

Οινοποιείο στο Άνω Διακοπτό

Φοιτήτρια: Αδαμαντία Γεωργουλή

Επιβλέπουσα καθηγήτρια: Έβελυν Γαβρήλου

Σεπτέμβριος 2024

Τμήμα Αρχιτεκτόνων Μηχανικών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

Οινοποιείο στο Άνω Διακοπτό

Φοιτήτρια: Αδαμαντία Γεωργουλή

Επιβλέπουσα καθηγήτρια: Έβελυν Γαβρήλου

Σεπτέμβριος 2024

Τμήμα Αρχιτεκτόνων Μηχανικών, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

“Περιεχόμενα

Περίληψη	6
Ανάλυση ιδέας	8
Οικόπεδο μελέτης	10
Πληροφορίες οικοπέδου	
Φωτογραφίες οικοπέδου	
Αρχική ιδέα	14
Αρχιτεκτονικά σχέδια	18
Κάτοψη οικοπέδου	
Κάτοψη ισογείου	
Κάτοψη υπογείου	
Όψη βορειοανατολική	
Όψη βόρεια	
Όψη βορειοδυτική	
Τομή Α-Α’	
Τομή Β-Β’	
Τομή Γ-Γ’	
Τομή Δ-Δ’	
Τομή Ε-Ε’	
Τομή Ζ-Ζ’	
Αξονομετρικά διαγράμματα	33
Διάγραμμα προσβάσιμων χώρων	
Διάγραμμα λειτουργιών	
Προμακέτες	36
Τελική μακέτα οινοποιείου	41
Τρισδιάστατα μοντέλα	46

Περίληψη

Η διπλωματική εργασία αυτή, έχει ως θέμα την δημιουργία ενός οινοποιείου μέσα σε μια περιοχή με αμπελώνες στο Άνω Διακοπτό, στην ορεινή Αιγιάλεια. Η περιοχή μελέτης βρίσκεται σε υψόμετρο 800 μ., στο 15 χλμ της επαρχιακής οδού Διακοπτού - Καλαβρύτων. Το αμπελουργικό οικοσύστημα συνολικής έκτασης 11.000 στρεμμάτων εκτείνεται στις πλαγιές της Αιγίλιας σε υψόμετρο από 300 έως 1.100 μέτρα με κατεύθυνση βορειοανατολικά και προστατεύεται από τις υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού από τα βουνά της περιοχής και τον δροσερό αέρα από τον Κορινθιακό κόλπο. Αυτός ο συνδυασμός καθιστά την Αιγιάλεια μια ιδιαίτερα προνομιακή αμπελοοινική περιοχή, με αμπελώνες από τους ομορφότερους της χώρας, που παράγουν κρασιά υψηλής ποιότητας με πιστοποίηση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) και Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ). Σε ένα οικόπεδο στις πλαγιές του Άνω Διακοπτού δίπλα στο φαράγγι του Βουραϊκού, έχω επιλέξει να σχεδιάσω ένα οινοποιείο βασισμένο στην δυνατότητα της επισκεψιμότητας. Ένα κτήριο που θα συνδυάζει την εκπαίδευση και την απόλαυση ήταν η αφορμή για τον σχεδιασμό αυτού του οινοποιείου, δίνοντας την ευκαιρία στους επισκέπτες να δουν από κοντά την διαδικασία παραγωγής του κρασιού στον τόπο όπου αυτό παράγεται και να δοκιμάσουν τις ποικιλίες όπου παράγει η περιοχή. Το οινοποιείο αποτελείται από χώρους παραγωγής κρασιού, χώρους αφιερωμένους στο κοινό, εκπαιδευτικούς χώρους αλλά και τους χώρους που διοικητικού προσωπικού και των εργαζομένων.

Summary

This thesis is about the creation of a winery in an area with vineyards in Ano Diakopto, in the mountainous region of Aegialeia. The study area is located at an altitude of 800 m, at 15 km of the Diakopto - Kalavryta country road. The vineyard ecosystem of a total area of 11,000 hectares extends on the slopes of Aegilia at an altitude of 300 to 1,100 meters in a northeast direction and is protected from the high summer temperatures by the mountains of the region and the cool air from the Gulf of Corinth. This combination makes Aegialeia a particularly privileged wine-growing region, with some of the most beautiful vineyards in the country, producing high quality wines certified as Protected Designation of Origin (PDO) and Geographical Indication (PGI). On a piece of land on the slopes of Ano Diakoptan next to the Vouraikos Gorge, I have chosen to design a winery based on the potential of the visitability. A building that combines education and enjoyment was the inspiration for the design of this winery, giving visitors the opportunity to see the wine making process up close in the place where the wine is produced and to taste the varieties that the region produces. The winery consists of wine production areas, areas dedicated to the public, educational areas and the areas for administrative staff and employees.

Ανάλυση ιδέας

Η διπλωματική αυτή, έχει ως θέμα την δημιουργία ενός οινοποιείου μέσα σε μια περιοχή με αμπελώνες στο Άνω Διακοπτό, στην ορεινή Αιγιάλεια. Η περιοχή μελέτης βρίσκεται σε υψόμετρο 800 μ., στο 15 χλμ της επαρχιακής οδού Διακοπτού - Καλαβρύτων. Η τοποθεσία του οικοπέδου είναι εύκολα προσβάσιμη, ενώ η απόσταση του τόσο από το Αίγιο και την Πάτρα όσο και από την Αθήνα είναι μικρές. Αρκετά σημαντικό είναι το γεγονός ότι σε πολύ μικρή απόσταση βρίσκεται μια γνωστή και τουριστική περιοχή που είναι επισκέψιμη όλο τον χρόνο, η πόλη των Καλαβρύτων. Η ευρύτερη περιοχή διαθέτει φυσικές ομορφιές και σημεία τουριστικού ενδιαφέροντος σε μικρή απόσταση από το οικόπεδο όπως το χιονοδρομικό κέντρο Καλαβρύτων, τα Σπήλαια των Λιμνών, η Λίμνη Τσιβλού, το Φαράγγι του Βουραϊκού αλλά και Μονές αρκετά σημαντικές καθώς είναι απόλυτα συνδεδεμένες με την ιστορία της χώρας αφού είχαν καθοριστικό ρόλο στην ελληνική επανάσταση και είναι επισκέψιμα και όλη την διάρκεια του χρόνου. Σε ένα οικόπεδο στις πλαγιές του Άνω Διακοπτού δίπλα στο φαράγγι του Βουραϊκού, έχω επιλέξει να σχεδιάσω ένα οινοποιείο βασισμένο στην δυνατότητα της επισκεψιμότητας. Ένα κτήριο που θα συνδυάζει την εκπαίδευση και την απόλαυση ήταν η αφορμή για τον σχεδιασμό αυτού του οινοποιείου, δίνοντας την ευκαιρία στους επισκέπτες να δουν από κοντά την διαδικασία παραγωγής του κρασιού στον τόπο όπου αυτό παράγεται και να δοκιμάσουν τις ποικιλίες όπου παράγει η περιοχή.

Η πρόσβαση γίνεται από την επαρχιακή οδό που οδηγεί στα Καλάβρυτα, μέσω ενός μέτριας βατότητας δρόμο. Το πλούσιο ανάγλυφο, οι θεάσεις και οι οπτικές φυγές συμβάλουν σε μια συνεχή ανακάλυψη. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον έχει στα βορειοδυτικά του κτήματος, η απίστευτη πανοραμική θέα προς το φαράγγι του Βουραϊκού.

Το οινοποιείο αποτελείται από χώρους παραγωγής κρασιού, χώρους αφιερωμένους στο κοινό όπως χώροι γευσιγνωσίας, χώροι καφέ και χώροι πώλησης προϊόντων, εκπαιδευτικούς χώρους αλλά και τους χώρους που διοικητικού προσωπικού και των εργαζομένων.

Προσεγγίζοντας τον χώρο του οινοποιείου μέσα από έναν διάδρομο, συναντάμε τον χώρο της υποδοχής των επισκεπτών και ένα καθιστικό ενώ ακριβώς δίπλα υπάρχει ένα αίθριο το οποίο αποτελεί χώρο συνάντησης των επισκεπτών. Έχοντας ως στόχο την ενημέρωση του κοινού όσο το δυνατόν καλύτερα, σχεδιάστηκε ένας εκθεσιακός χώρος στο ανατολικό τμήμα του κτηρίου, όπου περιλαμβάνει παλιά εργαλεία και μέσα χρήσιμα για την παραγωγή του κρασιού, που μέσω αυτών ξεδιπλώνεται η ιστορία του κρασιού με την πάροδο των χρόνων. Ως επέκταση αυτού, έχουν δημιουργηθεί δυο αίθουσες όπου θα φιλοξενούν τους επισκέπτες που θέλουν να μάθουν περισσότερα καθώς και σεμινάρια που αφορούν το κρασί. Μια βιβλιοθήκη αφιερωμένη στο κρασί, ενισχύει τις γνώσεις εκείνων που επιθυμούν δίνοντας τους περισσότερα μέσα για να μελετήσουν την διαδικασία παραγωγής του κρασιού, τα μέσα και τις τεχνικές όπου χρησιμοποιούσαν σε όλο τον κόσμο. Δυο υπαίθριοι χώροι, βρίσκονται στο ισόγειο του κτηρίου, ο ένας δίπλα από τον χώρο του καφέ, ενώ ο άλλος αποτελεί προέκταση του χώρου γευσιγνωσίας στο δυτικό τμήμα του κτηρίου. Ο χώρος γευσιγνωσίας αποτελούμενος από ένα μεγάλο τραπέζι για την δοκιμή όλων των τύπων κρασιού της περιοχής, έχει άμεση οπτική επαφή με τον χώρο παλαίωσης και συντήρησης του τελικού προϊόντος μέσω της μεγάλης τζαμαρίας που διαθέτει. Τέλος, στον ίδιο όροφο συναντάμε τα γραφεία του διοικητικού προσωπικού και τα WC και WC ΑμεΑ.

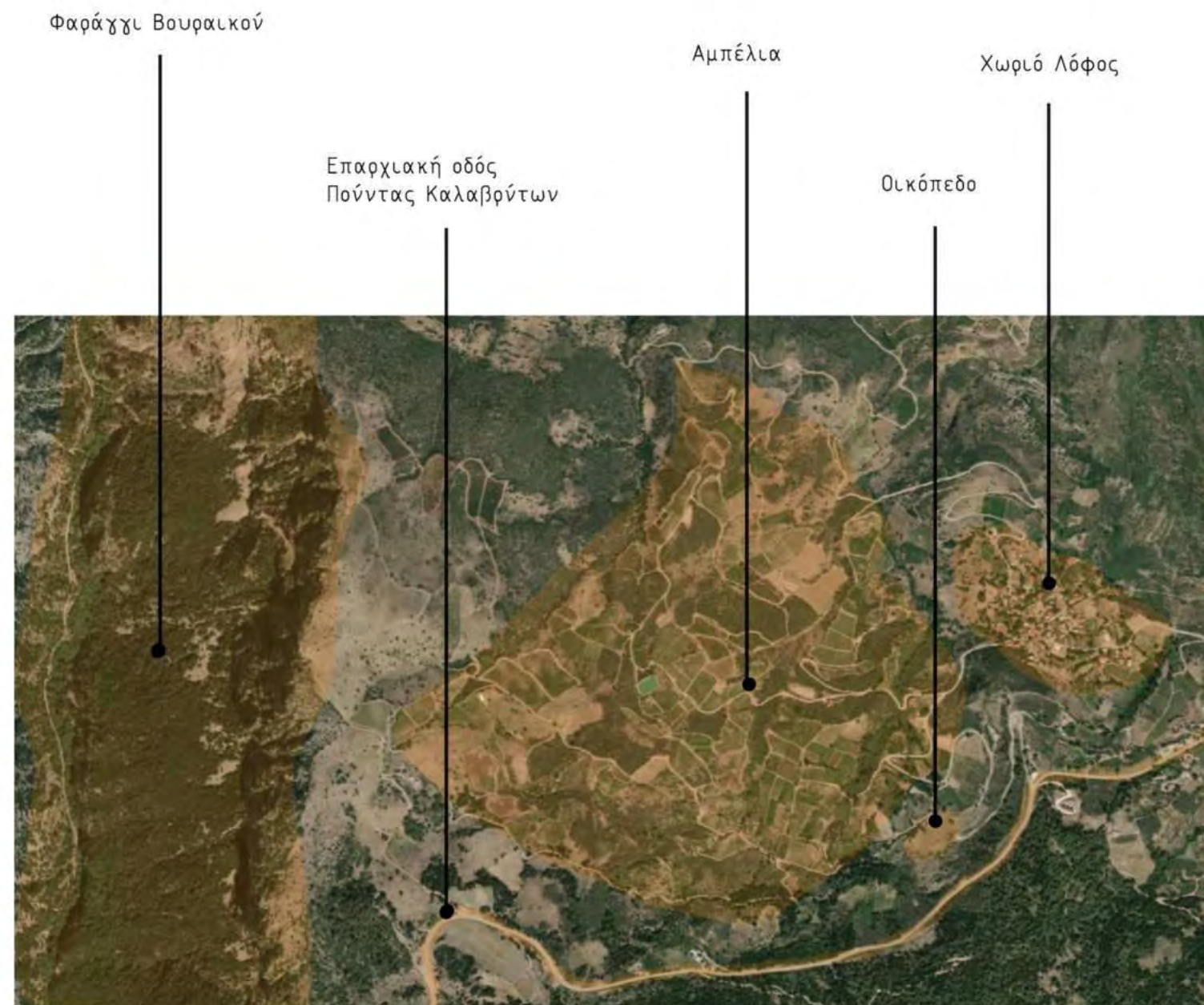
Κατεβαίνοντας στον υπόγειο χώρο του οινοποιείου με την χρήση της σκάλας είτε με τον ανελκυστήρα, καταλήγουμε στον χώρο παραγωγής. Η πρώτη ύλη έρχεται στον χώρο της παραγωγής μέσω μιας εξωτερικής ράμπας και εκεί ξεκινάει η διαδικασία της παραγωγής του. Περνάει από τον σπαστήρα και καταλήγει στις μεγάλες δεξαμενές για να προσχωρήσει στην διαδικασία της ζύμωσης. Ένα εργαστήριο ποιοτικού ελέγχου αλλά και ο χώρος εμφιάλωσης και ετικέτας του κρασιού δεν θα μπορούσαν να λείπουν από εκεί. Δυο μεγάλοι χώροι όπου φιλοξενούν τα βαρέλια βοηθούν στην διαδικασία της ωρίμανσης του κρασιού. Πολύ σημαντικό για τους χώρους αυτούς είναι η διατήρηση της υγρασίας αλλά και της θερμοκρασίας ώστε να μην επηρεαστεί άμεσα το τελικό προϊόν. Ένας χώρος αποθήκευσης του τελικού προϊόντος βρίσκεται ανάμεσα στους χώρους παραγωγής και τους χώρους παλαίωσης. Το προσωπικό όπου εργάζεται στον χώρο της παραγωγής, φτάνοντας στο υπόγειο εισέρχεται στον χώρο των αποδυτηρίων ώστε να αλλάξει και να αποθηκεύσει τα προσωπικά του πράγματα και από εκεί περνάει στον χώρο της παραγωγής.

Το κοινό που προσεγγίζει το κτήριο, έχει την δυνατότητα να μεταβεί στον υπόγειο χώρο και να παρακολουθήσει την διαδικασία από απόσταση βέβαια μέσω των μεγάλων τζαμαριών που υπάρχουν στην είσοδο κάθε χώρου ώστε να μην επηρεάσουν την διαδικασία που έχει σαν αποτέλεσμα την αλλοίωση του τελικού προϊόντος.



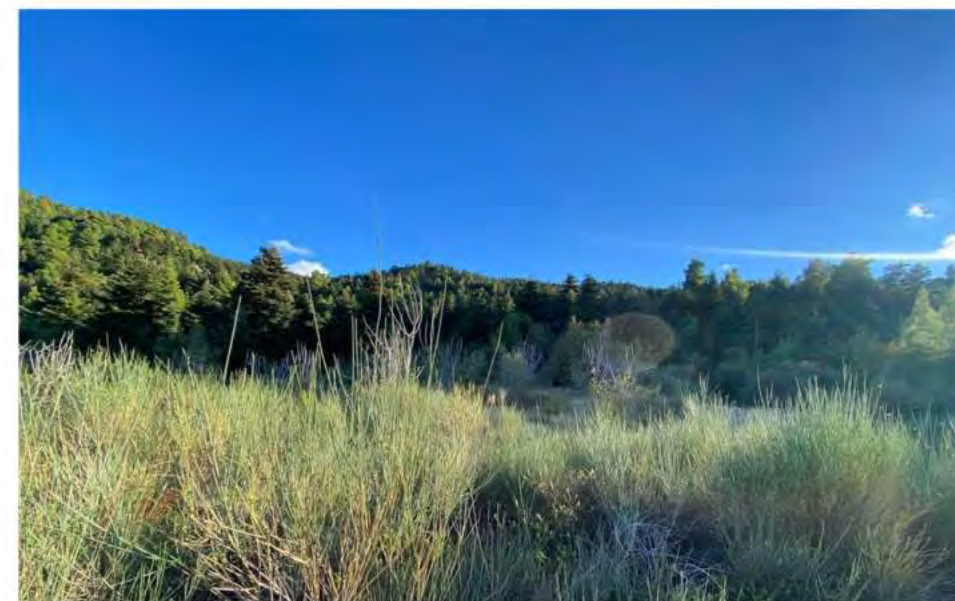
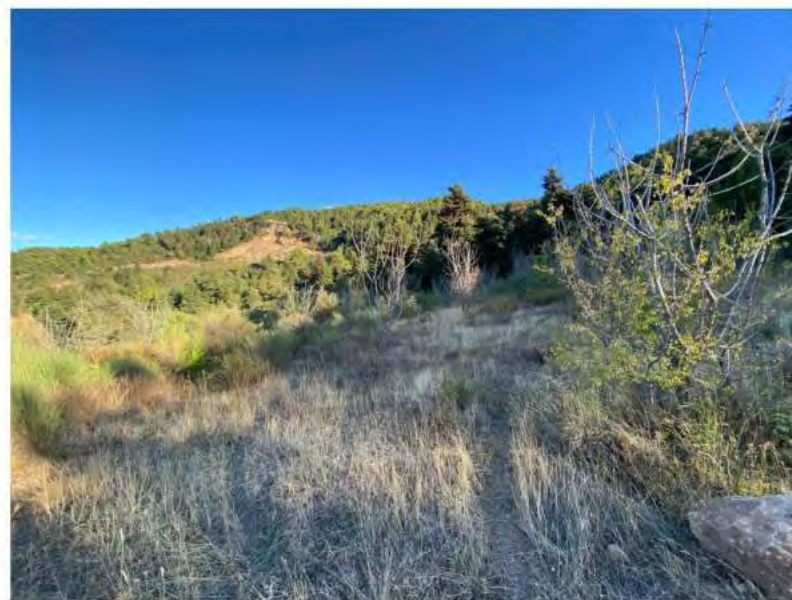
Οικόπεδο μελέτης
Πληροφορίες οικοπέδου



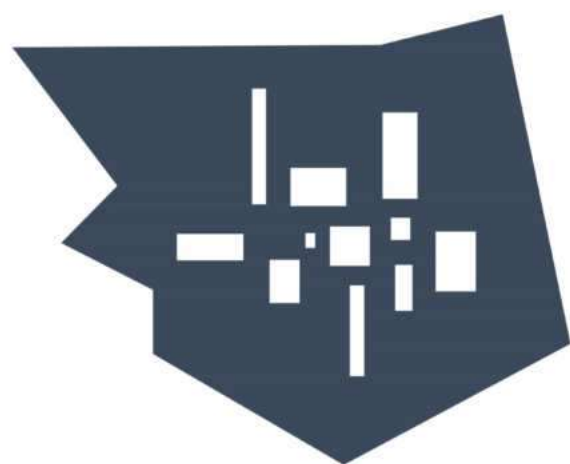
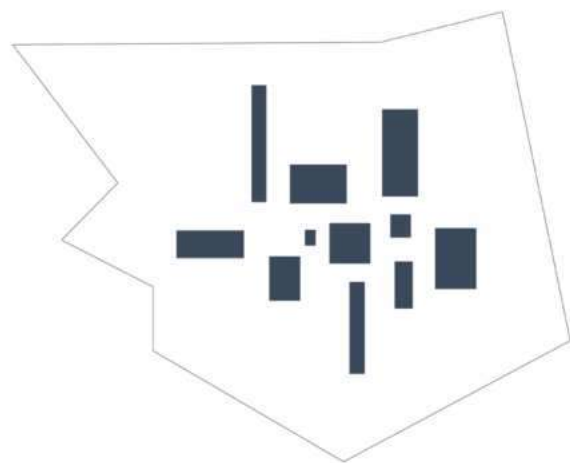
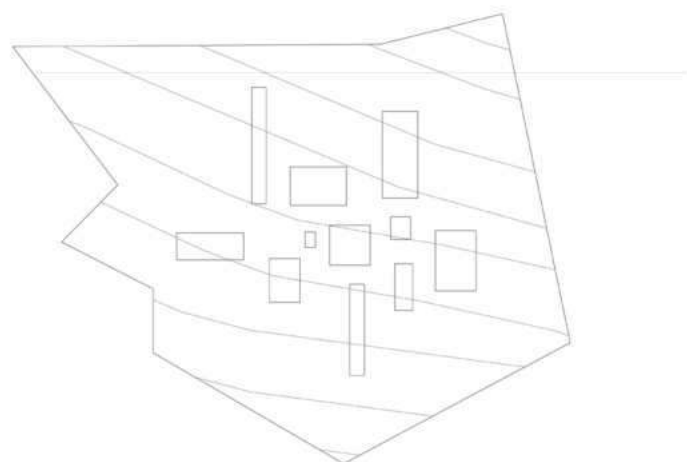


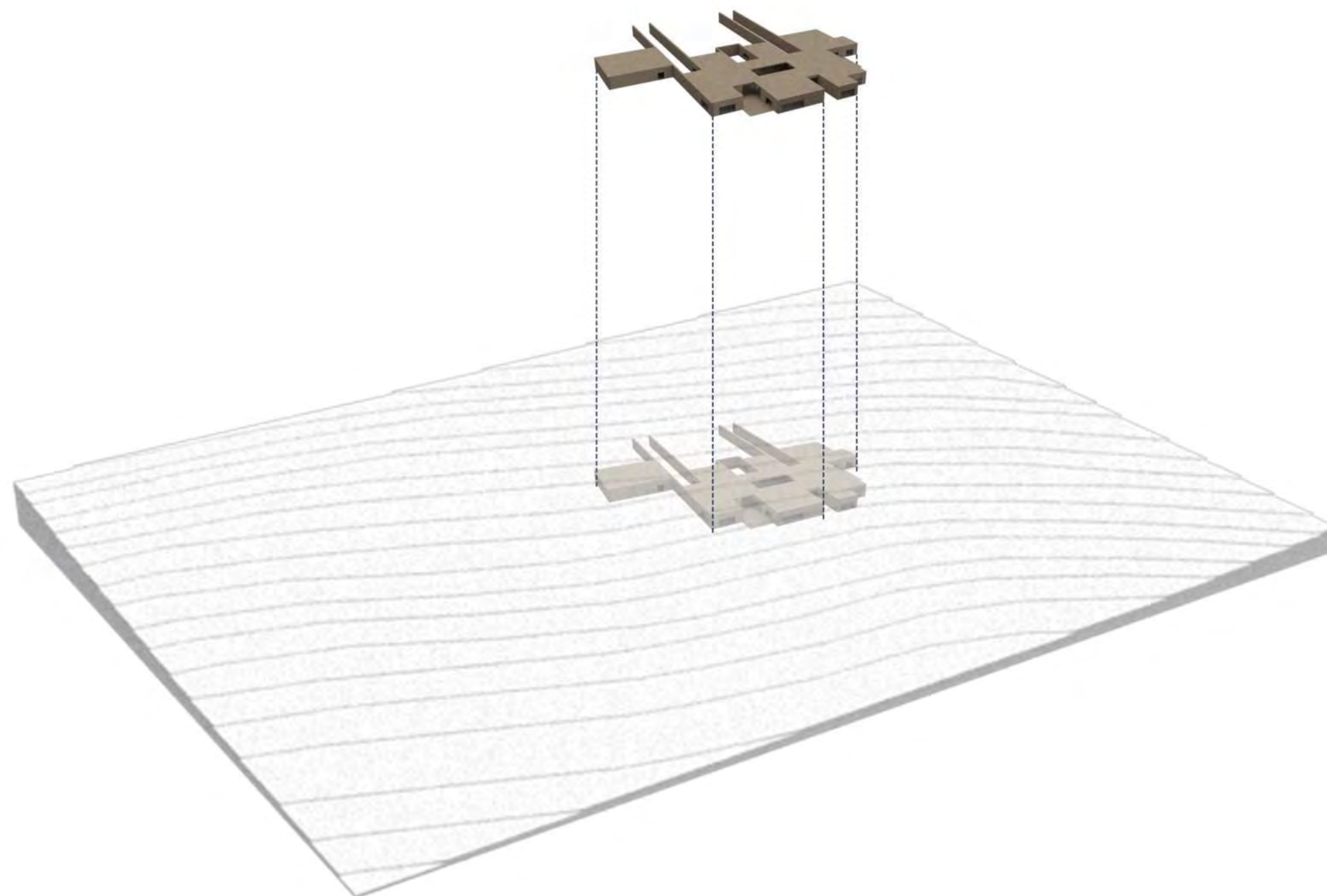


Φωτογραφίες οικοπέδου

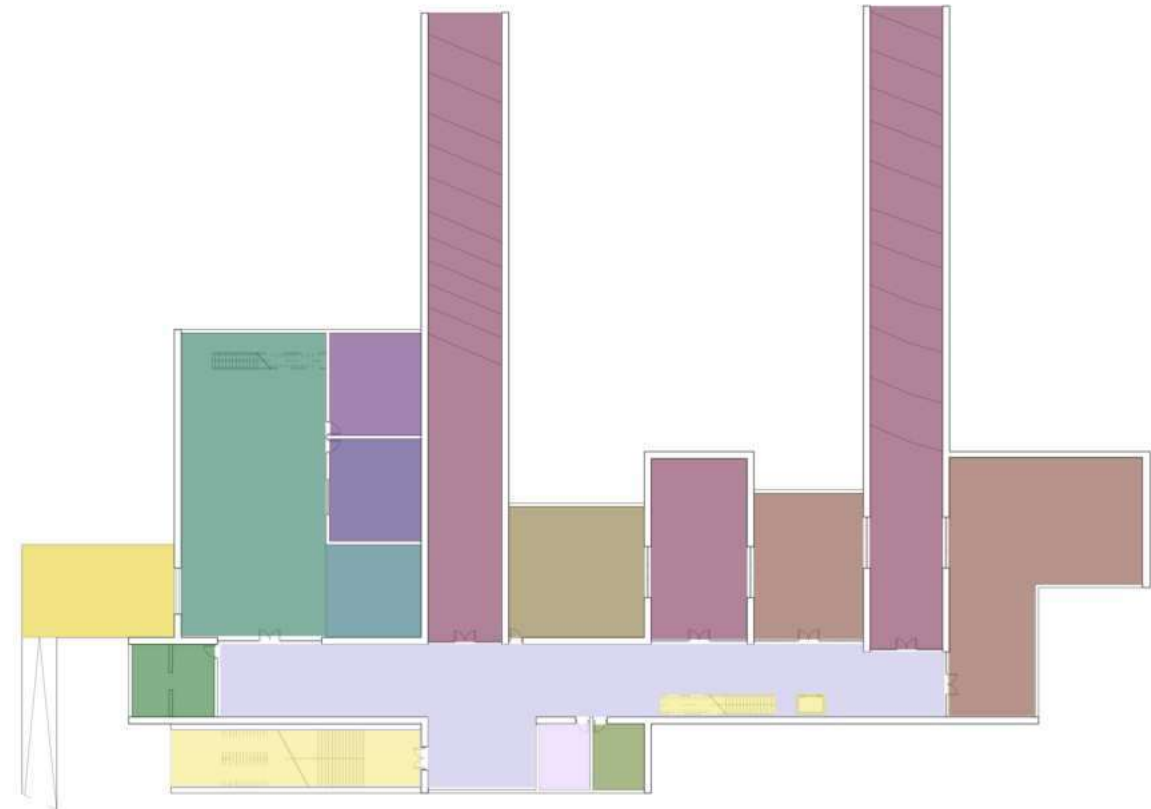
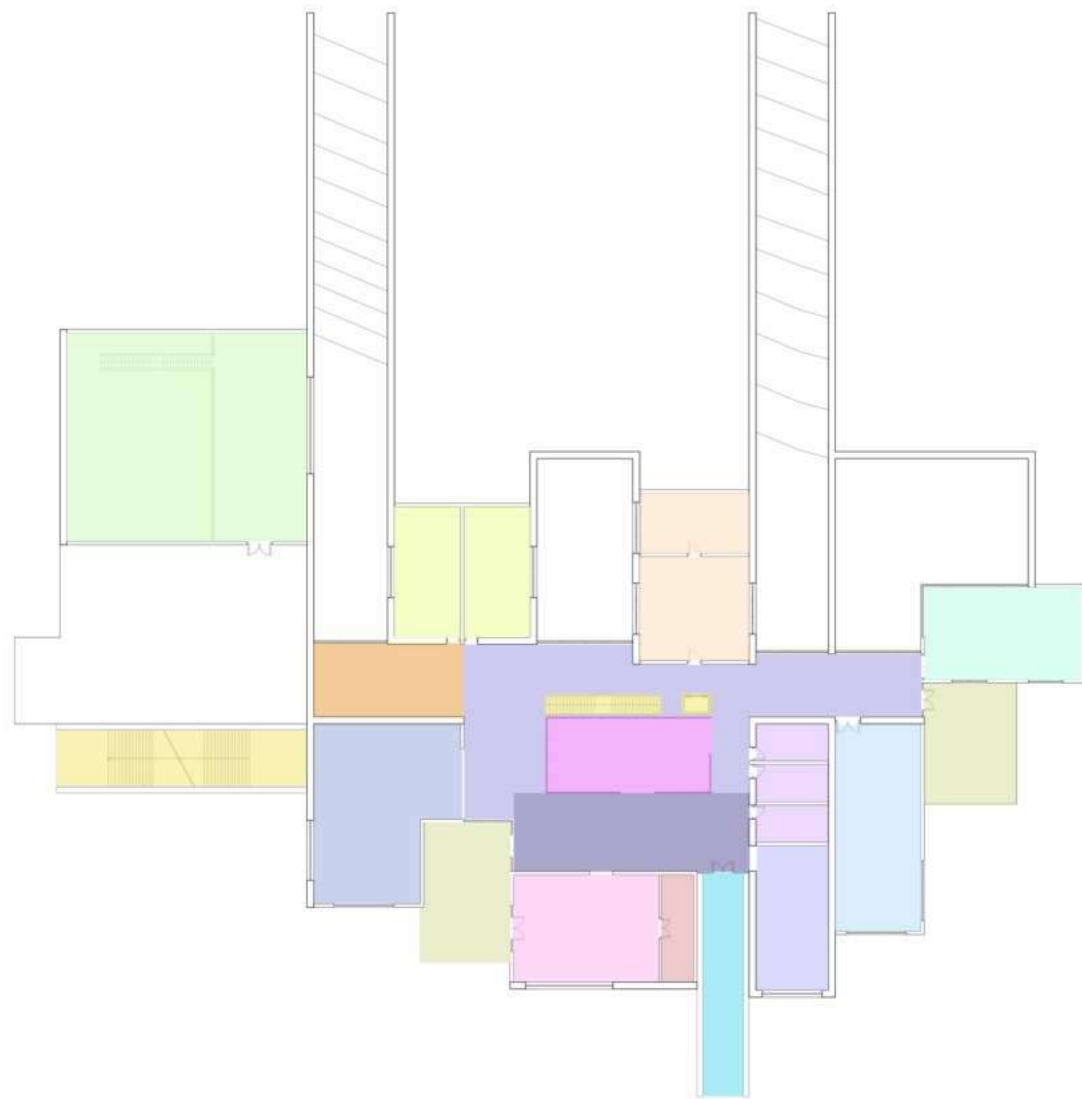


Αρχική ιδέα





Διάγραμμα χώρων



Ισόγειος χώρος

	Είσοδος
	Υποδοχή
	Αίθριο
	Κοινόχρηστοι χώροι
	Χώρος αναμονής αιθουσών
	Χώρος πώλησης προϊόντων
	Βιβλιοθήκη
	Χώρος γευσιγνωσίας
	Wc
	Χώρος γευσιγνωσίας (εξωτερικός)
	Γραφεία
	Αίθουσες εκπαίδευσης
	Εκθεσιακός χώρος
	Χώρος καφέ
	Χώρος προετοιμασίας καφέ
	Χώρος καφέ (εξωτερικός)
	Χώροι παραγωγής
	Κλιμακοστάσιο
	Ασανσερ

Υπόγειος χώρος

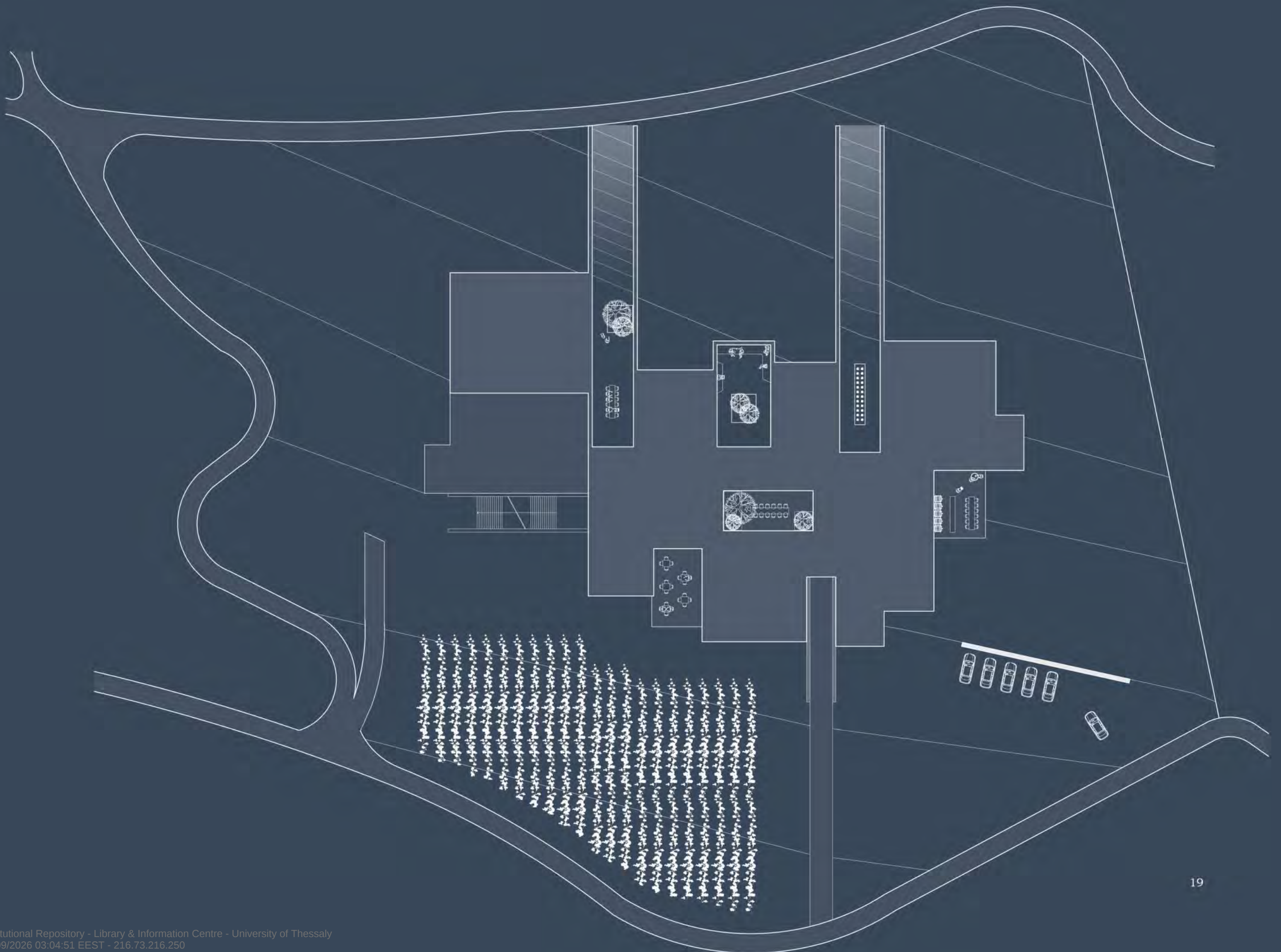
	Είσοδος πρώτης ύλης
	Χώροι παραγωγής
	Εργαστήριο ποιοτικού ελέγχου
	Εμφιάλωση/ Ετικέτα
	Ανοιχτός χώρος αποθήκευσης
	Χώρος αποδυτηρίων
	Χώρος αποθήκευσης
	Χώρος παλαίωσης/ συντήρισης
	Χώροι συνάντησης
	Wc
	Λεβητοστάσιο
	Κοινοχρηστοι χώροι
	Κλιμακοστάσιο
	Ασανσέρ

Κάτοψη οικοπέδου



ΚΛΙΜΑΚΑ 1:500



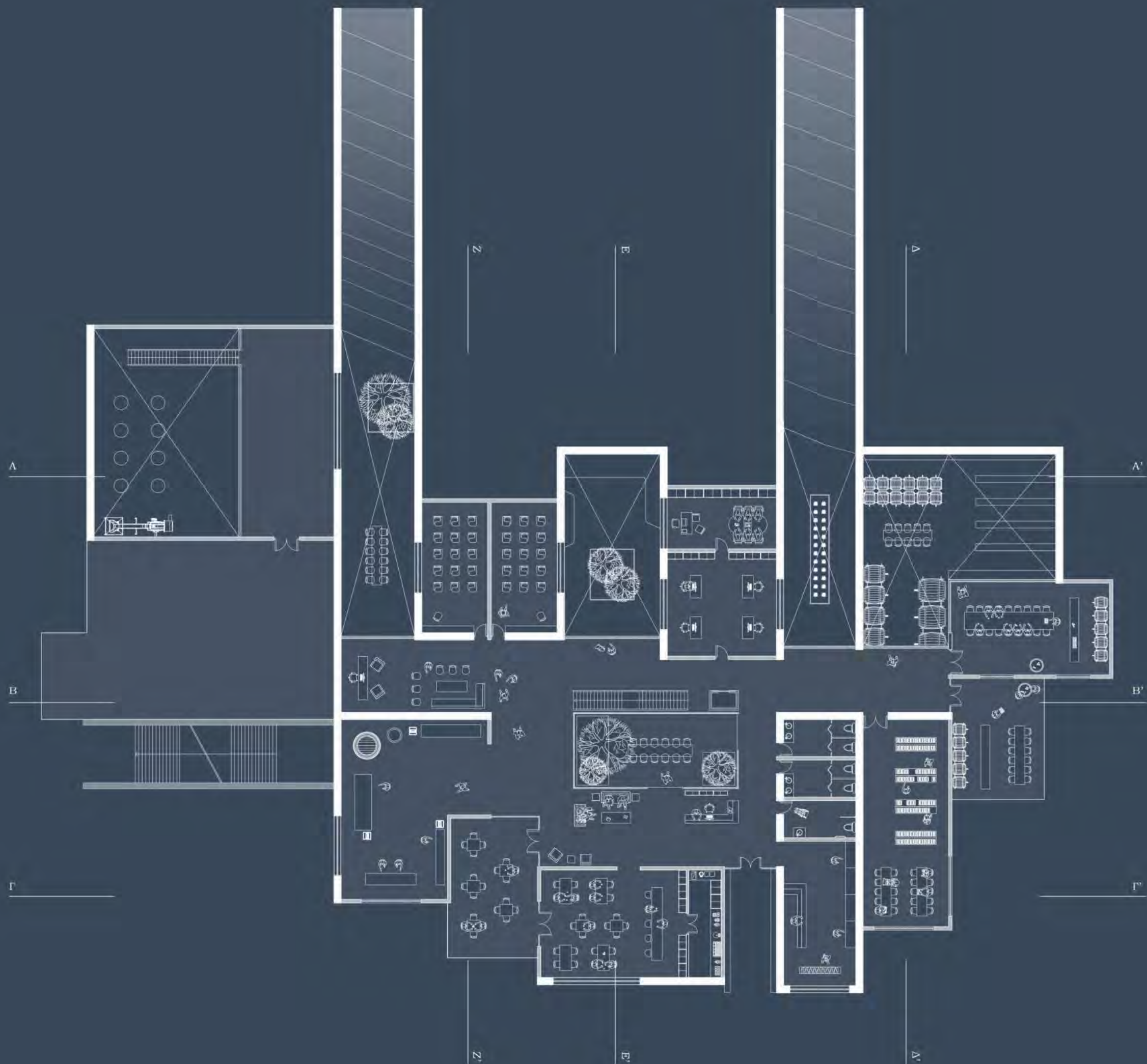


Κάτοψη ισογείου



ΚΛΙΜΑΚΑ 1:300

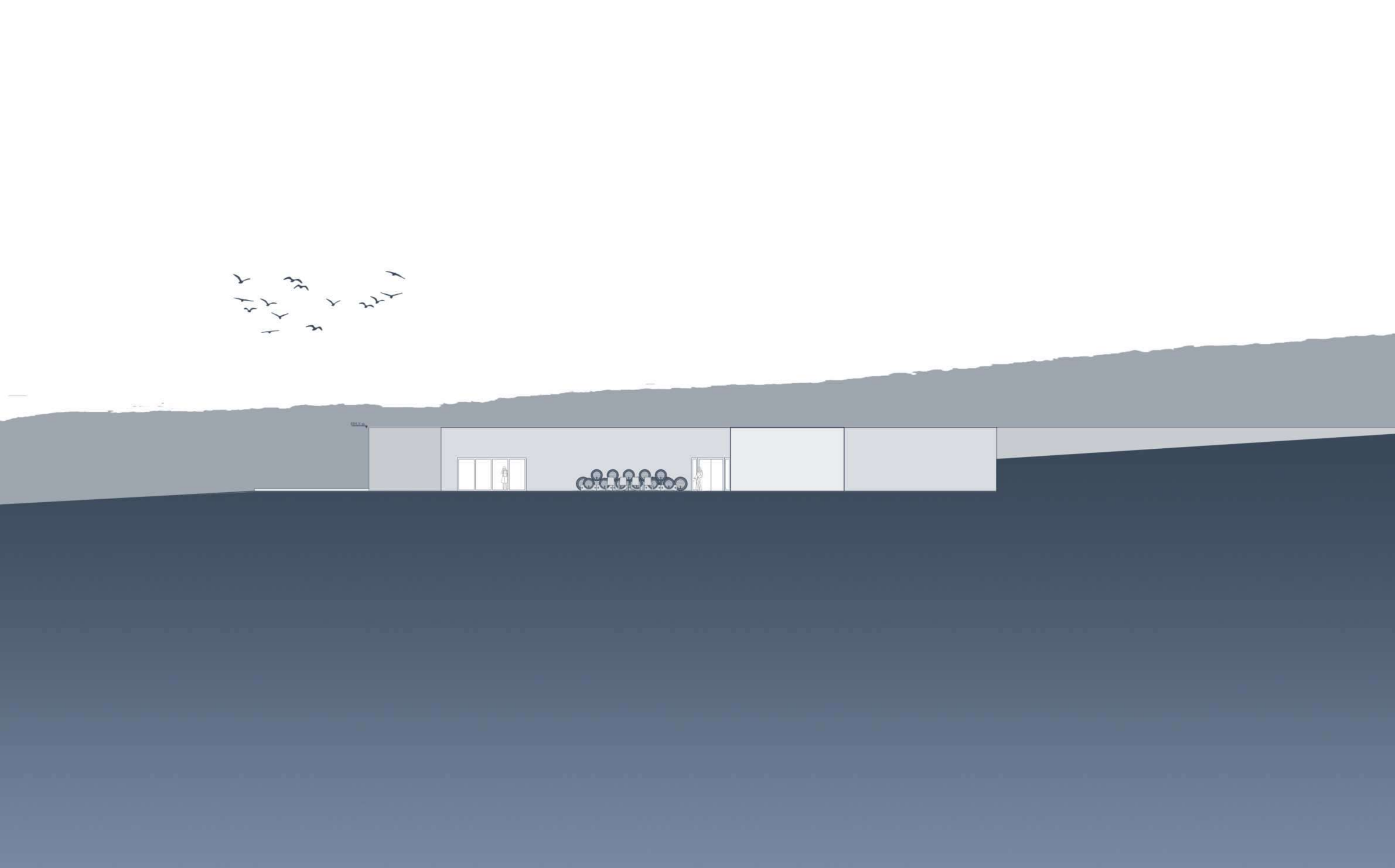




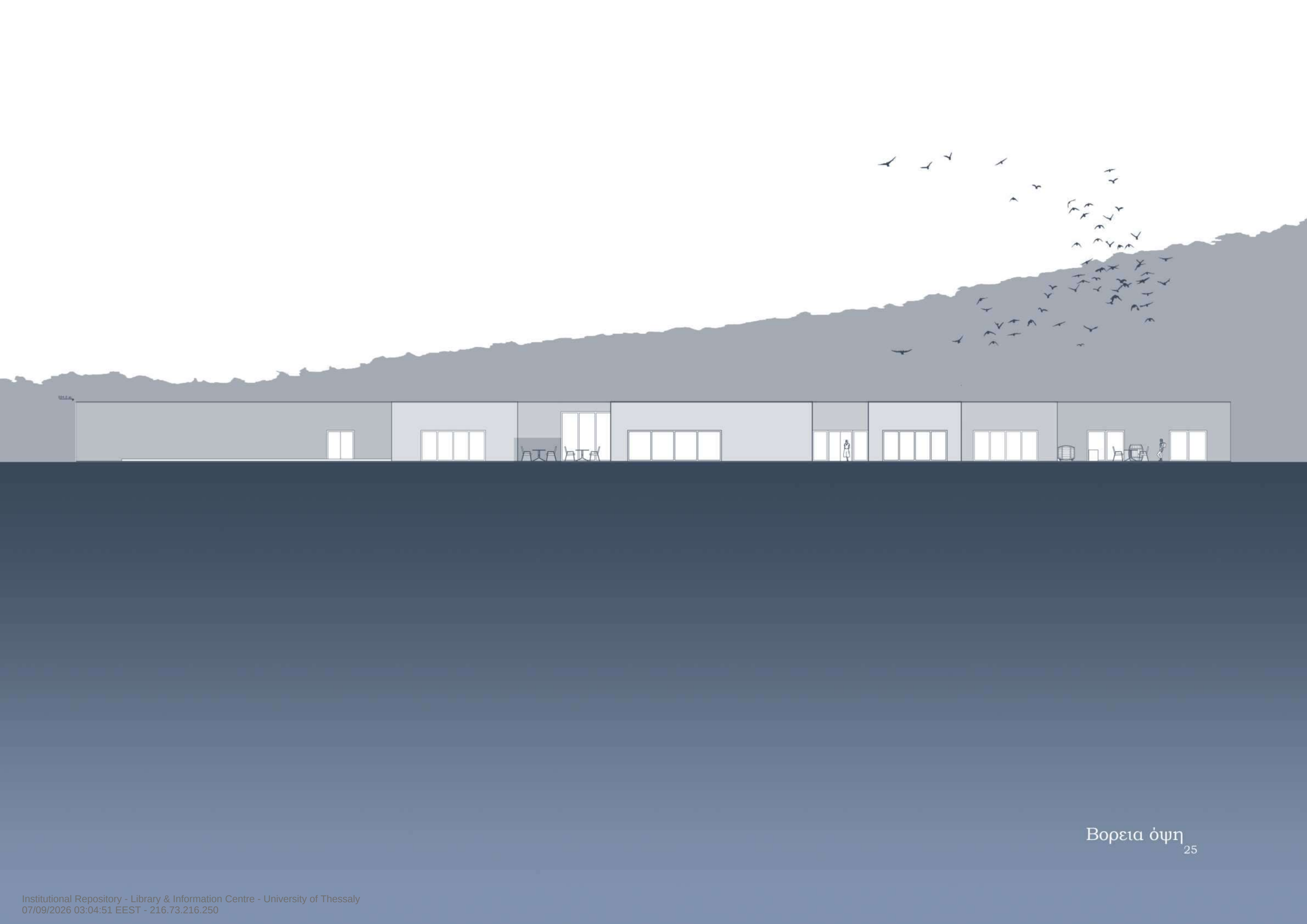
Κάτοψη υπογείου

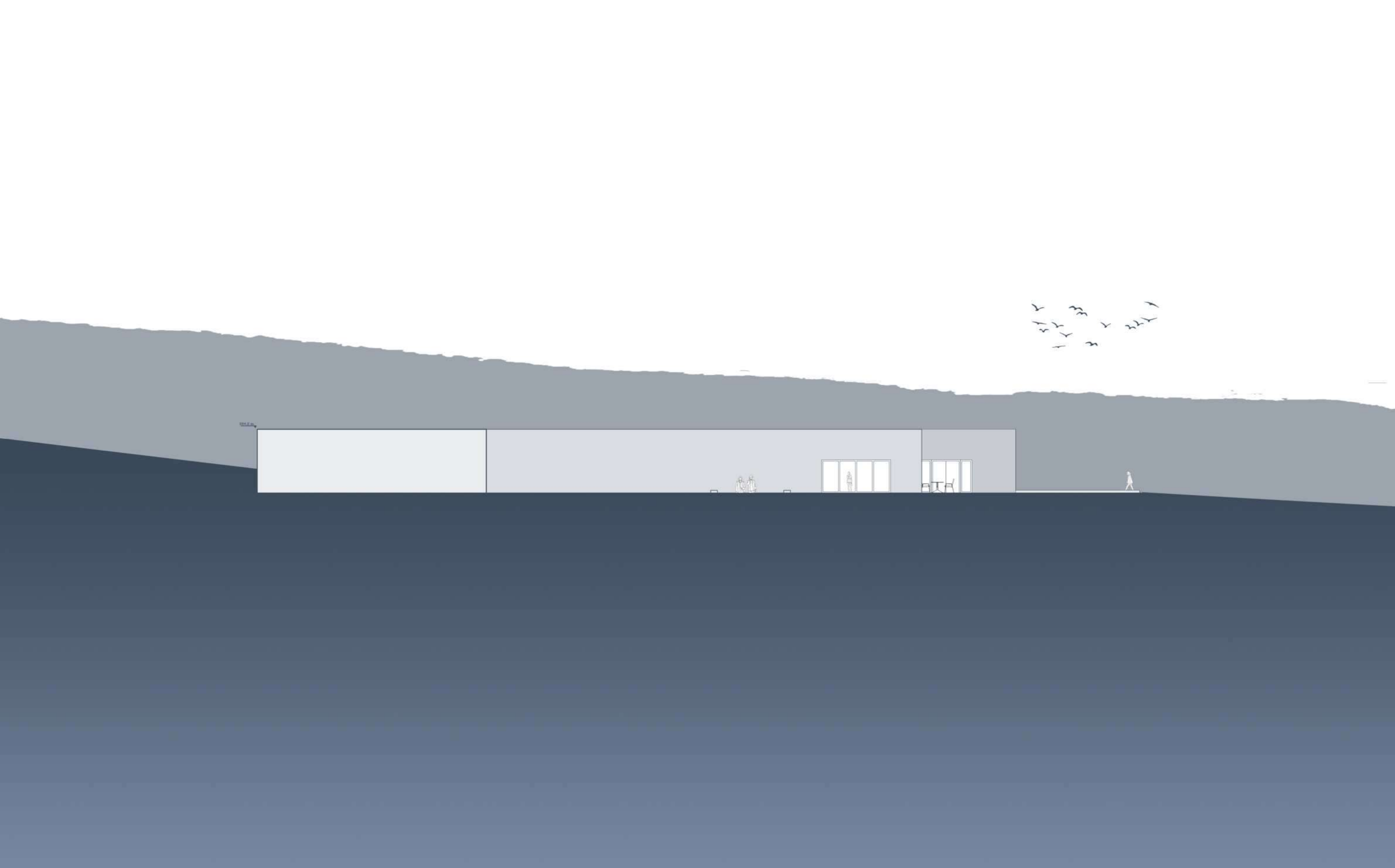




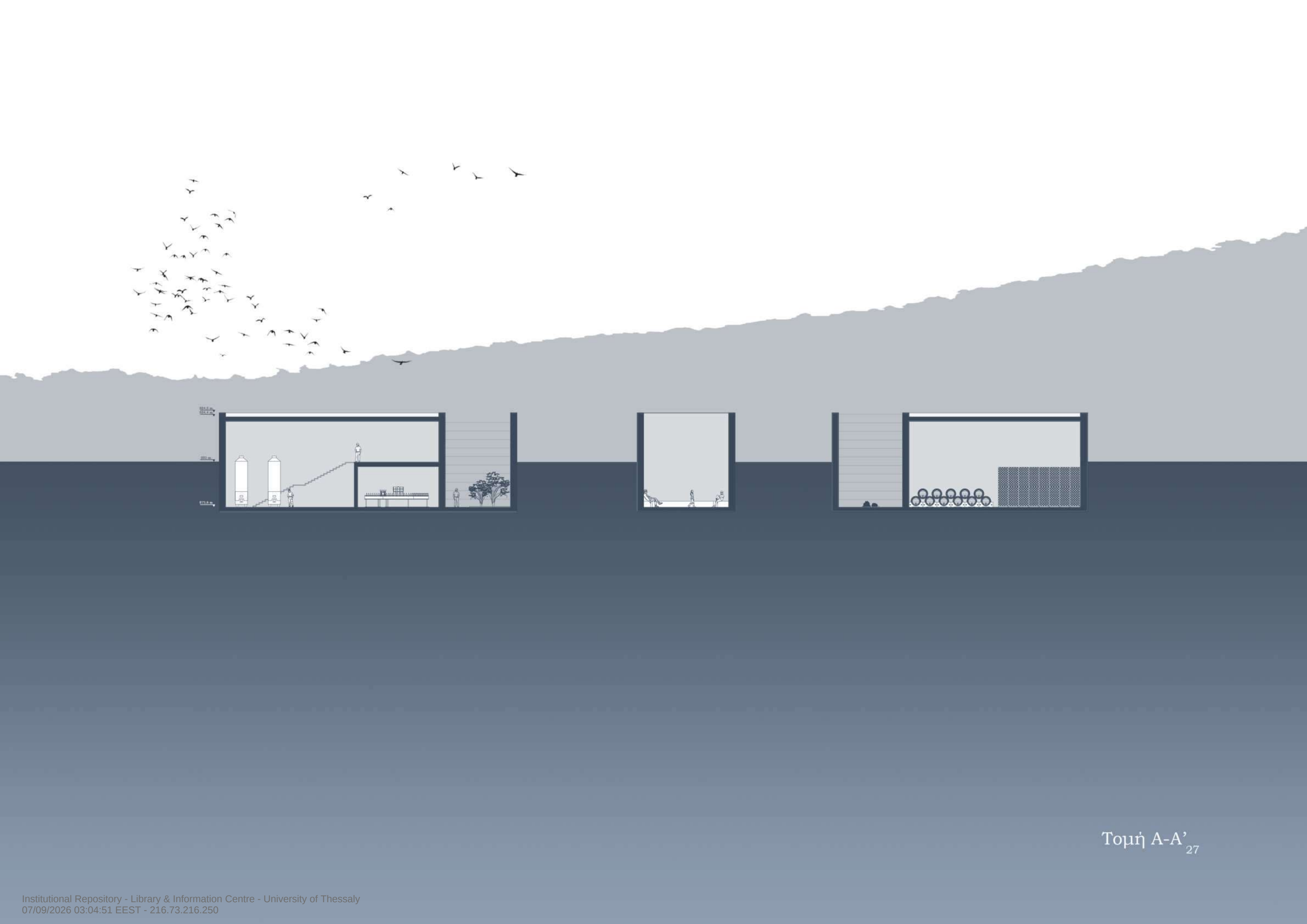


Βορειοδυτική οψη

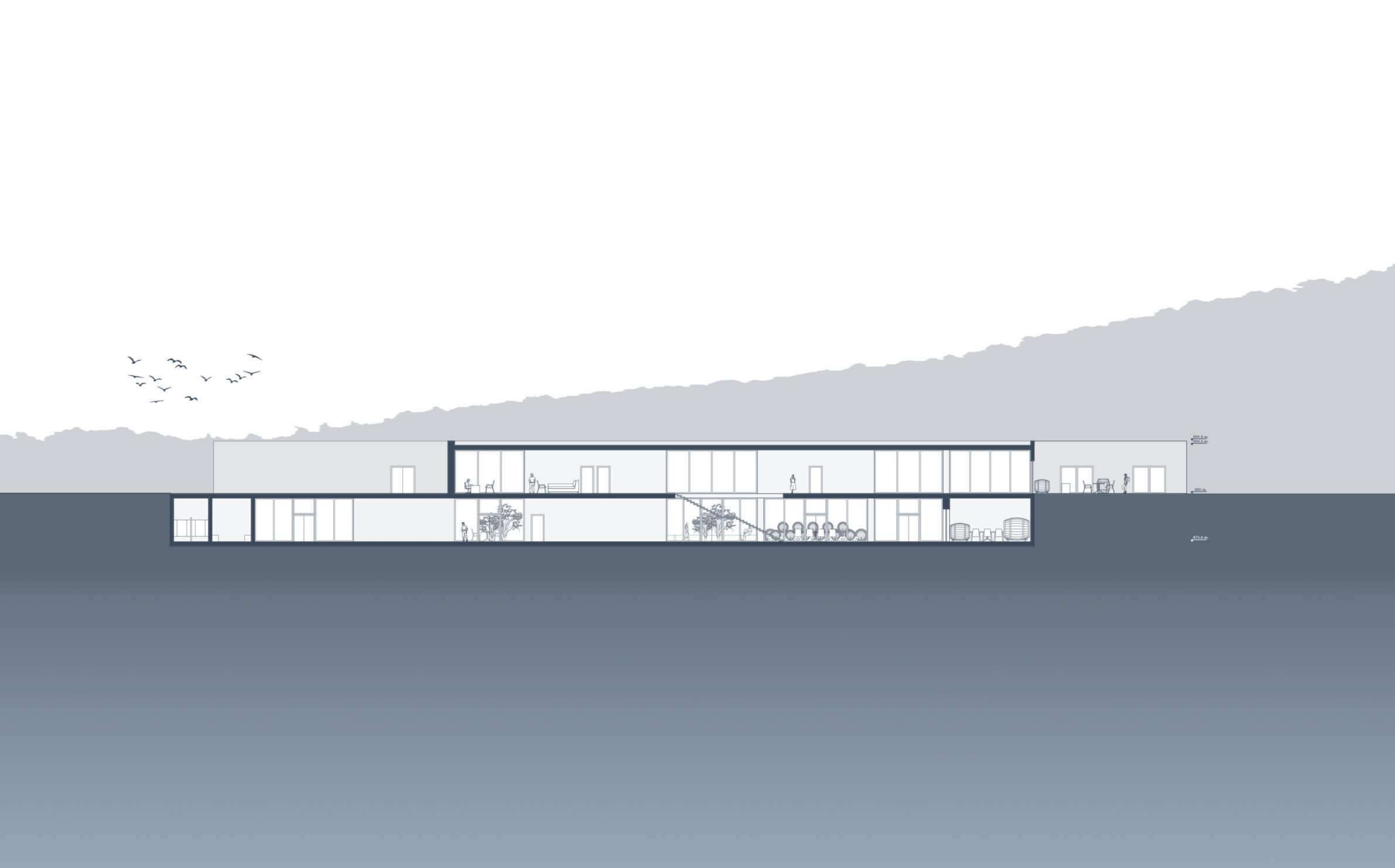




Βορειοανατολική όψη

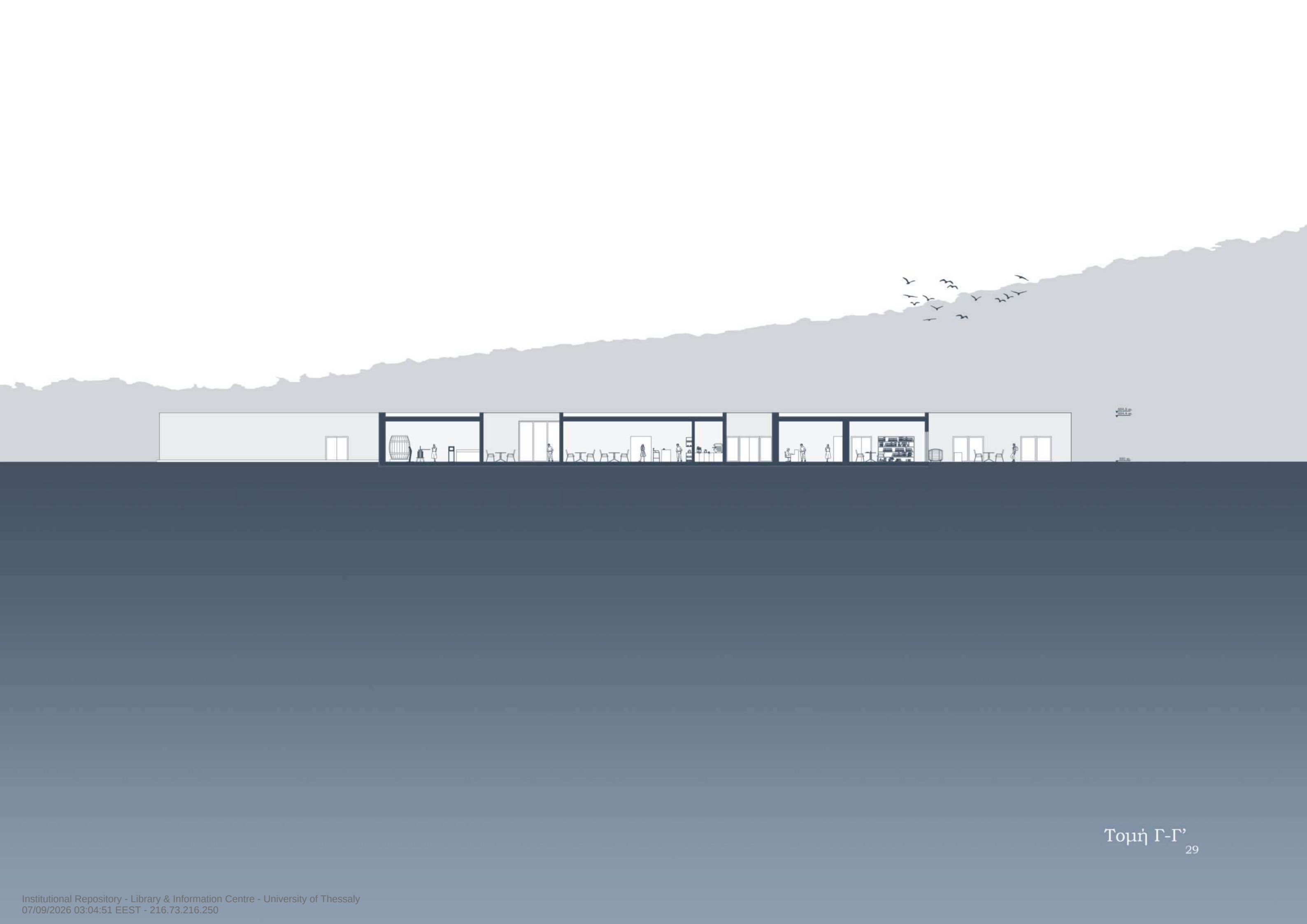


Τομή Α-Α'
27

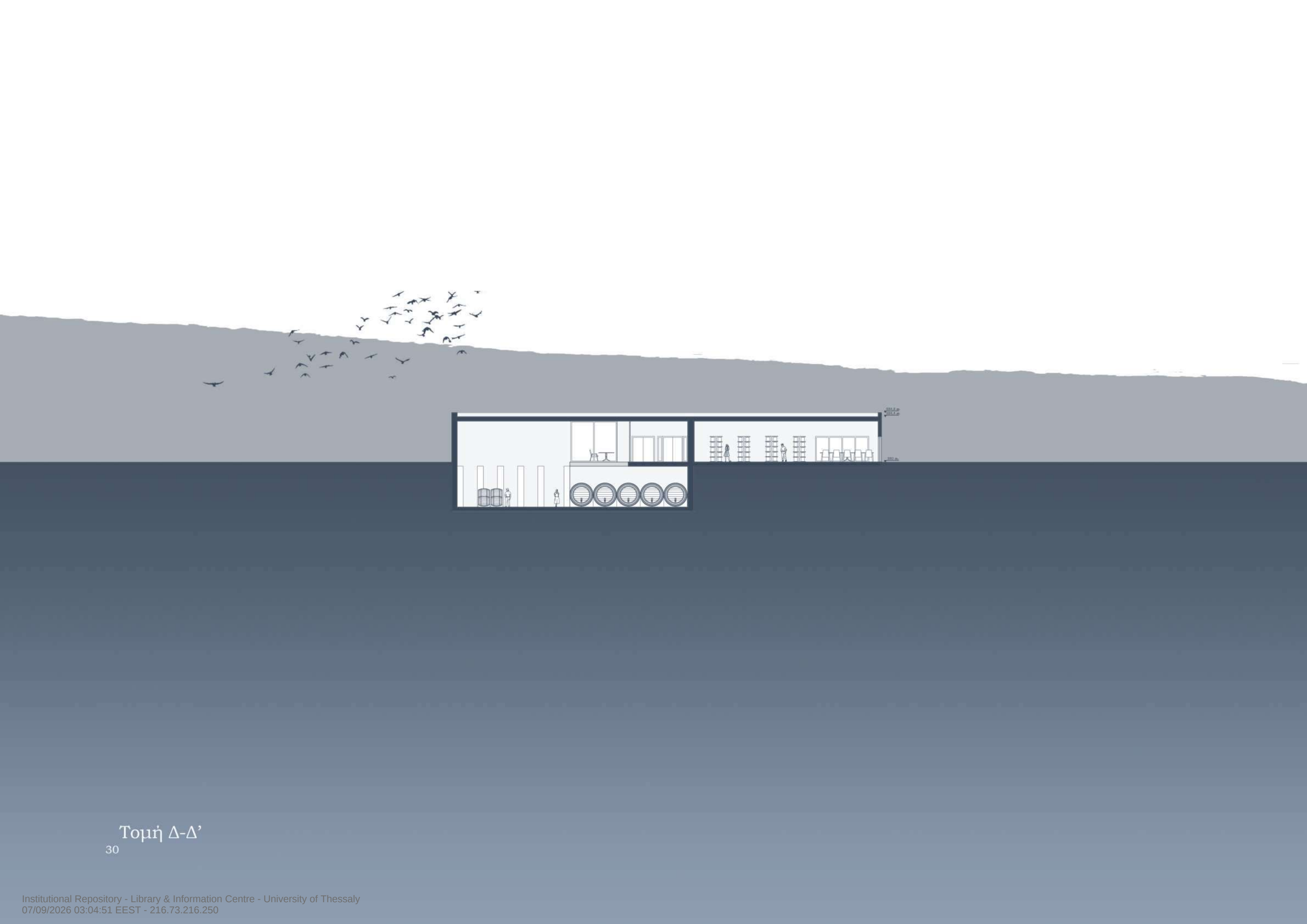


Τομή Β-Β'

28

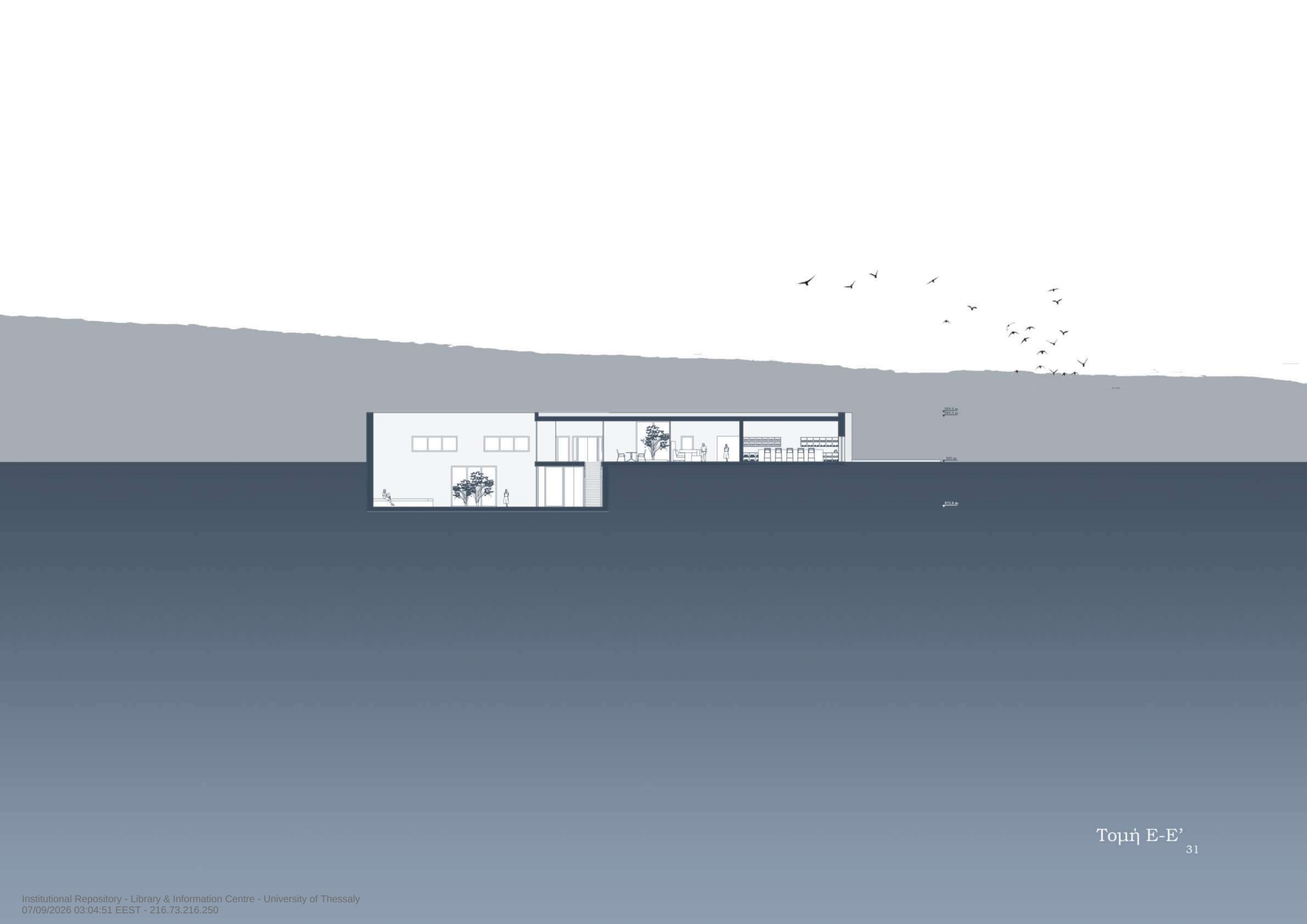


Τομή Γ-Γ'
29

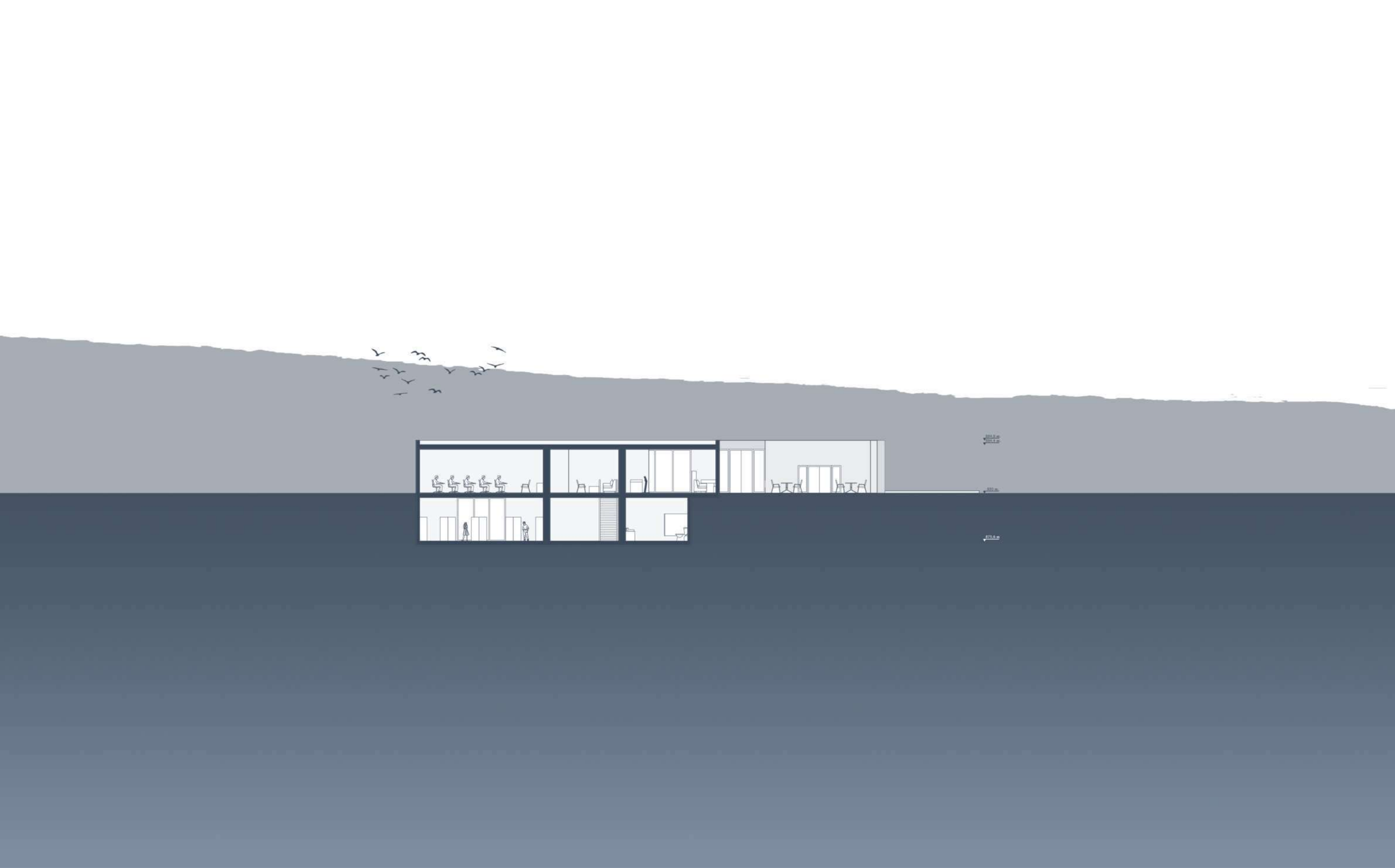


Τομή Δ-Δ'

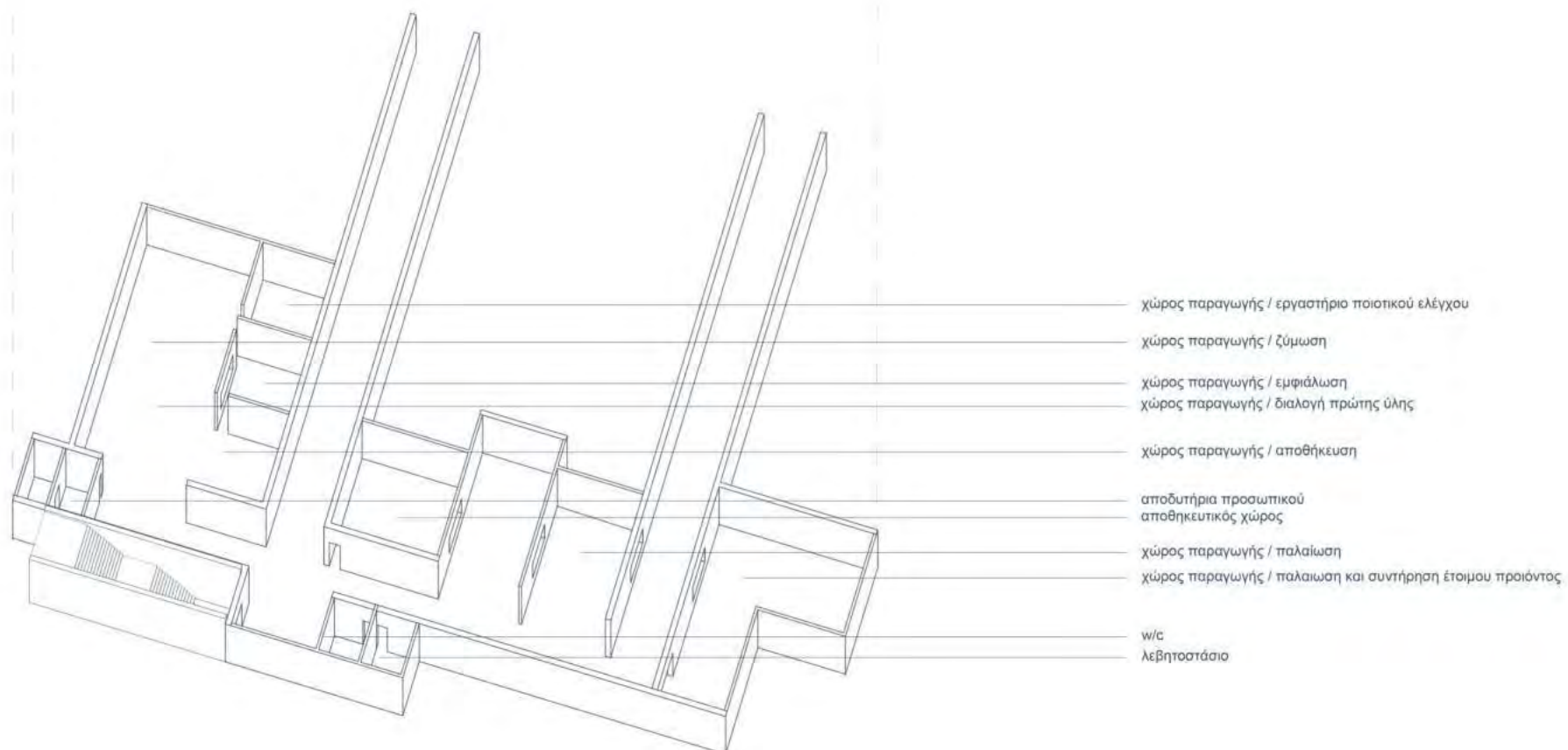
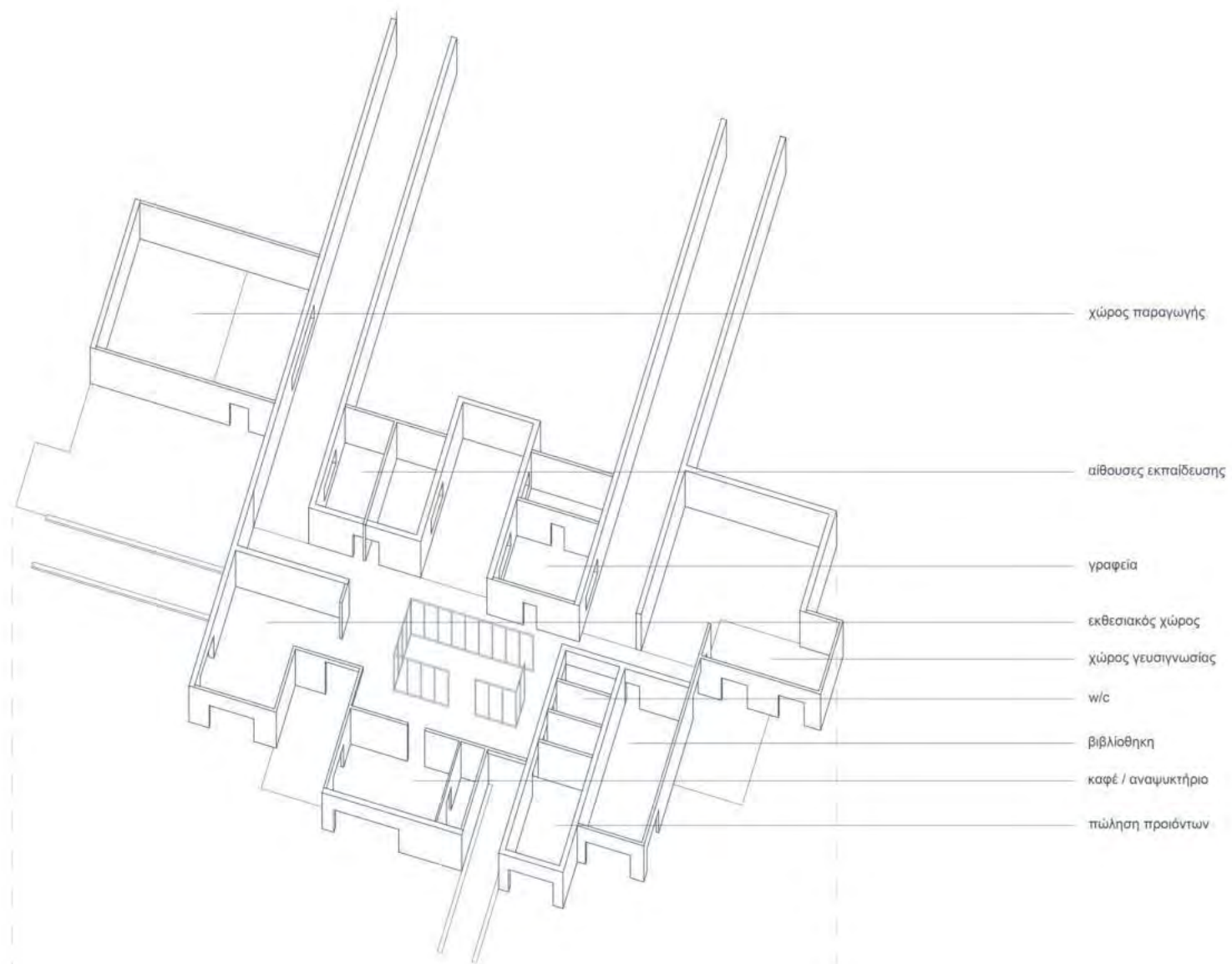
30



Τομή Ε-Ε'
31

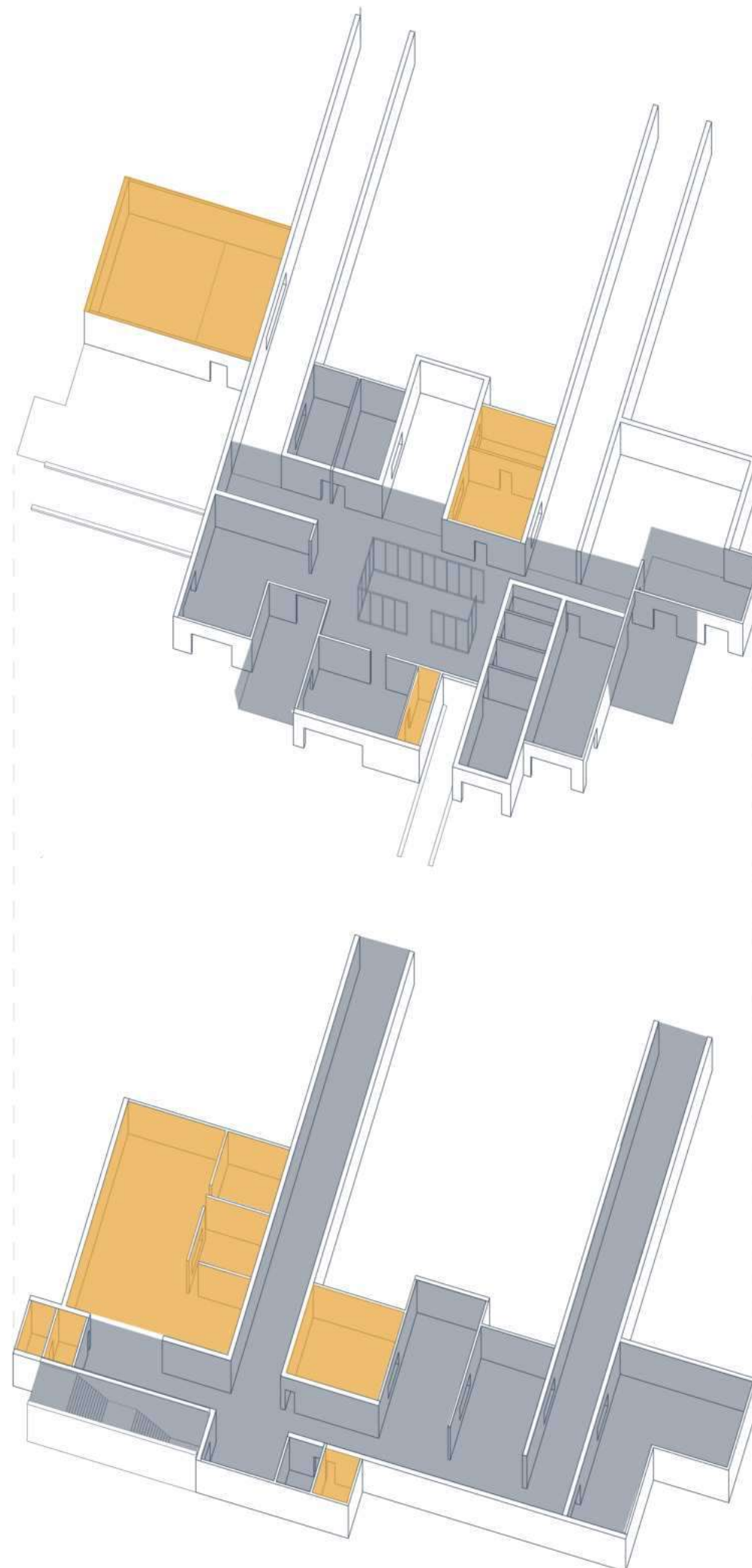


Τομή Z-Z'



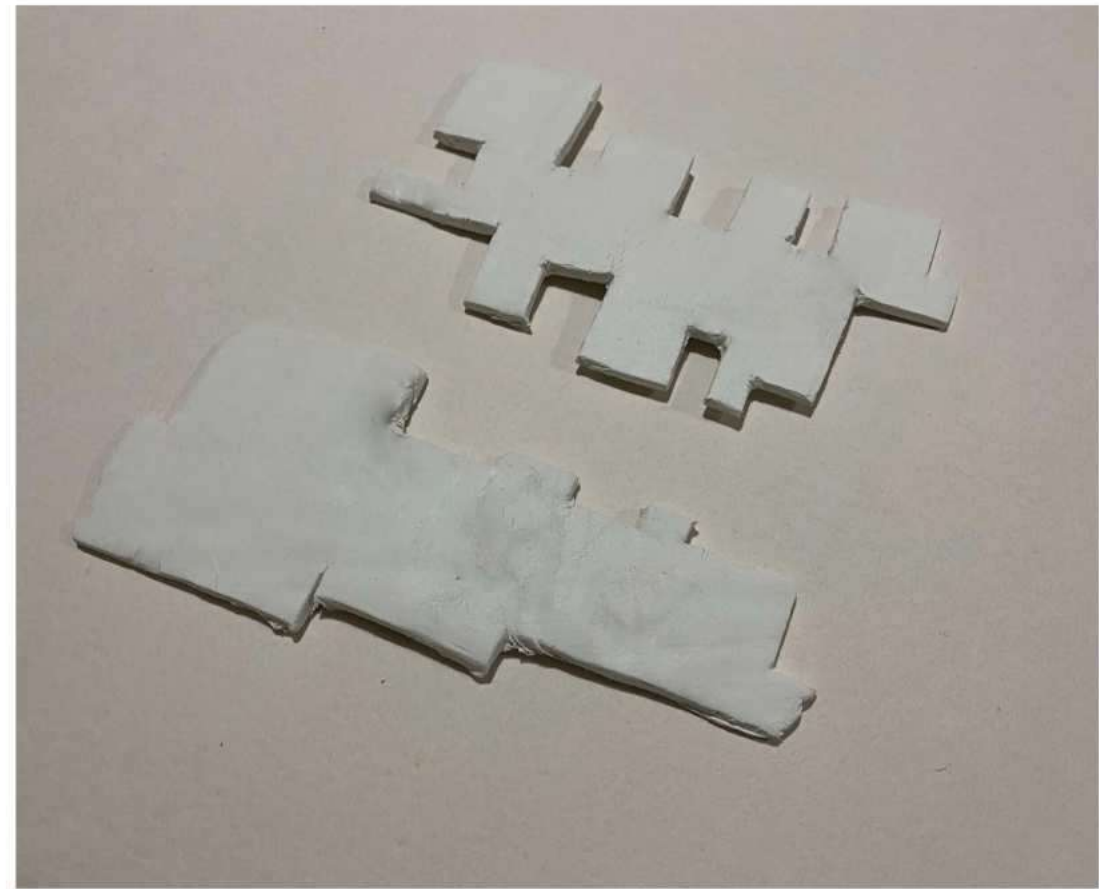
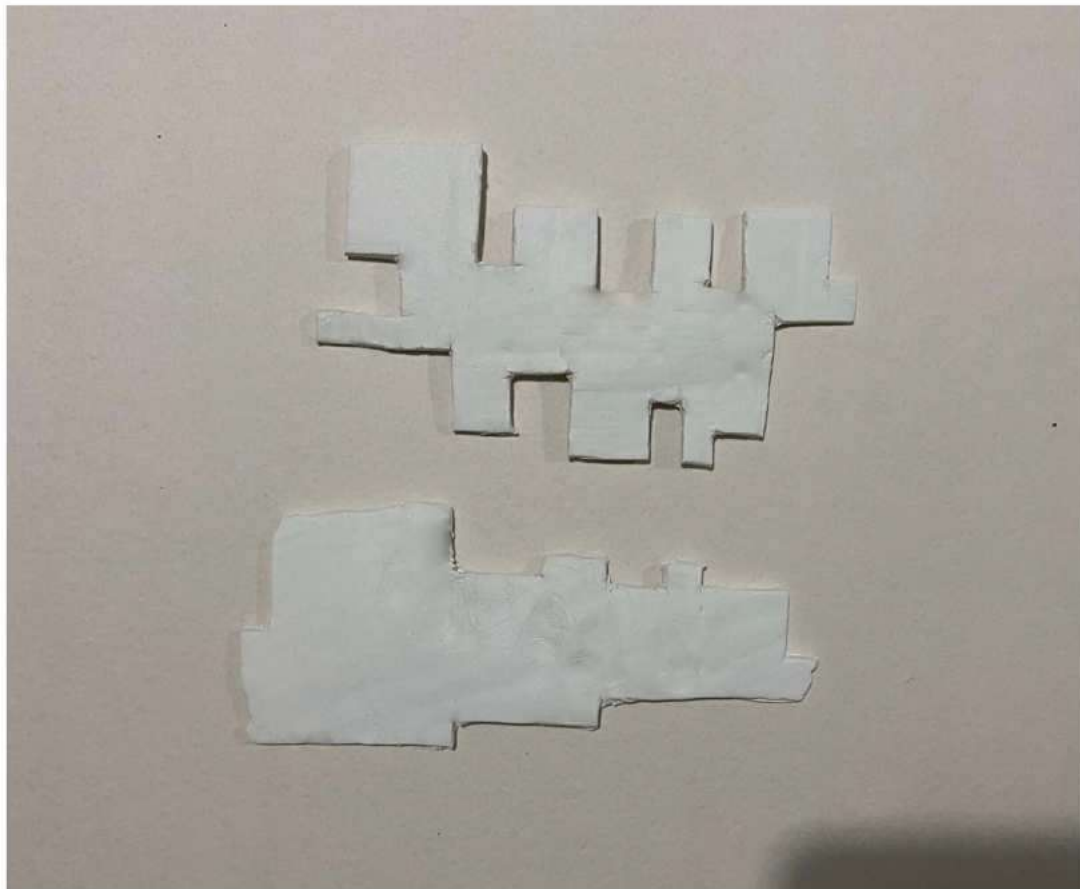


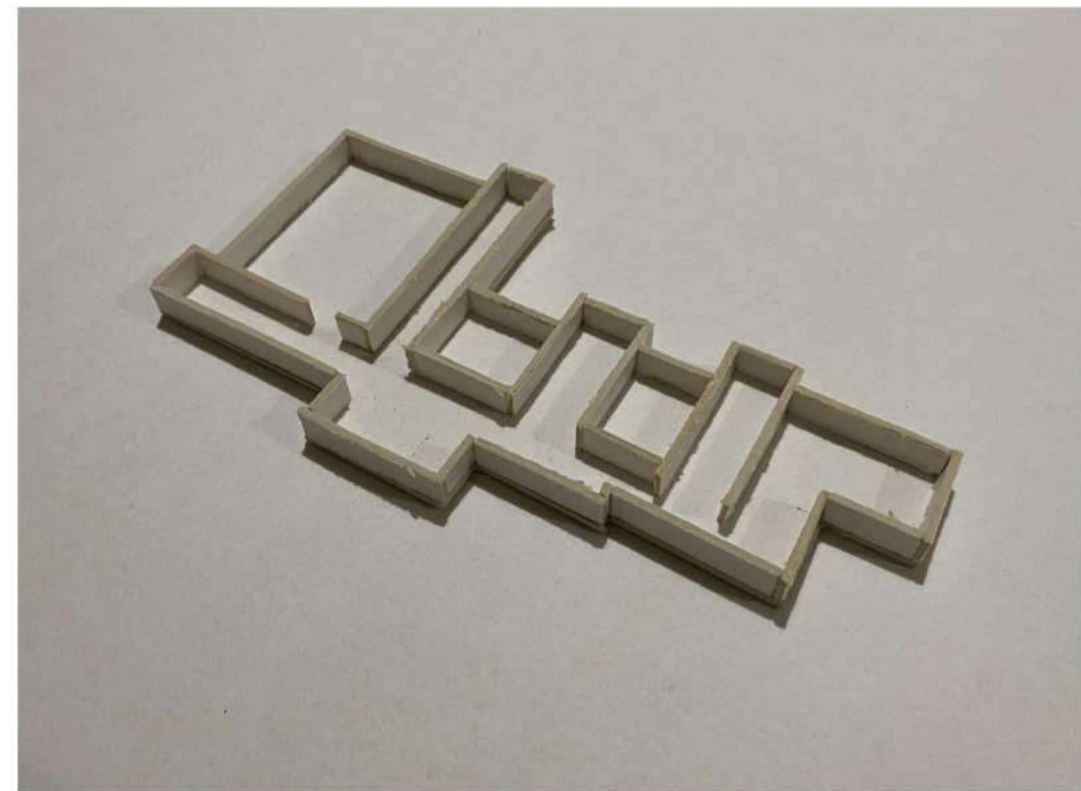
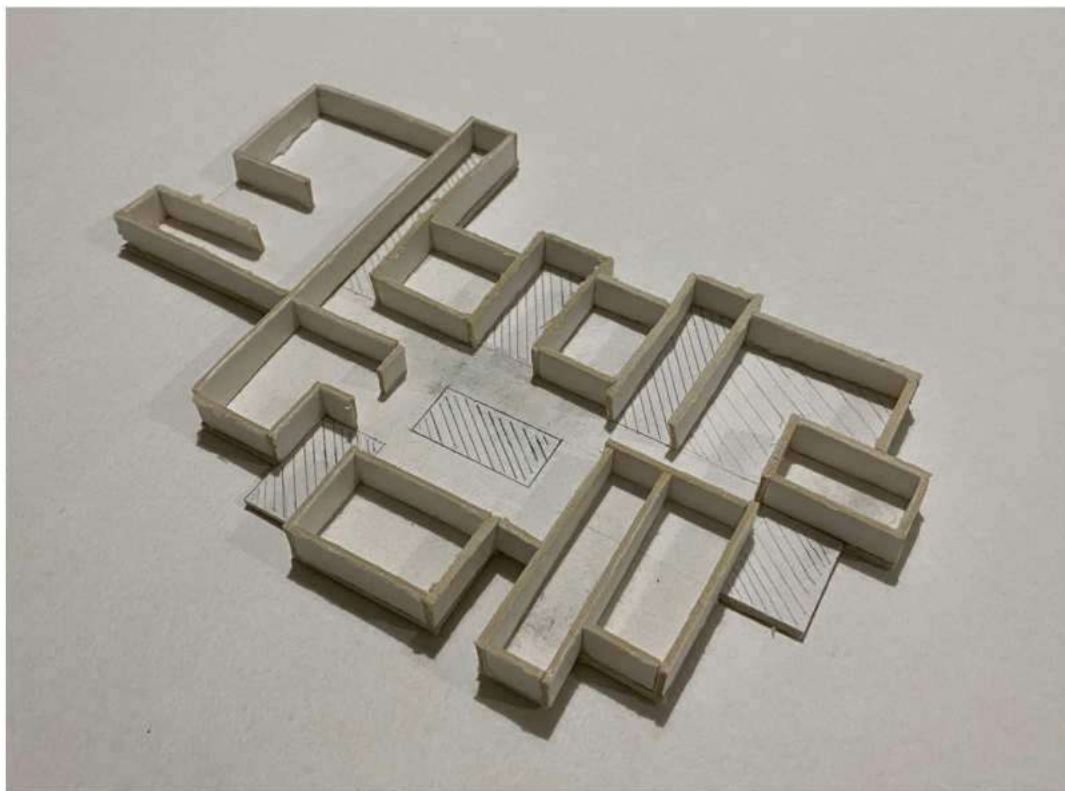
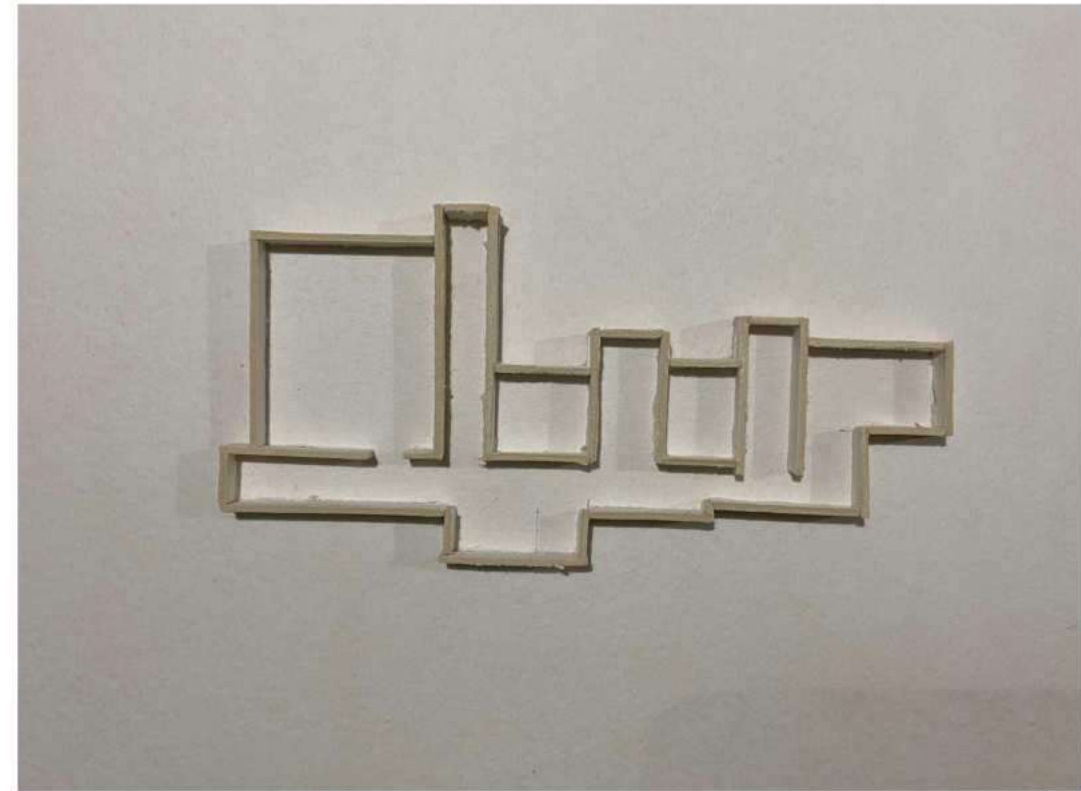
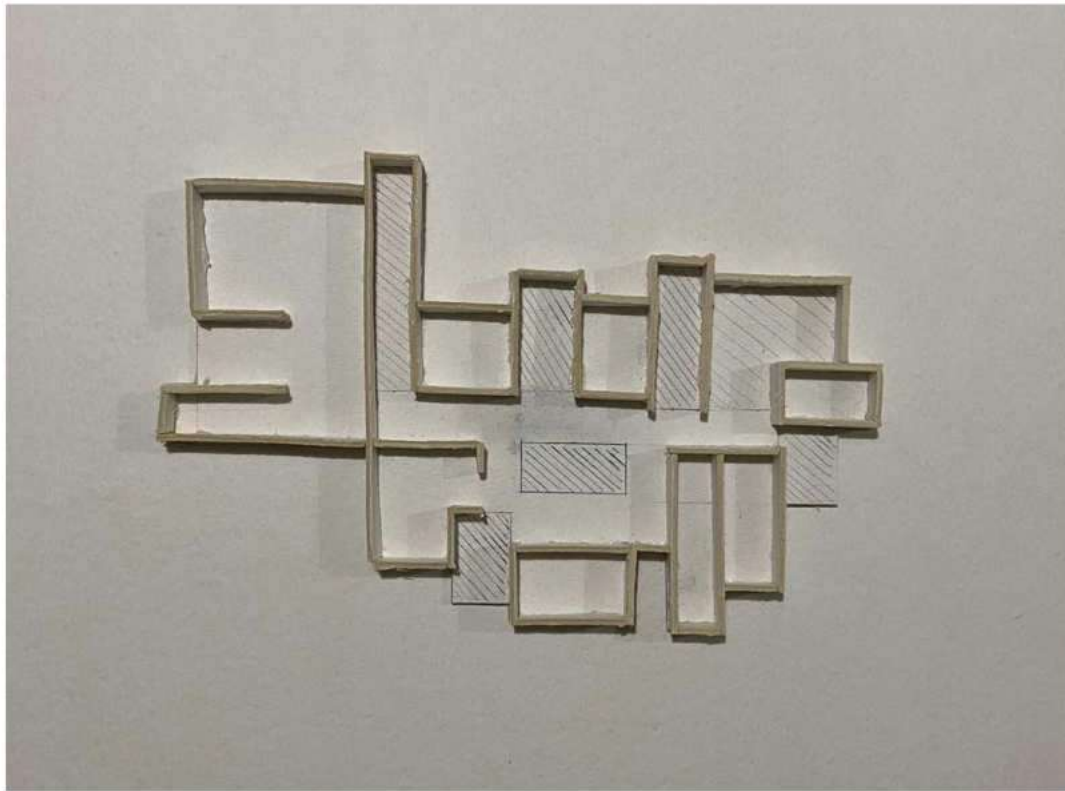
- Χώροι παραγωγής
- Χώροι εκπαίδευσης
- Χώροι επισκεπτών



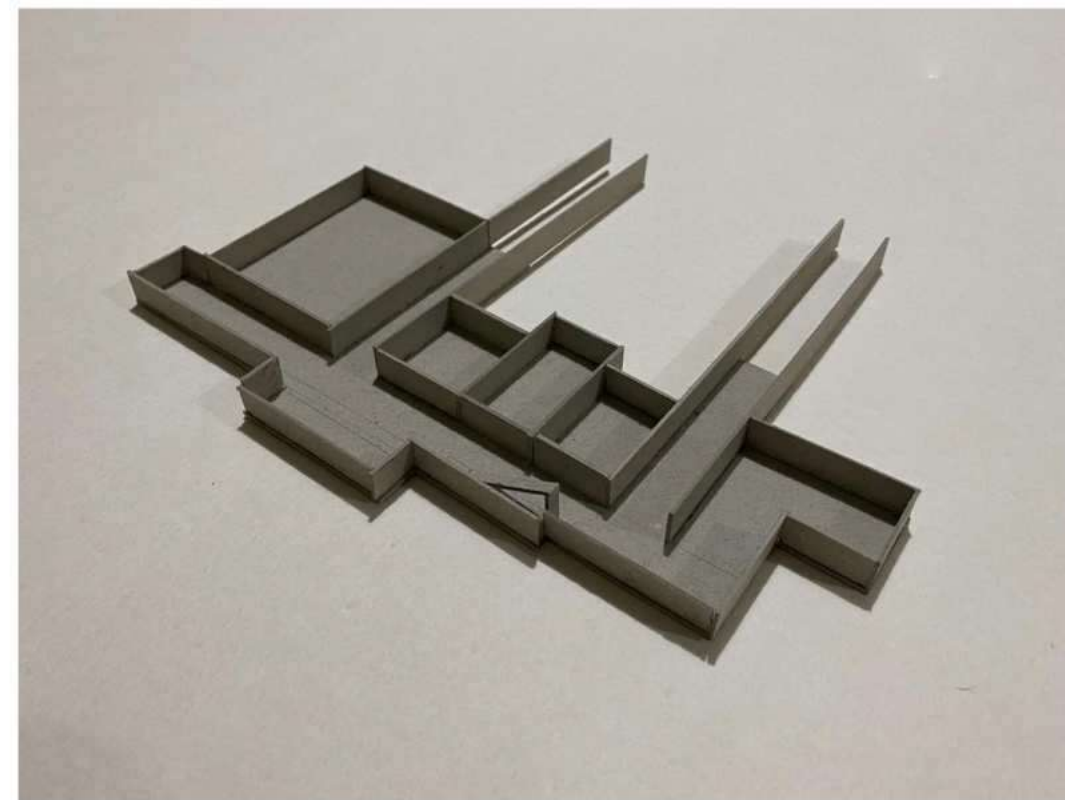
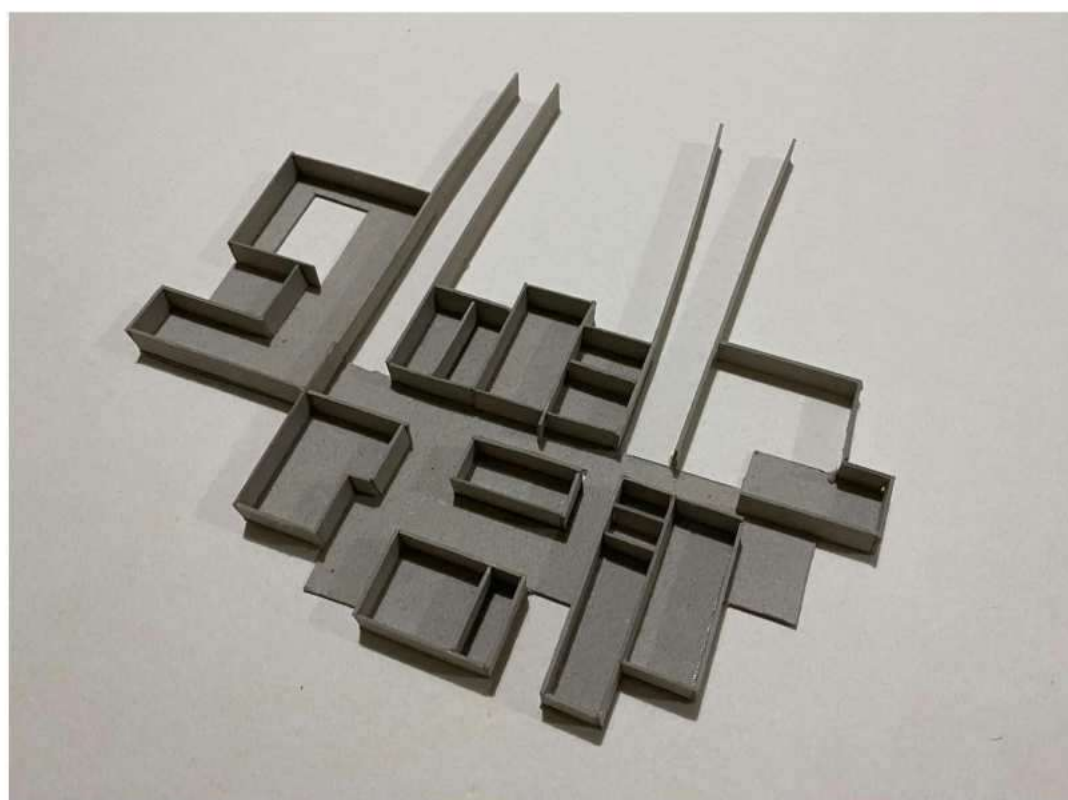
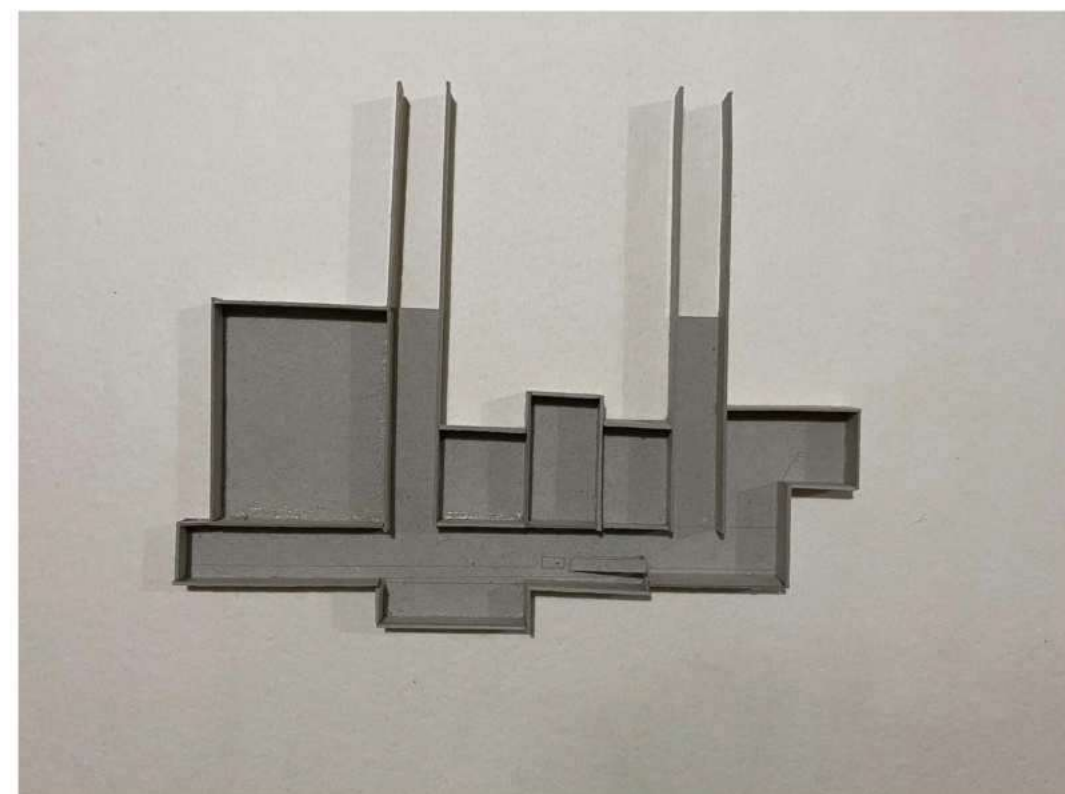
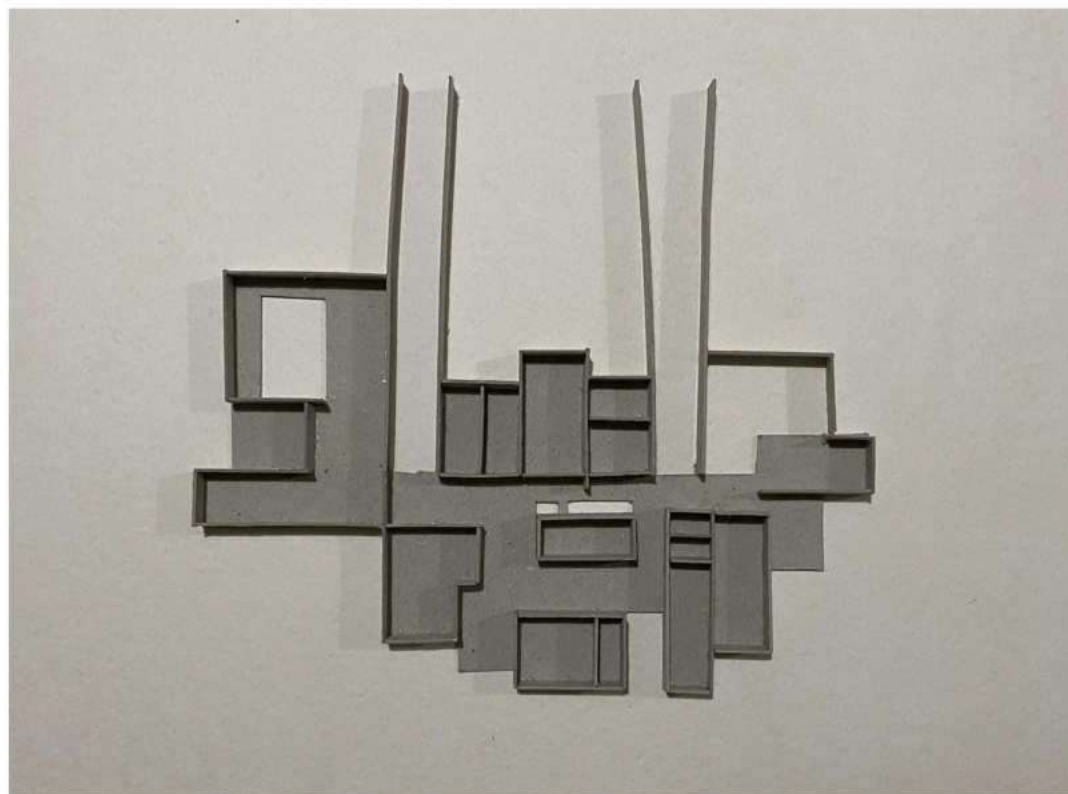
■ Προσβάσιμοι χώροι
■ Μη προσβάσιμοι χώροι

Προμακέτες κατασκευής | Μακέτα 1

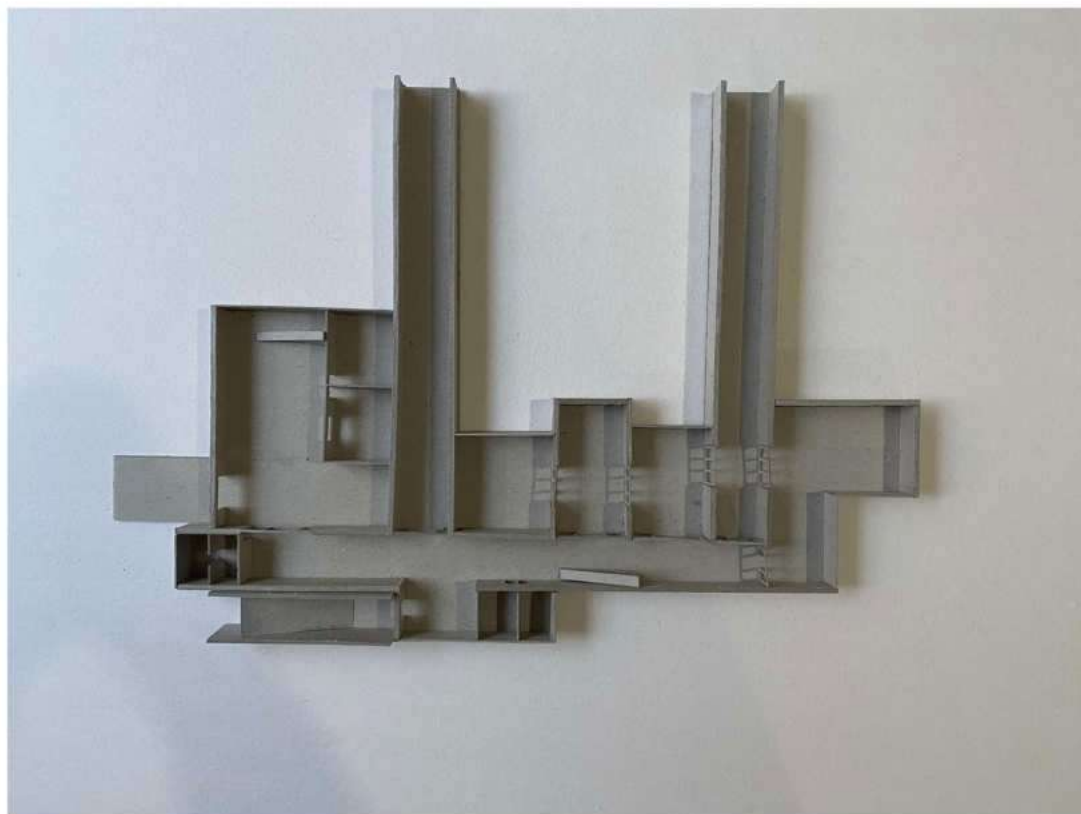
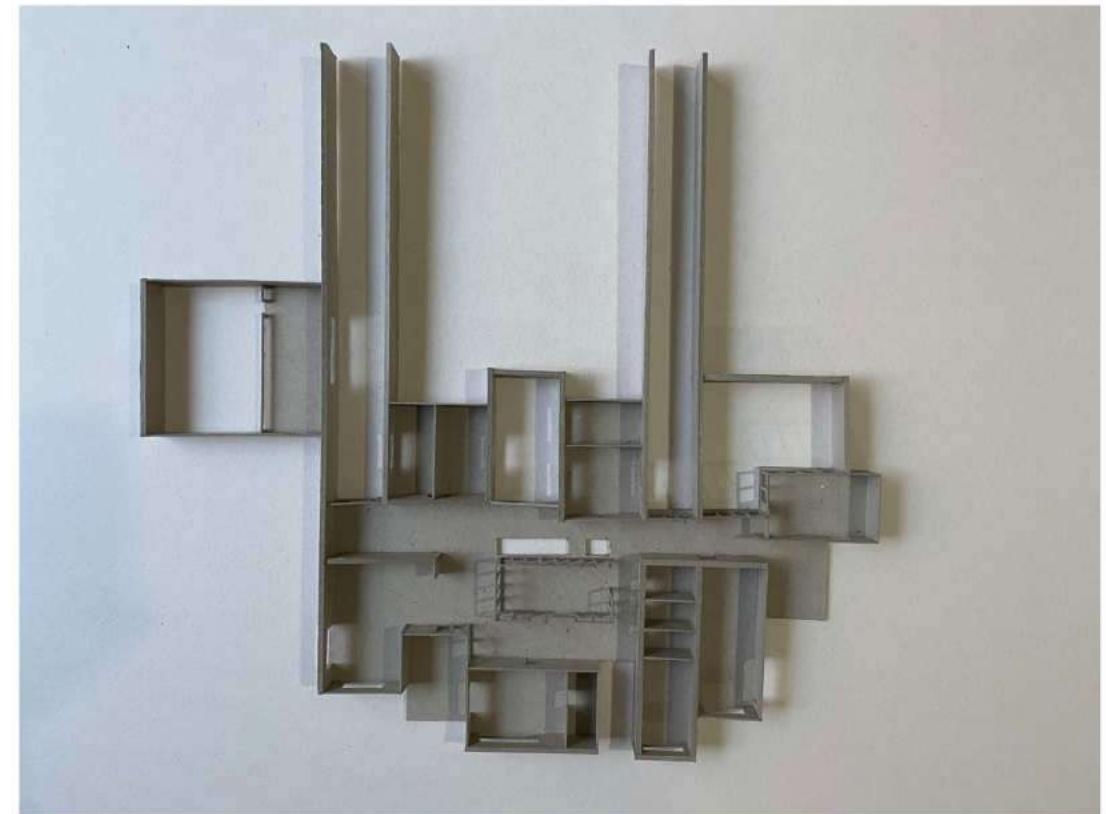
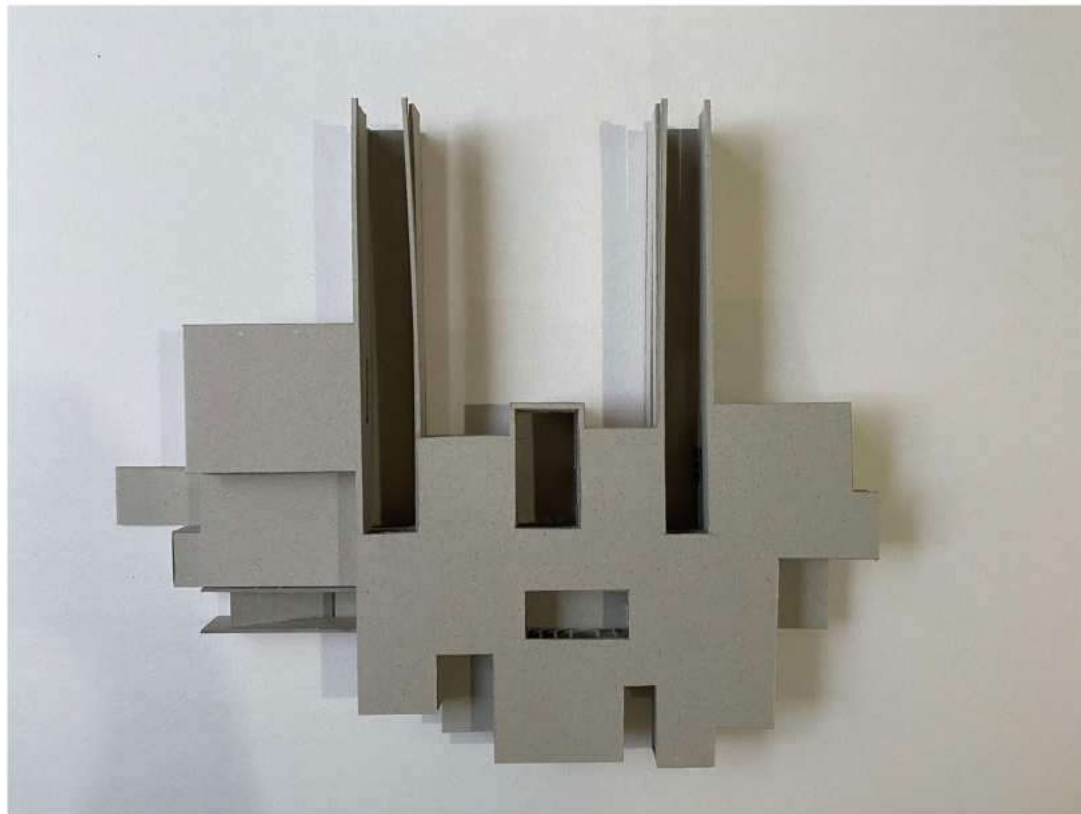


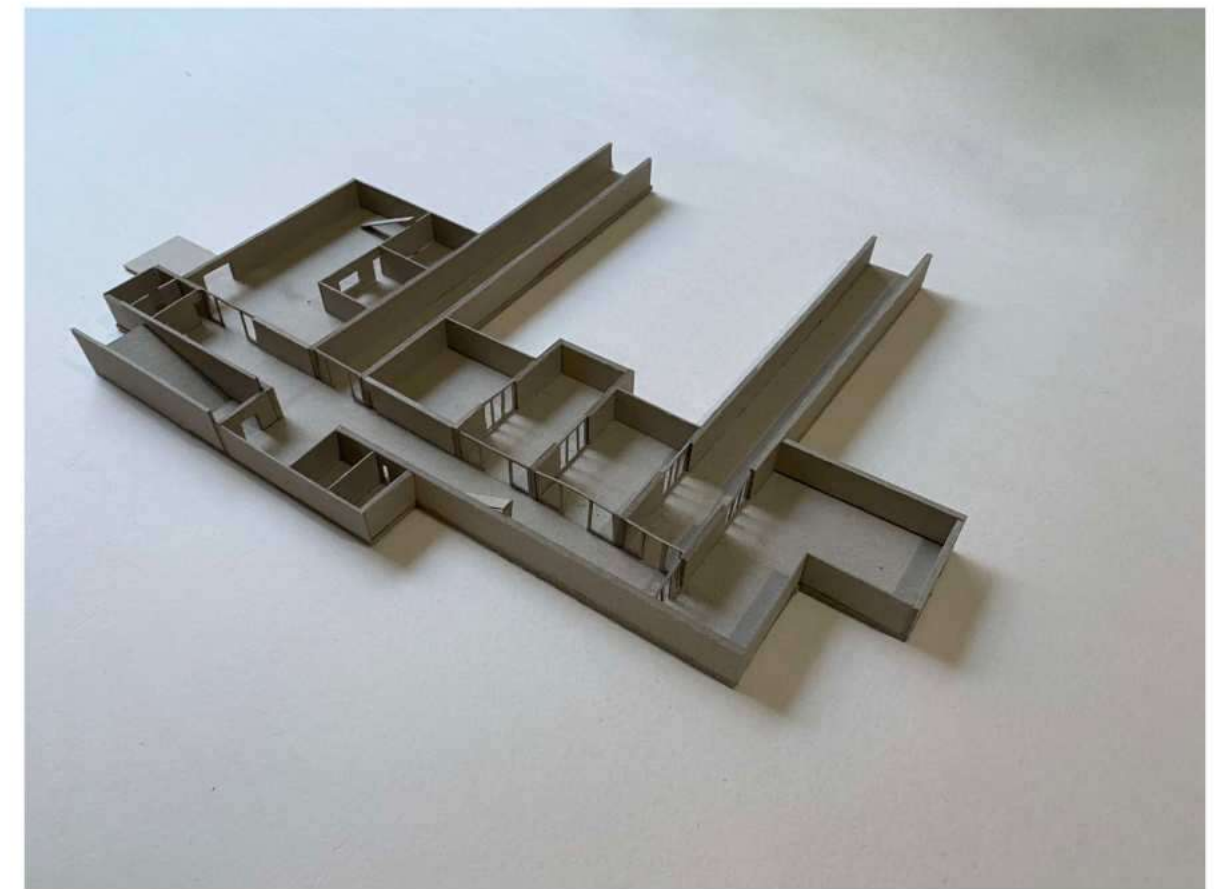
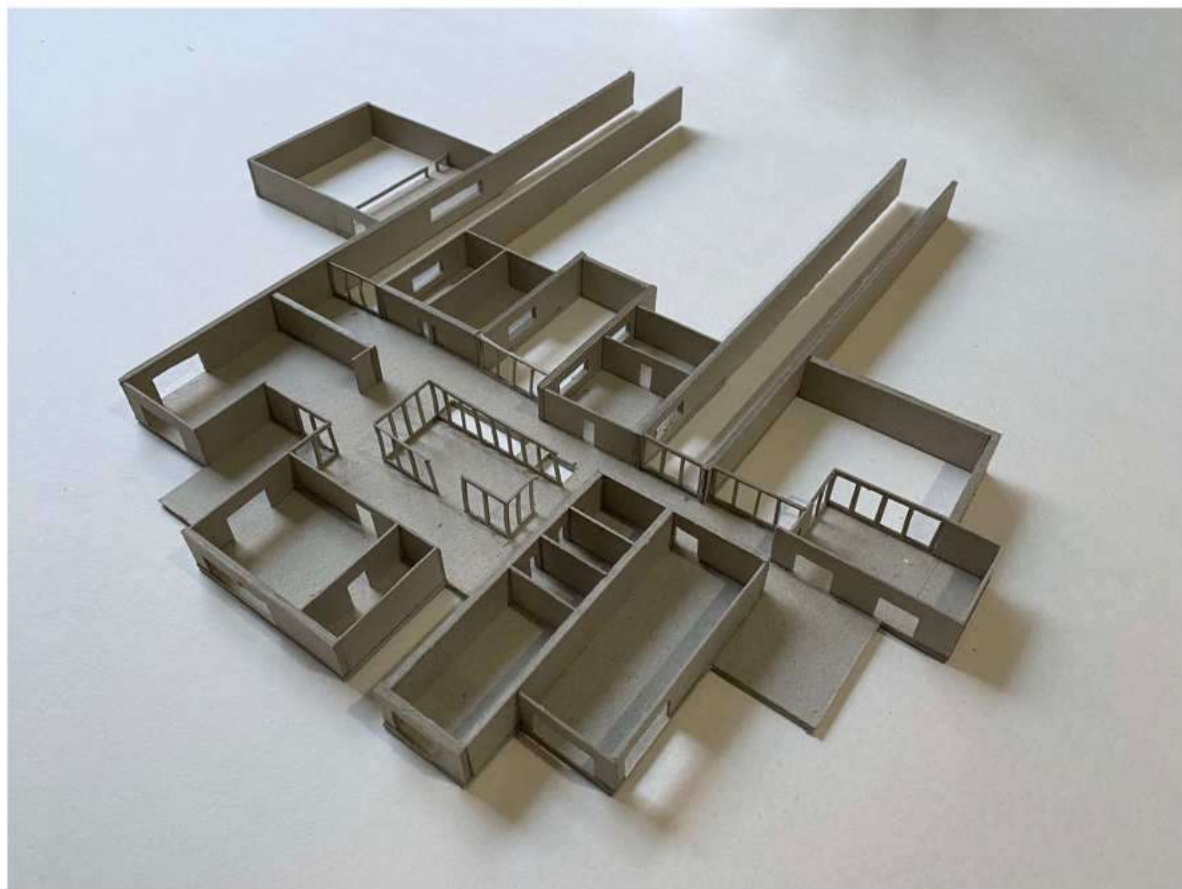
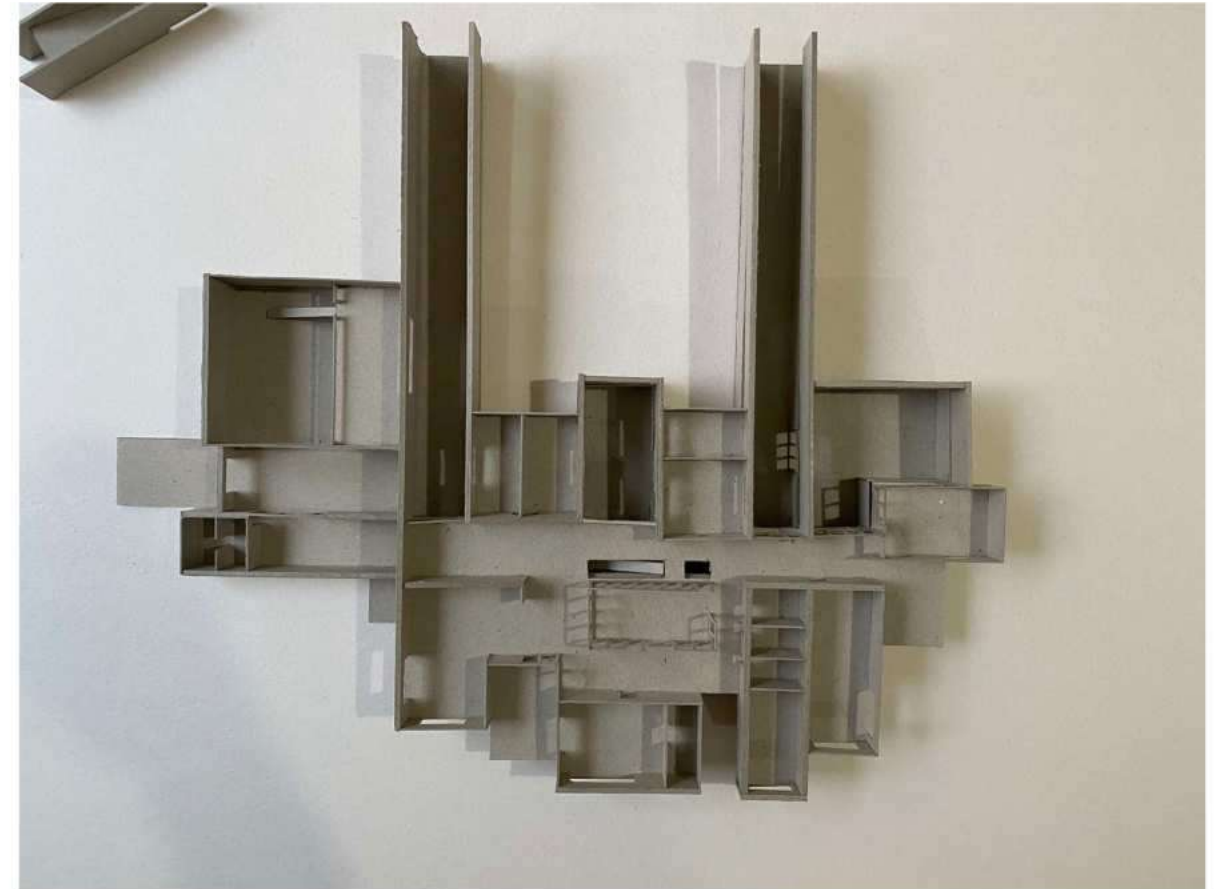
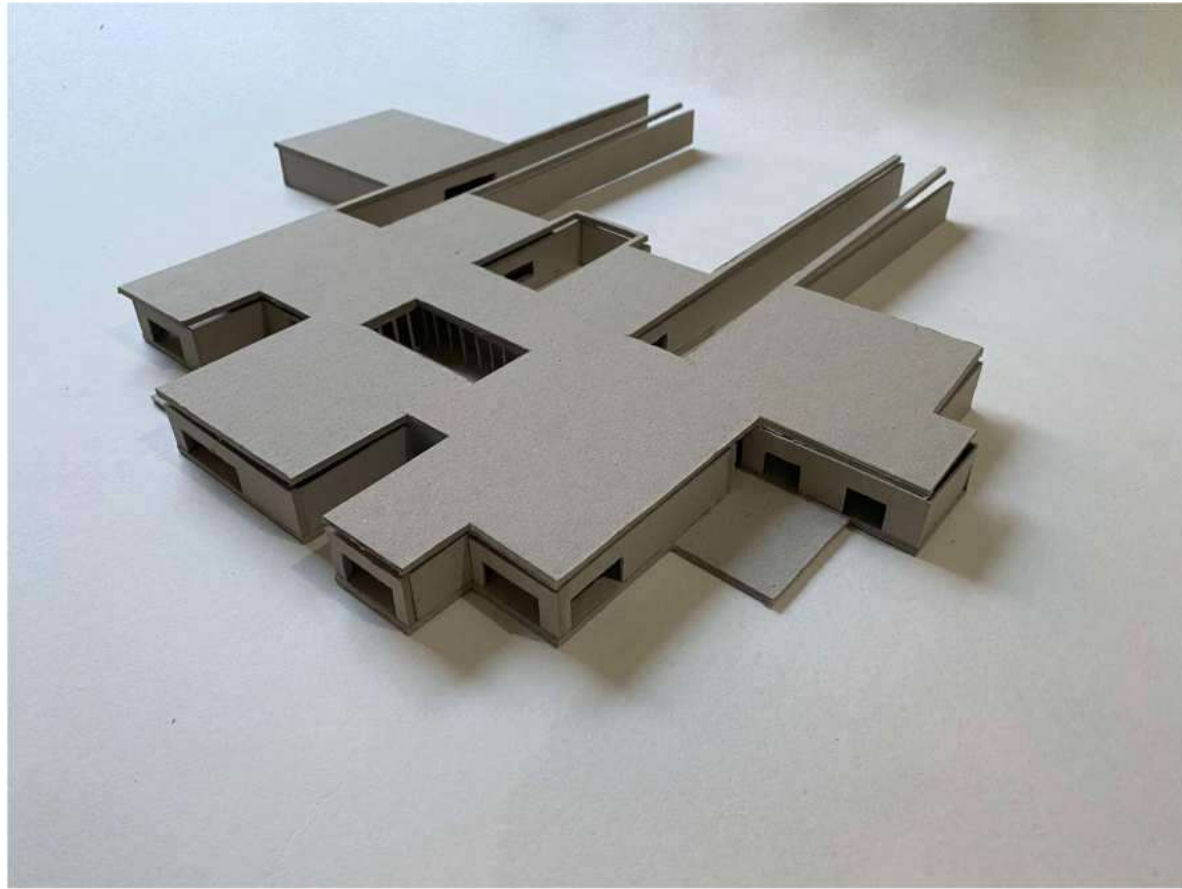


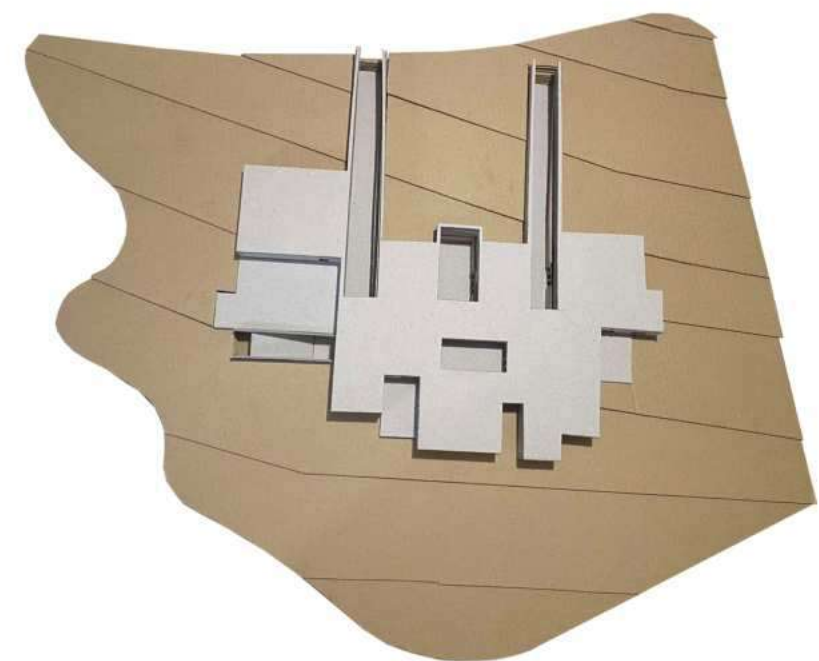
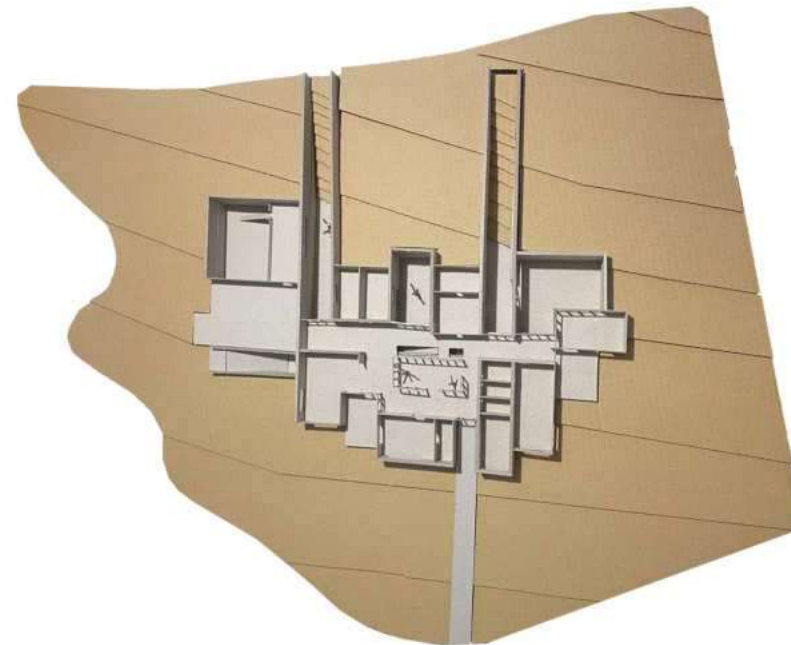
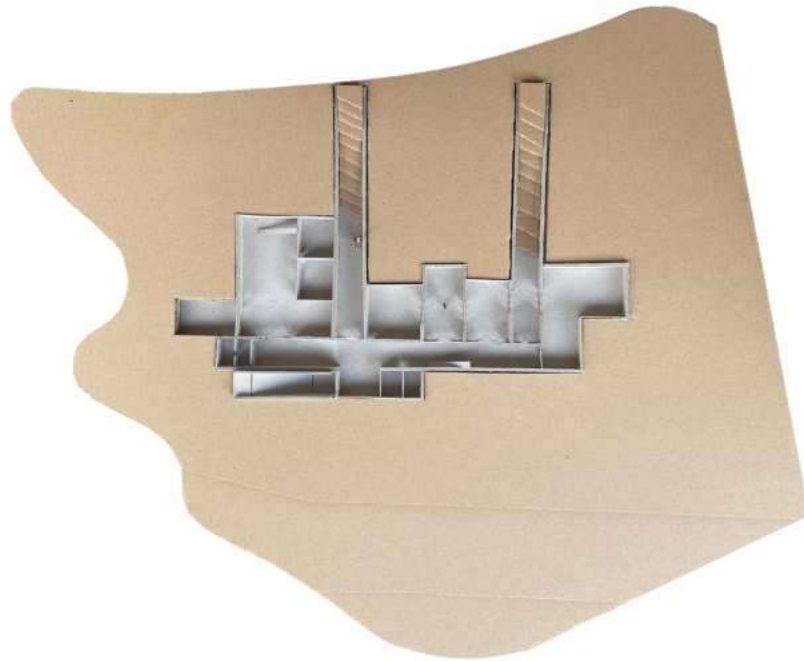
Προμακέτες κατασκευής | Μακέτα 3

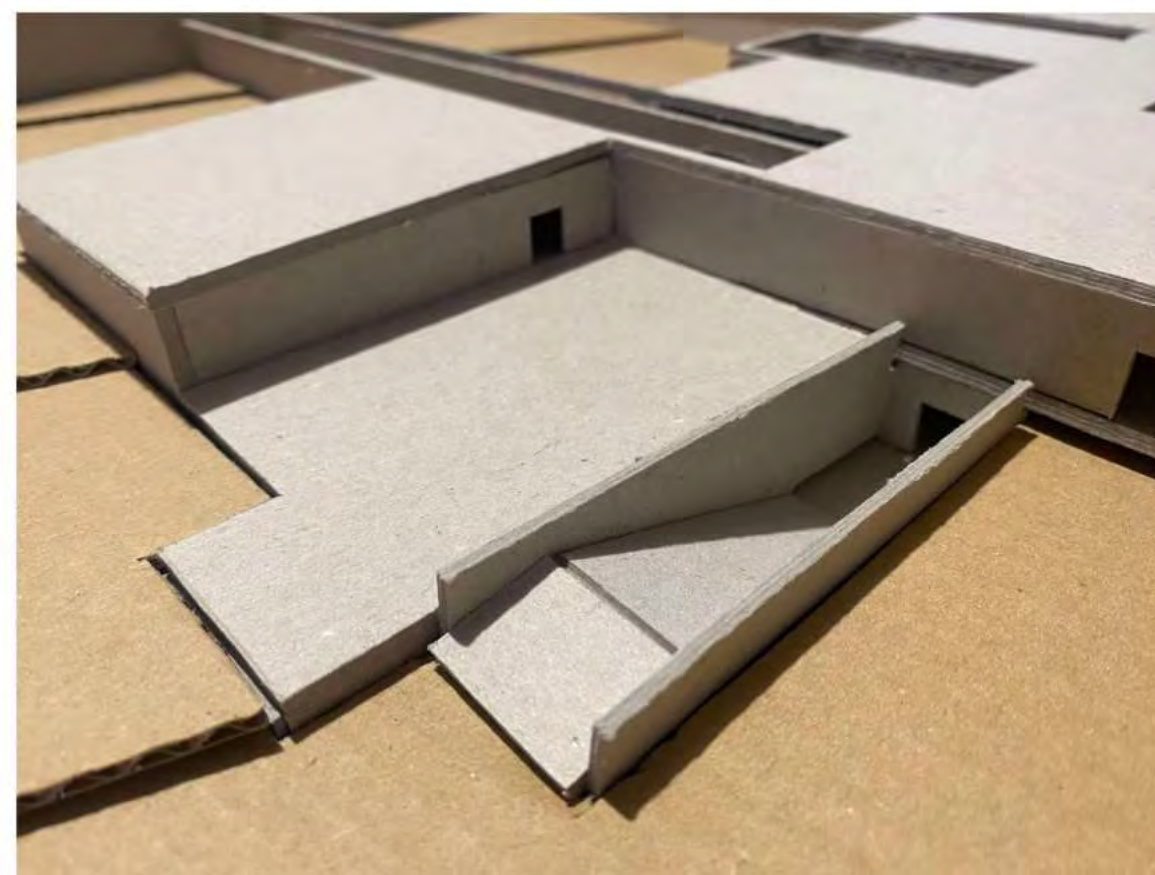


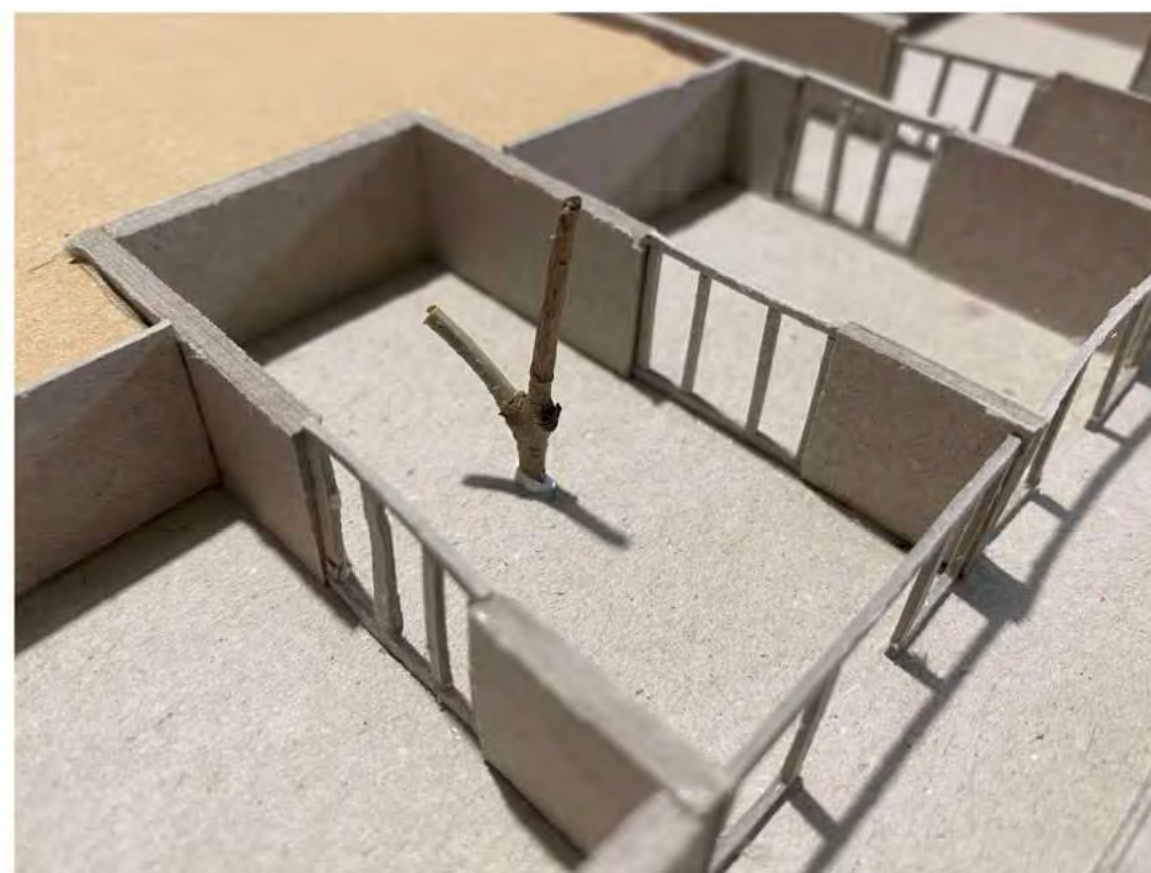
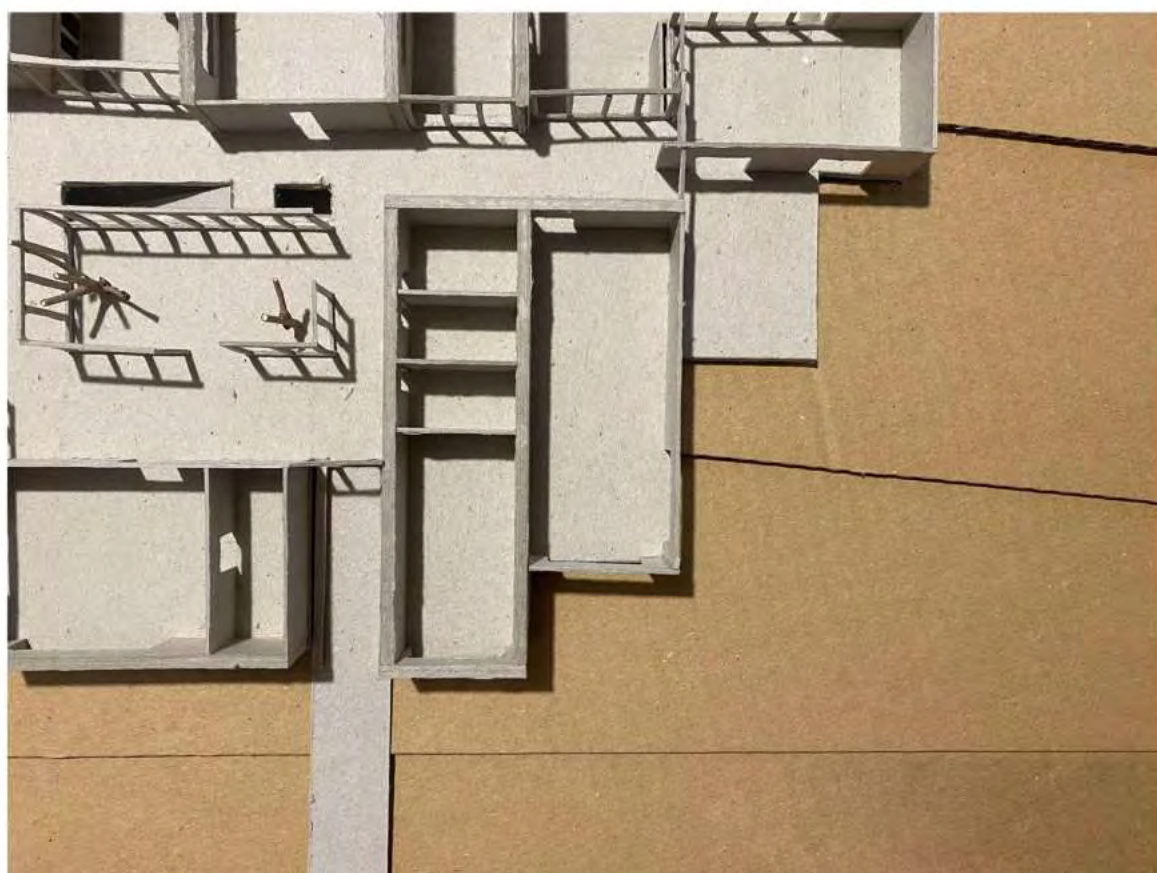
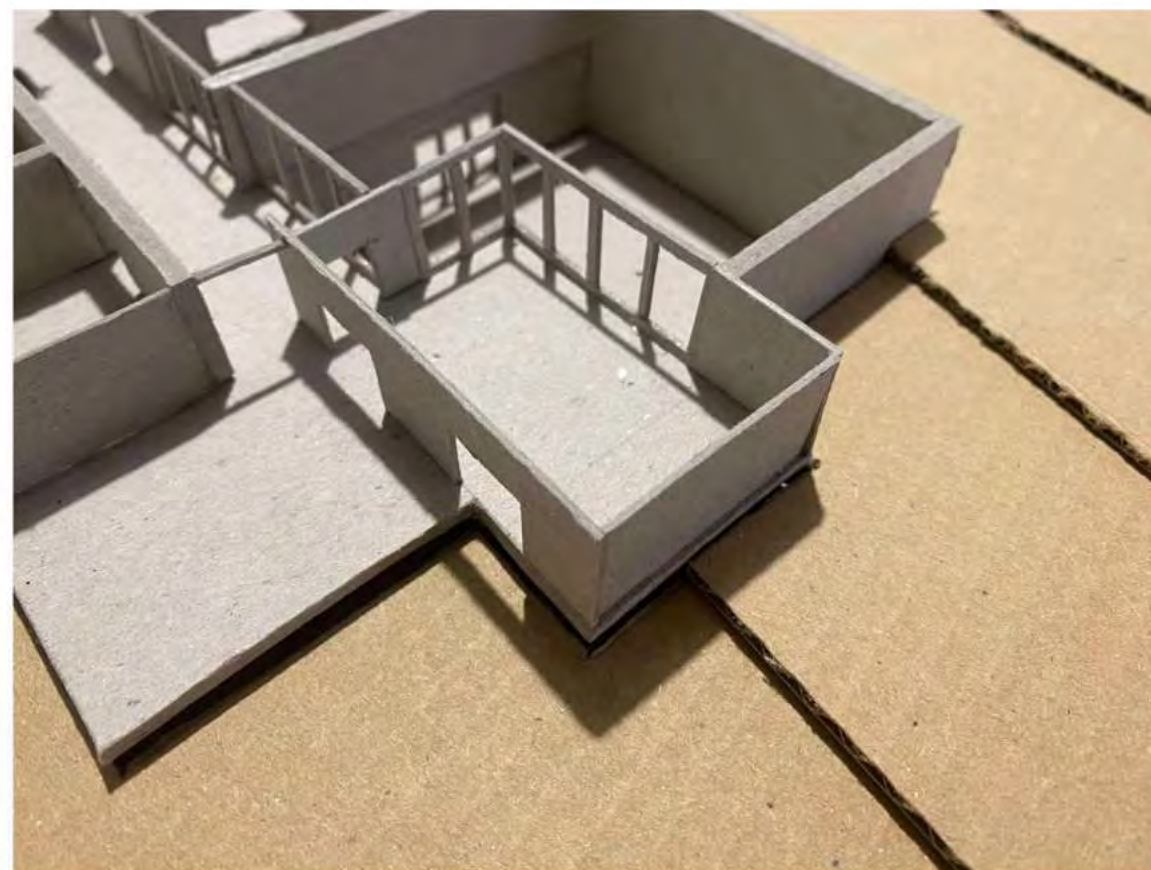
Μακέτα κατά την διάρκεια επεξεργασίας

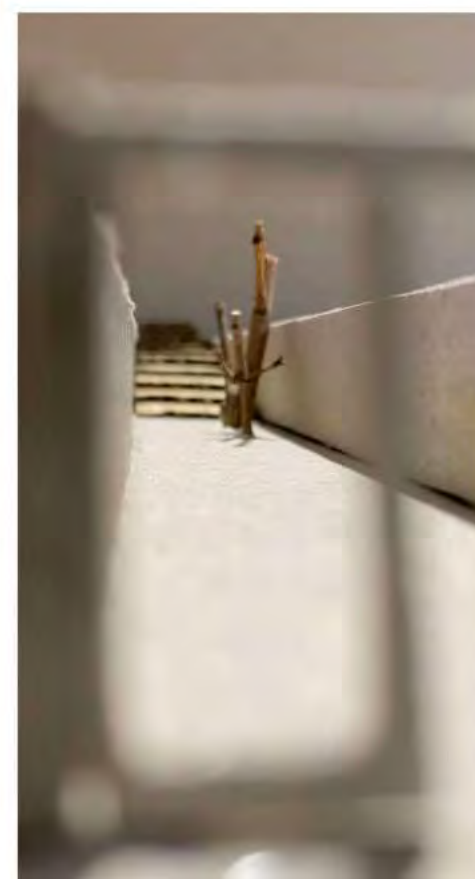


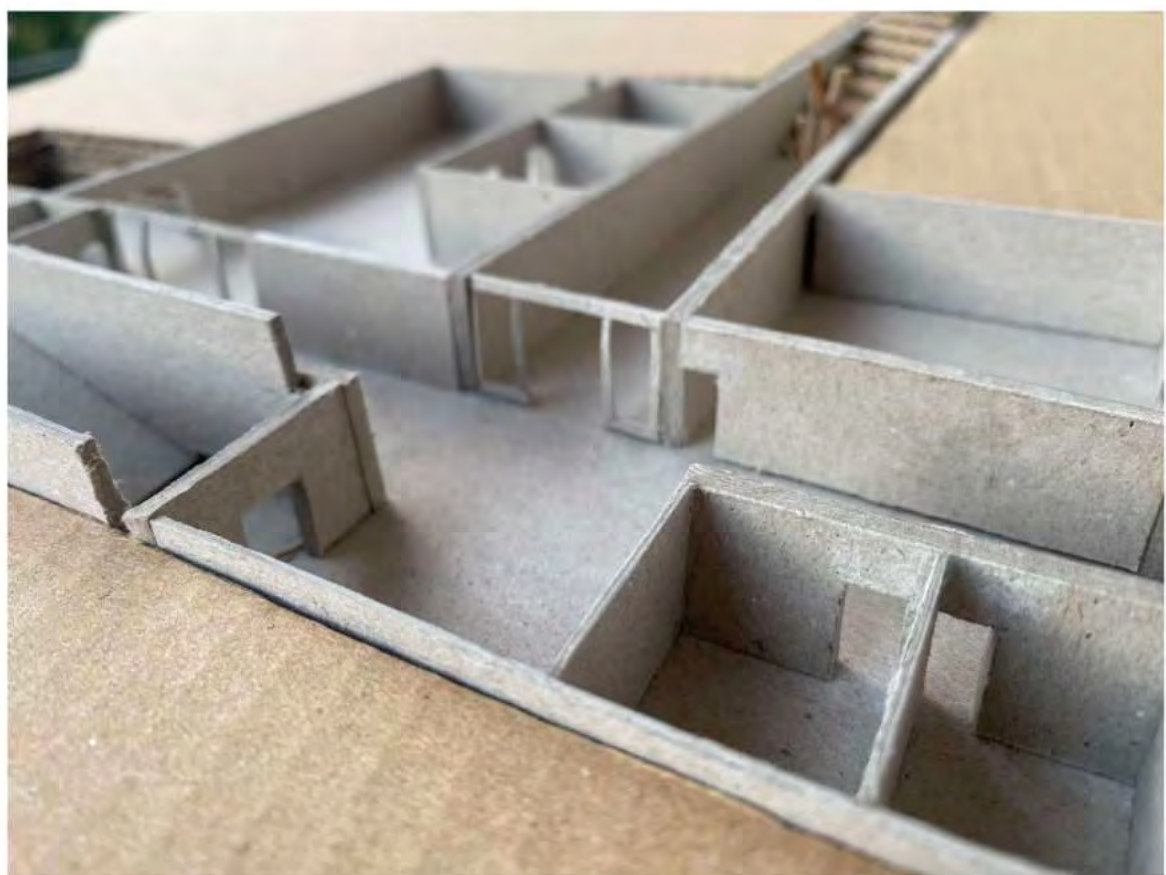
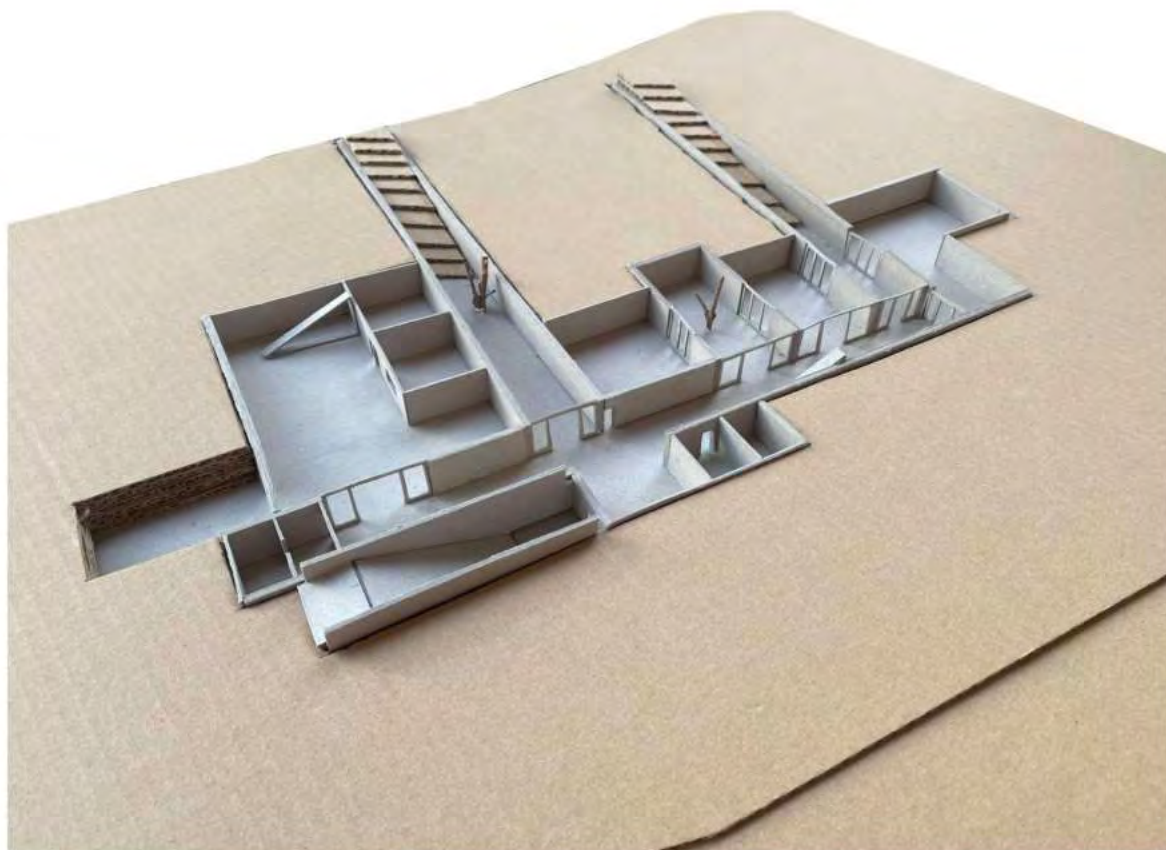












Τρισδιάστατα μοντέλα

