

## IDEJNO REŠENJE VINARIJE NA FRUŠKOJ GORI CONCEPTUAL DESIGN OF THE WINERY ON FRUSKA GORA

Andela Sailović, *Fakultet tehničkih nauka, Novi Sad*

### Oblast – ARHITEKTURA I URBANIZAM

**Kratak sadržaj** – U radu se predstavlja projekat kompleksa vinarije sa svim funkcionalnim, pratećim cjelinama. Osnovni cilj rada je bilo istražiti postojeće vinarije, te ih analizirati i zatim pozitivne vrijednosti implementirati u radu. Za ispunjavanje ovog cilja bilo je potrebno odabrati određene kriterijume kojima se treba voditi.

**Ključne reči:** Master rad, vinarija, projektovanje

**Abstract** – The paper presents the project of the winery complex with all functional, accompanying units. The main goal of the paper was to research existing wineries, and analyze them and then use the positive values in the work. To meet this goal, it was necessary to choose certain criteria to follow.

**Keywords:** Master Thesis, winery, design

### 1. UVOD

Kao posljedica veoma inspirativne teme vinogradarstva i svega vezanog za vino, sa željom da se proširi vinska kultura na području Srbije, rad će se baviti ispitivanjem savremenih vinarija u Srbiji i dizajniranjem jedne takve vinarije na osnovu istraženih analiza i kriterijuma.

### 2. STANJE U OBLASTI

Analizom sledeća dva projekta vinarije koje se nalaze na području današnje Srbije i vinarije u Americi odabranih na osnovu kriterijuma lokacije, materijala, dobiće se preglednija slika o generalnom stanju savremenih vinarija sa različitih lokaliteta i različitih materijala koji su najviše korišćeni na ovakvim objektima. Počevši od vinarije u Srbiji:

#### 2.1. Vinarija Virtus - Viteževo, srednja istočna Srbija

Prvi primjer je objekat vinarije Virtus. Podignuta je od arhetipskih materijala zahvaljujući kojima ona izgleda savršeno uklopljena uz proplanak s kojeg se pružaju daleki pogledi na Srbiju.

Nalazi se na „ćuviku“ - uvrh puta kojim se na prevoju izlazi na proplanak s koga se lijepo vide daleki prizori, što je nekada od presudnog značaja. Ono što je bio arhitektonski cilj je da se uokviri, utvrdi i okarakterise dati prostor.

#### NAPOMENA:

Ovaj rad proistekao je iz master rada čiji mentor je bila dr Ivana Miškeljin, red. prof.

Prilikom projektovanja razmišljalo se o ključnim temama oblikovanja arhitekture kao što trg, agora, pjaceta, dvorište, kortil, a potom i dvor, vila, imanje utvrda i citadela. Dakle, dvorište je trebalo ozidati, utvrditi prateću zgradu u kojoj će linearno teći naslanjajući sadržaji procesa prerade i proizvodnje vina [1].

Odabrani materijali su arhetipski (beton, opeka, drvo) koji pamte vrijeme, ali su ujedno i tehnološki i lako dostupni. Materijali su poređani u slogu od hladnog ka toplom i tako da prate sadržaj: priprema - prerada - uprava [1]. Ono što se može primijetiti je to da se u većini slučajeva nastalih vinarija koriste navedeni materijali. Ovaj primjer se može izdvojiti kao najbolje arhitektonsko rešenje od svih navedenih primjera iz razloga što se kompleks projektovao isključivo i smisleno za potrebe vinarije i najbolje odgovorio na njene potrebe. Za ovaj kompleks se može reći da je savremeno arhitektonsko rešenje.



Slika 1. Vinarija Virtus [1]

#### 2.2. Vinarija Dominus - Kalifornija, SAD

Vinarija Dominus Estate koju su dovršili švajcarski arhitekti Jaques Herzog i Pierre de Meuron, savršeno je integrisana u svoj pejzaž, pružajući panoramski pogled na vinograd i padine. Sa svojom fasadom od gabiona, čini se da se vinarija rastvara u svojoj okolini, namjerno, podvlačeći važnost vinograda u svojoj proizvodnji. Objekat savršeno pripada duhu mjesta.

Smještena na lokaciji nekoliko stotina metara od glavne saobraćajnice, vinarija Dominus je dizajnirana da bude minimalna i neimpozantna. Najistaknutija karakteristika duge, niskoležeće monolitne građevine su baš ti zidovi od pomenutog gabiona koji su izgrađeni od lokalnog kamenja različitih veličina. Naslagane stijene prekrivene metalnim kavezom filtriraju prirodnu svjetlost u unutrašnjost i takođe pružaju kontrolu temperature, koja

je od suštinskog značaja za proces proizvodnje vina. Kako popodnevno Sunce počinje obasjavati zapadnu fasadu, oštri svjetlosni efekat koji ovi zidovi stvaraju očarava. Što čini pozitivnu stranu projekta. Pažnja posjetioca iznutra je usmjerena od poliranog betonskog poda i mrežastih plafona do dugih staklenih prozora koji probijaju fasadu i pružaju obiman pogled na pejzaž vinograda. Veliki dio pažnje nije usmjeren na unutrašnjost soba, nego na poglede koje oni uokviruju dalje.



Slika 2. *Vinarija Dominus [2]*

Zaključno, za dobro funkcionisanje i rad jedne vinarije, važno je uzeti u obzir oba aspekta - tehnološki i turistički. Prvobitno istražiti zemljište na kojem vinograd može uspijevati, u tom smislu zadovoljiti stroge standarde koji zahtijevaju visoki kvalitet procesa proizvodnje vina, zatim faktor životne sredine i uslova rada u njemu, a potom postavljanje osnova za strateško planiranje i postavljanje ciljeva za stvaranje atraktivnog zdanja koje svojim izgledom i djelovanjem privlači korisnike u ništa manje impresivnom okruženju.

Zaključno je i da su materijali koji se najviše koriste na ovakvim građevinama kamen, opeka i drvo.

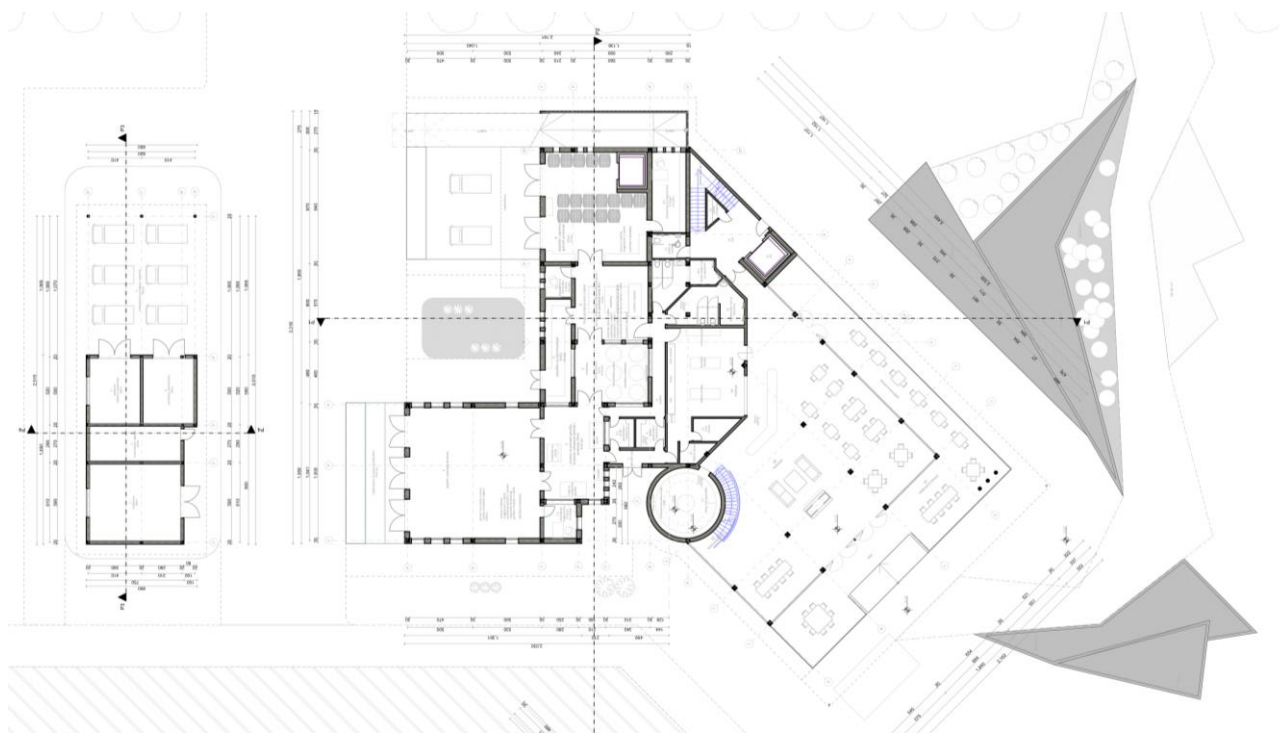
### 2.3. Problemi i prednosti

Nakon detaljne analize odabranih objekata, pristupilo se definisanju najvećih problema kod ovakvih pristupa. Kao primarni problem nameće se ekonomski aspekt tj. potrebna novčana sredstva za realizaciju kvalitetnih vinarija od početka projektovanja do krajnje realizacije. Druga stvar koja se nameće jeste problem nalaska idealnih lokacijskih uslova gdje bi se locirala vinarija da bi se moglo proizvesti kvalitetno skupo vino.

Dalje, iskustvo u vođenju jednog ovakvog poslovanja, gdje su potrebne godine i decenije poznavanja rada sa groždem i proizvodnjom vina. Nabavka opreme i materijala takođe predstavlja jednu više stavku o kojoj treba razmišljati tokom stvaranja ovakvih zdanja. Nedostatak smještajnih kapaciteta takođe može biti problem, uticaj prirodnih faktora i drugo.

Kao prednost vinarija mogu se navesti sledeće stavke, poput turističkih posjeta tokom čitave godine, ako bi se vinarija nalazila u blizini urbane sredine gdje broj stanovnika konstantno raste, a samim tim i potražnja, lako održavanje proizvodnog dijela objekta, ne zahtijeva zahtjevanu konstrukciju, lako dostupni materijali na tržištu i dr.

Od svih navedenih, rad će se baviti idejnim rešenjem koje je lako izvodljivo, estetski privlačno posjetiocima, projektovano sa smišljenim linijama kretanja za lakšu upotrebu prostora koja je od velikog značaja, lokacijski pristupačno i lako dostupno.



Slika 3. *Projekat kompleksa vinarije*

### 3. PROJEKTNI ZADATAK

Od projektanta se očekuje da na datoj lokaciji Sremski Karlovci isprojektuje arhitektonsko rešenje vinarije i zadovolji sve zahtjeve i kriterijume neophodne za jednu vinariju. Objekat planirati iz više funkcionalnih cjelina: preradbeno-proizvodni dio, administrativni, servisno-tehnički i ugostiteljski dio.

#### 3.1. Preradbeno proizvodni dio

Dio u kojem se odvija proces prizvodnje i faširanja vina podijeljen je u 6 osnovnih tehnoloških cjelina. To su: prijem i prerada sirovine, vrionica, podrumi vina, skladište repromaterijala, linija punjenja vina u boce, skladište gotovih proizvoda.

#### 3.2. Administrativni dio

Planirati upravu, sanitarni čvor, direktora, sekretaricu, računovođu, knjigovođu, kancelariju tehnologa, laboratoriju i druge prateće prostorije.

#### 3.3. Servisno-tehnički dio

Na parceli predvidjeti i servisno-tehnički dio u kojem se nalaze kotlovnica, trafo stanica i agregat, radionica, ventilacija i klimatizacija, nadstrešnica za traktore, kamione [3].

#### 3.4. Ugostiteljski dio

Pored navedenog, planirati i ugostiteljski dio. Restoran za oko 70 mjesta za sjedenje, visokim i niskim, sa propratnom kuhinjom u čijem prostoru se odvija hladna i termička obrada i koja posjeduje hladnu i suhu ostavu i prostor za pranje posuđa. U sklopu restorana planirati i bar.

## 4. TEHNIČKI OPIS

### 4.1. Opis lokacije

Lokacija predmetnog objekta nalazi se na Fruškoj gori, u van-gradskoj zoni, u blizini naseljenog mjesta Sremski Karlovci i Novog Sada. Oblik građevinskih parcela je uglavnom pravilan. S obzirom da su parcele male, potrebno je spojiti više njih, da kada se spoje, čine jednu cjelinu prostora potrebnog za izgradnju kompleksa vinarije sa vinogradom. Objekti u neposrednom okruženju građeni su u različitim periodima i bez jasnih stilskih karakteristika, spratnosti najviše do P+1+2+Po. Po namjeni su stambeni, locirani na granici sopstvenih parcela. Na datoj parceli je u planu izgradnja novog objekta - vinarije. Izabrana lokacija je na uzvišenju od 198 m nadmorske visine.

### 4.2. Prostorna organizacija i oblikovanje

Zbog nedefinisanosti građevinske linije, gabarit projektovanog objekta oblikovan je u skladu sa potrebom funkcije objekta. Parcela nema asfaltirani prilazni put. Visinska regulacija je definisana maksimalnom spratnošću P.

U smislu oblikovanja, objekat je projektovan kao pravilna forma, sa izuzetkom, a to je arhiv koji je rađen kao kružna, uzvišena forma. Objekat teži da ne optereti, ali

svakako da do kraja definiše prostor. Fasade su i u oblikovanju i u materijalizaciji riješene tako da je vizuelno jasno razgraničena zona prizemlja namijenjena ugostiteljstvu od zone prvog sprata koje je namijenjeno administraciji. Predviđeni materijali u obradi fasade su kombinacija potpuno savremenih: staklene površine u aluminijumskim ramovima i tradicionalnih: kamen i jednostavnih malterisanih i bojenih površina.

### 4.3. Konceptualno objašnjenje rada

Dalje, što se tiče koncepta, zamišljeno je takvo rešenje vinarije da sadrži jedan glavni vertikalni i akcentovani prostor gdje se nalazi arhiv, ili u nekom smislu muzej, tačnije sve ono najvažnije i najkvalitetnije proizvedeno u vinariji što bi se čuvalo na jednom mjestu se nalazi u tom dijelu. Takođe, taj kubus bi na neki način spajao preradbeno-proizvodni dio i ugostiteljski. U odnosu na osu tog prostora bi se rotiralo sve ostalo. Zamišljeno je stepenište, tačnije komunikacije sa jedne strane tog kubusa kojima se spušta sa kote prizemlja u podrum gdje je predviđena degustacija vina. U tom smislu spajao bi prostore kako horizontalno tako i vertikalno.

Arhiv, s obzirom da predstavlja najznačajnije mjesto u vinariji, zamišljen je tako da unutar svojih zidova svom površinom, osim plafona (kupole) i vrata, sadrži police za flaširano vino, koje kada se pogledaju, zbog visine prostora djeluju da se prostiru u „beskraj“. Na sredini arhiva zamišljen je veći kamen koji svojom težinom utvrđuje taj prostor i čini ga monumentalnim zajedno sa rasvjetom tog prostora.

### 4.4. Funkcija

U funkcionalnom smislu, objekat je po svojoj strukturi Po+P+1 namijenjen proizvodnji vina. Namjena objekta po etažama je sledeća: podrum služi za skladištenje gotovog proizvoda vina, njegu i čuvanje. Tu se nalaze drvene bačve i inox metalne posude napunjene vinom, kao i flaširani proizvodi.

Sledeća etaža je prizemlje i tu se nalazi preradbeno-proizvodni dio, servisno-tehnički dio kao i ugostiteljski. Preradbeno-proizvodni dio je projektovan tako da sadrži sledeće prostorije: hangar za prijem i preradu sirovine, prostor za preradu grožđa - muljanje, odvajanje peteljki i presovanje, vrionica, linija punjenja vina u boce, skladište repromaterijala, prostor za skladište i otpremu gotovih proizvoda. Zatim, tehničke prostorije: kancelarije, garderoberi/svlačionice, hodnik i muško-ženski toaleti.

Zatim, ugostiteljski dio koji je povezan toplom vezom sa prethodnim preradbeno-proizvodnim dijelom sadrži kuhinju sa hladnom i suvom ostavom, komunikacije i veliki ugostiteljski prostor za 38 mjesta za sjedenje sa arhivom koji se prostire kroz 3 etaže i terasom koja je predviđena za 9 stolova, velikih i malih i ukupno 32 mjesta za sjedenje.

Na poslednjoj etaži, na prvom spratu nalazi administracija sa laboratorijom i kancelarijama za direktora, tehnologa, sekretaricu, računovođu, knjigovođu, prostorom za pomoćno osoblje i toaleti.

Poslednji, servisno-tehnički dio koji je fizički odvojen od vinarije je projektovan za kotlovnicu, trafo stanicu i agregat, radionicu elektro-mehaničku, ventilaciju i klimatizaciju i nadstrešnicu za traktore i kamione.



Slika 4. Pogled na kompleks vinarije

#### 4.4. Materijalizacija i obrada

Materijalizacija zidova ispune u objektu je sledeća: Zidovi fasadne ispune i parapetni zidovi zidani su giter blokom debljine 25cm, termoizolacija je tervol debljine 8cm, zaštićena malterom i fasadnom bojom. Unutrašnji zidovi su od šupljeg opekarskog bloka debljine 20cm, malterisani i bojeni dok su unutrašnji pregradni zidovi zidani su od opeke debljine 12cm. Zidna opna ugostiteljskog dijela je od staklenih panela.

Neprohodni krovni pokrivač je sloj zemlje od 8cm sa hidroizolacijom od bitumena obložen balastom koji je položen na sloj za pad od 10cm. Dok je prohodni krovni pokrivač ravni krov obložen balastom položenim na sloj za pad od 10cm.

Spoljašnja stolarija je od aluminijumskih profila zastakljena termopan staklom debljine adekvatne projektovanoj dimenziji stakla. Unutrašnja stolarija je drvena. Ograda ljetne bašte restorana i na spratu je od stakla.

Finalna obrada podova u objektu je sledeća: - pod restorana u prizemlju je od obrađenog betona kao i natkrivena terasa. Prijem i prerada sirovine, linija punjenja vina u boce kao i skladište i otprema gotovih proizvoda podne obloge su od glatkog betona. Ostale podne obloge u prizemlju su rađene od keramičkih pločica.

Podrumske podne obloge su rađenje sve u glatkom betonu osim čekaonice, muškog i ženskog toaleta i ostave koje su rađene od keramičkih pločica.

Na spratu podne obloge su sve rađene od keramičkih pločica osim prohodnog i neprohodnog krova koji su od balasta i komunikacija koje su od glatkog betona.

Finalna obrada zidova i plafona u objektu je sledeća: - zidovi u svim prostorijama su malterisani i bojeni disperzivnim bojama ili obloženi keramičkim pločicama ili kamenom oblogom, u zavisnosti od namjene prostorije, sa svim potrebnim pregradnjama. Spušteni plafoni su rađeni od rigips ploča gdje je slobodan prostor namijenjen za instalacije.

#### 4.5. Enterijer

Vodeći se smjernicama koje ukazuju na to da svaki prostor u nekom objektu treba da bude prijatan i sa lijepo oblikovanim površinama koje, zavisno od detalja, treba da privuku pažnju ili da se uklope u sam ambijent. Tako je enterijer restorana oblikovan da bude otvorenog tipa sa pogledom na vinograd i da ističe kontrast kod toplih i hladnih materijala koji su korišćeni unutra i koji su prepoznatljivi u vinarijskim projektima.

Otvoreni restoranski prostor daje slobodu kretanja korisnicima i utisak prostranstva. Na ulaznoj partiji je pozicioniran kamin koji odaje utisak toplote prostora u hladnim danima. Osnovni materijali koji su korišćeni u enterijeru su drvo, kamen i staklo u kombinaciji sa detaljima rađenim od metala poput rasvjete, stepenišne ograde, kamina i dr.

Preradbeno - proizvodni dio ima zadatak da svoj prostor definiše u potpunosti kao privatni, zbog čega je odvojen zaseban hodnik koji je povezan sa kuhinjom zatim restoranom u drugom dijelu.

Plafoni su spuštani samo za dimenziju potrebnu za instalacije i iz njih se spušta ambijentalna rasvjeta u restoranu, dok je u drugim prostorijama preradbeno - proizvodnog dijela to uglavnom direktna LED rasvjeta.

Kuhinja restorana je ispraćena svim potrebnim sadržajima i uređajima koji su rađeni kao ugradni elementi, te je stoga cijela kuhinja rađena od inoksa.

Svlačionice/garderoberi su opremljeni ormarićima za garderobu, dok su prostori za toalet i tuš za zaposlene opremljeni adekvatnom opremom. Toaleti su podijeljeni kabinama opremljenim savremenom tehnikom, dok su umivaonici minimalističkog dizajna.

## 5. ZAKLJUČAK

Zaključno, ovaj projekat bi bio doprinos vinskim putevima i budućim generacijama novoprojektovanih vinarija. Ovakvo savremeno projektovanje i savremena arhitektura bi zapravo mogli da utiču na popularnost vinske kulture. Dobra organizacija projekta, linije kretanja, osvrtnje na sve tačke potrebne jednoj vinariji, kreiraju kvalitetno projektovano zdanje. Polazeći od ovoga, jasno je da se posebna pažnja mora posvetiti raznovrsnosti ponude, vizuelnom doživljaju enterijera i eksterijera, zatim raznovrsnosti sadržaja vinarije. Ukoliko se odgovori na pravi način, mogu se očekivati dobri rezultati i dobro funkcionisanje vinarije.

## 6. LITERATURA

- [1] <https://www.gradnja.rs/vinarija-virtus-u-vitezevu-branimir-popovic-i-natasa-stankovic/>
- [2] [https://static.dezeen.com/uploads/2019/11/yueqi-jazzy-li-dominus-estate-winery-photography\\_dezeen\\_hero.jpg](https://static.dezeen.com/uploads/2019/11/yueqi-jazzy-li-dominus-estate-winery-photography_dezeen_hero.jpg)
- [3] Projektni zadatak, Idejno urb-arh. rešenje vinarije, Univerzitet u Banjoj Luci, 2018.

#### Kratka biografija:



**Andela Sailović** rođena je u Langnau im Emmental, Švajcarska 1995. god. Master rad na Fakultetu tehničkih nauka iz oblasti Arhitekture i urbanizma – Dizajn enterijera odbranila je 2021. god.  
kontakt: andjelas995@gmail.com