

Οινοποιείο στη Νεμέα.

“Διαδρομή στο *αμπελοτόπι*.”

Γεωργία Κορεντίου

Επιβλέπουσα: Δήμητρα Φύγκα

Ζήσης Κοτιώνης

Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

Τμήμα Αρχιτεκτόνων Μηχανικών

Βόλος _ Φεβρουάριος 2011

Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

Τμήμα Αρχιτεκτόνων Μηχανικών

Οινοποιείο στη Νεμέα.

“ Διαδρομή στο αμπελοτόπι. ”

Γεωργία Κορεντίου

Επιβλέπ.: Δήμητρα Φύγκα, Ζήσης Κοτιώνης

Περίληψη

Η παρούσα διπλωματική εργασία ασχολείται με το σχεδιασμό ενός οινοποιείου και μίας διαδρομής που καταλήγει σε αυτό. Το οινοποιείο τόσο σε χώρο παραγωγής κρασιού όσο και αισθήσεων προσφέρεται για την εφαρμογή της παραπάνω έρευνας. Στην αφύπνιση των αισθήσεων συμβάλλει και η προτεινόμενη διαδρομή στο τοπίο.

Το οικόπεδο βρίσκεται σε ένα χαμηλό λόφο στα νότια του κάμπου της Νεμέας (Λόφος Φλιούντος), κοντά στις πηγές του ποταμού Ασωπού και επιλέχθηκε ύστερα από επιτόπια παρατήρηση σε συνδιασμό με τη χρήση αεροφωτογραφιών.

Στόχος είναι ο σχεδιασμός ενός σύγχρονου οινοποιείου, που θα μπορούσε να είναι επισκέψιμο και να παράγει κρασί καλής ποιότητας παράλληλα. Για το λόγο αυτό δίνεται βάση στη λειτουργία του ως βιομηχανικός χώρος και κατόπι στη δημιουργία κάποιων δεύτερων γραμμών κίνησης και χώρων για τον επισκέπτη που συνδέονται με τη διαδρομή στο τοπίο.

Το κτίριο στην πλειοψηφία του είναι υπόσκαφο με κάποια αίθρια-αυλές στις ενώσεις των λειτουργιών. Η κλίση του εδάφους βοηθάει στη βύθιση του κτιρίου και στην εμφάνιση ενός μόνο μέρους του, από όπου και μπαίνει το φυσικό φως. Με αυτό τον τρόπο δημιουργούνται οι κατάλληλες συνθήκες για τη διαδικασία της οινοποίησης και ταυτόχρονα επιτυγχάνονται κάποιοι από τους αρχικούς στόχους σχεδιασμού σε σχέση με την απτικότητα του υλικού και την κίνηση του σώματος.

University of Thessaly

Department of Architecture

Winery in Nemea.

“A path in the *terroir*”

Georgia Korentiou

Supervisor prof.: Dimitra Figa, Zisis Kotionis

Summary

This thesis deals with the design of a winery and a path leading to it. The winery production area and the senses are both offered to implement the above investigation. The proposed route of the landscape contributes to the awaking of the senses too.

The site is on a low hill to the south of the valley of Nemea (Fliountos Hill), close to the sources of Asopos river and has been chosen after field observation combined with the use of aerial photographs.

The aim is to design a modern winery that could be visited and can produce good quality **wine at the same time. First of all, it's an industrial** building with a defined production line and secondly, a system of movements and spaces referred to the visitors as well as the route of the landscape.

The building is mostly caved. It consists of a number of terraces- courtyards that are used as nodes to provide further movements into the building. The slope helps the sinking of the building. Only one part is revealed and lets the natural light enter.

All these factors provide the proper conditions for the process of winemaking and at the same time some of the original design goals -related to tactile sense and body movement- are achieved

Περιεχόμενα

Εισαγωγή

Νεμέα

Ιστορία, Παράδοση

Η ποικιλία του κρασιού.

Ανάγνωση περιοχής

Το Τοπίο_Σχεδιασμός διαδρομής

Το οινοποιείο

Η διαδικασία οινοποίησης

Η πρόταση

Μορφή και Λειτουργία

Περιγραφή χώρων

Σχέδια

Βιβλιογραφία

Εισαγωγή

Η παρούσα διπλωματική εργασία ασχολείται με το σχεδιασμό ενός οινοποιείου και μίας διαδρομής που καταλήγει σε αυτό. Αφορμή για την επιλογή του θέματος αποτέλεσε το αντικείμενο μελέτης του ερευνητικού θέματος.

Η ερευνητική εργασία διαπραγματεύεται τον τρόπο με τον οποίο συγκροτείται η συνολική εμπειρία ενός αρχιτεκτονικού χώρου με βάση τις αισθήσεις του ανθρώπινου σώματος. Το οινοποιείο τόσο σε χώρο παραγωγής κρασιού όσο και αισθήσεων προσφέρεται για την εφαρμογή της παραπάνω έρευνας. Στην αφύπνιση των αισθήσεων συμβάλλει και η προτεινόμενη διαδρομή στο τοπίο.

Η Νεμέα ως τοποθεσία υλοποίησης του έργου επιλέγεται αφενός λόγω της ιστορίας και της παράδοσης χιλιετιών στην παραγωγή κρασιού και αφετέρου λόγω του ιδιαίτερου φυσικού τοπίου. Επιπλέον εκεί βρίσκεται ο μεγαλύτερος αμπελώνας της νοτιοανατολικής Ευρώπης.

Το οικόπεδο βρίσκεται σε ένα χαμηλό λόφο στα νότια του κάμπου της Νεμέας (Λόφος Φλιούντος), κοντά στις πηγές του ποταμού Ασωπού και επιλέχθηκε ύστερα από επιτόπια παρατήρηση σε συνδιασμό με τη χρήση αεροφωτογραφιών.

Αν και βρίσκεται εκτός οικισμού, πλαισιώνεται από τις οδούς που συνδέουν τη Νεμέα με τους οικισμούς Σκοτεινής και Κούτσι και είναι εύκολα προσβάσιμο.

Στόχος είναι ο σχεδιασμός ενός σύγχρονου οινοποιείου, που θα μπορούσε να είναι επισκέψιμο και να παράγει κρασί καλής ποιότητας παράλληλα. Για το λόγο αυτό δίνεται βάση στη λειτουργία του ως βιομηχανικός χώρος και κατόπι στη δημιουργία κάποιων δεύτερων γραμμών κίνησης και χώρων για τον επισκέπτη που συνδέονται με τη διαδρομή στο τοπίο.

Το κτίριο στην πλειοψηφία του είναι υπόσκαφο με κάποια αίθρια-αυλές στις ενώσεις των λειτουργιών. Η κλίση του εδάφους βοηθάει στο "θάψιμο" του κτιρίου και στην εμφάνιση ενός μόνο μέρους του, από όπου και μπαίνει το φυσικό φως. Με αυτό τον τρόπο δημιουργούνται οι κατάλληλες συνθήκες για τη διαδικασία της οινοποίησης και ταυτόχρονα επιτυγχάνονται κάποιοι από τους αρχικούς στόχους σχεδιασμού σε σχέση με την απτικότητα του υλικού και την κίνηση του σώματος.

Νεμέα

Η κωμόπολη της Νεμέας (παιλιότερη ονομασία Άγιος Γεώργιος) βρίσκειται στην ενδοχώρα της Κορινθίας, στην Πελοπόννησο, 42 περίπου χιλιόμετρα νοτιοδυτικά της Κορίνθου, κοντά στο όρος Προφήτης Ηλίας, σε υψόμετρο 320 μέτρων.

Η ευρύτερη περιοχή της Νεμέας (μικρός κάμπος και γύρω λόφοι) ποτίζεται από τον ποταμό Ασωπό και καλύπτεται από ελαιώνες και αμπελώνες. Αποτελεί δε τη μεγαλύτερη αμπελουργική ζώνη της Ελλάδας και των Βαλκανίων με αμπελοκαλλιέργεια 25.000 στρεμμάτων, στην οποία παράγονται τα κρασιά Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) Νεμέα. [εικόνα_1]

Ιστορία, Παράδοση.

Η περιοχή είναι ονομαστή για το κρασί της από τα αρχαία χρόνια, όταν ονομαζόταν Φλιάσιον Πεδίον εξαιτίας της πόλης της αρχαίας Φλιούντος. Αργότερα έλαβε το όνομά Νεμέα από την ομώνυμη Νύμφη, κόρη του ποταμού Ασωπού. Ευρήματα για την παρασκευή και την κατανάλωση του οίνου, που έχουν έρθει στο φως από ανασκαφές δείχνουν ότι το κρασί είναι άρρηκτα δεμένο με την Ιστορία και την παράδοση της περιοχής ήδη από τα αρχαϊκά χρόνια.

“Στο χαμηλό λόφο στα νότια του σημερινού κάμπου της Νεμέας, κοντά στις πηγές του Ασωπού, ο βασιλιάς Άρας έχτισε μια πόλη για τους υπηκόους του, έναν τόπο ευλογημένο, μ' ένα ποτάμι να ποτίζει τον εύφορο κάμπο, που ονομάστηκε Φλιασία, αφού εδώ βασίλευσε, σύμφωνα με το μύθο, ο Φλίας, ο γιος του θεού Διονύσου. Εκεί, όπως λένε, καλλιεργήθηκε για πρώτη φορά το αμπέλι και παράχθηκε κρασί, ο περίφημος φλιάσιος οίνος, περιζήτητο κρασί που συνόδευε τα πιο πλούσια συμπόσια.”

[πηγή δικτυακός τόπος: www.korinthia.net]

Η αρχαία πόλη, βρισκόταν 5 χλμ. δυτικά της σημερινής Αρχαίας Νεμέας, και επιπλέον αποτελούσε σημαντικό φιλοσοφικό κέντρο της αρχαιότητας.

Σήμερα εντοπίζονται τα ιερά της Ήβης, της Δήμητρας και της Περσεφόνης, ο ναός του Ασκληπιού, στη θέση του οποίου χτίστηκε η Εκκλησία της Ζωοδόχου Πηγής, καθώς και κλασσικό οικοδόμημα που οι ντόπιοι αποκαλούν «παλάτι» και αποτελείται από ευρήματα της νεολιθικής περιόδου και των ιστορικών χρόνων: χαμηλά εδώλια, τα θεμέλια της σκηνής, όπου δίνονταν παραστάσεις αρχαίου δράματος, μέρος της τελετουργίας στις γιορτές του

Διονύσου, τα σχεδόν συνεχόμενα προς το νότο θεμέλια και ένα κομμάτι αναλληματικού τοίχου χτισμένου με μεγάλες ορθογώνιες πέτρες. [εικόνα 2]

Η ποικιλία του κρασιού.

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Νεμέα έχει παράδοση χιλιετιών όπως αναφέραμε, και αποτελεί ακόμη και σήμερα τη κύρια απασχόληση των κατοίκων, που προσελκύει και τις νεότερες γενιές.

Το κλίμα της περιοχής (μεγάλο, ζεστό, ξηρό καλοκαίρι, δροσερός χειμώνας) και το αργιλώδες έδαφος είναι παράγοντες που συντελούν για την ανάπτυξη καλής ποιότητας σταφυλιού. Ακόμη, οι αμπελώνες που βρίσκονται σε κλίση έχουν ένα επιπλέον προτέρημα, λόγω θέρμανσης του εδάφους, στράγγισης και καλύτερου αερισμού.

Η ποικιλία του αγιωργίτικου που ευδοκιμεί στην περιοχή της επέμβασης, ανάλογα με την προέλευση του σταφυλιού (πεδινό, ημιορεινό, ορεινό έδαφος), μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή ευρύτατης γκάμματος κρασιών. Ενδεικτικά αναφέρονται δύο ζώνες :

1. ημιορεινή με υψόμετρο 450-650 μ. , εδώ παράγονται κρασιά κατάλληλα για παλαίωση.
2. με υψόμετρο 250 μ. όπου η ταχύτερη ωρίμανση και ο υψηλότερος αλκοολικός τίτλος επιτρέπουν την παραγωγή ημίγλυκων οίνων.

Μία τρίτη ζώνη μεγάλου υψομέτρου 750-800 μ. όπου παίρνουμε γλεύκη με μικρότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, κατάλληλα για την παραγωγή ροζέ κρασιών, δεν μας αφορά σε αυτή τη φάση.

Αν και γενικά το αγιωργίτικο (ή μαύρο Νεμέας) προσφέρει στον οινοποιό σχεδόν απεριόριστες δυνατότητες ευελιξίας, η ποικιλία της περιοχής επέμβασης είναι περισσότερο γνωστή για τα σχετικά ελαφριά, φρουτώδη και

ευκολόπιota ξηρά κόκκινα κρασιά, αλλά υπάρχει και η δυνατότητα για πολυετή παλαίωση μέσα σε φιάλη ή σε δρύινο βαρέλι για τη δημιουργία “στιβαρών” κόκκινων.

Το χρώμα είναι βαθύ έντονο ρουμπινί, με έντονο ποικιλιακό άρωμα, που παραπέμπει σε μπαχαρικά. Τα κρασιά παλαίωσης της περιοχής, θεωρούνται από τα καλύτερα της Πελοποννήσου και είναι αντιπροσωπευτικά της ελληνικής οινοποιίας.

“Ενσαρκώνουν την πεμπουσία της Μεσογείου: είναι φιλικά και ζεστά, με βελούδινη υφή και άφθονα μπαχαρικά και αρώματα ξηρών καρπών που τα κάνουν να ταιριάζουν στην εντέλεια με όλα σχεδόν τα μαγειρευτά πιάτα της κλασικής ελληνικής κουζίνας.”

[πηγή δικτυακός τόπος: <http://www.nemeawines.gr>]

Τέλος, θεωρείται ότι είναι από τις ελληνικές ποικιλίες που με τις νέες τεχνικές οινοποίησης μπορούν να είναι εξαγωγίμα στη διεθνή αγορά.

Ανάγνωση περιοχής

“Πίνοντας ήλιο Κορινθιακό διαβάζοντας τα μάρμαρα, δρασκελίζοντας αμπέλια θάλασσες φθάνει κανείς στη Νεμέα.

..

Οδυσσέας Ελύτης

Η προσέγγιση και κατανόηση του τοπίου έγινε μέσα από περπάτημα στην ίδια την περιοχή και αναγνώρισης των χαρακτηριστικών που τη συνθέτουν (βλάστηση, έδαφος, ηλιοφάνεια, ροή αέρα).

Το οικόπεδο

Περιοχή Νεμέα, Ραχιώτισσα

Υψόμετρο περίπου 300μ. το έδαφος αργιλώδες, ημιορεινό εν μέρει.

Το οικόπεδο δέχεται το μέγιστο της ηλιοφάνειας και οι αμπελώνες ευνοούνται από τους θερινούς βοριάδες κατά το στάδιο της ωρίμανσης. [εικόνα 3,4]

Το Τοπίο_Σχεδιασμός διαδρομής

Στην υπάρχουσα τοπογραφία χαράσσεται μία διαδρομή, ένας περίπατος, που αλλού διεισδύει ελαφρά, αλλού εναρμονίζεται πλήρως με τις καμπύλες του εδάφους, "αγκαλιάζοντας" την πλευρά του λόφου. Ξεκινά από το ανατολικό τμήμα της Ραχιώτισσας και αναπτύσσεται πάνω στο τοπίο, χωρίς να επεβαίνει ιδιαίτερα στην υπάρχουσα κατάσταση, ως το κτίριο του οινοποιείου και τον αρχαιολογικό χώρο Φλιούντος (το λεγόμενο από τους ντόπιους "παλάτι", όπως προαναφέρθηκε). Το υποκείμενο διασχίζει τους αμπελώνες, περνά κάτω από τις δεντροστοιχίες με τις ελιές, κάθετα στις πεζούλες, "κρύβεται" στις σταδιακές βυθίσεις του επιπέδου. Με αυτό τον τρόπο η επέμβαση επιδιώκει μία θέαση του τοπίου μέσω των αισθήσεων, με το σώμα του υποκειμένου να βρίσκεται σε συνεχή διαλεκτική σχέση μαζί του' και να "περιλαμβάνεται" στο τοπίο.

Τα στοιχεία που συνθέτουν τη διαδρομή είναι κάθισμα, τοίχος αντιστήριξης, ένα είδος πέργκολας, μεταλλική πλατφόρμα, βρύση, διαφορετικές υφές του εδάφους και η υπάρχουσα βλάστηση. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται είναι οπλισμένο σκυρόδεμα με προσμείξεις χρώματος, οξειδωμένο μέταλλο και πέτρα.

Το οινοποιείο

Η διαδικασία οινοποίησης.

Συνοπτικά για την παραγωγή του κόκκινου κρασιού στο αναφερόμενο οινοποιείο:

_ Μετά τον τρύγο τα σταφύλια μεταφέρονται με φορτηγά και παραδίδονται στο οινοποιείο. Σε πρώτη φάση διαχωρίζονται από τα κοτσάνια (αποβοστρίχωση) και πραγματοποιείται η έκθλιψη.

Σκοπός της έκθλιψης είναι το σκίσιμο του φλοιού και η απελευθέρωση του χυμού. Η αποβοστρίχωση δεν είναι πάντα αναγκαία και πραγματοποιείται όταν θέλουμε να αποφύγουμε μεγάλη εκχύλιση τανινών από τους μίσχους.

Οι τανίνες αυτές είναι "σκληρές" και δύσκολα μαλακώνουν κατά την παλαίωση.

Η μάζα, δηλαδή το γλευκος(χυμός) και ο φλοιός μεταφέρεται με τη βοήθεια της βαρύτητας στις δεξαμενές ζύμωσης (ανοξειδωτες δεξαμενές από ατσάλι με διπλούς μανδύες ψύξης), κατευθείαν από το μηχάνημα έκθλιψης μέσω μίας καταπακτής.

_ Στις δεξαμενές, με πρεσάρισμα και ανακάτεμα (είτε με χειρονακτικούς πνευματικούς μηχανισμούς, ή με συμπιεσμένο αέρα), πραγματοποιείται η αλκοολική ζύμωση και εκχύλιση των χρωστικών ουσιών, παρουσία των φλοιών. Η διαδικασία διαρκεί 4-10 μέρες ή και 20 σε κάποιες περιπτώσεις.

_ Μετά την αλκοολική ζύμωση, διαχωρίζονται τα στερεά συστατικά (στέμφυλα) ή αφήνονται να κάτσουν με το πολύ, ώστε να σχηματίσουν πιο έντονα αποστάγματα.

Τα στέμφυλα, στη συνέχεια, οδηγούνται μέσω κατάλληλης αντλίας στο στους οινοποιητές ή και στις δεξαμενές κρουεκχύλισης ή στο πιεστήριο, για την εξαγωγή του κρασιού που περιέχουν. Το κρασί αυτό είναι πλούσιο σε

χρώμα και τανίνες και στη συνέχεια οиноποιείται είτε ξεχωριστά είτε σε ανάμιξη με το υπόλοιπο κρασί. Οι επιθυμητές θερμοκρασίες ρυθμίζονται μέσα από ηλεκτρονικά θερμομέτρα και ηλεκτροβάνες.

_ Οι ερυθροί οίνοι υποβάλλονται σε μία δεύτερη ζύμωση, τη μηλογαλακτική ζύμωση, για την επίτευξη της μείωσης της οξύτητας και τη βιολογική σταθερότητα του κρασιού.

Γενικά, ο εξοπλισμός του οиноποιείου ελέγχεται μέσω ηλεκτρονικού υπολογιστή για παρέχονται οι κατάλληλες συνθήκες για κάθε διαδικασία- σταδιο οиноποίησης.

_ Στο σημείο αυτό το κρασί είναι έτοιμο για ωρίμανση' μεταφέρεται και αποθηκεύεται σε άλλη στάθμη προς τα κάτω σε διαφορετικά δοχεία- ξύλινα δρύινα βαρέλια, όπου μπορεί να παραμείνει και έτη.

_ Από την αποθήκευση στο κελάρι ακολουθεί η διαδικασία της εμφιάλωσης (μηχανημα-γραμμη εμφιάλωσης και συσκευασίας σε χαρτοκιβώτια).

[εικόνα 5]

Η πρόταση

“The building is like a bottle of wine. At first gives an impression of being hermetically sealed. It is only when you open the door to enter and scrutinize it that a wonderful world comes alive before you, in which you will feel sheer delight.”

Fred Loimer, οινοποιός.

Προτείνεται η “βύθιση” του μεγαλύτερου μέρους του κτιρίου σε βάθος τεσσάρων ορόφων και την εμφάνιση πάνω από την επιφάνεια του εδάφους ενός μόνο μικρού μέρους , από όπου μπαίνει το φυσικό φως.

Η ηρεμία του τοπίου η γραμμική αυστηρότητα του αμπελιού η ελαφριά κλίση του εδάφους με τις ελιές και τη χαμηλή βλάστηση προτρέπει σε μία λύση που δεν θα επιβάλλεται λόγω ύψους.

Μορφή και Λειτουργία

Οι λειτουργίες του οινοποιείου οργανώνονται στα διαφορετικά επίπεδα , με την παραλαβή των σταφυλιών από το ψηλότερο επίπεδο και την φορτωεκφόρτωση των κιβωτίων με τις φιάλες κρασί στα φορτηγά στο χαμηλότερο επίπεδο, εκμεταλλεύοντας με αυτό τον τρόπο τη δύναμη τις βαρύτητας σε κάποια στάδια της παραγωγής (όπως στη μεταφορά του γλεύκους στις δεξαμενές και στην κατοπινη ανάδευση του πολτού).

Στις ενώσεις των διαφορετικών επιπέδων, που αντιστοιχούν σε διαφορετικές λειτουργίες, μεσολαβούν εσωτερικές αυλές- αίθρια, τα οποία συμβάλλουν στον στο φωτισμό και τον αερισμό του εσωτερικού χώρου.

Παράλληλα τα αίθρια αυτά αποτελούν "σχισμές" στο τοπίο του λόφου. [εικονα6]

Επιδιώκεται όλο το κτίριο να προκαλεί, σαν μία μορφή land-art, μία δια-στρωμάτωση, μία διάταξη των στρωμάτων του εδάφους, με τη χρήση οριζόντιων δομών. [εικόνα 7]

"Θάβοντας" επιπλέον βοηθάει να προσεγγίσουμε την παραδοσιακή αρχιτεκτονική των οινοποιείων με την παραγωγή σκοτεινών, ήρεμων χώρων που σχηματοποιούνται από τη φόρμα και την υφή των τοίχων.

Το υλικό που χρησιμοποιείται είναι οπλισμένο σκυρόδεμα με προσμίξεις χρώματος και χρωστικών και με διαφορετικές υφές σε σημεία .Ενώ στους τοίχους των αιθρίων χρησιμοποιείται η πέτρα.

Τα αίθρια δημιουργούν κενούς χώρους στο συμπαγές του κτιρίου. Στα σημεία που το κτίριο εφάπτεται με τα αίθρια, υπάρχουν φεγγίτες, οι οποίοι εισαγουν φυσικό φως στο εσωτερικό.

Το υποκείμενο οδηγούμενο από τη διαδρομή διασχίζει τις δώδεκα από το σύνολο των αμπελοκαλλιιεργειών που "απευθύνονται" στο οινοποιείο και καταλήγει στο χώρο υποδοχής του οινοποιείου κατεβαίνοντας υπό το έδαφος με μία ράμπα. Στη συνέχεια έχει τη δυνατότητα να ακολουθήσει μία ελικοειδή πορεία προς τα κάτω στο

εσωτερικό του κτιρίου βγαίνοντας ανά διαστήματα στα αίθρια. Η πορεία κίνησης του στη πλειοψηφία γίνεται στα ενδιάμεσα πατώματα του κάθε χώρου-επιπέδου, ώστε να μην επηρεάζει τη λειτουργία του κτιρίου. Σε αντίθεση με την πορεία του επισκέπτη βρίσκεται η μαιανδρική πορεία παραγωγής. Οι δύο πορείες συναντώνται στα αίθρια. Σε περίπτωση που το υποκείμενο επιλέξει να συνεχίσει τη διαδρομή στο τοπίο, θα κινηθεί πάνω από το κτίριο του οινοποιείου και θα καταλήξει στον αρχαιολογικό χώρο Φλιούντος με τα χαμηλά ειδώλια και τα ίχνη του θεάτρου.

Περιγραφή χώρων

Το κτίριο είναι ένα σύνολο κτιστών και άκτιστων χώρων. Οι αίθουσες που στεγάζουν τη διαδικασία παραγωγής οίνου και τα αίθρια που λειτουργούν ως κόμβοι αυτής της διαδρομής και ταυτόχρονα ως χώροι εκτόνωσης για τον επισκέπτη. Σε κάθε αίθριο δίνεται η δυνατότητα επιλογής της επόμενης κίνησης του υποκειμένου, είτε με τη φορά της μαιανδρικής πορείας παραγωγής, είτε με την αντίστροφη ελικοειδή πορεία του κτίσματος, είτε η απομάκρυνση από το οινοποιείο προς τη βασική διαδρομή του τοπίου από όπου έχει γίνει η πρόσβαση νωρίτερα.

Το οινοποιείο εκμεταλλεύεται ενενήντα έξη στρέματα γης (τις καλλιέργειες που γειτονεύουν και στην διαδρομή προς το οινοποιείο) και παράγει 216 lt κρασί ετησίως.

*

Ένα στρέμμα αμπελώνα χαμηλής απόδοσης για κρασιά υψηλής ποιότητας = 2-4 τόνοι σταφύλι

Ένας τόνος σταφύλια = περίπου 700 μπουκάλια κρασί

Ένα βαρέλι = 25 κιβώτια ή 300 φιάλες(των 750ml)

Ένα μπουκάλι κρασί = 750 ml

Τα μεγέθη των χώρων έχουν οριστεί με βάση τις ανάγκες του κτιριολογικού προγράμματος για τη συγκεκριμένη έκταση και όλοι έχουν σχήμα επιμηκές.

Η γενική είσοδος γίνεται από το χώρο της υποδοχής που στα σχέδια θεωρείται το επίπεδο [+0,00 μ]. Πρόκειται για έναν χώρο, με διαφάνεια στην μία πλευρά του [τοιχος από στιβαγμένα ξύλα].

Σε παράθεση βρίσκεται το αίθριο της υποδοχής, από όπου το υποκείμενο έχει τη δυνατότητα να κινηθεί προς τα κάτω, στο χώρο της αλκοολικής ζύμωσης. Αυτός είναι ο χώρος με το μεγαλύτερο μήκος στο σύνολο του κτιρίου, όπου βρίσκονται οι ασφάλινες ανοξείδωτες δεξαμενές.

Σε όλες τις περιπτώσεις των χώρων, υπάρχει η διπλή επιλογή κίνησης είτε μέσω του δικτύου των υπερυψωμένων διαδρόμων[περίπου 2,5 μ. από το επίπεδο του χώρου], είτε στο επίπεδο της εκάστοτε αίθουσας. Για το λόγο αυτό ο φυσικός φωτισμός τους γίνεται από φεγγίτες που βρίσκονται στο ύψος του επισκέπτη που κινείται πάνω στους μεταλλικούς διαδρόμους. Από τις συνδέσεις των αιωρούμενων διαδρόμων με το δάπεδο των χώρων το άτομο μπορεί να περιπλανηθεί στο χώρο του εξοπλισμού.

Από την αίθουσα της αλκοολικής ζύμωσης [-6 μ.] το υποκείμενο αφού κατέβει ένα επιπλέον επίπεδο, διασχίζει το αίθριο της γευσιγνωσίας μέσω γέφυρας, για να καταλήξει στο χώρο παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια [κελάρι] στο επίπεδο -10 μ.

Δίπλα στο κελάρι βρίσκεται η βιβλιοθήκη [-3,5 μ.] του συγκροτήματος η οποία έχει επιπλέον εξωτερική είσοδο και είναι ανοιχτή στο κοινό ανεξαρτήτως ωραρίου λειτουργίας του οινοποιείου. Το αίθριο της βιβλιοθήκης που

λειτουργεί ως αναγνωστήριο συνδέεται με το αίθριο και το χώρο της καφετέριας [-5,0 μ.]. Αυτό το συγκρότημα χώρων μαζί με το κατάστημα πώλησης κρασιών αναφέρεται περισσότερο στον επισκέπτη και δεν σχετίζεται άμεσα με τη γραμμή παραγωγής.

Η λειτουργία της γευσιγνωσίας παραλαμβάνεται από το αίθριο που μεσολαβεί ανάμεσα στα δύο κελάρια και είναι το μεγαλύτερο του οινοποιείου. Εδώ υπάρχει ένα κλειστό τμήμα βοηθητικών χώρων και ο κυρίως χώρος της γευσιγνωσίας, ενώ το δάπεδο διαμορφώνεται αμφιθεατρικά καταλήγωντας στη βιβλιοθήκη.

Στα αίθρια της καφετέριας και της γευσιγνωσίας, υπάρχουν από ένας διάτρητος τοίχος αντίστοιχα όπως στο χώρο της υποδοχής για οπτική σύνδεση μεταξύ των χώρων, αλλά ταυτόχρονα χωρική διαφοροποίηση τους.

Επιστρέφοντας στο χώρο του οινοποιείου, στην έξοδο από το κελάρι [-10μ.] είναι η είσοδος στη γραμμή της εμφιάλωσης. Ένας επιμήκης χώρος ο οποίος συνδέεται μέσω ράμπας με το χώρο αποθήκευσης [-13,70 μ.].

Με εξωτερική ράμπα γίνεται η φορτοεκφόρτωση του έτοιμου προϊόντος.

Στο ψηλότερο επίπεδο του οινοποιείου [+3,0 μ.] σε σύνδεση με το χώρο της υποδοχής, τοποθετούνται οι χώροι διοίκησης-γραφείων. Σε αυτή τη στάθμη, γίνεται η παραλαβή των καρπών για να ακολουθήσουν την πορεία της οινοποίησης.

Εικόνες _ Σχέδια



[εικόνα 1] Στην αεροφωτογραφία της κοιλάδας του Ασωπού διακρίνεται επίσης στο βάθος η πόλη της Νεμέας. Πίσω από αυτήν, τον ορίζοντα ορίζει το Μεγαλοβούνι και στα δεξιά του ο Φαρμακάς (υψομ. 1.616 μ.) Φωτογραφία: Ν. Δανιηλίδης, 2003.



[εικόνα2] Αρχαιολογικός χώρος Φλιούντος_ το "παλάτι"



[εικόνα 3]



[εικόνα 4]

ΕΡΥΘΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



τρύγος
μεταφορά σταφυλιού



αποβαστρύχωση
εκραγισμός



εγχύλιση
αλκοολική ζύμωση



πιεστήριο



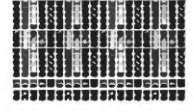
μηλογαλακτική ζύμωση



ωρίμανση



εμφιάλωση

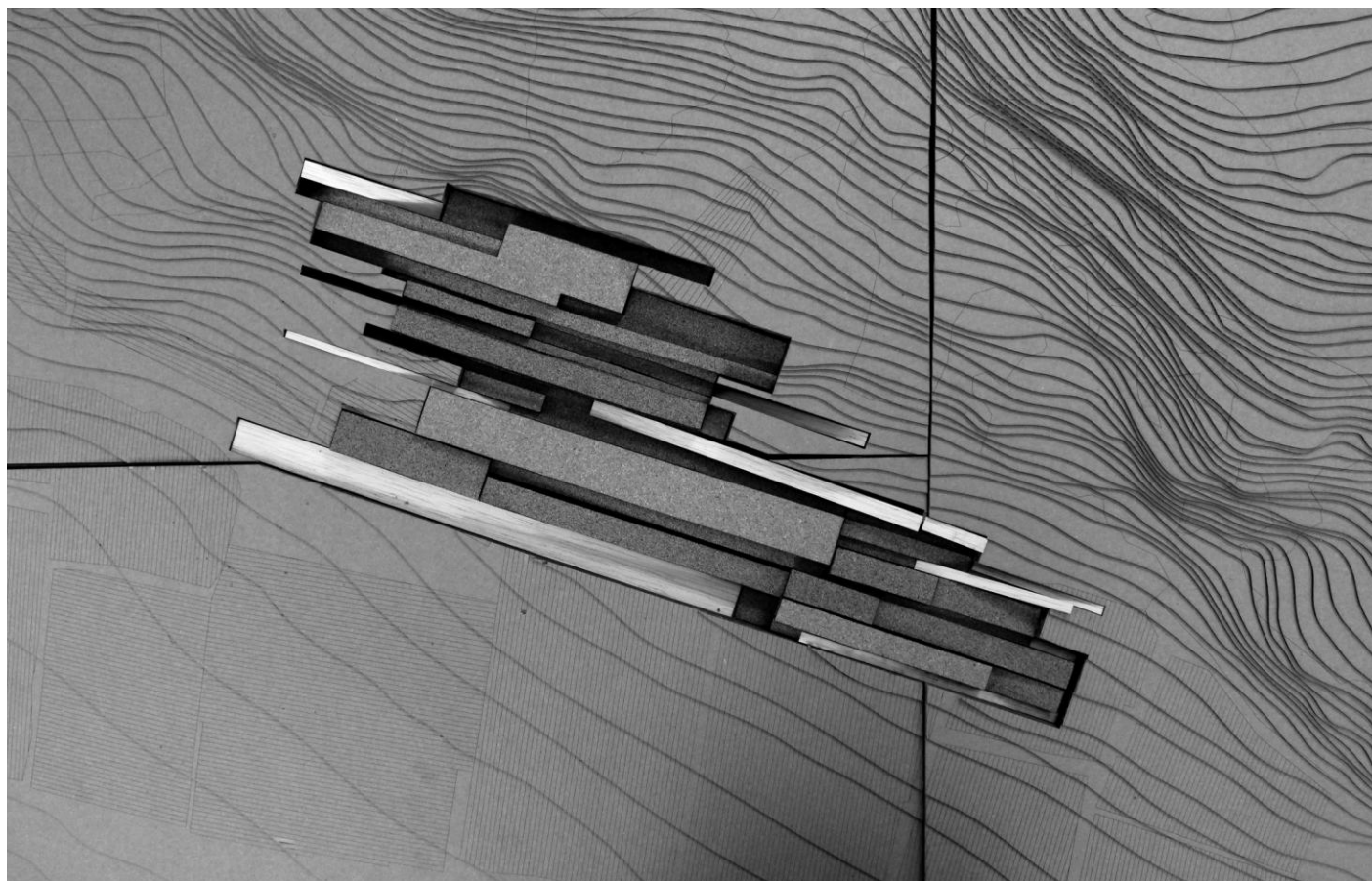


παλαίωση σε φιάλες

[εικόνα 5]



[εικόνα 6] μακέτα εργασίας



[εικόνα 7]

Σχέδια

Βιβλιογραφία

Sean Stanwick, Loraine Fowlow Wine by design, published in Great Britain by Wiley Academy, 2006

Antonio Corcuera Bodegas II, Arquitectura y diseño, LOFT Publications

Michael Webb Adventurus Wine Architecture, The Images Publishing Group Pty Ltd, 2005

Δικτυακοί τόποι:

<http://www.greekscapes.gr/index.php/2010-01-21-16-47-29/landscapescat/63/93-nemea.html>

<http://www.nemea.gr/>

<http://www.korinthia.net/diadromes-nemea.htm>