

**АРХИТЕКТОНСКИ ПРОЈЕКАТ ВИНАРИЈЕ У НАСЕЉУ БАРБАРЕСКО У ИТАЛИЈИ****ARCHITECTURAL PROJECT OF A WINERY IN THE SETTLEMENT OF BARBARESCO IN ITALY**Милош Турањанин, *Факултет техничких наука, Нови Сад***Област-АРХИТЕКТУРА**

**Кратак садржај** – Архитектонски пројекат винарије, спратности сутерен и приземље (Су+П), на постојећој парцели у насељу Барбареско у Италији. Винарија је намењена производњи, обради и конзумирању вина.

**Кључне речи:** Архитектонски пројекат, производња, угоститељство, вино.

**Short content**– Winery project, basement and ground floor (Su+P), on an existing plot in Barbaresco, Italy. The winery is intended for the production, processing and consumption of wine.

**Keywords:** Architectural project, production, catering, wine.

**1. УВОД**

Виноградарски град Барбареско налази се у северо-западној Италији, региону Пијемонт, у провинцији Кунео. Према подацима пописа становништва из 2023. године, ово насеље има 609 становника. Насеље заузима површину од око 8 км<sup>2</sup> и налази се на надморској висини од 274 метра.

Насеље Барбареско је препознатљиво по средњовековној кули изграђеној између 12. и 14. века и по производњи вина под истим именом.

Како је ово насеље традиционално познато по терену погодном за развој вина, уклапање новог објекта у пејзаж је одређено праћењем и разумевањем постојећих винарија и њихових веза са насељем. Узимајући у обзир да су у Италији и овом делу Европе најчешће винарије мањих и средњих капацитета са просторима за дегустацију, малим архивама и музејима, а цео крај познат по квалитетном вину, отвара се простор за развој овог типа

објекта. Предметни објекат је пројектован тако да допринесе економском, пољопривредном и туристичком развоју овог краја.

**2. ВИНОГРАДАРСТВО У ИТАЛИЈИ**

Италија је највећи светски произвођач вина и једна од најразноврснијих земаља у производњи вина, са више од 702.000 хектара под виноградима.

**НАПОМЕНА:**

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

Ова држава има богату историју винарства 20 винских регија и преко 500 сорти грожђа. Неке од најпознатијих италијанских винских регија су: Пијемонт, Ломбардија, Тоскана, Умбрија, Сицилија и Сардинија.

**3. ЛОКАЦИЈА**

Услови локације предметне винарије су одређени природним условима за развој винове лозе. Регион Пијемонта спада под утицај континенталне климе са делимичним утицајем средоземне климе. Зиме су блаже, а лета топлија, што погодује развоју квалитетне винове лозе. Анализирајући метеоролошке податке за регион Пијемонта у последњих 30 година, према подацима метеоролошке службе „Meteoblue“, закључује се да температуре и количина падавина веома погодују развоју винове лозе.

Прилазећи предметној парцели, пешачким прилазима кроз традиционално насеље, или кроз зелене винограде, са постојећег регионалног пута, започиње се схватање концепта комплекса винарије. Винарију не чини само објекат за производњу, дегустацију и продају, већ се он посматра са целокупним површинама под виновом лозом.

Предметну локацију употпуњује близина планинске реке Танаро, која се спушта са околних Алпа и приобално високо растиње. Река Танаро представља границу региона Пијемонта и винског краја Барбареско.

**4. ПЕРЕРАДА И ПРОИЗВОДЊА ВИНА**

Справљање црног вина, карактеристичног за насеље Барбареско, састоји се у превирању шире заједно са комином. Овај начин врења условљава и основне карактеристике црног вина: његову црвену боју и знатно већи садржај танина него код белих вина, из чега проистиче и својствени укус тог вина. У производњи црних вина карактеристично је то што шири ферментира у контакту са чврстим деловима кљука, при чему долази до екстракције бојених, танинских, минералних и других материја из чврстих делова. Добијени кљук се разводним цевима, под притиском пумпе за кљук, смешта у судове за ферментацију.

Приликом отакања проветрава се вино на ваздуху да би се излучио вишак CO<sub>2</sub> и активирао вински квасац како би се у што краћем времену разградили остаци непревредног шећера.

У току чувања, после алкохолне ферментације, вино сем стабилности стиче и укус и мирис, својства која дубље задиру у његову природу и која су прави носиоци његовог квалитета.

Разливање вина у боце је последња фаза његове припреме за тржиште. Кад су разливена у боце, вина, нарочито обична стона вина, припремљена су за испоруку. Квалитетна вина треба да после разливања стоје извесно време у боцама да би у њима, при ниском редокс-потенцијалу, стекла своја права букетна својства.

## 5. СЕГМЕНТИ ВИНАРИЈЕ

Анализирајући процес производње долази се до следећих потребних сегмената винарије:

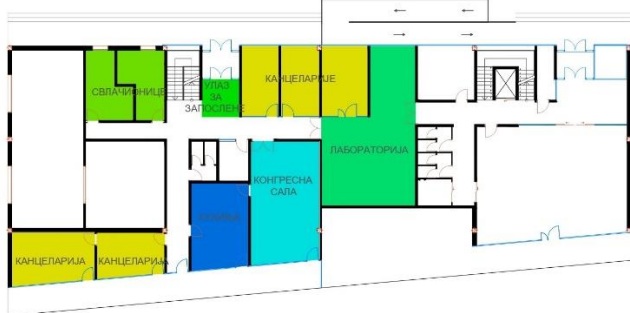
### 1- Производни део винарије – сутерен



Слика 1. Зоне производње - сутерен

У сутеренском делу објекта, намењеном за производњу, налазе се просторије за производњу вина, и то: пријем грозђа, репро материјал, ферментација, готов производ, вински подруми, просторија за флаширање и подрум за флаширана вина.

### 2- Производни део винарије – приземље



Слика 2. Зоне производње- приземље

Део за посетиоце је одређен тако да потпуно удовољи потребама корисника и састоји се од дела у приземљу и дела у сутерену.

У приземном делу објекта, намењеном за производњу, налазе се свлачионице, канцеларије, кухиња, конгресна сала и лабораторија.

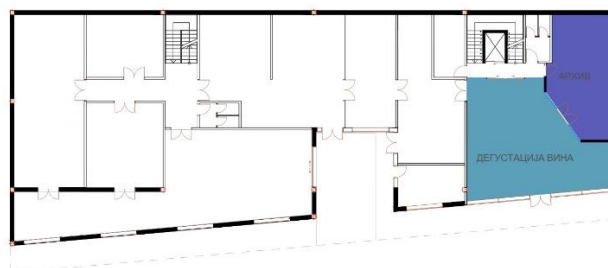
### 3- Угоститељски део винарије – приземље



Слика 3. Угоститељске зоне- приземље

Приступ винарији за посетиоце је пројектован тако да се од самог улаза, кроз стаклене панеле, пружа поглед ка виноградима. У овом делу објекта налазе се портирница, сала за дегустацију и канцеларија менаџера винарије.

### 3-Угоститељски део винарије – сутерен



Слика 4. Угоститељске зоне- сутерен

Дегустација се наставља у сутерену објекта, који приближава посетиоце процесу производње. Посебан део лоциран уз салу за дегустацију представља вински архив, у ком се могу пронаћи најквалитетнији брендери винарије.

## 6. КОНЦЕПТ

Концепт је одређен како би се потпуно задовољила савремена потреба производње и дистрибуције вина са једне стране, а конзумирања и стварања бренда са друге стране. Односно, уклапање дела објекта намењеног производњи, обради и дистрибуцији вина, са угоститељским делом намењеним посетиоцима и уживаоцима вина. Концепт објекта одређује линеарна форма, приземне спратности, са сутереном укопаним са три стране. Део објекта је укопан како би се уклопио у постојећи терен и испратио

природан пад терена на парцели, али и да би задовољио функционалне потребе винарије, а то су пожељни подземни подруми за вино са константном температуром. Оваква форма објекта винарије, ненаметљиво прати форму постојећих објеката традиционалног насеља Барбареско.



Слике 5,6 и 7. Просторни прикази винарије

## 7. МАТЕРИЈАЛИЗАЦИЈА

Објекат је пројектован као армирано бетонски. Зидови на приземљу су зидани гитер блоком дебљине 25 cm, са 5 cm термоизолације.

Фасада је пројектована од белог декоративног малтера. Унутршњи зидови су зидани шупљим гитер блоком дебљине 12 cm.

Подрумске етажe су обложене опеком да би се постигла добра термоизолација, док се испод буради налази набијени песак. Зидови подрума су од опеке како би се постигла добра топлотна изолација, док су подови бетонски.

Кров објекта је раван са благим нагибом од 2%, израђен од алуминијумских сендвич панела, са хидроизолационом мембраном. Кровни покривач је изолован и погодан за постављање инсталација вентилације и грејања.

## 8. ЗАКЉУЧАК

Предмет рада је винарија на подручју насеља Барбареско у Италији. Анализом подручја, закључено је да су у овом крају потребне модерне винарије средњег капацитета. Постојеће винарије су сличног габарита и капацитета, али на предметној локацији недостају новији објекти овог типа. На задатој локацији нема савремених винарија, па би сходно томе овај објекат представљао нову туристичку атракцију ове средине, јер је физичка структура једног насеља одређена низом индивидуалних доминантних објектата.

Истраживањем је закључено да је могуће успоставити позитиван узајамни однос производне делатности и угоститељске делатности, с обзиром да се у случају виноградарства, ове делатности употпуњују и доприносе развоју и квалитету вина.

Виноградарство је дубоко урезано у културу овог краја и представља важан део живота читавог насеља. Виноградарство представља посебну врсту пољопривредне делатности, коју одлукију социјална интеракција мештана, посетилаца и произвођача.

По речима Луј Пастера, вино представља најздравије и најхигијенскије пиће на свету. Са научне стране вино има инспиративан здравствени и фармаколошки утицај на човека. Пројектована винарија повећава обим производње квалитетног вина овог региона.

## 9. ЛИТЕРАТУРА

- [1] Нојферт Ернест, 2002, Архитектонско пројектовање 37, издање, Београд.
- [2] Вукајлов Љиљана, Увод у урбанизам, Архитектонска књига,
- [3] Мика Дајмак: Оно што морате да знате о вину, Дан граф, Београд, 2012.
- [4] Проф. др Бранислава Сивчев и мр Зорана Ранковић-Васић: Практикум из виноградарства, Пољопривредни факултет, Београд, 2011.
- [5] Ранко Радовић : Форма града, Београд 2003.
- [6] Проф. др Здравко Кривокапић, Задужбина Андрејевић: Лабораторија и квалитет вина, Београд, 2010.

### Кратка биографија:



Милош Турањанин, рођен у Новом Саду 1993. године, Мастер рад на Факултету техничких наука из области Архитектуре – Архитектонско пројектовање одбранио је 2023. године, контакт:

<mailto:mmilos.turanjanin.5a@gmail.com>