

10



PROGETTO

BODEGAS PROTOS

**PEÑAFIEL,
SPAGNA**

Articolo:
María Alvarez e
Lucía Perelátegui
Fotografia:
Wenzel

**RICHARD
ROGERS HA
CREATO UN
MARCHIO PER
UNA CASA
VINICOLA**

Negli ultimi anni in Spagna l'industria del vino e il settore turistico si sono notevolmente avvicinati.

Le "bodegas" private, ovvero le tradizionali enoteche spagnole, che in precedenza si occupavano unicamente della produzione del vino, ora si sono trasformate in veri musei. Per questo motivo è stato richiesto ad importanti architetti di portare in superficie ciò che normalmente si trova sottoterra.

L'enoteca Protos di Peñafiel, di proprietà privata, ma gestita come una cooperativa, è una delle aziende che, con l'aiuto del team di architetti di Richard Rogers, ha seguito la tendenza al rinnovamento dell'industria del vino.

LOCALI SOTTERRANEI

L'area in cui si trova l'edificio della Protos ricopre una superficie di circa 7.000 m² ed è ai piedi di una rupe rocciosa sulla quale si erge un castello, sede del museo del vino. In questo contesto è stato realizzato un immobile di 20.000 m², la maggior parte dei quali sono interrati. La vinificazione richiede un ambiente tranquillo e stabile, con temperatura costante tra i 14 e i 16°. Nell'architettura tradizionale, queste condizioni termiche vengono raggiunte senza utilizzo di sistemi di raffreddamento, mediante la collocazione dei locali a una profondità che può variare da due a ben trenta metri. I costi di tale progetto sono notevoli a causa dell'ampiezza della superficie da scavare, tuttavia il risparmio durante l'utilizzo e l'impatto minimo sull'ambiente compensano ampiamente questo investimento iniziale.

La collocazione sotterranea dei locali dedicati alla vinificazione permette anche di collegare il nuovo edificio alla "bodega" preesistente mediante un tunnel.

Oltre a questo sistema funzionale, ispirato a quanto utilizzato abitualmente nel settore, sono stati impiegati anche materiali da costruzione tradizionali grazie, da un lato, al dialogo con il cliente che vanta una vasta conoscenza storica della vinificazione e, dall'altro, al fatto che non si intendeva conferire all'edificio una connotazione industriale. Ceramica, pietra e legno sono alcuni esempi di materiali utilizzati per la costruzione dell'edificio.

TUTT'UNO CON IL PANORAMA

La porzione di "bodega" che emerge dal sottosuolo è composta da cinque volte intrecciate tra loro e progressivamente rientranti, appoggiate su una struttura reticolare a forma di triangolo proporzionale alla superficie to-



Le volte a botte si inseriscono perfettamente nel panorama collinare





→
Una grande
apertura
circolare
consente
l'entrata della
luce nella
cantina



14



tale. Grazie alla ripartizione del tetto in cinque parti, l'edificio risulta di dimensioni più ridotte e si inserisce perfettamente nelle geometrie del panorama con campi sconfinati, vigneti e qualche tetto di fattoria qua e là.

LA FACCIATA TRASPARENTE

Il congiungimento del tetto alla parte più ampia dell'edificio in cui si trovano i locali sotterranei di vinificazione è costituito da una facciata in vetro che richiama la facciata anteriore. Le facciate e le pareti interne in vetro sono realizzate con il sistema CW 50.

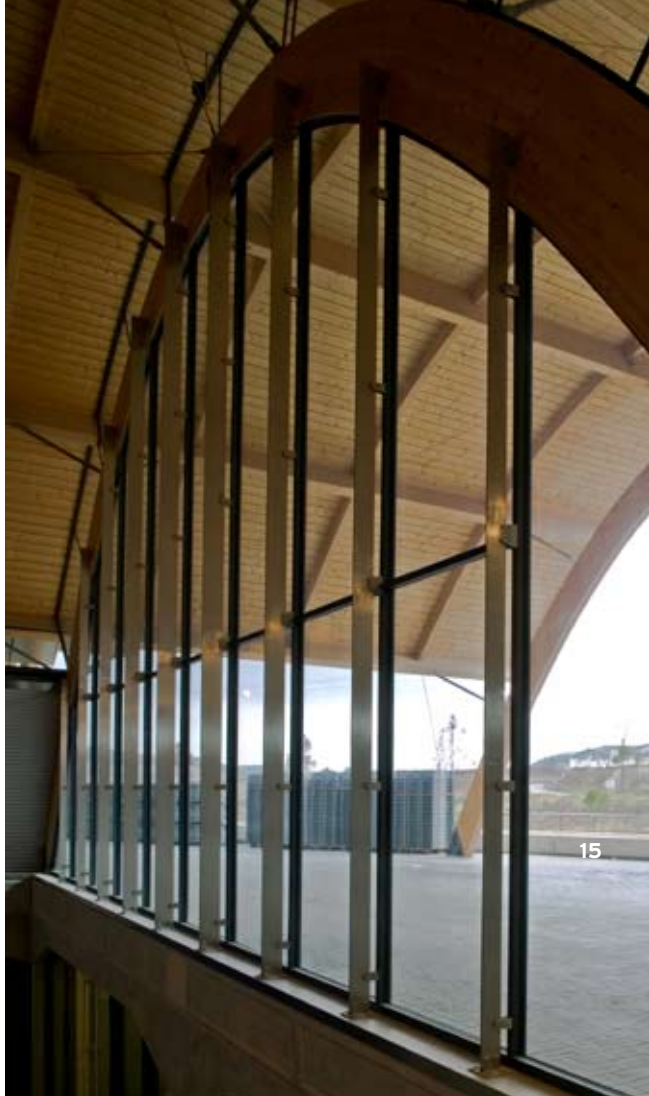
Questa soluzione trasparente è stata adottata, da una parte, per la necessità di permettere l'illuminazione naturale per la lavorazione dei grappoli e dall'altra per l'ultima fase della produzione, nella quale è importante rilevare la colorazione naturale del vino. In questo modo è stata creata una relazione tra il paese e la "bodega", visto il carattere più o meno pubblico acquisito da quest'ultima. Tale relazione si adatta perfettamente all'idea che è alla base del progetto, considerato che molti dei membri della cooperativa sono residenti a Peñafiel. Circa 250 famiglie del paese dipendono dalla "bodega". L'accesso libero dalla strada, il fatto che l'area non sia chiusa e che manca la segnaletica stradale abituale di percorso obbligato supportano questa caratteristica peculiare del progetto.

Il periodo della vendemmia, che generalmente si ha all'inizio di ottobre, comporta svariati giorni di duro lavoro, spesso anche notturno. In questo periodo l'edificio funge da grande lanterna e, grazie alle vetrate trasparenti, esso illumina il luogo d'incontro per gli addetti alla vendemmia.

FUNZIONALITÀ

Per mantenere una temperatura costante e, al contempo, offrire protezione dal sole si è optato per un tetto ventilato con tegole. Esso funziona come una facciata ventilante, nella quale si crea un flusso d'aria interno che elimina il calore e riduce l'afflusso del sole del 30%. A ciò si aggiunge il fatto che il tetto sporge sulla facciata fornendo una protezione ulteriore dai raggi solari.

Queste arcate sporgenti poggiano su svariate parabole formando così una struttura doppia, costituita da un arco esterno e da una parabola interna che converte la pressione orizzontale degli archi del tetto di ampie dimensioni in forze verticali e trasmette tutto il



L'architettura
abbina
trasparenza a
riparo dal sole





La soluzione CW50 è un sistema di facciate continue e coperture che non si limita ad offrire una libertà creativa illimitata, ma è anche stato progettato per consentire l'ingresso della massima quantità di luce negli edifici, grazie al suo ingombro visivo di soli 50 mm. Il sistema offre una serie di stili individuali, ciascuno dei quali consente la realizzazione di esterni con aspetti diversi. La sua vasta gamma di prodotti consente di realizzare qualunque combinazione di piani verticali e inclinati, nonché l'integrazione di tipi diversi di aperture. Questa ampia gamma offre inoltre soluzioni tecniche per i diversi requisiti delle facciate.





**L'EDIFICIO RIESCE A RENDERE VISIBILE
UN PROCESSO DI VINIFICAZIONE CHE PRIMA
RIMANEVA NASCOSTO SOTTOTERRA**

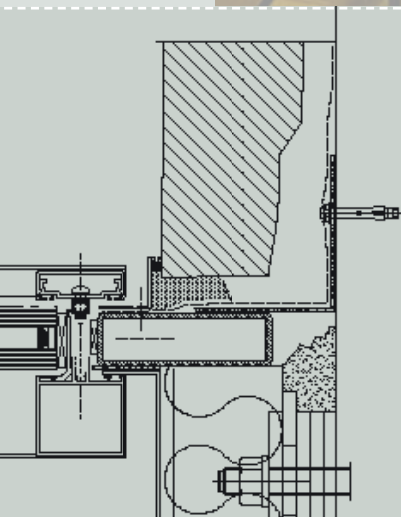


18

↑
La casa vinicola,
e, sullo sfondo,
il castello nel
quale è ospitato
il museo vinicolo

Dettaglio
costruttivo
↓

→
Una scala
comoda
collega il
piano
principale
alla cantina





19



peso sulla grande struttura portante reticolare costituita da colonne prefabbricate in cemento.

L'edificio di Richard Rogers è riuscito a far riemergere il processo di vinificazione che precedentemente restava nascosto sottoterra. La soluzione adottata è di una semplicità tale da sembrare lo sviluppo logico dell'arte della vinificazione. ■

BODEGAS PROTOS

Architetto: **Rogers Stirk Harbour & Partners, Londra (UK) / Alonso Balaguer y Arquitectos Asociados, Barcelona**
Committente: **Bodegas Protos** Impresa Subappaltatrice: **Arup / Boma / Agroindus** Impresa edile: **Bellapart S.A.U., Olot**
Sistemi Reynaers: **CW 50**