

ВИНАРИЈА У ПЕТРОВРАДИНУ**VINERY IN PETROVARADIN**

Јована Ристанић, Факултет техничких наука, Нови Сад

Област – АРХИТЕКТУРА

Кратак садржај – Овим пројектом приказано је рјешење винарије са рестораном у Петроварадину. Истраживачки рад се састоји од историјских анализа, детаљне анализе локације, функционалних захтјева типологије, и процеса производње вина. Кроз студије случаја, приказани су примјери из савремене архитектонске праксе који на различите начине представљају рјешења форме, програма и односа према контексту. Резултат примјене истраживачког рада на процес пројектовања је пројекат винарије са рестораном, у Петроварадину.

Кључне речи: архитектура, вино, простор, концепт, винарија,

Abstract – This project presents the conceptual design of the winery with a restaurant in Petrovaradin. The study consists of historical analyzes, detailed site analysis, functional requirements of typology, and wine production process. Case studies offers examples from modern architectural practice, which in different ways represent solutions to forms, programs and contexts. The result of the implementation of findings given through the study is the project of a winery with a restaurant, in Petrovaradin.

Keywords: architecture, wine, space, concept, winery

1. УВОД

У овом пројекту представљена је архитектонска студија типологије винске куће са рестораном, на простору Петроварадина. Истраживање које је било почетни стадијум у развоју пројекта, показало је на битне карактеристике и значај вина, и у свијету, и на нашим просторима. Пројекат се даље бави питањем улоге винског туризма као фактора који утиче на процес пројектовања. У оквиру функционалних захтјева ове типологије, било је неопходно детаљно се упознати са технолошким поступцима производње вина. Кроз већину тема које су се наметале приликом истраживачког рада, провлачило се и питање значаја архитектуре у винској култури. Даље се о томе истраживало кроз теме историјског развоја куће вина и студију случаја. На основу постављања циља пројекта и питања којима он треба да се бави, уз закључке који су проистекли из анализа, епилог је пројекат који генерише рјешења свих постављених проблема.

НАПОМЕНА:

Овај рад проистекао је из мастер рада чији ментор је била др Јелена Атанацковић-Јеличић, ред. проф.

2. ЗНАЧАЈ ВИНА

„Архитектура је живот. Или барем облик који живот поприма. И зато је она истински запис живота који је проживљен јуче, који се живи сада, и који ће икада живјети“ [1].

Вино је током читаве историје представљало веома важан извор ужитка за човјечанство. Од самог настанка, па све до данас, вино никада не губи на значају. Једино што се мијења је контекст у којем се људи баве вином, а страст остаје неупитна. Процес производње вина балансира између научне дисциплине са јасно одређеним правилима, и умјетности која на себи својствен начин прилагођава правила сопственом изразу и тежи за ванвременским квалитетом и јединствености. У томе се огледа сличност вина са архитектуром. Подједнако потреба, и задовољство, подједнако умјетност и наука. Као што архитектура свједочи о свом времену и животу у том времену, као што каже Френк Лојд Рајт [1], тако и вино у сваком периоду историје, прича одређену причу.

3. ИСТОРИЈСКИ РАЗВОЈ ВИНСКЕ КУЛТУРЕ У СРБИЈИ

Иако је хиљадугодишње присуство винове лозе у Србији доказано фосилним остацима, једини освјечени извори односе се на римско освајање Паноније, посебно Срема. Римски цар Домицијан, 92. године, доноси уредбу о забрани гајења винове лозе целокупној територији тадашњег Римског царства осим на Апенинском полуострву. Тај монопол био је на снази готово два вијека, све до цара Марка Аурелија Проба, рођеног у сремском граду Сирмијуму (Сремска Митровица) [2]. Зато се Проб најчешће помиње као човјек који је у III вијеку први код нас засадио винову лозу, на падинама Алме Монсе (Фрушка гора). Међутим, историчари наводе да је виноградарство постојало и прије Проба, а доказ су пронађене посуде у Јабучју код Лазаревца, међу којима је познат вински пехар из I. вијека [3].

Посебан развој почео је од зачетака српске државе у VIII и IX вијеку, а нарочито за вријеме владавине династије Немањића, од XI до краја XIV вијека. Културу гајења винове лозе, осим српских владара, његовали су и властелини, али и српско свештенство. У доба цара Душана донијет је закон који је регулисао производњу и промет вина у околини Призрена, што представља зачетак географског поријекла. Осим тога, може се рећи и да је он једини владар на свијету који је изградио виновод јер је из винограда и подрума у Великој Хочи, вино кроз глинене цијеви

дугачке 25 километара допремано све до царских подрума у Призрену.

За вријеме турске владавине у Србији је искрчен велики дио винограда, па су постојали и специјални одреди коњаника, такозваних акинџија, који су уништавали винограде јер је освајачима вјера забрањивала конзумирање алкохола. После ослобођења од Турака у Србији почиње интензиван развој виноградарства, које постаје најзначајнија привредна грана. Када је крајем XIX вијека филоксера уништила винограде у Француској и осталим виноградарским регионима Европе, Србија се појављује као произвођач и извозник вина у Француску.

Традиција виноградарства и винарства у Срему једна је од најдужих и најзначајнијих у овом дијелу Европе.

4. ВИНСКИ ТУРИЗАМ

Како је производња вина у великој мери везана за природу и природно окружење, тако се веома добро профилише за развој туризма и туристичких услуга, а посебно за аграрни туризам који постаје све популарнији. Вински туризам је елитни огранак аграрног туризма, и подразумијева туристичко путовање које укључује посјету виноградима, винаријама, винским фестивалима и изложбама вина. Такав специфичан облик одмора комбинује дегустацију вина одређеног виноградарског краја са уживањем у природним окружењу, откривањем обичаја и културно – историјских споменика тог подручја.

У Европи је вински туризам изузетно популаран као и винске регије, а наша земља има потенцијал да парира престижним европским дестинацијама. У Србији је дефинисано укупно 9 винских путева, један од којих је вински пут Фрушке горе. Да би вински путеви Србије били привлачни за свјетске путнике, ипак нису довољна само квалитетна вина и богата историја. Потребан је и простор у којем ће туристи моћи да уживају у тим винима, да сагледају природну љепоту и уче о обичајима и историји. Дакле, потребна је кућа вина. На нашим просторима кућу вина у великом броју случајева представљају мале породичне винарије које немају довољан капацитет и разноврсност садржаја који би могле понудити посјетиоцима. Тиме се поставља потреба за винаријом која ће вински пут учинити занимљивим и јединственим доживљајем.

5. ТЕХНОЛОШКИ ПОСТУПЦИ У ПРОИЗВОДЊИ ВИНА

Технологија винификације састоји се од следећих поступака: берба грозђа, муљање грозђа, пресовање (којим се добија шира), сулфитација (заштита шире од оксидације, обуздавање штетне микрофлоре), додавањем селекционих винских квасаца, алкохолна ферментација, прво претакање, затим старење вина које подразумијева његу и чување вина, и на крају процеса флаширање, одлеживање вина у флашама и одвоз готовог производа.

Процес је различит за прављење црних и бијелих вина, а основна разлика је у томе што се код црних

вина, ферментација врши у контакту са чврстим дијеловима кљука, при чему долази до екстракције бојених, танинских, минералних и других материја из чврстих дијелова. Пресовање се обавља као финални поступак прије његе вина. Код бијелих вина се пресовање и таложење обавља прије ферментације, а отуда и разлика у боји бијелих и црних вина.

6. АРХИТЕКТУРА И ВИНО

6.1. Значај архитектуре у типологији винарије

Велики задатак постављен је архитектури вина, као кући у којој се рађа напитак од таквог значаја. У односу на протекле вијекове, технологија и поглед на архитектуру у процесу производње, промијенио се из коријена. Новије тенденције у свијету вина, постављају архитектуру на веома важну позицију, тако да она сада представља много више од пуког оквира за производни погон винарије. А кроз концепт објекта винарије, може да проистекне и концепт за брендирање вина. У свијету у којем је дизајн све битнији сегмент друштва, све је валоризовано кроз призму естетике и прилагођености најновијим технолошким достигнућима. Идући у складу са тим, изглед куће вина, њен лого, име и архитектонско рјешење, добијају на све већем значају, те се поистовјећују и са самим квалитетом вина. Када су сви ови аспекти доведени до највишег степена квалитета и естетике, ствара се могућност доброг маркетиншког позиционирања међу многобројним свјетским винаријама. Тиме је оправдан и економски фактор у посвећивању велике пажње архитектонском концептуалном рјешењу. А иновативан приступ концепту, привући ће свакако и већи број туриста и љубитеља вина, те је исплативост вишеструка.

6.2. Први намјенски објекат за производњу вина

Археолози су 2011. године најавили откриће најстаријег постројења за производњу вина на свијету у данашњој Јерменији. Налази се у пећинама у селу Арени, а састоји се од плитког базена за пресовање грозђа, празнине за складиштење, и посуда за ферментацију. Такође су пронађена сјемена грозђа, остаци пресованог грозђа и на десетине осушених вина. Сјемена грозђа су од сорте Витис винифера, које се и данас користи за производњу вина.

6.2. Историјски развој куће вина

Процес производње се одвијао у оквирима једноставних, обичних структура, које нису биле намјенски грађене, већ су у већини случајева то били помоћни објекти на имању и подруми.

У првом раздобљу градња је била масивна и тешка, а како се развијало грађевинарство и технологија, дошло је до рационализације кроз употребу нових материјала, и начина изградње. Заједно са напретком у технологији винарских машина дошло је до промјене карактера куће вина налик на данашњу.

Први "замак" специфично намијењен производњи вина био је Шато Хаут-Брион у Песаку, изграђен 1525. године. Долази до употребе ријечи "замак" у именовању кућа вина.

6.3. Студија случаја

Објекти који су одабрани за студију случаја у себи носе различите квалитете. Сваки од њих имао је различит задатак, а при томе су и рјешења задатка веома разноврсна и чине инспирацију за овај пројекат. Објекти анализирани у студији случаја су: Винарија Доминус, Винарија „Bell-Lloc“, „Artist Retreat“ у Њујорку, Европски центар за геологију, Дански национални поморски музеј, Винарија „Zuccardi“, Винарија Беронија Руеда.

7. ПРОЈЕКАТ ВИНАРИЈЕ У ПЕТРОВАРАДИНУ

7.1. Циљ пројекта

Стварање поливалентно квалитетног простора циљ је сваког пројекта. Да би се то остварило, потребно је озбиљно приступити анализама које претходе пројектовању и уочити слојевитост постављеног проблема, а затим и његовог рјешења. Полазећи од тога да је Фрушка гора богата винаријама, битно је уочити потребу да се новопројектована винарија изводи по својој посебности. Посебан аспект који је примијењен је однос објекта према посјетиоцима. Стога, циљ пројекта је да се оваквом индустријском објекту да нова слојевитост која ће се тицати, поред стандарних функционалних захтијева и формирања новог приступа у интеграцији простора који су намијењени запосленима и посјетиоцима.

7.2. Локација

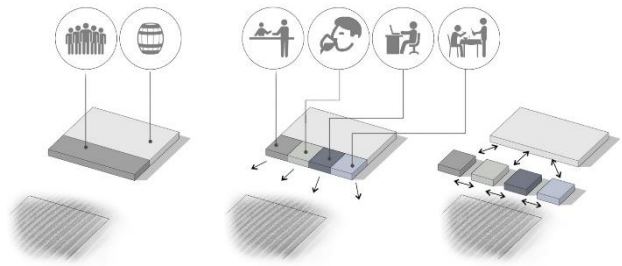
Објекат се налази у Новом Саду, на сремској страни Дунава. Парцела је постављена на јужној страни Петроварадина, на потезу између два приградска насеља Парагово и Буковац. Уз парцелу налази се пут који је директно повезан са Мостом Слободе, а самим тим и са остатком града Новог Сада. Јужна страна пацеле окренута је ка Фрушкој гори, а према сјевероистоку се пружа ријека Дунав. А постављањем објекта на највишу тачку терена остварује се визуелна повезаност парцеле са околином. Остварене су визууре према Фрушкој гори и долинама са сјеверозападне и југоисточне стране. Због повољних климатских услова, састава земљишта, надморске висине, близине ријеке, стварају се веома повољни услови за узгој винове лозе изузетног квалитета.

7.3. Форма објекта и концепт

Форма објекта настала је кроз концептуално рјешење и распоред функционалних цјелина. Полазиште креирања концепта, било је размишљање о функционалним цјелинама које се најједноставније могу подијелити на производни дио и дио који је намијењен свима осталима који нису запослени у производњи, тј. јавности као водећем фактору. Желећи да се ти простори доведу на највиши ниво, обраћена је посебна пажња на сваку потенцијалну функцију која би била потребна за овакав објекат. Тиме се дошло до издвајања одређених намјена, а то су: улазни дио са рецепцијом, дегустација, администрација и ресторан.

Потпуним физичким раздвајањем тих програма, прво од производње, а затим и сваке појединачно, добијен је јасан приказ простора, који сада комуницирају на

другачији начин и стварају нове могућности. То је полазна тачка за истраживање њихових међусобних односа и односа са производним погоном.

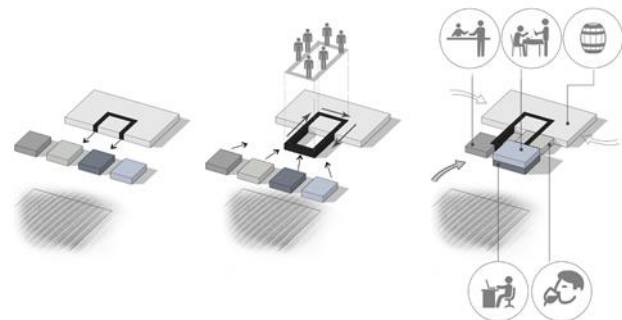


Дијаграм 1. Графички приказ развоја концепта

Пробитни циљ, био је да се процес производње може у потпуности сагледати а да се шема кретања посјетилаца не пресеца са кретањем у самој производњи.

Такође је битно да они могу да остваре визуелни контакт, таквим редослиједом, како и тече технолошки процес. То је постигнуто увођењем платформе тј. „ходника“ који се у односу на ниво производње налази издигнут на 5м. Тиме је платформа за сагледавање потпуно независна од просторија у којима се врше технолошки поступци, а визуелно је потпуно повезана. На дијаграму је означена црном бојом.

Овим се поставља питање организације осталих елемената тј улаза, администрације, дегустације и ресторана. У циљу наглашавања концепта тј. платформе, она је на неки начин „извучена“ из објекта и од тог тренутка представља „пут“ а уједно и могућу комуникацију међу овим функционалним цјелинама.



Дијаграм 2. Графички приказ развоја концепта

Идеја о путу настала је посматрањем типологије винарије као одређене врсте галерије, гдје корисници такође, разгледају уз стручно вођење, у овом случају поступке справљања вина, а не умјетничка дјела.

Овај пут започет је улазном партијом која је почетна и крајња тачка пута. Из улаза се кроз стаклени ходник приступа производном погону гдје се редом могу сагледати си процеси у производњи. Затим се ступа у простор дегустације, а проласком кроз стаклени ходник тј. „платформу“, ступа се у простор који вертикалном комуникацијом води у ресторан. Испод ресторана је као независна цјелина, испројектована администрација која има улаз са главног платоа испред

винарије. Посјетиоци ће након ресторана, да се врате кроз стаклени ходник у улазну партију која је почетна и завршна тачка овог „пута“.

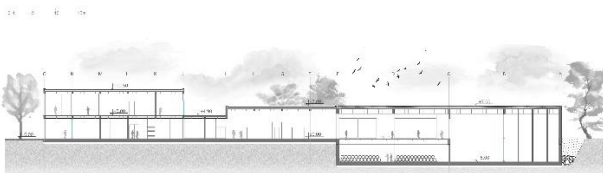
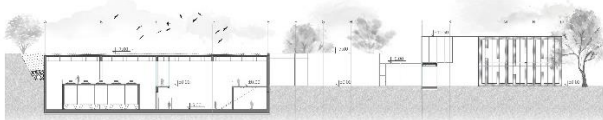
7.4. Просторна организација

У овом пројекту је просторна организација произашла из смог концепта. Објекат је смјештан на сјеверни дио парцеле, са чије западне стране се налази саобраћајница. Из ње је организован приступ објекту, како за запослене, одвоз и довоз за производњу, тако и за посјетиоце. Као што се може видјети на ситуацији (слика 1), „пут“ који је намијењен посјетиоцима формиран је у облику затвореног правоугаоника и чини главно тежиште рада.



Слика 1. Ситуација

Како би се „пут“ физички одвојио од производње, постављен је на ниво +5м у односу на ниво производње, односно ниво терена са којег се приступа у објекат. То се може јасно видјети на пресеку кроз винарију (слика 2).



Слика 2. Пресеци кроз објекат

7.5. Просторни прикази (слика 3,4)



Слика 3. Просторни приказ



Слика 4. Просторни приказ

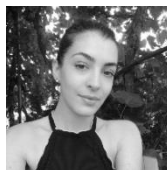
8. ЗАКЉУЧАК

Приликом приступа пројектовању, испитани су различити примјери из архитектонске праксе, и закључци који су донијети њиховом детаљном анализом, преведени су на универзални архитектонски језик, како би могли бити примијењени на пројекат винарије. Даљом анализом локације, контекста и историје мјеста, створене су иницијалне водиле за пројектовање. Разрада концепта и његово прилагођавање свим изведеним закључцима анализа, одредила је главну форму објекта, као и приступ рјешавању функционалних захтјева.

9. ЛИТЕРАТУРА

- [1] An Organic Architecture: The Architecture of Democracy, Frank Lloyd Wright, Published by MIT Press, 1970.
- [2] <http://cafebarnetwork.rs/hrana-i-pice/kultura-vina/417-istorijat-srpskog-vinogradarstva-i-vinarstva?showall=&limitstart=> (приступљено у мају 2019. године)
- [3] Душанка Марковић, Још литар један... - Каталог изложбе „Виноградарство и винарство Фрушке Горе“, Нови Сад, 2011.

Кратка биографија:



Јована Ристанић рођена је у Брчком 1994. год. Мастер рад на Факултету техничких наука из области Архитектура и урбанизам одбранила је 2019.год. контакт: jovanaristanic25@gmail.com