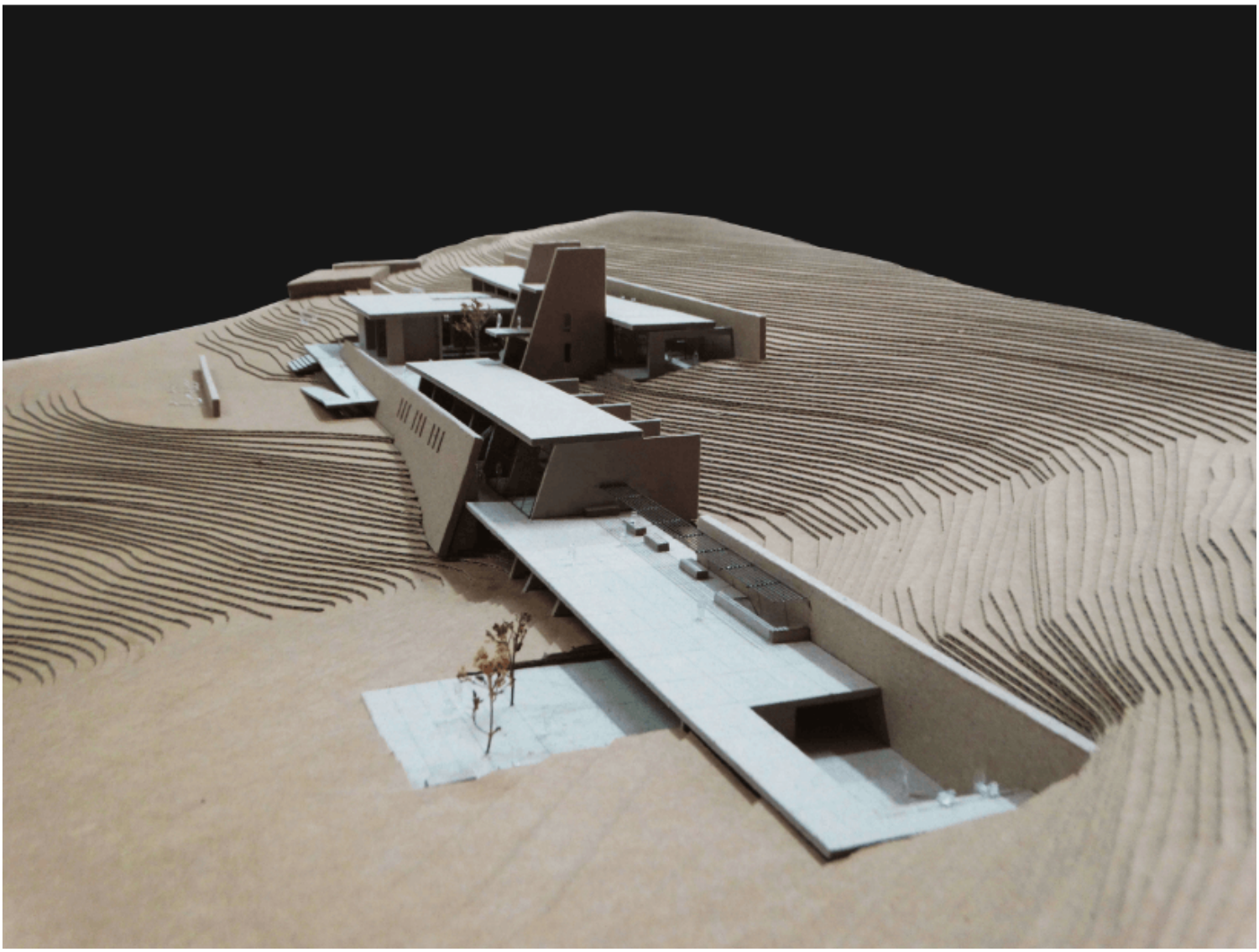
Archetype



Οινοποιείο στη Νάξο

Λαουλάκου Αλεξάνδρα, Ταούκη Σαβίνα - 04/06/2021

Διπλωματική Εργασία

Σπουδάστριες: **Λαουλάκου Αλεξάνδρα & Ταούκη Σαβίνα**
Επιβλέποντες: Αγγελής Γιώργος & Τσιράκη Σοφία
Σχολή Αρχιτεκτόνων Μηχανικών ΕΜΠ
Ημερομηνία παρουσίασης: Ιούλιος 2019

Η διπλωματική εργασία έχει ως αντικείμενο τη δημιουργία ενός οινοποιείου ενταγμένου στις παρυφές της Χώρας της Νάξου,με τρεις άξονες λειτουργίας: της παραγωγής, της εκπαίδευσης και του τουρισμού.

Η Νάξος, πυρήνας του νησιωτικού συμπλέγματος των Κυκλάδων, με μεγάλη αγροτική παραγωγή, στον τομέα της οινοπαραγωγής υστερεί. Η παρούσα διπλωματική εργασία εστιάζει στην ανάπτυξη και ανάδειξή του.

Στόχος
Επιθυμία μας ήταν η δημιουργία ενός κέντρου με τον προαναφερθέντα τριπλό χαρακτήρα, που δε θα αξιοποιεί απλώς τους αμπελώνες του νησιού, αλλά θα εκπαιδεύει τους κατοίκους του, λειτουργώντας έτσι ως μια μόνιμη δομή δια βίου μάθησης, ενώ παράλληλα ο χώρος θα είναι επισκέψιμος για όσους επιθυμούν να δοκιμάσουν τις παραγόμενες ποικιλίες.

Περιοχή Παρέμβασης
Η παρέμβαση εντοπίζεται σε έναν από τους λόφους στις παρυφές της Χώρας της Νάξου, πάνω από την περιοχή της Γρόττας, κάτω από τη Μονή Χρυσοστόμου. Η τοποθεσία θεωρήθηκε κατάλληλη, τόσο λόγω της εγγύτητάς της με τη Χώρα, όσο και της ειδυλλιακής της θέσης, αλλά και του κεκλιμένου εδάφους ως ιδανικού για αμπελοκαλλιέργειες. Το ρέμα που διασχίζει τον λόφο αποτελεί ισχυρό στοιχείο που καθορίζει τη μορφολογία του εδάφους και κατ' επέκταση τον σχεδιασμό.



Η Πρόταση
Το τελικό κτίσμα συντίθεται από λίθινα τοιχία, ορθογώνιους και τετράγωνους όγκους. Το κάθε σχήμα ευκρινές, αλλά όλα μαζί συνεργαζόμενα εγκλωβίζουν τις τρεις χρήσεις και συντελούν στη συνολική λειτουργικότητα.

Πρωταρχικό συνθετικό στοιχείο υπήρξαν τα λίθινα τοιχία που διατρέχουν τη λύση και αφορμώνται από τις ξερολιθιές των νησιώτικων αμπελώνων. Στηρίζουν, αλλά και ορίζουν το κτίσμα, αποκτώντας ζωτικό για αυτό ρόλο.

Παράλληλα σε αυτά, η γραμμικότητα της διαδικασίας οινοποίησης μεταφράζεται σχεδιαστικά με τον μεγαλύτερο μονοκόμματο ορθογώνιο όγκο, στον οποίο «κουμπώνουν» όλες οι υπόλοιπες χρήσεις. Η οινοποσία τοποθετείται μέσα στο αρχέτυπο τετράγωνο, ενώ οι εκπαιδευτικές λειτουργίες συμπυκνώνονται σε ένα ακόμη ορθογωνικό σχήμα, ως μικρογραφία της παραγωγής. Η αποθήκευση του οίνου και το τελικό στάδιο της παλαίωσης πραγματοποιείται υπογείως για την επίτευξη των κατάλληλων συνθηκών θερμοκρασίας και υγρασίας. Σε αυτά προστίθεται ένας «πύργος» κατακόρυφης κίνησης, εγκιβωτισμένης μέσα σε δυο τοιχία κάθετα στα υπόλοιπα, ως συνδετική άρθρωση των χρήσεων καθώς και στοιχείο αντίστιξης της γραμμικότητας, σε τομή και κάτοψη.

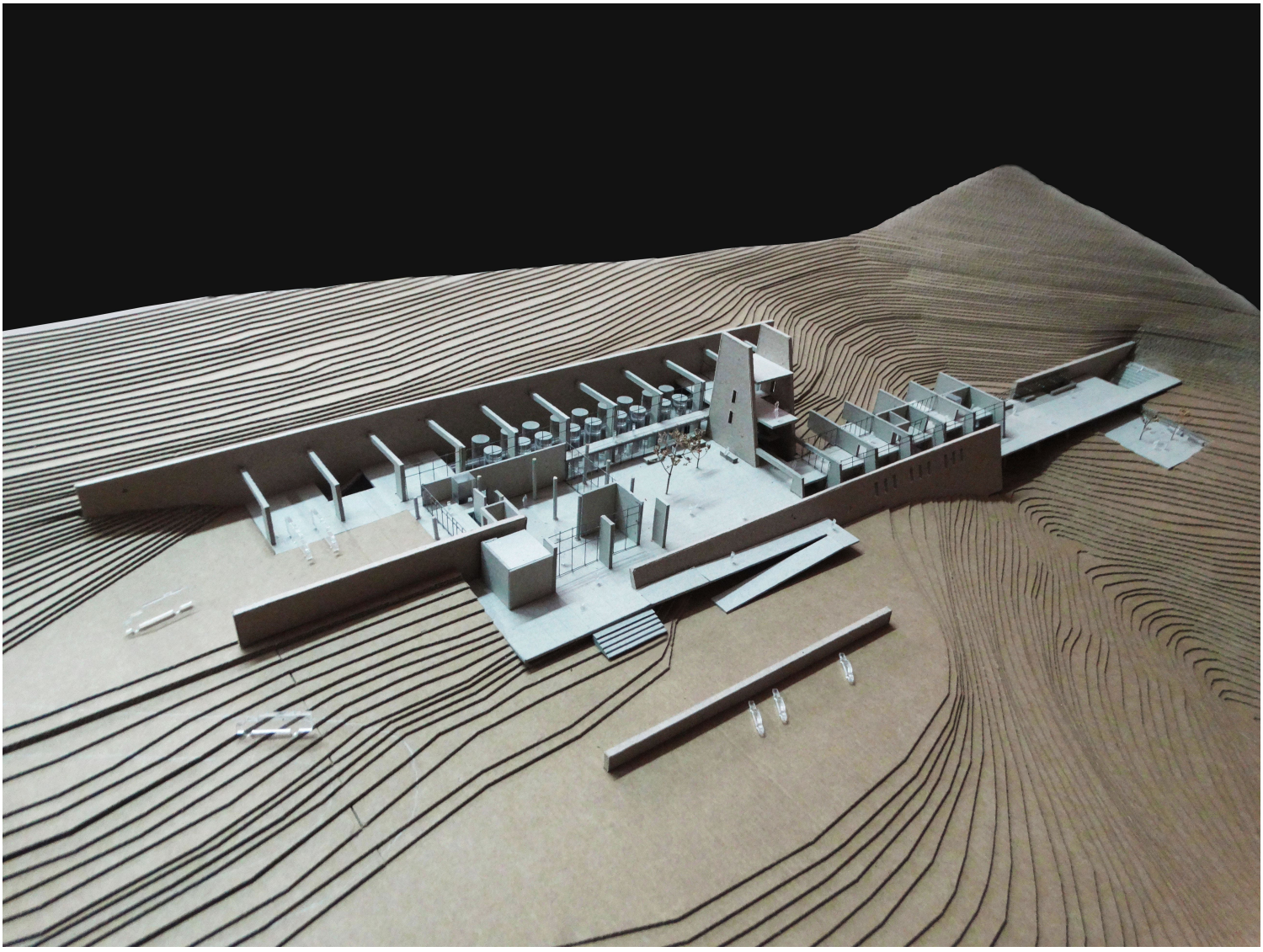
Η ταυτόχρονη αρμονική λειτουργία τριών διαφορετικών χρήσεων -παραγωγής, τουρισμού και εκπαίδευσης- επετεύχθη με τον διαχωρισμό της εισόδου των επισκεπτών από εκείνη της παραγωγής, αλλά και με τη δημιουργία μιας καθαρά ορισμένης διαδρομής που διατρέχει, χωρίς να εμποδίζει, την παραγωγική διαδικασία.

Η γραμμικότητα της λύσης διαπερνά κάθετα τη νοητή γραμμή του ρέματος. Η τελευταία εκτόνωση της σύνθεσης, μια μικρότερη τετράγωνη αυλή, συνδέει το κτίσμα με τους αμπελώνες του και φέρνει τον επισκέπτη, κατά το δυνατόν, κοντά στο ναξιώτικο έδαφος, καθώς η λύση «κατεβαίνει» για να το συναντήσει.

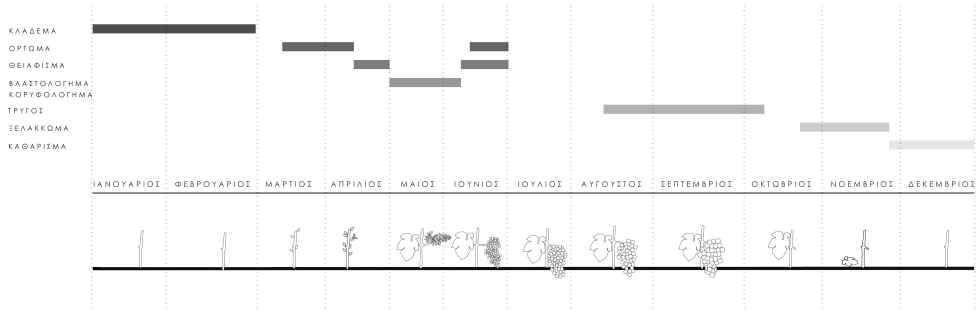
Βιοκλιματικός Σχεδιασμός
Με σκοπό την επίτευξη των βέλτιστων συνθηκών εντός του κτίσματος, σημασία δόθηκε και στη μελέτη ηλιασμού και αερισμού. Το κτίσμα προστατεύεται από την έντονη ηλιοφάνεια του ΝΔ του προσανατολισμού, από τη μία μέσω των τοιχίων και από την άλλη χάρη στην ογκοπλασία του. Όπου αυτό δεν είναι δυνατόν -φωταγωγοί, όψη όγκου παραγωγής- έχει γίνει πρόβλεψη για τοποθέτηση πλέγματος περσίδων και υποχώρησης των υαλοπετασμάτων σε σχέση με τη στέγαση. Τέλος, για την εκτόνωση του θερμού αέρα, έχουν προβλεφθεί ανοιγόμενοι φωταγωγοί και διαμπερή ανοίγματα.

Εκπαίδευση
Στην προσπάθειά μας να ικανοποιήσουμε την επιτακτική ανάγκη του νησιού για ποιοτική οινοπαραγωγή και αμπελουργία, εντάξαμε στο λειτουργικό πρόγραμμα του κτίσματος την εκπαίδευση στους εν λόγω τομείς. Έτσι, προτείνεται η δημιουργία υποδομής για διεξαγωγή κύκλου σεμιναρίων, απευθυνόμενου σε ντόπιους ή κατοίκους κοντινών νησιών. Στόχος είναι να προαχθούν η οινοπαραγωγή και η αμπελοκαλλιέργεια που ήδη υφίστανται στο νησί, να δημιουργηθούν νέες θέσεις εργασίας και να αξιοποιηθούν τα επικλινή εδάφη, άγονα για κάθε άλλου είδους φύτευση. Έτσι, η εκπαιδευτική διαδικασία θα συνίσταται από αίθουσες θεωρητικής διδασκαλίας αλλά και πρακτικής εφαρμογής τεχνικών οινοποίησης. Ακόμα, για την ολοκληρωμένη εκπαίδευση κρίνεται απαραίτητη η ύπαρξη πειραματικού αμπελώνα, όπου θα λαμβάνουν χώρα μαθήματα αμπελουργίας, αλλά και η εγγύτητα της μονάδας εκπαίδευσης με εκείνη της παραγωγής, για παρατήρηση και εκμάθηση μέσα σε αυτήν.

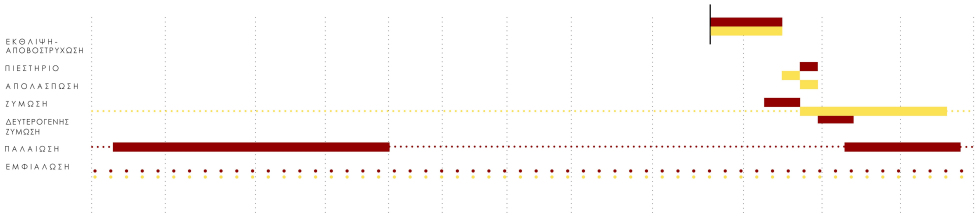


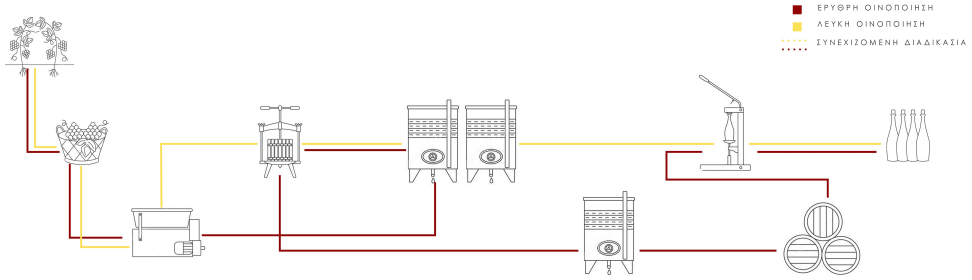


ΚΥΚΛΟΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ



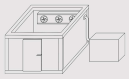
ΚΥΚΛΟΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ





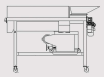
ΒΑΣΙΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ

ΨΥΚΤΙΚΟΣ ΘΑΛΑΜΟΣ



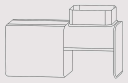
ΧΩΡΟΣ ΨΥΞΗΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

ΣΠΑΣΤΗΡΑΣ - ΕΚΡΑΓΙΣΤΗΡΑΣ



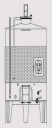
ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟΣ ΡΟΓΩΝ ΑΠΟ ΤΑ ΣΤΕΜΦΥΛΑ ΚΑΙ ΑΠΟΒΟΣΤΡΥΧΩΣΗ

ΠΙΕΣΤΗΡΙΟ



ΑΠΟΧΥΜΩΣΗ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ

ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΖΥΜΩΣΗΣ



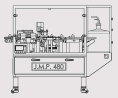
ΑΛΚΟΟΛΙΚΗ ΖΥΜΩΣΗ ΔΕΥΤΕΡΟΓΕΝΗΣ ΖΥΜΩΣΗ

ΞΥΛΙΝΟ ΒΑΡΕΛΙ

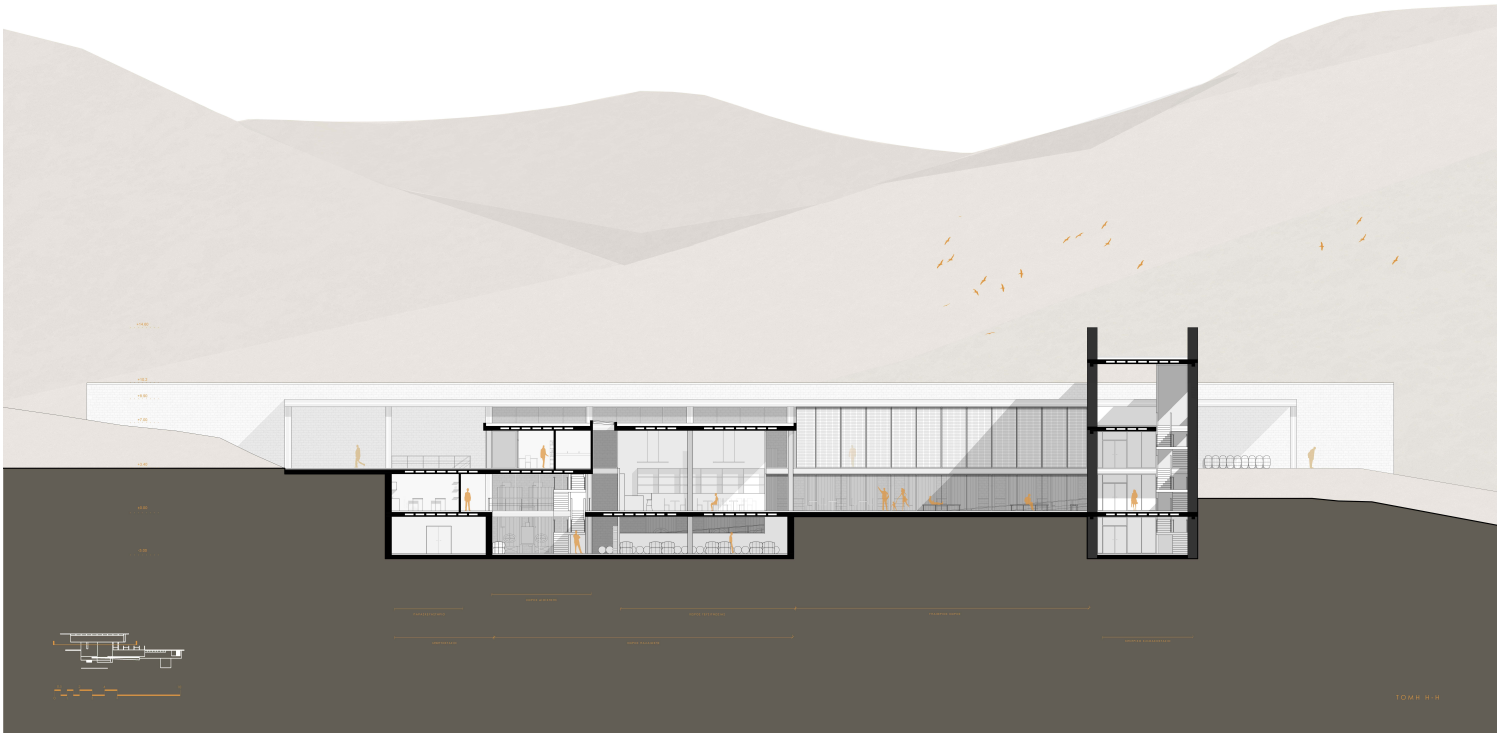


ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΟΙΝΟΥ

ΕΜΦΙΑΛΩΤΗΡΙΟ - ΕΤΙΚΕΤΕΣΑ



ΓΕΜΙΣΜΑ ΦΥΑΛΩΝ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ



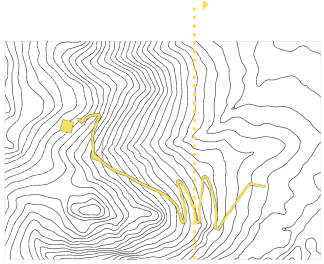
ΤΟΜΗ Η-Η

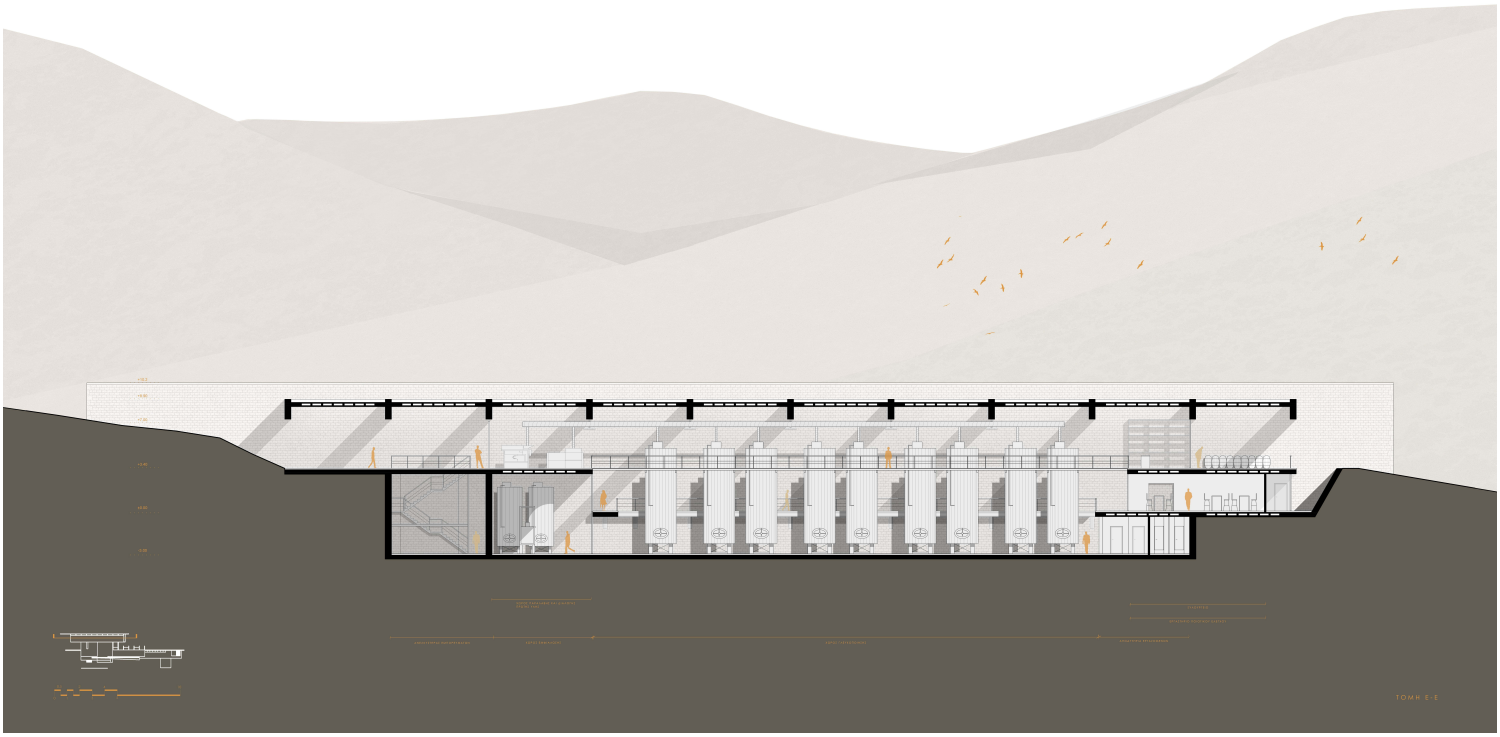


ΝΔ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ

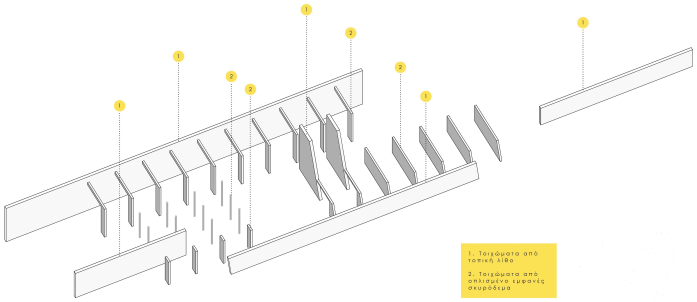
ΧΕΙΜΜΑΡΟΣ

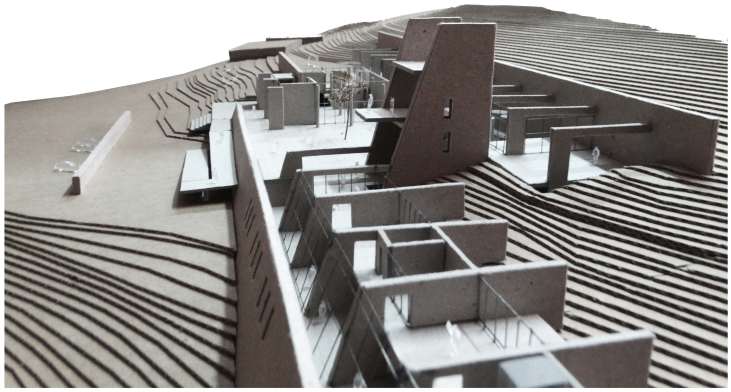
ΒΔ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ



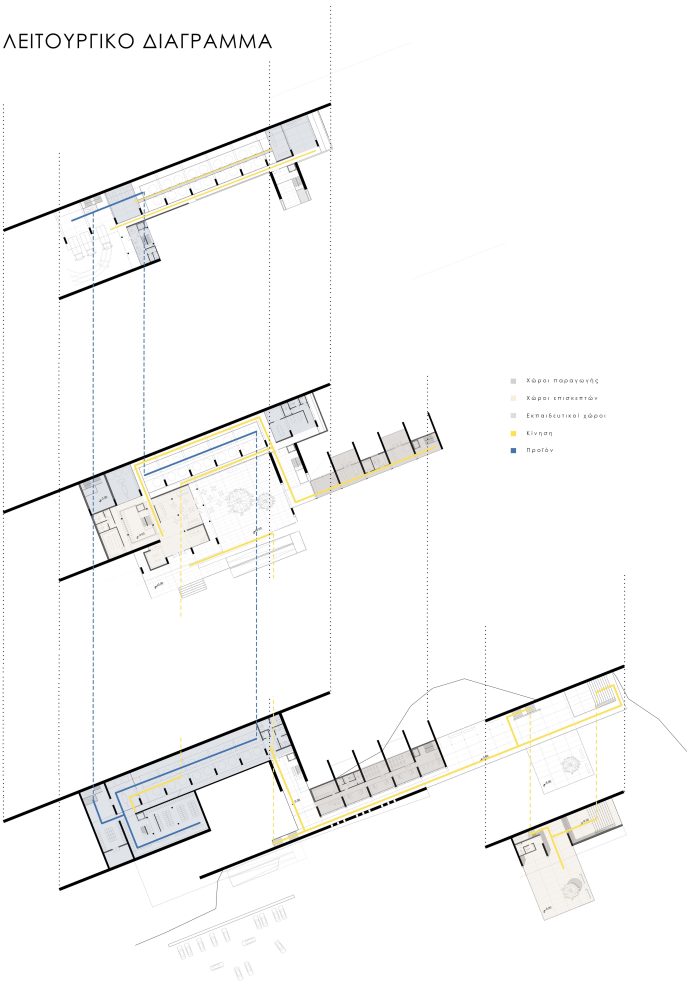


ΔΟΜΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ- ΥΛΙΚΟΤΗΤΕΣ

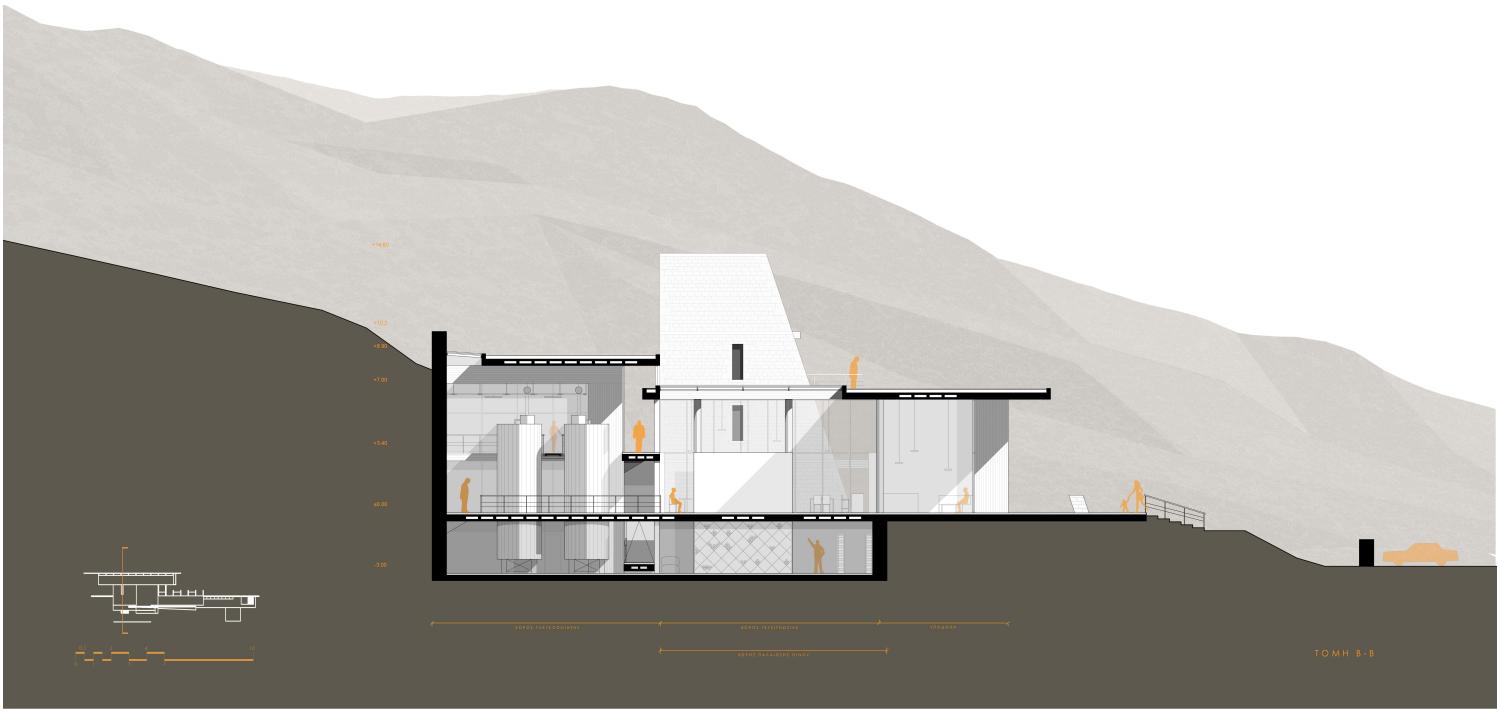




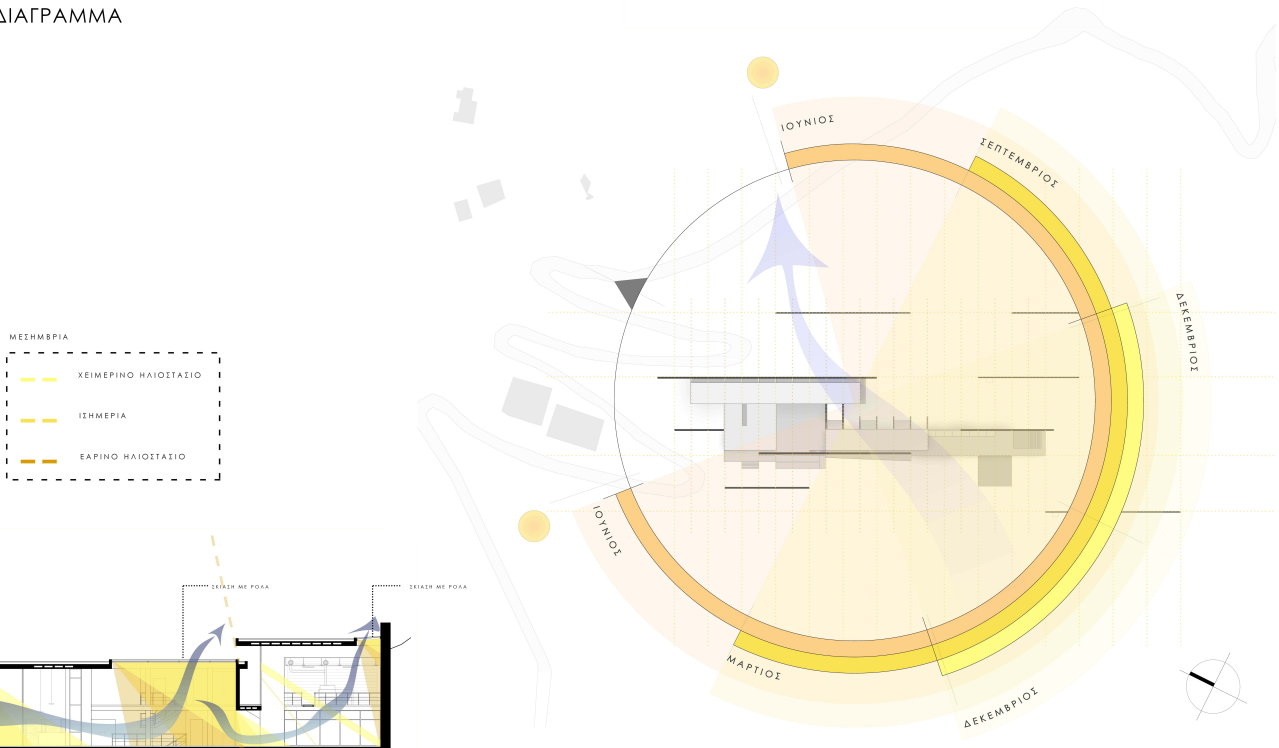
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ

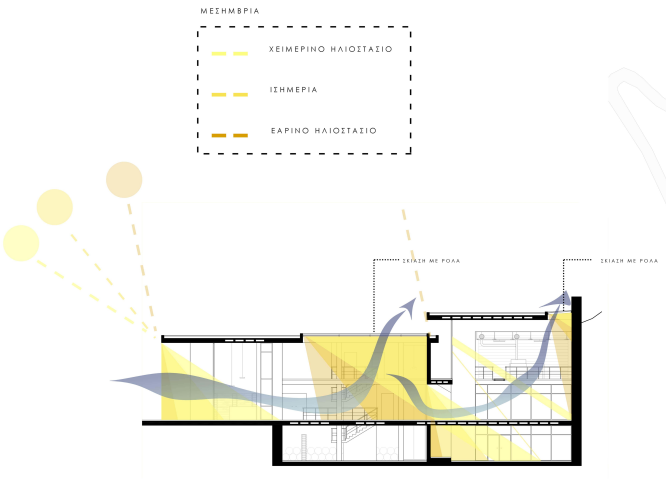


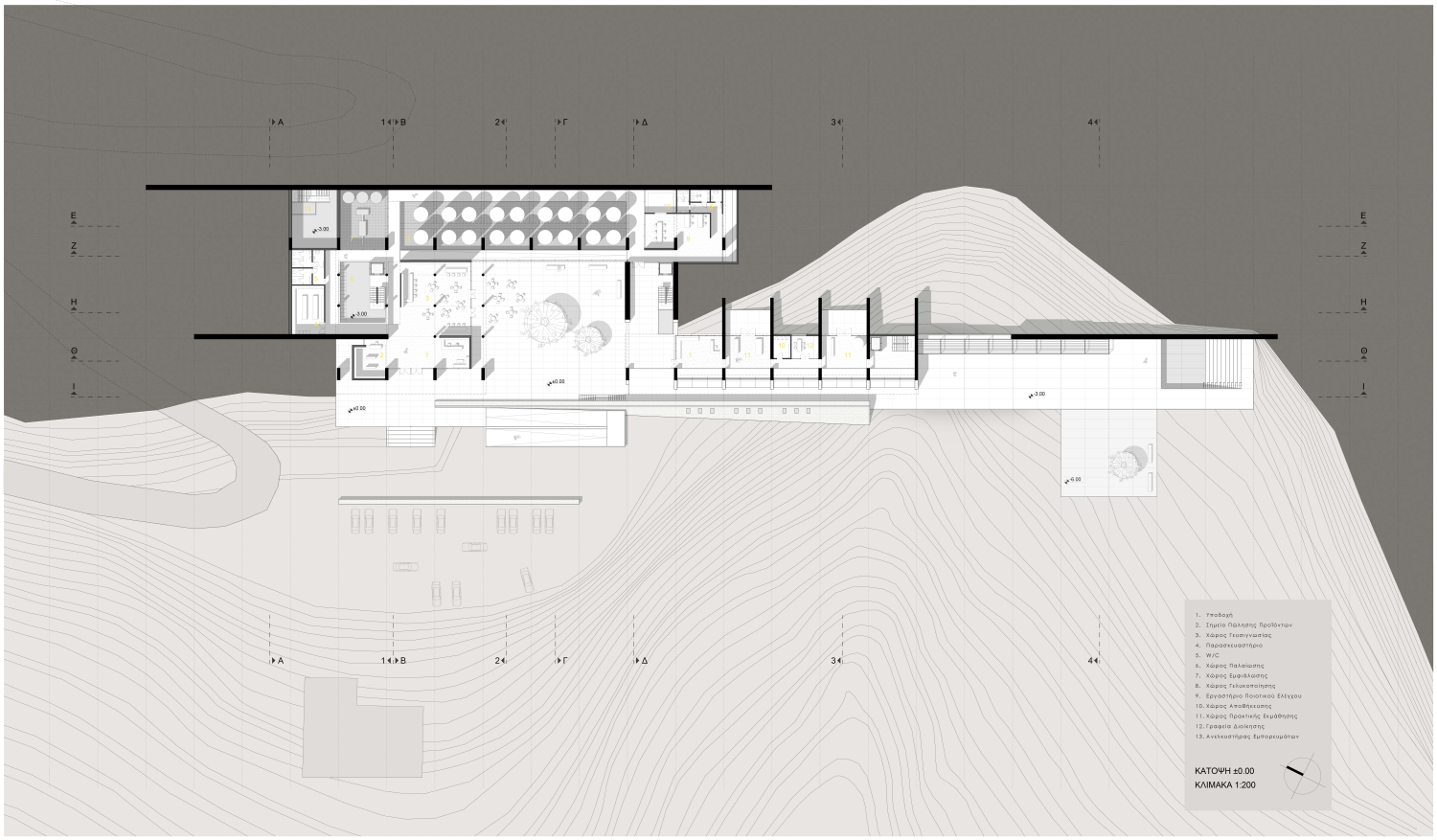




ΗΛΙΑΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ






A
1
B
2
Γ
Δ
3
4
E
Z
H
Θ
I
1. Υποδοχή
2. Σημείο Πώλησης Προϊόντων
3. Χώρος Γευσιγνωσίας
4. Παρασκευαστήριο
5. W/C
6. Χώρος Παλαίωσης
7. Χώρος Εμφιάλωσης
8. Χώρος Γελιοποίησης
9. Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου
10. Χώρος Αποθήκευσης
11. Χώρος Πρακτικής Εκμάθησης
12. Γραφεία Διοίκησης
13. Ανελκυστήρας Εμπορευμάτων
ΚΑΤΟΨΗ ±0.00
ΚΛΙΜΑΚΑ 1:200