BASES PROJECTUALS

El requisit principal de l'edifici és la bona INTERACCIÓ entre els diferents USOS I USUARIS a més d'una bona QUALITAT ESPAIAL.
El disseny del projecte es fa a partir d'aquestes dues premisses:
- DOTAR A CADA ÚS D'UN ESPAI SINGULAR i adient a les seves necessitats que actuïn com a espais independents per ó sempre amb un lligam, ja sigui directe o visual.
- CREAR UNA SEPARACIÓ CLARA ENTRE ELS DIFERENTS USUARIS tenint alhora una relació molt directa. Garantint la bona funcionalitat de cada grup d'usuaris.

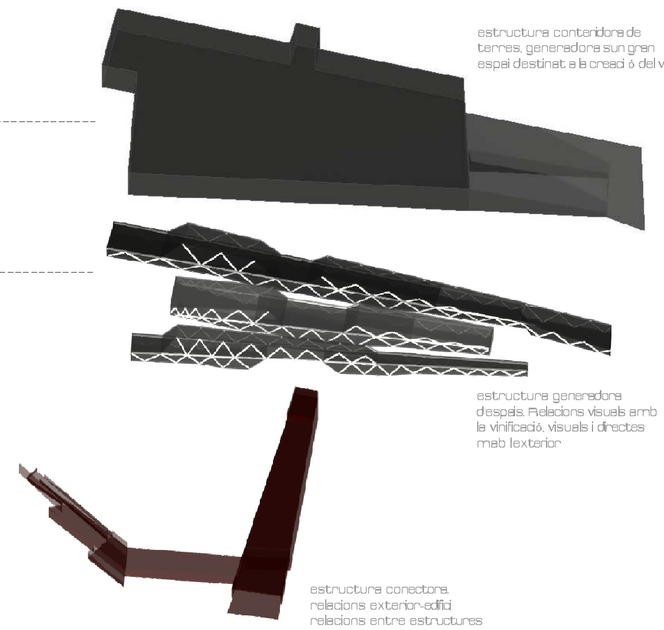
Partim d'una idea:
DIFERENTS VOLUMS - DIFERENTS USOS - DIFERENTS USUARIS.

La classificació d'aquest termes es farà de la següent manera:

- espai i encarregats de l'extracció del raïm
- espai i encarregats de l'entrada ó del vi
- espai i encarregats de la expedició i distribució del vi
- espai i encarregats de la gestió del centre - centre de documentació - laboratori
- espai i usuaris dels serveis del centre
- espai i encarregats de la recepció

Es generen 3 grups:
3 TIPUS DE VOLUM I USUARI - 3 CARACTERÍSTIQUES ESPAIALS GENERALS
- 3 SISTEMES ESTRUCTURALS

L'anàlisi necessari per establir aquestes bases es genera principalment a partir d'analitzar, per una banda el procés vinícola, i per l'altre diferents serveis que ofereix el centre i els requeriment dels seus usuaris.



PROGRAMA SERVEIS OFERTS.

El programa del projecte es genera al voltant del programa bàsic d'un celler, complementant-lo amb els diferents serveis que s'han afegit per tal de crear aquest CENTRE DE PRODUCCIÓ I RECERCA VINÍCOLA I DOC.

Procés vinícola:
- recollida del raïm.
- recepció del raïm a la tremuja /silver
- desrapament del raïm
- xafat dels grans (obtenció del most)
- fermentació alcohòlica
- premsat.
- criança en bambes
- rentat de les bambes
- criança en ampolla
- embotellament.
- empaquetatge
- expedició.

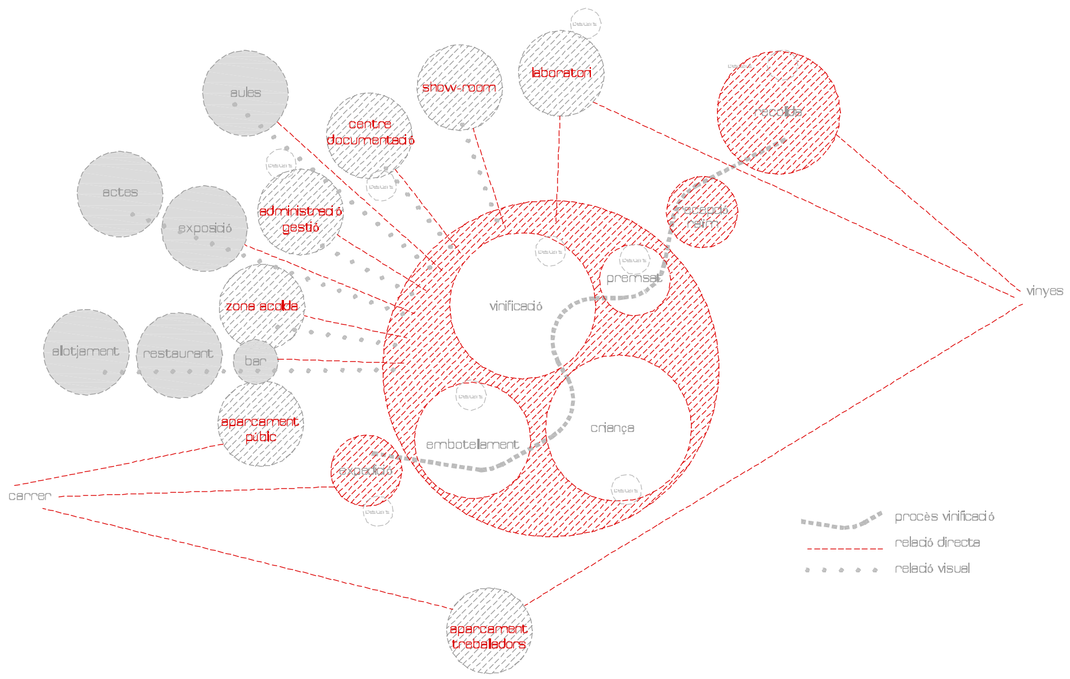
Requeriments del centre:
- Aparcament.
- Zona d'acolida.
- Zona d'administració i gestió del centre.
- Centre de Documentació
- Laboratori
- Zones de descans.
- 'Show room'

Serveis d'oferts:
- Diferents tipus de visites.
- Servei de producció de vi amb vinyes propies o externes.
- Lloguer d'espais de guardat d'ampolles. Celler
- Venta del producte.
- Restaurant, Bar
- Allotjament, per donar possibilitat a estances més prolongades per ó sense intenció de promoure un servei hoteler.
- Cursos i conferències.

PROGRAMA ELS USUARIS.

El projecte contempla diferents tipus d'usuaris lligats amb les diferents activitats que es realitzen a l'edifici

- Treballadors del centre:
  - Encarregats procés vinícola
  - Encarregats gestió administració
  - encarregats laboratori
- Visitants del centre:
  - visita 1 : procés vinícola. visita exterior-interior
  - visita 2: procés vinícola. visita interior
  - visita 3: procés vinícola. embotella
  - visita 4: procés vinícola. amb curs
- Usuaris dels serveis:
  - Allotjament.
  - Centre de documentació
  - Aules
  - Conferències i presentadors



ANÀLISI ESPAIAL.

La finalitat d'aquest anàlisi és el de extreure unes bases per tal de dotar a cada procediment el seu espai adient.

La classificació dels espais es farà a partir d'unes qualitats espaials tals que:

- (m²) (superfície)
- (m³) (volúm)
- (lux) (tipus i quantitat de llum)
- (dB) (nivell de so a l'interior)
- (m/s) (velocitat de l'aire, ventil·lació)
- (°C) (requeriments climatització ó)
- (persona) (tipus i nivell d'ocupació)

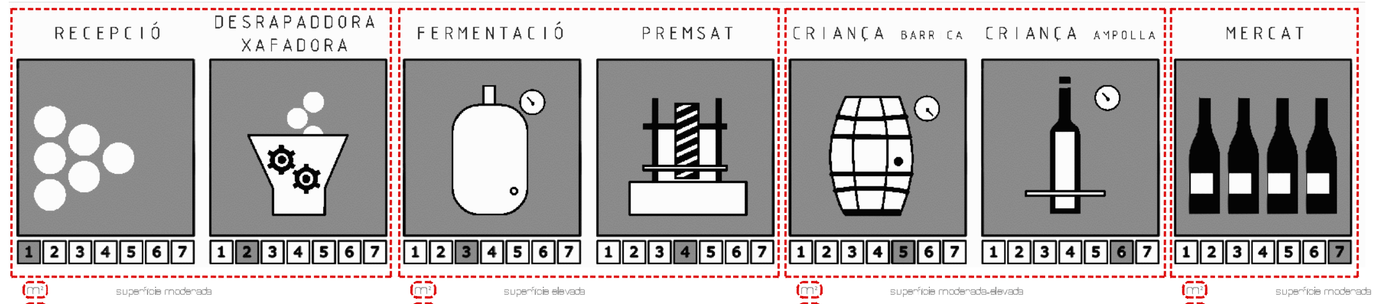
El raïm, un cop verema't, es premsa. D'aquest premsatge en rebé, o el most o la pell, i queda dels fruits. El most fermenta, de manera natural per acció de fongs microscòpics (llevats) que es troben a la pell dels grans de raïm. Aquest procés rep el nom de fermentació alcohòlica, ja que els sucres de most es transformen en alcohol etílic, tot alliberant diòxid de carboni.

Actualment existeixen tècniques que permeten controlar la fermentació, per tal d'obtenir diferents vins. Assegurant-se d'aquesta manera les característiques pròpies de cada varietat de raïm. Per fermentar es poden fer servir des de petites tines fins a grans cubes d'acer inoxidable amb temperatura controlada per circuits d'aigua o de líquid refrigerant. Els vins negres es fermenten a una temperatura més alta entre 25-30º C.

El resultant de tot aquest procés és l'elaborat o "la pella" crua; traslladat per tal d'eliminar el pas o males produïdes durant la fermentació del most. Segons es consideri el cupatge de vi, aquest pot ser consumit immediatament o bé es pot emmagatzemar per tal que envelleixi i millori les seves qualitats.

Segons procés VINÍCOLA:

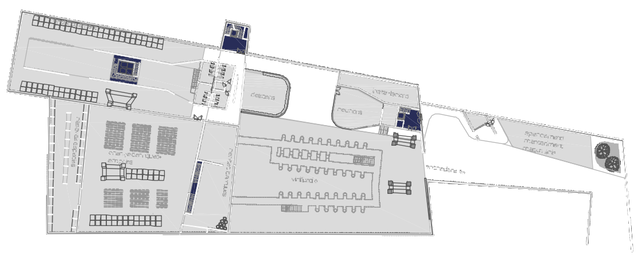
Per tal de aconseguir els objectius proposats respecte el funcionament de l'edifici es fa un anàlisi del procés de producció del vi. Aquest anàlisi servirà per entendre tot el funcionament vinícola, no tant en maquinària necessària, sinó en termes d'espai.



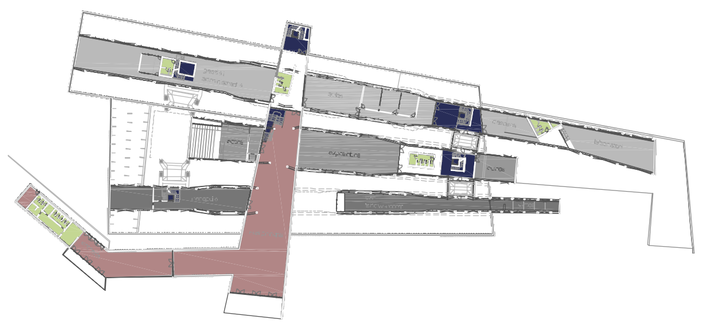
Segons serveis de l'edifici:

La resta de serveis que necessitai ofereix el centre també han de cumplir amb aquest requisits espaials.

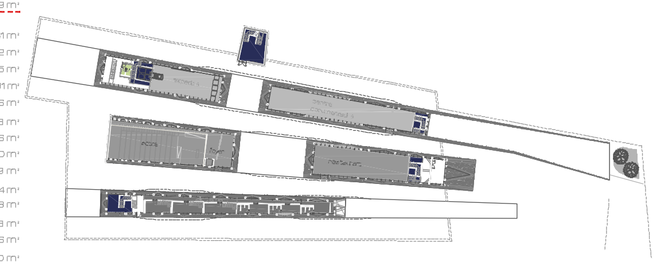
	(m²)	(m³)	(lux)	(dB)	(°C)	(persona)	quantitat de vehicles
Aparcament	superfície moderada	desprestigiada	natural/artificial	desprestigiada	ventilació natural	sense requeriments	quantitat de vehicles
Zona d'acolida	superfície elevada	volum moderat	elevat	allament moderat-alt	moderada-baixa	confort	ocupació alta-moderada-baixa
Zona d'administració i gestió	superfície moderada	volum moderat	elevat: calitat de treball	allament moderat-alt	moderada-baixa	confort	ocupació alta-moderada-baixa
Centre de Documentació	superfície moderada	volum moderat	elevat: calitat de treball	allament moderat-alt	moderada-baixa	confort	ocupació moderada
Laboratori	superfície moderada	volum moderat	elevat: calitat de treball	allament moderat-alt	moderada-baixa	confort	ocupació moderada
Zones de descans.	superfície moderada	volum moderat	moderat	allament moderat-alt	moderada-baixa	confort	ocupació moderada
'Show room'	superfície moderada	volum moderat	moderat: escenogràfica	allament moderat-alt	moderada-baixa	confort	ocupació alta-moderada-baixa
Diferents tipus de visites.	superfície moderada	volum moderat	moderat: escenogràfica	allament moderat-alt	moderada-baixa	confort	ocupació alta-moderada-baixa
Restaurant, Bar	superfície moderada	volum moderat	moderat: escenogràfica	allament moderat-alt	moderada-baixa	confort	ocupació alta-moderada-baixa
Allotjament	superfície moderada	volum moderat	confort	allament moderat-alt	moderada-baixa	confort	ocupació alta-moderada-baixa
Cursos i conferències.	superfície moderada	volum moderat	elevat: calitat de treball	allament moderat-alt	moderada-baixa	confort	ocupació alta-moderada-baixa



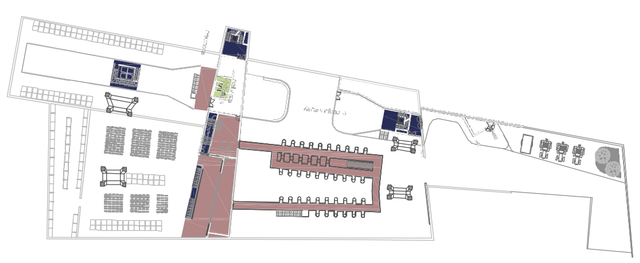
PLANTA cota 000	Superfície útil total	3959.85 m²
Sala descans	88.93 m²	
Vestuaris	71.13 m²	
Sala reunions-despatx	90.93 m²	
Aula sala reunions	17.27 m²	
Sala instal·lacions	80.50 m²	
Accés peatonal-nucli escales	19.18 m²	
Zona recepció-rampa/ascensor	224.35 m²	
Zona reserves especials	238.48 m²	
Aparcament i manteniment maquinària	1412 m²	
Nucli escala principal	19.41 m²	
Distribuïdor+zona peatonal	255.04 m²	
Zona embotellatge	77.75 m²	
Zona vinificació	1855.58 m²	



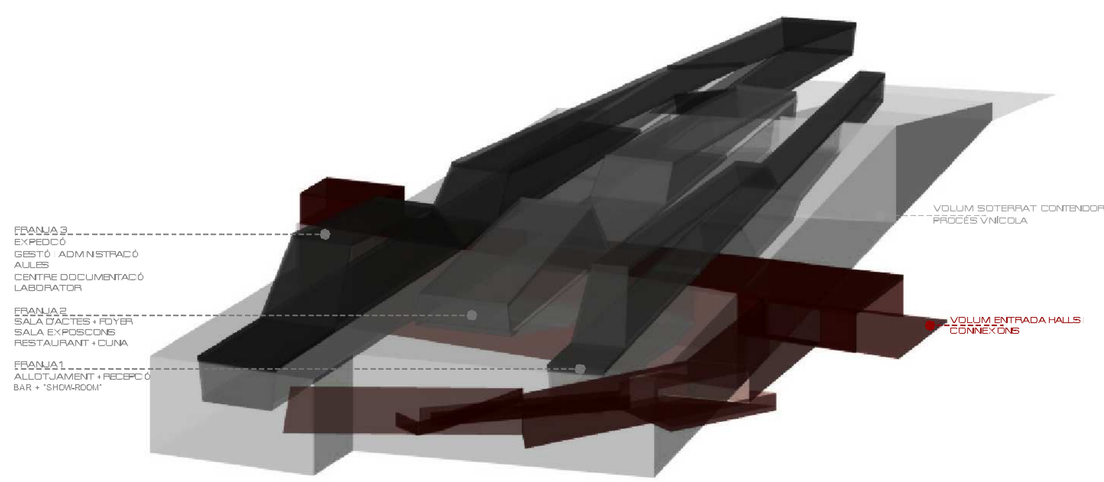
PLANTA cota 750	Superfície útil total	2879.49 m²
Nucli escala principal	19.41 m²	
Bany	17.18 m²	
Distribuïdor	70.95 m²	
Hall principal	51.51 m²	
Entrada principal	140.28 m²	
Distribuïdor	18.78 m²	
Bany	44.78 m²	
Recepció hotel	105.80 m²	
Despatx hotel	53.79 m²	
Bar	177.64 m²	
Sala exposicions	239.23 m²	
Cuina	54.28 m²	
Bany	18.38 m²	
Distribuïdor	69.30 m²	
Distribuïdor	19.82 m²	
Distribuïdor	19.82 m²	
Zona descans	59.73 m²	
Sala descans	24.78 m²	
Bany	12.32 m²	
Laboratori	129.01 m²	
Distribuïdor	53.49 m²	
Aula 4	221.04 m²	
Aula 3	25.92 m²	
Aula 2	24.88 m²	
Aula 1	112.37 m²	
Oficines	294.74 m²	
Sala reunions	20.88 m²	
Bany	11.27 m²	
Recepció conferències	20.01 m²	
Oficines	294.74 m²	



PLANTA cota 1150	Superfície útil total	1191.27 m²
Nucli escala principal	32.48 m²	
Zona expedició ampolles	155.32 m²	
Bany	8.23 m²	
Centre documentació	213.88 m²	
Sala conferències	288.54 m²	
Restaurant	175.18 m²	
Distribuïdor	70.55 m²	
Sala taller-aula	14.42 m²	
Habitació 1	41.33 m²	
Habitació 2	46.58 m²	
Habitació 3	45.99 m²	
Habitació 4	18.86 m²	
Habitació 5	17.89 m²	
Habitació 6	21.84 m²	



PLANTA cota 1350	Superfície útil total	2193 m²
Nucli escala principal	19.41 m²	
Bany	17.18 m²	
Distribuïdor	71.39 m²	
Hall	248.79 m²	
Passarel·la zona vinificació	177.93 m²	
Nucli escales	39.43 m²	
Sala reunions	37.83 m²	



CENTRE DE PRODUCCIÓ I RECERCA VINÍCOLA, I D'OCI A CAN CALOPA DE D'ALT. COLLSEROLA.

PFC PROJECTE FINAL DE CARRERA
DATA GP' 09 :: ETSAV ·

AUTOR/A
MJOS É PARADA LAMAS

TRIBUNAL
ROBERT BRUFAU · ENRIC CORBAT · VÍCTOR BONET

PLANOL
programa, anàlisi i justificació