



ВИНАРИЈА У НАСЕЉУ БАРБАРЕСКО У ИТАЛИЈИ WINERY IN THE SETTLEMENT OF BARBARESCO IN ITALY

Драгана Павловић, Факултет техничких наука, Нови Сад

Област – АРХИТЕКТУРА

Кратак садржај – Винарија или вински подрум је постројење за производњу, складиштење и трансфер вина, делимично закопано у земљу или под земљом. Циљ овог истраживања је упознавање са процесом производње вина, препознавање значаја материјализације као и фактора који утичу на квалитет осветљења и светлосне ефекте. Истраживачки рад представља теоријску подлогу за поставку идејног архитектонског решења винарије.

Кључне речи: Винарија, вино, осветљење, материјализација

Abstract – A winery or wine cellar is a facility for the production, storage and transfer of wine, partially buried in the ground or underground. The aim of this research is to get acquainted with the process of wine production, to recognize the importance of materialization as well as the factors that influence the quality of lighting and lighting effects. The research work represents the theoretical basis for setting up the conceptual architectural solution of the winery.

Keywords: Winery, wine, lighting, materialization

1. УВОД

Винарије постају једна од најизразитијих типологија у модерној архитектури, захваљујући *mixed-use* приступу урбаног дизајна који спаја вишеструке намене и ствара

мешавину функција, истовремено подстичући директан визуелни и физички контакт са околним пејзажом. Постојала је растућа економска потреба да винарије постану дестинације, интригантна места са дизајном зграде у фокусу.

Ту се одвијају сви поступци за производњу вина од грозђа, а произведено вино се чува у дрвеним бурадима и по потреби декантује за продају на мало. Поред погона и складишта, у унутрашњости винарије често су уређени и ресторан и простори за дегустацију вина, чак све чешће дају могућност и преноћишта.

2. ПРЕДМЕТ ИСТРАЖИВАЊА

Пре почетка процеса пројектовања анализирано је неколико тема:

НАПОМЕНА:

Овај рад проистекао је из мастер рада чији ментор је била др Ивана Мишкељин.

- Архитектура у Италији
- Процес производње вина
- Опек као грађевински материјал
- Светлост у архитектури

2.1. Архитектура у Италији

У регији Пијемонт архитектура варира због различитих утицаја. Ипак, оно по чему је познат јесу истакнуте сеоске куће и палате. Кроз анализу примарних делатности, климатских услова и природе терена видимо да су услови за узгој винове лозе одлични у овој области и да она доминира, а самим тим утиче на изглед места.

Усвајање конструктивних и декоративних материјала зависило је много више од геолошких него уметничких или историјских разматрања. У зависности од близине планина или долина река, зависило је да ли ће у градњи доминирати камен или опека, иако су најчешће присутна оба начина градње.

2.2. Процес производње вина

Ради коначног одабира одговарајуће материјализације, обликовања објекта, утврђивања функционалних зона једне винарије морамо размотрити како тече и сам процес производње вина.

Бербом грозђа отпочиње технолошки процес винификације. Важно је погодити право време бербе, тако да не буде ни сувише рана ни сувише касна.

Након бербе, у производном делу објекта врше се темељне припреме за пријем и прераду грозђа. После транспорта и детаљних испитивања следи муљање грозђа. У процесу муљања, грозђе се гњечи како би се ослободио грозђани сок и одвојио зељаст део грозђа. Када се заврши са фазом муљања грозђа, потребно је одвојити течност од чврсте фазе.

Цеђење кљука се врши у пресама за грозђе, где се под притиском одваја течност од покожице и семенке. Добијени грозђани сок – *шира* се пречишћава, додају се селекционисани квасци и почиње алкохолна ферментација.

Даљи процес се разликује у зависности од тога да ли је у питању бело или црно вино. С обзиром да одавде потиче црвено вино Барбареско које је направљено од грозђа *Неббиоло*, кад се ферментација заврши, следи пребацивање из посуде за ферментацију у посуду за дорату. Код производње црвених вина сок који истиче

(без пресовања) уопштено се сматра најчишћим, најквалитетнијим вином.

Вино иде у бурад, боце или резервоаре. Нека вина ће чекати пет и више година пре него што буду пуштена у промет; друга, само неколико седмица након флаширања. За време чекања вина се претачу, тестирају и често мешају како би се произвело коначно-жељено вино [1].

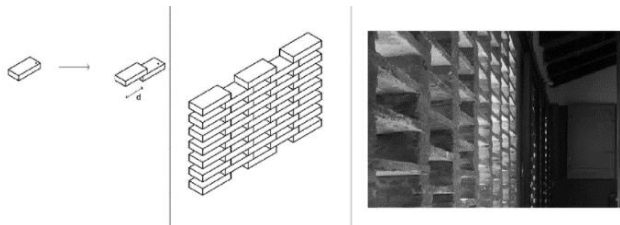
2.3. Опека као грађевински материјал

Опека је грађевински материјал који се добија сушењем и печењем смесе од песка, глине и воде. Поред обичне, постоји и *фасадна опека* [3]. Предности коришћења опеке су бројне: енергетска ефикасност, лако одржавање, отпорност на временске услове, одрживост.

Перфорирани зидови од опеке представљају фасадни омотач винарије. Фасадни зидови су грађени од пуне опеке са празнинама између њих. Перфорирани зидови од опеке омогућавају ваздушно струјање и пропустљивост светлости, топлоте и звука. Ови зидови су углавном неносивог карактера.

У винарским подрумима се развијају при врењу велике количине угљен-диоксида које су опасне по живот, нарочито ако је укопан у земљу, па се угљен-диоксид тешко отклања природним проветравањем.

Једна од многих предности овакве фасадне облоге која је од великог значаја за вински подрум је природно хлађење услед струјања ваздуха.



Слика 1. Фасадни зид од перфориране опеке

Традиционално перфориране фасадне облоге служе за заштиту унутрашњости објекта од сунчеве енергије и претераног загревања. Међутим, перфорације имају и додатну улогу у хлађењу објекта јер ваздух приликом струјања кроз њих убрзава и омогућава брже хлађење унутрашњих просторија. Перфорирана фасада од опеке оптимизује количину светлости која пролази како би се постигла пријатна атмосфера.

2.4. Светлост у архитектури

Поље интересовања човека је директно повезано визијом и илузијом, а оне опет са *светлошћу*. Живимо у ери када је светлост као категорија промене изузетно наглашена [5].

Традиционални грађевински материјал - опека је употребљена као савремена заштита од сунца, наслагана у обрасцима тако да филтрира светлост. Овако добијена перфорирана фасада од опеке

оптимизује количину светлости која пролази како би се постигла пријатна атмосфера. На овај начин је омогућена игра светлости и сенке, стварањем различитих светлосних ефеката на унутрашњим површинама.

3. КОНЦЕПТ

Концептуално решење засновано је на идеји да се не нарушава постојеће урбано ткиво.

Оно настаје као резултат разматрања контекста – његових есенцијалних квалитета, али и изазова ограничења локације.

Приликом анализе тема од есенцијалне важности за даљи развој концепта се уочавају одређене корелације између истих и пројектног задатка, али и разлике, које доприносе закључним разматрањима.

4. ЛОКАЦИЈА

Локација пројекта винарије је Италија, односно село *Барбареско* у покрајини Пијемонт. Обилежја локације су слаба изграђеност и добри услови за гајење винове лозе, те је замишљено да се објект винарије уклапа у постојећи терен и природу. Читаво село је окренуто производњи вина али је временом постало и туристичка атракција Италије [4]. Свуда је присутан сеоски пејзаж са сликовитим погледом на брда и винограде. Климатски услови за узгој винове лозе и квалитетног грожђа су строго дефинисани.



Слика 2. Барбареско

5. ПРОЈЕКТНИ ЗАДАТАК

Објекат је подељен на два дела. Надземни и делимично укопани. Оваква подела извршена је према функционалним карактеристикама објекта и естетским тежњама аутора.

Такво обликовање је у овом случају омогућено због природне конфигурације терена, али и због тежње да бурад остану под земљом, јер бурад за складиштење вина се традиционално смештају под земљу у винске подруме. Стога се смештају у сутерен масивних зидова од опеке где су са једне стране потпуно укопани у терен а са друге отварају простор винарије према улици.

Пројекат се може дефинисати минималистичким приступом кроз употребу два материјала. Армирано-бетонска конструкција и перфорирана фасада од

опеке. Есенцијално и врло јасно архитектонско обликовање произлази из намере да се грађевина не истиче у структури насеља, али да притом остане савремена и да сведочи о времену у којем настаје.

Инспирација се црпи из традиционалних винских подрума као и аутохтоних сеоских грађевина, где доминира грађење опеком. У горњој етажи је простор који садржи просторе за складиштење, излагање и дегустацију вина, као и кафић.



Слика 3. Визуализација – бар за дегустацију

На средини винарије отвара се простор са леве и десне стране тако што изостављамо масивне зидове на горњој етажи и на овај начин остварујемо везу са околином, што корисник с улаза не може одмах да наслути. Овде су позиционирани столови за потребе кафића.



Слика 4. Визуализација – столови кафића

Сутерен има директан колски прилаз на источне стране, који повезује улицу са винаријом, због логистичких потреба. Са јужне стране се налази виноград.

Одмах са улаза наилазимо на хладњаче са обе стране, затим следе простори за обраду грозђа и ферментацију. На крају се у најукопанијем делу објекта налазе бурад за одлеживање вина. Овде је смештен лифт који повезује оставу са горње етаже са доњом - производном.

Као и у већинском делу сутерена не постоји стаклена баријера између армирано-бетонске конструкције и фасадне (перфориране) опеке ради лакше циркулације ваздуха која игра веома важну улогу у винарији због опасних испарења приликом производње. Постоји изузетак неколико просторија као што је на пример лабораторија, где су стаклене површине замишљене као покретни панели ради контроле температуре.

Светлост као изузетно битна компонента играла је важну улогу у обликовању објеката. Поред светлосних ефеката и игре сенки која је постигнута перфорираном опеком постоји још један поступак – стварамо вертикални процеп који почиње на слему објеката и иде кроз до сутерена. Овим гестом односно 'просторним ослобађањем' овог, на први поглед тешког, масивног простора, постиже се ефекат једне лакше структуре, светле и отворене која ставља нагласак на главни ходник који води ка крају горње етаже где је централно постављен бар за дегустацију. Овим одмах са улаза дајемо корисницима до знања која је функција објекта.

Отворима у међуспратној конструкцији, која дели ове две етаже, дајемо могућност да и сами посетиоци учествују у производњи вина, поред тога што је овај потез добар за проветравање производног погона.

Пејзаж, односно визуре представљају изузетну вредност ове локације. Самим тим, покушали смо да их 'укључимо' у ентеријер и 'пустмо' у сам објекат. Ово постижемо отварањем оба краја објекта његовим ослобађањем од масивних зидова од опеке, увлачењем овог простора - формирамо улазну зону и бришемо границу између изграђеног и природног постављањем стакленог зида.

Поред ових интервенција, сечемо хоризонтално горњу етажу и делимо на два једнака дела, остављајући, у средини, ресторански простор и на овај начин отварамо поглед ка виноградима. Овај потез је тешко наслутити са самог улаза.



Слика 5. Визуализација – винарија

6. ЗАКЉУЧАК

Кроз теоријско истраживање закључујемо да је за пројектовање винарије неопходно испунити прописане услове јер је сама производња вина деликатан и веома осетљив посао.

Кроз форму и материјализацију нам осветљење даје динамичну и ефемерну компоненту, што је један од кључних елемената којима се обликују атмосфера и карактер простора. Драматичан однос осветљеног и сенке даје интригантан ефекат амбијентима. Људско око и организам имају способност адаптације, али и потребу за променљивом стимулацијом којом се вежба одговор на промене [6].

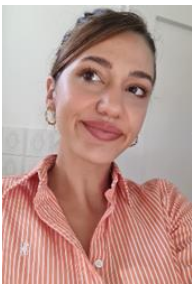
Кроз анализу литературе, интернет извора и референтних примера долазимо до закључка да је опека чврста, економична, трајан и квалитетан материјал, коме није потребно додатно одржавање.

Рад који је произашао из истраживања је тежио да обједини све закључке из истог и постави главне смернице за стварање коначног концепта.

7. ЛИТЕРАТУРА

- [1] Six-part wine appreciation course, Tom Cannavan
- [2] Daylighting: Natural Light in Architecture, 2004. Philips D.
- [3] Елементи пејзажно - архитектонског пројектовања, Нови Сад, 2018. Ксенија Хиел
- [4] Comune di Barbaresco, страница граса, <https://www.comune.barbaresco.cn.it/>
- [5] Облик и простор у архитектури, 2008. Јирген Једике
- [6] Daylighting: Natural Light in Architecture, Philips

Кратка биографија:



Драгана Павловић рођена је у Бачкој Тополи 1996. године. Дипломирала је 2020. године на Факултету техничких наука из области Архитектура. Уписала је мастер студије 2021. смер - Архитектонско пројектовање.