

4.2 Cellers i tines

Bloc 4. MILLORA DEL PAISATGE CONSTRUÏT

El paisatge vitivinícol no està tant sols compostat per les vinyes sinó també per tots els edificis i instal·lacions situats entre elles. Entre aquests, destaquen els cellers i les seves instal·lacions adjacents com poden ser les tines de fermentació.

L'arquitectura dels cellers es troba en l'actualitat en un moment d'explendor i molt lligada a l'eclosió de la cultura del vi. Si fins fa poc era molt difícil trobar projectes arquitectònics interessants—amb l'excepció notable dels cellers modernistes—, en els darrers anys alguns cellers han apostat per edificis de qualitat i arquitectes de prestigi.

Els diferents espais que articulen l'activitat del celler, des de la recepció del raïm, la fermentació del most, l'elaboració la criança en barrica i ampolla, fins l'expedició final del producte han de tenir en compte factors tant la funcionals com formals.



Els cellers de nova construcció, seguint les pautes de les masies tradicionals, coherents amb el patrimoni preexistent i sense imitacions gratuïtes poden ser una bona opció d'integració paisatgística.



Innovacions arquitectòniques en els nous cellers.

Les noves construccions han de tenir present l'entorn, podent cercar diferents graus de notorietat de la seva arquitectura en relació del paisatge vitivinícol:

- Desaparició o minimització de la visibilitat del celler mitjançant el seu soterrament total o parcial.
- Reducció de l'impacte paisatístic a partir de l'aplicació de tècniques tradicionals o modernes basades en la sostenibilitat (com la bioarquitectura).
- Inserció de les construccions en el paisatge, a partir de la seva forma i volum:

Recuperació de les traces, signes i formes del paisatge.

Manteniment, recuperació i reinterpretació de la tipologia constructiva i tradicional.

Creació de nova arquitectura a partir de la consciència i la interpretació del paisatge del lloc.

- Contraposició del celler al paisatge amb la voluntat de monumentalitzar l'objecte arquitectònic a partir de la constitució d'elements singulars però vinculats al seu entorn.

En el projecte de construcció d'un celler cal:

- Que aquest no esdevingui una instal·lació anònima amb funcions únicament productives.
- Tenir en compte el lligam amb el territori i el paisatge.
- Integrar la funció productiva en una **multifuncionalitat de les instal·lacions** lligada a l'enogastronomia o al turisme rural entre altres.
- Introduir el concepte de **sostenibilitat** tant en el procés constructiu com en el cicle productiu de vins i caves.



Els conjunts de tines a l'aire lliure poden comportar un fort impacte paisatgístic.

En els nous cellers, els projectes i la tecnologia adoptats han d'estar enfocats a la reducció dels costos ambientals, de construcció i de gestió mitjançant:

- L'atorgament de la mateixa importància estètica a la façana principal del celler com a les parts menys "visibles" del celler.
- En cas de la construcció de nous edificis i instal·lacions, l'enderroc d'aquells que hagin quedat obsolets.
- La realització, per aquelles edificacions aïllades de més 300 m2 d'un "estudi d'integració paisatgística".
- La utilització dels moviments de terres i de la vegetació com a eines de projecte amb un potencial integrador de les construccions de nova planta, així com de les existents.

Es defineix com a **celler** el conjunt d'edificis on s'elaboren i / o guarden les begudes alcohòliques fermentades, principalment el vi i el cava, per la maduració o l'envelliment.

S'entén per **tina de fermentació** el recipient on es guarda el most perquè fermenti o, després de fermentat, on es fa envellir el vi. Solen ser d'acer inoxidable i posseeixen sistemes de control de temperatura.

- La utilització de criteris constructius, materials i aplicació de colors segons les directrius del catàleg comarcal.
- La utilització de materials constructius locals, a més de facilitar la integració paisatgística, ajuda a reduir costos ambientals.

En el cellers existents és necessari:

- Rehabilitar les construccions que presentin deficiències en els acabats o en l'estat de conservació.
- Millorar els acabats exteriors en aquells casos en que els edificis presentin un acabat deficient.
- Reparar, substituir o retirar progressivament els elements en estat precari o obsolets.
- En el cas de rehabilitacions, d'ampliacions o d'addició de nous cossos, projectar arquitectura de qualitat que tinguí en compte els valors patrimonials de l'edifici existent (la seqüència històrica, la càrrega simbòlica i emocional, l'estètica).
- En els processos de modernització de les instal·lacions respectar l'entorn arquitectònic existent.



Cal ser especialment curós en la inserció del noves construccions i instal·lacions en nuclis tradicionals respectant la tipologia existent i la seva lògica espacial.

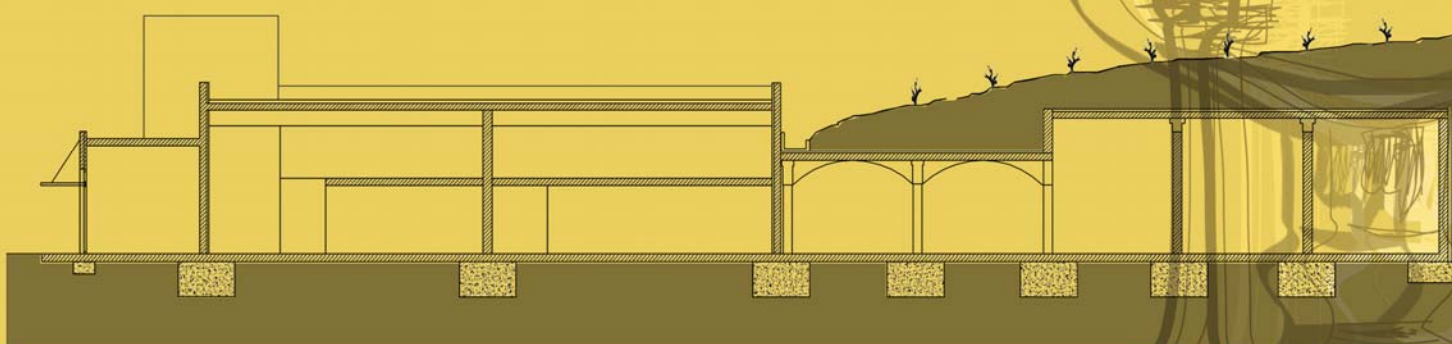
Tines de fermentació

És necessari integrar les tines de fermentació en el conjunt arquitectònic dels cellers mitjançant:

- La seva ubicació fora de les vistes principals.
- La seva ubicació en desnivells del terreny (soterrament parcial).
- Utilització de pantalles vegetals amb planta autòctona i arbres de creixement ràpid.
- El seu recobriment, quan sigui possible, de materials de colors ocres i verds i que evitin els reflexes.
- La seva instal·lació sota cobertes.
- La seva instal·lació a l'interior d'una edificació.

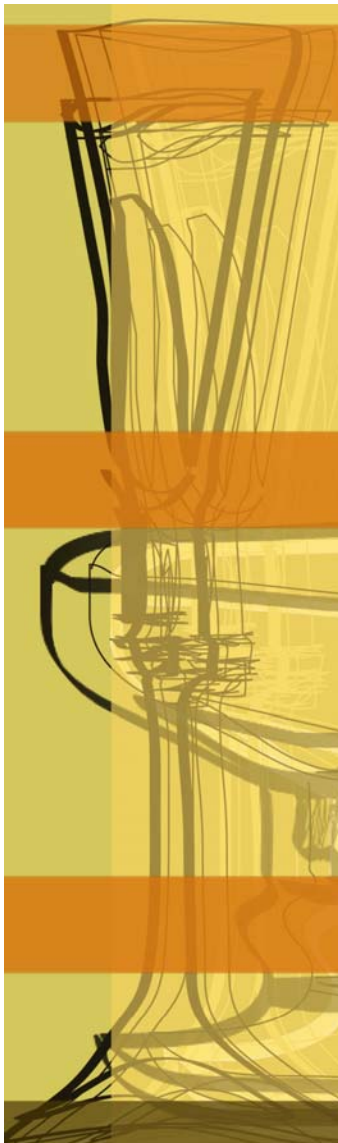


Fotomuntatge d'exemple de la integració de les tines en el conjunt del celler.



Exemple d'enterrament parcial del celler.





Glossari

Bioarquitectura: Terme que es refereix a l'aprofitament de materials locals i dels recursos naturals especialment pel que fa l'estalvi energètic. Per exemple l'aprofitament de l'energia solar pel calentament de l'aigua i la calefacció.

Cava: Galeria subterrània que fa les funcions de celler d'envelliment i que serveix especialment per envellir-hi vi escumós. Cal que estigui orientada cap al nord, que sigui prou fresca per mantenir-se tot l'any entre 10 i 14 C, i que no hi entri llum.

Celler: 1. [celler de fermentació] Local on es du a terme la fermentació del most dins de tines o cups. 2. [celler d'envelliment] Local on es guarda el vi per sotmetre'l a envelliment en bótes. 3. [celler d'emmagatzematge] Estança normalment petita i subterrània, on es guarda el vi embotellat o en bótes, mantinguda a una temperatura estable, entre 6 i 12°C.

Referències

- Capezzuto, Rita. "Il vino sotto la vigna". Domus núm. 883. Juliol-Agost, 2005.
- Munnilla-Lería. "Arquitectura y cultura del vino: Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones. Madrid, 2003.
- Sonsoni Alessandro. "Architecture contemporanee per paesaggi vitivinicoli" Edizioni Unicopli. Milano, Abril, 2005.
- Text Refós de la Llei d'Urbanisme, aprovat per Decret Legislatiu 1/2005, de 26 de juliol,

Altres fitxes relacionades

- Fitxa 4.1 Patrimoni construït
- Fitxa 4.2 Instal·lacions i construccions
- Fitxa 5.1 Enoturisme



Generalitat
de Catalunya

Associació
"Al Penedès, Vinyes"

Empreses col·laboradores

· AGUSTÍ TORELLÓ MATA · CAN FEIXES · CASTELLROIG · GRAMONA · JANÉ VENTURA · LLOPART · MAS COMPTAL · NADAL
· PARATÓ · PARDAS · RÀFOLS DELS CAUS · RAVENTÓS I BLANC · RECAREDO · SOT LEFRIEC · TORELLÓ