

CONSTRUIR LO CONSTRUÏT

"El pasado está en todas partes. A nuestro alrededor encontramos formas que al igual que nosotros y nuestros pensamientos, tienen antecedentes más o menos reconocibles. Reliquias, historias y recuerdos cubren la experiencia humana. A la larga, todas las huellas del pasado acaban pereciendo; sin embargo, si las consideramos de forma conjunta son inmortales. Da igual si lo celebramos o lo rechazamos, si le prestamos atención o lo ignoramos; el pasado se encuentra omnipresente."

D. Lowenthal

Rem Koolhaas diu que els paisatges són com núvols, la forma del teixit urbà com a núvol en constant moviment i transformació. La forma d'avui, en aquest precís instant, bé de la d'ahir, de l'instant que va ser, i la seva materialitat ens empeny a indagar en els mecanismes que fan que emergeixi una nova forma construïda.

L'arquitectura és la disciplina que guarda una relació més complicada i compromesa amb el passat. Quan un arquitecte rep l'encàrrec d'una restauració, no deixa de ser un projecte més, però amb un estudi previ més extens.

Ahora d'encarar una restauració i/o ampliació (construir sobre lo construït) hi ha diferents camins a traçar, punts de partida divergents per a un propòsit comú. No hi ha cap restauració tècnica, neutra, objectiva... fins hi tot el plantejament aparentment més simple exigeix una profunda reflexió del conjunt per part de l'arquitecte. Hem de ser conscients que qualsevol intervenció en una existència, altera la morfologia inicial de l'element deixant, la nostra senya. Això fa que recaigui sobre el projectista un plus de responsabilitat sobre l'element afectat.

Una via d'intervenció és la continuïtat de l'existència, respectant el llenguatge arquitectònic d'aquesta, homogeneïtzant el conjunt, posant en valor l'element pre-existent. Un exemple d'aquesta arquitectura la podríem trobar en la restauració de l'antic edifici de Les Àligues a Girona, obra de Josep Fuses i Joan M. Viader o les escoles Pias de San Fernando a Madrid de Linazasoro o la rehabilitació de la muralla Nazari a Granada de Antonio Jiménez Torrecillas; la discreció de les intervencions pot fer pensar que ha estat un treball lògic i senzill.



A l'altre extrem trobem casos que lo nou adquireix en el resultat final igual o major importància a lo anterior. És tenir en compte lo existent com a nou material del projecte. En aquest sentit trobem exemples com el museu de la muralla àrab a Múrcia de Amann, Cánovas i Maruri, la ampliació del museu de la ciutat a Ljubljana de Ofis arhitekti o l'hotel Fouquet's Barrière a París de Eduard François.



CONCEPTE I FORMA

"Sólo después de conocer profundamente el objeto de intervención, es posible plan-tear el proyecto y optar por la continuidad con lo existente, la contraposición, o incluso la manipulación."

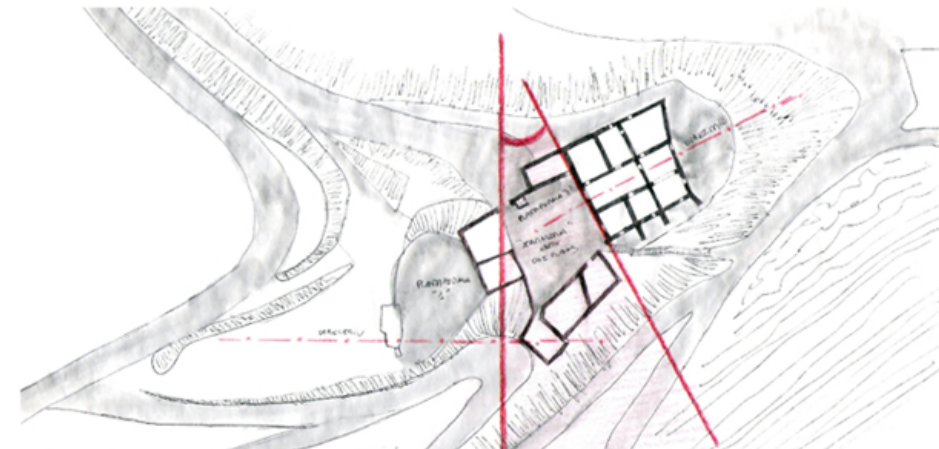
Ignacio Paricio

Ahora d'afrontar el projecte hem tingut en compte tres elements que condicionaran, d'entrada, la formalització de la proposta. Una d'elles són les condicions geogràfiques de l'emplaçament, ja que té un relleu accentuat i molt consolidat des del punt de vista d'usos del sòl. L'altre és l'existència, en aquest cas la masia de Can Calopa de Dalt i les construccions annexes, que d'altra banda està fortament lligada amb la morfologia del terreny i l'entorn natural on es troba. El tercer element és el complex programa que s'hi ha d'ubicar, ja que ha de conviure l'ús industrial amb el cultural i l'hoteler.

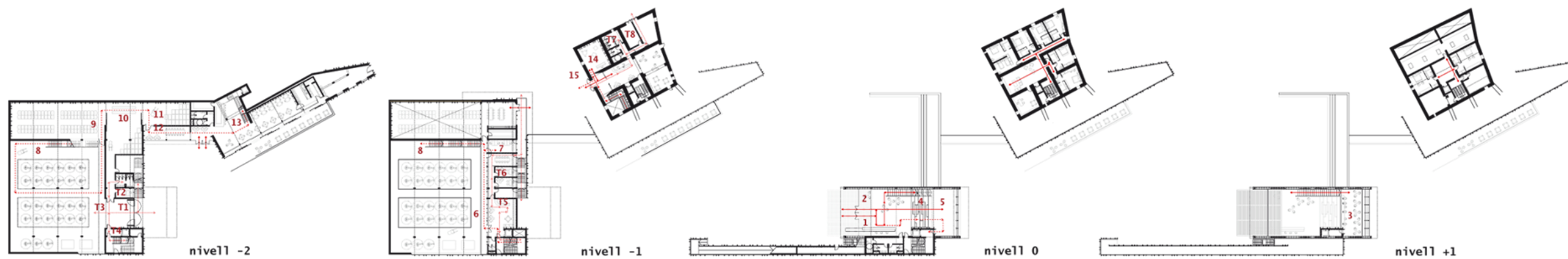
A partir d'aquí s'intenta trobar una fórmula que respecti la construcció existent, el paisatge, entenen per paisatge el conjunt d'elements naturals (relleu, vinya, zona boscosa...) i la funcionalitat òptima pel correcte funcionament de totes les parts, intentant que l'impacte visual de la nova construcció sigui mínim ja que els requeriments d'un edifici industrial d'aquest tipus acaben condicionant desfavorablement el conjunt del projecte.

Conceptualment es tracta de reproduir els dos plans que actualment ja es donen a causa de la diferència de cota del terreny seguint les diferents directrius que aquest genera. Un d'ells és el que sustenta la masia, on destaca el pati d'accés format per les construccions annexes que seran enderroccades. L'altre pla el defineix l'era, situada a una cota superior aprofitant una construcció annexa que actua com a element de contenció de terres. Aquests dos plans amaguen dos volums semienterrats (minimitzant així, l'impacte visual de la proposta), descoberts únicament pel costat est, generant un sòcol que embolcalla els dos volums i homogeneïtza el conjunt.

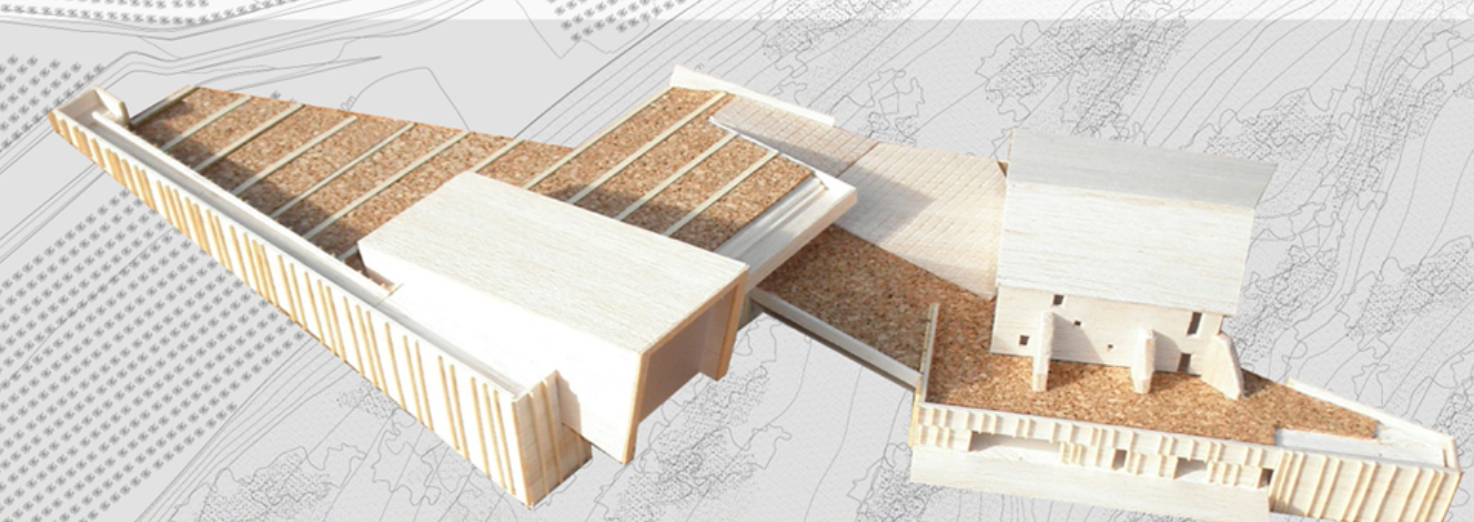
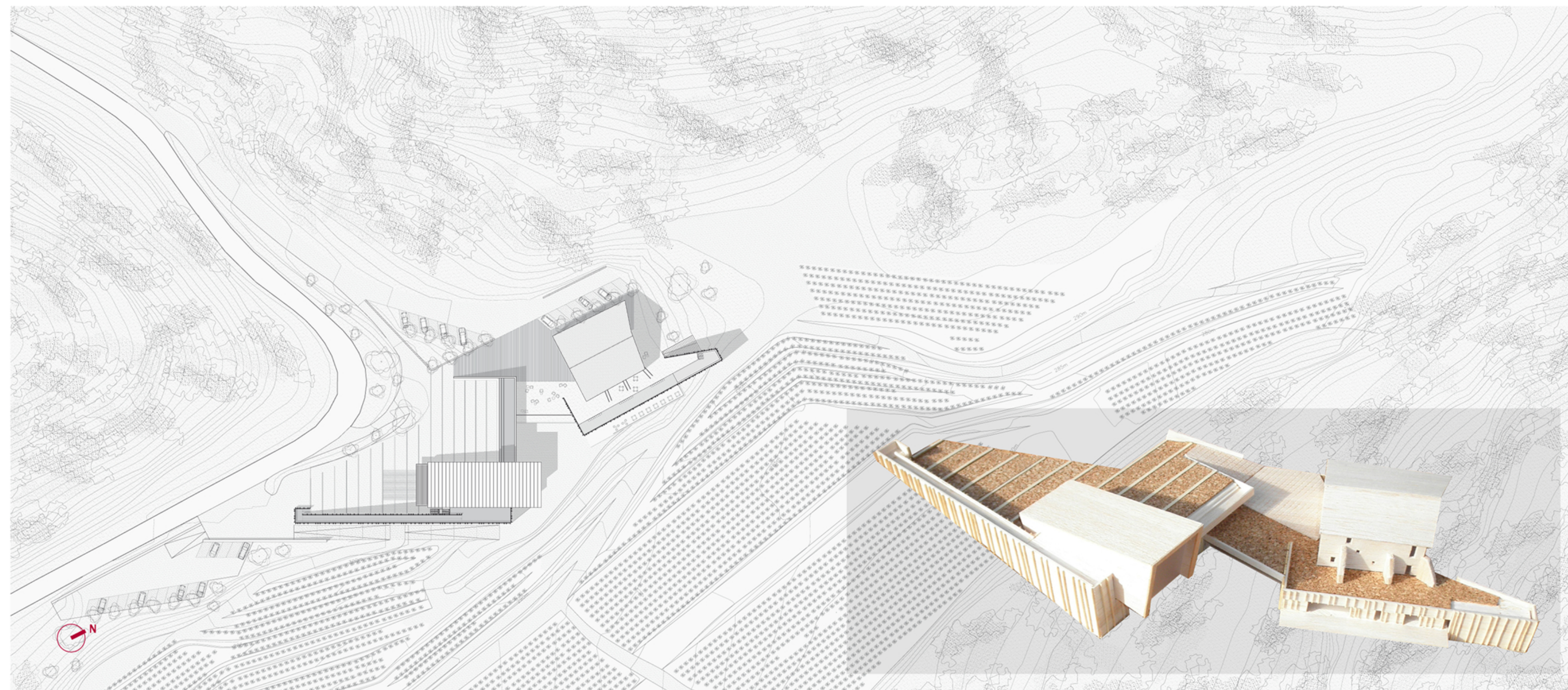
Sobre el volum més alt hi apareix un tercer volum, més reduït i amb un disseny de contraposició a l'existència, es considera que lo existent mereix ser posat en valor i el nou projecte girarà entorn a com donar-li una nova utilitat respectant el seu caràcter. Alhora és una manera de donar un sentit al nou edifici, utilitzant l'existència com a contrapunt de lo nou. Aquest nou volum actuarà com a pavelló de recepció, ja que des de la cota i orientació de l'accés serà l'únic element que s'apreciarà, juntament amb la masia, en un segon pla.



ESQUEMA CIRCULACIONS



- Visitants (recorregut A)**
1. Punt d'arribada/Recepció
 2. Zona de descans (ampliació exposició)
 3. Sala de documentació i tallers
 4. Espai d'audiovisuals/conferències
 5. Sala d'exposicions
 6. Inici visita guiada, explicació del procés de recepció del raïm
 7. Laboratori
 8. Zona de fermentació en tines
 9. Zona de criança en barriques de fusta
 10. Zona d'embotellament, etiquetatge i expedició
 11. Zona de criança en botella
 12. Sala de catesw
 13. Bar-Restaurant
 14. Botiga/Show-room
 15. Pati masia, Fi de la visita
- Treballadors (recorregut B)**
- T1. Accés al recinte
 - T2. Vestidors per a treballadors del celler
 - T3. Zona industrial
 - T4. Accés a les oficines d'administració
 - T5. Administració
 - T6. Zona de direcció
 - T7. Vestidors per a treballadors de l'hotel
 - T8. Magatzem hotel
 - T9. Direcció hotel



PLANTA EMPLAÇAMENT PROPOSTA

PROCÉS D'ELABORACIÓ DEL VI

El nou edifici haurà de satisfer els diferents requeriments i necessitats funcionals per tal de donar resposta als successius processos industrials d'elaboració del vi.

El procés comença a finals d'estiu amb la verema, quan el raïm ha arribat al punt òptim de maduració. Sempre tenint en compte les condicions tèrmiques en el moment de la recol·lecció, evitant les zones més càlides. S'han de separar els fruits sans dels que estiguin danjats per tal d'obtenir un vi de major qualitat.

La recepció del raïm s'ha de fer el més ràpid possible, des de la seva recollida per evitar que el most es faci dolent (si no és així, s'ha de posar en cambres frigorífiques per evitar que fermenti). Un cop dins, el raïm s'aboca a la tolva de recepció (A) amb un mecanisme anomenat sense fi, que mou el gra de raïm cap a l'interior de la bodega d'una manera més delicada, on serà triat i rentat. Un cop net, el raïm passa per la derrapadora (B) on s'extreu la rapa del raïm. És una primera neteja de la matèria primera.

La fermentació (C) es produeix per efecte del rent o llevat un cop introduït el gra de raïm sense rapa a les tines d'acer inoxidable a una temperatura de 26 graus durant tres setmanes. En la fermentació dels vins negres, les restes sòlides tendeixen a pujar a la superfície impeding la correcta ventilació. Per això és necessari trencar d'alguna forma aquesta capa (anomenada barret), entre les tècniques possibles hi ha la remenada i el remuntat. D'aquesta manera s'obté el most definitiu que es deixarà madurar en els recipients destinats a aquest efecte, les barriques de roure francès i/o americà.

Una vegada acabada la fermentació alcohòlica es pot produir una segona transformació denominada fermentació malolàctica, conduïda per bacteris que transformen l'àcid làctic en àcid lactic (abaixant el pH), alhora que augmenten els polifenols i el glicerol. Tot això vol dir que el vi perd acidesa, i guanya en suavitat i aroma. Aquesta segona fermentació durarà 6 mesos. Addicionalment es pot envellir el vi, durant algun temps en botes de fusta, habitualment roure i de 225 litres. L'intercanvi d'aromes entre el vi i la fusta li conferirà a aquest uns trets més complexos i elaborats. Els períodes de criança en bóta poden anar des dels tres mesos a un parell d'anys, i rarament més temps, almenys en el cas dels vins negres.

L'embotellat (E), és l'últim procés de producció. Durant aquest procés, les botelles s'omplen amb el vi per tal de poder-lo subministrar còmodament al consumidor. És un procés on la higiene és fonamental i està lligat al magatzem d'expedició. Un cop embotellat es tornarà a portar al labora-

tori per analitzar el contingut, i si és un vi de qualitat es posarà altre cop en criança (aquesta vegada en ampolla) dins unes gàbies mòbils en un espai amb unes condicions adequades (F). L'últim pas és l'etiquetatge del producte (G) i la col·locació en caixes. Aquestes caixes restaran al magatzem d'expedició (H) fins que siguin carregades en camions (I) per tal de que siguin comercialitzades.

El vi té certs atributs que incideixen de forma grata en la majoria dels sentits (tots excepte l'oida i el tacte). Per exemple: les aromes afecten el sentit de l'olfacte, els diferents sabors al gust, els colors a la vista, tots ells solen tenir un origen químic que s'ha anat identificant a poc a poc al llarg de finals del segle XX i començaments del XXI. El tast de vins llança una varietat de propietats en els vins com pot ser el color, el sabor (dins del gust s'hi troba una àmplia gamma de propietats com la longitud, el retrogust, etc.), L'olor (que es compon d'aroma, bouquet, cos, etc.).

