



CENTRO ENOLÓGICO en LA PORTERA (Requena)

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. ANÁLISIS PAISAJÍSTICO
3. ANÁLISIS URBANO
4. ANÁLISIS DE LA PARCELA DE PROYECTO
5. INTENCIONES DE PROYECTO
6. INSERCIÓN EN EL LUGAR
7. EL PROYECTO
8. MEMORIA GRÁFICA
9. ANEXO. PERSPECTIVA HISTÓRICA

INTRODUCCIÓN

El proyecto consiste en la intervención sobre la bodega cooperativa preexistente en la pequeña población de La Portera (Requena), ampliando su programa actual para dotarla de unos espacios que le permitan mejorar sus instalaciones y hacerla apta para el turismo enológico.

La importancia del emplazamiento en tierra de cultivo de vid con gran tradición vinícola hace del estudio del paisaje, las estructuras urbanas derivadas de la cultura enológica y los métodos de producción del vino, tanto tradicionales como actuales, algo esencial para la realización de este proyecto.

PROGRAMA CENTRO ENOLÓGICO

PRODUCCIÓN DE VINO (bodega)

Espacios para la elaboración:

prensado
fermentación
crianza

Espacios para la investigación y el control:

laboratorio

INTERPRETACIÓN (exposición/formación/venta)

sala de exposiciones
sala de catas
tienda

OCIO-ALOJAMIENTO (hotel)

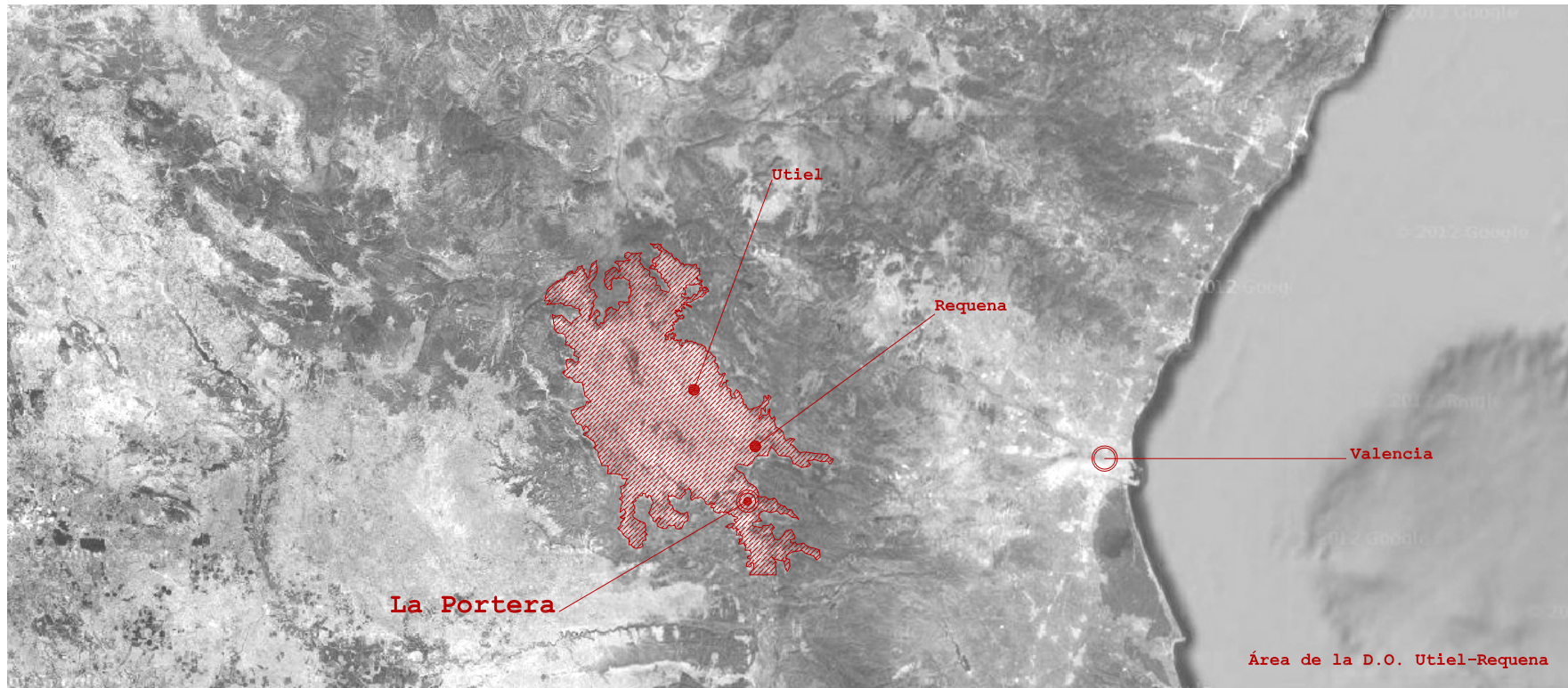
12 habitaciones
cafetería y restaurante
espacios de ocio (spa/vinoterapia/piscina/gimnasio)

GESTIÓN-ADMINISTRACIÓN

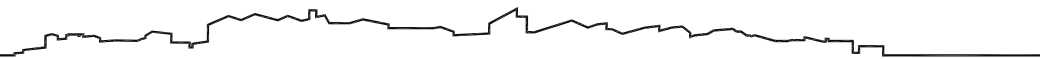
TRATAMIENTO DEL ENTORNO

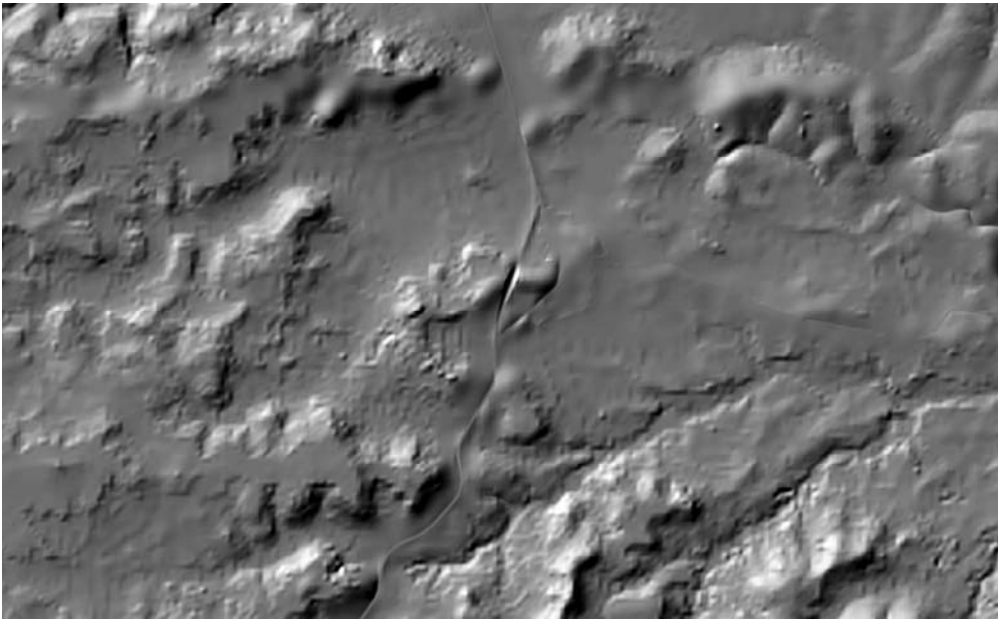
aparcamiento
accesos
recorridos
espacios de relación interior-exterior
áreas de descanso y contemplación del paisaje

LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA

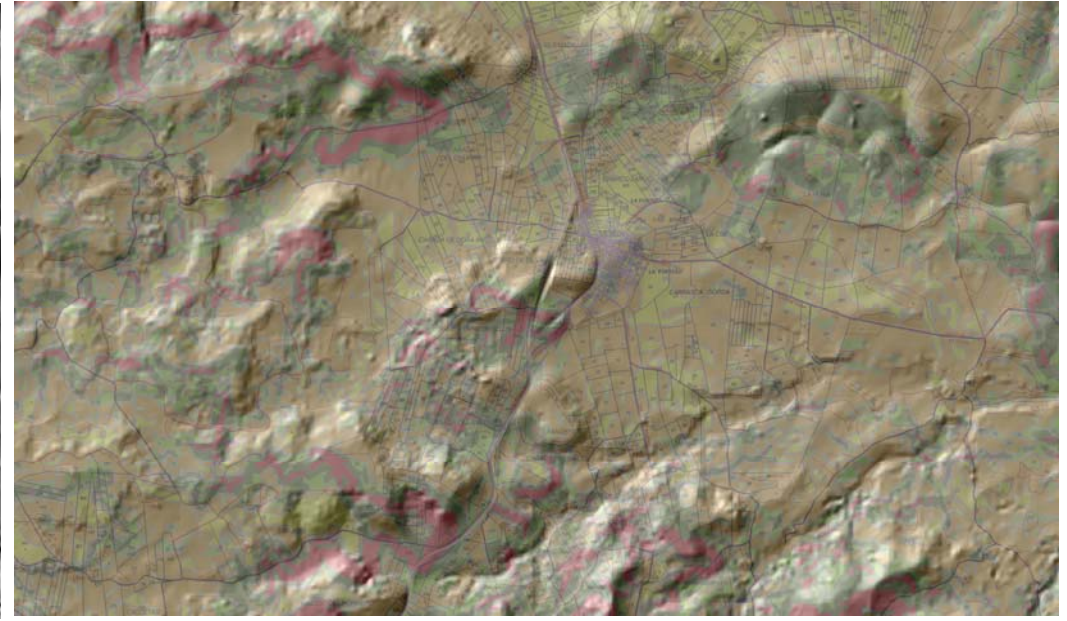


Análisis paisajístico



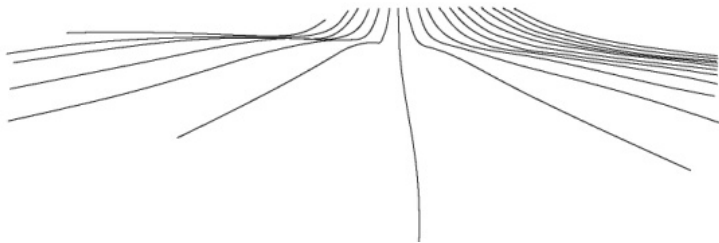


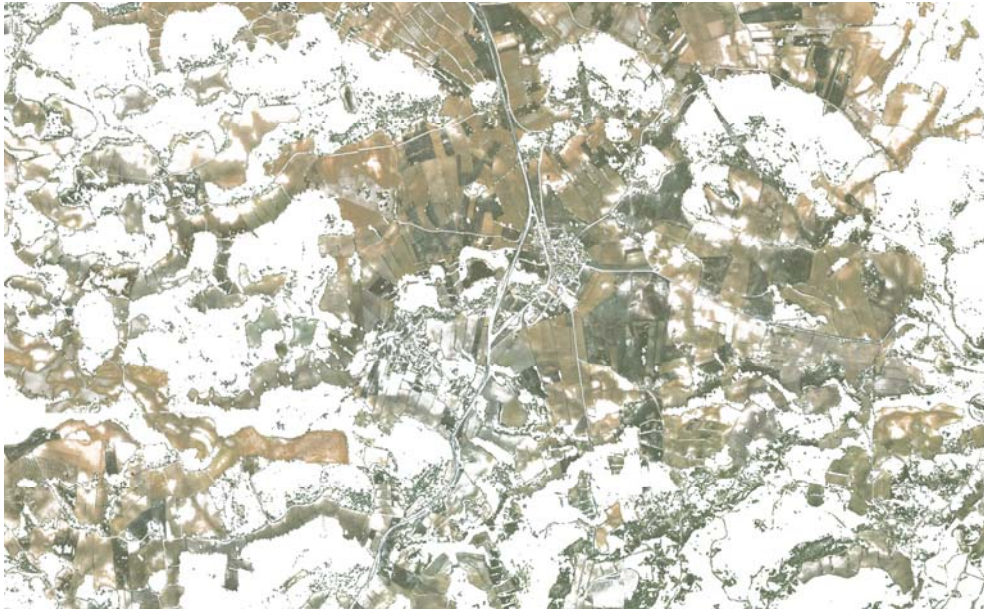
sombras y relieve



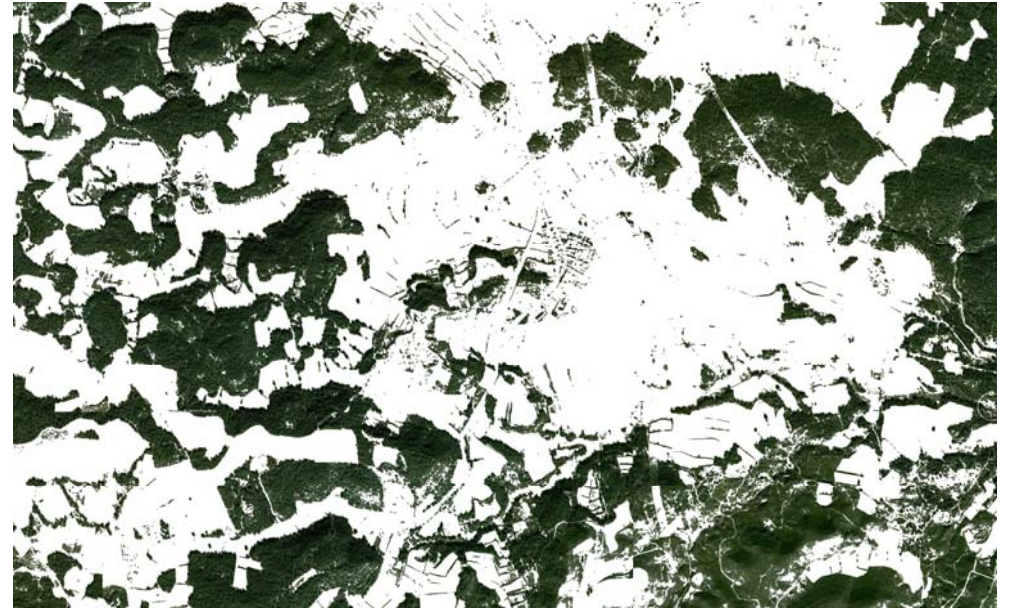
sombras y relieve sobre el mapa

Paisaje ondulado, femenino, de relieves suaves.
Lectura de la concavidad de los campos apoyada
por las líneas de las vides.





mosaico agrícola



arbolado y masa forestal





CINTAS



LLENOS - VACIOS



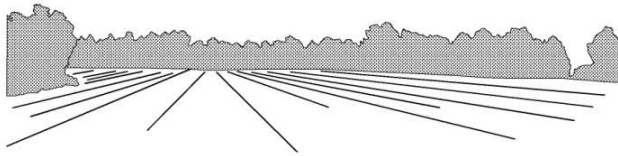
CINTAS



LLENOS - VACIOS

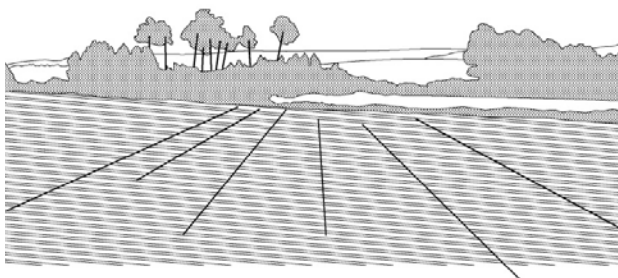
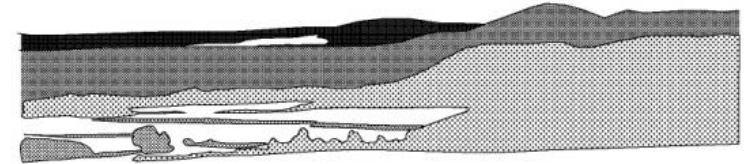
MOSAICO AGROFORESTAL

lleno-vacío: HABITACIONES (cultivos entre masa forestal) con TABIQUES (cintas, vegetación de margen)



MOSAICO AGROFORESTAL

Masas de vegetación arbustiva y arbórea **entre cultivos** actúan como **telón de fondo** formando "habitaciones", vacíos entre la vegetación forestal



PERSPECTIVA

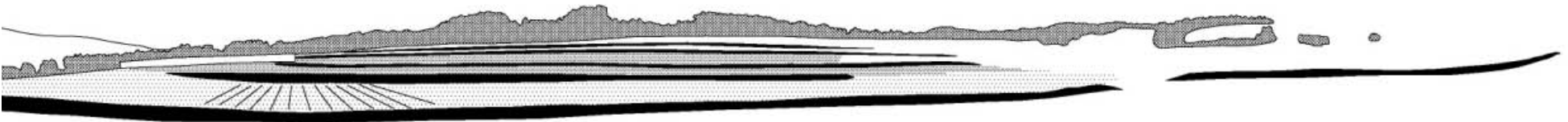
FUGA

PERCEPCIÓN ESTÁTICA LARGA DISTANCIA





CINTAS de **vegetación de margen** o minaludes entre cultivos remarcando la horizontalidad del paisaje de la Plana de Requena



Tipología de cintas en el paisaje



Muro de piedra seca



Talud desnudo



Cintas de gramíneas

ANÁLISIS ENTORNO PRÓXIMO



"En ecología, zona de transición entre dos o más comunidades ecológicas"

Límite difuso entre dos zonas: la de los cultivos y la urbana, que comparte características de ambas.

ESQUEMA HABITUAL DE LA ZONA: Bodega vs Pueblo

Junto a un pequeño núcleo urbano, separada de él, aparece la gran bodega cooperativa, actividad alrededor de la cual se desarrolla casi la totalidad de la vida de la población.

El esquema contrasta con las estructuras del pasado, donde las pequeñas bodegas familiares aparecían diseminadas en el propio núcleo urbano, conviviendo en la misma manzana espacios meramente residenciales con otros de almacenaje de útiles de labranza, de productos agrícolas o de producción de vino de manera artesanal.



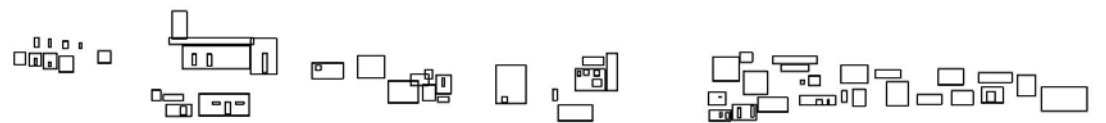
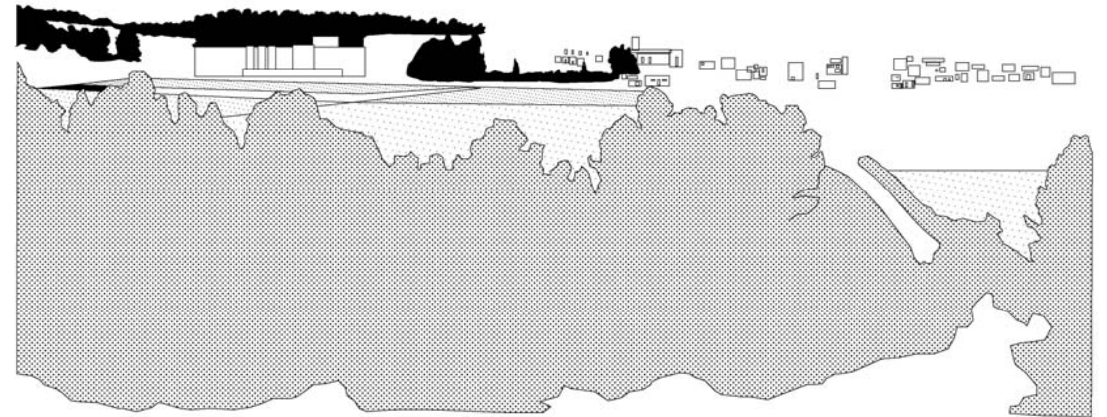
Bodega vs Pueblo

ANTROPIZACIÓN del paisaje

Pequeña escala vs gran escala

Encajado vs desencajado

Impacto visual



Análisis urbano



La Portera

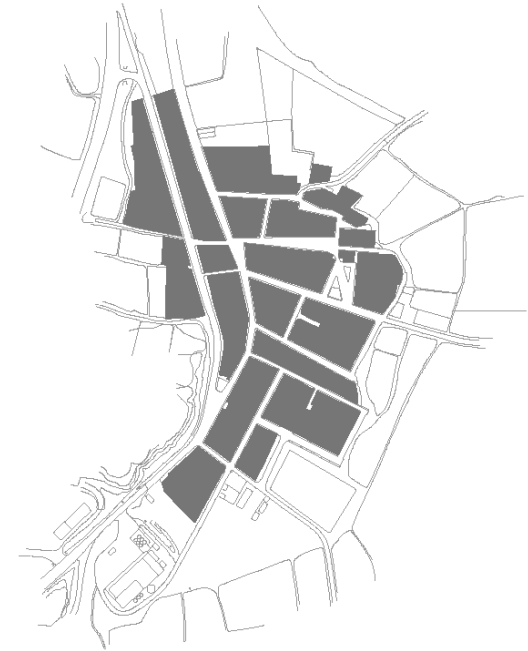


TEJIDO URBANO: MANZANA CERRADA

Formado por grandes manzanas compactas, en general alargadas.

Construcciones de baja altura (1 o 2 plantas, rara vez 3).

Cubiertas inclinadas a una o dos aguas.



ESTRUCTURA VIARIA

Calles en abanico que se abren al paisaje en sentido descendente apoyadas en una vía principal longitudinal.





primer plano



horizonte cercano



horizonte medio



horizonte lejano



proporción cielo

USOS GENERALES DE LA EDIFICACIÓN

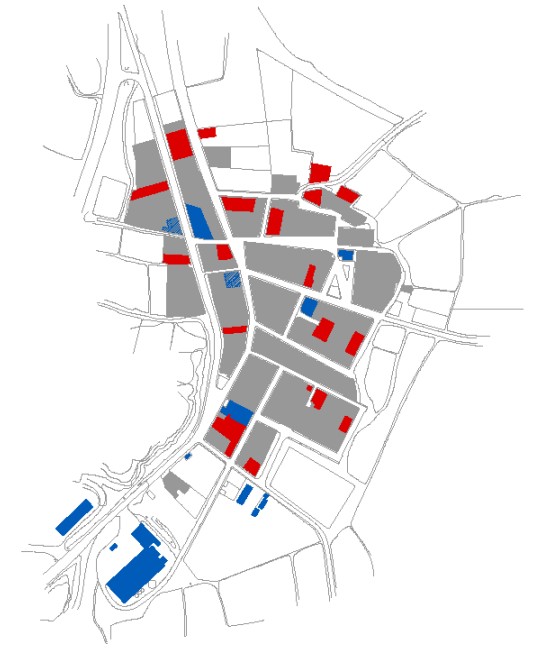
Mayoritariamente residencial en vivienda unifamiliar.

Almacén como tipología característica del lugar: viejas bodegas personales o recintos de almacenaje de productos agrícolas.



PROFUSIÓN DEL PATIO EN LA EDIFICACIÓN

Importancia del patio y la presencia del muro/tapia en la estructura urbana y la conformación de las vías del pueblo.



■ Vivienda
■ Almacén
■ Otros

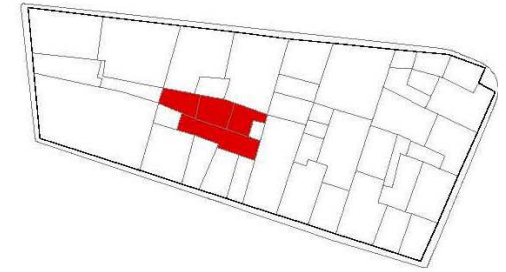


■ Patios

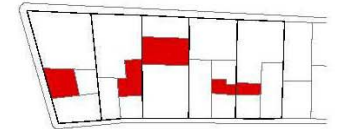
TIPOLOGÍA DE PATIOS



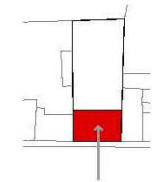
1. **Patio interior de manzana.**
Generalmente compuesto por varios patios privados.



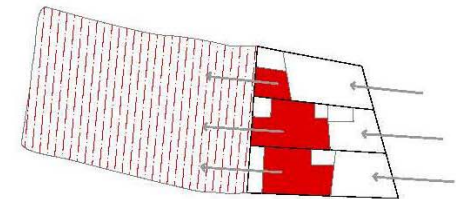
2. **Patio interior de vivienda.** Iluminación-ventilación de estancias interiores.



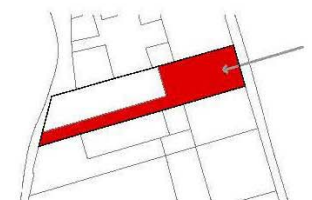
3. **Patio frontal de vivienda.** Filtro hacia la calle.



4. **Patio trasero de vivienda.** Vinculado con tierras de cultivo.

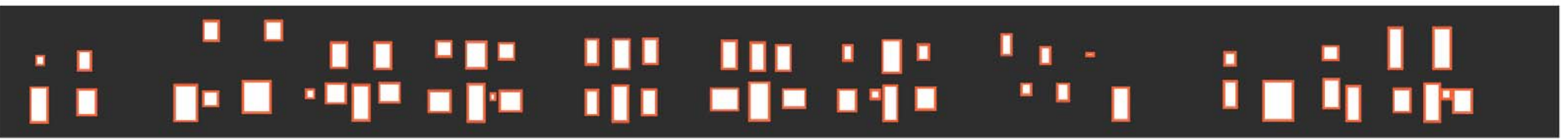
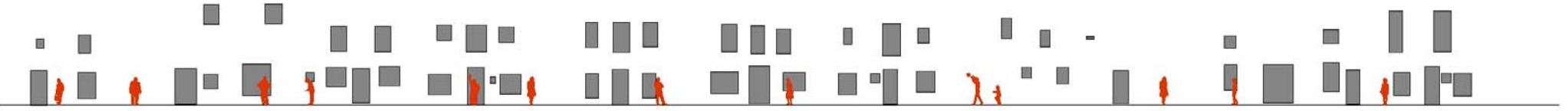


5. **Patio de almacén.** El acceso al almacén-bodega suele producirse a través de él.



ANÁLISIS COMPOSITIVO FACHADAS

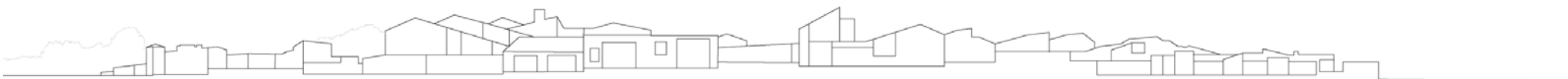
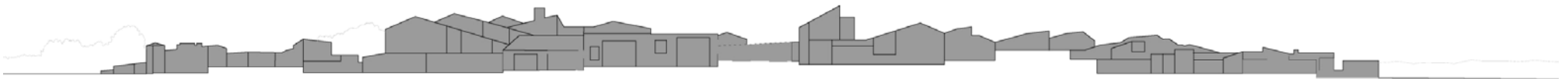
Ritmo, escala y grano de hueco.



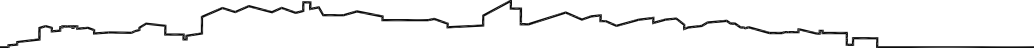
SKYLINE HACIA LOS CULTIVOS

Frente urbano continuo de poca altura.

Unidad, horizontalidad, másico, entidad, agregación, repetición, pequeña escala, encaje de elementos cúbicos.

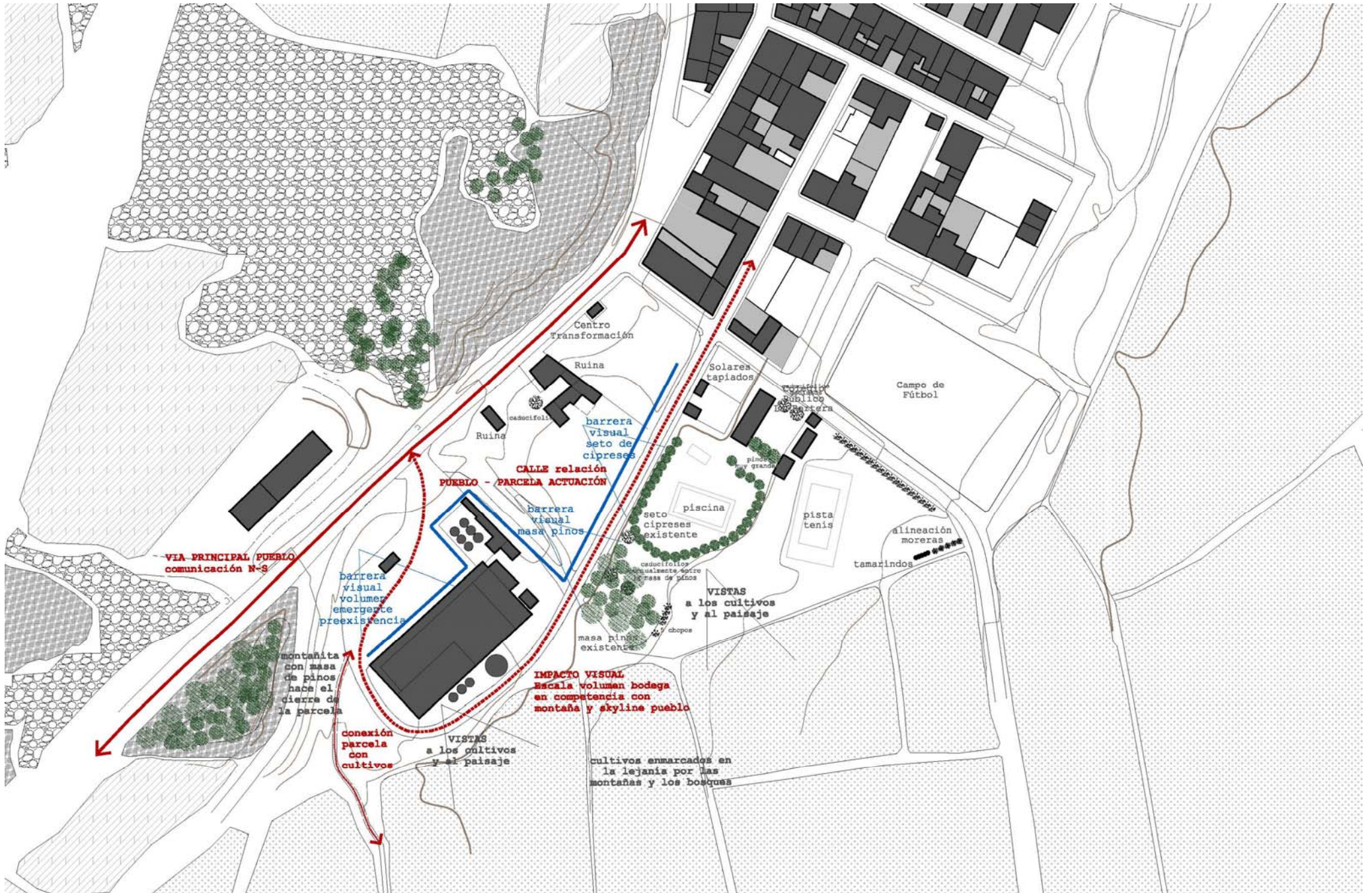


Análisis de la parcela del proyecto



PARCELA DE PROYECTO







Fragilidad: barrera visual continua en el paisaje

visuales truncadas_barreras visuales



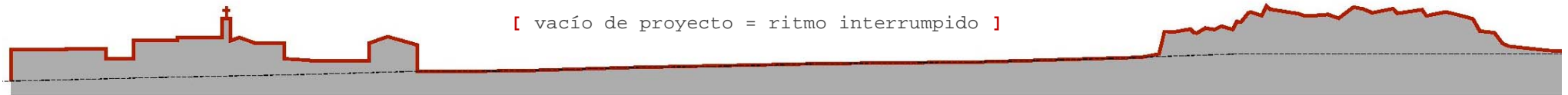
Fragilidad: percepción estática larga distancia. Impacto visual de la bodega existente

impacto visual bodega existente

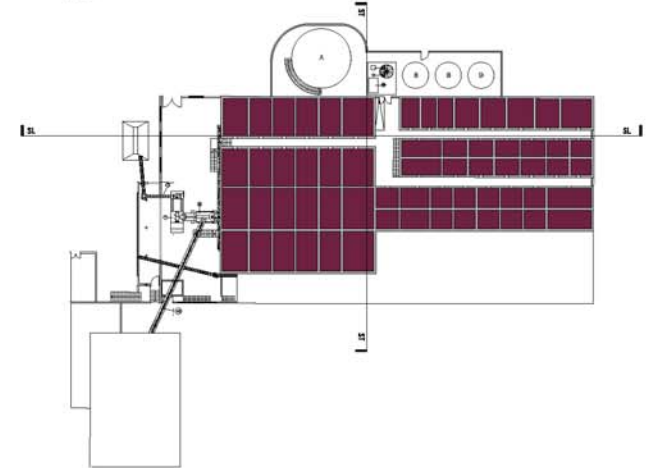
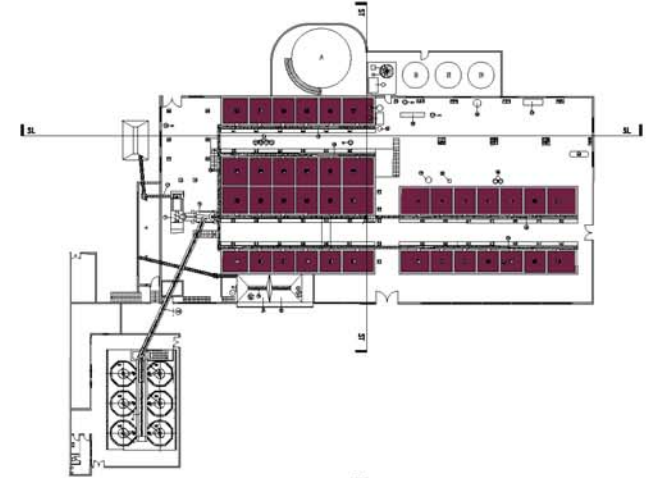
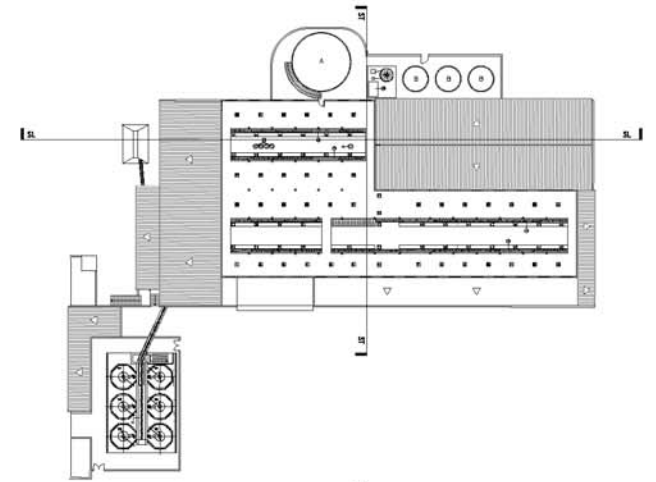
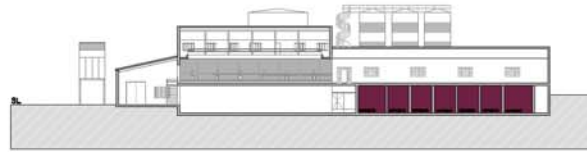
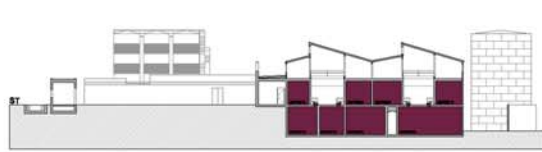


FACHADA HACIA EL PUEBLO

Fragilidad: ritmo interrumpido. desenchajado



PREEXISTENCIA

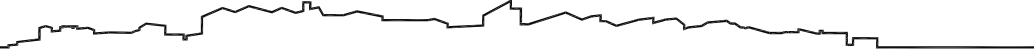


PREEXISTENCIA

Edificio de bodega cooperativa de escaso valor arquitectónico cuyo único interés se encuentra en los antiguos depósitos enterrados de hormigón armado, hoy en desuso y sustituidos por grandes tinas metálicas exteriores. Los estrechos y largos pasillos entre depósitos en el subsuelo y las "troneras" de vertido de la vid se presentan como potencialidades a conservar en la intervención.



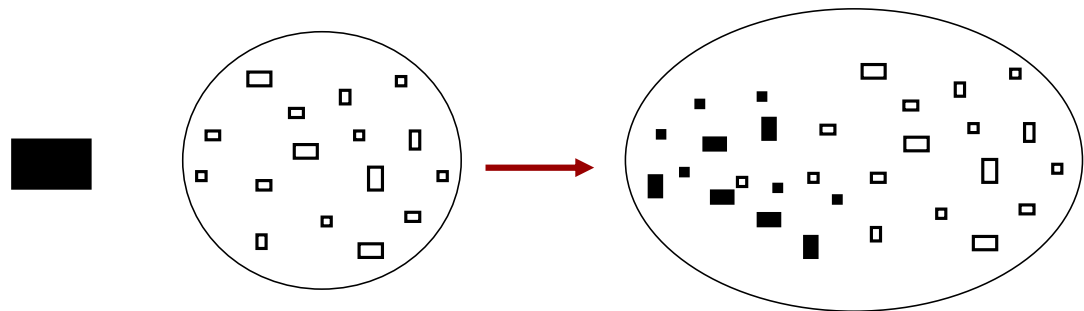
Intenciones de proyecto



INTENCIONES DE PROYECTO

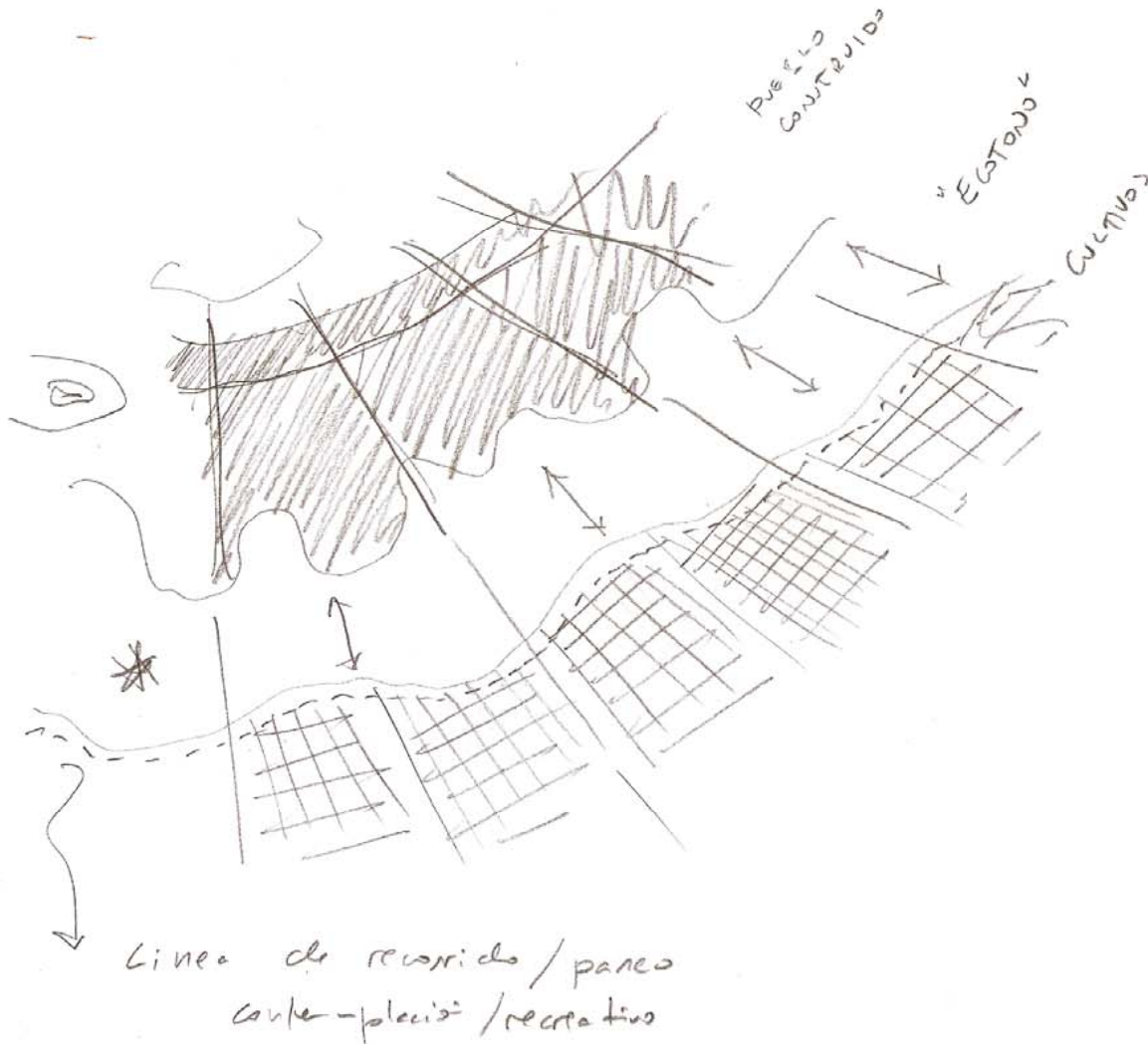
1_ **Inversión del esquema** habitual de pueblo vs bodega. Regresar al esquema del pasado: las pequeñas bodegas se integraban en el tejido urbano.

2_ **Mimetizar la bodega** con el pueblo respondiendo a su estructura urbana e integrarla en el entorno.



2.1 - Conservar y reforzar la idea de "ecotono"

límite difuso



Zona de transición-crecimiento

El pueblo crecerá radialmente pero respetando el colchón de transición, que puede desplazarse.

Mordidos: los cultivos entran como dedos, como dedos sale la masa edificada.

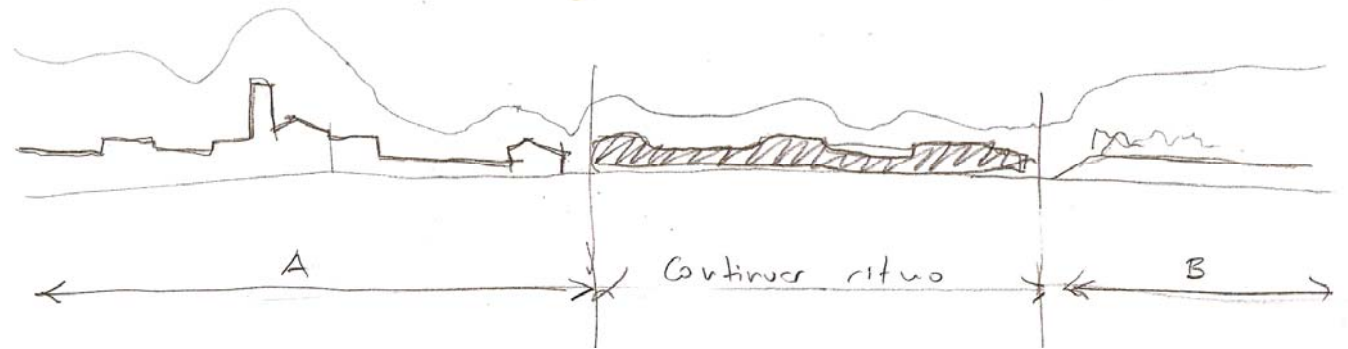
Espacio público-recreativo cosiendo.

Incluir y reforzar los espacios deportivos existentes del pueblo en esta franja.

2.2 - Continuar skyline del pueblo

a. Frente urbano desde la vía principal

completar el vacío de la parcela
diálogo pueblo-montaña
continuación de la fachada urbana
reutilizar el concepto muro-patio



b. Frente desde los cultivos

integración en el ritmo continuo de agregación de
pequeña escala



frente desde el cultivo → continuar
lectura de agregación pequeña escala

CONTINUIDAD

→ lectura lejos del pueblo como
- (todo)
- (todo)

2.3 - Reducir el impacto del volumen de la bodega en el paisaje

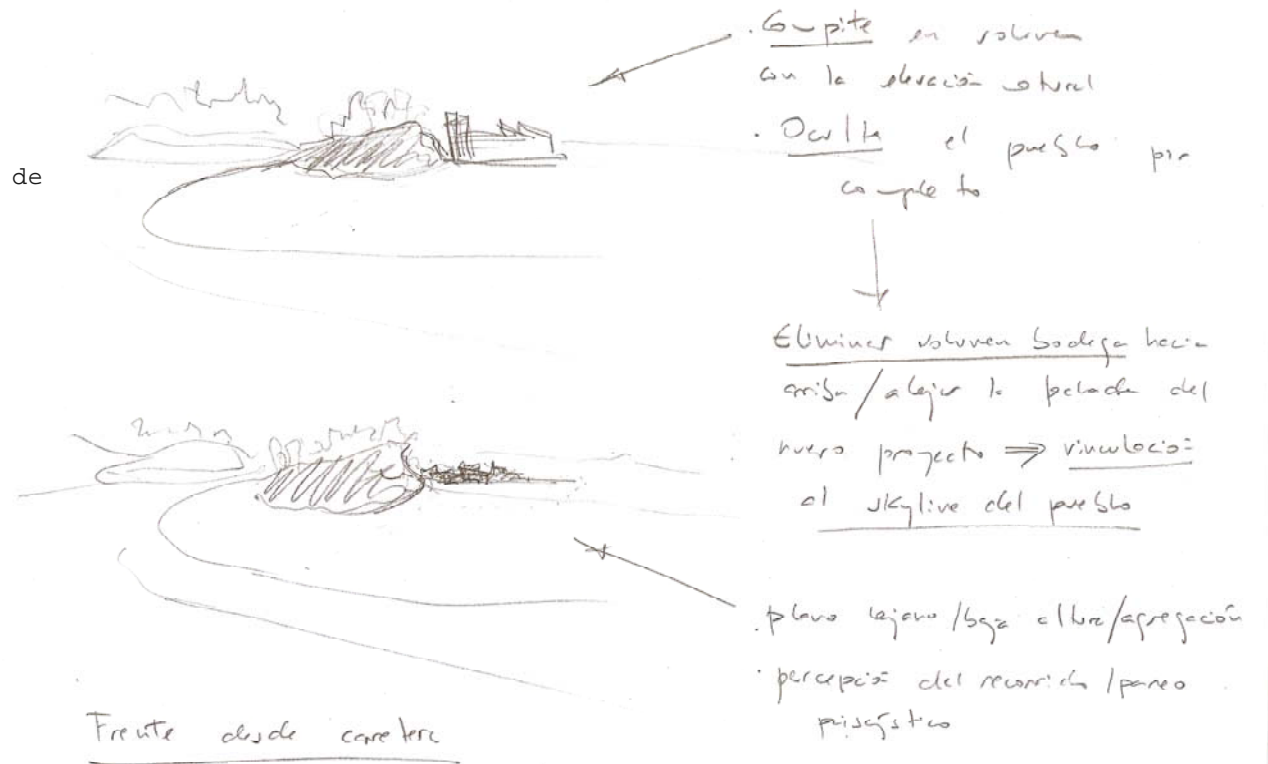
eliminar la parte superior sobrante

utilizar esta zona privilegiada para los espacios de ocio: hotel-spa

reinterpretación de los depósitos enterrados:

UVA → VISITANTE

VINO → AGUA



2.4 - Repetir el esquema de calles abiertas en abanico hacia el paisaje

Manzanas alargadas como dedos hacia los cultivos

Cubiertas inclinadas que dialoguen con las pendientes

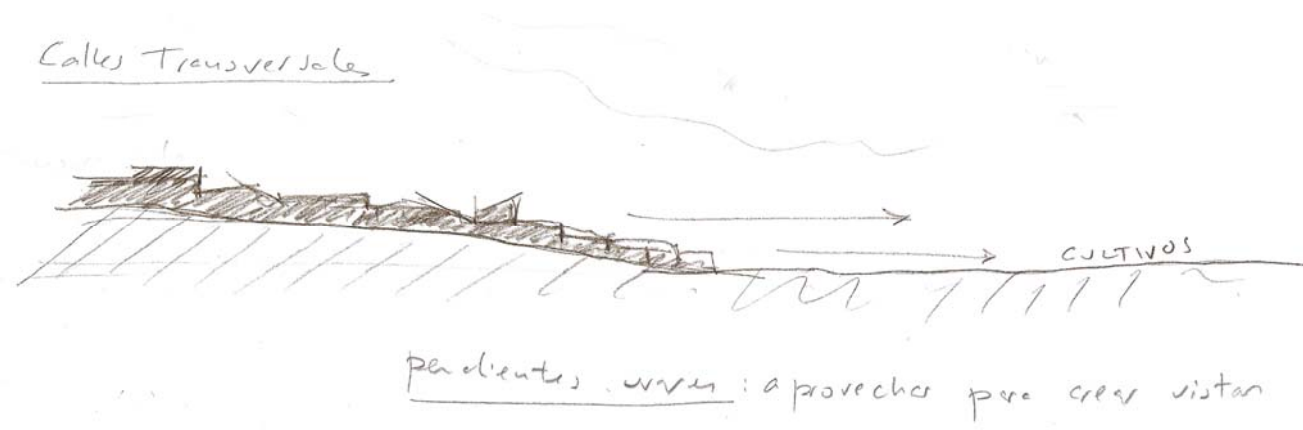
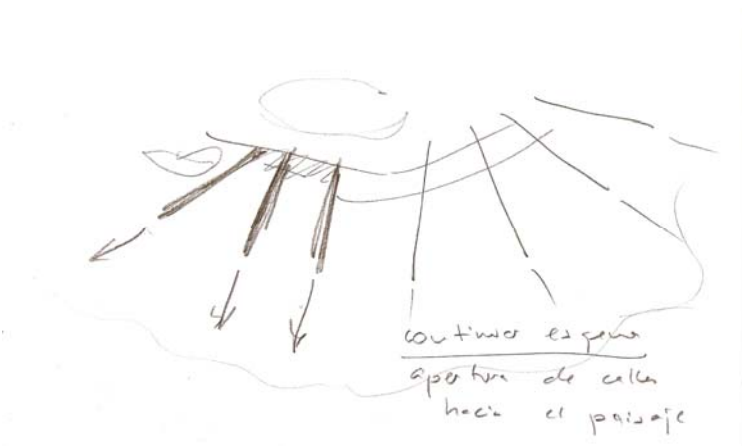
Conectar las vías con los caminos de las parcelas de cultivo

Buscar vistas hacia el paisaje

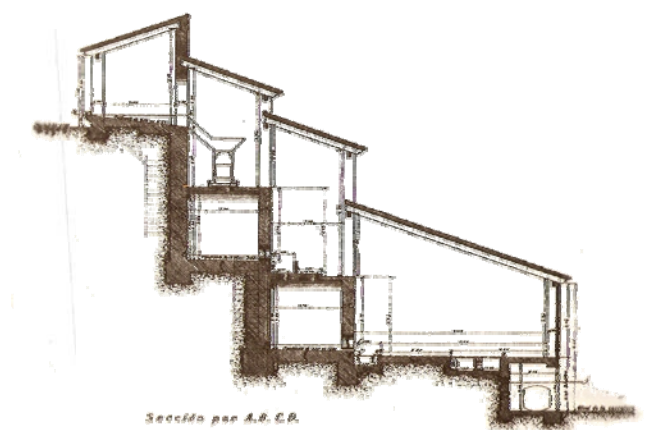
Generar terrazas:

- conexiones exteriores
- recorridos didácticos
- jardín de los aromas del vino

Aprovechar la pendiente para trabajar por gravedad



SINDICATO AGRÍCOLA DE TURÍS
BODEGA COOPERATIVA LA BARONÍA

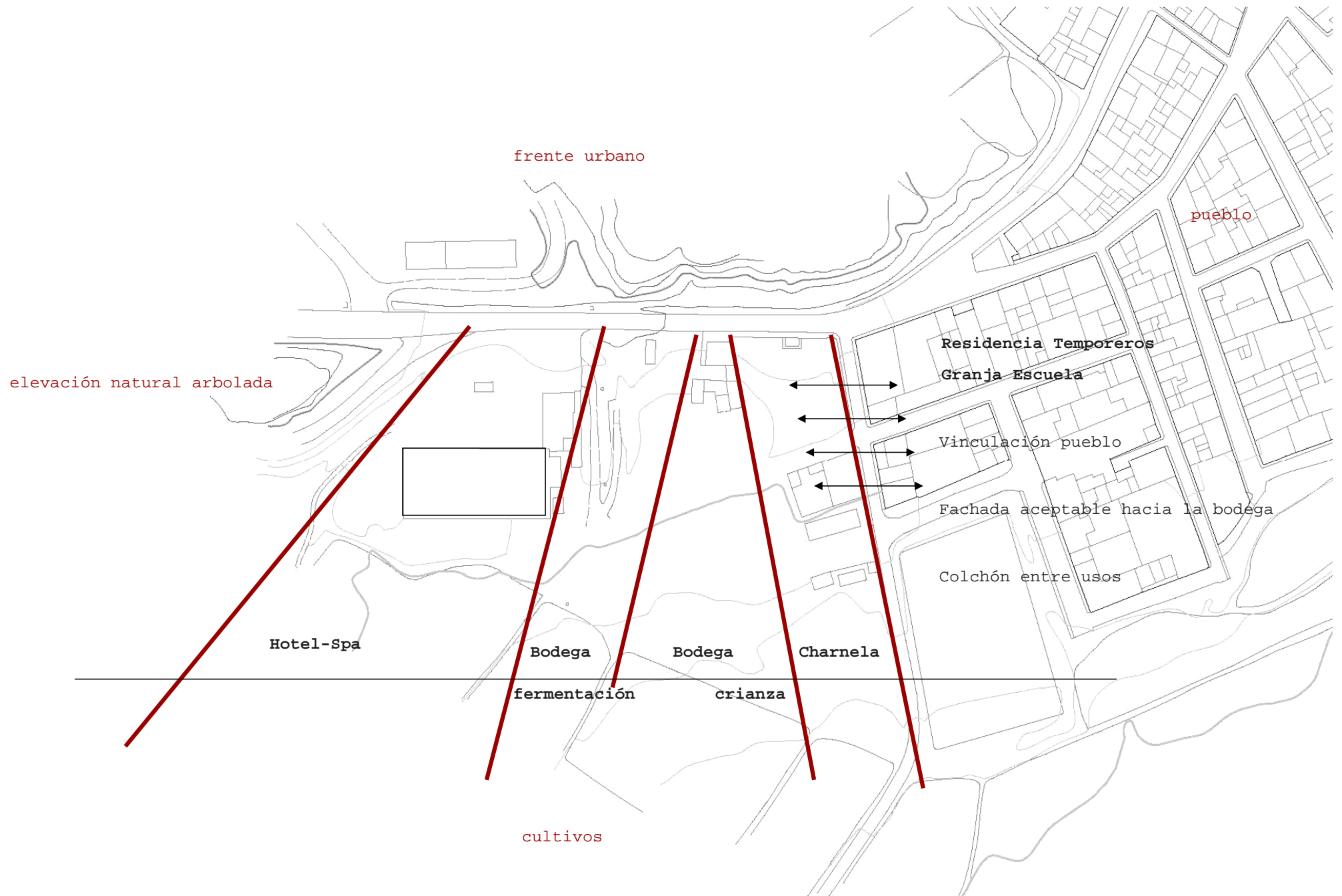


Sección por A.B.C.B.

Bodega cooperativa de La Baronía de Turís. Sección transversal. Rafael Janini regaló el proyecto al Sindicato Agrícola de Turís en 1920. Dibujo incluido en la Memoria de la Estación Enológica de 1921.

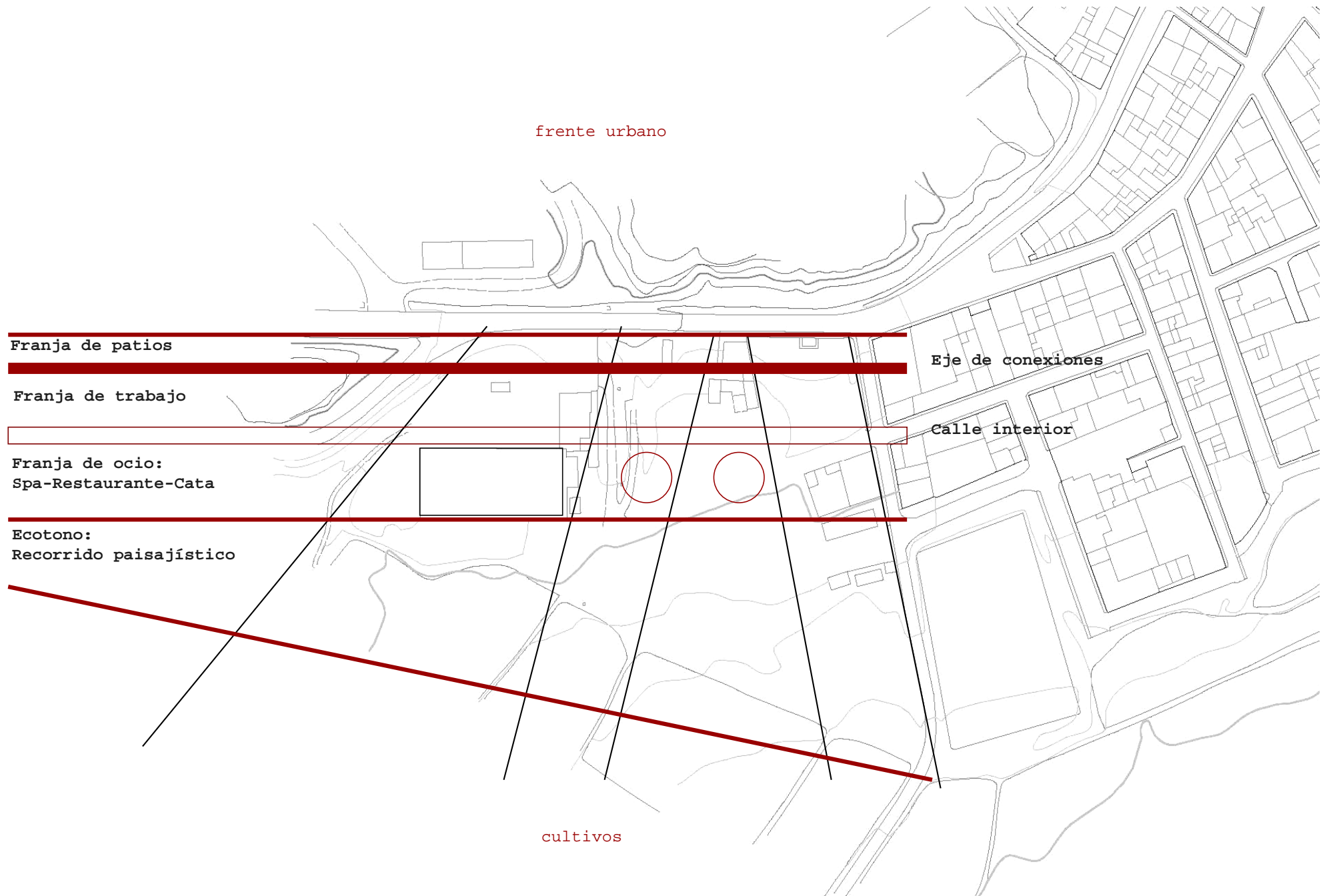
3 - Primera distribución del programa general en la parcela

3.1 - Franjas Transversales



3 - Primera distribución del programa general en la parcela

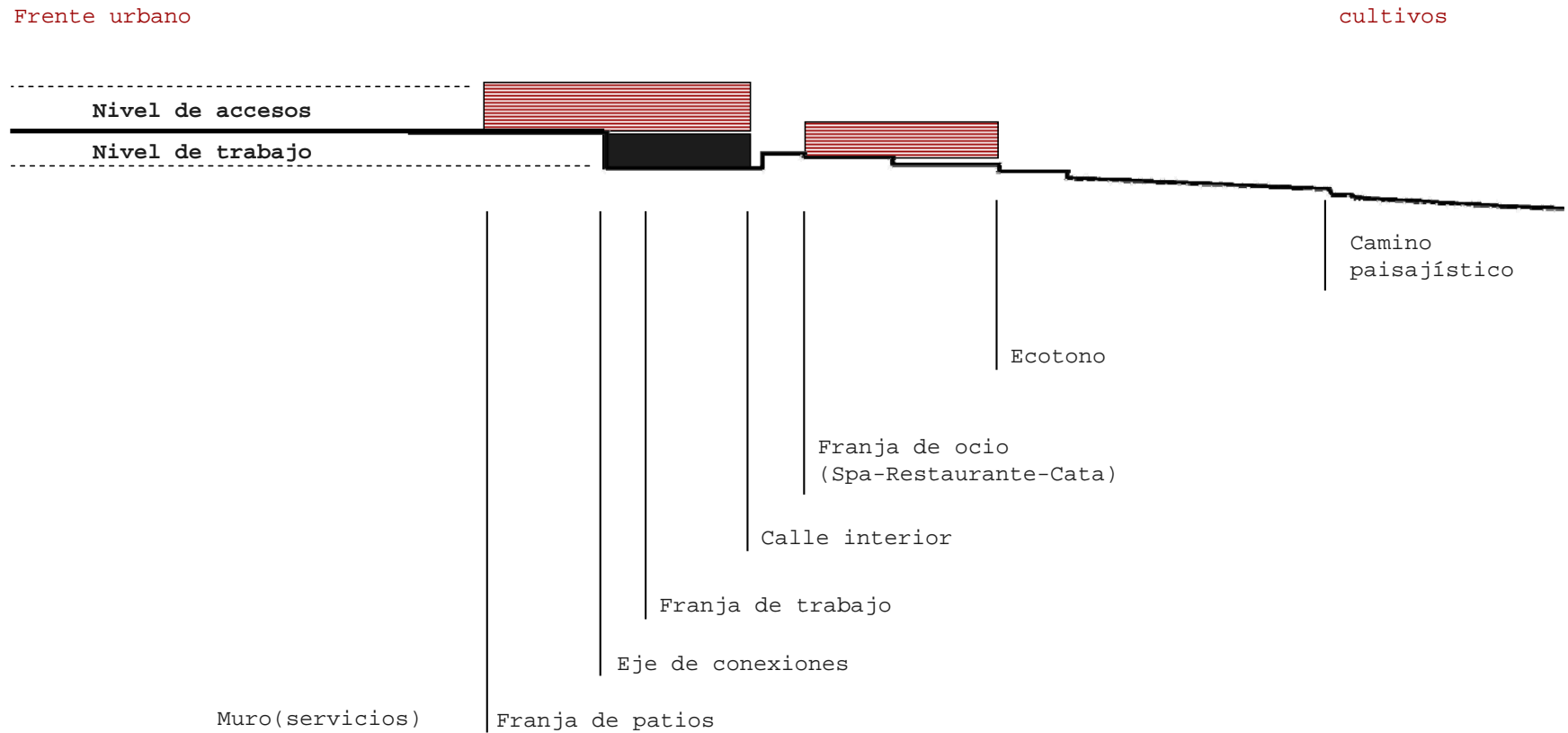
3.2 - Franjas Longitudinales



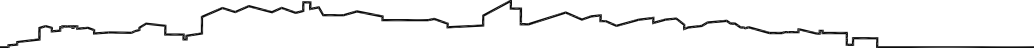
3 - Primera distribución del programa general en la parcela

3.3 - Franjas Sección

2 Niveles: nivel superior de accesos
nivel inferior semienterrado de trabajo



Inserción en el lugar



INSERCIÓN EN EL LUGAR: ESCALA TERRITORIAL



Edificación



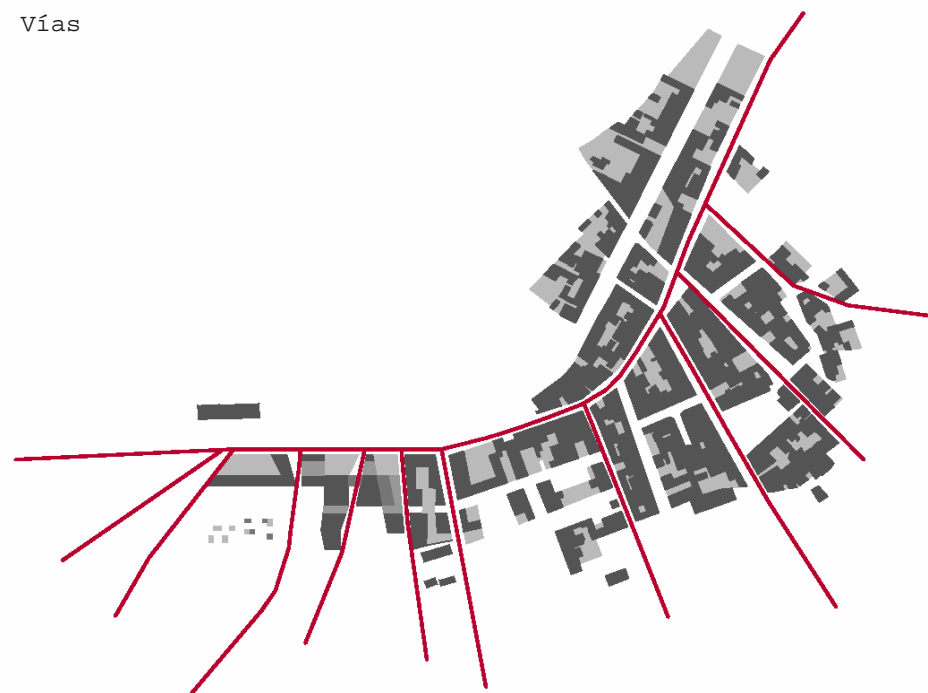
Patios



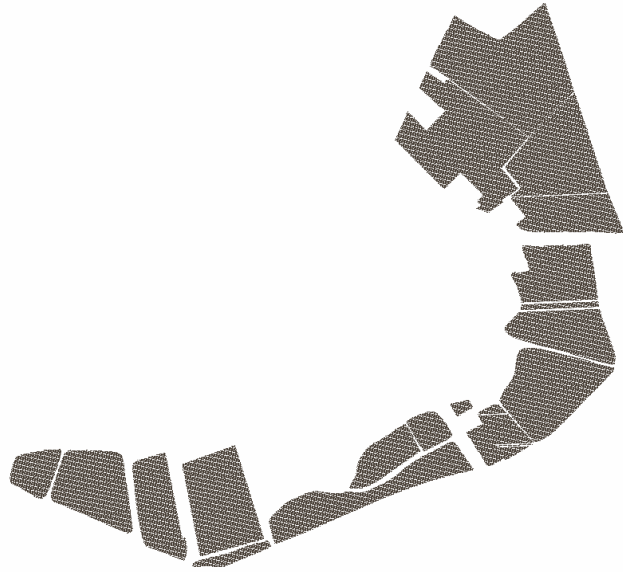
Edificación + Patios



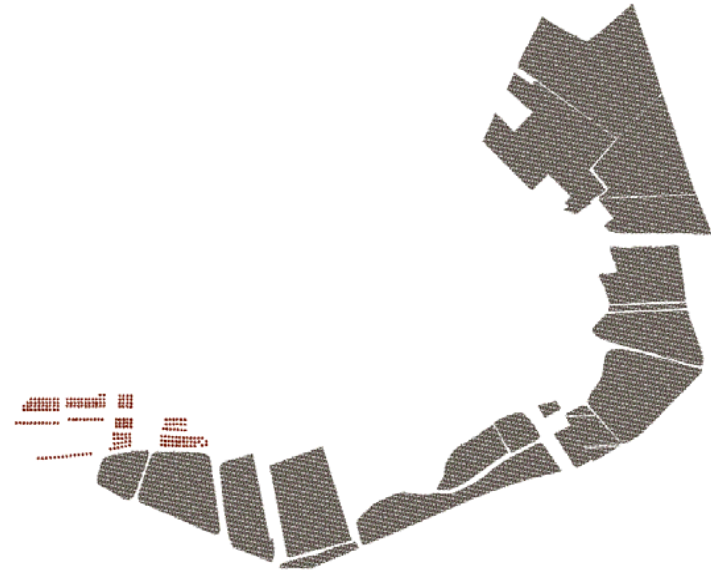
Vías



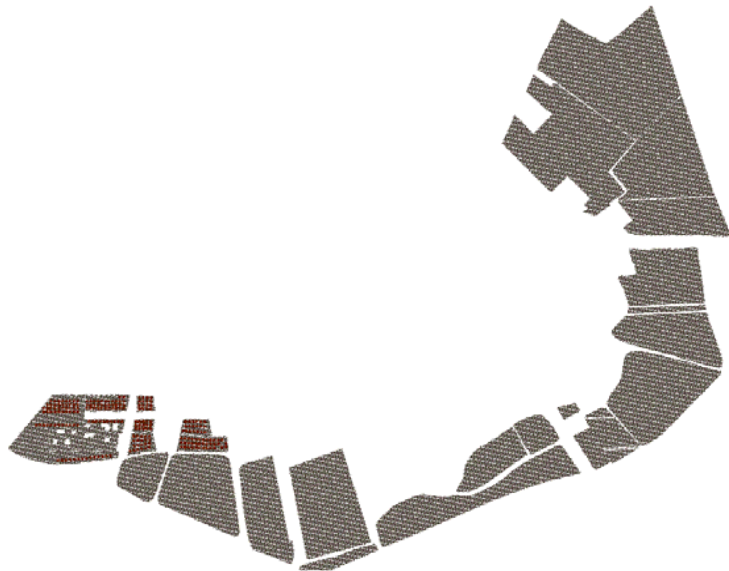
Ecotono



Viñas ornamentales-Recorrido didáctico

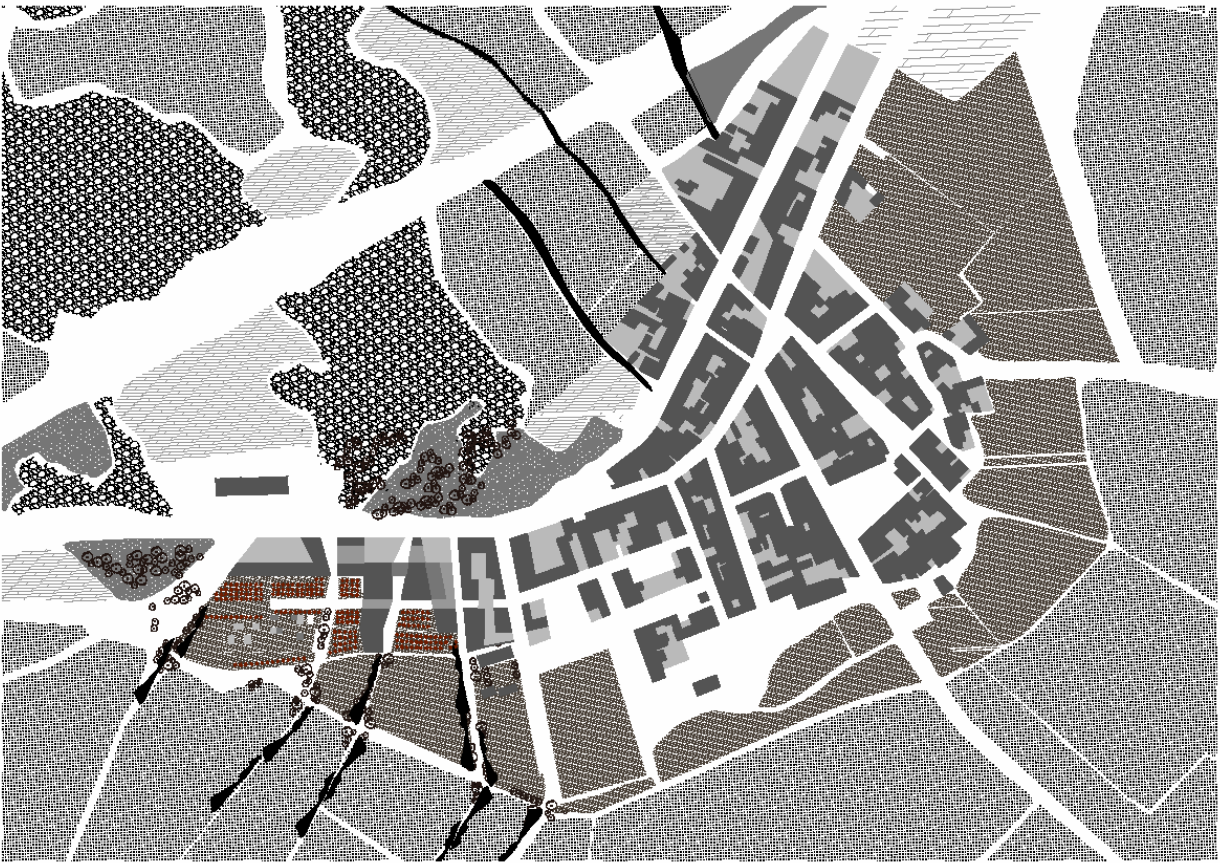


Ecotono entrante



Edificación + Ecotono

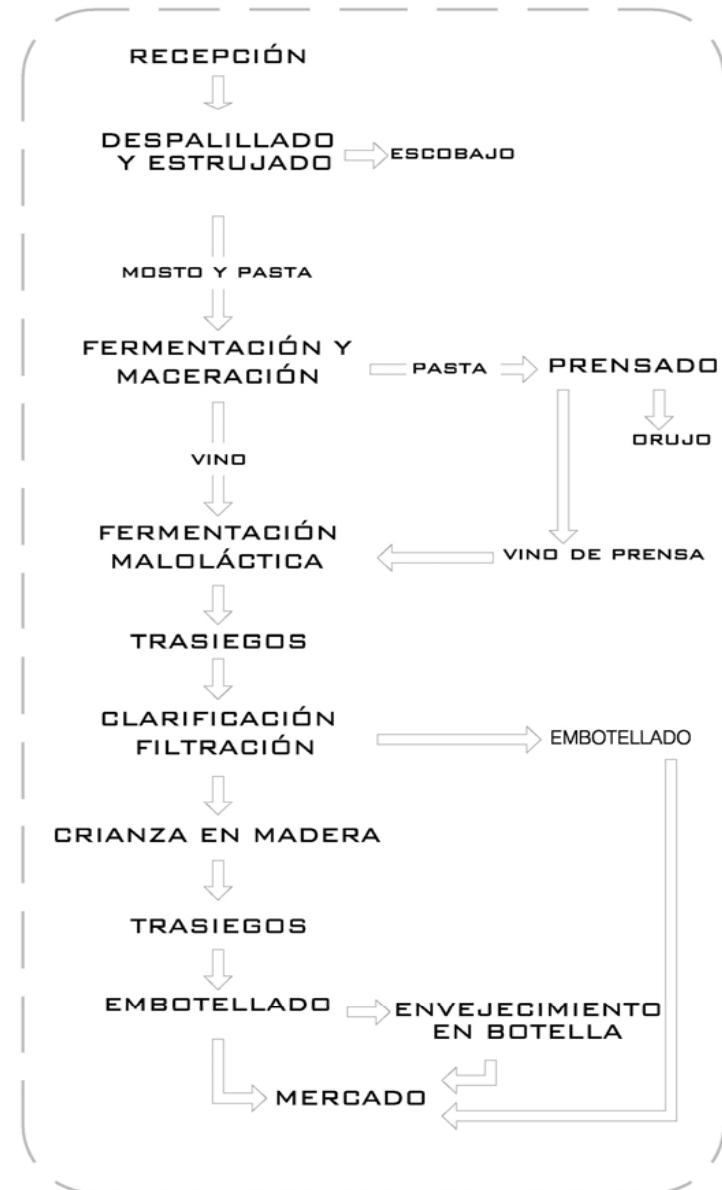




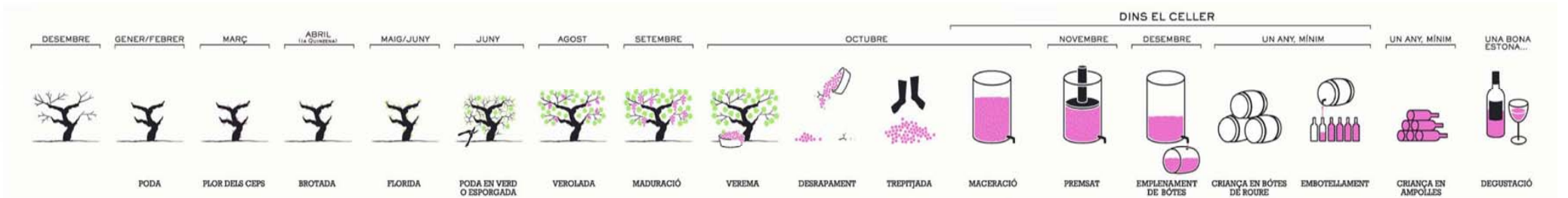
El proyecto



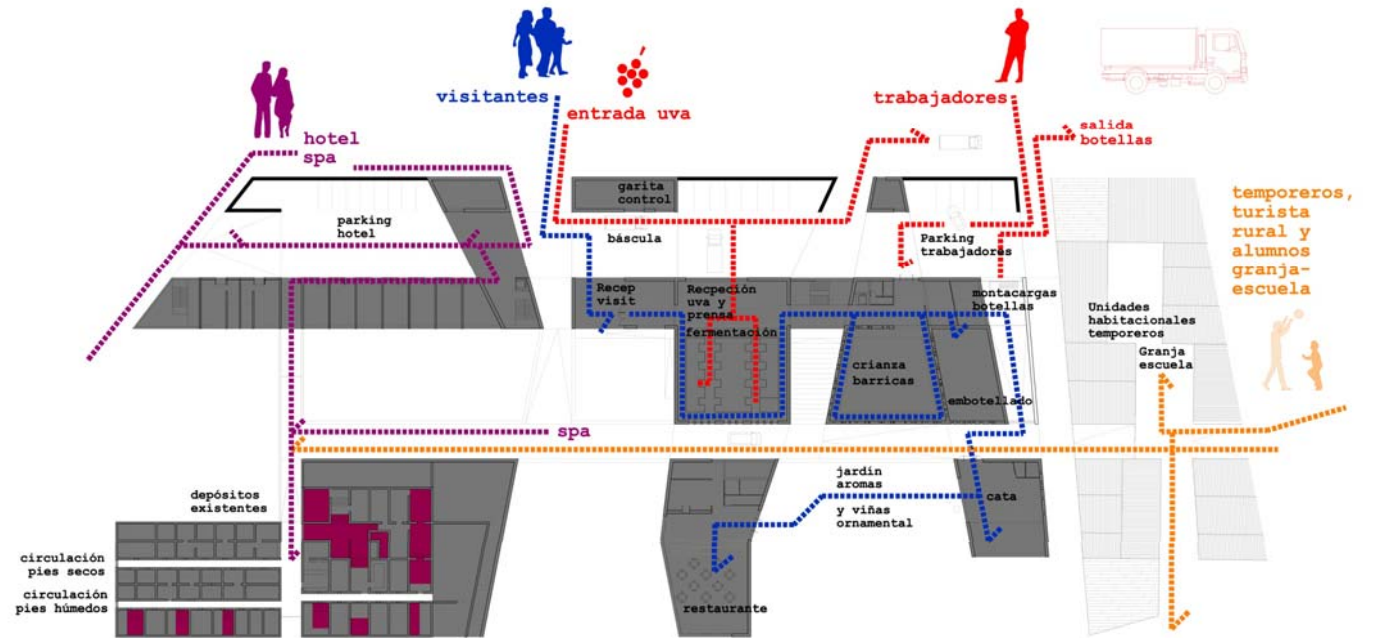
PROCESO de elaboración del vino



PROCESO de elaboración del vino



PROGRAMA y CIRCULACIONES



- SPA**
- espacios sirvientes - personal
 - espacios sirvientes - vestuarios
 - jacuzzis privados y vinoterapia
 - frigidarium-tepidarium-caldarium-hammam
 - gimnasio y patio reposo
- ALBERGUE TEMPOREROS - GRANJA ESCUELA**
- HOTEL**
- BODEGA**
- recepción visitantes
 - prensado, recepción uva y prensa
 - fermentación tinas
 - crianza_sala barricas
 - embotellado
 - gestión-administración/laboratorio
 - sala de catas y tienda
 - restaurante

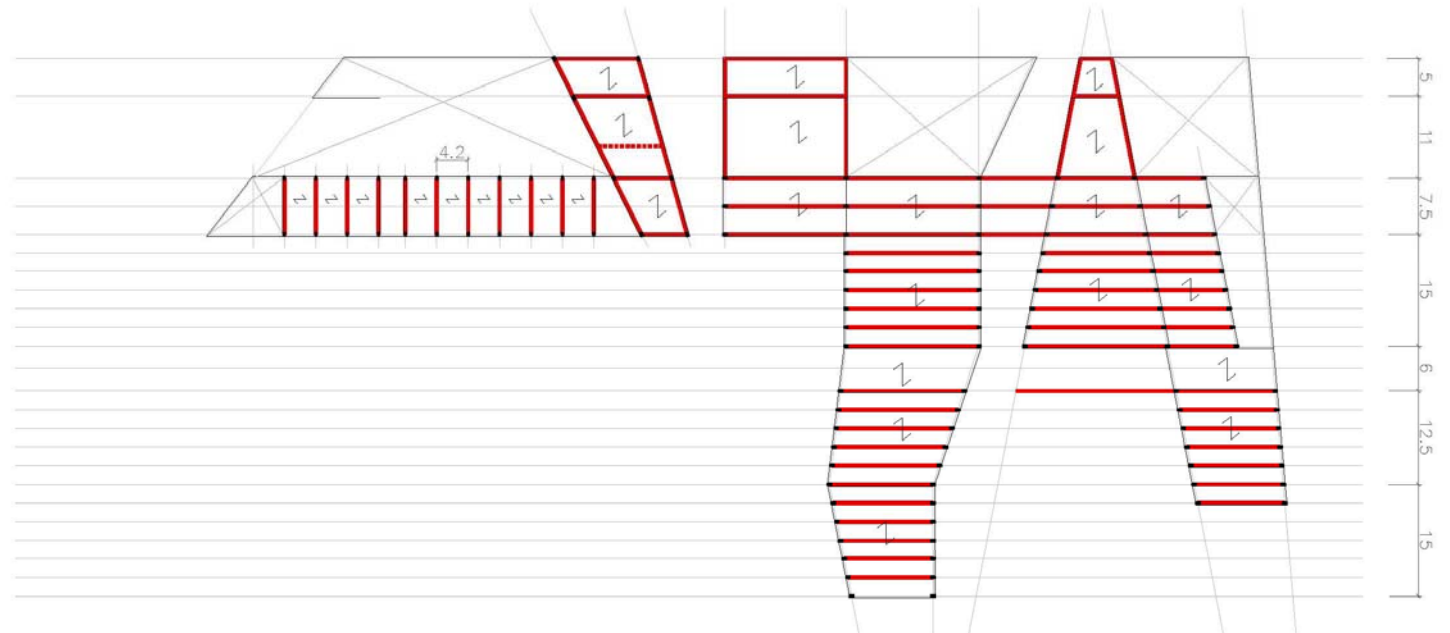


ESTRUCTURA - MODULACIÓN

Trama compositiva general de 2.5 metros.

2 Niveles: Nivel inferior hormigón
Nivel superior estructura metálica

Cubierta ligera.






levedad

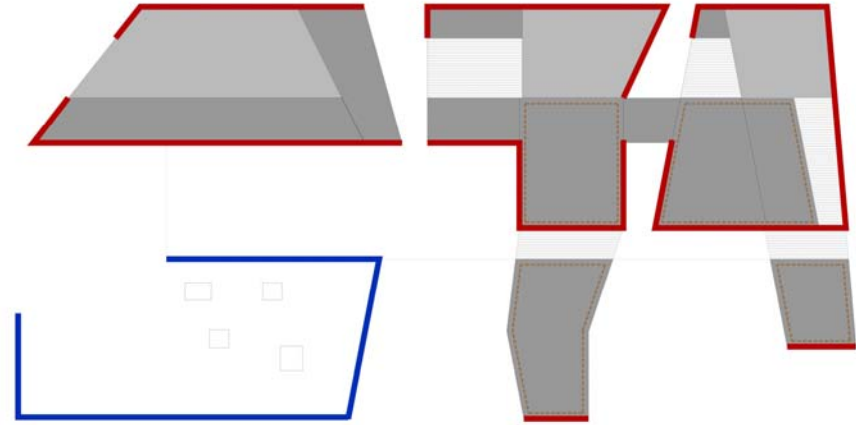
Estructura metálica

peso

Estructura hormigón

MATERIALIDAD

-  Muro calado de piedra
-  Zócalos y muros de piedra
-  Cerramiento de madera con protección solar de lamas horizontales

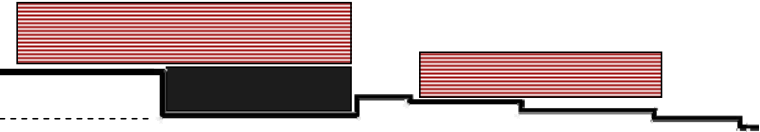


levedad

Madera

peso

Piedra



ZÓCALO PIEDRA



muros banales: mampostería de piedra seca

muros envolventes preexistencia Spa: muro de piedra calado

muros depósitos interior Spa: envolvente de piedra maciza

Zócalos de piedra volúmenes bodega: piezas de piedra formando texturas

ENVOLVENTE MADERA



diversa tipología: cerramiento opaco, cerramiento conformando taracea para entrada de luz difusa, lamas de despiece horizontal fijas y móviles, acabado superficial de cubierta







INTERVENCIÓN EN LA PREEXISTENCIA



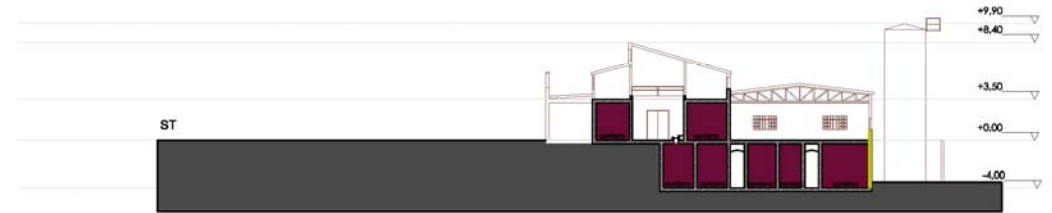
El estado de conservación del edificio deficiente en algunos aspectos y las decisiones de proyecto, implican las siguientes actuaciones:

Del edificio preexistente de la bodega se aprovechan las cajas de los depósitos de vino enterrados y algunos de los emergentes.

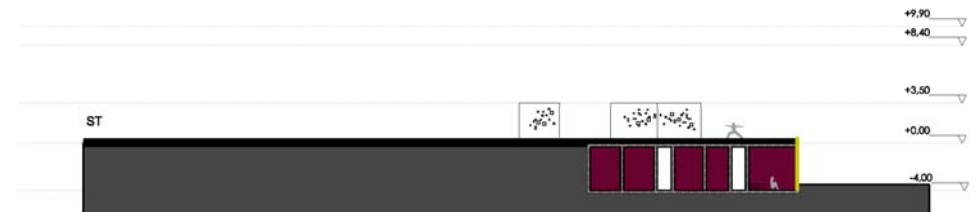
Los depósitos enterrados se reconvierten en vasos de piscinas de vinoterapia, salas de masaje, hammam y resto de espacios del SPA. Los emergentes son cajas de piedra calada a través de las cuales se filtra la luz cenitalmente a las piscinas.

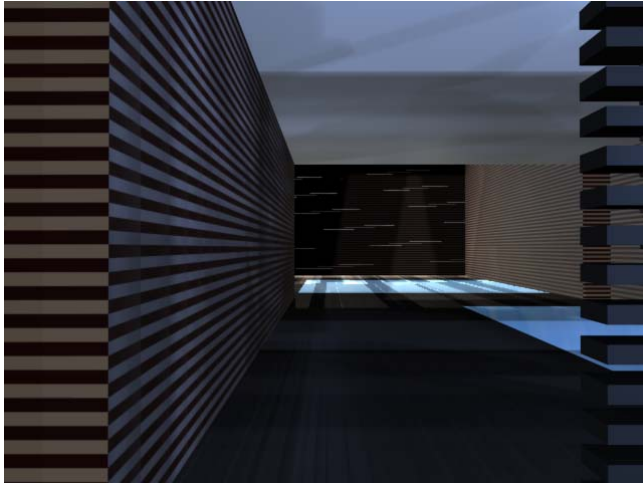
-  preexistente
-  demolición
-  demolición parcial muros depósitos vino (se colocará el dintel antes de la demolición para la apertura del hueco)
-  intervención (sustitución del muro hormigón existente por muro de piedra calado)
-  nuevo
-  troneras para vertido de vino de los depósitos preexistentes reutilizadas como pequeños lucernarios sobre las piscinas

Sección longitudinal bodega preexistente

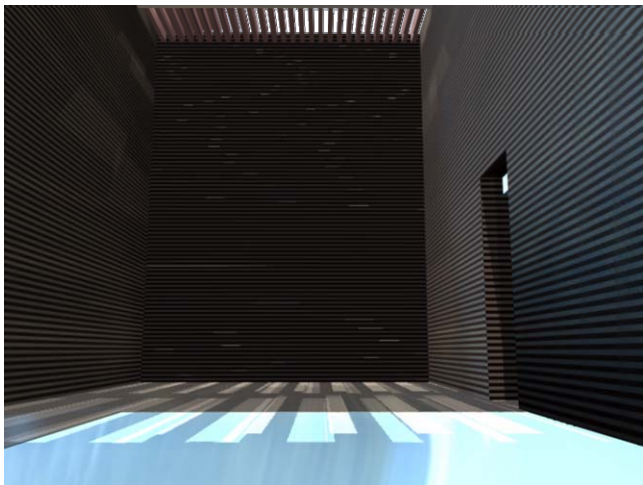


Sección transversal proyecto

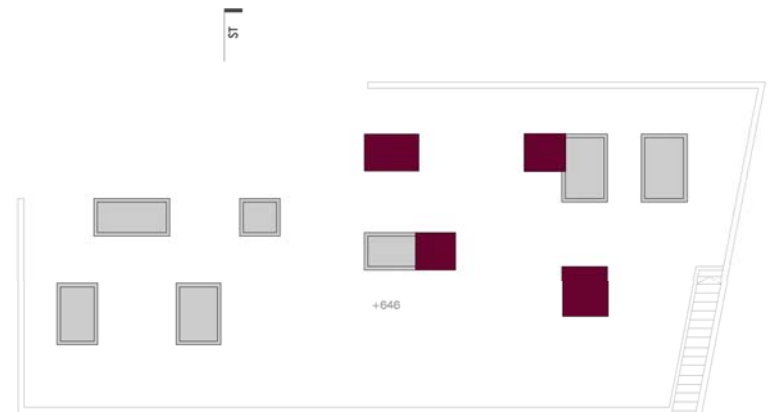


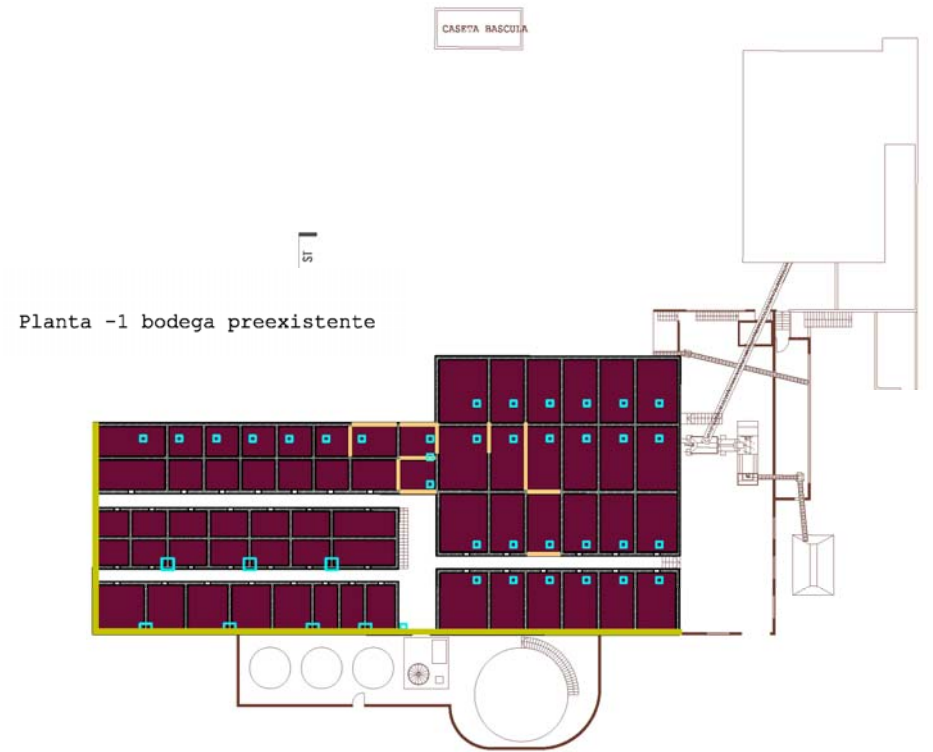
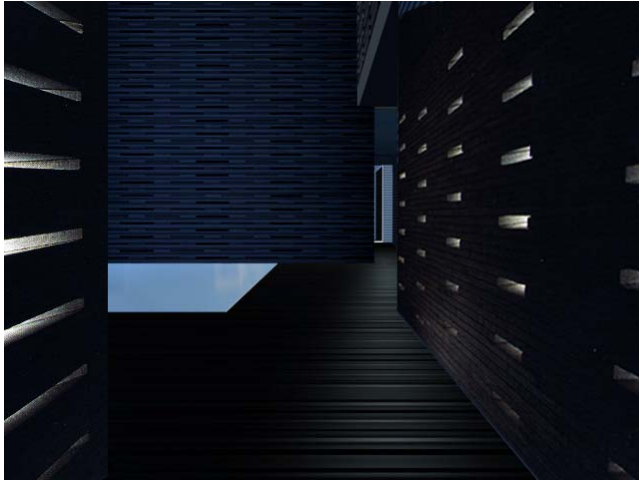


Planta 0 bodega preexistente



Planta 0 proyecto





JARDÍN DE VARIEDADES Y AROMAS DEL VINO

El jardín forma parte del recorrido de las visitas didácticas sobre la elaboración del vino. En él quedan representadas, por un lado, las variedades de la uva utilizadas en la Denominación de Origen Utiel-Requena y, por otro, los aromas que participan de la elaboración del vino tinto.

Parcelas de cepas de las distintas VARIEDADES plantadas en diferentes sistemas: rústico, en espaldera, emparrado...



Parterres que representan los AROMAS del vino tinto en función de su grado de envejecimiento:

Vino **joven-roble** con aromas afrutados: fresa, frambuesa, arándanos, grosella, mora, rosa, violeta, pimiento...



Vino de **crianza** presenta con aromas más especiados: regaliz, clavo, pimienta, vainilla...



Vino **reserva** más complejo con tiene aromas de maderas: nuez, almendra, heno, avellana...



ALCORNOCAL vinculado al jardín de aromas.

Importancia de transmitir en el recorrido didáctico, los valores de este paisaje mediterráneo que está en peligro.



ESPARTAL vinculado al recorrido didáctico.

Homenaje a la tradición de su uso y aprovechamiento en la ejecución de objetos vinculados a la viticultura tradicional.



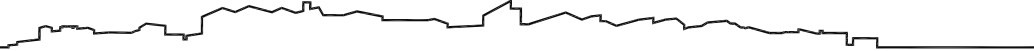
Posibilidades uso alcornocal:

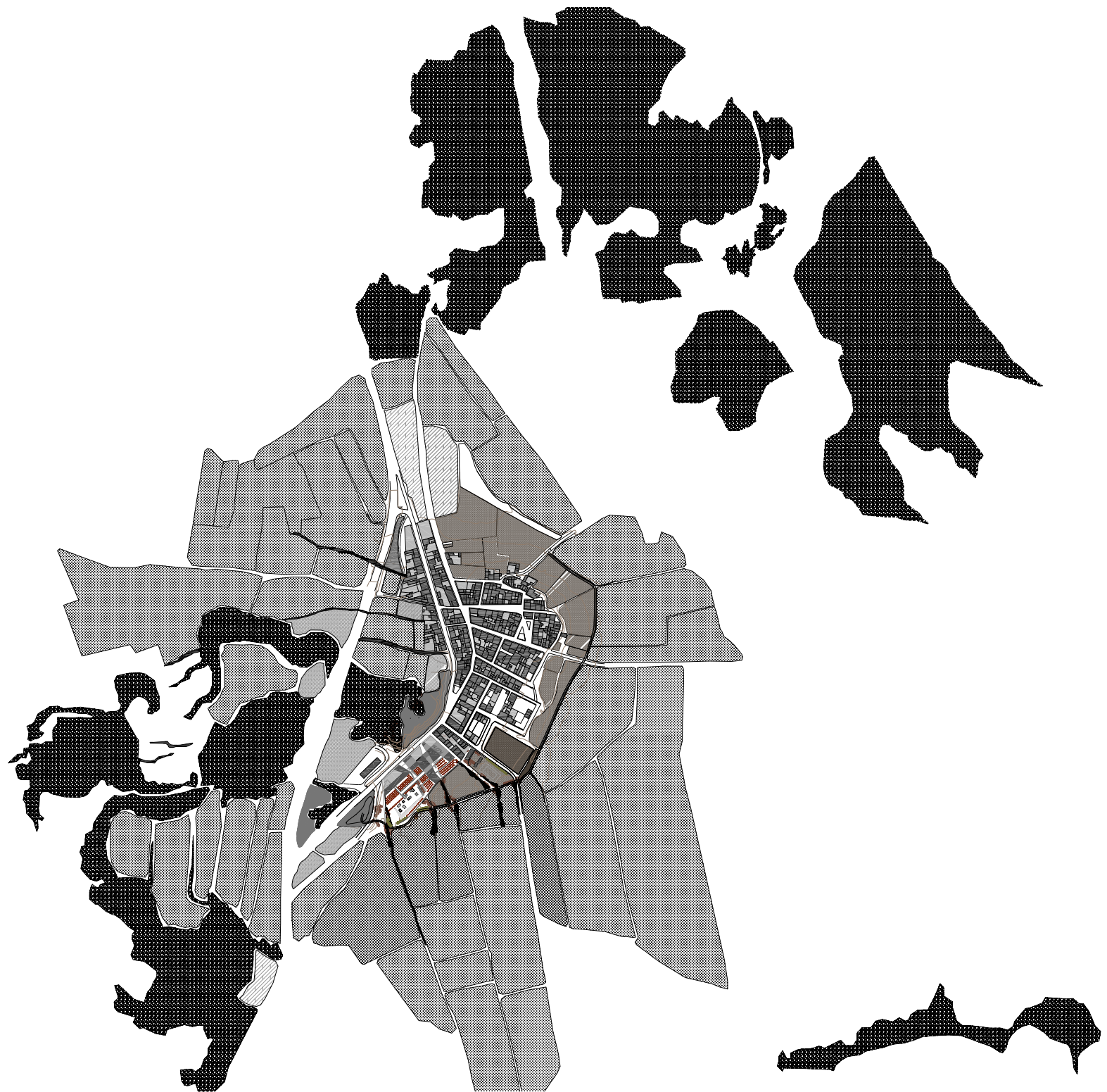
Uso didáctico-reivindicativo, forma parte del recorrido explicativo de elaboración del vino.

Valor estético. Tacto y vista troncos.

Dehesa. Ausencia de sotobosque. Posibilidad de estancia y paseo bajo las copas.

Memoria gráfica



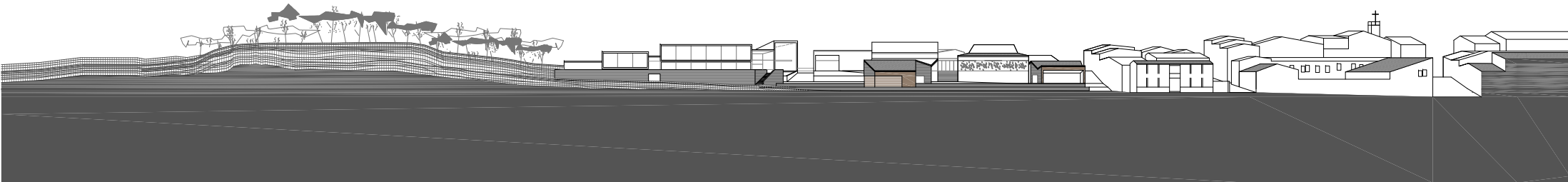


e 1_10000

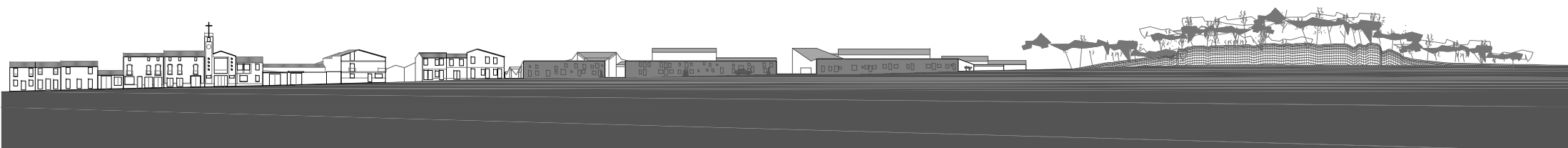


La Portera e 1.4000





alzado cultivos e 1_1500



alzado SE desde cultivos e 1_1500



LEYENDA PLANTA ACCESOS

HOTEL

1. recinto bicis préstamo para recorrido paisajístico
2. parking hotel
3. recepción hotel
4. administración hotel
5. habitaciones tipo A
6. habitaciones tipo B
7. habitaciones tipo C
8. terrazas entre viñas habitaciones tipo B
9. pasillo paso a cubierta ajardinada
10. viñas ornamentales
11. casetones iluminación tamizada del Spa

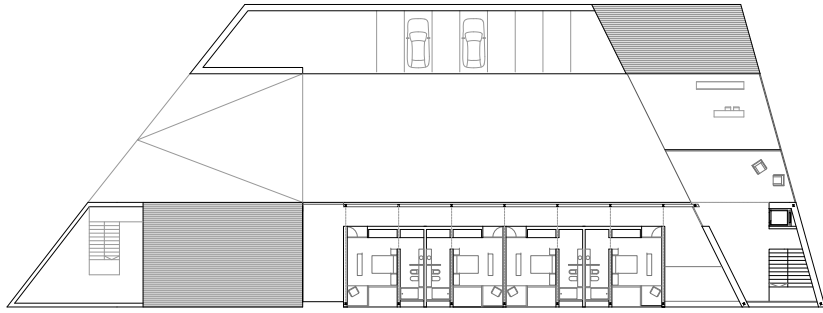
BODEGA

PLANTA COTA ACCESO +646m

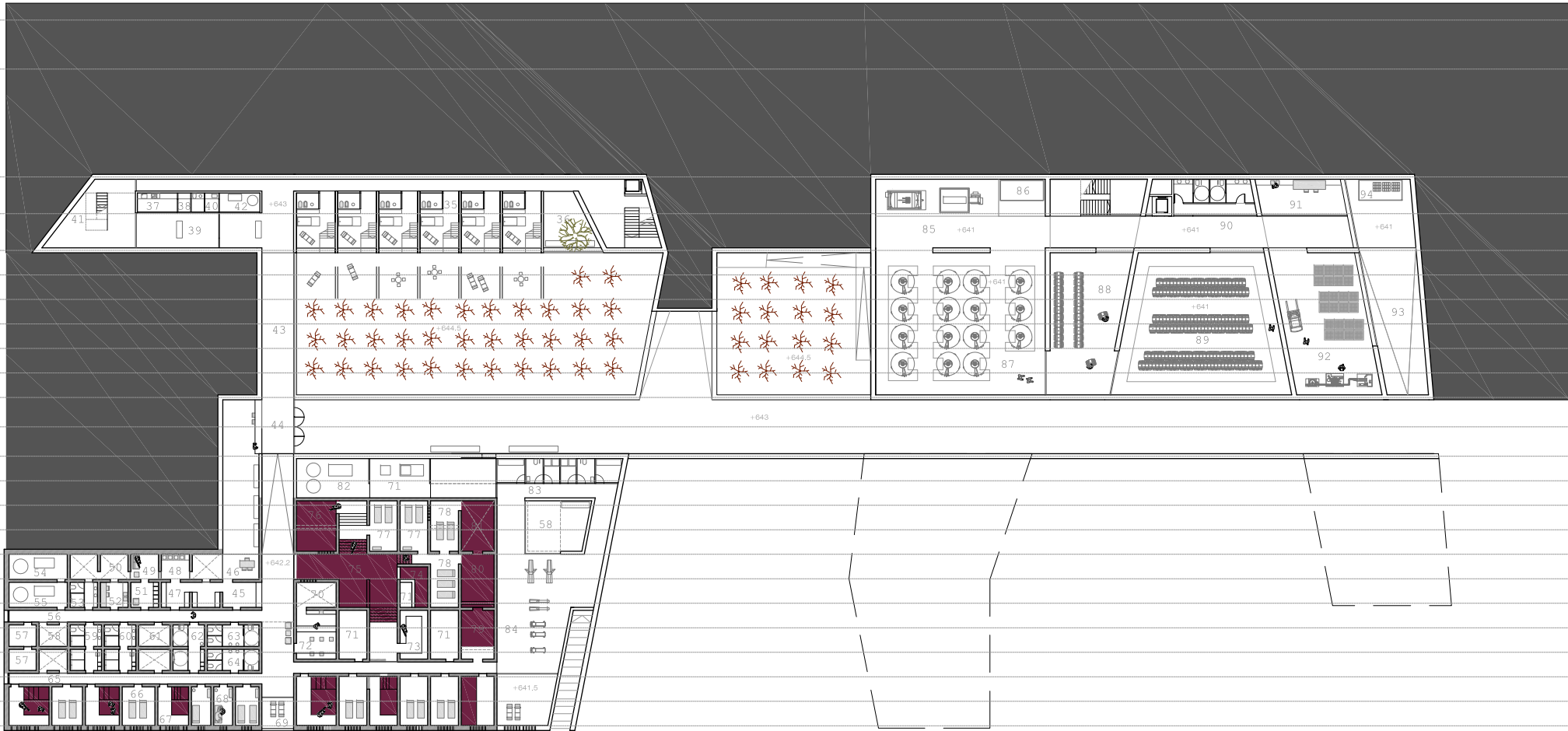
12. báscula uva camiones
13. recepción uva
14. cámara frigorífica
15. patio de descarga camiones
16. porche acceso visitantes
17. recepción visitantes
18. 1ª cata de grano al aire libre
19. despalilladora-estrujadora
20. pasarela trabajo vertido en tinas
21. pasarela recorrido visitantes sobre tinas
22. núcleo conexión fermentación y crianza
23. aseos visitantes
24. recepción administración
25. gestión administración
26. parking trabajadores
27. almacén botellas
28. patio camiones carga botellas
29. rampa visitantes sobre barricas

PLANTA COTA +645m

30. sala de catas_tienda_exposición
31. porche catas
32. jardín de variedades uva y aromas del vino
parcelas de cepas de las distintas VARIEDADES
de uva utilizadas en la D.O. Utiel-Requena
+
parterres de especies vegetales que representan
los AROMAS DEL VINO TINTO
33. cafetería restaurante
34. área de descanso_contemplación del paisaje



planta primera e 1_600



N
planta semienterrada e 1_600

LEYENDA PLANTA SEMIENTERRADA COTA +641

HOTEL

- 35. habitaciones tipo B
- 36. patio
- zona servicio hotel:
- 37. preparación desayunos
- 38. cuarto limpieza
- 39. descanso personal
- 40. aseo personal
- 41. cuarto instalaciones
- 42. patio servicios_escalera incendios
- 43. pasillo conexión Hotel y Spa

ESPACIOS DE OCIO_ SPA VINOTERAPIA

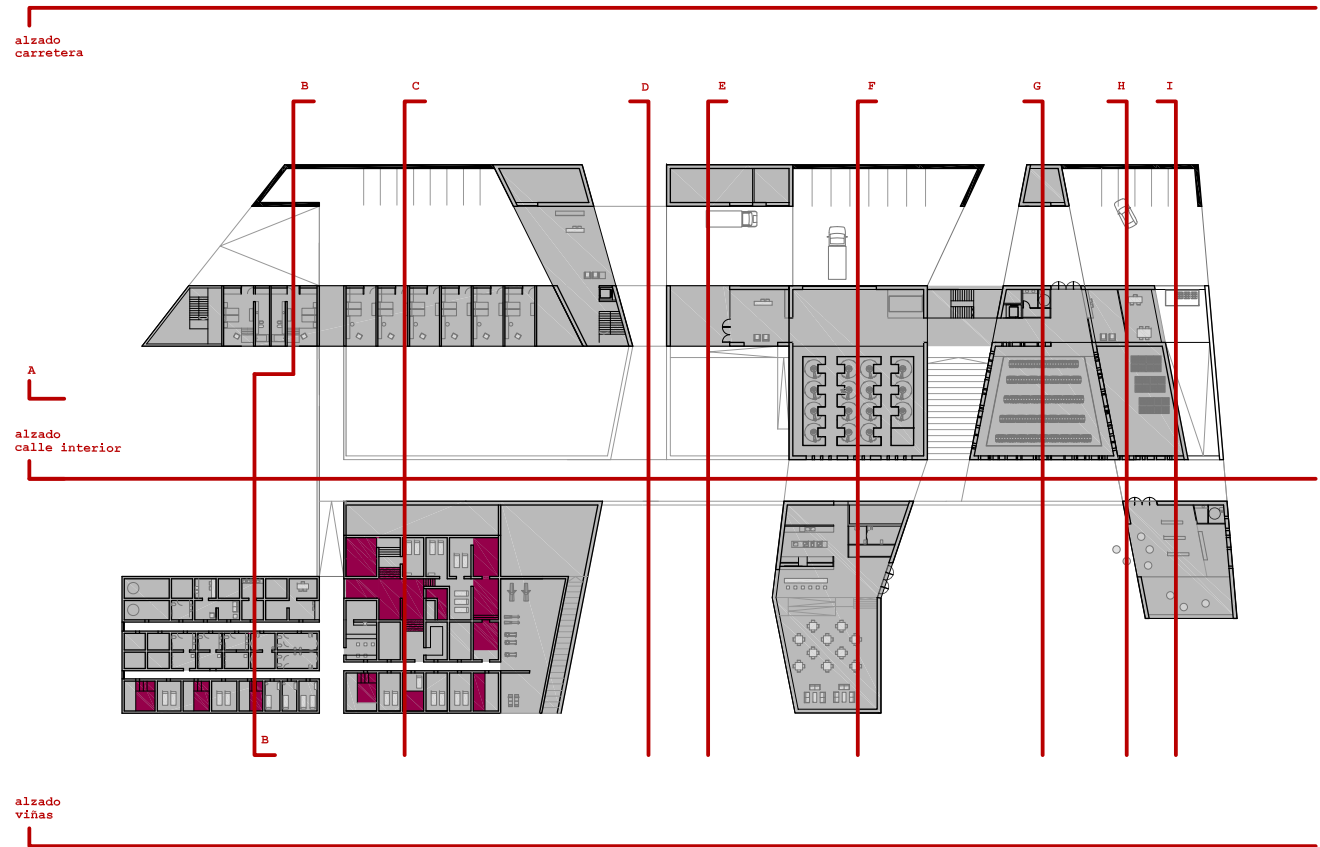
- 44. recepción spa
- 45. entrega toallas
- 46. administración
- 47. almacén toallas
- 48. lavandería
- 49. reposo personal
- 50. patio iluminación personal
- 51. taquillas personal
- 52. laboratorio vinoterapia
- 53. vestuario personal
- 54. calderas
- 55. instalaciones climatización
- 56. pasillo circulación pies secos
- 57. cuarto instalaciones
- 58. patio iluminación
- 59. vestuario femenino
- 60. vestuario masculino
- 61. patio iluminación
- 62. vestuario adaptado

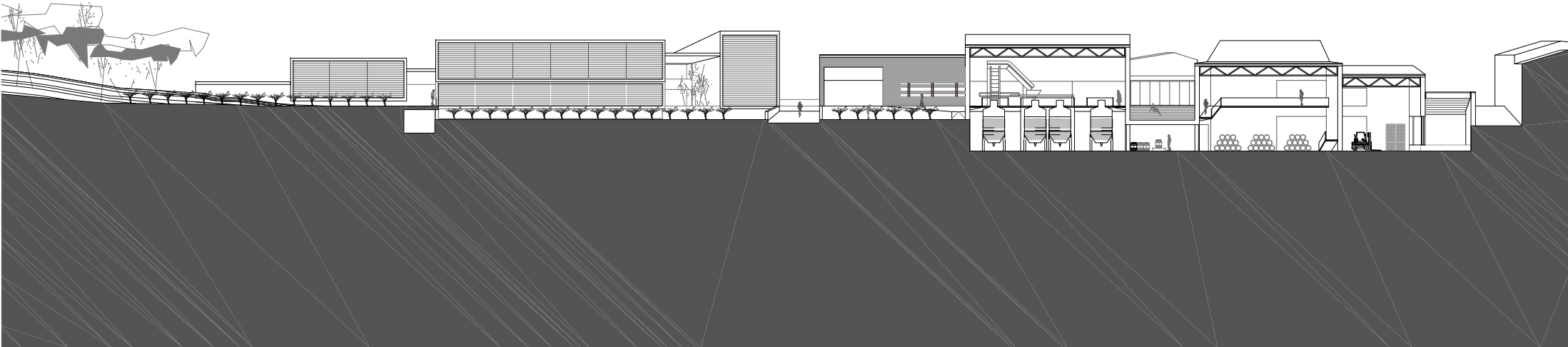
- 63. aseo femenino
- 64. aseo masculino
- 65. pasillo circulación pies húmedos
- 66. sala descanso
- 67. jacuzzis
- 68. sala masajes
- 69. reposo exterior vistas paisaje
- 70. patio iluminación
- 71. cuarto instalaciones
- 72. zumería
- 73. hammam_baño de vapor
- 74. frigidarium
- 75. tepidarium
- 76. caldarium
- 77. sala masajes
- 78. sala descanso
- 79. pediluvio
- 80. caldarium
- 81. piscina exterior
- 82. instalaciones depuración
- 83. vestuarios gimnasio
- 84. gimnasio

BODEGA

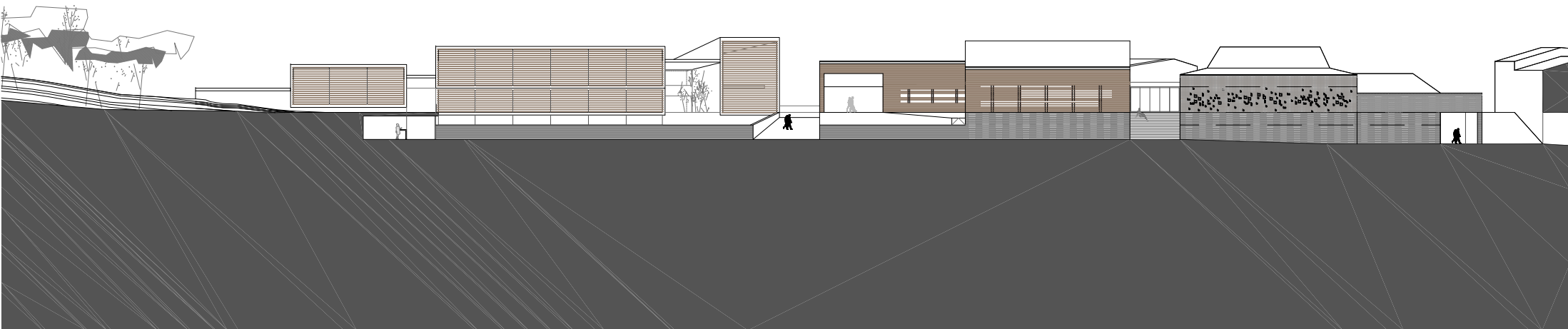
- 85. prensado
- 86. montacargas
- 87. fermentación
- 88. limpieza de barricas y almacén
- 89. crianza_sala de barricas
- 90. aseo trabajadores
- 91. investigación y control: laboratorio
- 92. embotellado
- 93. patio salida visitantes
- 94. montacargas botellas

SECCIONES

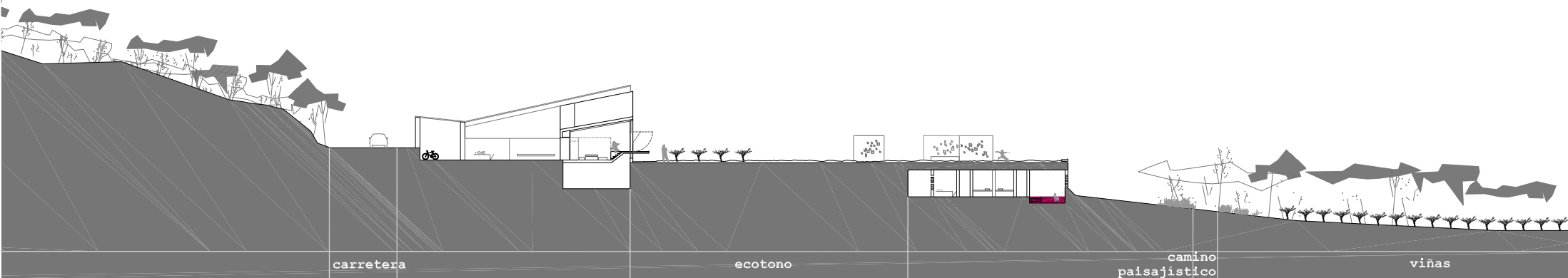




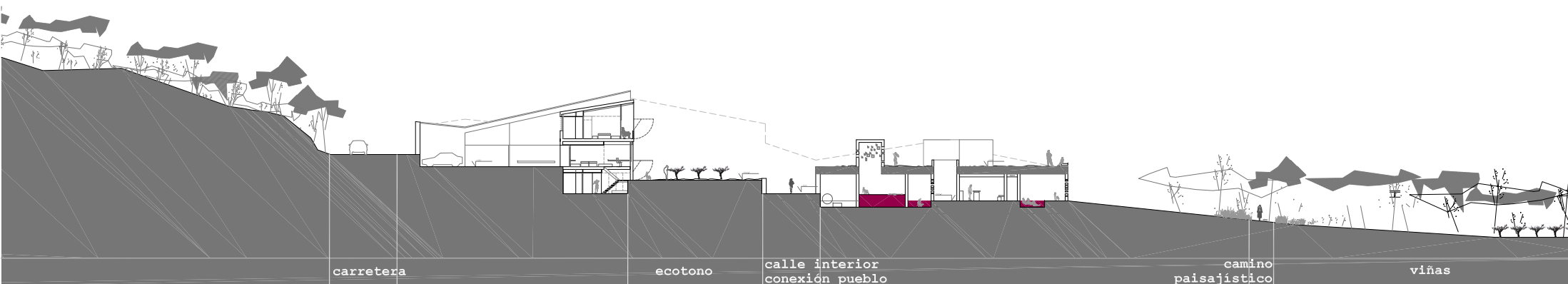
sección A e 1_600



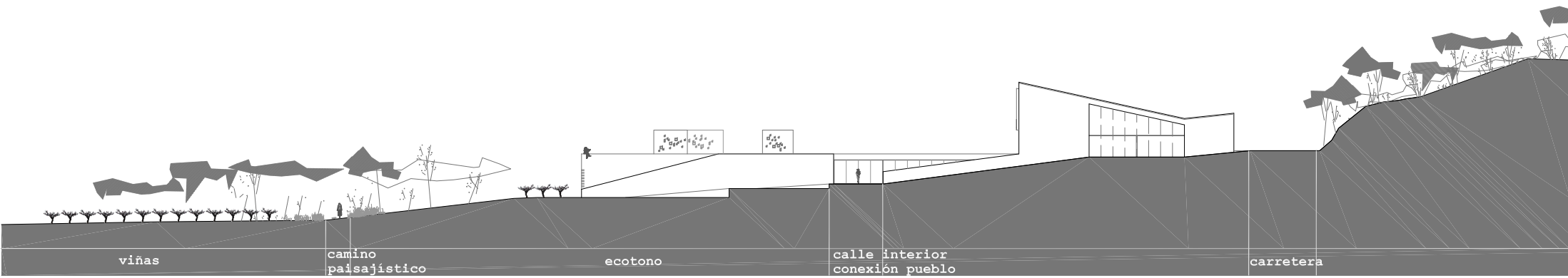
alzado calle interior e 1_600



sección B e 1_600



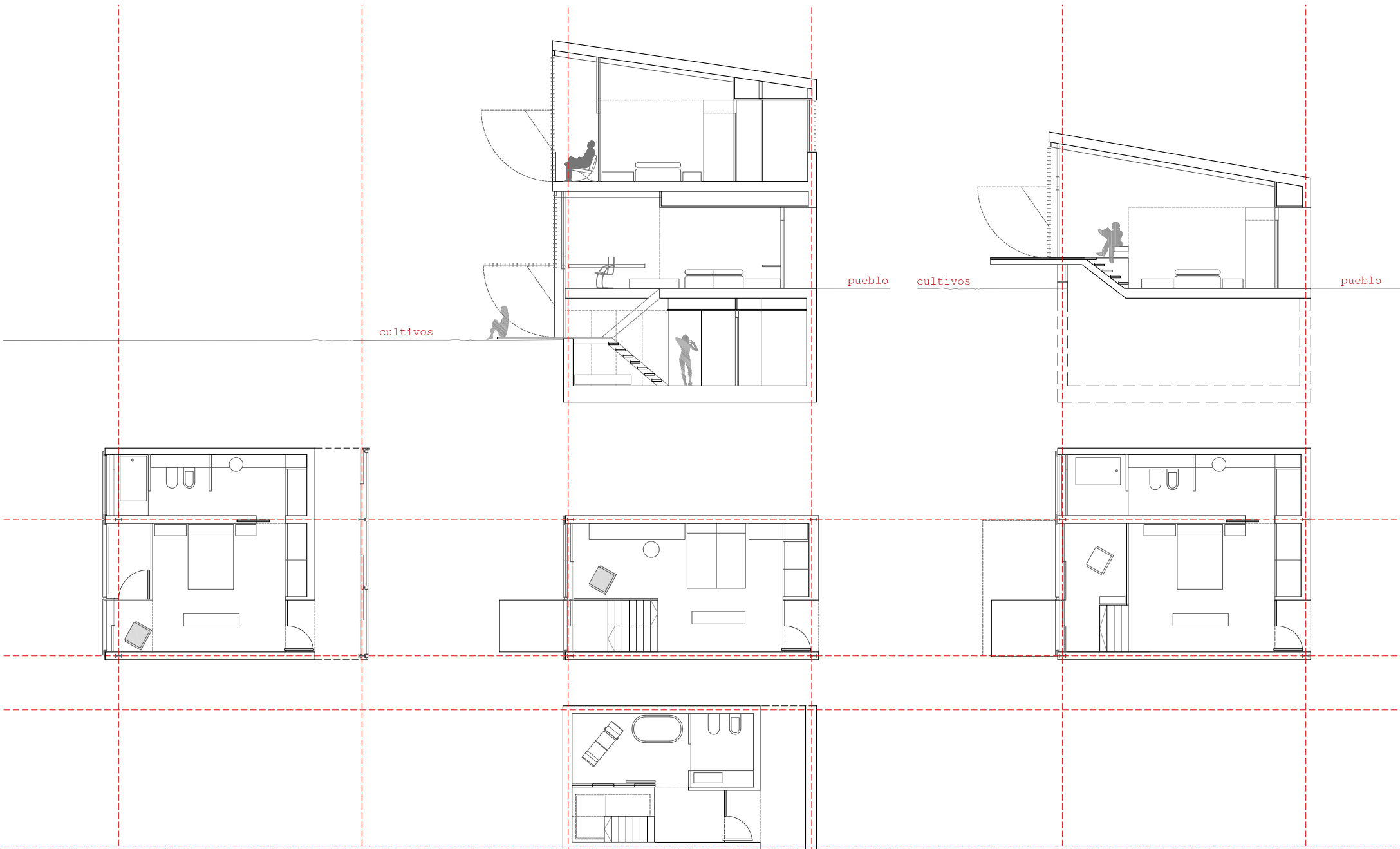
sección C e 1_600



sección D e 1_600

HABITACIONES HOTEL

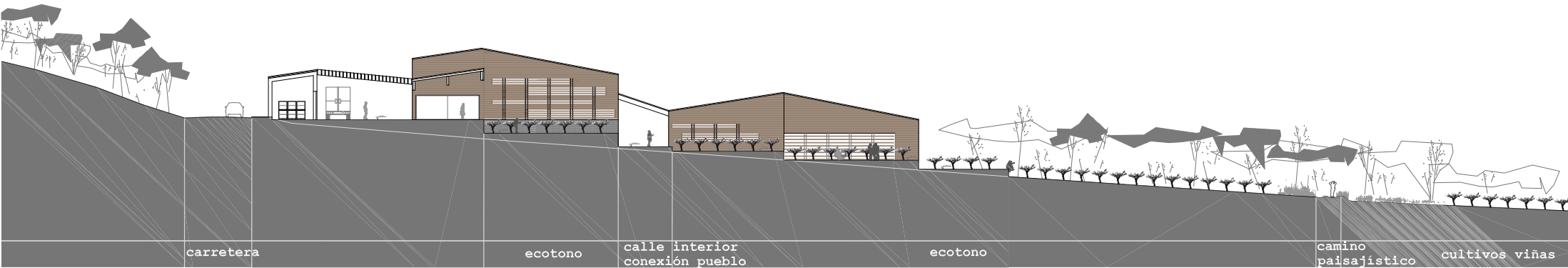
e 1_150



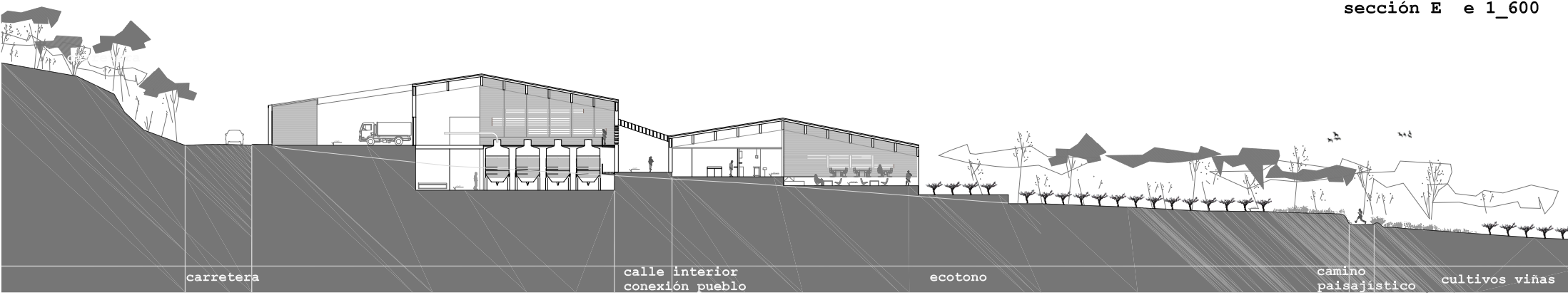
Tipo C
Simple planta baja

Tipo B. Dúplex planta baja
+ semienterrada

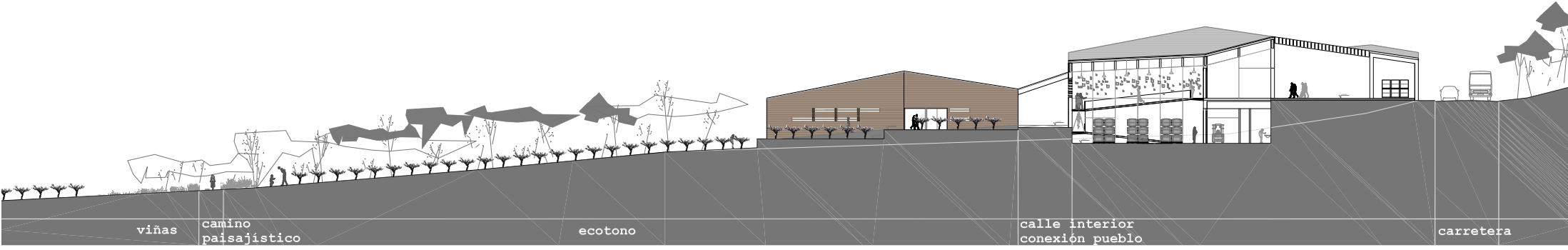
Tipo A
Simple planta primera



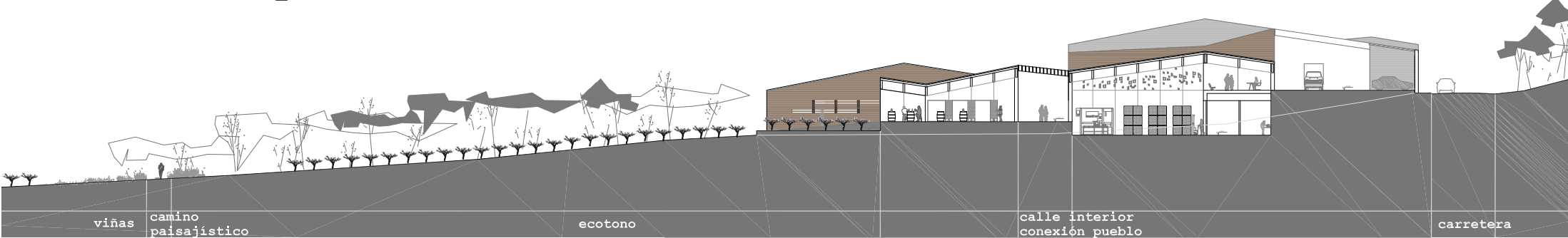
sección E e 1_600



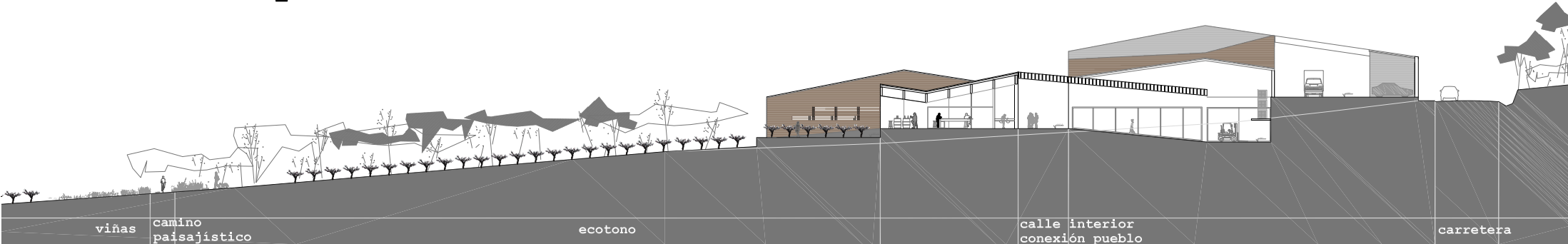
sección F e 1_600



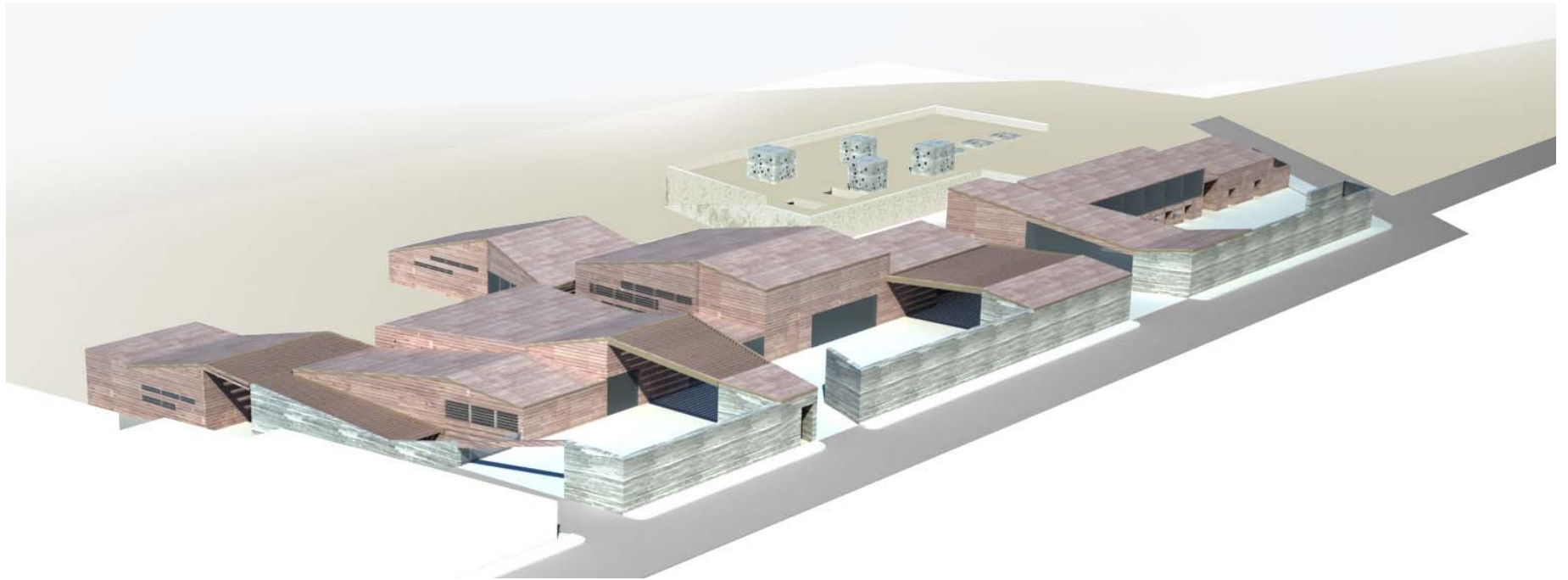
sección G e 1_600



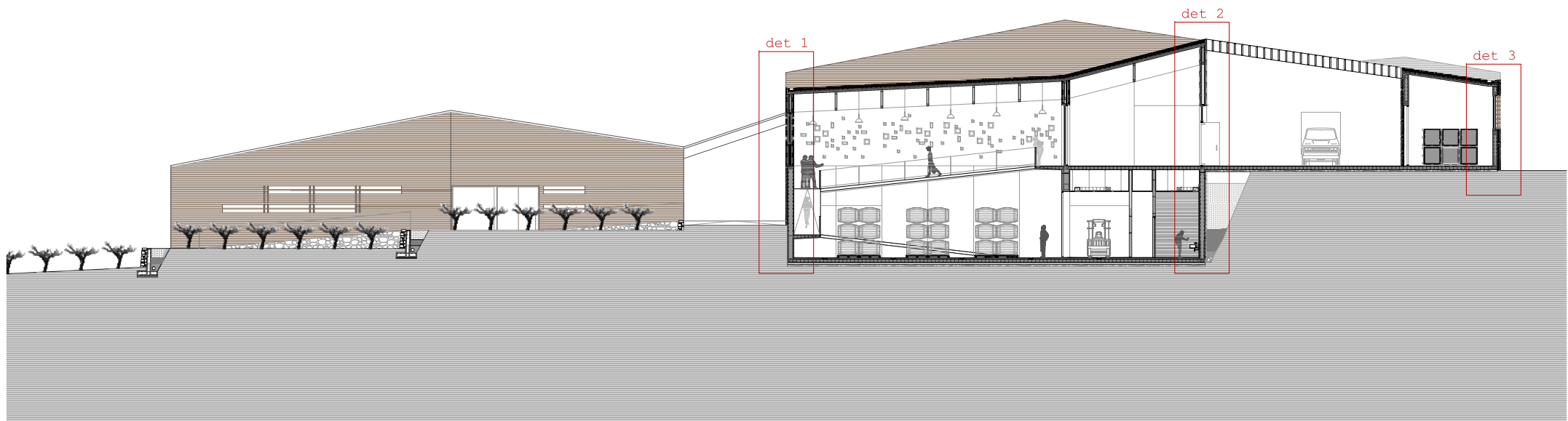
sección H e 1_600



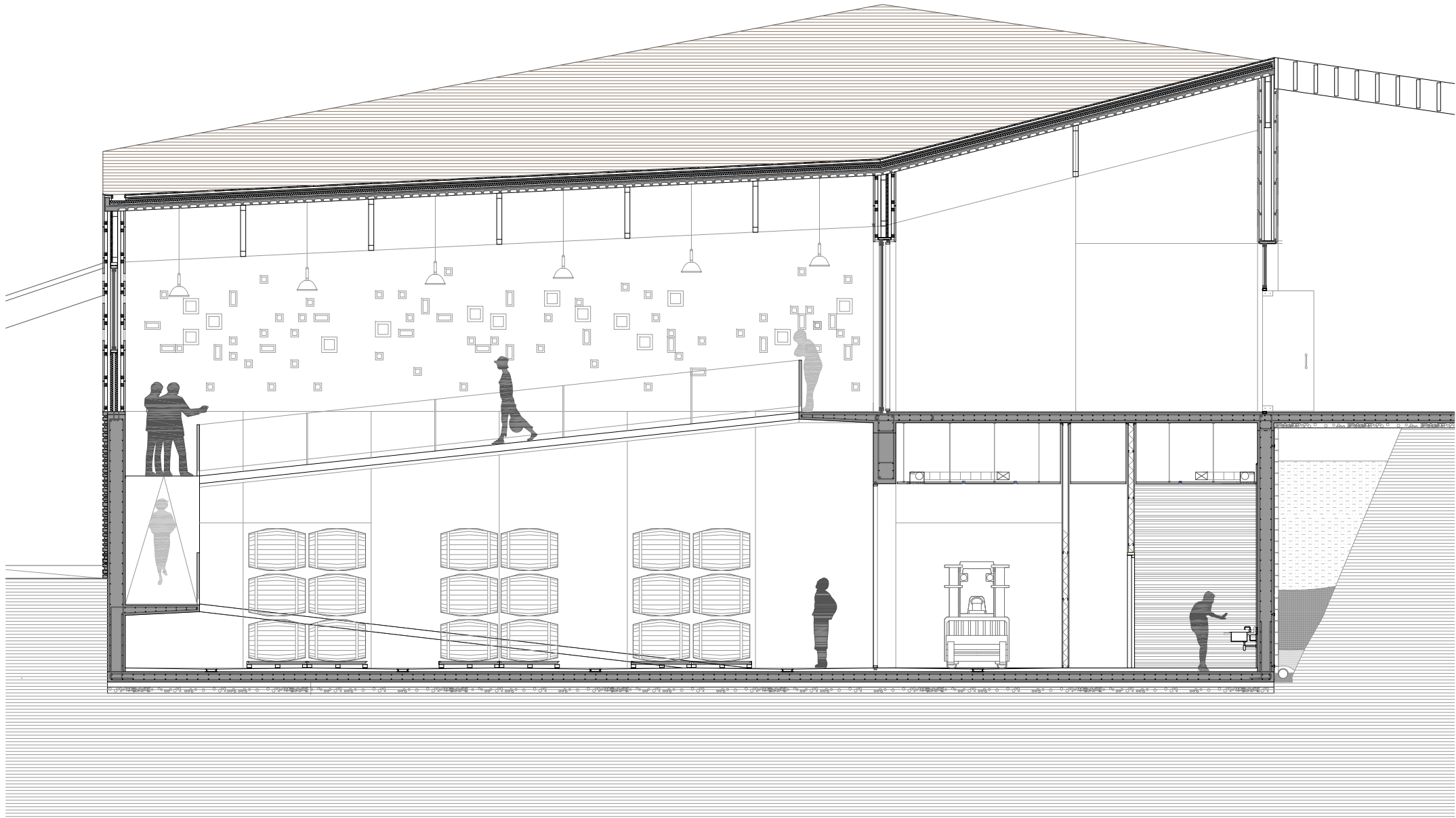
sección I e 1_600



SECCIÓN CONSTRUCTIVA - Bodega
e 1_300



SECCIÓN CONSTRUCTIVA - Bodega
e 1_100

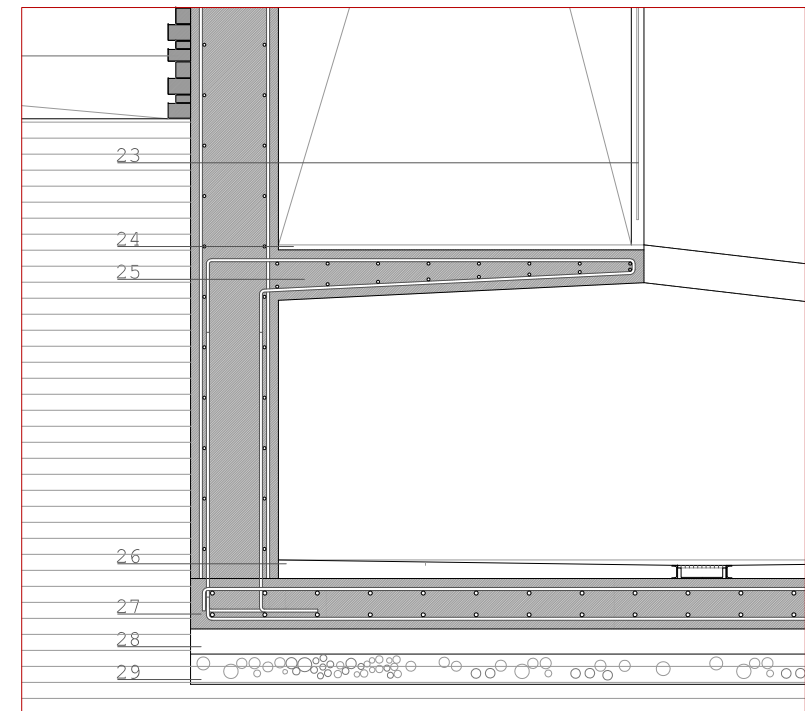
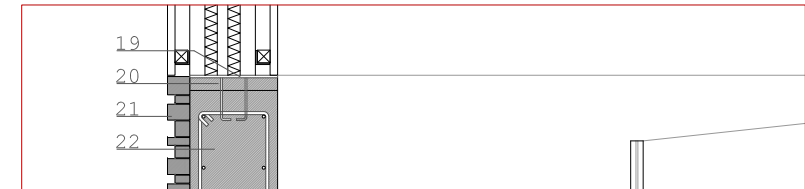
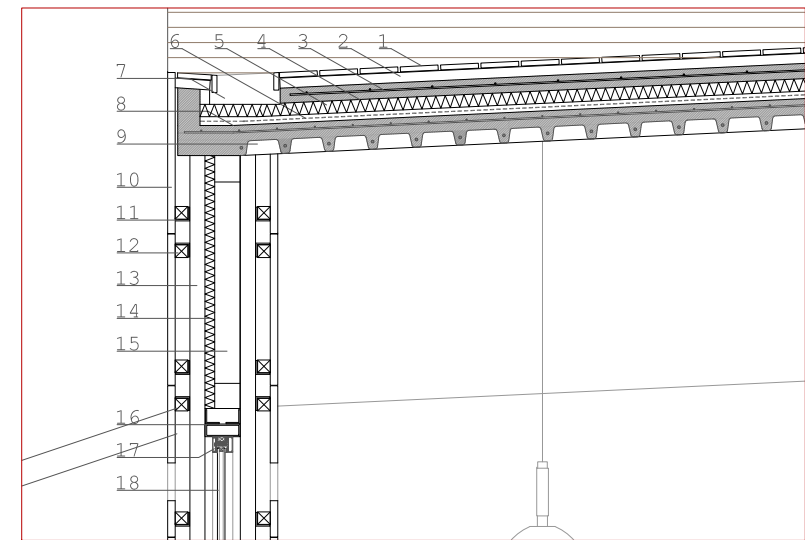


SECCIÓN CONSTRUCTIVA - Bodega

e 1_30

DETALLE 1

1. Entablado de madera de 15x2x200cm sobre ratreles.
2. Rastreles. Listón de madera de 5x5cm.
3. Mortero armado de protección. Capa de compresión armada con mallazo 20x20x6.
4. Capa separadora de fieltro. Fieltro geotextil.
5. Aislamiento térmico, 5cm. Aislamiento térmico rígido tipo roofmate.
6. Lámina de PVC, 12mm. Lámina impermeabilizante Rhenofol de Intemper de PVC armada con fibra de vidrio.
7. Canalón de acero galvanizado.
8. Capa separadora de fieltro.
9. Forjado colaborante. chapa plegada e= 8 mm.
10. Panel de madera taraceada.
11. Perfil angular 50.50.5.
12. Bastidor de madera de 5x5cm.
13. Perfil tubular 50.50.5
14. Aislamiento térmico. Panel rígido de poliestireno extruido de alta densidad.
15. Cercha metálica compuesta por perfiles tubulares 100.100.10
16. Perfil tubular 140.60.6.
17. Carpintería de aluminio.
18. Doble acristalamiento con cámara de aire tipo climalit (6+10+6).
19. Placa de anclaje para soporte de subestructura del cerramiento. e:10mm.
20. Mortero de nivelación de alta resistencia.
21. Murete de piedra.
22. Muro de hormigón armado. Ø12 cada 20cm.
23. Barandilla de vidrio laminado 3+3 con montantes de acero galvanizado
24. Pavimento continuo a base de resina epoxi. e:2cm
25. Ménsula de hormigón armado (rampa). Ø12 cada 20cm.
26. Hormigón de pendiente terminado con pavimento continuo a base de resina epoxi.
27. Losa de cimentación de hormigón armado. Ø16 cada 20cm.
28. Hormigón de limpieza.
29. Encachado de bolos.

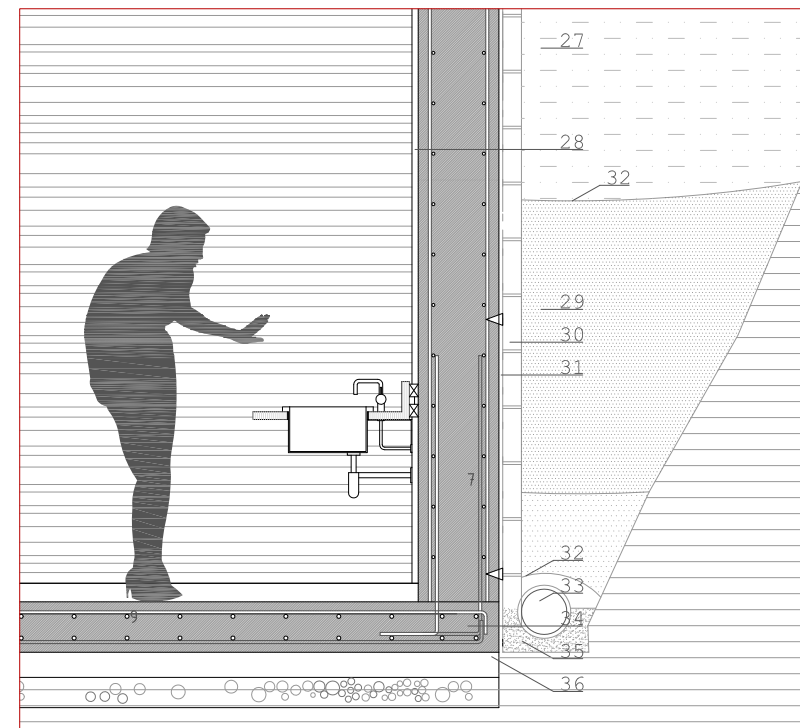
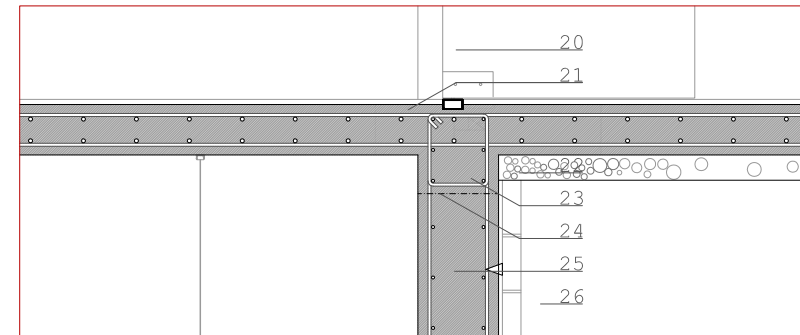
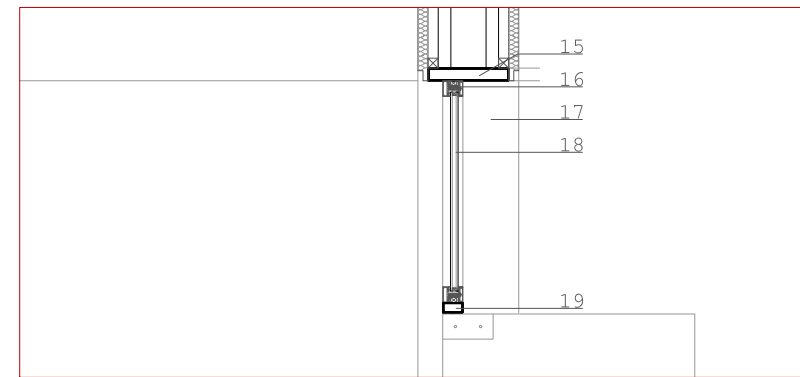


SECCIÓN CONSTRUCTIVA - Bodega

e 1_30

DETALLE 2

1. Entablado de madera de 15x2x200cm sobre ratreles.
2. Rastreles. Listón de madera de 5x5cm.
3. Mortero armado de protección. Capa de compresión armada con mallazo 20x20x6.
4. Capa separadora de fieltro. Fieltro geotextil.
5. Aislamiento térmico, e:5cm. Aislamiento térmico rígido tipo roofmate.
6. Lámina de PVC, 12mm. Lámina impermeabilizante Rhenofol de Intemper de PVC armada con fibra de vidrio.
7. Capa separadora de fieltro.
8. Forjado colaborante. chapa plegada e= 8 mm.
9. Viga de madera laminada. Dimensiones 15x60cm.
10. Pieza de remate de madera laminada.
11. Cercha metálica compuesta por perfiles tubulares 100.100.10
12. Montantes para sujeción de estructura auxiliar. Perfiles tubulares 50.50.5.
13. Estructura auxiliar para sujeción de paneles.
14. Panel sandwich.
15. Perfil tubular para formación de dintel.
16. Carpintería de aluminio.
17. Madera laminada para formación de jamba.
18. Doble acristalamiento con cámara de aire tipo climalit (6+10+6).
19. Perfil tubular para atornillado de carpintería y anclaje de puerta.
20. Puerta pivotante de vidrio templado de 10mm
21. Forjado de hormigón armado (losa). Ø12 cada 20cm.
22. Enchado.
23. Viga de atado. Ø12 cada 20cm.
24. Junta de hormigonado.
25. Muro de hormigón armado. Ø12 cada 20cm.
26. Tierra compactada.
27. Relleno de tierra extraídas.
- 28.
29. Relleno de grava. Diámetro menor arriba y mayor abajo.
30. Bloque poroso.
31. Impermeabilización con lámina asfáltica.
32. Geotextil.
33. Colector de drenaje.
34. Losa de cimentación de hormigón armado. Ø16 cada 20cm.
35. Lecho de asiento de hormigón.
36. Hormigón de limpieza.

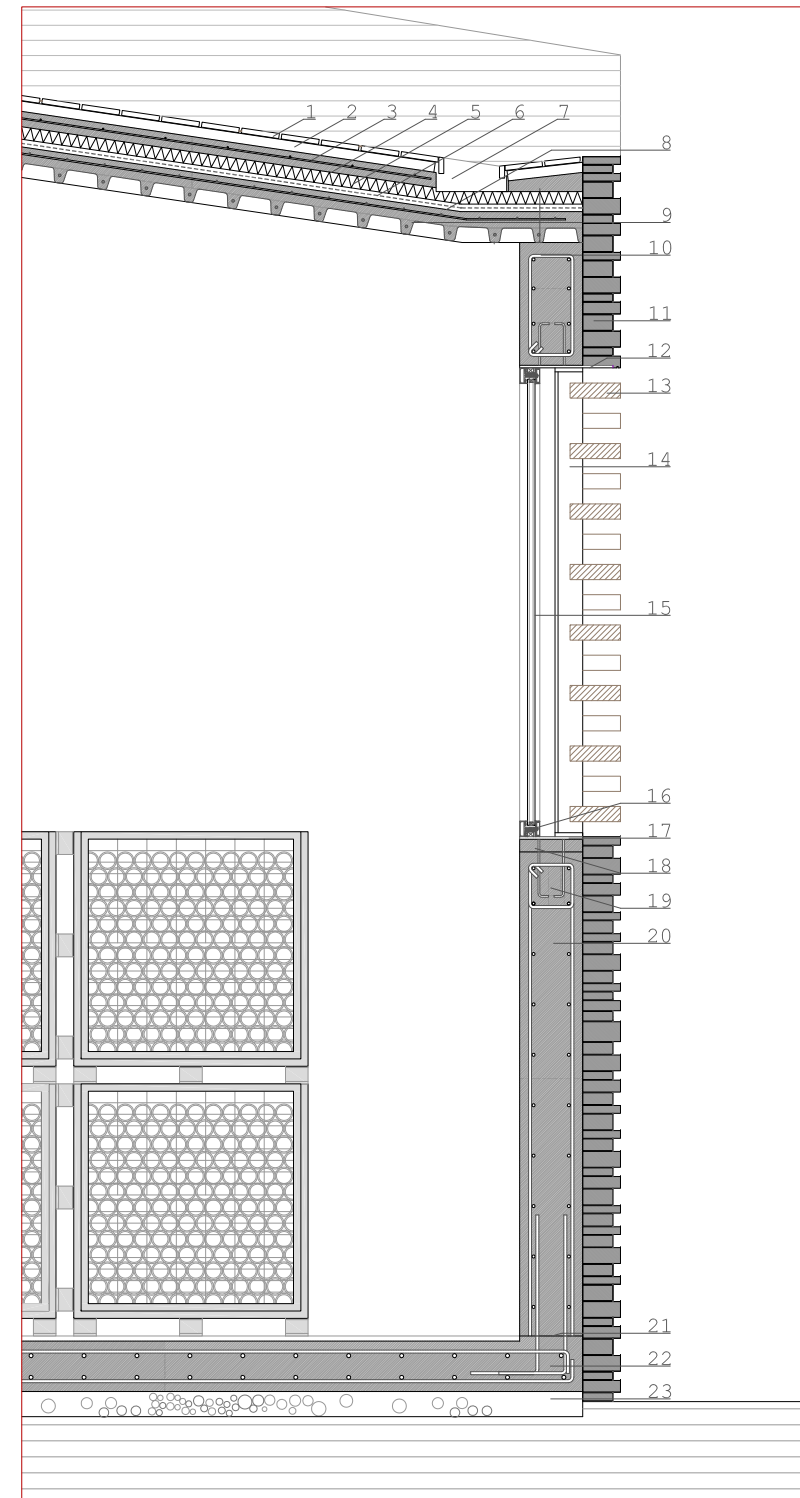


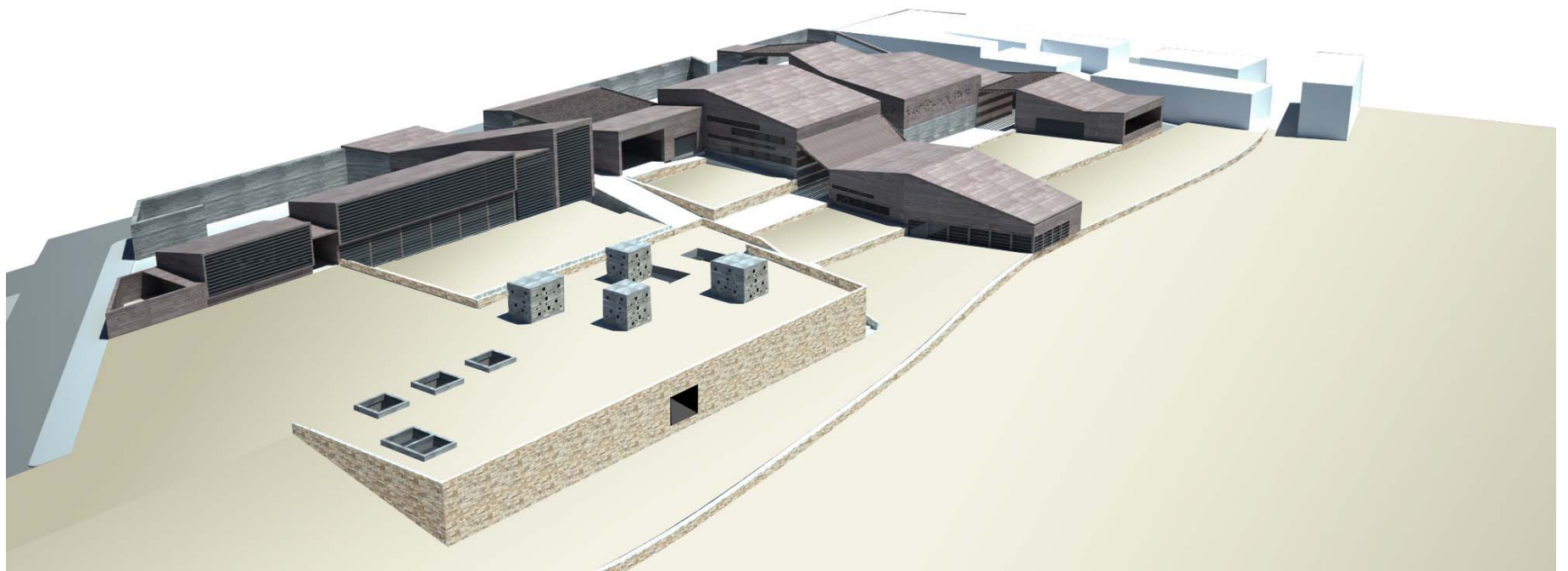
SECCIÓN CONSTRUCTIVA - BODEGA

e 1_30

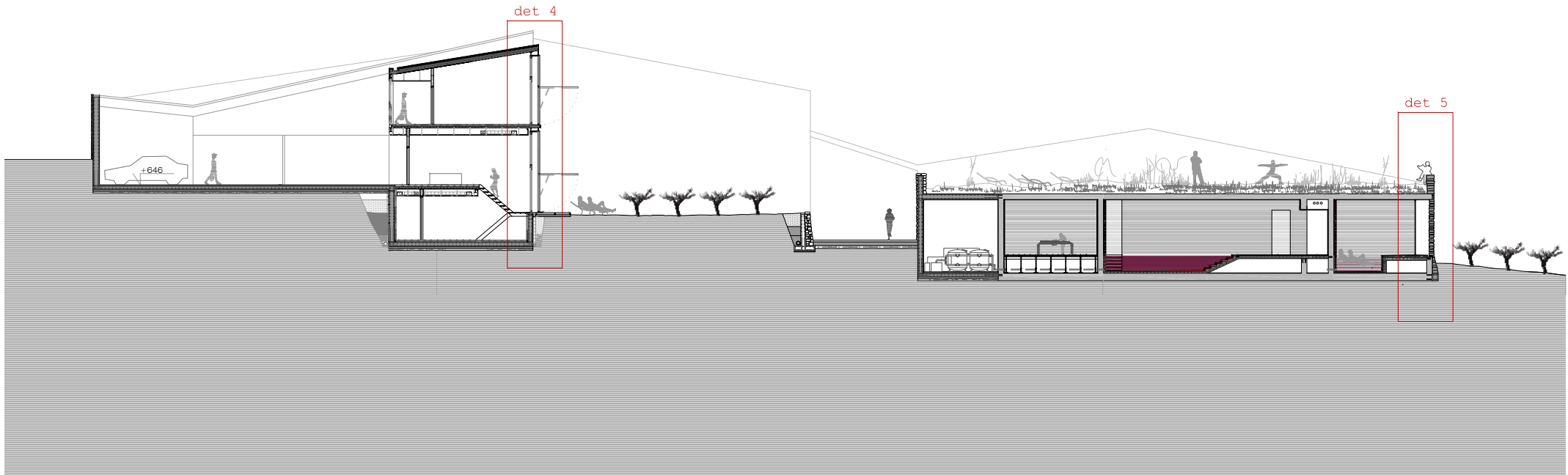
DETALLE 3

1. Entablado de madera de 15x2x200cm sobre ratreles.
2. Rastreles. Listón de madera de 5x5cm.
3. Mortero armado de protección. Capa de compresión armada con mallazo 20x20x6.
4. Capa separadora de fieltro. Fieltro geotextil.
5. Aislamiento térmico, 5cm. Aislamiento térmico rígido tipo roofmate.
6. Lámina de PVC, 12mm. Lámina impermeabilizante Rhenofol de Intemper de PVC armada con fibra de vidrio.
7. Canlón de acero galvanizado.
8. Capa separadora de fieltro.
9. Forjado colaborante. chapa plegada e= 8 mm.
10. Viga perimetral de hormigón armado. Ø12 cada 20cm
11. Piedra de terminación de fachada.
12. pletina de acero galvanizado para sustentación de piedra de terminación. e:10mm
13. Lamas de piedra encastrada en perfil metálico.
14. Perfil metálico en "T" para sujeción de lamas de piedra.
15. Doble acristalamiento con cámara de aire tipo climalit (6+10+6).
16. Carpintería de aluminio.
17. Placa de anclaje para fijación de subestructura del cerramiento. e:10mm.
18. Mortero de nivelación de alta resistencia.
19. Zuncho perimetral de hormigón armado. Ø12 cada 20cm.
20. Muro de hormigón armado. Ø12 cada 20cm.
21. Junta de hormigonado.
22. Losa de cimentación de hormigón armado. Ø16 cada 20cm.
23. Encajado de bolos.

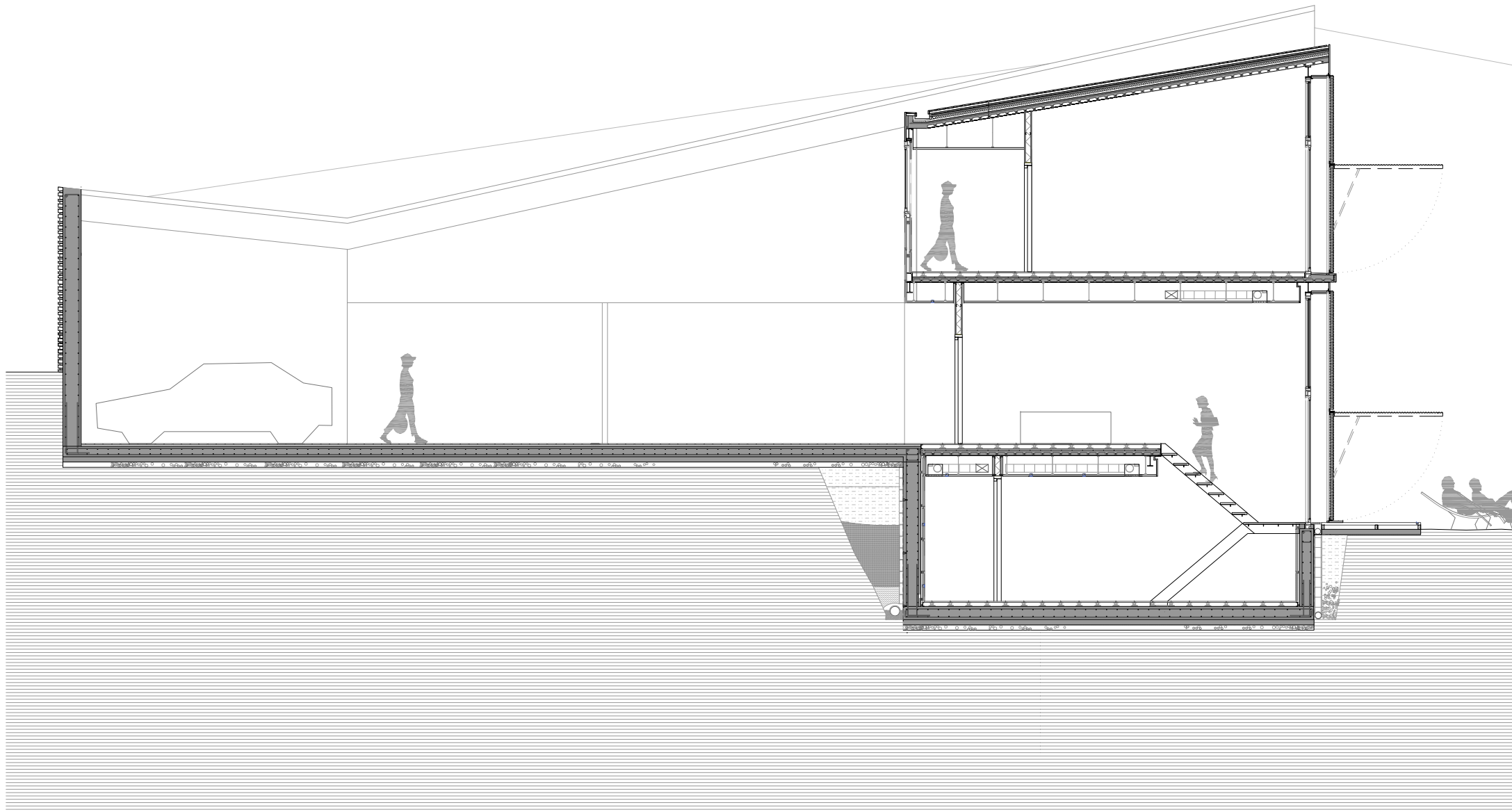




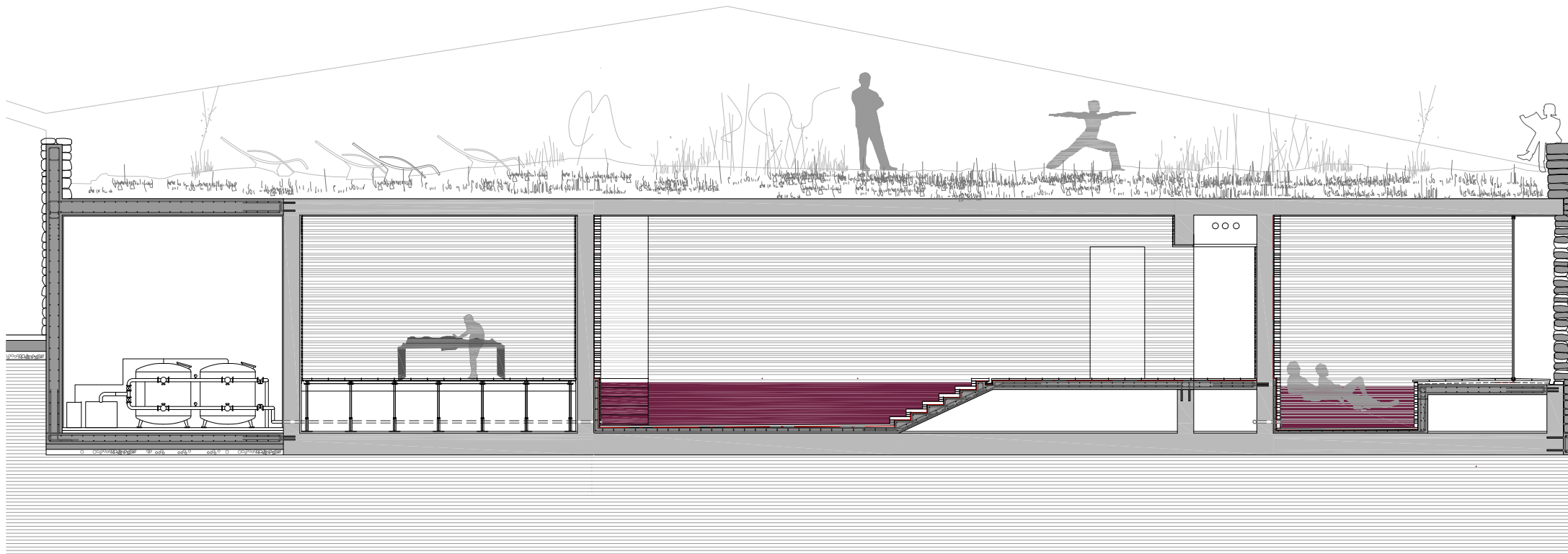
SECCIÓN CONSTRUCTIVA - Hotel/Spa
e 1_300



SECCIÓN CONSTRUCTIVA - Hotel
e 1_100



SECCIÓN CONSTRUCTIVA - Spa
e 1_100

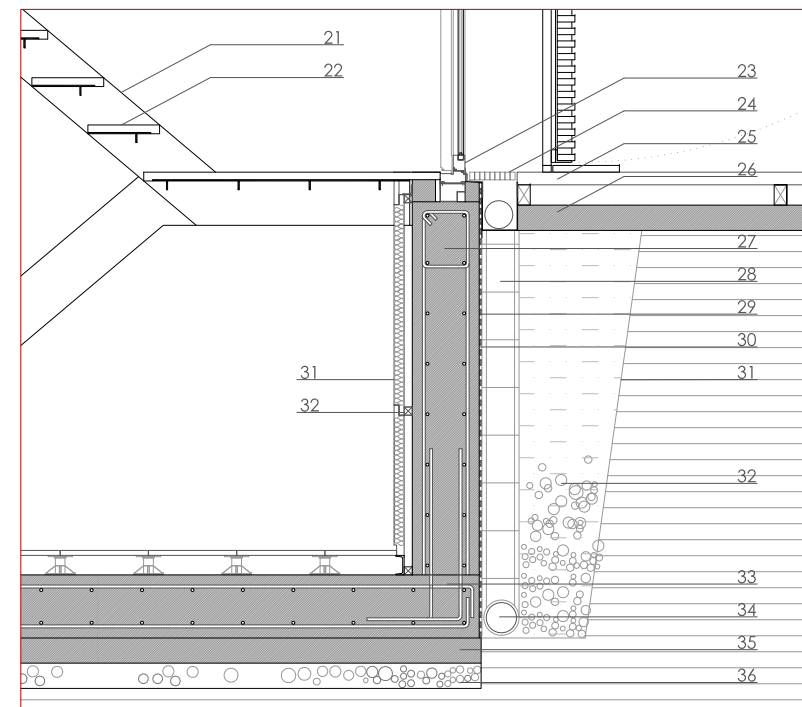
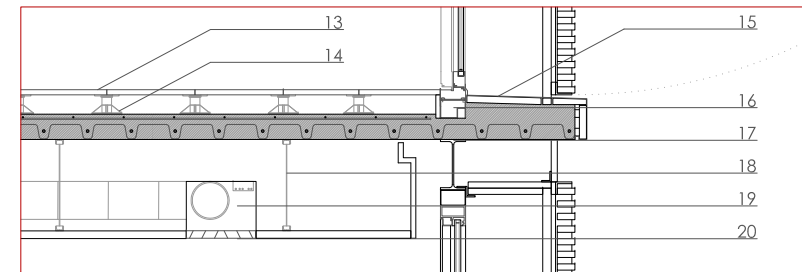
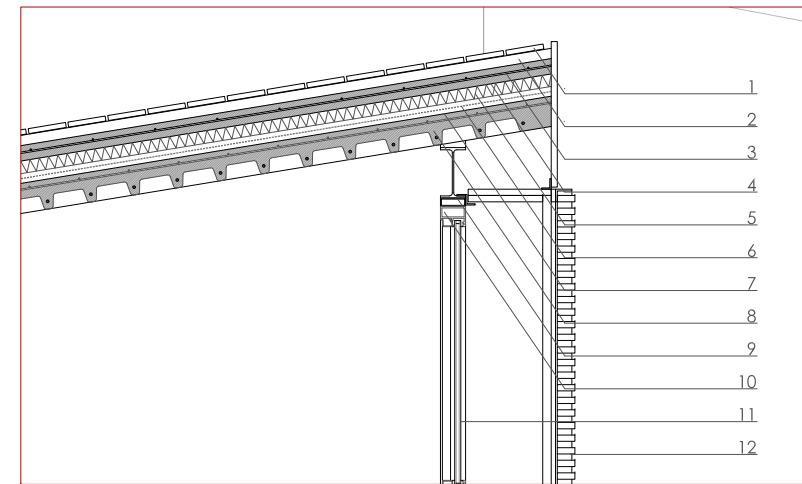


SECCIÓN CONSTRUCTIVA - Hotel

e 1_30

DETALLE 4

1. En tablado de madera de 15x2x200cm sobre rastreles.
2. Rastreles. Listón de madera de 5x5cm.
3. Mortero armado de protección. Capa de compresión armada con mallazo 20x20x6.
4. Capa separadora de fieltro. Fieltro geotextil.
5. Aislamiento térmico, e:5cm. Aislamiento térmico rígido tipo roofmate.
6. Lámina de PVC, 12mm. Lámina impermeabilizante Rhenofol de Intemper de PVC armada con fibra de vidrio.
7. Capa separadora de fieltro.
8. Forjado colaborante. chapa plegada e= 8 mm.
9. Perfil tubular para atornillado de carpintería y sujeción de estructura de cerramiento de lamas.
10. Carpintería de aluminio para ventanal fijo.
11. Doble acristalamiento con cámara de aire tipo climalit (6+10+6).
12. Protección solar abatible de madera. Bastidor de acero inoxidable, perfil 50.50 y listones de madera de roble. Amortiguador de gas.
13. Suelo: Tablero de madera de arce.
14. Plots regulables.
15. Vierteaguas de chapa galvanizada.
16. Carpintería de aluminio para ventanales correderos.
17. Viga perimetral IPE 200.
18. Estructura de sujeción de falso techo regulable.
19. Instalación de aire acondicionado.
20. Falso techo.
21. Plancha acero negro 450.10 mm pintado esmalte.
22. Peldaño de madera de arce 285. 35 mm sobre plancha acero 5 mm pintada.
23. Puerta corredera de madera de roble.
24. Canalón de chapa galvanizada.
25. Lamas de madera de arce fijadas a rastreles.
26. Solera hormigón armado base de los rastreles.
27. Viga de atado. Ø12 cada 20cm.
28. Bloque poroso.
29. Impermeabilización con lámina asfáltica. Geotextil.
30. Muro de hormigón armado. Ø12 cada 20cm.
31. Relleno de tierras extraídas.
32. Relleno de grava. Diámetro menor arriba y mayor abajo.
33. Losa de cimentación de hormigón armado. Ø16 cada 20cm.
34. Colector de drenaje.
35. Hormigón de limpieza.
36. Encachado.



SECCIÓN CONSTRUCTIVA - Spa

e 1_30

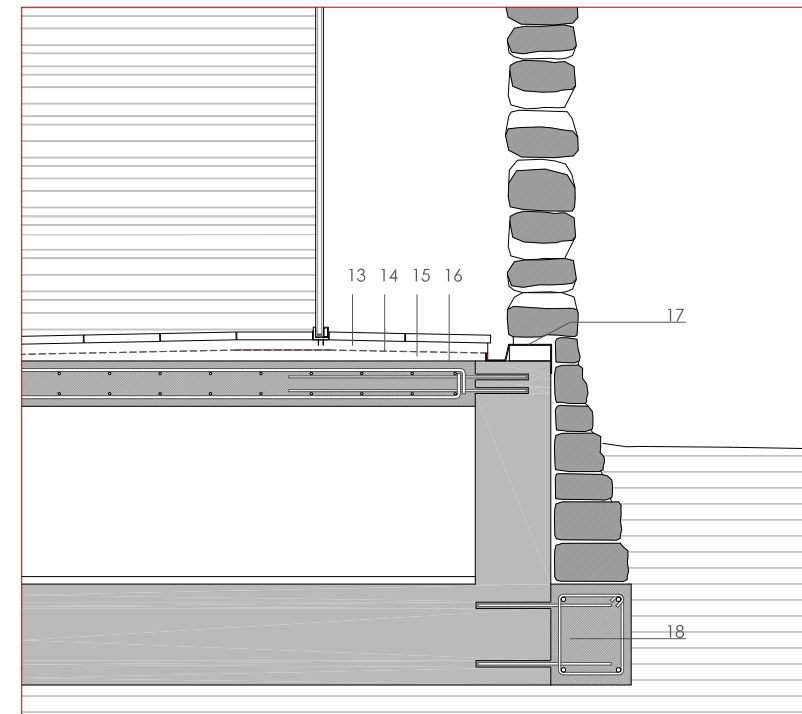
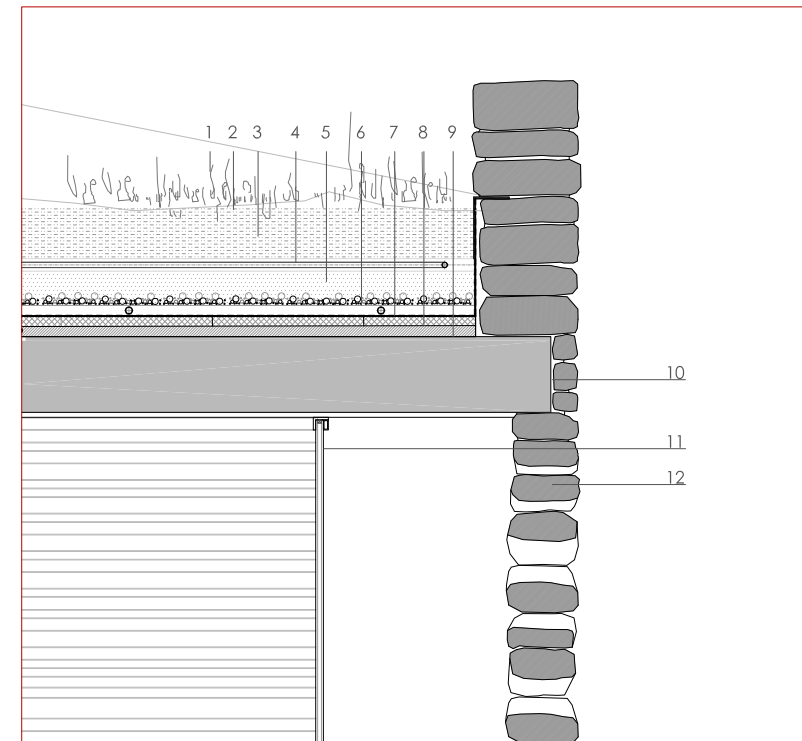
DETALLE 5

1. Vegetación arbustiva de porte bajo.
2. Manto vegetal.
3. Abono orgánico natural.
4. Canal de distribución.
5. Arena de silex e: 15 cm.
6. Canal drenaje, gravilla protección.
7. Lámina de PVC, 12mm. Lámina impermeabilizante.
8. Aislante ROOFMATE.
9. Hormigón de pendiente.
10. Losa estructural de hormigón preexistente. Frente abujardado del hormigón para recibir el mortero de agarre de las piezas pétreas
11. Carpintería de aluminio y vidrios aislantes 10 (templado) + 10 (cámara) + 12 (laminado 6+6) mm
12. Muro de piedra calado.

Las piedras se colocan en diagonal dejando entre unas y otras espacios por los que se filtra la luz. Apoyan simplemente unas sobre otras, sin ningún tipo de fijación intermedia. Sólo puntualmente se usa argamasa para asentar alguna pieza, con la ayuda de pequeñas piedras que sirven de calzo a las mayores. A las piezas de mayor tamaño se les tallan las caras para que asienten unas sobre otras con mayor estabilidad. En la base del muro, las piezas se fijan unidas con mortero, formando un zócalo más denso y resistente sobre el que se eleva el resto de la pared.

El muro calado tiene una imagen más ligera debido a la aparición de los intersticios que permiten la visión del exterior y la entrada de luz.

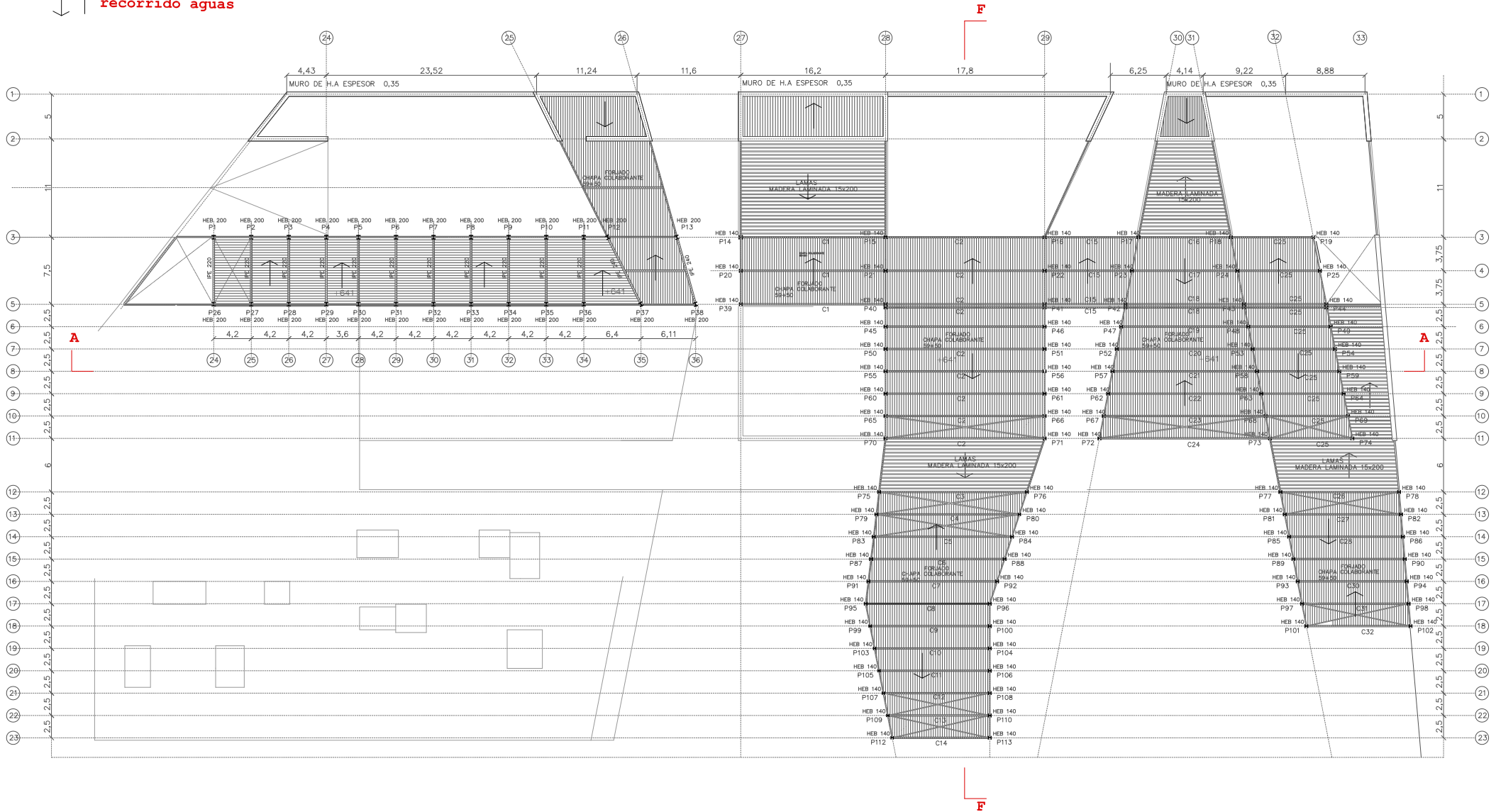
13. Mortero de agarre para pavimento piedra.
14. Lámina impermeabilizante.
15. Hormigón de formación de pendientes.
16. Losa de hormigón formación del vaso de la piscina y la playa anclada a muro preexistente mediante armaduras de espera alojadas en perforaciones Ø15 mm rellenas de resina epoxi.
17. Canaleta de zinc recogida perimetral de agua + vierteaguas.
18. Dado de hormigón para apoyo del muro de piedra, anclado a muro de hormigón existente. Perforaciones Ø 15 mm + resina epoxi.



ESTRUCTURA - Planta primera y cubiertas

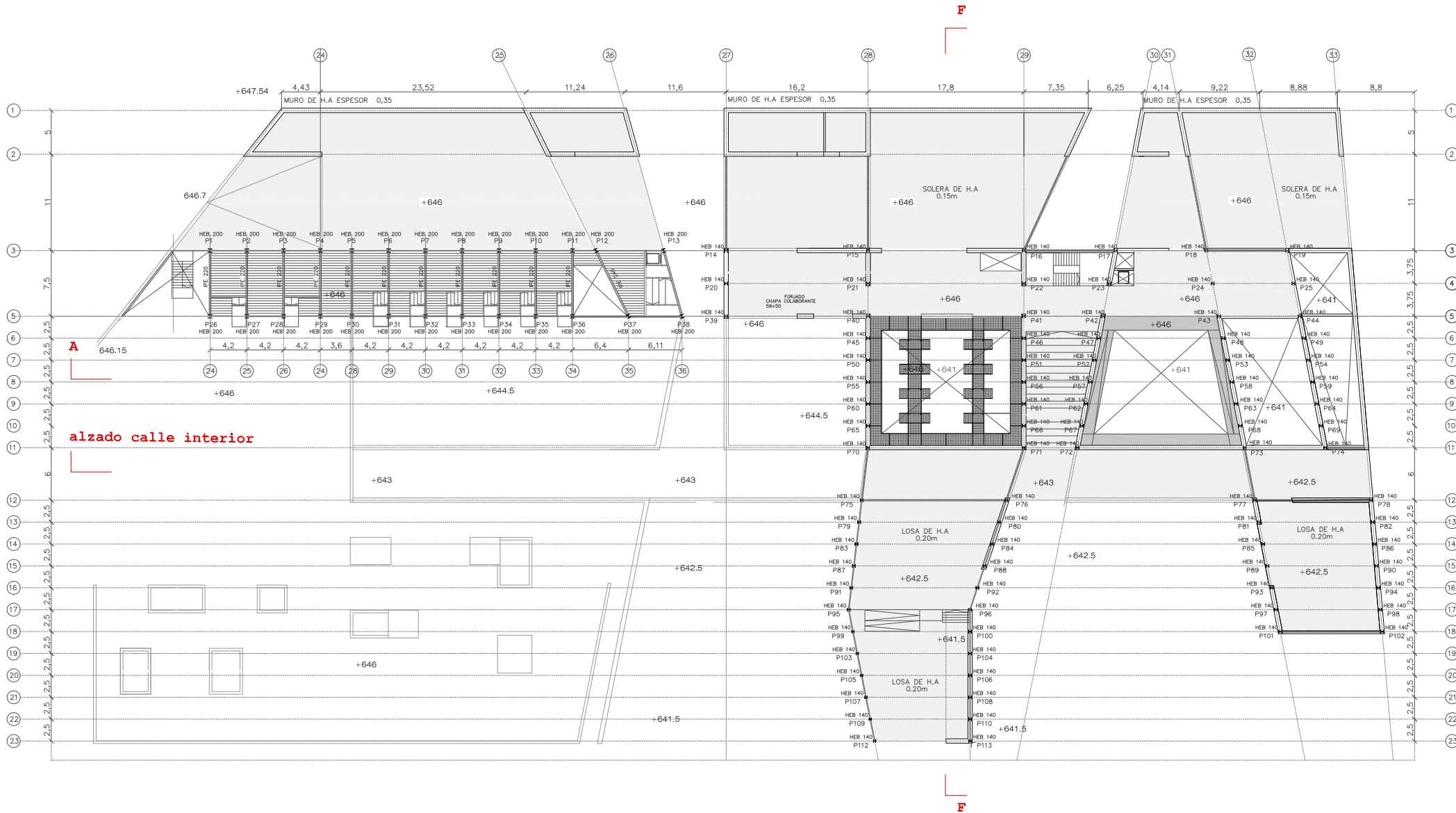
e 1_600

recorrido aguas



ESTRUCTURA - Planta de accesos

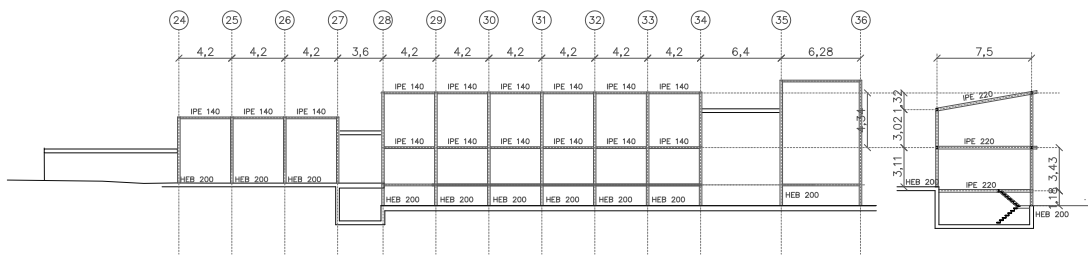
e 1_600



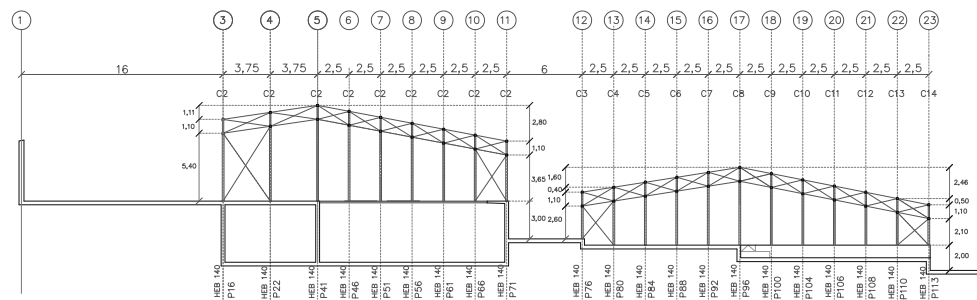
ESTRUCTURA - Planta semienterrada y secciones

e 1_600

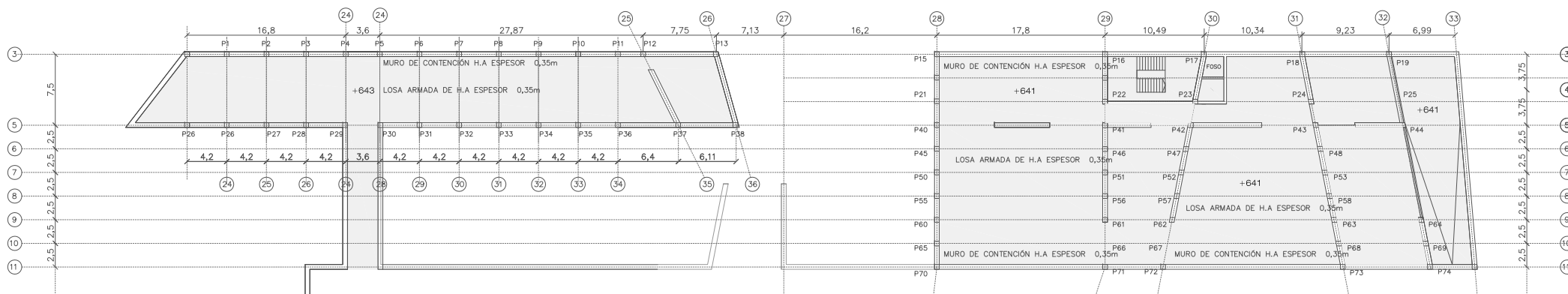
alzado y sección hotel



sección F



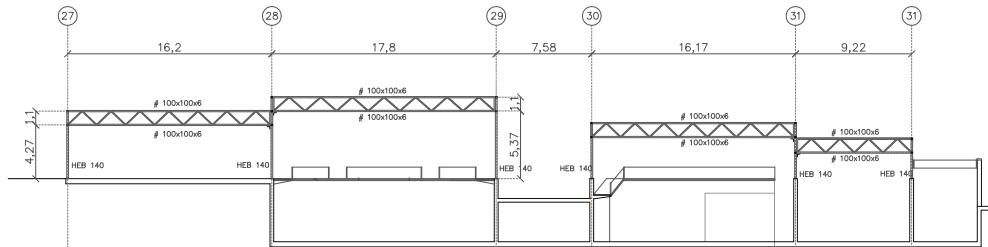
planta semienterrada



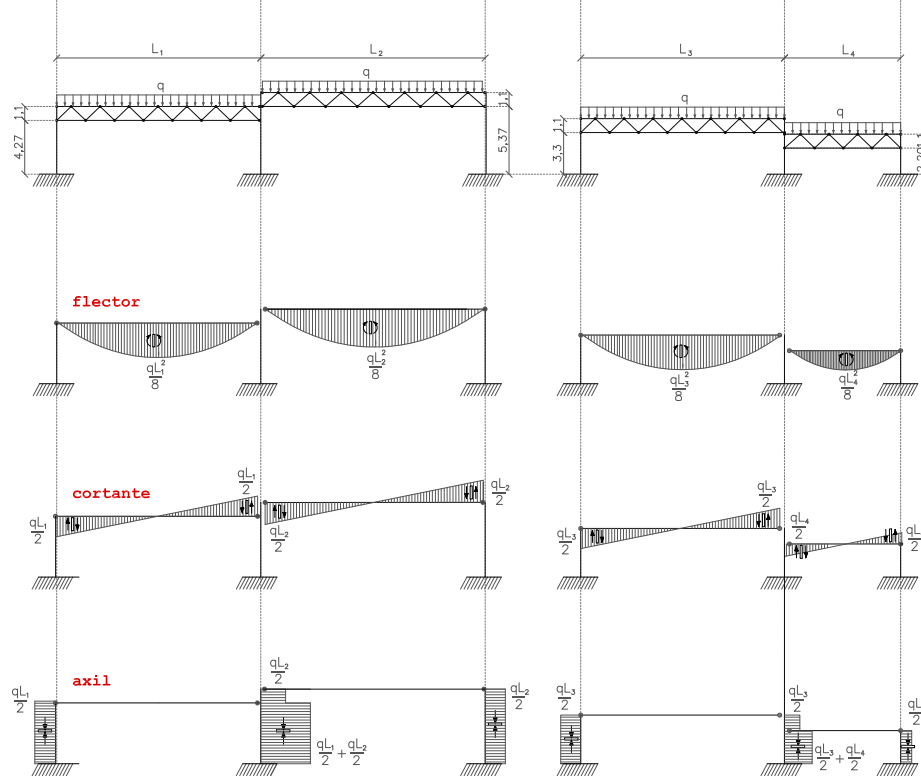
ESTRUCTURA - Cálculos Bodega

e 1_600

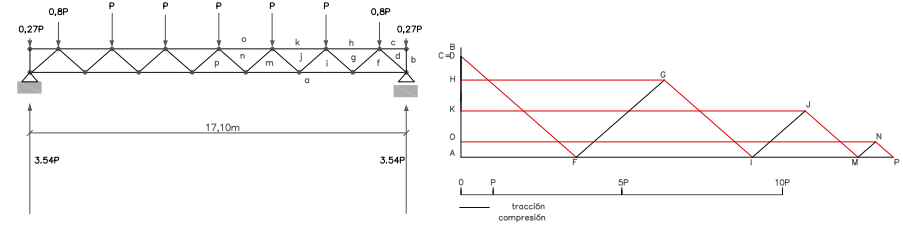
sección A e:1/400



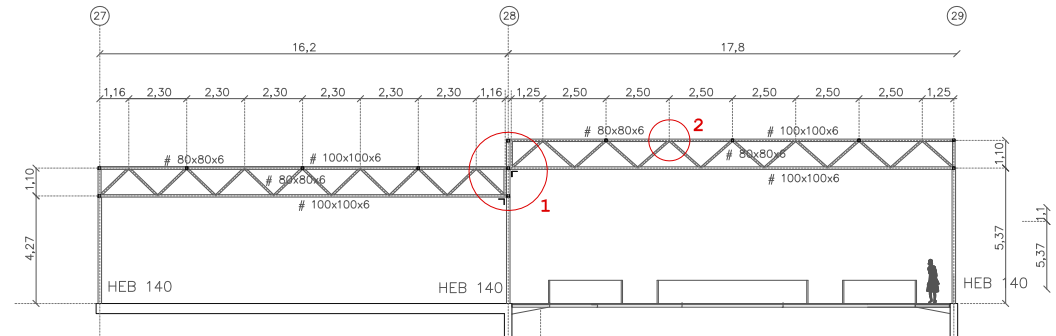
esfuerzos internos e:1/400



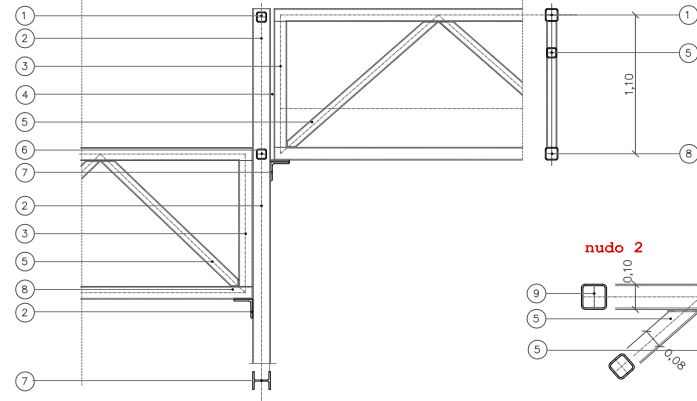
cremona



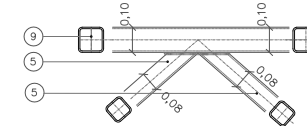
detalles nudo e:1/200



nudo 1

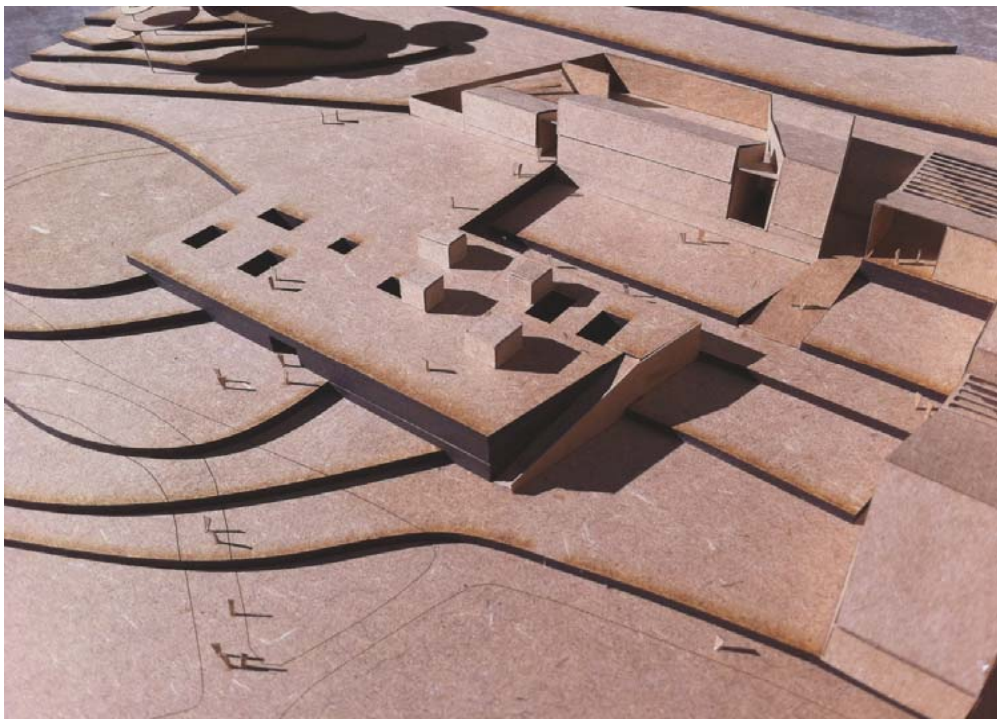
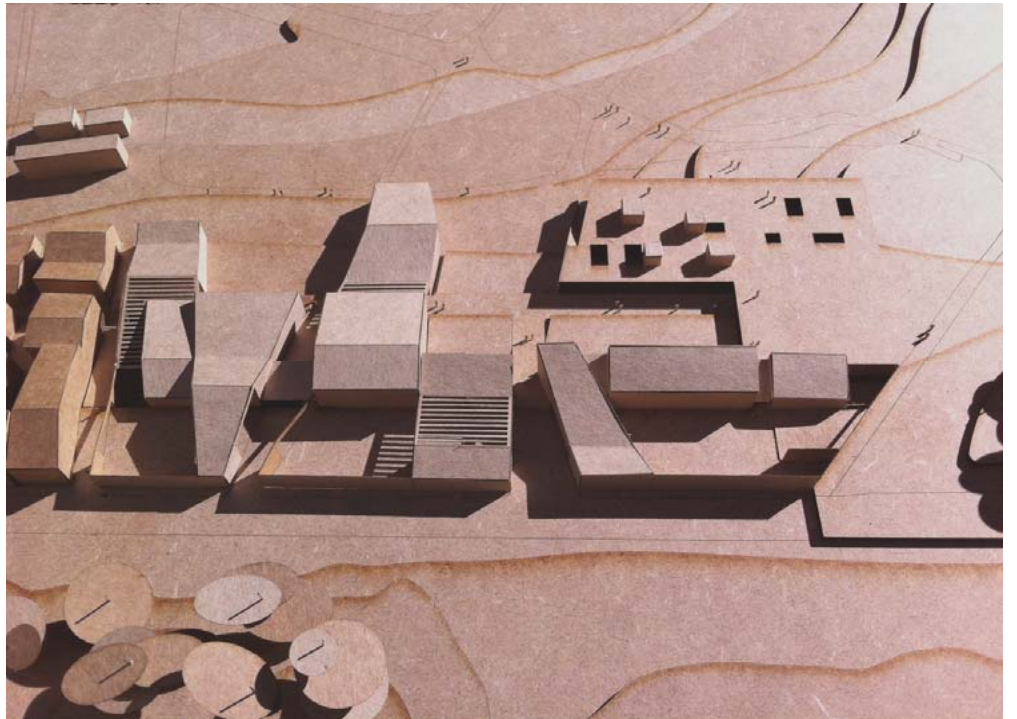
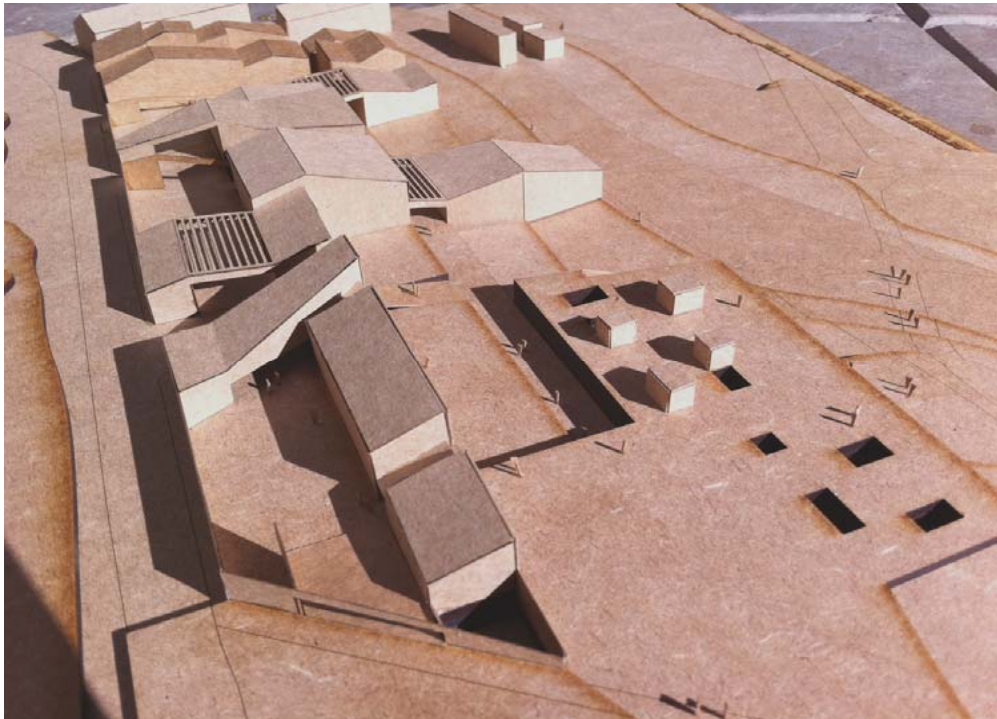


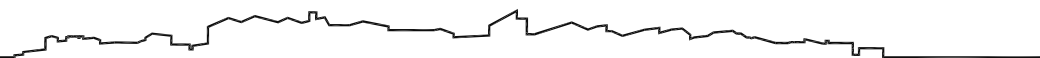
nudo 2



MAQUETA







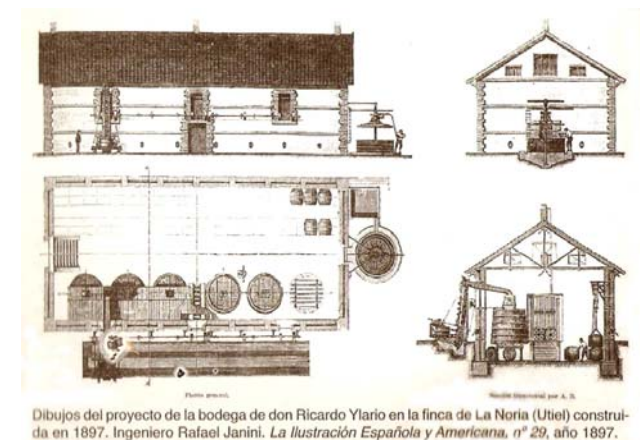
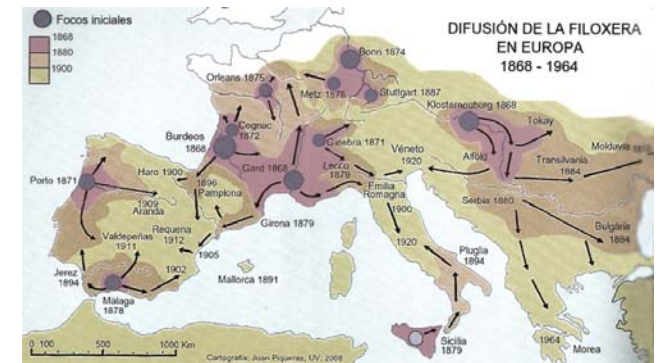


Principales datos históricos (1):

1. La tradición vinícola se remonta al **siglo VII A.c.** (Ánforas íberas).
2. Siglo XII. **Primeras referencias escritas** sobre la viticultura en la zona (en el Fuero de Requena concedido por Alfonso X se hace referencia a la figura de "Guardianes de las Viñas").
3. **Hasta el siglo XIX** casi sólo se producía el vino para **consumo local**. Motivos: mal estado de las comunicaciones y los sistemas de producción.
4. A partir de la **segunda mitad del siglo XIX** se produce una fuerte **expansión** de la viticultura en la zona. Motivos:

- **Crecimiento demográfico** en España: expansión de la agricultura en general.
- **Modernización técnica** y agronómica.
- Difusión de los **abonos**: guano y químicos.
- 1847: Inauguración de la **línea férrea Utiel-Puerto de Valencia**: inicio de la exportación.
- 1870-1892: fuerte incremento de la exportación. Las **plagas americanas** (oídio, mildiu, filoxera) invaden Europa pero no la región: los países europeos demandan grandes cantidades de caldos importados.

5. **1897**. Construcción de la **primera bodega moderna** ("La Noria", en Utiel, por el ingeniero Rafael Janini).



Principales datos históricos (2):

6. 1911. Fundación de la **Estación Enológica de Requena**. Funciones:

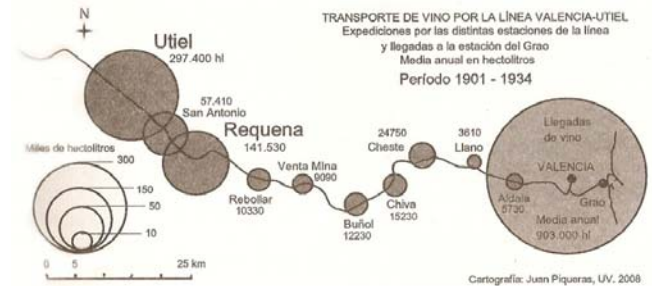
- **Investigación** enológica. Experimentación con plantas americanas y vidueños europeos. Investigación y análisis de abonos, fertilizantes y tratamientos contra las plagas. Implantación de nuevas técnicas agrarias. Objetivo: mejorar los vinos y la producción.
- **Asesoramiento** a los viticultores sobre técnicas y productos.
- Velar por la **pureza** de los vinos y aguardientes (vigilar la adulteración y las prácticas fraudulentas).
- Fomentar la elaboración de **vinos adecuados** a las características de los consumidores de los países importadores.
- **Enseñanza** reglada de la Enología y la Viticultura. Formación de capataces bodegueros.
- (Extraoficialmente). Fomentar y difundir el **asociacionismo**. Creación de cajas rurales y construcción de bodegas cooperativas.

7. 1912. Llega la **filoxera** a Requena.

8. 1915. Llega el **mildiu** a Requena.



Mapa de las estaciones de viticultura y enología y otros centros similares de España entre 1836 y 1936.



Cartografía: Juan Piqueras, UV, 2008.



Grupo de trabajadores adultos y niños preparando injertos con planta americana para reconstruir los viñedos destruidos por la filoxera. Rioja, circa 1915.

Principales datos históricos (3):

9. **1918.** Se funda la **primera bodega cooperativa** en Utiel. Hasta 1942 sólo habrá tres cooperativas en la zona. Los orígenes de las cooperativas en Europa se remontan a los años de las grandes plagas, por los nuevos esfuerzos económicos que suponían:

- **Menor producción.** Grandes pérdidas por los viñedos dañados.
- Tratamientos **químicos** para hongos y la **maquinaria** pertinente.
- **Reconstrucción** de los viñedos filoxerados: sustitución de los tallos autóctonos por tallos de cepas americanas (más resistentes) en los que se injertaban las variedades autóctonas, portainjertos, aprendizaje de nuevas técnicas.

Los pequeños productores no podían por sí mismos afrontar las cargas del mantenimiento de los viñedos y una bodega propia, lo que, junto a la especulación abusiva de los intermediarios (comisionistas y exportadores), impulsa el asociacionismo.

10. **1932.** Obtención de la **Denominación de Origen (DO)** Utiel-Requena.

11. **1958.** Creación de la **Cooperativa de La Portera.**

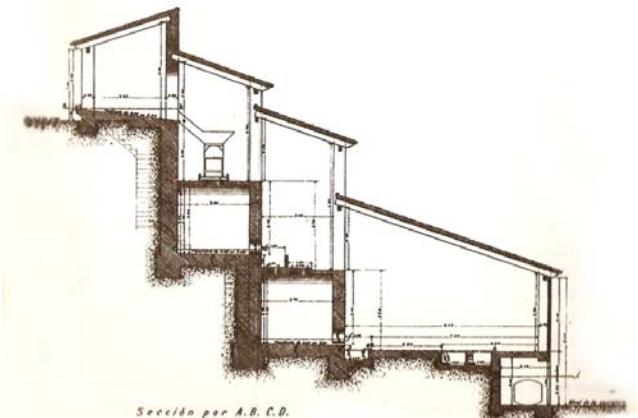
12. **Hasta 1970/80** los vinos se producían para la **exportación a granel** para ser complementos de otros vinos (coupage).

13. **Década de 1980.** Aparecen las **primeras bodegas familiares** que producen vinos para ser embotellados.



Bodega Redonda de Utiel. Fue construida según proyecto de Rafael Janini para don Emilio Pérez Ballesteros, hermano de la suegra de Janini. Foto del propio Janini en 1916.

SINDICATO AGRÍCOLA DE TURIS
BODEGA COOPERATIVA LA BARONIA



Bodega cooperativa de La Baronia de Turis. Sección transversal. Rafael Janini regaló el proyecto al Sindicato Agrícola de Turis en 1920. Dibujo incluido en la Memoria de la Estación Enológica de 1921.

Principales datos históricos (4):

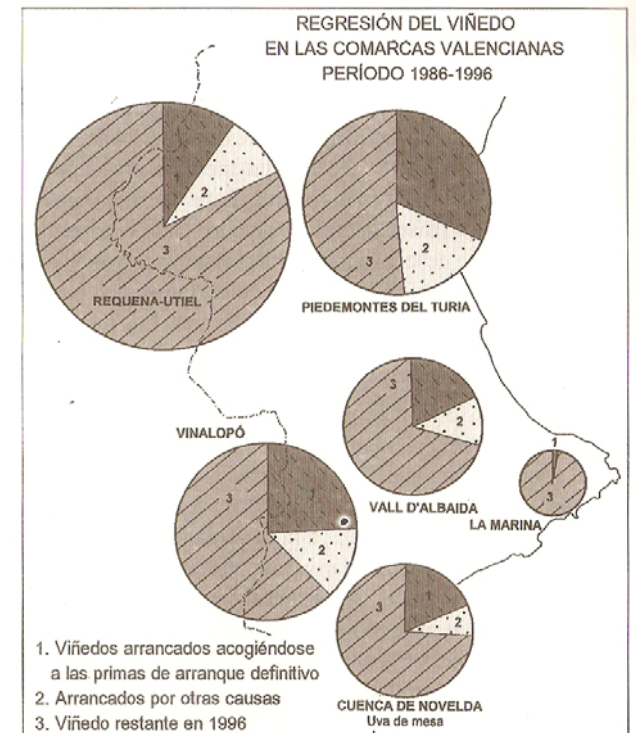
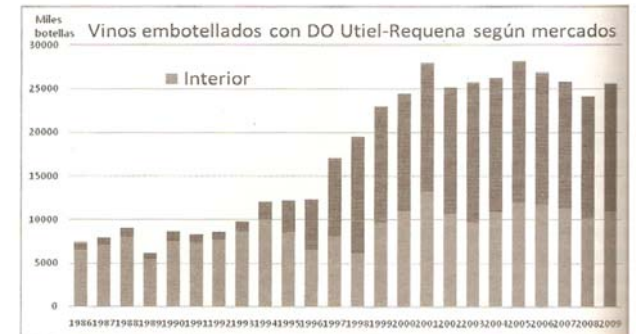
14. **Década 1990.** Crece el número de firmas que elaboran vinos propios. Alguna logra situarse por encima del nivel DO para establecerse como "Vinos de Pago", basándose en la Bobal.

15. **2001-2011.** La peor crisis de los últimos cien años. Motivos:

- Continuo **descenso del consumo** en Europa.
- **Excedentes crónicos.**
- Competencia de los **países emergentes** (Chile, Australia, Sudáfrica, Argentina)
- Caída de los **precios** y subida de los gastos en las cooperativas. (Introducción de nuevas prácticas para aumentar la producción: abonado intensivo, riego por goteo, plantación en espaldera...)
- **Envejecimiento de los viticultores y Minifundismo.** Abandono de las viñas y eliminación de los cultivos.

Varias cooperativas pequeñas ya no pueden sostenerse y han de optar por el cierre o la integración en cooperativas mayores. Sólo los latifundios podrán competir en el mercado: **implicaría el fin de la viticultura familiar tradicional.**

16. **En la actualidad,** la DO Utiel-Requena produce una media de 1'6 millones de hectolitros de vino (el 41% de Requena). Por cada litro vendido como DO, 5 son sin DO. **Los embotellados sólo representan el 10.7%.** Hay 38 bodegas cooperativas que venden 1'44 millones de hl por un importe de 115 M€.



Transformación del Paisaje Vinícola

Hasta mediados del S. XX proliferaban las **pequeñas bodegas familiares** repartidas por toda la comarca, formando parte de la estructura urbana de los núcleos poblacionales.

A mediados de los años 60, la mayor parte de pueblos y aldeas contaba ya con **cooperativas** (la última se fundó en 1965), y a partir de esta década casi todos los productores independientes se fueron integrando de manera progresiva en las cooperativas existentes.

En estas fechas se produce también el gran **éxodo rural** del campo a las ciudades: entre 1960 y 1981 la población rural descendió casi un 40%.

Centenares de caseríos quedaron deshabitados y en pocos años la mayoría de sus casas y bodegas cayeron en ruinas. En las aldeas ocurrió lo mismo con las casas abandonadas de los jornaleros, mientras que las viejas bodegas familiares eran transformadas en almacenes de maquinaria y garajes o quedaban agregadas como vivienda. De esta manera el paisaje vinícola "urbano" de las aldeas y municipios menores cambió notablemente: **las bodegas familiares repartidas por sus calles fueron sustituidas por una gran bodega cooperativa en las afueras**, pasando ésta a ser un elemento tan sobresaliente como la iglesia parroquial donde la había.

También se produce la **mecanización** progresiva, lo que supuso la **supresión de los animales de labor** (machos, mulas, borricos):

Desaparición de las cuadras y caballerizas, pasando a ser una estancia más en la vivienda, y **desaparición de las tierras cultivadas con cereales** (avena, cebada) para alimento de los animales. Los campos de cereales pasaron a ser también viñedos.

Con el **monocultivo de la vid** desaparecieron también los últimos vestigios de agricultura doméstica o de abastecimiento (cereales, animales de corral, abono orgánico) y se entró de lleno en una **agricultura exclusivamente comercial**.



Malacate de tracción animal practicando el desfonde de una parcela para plantar viña. (Anónimo, circa 1925, Rioja).



Tractor o tren de desfonde adquirido en 1927. Clase práctica de don Pascual Carrión en 1955. (Foto Andújar).

Fundación:

La Portera, según Adelo Cárcel en su obra La Aldea de La Portera, debe su nombre a una casa de labor, propiedad de un señor que sólo tenía una hija.

Dicha finca sería más conocida desde entonces como La Labor de Las Monjas.

Por su parte, en la obra Historia Crítica y Documentada de la Ciudad de Requena, Rafael Bernabeu López apunta que en 1650 una vieja casa de labor era propiedad de una religiosa del convento de San José de Requena, a la que se conocía con el sobrenombre de "la portera". El núcleo primitivo de la aldea se halla localizado en lo alto de la colina donde se alza el pequeño edificio que en su día sirvió como ermita.

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

Siglo XX - Actualidad:

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

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

En **la actualidad** el censo con fecha de Agosto de 2003 registra **148 habitantes**.



Suelos cuaternarios de la meseta requenense: gran profundidad y fertilidad. Antiguamente (hasta el XIX) densamente poblados por dehesas (carrascales) de **encina, coscoja y ardal**.

Clima: **Continental**. Más próximo al clima de la meseta castellana que al mediterráneo. (*Ojo, está cambiando y se hace más cálido: ¿podría suponer un cambio de cultivo en el futuro?*).

Uvas autóctonas: **Bobal, Crujidera y Marisancho**.

Principales Variedades de Vid de la zona

BOBAL

Seña de identidad comarcal. Conocida también como Boval, Tinto de Requena, Requení y Provechón. Principal zona de cultivo mundial históricamente.

Cepa: La bobal crece bien en la zona por ser una cepa rústica, de raíz fuerte y robusta, capaz de profundizar mucho en el suelo y resistir la climatología. Resistente a las enfermedades criptogámicas (oídio, mildiu). Sarmientos largos y ramificados, algunos rastreros, que **pueden llegar a cubrir completamente el suelo** si la tierra es fértil y llueve lo suficiente.

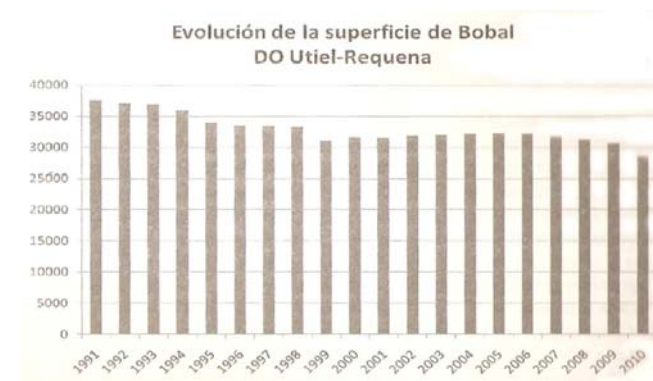
Brote: tardío, 21-23 de abril.

Vendimia: segunda quincena de septiembre.
(A mayor altitud, clima más frío y retraso de 2 semanas)

Grano: rico en antocianos: gran aporte de taninos y color al vino.

Elaboración: Vinos tintos de doble pasta, tintos directos y rosados. Mejores vinos jóvenes que envejecidos. Su caldo es usado habitualmente como coupage pero actualmente también se embotella como varietal.

Superficie: **ha descendido últimamente** a favor de cepas no autóctonas.



Principales Variedades de Vid de la zona (2)

TEMPRANILLO

Vidueño más noble de España pero de expansión desproporcionada a la demanda. Propio de La Rioja y Ribera del Duero. **Soporta largos períodos de envejecimiento.**

Cepa: Menos resistente que la Bobal a las plagas y la sequía pero más resistente al frío. Porte erguido, sarmientos largos, fuertes y ramificados.

Grano: bajo contenido de ácidos y oxidasas, genera vinos de gran equilibrio.

Elaboración: Vinos tintos, vinos **envejecidos en barrica de roble** (reserva y gran reserva). Se embotella varietal pero si es para envejecer en roble se mezcla con garnacha, monastrell, bobal y algo de Cabernet Sauvignon o Merlot.

Superficie: actualmente es la **segunda variedad en extensión** de la zona.

GARNACHA

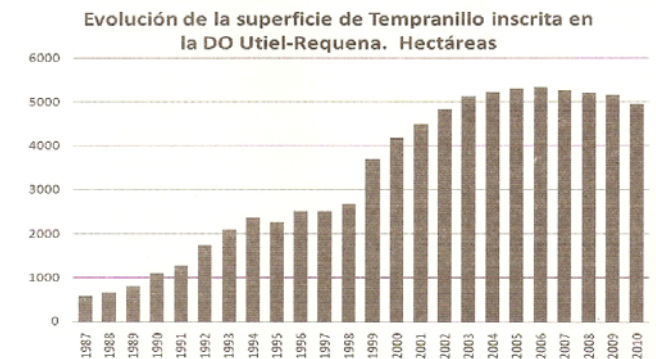
Mundialmente extendida. Buen componente para los vinos de crianza y los rosados jóvenes.

Cepa: Hay varios tipos con particularidades distintas.

Grano: oscuro y de jugo muy dulce. Mucho alcohol. Aporta fuerza y color a otros vinos.

Elaboración: **Complemento de otros vinos tintos.**

Superficie: actualmente estabilizada en torno a las 700 ha. Principales cosecheros: los asociados a Coviñas (entre ellos **La Portera**).



Principales Variedades de Vid de la zona (3)

MACABEO

Base y fundamento del cava. Originaria de Cataluña, presencia en la zona muy antigua pero de poca extensión hasta épocas recientes.

Cepa: de porte erguido, sarmientos largos y muy juntos, crecimiento vertical.

Grano: amarillo dorado.

Elaboración: Vinos blancos jóvenes.

Superficie: expansión en los 80. **Ha llegado a superar hasta un 50% la de Bobal y Tempranillo.**

TARDANA

Conocida también como Planta Nova. Variedad propia de las tierras más cálidas de Valencia (Chiva, Cheste, Vall d'Albaida). Se introduce en Requena a principios del siglo XX como "uva de colgar" (aguanta hasta navidad).

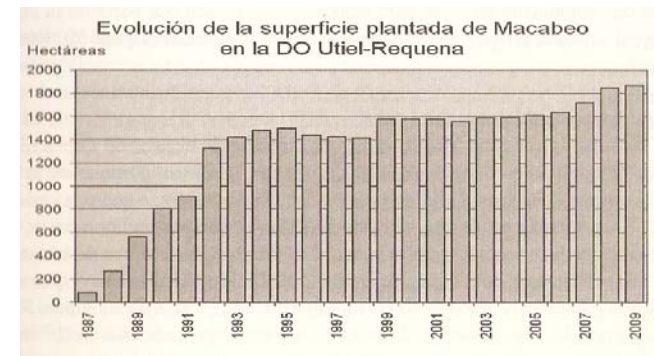
Cepa: rústica, adaptable a todo tipo de climas y suelos.

Brote/Vendimia: maduración tardía.

Grano: uva blanca.

Elaboración: **uva de mesa**. Vinos poco cotizados, ácidos y poco alcohólicos: se suelen mezclar con caldos de mayor graduación y contenido de azúcares.

Superficie: se halla **en lenta regresión desde hace dos décadas** (como fruta de mesa ha bajado debido a la presencia de otros frutos no autóctonos en el mercado).



Principales Variedades de Vid de la zona (4)

VARIEDADES EXTRANJERAS.

Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Malbec. Casi todas **francesas** porque son las variedades catalogadas como de mejor calidad (pero hay que tener en cuenta que Francia ha impuesto durante tres siglos los criterios de calidad al resto del mundo), lo que hace que se hayan extendido por todo el mundo y se puede hablar de "variedades globales".

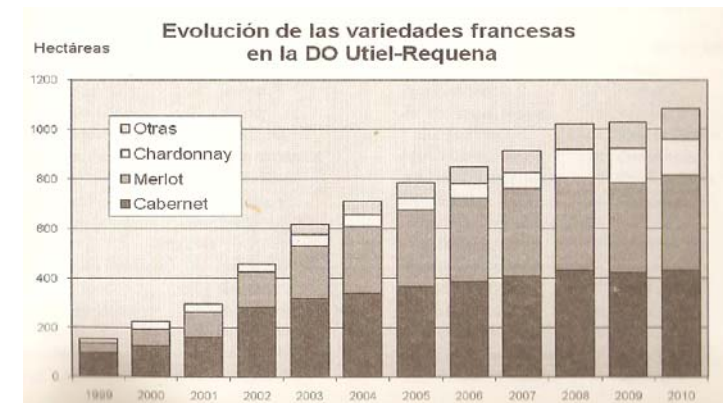
Cepa: varias.

Brote/Vendimia: varias.

Grano: varios.

Elaboración: varios.

Superficie: introducidas a partir de los años 80 por **intereses de mercado**, principalmente los importadores extranjeros (anglosajones y norteamericanos).



Otra vegetación de la zona

CHOPO



OLIVO



ENCINA, CARRASCA, COSCOJA y PINO



GRAMÍNEAS



AROMÁTICAS

