

## ВИНАРИЈА У БАРБАРЕСКУ WINERY IN BARBARESCO

Драгана Селаковић, Факултет техничких наука, Нови Сад

### Област – АРХИТЕКТУРА

**Кратак садржај** – Рад се бави пројектовањем идејног решења мале винарије у Италији, тачније насељу Барбареско. Идеја пројекта јесте уклапање објекта са природом која га окружује. Спајањем традиционалног и одерног изгледа постиже се атркативни архитектонски објекат. Винарија омогућава производњу, складиштење као и дегустацију вина. Такође представља место окупљања и социјализације људи из целог света. Подстиче развој туризма и даје печат месту. Циљ пројекта јесте стварање места на коме се сусрећу лепта регије, функционалност објекта и ужитак врхунских вина.

**Кључне речи:** архитектонско пројектовање, урбанистичко пројектовање, пројектовање јавних објеката, објекти производње и складишта

**Abstract** – *"The design of a small winery in the village of Barbaresco, Italy, is based on the idea of seamlessly integrating the architectural structure with the surrounding nature. By combining traditional and modern design elements, an attractive architectural complex has been created, not only facilitating the production, storage, and tasting of premium wines but also becoming a gathering place for people from various parts of the world. This winery promotes tourism development and adds a unique signature to the region, with the aim of creating a space where the beauty of the region, functionality of the facility, and the pleasure of fine wines converge."*

**Keywords:** *Architecture Design, Urban Planing, Public Facility Design, Production and Warehouse Facilities*

### 1. УВОД

Винарија би требало да представи спој културе и традиције насеља са елементима модерног. Мале уске улице насеља Барбареско су једна од главних полазних тачака при пројектовању идејног решења. Више мањих објеката постављених на одређеним удаљеностима стварају унутрашњи простор који функционише као улица. Тако постављени, објекти, формирају мали плато који би требало да функциониште као трг и буде место окупљања и простор за манифестације. Такође замисао је винарију уклопити у природан терен који је у нагибу и искористити га за просторе подрума.

### НАПОМЕНА:

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

### 2. ПОЈАМ И ИСТОРИЈА ВИНАРИЈЕ

Винарија представља објекат или групу објеката заједно са виноградарским земљиштем које га окружује. Винарије могу да се састоје од једног централног објекта и више мањих у којима се одвија производња и прерада гроздја. Винарије већег обима могу поред свих потребних садржаја, прераде, чувања, испитивања, обраде и на крају флаширања, садржати ресторане, барове, галерије и још многе друге активности.

Сматра се да поступак производње вина датира још од пре 8 000 година.

Најранији познати докази о производњи вина пронађени су на Блиском истоку, али не и остаци објеката у којима се поступак одвијао. Нешто касније тим археолога открио је пресу за вино у пећини у Јерменији. Та локација идентификована је као мала производна винарија.

Археолошка ископавања у грузијском региону Квемо Картли указују нам на доказе о постојању опреме за производњу вина још пре 8 000 година. Тачније откривени су контејнери звани кевври. Најзначајнији проналазак из 2017. године јесу остаци објекта који је служио као винарија, стари су 8 000 година и откривени су 20 миља јужно од Тбилисија у Грузији.

### 3. ТЕХНОЛОГИЈА ПРОИЗВОДЊЕ ВИНА

Када је реч о упоредној анализи ове две архитектонске форме бројне су разлике, како у погледу саме форме и организације, тако и у начину функционисања и управљања ових стамбених комплекса.

Кључна разлика лежи у власничкој структури, при чему кондоминијум пружа већу аутономију и одговорност појединцима који поседују јединице, док је код обичног стамбеног комплекса контрола у рукама инвеститора или власника зграде.

Покретање производње вина састоји се из неколико корака који нису ни мало једноставни и захтевају веома велику посвећеност. Потребно је доста знања и умећа како би се процес започео и како би се достигао жељени резултат.

Винова лоза (*Vitis vinifera*) јесте биљка од које се производи и добија вино. Да би се достигао жељени производ потребан је рад и труд током целе године. Циклус почиње у зиму, тада биљка мирује, док у касно лето почиње берба. Веома важна ствар код процеса јесте да гроздје у винарију на прераду стигне што пре и неопштењено. У овој занимљивости се огледа разлика између одличног и просечног вина. Такође веома битна ставка јесте да се гроздје у винарију допрема у малим

контејнерима, како се зрна која се налазе на дну не би оштетила од тежине.

Технолошки зрело и здраво грожђе црних сорти бере се по времену сазревања за сваку сорту и то тако да проценат шећера не прелази 18%. Затим грожђе одлази на прераду. Прва ставка при процесу јесте благо сумпорисање у шахту затим се прелази на процес муљања<sup>4</sup> где се одвајају петелке и добија се кљук. Следећи корак јесте ферментација кљука. Такође исти процес важи и за производњу белог вина.

Процес ферментације вина, у зависности од услова, траје од 20-30 дана од почетка ферментисања. После 30-40 дана од потпуне ферментације врши се декантирање и добија се младо бело вино. Последњи корак у процесу производње вина јесте флаширање или паковање вина. Флаширање може да буде саставни део винарије, али и не мора. Ферментисано вино може да се допрема до фабрика у којима се даље пакује и иде на тржиште.

#### 4. УТИЦАЈ НА ТУРИЗАМ И СОЦИЈАЛИЗАЦИЈУ

Званични почетак винског туризма почиње средином XIX века и наставља се и у XX веку. Доказ томе јесу такозване Асоцијације винских путева, чији је задатак био да координира активности између земаља које су биле чланице.

Аустралија је једна од првих земаља у којој је настао вински туризам, доказ томе јесу појава малих butik-винарија, почетком 70-их година. Вински туризам свој савремени облик добија 80-их година XX века у Француској. Нешто касније и у Италији, оснивањем Италијанског друштва за вински туризам, 1993. године.

Вински туризам је комплексан феномен који захтева систематско и свеобухватно истраживање, посебно што је он у великој мери повезан и са другим индустријама и има вишеструки утицај на регионе у којима се развија. Дефинисањем винског туризма бавили су се многи теоретичари, постоје многи аспекти сагледавања и разне теорије.

Вински туризам се односи на вино, као производ, и на локацију на којој се вино производи и има снажне везе са животним стилем. Сличну дефиницију дали су и Charters i Ali-Knight (2002:312) који су указали да вински туризам представља „путовање у сврху доживљаја винарија, винских регија и њихових веза са начином живота“. Поред ових аутора који вински туризам повезују са начином живота, постоје и они који доживљај стављају у први план, па се у том контексту јављају следеће дефиниције. Вински туризам представља самосталне и организоване посете виноградима, винаријама, винским фестивалима, винским демонстрацијама, са мотивом дегустације вина и стицања доживљаја који пружа посета винском региону. Вински туризам јесте комбинација естетски привлачног пејзажа и конзумације вина. Најважнији елементи винског туризма: знање особља винарија о вину, гостољубивост, повољне цене смештаја, атрактиван пејзаж, доступност информација, гастрономски специјалитети, вински фестивали, традиционална винска села.

Јављају се још неке претпоставке чији се акценат ставља и на велики утицај који вински туризам има на привредни развој региона, па и целокупни развој

привреде. Истиче се да има велику улогу у развоју одређене регије, пре свега у економском смислу, али и у друштвеном. На друштвени и економски аспект винског туризма који се огледа кроз изградњу регионалног идентитета и имиџа, мотивацију младих да не напуштају свој завичај, обезбеђивање прихода локалној заједници, развој туризма и инфраструктуре.

Поред свих указаних веза и утицаја које има вински туризам, истиче се још једна, а то је његова комплементарност са културним туризмом. Вински туриста међусобно везује вински и културни туризам, јер поред доживљаја који са собом носи посета винарији, велику пажњу поклања и култури домицилног становништва, културном наслеђу региона, историјским местима. Локалним фестивалима истичу да свако путовање које као подстицај има гастрономију, као и да нужно у својој понуди садржи и компоненте културног туризма.

Поред многобројних аспеката који утичу на туризам постоје и они који су веома значајни за социолошки развој. У самом корену они јесу повезани и могу се сагледати као једна целина.

Постојање винарије као објекта не представља само зграду у којој се врши производња, у овом случају вина, него један скуп културе и историје неког места. Градњом винарија оживљавају се простори, даје им се неко ново светло и прилике за окупљање и дружење.

Винарије поред своје примарне функције могу да садрже многе друге елементе. Чести примери јесу винарије које у свом склопу садрже ресторани, кафе барове. Такође постоје и винарије које у свом садржају пружају услуге преноћишта, организација прославе, итд. Често у свом садржају посетиоцима пружају мини туре као и галерије Фотографија и предмета значајних за сопствене почетке.

Свака од ових ставки нам указује то да поред примарне функције, винарију корисници могу посетити и у функцији дружења, мини одмора, опуштања са драгим људима, као и обиласцима знаменитости.

#### 5. АРХИТЕКТУРА НАСЕЉА БАРБАРЕСКО

Барбареско је део региона Пијемонт, провинције. Поред своје архитектонске лепоте, са предивном средњовековном кулом која је прави симбол насеља, Барбареско нуди посетиоцима огромну површину винограда који га окружују, стварајући поглед који одузима дах.

На брду на коме се налази ово село истиче се кула (Torre di Barbaresco), симбол града. Непознатог порекла, али великог визуелног утицаја. Не само зато што се можете видети издалека, већ зато што је отворена и за посете, може се попети и дивити панорама која се простире преко великог дела Лангеа. Претпоставља се да је кула представљала део одбрамбеног система, датира из 11. века. Тренутно је ова величанствена грађевина која стоји на стени иза цркве затворена и не може јој се приступити због радова на реновацији исте.

Град је има типичну средњовековну архитектуру коју чине уске улице и камене куће. Углавном се градило од материјала који се могу наћи у околини са нагласком на уклапање у околину, што га и чини једним веома специфичним и посебним насељем.

## 6. ИДЕЈНО РЕШЕЊЕ ВИНАРИЈЕ

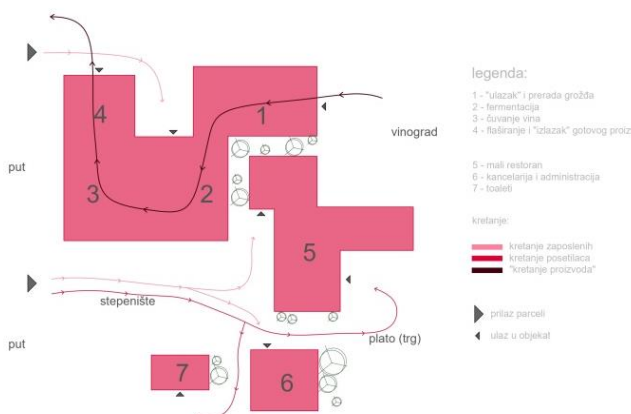
Винарија ће се налазити у регији Пијемонт, тачније у насељу Барбареско. Терен локације није раван, постоји природан нагиб, који ће касније допринети самом концепту винарије. Веома повољна локација парцеле доприноси значају винарије. Са једне стране окружена шумом и реком, а са друге просторствима и виноградима, слика 1. Такође веома велики значај има и близина насеља, тако да се веома лако стиже и приступачна је како моторним возилима тако и пешацима.



Слика 1. Тродимензионални приказ винарије

Архитектонски стил који комбинује традиционалне елементе са модерним дизајном представља један интригантан спој. Употребом опеке као основног градивног материјала постиже се спој рустичног и модерног стила. Опека, материјал који се употребљава деценијама уназад у комбинацији са стаклом одају утисак модерног. Објекти су замишљени потпуно од опеке са великим стакленим отворима различитих димензија. На деловима који су укупани, као што је простор за складиштење вина, идеја је да постоје перфорирани делови зида, како би се простор природно осветлио и добио утисак игре светлости у самом простору.

Свака функција поседује засебну структуру и тако винарију чини јединственом.



Слика 2. Дијаграм кретања кроз винарију

Садржај који чини винарију јесте ресторан који је постављен тако да је из њега омогућен поглед на долину и винограде, слика 2. Производни део објекта смештен је ближе винограду како би се лакше приступило самом уношењу грозђа на даљу обраду. Затим, врло логички, у наставку производње поставља се простор ферментације, чувања вина и на крају

паковања, односно флаширања. Нагиб терена је искориштен како би објекат делимично био укупан, што и простор за чување вина изисује. Такође у комплексу винарије постоји и административни део као и посебно одвојени тоалети, који посетиоце не обавезују на нужно коришћење ресторана. Замишљен је као јавни објекат и доступан свима.

## 7. ЗАКЉУЧАК

Кроз пажљиво осмишљену архитектуру, винарија пружа оптималне услове за производњу и складиштење вина, истовремено пружајући атрактиван простор за дегустацију и друге активности. Комбинација традиционалних материјала, опеке и модерних елемената, стакла, ствара јединствену естетику која се уклапа у околину и привлачи пажњу.

Не само да допринесе очувању локалне културе и наслеђа Барбареска, винарија доприноси и локалној заједници кроз стварање радних места и подстицаје туризма. Поред тога што представља простор за врхунски доживљај, афирмира регију Пијемонт као важну виноградарску дестинацију.

Идеја је да представи место сусрета лепоте регије, функционалности објекта и ужитка врхунских вина.



- тродимензионални приказ винарије

## 8. ЛИТЕРАТУРА

- [1] The Ofole Companion to Wine, Jansis Robinson, Julia Harding
- [2] The World Atlas of Wine, Hugh Johnson, Jansis Robinson
- [3] Дипломски радови и научни радови – Конкурентност, са освртом на органску производњу вина (Мастер рад, Београд 2012. год)

### Кратка биографија:



Драгана Селаковић рођена је 23.07.1998. године у Сремској Митровици. Мастер рад из области Архитектонско пројектовање – Винарија у Барбареску, одбрана је на Факултету техничких наука 2023. године.

контакт: [dragana.se98@gmail.com](mailto:dragana.se98@gmail.com)