistas al paisaje.

Características de la viña:

- Se ordenan en líneas paralelas y equidistantes.
- Se salvan los desniveles con plataformas sensiblemente horizontales denominados bancales.
- Los bancales se rematan con un muro de mampostería
- Los caminos discurren en paralelo al muro de mampostería
- Los accesos a las parcelas se realizan a través del muro de forma tangencial.

Características de las masas boscosas:

- No siguen ningún orden concreto ni interiormente ni en sus límites
- Suelen agruparse en las zonas más escarpadas, montañas, colinas...
- Los árboles que la conforman son casi exclusivamente pinos
- Los caminos que las atraviesan se ajustan a las cotas de nivel.



El entorno más cercano es:

Oeste: al Oeste del emplazamiento se extienden a un 50% viñedos y masas boscosas de pinos. El terreno asciende lentamente y está salteado con colinas de pequeña entidad. No existen carreteras de consideración y la única población que encontramos es Campo Arcís, se sitúa a 6km ligeramente al norte con una población de 400 habitantes.

Este: se encuentra un valle del que se tiene visibilidad total desde nuestro emplazamiento. El valle está dedicado casi exclusivamente al cultivo de la viña. Este valle tiene una ligera inclinación descendente desde nuestra Bodega. Está circundado de montañas de cierta altura cubiertas de masas boscosas. Por el centro del valle discurre la CV-429 que comunica La Portera con Hortuñas a unos 6 km.

Norte: Grandes superficies de viña se alternan con pequeñas colinas cubiertas de pinos. La carretera N-330 discurre de norte a sur desde Requena que se encuentra a aproximadamente 10 Km.

Sur: Se incrementa la presencia de bosque y montaña en detrimento de viñedos. A lo largo de un valle la carretera N-330 sigue su curso hasta Cofrentes a unos 25km de distancia. En el camino encontramos pequeños núcleos como los Pedrones.



En el siguiente plano queda representado el entorno más cercano y que afecta al desarrollo del proyecto.



b. La Parcela

La parcela objeto del proyecto está situada al suroeste del núcleo de La Portera. Junto con la Bodega preexistente, la bodega actual está en uso, en el terreno circundante encontramos viñas, pinos y herbáceos propios de la zona. La antigua N-330 reconvertida en la calle Amadeo Reynés discurre pegada a la parcela longitudinalmente conectando la población con la nueva carretera N-330.

La parcela se encuentra en un desnivel de unos 5 metros entre el nivel de la carretera y la viña. Asimismo existe un desnivel mas ligero que va desde la población hasta la N-330. La parcela elegida para la implantación del nuevo complejo es ligeramente rectangular en proporción 1-8. La superficie de la parcela es de 14.440 m² a los que hay que añadir 6.250 m² donde se rehabilitan las preexistencia deportivas. Desde la parcela se tiene una visibilidad completa hacia el valle situado al este. En dirección oeste se pueden ver las masas boscosas de las montañas cercanas y de las mas alejadas.



Plano de emplazamiento.

La parcela es exenta en todo su perímetro, es decir recoge el soleamiento de todas las orientaciones.

Área de trabajo:



1.2 LAS INTECIONES Y EL PROYECTO.

a. Intenciones.

ENTORNO

El objeto del proyecto es realizar un centro enológico rehabilitando a su vez la antigua bodega y dotandola de instalaciones para poder producir vino propio. Como se ha expuesto anteriormente la parcela está ubicada en un lugar donde predominan las viñas, los bosques de pinos y esta anexa a la pequeña poblacion de La Portera. Entre la población y la bodega preexistente se situa un solar de unos 6.000 m2 con unas edificaciones sin interes arquitectonico. Además de un colegio y de unas instalaciones deportivas que sí que se mantienen en uso. La calle Amadeo Reynés atraviesa la población y recorre longitudinalmente por el borde de la parcela.

Con estos antecedentes nos encontramos ante una parcela que tiene que resolver varios problemas:

- En primer lugar se tiene garantizar una correcta conexión peatonal entre la población y la nueva instalación para que tanto los usuarios como los ciudadanos puedan disfrutar de un uso reciproco de las dotaciones.
- La bodega reformada debera albergar nuevos usos que no podran ser insertados en la antigua bodega por carecer esta de las instalaciones necesarias, por estar esta actualmente en uso y la necesidad de conservarlo por exigencia del programa. Además hay que considerar que la visita enológica deberá recorrer la parte nueva y la antigua.
- El centro enológico se concibe como un centro en el que los usuarios se retiran para disfrutar del paisaje y de la tranquilidad propia de la sierra por lo que intentará incrustarse en el entorno además de poder disfrutar del ambiente rural de la Portera. Por lo que se considera que el presente proyecto debe servir como filtro entre la población y el entorno no construido por un lado y un segundo filtro entre bosque y viña.

Con todos estos referentes queda demostrada las grandes posibilidades que tiene esta parcela dentro del entorno, y las respuestas que debe resolver para integrar los diferentes espacios.

COMPLEJO ENOLÓGICO

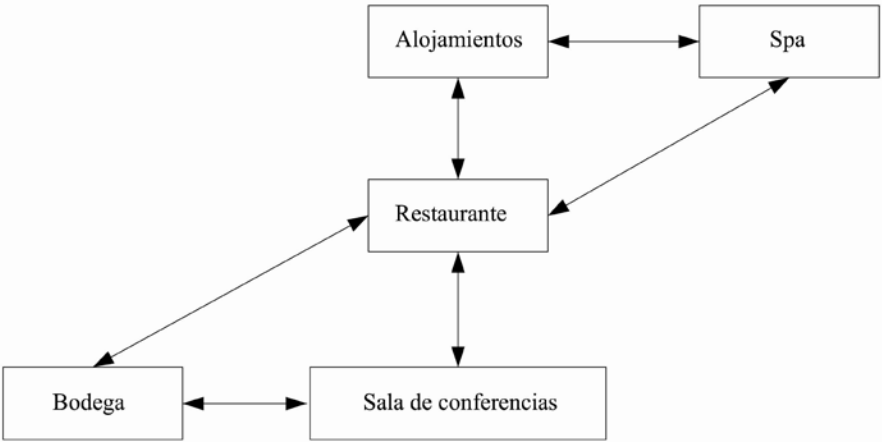
Puesto que uno de los objetivos principales es que los usuarios tengan contacto y un conocimiento global del proceso de la fabricación del vino tendremos en cuenta que la uva y la viña son los elementos fundamentales y por lo tanto estos serán elementos a los que nuestro proyecto tendrá como referencia en todo momento.

El complejo contará con instalaciones que tendrán un flujo puntualmente elevado como el restaurante y la bodega y además se situa junto a la población y puede crearse un tráfico moderado de personas. En contraposicion cuenta con una serie de usos que requieren privacidad y tranquilidad para un pleno disfrute de los mismos como son el SPA y los alojamientos. Se deberán tener en cuenta estos grados de privacidad para la formalización del proyecto.

Privacidad de los usos

Bodega y visitas enológicas	Baja
Restaurante	Moderada
Spa	Alta
Alojamientos	Muy alta

Es importante tener en cuenta que aunque el programa diferencia usos muy concretos, algunos de ellos tendrán que estar interconectados, ya que los usuarios requerirán del uso de varios de ellos en el disfrute habitual de las instalaciones.

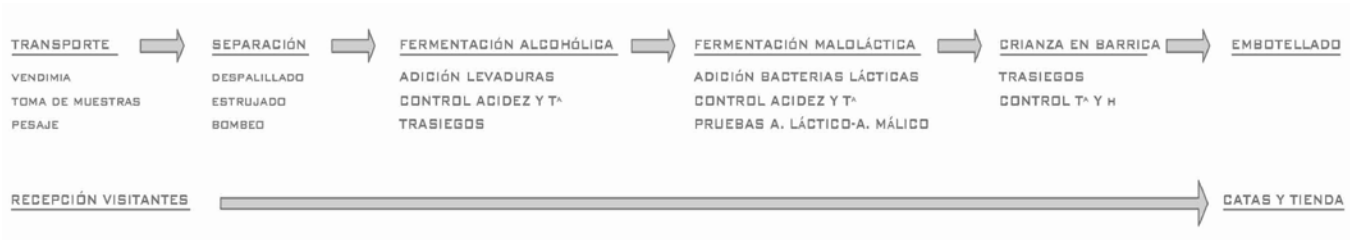


BODEGA PREEXISTENTE Y NUEVAS INSTALACIONES

Por exigencias del programa se deberá rehabilitar la antigua bodega para que no pierda su uso actual y que albergue además nuevos usos. Es decir, se conservará la producción actual de vino a granel y se añadirán las instalaciones necesarias para la producción de un vino propio (incluyendo embotellado). Se deberá tener en cuenta que tanto el nuevo uso como el antiguo deberán formar parte de una misma visita enologica por lo que tendremos que garantizar la conexión directa entre ellos.

Para la visita enológica será recomendable que esta siga un recorrido lineal paralelo a la producción del vino para un mejor entendimiento del proceso. Esta visita deberá terminar con la cata del vino y la tienda.

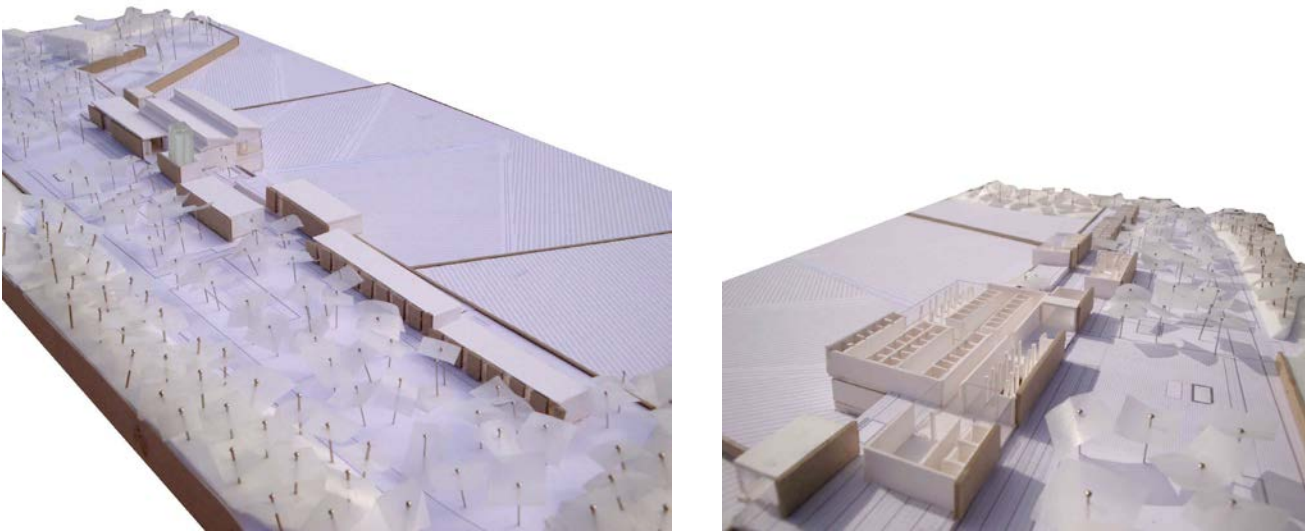
Se garantizará que la funcionalidad de la bodega no se vea afectada como consecuencia de la ampliación de usos ya bien sea por el nuevo vino o por los visitantes.



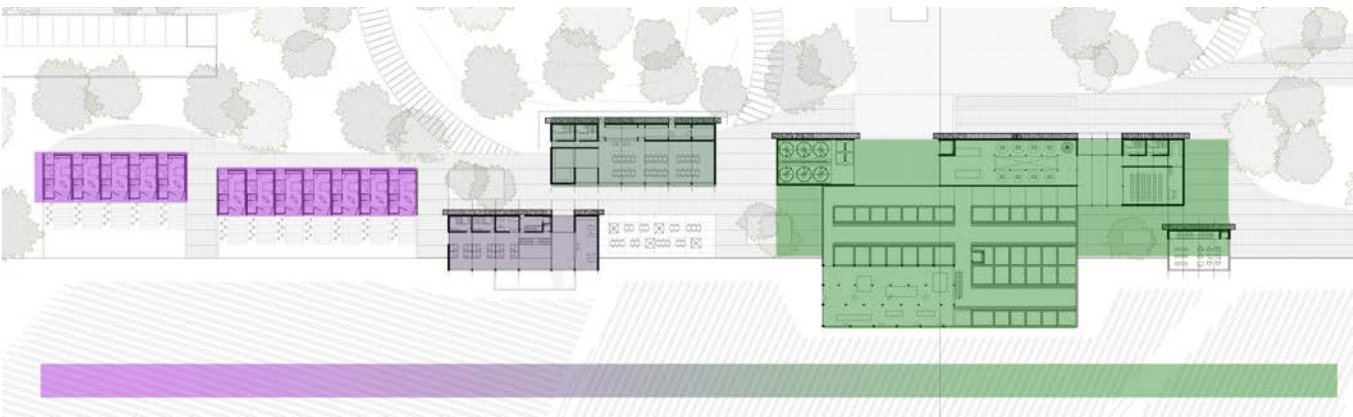
b. Formalización

EL COMPLEJO ENOLÓGICO

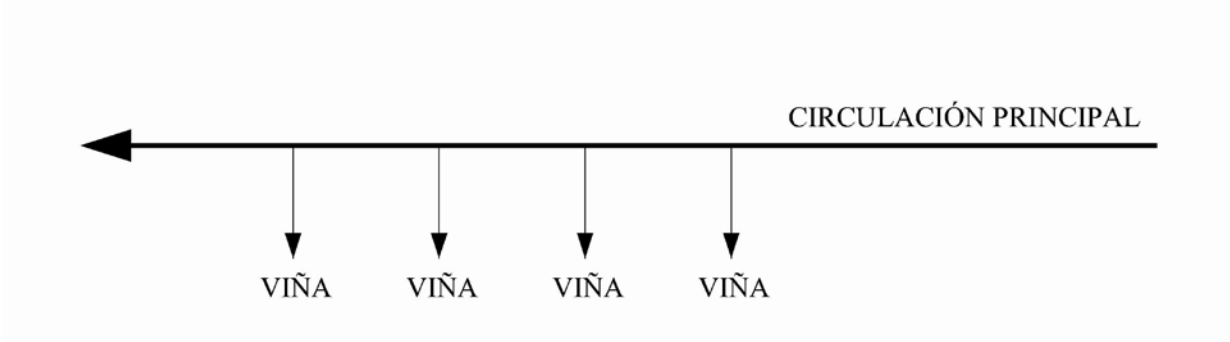
Todo lo expuesto en el punto anterior se refleja en un complejo con diferentes edificaciones de baja altura. De forma longitudinal y dispuestos de forma lineal de manera que el usuario vaya encontrándose con ellos a medida que avanza por el complejo.



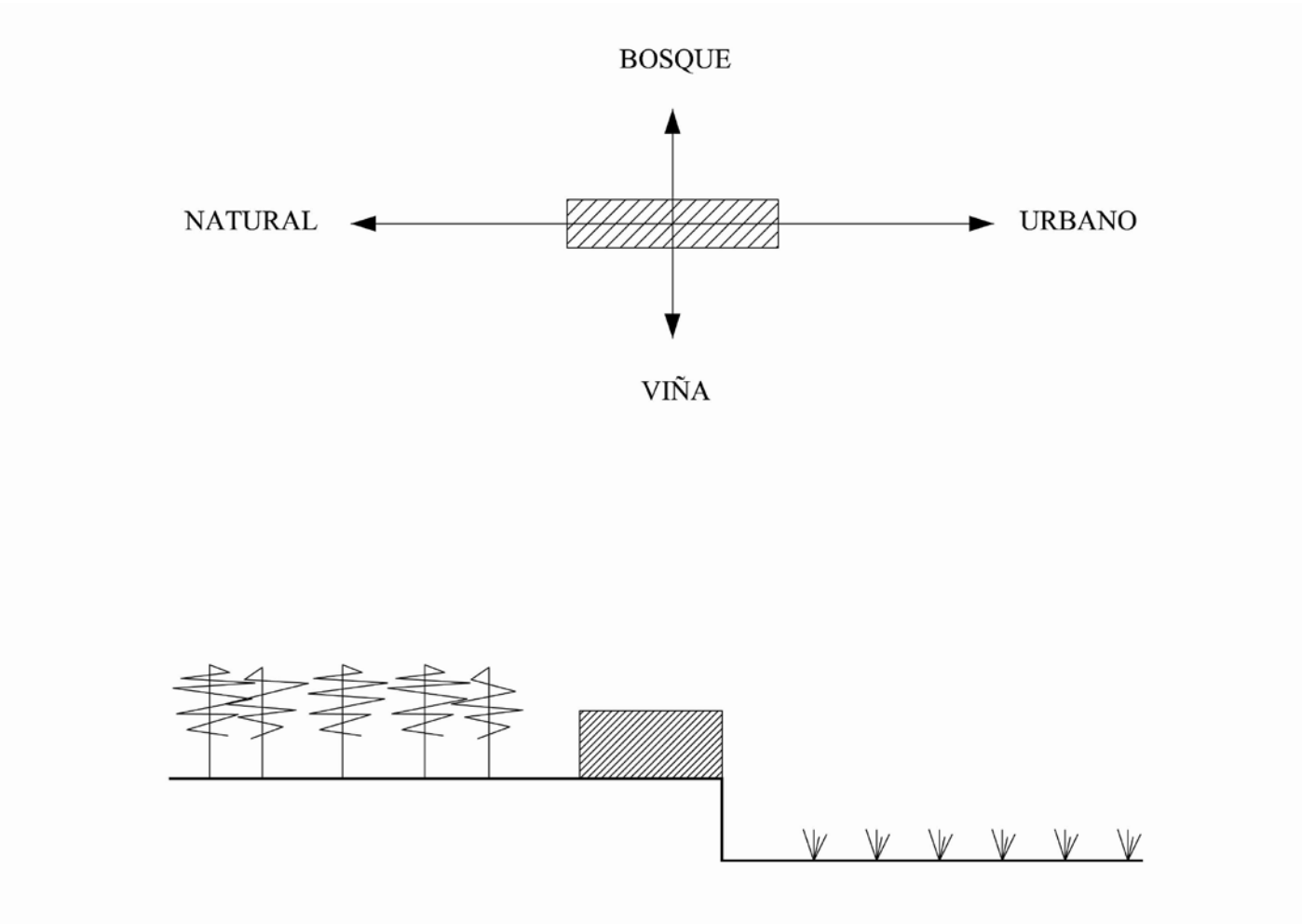
Estas edificaciones albergarán las diferentes funciones del programa pero al mismo tiempo estarán interconectadas según sea necesario para su correcto uso. Además de disponerse de manera que los elementos de mayor privacidad no se conviertan en punto de paso obligatorio para otros con menor privacidad, así pues cuanto mas privacidad o tranquilidad requiera un elemento más alejado estará de núcleo urbano.



El complejo está dispuesto de manera que las circulaciones se produzcan a la sombra de los arboles que recogerán al usuario en su avance. Cuando el usuario se detenga para hacer uso de alguna de las instalaciones la viña se convierta en el elemento unico y principal del paisaje.



En cierto sentido el complejo actuará como punto de encuentro entre la viña y las masas boscosas y esto se reflejará en la formalización.



LOS ELEMENTOS DEL PROGRAMA
LOS ELEMENTOS DEL PROGRAMA

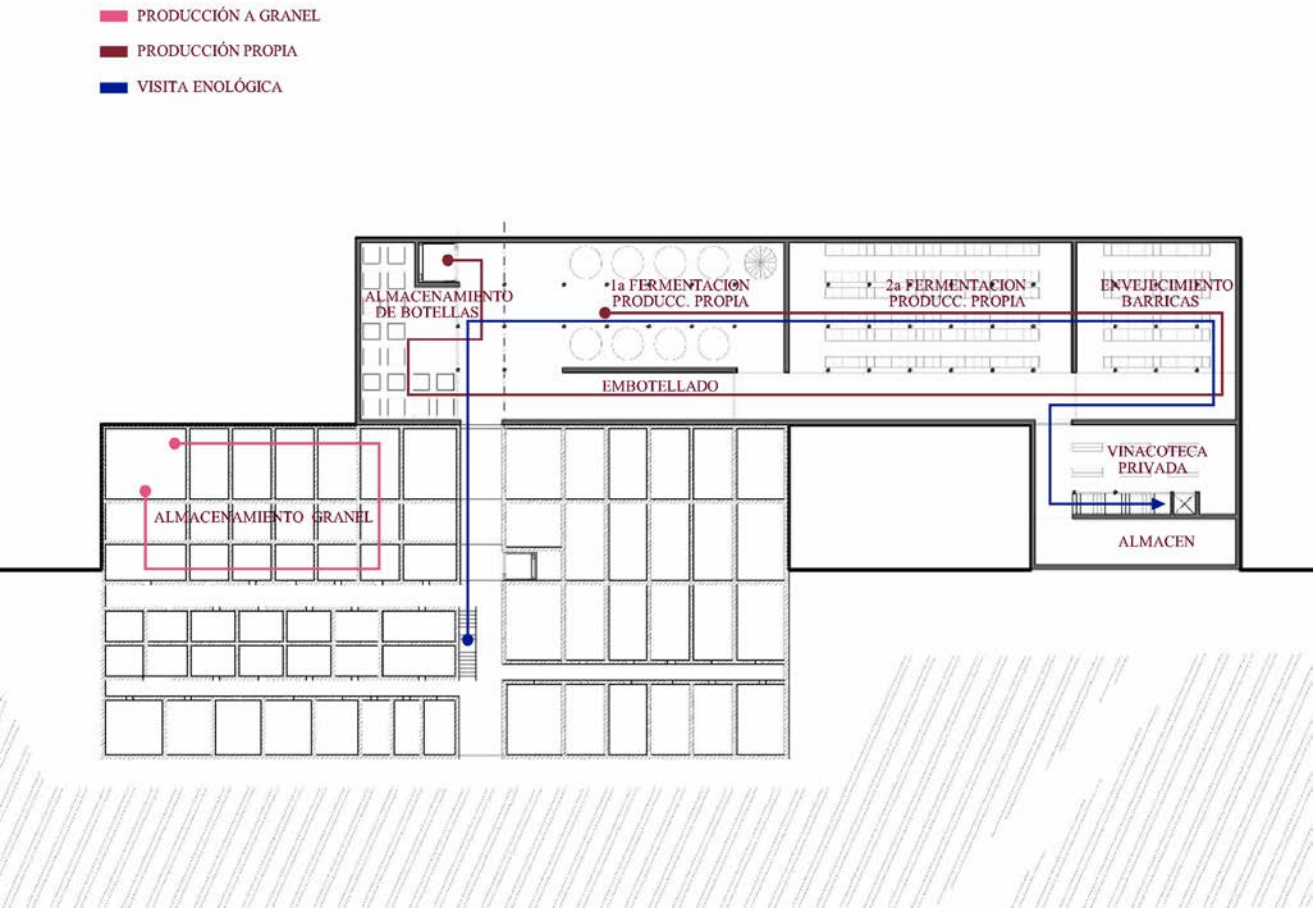
La Bodega

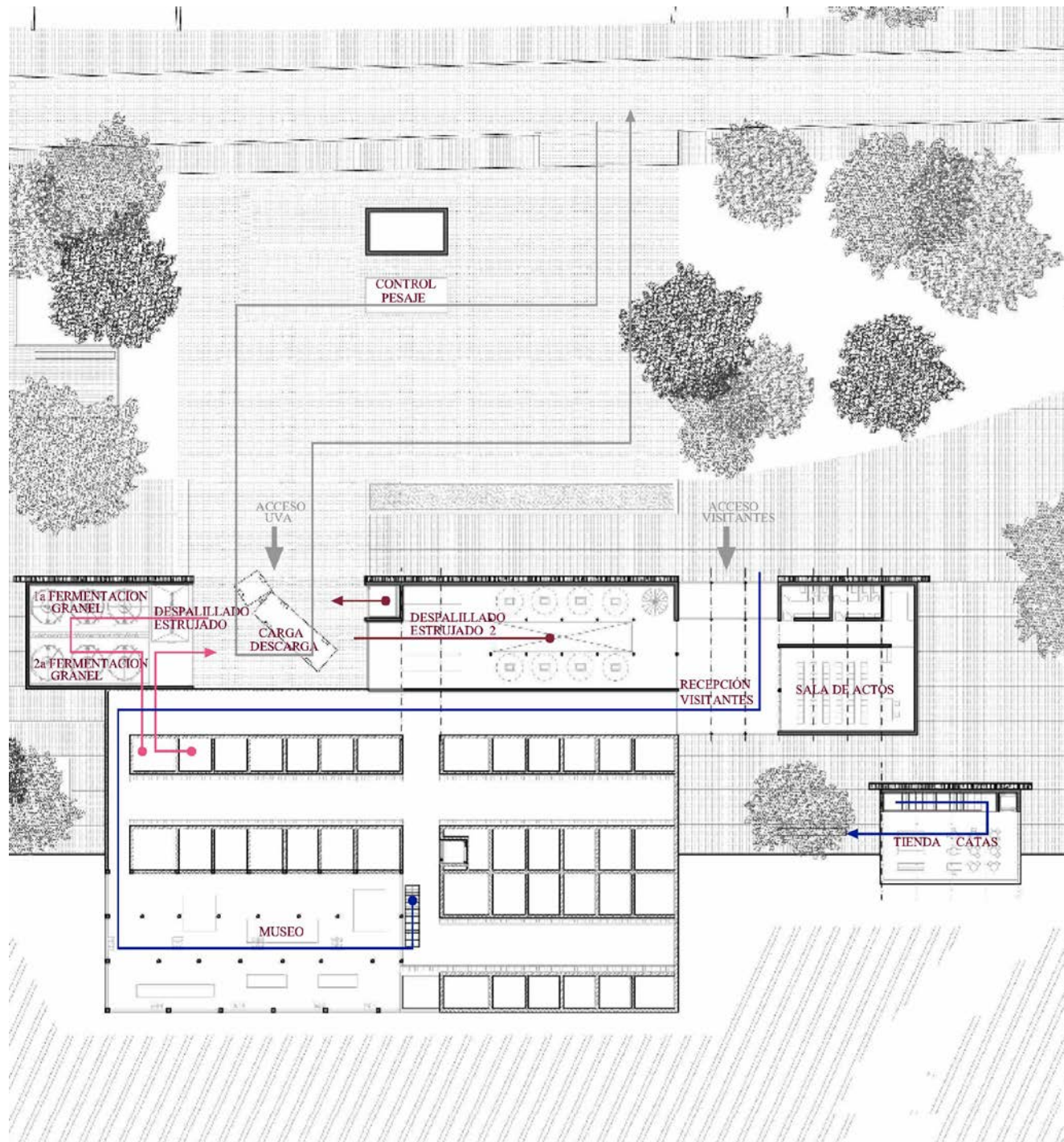
La bodega se organiza interiormente de manera lineal y longitudinal. Para ubicar los nuevos usos se contruiran nuevos modulos también según este principio de linalidad y disposición longitudinal en volúmenes de poca altura.

La funcionalidad de la bodega se conservará y el elemento principal para la carga y la descarga se conservará. A partir de esta explanada tendrán acceso los camiones para la descarga de la uva y la carga del vino de ambas calidades, así como el pesaje y la espera.

El acceso de los visitantes se situará en el modulo mayor y el acceso quedará claramente marcado con un corte vertical del muro de mampostería. Una vez en el interior se accede directamente a la parte antigua de la bodega donde se iniciará la visita siguiendo el orden lógico: producción antigua-producción moderna. Y con un segundo orden interno a estos según se produce el vino.

El museo será un emplazamiento donde se mostrará maquinaria antigua y aparejos es desuso.. Así como detalles necesarios para que los usuarios entiendan el proceso completo Evidentemente este uso estará situado en la parte antigua de la bodega por lo que se le adaptará un espacio apropiado y será el punto en el que la bodega se abre a la viña, con lo que se tendrá siempre una referencia a esta cuando se expliquen temas relacionados con el fruto y cultivo de la viña.





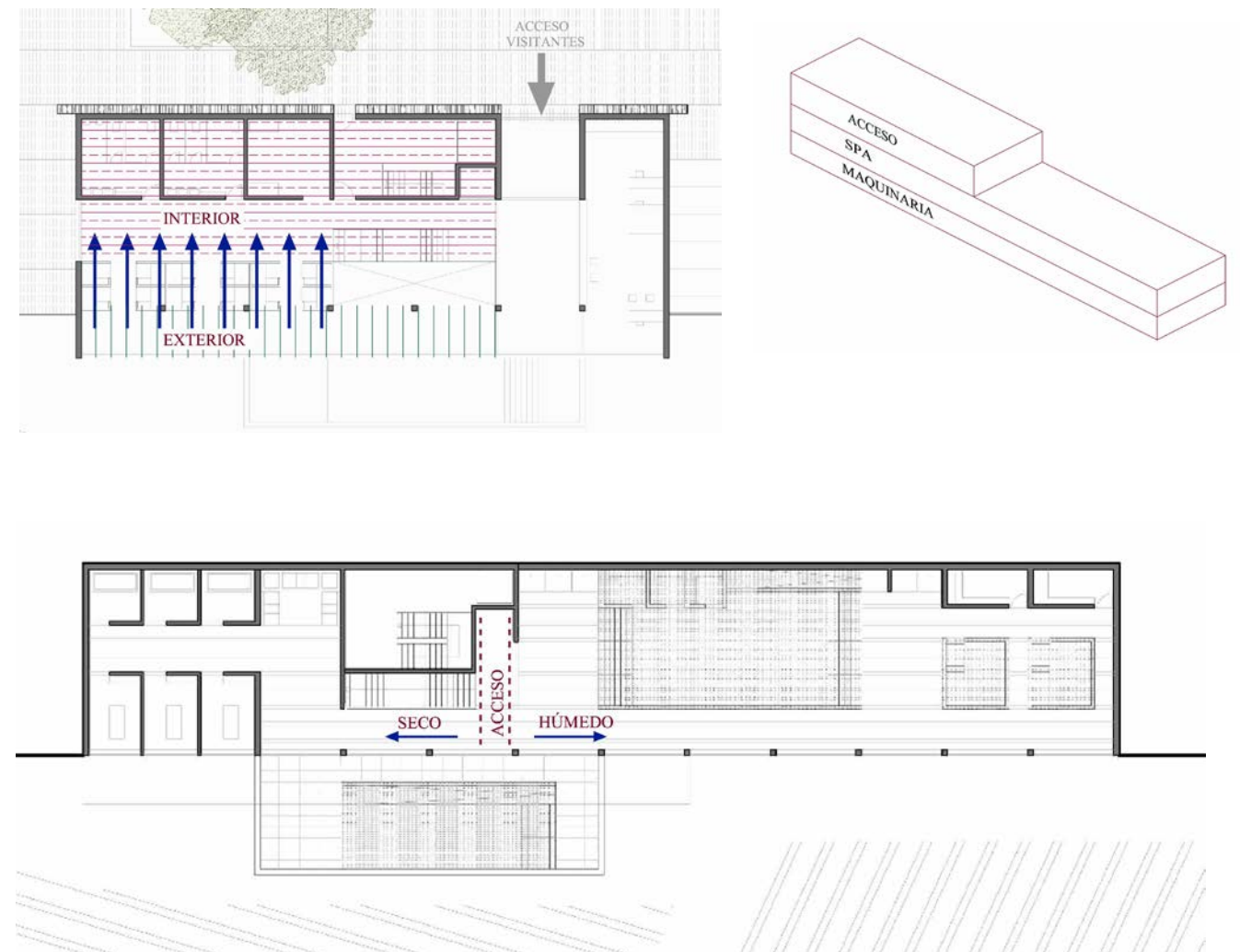
Spa

El Spa se organiza en 3 plantas aunque la única visible desde la cota de acceso es la planta superior. Este volumen visible tendrá la misma configuración que los demás, esto es forma lineal y dispuesto de forma longitudinal a la circulación principal.

En esta planta superior se diseña como el punto de conexión entre interior y exterior. Por ello en esta se situará el acceso y recepción de los usuarios, las cabinas para cambiarse, los aseos y la enfermería. Las cabinas para cambiarse se configuran de manera que sean un filtro entre acceso-spa y uso-spa. Todos estos elementos se disponen en bandas según el sentido de la marcha.

En la planta intermedia encontramos el spa propiamente dicho. En ella se distinguen 2 zonas separadas por el núcleo de acceso que nos sirve de distribuidor. Una zona húmeda donde se encuentran las piscinas, duchas, sauna y baño turco.

En la planta inferior será la planta para la maquinaria y las conducciones necesarias para el spa. A esta se accede directamente desde la planta de acceso y desde en núcleo de escaleras se puede acceder al interior de todas las plantas.



Las instalaciones con las que cuenta el Spa serán:
Las instalaciones con las que cuenta el Spa serán:



El Restaurante

El Restaurante

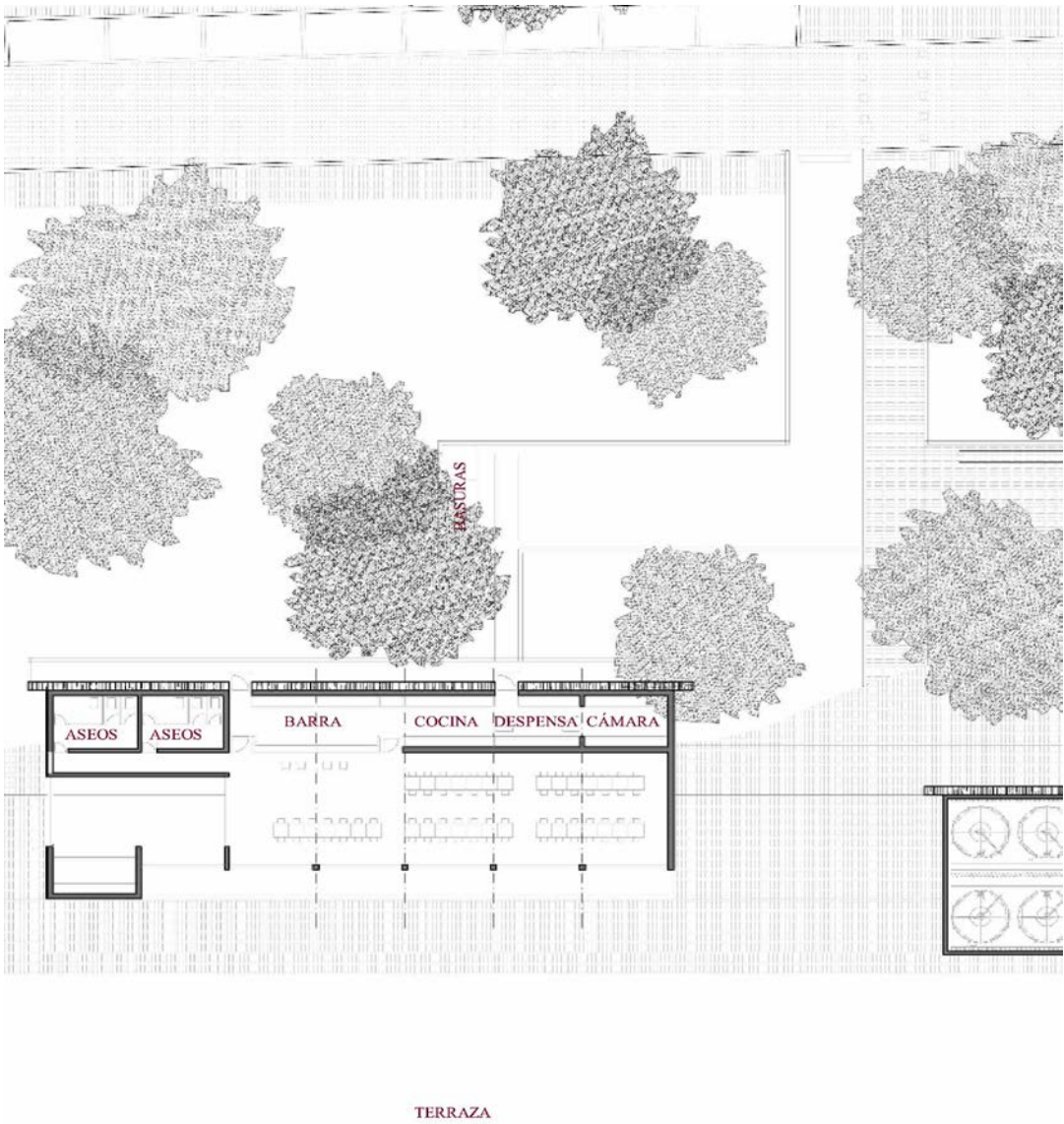
El restaurante es un elemento fundamental dentro del complejo. Se situa estrategicamente para se punto de paso obligatorio.

Como los demás elementos se organiza en bandas según el uso. En una banda encontramos por este orden los aseos, el bar, la cocina, despensa y camaras de frio. En esta banda encontramos también 2 accesos de servicio, uno con acceso directo a la despensa y otro con acceso al interior del restaurante.

La otra banda, de mayor dimension, se destina a la sala de uso de restaurante, por la cual tienen el acceso los clientes y tambien encontramos en este modulo la recepci3n para los alojamientos.

Hay un elemento anexo al restaurante que es la terraza. Tanto desde el interior del restaurante como desde la terraza el paisaje es el protagonista.

El restaurante requiere de abastecimiento de las materias necesarias para el consumo de los clientes y tambien necesita un espacio para el deposito de basuras. Esto se soluciona por un acceso en la banda posterior que comunica con un punto de acceso para vehiculos tanto los de abastecimiento como los de retirada de basuras.



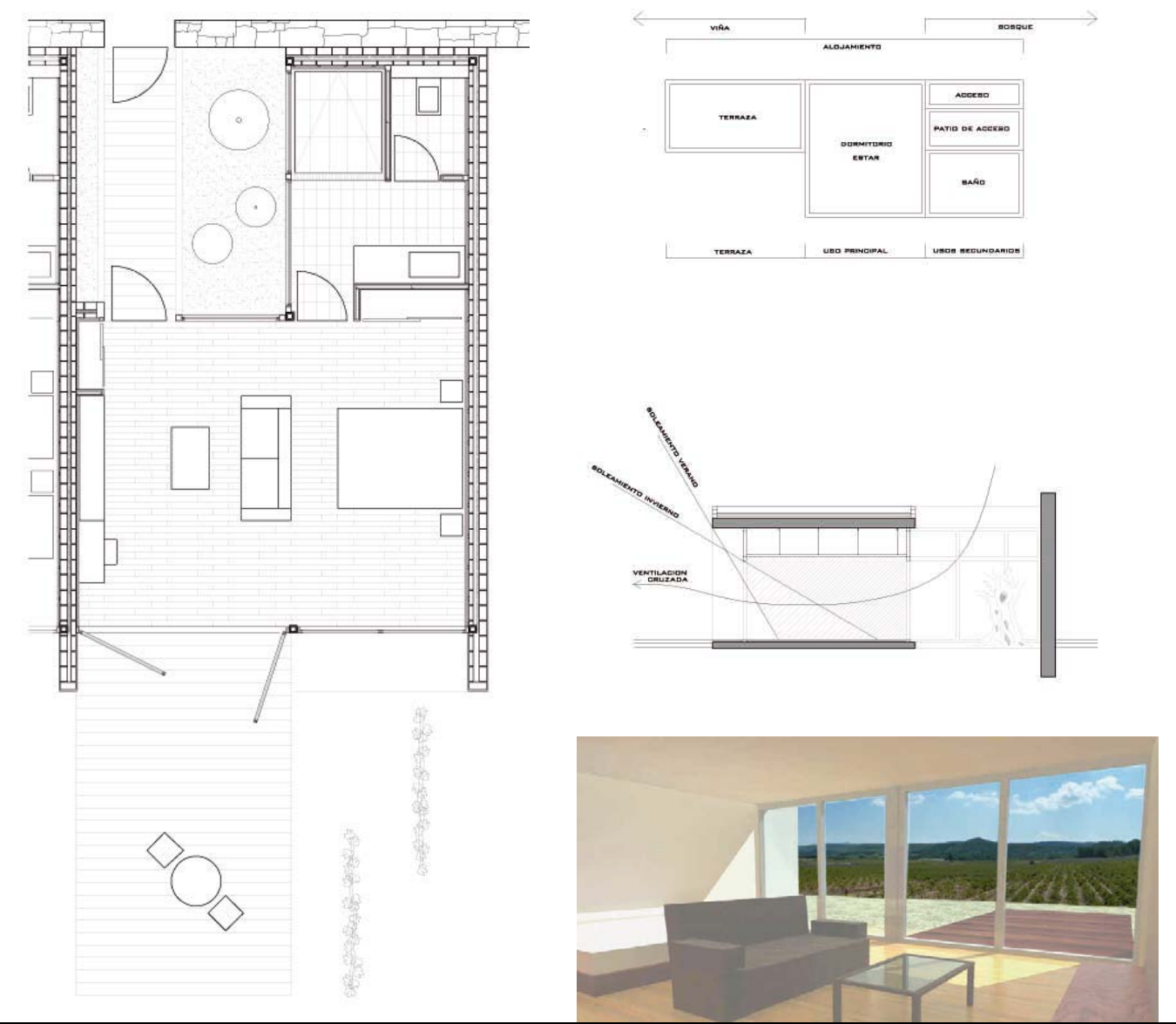
Alojamientos

Los 12 módulos de alojamiento se agrupan en 2 volúmenes con 7 y 5 alojamientos cada uno. Estos volúmenes serán de baja altura, de forma lineal y dispuestos de forma longitudinal. Cada uno de estos volúmenes de alojamiento llevará un módulo más donde se albergarán la maquinaria y cuadros de las habitaciones. Además de la lavandería y almacenaje.

Con una perspectiva global apreciamos que los alojamientos se organizan en bandas. Una primera banda con el patio de acceso y el baño, una segunda banda con el uso principal de estar y dormitorio. Y una tercera banda exterior.

Desde los alojamientos se tiene una visión completa de la viña tanto desde el interior como desde el exterior. La privacidad de la terraza se consigue mediante vegetación en forma de viña de espaldera. Estas viñas alcanzan una altura de hasta 2m y la ventaja que tiene este tipo de separación es que en épocas cálidas (las de mayor uso de la terraza) están pobladas de grandes hojas mientras que en invierno pierden las hojas y permiten una visión más amplia del valle.

Los alojamientos disponen de aparcamientos propios para 12 vehículos y también se habilita una zona para el aparcamiento y desembarque de un autobús.



c. Programa

De acuerdo a las necesidades planteadas, el programa es el que se define a continuación. Se ha dividido en los diferentes volúmenes y plantas empezando de más público a más privado y de cota 0 m hacia abajo.

Bodega Preexistente y nuevas dotaciones	
P1	Bodega Preexistente
PB	Bodega Preexistente
	Museo
	Despalillado y fermentación a granel
	Despalillado producción propia
	Fermentación producción propia
	Recepción visitantes
	Sala de conferencias
	Aseo 1
	Aseo 2
	Almacén
	Tienda y catas
P (-1)	Bodega Preexistente
	Almacenaje botellas
	1ª Fermentación
	Embotellado
	2ª Fermentación
	Barricas
	Vinacoteca privada

Restaurante
Sala comedor
Barra restaurante
Cocina
Despensa
Aseo 1

Aseo 2
Recepcion alojamientos
Aula de maquetas

Spa
PB
Recepcción
Acceso
Circulación pies calzados
Cambiadores
Circulacion pies descalzos
Aseo 1
Aseo 2
Enfermeria
Mantenimiento
P (-1)
Piscinas
Circulacion pies secos
Rayos UVA
Sala de Masajes
Relax y espera
Piscina exterior

Modulos de alojamiento
Patio de acceso
Aseo
Salon-Dormitorio
Almacén
Lavanderia
Maquinaria

d. Circulaciones y Flujos.

En el conjunto del proyecto hay que distinguir entre dos tipos de circulaciones: por una parte las circulaciones propias de la llegada y la marcha de las instalaciones, y por otra las circulaciones entre cada uno de los volúmenes del complejo.

- Las circulaciones de llegada y marcha se consideran como flujos puntuales respecto de las circulaciones de uso que serán mayoritarias. Estos accesos se realizan a través de accesos perpendiculares los cuales intercalan un uso paralelo. En uno de ellos aparece el aparcamiento para los alojamientos y el el otro encontramos una pequeña plaza que nos sirve como mirador a la explanada para contemplar la entrada de la uva en epoca de vendimia.
- Las circulaciones mayoritarias se realizaran de manera longitudinal al complejo. Incluido la conexión con la población. Esto se realiza con las siguientes intenciones:
 - El recorrido en paralelo a los volúmenes nos evoca al paseo que se realizaria por una viña a lo largo del muro de los bancales.
 - Nos garantiza que se preserve la privacidad de los usos que lo requieren.
 - Pasamos que estar sumergidos en el bosque y con un solo giro nos encontramos con la viña como protagonista.
 - Los volúmenes se apropian de ciertos espacios que nos ayudan a mejorar la calidad espacial del complejo.

e. Organización Funcional

El complejo se organiza funcionalmente de menos a más privativo, es decir, en primer término desde el núcleo urbano nos encontramos con el edificio cuya privacidad es mínima, la bodega con la sala de conferencias. Avanzando nos encontramos por orden el restaurante con la terraza, el spa y por último los alojamientos como elementos de mayor privacidad. Con todo esto se consigue que las circulaciones vayan disminuyendo a medida que avanzamos por el complejo.

f. Cuadro de superficies Útiles y Construidas
f. Cuadro de superficies Útiles y Construidas

Bodega	Superficie Útil	Superficie Construida
P1	1371,01	1395,05
B odegas Preexistentes	1072,05	
PB	2084,65	2142,85
Bodega Preexistente	1072,05	
Museo	306,82	
Despalillado y fermentación a granel	135	
Despalillado producción propia	99,05	
Fermentación producción propia	147,05	
Recepción visitantes	116,15	
Sala de conferencias	87,65	
Aseo 1	14,07	
Aseo 2	14,07	
Almacén	14,05	
Tienda y catas	78,12	
P (-1)	2013,78	2204,3
Bodega Preexistente	1194	
Almacenaje botellas	78,95	
1ª Fermentación	219,58	
Embotellado	42,15	
2ª Fermentación	260,95	
Barricas	147,4	

Vinacoteca privada	70,75	
--------------------	-------	--

Restaurante	Superficie Útil	Superficie Construida
PB	265,19	342,33
Sala comedor	154,6	
Barra restaruante	31,05	
Cocina	13,65	
Despensa	13,3	
Aseo 1	12,95	
Aseo 2	14,01	
Recepcion alojamientos	14,01	
Recepción alojamientos	11,62	

Spa	Superficie Útil	Superficie Construida
PB	346,21	435,5
Recepcción	55,05	
Acceso	40,82	
Circulación pies calzados	52,25	
Cambiadores	37,26	
Circulacion pies descalzos	77,18	
Aseo 1	18,35	
Aseo 2	18,35	

Enfermeria	19	
Mantenimiento	27,95	
P (-1)	463,01	571,32
Piscinas	319,05	
Circulacion pies secos	72,71	
Rayos UVA	7,85 x 3	
Sala de Masajes	11,75 x 3	
Relax y espera	12,95	
Piscina exterior	110,4	

Alojamientos	Superficie Útil	Superficie Construida
PB	757,57	944,05
Aseo x 12	9,75	
Patio Acceso x 12	14,51	
Salon Dormitorio x 12	31,3	
Almacen	33,45	
Lavanderia	33,45	
Maquinaria x 2	23,95	

Resumen de superficies:

	Superficie Útil	Superficie Construida
Bodega	5357,64	5529,77
Restarurante	265,19	342,33

Spa	809,72	1007,16
Alojamientos	757,57	944,05
TOTAL	7190,12	7823,31

g. Requisitos básicos a cumplir por los edificios.

NORMATIVA URBANISTICA DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO.

La redacción de este proyecto responde en todo momento a las disposiciones contenidas en la Plan General de Ordenación Urbana de Requena.

JUSTIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA TECNICA.

Por requisitos básicos que debe cumplir el edificio son los marcados por las normativas de obligado cumplimiento, en este caso particular se debe cumplir con el CTE, y las ordenanzas marcadas por el Ayuntamiento de Requena.

Requisitos básicos:	Según CTE		En proyecto	Prestaciones según el CTE en proyecto
Seguridad	DB-SE	Seguridad estructural	DB-SE	De tal forma que no se produzcan en el edificio, o partes del mismo, daños que tengan su origen o afecten a la cimentación, los soportes, las vigas, los forjados, los muros de carga u otros elementos estructurales, y que comprometan directamente la resistencia mecánica y la estabilidad del edificio.

DB-SI	Seguridad en caso de incendio	DB-SI	De tal forma que los ocupantes puedan desalojar el edificio en condiciones seguras, se pueda limitar la extensión del incendio dentro del propio edificio y de los colindantes y se permita la actuación de los equipos de extinción y rescate.
DB-SU	Seguridad de utilización	DB-SU	De tal forma que el uso normal del edificio no suponga riesgo de accidente para las personas.

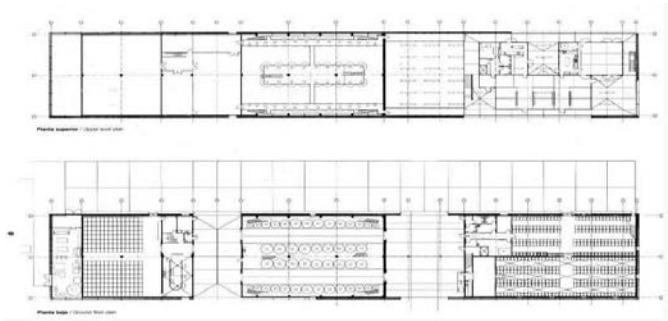
Habitabilidad

DB-HS	Salubridad	DB-HS	Higiene, salud y protección del medioambiente, de tal forma que se alcancen condiciones aceptables de salubridad y estanqueidad en el ambiente interior del edificio y que éste no deteriore el medio ambiente en su entorno inmediato, garantizando una adecuada gestión de toda clase de residuos.
DB-HR	Protección frente al ruido	DB-HR NBE-CA.88	De tal forma que el ruido percibido no ponga en peligro la salud de las personas y les permita realizar un uso del edificio en condiciones normales de habitabilidad.
DB-HE	Ahorro de energía y aislamiento térmico	DB-HE	De tal forma que se consiga un uso racional de la energía necesaria para la adecuada utilización del edificio. Cumple con la UNE EN ISO 13 370 : 1999 "prestaciones térmicas de edificios. Transmisión de calor por el terreno. Métodos de cálculo".
			Otros aspectos funcionales de los elementos constructivos o de las instalaciones que permitan un uso satisfactorio del edificio.

Funcionalidad

	Utilización	HD/91	De tal forma que la disposición y las dimensiones de los espacios y la dotación de las instalaciones faciliten la adecuada utilización de las funciones previstas en el edificio.
	Accesibilidad		De tal forma que se permita a las personas con movilidad y capacidades reducidas el acceso y la utilización del edificio en los términos previstos en su normativa específica.
	Acceso a los servicios		De acuerdo con lo establecido en su normativa específica.

Requisitos básicos:	Prestaciones CTE		En proyecto	Prestaciones a cumplir por el edificio.
Seguridad	DB-SE	Seguridad estructural	DB-SE	Procede
	DB-SI	Seguridad en caso de incendio	DB-SI	Procede
	DB-SU	Seguridad de utilización	DB-SU	Procede
Habitabilidad	DB-HS	Salubridad	DB-HS	Procede
	DB-HR	Protección frente al ruido	DB-HR / NBE-CA.88	Procede
	DB-HE	Ahorro de energía	DB-HE	Procede
Funcionalidad		Utilización	HD/91	No procede
		Accesibilidad		Procede
		Acceso a los servicios		Procede



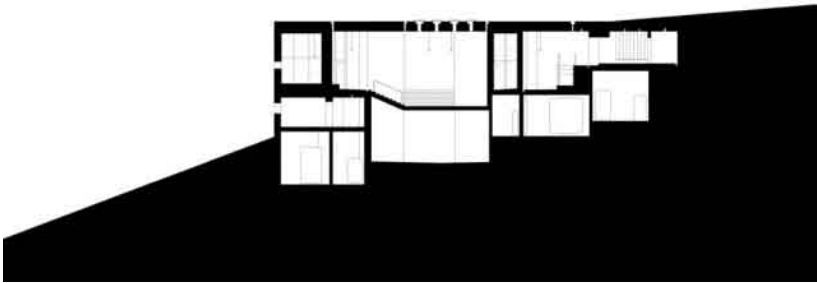
Espacios interiores y visuales

Arq.:Peter Zumthor
 Obra: Termales de Valls, 1996

1.3 REFERENTES

Grandes muros longitudinales

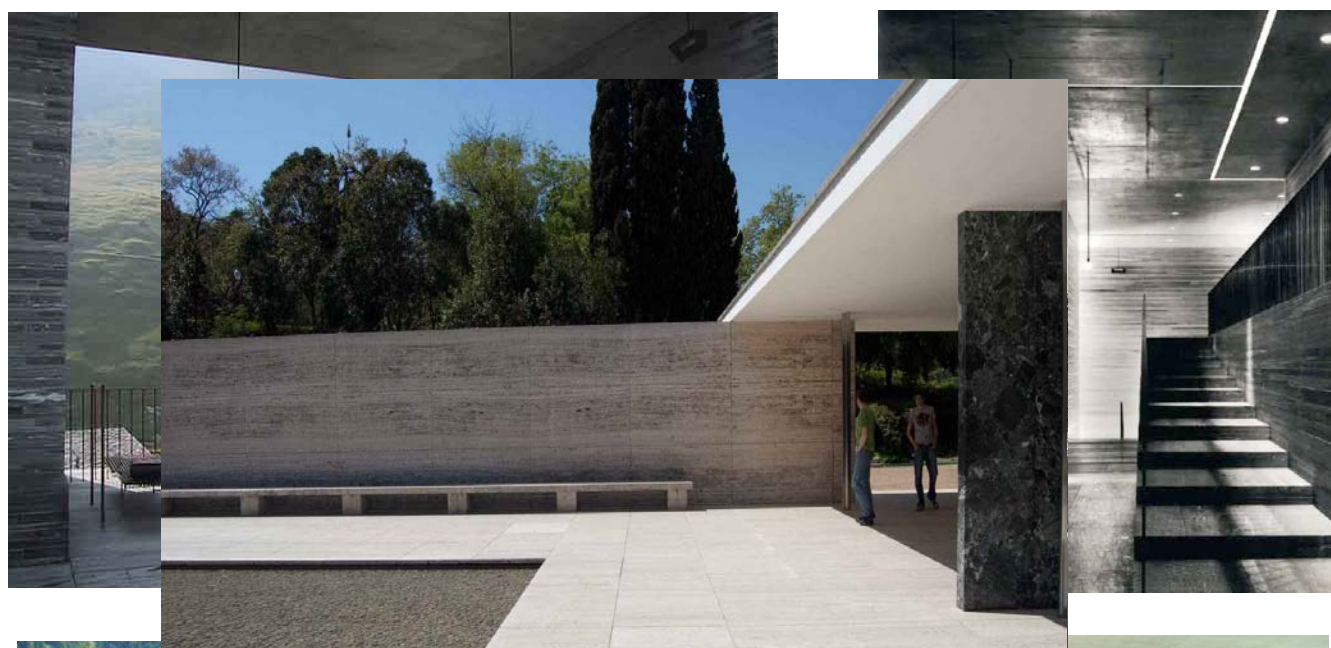
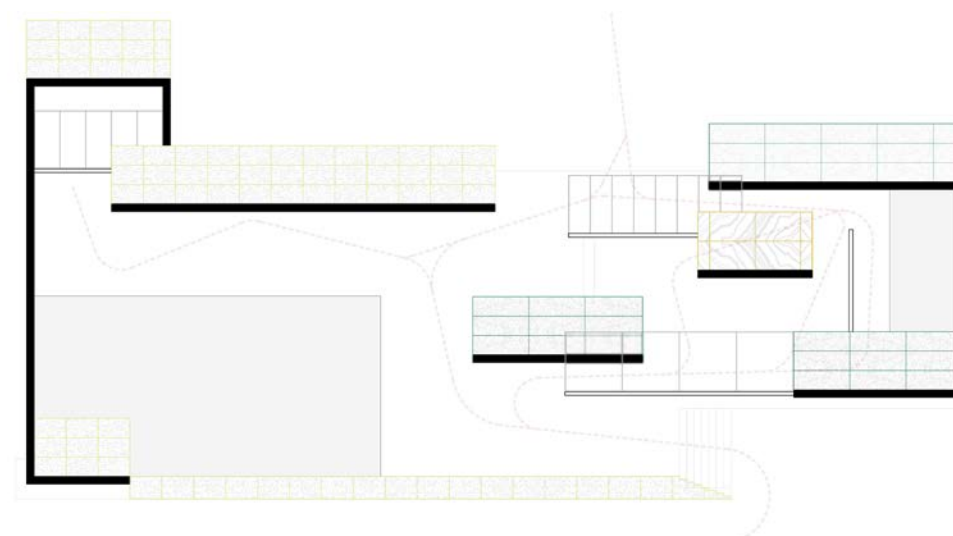
Arq.: Herzog & de Meuron
 Obra: Bodegas Dominus en Yountville, California, 1995





Espacios interiores y exteriores
Espacios interiores y exteriores

Arq.: Mies van der Rohe.
 Obra: Pabellón de Barcelona, 1929



Secuencias y dimensiones

Obra: Bodega de Mustiguillo, Requena

