

Introducció

La proposta del projecte es la de complementar un edifici de caràcter industrial amb un de lleure i administratiu. Per tal de dur a terme les intencions, s'ha optat per basar el projecte en un marcat eix longitudinal. Amagant sota terra l'activitat pròpia i fonamental de qualsevol celler: l'elaboració del vi. A aquest eix central es situen dues peces de comunicació vertical que articulen i abasten espais requerits pel programa del propi celler. El fet de tenir dues comunicacions verticals permet separar de forma immediata i senzilla els diferents recorreguts que el celler necessita. Fent que els espais ocupats pels visitants del celler, d'aquells destinats als propis treballadors del centre, no tinguin por que creuar-se. D'altra banda, el fet de que l'activitat principal de qualsevol celler sigui la realització del vi, i que aquesta es realitzi sota terra permet crear una distribució més lluna a les diferents plantes, dividint l'edifici en dues parts diferenciades i a l'hora col·laborant entre si. La idea d'emprar un eix central a la part general i una seqüència de sales contigües a la zona d'elaboració, ve del fet que el procés d'elaboració del vi és un procés intrínsecament seqüencial, fent-ho en un determinat ordre i passant un determinat temps en cadascuna, factors que no poden alterar-se si es vol obtenir un vi de qualitat. Aquest caràcter seqüencial del procés d'elaboració del vi facilita la seva implementació en un conjunt de sales paral·leles que creuen un anell, de manera que el raïm i els diferents brous aniran circulant per dit anell, partint d'un punt de sortida i arribant al punt d'arribada, en el mateix sentit sempre, seguint la direcció marcada pel procés. Cal assenyalar que atès que el vi requereix d'unes condicions de temperatura, humitat i il·luminació constants i molt controlades, sobretot durant el seu procés de criança en barriques i ampolles, perquè la seva qualitat sigui l'optima, s'ha decidit emprar un recurs freqüentment utilitzat en aquest tipus de construccions des de temps remots, com és el soterrament de les aeres, dels diferents processos de elaboració del vi. Pel contrari, els volums adjectius, que pengen de l'eix central, estaran recolzats sobre el terreny. Sent així la zona de producció del vi les aeres de la planta y la resta del edifici el seu tronc, falles i fruit.

La característica més important del terreny és que presenta un pronunciat pendent cap al nord, direcció que seguirà l'eix central del projecte. L'accés a la vinya es produirà per la cara sud de la parcel·la. Cap a l'est s'esmenen les vinyes del celler, i es poden apreciar les vistes cap a Collserola, mentre que cap a l'oest s'observa una extensa i compacta pineta.

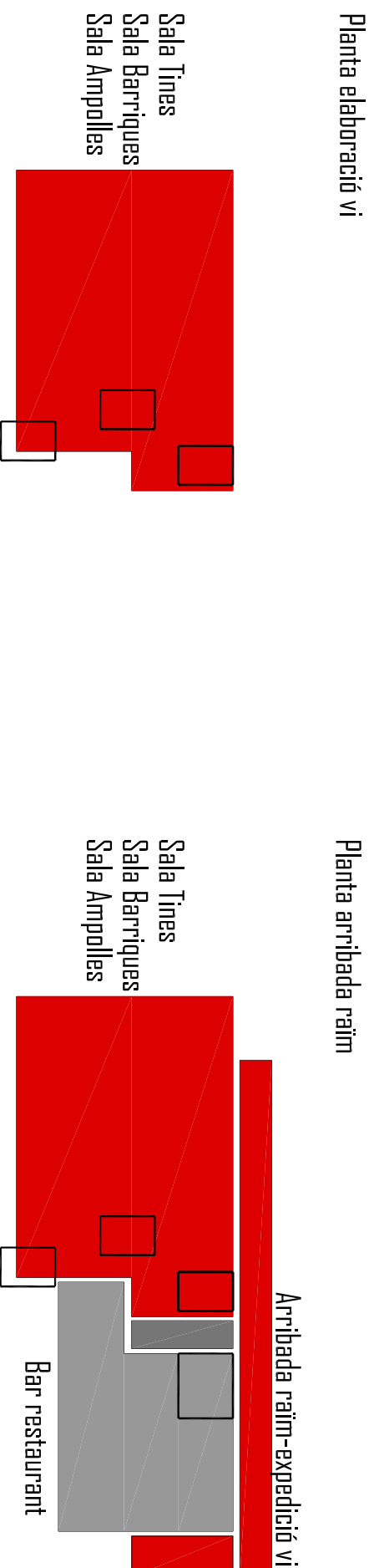
Les necessitats dels espais del celler depenen de la pròpia funció dels mateixos. Hi ha dos accessos principals al celler, un per a les persones i una altra per al raïm. Una entrada principal pe arotal per a convidar a visitar el celler i una altra a la zona d'accés per al raïm que s'empra com a moll de càrrega, que ha de permetre que les labors de trasllat de raïm es puguin realitzar de forma còmoda i ètica; permetent el pas necessari de les màquines que han de treballar en dites zones. Dis volem que sobresurten de l'eix principal es poden classificar en dos tipus atenent a les seves necessitats: els de serveis i els de lleure i oci.

Anàlisi Espacial celler

La finalitat d'aquest anàlisi es extreure unes bases per tal de dotar a cada procediment el seu espai adient. Per tal de extreure aquestes necessitats analitzem els espais en funció dels m2, m3, lux i persones/m2 per poder fer una aproximació adequada.

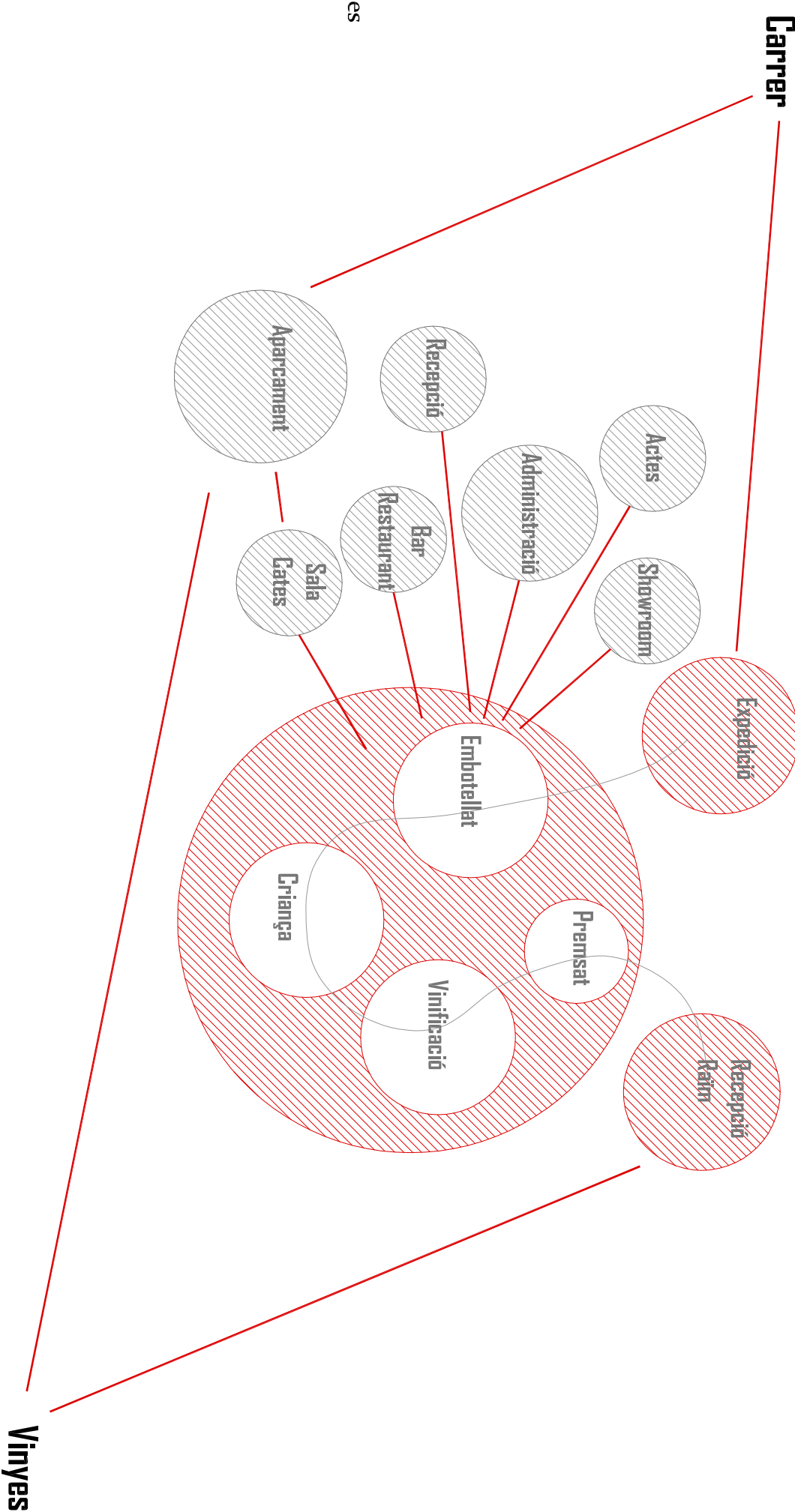
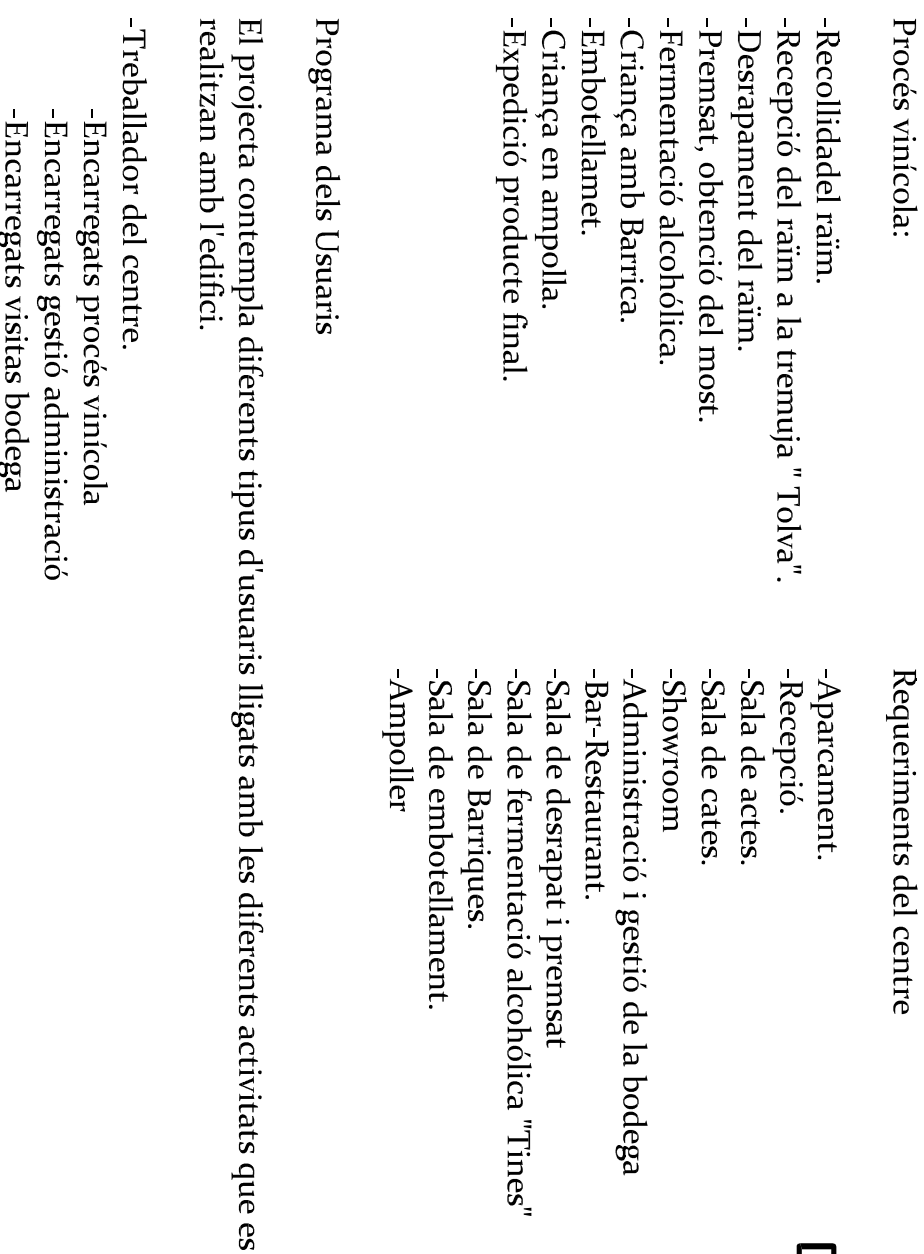
- m2 Superfície mediana
- m3 Volum elevat
- lux Il·luminació de treball
- Per/m2 Densitat mediana-hàbita

Per a elaborar qualsevol tipus de vi, el primer que s'ha de fer és la recollida del raïm, que es realitza quan aquest ha arribat a l'instent de maduració desitjat una vegada son recollits i arriben al cup, aquests es descarreguen i s'analitzen per a conèixer el seu estat i el seu contingut de sucres i àcids, per a ser traslladats posteriorment fins a la desnatadora on es trenca el fruit mitjançant l'aplicació de la pressió, adequada i es forma així una pasta composta per la polpa, les pedrolles, les llavors i les raps dels raïms i de forma separada el brou "mosso" que es transporta fins les tines de fermentació. Durant aquesta etapa, que té lloc dintre de les tines, el succe del mos es converteix en alcohol i mitjançant dues fermentacions més s'obté el precat vi, que acte seguit passarà a la cria "ca en barrica si es tracta de un reserva o vi jove o al embotellat directe si es tracta d'un vi de taula.



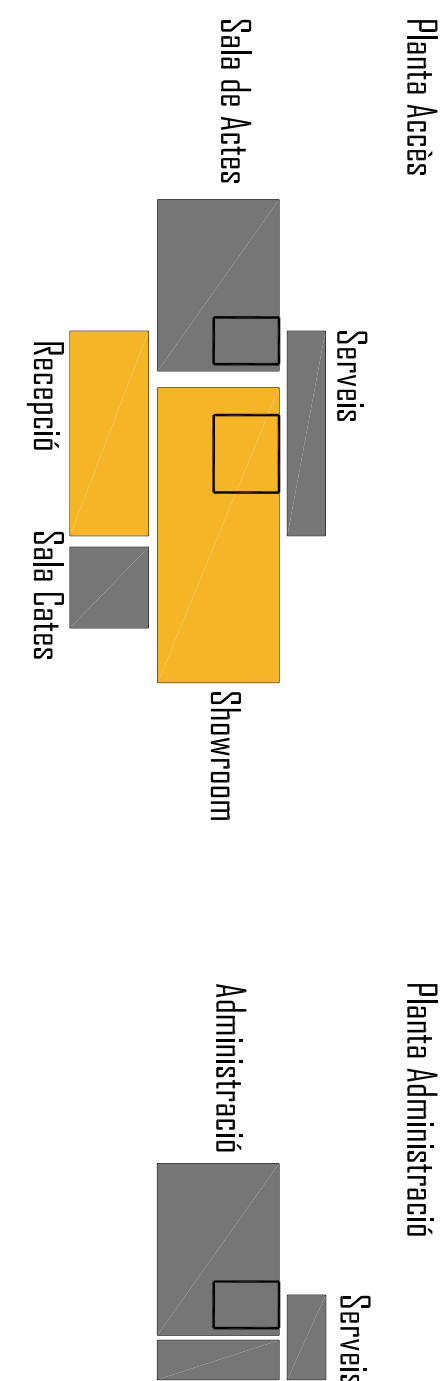
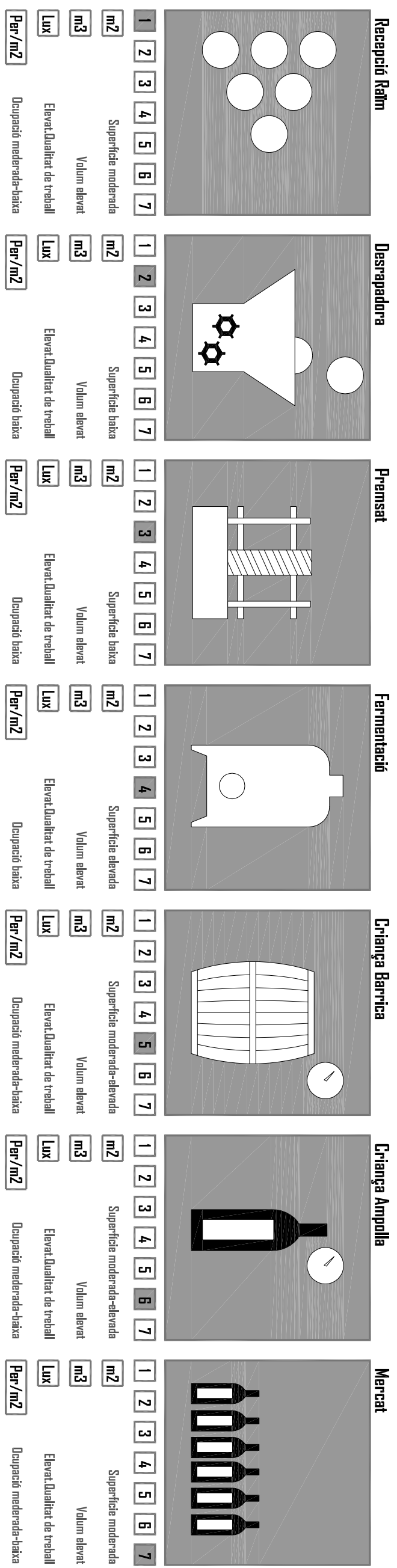
- Planta elaboració vi**
- Àrea de Instal·lacions: Sup:104,79 m², Vol: 324,84 m³, H: 3,10
 - Sala de Criança amb Barricas: Sup:145,18 m², Vol: 1030,7 m³, H: 7,10
 - area d'Embotellat: Sup:69,77 m², Vol: 108,84 m³, H: 2,85
 - Sala de Criança amb Ampolles: Sup:112,34 m², Vol: 797,61 m³, H: 7,10
 - Zona arribada i expedició Raïm: Sup:100,00 m², H: 3,25
 - Raïm: Sup:72,80 m², H: 3,25
 - Sala de Criança amb Ampolles: Sup:69,77 m², Vol: 240,70 m³, H: 3,45
 - Distribuidor sala Barricas: Sup:45,45 m², H: 3,45
 - Sala de Criança amb Ampolles: Sup:52,40 m², Vol: 170,3 m³, H: 3,25
 - Recepció-Vestíbul: Sup:139,10 m², Vol: 45,75 m³, H: 3,25
 - Sala de Cates: Sup:45,18 m², Vol: 14,68,83 m³, H: 3,25 m
 - Hall Serveis: Sup:21,18 m², Vol: 168,83 m³, H: 3,25 m
 - Showroom: Sup:149,10 m², Vol: 1775,32 m³, H: 3,25 m
 - Serveis: Sup:20,25 m²
 - Administració: Sup:106,77 m², Vol: 1347,00 m³, H: 3,25 m
 - Zona de recepció i espera: Sup:73,51 m², Vol: 1238,90 m³, H: 3,25 m
 - Showroom: Sup:149,10 m², Vol: 1775,32 m³, H: 3,25 m
 - Moll de càrrega
 - Administració: Sup:20,25 m²
 - Sala de Cates: Sup:149,10 m², Vol: 1775,32 m³, H: 3,25 m
 - Sala Tines: Sup:145,18 m², Vol: 1030,7 m³, H: 7,10
 - Sala Barriques: Sup:145,18 m², Vol: 1030,7 m³, H: 7,10
 - Sala Ampolles: Sup:145,18 m², Vol: 1030,7 m³, H: 7,10
 - Bar-Restaurant: Sup:145,18 m², Vol: 1030,7 m³, H: 7,10
 - Showroom: Sup:149,10 m², Vol: 1775,32 m³, H: 3,25 m
 - Sala de Cates: Sup:149,10 m², Vol: 1775,32 m³, H: 3,25 m
 - Administració: Sup:149,10 m², Vol: 1775,32 m³, H: 3,25 m
 - Sala Tines: Sup:145,18 m², Vol: 1030,7 m³, H: 7,10
 - Sala Barriques: Sup:145,18 m², Vol: 1030,7 m³, H: 7,10
 - Sala Ampolles: Sup:145,18 m², Vol: 1030,7 m³, H: 7,10
 - Bar-Restaurant: Sup:145,18 m², Vol: 1030,7 m³, H: 7,10
 - Showroom: Sup:149,10 m², Vol: 1775,32 m³, H: 3,25 m
 - Sala de Cates: Sup:149,10 m², Vol: 1775,32 m³, H: 3,25 m
 - Administració: Sup:149,10 m², Vol: 1775,32 m³, H: 3,25 m

Esquema funcionament cellers



Proces Vínicola

Per tal de aconseguir els objectius proposats respecte al funcionament de l'edifici i de la part de celler on es porta a terme la producció vínicola es genera un anàlisi de la seqüència de producció del vi. Això ens donarà en termes generals una aproximació dels espais requerits i las qualitats d'aquets



- Planta Accés**
- Auditori: Sup:113,00 m², Vol: 197,25 m³, H: 3,25 m
 - Sala de Cates: Sup:45,18 m², Vol: 14,68,83 m³, H: 3,25 m
 - Recepció-Vestíbul: Sup:139,10 m², Vol: 45,75 m³, H: 3,25
 - Sala de Cates: Sup:45,18 m², Vol: 14,68,83 m³, H: 3,25 m
 - Showroom: Sup:149,10 m², Vol: 1775,32 m³, H: 3,25 m
 - Serveis: Sup:20,25 m²
 - Administració: Sup:106,77 m², Vol: 1347,00 m³, H: 3,25 m
 - Zona de recepció i espera: Sup:73,51 m², Vol: 1238,90 m³, H: 3,25 m
 - Showroom: Sup:149,10 m², Vol: 1775,32 m³, H: 3,25 m
 - Moll de càrrega
 - Administració: Sup:20,25 m²
 - Sala de Cates: Sup:149,10 m², Vol: 1775,32 m³, H: 3,25 m
 - Sala Tines: Sup:145,18 m², Vol: 1030,7 m³, H: 7,10
 - Sala Barriques: Sup:145,18 m², Vol: 1030,7 m³, H: 7,10
 - Sala Ampolles: Sup:145,18 m², Vol: 1030,7 m³, H: 7,10
 - Bar-Restaurant: Sup:145,18 m², Vol: 1030,7 m³, H: 7,10
 - Showroom: Sup:149,10 m², Vol: 1775,32 m³, H: 3,25 m
 - Sala de Cates: Sup:149,10 m², Vol: 1775,32 m³, H: 3,25 m
 - Administració: Sup:149,10 m², Vol: 1775,32 m³, H: 3,25 m

Esquema Sercions

