



UNIVERSIDAD MICHOACANA DE
SAN NICOLAS DE HIDALGO

FACULTAD DE ARQUITECTURA

TITULO DE TESIS
CENTRO ENOLÓGICO LA PORTERA

TESIS PARA OBTENER EL TITULO DE:

ARQUITECTO

PRESENTA: **RAFAEL ZAVALA ZAVALA**

ASESOR: **ARQ. JUAN JAIME RAMIREZ SAN ROMAN**

MORELIA, MICH. MAYO 2013



ÍNDICE

TESIS PROFESIONAL	PÁGINA
1. INTRODUCCIÓN.....	4
1.1. JUSTIFICACIÓN	
INTERÉS DE LA SOCIEDAD.....	5
1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	6
1.2.1. OBJETIVO GENERAL.....	6
1.2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	6
1.2.3. DEFINICIÓN DEL TEMA.....	8
2. MARCO SOCIO CULTURAL.....	10
2.1. LA HISTORIA DEL VINO.....	11
2.2. ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA PORTERA.....	12
2.3. HISTORIA DEL TEMA EN EL PAÍS.....	13
2.4. ANALOGÍAS.....	14
2.4.1. BODEGAS DARIEN / Jesús Marino Pascual.....	14
2.4.2. VIÑA REAL / Philippe Mazières.....	15
2.4.3. BODEGAS BAIGORRI / Iñaki Aspiazu.....	16
2.4.4. BODEGAS CONTADOR / Héctor Herreras Ribas.....	17
2.4.5. BODEGA REGALÍ de OLLAURI / Arizcuren Arquitectos.....	18
2.5. EL LUGAR/[ANTECEDENTES HISTÓRICOS].....	19
2.6. ANÁLISIS CONJUNTO DE LA PORTERA.....	21
2.7. LA UNIDAD PAISAJÍSTICA.....	22
2.8. EL NÚCLEO URBANO.....	23
2.9. ANÁLISIS TERRITORIAL / Diferencia de niveles.....	24
2.10. ESCALA LEJANA.....	25
2.11. ARQUITECTURA DEL VINO /[Historia].....	26
2.12. RUTA DEL VINO/[UTIEL – REQUENA].....	28
2.13. PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO.....	30
2.14. EL PRODUCTO/[TIPOS DE UVA EXISTENTES EN LA PORTERA].....	32
3. MARCO FÍSICO GEOGRÁFICO.....	34
3.1. UBICACIÓN/[SITUACIÓN GEOGRÁFICA].....	34
3.1.1. LOCALIZACIÓN DE LA CIUDAD DE VALENCIA EN ESPAÑA.....	35
3.1.2. LOCALIZACIÓN DEL MUNICIPIO DE REQUENA.....	36
3.1.3. LOCALIZACIÓN DE LA PEDANÍA, LA PORTERA.....	37
3.1.4. SENDEROS/[CAMINOS QUE PARTEN DE LA PORTERA].....	38
3.1.5. LECTURA DEL PAISAJE.....	39
3.2. ASPECTOS GEOGRÁFICOS DE LA PORTERA.....	41
3.2.1. USO DE SUELO.....	41
3.2.2. CATASTRO.....	42
3.2.3. ESTUDIO TOPOGRÁFICO DEL TERRENO SIN INTERVENCIÓN.....	43

3.2.4. LA VEGETACIÓN.....	44
3.2.5. LA FISIOGRAFÍA.....	45
3.2.6. ESCORRENTÍAS.....	46
3.2.7. TERMINO MUNICIPAL DE REQUENA.....	47
3.3. CLIMATOLOGÍA.....	48
3.3.1. TEMPERATURA.....	49
3.3.2. PRECIPITACIÓN PLUVIAL.....	49
3.3.3. VIENTOS DOMINANTES.....	49
4. MARCO URBANO.....	50
4.1. EL LUGAR I LA PORTERA / [LA BODEGA].....	50
4.2. EMPLAZAMIENTO I LA PORTERA / [LA BODEGA].....	51
4.3. BODEGA PREEXISTENTE/ Cooperativa Valenciana Agrícola de La Unión.....	52
4.4. EL TERRENO.....	54
4.5. ESTADO DEL TERRENO ACTUALMENTE.....	54
4.6. CARTOGRAFÍA.....	55
5. ESTRATEGIAS PROYECTUALES DE ACTUACIÓN EN EL SITIO	56
6. CÓDIGO TÉCNICO DE LA EDIFICACIÓN /[CTE].....	58
7. NORMATIVA APLICABLE.....	59
8. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO.....	60
9. BIBLIOGRAFÍA.....	61
10. MEMORIA DE DISEÑO [SISTEMA/CONCEPTO].....	62
11. INTENCIONES DEL PROYECTO.....	64
12. CROQUIS.....	65
13. ANALISIS Y CONCLUSIONES DE LA ALDEA.....	66
14. ESTRATEGIAS DE INTERVENCIÓN.....	70
15. PROYECTO / PLANIMETRIA.....	71
PUEBLO.....	71
ALOJAMIENTOS.....	79
BODEGA.....	97
CENTRO SOCIAL.....	123
16. INSTALACIONES.....	139

TESIS PROFESIONAL

1. INTRODUCCIÓN

Este documento se presenta con la finalidad de obtener el diseño arquitectónico propio de un CENTRO ENOLÓGICO para la pedanía de LA PORTERA del municipio de Requena, en la Comunidad Valenciana, España.

Dicho centro debera integrarse tanto al desarrollo urbano con el crecimiento demográfico que ha tenido la aldea, como a la bodega ya preexistente en el terreno. La economía local se basa en la agricultura de viñedos en las cañadas para ello se a formado una cooperativa entre los 150 habitantes de la aldea mayormente dedicados a la producción de vino.

A tan sólo 60 kilometros de Valencia esta situada la Ruta del Vino UTIEL – REQUENA, tiene una oferta extensa encaminada al turismo rural, mediante parques naturales o rutas de senderismo y turismo enológico. Actualmente, a pesar de que la actividad principal de La Portera es la producción de vino, esta aldea no se encuentra en la Ruta del Vino reconocida oficialmente.

Es por ello que se pretende realizar este tema; el cual pueda satisfacer la necesidades y abastecer de infraestructura a los habitantes de la zona, asi como gestionar la creación de una cooperativa de trabajo asociado que aglutine las actividades relacionadas al turismo (hotel, restaurante, spa, museo, etc.,)

Uno de los objetivos de la propuesta es hacer visible el proceso productivo del vino a los posibles clientes. Para ello las bodegas se caracterizan por su arraigo con el lugar y un desarrollo de volúmenes simples que se funden con el paisaje. Este proyecto no solo atraera al turismo, sino que pretende “adueñarse del paisaje y hacerlo suyo, es algo que está al cance de la mano del arquitecto”¹.

¹ Gastón Breyer, *La escena presente: teoría y metodología del diseño*

1.1. JUSTIFICACIÓN

INTERÉS DE LA SOCIEDAD

El problema que existe actualmente con la BODEGA LA UNIÓN es que no existe un lugar propio para llevar a cabo las actividades que ahí se realizan. Por lo cual, la bodega a realizado el proceso de elaboración del vino en las instalaciones con un rendimiento bajo y muy poco adecuado; sin optimizar las capacidades de las instalaciones y el personal que ahí labora.

Además que este proyecto pretende satisfacer necesidades tales como; abastecer de turismo la zona, implementar la creacion de una cooperativa de trabajo asociado que nos ayude a integrar a todos los habitantes, optimizar y mejorar la producción de vino en la aldea. Ya que el objetivo primordial de esta intervanci3n es ofrecer a la aldea una infraestructura turística que permita ubicarla en el mapa.²

Por tal motivo es necesario crear un espacio permanente donde se desarrollen todas las actividades que con lleva un CENTRO ENOL3GICO y concentrarlas en un solo lugar para mejorar la calidad del usuario, así como el servicio que el recinto ofrece.

Así mismo el H. Ayuntamiento en coordinaci3n con la Direcci3n de Desarrollo Urbano y Obras P3blicas Municipales avala como viable y factible el proyecto de CENTRO ENOL3GICO para la aldea de LA PORTERA dentro del municipio de REQUENA denominada "tierra de viñedos". La Municipalidad da fé de la necesidad de crear el diseño arquitect3nico propio de un CENTRO ENOL3GICO.³

² Jovita Bobes Naves, *Aspectos semiol3gicos del teatro de Buero Vallejo*, kassell. 1997, La importancia del espacio, pág. 162.

³ C3DIGO T3CNICO DE LA EDIFICACI3N /[CTE]

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El problema que existe actualmente con la BODEGA LA UNIÓN es que no existe un lugar propio para llevar a cabo las actividades que ahí se realizan. Por lo cual, la bodega a realizado el proceso de elaboración del vino en las instalaciones con un rendimiento bajo y muy poco adecuado; sin optimizar las capacidades de las instalaciones y el personal que ahí labora.

Cada bodega vinicola guarda sus propios objetivos y estos dependen muchas veces de si son administrados y financiados por la iniciativa privada en la mayoría de los casos. Asi mismo, como por el gobierno o organismos públicos descentralizados, aunque en general deben ofrecer servicios en común pero de excelente calidad entre los cuales estan:

1.2.1. OBJETIVO GENERAL

El Centro Enológico tiene un objetivo muy claro, que es: “elaboración de vino”, ya que los productores y/o distribuidores a través de la venta y difusión del producto se lograra poner en valor el lugar, mediante una arquitectura actual, bien insertada capaz de potenciar el carácter territorial, cultural, social, productivo, comercial y de disfrute de la naturaleza en la zona vinícola.

1.2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Resolver la problemática que actualmente existe, al no existir un lugar apto para potenciar las capacidades de producción vinícola y atracción turística para la aldea y obtener un espacio arquitectónico en el cual se pueda garantizar el desarrollo optimo de cada una de las actividades.

Facilitar, impulsar, promover la compra y/o venta de vino y los servicios que el centro genere a la aldea. Facilitar la promoción, comercialización y fortalecimiento del producto vinicola, logrando el desarrollo económico local de la región a través de ofrecer a la aldea una infraestructura turística que permita posicionarla en la zona.

Conocer las características de la competencia, estándares de calidad y evaluar la reacción ante la oferta. Investigar el potencial del mercado. Promover la generación de empleos, a través de la creación de una cooperativa de trabajo asociado que involucre a los habitantes de la aldea.

Beneficiar a la población local y regional; económica, social y culturalmente mediante la obtención de un espacio arquitectónico apropiado. En la creación de la cooperativa se uniran esfuerzos para conseguir un bien común reforzando el sentimiento de pertenencia a un colectivo. Esto, junto con el hecho de que la cooperativa va asociada a la aldea, refuerza la identidad de la aldea.⁴



Bodega Institucional La Grajera / Virai Arquitectos

⁴ http://www.creaciondempresas.com/sociedades/Sociedad_Cooperativa.shtm#.T1I5ALn6Vo. Trabajo en Sociedades, Proporcionalidad en la Distribución de Beneficios. Ma. Teresa López Arias. México, D.F. 2010.

1.2.3. DEFINICIÓN DEL TEMA

Una bodega en vitivinicultura, es una construcción, edificio o lugar subterráneo cuyo objetivo está destinado a la producción y almacenamiento del vino. Las grandes bodegas suelen poseer depósitos de importante tamaño, en donde se almacena y se deja añejar el producto en toneles y barricas.

Las características de estos (materiales de los que está hecho, ventilación, humedad, etc. Incidirán en gran medida en los vinos resultantes. Además, las grandes bodegas suelen disponer de laboratorios encargados de inspeccionar la calidad del vino, y cintas de embotellamiento y etiquetado.

Las bodegas más actuales se construyen con criterios de gravedad, de manera que la uva entre en la bodega en la parte más alta, y el producto de las sucesivas fases de elaboración va descendiendo, hasta la guarda en botella, que se situaría en la parte más baja de la bodega.



Sala de Barricas de la Bodega Montepedroso / 3.14GA

Hay una enorme riqueza en la arquitectura de bodegas, que son reflejo de diferentes formas orográficas, pero también de modas, formas de entender el vino, o riqueza aplicada a la edificación de las mismas. Se propone como tema para proyecto fin de carrera la realización de una bodega de vino, que incluya en el complejo un Centro Enológico Cultural y un hotel spa. Las premisas son un programa muy completo y una libertad total a la hora de elegir el emplazamiento.

El CENTRO ENOLÓGICO a proyectar pretende reactivar una aldea en decrecimiento como es La Portera, reinventando el centro de su actividad económica, que es la producción de vino, y sumándole el valor de la actividad turística.



Terraza Bar / Bodegas Marqués de Riscal / Frank Gehry

2. MARCO SOCIO CULTURAL

El **enólogo** es el asesor técnico responsable de dirigir el proceso de elaboración del vino. Es el experto que supervisa en la bodega tanto la elaboración, el almacenaje, análisis, conservación, embotellado y comercialización del vino. En inglés se conoce como oenologist, y en francés como oenologue. No se debe confundir con el sumiller, o sommelier, o catador (el que prueba) que realiza la cata, o degustación, de un vino para resaltar las características y calidad de éste.⁵



Supervisando la calidad del producto en segmentos de consumo

La **enología** (del griego οἶνος "vino" y λόγος "conocimiento") es la ciencia, técnica y arte de producir vino

Por lo tanto es el enólogo el profesional de la producción vitivinícola. Su profesionalidad se desarrolla principalmente en la responsabilidad y en la gestión de complejos enológicos, con importantes consecuencias incluso respecto a la salubridad y pureza del vino para con los consumidores. En Europa y en varios países al enólogo se le demanda la responsabilidad de algunas prácticas enológicas específicas. Por lo que es fundamental su responsabilidad civil, penal y administrativa en el segmento vitivinícola.

⁵ Diccionario de la Real Academia Española

2.1 LA HISTORIA DEL VINO

La **historia del vino** se ha entrelazado con la historia de otras actividades humanas como pueda ser la agricultura, la gastronomía, las actividades lúdicas de las civilizaciones, así como del devenir del hombre mismo. El **vino** es una bebida alcohólica fermentada procedente del zumo de la uva (*Vitis vinifera*) que contiene alcohol etílico y que en cantidades moderadas nos provoca la expresión sincera de sentimientos, mientras que en grandes cantidades se trata de un narcótico. La naturaleza humana ha estado, desde sus comienzos, sedienta de vino y esto ha provocado que sea una mercancía de valor en diferentes culturas.⁶

Existen evidencias arqueológicas en las que se indica que la producciones de vino más antiguas provienen de una extensa área que abarca: Georgia e Irán, datando estos comienzos en el periodo que va desde el 6000 al 5000 a. C. Muchas de las grandes culturas del mediterráneo así como Oriente Próximo reclaman haber inventado ellos mismos el proceso de vinificación atribuyendo su descubrimiento a un héroe local o a una divinidad agraria. Pero el caso es que el comercio y la expansión de algunas culturas e imperios han hecho que el vino y su cultivo se fuesen extendiendo por diversas regiones de la Tierra, adoptando nuevos sabores y aromas.⁷

El vino (al igual que otros alimentos básicos) aparece en la cultura cargado de simbolismo. En las diversas culturas de la tierra existen otras bebidas fermentadas similares, como puede ser la hidromiel y la sidra de los pueblos del Norte de Europa, el koumiss del Asia Central, los mismos romanos fermentaron higos y dátiles para hacer bebidas alcohólicas. La capacidad adaptativa de la uva a diferentes climas y suelos, su alto rendimiento, es la única fruta que retiene en su interior cantidades de un inusual ácido denominado tartárico que favorece la acción de las levaduras. Se puede decir que en la actualidad la uva es la fruta más recolectada a nivel mundial, siendo el 70% de la misma dedicado a la producción de vino.⁸

⁶ McGee, Harold (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen* (ed. rev. edición). Nueva York: Scribner. pp. 896. ISBN 0684800012.

⁷ S. Jackson, Ronald (2008). *Wine Science (Principles and applications)* (3ª edición). California: Elsevier Inc.. ISBN 0123736463.

⁸ Constantin-Weyer, Maurice (1932) (en francés). *L'Âme du vin* (primera edición). Le Ronde, col. La Petite Vermillon.

2.2 ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA PORTERA

La **PORTERA** es una aldea o pedanía del municipio de Requena, en la Comunidad Valenciana, España. Perteneciente a la provincia de Valencia, en la comarca de Requena-Utiel. A La Portera se llega por la Nacional N-330, carretera que la atravesaba hasta hace pocos años.⁹



La Portera debe su nombre a una casa de labor, propiedad de un señor que sólo tenía una hija. Ésta entró como religiosa en el convento de las Agustinas de Requena, a las que legó como dote dicha casa de labor. La nueva monja ocupó el cargo de portera y siguió administrando la finca. Así es como lo cuenta Adelo Cárcel en su obra La aldea de La Portera.

En 1870 tan sólo existían 20 casas repartidas entre la calle de la Iglesia, la Plaza de San José y el camino de Requena a Cofrentes. En la primera mitad del siglo XX la población no dejó de aumentar, hasta llegar en 1950 a 447 habitantes. La emigración reduciría notablemente estas cifras y en 1970 se registraban 342 habitantes. Los últimos censos arrojan una cifra cercana a los 150 habitantes.

La principal actividad económica de La Portera es la viticultura. La mayor parte de la producción se canaliza a través de la Cooperativa Valenciana Agrícola de La Unión, creada en 1958. Forma parte de la cooperativa de segundo grado Coviñas, por lo que en La Unión se embotella en muy contadas ocasiones. La capacidad actual llega a los 4 millones quinientos mil litros y se ronda en estos momentos los 90 asociados.

En La Portera se celebran fiestas en honor de sus dos patronos: San José y Nuestra Señora de la Asunción. La celebración de San José comienza la víspera, con una cena alrededor de una hoguera en la que los porterenses pueden disfrutar del embutido de la tierra y los vinos de su cooperativa. La mañana siguiente es el momento de honrar al patrón San José en una Misa, seguida de procesión y de reparto de pan bendito.

⁹ http://es.wikipedia.org/wiki/La_Portera

2.3 HISTORIA DEL TEMA EN EL PAÍS

España es uno de los grandes productores mundiales de vino: primero en el ranking por superficie plantada, tercero por producción (debido a un rendimiento menor que el de Francia e Italia) y segundo exportador mundial en términos de volumen, aunque tercero en términos de valor. Por su importancia en términos económicos, pero también sociales y medioambientales, así como por la importancia del vino como imagen del país en el exterior, el sector es de extraordinaria relevancia en España.

El vino español vive un momento de creciente popularidad internacional. España produce vinos de estilos marcadamente diferentes, por lo que resulta fácil que cada aficionado encuentre regiones, bodegas y vinos concretos que sean de su gusto. Los vinos de corte más mediterráneo, cálidos y potentes, han seducido a los consumidores habituados a vinos al estilo del nuevo mundo. Los vinos de carácter más atlántico, frescos y muy disfrutables, tienen también un creciente número de fieles seguidores.

Las bodegas, los templos del vino, lugares mágicos, sagrados. Si la historia cristiana sobre la creación del Universo fuese cierta, seguro que el lugar escogido por Dios para crear al hombre, hubiese sido una bodega, rodeada de hermosos viñedos. En las bodegas es donde se produce esa maravillosa metamorfosis, que convertirá el fruto de la vid en ese preciado líquido que llamamos vino, en ellas, en su silencio embriagador, el hombre en perfecta armonía con la naturaleza aplicará sus conocimientos.

Muchos de ellos adquiridos de forma tradicional cedidos de padres a hijos, de generación en generación, y otros, fruto de la observación y el estudio, para que el mosto lentamente, sabiamente, se transforme, vaya convirtiendo sus azúcares en alcohol, adquiera su color y sus aromas, en una palabra adquiera sus características y personalidad propia, para que después su propio creador, el hombre, incestuosamente, se impregne del placer de disfrutarlo. En el paisaje de muchos pueblos de nuestro país se pueden observar estas catedrales del vino.¹⁰

¹⁰ <http://www.apoloybaco.com/Bodegas.htm>

2.4. ANALOGÍAS

2.4.1. **BODEGAS DARIEN**/Jesús Marino Pascual Logroño, La Rioja. 2002

A los pies de una loma a tan sólo 7 kilómetros de Logroño se encuentra La Bodega Darien, en la provincia de la Rioja.

Se trata de un edificio formado por grandes piezas de hormigón, de geometría irregular, una superposición de volúmenes que giran y se apoyan unas sobre otros, originando grietas entre los bloques a través de los cuales se iluminan los espacios interiores, permitiendo contemplar el entorno de los viñedos que rodean la bodega. Se utilizan las líneas rectas y volúmenes prismáticos, inspirados en el propio viñedo. No posee una única fachada, sino muchas diferentes dependiendo de la ubicación del observador.¹¹

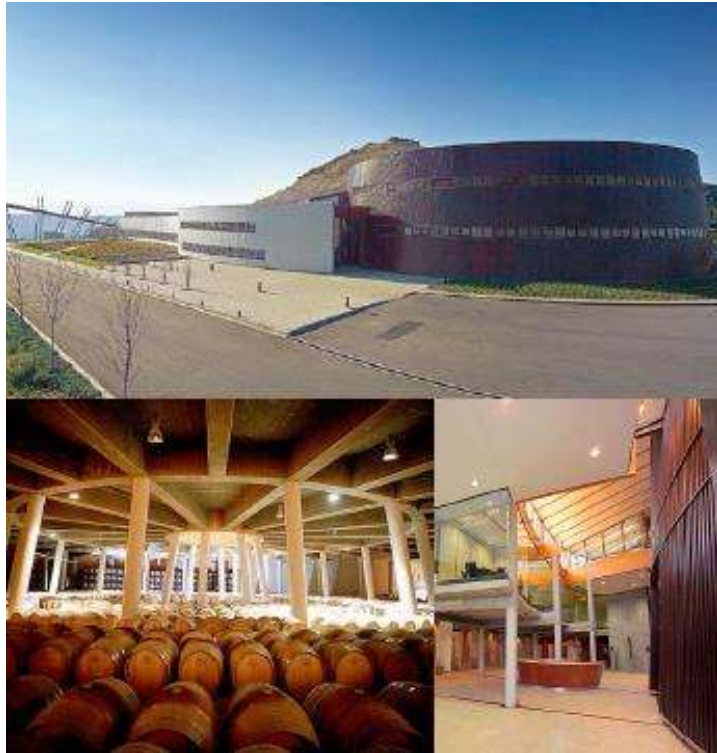


El objetivo del diseño es integrar la obra con el paisaje, difuminando los límites. El edificio no pretende mimetismo sino una alusión a la geografía del lugar. Para lograrlo, el edificio se hunde en la tierra para cobijar y guardar los vinos y se abre al exterior en los espacios que necesitan luz. Así, aparece enterrado la mayor parte del edificio, manteniendo la continuidad del manto vegetal y logrando un equilibrio térmico y acústico. Ubicando rasante aquellos espacios que requieren de luz natural y, de este modo, se puede observar el progresivo oscurecimiento partiendo del luminoso hall hacia las entrañas de la bodega donde reposa el vino.

¹¹ http://es.wikiarquitectura.com/index.php/Bodega_Darien

2.4.2. **VIÑA REAL**/Philippe Mazières Laguardia (Álava) 2004.

A veces el arquitecto o el diseñador se inspiran en el elemento funcional para determinar la forma de un objeto. Esto es lo que ha hecho Philippe Mazières al albergar la tina y la bodega de barricas de Viña Real en un enorme edificio esférico, cuyo aspecto exterior recuerda inevitablemente a una cuba de roble de maceración y fermentación. El edificio, perceptible a lo lejos, es identificado como una zona vinícola.



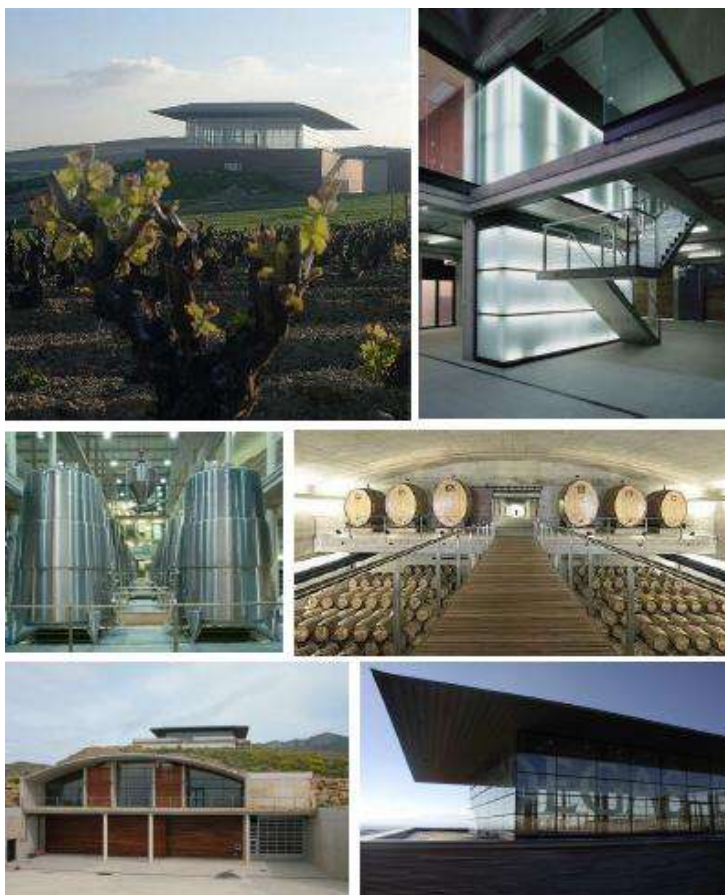
Esta aproximación puede considerarse como pedagógica y cuya enseñanza continúa al llegar al área de fermentación. Allí el visitante descubre enormes cubas de vinificación de acero inoxidable, dispuestas en forma circular, provistas desde arriba por cubas de transferencia cuyo transporte está asegurado por un puente de grúa de corredera que gira entorno a un eje central.

Siguiendo la visita por la bodega de barricas circular situada justo debajo, se comprende el concepto de vinificación por gravedad, y la demostración acabará con el hallazgo del área de almacenamiento de barricas y las botellas: se trata de dos túneles perforados en la roca, cuya inercia térmica y la humedad controlada aseguran las condiciones óptimas de maduración para el vino.¹²

¹² <http://www.cvne.com/web/bodegas.php?bod=2>

2.4.3. **BODEGAS BAIGORRI**/Iñaki Aspiazu Samaniego (Álva). 1997-2003

Desde el exterior sólo puede verse un cubo de cristal, cubierto con un tejado de cinc y elevado sobre una base de hormigón revestida con láminas de madera. Esta "urna" está rodeada por un estanque concebido como depósito de agua contra incendios, y se encuentra en lo alto de una loma que desciende en ligera pendiente hacia el lado opuesto de la carretera.



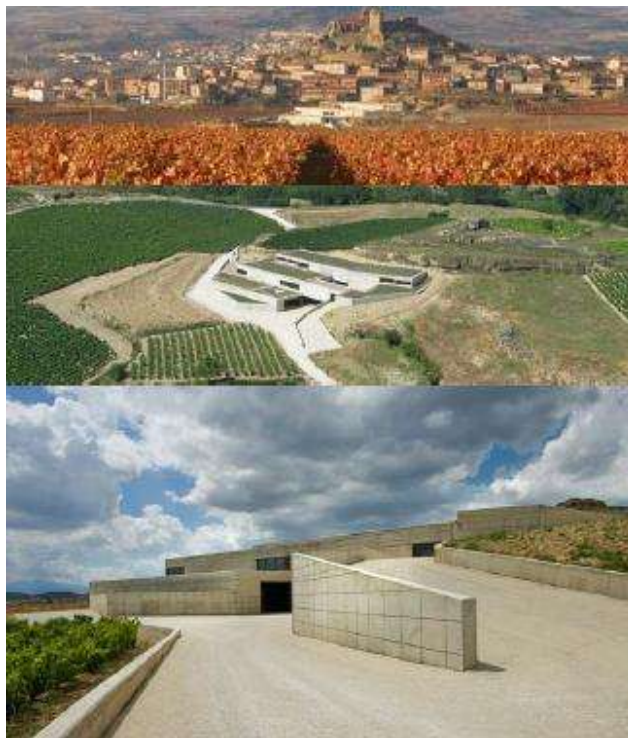
Por dentro está vacía, a excepción de unos pocos bancos y tres confortables sillones de piel, y hace el mismo tiempo las funciones de recibidor y de mirador, pues cuenta con bonitas vistas de los viñedos de la zona y de las localidades de Samaniego y Villabuena.

Las instalaciones bodegueras se encuentran dispuestas en seis alturas debajo de un singular espacio, y alcanzan aprox. 30m de profundidad. En el primer nivel se ubican las oficinas, una enotienda, una sala de catas un espacio multifuncional para realizar eventos y el laboratorio, dividido en una sección de investigación y otra de análisis convencionales. Todas las paredes interiores de esta planta son de cristal, y permiten verla nave de elaboración, situadas varias alturas por debajo.¹³

¹³ http://www.tripadvisor.es/Hotel_Review-g754087-d640050-Reviews-Bodegas_Baigorri-Samaniego_Alava_Province_Basque_Country.html

2.4.4. BODEGAS CONTADOR/Héctor Herreras Ribas San Vicente de la Sonsierra (La Rioja)

El solar se sitúa bajo la peña de San Pelayo, un macizo de piedra que reposa sobre una serie de terrazas de vid, en las afueras de San Vicente. El edificio se adapta mediante un juego de volúmenes de manera que se convierte en una prolongación de estas terrazas, a la vez que mantiene una relación con el pueblo que se sitúa por encima de la peña. Estas terrazas son cubiertas vegetales, plantadas con tomillo autóctono a modo de viñedo, que consiguen que el edificio desaparezca si se observa desde arriba.



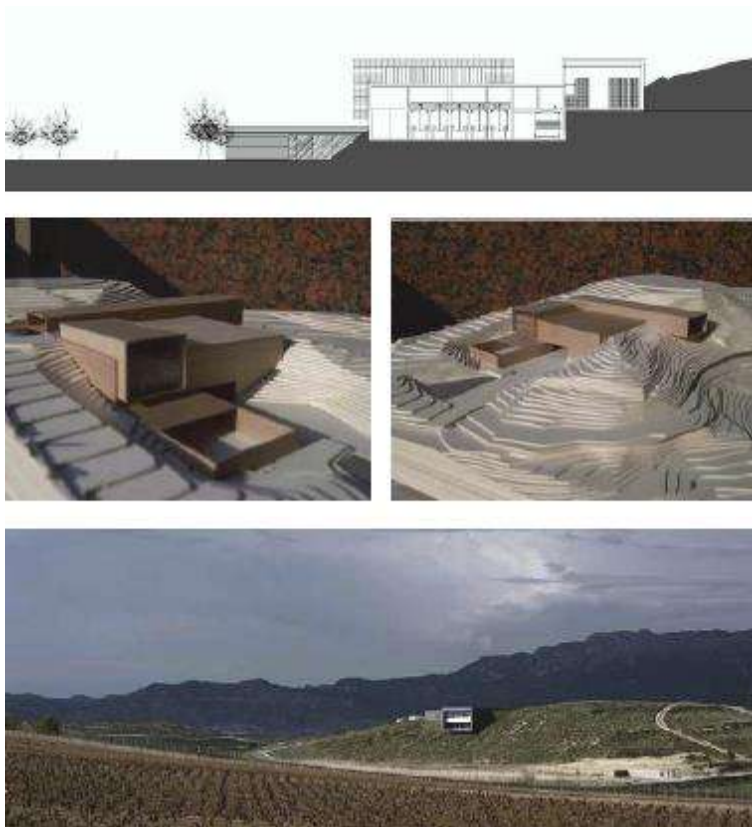
La estructura se conforma por muros de hormigón, tanto portantes como de contención. Esta serie de muros también constituyen la piel del edificio. La luz del lugar le confiere luminosidad, convirtiendo el hormigón en volúmenes casi blancos, resaltando los surcos horizontales realizados durante el encofrado a modo de gran sillería. El acceso a la bodega desde la carretera se produce desde un camino de gravilla que le da luminosidad intensa frente a los viñedos y muros de piedra. El pavimento interior, de basalto pulido, ofrece un fondo oscuro que contrasta con los planos verticales blancos. En las zonas sociales se aplica un entarimado de roble macizo que aporta calidez.

Los distintos usos de la bodega se organizan de manera que la producción de vino se desarrolle por gravedad. Esto se consigue mediante la disposición del edificio en forma de terrazas, consiguiendo un proceso gradual.¹⁴

¹⁴ <http://www.vinoturismorioja.com/bodegas/Ampliacion/364/Bodegas-Contador>

2.4.5. **BODEGA REGALÍ de OLLAURI**/Arizcuren Arquitectos Ollauri (La Rioja). 2005 - 2006

La bodega se sitúa en una parcela de 50.000m². Se pretendió aprovechar la topografía. Se optó por pensar en una bodega semienterrada a media ladera, aprovechando una depresión natural que permitiera minimizar la excavación necesaria. La elección de la parte alta del cerro "obligó" a que una gran parte del programa se desarrollara bajo rasante, lográndose evitar el impacto visual de una construcción de este tamaño sobre el paisaje.



Esta integración tiene mucho que ver con la construcción tradicional del barrio de las bodegas que preside la parte alta de OLLAURI, actualmente la vegetación autóctona va recubriendo las laderas de forma que la bodega parece un mineral que al paso del tiempo ha sacado a la superficie. Hay una parte estereotómica en el proyecto, la de los volúmenes de hormigón, preexistencias minerales sobre las que se apoya la actuación, y las dos piezas de cuarenta burdeos que, descansan sobre los primeros y constituyen la parte tectónica del edificio. A pesar del ejercicio de integración descrito anteriormente, la bodega tiene vocación de ver y ser vista, y así los dos volúmenes, el de oficinas y barricas, se prolonga hasta volar algunos metros, potenciando su postura geometría prismática y convirtiéndose al mismo tiempo en miradores hacia un entorno privilegiado.¹⁵

¹⁵ <http://www.interempresas.net/Vitivinicola/Articulos/38964-Bodegas-Regali-de-Ollauri-gana-un-premio-por-utilizar-energia-geotermica.html>

2.5. EL LUGAR/[ANTECEDENTES HISTÓRICOS]

La aldea de LA PORTERA pertenece al término municipal de REQUENA "tierra de vinedos", en la provincia de Valencia (España).

La Portera debe su nombre a una casa de labor, propiedad de un señor que sólo tenía una hija. Ésta entró como religiosa en el convento de las Agustinas de Requena, a las que legó como dote dicha casa de labor. La nueva monja ocupó el cargo de portera y siguió administrando la finca. Así es como lo cuenta Adelo Cárcel en su obra La aldea de La Portera.

En 1870 tan sólo existían 20 casas repartidas entre la calle de la Iglesia, la Plaza de San José y el camino de Requena a Cofrentes. En la primera mitad del siglo XX la población no dejó de aumentar, hasta llegar en 1950 a 447 habitantes. La emigración reduciría notablemente estas cifras y en 1970 se registraban 342 habitantes. *Los últimos censos arrojan una cifra cercana a los **150 habitantes**.*



La principal actividad económica de La Portera es la **viticultura**. La mayor parte de la producción se canaliza a través de la **Cooperativa Valenciana Agrícola de La Unión**, creada en 1958. Forma parte de la cooperativa de segundo grado Coviñas, por lo que en La Unión se embotella en muy contadas ocasiones. La capacidad actual llega a los 4 millones quinientos mil litros y se ronda en estos momentos los 90 asociados.

La Portera está rodeada de **bosque y montaña** por los cuatro costados ofrece multitud de posibilidades para pasear, ir en bicicleta o pasar una tarde de merienda al aire libre. Uno de los parajes más emblemáticos es Hórtola y su Fuente de la Carrasca. A medio camino entre La Portera y Los Pedrones, este lugar es para muchas citas obligadas durante Pascua y Semana Santa.

En La Portera se celebran fiestas en honor de sus dos patrones: San José y Nuestra Señora de la Asunción. La celebración de San José comienza la víspera, con una cena alrededor de una hoguera en la que los porterenses pueden disfrutar del embutido de la tierra y los vinos de su cooperativa. La mañana siguiente es el momento de honrar al patrón San José en una Misa, seguida de procesión y de reparto de pan bendito.



Nuestra Señora de la Asunción pasó a formar parte de la vida de La Portera cuando la cercana finca de El Churro donó la imagen a la parroquia. Desde ese mismo momento La Portera ha conmemorado cada 15 de Agosto dicha festividad. Cada año por estas fechas la pedanía se llena de propios y extraños y se preparan verbenas, juegos y cucañas, engalanamiento de calles, concurso de paellas, etcétera. El día grande comienza con la tradicional Santa Misa y Procesión con pan bendito, y desde el año 1994 se ha incorporado como una tradición más la Ofrenda de Flores y Frutos a la Virgen en la víspera de su festividad.¹⁶

¹⁶http://www.inegi.gob.mx/prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/estudios/sociodemografico/ext_en_mex/extraen_mex.pdf

2.6. ANALÍSIS CONJUNTO DE LA PORTERA.



Se hace un estudio del conjunto, analizando las partes positivas y negativas de él, para poder potenciar algunas y disimular otras.

± VIÑEDOS_ proporcionan un paisaje de sensaciones, cambiante y con personalidad propia.

± VISUALES_ desde el propio pueblo se observan unas magníficas vistas.

X BORDE_ actualmente el límite de LA PORTERA se encuentra abandonado, lo que da un aspecto de dejadez y suciedad que no contribuye a crear una buena relación entre pueblo – paisaje.

| X SOLARES_ en la transición del pueblo – paisaje existen varios solares en mal estado que podrían utilizarse en la intervención.

± VEGETACIÓN_ alrededor de LA PORTERA se concentran masas boscosas que crean una silueta de fondo muy agradable.

X VACIOS_ antes de la intervención hay un gran espacio que separa el pueblo de la cooperativa.

X IMPACTO VISUAL_ la bodega actual es un conjunto que supone un fuerte impacto visual por los materiales utilizados, por la escala de la construcción y por los distintos cuerpos que hay colocados de forma desordenada.

± RECICLANDO CAMINOS_ sin necesidad de ninguna actuación podemos hacer uso de variadas sendas de interés paisajístico que se podrían relacionar con la propuesta a presentar.

2.7. LA UNIDAD PAISAJÍSTICA

En la esquina suroriental del término municipal de Requena se dibuja una unidad subcomarcal integrada por aldeas y partidas de la Portera (143 habitantes), Hornutas (61), Los Pedrones (257), Casas de Sotos (15) y Casas del Río (60). El relieve más característico de esta unidad son las lomas de calizas lacustres miocénicas, que con intervalos de cañadas y pequeños llanos cubiertos de sedimentos cuaternarios.¹⁷



Centro e Iglesia de la pedanía: La Portera

En la parte central de esta unidad, donde la altitud media sobre el nivel del mar ronda los 600 – 700 metros, se localiza la mayor parte de la población (incluida LA PORTERA) por su mayor facilidad para el desarrollo de la agricultura, no tanto por la fertilidad de sus suelos como por su facilidad para roturarlos. Las cañadas como partes bajas que son, se hallan recubiertas por materiales sueltos desprendidos de las lomas, que forman suelos más ricos en humedad que se dedicaron inicialmente al cultivo de cereales y actualmente a viñedos.

¹⁷ <http://www.codigotecnico.org/web/>

2.8. EL NÚCLEO URBANO

El núcleo urbano de La Portera está formado principalmente por edificación de uso residencial privado en forma de viviendas de hilera. El Plan General de Ordenación Urbana de Requena preeve un crecimiento de la aldea que consolidaría su borde este, casi duplicando el parque edificado del lugar.

Dada la situación de decrecimiento en que se encuentra La Portera, dicha expansión se considera tan poco probable como factible, por lo que se tomará como base para el proyecto la situación actual.¹⁸



Imagen aérea de archivo histórico de comunidad valenciana

¹⁸ <http://www.codigotecnico.org/web/>

2.9 ANÁLISIS TERRITORIAL/DIFERENCIA DE NIVELES

La Portera cuenta con un trazo regular y cuadrículado en planta, a manera de que en el centro de cada sección existe un patio interior que le da desahogo en funciones específicas a cada lote. Como podemos observar en las imágenes, todos los alzados cuentan con un cierto ritmo armónico.

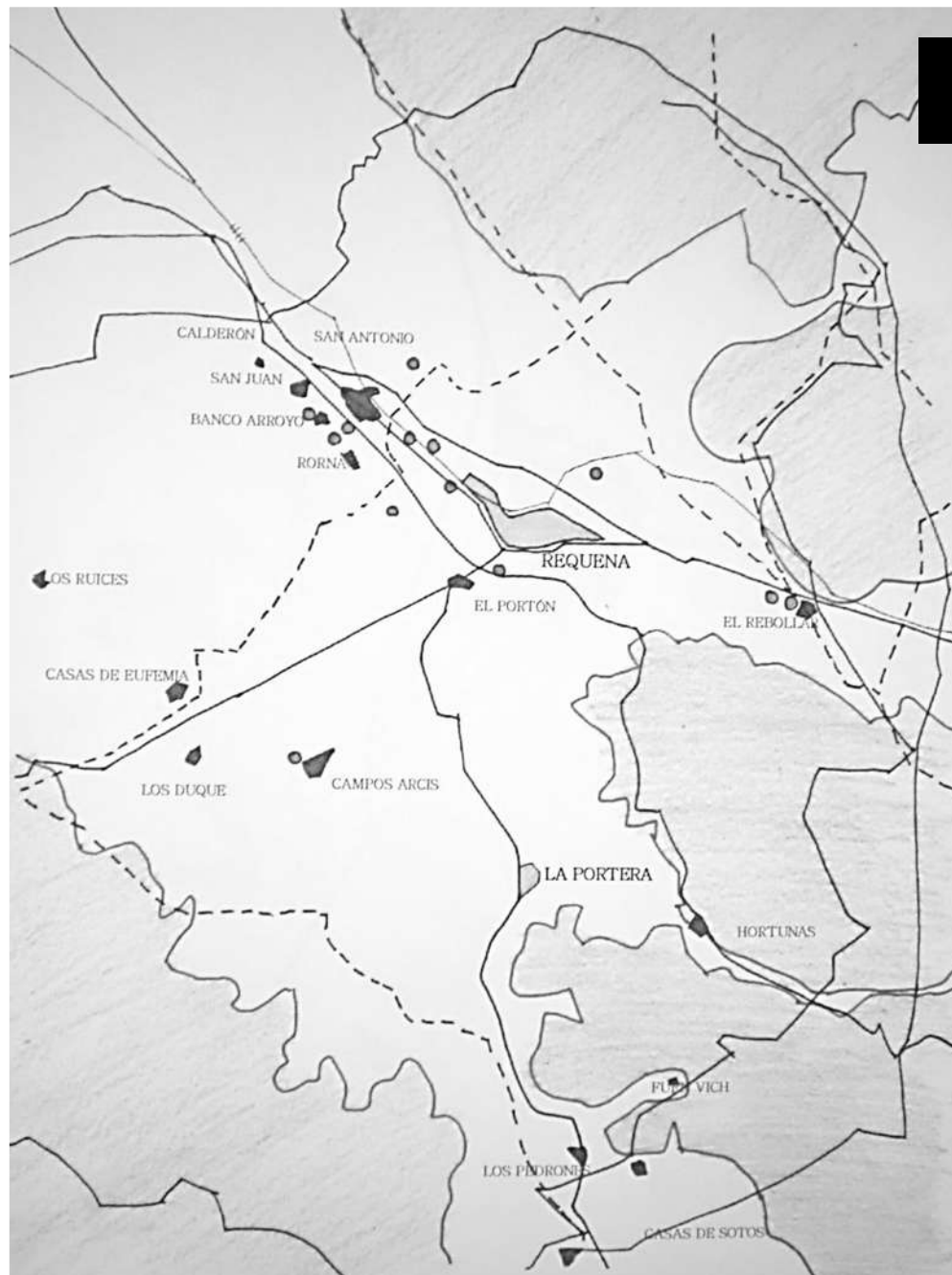


2.10 ESCALA LEJANA

Utilizar los caminos actuales para disfrutar de las rutas del paisaje. Actuar en el núcleo y a la vez relacionarlo con el paisaje que le rodea.

Existen rutas que pueden ser un foco de interés para los visitantes que tengan como destino La Portera. Estas actividades pueden atraer a un nuevo tipo de turista. En el entorno de **La Portera** podemos encontrar:

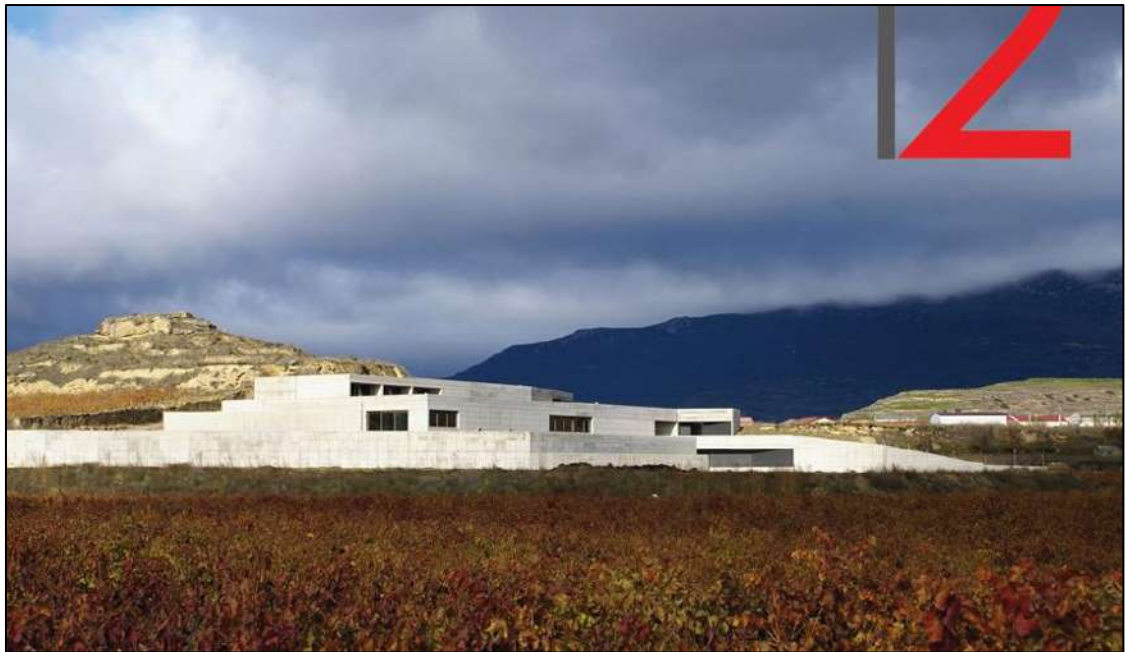
- **PARQUE NATURAL DE LAS HOCES DEL GABRIEL**
- **SIERRA DE MALACARA**
- **PANTANO DE CONTRERAS**
- **LA RUTA DEL VINO**
- **RUTA FLUVIAL POR EL JUCAR**
- **RUTAS DE SENDERISMO**



2.11. **ARQUITECTURA DEL VINO**/[Historia]

En los últimos años hemos visto como ha proliferado el vínculo entre el sector vinícola y la arquitectura contemporánea. Un “maridaje” que más tiene que ver con cuestiones de marketing que con aspectos funcionales o prácticos.

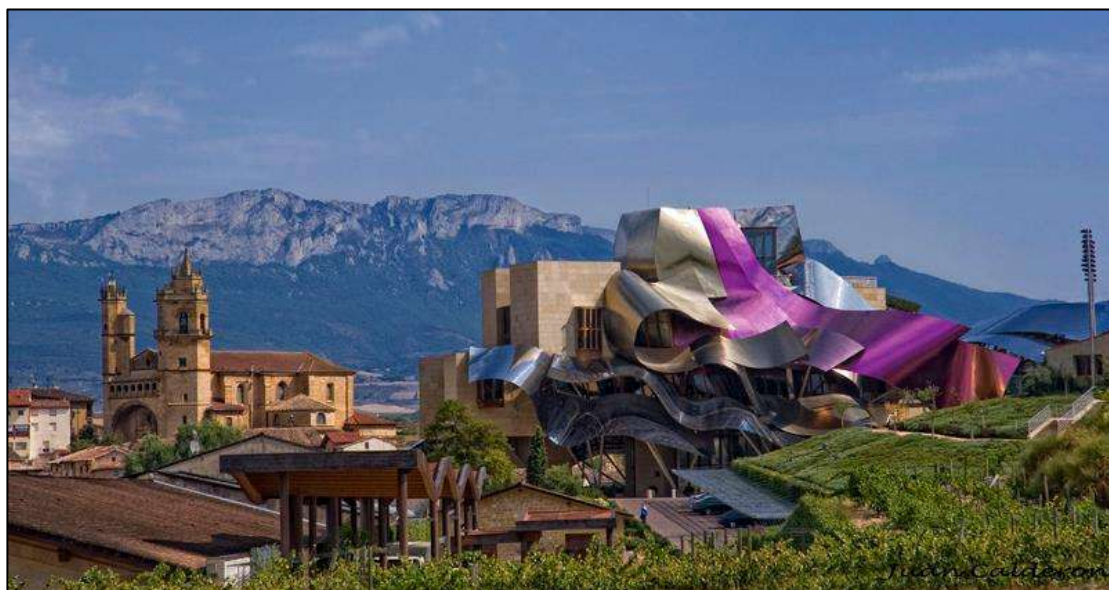
Las bodegas más prestigiosas han usado la arquitectura como marca o imagen de diferenciación en un sector donde la competencia es feroz. Este proceso de modernización se ha visto de manera evidente en el sector vitivinícola español, que ha tratado de dar un salto de calidad para impulsar su imagen y producto al exterior, mediante la contratación de las más prestigiosas firmas de arquitectura como Norman Foster, Santiago Calatrava, Zaha Hadid, etc.



Bodega Institucional La Grajera / Virai Arquitectos

Se podría decir que este proceso tiene un precedente en la utilización de edificios emblemáticos para encabezar los grandes cambios de estrategia de las ciudades en su puesta en valor dentro del panorama internacional, como supuso el Museo Guggenheim de Bilbao de Frank Gehry en Bilbao o como ejemplo más cercano (salvando las distancias), el Auditorio de Santa Cruz de Tenerife de Santiago Calatrava.

De esta manera han aparecido numerosas bodegas de autor, a partir de volúmenes representativos enclavados en entornos rurales de gran valor paisajístico donde proliferan los viñedos. Unos edificios que deben diseñarse teniendo en cuenta notables cuestiones funcionales, no olvidemos que son infraestructuras de carácter industrial, y el entorno donde se ubican, normalmente rural vinculado a la actividad agraria que exigen una sensibilidad notable aunque desgraciadamente muchas veces no sea así.



Bodega Marqués de Riscal/Frank Gehry

Otro aspecto que ha hecho a las grandes bodegas apostar por este tipo de arquitectura ha sido el auge del enoturismo. Se ha aprovechado la oportunidad para construir edificios complementarios a las infraestructuras vinícolas originales que puedan albergar hoteles, comercios, restaurantes, centros de convenciones, salas de exposición, etc. con el objeto de contribuir a la promoción y divulgación de la cultura del vino así como de las propias marcas.

La incorporación de este tipo de bodegas no solo ha sido explotada por la industria vitivinícola española, otras regiones de importante relevancia en la cultura del vino como Burdeos o California han utilizado este reclamo o estrategia de marketing.¹⁹

¹⁹ http://www.lariojaturismo.com/arquitectura_vino/. LA ARQUITECTURA DEL VINO. ENOLOGÍA. CTE. 2012

2.12. RUTA DEL VINO/[UTIEL-REQUENA]



La Ruta del Vino de la D.O. Utiel-Requena transcurre por diez municipios - Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Chera, Fuenterrobles, **Requena**, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel- salpicados de viñedos que ofrecen numerosas posibilidades para disfrutar de su visita a la comarca. Un territorio lleno de autenticidad, 40.000 hectáreas de viñedo conforman una región extensa y homogénea que supone el corazón del viñedo de la Comunidad Valenciana, una gastronomía basada en recetas tradicionales y una larga tradición vitivinícola han hecho que la cultura del vino impregne todas las actividades que se realizan en este territorio.²⁰



LOS VINOS DE LA RUTA

La variedad Bobal es la más extendida en la D.O. Utiel-Requena. Apropriada especialmente para obtención de vinos rosados, de gran frescura y tintos de maceración carbónica y desde hace unos años, la variedad estrella de la Denominación de Origen Utiel-Requena.

Otra variedad es la Macabeo que da vinos blancos, de color verde pajizo, aroma intenso, frutal, y destinados, algunos de ellos a vinos espumosos, en mezcla con la variedad Tardana o Planta Nova, uva también local, de color más dorado, con un menor aroma pero ideal para la mezcla, por su sabor seco y mayor acidez. Igualmente se puede señalar la finura que de la unión de las variedades anteriores a la Chardonnay, resultará el producto final, como un vino base o un Cava.

²⁰ <http://www.rutavino.com/ver/81/Bodegas-Utiel-Requena.html>

La comarca UTIEL – REQUENA tiene una oferta extensa, encaminada al turismo rural, mediante **parques naturales o rutas de senderismo** de pequeño y gran recorrido y **turismo enológico**. Proponemos visitar uno de los territorios más extensos de la Comunidad Valenciana, que nos ofrece prácticamente de todo: un importante patrimonio histórico-artístico, centrado sobre todo en la arquitectura medieval de Requena y de Utiel; perderse en galerías subterráneas de épocas medievales, recorrer recintos amurallados y barrios mudéjares; participar en fiestas del vino y muestras de gastronomía local; una naturaleza rica y variada (el río Cabriel, con las Hoces y Cuchillos, el Parque Geológico de Chera, las sierras del Tejo y Negrete, etc.); y amplias posibilidades para practicar el turismo activo.

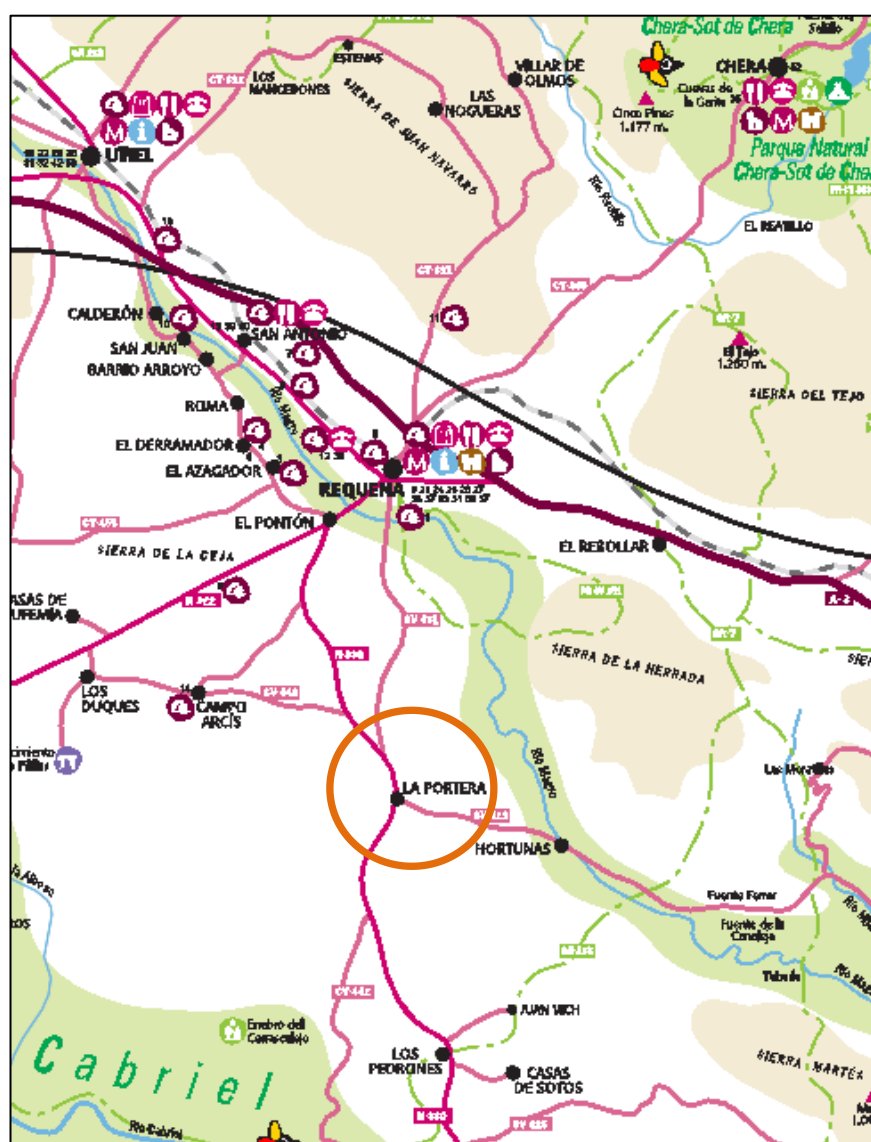
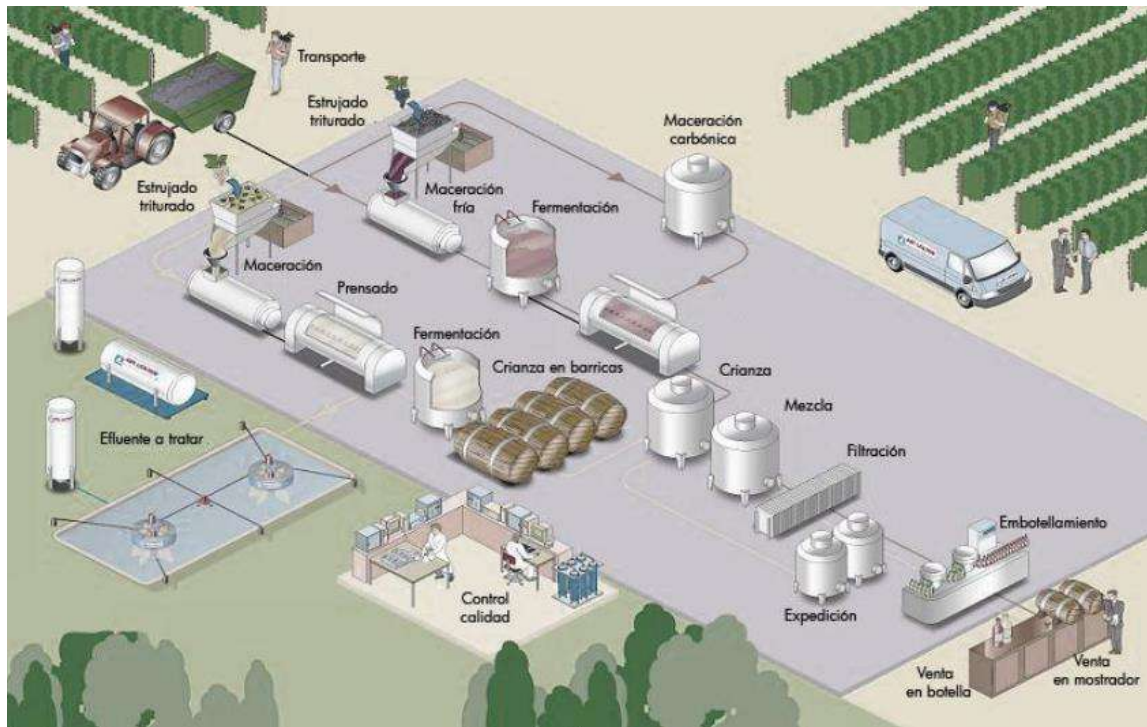


IMAGEN DE LA RUTA DEL VINO/[UTIEL – REQUENA]

2.13. PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO



Producción ideal para la elaboración del producto

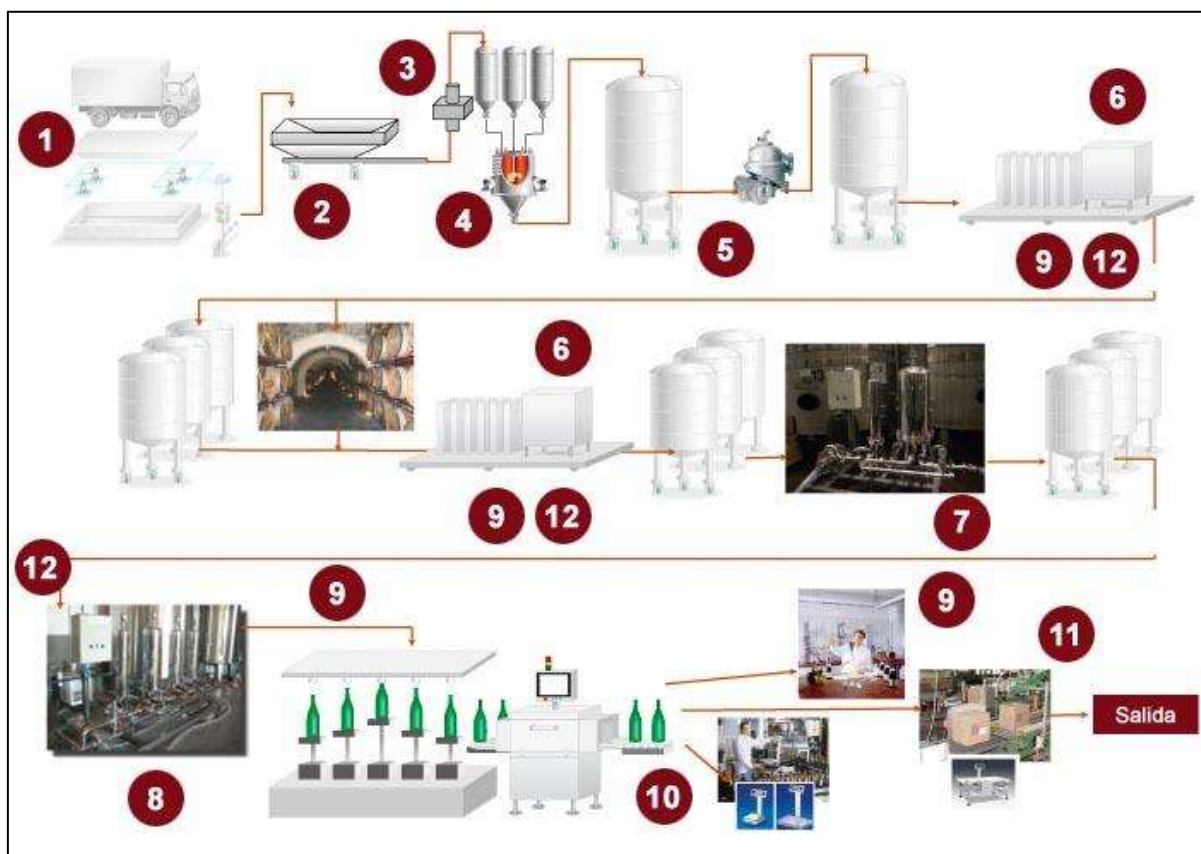
El clima y el suelo son fundamentales para conseguir vinos de calidad, pero no menos importante es el proceso de vinificación. Tanto es así que dependiendo de los procedimientos enológicos empleados en la elaboración, de la mejor uva puede salir un mal vino y de una uva deficiente un vino correcto. Salvo excepciones, desde primeros de septiembre hasta mediados de octubre tiene lugar la vendimia, donde ya se hace una primera selección separando los racimos dañados.

Seguidamente la uva sana es transportada al lagar de la forma menos agresiva posible, poniendo especial cuidado en que el grano no se deteriore por una excesiva presión, provocando una fermentación prematura. La experiencia ha ido imponiendo que el transporte se realice en cajas o pequeños cestos que no sobrepasen los 15 Kg. de capacidad.

La descarga de la uva se realiza sobre la "tolva de recepción", una especie de pirámide invertida que a modo de embudo, irá depositando la uva sobre un "sin fin" que la conducirá directamente a la estrujadora, previo análisis del fruto para determinar su estado sanitario y su contenido en azúcares y ácidos.

La estrujadora presionará el grano lo justo para evitar que pepitas y raspones o escobajos (soporte estructural del racimo) se rompan y contaminen el mosto. La pasta resultante es trasladada por medio de la “bomba de impulsión de pastas” hasta las prensas, sin entrar en contacto con el aire para impedir el inicio de la fermentación. Si se trata de un vino tinto, antes de proceder al prensado hay que despalillar la pasta. A partir de aquí el proceso tomará distintos caminos bien se trate de tintos, blancos o rosados, por no hablar de cavas o generosos.²¹

Dentro del proceso de elaboración del vino encontramos los siguientes pasos: Recogida de la uva, Transporte, Estrujado, Maceración, Fermentación, Crianza, Mezcla, Filtración, Embotellado, Venta y Promoción.



Pasos dentro del proceso de la elaboración del producto

²¹ http://www2.sag.gob.cl/svyv/dec_cos/reportes.asp

2.14. EL PRODUCTO/[TIPOS DE UVA EXISTENTES EN LA PORTERA]

En los campos dependientes de LA PORTERA se producen principalmente dos tipos de uva:

- **PROVECHÓN.** Especie característica de la denominación de origen Utiel – Requena. Es una uva para su venta a **granel**, no apta para la producción de vino. Se riega en exceso para que se hinche.
- **BOVAL.** Es también una variedad autóctona, tiene un grado alcohólico relativamente bajo (11%), es una variedad altamente productiva: puede llegar a dar entre 60 y 70 hectolitros por hectárea. Es de tonos granates violáceos, con matices ligeramente herbáceos, resaltan de ella los taninos y la acidez y también se emplea para la fabricación de rosados.



Actualmente, el vino producido por la Cooperativa de LA PORTERA es vino a granel, lo que implica que una vez procesado se vende a la Cooperativa Coviñas, para su mezcla y embotellado, con ningún envejecimiento en la aldea. Esto implica que **la recepción de ingresos esté concentrada en unos meses muy específicos del año**, en el momento que termina la fermentación manoláctica.²² Diversificando la producción e incluyendo vinos de crianza (de 6 meses a 1 año) se distribuyen los picos de ingresos a lo largo del año.

²² http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=11&vs_fecha=201208&vs_noticia=134510

Se considerarán, por tanto, tres líneas de producto: vino rosado (que no se produce de manera oficial en LA PORTERA pero para el que la variedad de uva es idónea y con el que el enólogo de la cooperativa reconoció haber estado trabajando), vino tinto joven y vino tinto crianza.

Además, la baja rentabilidad de la producción ha propiciado el arranque de muchas de las viñas en los campos que rodean a LA PORTERA. Se espera que, creando un vino de mayor calidad, que realce una identidad propia y de cuyos beneficios sean enteramente beneficiarios los habitantes de LA PORTERA, se reactive la industria en el lugar. Dada la gran cantidad de terrenos que han sido abandonados es posible asignar los nuevos tipos de viñas a utilizar sin perjudicar a ninguno de los actuales productores.²³

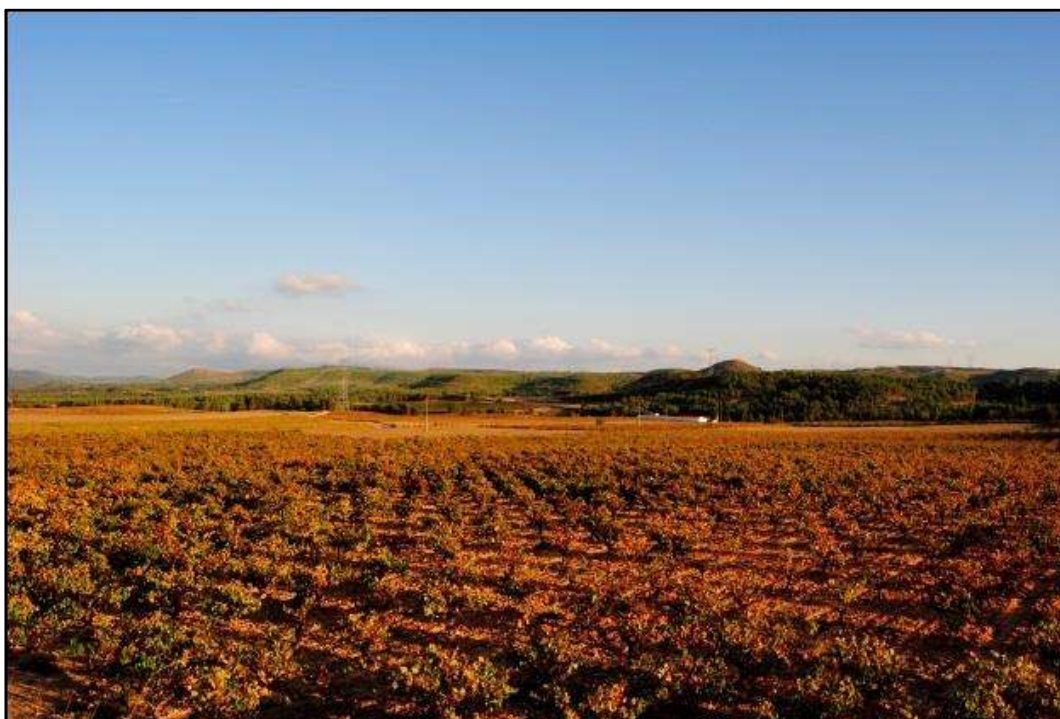


Imagen tomada de los viñedos actuales de la Cooperativa LA UNIÓN

²³ <http://www.rutavino.com/ver/81/Bodegas-Utiel-Requena.html>

3. MARCO FÍSICO GEOGRÁFICO

3.1. UBICACIÓN/[SITUACIÓN GEOGRÁFICA]

Valencia es una ciudad de España ubicada en la costa mediterránea de la península ibérica. **LA PORTERA** es una aldea o pedanía del municipio de Requena, en la Comunidad Valenciana, España. Perteneciente a la provincia de Valencia, en la comarca de Requena-Utiel.²⁴



LOCALIZACIÓN DE LA CIUDAD DE VALENCIA EN ESPAÑA

A tan sólo 60 kilómetros de Valencia está situada la Ruta del Vino Utiel – Requena, integrada por los municipios de Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Chera, Fuenterrobles, **Requena**, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel. Todos ellos están rodeados por un mar de viñedos, que es fruto de una tradición vitivinícola que se remonta a la época ibérica, y en los que predomina una variedad autóctona de estas tierras, LA BOBAL.

²⁴ <http://es.wikipedia.org/wiki/Valencia>

3.1.1. LOCALIZACIÓN DE LA CIUDAD DE VALENCIA EN ESPAÑA

Valencia es un municipio y una ciudad de España. Esta es la capital (y la localidad más poblada) del municipio, de la provincia homónima y de la Comunidad Valenciana, aunque anteriormente fue también capital de la extinta comarca de la Huerta de Valencia, que en 1989 se disgregó para formar las comarcas de la Huerta Norte, Huerta Sur, Huerta Oeste y ciudad de Valencia, quedando así constituida como la única ciudad-comarca de la Comunidad Valenciana. Es el tercer municipio por población de España, ya que cuenta con 798 033 habitantes (INE 2011), mientras que su área metropolitana tiene 1 774 201 habitantes, lo que la convierte también en la tercera área metropolitana de España.



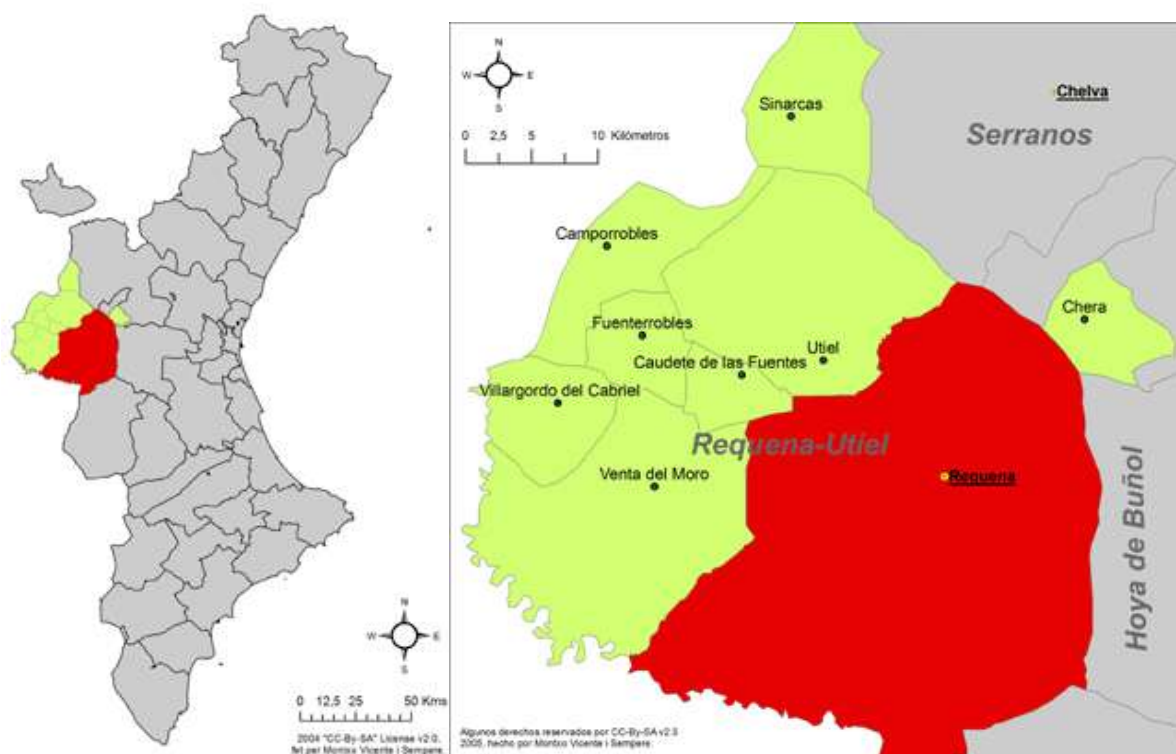
UBICACIÓN DE LA CIUDAD DE VALENCIA EN ESPAÑA

La ciudad está situada a orillas del río Turia, en la costa levantina de la península ibérica, justo en el centro del golfo de Valencia, aunque en el momento que los romanos la fundaron, se encontraba en una isla fluvial del Turia, a unos cuatro kilómetros de distancia del mar. A unos 10 kilómetros al sur de la ciudad se encuentra la Albufera de Valencia. Debido a su valor cultural, histórico y ecológico, este paraje natural fue el primer parque natural que declaró la Generalidad Valenciana, allá por el año 1986.²⁵

²⁵ <http://es.wikipedia.org/wiki/Valencia>

3.1.2. LOCALIZACIÓN DEL MUNICIPIO DE REQUENA

Requena es un municipio español situado en la parte oriental de la comarca Requena-Utiel. Su término municipal se extiende por una gran parte de la cuenca superior del río Magro y es, por extensión, el mayor término de la Comunidad Valenciana. Cuenta con 21.394 habitantes (INE 2011).



UBICACIÓN DEL MUNICIPIO DE REQUENA EN VALENCIA

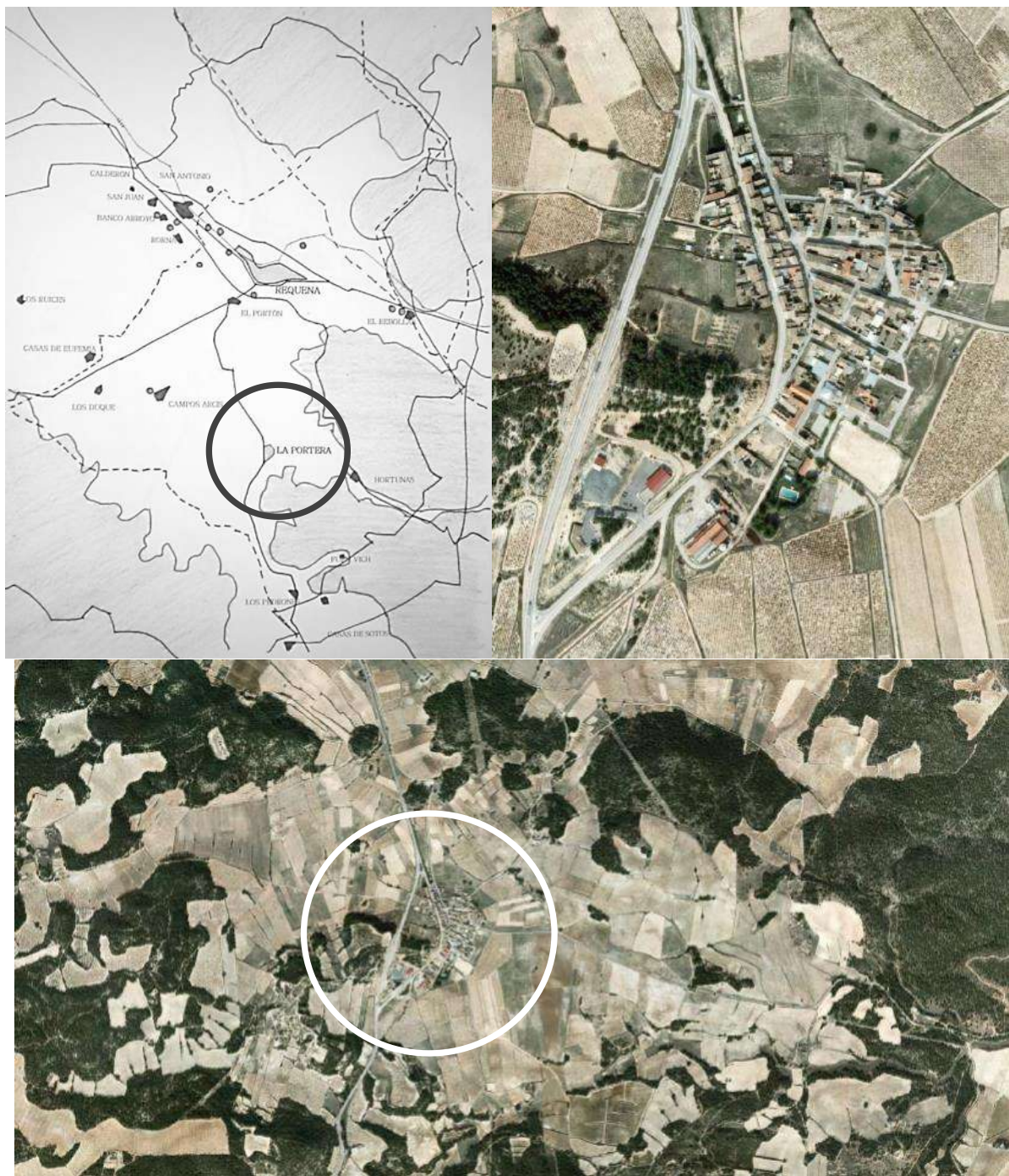
Está ubicada entre la meseta castellano-manchega y el Mediterráneo del que tan sólo la separan 67 Km. Es un territorio formado por una meseta de inviernos fríos y veranos calurosos, de buenos recursos hidráulicos y de grandes bellezas y contrastes. Se encuentra situada en la zona más occidental de la provincia de Valencia, donde el Río Cabriel la limita por el Oeste y el Sur con profundas gargantas; por el Este y Norte, la Sierra de Juan Navarro y el Pico del Tejo (1.250 m.) la separan de las serranías del Turia.

Abundan los pinares, fuentes y manantiales y el Río Magro es uno de los accidentes que más marca esta llanura. En toda la llanura se extienden zonas de cultivo, predominando los viñedos, en los que se basa la economía local. Requena está considerada como una auténtica puerta de la Meseta.²⁶

²⁶ <http://es.wikipedia.org/wiki/Requena>

3.1.3. LOCALIZACIÓN DE LA PEDANÍA [LA PORTERA]

La Portera es una aldea o pedanía del municipio de Requena, en la Comunidad Valenciana, España. Perteneciente a la provincia de Valencia, en la comarca de Requena-Utiel.²⁷



MICROLOCALIZACIÓN DE LA PORTERA

²⁷ http://es.wikipedia.org/wiki/La_Portera

3.1.4. **SENDEROS/[CAMINOS QUE PARTEN DE LA PORTERA]**

URBANISMO / COMUNICACIONES Y TRANSPORTES

A pesar de la proximidad de rutas frecuentadas por los senderistas, La Portera carece de conexiones delimitadas con esas rutas. Los senderos que la rodean son meros caminos de servicio a los viñedos, además de la Carretera Nacional y la Carretera a Hortunas. Se propone la creación de un nuevo sendero que una Campo Arcís, una de las aldeas clave en la ruta del vino, pasando por la Portera y hacia Sierra Martés, un enclave de alta calidad paisajística. El perfil paisajístico a recorrer sería de pendiente suave, alternando viñedos y zonas boscosas.



SENDEROS DE LA PORTERA

0. Carretera Nacional/10m/Asfalto/1Carril por sentido + arcenes
1. Camino/6m/Tierra/Se bifurca en dos de 3 a un metro de diferencia de cota
2. Camino/2m/Tierra
3. Camino/2m/Tierra
4. Camino del Cementerio/4m/Asfalto
5. Camino/2m/Tierra
6. Camino/3m/Tierra
7. Carretera a Hortunas/5m/Asfalto/1Carril por sentido y arcén/1.5m con señalización
8. Camino/4m/Tierra
9. Camino/4m/Tierra
10. Camino/5m/Tierra
11. Camino continuación de la Calle Mayor/6m/Asfalto
12. Camino/3m/Tierra/Lleva al grupo de casas El Churro.
13. Camino/4m/Tierra

3.1.5. LECTURA DEL PAISAJE

LA PORTERA será un proyecto con un marcado enfoque paisajístico, para hay que tomar en cuenta los siguientes datos:



ENTORNO DE LA PORTERA. **REQUENA**

“PAISAJE” hace referencia a un área, tal como la percibe la gente, el carácter del cual es el resultado de **la acción y interacción de factores naturales y/o humanos**.

Integración paisajística: inserción armónica de nuevos componentes en el paisaje. El proceso de integración paisajista más efectivo es aquel que resulta **inherente al proceso de concepción de cada actuación**.

LECTURA DEL PAISAJE.

Caracterización del paisaje a escala territorial.

1. Componentes paisajísticos: **base territorial** (altimetría, geología, edafología, vegetación y hidrología) + antropización: **plano de trazas del lugar**.²⁸

²⁸ <http://www.urbanismo.com/el-paisaje-urbano/>

FACTORES HUMANOS DE LA ANTROPIZACIÓN DEL TERRITORIO.

Red viaria, infraestructuras, riego, elementos contruidos, trama parcelación rural, vegetación agrícola, usos / propiedad del suelo.²⁹

2. Visuales
3. Valores / recursos paisajísticos
4. Dinámicas del paisaje

Descripción del entorno cercano.

1. Estructura del lugar
2. Visibilidad del emplazamiento



INFRAESTRUCTURAS DEL LUGAR



APLICACIÓN PRÁCTICA DE LA LECTURA DEL PAISAJE:

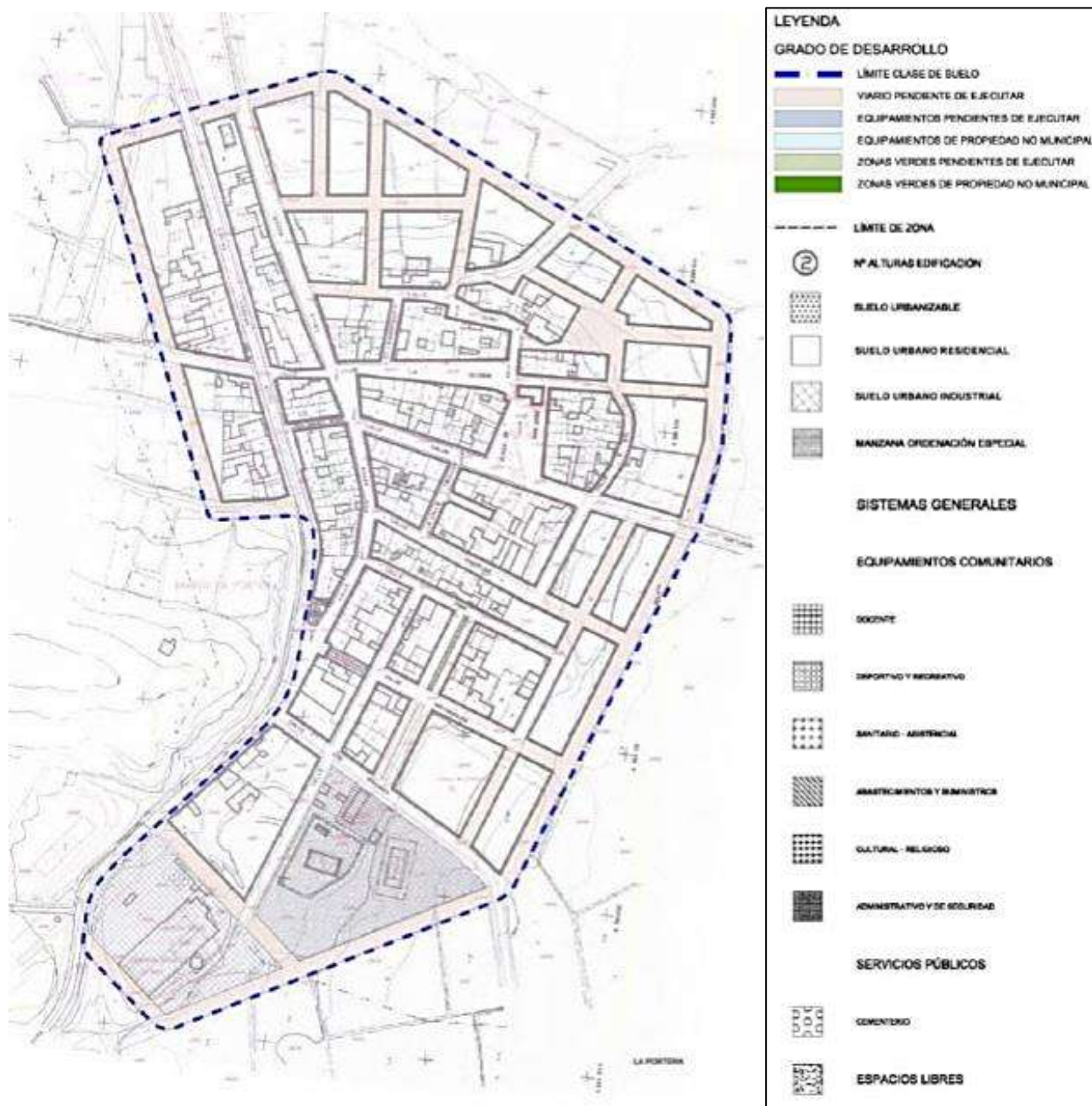
Caracterización territorial + descripción del emplazamiento.

²⁹ http://www.elpais.com/articulo/Tendencias/Hendrix/Mozart/arquitectura/elpepitdc/20100624elpepitdc_1/Tes

3.2 ASPECTOS GEOGRÁFICOS DE LA PORTERA

3.2.1. USO DE SUELO

El lugar | LA PORTERA/[USO DE SUELO]

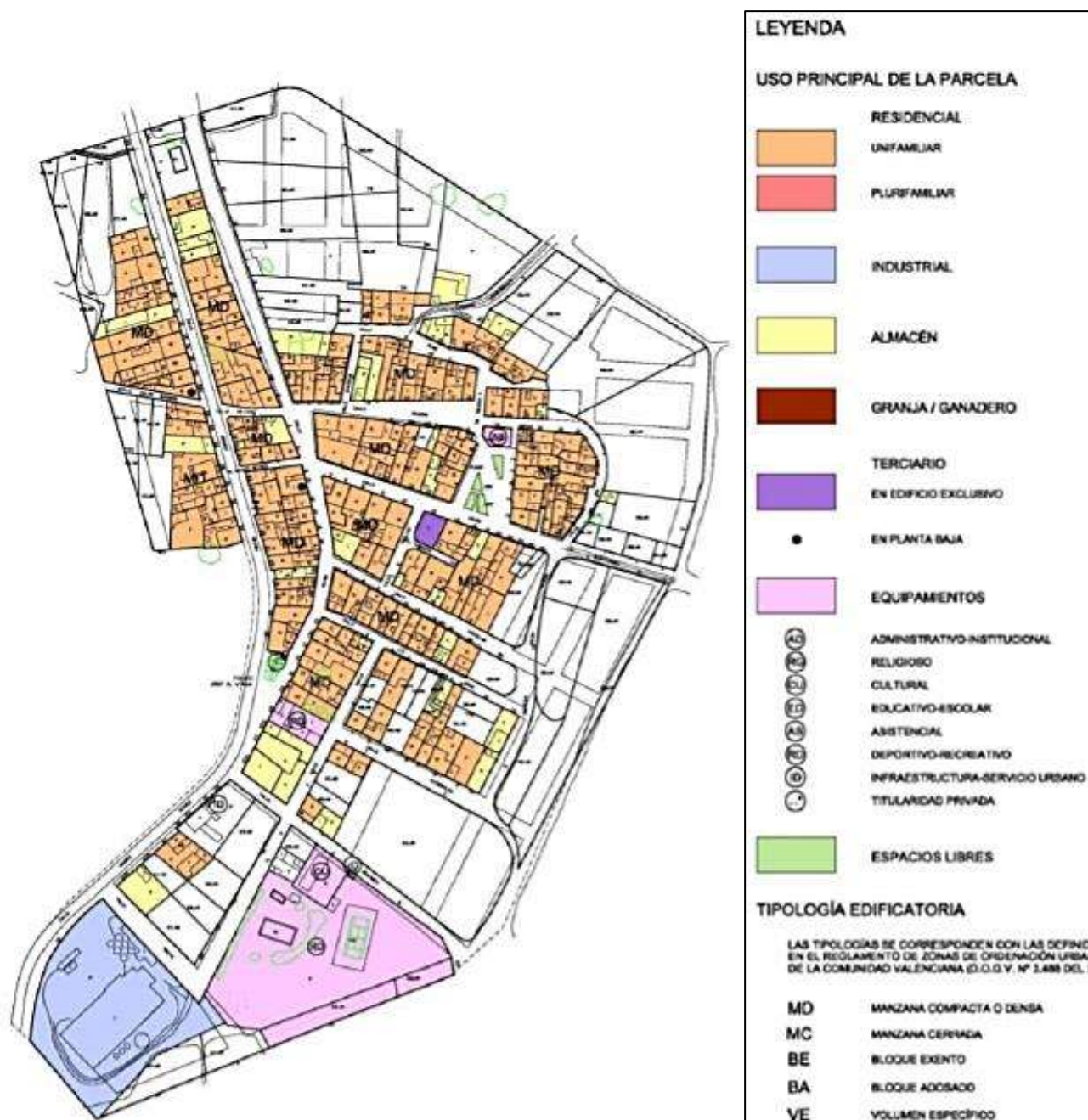


1. IMAGEN/USOS DE SUELO (Grado de Desarrollo) en la ALDEA. **FUENTE:** CTE³⁰

³⁰ <http://www.codigotecnico.org/web/cte/marco>. Desarrollo Urbano, Uso de Suelo, URBANISTICA. CTE 2011

3.2.2. CATASTRO

El lugar | LA PORTERA/ [CATASTRO]

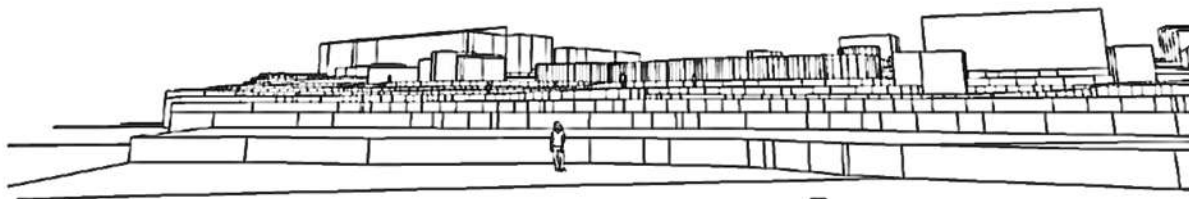
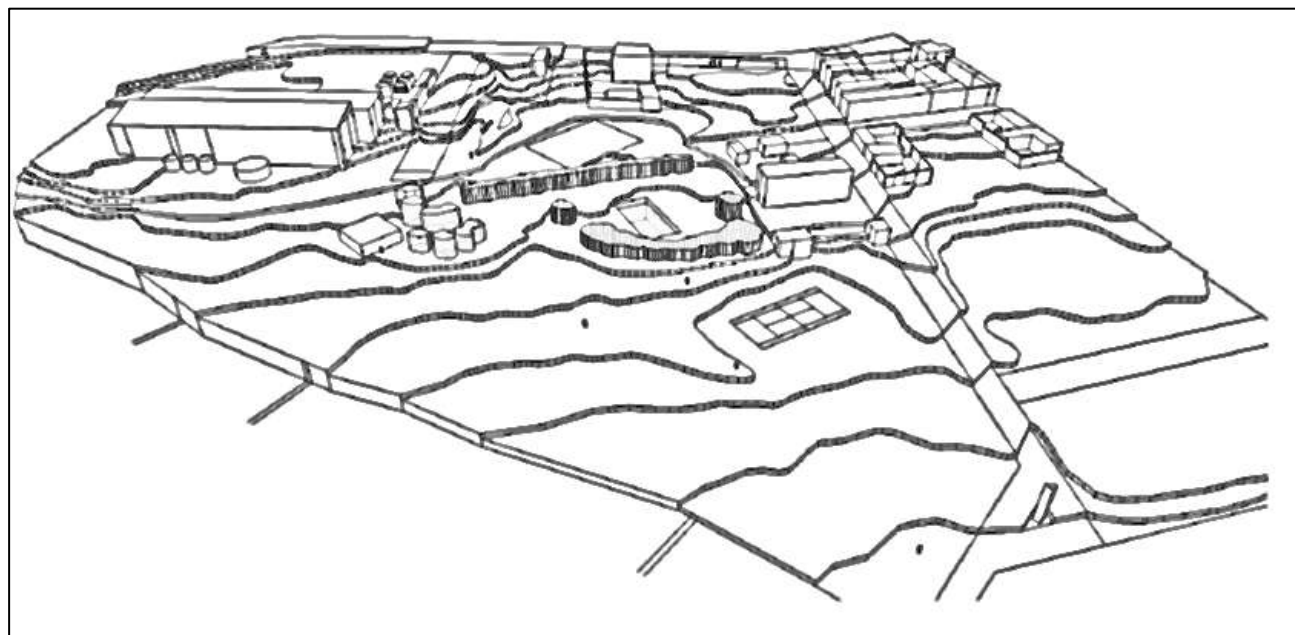


1. IMAGEN/CATASTRO (Desarrollo Urbano) en la ALDEA. **FUENTE:** CTE³¹

³¹ <http://www.codigotecnico.org/web/cte/marco>. Desarrollo Urbano, CATASTRO, URBANISTICA. CTE 2011

3.2.3. ESTUDIO TOPOGRÁFICO DEL TERRENO SIN INTERVENCIÓN

El lugar | LA PORTERA/ [TOPOGRAFÍA DEL TERRENO]



1. IMAGEN/CATASTRO/DESARROLLO URBANO (Estudio Topográfico) en la ALDEA. **FUENTE:** CTE³²

³² <http://www.codigotecnico.org/web/cte/marco>. Desarrollo Urbano, CATASTRO, URBANISTICA. CTE 2011

3.2.4. LA VEGETACIÓN

La actividad económica de la zona se centra en la producción de uva y de vino, por lo tanto las viñas conforman la mayor parte del paisaje agrícola que rodea la aldea de La Portera.

Otras especies que pueden encontrarse son: el ciprés (en los alrededores del cementerio y flanqueando la Parroquia), el pino y la carrasca formando las masas boscosas que delimitan visualmente la unidad paisajística, el olivo y el almendro como otros cultivos de secano en la zona, alguna higuera y arbustos como el romero y la aliaga.



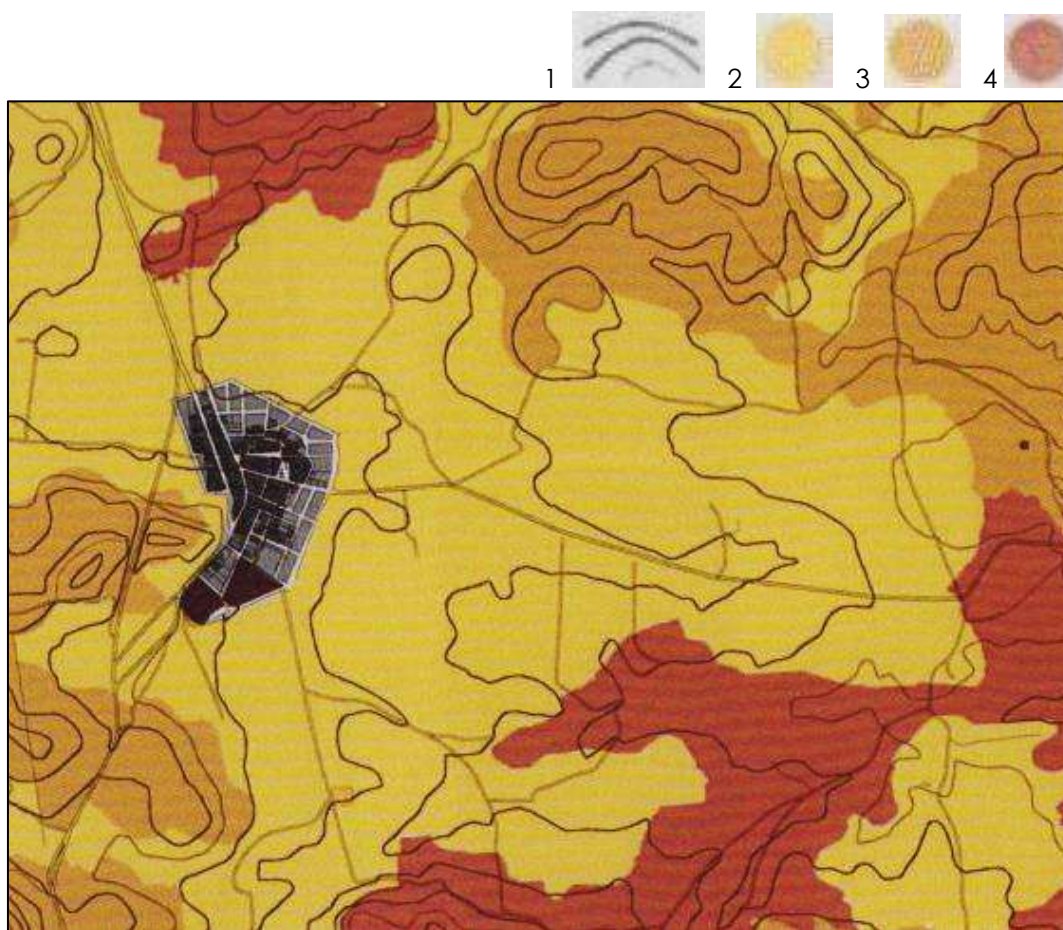
1. IMAGEN/VEGETACIÓN (Estudio Topográfico) en la ALDEA. **FUENTE:** CTE³³
 1 RESIDENCIAL CONSOLIDADO 2 RESIDENCIAL PREVISTO 3 EQUIPAMIENTOS 4
 INDUSTRIAL 5 VIÑEDOS 6 OTROS CULTIVOS 7 ZONAS BOSCOSAS

³³ <http://www.codigotecnico.org/web/cte/marco>. Vegetación, CATASTRO, URBANISTICA. CTE 2011

3.2.5. LA FISIOGRAFÍA

ORIGEN DEL ASENTAMIENTO. Estudiaremos las modificaciones y evolución de los relieves terrestres. La PORTERA se ubica en las proximidades de la segunda carretera en importancia que cruza la comarca Utiel – Requena: La Nacional 330, actualmente denominada Carretera Almansa.

La decadencia de la actividad sedera en el siglo XVIII y las desamortizaciones que pusieron a los requenses a trabajar gran cantidad de tierras hasta entonces baldías favorecieron la introducción de la actividad vinícola. Esta fue el origen de la mayoría de los asentamientos de la zona en el siglo XIX, entre ellos La Portera.

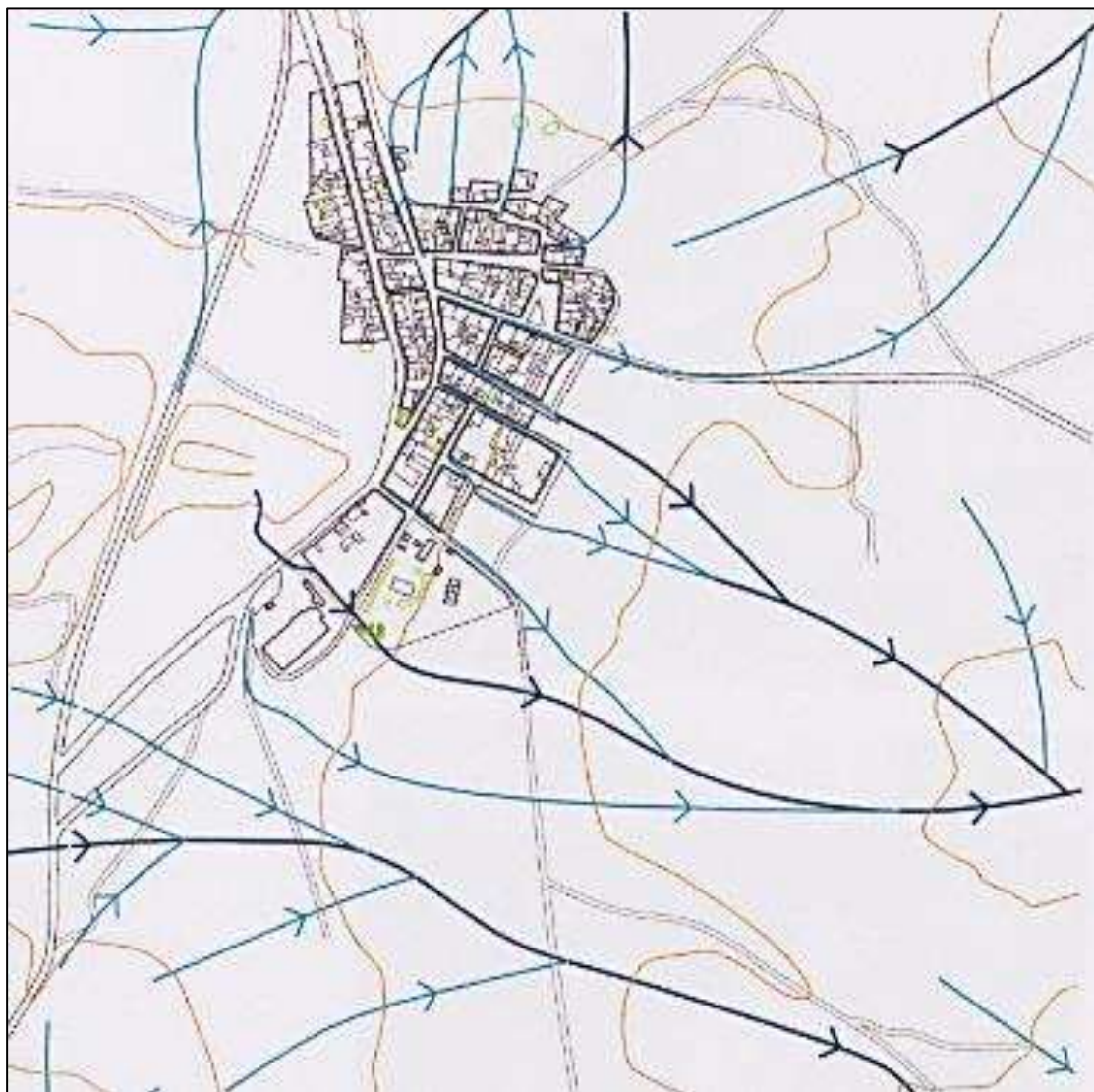


1. IMAGEN/FISIOGRAFÍA (Estudio Topográfico) en la ALDEA. **FUENTE:** CTE³⁴
1 CURVAS DE NIVEL 2 PLANO 3 ONDULADO 4 COLINADO

³⁴ <http://www.codigotecnico.org/web/cte/marco>. Fisiografía, CATASTRO, URBANISTICA. CTE 2011

3.2.6. ESCORRENTÍAS

Hace referencia a la lámina de agua que circula sobre la superficie en una cuenca de drenaje, es decir la altura en milímetros del agua de lluvia escurrida y extendida.



1. IMAGEN/ESTUDIO DE CLIMATOLOGÍA (Estudio CTE) en la ALDEA. **FUENTE:** CTE³⁵



1 ESCORRENTÍAS NATURALES

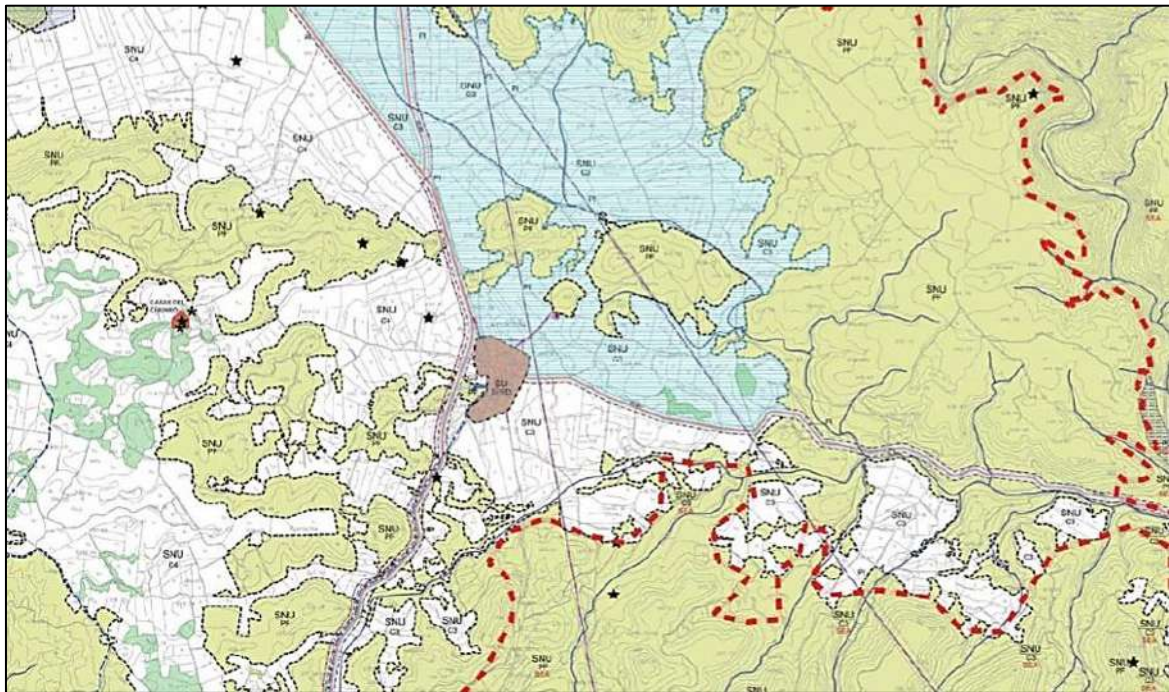


2 POSIBLES TORENTERAS

³⁵ <http://www.codigotecnico.org/web/cte/marco>. Estudio CTE, CLIMATOLOGÍA, URBANISTICA. CTE 2011

3.2.7. TERMINO MUNICIPAL DE REQUENA

El lugar | LA PORTERA/
[TERMINO MUNICIPAL DE REQUENA]



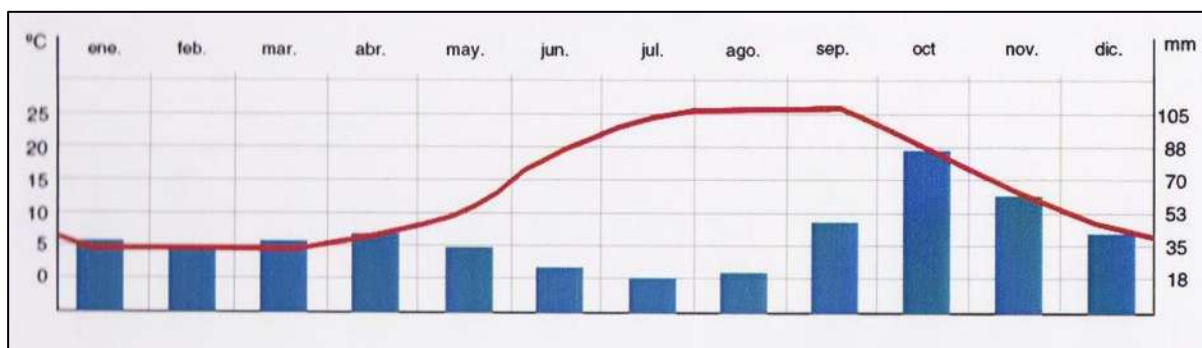
1. IMAGEN/Clases de suelo (Zonas de Ordenación Urbanística) en la ALDEA. **FUENTE:** CTE³⁶

³⁶ <http://www.codigotecnico.org/web/cte/marco>. Estadísticas, geografía, URBANISTICA. CTE 2011

3.3 CLIMATOLOGÍA

El clima de LA PORTERA es mediterráneo con rasgos de continentalidad, condicionados por el posicionamiento sobre una meseta (de 800 metros de altitud media) y la proximidad relativa al mar (66,2km). Presenta los siguientes valores según las estaciones:

- **PRIMAVERA** (ABRIL, MAYO Y JUNIO):
Grandes altibajos en las temperaturas y estación lluviosa.
- **VERANO** (JULIO Y AGOSTO):
Corta duración, día caluroso seco y noche fresca: gran variación de las temperaturas.
- **OTOÑO** (SEPTIEMBRE Y OCTUBRE):
Corta duración, inicio de las heladas y estación lluviosa.
- **INVIERNO** (NOVIEMBRE, DICIEMBRE, ENERO, FEBRERO Y MARZO): Larga duración, frío (temperatura media $\leq 10^{\circ}\text{C}$) y frecuentes heladas.



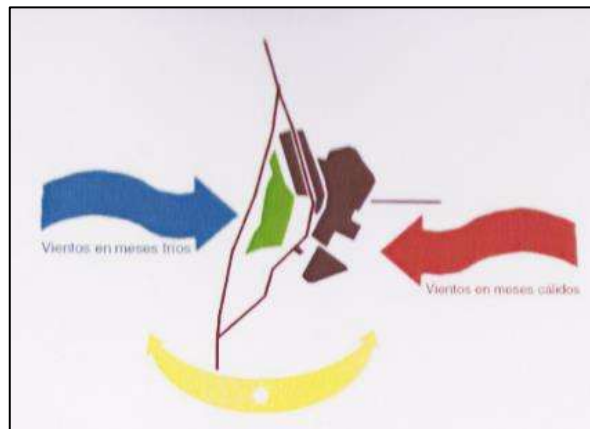
Mes	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Año
Promedio Máx °C	5,8	7,5	9,9	14,3	18,0	25,2	28,2	30,8	27,9	21,4	14,2	8,1	13,4
Promedio mín °C	-5,2	-3,5	0,7	9,9	11,2	13,5	15,1	16,0	13,9	10,4	4,7	-2,6	5,3
Lluvias mm	58	46	29	50	58	39	28	24	29	56	58	70	541

2. IMAGEN/ESTUDIO DE CLIMATOLOGÍA (Estudio CTE) en la ALDEA. **FUENTE:** CTE³⁷

³⁷ <http://www.codigotecnico.org/web/cte/marco>. Estudio CTE, CLIMATOLOGÍA, URBANÍSTICA. CTE 2011

3.3.1. TEMPERATURA

El confort térmico oscila entre 5.3°C y 13.4°C, cuando la temperatura es mayor de 26°C se requiere sistema de enfriamiento. La imagen NO. 7 muestra la temperatura mínima, en el mes de Enero es de menos -5.2°C y la máxima en el mes de Agosto con 30.8°C, por lo tanto la temperatura anual en promedio es de 15°C.

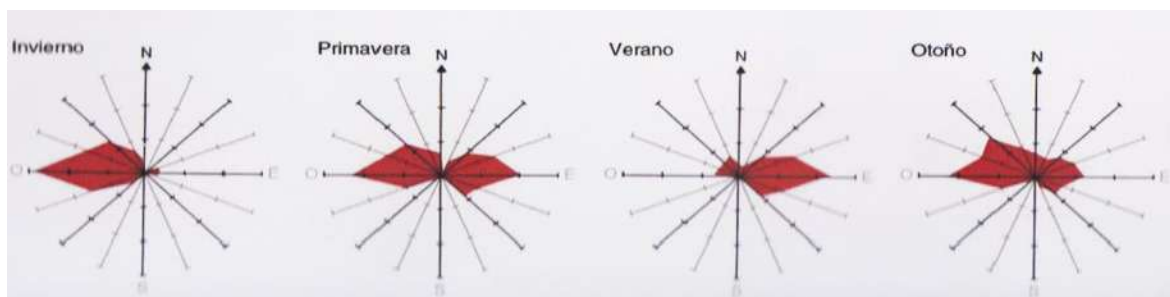


3.3.2. PRECIPITACIÓN PLUVIAL

La precipitación pluvial anual que presenta la aldea de LA PORTERA es de 541mm. En el mes de diciembre se presenta la precipitación máxima que es de 70mm y en Julio la mínima es de 28mm, como no lo muestra la imagen NO.7

3.3.3. VIENTOS DOMINANTES

Los vientos dominantes tienen una frecuencia de 13.2% al Este, 14.1% al Oeste, 8.6% al Sureste, 6.3% al Noroeste y 24.8% en CALMAS.



3. IMAGEN/ESTUDIO DE CLIMATOLOGÍA (Estudio CTE) en la ALDEA. **FUENTE:** CTE³⁸

³⁸ <http://www.codigotecnico.org/web/cte/marco>. Estudio CTE, CLIMATOLOGÍA, URBANÍSTICA. CTE 2011

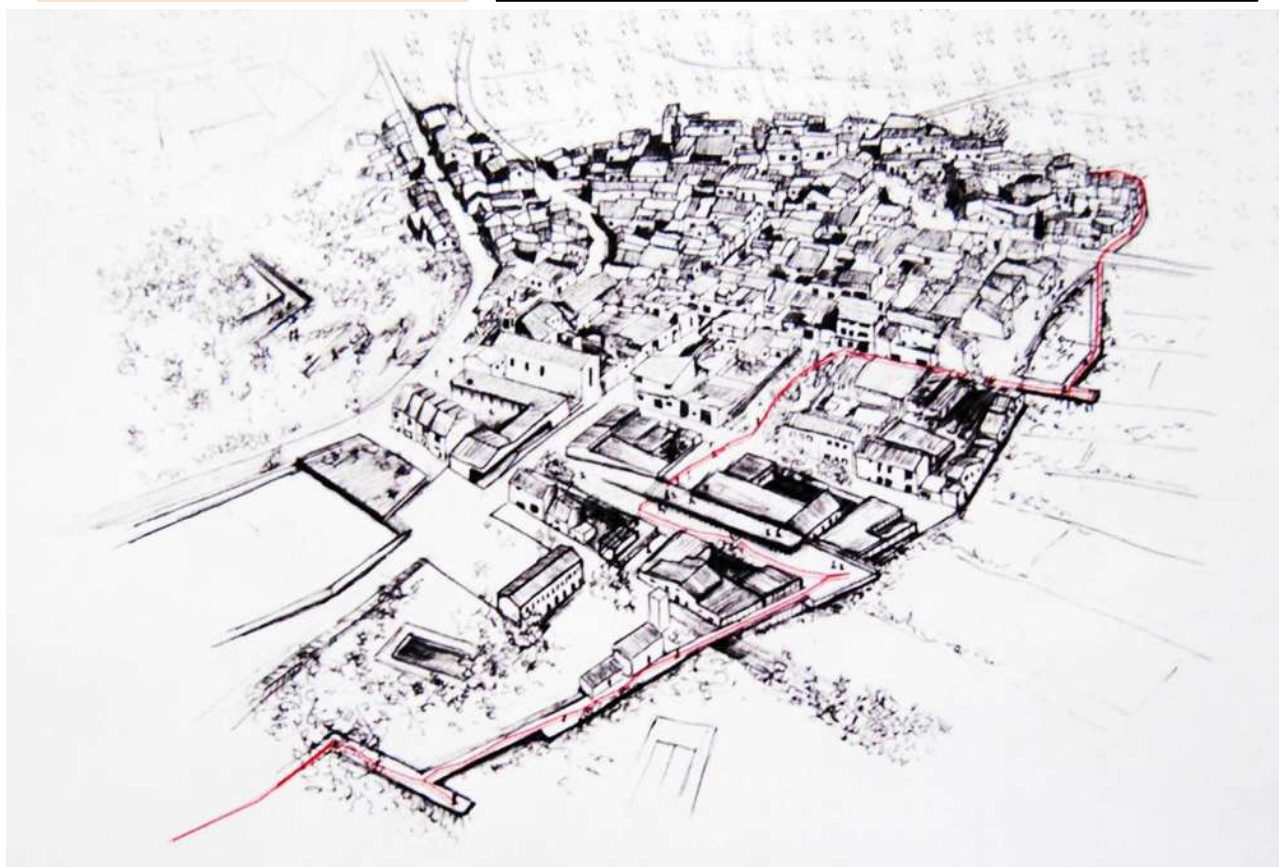
4. MARCO URBANO

4.1. EL LUGAR I LA PORTERA/ [LA BODEGA]



FOTOGRAFÍAS ÁEREAS de la Cooperativa Valenciana Agrícola de La Unión/
BODEGA PREEXISTENTE

4.2. **E**EMPLAZAMIENTO I LA PORTERA/ [LA BODEGA]



Cooperativa Valenciana Agrícola de La Unión/
BODEGA PREEXISTENTE

4.3. **B**ODEGA PREEXISTENTE/

Cooperativa Valenciana Agrícola de La Unión

La mayor parte de la producción se canaliza a través de la Cooperativa Valenciana Agrícola de La Unión, **creada en 1958**. Forma parte de la cooperativa de segundo grado Coviñas, por lo que en La Unión se embotella en muy contadas ocasiones. La capacidad actual llega a los 4 millones quinientos mil litros y se ronda en estos momentos los 90 asociados.



El lugar | LA PORTERA/ [LA BODEGA]

FOTOGRAFÍAS DEL ESTADO ACTUAL DE LA COOPERATIVA LA UNIÓN

Cooperativa Valenciana Agrícola de La Unión/ **BODEGA PREEXISTENTE**



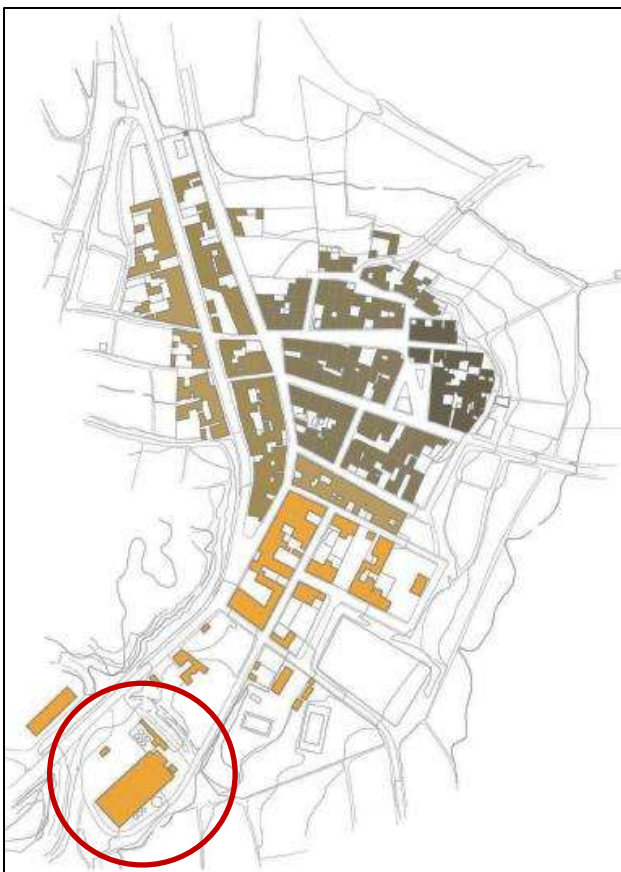
El lugar | LA PORTERA/ [LA BODEGA]

FOTOGRAFÍAS DEL ESTADO ACTUAL DE LA COOPERATIVA LA UNIÓN³⁹

³⁹ <http://www.paginasamarillas.es/fichas/ig/cooperativa-agricola-porterense-la-union.com>

4.4. EL TERRENO

El terreno se encuentra ubicado al Sureste de la aldea LA PORTERA, colinda al Oeste con la calle principal que atraviesa la aldea completa y al este se abre al paisaje cargado de viñedos. Cuenta con los servicios de agua, luz y drenaje. Tiene una topografía irregular en la mayoría de su superficie.



4.5. ESTADO DEL TERRENO ACTUALMENTE

Actualmente en el terreno existe una bodega productora de vino a donde se canaliza a través de la Cooperativa Valenciana Agrícola de La Unión, creada en 1958.



FOTOGRAFÍAS DEL ESTADO ACTUAL DE LA COOPERATIVA LA UNIÓN⁴⁰

⁴⁰ <http://www.paginasamarillas.es/fichas/ig/cooperativa-agricola-porterense-la-union.com>

4.6. CARTOGRAFÍA



FOTOGRAFIA SATELITAL TOMADA DE LA PEDANÍA LA PORTERA

5. ESTRATEGIAS PROYECTUALES DE ACTUACIÓN EN EL SITIO

Este proyecto puede ser abordado por diferentes líneas estratégicas de proyección como son:

LÍNEAS ESTRATÉGICAS. REFERENTE EN EL PAISAJE.

1. Situación prominente: remate de colina – orilla el mar o lago
2. Insertado en la llanura
3. Compacto y puntual: mínima ocupación. Edificio Torre: ascensión
- 4. Fragmentación: diseminado**
5. Desarrollo extensivo: ocupación del territorio
6. Arquitectura macisa y cerrada
7. Arquitectura ligera y abierta.



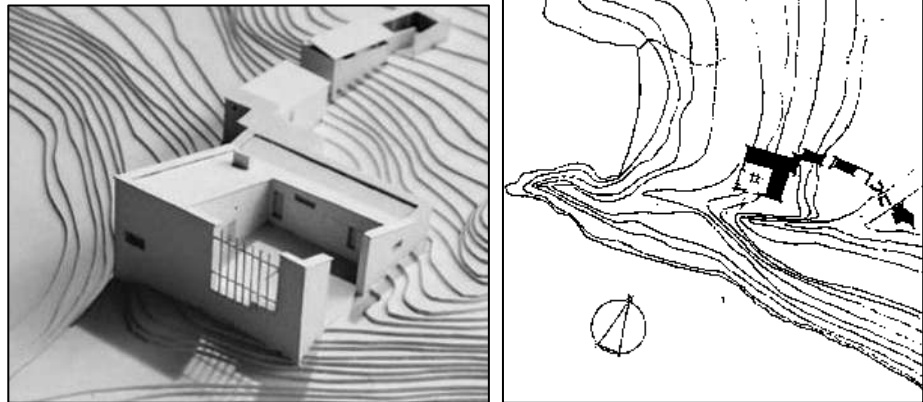
MÍNIMA OCUPACIÓN - FRAGMENTACIÓN CEMENTERIO FINISTERRA, LA CORUÑA CÉSAR PORTELA. 1998⁴¹

INTERACCIÓN CON LA NATURALEZA.

- 1. Oculto entre la naturaleza – sin reconocimiento externo**
2. Fusión sutil naturaleza – artificio: surgiendo al exterior
3. Construyendo un paisaje topográfico artificial – natural
4. Absorbiendo el paisaje
5. Creando paisaje urbano

⁴¹ <http://fosacomun.wordpress.com/2010/10/26/el-cementerio-sin-muertos-finisterre/>

6. Arquitecturas de camuflaje. Mimetizándose con el paisaje
7. Surgiendo desde el material y la técnica

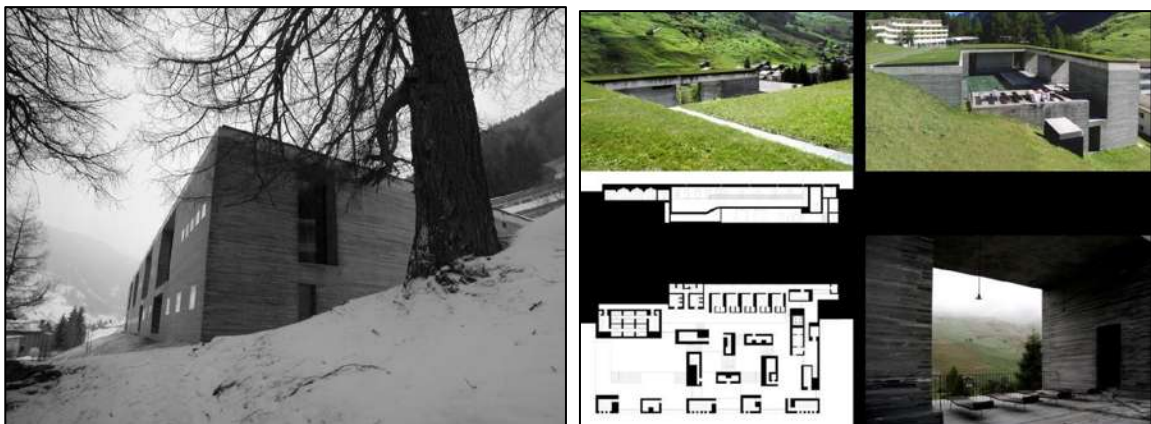


OCULTO EN LA NATURALEZA CASA EXPERIMENTAL EN MUURATSALO

ÁLVARO AALTO. 1952 – 53

ARQUITECTURA EXCAVADA - TERRITORIO

1. Construir el subsuelo: vaciado – horadado
2. Secuencia de acceso – penetración
3. Simbolismo exterior. Contrapunto lleno – vacío / interior – exterior
4. **Mostrándose como fachada**



SURGIENDO COMO FACHADA TERMAS DE VALS

PETER ZUMTHOR. 1996⁴²

⁴² <http://www.archdaily.mx/141642/termas-de-vals-remix/?lang=MX>

6. CÓDIGO TÉCNICO DE LA EDIFICACIÓN/[CTE]

Es el marco normativo por el que se **regulan las exigencias básicas de calidad que deben cumplir los edificios**, incluidas sus instalaciones, para satisfacer los requisitos básicos de seguridad y habitabilidad, en desarrollo de lo previsto en la disposición general segunda de la Ley 38/1999, de 5 de Noviembre de la Ordenación de la Edificación en adelante LOE.

El CTE establece dichas exigencias básicas para cada uno de los requisitos básicos de "seguridad estructural", seguridad en caso de incendio, seguridad de utilización, higiene, salud y protección del medio ambiente, protección contra el ruido, ahorro de energía y establecimiento térmico, establecidos en el artículo 3 de la LOE y proporciona procedimientos que permiten acreditar su cumplimiento con suficientes garantías técnicas.

Los requisitos básicos relativos a la "funcionalidad" y los aspectos funcionales de los elementos constructivos se regirán por su normativa específica.

Las exigencias básicas deben cumplirse en el proyecto, la construcción, el mantenimiento y la conservación de los edificios y sus instalaciones.⁴³

PARTE I.

Capítulo I. Disposiciones Generales

Capítulo II. Condiciones Técnicas y Administrativas

Capítulo III. Exigencias Básicas

ANEXO I. Contenido del Proyecto

ANEXO II. Documentación del Seguimiento de la Obra

ANEXO III. Terminología



⁴³ <http://www.codigotecnico.org/web/recursos/documentos/>

7. **N**ORMATIVA APLICABLE

TÉRMINO MUNICIPAL DE REQUENA



SUELO NO URBANIZABLE SUJETO A D.I.C.

Se autorizan actividades industriales y productivas, establecimientos de restauración, hoteleros y asimilados con las siguientes condiciones:⁴⁴

1. Tener resultado acceso viario.
2. Parcela mínima de 10.000m
3. Coeficiente de edificabilidad máxima: 0.2m²t/m²s.
4. Coeficiente máximo de ocupación en planta de construcción: 10%
5. Número máximo de plantas: 2
6. Altura máxima de cornisa: 8m
7. Separación a lindes: 5m

SUELO URBANO DE LA PORTERA.

1. Alineaciones según planos.
2. Ocupación del suelo: 100%
3. Altura cornisa: 10m
4. Número máximo de plantas: 3

⁴⁴ TÉRMINO MUNICIPAL DE REQUENA

8. PROGRAMA ARQUITECTÓNICO

la cultura del vino

arquitectura con denominación de origen

Tema: **CENTRO ENOLÓGICO** aprox. 2.500m²

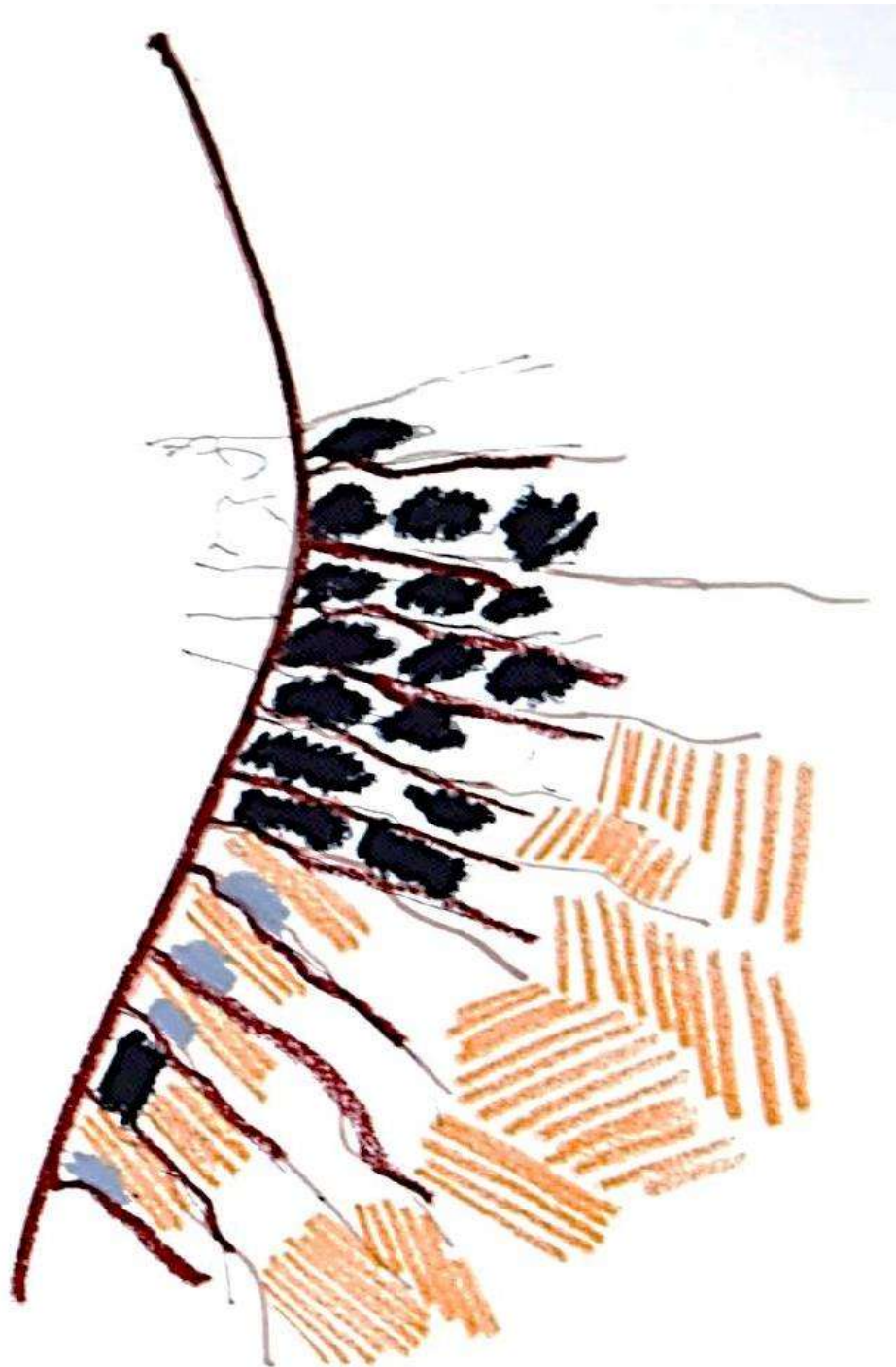
Emplazamiento: **tierras de viñedo de Requena: LA PORTERA**

Programa: usos y actividades a resolver

_PRODUCCIÓN DE VINO (bodega)	1.200 m²
Espacios para elaboración:	
Prensado	
Fermentación	
Crianza	
Espacios para la investigación y el control:	
Laboratorio	
_INTERPRETACIÓN (exposición formación venta)	400 m²
Sala de exposiciones	
Sala seminario conferencias	
Sala de catas	
Tienda	
_OCIO – ALOJAMIENTO	800 m²
12 habitaciones	
Cafetería restaurante	
Espacios de ocio (spa vinoterapia piscina gimnasio)	
_GESTIÓN – ADMINISTRACIÓN	100 m²
_TRATAMIENTO DEL ENTORNO	
Aparcamiento	
Accesos	
Recorridos	
Espacios de relación interior – exterior	
Áreas de descanso contemplación del paisaje	

9. BIBLIOGRAFÍA

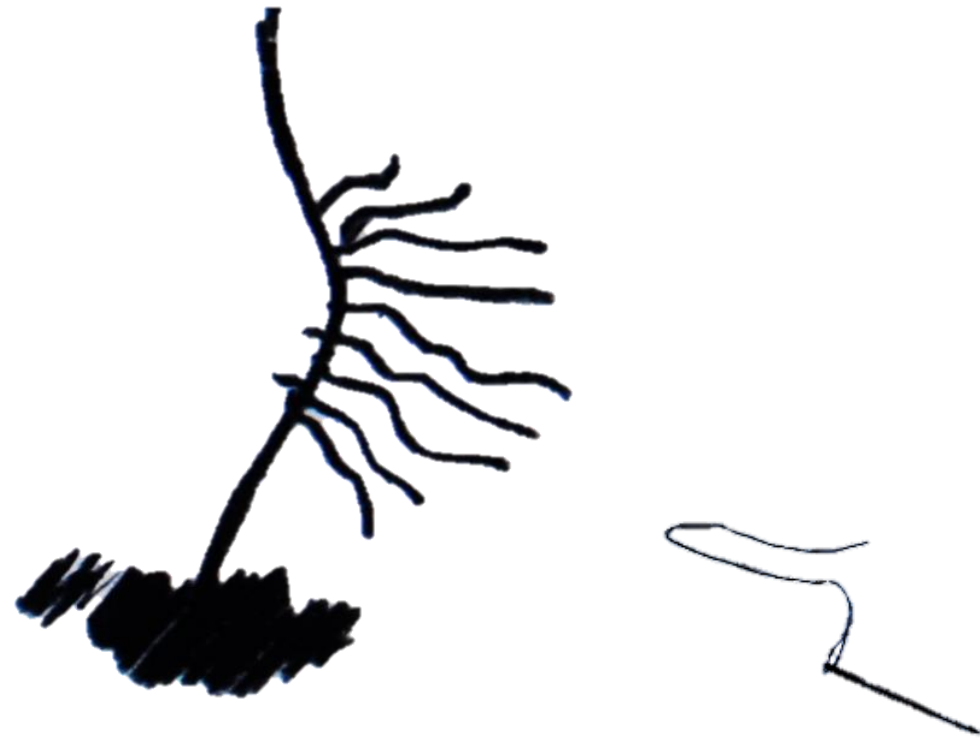
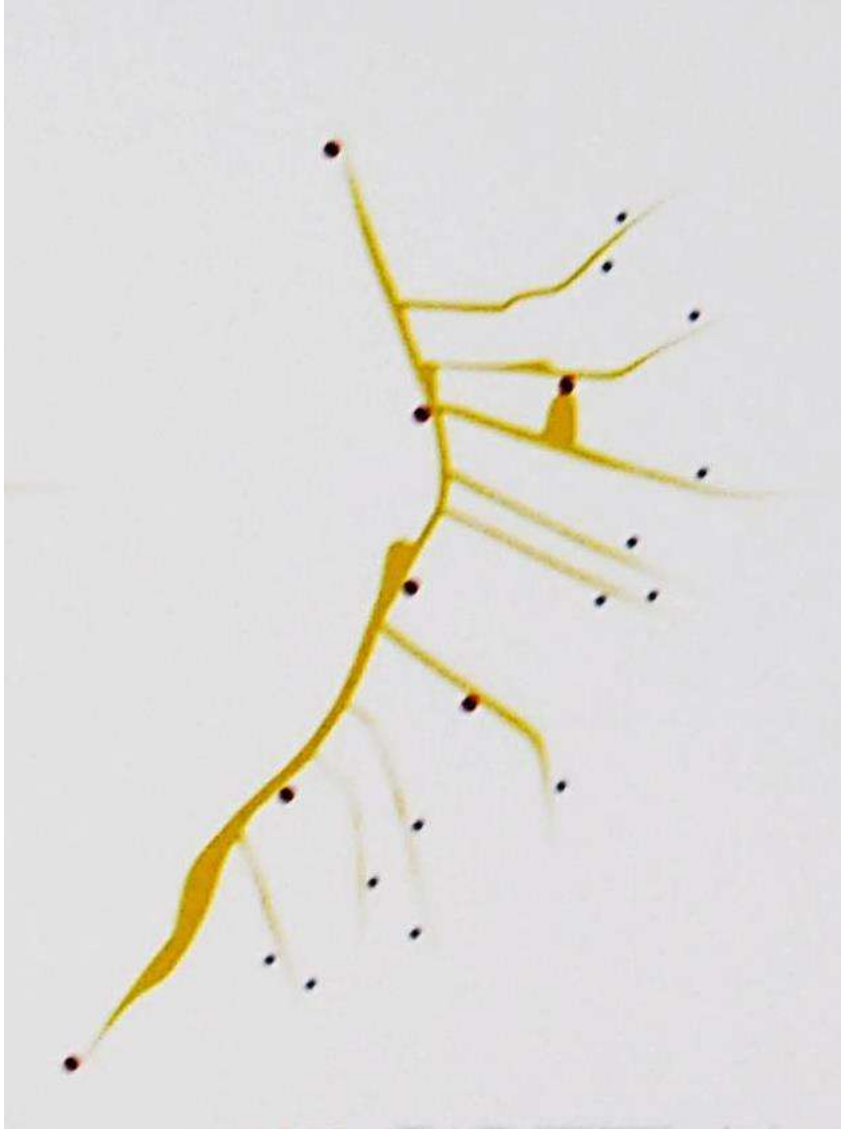
- Diccionario de la Real Academia Española.
- Poética. Aristóteles. Caracas, 1991, Editorial Monte Ávila
- Espacio sobre espacio. Las oportunidades que entrega la instalación plástica al trabajo del diseñador teatral. Marambio Echenique, María Mercedes. Memoria presentada al departamento de Teatro de la Universidad de Chile para optar al título profesional de Diseñador Teatral. Mayo 2003
- Teatro y Concepto de Lugar. Estudio sobre la puesta en escena. Duffau Morales, Lily. Memoria presentada al departamento de Teatro de la Universidad de Chile para optar al título profesional de Diseñador Teatral. Junio 2003



10. MEMORIA DE DISEÑO [SISTEMA/CONCEPTO]

¿LÍMITE? Trabajamos en un tejido paisajístico formado por retales. Entender la trama y los flujos de la zona nos da la respuesta de cómo **COSERLOS**. La arquitectura será amable y dejará entender dicha trama. **Remendamos tejidos** revalorizándolos con el propósito de que todo el sistema funcione como un **único ser nutrido por la tierra**.

La calle peatonal que atraviesa la aldea se proclama como el **EJE FUNDAMENTAL** de nuestro **ZURCIDO**. Hasta el llegan lo parten los diferentes ramales secundarios que generan el gran peine de comunicación y relación. La aldea se funde en el terreno y éste a su vez, invade la aldea. **Cada unidad respira de la otra**.



CONCEPTO

Como si de un **racimo** se tratara, **todo está conectado**. Con este sistema se consigue conexionar a la red de flujo todos los nexos importantes en el pueblo. Este se quiere fundir con el paisaje mediante “unidades raíz” donde el usuario podrá descansar y disfrutar del pleno **contacto con la tierra**.

11. INTENCIONES DEL PROYECTO

Propuesta de actuación sobre una bodega cooperativa en la zona vinícola de Utiel-Requena. La bodega es el corazón de la aldea, siendo su organización cooperativa el sustento económico y social de una pedanía que agudiza su despoblamiento y envejecimiento. Así pues, se entiende el programa de un centro de enoturismo como una excusa para mejorar la futura calidad de vida de los vecinos y su población.

Se pretende llevar el enoturismo dentro del movimiento cooperativo, para diversificar ingresos y garantizar una sostenibilidad a medio y largo plazo. El programa tradicional de un centro enológico se fragmenta y se esparce por la aldea con el objetivo de repartir el beneficio, tanto cultural como económico. No tiene sentido una actuación enfocada en una actividad esporádica, ni unas instalaciones que serían infrautilizadas en un contexto donde los equipamientos son realmente necesarios.

Así pues, el programa se divide en **Alojamientos, Bodega y Centro Cultural**. Al igual que un emparrado de vid, **los alojamientos** se insertan en unas circunstancias físicas determinadas con un sistema abstracto que deja crecer y guía a la naturaleza (usuario). Se propone una herramienta para que se construyan los alojamientos a través de una serie de combinaciones trabajadas desde la sección. Así se permite la adaptabilidad a las distintas parcelas y a la proyección de negocio del usuario. A través de su modo de empleo, también garantizará el correcto asoleo, ventilación, relación con la vegetación y una cualificación del espacio público al dejar la planta baja libre.

Por otro lado la estrategia para **la bodega** tiene que ver con podar, eliminando las partes muertas o excesivas y dejando crecer un nuevo cuerpo interior. El volumen interior se establece desde la anatomía del edificio existente. Su piel es un control térmico a la producción. Recorre el espacio disponible, convierte los interiores finitos en una serie de lugares y situaciones.

El centro social se planta en la periferia del pueblo, formando un triángulo con el centro urbano y la cooperativa. Actúa dentro de los planes urbanos y dota a la aldea de una fachada hacia el campo, beneficiándose de las vistas. Una serie de crujeas distintas contienen el programa y se relacionan con la escala del pueblo.

La propuesta valora coherentemente el tejido social autóctono y su disposición para generar un cambio con perspectiva de futuro basado en la realidad. Pretendemos una actuación estratégica que haga más con menos, optimizando los recursos del lugar, el verde como verde productivo y la identidad como sinónimo de sostenibilidad.

12 CROQUIS



13 ANALISIS Y CONCLUSIONES DE LA ALDEA

laPortera
enoturismo cooperativo

PFC

RAFAEL ZAVALA ZAVALA
RICARDO MIÑANA / TALLER 2
2 0 1 2

Entrega Final

Principales ideas:

Dos cabezas piensan más que una. Cuatro manos trabajan más que dos. Ocho personas se respaldan más que siete. Avanzar en grupo no significa llegar más tarde. Sino más lejos. Una estructura de cooperación que aspira a retomar lo que siempre fue de todos.

INFORMACIÓN DEL MUNICIPIO:

Habitantes del municipio de Requena: 21.448
Habitantes de las aldeas: 1.732

PRINCIPALES ACTIVIDADES ECONÓMICAS

Principal Actividad económica: Agricultura
Cultivo Principal: La vid.
Variedad principal: Bobal (Autóctona)
Hectáreas: 18.000 has

COOPERATIVISMO

La comarca de Utiel-Requena es la de mayor índice de participación cooperativista de los propietarios de viña.
Existen 36 bodegas cooperativas con un total de 10.000 asociados.
El gran surgimiento del movimiento tuvo lugar entre los años 1958 y 1961. Del año 1965 es también la cooperativa de segundo grado (Coviñas), resultante de la participación de 12 cooperativas entre las que se incluye "La Unión" de La Portera.

BODEGA COOPERATIVA "LA UNIÓN"

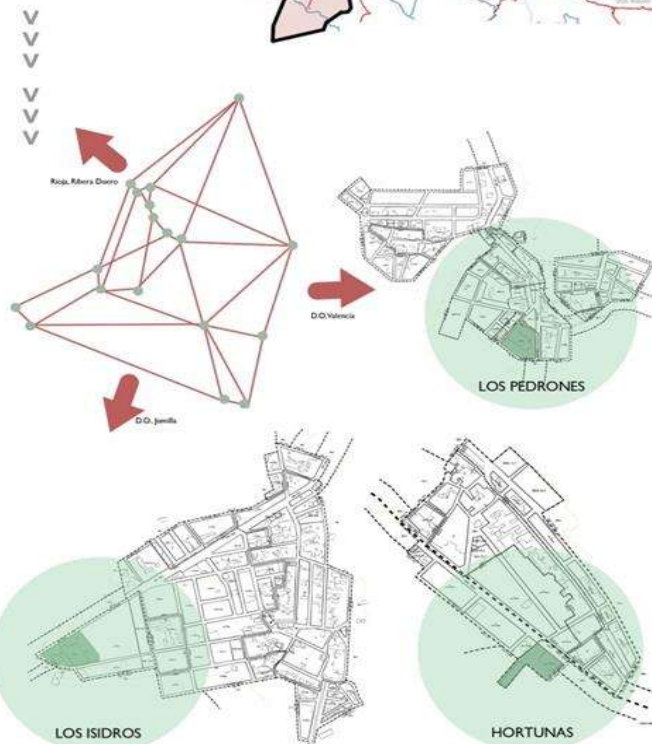
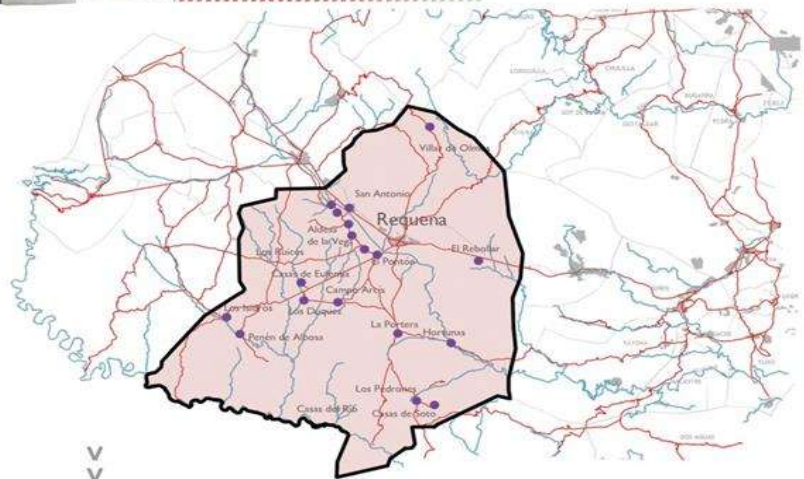
Fundada en 1958 por 39 cosecheros
Socios actuales 127 socios
Capacidad para 30.000 Hls de vino.

POBLACIÓN DE LA PORTERA

Origen de una vieja casa de labor que en 1650 era propiedad de una religiosa del convento de San José de Requena ala que se conocía con el sobrenombre de "La Portera".



Cooperativa



Conclusiones:

- Proyecto extensivo.
- El cooperativismo vinícola aplicado al crecimiento de la bodega.
- Regeneración de la población con los propios habitantes.
- No es una bodega que se proyecta, sino un proyecto que, además, es bodega.



Movimiento Cooperativo Garantiza:

- Precios homogéneos según calidad y kilogramo
- Para que el kilo sea 1000 gr.
- Acepta toda la uva



Principales ideas:

Ir y venir. Decir adiós sin cruzar el umbral. Marcharse antes de ver el final. Pasar de largo obviando el otro lado del cristal. Ruido de coches que olvidaron el motivo del viaje y que no saben que la mejor parte del trayecto está donde nadie mira ya.

Gente que viene y se va, gente que se queda, gente que nunca llega. Retracción y dilatación. Vaivén suave que se acomoda al zarandeo del tren que es la vida. Oquedad que sustituye la ocupación. Lugares intercalados dentro de lugares.

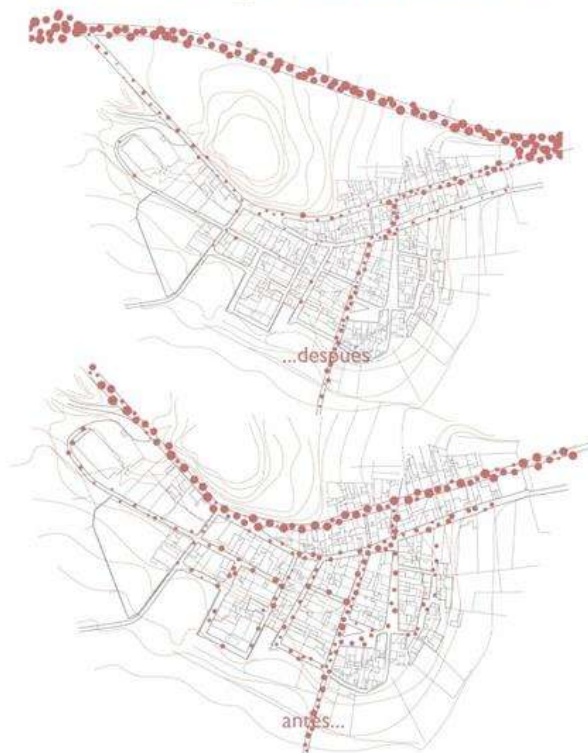
Crecer lejos de casa y no encontrar un lugar. Vacíos llenos de languidez que no pertenecen a nadie. Estar y no estar. Soledad en medio del fragor de la mañana. Lugares fuera de lugares. Huecos arrancados de raíz.

Conclusiones:

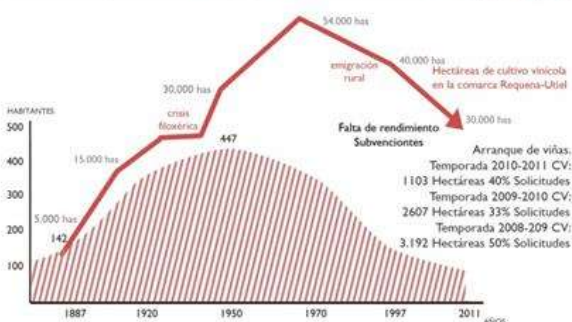
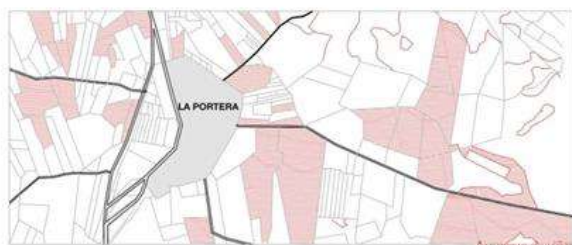
- Revitalizar el pueblo, aislado tras la creación de la nueva carretera.
- El arranque de viñas provoca una disminución en la producción y la economía; junto con la fuga de vecinos a la ciudad.
- Épocas propicias para fomentar el turismo y acometer gastos y trabajos.



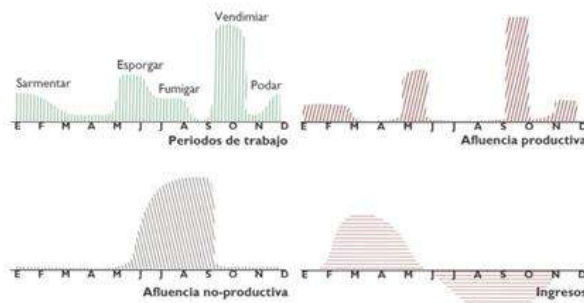
La carretera



Desarraigo

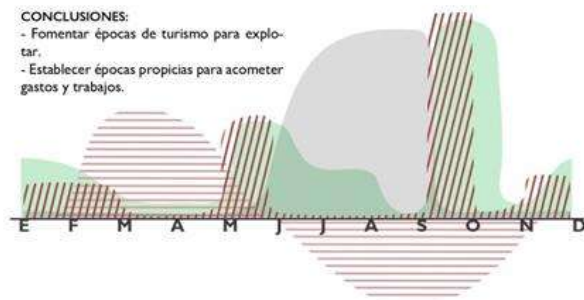


Pueblo esponja



CONCLUSIONES:

- Fomentar épocas de turismo para explotar.
- Establecer épocas propicias para acometer gastos y trabajos.



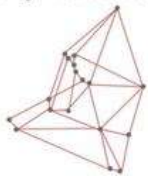
Principales ideas:

¿Edificios que se apiñan en un punto olvidado del territorio o casas que constituyen paisaje?
¿Solares abandonados o patios que reconfiguran la población? ¿Callejones desiertos o recorridos que conectan esquinas? En este mundo traidor/ nada es verdad ni mentira, / todo es según el color/ del cristal con que se mira.

Conclusiones:

La cooperativa como eje vertebrador

- € ECONÓMICO
- ♥ SOCIAL
- ▲ URBANO



COHESIÓN Y SOSTENIBILIDAD DE LAS ALDEAS
cooperativa=pueblo



La actuación es una capa que se superpone al cooperativismo, para asegurar su factibilidad y su sostenibilidad.

Queremos llevar el ENOTURISMO al movimiento COOPERATIVO, fragmentando el complejo por todo el pueblo y, lo que es más importante, repartiendo sus beneficios.



La aldea

ATRIBUTOS DE LA ALDEA:

- Vistas
- Aroma
- Accesibilidad
- Silencio
- Articulación
- Exposición
- Recogimiento
- Resguardo
- Socialización

- BODEGAS
- BARES RESTAURANTES
- IGLESIA
- CONSULTORIO/HOGAR JUBILADO
- EQUIPAMIENTOS DEPORTIVOS
- LUGARES



Principales ideas:

Tres "lugares" en los que intervenir:

- CONSTRUIR SOBRE LO CONSTRUIDO

Patios y viviendas inutilizadas, casas que necesitan ser rehabilitadas.

Espacios que el habitante de la aldea cede a la cooperativa para el beneficio común.

- INTERVENCIÓN SOBRE SOLARES

Vacios urbanos.

- MEJORA DEL ESPACIO PÚBLICO

Influencia del ámbito privado sobre la calle, hacer lo máximo con lo mínimo. El paisaje productivo como único con sentido en este territorio...

Conclusiones:

A través del estudio de las diferentes zonas susceptibles de actuación, fragmentamos el programa a lo largo de toda la aldea.

- **CONSTRUIR SOBRE LO CONSTRUIDO**
// Suites // Albergues // Hoteles // Cafeterías // Restaurantes //
// Exposiciones // Bodega (elaboración, control, visitas) //
- **NUEVA CONSTRUCCIÓN SOLARES**
// Instalaciones deportivas (piscina, gimnasio) // Spa //
// Vinoterapia // Suites // Albergues // Hoteles // Cafeterías //
// Restaurantes // Exposiciones // Sala de catas //
- **MEJORA DEL ESPACIO PÚBLICO**
// Lugares de reunión // Seminario (ágora) // Exposiciones //
// Sala de catas //



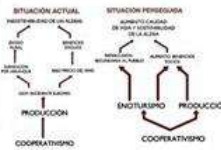
PR IV
Pueblo
2 0 1 2

Entrega Final

1. Cooperativismo

"Llevamos el ENOTURISMO dentro de la COOPERATIVA, Como una capa que se superpone en la aldea. Fragmentando el programa y repartiendo el beneficio".

¿Edificios que se apiñan en un punto olvidado del territorio o casas que constituyen paisaje? ¿Solares abandonados o patios que reconfiguran la población? ¿Callejones desiertos o recorridos que conectan esquinas? En este mundo traidor! nada es verdad ni mentira, / todo es según el color del cristal con que se mira.



entendemos este programa como una escusa para mejorar la calidad de vida de los habitantes de este pueblo, con una posibilidad de mejorar sus ingresos y de evitar la despoblación de la aldea.

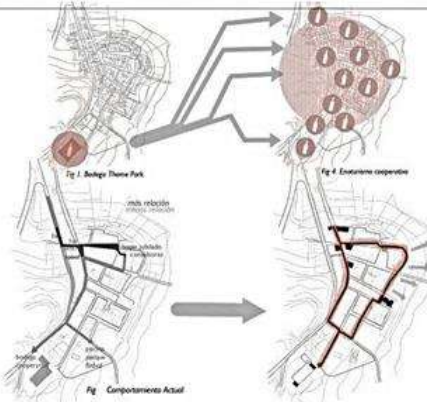
2. Estrategias

A. Fragmentación

Siguiendo la intención del primer análisis, se busca la regeneración del pueblo a través de tres intervenciones colocadas estratégicamente. El programa de una bodega para enoturismo se esparce por toda la pedanía. Creamos así el concepto global "Pueblo de viñas" y no limitando el impacto turístico al edificio de la

B. Recomendados

Las tres intervenciones se reparten por la aldea estableciendo puntos de tensión que favorecen recorridos a través de ella y por su perímetro. Para disfrutar de las vistas. Se reconquistan las calles a los coches.



C. Identidad y autogestión

Se busca una intervención SOCIALMENTE SOSTENIBLE. Que emplee los mínimos recursos y genere lo máximo.

Recuperar estos elementos del paisaje local reforzará su sentimiento de identidad a la vez que dotará al pueblo de una visibilidad exterior más pintoresca.

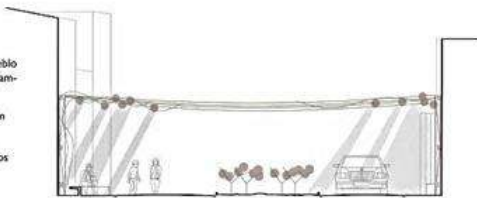


3. Intervención

Detalle

Se propone una intervención dentro del pueblo con elementos productivos de las viñas: Alambres, espalderas y por supuesto, vides.

1. Parras con sistema de espaldera común (ALUMINIO)
2. Zona de Asiento
3. Pavimento sin aceras, tratado para que los automóviles reduzcan.
4. Cepas en espaldera.



4. Acciones

a Recuperación de las parcelas calificadas como urbanas en el PGOU como terreno de cultivo. Las viñas tocan al pueblo.

b Establecimiento de un recorrido periférico del pueblo. Este recorrido, une la bodega, el futuro centro social y el centro

c Creación de plazas de parking en lote. Si nuestro pueblo quiere ser pintoresco, no podemos dejar que los coches lo estropee. Pero, ¿qué en que puede beneficiar a un lugarlo aparcar a más de 20 m de su casa? La sombra que darán los árboles del parking.

d Se suprime el absurdo parque local. Los niños jugarán en las calles!

e La circulación pesada y los residuos se llevan al lado sur de la bodega, dejando la fachada norte para recibir al pueblo.

f Se crea un campo de experimentación de viticultura en las parcelas anteriores a la bodega.

D. Ampliar el umbral

Se propone la recuperación de esos espacios intersticiales de la vivienda mediterránea, conectados directamente con la calle. Queremos enriquecer las calles actuales mediante el ensanchamiento de sus límites dentro de los patios susceptibles de intervención.

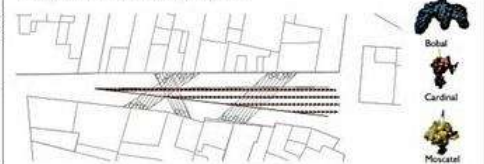
El espacio urbano deja de ser unidimensional para ensancharse y diversificarse.



E. Sentencias

EL ÚNICO VERDE SOSTENIBLE ES EL VERDE PRODUCTIVO

Se reemplazan el exiguu verde público por viña. Será cultivada por la gente del pueblo. La actitud orgullosa de los agricultores la mantendrán siempre impecable.



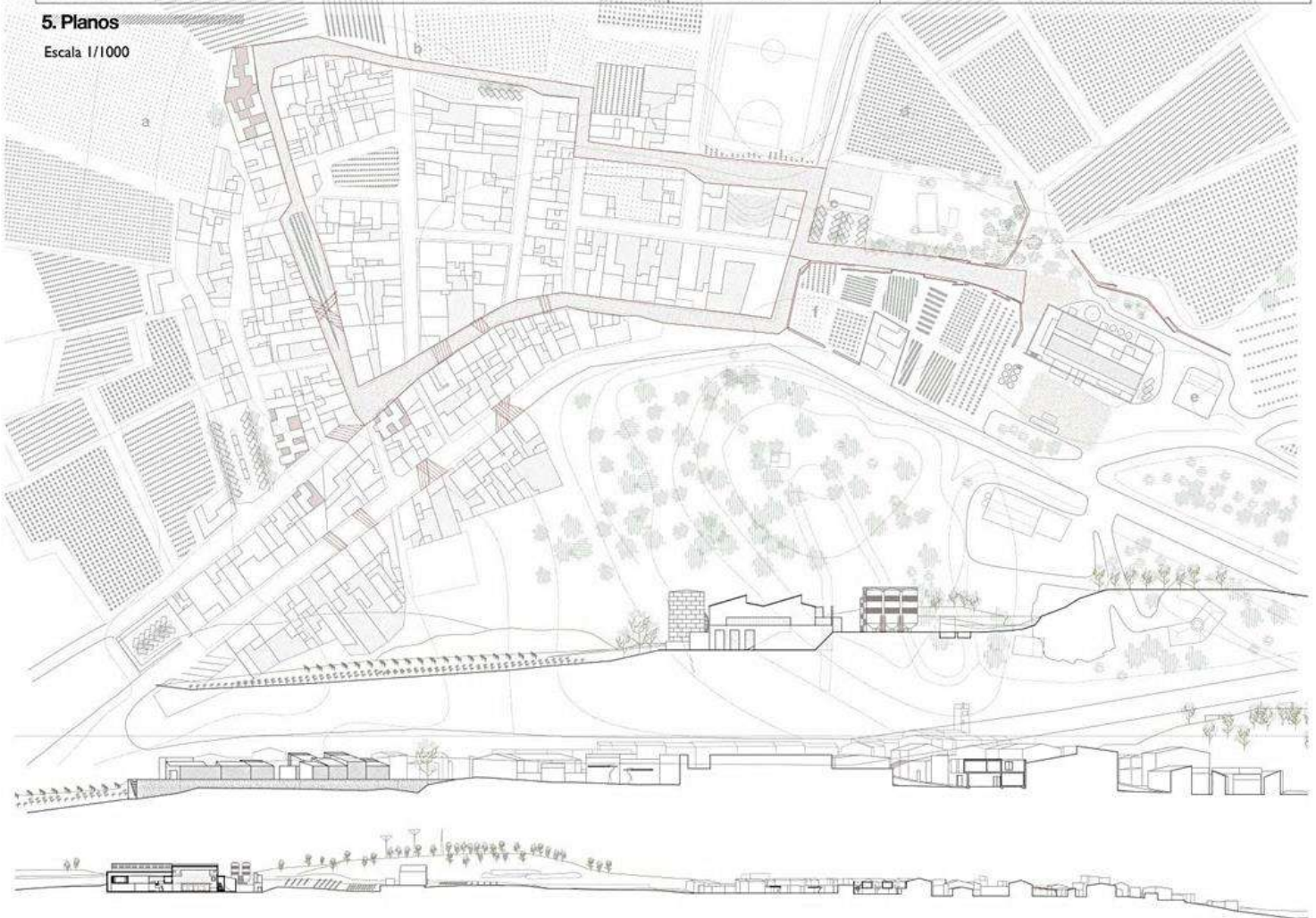
IDENTIDAD DEL LUGAR ES IGUAL A SU SOSTENIBILIDAD

Se proponen una actuación zonada, en pos de una intervención lineal y monótona. El motivo es fomentar la identificación de los habitantes con las parras más cercanas. Teniendo unos límites claros y aportando variedad al espacio público.



5. Planos

Escala 1/1000



La aldea no tiene senrido sin la bodega, ni la bodega sin la aldea. Es el motor económico y social, no sólo en La Portera, sino en todas las pedanías de Requena.

1. Cooperativismo

“Llevamos el ENOTURISMO dentro del movimiento cooperativo, como una capa que se superpone en la aldea. Fragmentando el programa y repartiendo el beneficio”.



¿Edificios que se apiñan en un punto olvidado del territorio o casas que constituyen paisaje? ¿Solares abandonados o patios que reconfiguran la población? ¿Callejones desiertos o recorridos que conectan esquinas? *En este mundo traidor/ nada es verdad ni mentira, / todo es según el color/ del cristal con que se mira.*

entendemos este programa como una excusa para mejorar la calidad de vida de los habitantes de este pueblo, con una posibilidad de mejorar sus ingresos y de evitar la despoblación de la aldea.



2. Estrategias

A. Fragmentación

Siguiendo la intención del primer análisis, se busca la regeneración del pueblo a través de tres intervenciones colocadas estratégicamente. El programa de una bodega para enoturismo se esparce por toda la pedanía.

Creamos así el concepto global "Pueblo de viñas" y no limitando el impacto turístico al edificio de la

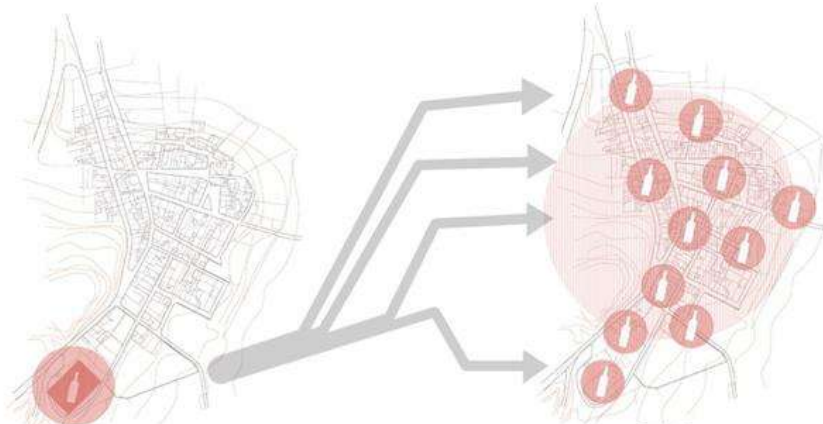


Fig 1. Bodega Theme Park

Fig 4. Enoturismo cooperativo

B. Recorridos

Las tres intervenciones se reparten por la aldea estableciendo puntos de tensión que favorecen recorridos a través de ella y por su perímetro. Para disfrutar de las vistas. Se reconquistan las calles a los coches.



Fig 3 Comportamiento Actual

Fig 4. Comportamiento Propuesto

C. Identidad y autogestión

Se busca una intervención SOCIALMENTE SOSTENIBLE. Que emplee los mínimos recursos y genere lo máximo.

Para ello utilizamos herramientas y medios vernáculos, que son muy baratos y ampliamente difundido su funcionamiento, como es el caso de las parras de vid.

Recuperar estos elementos del paisaje local reforzará su sentimiento de identidad a la vez que dotará al pueblo de una visibilidad exterior más pintoresca.



3. Estrategias

D. Ampliar el umbral

Se propone la recuperación de esos espacios intersticiales de la vivienda mediterránea, conectados directamente con la calle.

Queremos enriquecer las calles actuales mediante el ensachamiento de sus límites dentro de los patios susceptibles de intervención.

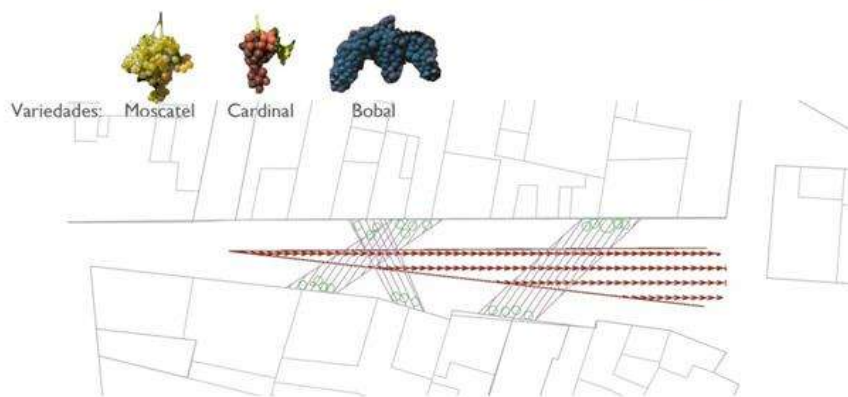
El espacio urbano deja de ser unidimensional para ensancharse y diversificarse.



E. Sentencias

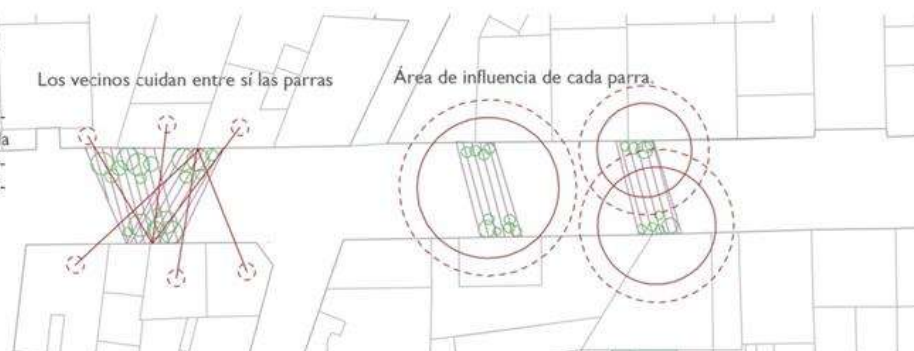
EL ÚNICO VERDE SOSTENIBLE ES EL VERDE PRODUCTIVO

Se reemplazan el exiguo verde público por viña. Será cultivada por la gente del pueblo. La actitud orgullosa de los agricultores la mantendrán siempre impecable.



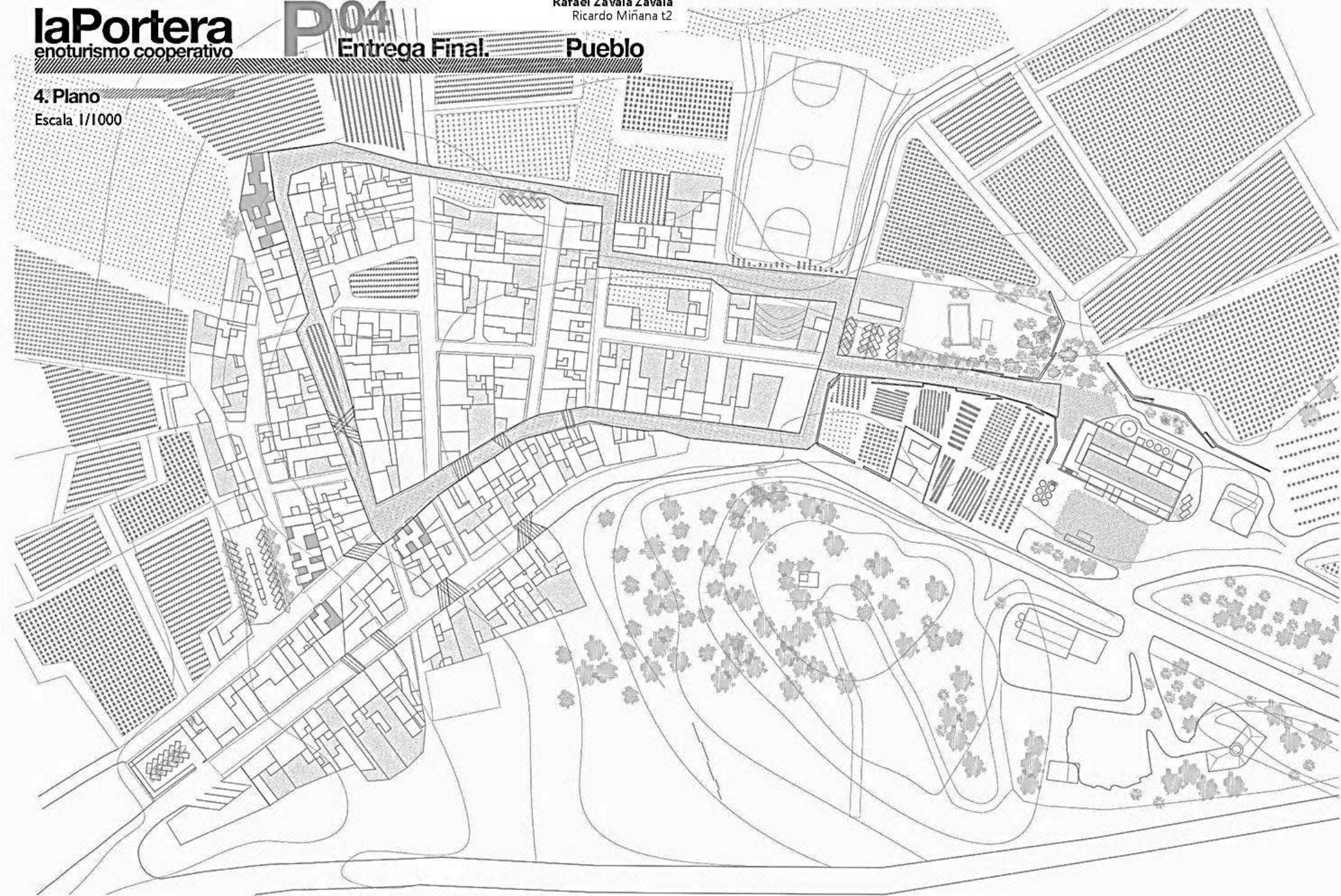
IDENTIDAD DEL LUGAR ES IGUAL A SU SOSTENIBILIDAD

Se proponen una actuación jalonada, en pos de una intervención lineal y monótona. El motivo es fomentar la identificación de los habitantes con las parras más cercanas. Teniendo unos límites claros y aportando variedad al espacio público.



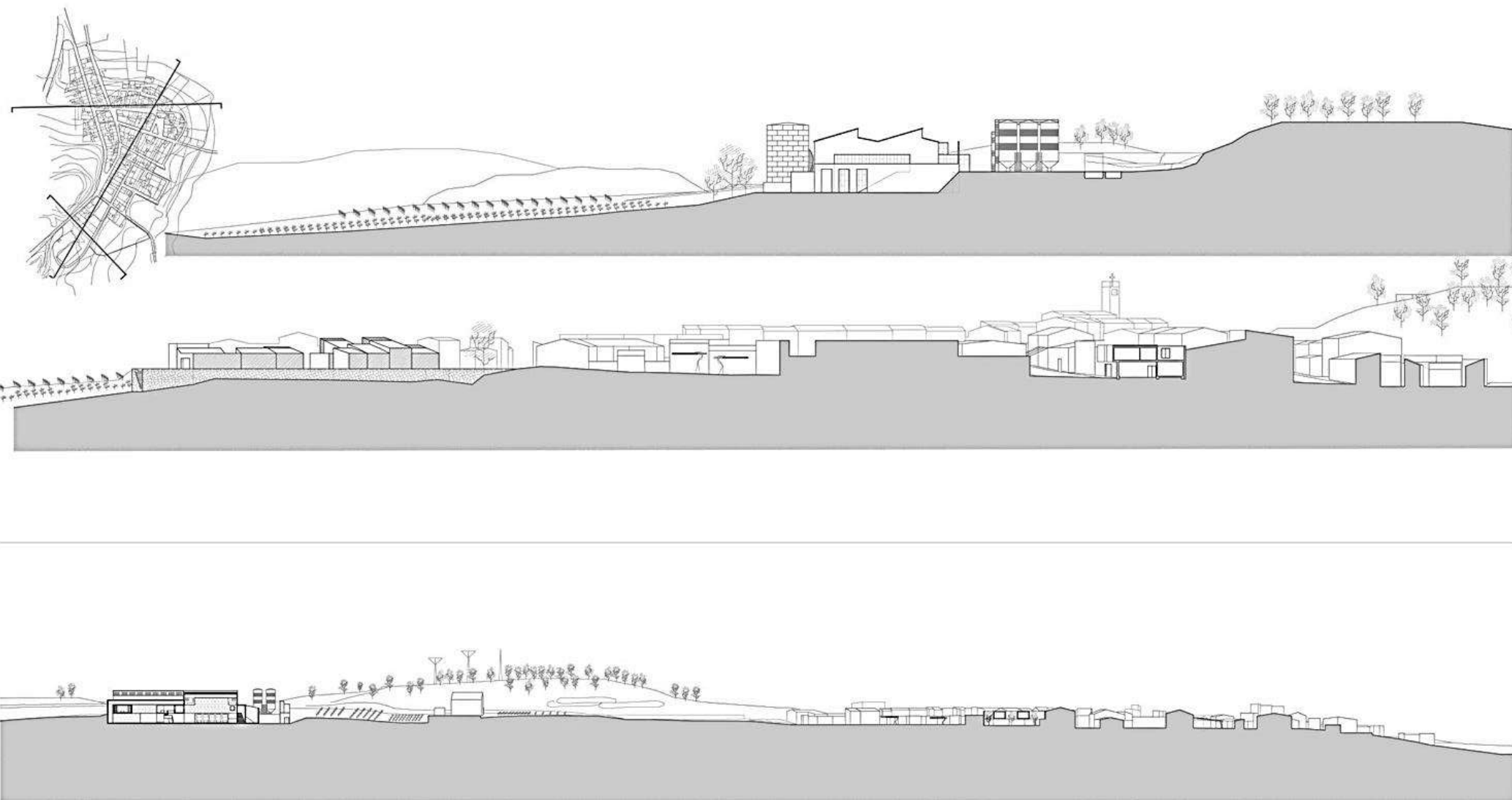
4. Plano

Escala 1/1000



5. Secciones

Escala 1/500 y 1/1000

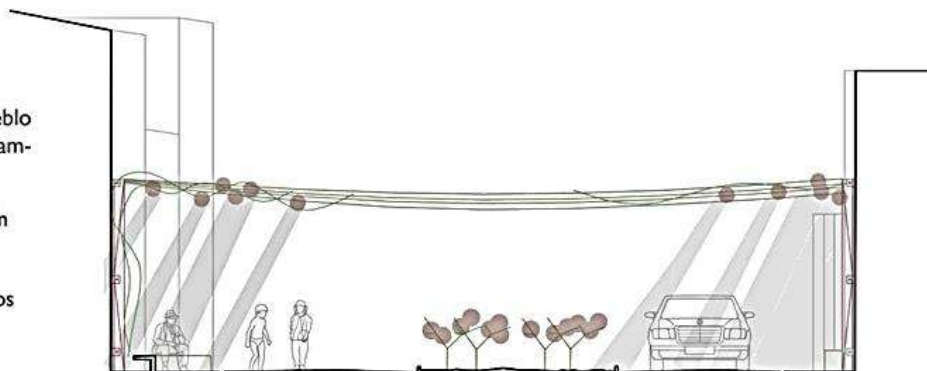


Intervención

Detalle

Se propone una intervención dentro del pueblo con elementos productivos de las viñas: Alambres, espalderas y por supuesto, vides.

1. Parras con sistema de espaldera común (ALUMINIO)
2. Zona de Asiento
3. Pavimento sin aceras, tratado para que los automóviles reduzcan.
4. Cepas en espaldera.



Acciones

a

Recuperación de las parcelas calificadas como urbanas en el PGOU como terreno de cultivo. Las viñas tocan al pueblo.

b

Establecimiento de un recorrido periférico del pueblo. Este recorrido, une la bodega, el futuro centro social y el centro

c

Creación de plazas de parking en lote. Si nuestro pueblo quiere ser pintoresco, no podemos dejar que los coches lo estropee. Pero, ¿qué en que puede beneficiar a un lugareño aparcar a más de 20 m de su casa? La sombra que darán los árboles del parking.

d

Se suprime el absurdo parque local. Los niños jugarán en las calles!

e

La circulación pesada y los residuos se llevan al lado sur de la bodega, dejando la fachada norte para recibir al pueblo.

f

Se crea un campo de experimentación de viticultura en las parcelas anteriores a la bodega.



PR IV
Alojamientos
2 0 1 2

Entrega Final

1. Emparrar

"Crear un sistema abstracto que sea capaz de ajustarse a todas las circunstancias y que potencie la productividad de la naturaleza".

Los emparrados son sistemas ajenos a la naturaleza e ideados por el hombre que se insertan en determinadas circunstancias físicas (en un modelo) para obtener un mayor rendimiento.

Al igual que el emparrado nuestra propuesta propone insertarse en unas circunstancias físicas (PARCELA), con un emparrado (SISTEMA), dejando crecer la naturaleza (USUARIO).

Eliminando partes de la casa tradicional conseguimos:
-Aumentar y cualificar el espacio público.
-Conectar las estancias directamente con el verde.
-Proponer un sistema versátil y customizable de construcción.



2. ref: Biometría

En biometría, una serie de secciones paralelas se utilizan para reconstruir la posición y la forma de un órgano. En un proceso inverso, nosotros utilizaremos las secciones para definir nuestro volumen.



2. ref: Combinatoria

"Interesa la capacidad combinatoria del dispositivo contemporáneo por su carácter multiplicador relacionado con la idea de cambio y diversidad. (...)"



3. Socio-economía

Los alojamientos también servirán a temporeros que trabajen las viñas, no serán exclusivos de turistas. Los gestionarán los propios socios de la cooperativa.

3.1. Intervención

Ocupación de solares dentro del casco urbano.
Realización de solares en densos o como almacén de maquinaria.

SE ESTUDIA 3 SOLARES SUSCEPTIBLES DE SER APROVECHAMIENTO

Como caso de estudio se proponen 3 solares diferenciados, que puedan albergar distintos programas.

AUTOGESTIÓN

El objetivo final es elaborar una HERRAMIENTA para la cooperativa que le sirva como criterio argumentado a la hora de gestionar los alojamientos.

Procedimiento A) Iniciativa Privada

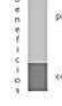
paso1
SOCIO DE LA COOPERATIVA.
Dueño de un solar.



paso2
CONSTRUCCIÓN:
INVERSIÓN INICIAL:
SOL COOPERATIVA/ SIN PRIVADO.

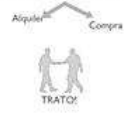


paso3
GESTIÓN



Procedimiento B) Iniciativa Cooperativa

paso1
BUSQUEDA DE SOLARES



paso2
SUBASTA FRANQUICIA



paso3
CONSTRUCCIÓN



6. Solar 1. Hotel

Escala 1/150

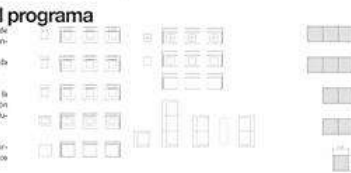


Módulos del programa

Se presentan una serie de módulos que alojan desde instalaciones hasta estancias. Las dimensiones de cada módulo son 80 cm x 80 cm.

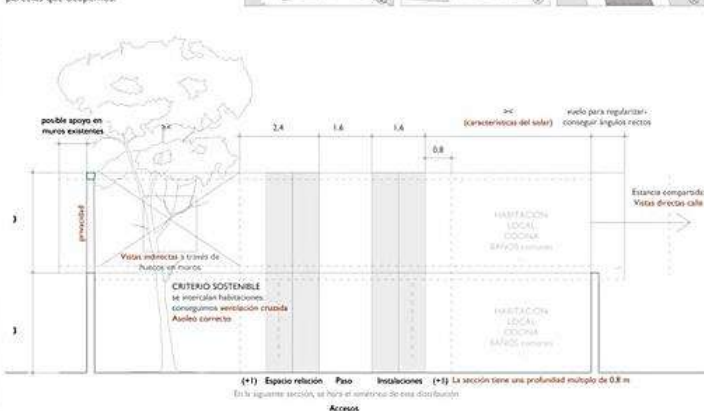
Los lugares de descanso en la zona de relación circulación también siguen esta modulación.

Se agrupan en el lado de la circulación. Formando conjuntos de 2x3 o 2x2.



4. Herramienta

El sistema debe admitir una longitud variable, a parte de la sección. (Tanto de hueco como cubierto). La medida variable está graduada como 0.8m. Y permitirá ajustarnos a las diversas parcelas que ocupemos.



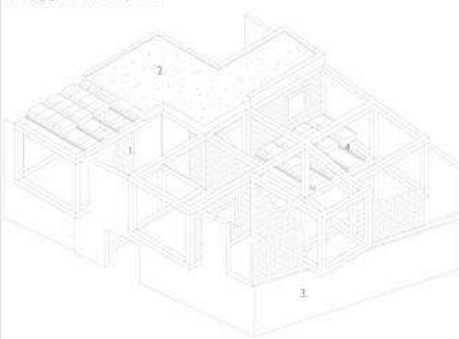
6. Construcción

1. Cerramiento de doble hoja de ladrillo con cámara de aire (4cm). Se incorpora 4cm de aislante térmico de lana de roca.

3. Muro del cerramiento original. Elaborado con mampostería, barro y cal. Consta de dos hojas.

2. Forjado de cubierta plano, elaborado con vigueta pretensada y bovedillas cerámicas. Cubierta invertida de grava con las siguientes capas: lámina impermeabilizante, aislante térmico (PEX), y grava suelta de cuarzo.

4. Forjado de vigueta pretensada y bovedillas cerámicas. Incorpora un aislante térmico en la parte inferior al estar en contacto con una sala no calefactada.



15. Solar 2 y Solar 3

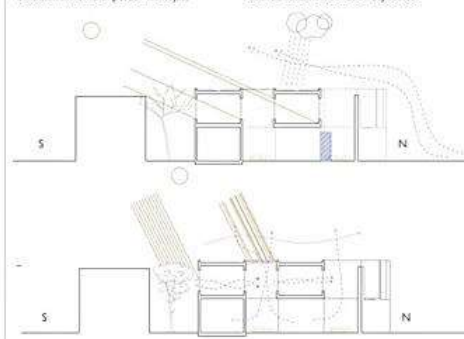


15. Invierno. Criterios

Eliminar las aberturas de los cerramientos a Norte. Proteger el patio con un cerramiento más ciego que aisle del viento o "matabrasas".
Sistema de aljibe para agua de lluvia. Posterior uso como agua de riego, y de no consumo.
Uso de vegetación caduca, permite la entrada de luz en invierno al perder las hojas.

15. Verano. Criterios

Protecciones solares mediante vegetación de hoja caduca, como por ejemplo vides en parras.
Ventilación cruzada en las habitaciones de los alojamientos. (Gracias a la alternancia de volúmenes).
Reserva de aire fresco en el porche cubierto. Humectación a través de las plantas, y consecuente descenso del calor específico.



Nuestra actuación entiende la autogestión y la sostenibilidad social como base para desarrollar la propuesta.

Establecemos paralelismos con las labores del campo.

1. Emparrar

“Crear un sistema abstracto que sea capaz de ajustarse a todas las circunstancias y que potencie la productividad de la naturaleza”.

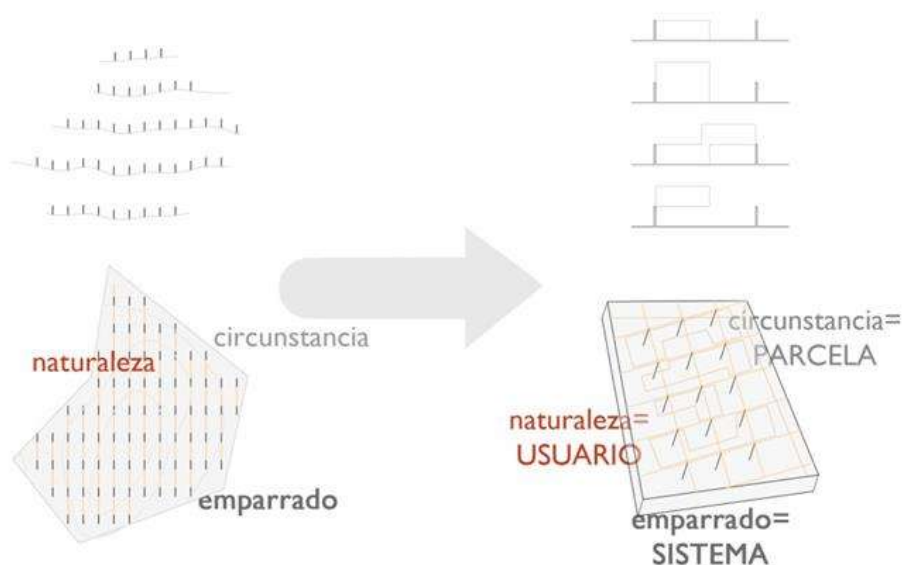


Los emparrados son *sistemas ajenos a la naturaleza* e ideados por el hombre que se insertan en determinadas circunstancias físicas (en un majuelo) para obtener un mayor rendimiento.

Al igual que el emparrado nuestra propuesta, propone insertarse en unas circunstancias físicas: (PARCELA), con un emparrado (SISTEMA), dejando crecer la naturaleza. (USUARIO)

Eliminando partes de la casa tradicional conseguimos:

- Aumentar y cualificar el espacio público.
- Conectar las estancias directamente con el verde.
- Proponer un sistema versátil y customizable de construcción.

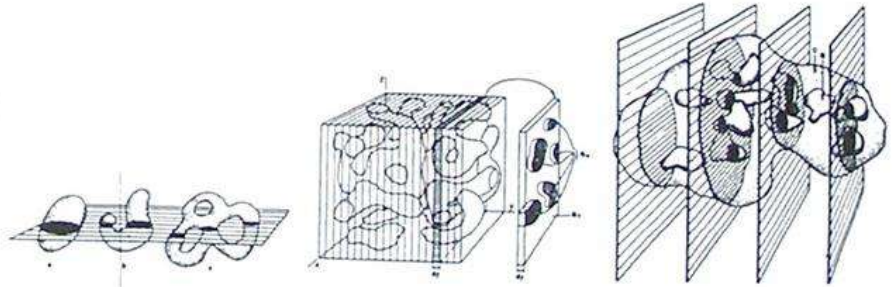


1. ref: Biometría

En biometría, una serie de **secciones paralelas** se utilizan para reconstruir la posición y la forma de un órgano. En un proceso inverso, nosotros utilizaremos las secciones para definir nuestro volumen.

SCANNING:

Secuencia de secciones referida a una sucesión topológica, variable en sus coordenadas pero inmanente en su lógica generativa.



2. ref: Combinatoria

“Interesa la capacidad combinatoria del dispositivo contemporáneo por su carácter multiplicador relacionado con la idea de cambio y diversidad. (...)”

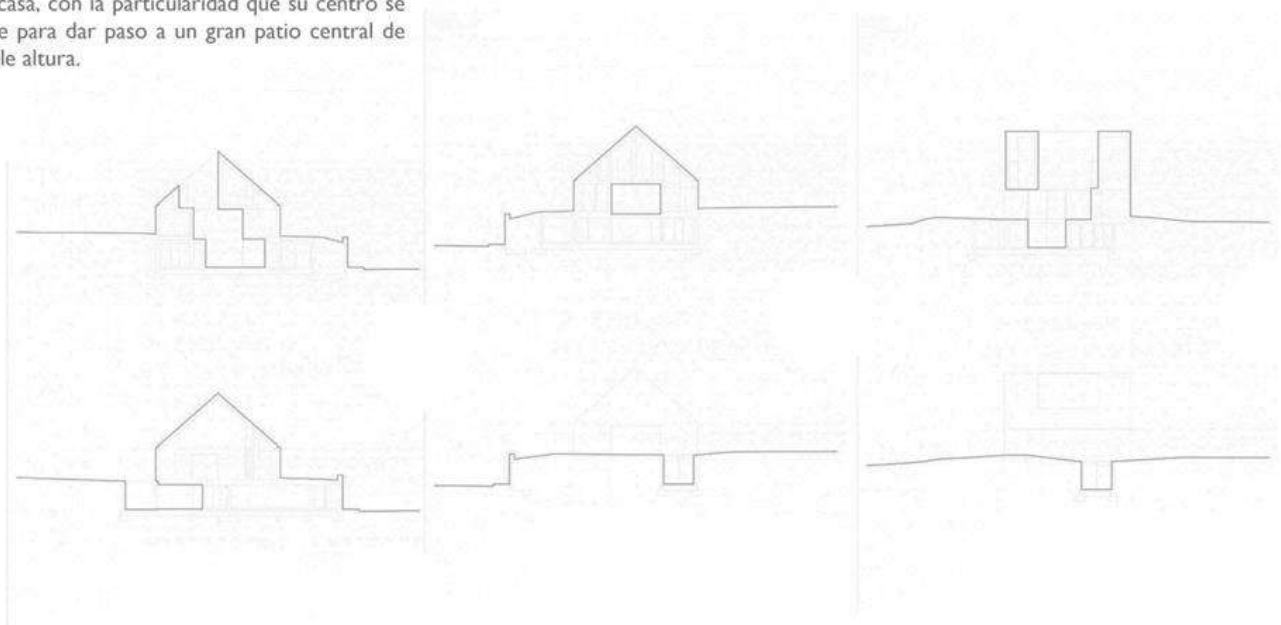
El parámetro combinatorio remite en efecto a la capacidad del sistema para generar procesos evolutivos, de intercambio e interacción.”

Manuel Gausa



3. ref: Casa Leiria

La obra formalmente representa el arquetipo de casa, con la particularidad que su centro se abre para dar paso a un gran patio central de triple altura.



4. Socio-economía

La intervención en la aldea y en la bodega, se propone como una capa nueva dentro cooperativismo local.

La gestión como pieza clave.

¿Cómo se van a construir los alojamientos?

¿Quién se beneficiará de ellos? ¿A quién van



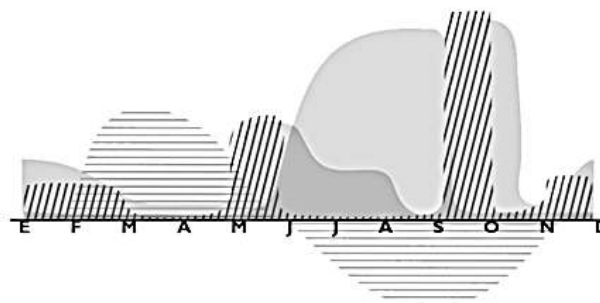
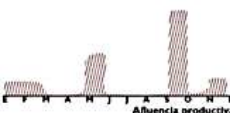
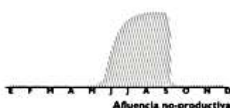
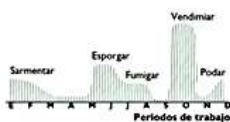
4.1. Temporada

1º REFLEXIÓN:

La posible afluencia de turismo depende de la temporada del año.

1º CONSECUENCIA:

Los alojamientos también servirán a temporeros que trabajen las viñas, *no serán exclusivos de turistas. Los gestionarán los propios socios de la cooperativa.*



4.2. Objetivo de la intervención

No se propone ocupar casas actuales, las viviendas actuales se han ido modificando con el tiempo, dando lugar a construcciones de escaso interés pintoresco.



OCUPACIÓN DE SOLARES DENTRO DEL CASCO URBANO

Reutilización de solares en desuso o como almacén de maquinaria.



SE ESTUDIA 3 SOLARES SUSCEPTIBLES DE ESE APROVECHAMIENTO

Como caso de estudio, se proponen 3 solares diferenciados, que puedan albergar distintos programas.

?



AUTOGESTIÓN

El objetivo final es elaborar una **HERRAMIENTA** para la cooperativa que le sirva como **criterio arquitectónico** a la hora de gestionar los alojamientos

4.3. Procedimientos

Se proponen dos procedimientos para gestionar la realización de los alojamientos. Dependerán de si la iniciativa es privada o de la cooperativa. Pero en ambos casos funcionarán todos los alojamientos como parte de un "resort" Turístico!

Procedimiento A) Iniciativa Privada

paso1
SOCIO DE LA COOPERATIVA.
Dueño de un solar

Solicitud de *franquicia de alojamiento* a la junta rectora de la cooperativa



APROBADO!

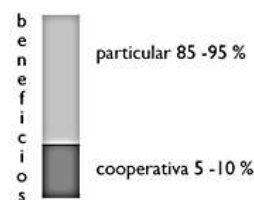
paso2
CONSTRUCCIÓN:

INVERSIÓN INICIAL :
50% COOPERATIVA/ 50% PRIVADO.

SISTEMA DE CONSTRUCCIÓN
(este proyecto)

DIRECCIÓN DE OBRA:
Capataz o Arq. Técnico.

paso3
GESTIÓN



Procedimiento B) Iniciativa Cooperativa

paso1
BÚSQUEDA DE SOLARES

Alquiler → Compra



TRATO!

paso2
SUBASTA FRANQUICIA

¿Hay algún socio que lo quiera regentar?

ASIGNACIÓN

Trabajador → A sueldo
Socio → A margen

paso3
CONSTRUCCIÓN

INVERSIÓN INICIAL :
100% COOPERATIVA

SISTEMA DE CONSTRUCCIÓN
(este proyecto)

DIRECCIÓN DE OBRA:
Capataz o Arq. Técnico.



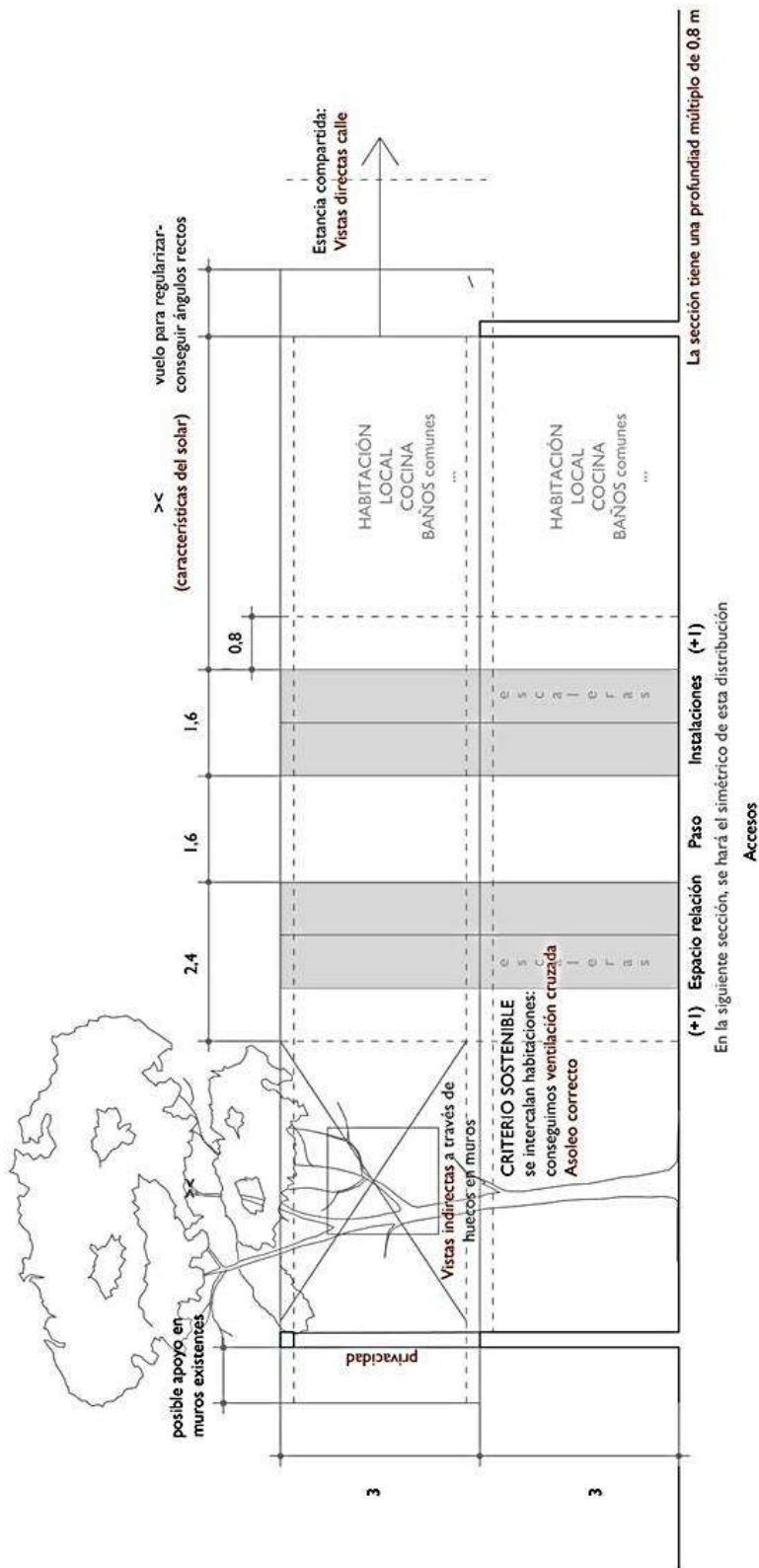
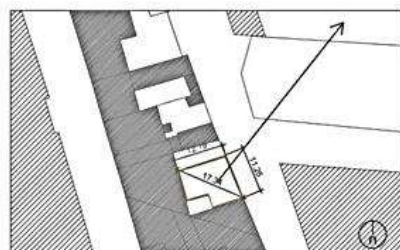
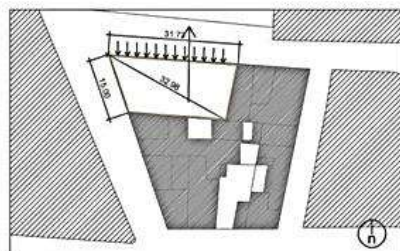
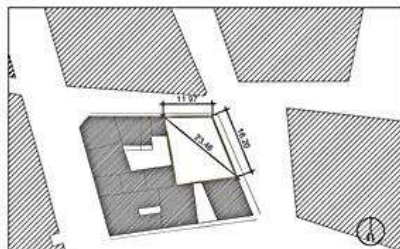
4. Herramienta

El sistema debe admitir una logitud variable, a parte de la sección. (Tanto de hueco como cubierto). La medida variable está grafiada como $><$. Y permitirá ajustarnos a las diversas parcelas que ocupemos.



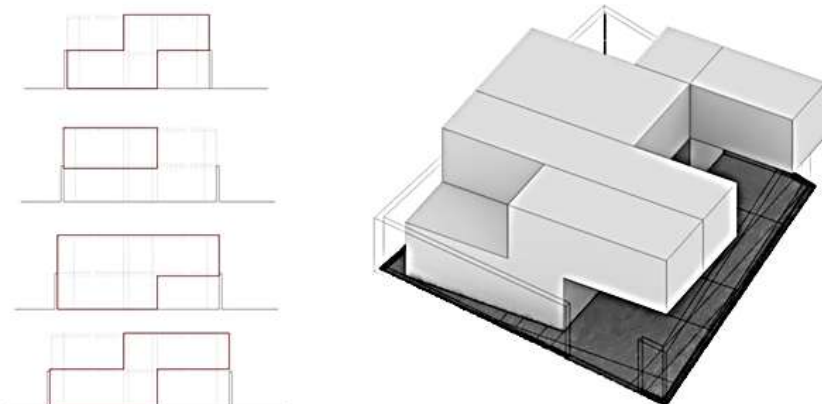
4. Patios esc 1/75

Entorno y características de los solares escogidos.
A la hora de definir los volúmenes habrá que tener en cuenta la orientación, la exposición y las posibles vistas.



5. Ejemplo de ocupación

Con la herramienta tenemos garantizado, luz, ventilación cruzada, privacidad, vistas, y adaptabilidad a los distintos solares que puedan encontrarse. La cooperativa podrá hacer estimaciones y le servirá como base de apoyo para tomar distintas decisiones.



5. Diagrama

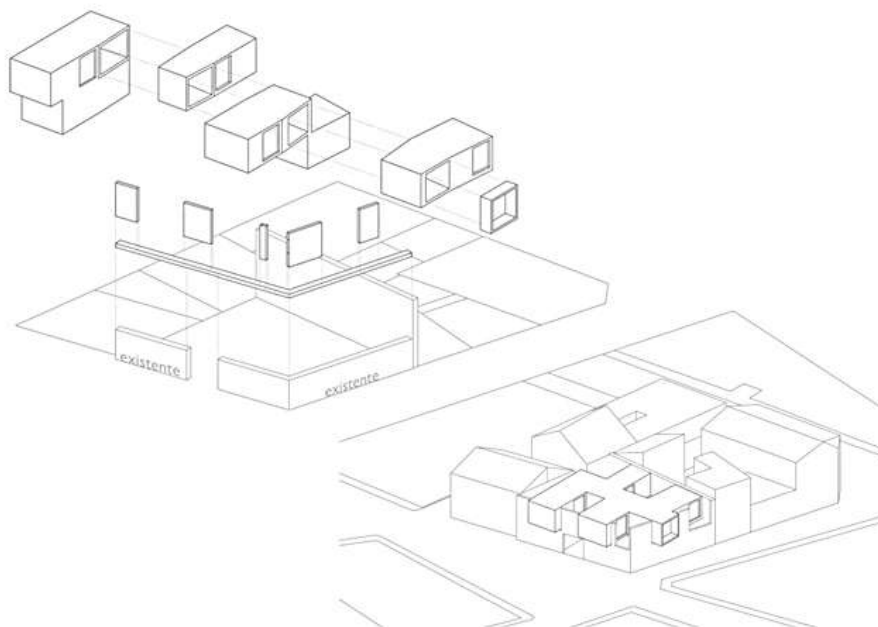
El espacio común de la vivienda se articula como una espina dorsal a que distribuyen los volúmenes construidos al tresbolillo.

Cada habitación tiene ventilación cruzada, y el pasillo obtiene luz natural.

Los espacios de circulación dejan de ser simple paso para concretarse como lugares de encuentros imprevistos y de relación.

Los cerramientos existentes se complementan con paramentos sobre un zuncho nuevo de hormigón que encierran el porche cubierto - extensión de la calle-.

Las únicas habitaciones que tienen vistas directas sobre la calle son las habitaciones públicas, las habitaciones privadas tienen vistas tangenciales a través de huecos en el paramuro exterior.



5. Módulos del programa

Se presentan una serie de módulos que alojan desde instalaciones hasta almacén.

Las dimensiones de cada módulo son 80 cm x 80 cm.

Los lugares de descanso en la zona de relación/ circulación también siguen esta modulación.

Se agrupan en el lado de la circulación. Formando conjuntos de 3x3 o 2x2.



6. Solar 1. Hotel

Planta primera

Escala 1/150



Planta baja

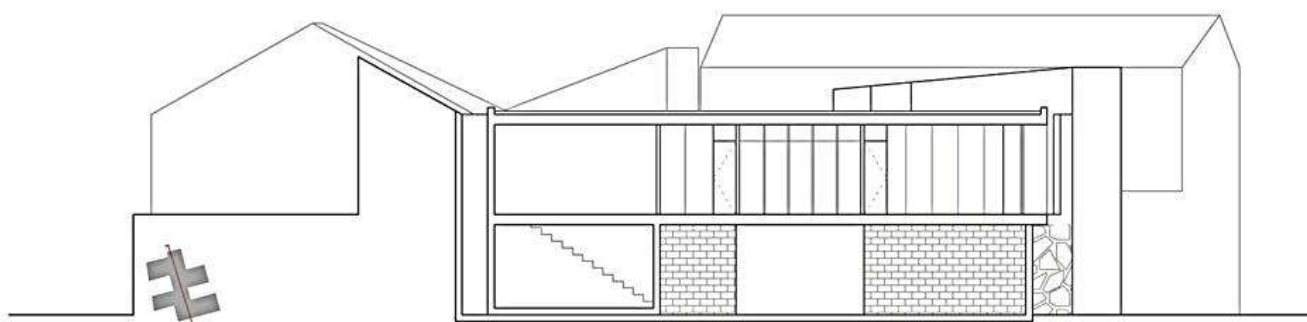
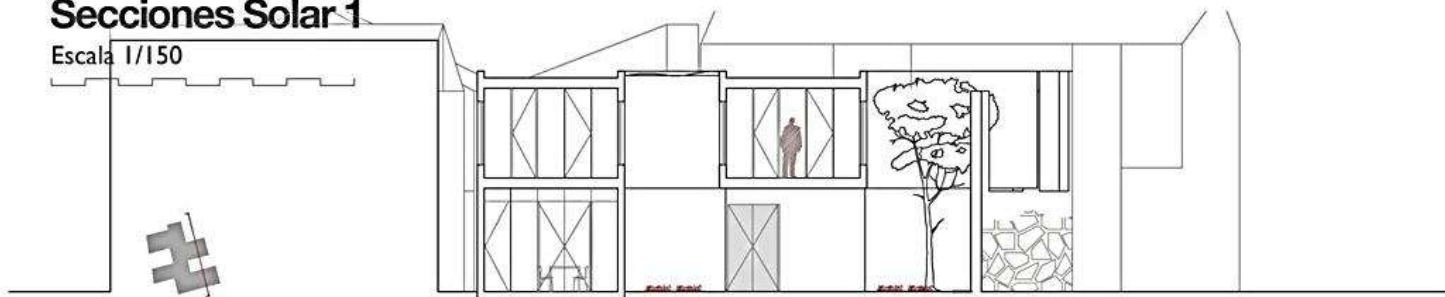
Escala 1/150



7. Solar 1. Hotel

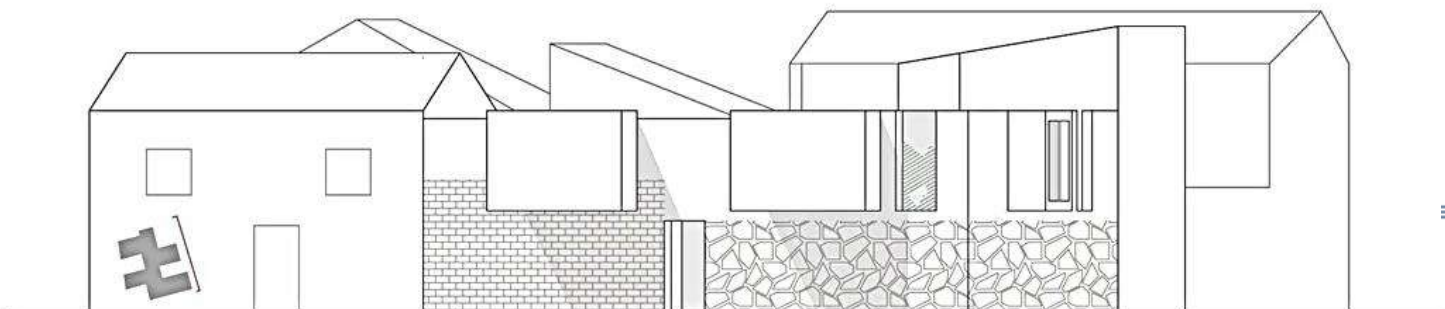
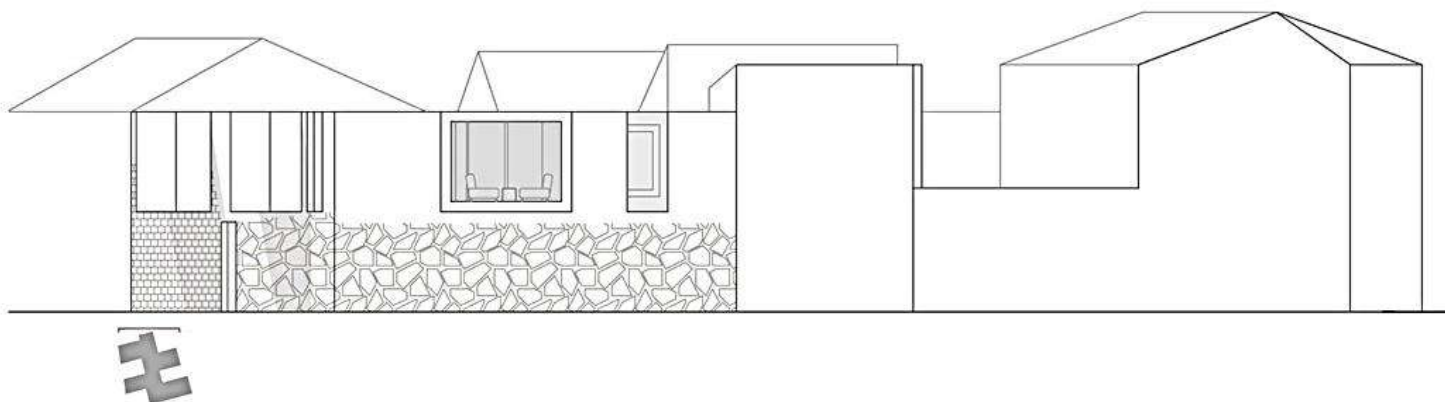
Secciones Solar 1

Escala 1/150



Alzados Solar 1

Escala 1/150



8. Solar 2. Suites

Planta primera

Escala 1/150



Planta baja

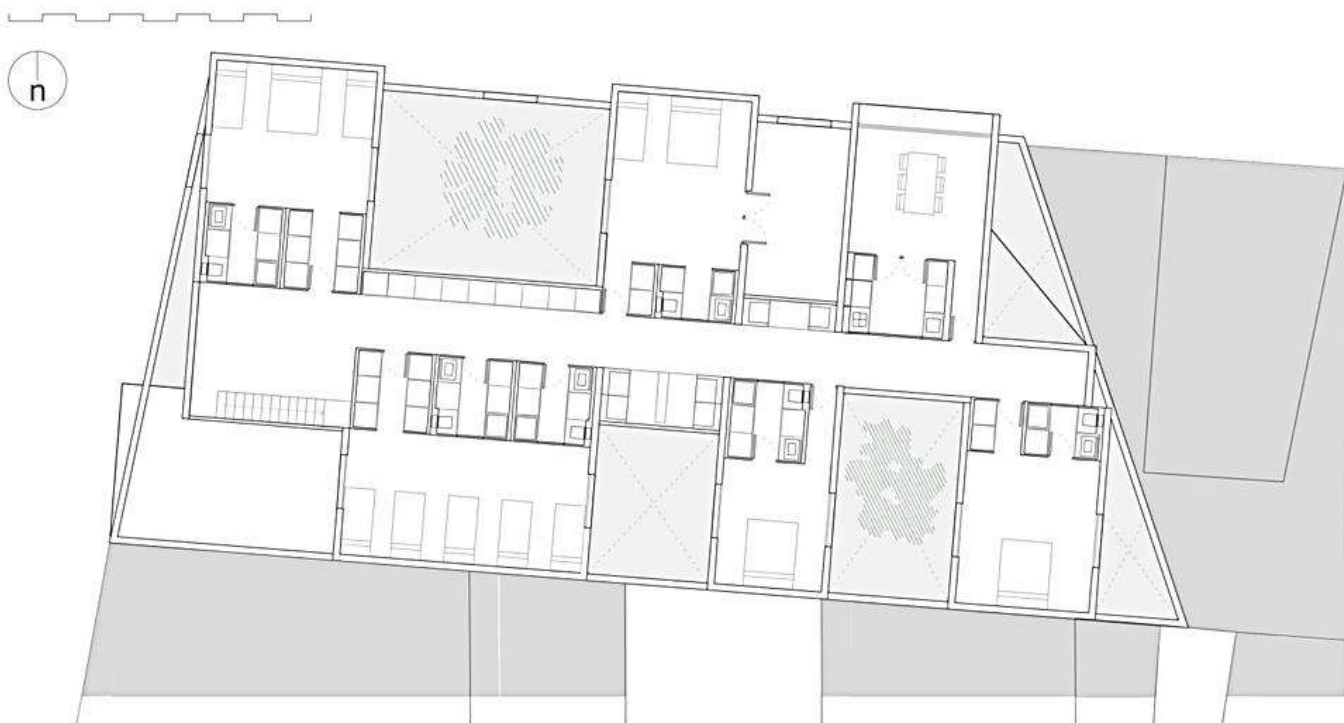
Escala 1/150



9. Solar 3. Albergue

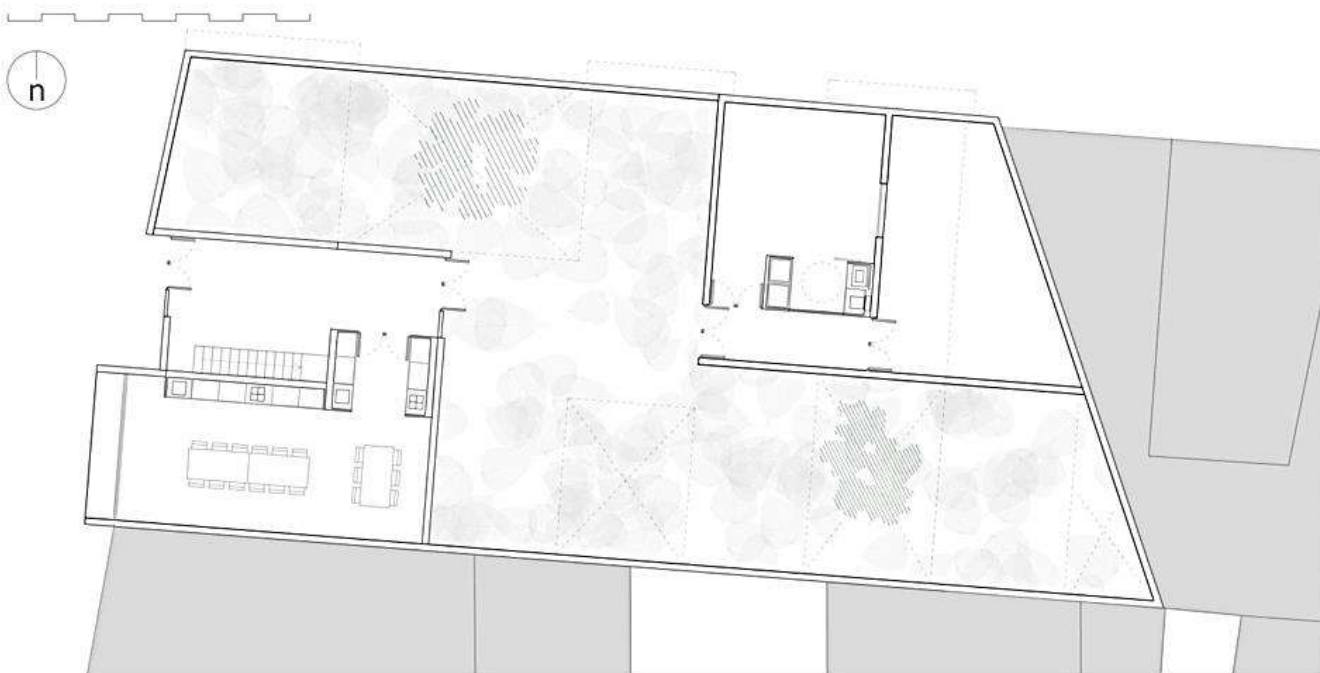
Planta primera

Escala 1/150



Planta baja

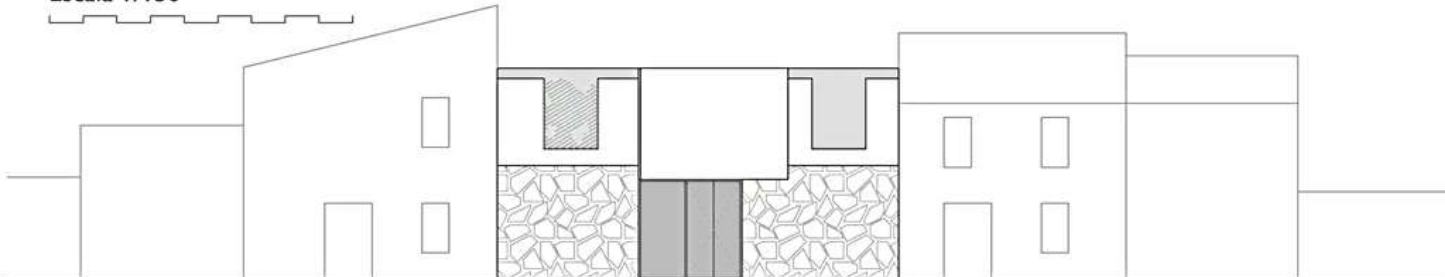
Escala 1/150



10. Solar 2 y 3

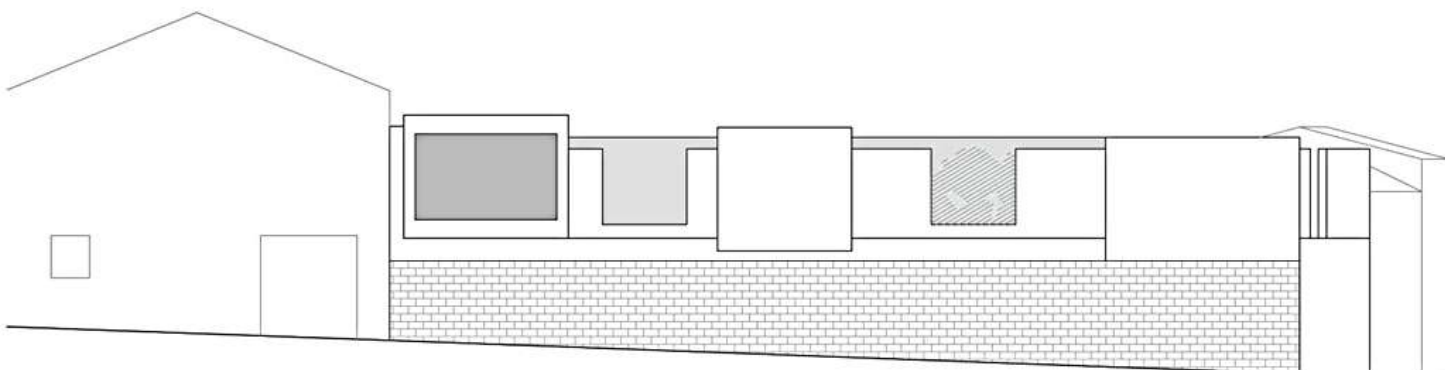
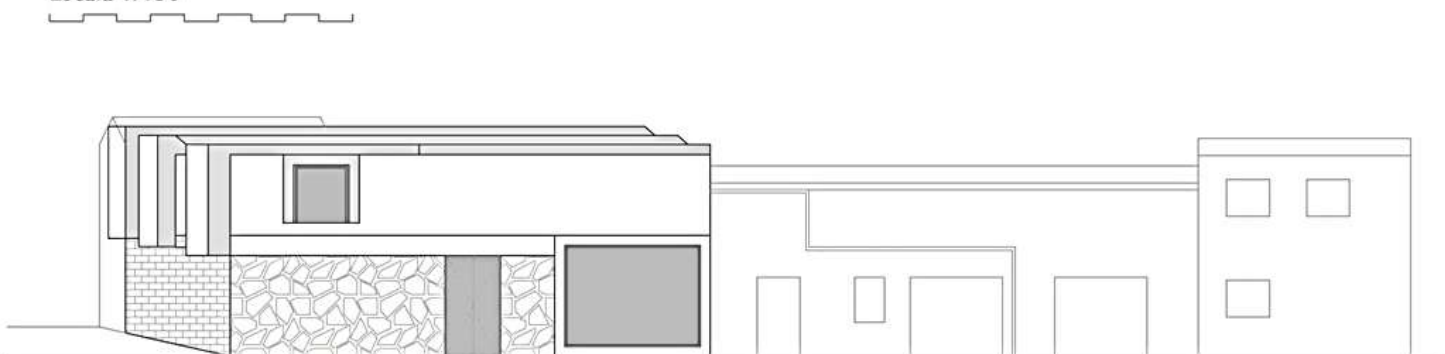
Alzados Solar 2

Escala 1/150



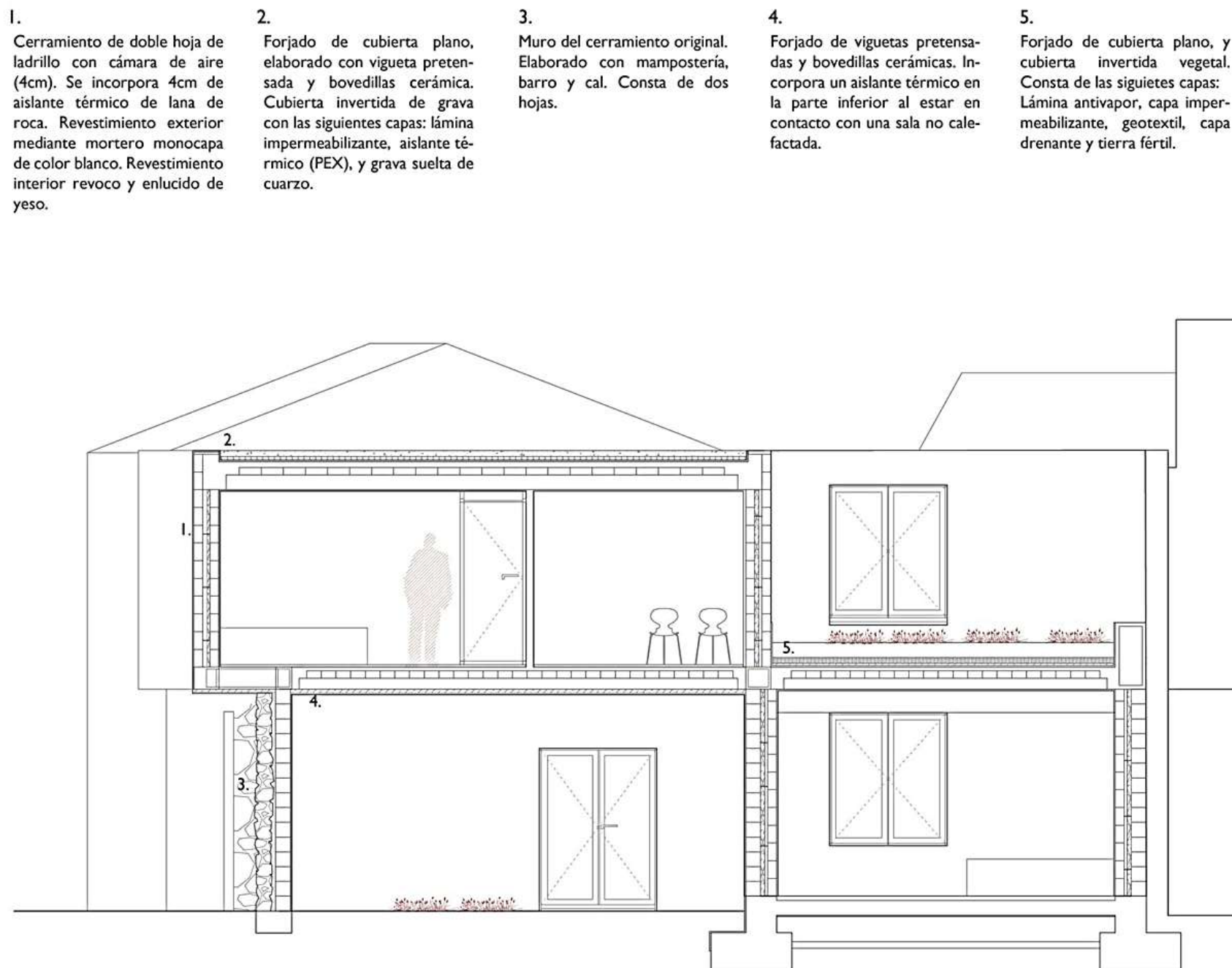
Alzados Solar 3

Escala 1/150



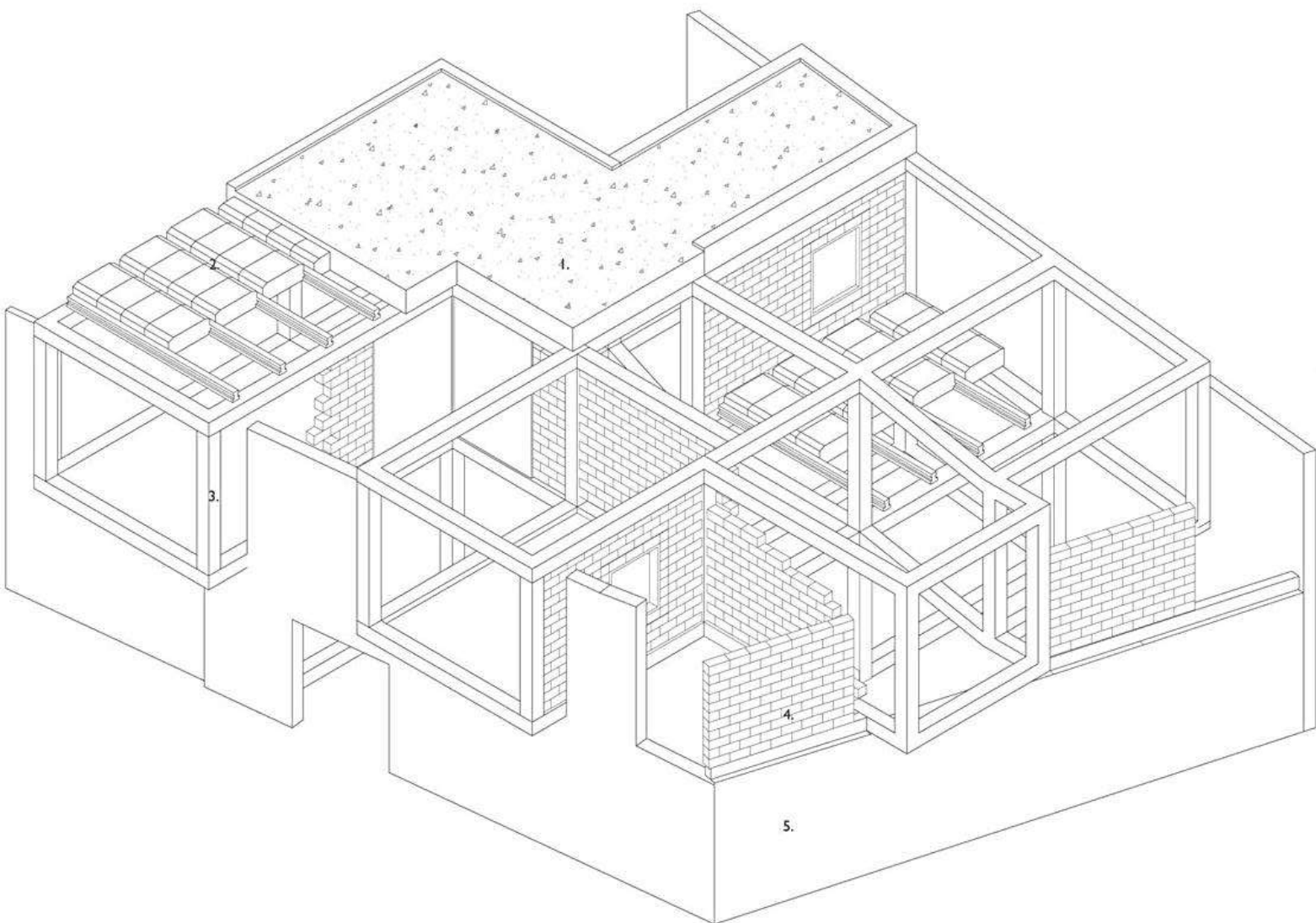
11. Sección constructiva

Escala 1/50



1.1. constructiva

Escala 1/75



1. Cubierta invertida de grava
2. Forjados unidireccionales con viguetas pretensadas.
3. Estructura de Hormigón Armado
4. Recrecidos del muro sobre zuncho de hormigón
5. Posible mantenimiento de los muros originales, si son interesantes. (mampostería)

13. Solar 1. Vista exterior



laPortera
enoturismo cooperativo

A14

Entrega Final. **Alojamientos**

Rafael Zavala Zavala
Ricardo Mihana t2

14. Solar 1. Vista interior

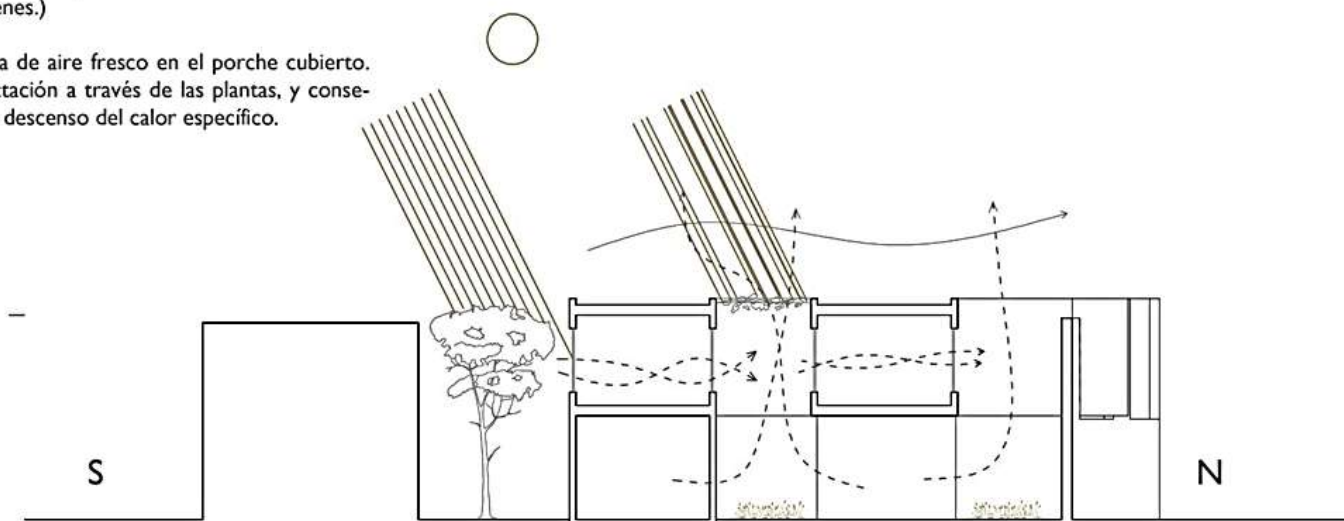


15. Verano. Criterios

Protecciones solares mediante vegetación de hoja caduca, como por ejemplo vides en parras.

Ventilación cruzada en las habitaciones de los alojamientos (Gracias a la alternancia de volúmenes.)

Reserva de aire fresco en el porche cubierto. Humectación a través de las plantas, y consecuente descenso del calor específico.

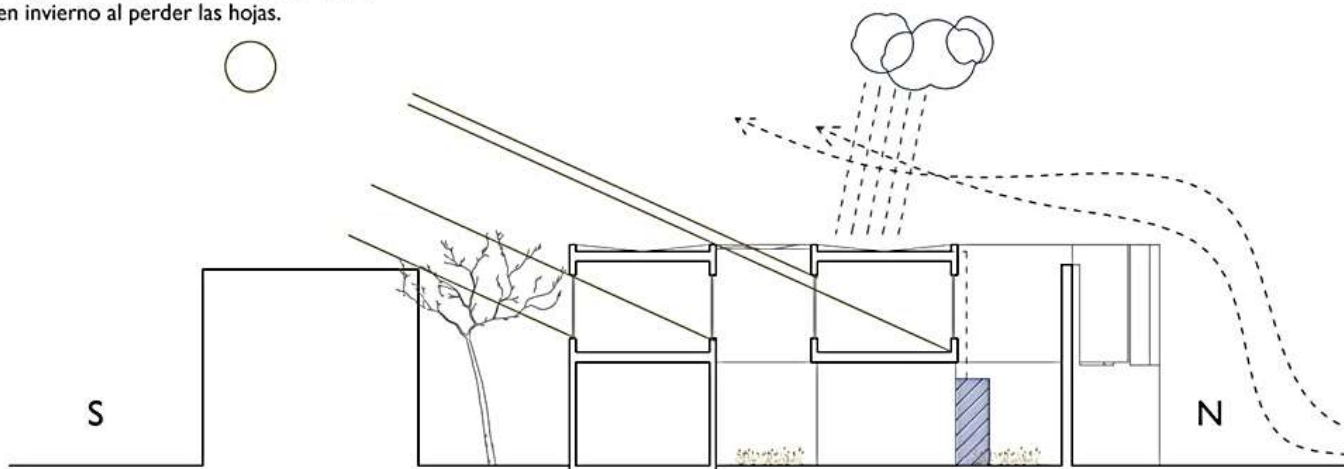


15. Invierno. Criterios

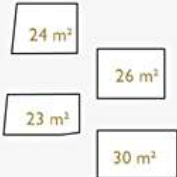
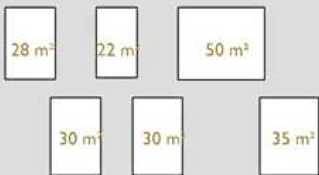
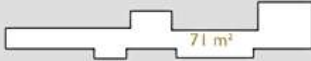
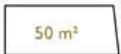
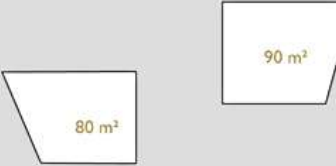
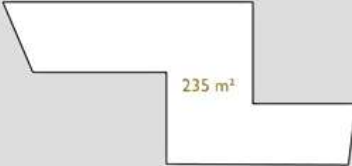
Eliminar las aberturas de los cerramientos a Norte. Proteger el patio con un cerramiento más ciego que aisle del cierzo o "matacabras".

Sistema de aljibe para agua de lluvia. Posterior uso como agua de riego, y de no consumo.

Uso de vegetación caduca, permite la entrada de luz en invierno al perder las hojas.



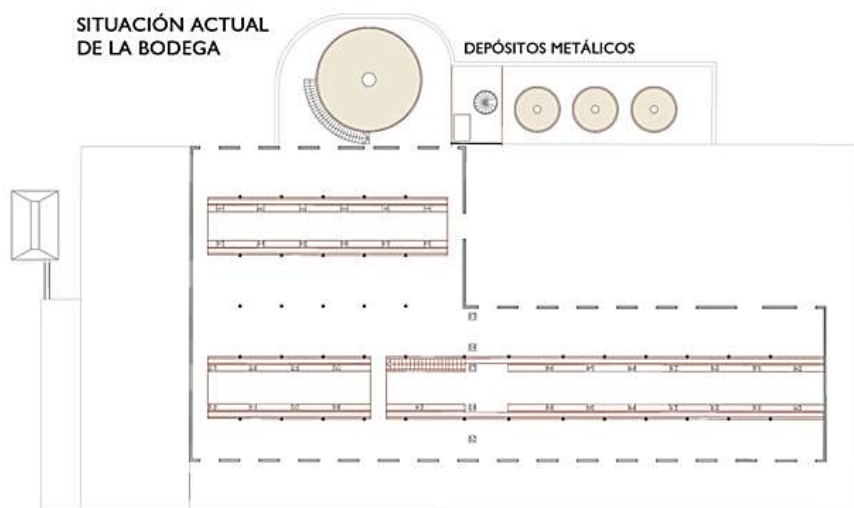
16. Cuadro de superficies

	Solar 1. Hotel	Solar 2. Suites	Solar 3. Albergue	
Habitaciones Incluyen baño y almacén.				351 m²
Circulación/Relación Con lugares de descanso.				145 m²
Salas comunes Cocina, salas de estar, baños...				270 m²
Porche exterior Enriquecimiento de la calle.				477 m²
	368 m²	204 m²	671 m²	

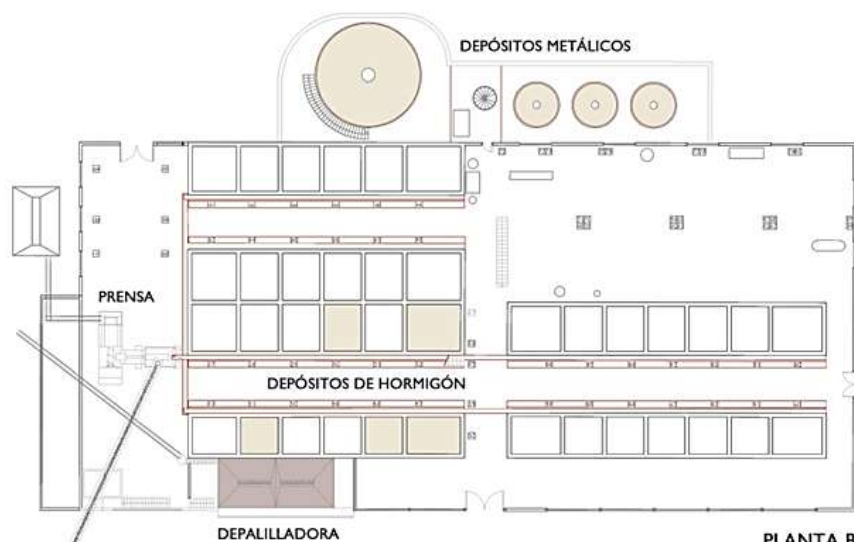
PR IV
Bodega
2 0 1 2

Entrega Final

SITUACIÓN ACTUAL
DE LA BODEGA



PLANTA I



PLANTA B

PROCESO ELABORACIÓN DEL VINO

DESPALILLADO_ separación del raspajo y la pasta
DESPALILLADORA

MACERACIÓN_ introducción de la pasta en autovaci-
antes y regado de la mezcla para conseguir el color
tinto del producto resultante. **AUTOVACIANTES**

FERMENTACIÓN_ se extrae la pasta (orujo) y se
deja que el azúcar reaccione con la levadura, con-
virtiéndose en alcohol. **AUTOVACIANTES**
/DEPÓSITOS

TRASIEGO_ con el fin de que las sustancias sólidas
(posos) decanten, se pasa la mezcla de un depósito a
otro. **AUTOVACIANTES**

ALMACENAMIENTO_ se almacena el vino para su
posterior entrega ("a granel").
AUTOVACIANTES /DEPÓSITOS

CONCLUSIONES:

La incorporación de los autovaciates y depósitos
exteriores, ha provocado una importante dismi-
nución de la utilización de los depósitos e instala-
ciones interiores de la bodega. Podemos considerar
"sin función" la mayor parte de su interior.

PARA HACER DE LA BODEGA UN RECLAMO
TURÍSTICO, SERÍA CONVENIENTE OFRECER
UN PRODUCTO EMBOTELLADO Y DE UNA
CALIDAD SUPERIOR (AL MENOS APARENTE-
MENTE).

PROCESO ELABORACIÓN DEL VINO

VINO DE MAYOR CALIDAD_ ENOTURISMO

DESPALILLADO_ separación del raspajo y la pasta

MACERACIÓN_ introducción de la pasta en autovaci-
antes y regado de la mezcla para conseguir el color
tinto del producto resultante.

FERMENTACIÓN_ se extrae la pasta (orujo) y se deja
que el azúcar reaccione con la levadura, convirtiéndose
en alcohol.

FERMENTACIÓN EN BARRICA

TRASIEGO_ con el fin de que las sustancias sólidas
(posos) decanten, se pasa la mezcla de un depósito a
otro.

ALMACENAMIENTO_ se almacena el vino para su
posterior entrega ("a granel").
MADURACIÓN EN BARRICA

PLANTA -I

1. Podar

"Quitar lo innecesario y 'lo viejo' para dejar que crezcan nuevos y mejores mejores elementos."

"Cuerpo interior"

Se eliminan partes sobrantes y crece un "cuerpo interior"

El nuevo "cuerpo interior" se establece desde la anatomía del edificio existente. Recorre el espacio disponible, dondite los interiores finitos en una nueva serie de espacios y sutuaciones.

La caja dentro de la caja. Las areas de producción quedan controladas en su interior, definidas volumetricamente segun el programa.

En el espacio intersticial de tensión entre este nuevo organismo y la cáscara del anterior, se producen las relaciones y circulaciones.



2. ref: Rizoma

"El proyecto es un entorno que se autocondiciona y que genera su propuesta a partir de la inmediatez con la que entra en contacto. Por eso es ecológico. Procede, asociando heterogeneidades, tanto del ambiente en general como de las culturas en las que acontece."

José Morales



2. ref: Fukawa

El interior de las habitaciones dan la sensación de estar en un árbol con hojas. (Por otra parte, en la parte superior, cada habitación también puede reunir a las personas como si fuesen terrazas)



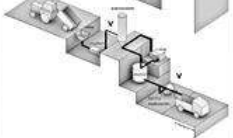
3. Producción. Propuesta

- Válvula de retención a media altura en autoclaves.
- Depósitos interiores cambian de uso.
- Carga de mercancía por la parte interior.
- Incorporación de embotellado.
- Económico.

ACTUAL



PROPUESTA



4. Estrategia

Cubierta

Se sustituye la antigua cubierta de uralla por una nueva cubierta de lamas de vidrio translúcido móviles.

Dejando ciegos los muros que miran a oeste.

Envolvente

Ambs cerramientos se cubren con paneles de aislante térmico de 4cm de espesor.

El acabado es un sistema de paneles de aluminio anodizado con una subestructura anclada a los muros.

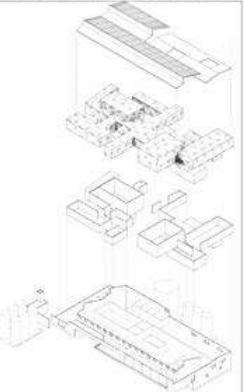
Cerramientos nuevos

Los nuevos cerramientos completan el volumen del nuevo cuerpo arquitectónico interior.

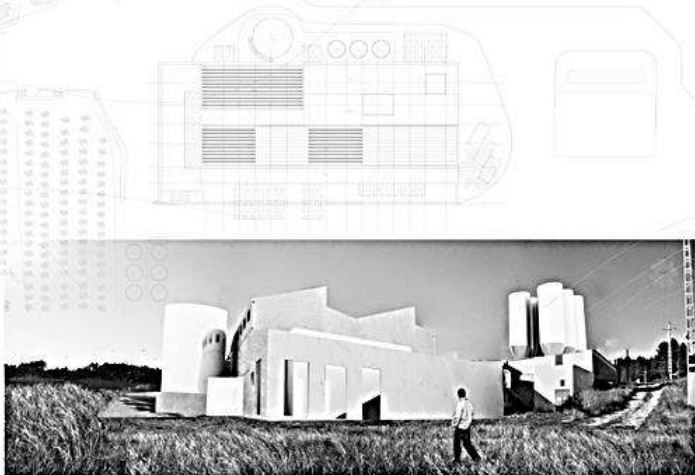
Nuevos espacios

Se abren nuevas perspectivas a través de las antiguas células de la bodega.

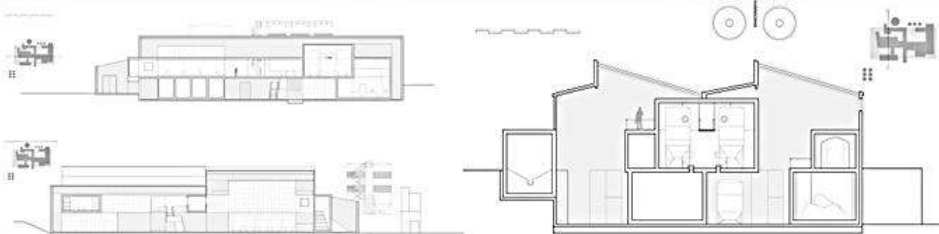
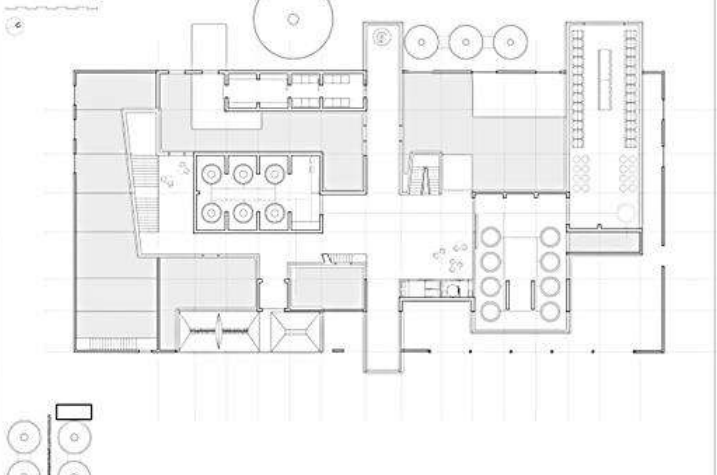
Se modifica lo que era interior y exterior. Se intenta preservar la mayor cantidad de cerramientos todavía útiles.



5. Implantación



6. Planta primera

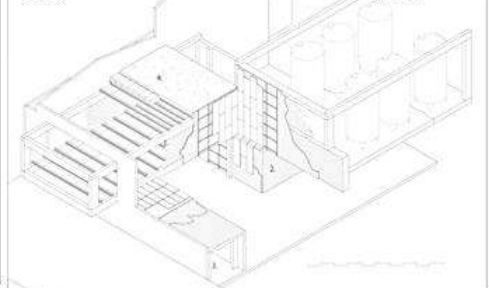


8. Planta baja



7. Construcción

1. Nuevo cerramiento: Muro de bloques de hormigón 40x20, aislamiento térmico mediante paneles de lana de roca, panelado de aluminio.
2. Muro original: Con una nueva envolvente compuesta por aislamiento térmico lana de roca y panelado de aluminio.
3. Mueco en los muros: Realizados con las fresadoras continuas para encofrar de hormigón in situ. Fresadoras cilíndricas.
4. Forjado de hormigón: Cerramiento del "cuerpo interior" con vigüta pretenida. El sólido se resuelve mediante greyes antideslizante o panelado de aluminio.



9. Verano. Criterios

Se abren las lamas de vidrio translúcido, generando un efecto pergola sobre el interior de la bodega.

Al abrir, se produce una corriente de aire que refresca el interior de la nave.

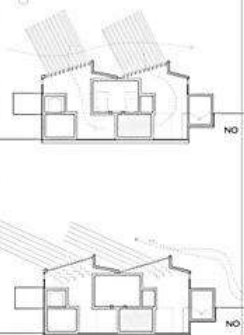
Las zonas de producción se revisten de aislante térmico, lana de roca, con el objetivo de tener controlada la temperatura del producto durante el proceso. Es apuesta por aumentar la merca para evitar que el calor sufra choques bruscos de temperatura.

Al abrir, se produce una corriente de aire que refresca el interior de la nave.

Las lamas de vidrio translúcido se cierran. Se produce un efecto invernadero, dejando pasar la radiación, pero no dejándola salir.

Los nuevos paramentos a noroeste son más ciegos y están mejor aislados.

La cubierta translúcida mira a sureste. Aislamiento durante el proceso productivo (Ya comegado arriba)



9. Invierno. Criterios

Las lamas de vidrio translúcido se cierran.

Se produce un efecto invernadero, dejando pasar la radiación, pero no dejándola salir.

Los nuevos paramentos a noroeste son más ciegos y están mejor aislados.

La cubierta translúcida mira a sureste. Aislamiento durante el proceso productivo (Ya comegado arriba)



Economía.

La mayor parte de la superficie construida de la actual bodega no se está utilizando actualmente. Proponemos una actuación dentro de este espacio, eliminando partes sobrantes y completando con nuevas exigencias programáticas y económicas.

1. Podar

“Quitar lo innecesario y “lo viejo” para dejar que crezcan nuevos y mejores mejores elementos.”



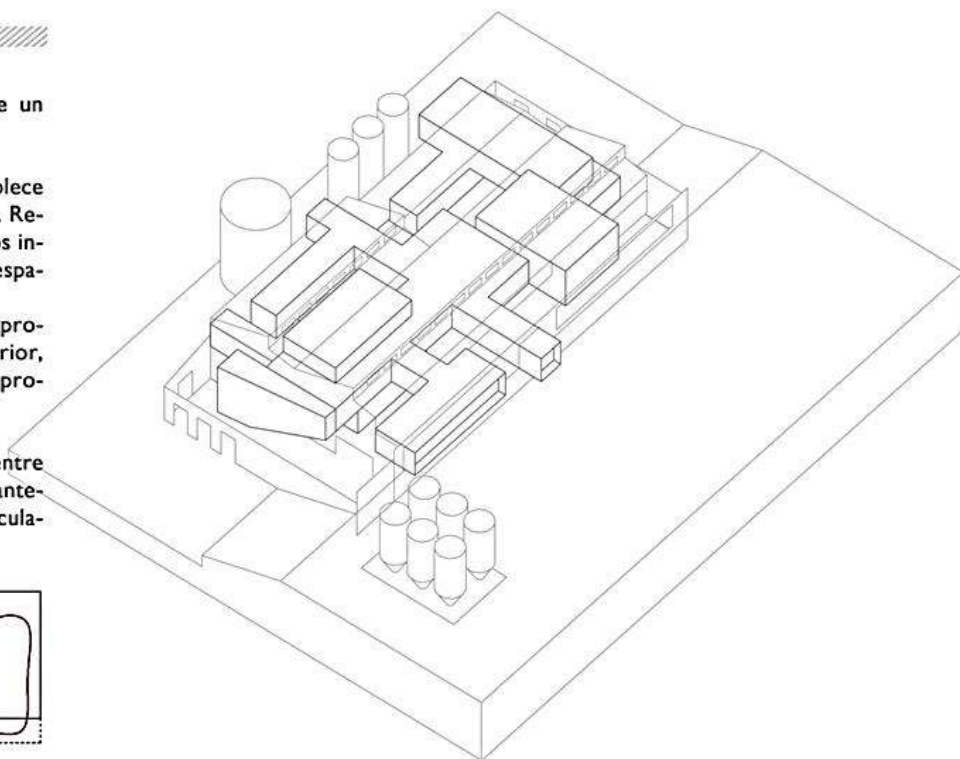
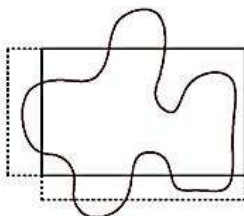
1. Estrategia

Se eliminan partes sobrantes y crece un “cuerpo interior”

El nuevo “cuerpo interior” se establece desde la anatomía del edificio existente. Recorre el espacio disponible, definiendo los interiores finitos en una nueva serie de espacios y situaciones.

La caja dentro de la caja. Las áreas de producción quedan controladas en su interior, definidas volumétricamente según el programa.

En el espacio intersticial de tensión entre este nuevo organismo y la cáscara del anterior, se producen las relaciones y circulaciones.



1. Producción

Se analiza la línea de producción actual con el objetivo de mejorar su eficiencia.

Producción ideal

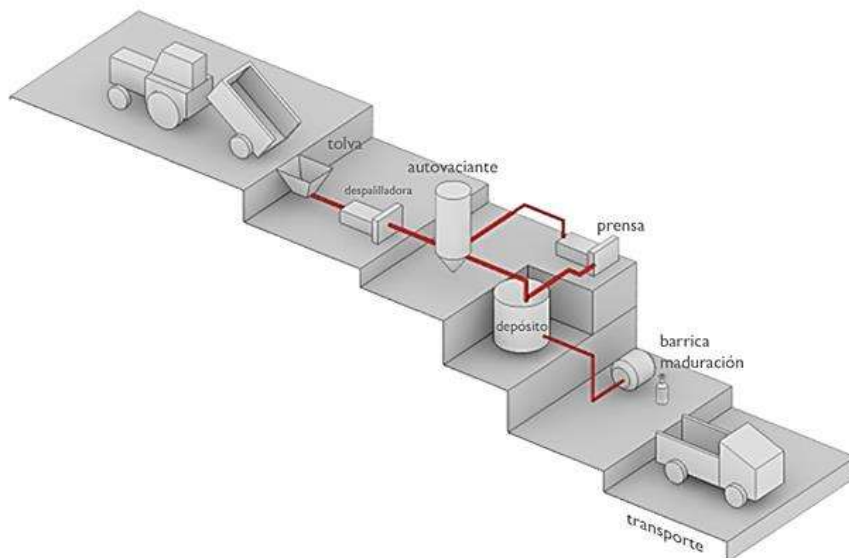
Proceso por gravedad.

Empleo de autovaciante pequeños y controlados térmicamente.

Depósitos con control térmico

Varias líneas de producto: barrica, granel.

Eficiencia energética y sostenibilidad



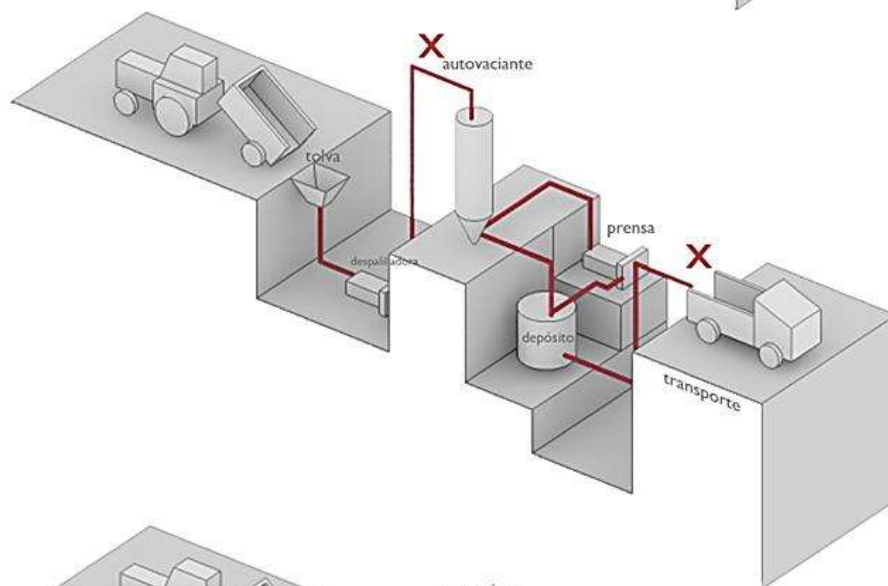
Producción actual

Trabajo excesivo en bombas hacia autovaciante antes.

Depositos interiores en desuso.

Trabajo de bomba para el llenado de camiones. (Se efectúa por la parte delantera)

Únicamente línea a granel



Propuesta

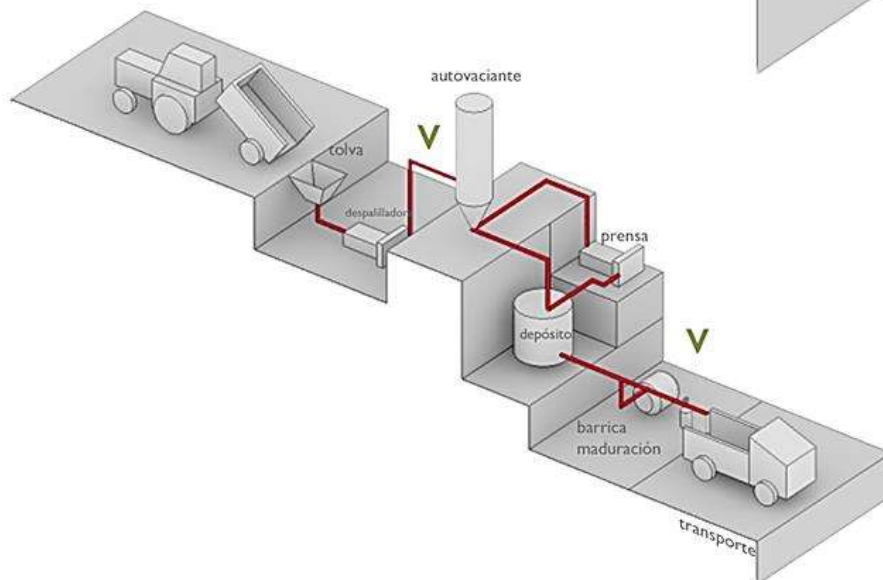
Incorporación de válvula de retención a media altura en autovaciante.

Depósitos interiores cambian de uso.

Carga de mercancía por la parte inferior.

Incorporación de embotellado.

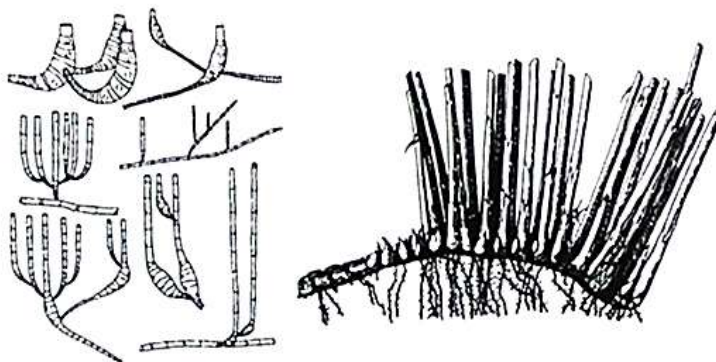
Económico.



3. ref: Rizoma

“El proyecto es un entorno que se autocondiciona y que genera su propuesta a partir de la inmediatez con la que entra en contacto. Por eso es ecológico. Procede, asociando heterogeneidades, tanto del ambiente en general como de las culturas en las que acontece.”

José Morales

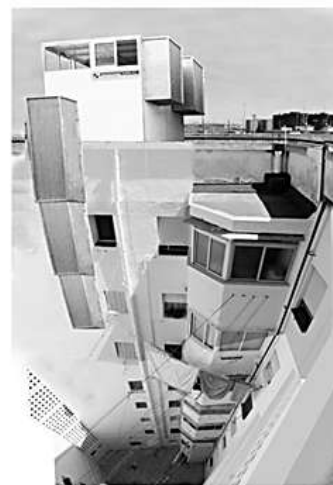
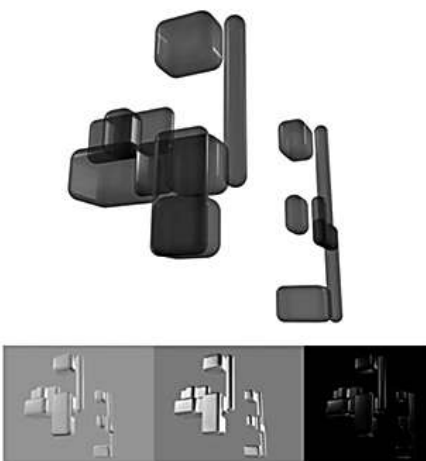


3. ref: Cirugeda

PROP. HORIZONTAL - PROP. VERTICAL

El objetivo de este proyecto es buscar una estructura legal y constructiva que permita conectar espacios pertenecientes a distintos propietarios de inmuebles de un mismo bloque de pisos, constituido y regulado por la Ley de Propiedad Horizontal y el Código Civil. (...) Cuyo fin último tiene como objetivo la construcción de una configuración espacial habitable que recorra de manera invisible el cuerpo del edificio afectado.

Santiago Cirugeda



3. ref: Fukawa

La gente puede sentir un lugar más grande cuando no pueden saber el tamaño de éste, lo mismo sucede con el océano y el cielo. En otras palabras, la gente piensa que un espacio es grande cuando sintió el área como si continuara para siempre.

El interior de las habitaciones dan la sensación de estar en un árbol con hojas o en una cueva en la montaña. Por otra parte, en la parte superior, cada habitación también puede reunir a las personas como si fuesen terrazas.

Suppose Design Office



4. Estrategia

Cubierta

Se sustituye la antigua cubierta de uralita por una nueva cubierta de lamas de vidrio translúcido móviles.

Dejando ciego los muros que miran a oeste. La movilidad de las lamas, orientadas a este, favorecerán el clima interior.

Soportes

Ya no es necesario una retícula de pilares para sostener la cubierta. Se eliminan.

En cambio si se recuperan las cerchas de la cubierta a dos aguas que estaban ocultas tras un falso techo.

Envolvente

Ambos cerramientos se cubren con paneles de aislante térmico de 4cm de espesor.

El acabado es un sistema de paneles de aluminio anodizado con una subestructura anclada a los muros.

Cerramientos nuevos

Los nuevos cerramientos completan el volumen del nuevo cuerpo arquitectónico interior.

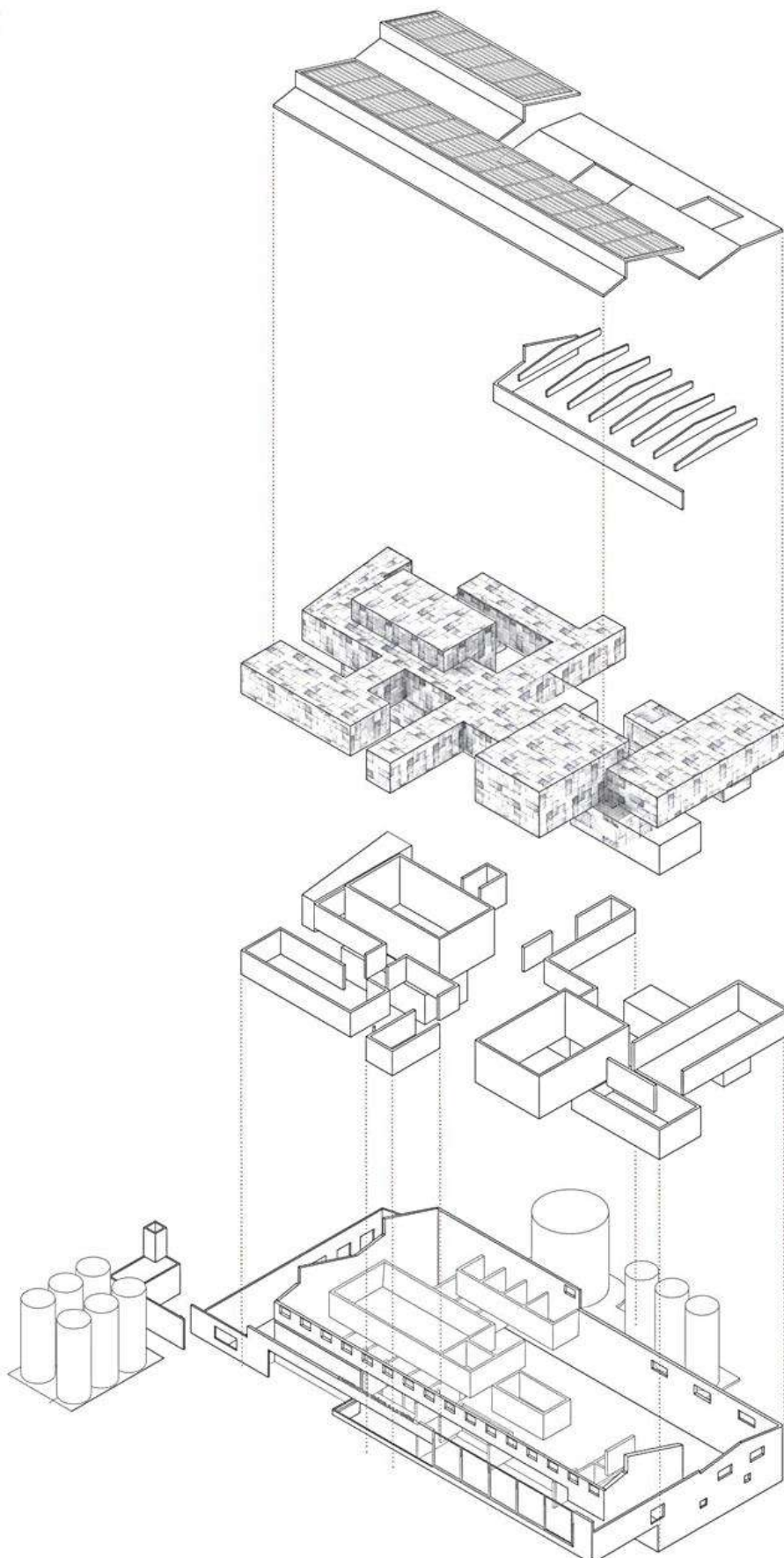
Cerramientos nuevos

Los nuevos cerramientos completan el volumen del nuevo cuerpo arquitectónico interior.

Nuevos espacios

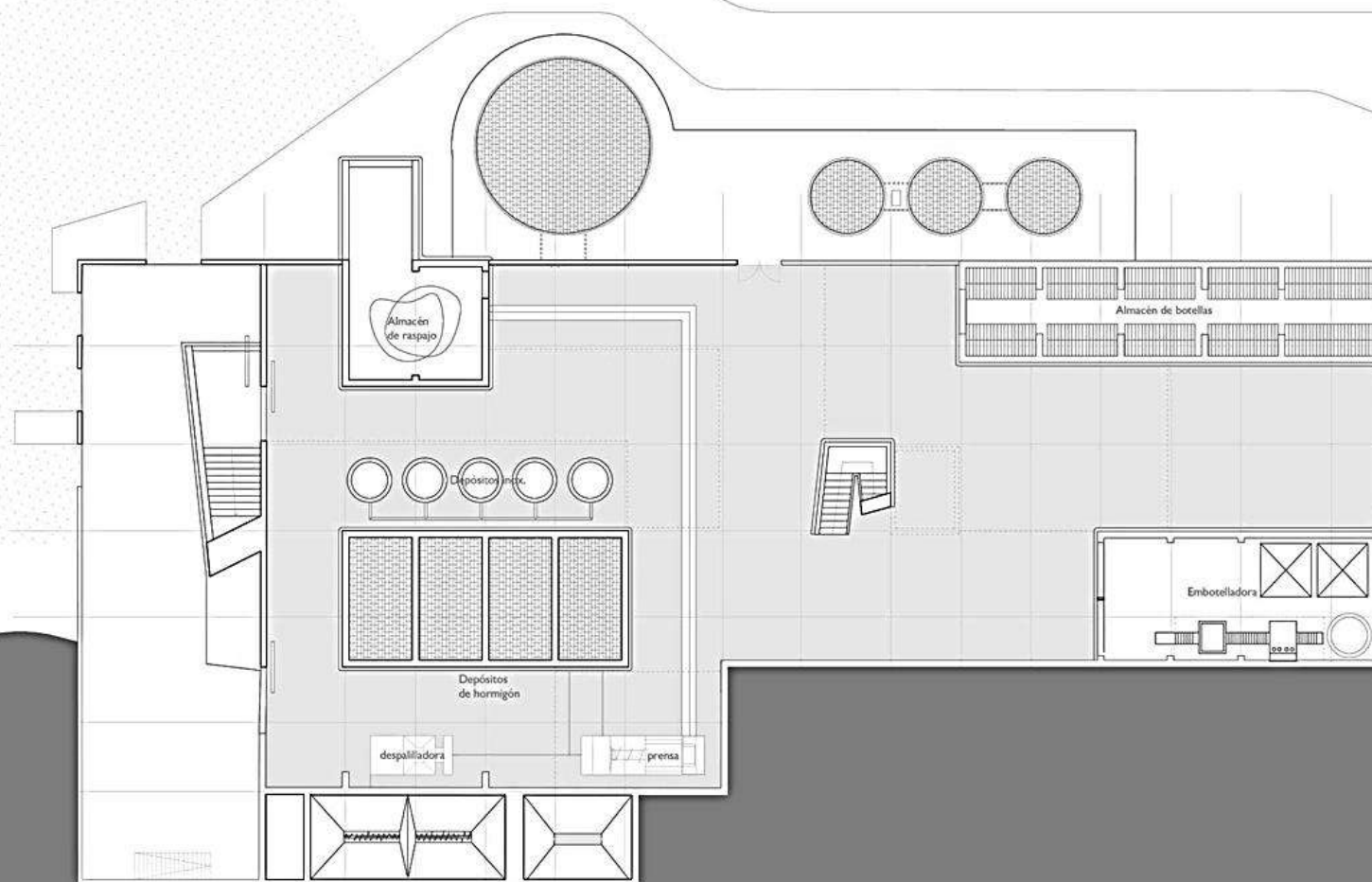
Se abren nuevas perspectivas a través de las antiguas células de la bodega.

Se modifica lo que era interior y exterior. Se intenta preservar la mayor cantidad de cerramientos todavía útiles.



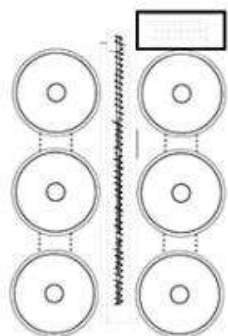
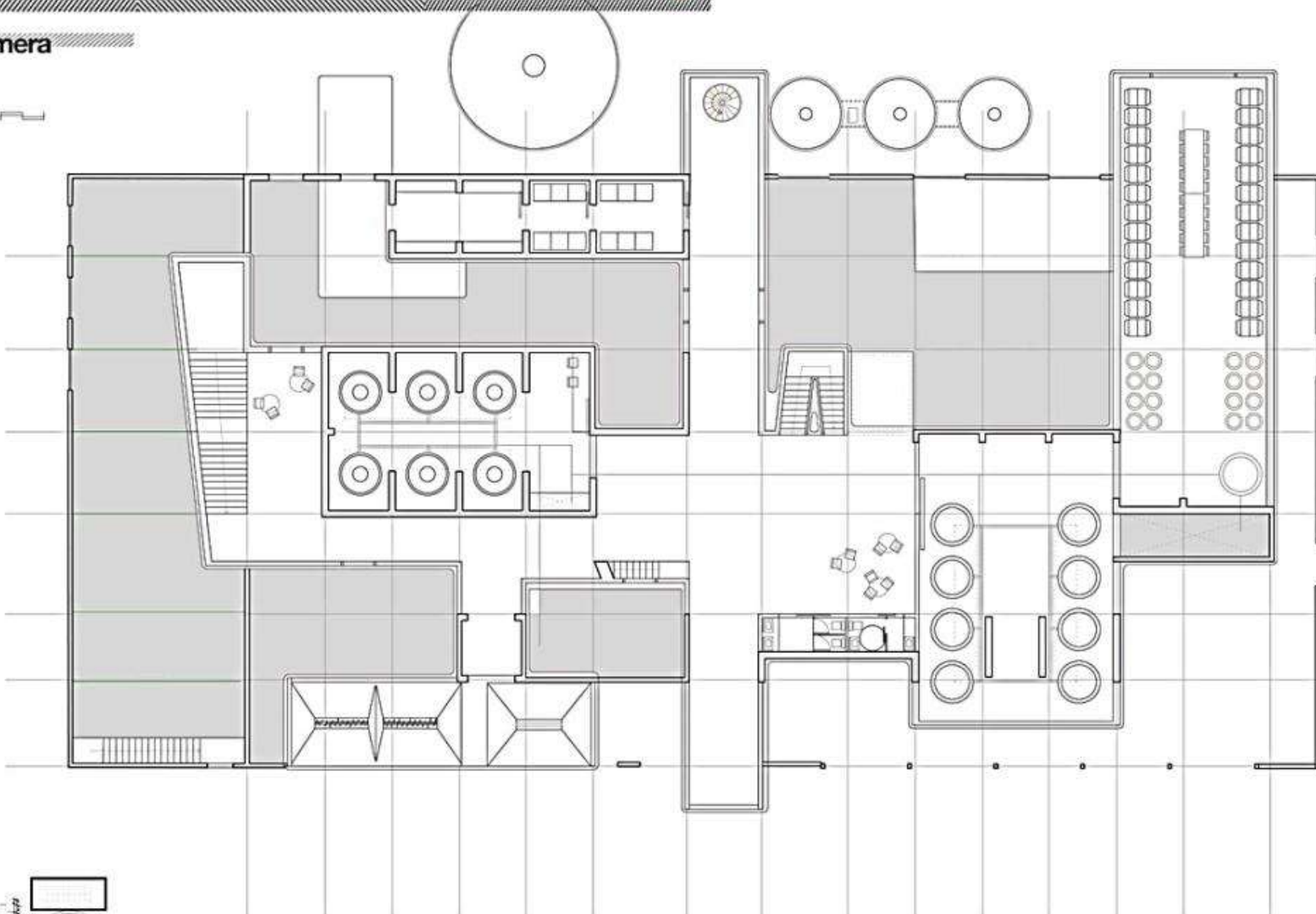
5. Planta baja

Escala 1/150



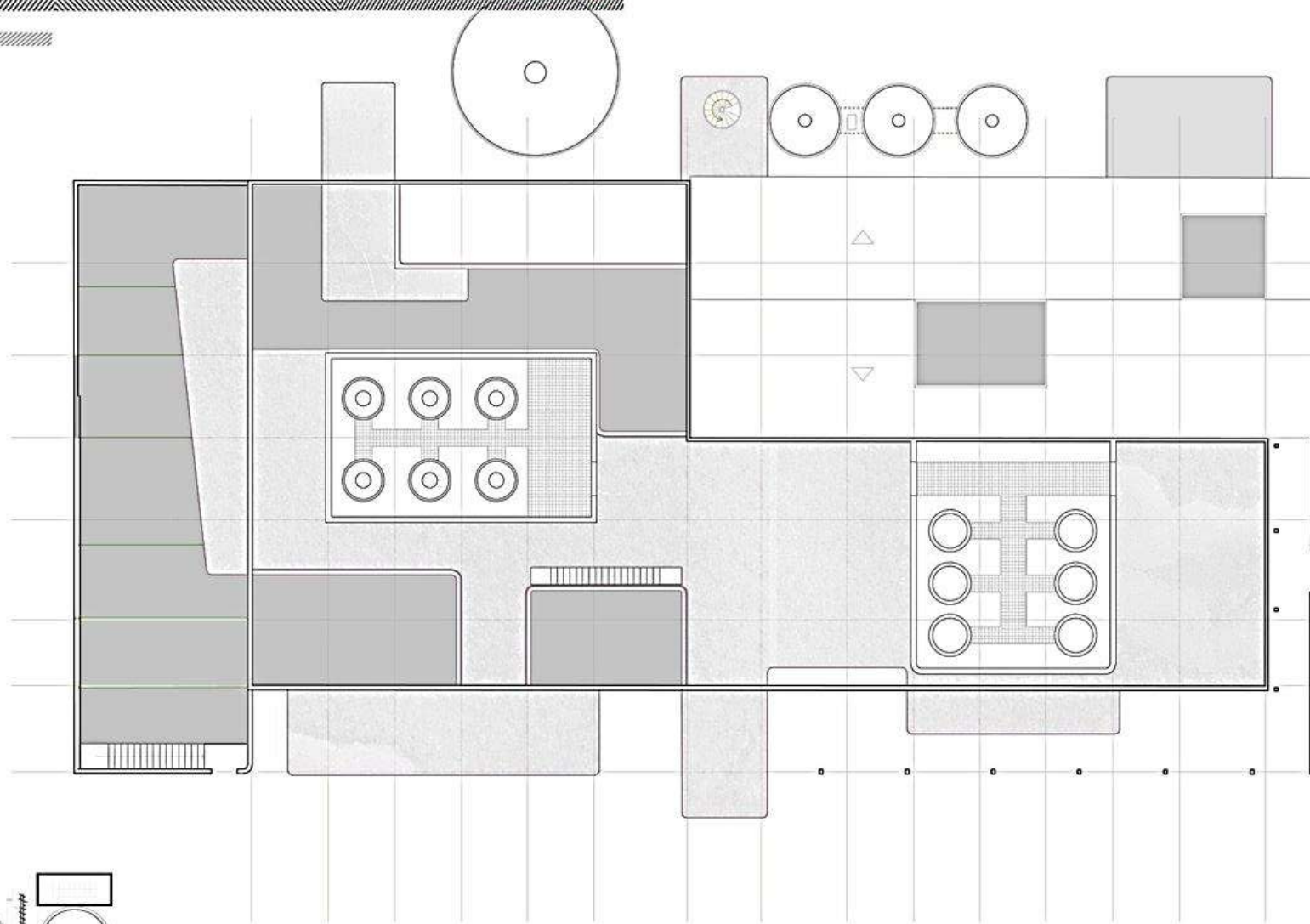
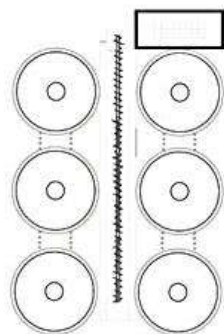
6. Planta primera

Escala 1/150



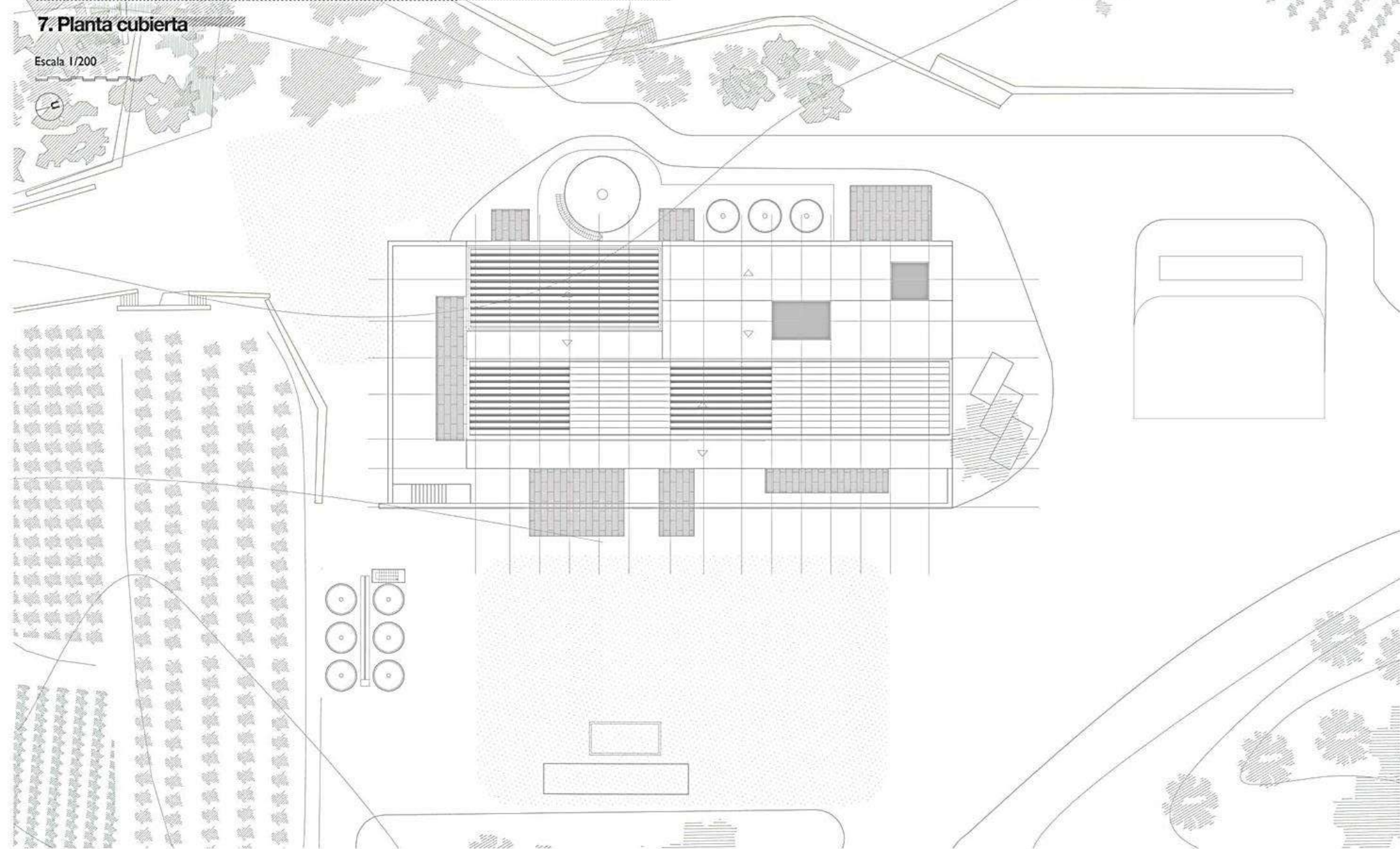
7. Planta segunda

Escala 1/150



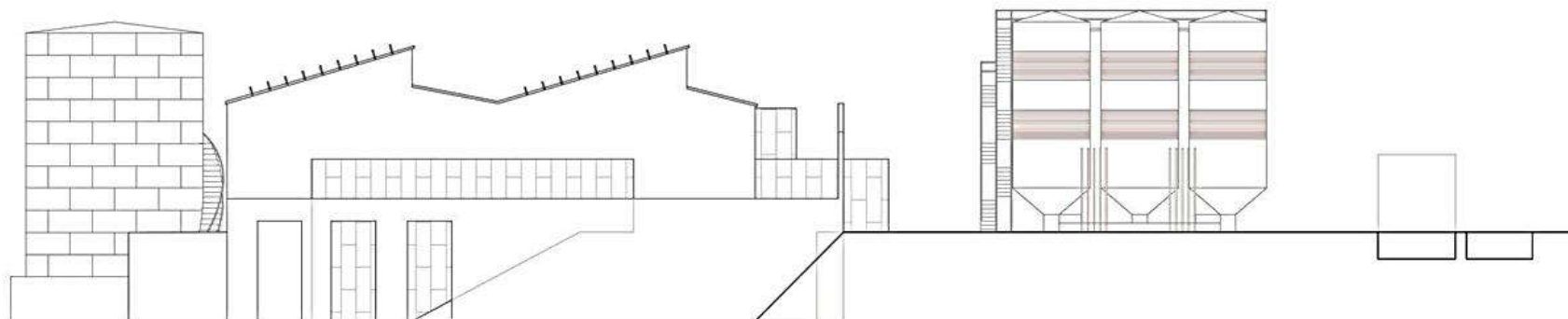
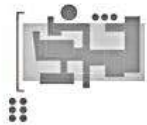
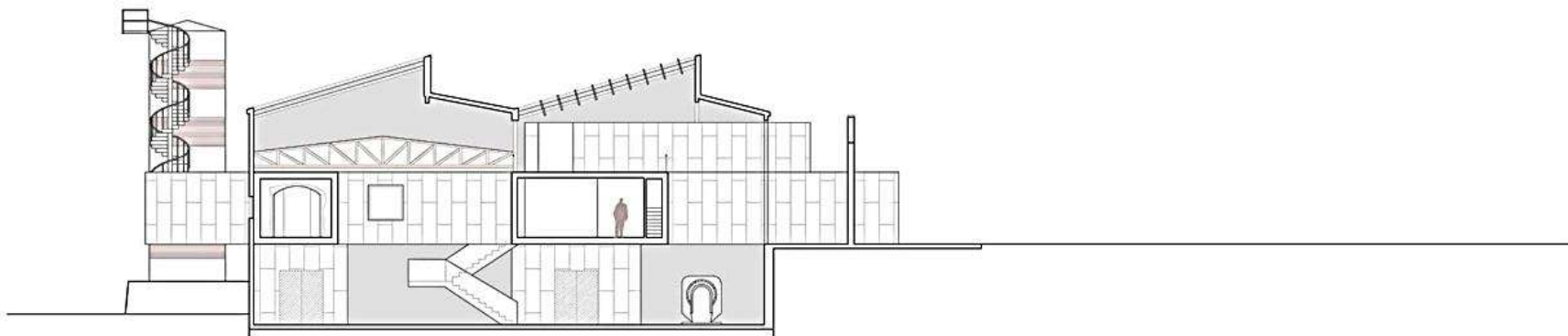
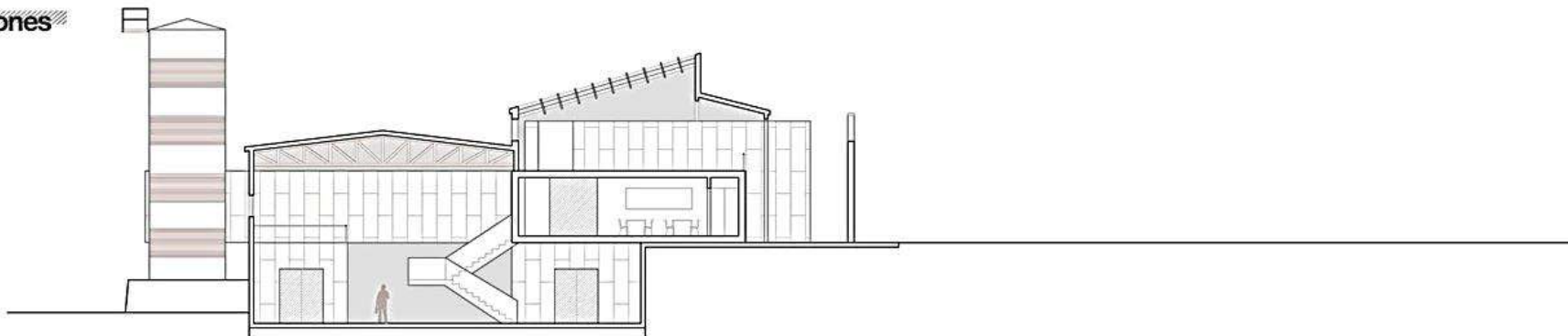
7. Planta cubierta

Escala 1/200



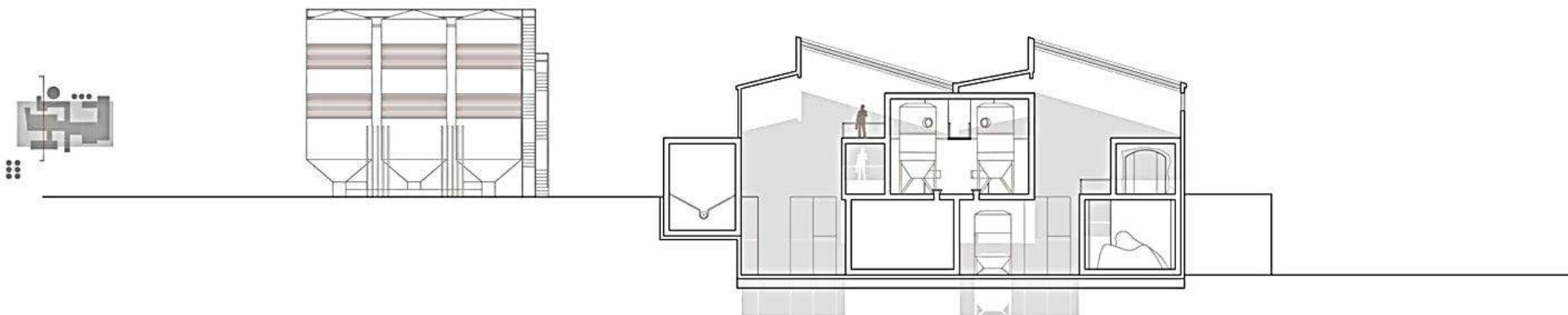
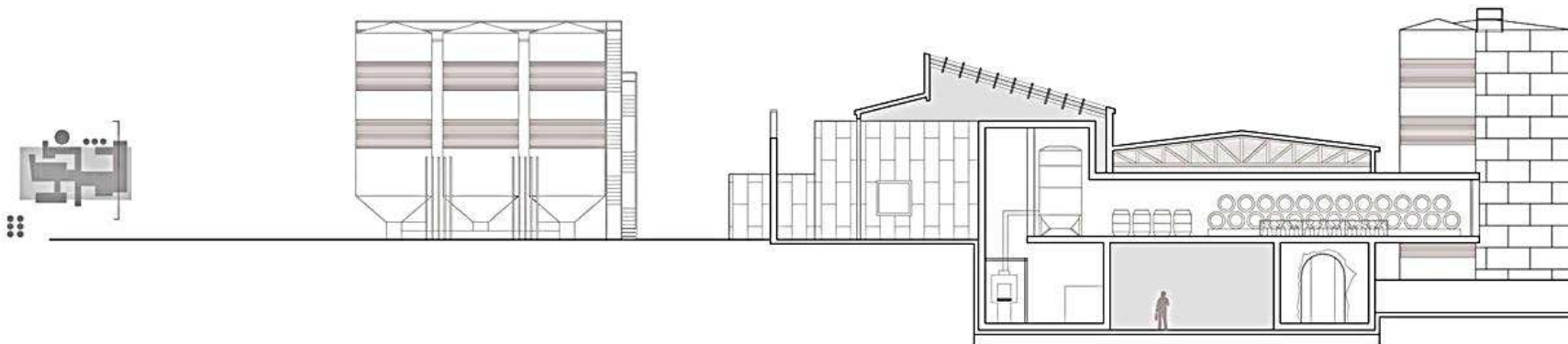
9. Alzados y secciones

Escala 1/150



11. Alzados y secciones

Escala 1/150



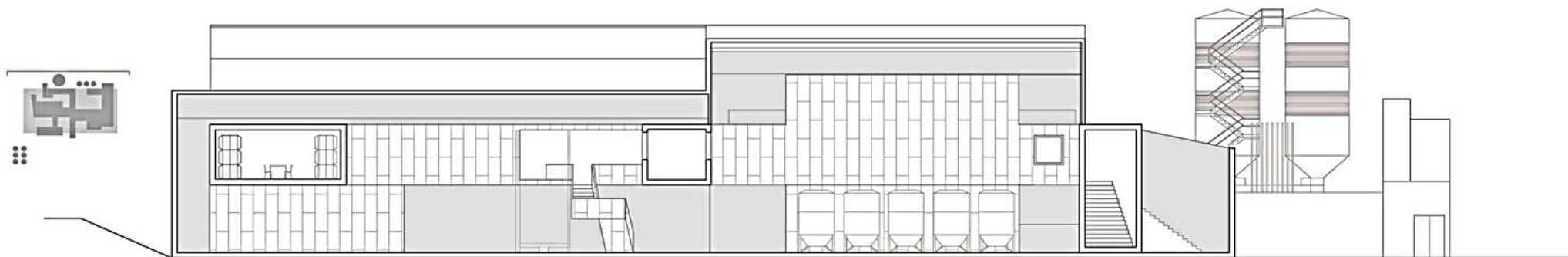
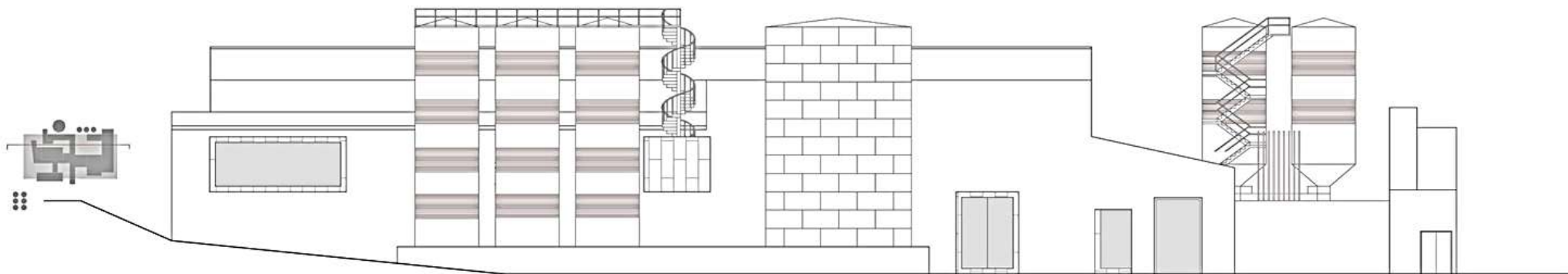
11. Alzados y secciones

Escala 1/150



12 Alzados y secciones

Escala 1/150



13. Sección constructiva

Escala 1/150

1. Cubierta de lamas orientables de vidrio translúcido. Montadas sobre una estructura de acero galvanizado.

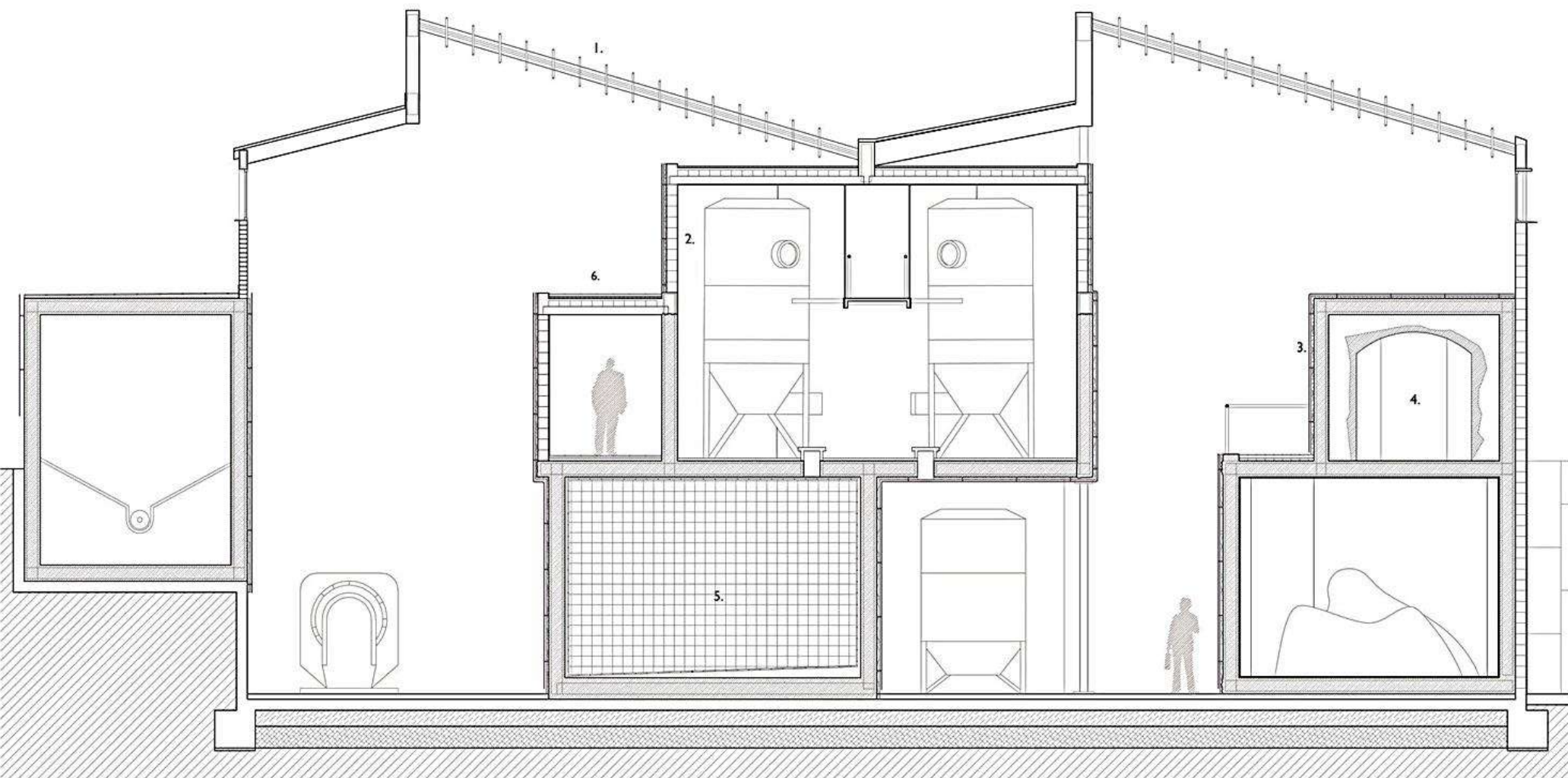
2. Nuevo cerramiento de la envolvente que consta de las siguientes hojas: Muro de bloques de hormigón 40 x 20, aislamiento térmico mediante paneles de lana de roca, subestructura para el panelado, y revestimiento de paneles de aluminio con acabado anodizado.

3. Muro original de los depósitos con una nueva envolvente compuesta por aislamiento térmico mediante paneles de lana de roca, subestructura para el panelado, y revestimiento de paneles de aluminio con acabado anodizado.

4. Huelco en los muros de medianeros entre depósitos. Se realizan con las fresadoras tomamuestras para ensayos de hormigón in situ. Fresadoras cilíndricas.

5. Depósito de fermentación y almacenaje de hormigón. Revestimiento de azulejería. Pequeña pendiente para desaguar todo el líquido.

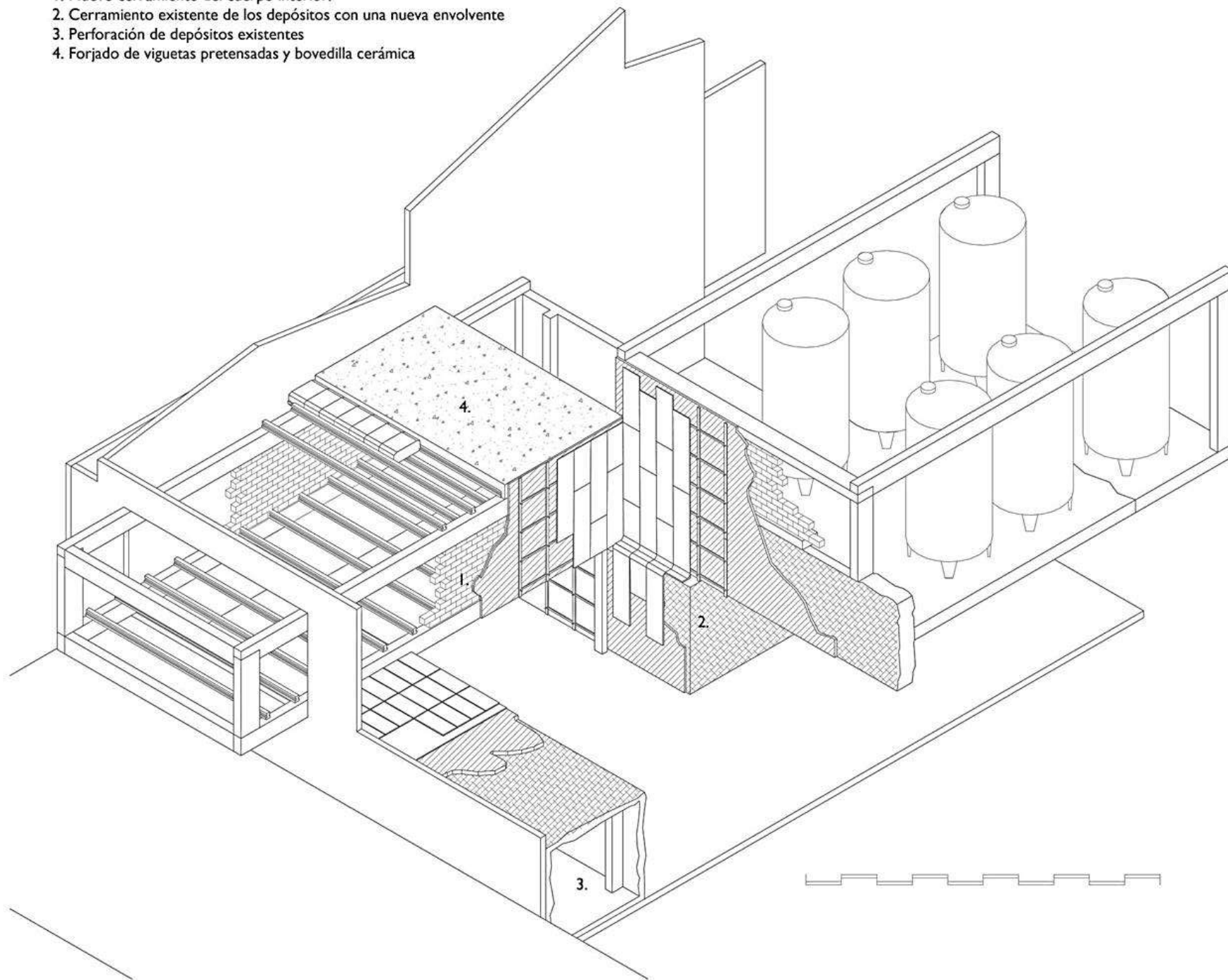
6. Forjado de hormigón de cerramiento del "cuerpo interior" con vigueta pretensada. El solado se resuelve mediante gres antideslizante.



14. Axo. constructiva

Escala 1/100

1. Nuevo cerramiento del cuerpo interior.
2. Cerramiento existente de los depósitos con una nueva envolvente
3. Perforación de depósitos existentes
4. Forjado de viguetas pretensadas y bovedilla cerámica



laPortera
enoturismo cooperativo

B15

Entrega Final.

Bodega

Rafael Zavala Zavala
Ricardo Miñana 12

15. Vista exterior



laPortera
enoturismo cooperativo

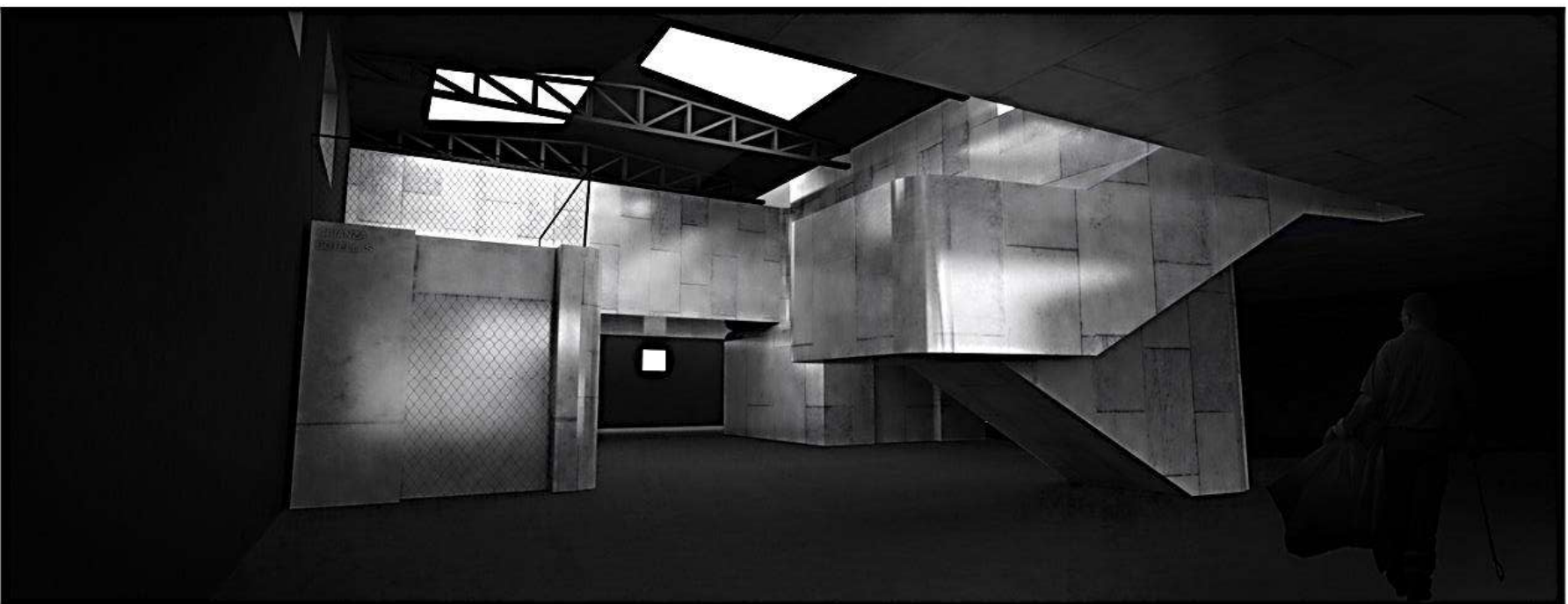
B16

Entrega Final.

Bodega

Rafael Zavala Zavala
Ricardo Miñana t2

16. Vista interior



laPortera
enoturismo cooperativo

B17

Entrega Final.

Rafael Zavala Zavala
Ricardo Miñana t2

Bodega

17. Vista interior

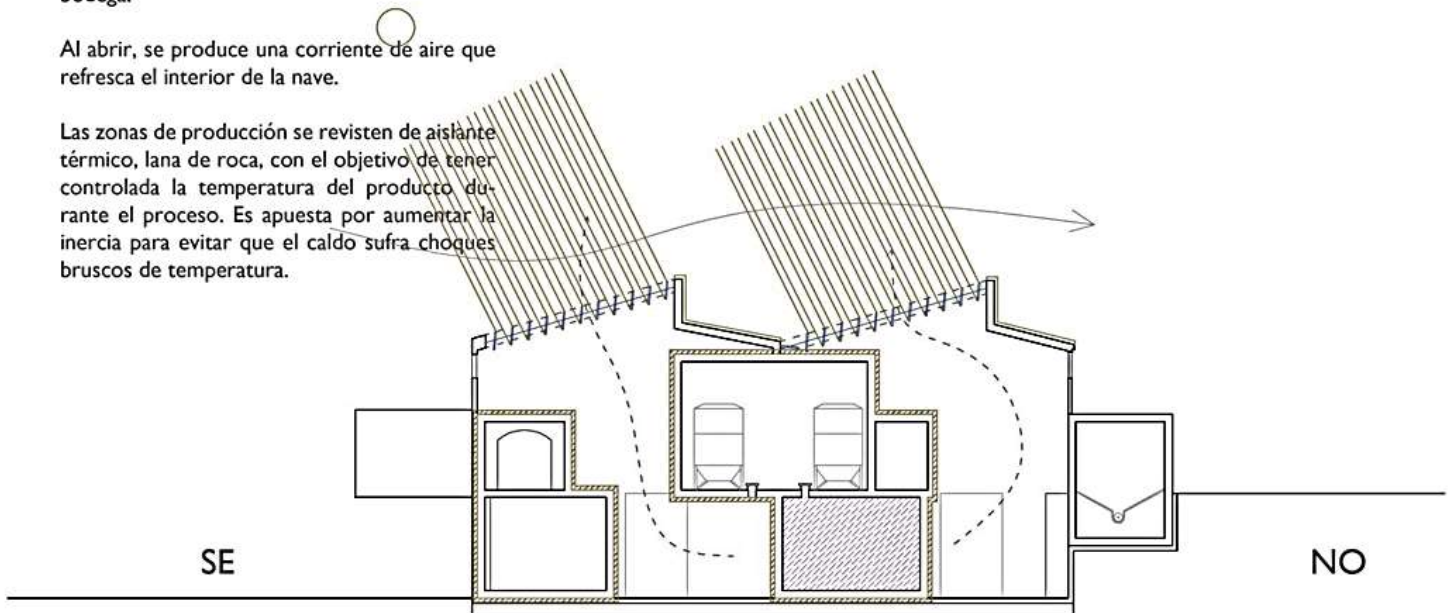


18. Verano. Criterios

Se abren las lamas de vidrio translúcido, generando un efecto pérgola sobre el interior de la bodega.

Al abrir, se produce una corriente de aire que refresca el interior de la nave.

Las zonas de producción se revisten de aislante térmico, lana de roca, con el objetivo de tener controlada la temperatura del producto durante el proceso. Es apuesta por aumentar la inercia para evitar que el caldo sufra choques bruscos de temperatura.



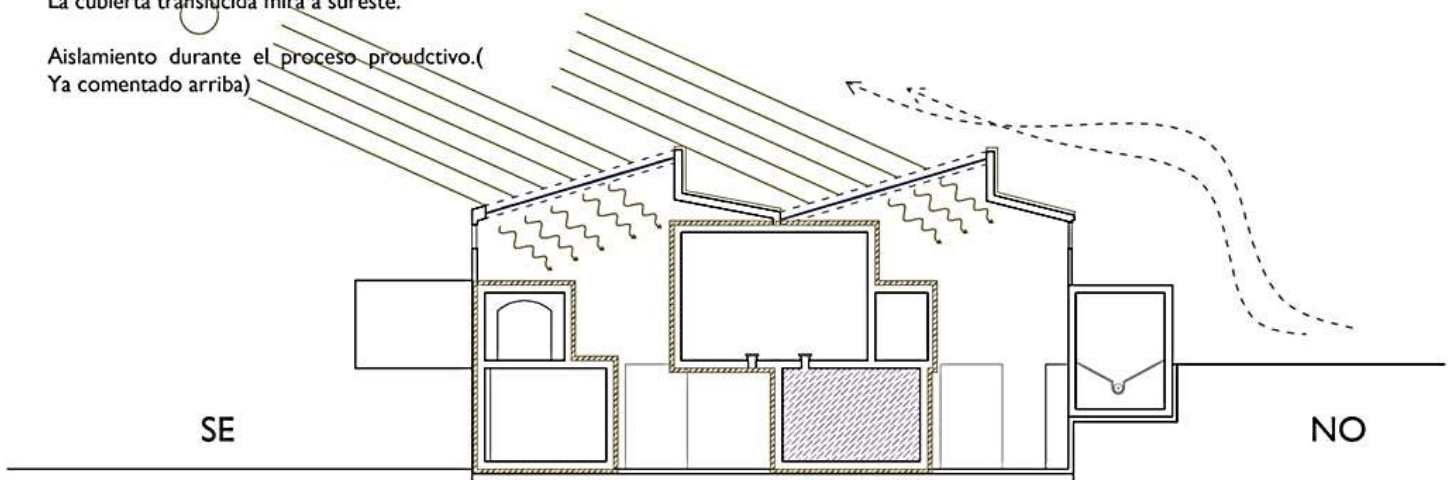
15. Invierno. Criterios

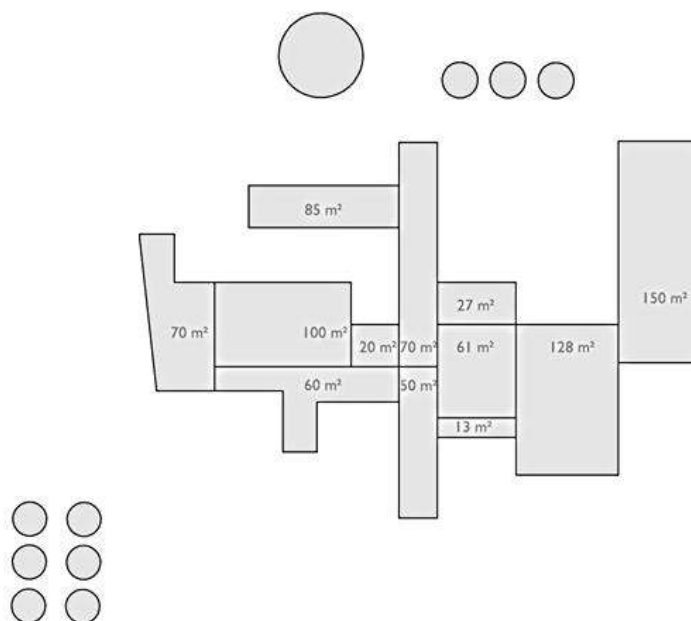
Las lamas de vidrio translúcido se cierran. Se produce un efecto invernadero, dejando pasar la radiación, pero no dejándola salir.

Los muros paramentos a noroeste son más ciegos y están mejor aislados.

La cubierta translúcida mira a sureste.

Aislamiento durante el proceso productivo. (Ya comentado arriba)





19. Cuadro de superficies

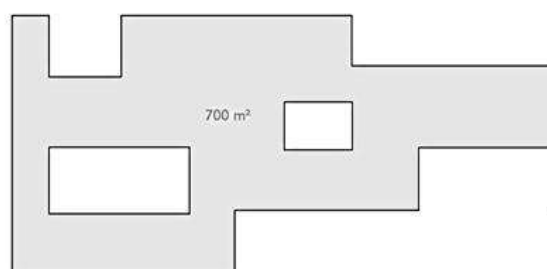
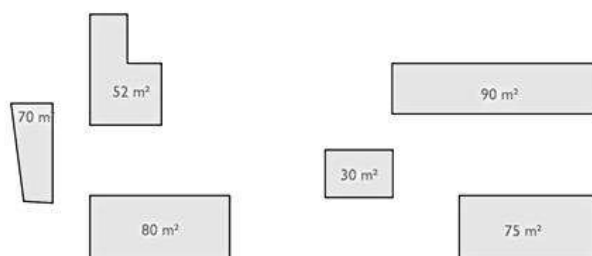
SALAS	metros cuad.
Almacén	85
Recepción	70
Autovaciantes interiores	100
Circulación I	60
Espacio de relación	120
Despachos	61
Depósitos interiores	128
Sala de barricas	150

TOTAL PLANTA PRIMERA 689

Acceso	70
Raspajo y orujo	52
Depósitos horigón	80
Núcleo comunicación	30
Embotelladora	75
Almacén de botellas	90

Espacio de relación y circulación 700

TOTAL PLANTA BAJA 1097



laPortera
enoturismo cooperativo

B

Entrega Final.

Bodega

Rafael Zavala Zavala
Ricardo Miñana t2

Vista interior



laPortera
enoturismo cooperativo

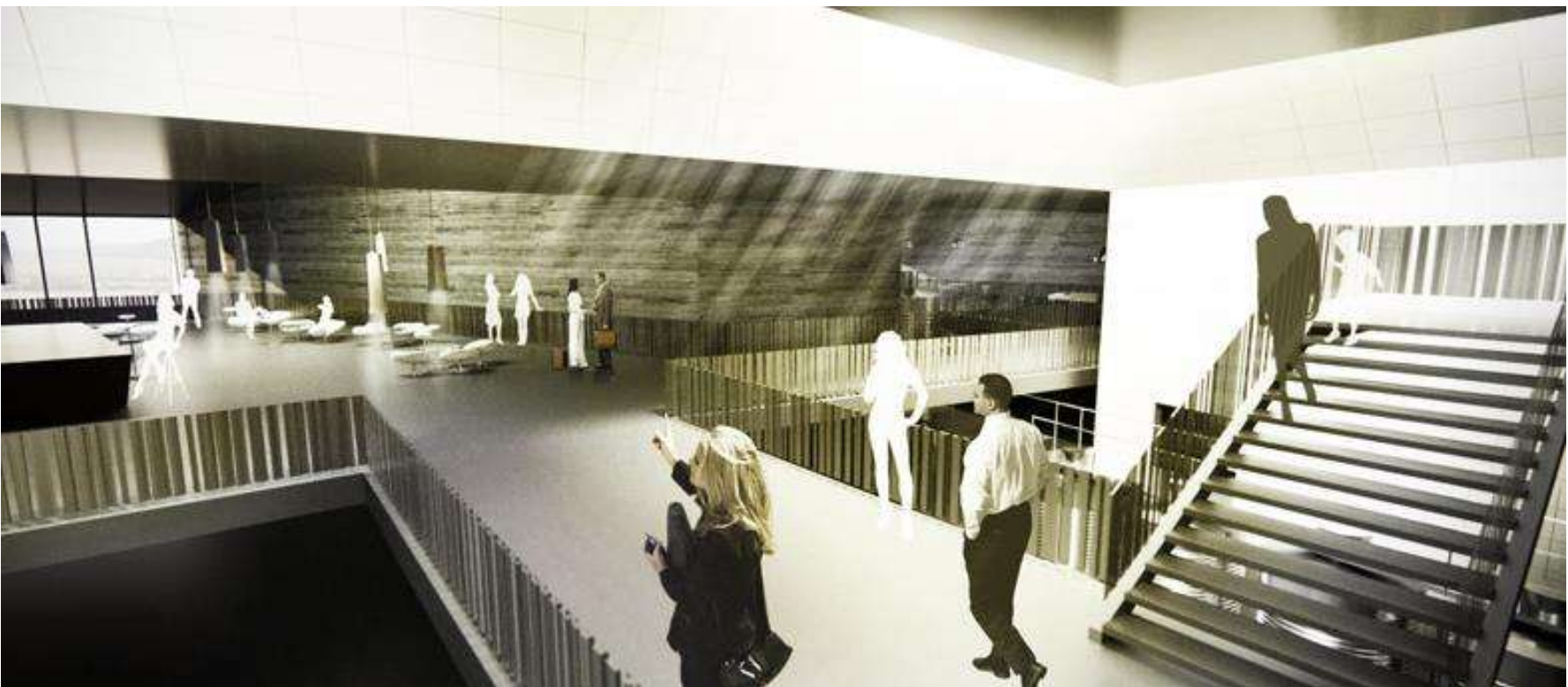
Vista interior

B

Entrega Final.

Rafael Zavala Zavala
Ricardo Miñana t2

Bodega



laPortera
enoturismo cooperativo

B

Entrega Final.

Bodega

Rafael Zavala Zavala
Ricardo Miñana t2

Vista interior



laPortera
enoturismo cooperativo

B

Entrega Final.

Bodega

Rafael Zavala Zavala
Ricardo Miñana t2

Vista interior



PR IV

Centro social

2 0 1 2

Entrega Final

1. Florear

"Definir las geometrías que regirán la parcela para conseguir que sea cultivable y productiva."



1. Centro social?

El asociacionismo ha vertebrado socialmente este municipio tan extenso. Las asociaciones provienen en muchos casos de los sindicatos agrarios. La viticultura es el mayor sector económico de la zona, y prácticamente suponen la actividad de casi el 100% de los habitantes de La Portera.

Conclusión.

Con la excusa del enoturismo debemos emplear los nuevos recursos para enriquecer culturalmente la aldea de La Portera.



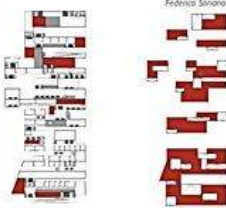
2. ref: Chunking

"Término perteneciente al ajedrez. Operación por la que la información se empaqueta en secuencias. Chunking agranda la memoria, aumenta el procesamiento, estructura la asociación"

Manuel Gona

"Jardines públicos y terrazas verdes se utilizan en el Ayuntamiento permitiendo a los ciudadanos disfrutarlos más allá de su burocracia. (...) Debido a su fragmentación programática el edificio se percibe como un paisaje de funciones, organizado en paquetes verticales que se juxtaponen."

Federico Serrano



3. Ubicación

Se propone una actuación en la periferia del pueblo y a la vez correlacionada directa con el centro "total" de La Portera. La ubicación viene justificada por los siguientes puntos:

1. Relación directa con el centro social.
2. Relación con equipamientos: existentes, Pequeño salón público y consulta médica.
3. Se articula el recorrido peatonal hacia la bodega.
4. Se sitúa dentro de los planes urbanísticos. Factibilidad.
5. Se beneficia de los vientos hacia el paisaje.

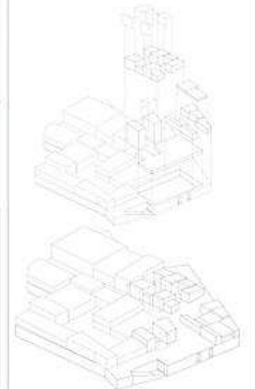
3. Estímulos

En los estudios psicológicos de Robert Ardrey se constata la estimulación como una de las más obvias y simples de las "necesidades espaciales" desde un punto de vista psicológico.

Se propone una intervención con mucha variedad de lugares, ofreciendo un gran abanico de posibilidades a los usuarios. Desde espacios exteriores bajo celosías hasta estudios individuales aislados.

"No deberemos hablar de espacio y tiempo, sino de lugares y ocasiones"

Aldo van Eyck



4. Diagrama

El programa se fragmenta en salas o células que se agrupan formando unidades de carácter diferenciado.

Las tres unidades diferenciadas son: Centro cultural del pueblo, Centro cultural de la bodega, Centro de gestión de enoturismo sostenible.

Se aprovecha el desnivel de 4,5 metros para insertar un gran salón de actos, adecuado también para celebrar bailes en fiestas de invierno.

La fragmentación permite articular esta zona tan singular de la aldea, facilitando recorridos y proponiendo nuevos.

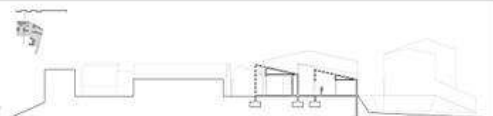
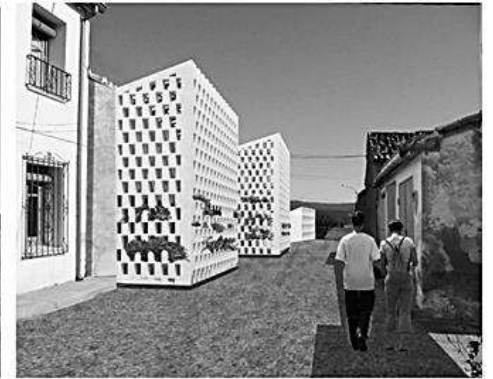
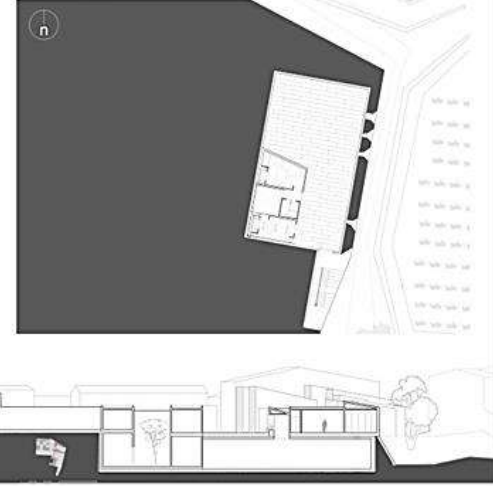


5. Planta baja

Escala 1/300

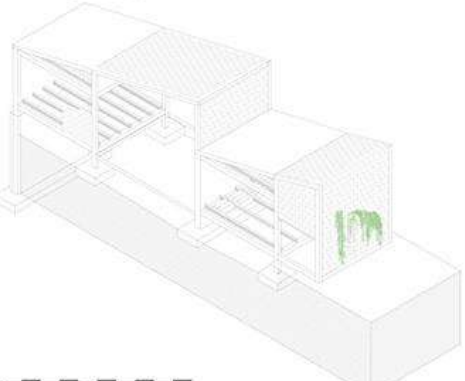


6. Nivel -1



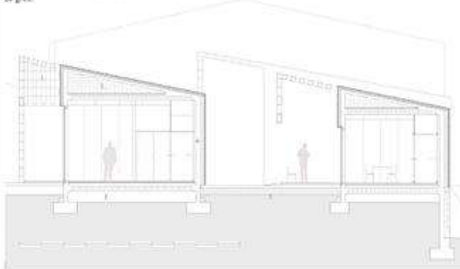
7. Construcción

1. Cubierta ventilada con tabiquillos conejeros
2. Muro de bloque de hormigón 40 x 20
3. Forjado sanitario.
4. Celosía de bloque de hormigón 40 x 20



8. Detalle

1. Celosía brisa-sol. Formada por bloques de hormigón de 40x20 colocados al ras y entrelazados con malla de alambre. El hueco interior es apto para la cría de plantas.
2. Cubierta convencional ventilada. Solución mediante tabiquillos conejeros y forjado de vigas pretensadas para el techo. Se coloca una capa de la malla de alambre térmico. La impermeabilización se sitúa en la hoja exterior de la cubierta.
3. Forjado sanitario de vigas pretensadas. El hueco entre el forjado y el terreno es un alivian de aire fresco en verano y un colchón térmico en invierno.
4. Coraniento norte y cubierta resuelta mediante hormigón armado una capa de Bata de asfalto de lana de roca. Sobre esta una lámina alúlica y una aplicada de gres.
5. Pavimento exterior formado por una capa de tierra apisonada sobre una losa de hormigón.



9. Criterios verano

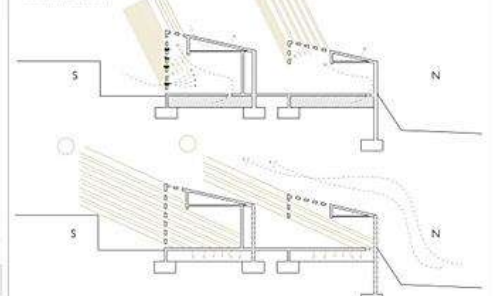
Protección solar mediante celosía de bloques de forjado (Orientación sur). La luz se introduce de una manera tamizada, permitiendo el desarrollo de actividades interiores.

Cubierta ventilada, colchón térmico y reducción de calor por radiación/conducción.

Alimentación de aire fresco en el forjado sanitario.

Trampilla para evacuación.

Vegetación bajo la temperatura del aire a través de la evaporación, y al mismo tiempo la humedad reduciendo la sensación térmica de calor.



9. Criterios invierno

Eliminar las aberturas de los corredores a Norte. Proteger la exposición a norte, ya que no existe zona edificatoria que corra el viento. Se adopta una forma aerodinámica con menor exposición a ese viento.

Se refuerza el lado norte con muros más gruesos (mayor inercia) y con mayor aislamiento.

La celosía permite la entrada de la luz de invierno.

Colchón térmico con el forjado sanitario.

Sinergias.

Aprovechamos los nuevos equipamientos que generará el enoturismo para uso y disfrute de la población de La Portera.

Si hacemos una sala de actos... ¿por qué sólo la pueden utilizar los turistas que visiten de vez en cuando la bodega?



1. Florear

“Definir las geometrías que regiran la parcela para conseguir que sea cultivable y productiva.”

1. Centros sociales

El asociacionismo ha vertebrado socialmente este municipio tan extenso.

Las asociaciones provienen en muchos casos de los sindicatos agrarios. La viticultura es el mayor sector económico de la zona, y prácticamente suponen la actividad de casi el 100% de los habitantes de la Portera.



Del teleclub a Tyrius

En los años sesenta se promueve la creación de asociaciones juveniles en el medio rural por toda España.

Actualmente el asociacionismo y la actividad cultural han sido sustituidos por sindicatos agrarios y asociaciones de mujeres del medio rural. Con vinculación a la bodega y con un carácter productivo.

Conclusión.

Con la excusa del enoturismo debemos emplear los nuevos recursos para enriquecer culturalmente la aldea de La Portera.



2. ref: Chunking

“Término perteneciente al ajedrez. Operación por la que la información se empaqueta en secuencias. Chunking agranda la memoria, aumenta el procesamiento, estimula la asociación”

Manuel Gausa

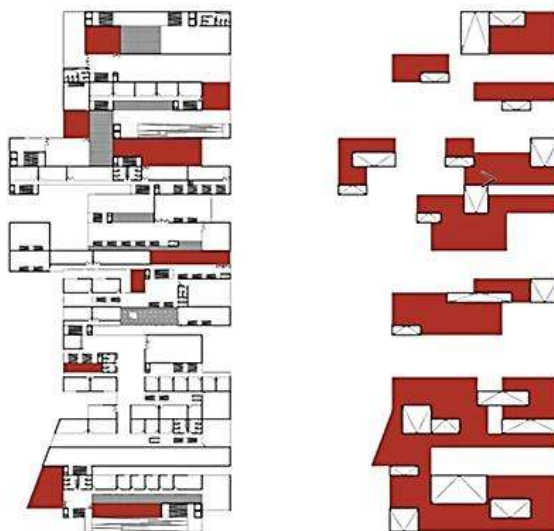
2. ref: Bolzano

“Jardines públicos y terrazas vegetales se infiltran en el ayuntamiento permitiendo a los ciudadanos disfrutarlo más allá de su burocracia. (..) Debida a su fragmentación programática el edificio se percibe como un paisaje de funciones, organizado en paquetes verticales que se yuxtaponen.

Varios jardines no lineales completan estos grupos funcionales, disfrutando vistas de la ciudad medieval.

La yuxtaposición de una función artificial y la estructura natural provee un uso dual del edificio que le permite formar parte de su oferta de ocio.”

Eduardo Arroyo

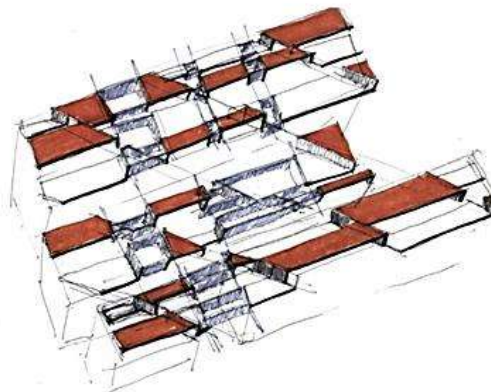


2. ref: Casa en Delhi

“El cliente, debido a sus necesidades cambiantes, exigía gran flexibilidad y capacidad de ampliación.(...) Cada banda o cinta puede aumentar o disminuir su longitud dependiendo de los usos.

Los patios de luz ayudan, mediante el trabajo geométrico no sólo de la planta sino también de la sección a enriquecer la percepción del espacio trabajando con la luz. Los materiales entran en relación con el juego diagonal de la luz y se traducen en filtros de piedra y celosías de madera.”

Carlos Ferrater

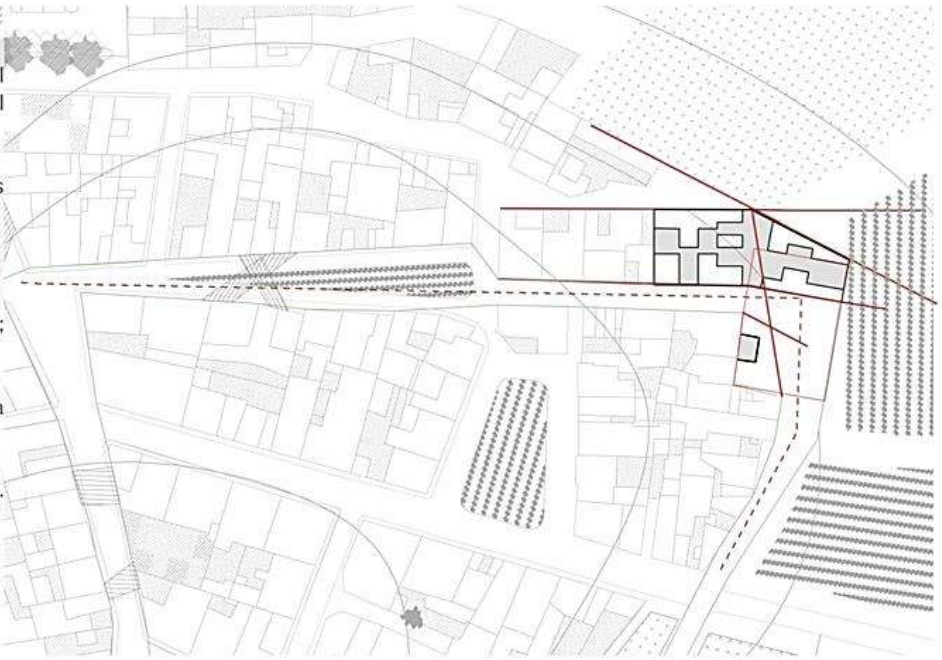


3. Ubicación

Se propone una actuación en la periferia del pueblo y a la vez con relación directa con el centro "social" de La Portera.

La ubicación viene justificada por los siguientes apuntes:

1. Relación directa con el centro social.
2. Relación con equipamientos existentes; Pequeño salón público y consulta médica.
3. Se articula el recorrido periférico hacia la bodega.
4. Se actúa dentro de los planes urbanísticos. Factibilidad.
5. Se beneficia de las vistas hacia el paisaje.



3. Estímulos

En los estudios psicológicos de Robert Ardrey se constata la estimulación como una de las más obvias y simples de las "necesidades espaciales" desde un punto de vista psicológico.

Esta necesidad humana a veces pasa por alto en algunas propuestas demasiado sintéticas y abstractas.

Se propone una intervención con mucha variedad de lugares, ofreciendo un gran abanico de posibilidades a los usuarios. Desde espacios exteriores bajo celosías hasta estudios individuales aislados.

"No debemos hablar de espacio y tiempo, sino de lugares y ocasiones"

Aldo van Eyck



3. Privado sobre público

Se gradúa lo público y lo privado del centro social, en una serie de escalones que pueden enriquecer la experiencia de ese lugar.

Cuidar de las plantas que vuelcan exclusivamente a la calle, a la vez de ser un display privado, mejorar la calidad del aire que penetra al interior de los salones y cualifica el espacio público.



4. Diagrama

Esc 1/ 500

El programa se fragmenta en salas o células que se agrupan formando unidades de carácter diferenciado.

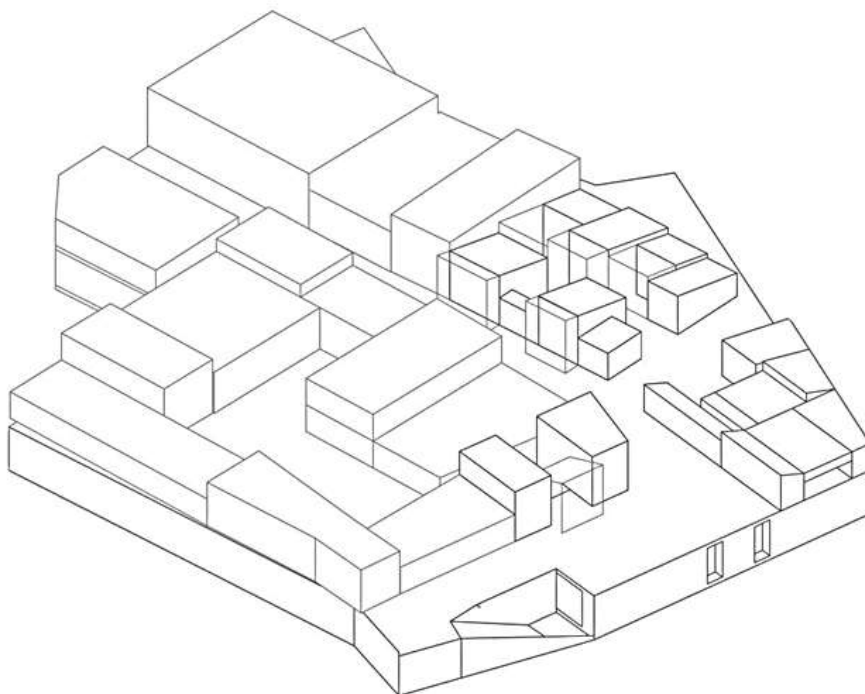
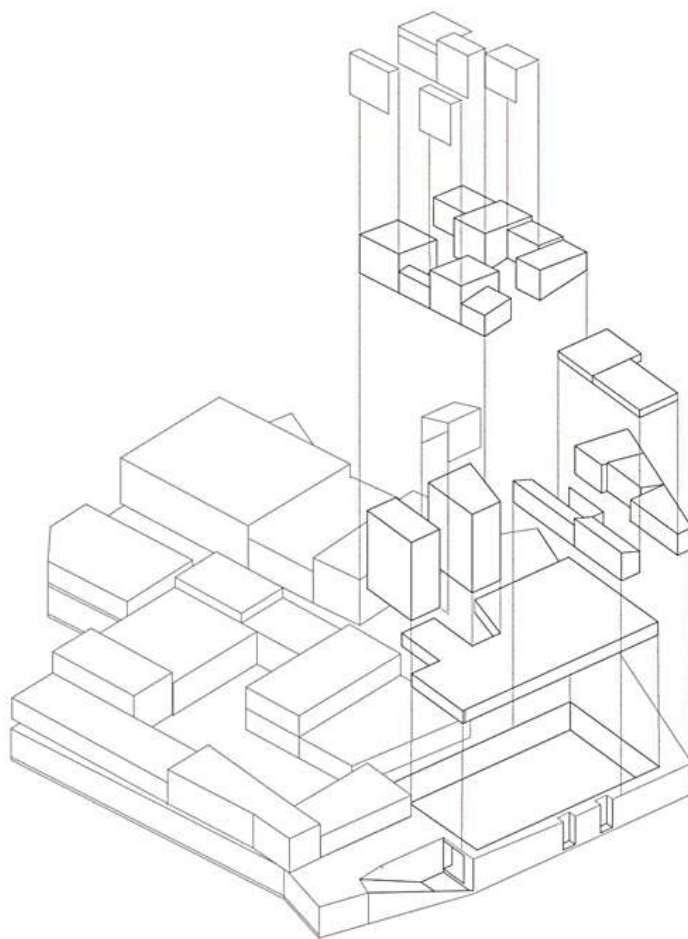
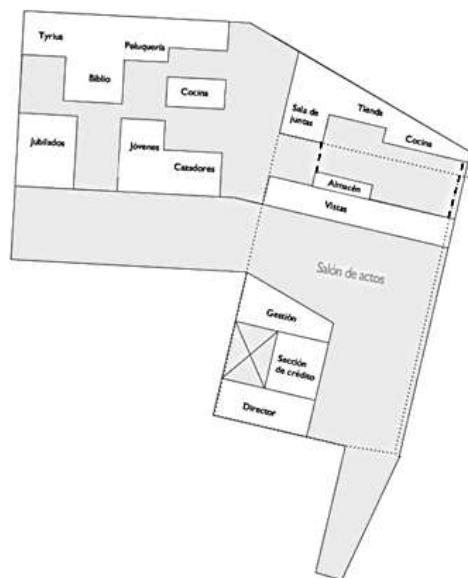
Las tres unidades diferenciadas son: Centro cultural del pueblo, Centro cultural de la bodega, Centro de gestión de enoturismo sostenible.

Se aprovecha el desnivel de 4,5 metros para insertar un gran salón de actos, adecuado también para celebrar bailes en fiestas de invierno.

La fragmentación permite articular esta zona tan singla de la aldea, facilitando recorridos y proponiendo nuevos.

Programa

Esc 1/ 500



5. Centro social

Planta baja

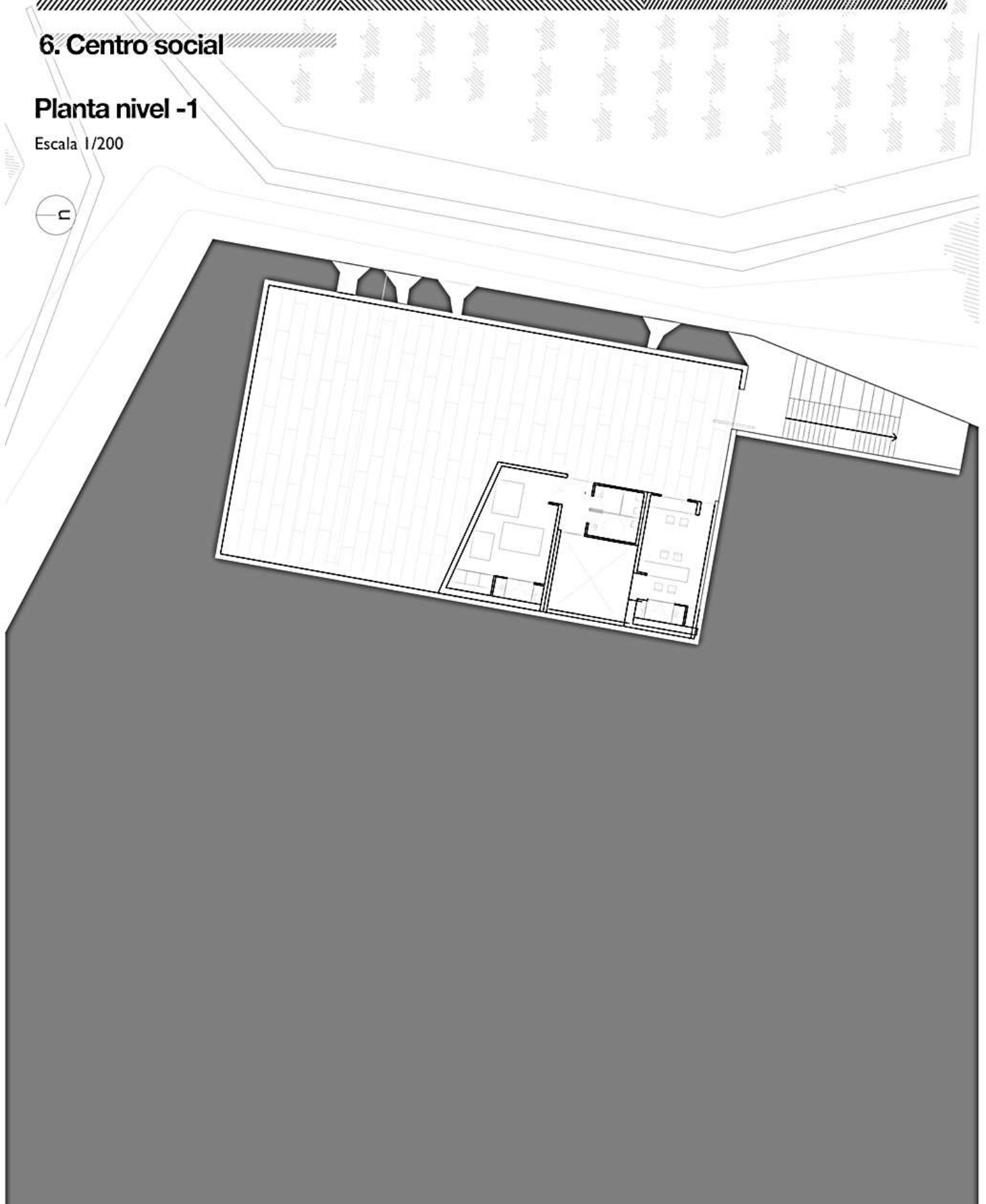
Escala 1/200



6. Centro social

Planta nivel -1

Escala 1/200



laPortera

enoturismo cooperativo

C07

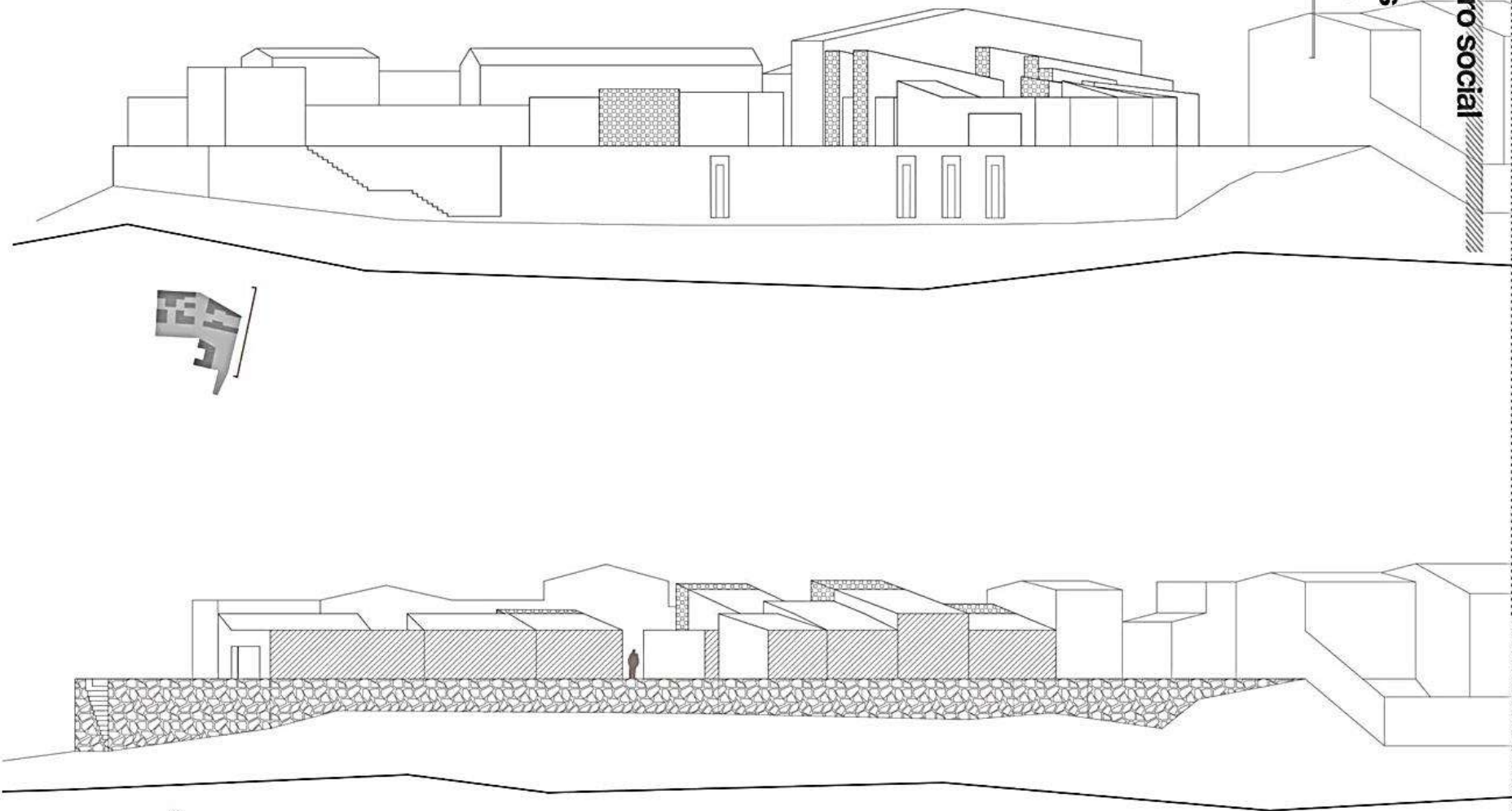
Entrega Final. Centro social

Rafael Zavala Zavala
Ricardo Miñana t2

7. Centro social

Alzados

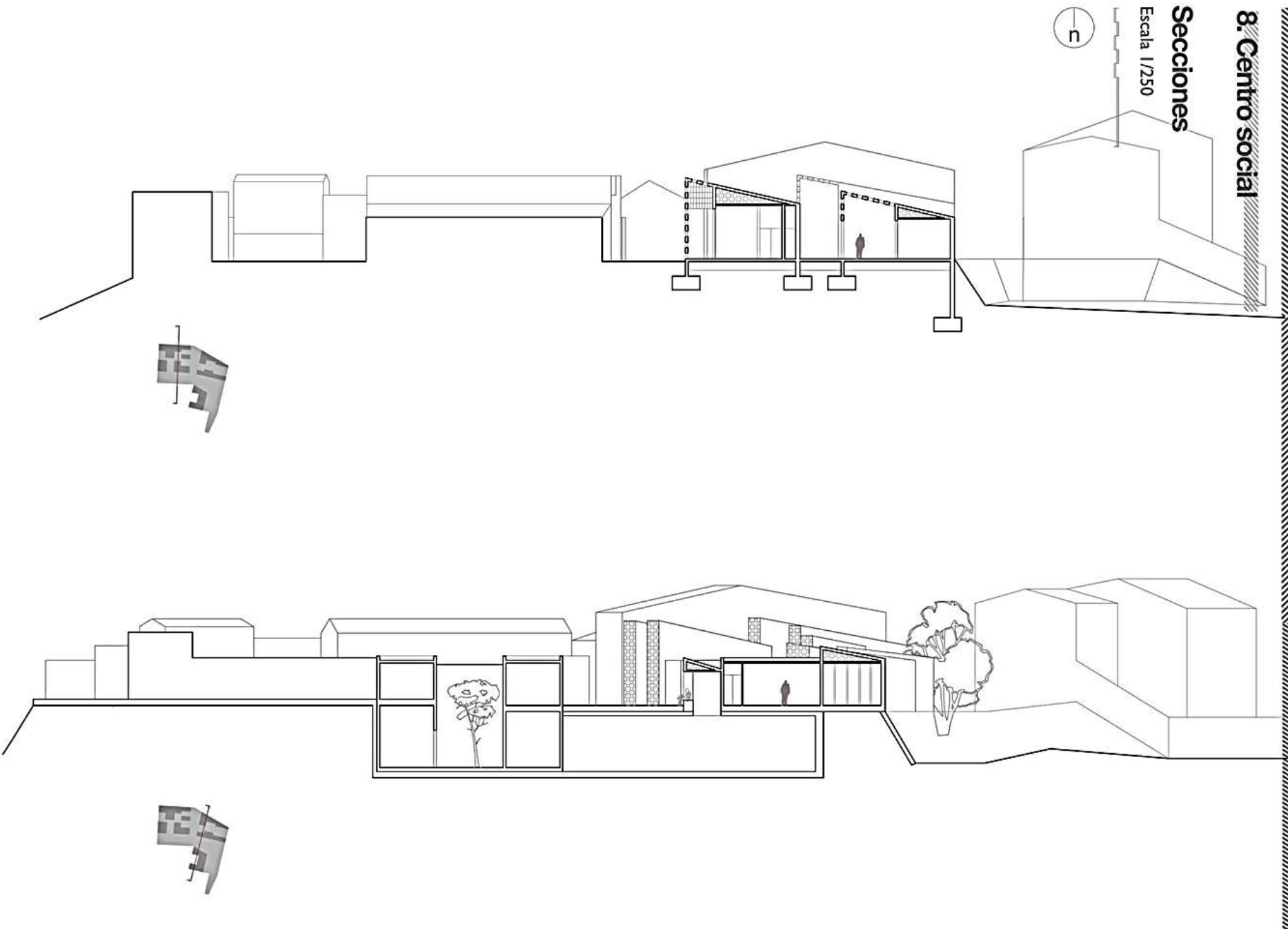
Escala 1/250



8. Centro social

Secciones

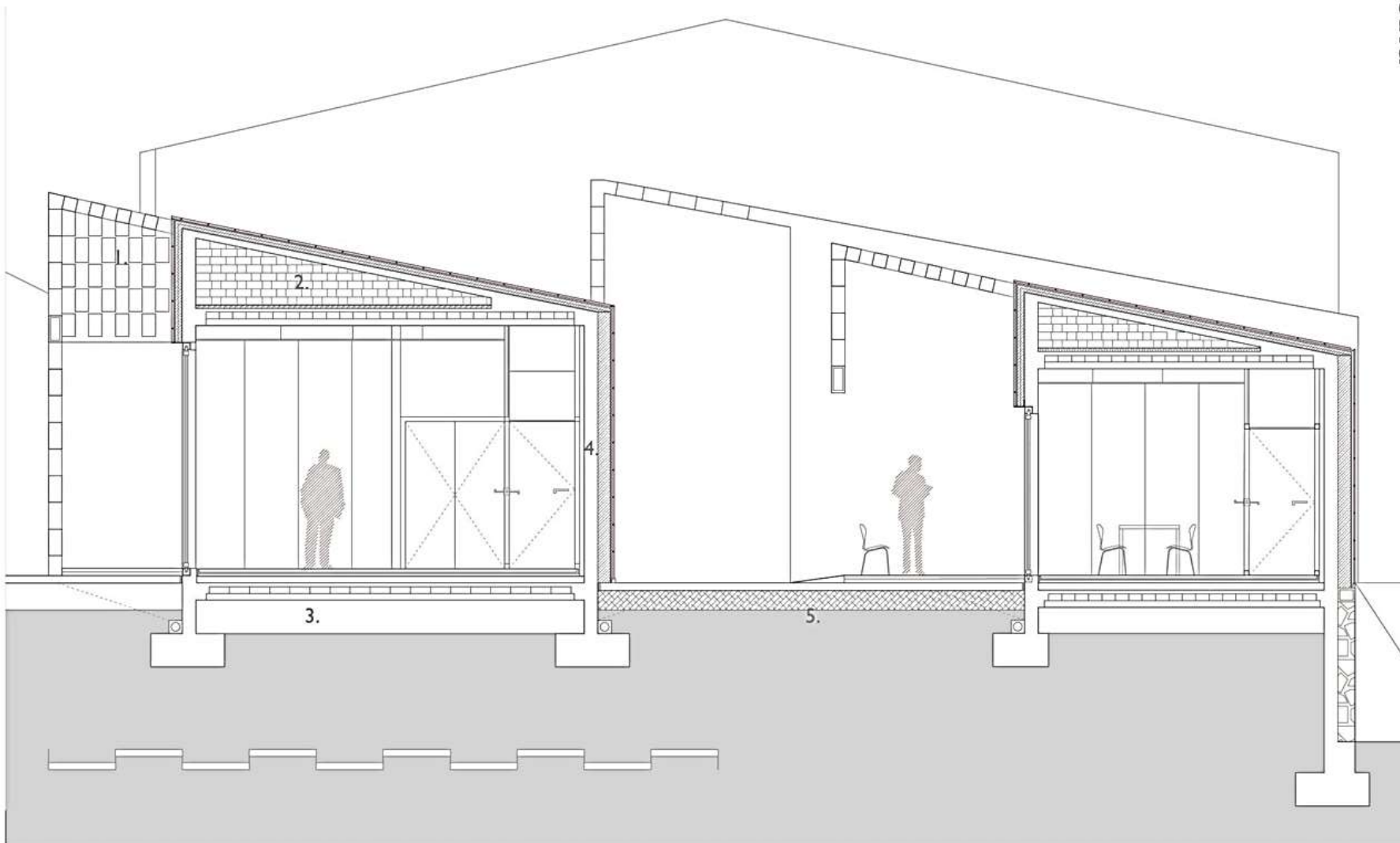
Escala 1/250



9. Sección constructiva

Escala 1/50

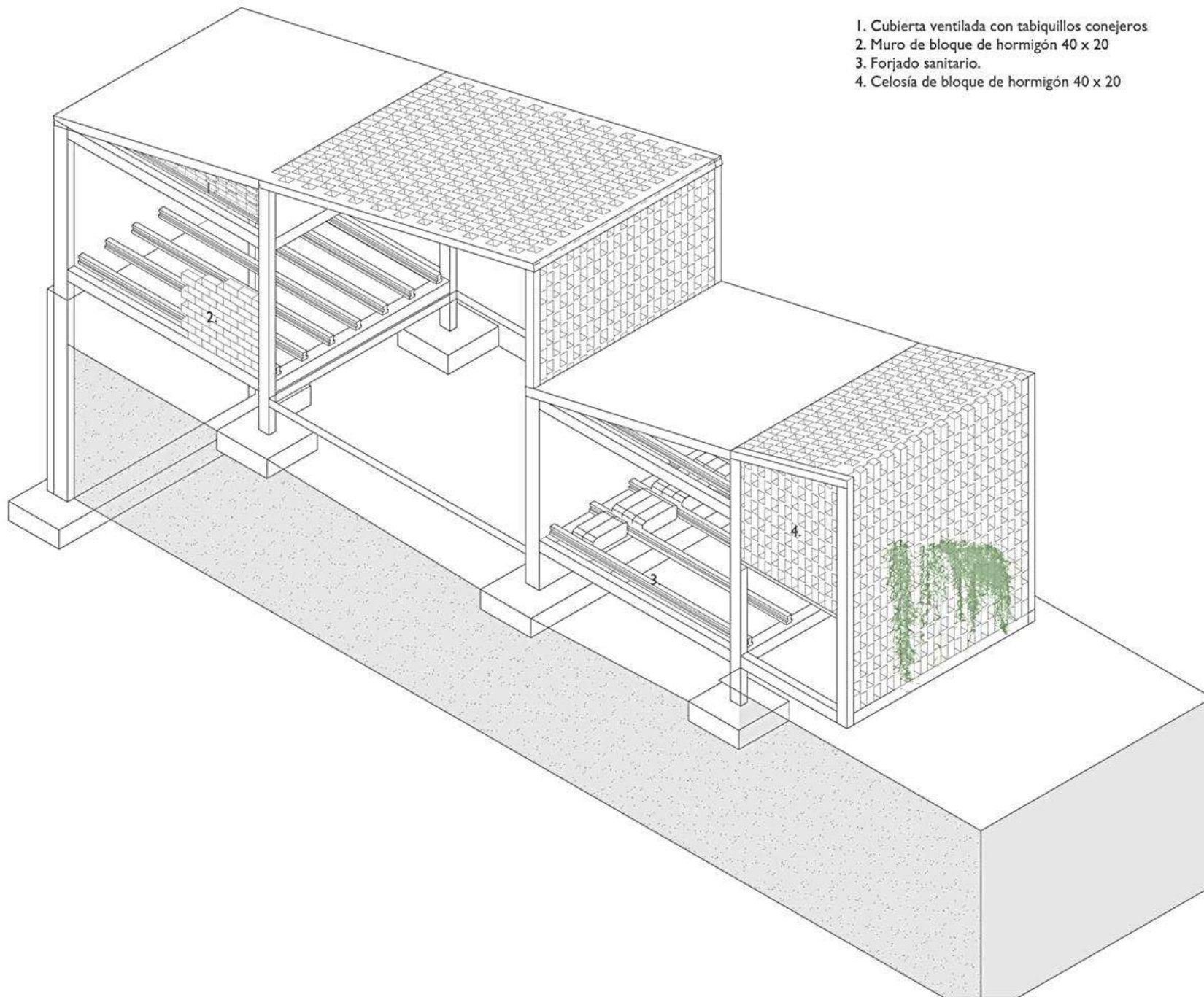
1. Celosía brise-soleil. Formada por bloques de hormigón de 40x20 colocados al tresbolillo y reforzados con redondos. El hueco interior es apto para la cría de plantas.
2. Cubierta convencional ventilada. Solución mediante tabiquillos conejeros y forjado de viguetas pretensadas para el techo. Se coloca una capa de lana de roca como aislante térmico. La impermeabilización se obtiene en la hoja exterior de la cubierta.
3. Forjado sanitario de vigueta pretensada. El hueco entre el forjado y el terreno es un almacén de aire fresco en verano y un colchón térmico en invierno.
4. Ceramiente norte y cubierta resueltas mediante hormigón armado una capa de 8cm de aislante de lana de roca. Sobre ésta una lámina asfáltica y una aplacado de gres.
5. Pavimento exterior formado por una capa de tierra apisonada sobre una losa de hormigón.



10. Sección constructiva

Escala 1/75

1. Cubierta ventilada con tabiquillos conejeros
2. Muro de bloque de hormigón 40 x 20
3. Forjado sanitario.
4. Celosía de bloque de hormigón 40 x 20





12. Vista desde la calle



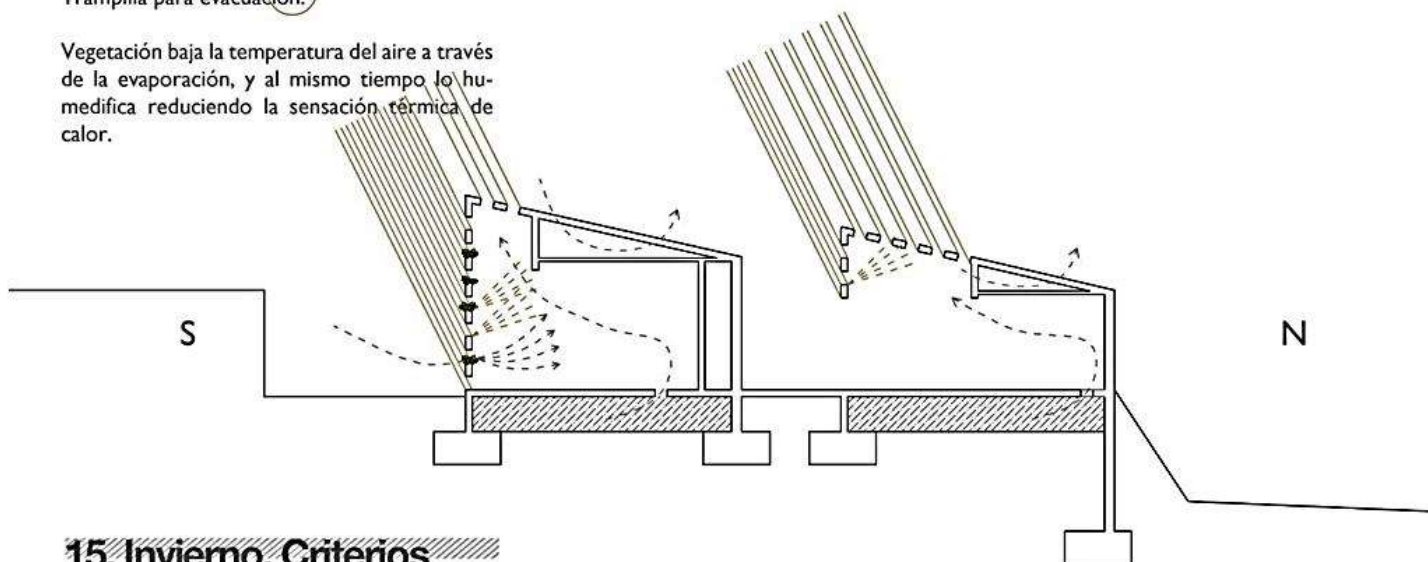
13. Verano. Criterios

Protecciones solares mediante celosía de bloques de horigón. (Orientación sur). La luz se introduce de una manera tamizada, permitiendo el desarrollo de actividades interiores.

Cubierta ventilada, colchón térmico y reducción de calor por radiación/conducción.

Almacén de aire fresco en el forjado sanitario. Trampilla para evacuación.

Vegetación baja la temperatura del aire a través de la evaporación, y al mismo tiempo lo humidifica reduciendo la sensación térmica de calor.



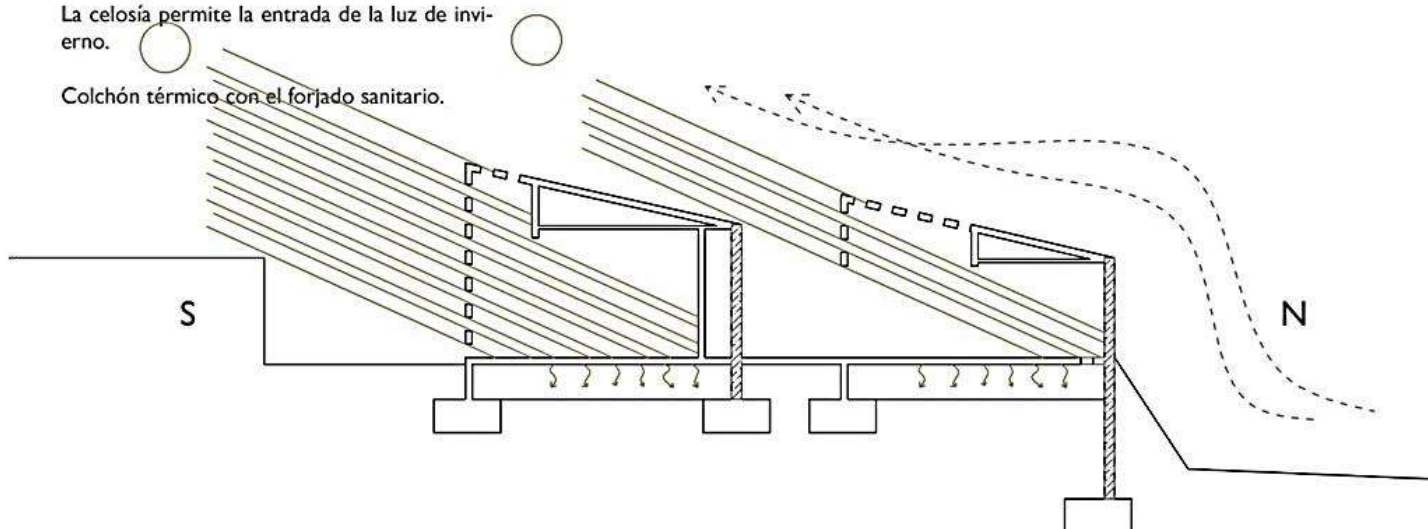
15. Invierno. Criterios

Eliminar las aberturas de los cerramientos a Norte. Proteger la exposición a norte, ya que no existe otro edificio que corte el viento. Se adopta una forma aerodinámica con menor exposición a ese viento.

Se refuerza el lado norte con muros más gruesos (mayor inercia) y con mayor aislamiento.

La celosía permite la entrada de la luz de invierno.

Colchón térmico con el forjado sanitario.



14. Cuadro de superficies

LOCALES	metros cuad.
Salón Jubilados	50
Salón Jóvenes	40
Salón Asoc.Femeninas	30
Salón Cazadores	30
Mediateca	40
Cocina	8
Peluquería	20
Almacén	10
Baños	8

Espacio de relación 292

TOTAL CULTURA PUEBLO 478

Sala de reuniones	42
Tienda	28
Cocina	30
Almacén	40
Vistas al escenario	24
Sala de catas	85

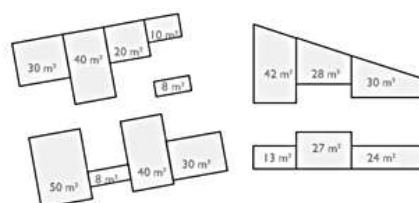
TOTAL CULTURA BODEGA 249

Gestión	42
Dirección	37
Sala de espera	5

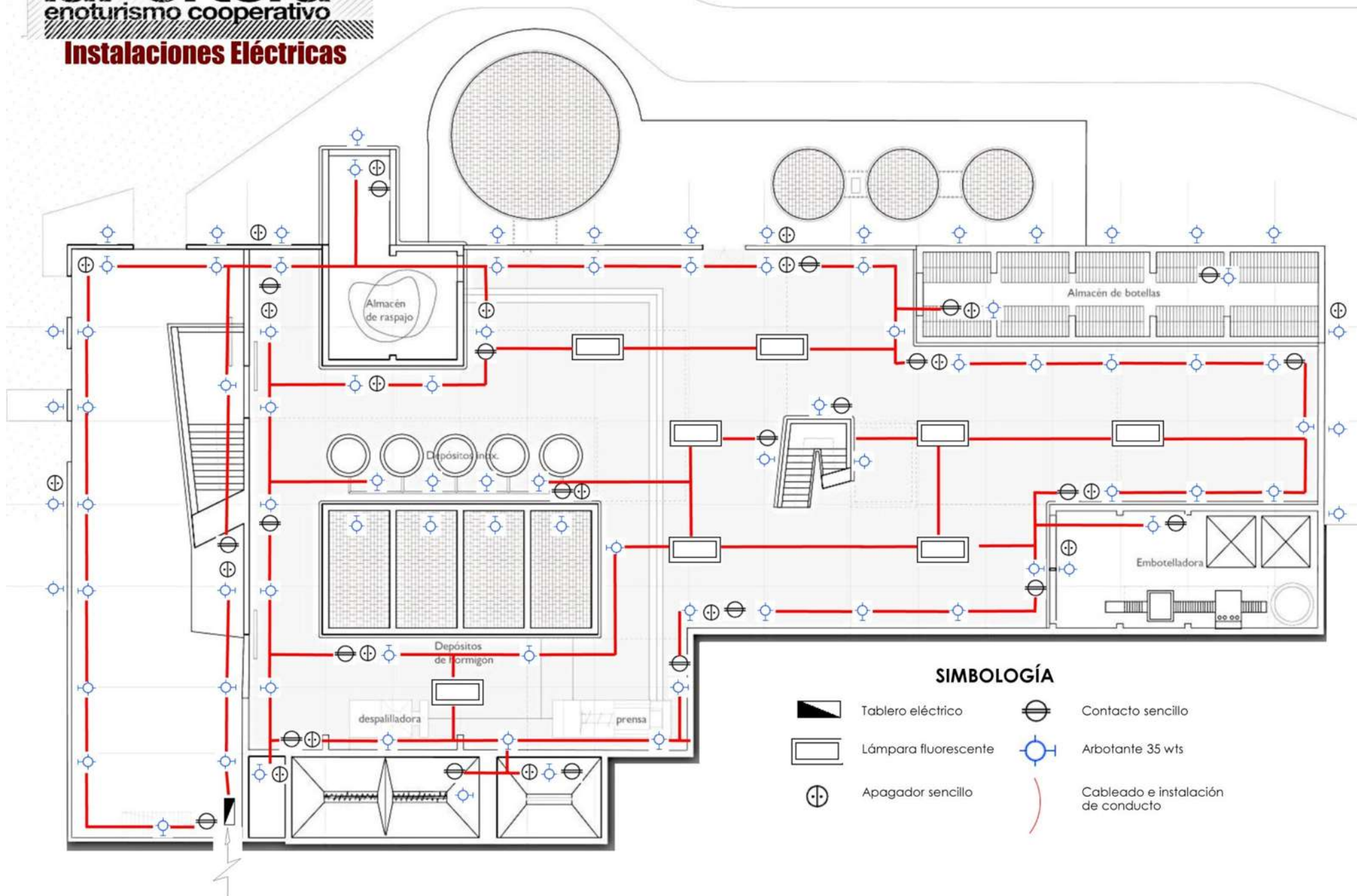
TOTAL GESTIÓN 84

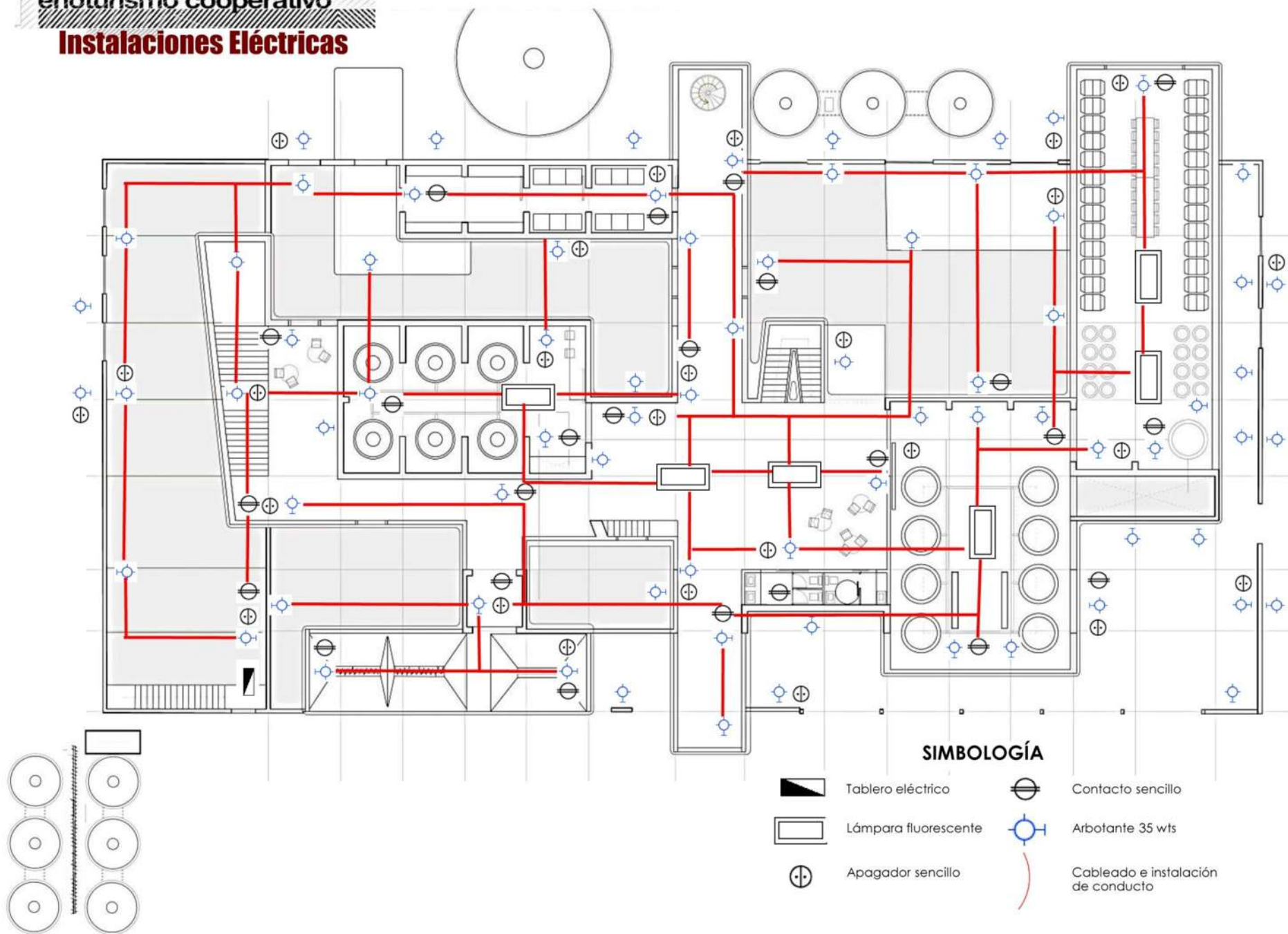
Taquillas	37
Baños	15
Sala multiuso	42
Salón de actos	400

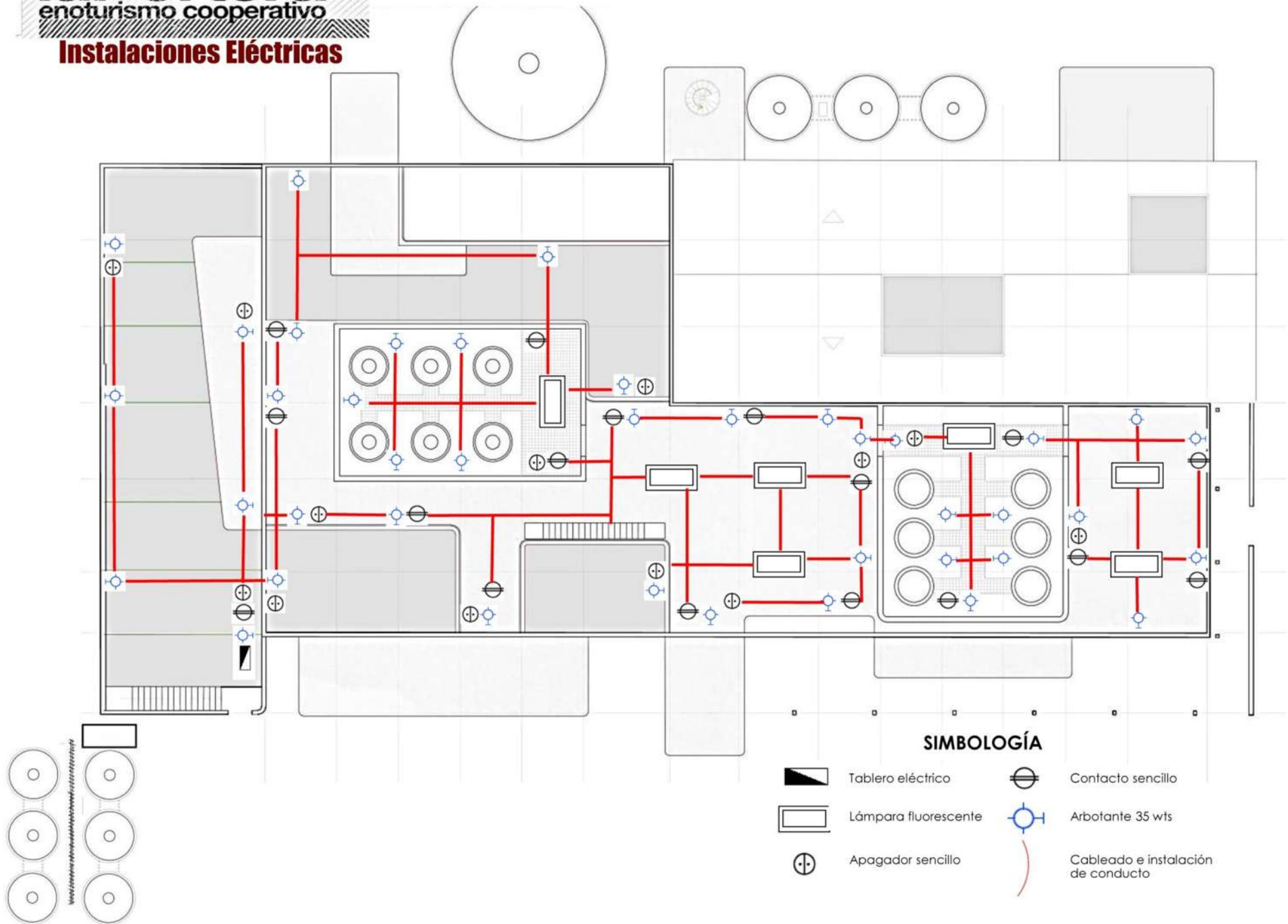
TOTAL SALÓN ACTOS 494

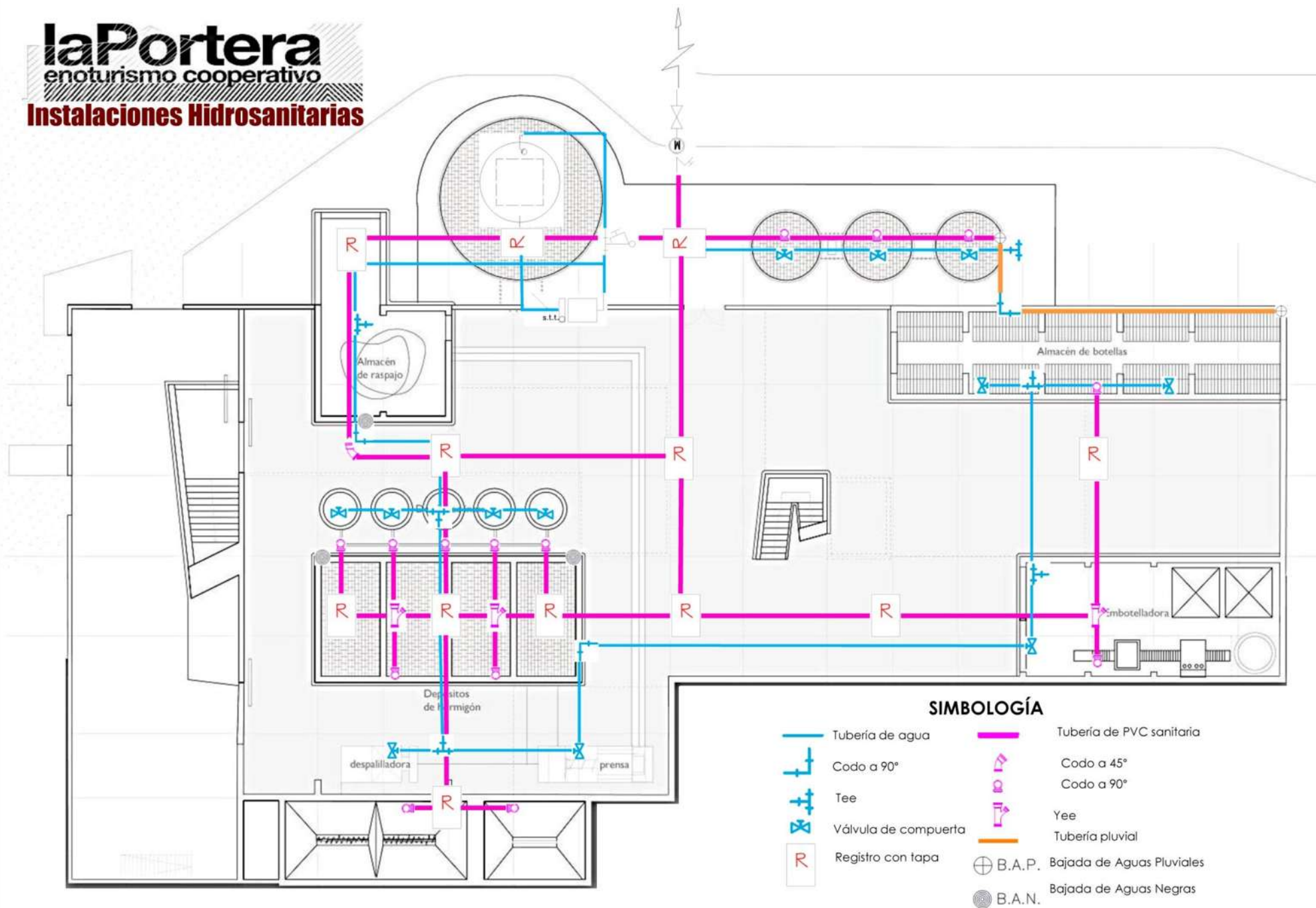


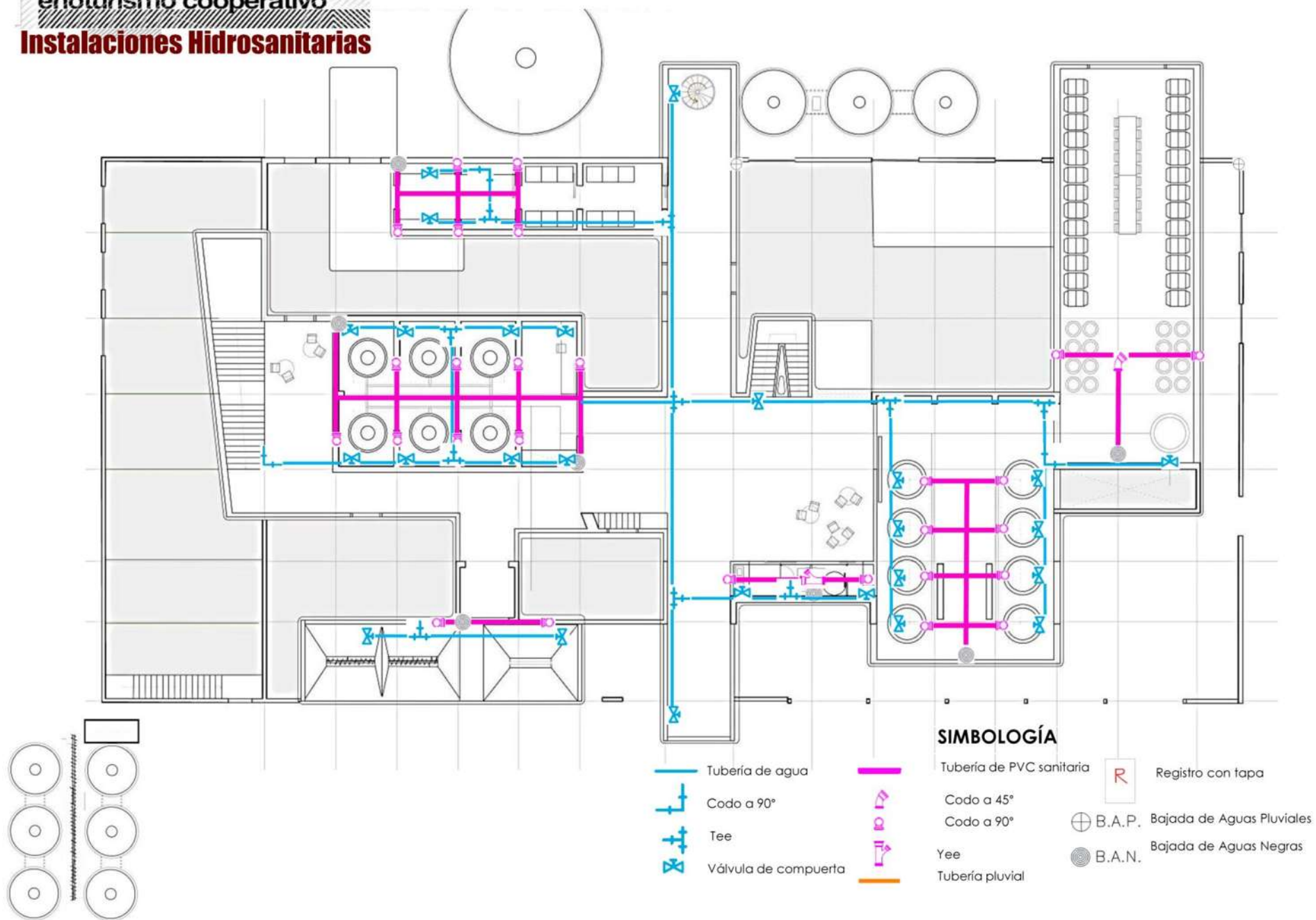
16 INSTALACIONES











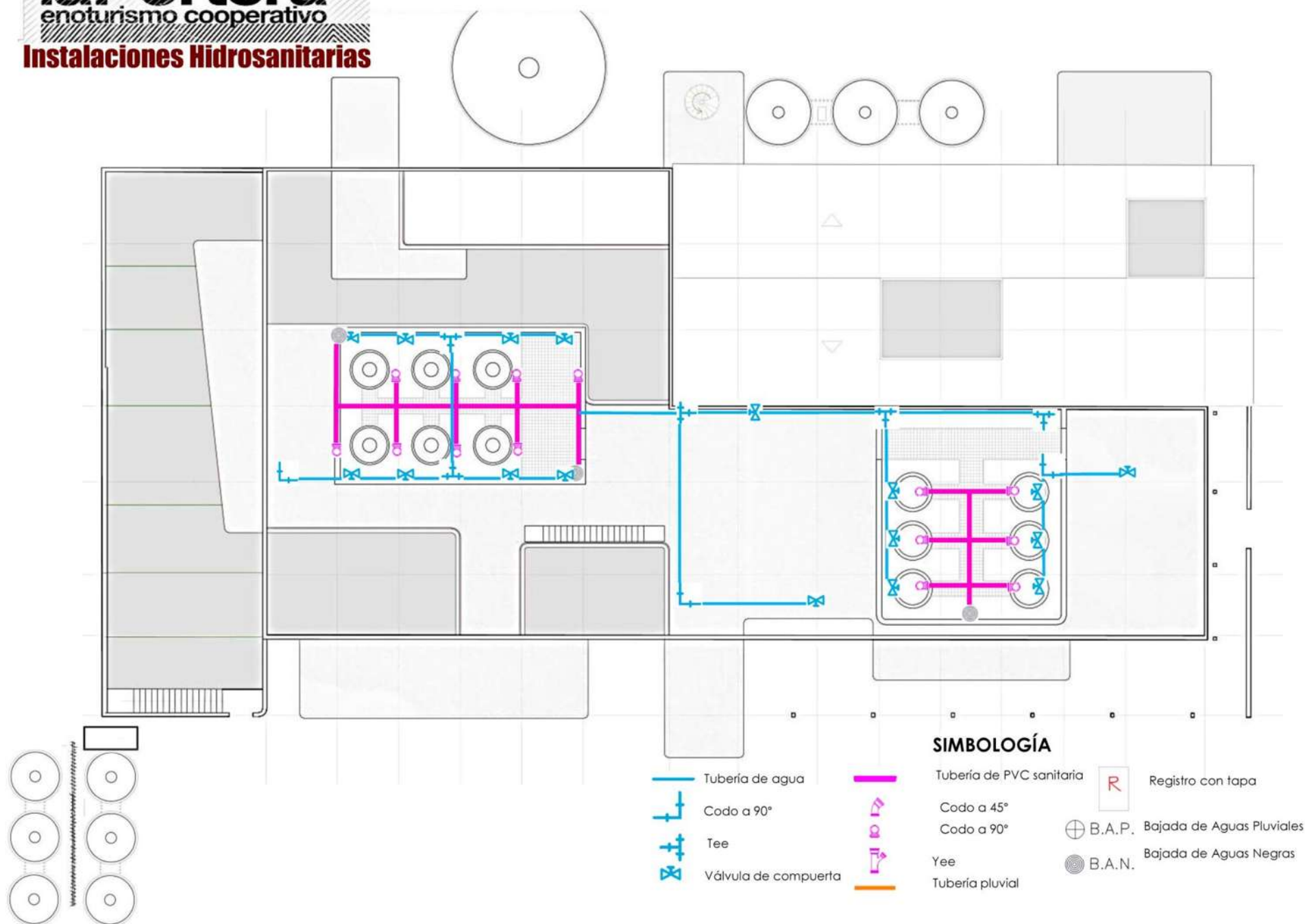


Diagrama Unifilar

