

DESCRIPCIÓ DEL PROJECTE

NOU CELER A COLLSEROLA

El projecte dona resposta al programa d'un celler el qual serà un equipament públic pertanyent al districte de Sant Martí-Sant Gervasi i properament administrat per l'Ajuntament de Barcelona destinat a l'elaboració de vi amb denominació d'origen de Barcelona i amb una sèrie de dependències destinades per activitats del món enològic (confiteries, esmorz, classes,...).

Edificis que combinen els espais lumíniços i habitables amb l'obscuretat de les més destinades a l'envelat del vi, convertintlos en alguna cosa més que un celler. Son llocs per visitar, llocs amb vocació de museu en s'escenifica el ritual del naixement del vi.

Degut a l'interès i l'enèsimes que testú creant pel vi per la seva cultura, hem de respondre a aquella demanda, creant espais per descobrir aquells llocs màgics on s'efectua la transformació i la creació, oferir llocs de degustació, de venda, d'intercanvi amb els professionals, llocs de pler i descobriment.

PRÈMISES I NECESSITATS

El programa d'un celler té uns requeriments tèrmics, lumíniços i acústics que influïxen des de l'elecció de la tipologia d'edifici, fins a la solució constructiva dels diversos tancaments.

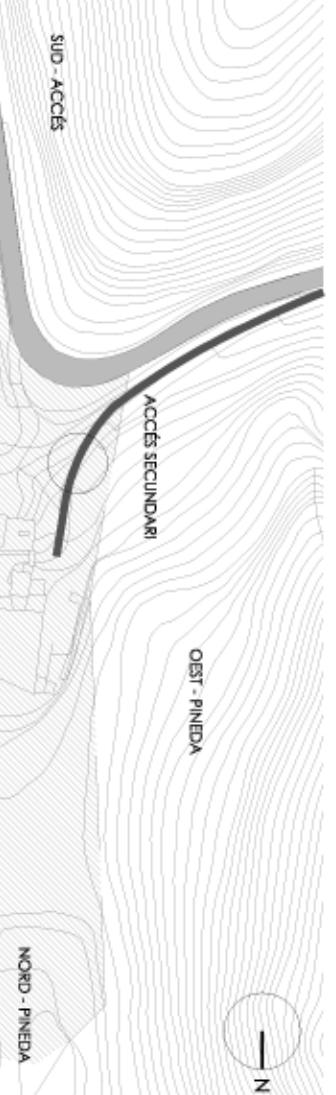
FUNCIONALITAT
Respondre directament a les necessitats de creació del vi sense oblidar que els espais vinícola no són únicament espais de producció, marcats per la finalitat de fer-lo inoxidable, el vidre, les xifres i els rendiments, sinó que són llocs de trobada i passió.

ENTORN
La forma i l'elecció del sistema d'elaboració del vi que es durà a terme.

Per potenciar aquest espai es fa un edifici integrat amb el terreny, estudiant la morfologia del terreny actual.

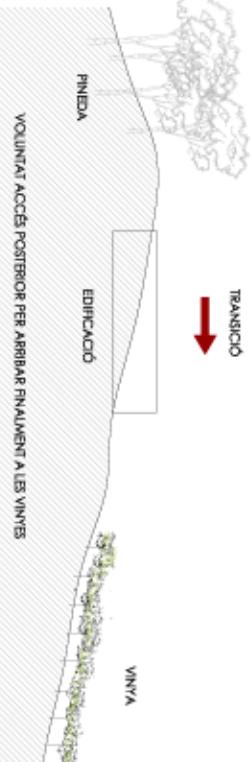
La integració d'un projecte per "GRAVEAT" consisteix en no utilitzar cap bomba en l'elaboració del vi, per tal d'obtenir un vi de la millor qualitat.

TEMPERATURA I VENTILACIÓ
Requeriment d'energia tèrmica i ventilació natural per les sales de cisterna i envelelliment del vi.



ORIENTACIÓ / RELACIÓ ENTORN - FAÇANES - USOS / LIMITS

ESQUEMA SECCIÓ TRANSVERSALE



APROFONDIMENT DE LES CUATRE FAÇANES

ORIENTACIÓ OEST:

ACCÉS - PINEDA - BODEGA
- Zona més emerizada respecte l'actual ubicació de l'accés, utilització per port més d'elaboració del vi.

- Accés de menys flux, utilització per situar l'accés públic per tal de crear un recorregut.

- Utilització de secció transversal per transició de l'accés a la vinya

ORIENTACIÓ SUD:

BODEGA - PINEDA - VINYA
- Façana en contacte direcrt amb la vinya, ubicació de les arees amb més intensitat d'ús.

- Ubicació de les parts amb més necessitat de llum natural

ORIENTACIÓ NORD:

EXPEDICIÓ - PINEDA - VINYA
- Finalització del recorregut, torn de l'elaboració del vi com del recorregut de treballadors, ja que és el més concorregut.

- Accés de més flux (actualment principal), utilització per accés del ram de treballants.

- Connexió de la sortida del vi amb l'accés oest

ORIENTACIÓ EST:

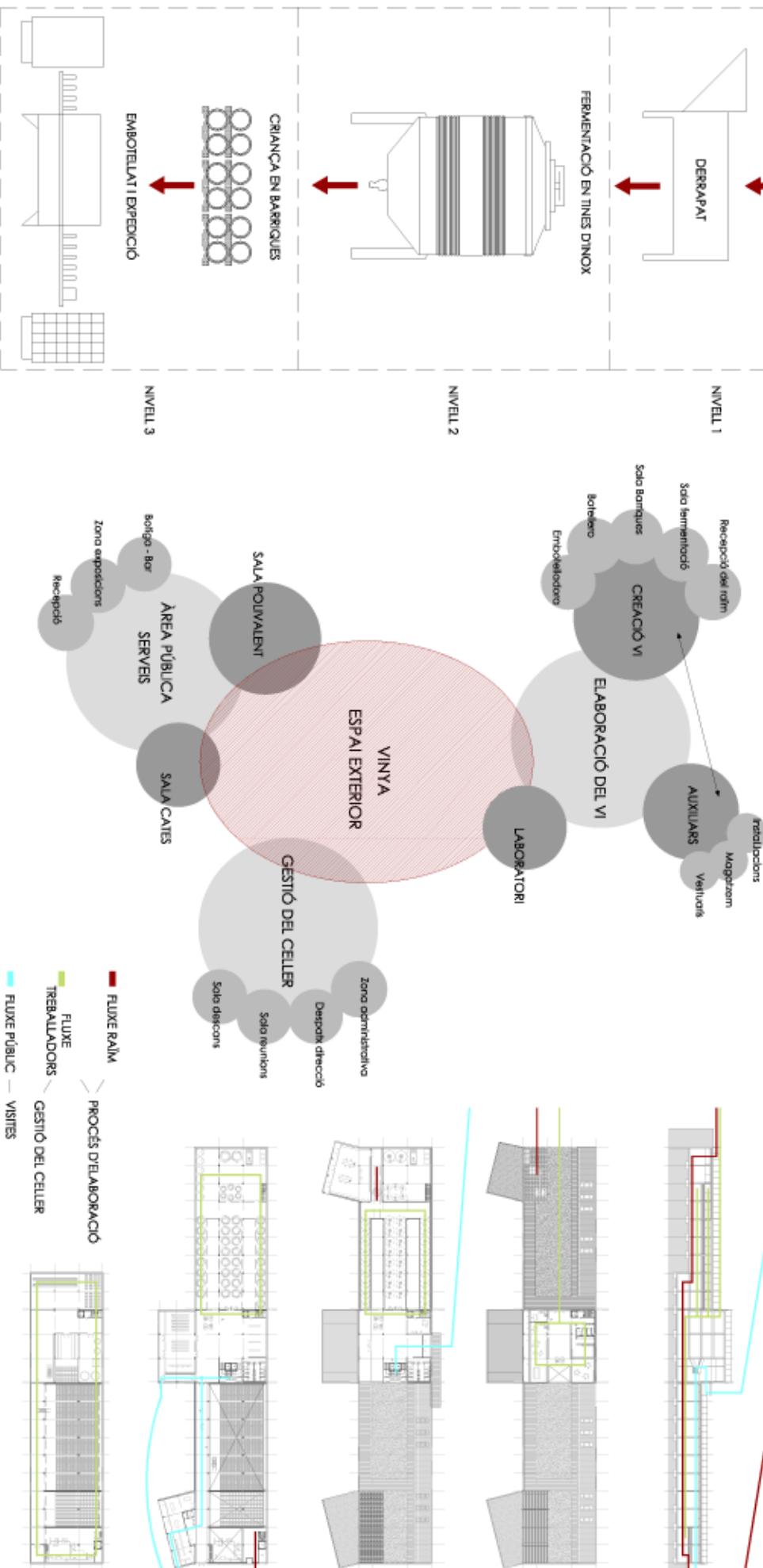
ACCÉS - BODEGA - VINYA
- Façana en contacte direcrt amb la vinya, ubicació de les arees amb més intensitat d'ús.

- Utilització de secció transversal per transició de l'accés a la vinya

CIRCULACIONS

PROCÉS ELABORACIÓ DEL VI PER GRAVEAT

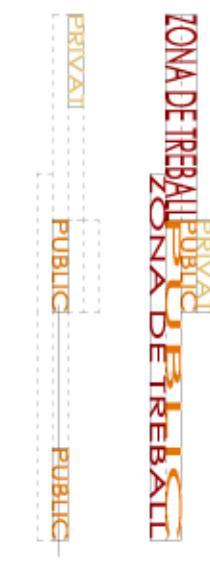
ORGANIGRAMA



CUADERNE DE SUPERFÍCIES I VOLUMETRIA

ZONA DE TREBALL

ZONA DE TREBALL



CUINA +298

- Recapçió el raïm (Despatllador): 150 m²
- Verbil: 140 m²
- Despatllador: 70 m²
- Sala de reunions: 70 m²
- Gestió: 70 m²
- Sala de descans: 100 m²
- Baixos: 70 m²
- Plafonera expedició: 100 m²

CUINA +294

- Sala de fermentació (Tines): 450 m²
- Verbil: 450 m²
- Recapçió: 250 m²
- Despatllador: 70 m²

CUINA +290

- Sala de fermentació (Barricas): 300 m²
- Sala polivalent: 300 m²
- Sala cisterna (Barricas): 300 m²
- Sala cistes: 100 m²
- Baixos: 100 m²
- Plafonera expedició: 100 m²



02. Idees

Idees

Plantes

Seccions

Alçats

Detalls constructius

Estructura

Instal.lacions

Marta Colás Santamaría E.T.S.A. Vallès PFC JUNY 2008

Celler a Collserola "Can Calopa"