

οινοποίηση στη Χίο

- AM
)

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ & ΚΕΝΤΡΟ ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗΣ
ΕΙΔΙΚΗ ΣΥΛΛΟΓΗ «ΓΚΡΙΖΑ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ»

Αριθ. Εισ.: 7425/1
Ημερ. Εισ.: 29-07-2009
Δωρεά: Συγγραφείς
Θεματικός Κωδικός: ΠΤ – ΑΜ
2009
ΠΙΣ

διπλωματική εργασία
άρχω πίσχοι
Βιργινία σωτηράκη
επιβλέπων
σπύρος παπαδόπουλος
πανεπιστήμιο θεσσαλίας
τμήμα αρχιτεκτόνων
ιούνιος 2009

διπλωματική εργασία [Οινοποιείο στη Βόρεια Χίο]
φοιτήτριες_ Άρχω Πίσχου + Βιργινία Σωτηράκη
επιβλέπων_ Σπύρος Παπαδόπουλος

περίληψη

Η συγκεκριμένη διπλωματική εργασία αφορά το σχεδιασμό ενός οινοποιείου στη Χίο, και πιο συγκεκριμένα στο βορειοδυτικό της τμήμα. Αφορμή στην επιλογή του συγκεκριμένου θέματος και έπειτα του τόπου, αποτέλεσε το άλλοτε ένδοξο παρελθόν του νησιού στην παραγωγή κρασιού, καθώς και ιστορικές και μυθολογικές αναφορές ως προς αυτό, ακόμη κι από την εποχή του Ομήρου.

Το οικόπεδο βρίσκεται στο ορεινό τμήμα του νησιού, στο Δήμο Αμανής, κοντά στον οικισμό των Κουρουνιών. Η περιοχή που επιλέχθηκε για την τοποθέτηση του οινοποιείου βρίσκεται εκτός του οικισμού, αλλά σε σημείο απ' όπου είναι δυνατή η θέασή του, και όπου ήδη υπάρχουν εκτάσεις αμπελοκαλλιέργειας, οι οποίες όμως χρησιμοποιούνται από ιδιώτες με σκοπό την παραγωγή κρασιού σε επίπεδο οικοτεχνίας.

Στόχος ήταν η δημιουργία ενός σύγχρονου οινοποιείου, που θα μπορούσε να παράγει κρασί ποιότητας, με δυνατότητες ακόμη και εξαγωγής του, το οποίο θα ενσωματώνεται, κατά το δυνατόν, στο φυσικό τοπίο, ενώ παράλληλα θα χρησιμοποιεί τα πλεονεκτήματα του οικοπέδου που επιλέχθηκε, όπως τον προσανατολισμό του και τη θέα που αυτό προσφέρει, το επικλινές του εδάφους, και το ευνοϊκό για την οινοποίηση κλίμα της περιοχής.

Εν κατακλείδι, ο συσχετισμός της αρχιτεκτονικής και της οινοποιητικής δημιουργίας, δεν έχει άλλο σκοπό από το να προσφέρει τις καλύτερες συνθήκες για την επεξεργασία του κρασιού, όπως τη λειτουργικότητα των υλικών και των χώρων, τις θερμικές συνθήκες, την ενσωμάτωση στο περιβάλλον.

degree thesis [**Winery in northern Chios**]
students_ **Archo Pischou + Virginia Sotiraki**
supervisor teacher_ **Spiros Papadopoulos**

summary

This degree thesis is about designing a winery on the island of Chios, and specifically in the northwestern part of it. A critical factor that led us to the selection of this project and subsequently this particular location was the glorious history of the island on the wine making and also historical and mythical references that can be found even in Homer's works.

The site is located in the mountainous part of the island, in the municipality of Amani, near to the small village of Kourounia. The exact location of the winery is beyond the village, but in a spot from where it is visible. Round about there are vineyards, which are exploited by villagers for domestic purposes.

We aim to design a contemporary winery, which will give us high quality wine, appropriate for exportation. We intended that the winery would be unified with the landscape, and at the same time it would benefit from the advantages of the site, such as its orientation, the view, the inclination and the propitious climate of the area.

In conclusion, the interrelation of architecture and wine making, has no other purpose but to create the best conditions for the winemaking process, such as the functionality of materials and space, thermal conditions and the incorporation to the landscape.

----- [περιεχόμενα]

+ εισαγωγή - - - - -	2
+ ιστορία – μυθολογία - - - - -	3
+ η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή στους νεότερους χρόνους - - - - -	6
+ ο τύπος του κρασιού σήμερα – ο χαρακτήρας της περιοχής - - - - -	7
+ αναγνώριση περιοχής – σχεδιασμός - - - - -	8
+ διάγραμμα ροής λευκής και ερυθρής οινοποίησης + σχέδια	
+ βιβλιογραφία - - - - -	12

----- [εισαγωγή]

Η συγκεκριμένη διπλωματική εργασία αφορά το σχεδιασμό ενός οινοποιείου στη Χίο, και πιο συγκεκριμένα στο βορειοδυτικό της τμήμα. Αφορμή στην επιλογή του συγκεκριμένου θέματος και έπειτα του τόπου, αποτέλεσε το άλλοτε ένδοξο παρελθόν του νησιού στην παραγωγή κρασιού, καθώς και ιστορικές και μυθολογικές αναφορές ως προς αυτό, ακόμη κι από την εποχή του Ομήρου.

Το οικόπεδο βρίσκεται στο ορεινό τμήμα του νησιού, στο Δήμο Αμανής, κοντά στον οικισμό των Κουρουνιών. Η περιοχή που επιλέχθηκε για την τοποθέτηση του οινοποιείου βρίσκεται εκτός του οικισμού, σε σημείο απ' όπου είναι δυνατή η θέασή του, και όπου ήδη υπάρχουν εκτάσεις αμπελοκαλλιέργειας, οι οποίες όμως χρησιμοποιούνται από ιδιώτες με σκοπό την παραγωγή κρασιού σε επίπεδο οικοτεχνίας.

Στόχος ήταν η δημιουργία ενός σύγχρονου οινοποιείου, που θα μπορούσε να παράγει κρασί ποιότητας, με δυνατότητες ακόμη και εξαγωγής του, το οποίο θα ενσωματώνεται, κατά το δυνατόν, στο φυσικό τοπίο, ενώ παράλληλα θα χρησιμοποιεί τα πλεονεκτήματα του οικοπέδου που επιλέχθηκε, όπως τον προσανατολισμό του και τη θέα που αυτό προσφέρει, το επικλινές του εδάφους, και το ευνοϊκό για την οινοποίηση κλίμα της περιοχής.

΄κρασι καλείται το προϊόν που παράγεται αποκλειστικά με αλκοολική ζύμωση, ολική ή μερική, νωπών σταφυλιών, σπασμένων ή όχι, ή γλεύκους σταφυλιών¹
Ορισμός του κρασιού κατά την Ευρωπαϊκή Ένωση¹

¹ Τσέτουρας, Παναγιώτης, ΄Οινοτεχνία. Η επιστήμη του κρασιού στην πράξη΄ ISO 22000, εκδόσεις Σταμούλη, Αθήνα, 2008, σελ. 19

- - - - [Ιστορία - μυθολογία]

Το κρασί ήταν ένα από τα πιο αξιόλογα και φημισμένα προϊόντα, που παρήγαγε η Χίος στην αρχαιότητα. Ο θεός Διόνυσος, κατά την παράδοση, έδωσε την ευλογία του στο νησί. Κατά το Χιώτη ιστορικό της αρχαιότητας Θεόπομπο, ο Οينوπίων, που θεωρήθηκε γιος του θεού, έμαθε στους Χιώτες να φυτεύουν και να καλλιεργούν αμπέλια και να παράγουν το μαύρο κρασί.

Κατά την παράδοση ο Οينوπίων είχε πέντε γιους. Τον Τάλο, τον Ευάνθη, τον Μέλανα, το Σάλαγο και τον Αθάμαντα. Ο ιστορικός της Χίου Γεώργιος Ι. Ζολώτας σχετίζει τα ονόματά τους με τις πέντε, πιθανότατα, ποιότητες του χιώτικου κρασιού. Ο Τάλος εκπροσωπεί τον 'ταλίτην οίνον' που παρασκευάζεται με 'τάλιν', δηλαδή μοσχοσίταρο. Ο Μέλας είναι το φημισμένο κρασί της Χίου, ο Ευάνθης ταυτίζεται με τον Αριούσιο, ο Σάλαγος ταυτίζεται με το Φαναίο και ο Αθάμας θεωρείται ελαφρός οίνος.² Από αυτά τα κρασιά αναμφισβήτητα το καλύτερο ήταν ο 'Αριούσιος οίνος'. Η ποιότητά του τον έκανε γρήγορα γνωστό στην Ελλάδα και όχι μόνο. Τα χιώτικα πλοία τον μετέφεραν παντού μέσα σε αμφορείς, με την προϋπόθεση ότι υπήρχαν αγοραστές, γιατί πουλιόταν ακριβά. Γι' αυτό και είχε συνδεθεί το όνομά του με δαπανηρά και πλούσια συμπόσια. Για τη μεταφορά του κρασιού χρησιμοποιούνταν οξυπύθμενοι αμφορείς χαρακτηριστικού σχήματος, του γνωστού 'Χίου Οίνου', το οποίο αποτελούσε το κυριότερο εξαγωγικό προϊόν του νησιού και απέφερε πολλά πλούτη και δόξα. Πάρα πολλοί χιώτικοι αμφορείς έχουν αναγνωριστεί σε ολόκληρη τη λεκάνη της Μεσογείου και της Μαύρης Θάλασσας και δείχνουν τη γεωγραφική έκταση που είχε λάβει το εμπόριο του κρασιού στην αρχαιότητα.

Η εξαιρετική του ποιότητα προκαλούσε το θαυμασμό και τα κολακευτικά σχόλια. Ποιητές Έλληνες και Λατίνοι τον ύμνησαν και εμπνεύστηκαν από αυτόν. Μ' αυτόν, οι άνθρωποι γιόρταζαν τη χαρά τους και σ' αυτόν κατέφευγαν, για να απαλύνουν και να ξεχάσουν τον πόνο τους. Ποιητές το αποκάλεσαν Νέκταρ των θεών, ενώ περιηγητές και οι ταξιδιώτες που επισκέφτηκαν τη Χίο στη νεότερη εποχή τον ονόμασαν ομηρικό κρασί. Στα ρωμαϊκά συμπόσια έγινε δεκτός παραμερίζοντας εκλεκτά ιταλικά κρασιά, ενώ παράλληλα υπήρξε ευρεία η χρήση του στην Ιατρική. Αναφέρεται ως αποτελεσματικό φάρμακο, ιδιαίτερα στις στομαχικές παθήσεις.

Η φήμη του κρασιού της Χίου εξακολούθησε και κατά τη Βυζαντινή περίοδο. Στα νεότερα χρόνια περιηγητές και

² Ιστορία της Χίου τόμος Α, Ιστορική Τοπογραφία και γενεαλογία. 1. Ιστορική Τοπογραφία, Εν Αθήναις 1921 σ.21 Ν. Μερούση, σ.35 Για το μέλανα οίνο Βλ. Παισανίου VII, 4, 8-10

ταξιδιώτες που πέρασαν από το νησί στα γεωγραφικά και ταξιδιωτικά τους έργα μιλούν γι' αυτό. Λατίνοι ποιητές το αποκαλούν ομηρικό, άλλοι το σχετίζουν με το μαλβαζία, το πιο καλό κρασί του Μεσαίωνα, και υποστηρίζουν ότι η Χίος ήταν η πρώτη πατρίδα του.

Ο Στράβων, γεωγράφος που έζησε την εποχή του Αυγούστου, ορίζει πρώτος και με μεγαλύτερη ακρίβεια τη θέση της Αριουσίας. Αυτός την τοποθετεί στο βορειοδυτικό τμήμα του νησιού, μεταξύ του όρους Πελιναιίου και της 'Μελαινης άκρης', πιθανότατα αναφερόμενος στο σημείο όπου σήμερα βρίσκεται το χωριό Κουρούνια.

Απορίας άξιο είναι γιατί χάθηκε το όνομα Αριουσία. Οι περιηγητές και οι ταξιδιώτες που επισκέφθηκαν το νησί της Χίου αναφέρονται στην ονομασία Αριουσία, προφανώς γιατί έχουν υπόψη τους πηγές, όπως το Στράβωνα, αλλά δυσκολεύονται οι ίδιοι να την εντοπίσουν, με αποτέλεσμα να περιπίπτουν σε ανακρίβειες. Οι περιπέτειες που πέρασε το νησί τα μεσαιωνικά και τα μεταγενέστερα χρόνια, συντέλεσαν να χαθούν ονομασίες, όπως αυτή της Αριουσίας.

Ανεξάρτητα από το αν σώζεται ή όχι το όνομα της Αριουσίας και τους λόγους που συντέλεσαν στην εξαφάνισή του, η περιοχή αυτή, και κατά τους νεότερους χρόνους, υπήρξε οινοφόρος και η ποιότητα του κρασιού της εξαιρετική, ιδιαίτερα της περιοχής των Κουρουνίων, που τοποθετείται στο κέντρο της Αριουσίας.³ Έτσι, το κρασί που παράγεται από την τοπική ποικιλία αμπελιών, ονομάζεται Αριούσιος Οίνος.

Αξίζει να αναφερθούν τα επαινετικά σχόλια τριών μεγάλων προσωπικοτήτων των γραμμάτων της Χίου. Του Βυζαντινολόγου Κωνσταντίνου Αμάντου, του ιστορικού της Χίου Γεωργίου Ι. Ζολώτα και του λαογράφου της Χίου Στυλιανού Γ. Βίου. Ο πρώτος θεωρεί ότι ο Αριούσιος μοιάζει με το κουρουνιώτικο κρασί. Ο Ζολώτας υποστηρίζει πως το νέκταρ του Ερμίππου είναι το γλυκό κρασί των Κουρουνίων και σε πολλά σημεία το εγκωμιάζει θεωρώντας το ως το πιο καλό κρασί της Χίου. Τέλος, ο Στυλιανός Βίος αναφέρει πως το κουρουνιώτικο κρασί είναι 'παχύ και ευώδες' και το αποκαλεί λείψανο του Αριουσίου. Ίσως και αυτό το ίδιο το όνομα Κουρούνια να προέρχεται από τη λέξη Κορώνεως, που καθώς αναφέρει και ο Πολυδεύκης, ήταν είδος σταφυλής.⁴

³ De Coulanges F., σ.30, Ο απόμαχος (Κορ. Παπαντωνάκης), από το Επανόχωρα, Πρόοδος 4086 (22-10-1943). Μιχ. Σκαρλάτου, Γύρω από τη Χιακήν Ιστορίαν.

⁴ Ονομαστικόν VI, 82 τ. Β., σ.25

Στα Κουρούνια η αμπελοκαλλιέργεια είχε πάρει μεγάλη ανάπτυξη. Αυτό φανερώνουν και αρκετά σχετικά τοπωνύμια. Το Αμπελάκι (Αμανή), τα Αμπελοκόπια (Κουρούνια), ο Αμπελίτης (Εγρηγόρος).

- - - - [η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή στους νεότερους χρόνους]

Οι περιηγητές που επισκέφθηκαν το νησί εστιάζουν το ενδιαφέρον τους κυρίως στο κατά πόσον το κρασί της Χίου στην εποχή τους έχει εκείνα τα στοιχεία που το έκαναν ξεχωριστό στους αρχαίους χρόνους. Κανένας λόγος για αφθονία παραγωγής ή εξαγωγή. Η μονοκαλλιέργεια της αμπέλου που ενδεχομένως υπήρχε στην αρχαιότητα στη βορειοδυτική Χίο δεν απαντάται πια στην εποχή της γενοβέζικης και τούρκικης κυριαρχίας στο νησί. Στα μέσα του 19^{ου} αι., και συγκεκριμένα το 1848, καταστράφηκε η αμπελοκαλλιέργεια και έκτοτε παραμελήθηκε και μόλις στα τέλη του 19^{ου} έγινε και πάλι μια προσπάθεια, σημαντική βέβαια, αλλά η οποία δεν ήταν ικανή να καλύψει τις εγχώριες ανάγκες και γι' αυτό γινόταν εισαγωγή από Σάμο, Έφεσο, Κύπρο και Κυδωνίες.

Σε μια εποχή ανάκαμψης της αμπελοκαλλιέργειας στη Χίο η παραγωγή ήταν περιορισμένη και οι εισαγωγές ήταν απαραίτητες.

Η ασθένεια της φυλλοξήρας με προέλευση τη μικρά Ασία είχε πλήξει τα αμπέλια της Χίου γύρω στο 1906 και είχε δημιουργήσει ζημιές. Η κατάσταση με το χρόνο επιδειωνόταν, όχι μόνο στη Χίο αλλά και στη Βόρειο Ελλάδα και τα νησιά του Αρχιπελάγους. Καταστροφή και στα αμπέλια των κουρουνίων. Εκεί η καταστροφή άρχισε το 1914 και συνδυάστηκε με την άφιξη των προσφύγων. Μετά το 1920, ελάχιστοι αμπελώνες ξαναφυτεύθηκαν, και η μικρή ανάκαμψη που επιτεύχθηκε στη συνέχεια ουσιαστικά σαρώθηκε από τη φυλλοξήρα και τη μετανάστευση στις αρχές του 20ου αιώνα το κακό γενικεύτηκε.

Τα απομεινάρια της Αριουσίας, ότι βλέπουμε σήμερα, αποτελούνται από περίπου δέκα εκτάρια των αμπελώνων που είναι διάσπαρτοι σε υψόμετρο από 50 ως 500 μέτρα πάνω από το Αιγαίο στα Κουρούνια, όπου κάποτε εκατοντάδες εκτάρια κλημάτων σκέπαζαν αυτές τις απότομες πλαγιές. Χάθηκε επίσης και το όνομα, Αριούσιος οίνος. Τώρα λέγεται κουρουνιώτικο, κρασί από τα Κουρούνια, το όνομα του χωριού.

Τις τελευταίες εκατονταετίες η αμπελοκαλλιέργεια στη Χίο δοκιμάστηκε. Συνεχείς ασθένειες οδήγησαν στη μείωση της παραγωγής, που δεν επαρκούσε στην κάλυψη των αναγκών της ντόπιας κατανάλωσης. Το προϊόν, παρά τα αλλεπάλληλα χτυπήματα της αμπέλου από την ασθένεια της φυλλοξήρας, εξακολουθούσε να διατηρεί τη καλή του ποιότητα.

- - - - [ο τύπος του κρασιού σήμερα – ο χαρακτήρας της περιοχής]

Το κουρουνιώτικο προσφέρεται σε δύο τύπους. Το ροζέ ξηρό, που εμφανίστηκε στα Κουρούνια μετά το 1930. Παρασκευάζεται όπως ένα κόκκινο κρασί, με πιο ανοιχτόχρωμες ποικιλίες, μαζί με την πιο σκούρα, τον απγιαννίτη (ή απγιαννιώτικο). Το δεύτερο είδος είναι γλυκό μαύρο, το πιο παλιό της περιοχής, που παράγεται από αυτό που λέγεται στην περιοχή κρασοστάφυλο, πιθανώς της ποικιλίας Μανδηλαριά.⁵

Η κλίση του εδάφους παίζει μεγάλο ρόλο. Οι αμπελώνες επειδή βρίσκονται σε πλαγιές λόφων, δίνουν καλύτερης ποιότητας σταφύλια, λόγω της καλής στράγγισης, του αερισμού και της θέρμανσης του εδάφους. Επίσης, το κλίμα της περιοχής (μεγάλο, ζεστό, ξηρό καλοκαίρι-δροσερός χειμώνας) επιτυγχάνει καλύτερη ανάπτυξη των αμπελιών.⁶

Μέχρι πρότινος, η παραγωγή του κρασιού γινόταν οικοτεχνικά, αλλά από την πλειοψηφία των κατοίκων της περιοχής. Πρόσφατα, ξεκίνησαν κάποιες προσπάθειες συστηματοποίησης της παραγωγής και αναβίωσης του μύθου του Αριούσιου Οίνου, με στόχο την αναζωογόνηση της Αμανής, προς αποφυγή της περεταίρω ερήμωσης των οικισμών της.

⁵ Μοσχούρης Πέτρος, 'Οι Ξένοι και ο Αριούσιος Οίνος', Αυλόγυρος, Οκτώβριος 2001

⁶ Τσέτουρας, Παναγιώτης, 'Οινοτεχνία. Η επιστήμη του κρασιού στην πράξη' ISO 22000, εκδόσεις Σταμούλη, Αθήνα, 2008, σελ. 90



- - - - [αναγνώριση περιοχής – σχεδιασμός]

‘Κάποιες ενδιάμεσες ζώνες χωρίς προσδιορισμένο χαρακτήρα παρουσιάζουν την τάση να γίνουν χορταριασμένα λιβάδια. Είναι σε κατάσταση αναμονής για να ενεργοποιηθούν εκ νέου.’

Dominique Perrault ⁷

Η διαδρομή από τη Χώρα της Χίου προς το βόρειο, ορεινό τμήμα της, αποτελεί μια σταδιακή **μετάβαση** από το αστικό τοπίο στο φυσικό. Παρατηρείται μια αφαίρεση όλων αυτών των στοιχείων που απαρτίζουν το κατασκευασμένο περιβάλλον, καθώς έπειτα και μια αυξανόμενη εξάλειψη των έντονα διακριτών φυσικών στοιχείων. Τα πεύκα δίνουν τη θέση τους σε φρύγανα, αφήνοντας ακάλυπτους τους ορεινούς όγκους και τονίζοντας το ανάγλυφό τους.

Φτάνοντας στο σημείο που επιλέχθηκε για το σχεδιασμό του οικόπεδου, ο χαρακτήρας του τοπίου παραμένει ίδιος, ερημικός και με έντονη κλίση εδάφους και πλούσιο ανάγλυφο, προσφέροντας τη δυνατότητα πανοραμικής εποπτείας. Η βλάστηση είναι πολύ χαμηλή, με εξαίρεση τις εκτάσεις των αμπελώνων και τα λιγοστά πεύκα. Σε μεγάλη ακτίνα γύρω από το συγκεκριμένο σημείο, δεν συναντάται τίποτα κτιστό, παρά μόνο ένα εξωκλήσι, ενώ είναι ορατός ο οικισμός των Κουρουνιών, σε απόσταση τεσσάρων χιλιομέτρων. Αφήνοντας το βλέμμα να ανοιχτεί στον ορίζοντα της θάλασσας⁸, μπορεί κανείς να δει βορειοδυτικά τα Ψαρά και βορειοανατολικά τη Λέσβο.

Η επιβλητικότητα του λιτού τοπίου, καθόρισε τον τρόπο με τον οποίο το κτίριο θα ακουμπούσε στο έδαφος. Λόγω της απουσίας κτισμάτων, θα ήταν πολύ εύκολο οποιαδήποτε επέμβαση να αποκτήσει μνημειακό χαρακτήρα. Ο Άρης Κωνσταντινίδης αναφέρει ότι “το κτίσμα ‘οφείλει’ να επανορθώσει τη διαταραχή που προκάλεσε στη φύση και να ενσωματωθεί σε αυτή σα να ‘ναι κάτι δικό της.’”⁹

Το οικόπεδο αποτέλεσε ιδανική τοποθεσία επειδή βρίσκεται σε κομβικό σημείο, στην κορυφή ενός λόφου, ο

⁷ Perrault, Dominique, ‘Defricheur du vide’, L’architecture d’aujourd’hui, n 336

⁸ ‘During my youth, work on the European littoral forbade access to it; they were building a wall and I would not discover the ocean, in the Loire estuary, before the summer of ‘45. The discovery of the sea is a precious experience that bears thought. Seeing the oceanic horizon is indeed anything but a secondary experience; it is in fact an event in consciousness of underestimated consequences.’
-Paul Virilio, Bunker Archaeology

⁹ Κωνσταντινίδης, Άρης, ‘Μελέτες + Κατασκευές’, Άγρα, 1981, σελ. 261

ο οποίος καλύπτεται από αμπελώνες και ορίζεται από έναν χωματόδρομο, ο οποίος διακλαδώνεται στο βόρειο άκρο του. Εξαιτίας της εγγύτητας των εγκαταστάσεων με τον τόπο παραγωγής του σταφυλιού, επιτυγχάνεται η ελάχιστη ταλαιπωρία του καρπού κατά τη μεταφορά του. Ο βόρειος προσανατολισμός σε συνδυασμό με το υψόμετρο (περίπου 500 μ. από την επιφάνεια της θάλασσας) παρέχουν κατάλληλες θερμοκρασιακές συνθήκες για τη διαδικασία της οινοποίησης. Οι βόρειοι άνεμοι βοηθούν την αλκοολική ζύμωση και τη γρήγορη διαύγαση των κρασιών.¹⁰

Το βασικότερο κομμάτι ενός οινοποιείου, ειδικά στην ερυθρή οινοποίηση, είναι τα κελάρια, δηλαδή ο χώρος ωρίμανσης του κρασιού στα βαρέλια. Το κελάρι, ή όπως συνήθως ονομαζόταν στη Γαλλία, η κάβα, ήταν αρχικά απλώς ένα χαντάκι, ή ένα πηγάδι ορυχείου, και μονάχα τον 14^ο αιώνα έγινε ο υπόγειος χώρος, όπου διατηρούνται συνήθως τα κρασιά. Στη δυτική και στη νότια Γαλλία χρησιμοποιούσαν τον όρο 'κελάρι' ή 'οινοποθήκη' [chai], τα οποία ήταν χτισμένα κολλητά στο σπίτι, στη βορινή πλευρά του. Όλοι αυτοί οι όροι αποδεικνύουν ότι η κάβα χρησίμευε αρχικά ως κρυψώνα και ως τρύπα. Ο Bachelard αναφέρει πως η κάβα είναι η 'κοσμική σπηλιά όπου εργάζεται η ύλη ακόμη και την ώρα του λυκόφωτος'¹¹. Τα λεγόμενά του επιβεβαιώνουν πως το φαντασιακό κατοικούσε έντονα στις κάβες, μιας και αυτές σπάνια εμφανιζόταν υπέργεια και βρισκόταν κρυμμένες σε σημαντικά κτίρια, όπως κάστρα και μοναστήρια, εντείνοντας το μυστηριακό τους χαρακτήρα.¹²

Η πρόθεση για ήπια επέμβαση στο τοπίο, καθώς και η ιδέα της κάβας ως κρυψώνα και τρύπα, μας οδήγησε στη συνολικότερη **βύθιση** του οινοποιείου. Η διείσδυση του κτιρίου μέσα στη γη, πέρα από το εννοιολογικό της υπόβαθρο, έχει και το πρακτικό όφελος της διατήρησης σταθερής θερμοκρασίας σε όλη τη διάρκεια του χρόνου στους χώρους του οινοποιείου. Αυτό αποτελεί σημαντικό παράγοντα στην επιτυχή διαδικασία οινοποίησης. Παράλληλα, η κλίση της πλαγιάς δίνει τη δυνατότητα οργάνωσης των χώρων σε επίπεδα, ώστε να γίνεται εκμετάλλευση της βαρύτητας κατά τη μετάγγιση του προϊόντος. Άλλα ενεργειακά οφέλη μπορεί να υπάρξουν μέσω της χρήσης αιολικής ενέργειας, εφόσον στην ευρύτερη περιοχή υπάρχουν αρκετές ανεμογεννήτριες.

Ύστερα από τη μελέτη της διαδικασίας οινοποίησης, θεωρήσαμε άρρηκτη τη σχέση της με την **αναμονή**. Από

¹⁰ Τσέτουρας, Παναγιώτης, 'Οινοτεχνία. Η επιστήμη του κρασιού στην πράξη' ISO 22000, εκδόσεις Σταμούλη, Αθήνα, 2008, σελ. 92

¹¹ Bachelard, Gaston, 'Η ποιητική του χώρου', μετάφραση Ελένη Βέλτσου, Ιωάννα Δ. Χατζηνικολή, εκδόσεις Χατζηνικολή, Αθήνα, 1992

¹² Casamonti, Marco, Pavan, Vincenzo, 'Caves- architectures du vin', Actes Sud, 2004

αυτήν της ωρίμανσης του καρπού στο φυτό, έως το σημαντικότερο κομμάτι αυτής της διαδικασίας, δηλαδή την αναμονή της ωρίμανσης του κρασιού στο βαρέλι. Σε μια ελεύθερη απόδοση, θα μπορούσε το κελάρι να θεωρηθεί η αίθουσα αναμονής και το οινοποιείο ένας σταθμός με προορισμό τις ποικιλίες κρασιού και ενδιάμεσες στάσεις τα στάδια οινοποίησης. Αντίστοιχα, το ίδιο το οινοποιείο θα μπορούσε να γίνει αντιληπτό ως μια μηχανή χρονομέτρησης.

Εν συνεχεία, αυτή η βύθιση του κτιρίου, και το κρύψιμό του στη γη παραπέμπει στο **καταφύγιο**, στην προστασία και φύλαξη της διαδικασίας της οινοποίησης στο εσωτερικό της γης.

Συμπυκνώνοντας όσα ήδη αναφέρθηκαν προκύπτει ένα υπόσκαφο κτίριο, που αποκαλύπτεται αποσπασματικά στην επιδερμίδα του εδάφους. Ο **κατατεμαχισμός** αυτός του εμφανούς τμήματος του κτιρίου, διευκολύνει την ενσωμάτωσή του με το τοπίο. Με μια παιγνιώδη διάθεση, αυτό θα μπορούσε να παρομοιαστεί με ένα ιδεόγραμμα. Κεντρικός άξονάς του είναι μια **κλίμακα**, η οποία διατρέχει όλο το μήκος του κτιρίου και καταλήγει στα κελάρια. Γύρω από αυτή τη ζώνη κίνησης οργανώνεται η γραμμή παραγωγής, η οποία συμπιεζόμενη από τη μορφολογία του οικοπέδου, γίνεται τεθλασμένη. Το ίδιο το κτίριο αποτελεί μια κάθοδο, εφόσον η είσοδος του προϊόντος γίνεται από το ψηλότερο σημείο και καταλήγει στο χαμηλότερο του οικοπέδου.

Η **οργάνωση κίνησης** μέσα στο κτίριο προκύπτει από την ανάγκη συνδυασμού τριών πορειών. Αυτής του προϊόντος, του εργαζόμενου και του επισκέπτη. Στο μεγαλύτερο μέρος τους αυτές παραμένουν διακριτές, ωστόσο σε επιλεγμένα σημεία τέμνονται, χωρίς όμως να παρεμποδίζει η μία την άλλη.

Το προϊόν εισέρχεται από το ψηλότερο σημείο και ύστερα από μια τεθλασμένη πορεία εξέρχεται στο χαμηλότερο σημείο του οικοπέδου. Ο εργαζόμενος εισέρχεται στο ίδιο σημείο με το προϊόν, και κινείται στην ευθύγραμμη 'γρήγορη' ζώνη κίνησης της κλίμακας, στην οποία δεν έχει πρόσβαση ο επισκέπτης. Τέλος, ο επισκέπτης ακολουθώντας μια τεθλασμένη ράμπα καταλήγει στο κελάρι και αφού το διασχίσει, επιστρέφει στο σημείο από όπου ξεκίνησε.

Κατά τη διαδικασία του σχεδιασμού, η βύθιση του κτιριακού όγκου και η αποσπασματική του αποκάλυψη μας παρέπεμψε στην αρχιτεκτονική των **bunker**¹³. Τα

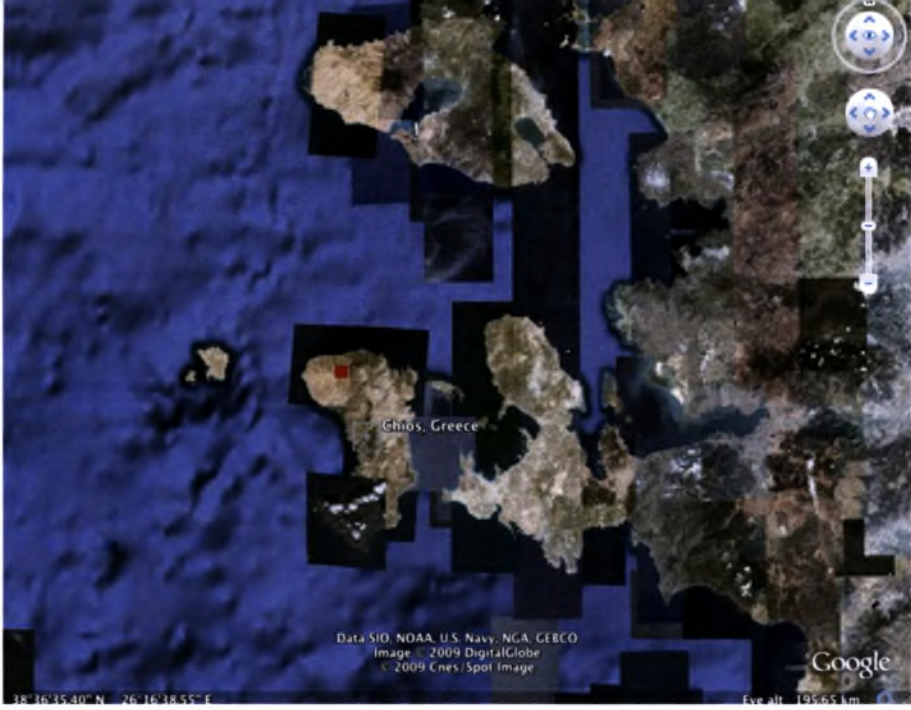
¹³ Τα bunker είναι οχυρωμένες αμυντικές εγκαταστάσεις, κατασκευασμένες από οπλισμένο σκυρόδεμα, οι οποίες βρίσκονται

bunker βυθίζονται στο έδαφος αποσπώντας τμήματά του, καλύπτοντας τις κοιλότητες που αυτά δημιούργησαν. Συνήθως είναι εμφανής η είσοδος και η απόληξη του κτιρίου, όπως συμβαίνει και στο οινοποιείο. Συναντάται και εδώ η τεθλασμένη κίνηση στο χώρο και ο προσανατολισμός μέσω του φωτός¹⁴. Στην περίπτωση μας, τα ανοίγματα περιορίζονται σε οριζόντιες σχισμές, καθώς και σε δύο κατακόρυφες ουλές, οι οποίες φέρνουν φως στο κελάρι. Ωστόσο, επί της ουσίας το κτίριο χαρακτηρίζεται από έντονη εσωτερικότητα, χρησιμοποιώντας τα ανοίγματα για φωτισμό και αγνοώντας τις πιθανές εξωτερικές φυγές.

Εν κατακλείδι, ο συσχετισμός της αρχιτεκτονικής και της οινοποιητικής δημιουργίας, δεν έχει άλλο σκοπό από το να προσφέρει τις καλύτερες συνθήκες για την επεξεργασία του κρασιού, όπως τη λειτουργικότητα των υλικών και των χώρων, τις θερμικές συνθήκες, την ενσωμάτωση στο περιβάλλον.

συνήθως κάτω από την επιφάνεια του εδάφους και χρησιμοποιήθηκαν πολύ στον πρώτο και δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο.

¹⁴ Parent, Claude, 'The function of the oblique. The architecture of Claude Parent and Paul Virilio 1963-1969', AA Publications



λευκή οινοποίηση ερυθρή οινοποίηση

_τρύγος _τρύγος

_μεταφορά _μεταφορά

_αποβοστρύχωση _αποβοστρύχωση

_έκθλιψη _έκθλιψη

_στράγγιση / πίεση _εκχύλιση / αλκοολική ζύμωση

_απολάσπωση _στράγγιση / πίεση

_αλκοολική ζύμωση _ολοκλήρωση αλκοολικής ζύμωσης

_μετάγγιση κρασιών _μετάγγιση κρασιών

_ανάμιξη κρασιών / διορθώσεις _μυλογαλακτική ζύμωση

_διαύγαση _ανάμιξη κρασιών / διορθώσεις

_σταθεροποίηση _διαύγαση

_ωρίμανση _σταθεροποίηση

_εμφιάλωση _ωρίμανση

_εμφιάλωση

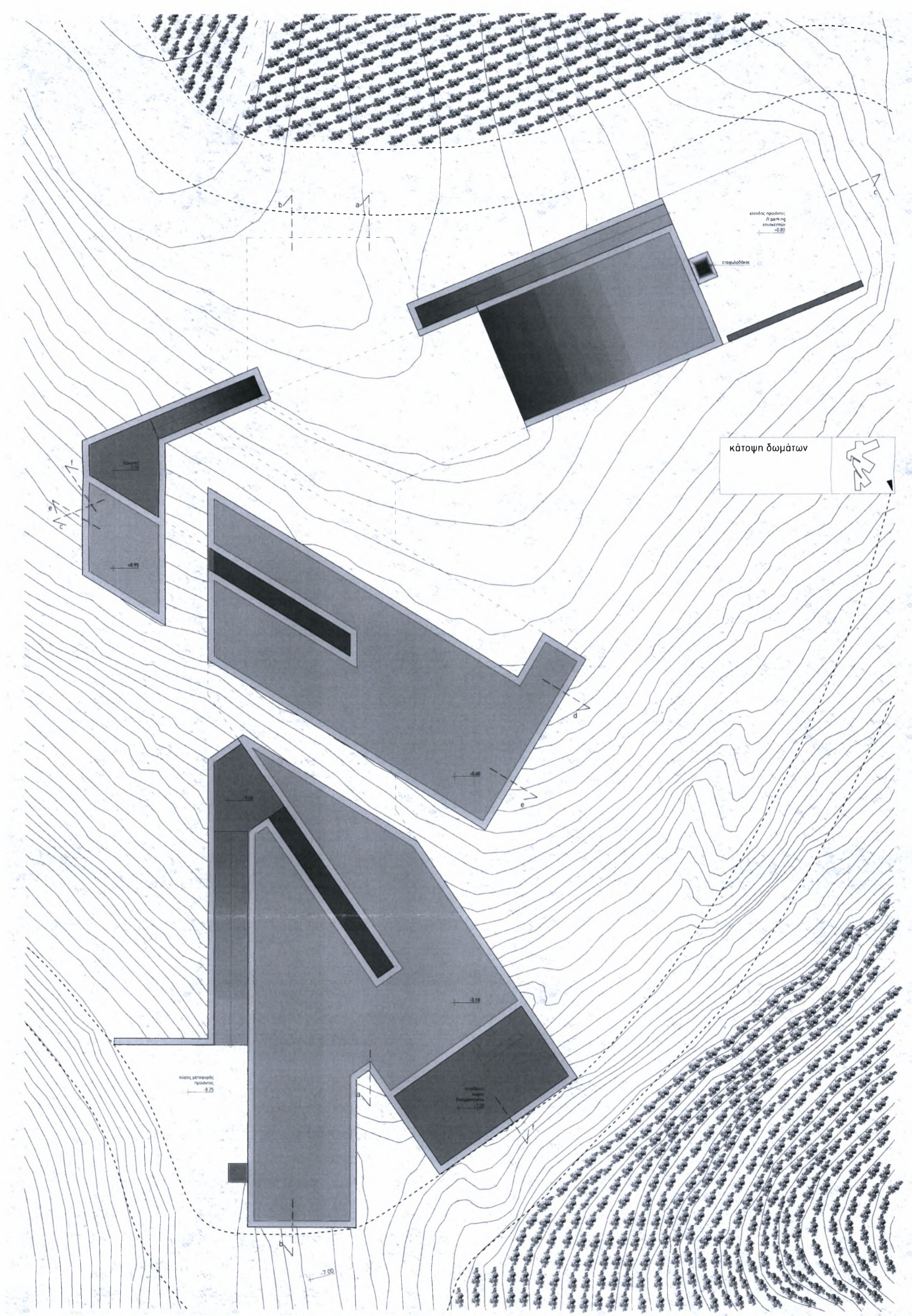
_παλαίωση





τοπογραφικό





είσοδος προάντρος // parking επιβάσεων +0.80

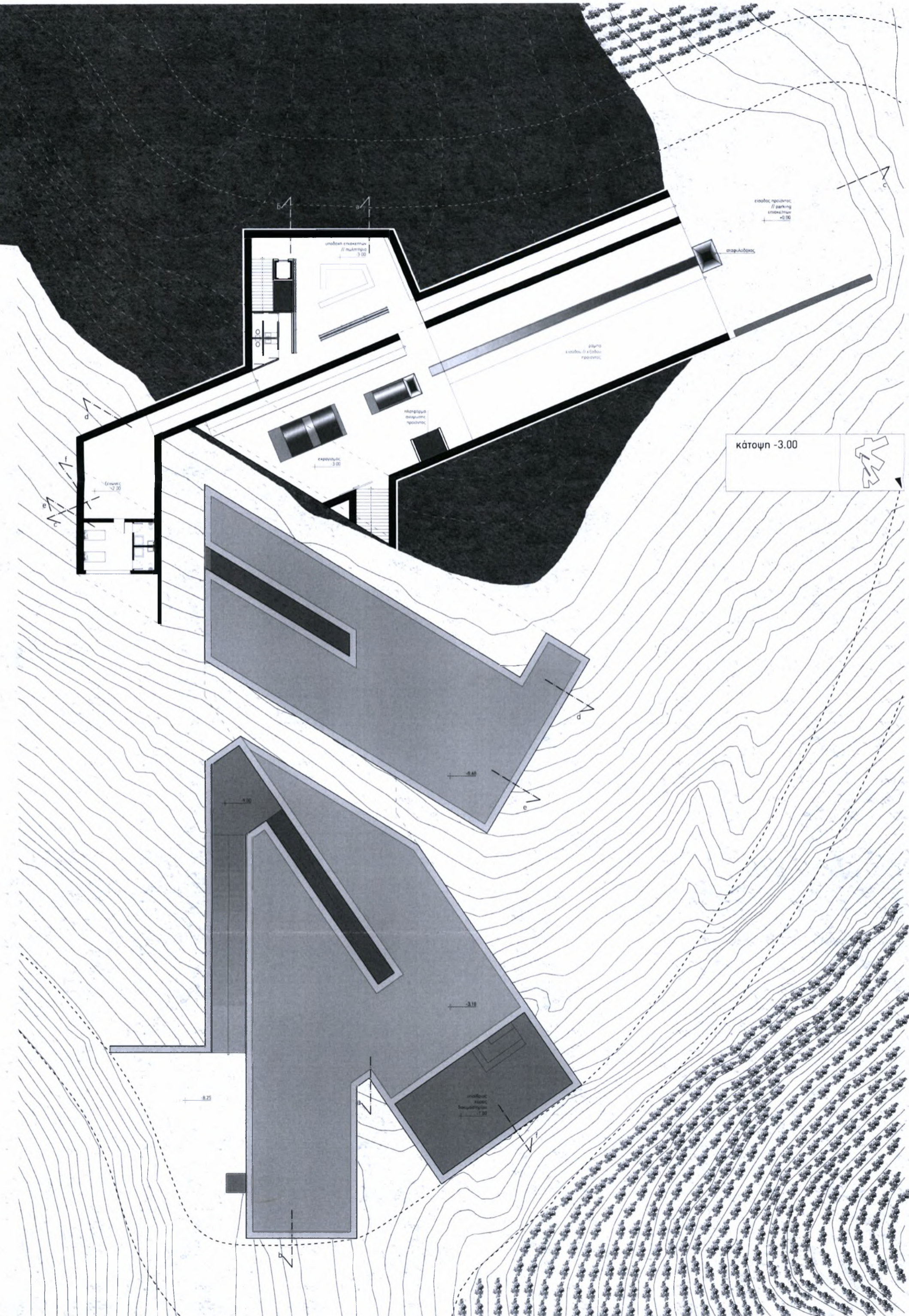
είσοδος προάντρος

κάτοψη δωματίων



είσοδος προάντρος +0.25

7.00



εισόδος προαύλιος / parking
επιπέδου +0.00

κάτοψη -3.00

σκάλες / 3.00

εργαστήριο / 3.00

Είσοδος / 2.00

επίπεδο / 3.00

επίπεδο / 3.00

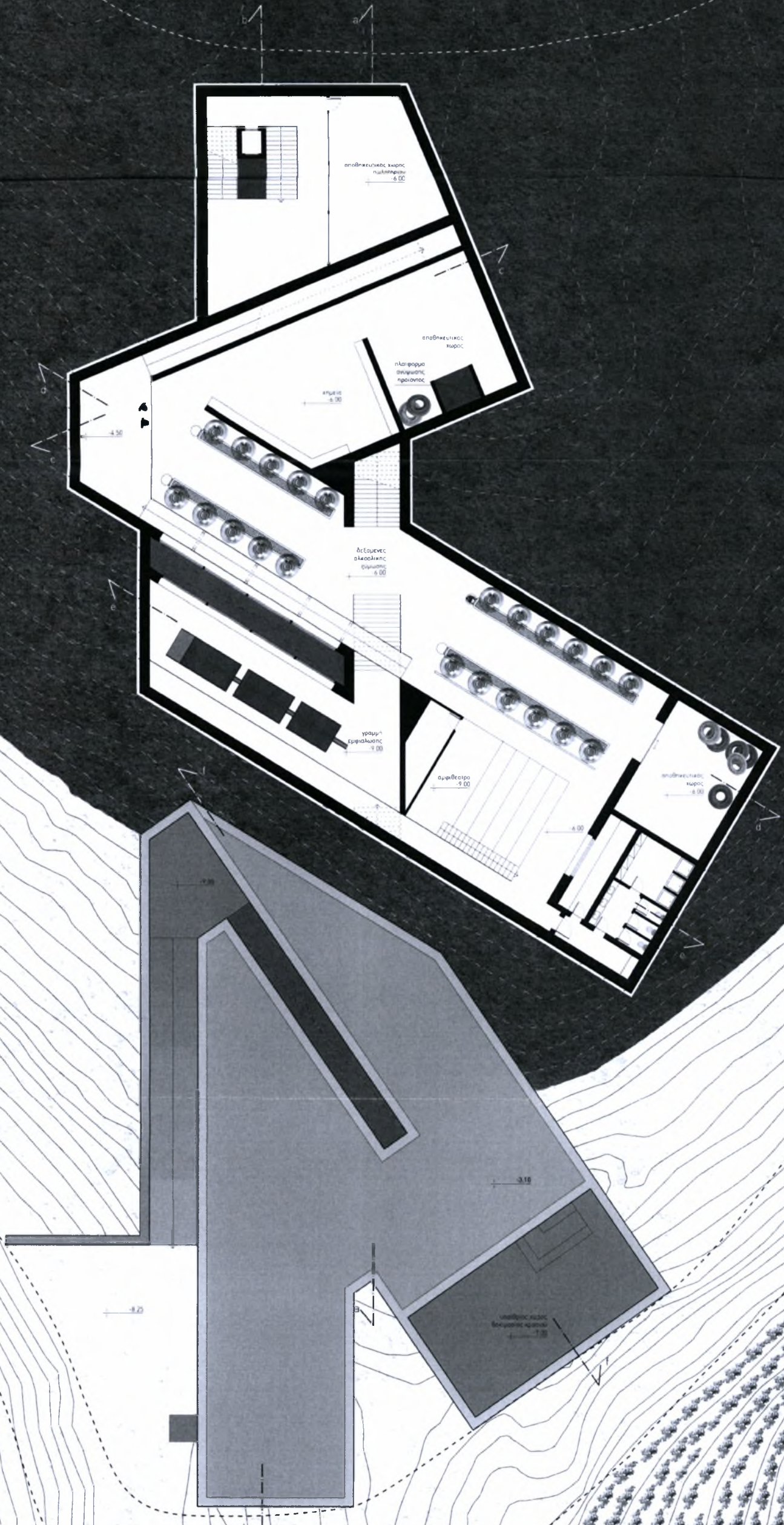
-2.60


-3.10

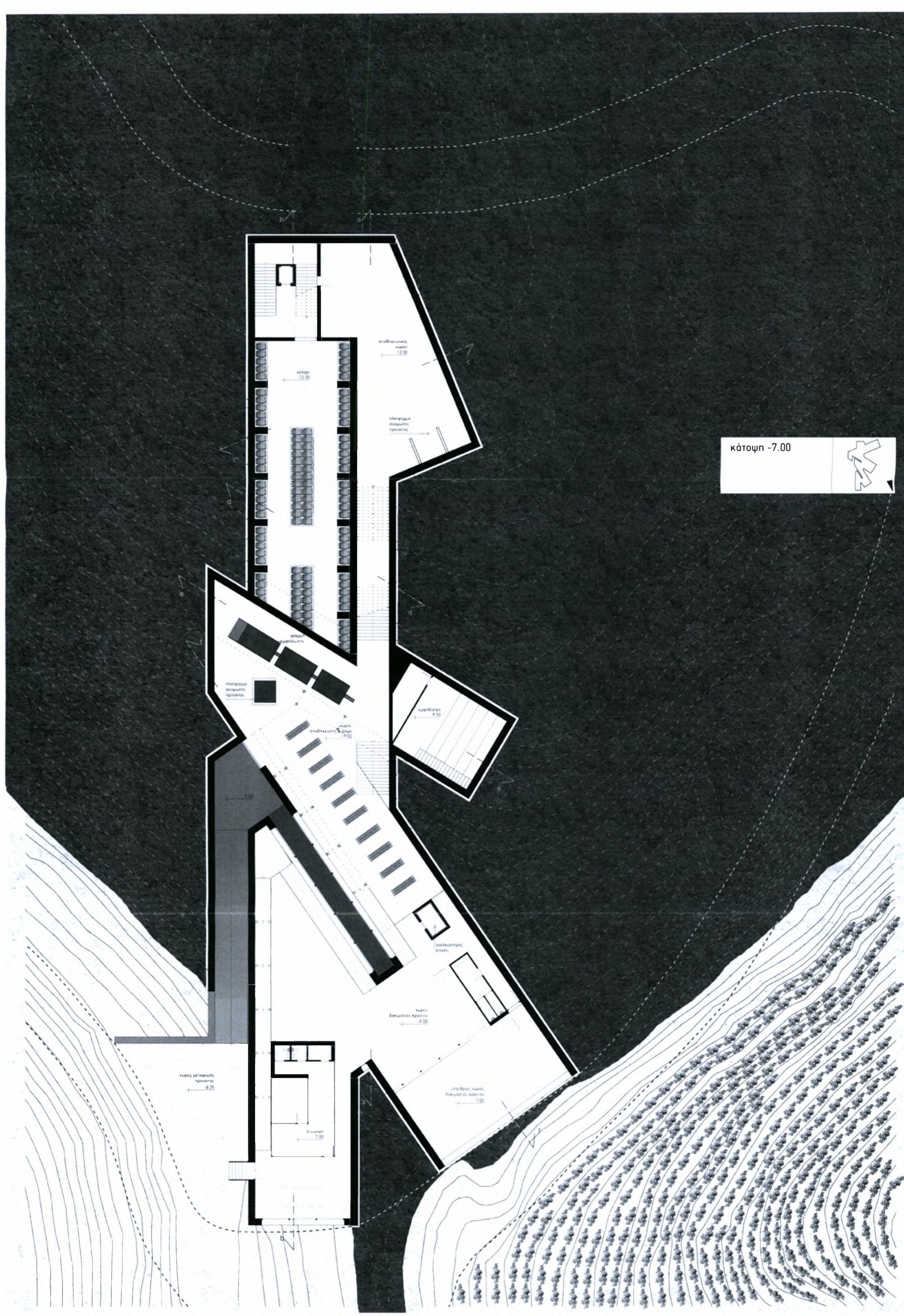
8.25

σκάλες / 3.00





κάτοψη -6.00
 



κάτοψη -7.00



αποθηκειακός χώρος 12.00

θέατρο 12.00

πλεερωμα θέατρικής προώγας

εργαστήριο

πλεερωμα θέατρικής προώγας

συμφωνικό 9.00

χώρος αποθηκειακός 9.00

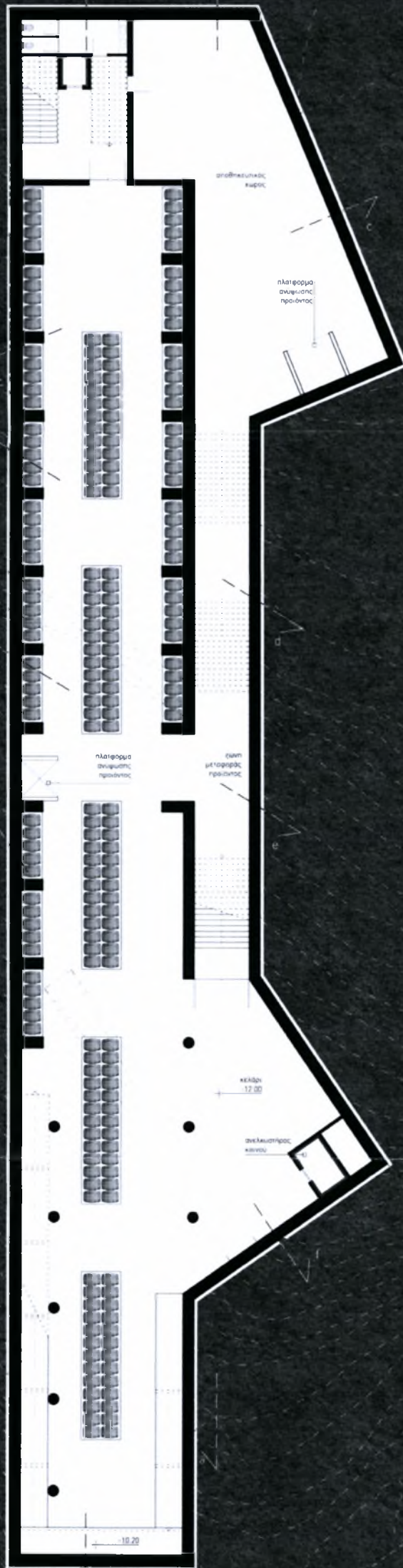
ελεγκτήρια κεντρικά

χώρος δομησας κερσίου 9.00

υποθροναίος χώρος Δομησας κερσίου 1.00

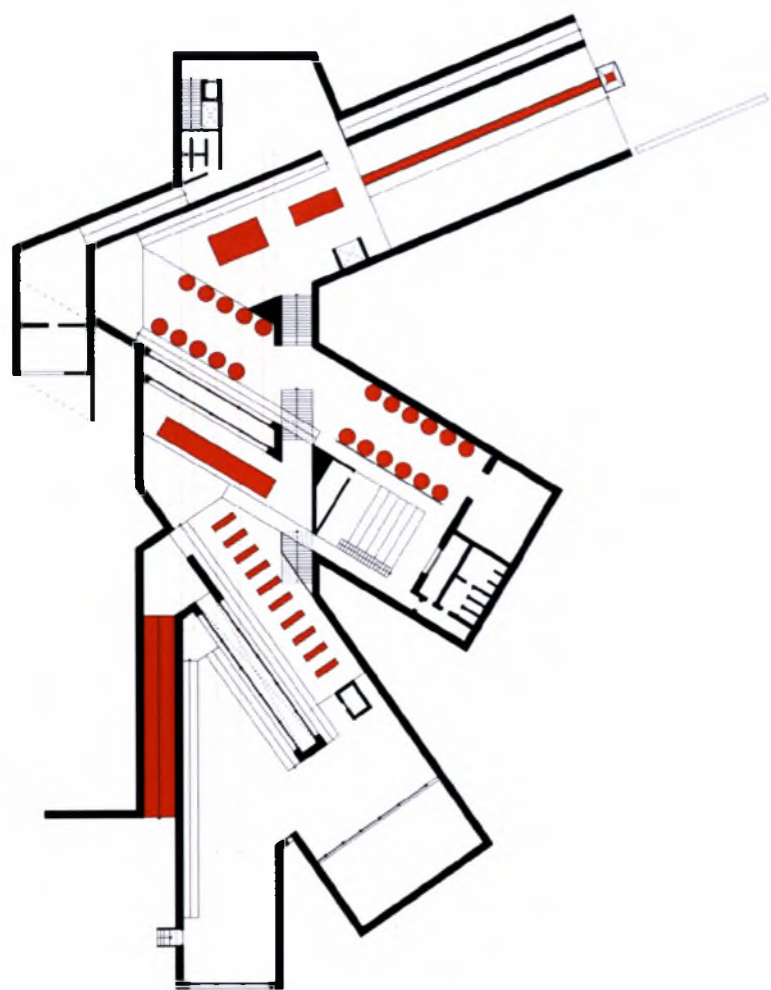
χώρος με ταξιακός προώγας 8.25

δοικητήριον 7.00

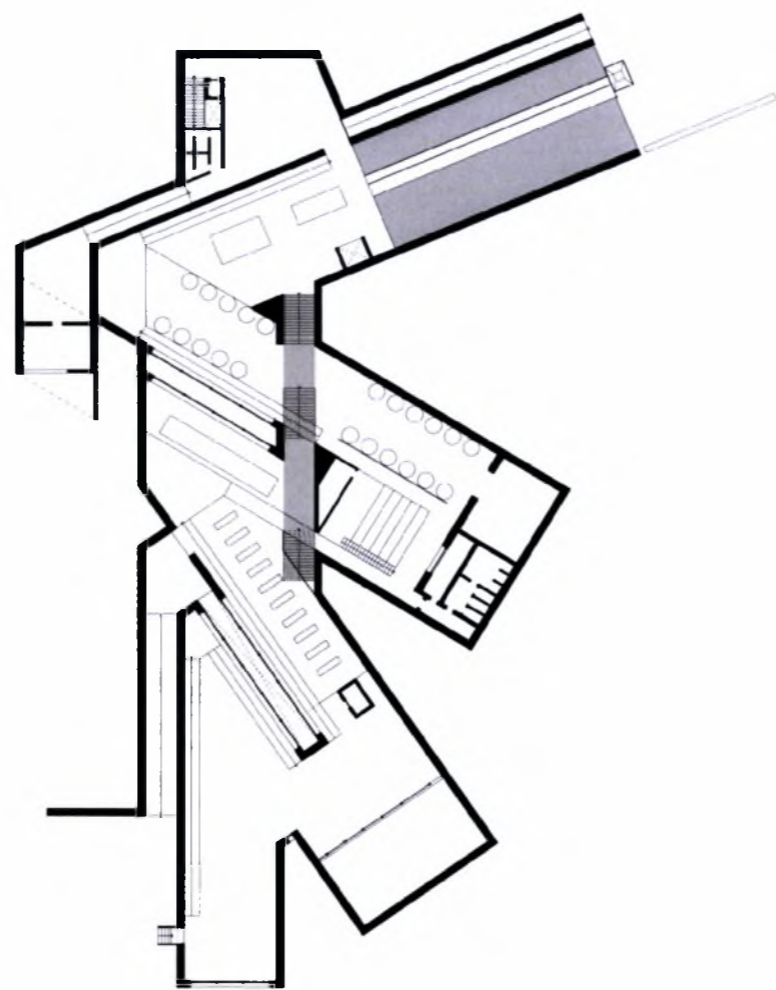


κάτοψη -12.00

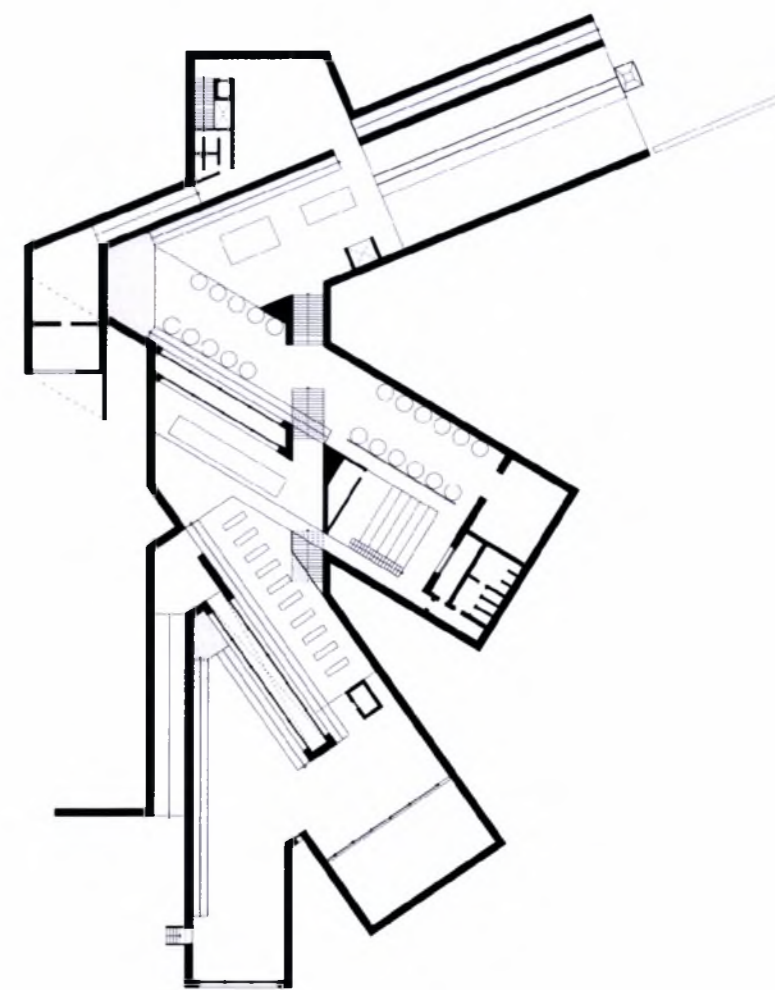




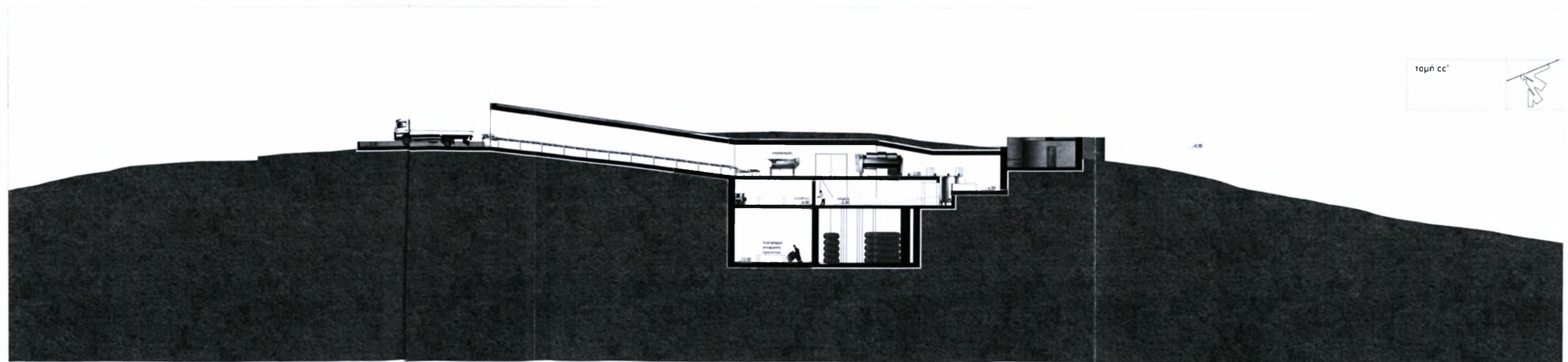
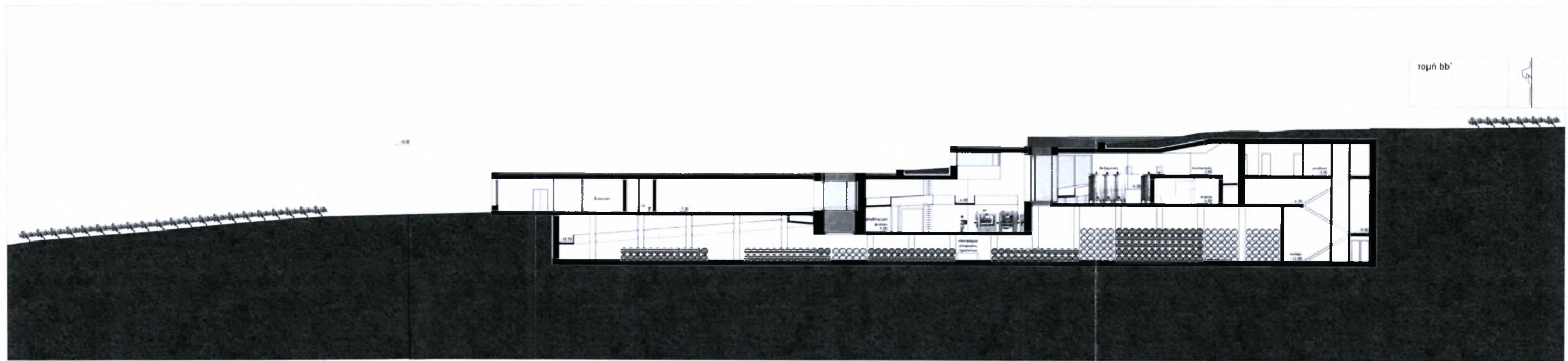
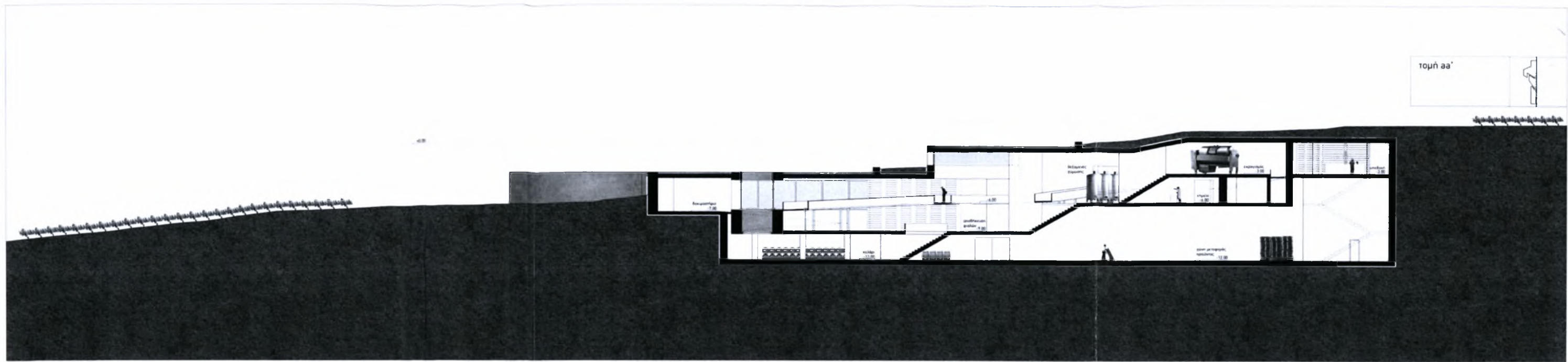
προϊόν



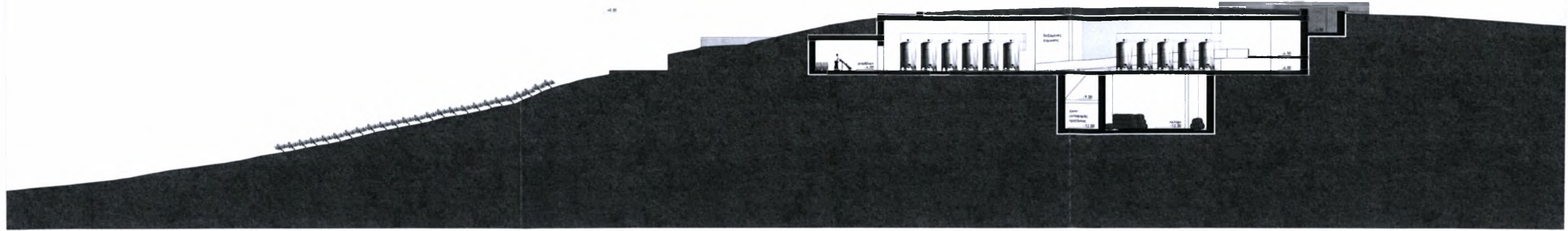
εργαζόμενος



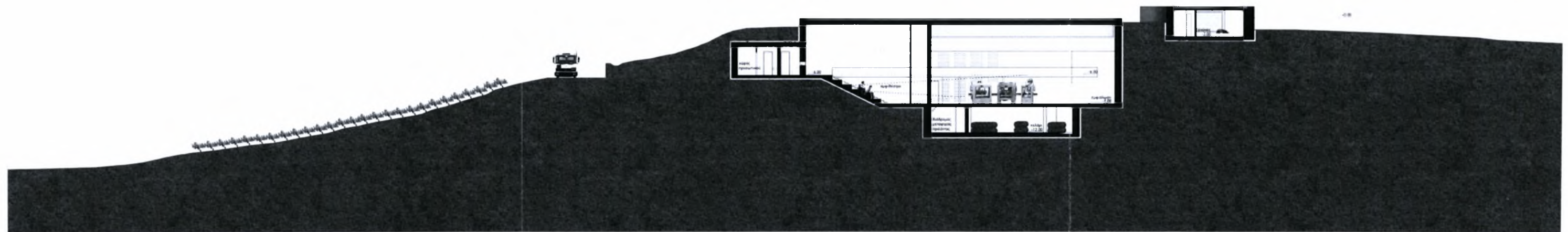
επισκέπτης



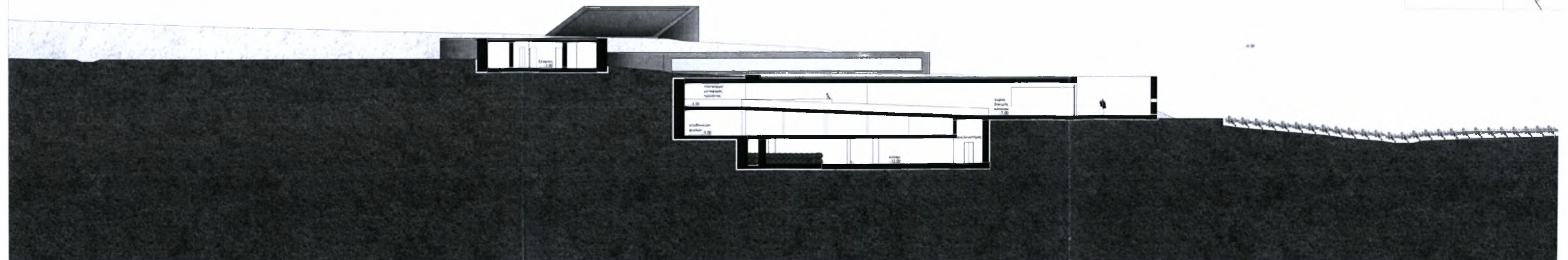
τομή dd'



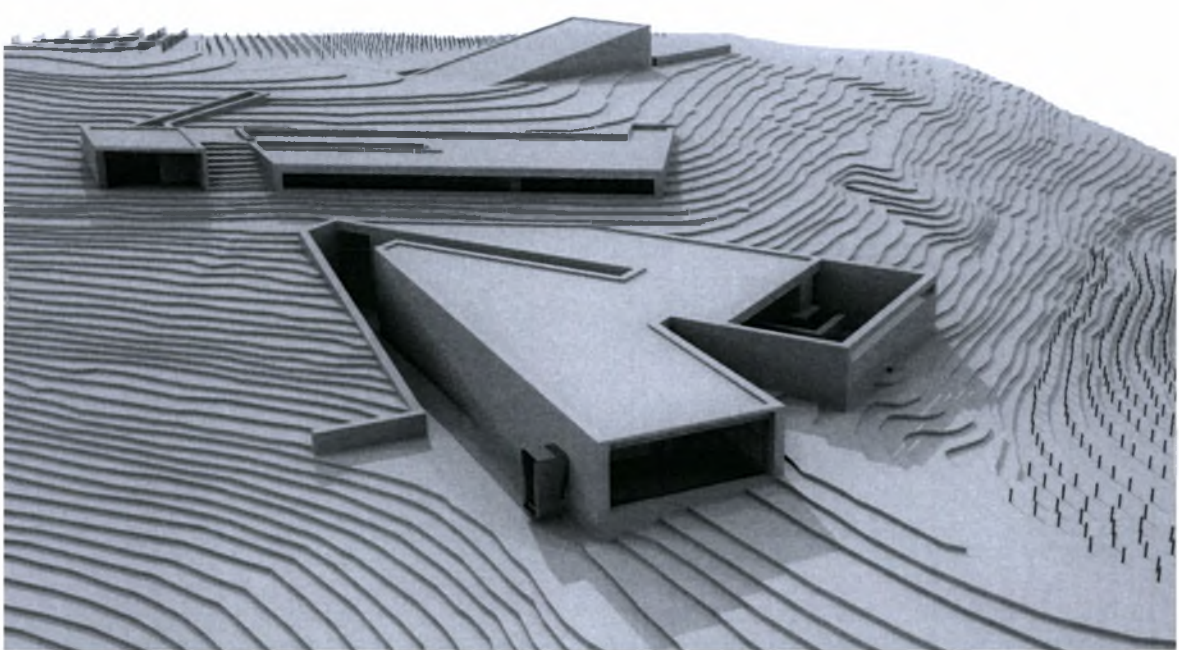
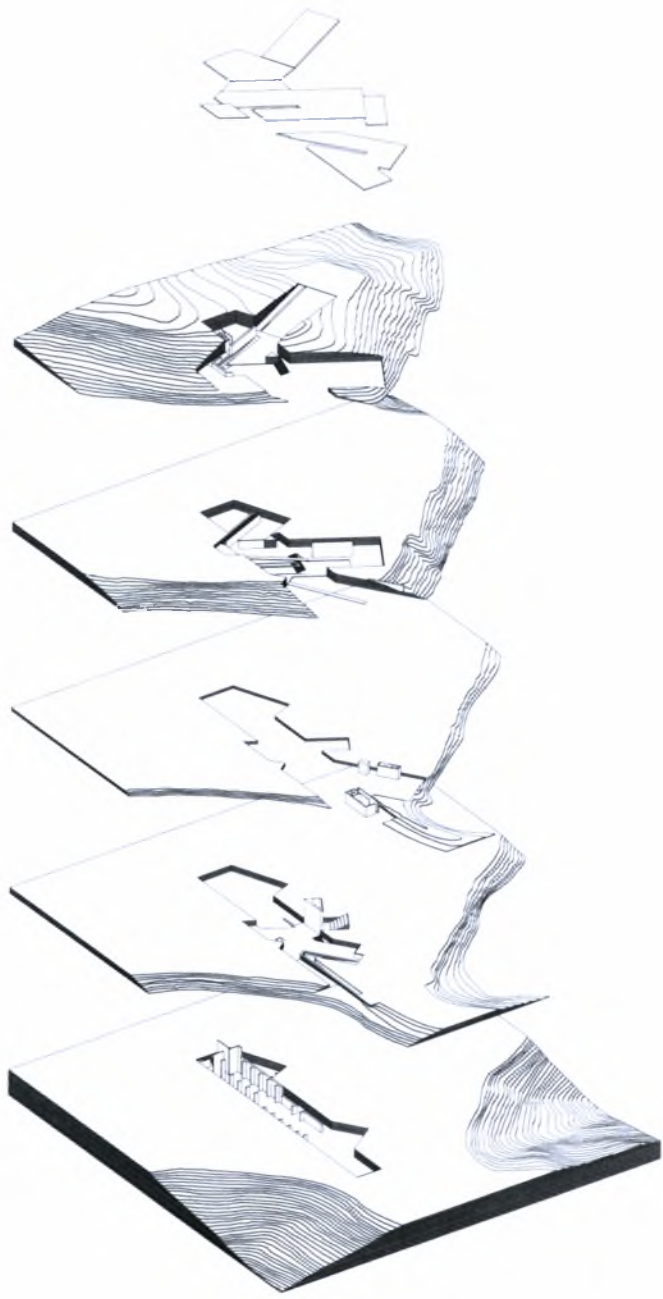
τομή ee'

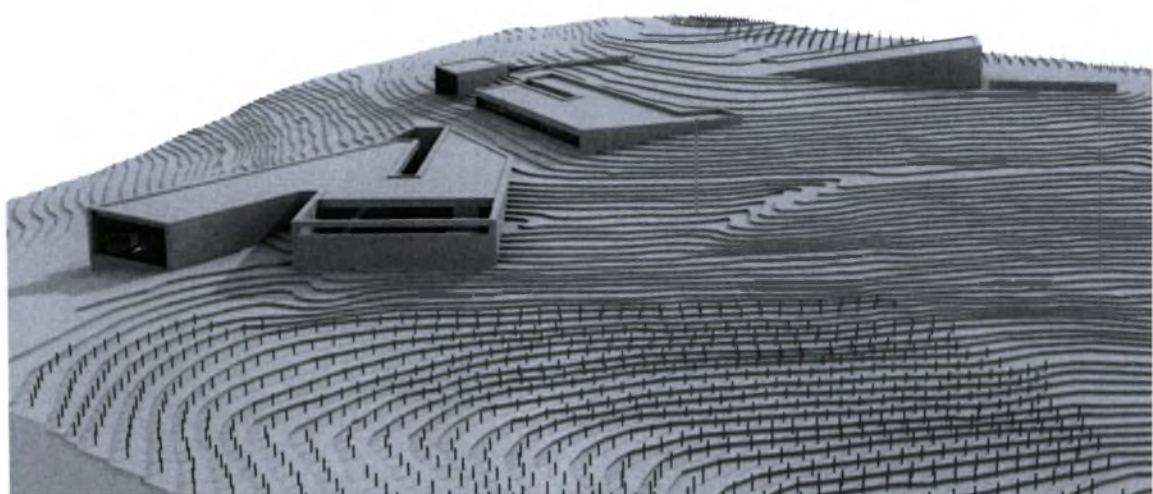
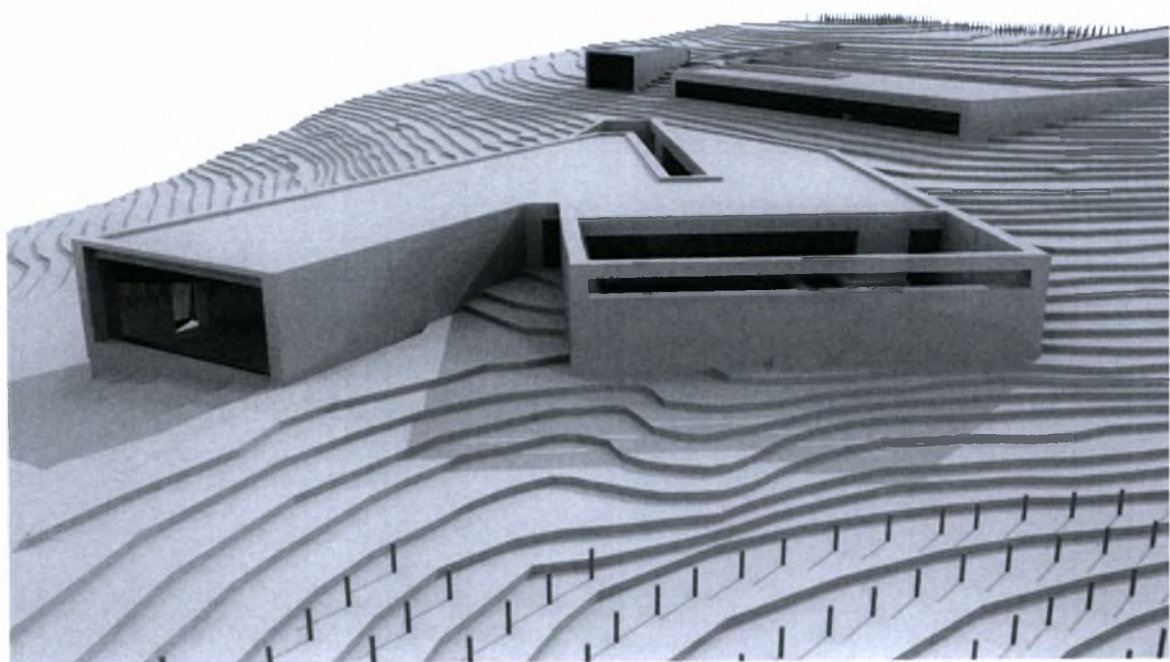


τομή ff'

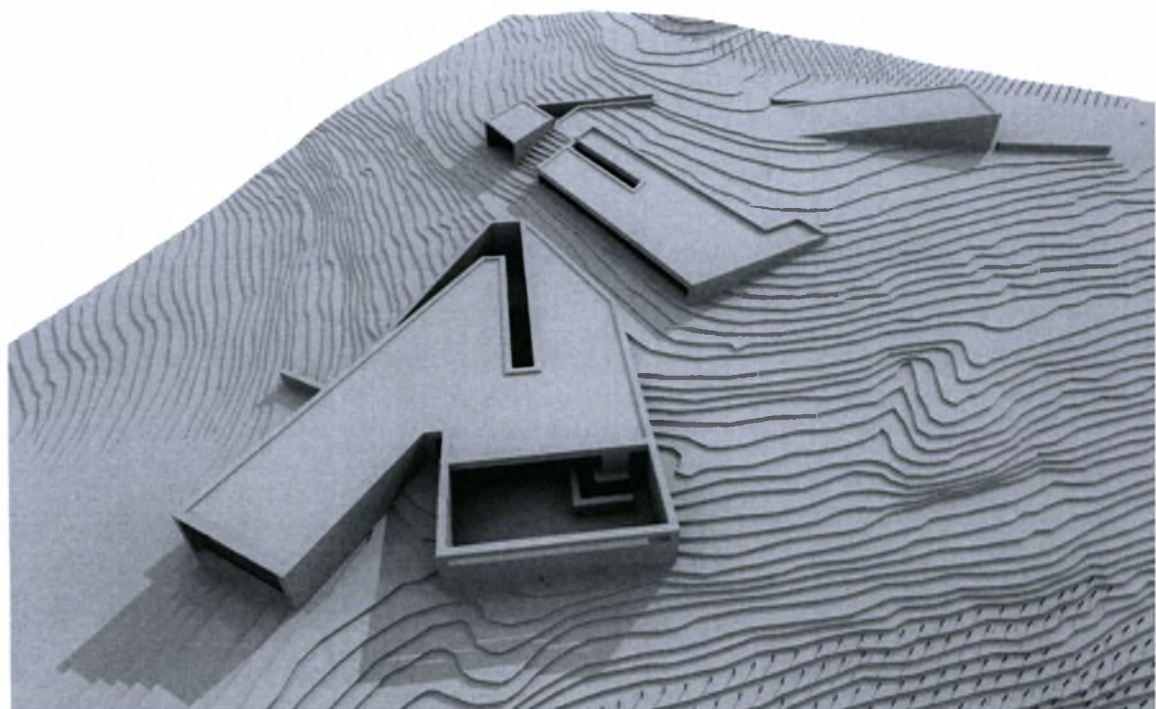
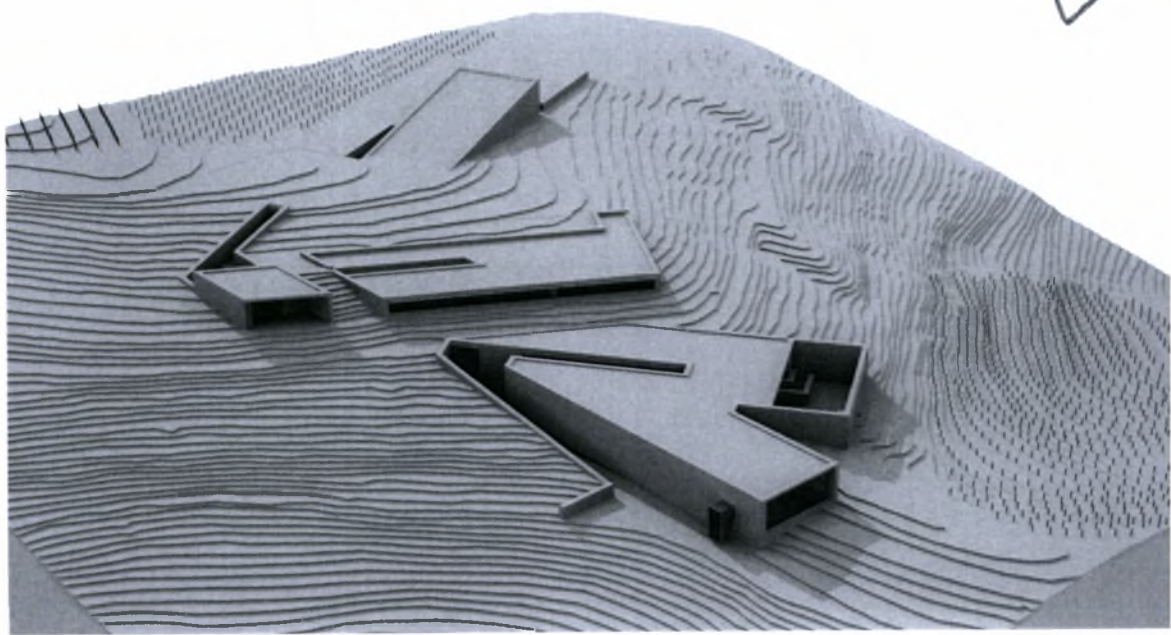


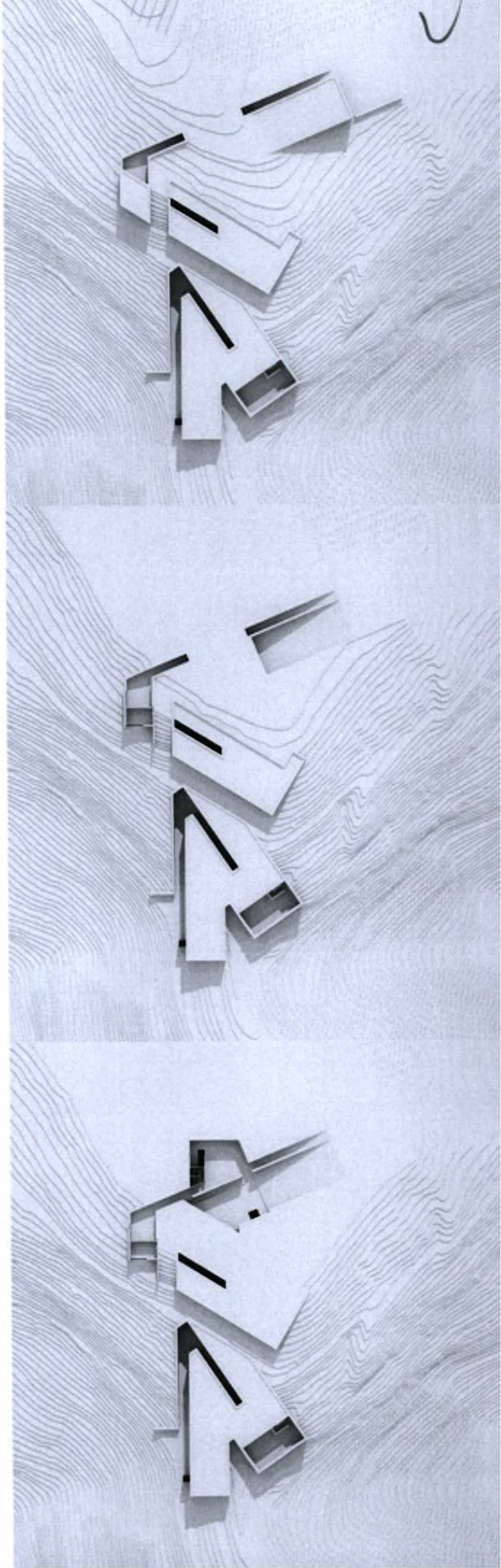
V



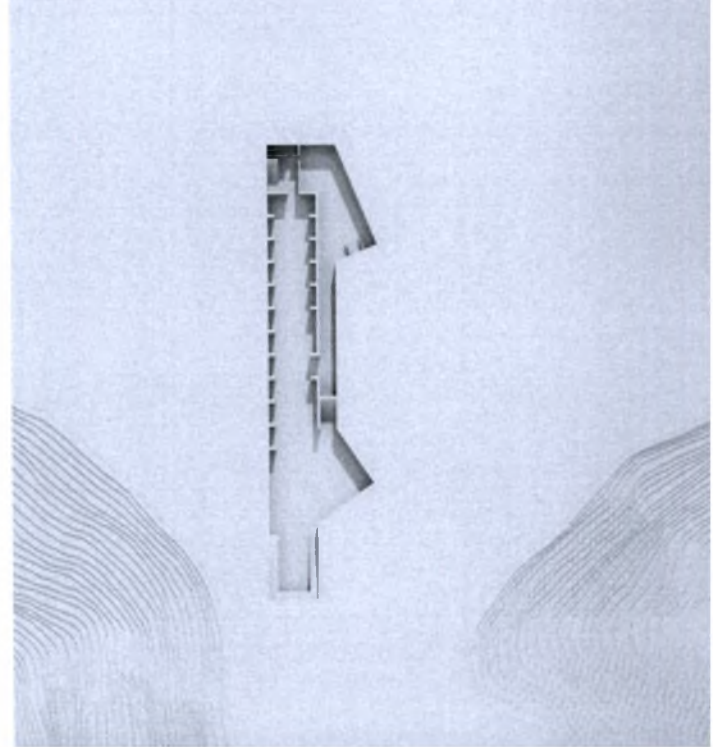
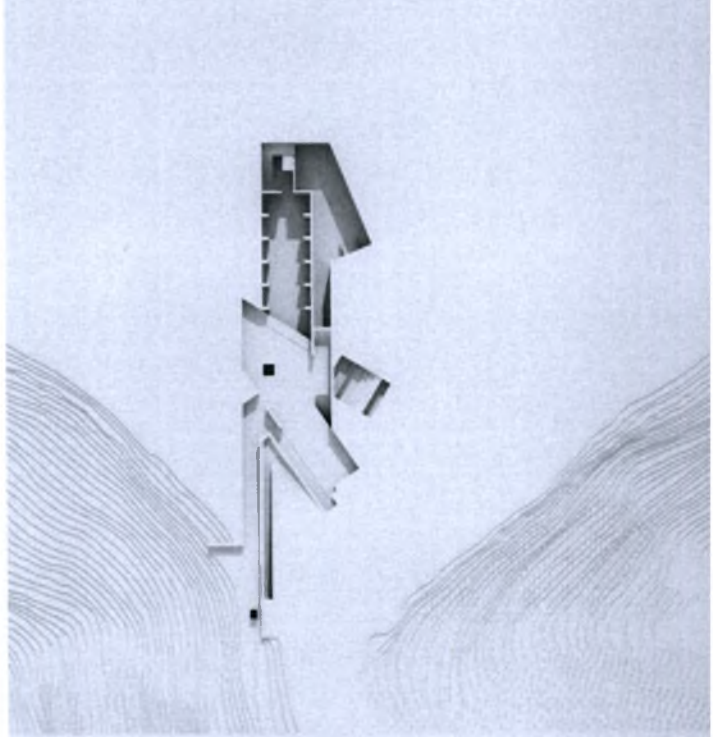
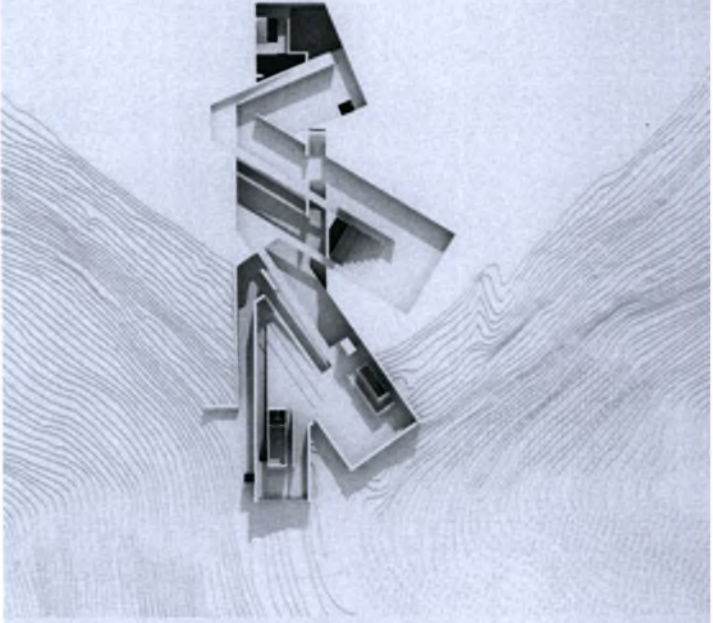


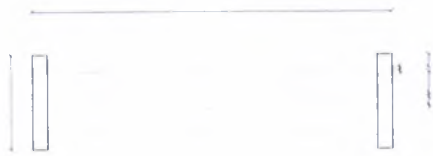
✓





V

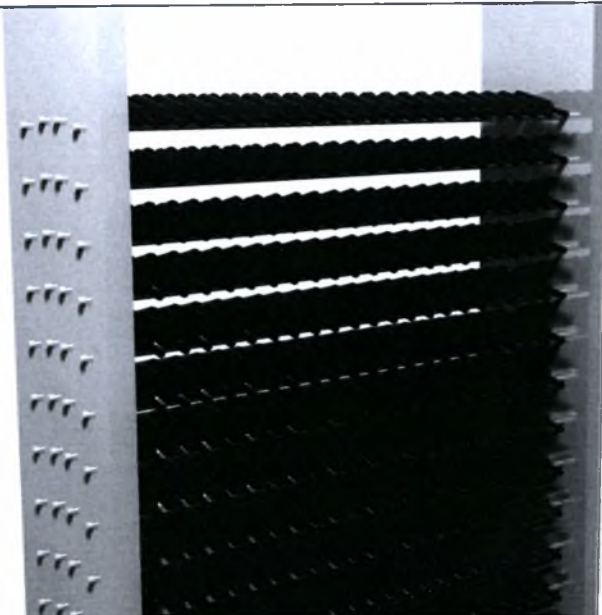




✓

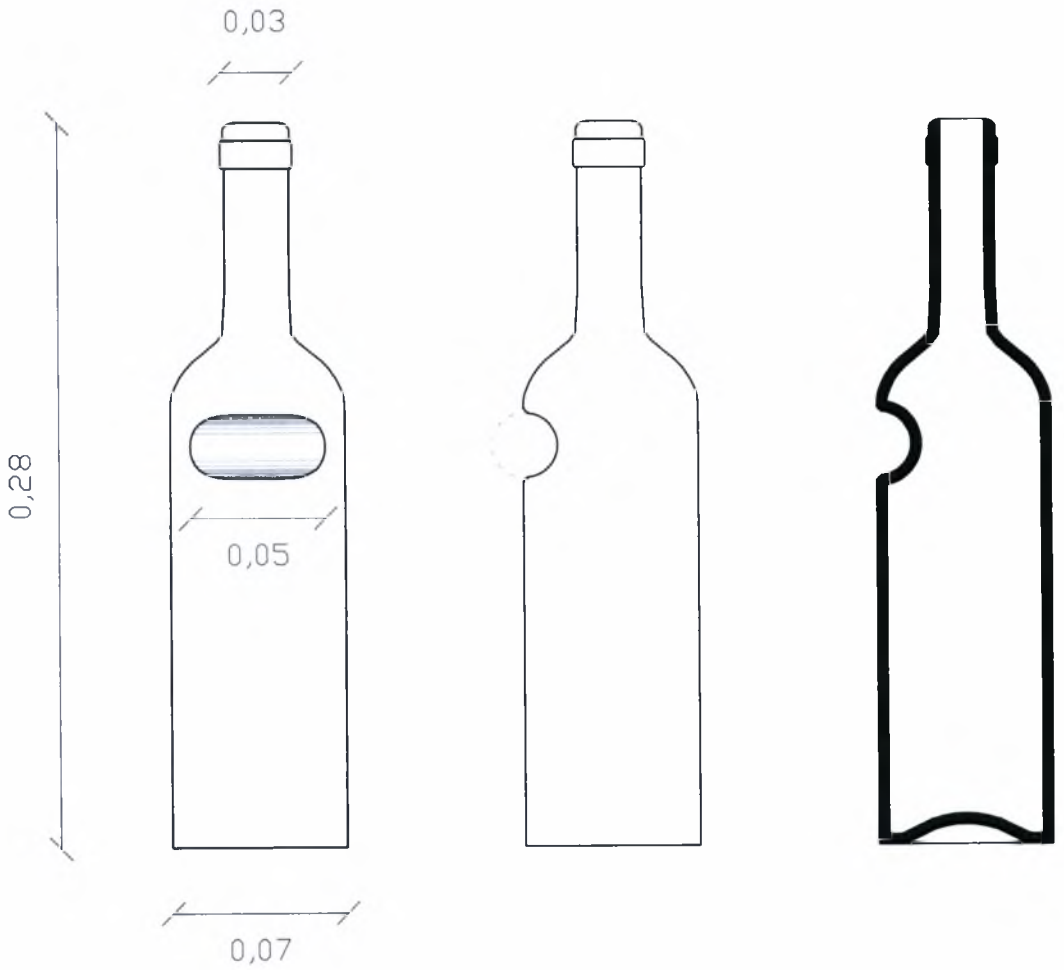


φιαλοστάσιο



+ πρόταση τρόπου αποθήκευσης σε αντιστοιχία με το βιβλιοστάσιο

+ παράλληλες ασάλινες βέργες τοποθετούνται με μικρή υψομετρική διαφορά ώστε η φιάλη να αποθηκεύεται σε κλίση



φιάλη



- +φέρει εγκοπή ώστε να εφαρμόζει στη βέργα του φιαλοστασίου για σταθερότητα
- +αποθηκεύεται σε κλίση ώστε να βρέχεται ο φελλός
- +η εγκοπή αποτελεί το σήμα κατατεθέν του οινοποιείου

----- [Βιβλιογραφία]

Bachelard, Gaston, 'Η ποιητική του χώρου', μετάφραση Ελένη Βέλτσου, Ιωάννα Δ. Χατζηνικολή, εκδόσεις Χατζηνικολή, Αθήνα, 1992

Casamonti, Marco, Pavan, Vincenzo, 'Caves-architectures du vin', Actes Sud, 2004

De Coulanges F., σ.30, Ο απόμαχος (Κορ. Παπαντωνάκης), από τα Επανόχωρα, Πρόοδος 4086 (22-10-1943). Μιχ. Σκαρλάτου, Γύρω από τη Χιακήν Ιστορίαν.

Parent, Claude, 'The function of the oblique. The architecture of Claude Parent and Paul Virilio 1963-1969', AA Publications

Perrault, Dominique, 'Defricheur du vide', L'architecture d'aujourd'hui, n° 336

Virilio, Paul, Collins, George, 'Bunker archeology', Princeton Architectural Press, New York, 1994

Κωνσταντινίδης, Άρης, 'Μελέτες + Κατασκευές', Άγρα, 1981, σελ. 261

Ιστορία της Χίου τόμος Α, Ιστορική Τοπογραφία και γενεαλογία. 1. Ιστορική Τοπογραφία, Εν Αθήναις 1921 σ.21 Ν. Μερούση, σ.35 Για το μέλανα οίνο βλ. Πausanίου VII, 4, 8-10

Μοσχούρης Πέτρος, 'Οι ξένοι και ο Αριούσιος Οίνος', Αυλόγυρος, Οκτώβριος 2001

Τσέτουρας, Παναγιώτης, 'Οινοτεχνία. Η επιστήμη του κρασιού στην πράξη' ISO 22000, εκδόσεις Σταμούλη, Αθήνα, 2008



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ



004000100483

