

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že diplomovou práci Vinařství na Staré Hoře jsem vypracoval samostatně na základě použité literatury. Dále prohlašuji, že přiložená elektronická verze je identická s tištěnou podobou.

v Praze, 14.1.2013

Jan Tyrpekl

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

Nic není tak zaokrouhleno jako víno:
v hroznu, v sudě, v číši, v ústech a v břiše...
Pij tedy okrouhle a nebudiž ti líno
znale je pít, pít víno tiše...

Vladimír Holan, Nic

OBSAH:

ANALÝZA	Zadání a průvodní zpráva	01
	Víno jako kulturní fenomén	02
	Výroba a skladování vína	03
	Novosedelská vína	04
	Vinařství Marcinčák	05
	Novosedly	06
	Řešené území	07
	Širší vztahy	08
	Stará Hora	09
	Řezy terénem	10
	Fotografie pozemku	11
	Lokalita	12
	Výhledy	13
	Studie obnovy vinařských sklepů	14
KONCEPT	Projekt krajinářských úprav ve viničních tratích	15
	Vinice a archetypy v krajině	16
	Selský statek a podlouhlé formy	17
	Reference	18
	Stavební program	19
	Koncept	20
	Koncept II	21
	Shrnutí konceptu a vývoj hmot	22
VÝKRESY	Schéma uspořádání	23
	Schéma pohybu náštěvníků ve sklepech a zpracování vína	24
	Širší vztahy	25
	Dopravní řešení	26
	Úpravy okolí	27
	Zeleň	28
	Situace	29
	Půdorys 1NP	30
	Půdorys 1PP	31
	Půdorys 2PP	32
	Řez AA', BB'	33
	Řez CC', DD'	34
	Řez EE'	35
	Pohledy V,Z	36
	Pohledy J,S	37
VIZUALIZACE	Vizualizace jižního příjezdu	38
	Vizualizace z leteckého pohledu	39
	Vizualizace západního příjezdu	40
	Vizualizace exteriéru	41
	Vizualizace exteriéru	42
	Vizualizace nočního pohledu	43
	Vizualizace dvora	44
	Vizualizace chodby	45
	Vizualizace restaurace	46
	Vizualizace sklepa	47
	Vizualizace sklepa	48
TECHNICKÁ ZPRÁVA	Řešení materiálů	49
	Detail fasády	50
	Technická zpáva	51
	Technické zařícení budov a výměra ploch	52
POUŽITÁ LITERATURA	Použitá literatura	53

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

ZADÁNÍ A PRŮVODNÍ ZPÁVA

ZADÁNÍ Zadáním diplomové práce je Architektonická studie objektu vinařství na parcele č.p. 5844/2 na Staré Hoře, obec Novosedly. Součástí objektu budou reprezentativní prostory (degustace, sklípek, prodejna), ubytování pro hosty (20 lidí) a majitele, technologická část oddělená od veřejné s možností etapizované výstavby. Stavební program bude přizpůsoben lokalitě a konzultován s technologem. Objekt bude respektovat krajinný rámec lokality. Toto zadání jsem si zvolil sám. V létě 2012 jsem podnikl cestu po Španělsku a Francii a mimo jiné jsem navštívil vinařství Arinzano v oblasti Navarra nedaleko Pamplony, které navrhl v roce 1991 (realizace 1998-2002) španělský architekt Rafael Moneo. Je to jedno z nejpůsobivějších míst, co jsem kdy navštívil. Kromě vytříbené architektury má návštěvník možnost ochutnat i jedno z nejlepších vín na světě. Když jsem tedy přemýšlel o možném tématu mé diplomové práce, volba byla poměrně jednoduchá - vinařství. Stál jsem však před problémem, kde a jak toto téma uplatnit. Byl jsem rozhodnut navrhnout v Česku, protože znalost lokality a možnost ji kdykoliv navštívit považuji za zásadní. Napsal jsem tedy inzerát, kde jsem nabídl zpracování architektonické studie vinařství v rámci mé diplomové práce zdarma, pouze za poskytnutí podkladů a možnost konzultace. Požádal jsem Národní vinařské centrum, aby zaslalo nabídku co nejvíce vinařům v Čechách a na Moravě. Odpovědělo mi 38 vinařů. Měli nejrůznější představy od menších renovací tradičních sklepů až po úplně nové objekty obsahující i různé služby pro zákazníky. Vybral jsem si tři nejzajímavější odpovědi a osobně se setkal s dotyčnými vinaři. Ti mi umožnili, abych si dané pozemky (Kutná Hora, Pálava, Stará Hora) také prohlédl. Nakonec jsem se rozhodl pro rodinné vinařství Marcinčák vedené panem Marcinčákem. Pan Marcinčák měl poměrně jasnou představu o zadání. Vlastní dva pozemky vhodné k zastavění. První se nachází na Svatém kopečku v Mikulově a druhý na Staré Hoře. Prvně zmíněný se nachází vCHKO a je obklopený ze tří stran lesy. Jednalo by se o menší stavební program, který by byl časem doplněný i o vinice. Druhý pozemek je větší a nachází se na unikátním místě mezi vinicemi s panoramatickými výhledy do krajiny. Stavební program obsahoval i technologickou část. Zvolil jsem druhou možnost.

PRŮVODNÍ ZPRÁVA Vinařský objekt je komplexní a složitě zadání. Ve své podstatě se jedná o průmyslový objekt, ale stejně důležitá je i funkce obytná, relaxační atd. Dá se říci, že se jedná o samostatně fungující jednotku, podobně jako třeba klášter (viz dále).

Širší vztahy Obec Novosedly se nachází 10km západně od města Mikulov, které leží na spojnici Brno - Vídeň (silnice I/52). Západní hranici obce tvoří řeka Dyje tekoucí severovýchodně do nádrže Nové Mlýny (začíná cca 5km od Novosedel).

Řešené území Pozemek se nachází na jižním konci hřebene Staré Hory, zhruba 2km východně od obce Novosedly. Ze všech stran je obkopen vinicemi a má obdelníkový půdorys s orientací delších stran sever-jih. V současnosti je zčásti zatravněn a zčásti pokryt náletovými křovinami. Slouží jako zakončení cyklostezky Stará Hora, vybudované panem Marcinčákem v roce 2010 (součást cykloturistického okruhu "Stará hora" - 37km).

Limity a záměry V nově schváleném územním plánu je pozemek zakreslen jako zastavitelná plocha s funkcí vinařství. K pozemku nevedou žádné sítě. 50 m jižně od pozemku (10m níže) se nachází vodárna, která zásobuje obec. V jeho blízkosti se nachází 2 nemovité kulturní památky - boží muka u cesty do Drnholce (západ) a kaplička u cesty do Dobrého Pole (jih). Významným činitelem prostředí v okolí je cihelna Wienerberger ležící na úpatí Staré Hory.

Klimatické poměry Klimaticky jde o nejteplejší oblast státu charakteristickou dlouhým vegetačním obdobím, mírnou zimou a malými srážkami. Převládající směry větrů jsou SZ, v jarních měsících JV. Ve sníženinách je vyšší výskyt inverzních situací, významně ovlivňujících rozmístění vinařských tratí. Vzhledem k nízkým srážkám a vysokému výparu v létě je celé území výrazně suché.

Hydrologické poměry Po stránce hydrografické je hlavním místním tokem řeka Dyje. Hydrologickou síť v blízkosti řešeného území tvoří dvě vodoteče: Baštinský potok, který protéká v západní části katastrálního území a Polní potok, který protéká v jižní části směrem západním. Otevřené meliorační kanály odvádějící vodu z drenážních skupin jsou zaústěny do Polního a Baštinského potoka. V řešeném území není evidován žádný tok.

Geologické poměry Zájmové území patří z geologického hlediska ke karpatské soustavě, která je zastoupena neogénem čelní hlubiny a Vídeňské pánve, sedimenty vnějšího flyše s tektonicky odloučenými krami mezozoických hornin. Neogenní sedimenty vystupují hlavně v oblasti Dyjsko-svrateckého a Dolnomoravského úvalu. Kvartérní fluvialní usazeniny řeky Dyje a jejich přítoků dosahují mocnosti 5-9 metrů.

Pedologické poměry Pedologicky leží území v oblasti černozemních půd. Vzhledem k různým půdotvorným substrátům se zde však vyvinula celá škála půd od černozemí přes rendziny, hnědozemě, drnové půdy až po půdy lužní.

Ochrana přírody Do řešeného území nezasahují žádná území podléhající režimu zvláštní ochrany vyplývajícímu ze zákona č.114/1992Sb. o ochraně přírody a krajiny (zvláště chráněné území, evropsky významná lokalita nebo ptačí oblast soustavy Natura 2000). Řešené území se svou lokalizací nachází zcela mimo území prvků soustavy Natura 2000 a svou věcnou povahou nemá potenciál způsobit přímé, nepřímé či sekundární vlivy na celistvost a příznivý stav lokalit zvláště chráněných v blízkosti řešeného území v nivě řeky Dyje. Na řešeném území nejsou registrované významné krajinné prvky. Nenacházejí se zde anivýznamné krajinné prvky, které požívají ochrany před poškozováním a ničením. Mohou být používány pouze tak, aby nebyla oslabena jejich ekologicko-stabilizační funkce. V souladu s ustanovením §3 odst.1, písm.b) zákona č. 114/1992 Sb. se jedná o lesy. Na řešeném území byl zaznamenán výskyt zvláště chráněného druhu. Jedná se o druh denního motýla z čeledi otakárkovití – je to pestrokrídlec podražcový (Zerynthiapolixena). V České republice je chráněný dle vyhlášky 395/1992 Sb. jako kritickyohrožený druh.

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

VÍNO JAKO KULTURNÍ FENOMÉN

Historie vína je skoro tak stará jako historie lidstva samotného. Vinná réva a tudíž i víno představují již od pradávna důležitou složku společnosti, přímo spjatou s její ekonomikou a kulturou. A jak vlastně vznikl název „víno“? Pravděpodobně z latinského „vine“, které je odvozeno od „viere“, což znamená vinout se.

Bible – Starý zákon Dobré víno rozveseluje srdce člověka. (Starý zákon, Žalmy 104,15). Podle biblické pověsti vysadil první vinici Noe. Po sedmi měsících a sedmnácti dnech plavby na arše přistál se svou ženou a syny u hory Ararat. Jednoho dne našel mezi kmeny, ze kterých byla postavena archa, pnoucí rostlinu. Zasadil ji do země a po čase rostlina vydala první plody. Noe tyto plody uložil do džberu. Za několik dnů ho čekalo velké překvapení. Místo hroznů ve džberu našel lahodný mok, po němž mu bylo příjemně na těle i na duši. “Noe pak obíraje se zemí, začal dělati vinice. A pije víno, opil se a obnažil se uprostřed stanu svého.” (Genesis, 9.20,21).

Vinice, vinný kmen, hrozen a víno jsou také základní součástí izraelské duchovní symboliky. Hospodin v Izaiášovi, praví (Iz. 65,8): „Jako někdo nalezna víno v hroznu, i řekl by: Nezkaz ho, protože požehnání jest v něm...” Když Izák žehná Jákobovi (1M 27,28), pak mu přeje: „Dej tobě Bůh z rosy nebeské, a z tučnosti zemské, i hojnost obilí a vína.”

Bible – Nový zákon Mnoho ze zmínek o vínu ve Starém zákoně přebírá a cituje téměř beze změny i Nový zákon. Zajímavě zde užil víno jako alkohol milosrdný Samaritán (tedy obyvatel Samaří), když jím vydesinfikoval rány zraněného, kterého přepadli lupiči a jen ho „odpolu živého nechavše... A přistoupiv, uvázal rány jeho, naliv oleje a vína...” Znáмым příběhem je ten, který vypráví o zázraku na svatbě v Káni galilejské. Podle Jana (Jan 2,3), byl Ježíš, s matkou i učedníky, hostem na svatbě. „Když se pak nedostávalo vína, řekla matka Ježíšova jemu: Vína nemají! Ježíš učedníkům nařídil u nádob, na mytí rukou, které dodnes neomylně provázejí každou židovskou hostinu: „Naplňte ty stoudve vodou. I naplnili je až do vrchu. I dí jim. Nalejvejte již, a neste vrchnímu správci svatby.” Voda vínem učiněna, a to vínem výtečným, patří k nejznámějším zázrakům Ježíše. Symbolika vína, vinice, vinného kmene a vinaře provází novozákonní příběh trvale. Podle Jana říká Ježíš učedníkům (Jan 15,1): „Já jsem ten vinný kmen pravý a Otec můj vinař jest”. A podle Matouše pak při poslední večeři (Mat. 26,26-7) „... vzav Ježíš chléb a dobrořečiv, lámal a dal učedníkům, a řekl: vezměte, jezte, to jest tělo mé. A vzav kalich a díky činiv, dal jim, řka: Pijte z toho všichni. Neboť to jest krev má. Víno se vzápětí objevuje znovu jako jedna z mála možností, jak zmírnit utrpení vleklého a mučivého umírání ukřižovaného. Římští žoldnéři podle Marka (Mk. 15,23) nabídli tišící víno Ježíši na kříži: „I dávali mu pít víno s mirhou, ale on nepřijal!”

Řecko V řecké mytologii se hroznová šťáva používala při obřadech a za jeho objevitele byl považován bůh Dionýsos. V jiných zemích byl známý jako Bakchus (Řím), Lyanos či Bassareus. Legenda praví, že syn boha Dia, Dionýsos, měl přítele Ampela. Ten zemřel po pádu ze splašeného býka. Dionýsos pro svého druhu velmi truchlil. Otec Zeus se nad ním slitoval a proměnil Ampela v keřik vinné révy. Dionýsos nebyl jenom bohem vína, ale také bohem veškerého růstu v přírodě, přinášel zdraví tak, že nemocným zjevoval ve snu léčebné prostředky. K jeho počtě se konaly mnohé velkolepé bouřlivé slavnosti. Řekové ho ctili jako ochránce ovocných stromů a keřů, uctívali ho jako původce píce, dovedností a pracovitosti v pěstování plodin. Oceňovali i to, že přinášel radost ze života, osvěžoval ducha i tělo, podněcoval lásku, uvolňoval inspiraci a tvůrčí nadšení.

Řím Ve starověkém Římě malovali révové hrozny na zdi zahrad jako symbol úrody a plodnosti. Konzumace hroznů a šťávy z nich byla pokládána za důležitou pro ženskou i mužskou plodnost a taky pro stimulaci duševních sil. Římané pak vůbec velmi často víno ředili teplou či studenou vodou. Opak býval považován za barbarský zvyk. Ovšem pití neředěného vína se konalo i na vysokých místech v době velkých pitek nebo při přípitcích - tehdy fungovalo neředěné víno ve funkci dnešních panáků. Kromě ředěných vín se pila i vína kořeněná (ve funkci dnešních likérů), ovocná, smíšená s vonnými oleji atd.

Historie vinařství na jižní Moravě Víno jako symbol radosti, plodnosti, ale i duchovnosti a pokory, je nedílnou součástí i naší kulturní tradice. Počátky pěstování vinné révy na jižní Moravě začínají ve 2. století a jsou spojeny s velkým rozmachem pěstování vinné révy v Panonii za císaře Proba, za jehož vlády se hranice římské říše posunula až k Pavlovským vrchům. Vojáci 10. římské legie zaháněli žízeň vodou, kterou z hygienických důvodů míchali s vínem. Postupem času však dodávky vína z říše pomalu ustávaly, a tak se vojáci rozhodli založit na jihozápadních svazích Pálavských kopců první vinice. Takto byly pravděpodobně položeny základy moravského vinařství, i když přímé důkazy o výsadbě vinic v této oblasti pocházejí až z přelomu 8. a 9. století tedy z doby Velkomoravské říše. Později to byl kníže Svatopluk, který začal ve zdejších kraji zakládat vinice ze sazenic dovezených z Uher a Rakouska a i pozdější panovníci vždy dbali o zdejší vinohrady. Velký vliv na rozvoj moravských vinic mělo středověké křesťanství. Od 12. Století vznikaly na území Čech i Moravy také první kláštery a ty, za účelem ekonomické samostatnosti, zakládaly své vlastní vinice. Doklady o pěstování a výrobě vína existují hlavně u mníšských řádů, jako byli benediktini a cisterciáci. Ti sem přinášeli tyto zkušenosti ze západní Evropy, hlavně z Burgundska. V první čtvrtině 13. století, kdy se Mikulovsko stalo součástí panství rodu Lichtenštejnů, patřil obchod s vínem k největším příjmům měšťanů a šlechty. Jelikož dobrá vinice mívala větší cenu než pěkný dům, ukládali měšťané z Brna, Znojma či Olomouce své finance hlavně do vinohradů. Aby se sporům o vinice předcházelo, vydal markrabě Jan Jindřich roku 1355 viniční řád, který obsahoval i regulaci dovozu vína na Moravu. Moravští vinaři byli podporováni i za vlády Karla IV., velkého příznivce vína. Je známo, že nechal vysazovat vinice kolem Prahy, Karlštejna a Mělníka. Po období středověku přišel za renesance, v 16. století, zlatý věk moravského vinařství a vrcholil kolem roku 1520, kdy bylo na Moravě 29 801 hektarů vinic, což je třikrát více než v současnosti. Spotřeba vína byla vysoká ve městech i na venkově, odhaduje se více než 56 litrů za osobu a rok. Období válek a vpádů cizích vojsk během Třicetileté války znamenal pro kraj vylidnění osad, zpustnutí vinic a celkový úpadek kraje. Teprve koncem 17. století začíná obnova venkovských vinic, na které se podílelo především venkovské obyvatelstvo. Důležitým hospodářským, sociálním i architektonickým prvkem moravské vesnice se staly sklepy, které hrají tolik důležitou roli v cestovním ruchu dnešní doby. Koncem 20. století prochází vinohradnictví další velkou, hlavně organizační přeměnou, která však zvýšila kvalitu prodávaných vín. Byl vydán nový zákon o vinohradnictví a vinařství, který dal vinařům právní jistoty a stanovil vinařské tratě, které jsou státem částečně dotovány. Nej kvalitnější vína se dnes pěstují pouze na zaregistrovaných vinařských tratích a to v polohách, kde jsou dlouhodobě vhodně podmínky pro získání vysoce kvalitních hroznů, a u kterých je staveno, jaké odrůdy je zde možné pěstovat a maximální možné množství sklizených hroznů.

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

VÝROBA A SKLADOVÁNÍ VÍNA

VÝROBA VÍNA

“Bůh stvořil jen vodu. Člověk stvořil víno.”
V.Hugo

Sbírání hroznů Předpoklad pro výrobu kvalitního vína jsou zdravé hrozny. Důležitý je také datum sklizně (vinobraní). Během zrání dochází v bobulích k mnoha změnám. Důležité je zvolit termín sklizně, ve kterém je obsah cukrů co nejvyšší a obsah kyselin ještě dostatečný. Rané odrůdy se v našich podmínkách sbírají zhruba od konce srpna. Koncem listopadu se sbírají pozdní odrůdy. Výjimkou je ledové víno, které se sbírá v zimních měsících. Sběr bobulí musí být velmi opatrný, aby nedošlo k jejich poškození a vytečení šťávy. Natrhané střípce se ihned přepravují na místo jejich dalšího zpracování.

Odzrnění hroznů Při odzrňování se bobule oddělí od třapiny. Přitom by zrníčka bobulí neměla být poškozena, jelikož by to mohlo způsobit drsnou chuť vína. Výsledným produktem je rmut (směs šťávy a rozdrčených bobulí).

Bílého vína a jeho výroba Rmut z bílého vína se zpravidla lisuje ihned, může se však nechat ležet i několik hodin pro lepší extrakci aromatických látek. Aromatické látky jsou obsaženy ve slupkách bobulí. Tzv. enzymy můžeme použít pro rychlejší a lepší maceraci.

Červené víno a jeho výroba Výroba červeného se liší tím, že se „modrý“ rmut nechává kvasit společně se slupkami. Lisování se provádí až potom. Díky kvašení se ze slupek uvolňuje barvivo a třísloviny, které tvoří nezbytnou složku červeného vína.

Ledové víno a jeho výroba U výroby ledového vína necháváme bobule co nejdéle na keři. Vinobraní probíhá při teplotě -7 °C. Sbíráme vlastně zmrzlé hrozny, tyto se pak lisují ihned. Cukernatost moštu musí být nejméně 27 CNM, při výlisnosti kolem 20%. Mošt se po lisování očkuje speciálními kvasinkami. Tyto kvasinky se adaptují na vysokou cukernatost. Ledové víno má vysoký obsah extraktivních látek a obsahuje vyšší procento zbytkového cukru.

Slámové víno a jeho výroba Hrozny pro výrobu slámového vína musí být ve velmi dobrém stavu a nepoškozené. Při vysychání je pokládáme na slámu nebo je věšíme na provázky. Hrozny musí mít při schnutí přísun vzduchu „stálý průvan“ k lepšímu vysychání. Bobulky, které jsou napadeny plísní ručně vybíráme. Hrozny schnou minimálně 3 měsíce. Slámové víno je velmi ceněné a vyhledávané stejně jako víno ledové.

Lisování Lisováním oddělíme mošt od rmutu. Nejprve vytéká mošt, takzvaný samotok. Samotok je nejkvalitnější část moštu. Hlavní podíl se lisuje poté a na závěr zbytek moštu (dotažek). Při lisování vznikají pevné části, kterým říkáme matoliny. Výlisnost je většinou od 60 do 80%. Po vylisování mošt zpravidla odkalujeme. Pokud se jedná o stolní nebo jakostní vína, následuje doslazení řepným cukrem. U přívlastkových vín doslazování vinařský zákon zakazuje. Červené víno se doslazuje hned po odzrnutí, kvůli prokvašení cukru na požadované množství alkoholu.

Kvašení = Fermentace Kvašení je proces, při kterém se přeměňuje v moštu cukr na alkohol. Vedlejším produktem kvašení je kysličník uhličitý a teplo. Samotné kvašení probíhá v kvasných nádobách. Mošt se zkvasí vyselektovanými kvasinkami, které zajistí hluboké prokvašení. Víno se pak lépe čistí. Další možností je počkat na spontánní kvašení divokými kvasinkami, které jsou dodány do moštu společně s hroznem, na nichž jsou přilnuté už při sběru. Bílá vína můžeme kvasit při nižších teplotách (16 – 20 °C). Takto se ve víně uchová mnohem více aromatických látek, než v případě samovolného prokvašení při vyšších teplotách. Tento postup se dá nazvat dnešním trendem. Mošt v procesu kvašení je nazýván burčák. Po zkvašení červeného vína můžeme nechat nastartovat tzv. jablečno - mléčnou fermentaci, ve které se přeměňuje hrubá kyselina jablečná na hladší kyselinu mléčnou. Vše probíhá díky malolaktickým bakteriím.

Školení vína Školení vína je dlouhý postup manipulace vína od kvašení až po přípravu knaláhvování. Školení vína začíná jeho stáčením vín z hrubých a jemných kvasnic. Následuje přidávání oxidu siřičitého z důvodu zabránění oxidace. Dálečiření vína. Je to odstranění bílkovin a různých nežádoucích látek. Filtrace vína a další operace. Školení vína je složitý proces, který má vliv na jeho charakter.

Zrání Zráním vína je závěrečná fáze. Zpravidla probíhá ve sklepě, obvykle v dřevěných sudoch. Víno, které je určeno kběžné a nenáročné spotřebě se nechává vsudu na takzvanou sudovku. Kvalitnější vína jsou ponechána k dalšímu zrání v láhvích či skleněných demižonech. Správnou zralost vína musí posoudit každý vinař individuálně.

SKLADOVÁNÍ VÍNA

Optimální podmínky Víno zraje a vyvíjí se včase. Také v něm probíhají různé chemické procesy a reakce jako vostatních přírodních produktech. Správným výběrem vína k archivaci a k zráním můžeme v optimálních podmínkách, pro každé víno různých, dosáhnout jeho zhodnocení. Základními podmínkami pro správné skladování vína rozumíme zejména stálou teplotu ve vinotéce kolem 12 – 13 °C, stálou relativní vlhkost v rozmezí 65 – 80%. Skladování by mělo probíhat bez přímého přístupu světla a slunečního záření. Svinem by se nemělo otřásat, nebo vystavovat ho fyzickému vlivu, tzn. zbytečně jej nepřemísťovat.

Stálost teploty Optimální teplota je považována v užším rozpětí 12 – 13°C. Přičemž názory na rozmezí teplot se pohybují v širokém rozpětí 10 – 15°C. Důležitá je však stálost teploty včase. Vinotéka by neměla mít totiž dlouhodobě kolísavou teplotu. Přijatelnější je proto o něco vyšší, zato stálá teplota cca 15 °C, než místo, kde je v létě 25°C a v zimě 5°C.

Relativní vlhkost vzduchu Tak jako stálost teploty je důležitá i správná vlhkost vzduchu. V suchých prostorách s malým obsahem vzdušné vlhkosti dochází ke ztrátě aromatických látek a také vody z uloženého vína. Špatný je také rozdíl vlhkosti mezi skladovacím prostorem a prostorem v láhvi mezi korkem a hladinou. Tady totiž dochází k difúzi vodních par s aromatickými látkami přes korkovou zátku. Pokud je zátku poškozena či nekvalitně vyrobena, je tento efekt až několikanásobný a vede ke zkažení vína, vína nízkým obsahem aromatu. Víno se může také postupem času vytrácet z láhve.

Světlo Vinotéka má být prostá jakéhokoliv světla s obsahem UV (ultrafialových) paprsků. UV paprsky způsobují největší míru rozkladu organických složek ve víně. Nejméně stabilní jsou aromatické látky a také barviva. Rozkládání těchto složek vede k finanční ztrátě způsobené nevhodným skladováním. Pokud je skladovací prostor vhodně zatemněn, zvyšuje se finanční hodnota vína společně s požitkem při konzumaci.

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

NOVOSEDELSKÁ VÍNA

“Praobyvatelem Evropy je nesporně vinná réva.”
Anton Pavlovič Čechov

Chráněné viniční tratě Mikulovska patří díky zdejšímu velmi teplému a suchému podnebí k nejteplejším místům jižní Moravy. V dnešních výsadbách převažují v mikulovské oblasti bílé odrůdy. Na vápenitých půdách vyzrávají do výtečné jakosti odrůdová vína Ryzlink vlašský a Veltlínské zelené. Výbornou jakostí vyniká i Rulandské bílé i šedé a zejména příbuzná odrůda Chardonnay. V současnosti se tu osvědčují i novošlechtěné odrůdy Pálava, Aurelius nebo i zahraniční odrůda Kerner, zvláště vhodná pro vápenité půdy. V hlinitých půdách Novosedelska se již dlouhá léta výborně daří odrůdám Ryzlink vlašský, Veltlínské zelené a na méně vhodně položených vinicích odrůdě Müller-Thurgau. Nově zde nacházejí dobrá stanoviště také francouzské odrůdy Merlot a Cabernet Sauvignon. V novosedelských vinicích se daří zejména RV, RR, mimořádná vína rodí RB, TČ, ZW a RM. Vína z Novosedel jsou mimořádná mohutností, plností a vyrovnaností s jedinečným charakterem. Výjimečná kvalita novosedelských vín je dána výjimečností terroir to znamená půdy, která je na zdejších viničních tratích většinou tvořena štěrkem, pískem a jílem s velkým obsahem vápencových valounů a mimořádným mikroklimatem vytvářeným řekou Dyjí. Geologické podloží novosedelských viničních tratí je z velké části tvoří třetihorní mořské sedimenty, které jsou nedílnou součástí geologie jižní Moravy. Srovnatelné geologické podloží vinic je charakteristické i pro oblast Médoc v Bordeaux, jejichž třetihorní sedimenty se usazovaly v zálivech stejného moře jako sedimenty v oblasti Novosedel.

- 1
- vinný sklep v Novosedlích
- 2
- vinný sklep v Novosedlích
- 3
- letecký pohled na Starou Horu (na horizontu nádrž Nové mlýny)
- 4
- viniční trať Stará Hora



1



2



3



4

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

VINAŘSTVÍ MARCINČÁK

“Vino je odpověď země na slunce.”
Margaret Fuller

Víno Marcinčák je rodinné vinařství hospodařící na 110ha vlastních vinic ležících v Mikulovské vinařské podoblasti. Produkce vinařství je zaměřena výhradně na přívlastková vína z tradičních odrůd. Jejich široký sortiment doplňují vína botrytická, ledová a slámová. Právě přírodně sladká vína, především vína slámová, která se několik měsíců suší na slaměných ložích, čímž se zvyšuje cukernatost hroznů a stoupá koncentrace aromatických látek, patří mezi nejvyhlášenější speciality Petra Marcinčáka. Touto cestou vznikají unikátní vinařské skvosty, které samozřejmě nejsou určené pro běžné pití po celý večer, ale díky své komplexnosti a mimořádně harmonické chuti jsou ozdobou degustací a součástí špičkové gastronomie. Marcinčákovy vinice jsou už na první pohled zvláštní. Nejsou totiž zorané, ale roste v nich bujná travní vegetace a o kypření půdy se starají žížaly. Další, tentokrát už speciálně vyšlechtěné žížaly, chová ve staré stodole, kde produkují trus, který se používá jako nejoptimálnější ekologické hnojivo. „Samozřejmě, že nálepka bio ještě nedělá dobré víno. Pro mě je však bio cesta, díky níž mi příroda dává krásný a zdravý hrozen a jen ze zdravého hroznu vytvoříte špičkové a lahodné víno. Na druhé straně přírodu nezatěžuji zbytečnými chemickými látkami. Pracovat v harmonii a souladu s přírodou, taková by přece měla být filozofie všech zemědělců,” říká Petr Marcinčák. Vedle sázky na bio vína se podílí na celé řadě vinařských aktivit. Je spoluzakladatelem vinařské aliance V8, která sdružuje menší výrobce špičkových, výhradně přívlastkových vín, stál u zrodu druhého VOC na Moravě (jako první bylo VOC Znojmo – VOC přináší francouzský systém třídění vín podle místa původu), vybudoval vinařskou naučnou stezku Stará hora a také organizuje Mikulovský gourmet festival.

- 1 stávající objekt pro výrobu vína
- 2 vinný sklep v Novosedlích
- 3 vinný sklep na Staré hoře
- 4 Petr Marcinčák při kontrole hroznů



1



2



3



4

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

NOVOSEDLY

Vinařská obec Novosedly je položena mezi novosedelskými kopci na východě a jihu a řekou Dyjí obtékající Novosedly v těsné blízkosti na západě. Východní část katastru obce zasahuje na západní hřeben Dunajovických kopců. Jsou zde nejrozsáhlejší viniční trati v celé České republice, které zabírají na 1000ha, z nichž téměř 500ha je na novosedelském katastru. Už samo jméno obce (německy Neusiedel) naznačuje, že jedná o kolonizační vesnici, založenou pravděpodobně v první půli 13. století. V roce 1552 získala obec výsadu obecního vinohradu a právo vinného šenku. Vesnice se v polovině 14. století dostala k drnholeckému statku, u něhož zůstala až do roku 1848. Se vznikem nové organizace státní správy v roce 1850 byla obec začleněna do okresu Mikulov a od roku 1960 je součástí okresu Břeclav. Pohnuté doby zažila obec v dobách česko-uherských válek v 15. století ve třicetileté válce a na začátku století 19. při vpádu armády císaře Napoleona. Úřední český název Novosedly získala ves v roce 1921. Až do konce 2. světové války žilo v obci převážně německé obyvatelstvo. Výjimkou bylo pouze několik českých rodin. Po válce byla obec dosídlena novým českým obyvatelstvem z vnitrozemí. Jeden kilometr směrem na východ se nachází lokalita vinařských sklepů. V současné době patří Novosedly mezi čtyři největší vinařské obce v České Republice. Plochy vinic o rozloze 455 ha jsou součástí největšího komplexu vinic v republice, který v součtu s výměrou vinic v Brodě nad Dyjí, Dolních Dunajovicích a v Novém Přerově činí téměř 1000 ha a tvoří takřka souvislou viniční plochu.

- 1 letecký pohled
- 2 vinné sklepy
- 3 vinařství Kovacs
- 4 vinný sklep



1



2



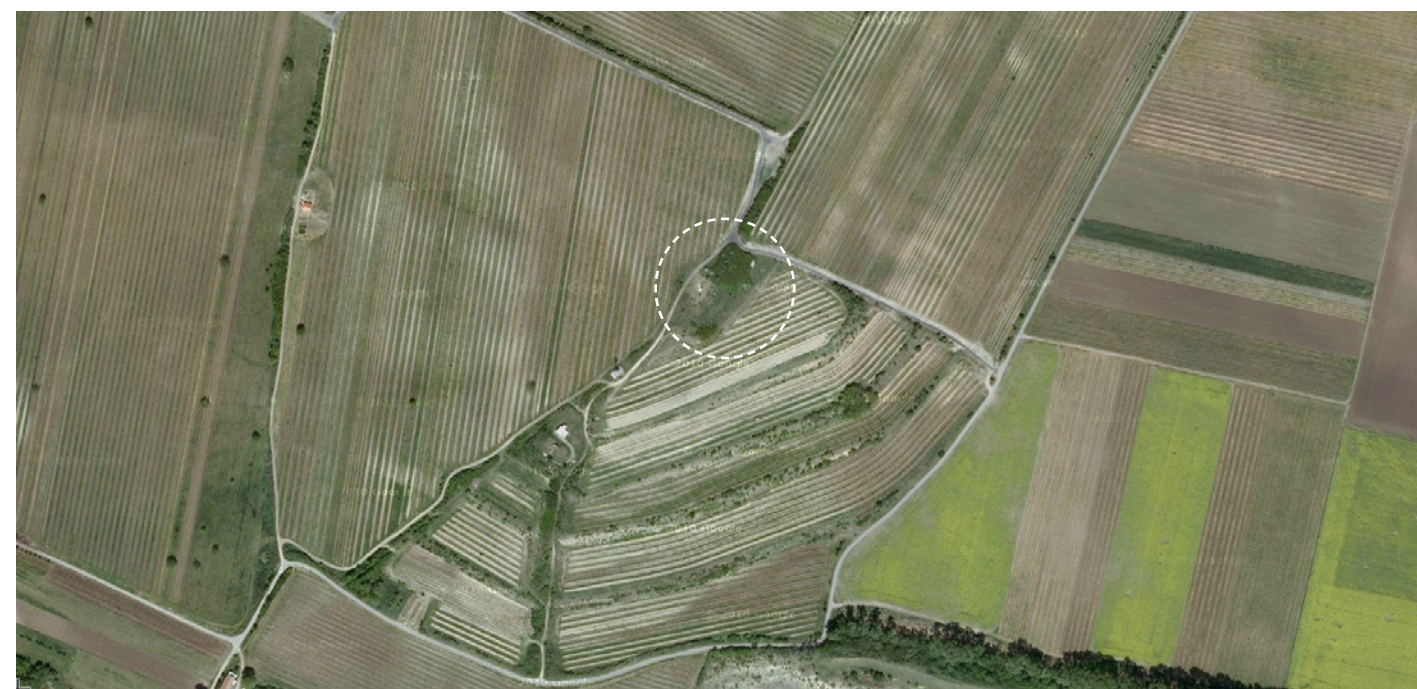
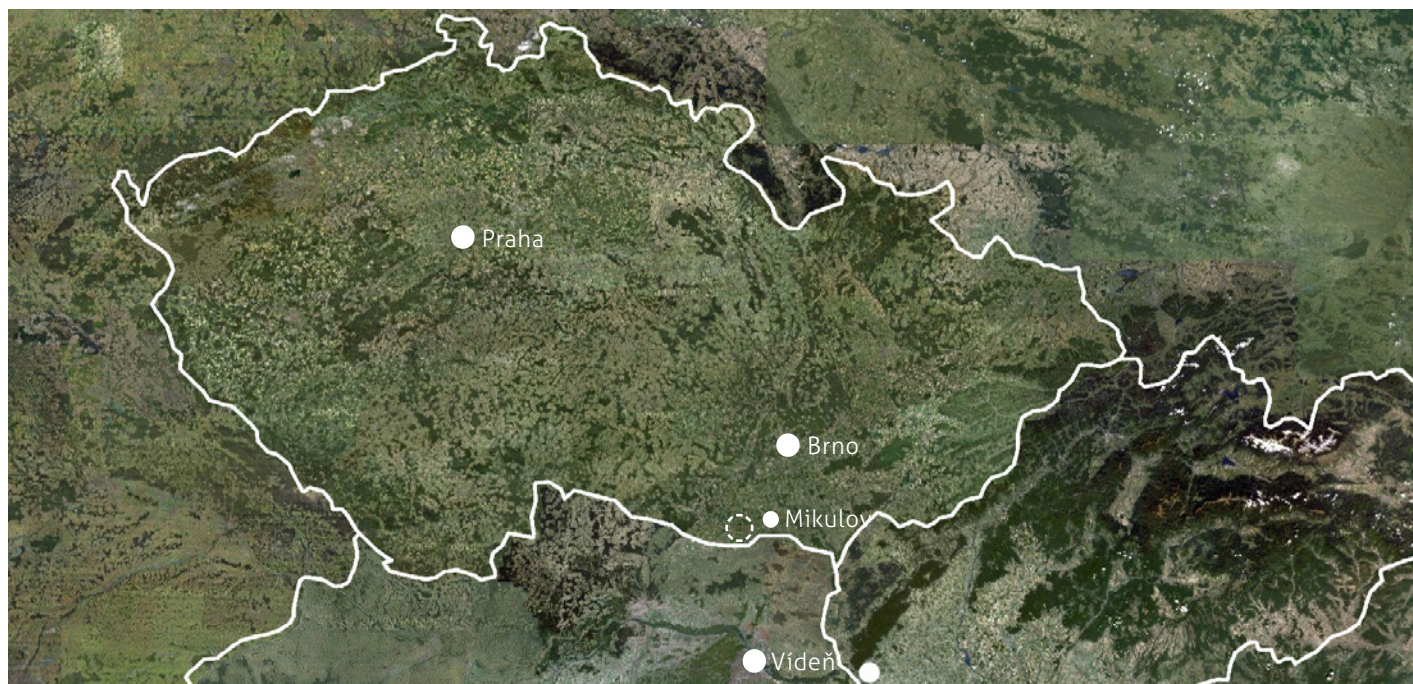
3



4

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

ŘEŠENÉ ÚZEMÍ



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

ŠIRŠÍ VZTAHY

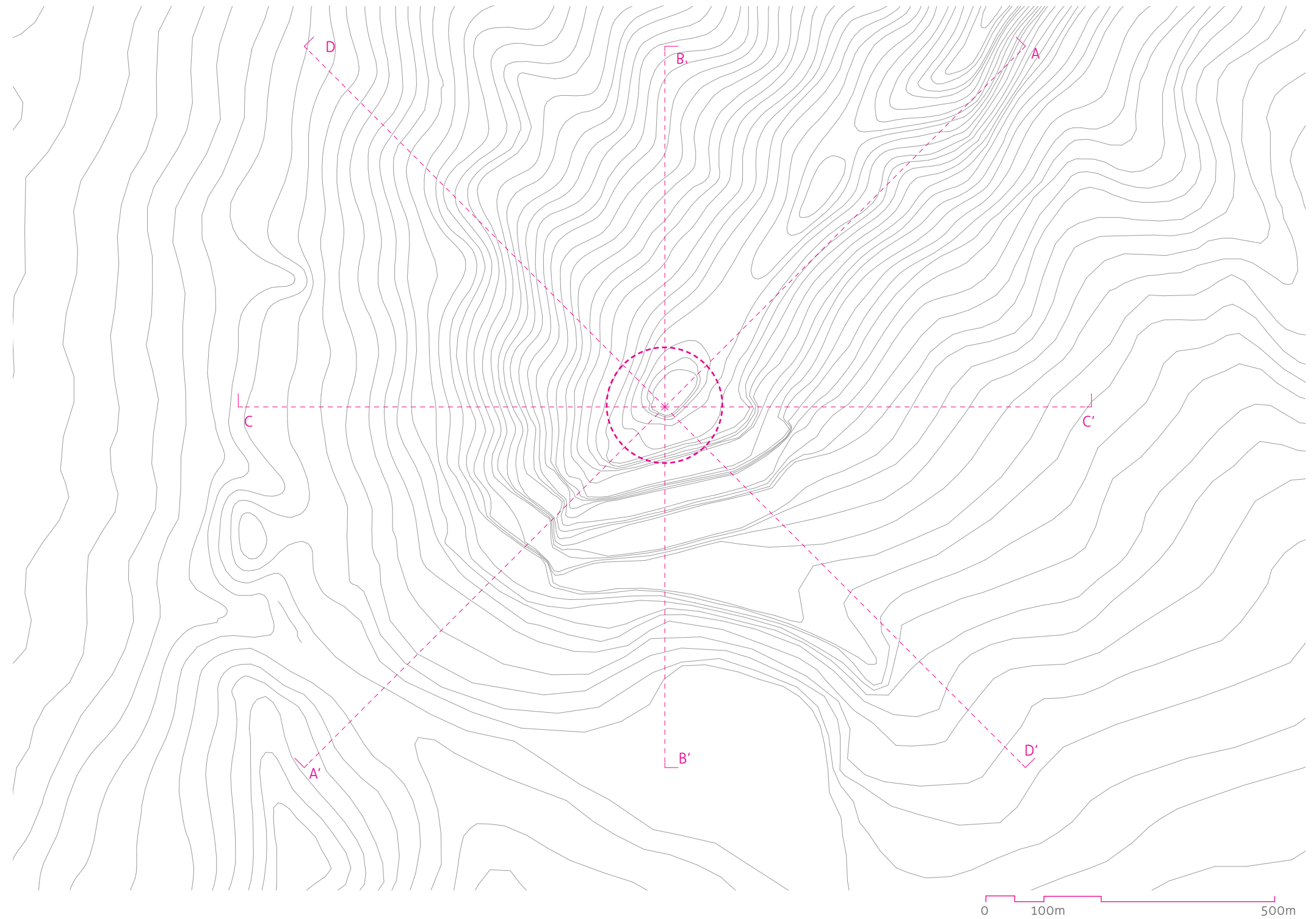


VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

STARÁ HORA 1:8000



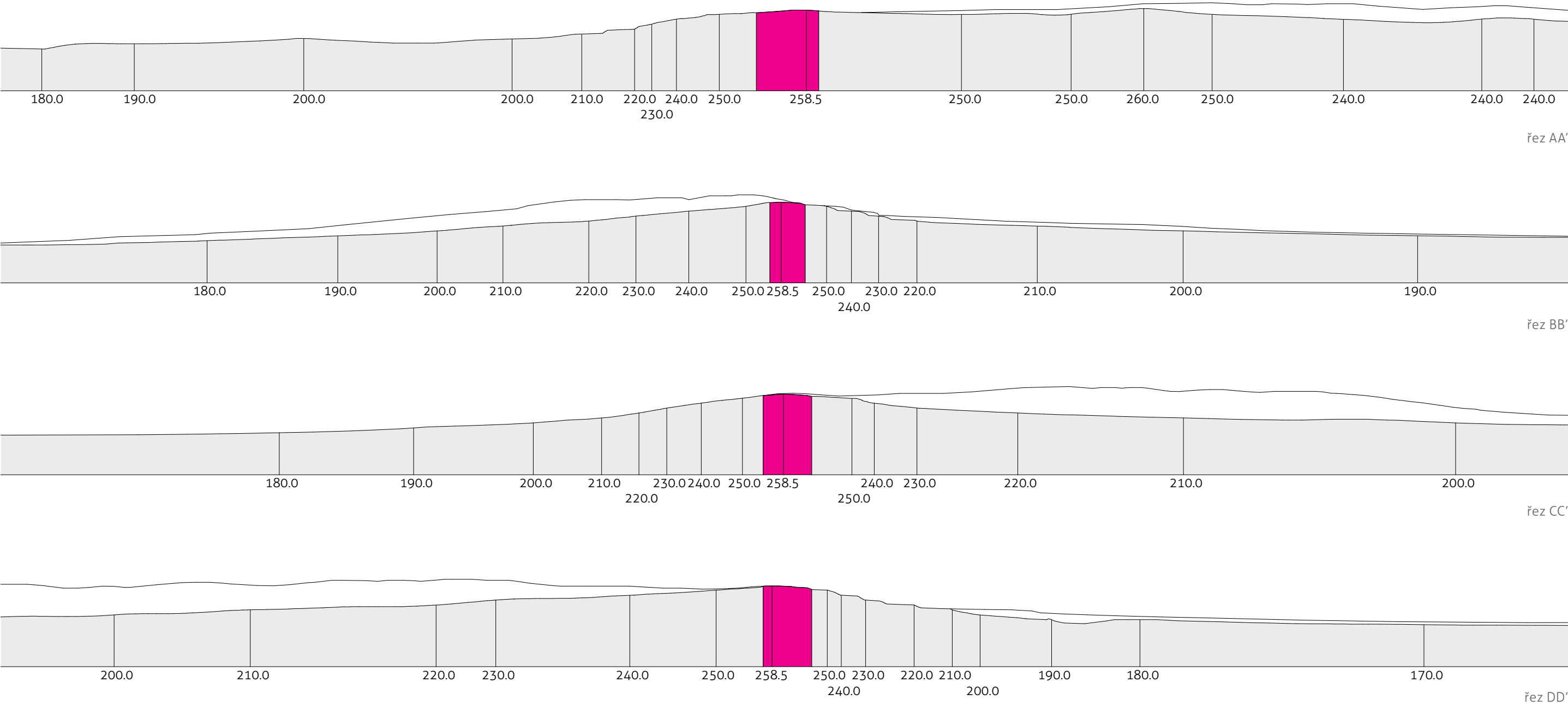
Stará Hora je jediným vertikálně významným krajinným prvkem na novosedelsku. Směrem na východ se nachází Dunajovické kopce, které však nejsou tak vysoké a dále pak až Pálava. Vrstevnice v příloze (i ve všech dalších výkresech) jsou po dvou výškových metrech.



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

ŘEZY TERÉNEM 1:8000

Jak naznačují řezy, pozemek se nalézá ve výšce cca 250 - 258,5mm. Hřeben hory směrem na sever klesá o několik metrů, a poté opět stoupá na výšku 272mm. Zamezuje tedy výhledu na Novomlýnské nádrže, které jsou na sever od pozemku. S ohledem na krajinu nevhodně umístěný a objemově předimenzovaný objekt cihelny není z pozemku vidět, protože je zakryt terénními stupni jižního svahu. Hora stoupá nad okolní krajinu zhruba o 60 výškových metrů.



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

FOTOGRAFIE POZEMKU

Fotografie lokality z vysílače ležícího jižně od pozemku. Z parcely jsou výhledy na všechny světové strany. Hřeben Staré Hory se táhne směrem na sever k Novomlýnským nádržím. Orientace svahů je tedy východ - západ. Vpravo na fotografii jsou vidět Pálavské vrchy.



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

LOKALITA

Místo je viditelné v podstatě už z Mikulova a je pozorovatelné po celou dobu jízdy směrem ke Staré Hoře. Je to jediná výšková dominanta tímto směrem. Zůstává viditelná i u obou přístupů k viničním tratím, potencionálních příjezdových komunikací k objektu.



příjezd od Mikulova



pohled od západního příjezdu



pohled z nejvyššího bodu hřebene



pohled od vstupu u cihelny

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

VÝHLEDY

Pozemek disponuje krásnými výhledy. Směrem na západ je vidět Mikulov, Pálava a při dobré viditelnosti i Karpaty. Na jihu jsou vidět rakouské vinařské oblasti a na západě Vysočina a Drnholecký klášter. Důležité je, že díky terasovitému uspořádání jižního svahu nelze spatřit objem cihelny (na horní fotografii vpravo je vidět komín). Foceno z výšky cca 3m nad úrovní 0,000m projektu.



pohled na východ a jih



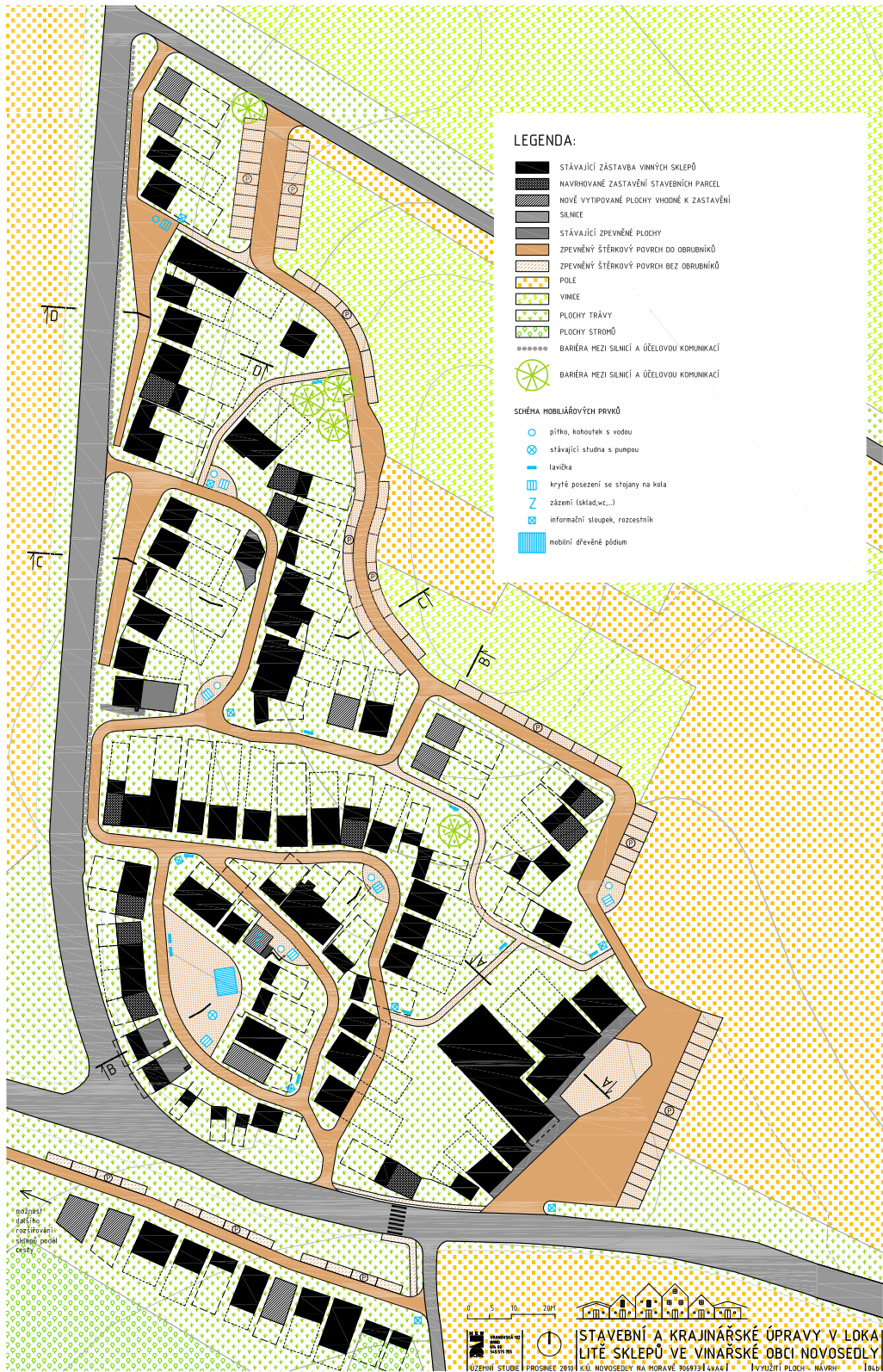
pohled na západ

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

STUDIE OBNOVY VINAŘSKÝCH SKLEPŮ

Obec Novosedly společně s panem Marcinčákem zadala v roce 2010 studiu NEW WORK a Agroprojektu PSO vypracování projektu krajinářských úprav ve viničních tratích vinařské obce Novosedly a studii obnovy vinařských sklepů. Studie řeší komplexně celé území a vyplývají z ní jisté zásady, kterých jsem se rozhodl držet. NEW WORK navrhlo strategii, jak by měla vypadat lokalita sklepů, aby vedla ke zvýšení kvality prostředí, a tím i k větší konkurenceschopnosti ve vinařské turistice. Celé území je řešeno komplexně, od logického doplnění komunikací přes návrh zázemí (sklad, wc, ...) a mobiliáře (stojany na kola, lavičky) až po doporučení stavebních úprav jednotlivých objektů. Ty jsou rozděleny do několika kategorií podle estetického a technického hlediska. Na tomto základě se odvíjí doporučení, které by mělo vést ke sjednocení architektonického výrazu. Jde např. o odstranění nevhodných, později dostavených prvků, způsob renovace či přestavby. Jsou zde rovněž uvedeny obecné principy rozvoje, které se týkají sklepů. Některé zásady mohou být použity obecněji. Jde o následující: střecha - plochá, pultová, sedlová (u vyšších objektů jen sedlová), střešní krytina - keramická, šedý eternit, stříbrný či šedý plech; fasády tradiční: omítka, kámen, řezná cihla, dřevo; fasády z moderních materiálů: beton, betonové tvárnice; barva omítky neutrální: bílá, šedá či pestrá: okrová, cihlová. Některá z nich jsou vhodnější jen pro stavby menšího měřítka - např. nečleněná štítová stěna či plný štít. Tato doporučení považuji za vhodná, protože respektují kulturní i historický rámec lokality, a proto jsem se je rozhodl aplikovat i na mnou navrhovaný objekt. Kromě stavebních zásad, jsem využil rovněž i doporučení k druhu vysazovaných stromů.

- 1
- návrh využití ploch, NEW WORK
- 2
- hodnoty, doporučení, NEW WORK

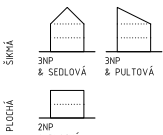


STAVEBNÍ TYPY							
TYPOLOGIE	VINNÝ SKLEP	VINNÝ SKLEP S PODZEMNÍ LISOVNOU	VINNÝ SKLEP S PŘÍZEMNÍ LISOVNOU	VINNÝ SKLEP S PŘÍZEMNÍ LISOVNOU A PÓDUM	VINNÝ SKLEP S PŘÍZEMNÍ LISOVNOU A PODKROVÍM	VINNÝ SKLEP S PŘÍZEMNÍ LISOVNOU A PODKROVÍM (OPAČNĚ ORIENTOVANÁ STŘECHA)	VINNÝ SKLEP S PŘÍZEMNÍ LISOVNOU, PODKROVÍM A BALKÓNEM
SOUČASNOST							
BUDUCNOST							
DOPO- RUČENÍ	PŘESTAVĚT DŮM	PONECHAT	NADSTAVĚT	PONECHAT	PONECHAT	PONECHAT, ALE DALŠÍ NESTAVĚT	ODSTRANIT NEVHODNÉ PRVKY
MOŽ- NOST	UPRAVIT PŘEDPROSTOR	NADSTAVĚT	VYUŽÍT JAKO TERASU	ADAPTOVAT PÓDUM / NADSTAVĚT	NADSTAVĚT	PŘESTAVĚT STŘECHU / NADSTAVĚT	PONECHAT, ALE DALŠÍ NESTAVĚT

STAVEBNÍ ORIGINÁLY							
TYPOLOGIE	VINNÝ SKLEP	VINNÝ SKLEP S PODZEMNÍ LISOVNOU	VINNÝ SKLEP S PŘÍZEMNÍ LISOVNOU	VINNÝ SKLEP S PŘÍZEMNÍ LISOVNOU A PÓDUM	VINNÝ SKLEP S PŘÍZEMNÍ LISOVNOU A PODKROVÍM	VINNÝ SKLEP S PŘÍZEMNÍ LISOVNOU, PODKROVÍM A BALKÓNEM	VINNÝ SKLEP S PŘÍZEMNÍ LISOVNOU, PODKROVÍM A BALKÓNEM
SOUČASNOST							
BUDUCNOST							
DOPO- RUČENÍ			PONECHAT	PONECHAT	NADSTAVĚT PODKROVÍ	PŘESTAVĚT STŘECHU A ZKULATIVOVAT	PŘESTAVĚT STŘECHU A ZKULATIVOVAT
MOŽ- NOST			NADSTAVĚT	ADAPTOVAT NA BYDLENÍ	PONECHAT PLOCHOU STŘECHU	PONECHAT, ALE DALŠÍ NESTAVĚT	PONECHAT, ALE DALŠÍ NESTAVĚT

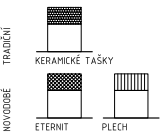
(POZN. ZAPRUEČENO, ŽE VŠETKY PŘEDSTAVENÉ NADSTAVĚTÍ VE VARIANTĚ SE SEDLOVOU STŘECHOU (POZN. K. = NADSTAVĚNÍ NEPLATÍ PRO "D", "E" A "E"MOD))

MAX. VÝŠKA DOMŮ:
& MOŽNÉ TVARY STŘECH:



(POZN. PRO NĚKTERÉ MAX. VÝŠKY DOMŮ JE MOŽNÉ VYUŽÍT VŠECHNY TYPY STŘECH)

KRYTINA:



ČLENĚNÍ FASÁD:



DETAILY:

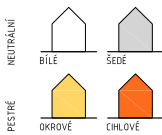


ARCH. HODNOTNÉ A NEHODNOTNÉ STAVBY / ÚPRAVY

MATERIÁLY (POHLEDOVÉ):



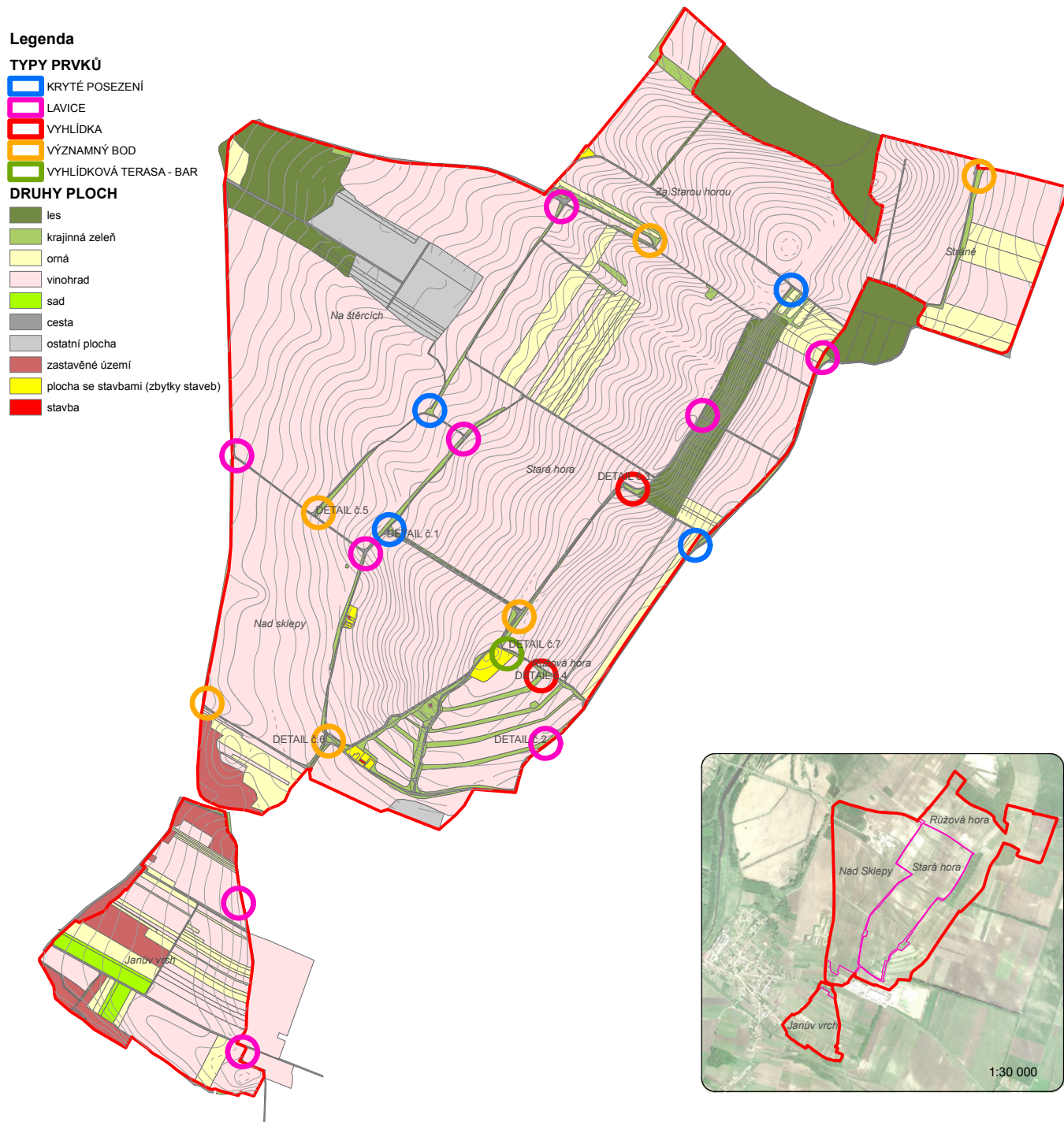
BAREVNOST (OMÍTEK):



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

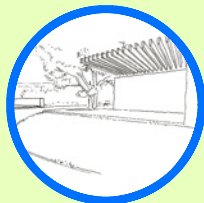
PROJEKT KRAJINÁŘSKÝCH ÚPRAV
VE VINIČNÍCH TRATÍCH OBCE
NOVOSELDY

Agroprojekt PSO řešil území viničních tratí Novosedel a navrhl strategii jejich rozvoje. Děje se tak pomocí následujících nástrojů a návrhů: prvky drobné architektury, úpravy ploch zeleně, náplň pro turistiku i duchovní rozměr krajiny. Počítá se se stavbou různých odpočívadel, lavic, krytých posezení, vyhlídek atp. Jako materiál by mělo být použito především dřevo a kámen. Na řešený pozemek je ve studii navržen vinný bar s vyhlídkovou terasou. Co se týče úprav zeleně, jsou opět rozděleny do několika kategorií - meze, stromy, terasy a les. Meze jsou na viničních tratích důležité z hlediska udržení ekologické stability. Měly by se každých 2-3 roky prosekávat, odstranit při tom nevhodné a odumřelé keře a doplnit je keři růžovitými. Stromy, které se vyskytují ve vinohradech pouze jako solitéry mají být zachovány, pokud nestíní révě nad únosnou mez. Les by měl být druhově bohatší, ale toto doporučení se neshoduje se zájmy vlastníka lesa. Na celém řešeném území je přemíra akátů, invazní rostliny, která by se měla postupně zlikvidovat a nahradit jinými stromy - javor babyka, jablň lesní, třešeň ptačí atd. Travnaté plochy podél cest by si měly zachovat stepní charakter s výskytem maximálně nízkých křovin. Pozemek vinařství je vytvářen jako jedna ze dvou lokalit, které potřebují samostatný projekt.



1 návrh - rozmístění nových prvků,
AGROPROJEKT PSO

PROJEKT KRAJINÁŘSKÝCH ÚPRAV
VE VINIČNÍCH TRATÍCH OBCE NOVOSELDY



KRYTÉ POSEZENÍ, ODPOČÍVADLO

Pro pracující ve vinohradu i pro turisty. Měly by být alespoň ze dvou stran s pevnou stěnou, aby poskytovaly ochranu proti větru. Mohou být variantně řešeny buď se střechou nebo jen se stínícími prvky.



LAVICE

Lze rozmístit dle potřeby. Lavice je navržena jako součást opěrné zdi, může být tedy zasazena například do odkopaného svahu meze a nebude tak zabírat další prostor u úzkých cest.



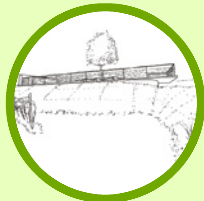
VYHLÍDKA

Hřeben Staré hory přímo vybízí k umístění vyhlídky. Měla by být umístěna na nějakém terénním zlomu - na mezi nebo terase s výhledem do krajiny směrem k jihovýchodu na Dunajovické kopce a Pavlovské vrchy.



VÝZNAMNÝ BOD

Zdůraznění krajinné kompozice (pohledová osa, křížení cest...) výsadbou solitérního stromu s odpočívadlem ve stínu jeho koruny.



VYHLÍDKOVÁ TERASA - BAR

Zpevněná plocha poblíž vrcholu Staré hory s výhledem na Pavlovské vrchy a panorama Mikulova. Vhodné pro příležitostné pořádání kulturních a společenských akcí a ochutnávky vín přímo ve vinohradu.

PROJEKT KRAJINÁŘSKÝCH ÚPRAV VE VINIČNÍCH TRATÍCH VINAŘSKÉ OBCE NOVOSELDY

AGROPROJEKT PSO s.r.o. | K.Ú.: NOVOSÉDLY NA MORAVĚ
Slavičkov 1b | VYPRACOVAL: ING. DANIEL DOUBRAVA
638 00 Brno - Lesná | DATUM: PROSINEC 2010
tel.: 545 193 501 | ZAKÁZKA: 117-2375-10
www.agroprojektpsa.cz | ÚZEMNÍ STUDIE | NÁVRH - ROZMÍSTĚNÍ NOVÝCH PRVKŮ | 14

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

VINICE A ARCHETYPY V KRAJINĚ

Když se někdo ocitne uprostřed vinic, má většinou velice libé pocity. Proč tomu tak je? Podle mého názoru za to může fenomén, který jsem nazval "totální krajina." Znamená to, že člověk zde žije v naprostém souladu s okolní přírodou. A hlavně je toto soužití cítit a je patrné na každém kroku. Čím více a lépe se o plodiny (réva vinná) pečuje, tím lepší výsledek se dostaví. Krajina navíc vtiskává řád pomocí viničních tratí, které ji činí uchopitelnou. Tento řád ale není vynucený, je opět v souladu s přírodou. Tratě se musí orientovat dle pohybu slunce či natočení a sklonu svahu. Je to tedy opět souhra člověka a přírody. Právě tento aspekt je podle mě zásadní. Jaké stavby pak nejlépe doplňují toto unikátní prostředí? Ty, které mají výše popsané charakteristiky. Stavby, které mají zjevný řád, který přirozeně navazuje na okolní krajinu. Stavby, které své okolí ctí a "vyvěrají z něj." Stavby, které svou geometričností krajinu "usměrňují" a dovolují ji uchopit. Jsou to vesměs archetypální formy na půdorysu kruhu, čtverce a obdélníku. Stavby jednoduché, monomateriálové, na pohled solidní a pevné - kaple, statky, kláštery, kostely, stodoly.



1



2



3



4

- 1 vinice v Burgundsku
- 2 kostel v Hunawihru
- 3 vinice v údolí řeky Loiry
- 4 vinice v Chile

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

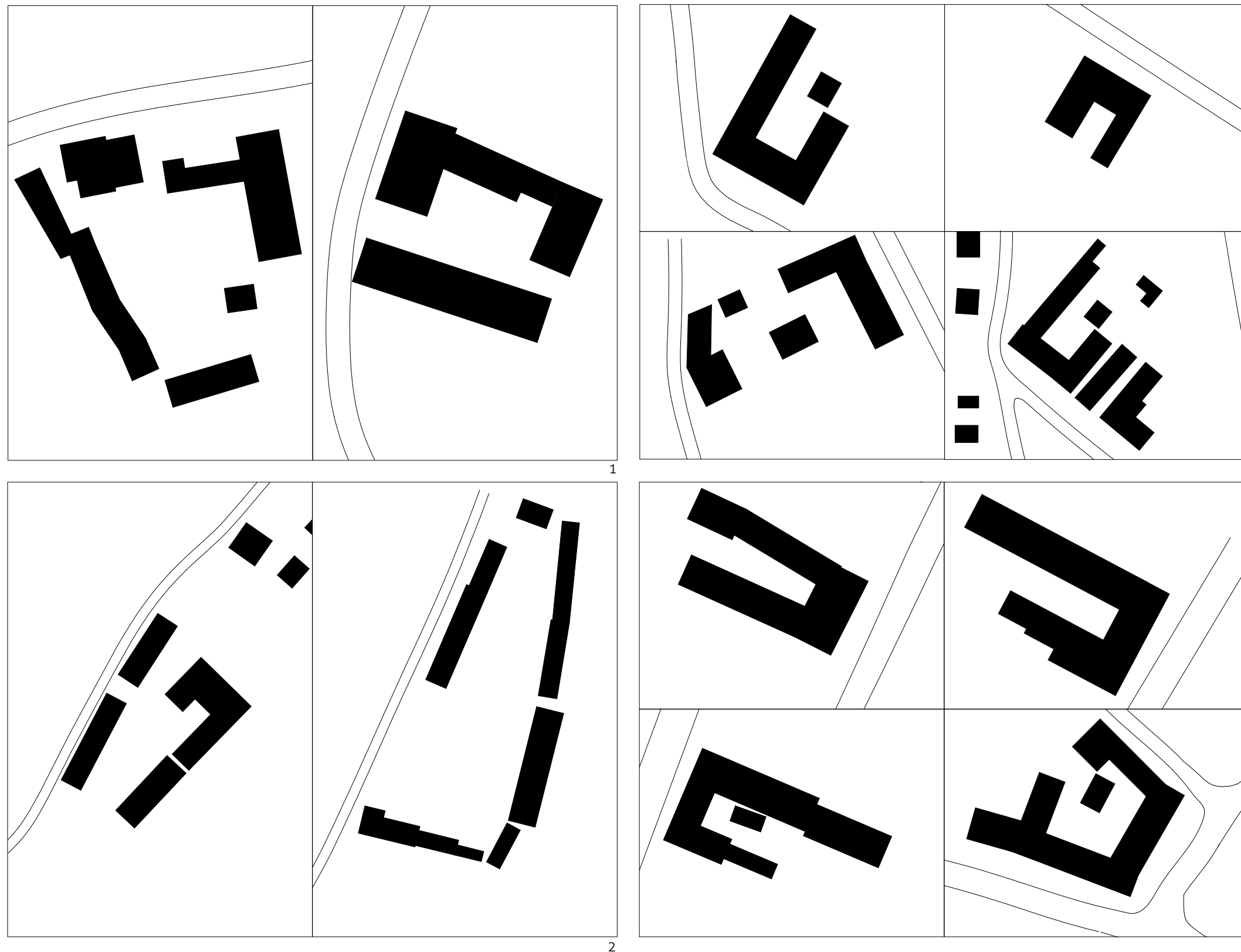
SELSKÝ STATEK A PODLOUHLÉ FORMY

“Česká architektura je v porovnání se světem srovnatelná, je dobrá, měřitelná, ale není dost česká, dost národní, není vlastně pro svět zajímavá, protože je světu tolik podobná, že se řekne, že to je jako všude jinde.”

Josef Pleskot

Jaká architektura je česká, přesněji moravská? Odpovědět na tuto otázku není snadné. A jak by měla vypadat současná (moderní) moravská architektura? Pokusit se nalézt odpověď na tuto otázku bylo ještě těžší. Rozhodl jsem se vycházet z tradičních forem, které v Česku (tzn. v Čechách a na Moravě) jsou. Představil jsem si např. výše zmíněné kláštery, jejich polohu a působení v krajině. Ty ale mimojiné neodpovídaly měřítkem projektu vinařství. Proto jsem se zaměřil na zemědělskou usedlost a na selské i barokní statky. Jaká jsou jejich specifika? Jsou většinou citlivě zasazené do krajiny, mají vnitřní pracovní dvůr, jednoduché až archetypální formy, jsou uzavřené, funkčně striktně oddělené (objekt obytný a objekt hospodářský), vybudované z dostupných a levných materiálů. Rozhodl jsem se tedy vycházet z tradičního hospodářského objektu a transformovat ho do současných potřeb. Formy bývaly téměř vždy na obdélníkovém půdorysu se značným rozdílem delší a kratší strany. Znatelná je také snaha vytvořit dvůr uzavřením prostoru okolními objekty. Tento dvůr je ale málokdy uzavřen úplně. V příloze jsou prezentovány struktury zastavění z bezprostředního okolí Staré Hory.

- 1 Březí
- 2 Drnholec
- 3 Jevišovka
- 4 Novosedly



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

REFERENCE

Jak má vypadat současná vinařská architektura? Vinaři ve všech zemích postupně přecházejí na nový model fungování vinařství, a to sice na komplexní prezentace výrobku. K tomu samozřejmě patří i reprezentativní sídlo společnosti. Dnes se tedy kromě výroby vína starají vinaři rovněž o reklamu, nabízejí nejrůznější služby zákazníkům a tím se je snaží přimět k návštěvě. Během práce jsem studoval velké množství moderních vinařských staveb a několik jich i osobně navštívil. Přes jistou lákavost tohoto tématu jsem nenašel velké procento kvalitních objektů (dle mého názoru). Přičítám to přílišné pompéznosti a možná i nezodpovědnosti architektů, kteří dostávají větší prostor, aby objekty byly náležitě "přitažlivé." Nedokážou s touto zodpovědností náležitě naložit. Na ukázkou jsem vybral naopak dva projekty, které považuji za nejpovedenější. Jedná se o již v úvodu zmíněné Arinzano a pak o v Evropě neznámé argentinské vinařství Atamisque. V čem tedy spočívá jejich libost? Jednoduché až archetypální formy v unikátním prostředí, sázka na střízlivost výrazových prostředků, tradiční materiály nebo materiály, které se v daném prostředí stávají "neviditelnými." Rovněž počet použitých materiálů je omezen na minimum. S krajinou je zacházeno mimořádně šetrně (tato vinařství vyrábí vína pouze ekologickou cestou). Všechny tyto charakteristiky mi přišly vhodné rovněž pro projekt na Staré Hoře. Z projektu v Čechách lze samozřejmě jmenovat Sonberk (arch. Josef Pleskot), který má podobné kvality, či vinařství Krásná Hora (Látající inženýři), které bylo také navrhováno velice ohleduplně ke svému prostředí.

- 1 viniřství Arinzano, dvůr, Španělsko
- 2 vinařství Arinzano, sklad barikových sudů
- 3 vinařství Atamisque, Argentina
- 4 vinařství Atamisque, sklad sudů



1



2



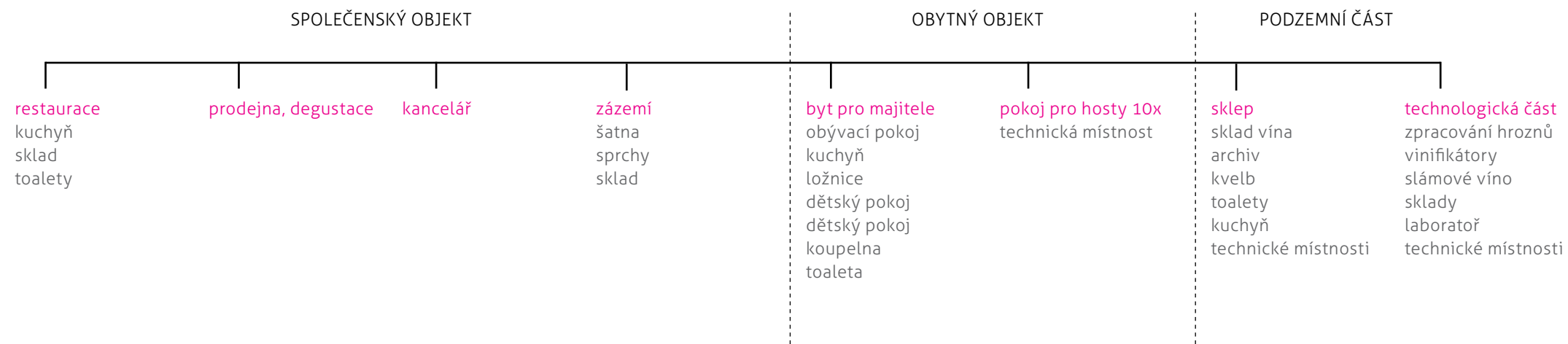
3



4

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

STAVEBNÍ PROGRAM



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

KONCEPT

“Vino jest poezií v lahvi.”
Robert Louis Stevenson

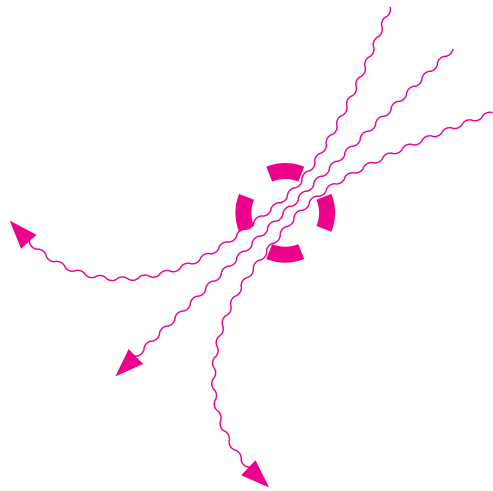
Výchozí bod - atmosféra, klášter Jakým způsobem lze začít řešit projekt na zelené louce s relativně složitým provozem? Kde najít odrazový bod? Velmi významným aspektem pro mě byla poloha objektu. Mým úmyslem bylo vycházet z místních tradic, které by byly přetaveny do současných podmínek. Snažil jsem se hledat specifika lokálních staveb, materiálů atd. Druhým zásadním aspektem byla zamýšlená atmosféra objektu. Představil jsem si návštěvníka, který přijel navštívit tamní vinařství a jaký pocit by měl mít, jaký pocit by chtěl mít, v jaké atmosféře by se měl ocitnout. Zkoušel jsem popsat pocity různými pojmy, které mě napadaly - poezie, teplo, zákoutí, stín, intimita, závětrí, ticho, klid. Tyto termíny mi evokovaly klášter. V kláštorech se často víno vyrábělo. Použil jsem tedy klášter jako výchozí bod. S klášteřem souvisí ještě další specifikum, které pro mě bylo podstatné, a to řád.

Řád Když se člověk octne na vinici, začne se cítit jinak. Lépe. Jako doma. Co to způsobuje? Jak jsem již popsal výše termínem “totální krajina,” člověk podvědomě cítí harmonii člověka a jeho zásahů do krajiny a přírody. Děje se tak mimojiné právě vnesením řádu. V případě vinic, viničními řádky. Řád je pak čitelný i v objektech - srovnané sudy vína, seřazené vinifikátory, uložené lahve atd. Proto i celý objekt drží řád, který je odvozen od vzdálenosti viničních řádků - 3m. Konstrukčně se promítá do celé stavby. Opticky výrazný je např. u rozponu kleneb či sloupůradí vnitřních chodeb.

Selský statek a funkční schéma Postupným zkoumáním jsem změnil východisko z kláštera na selský statek. Zásadním bodem pro tuto změnu byla uzavřenost kláštera (claustrum - uzavřené místo). Smyslem kláštera je zkrátka být odtržen od okolí, kdežto mým úmyslem bylo naopak objekt a zkušenost v něm zažívanou maximálně přiblížit krajině. Selský statek odpovídá měřítkem i využitím zamýšlenému programu lépe. Má také dvůr, který ale kvůli funkčním požadavkům komunikuje s krajinou. Skoro nikdy tedy není úplně uzavřený. Funkčně je rozdělený na hospodářskou a obytnou část. Použil jsem tedy toto schéma s tím, že zde samozřejmě hraje velkou roli technologická část v podzemí. Objekt je poměrně striktně rozdělen na část nadzemní - společenskou, která je dále rozdělena na objekt společenský a objekt obytný, a podzemní - se skladovacími a výrobními účely. Vycházím z úvahy, že pro víno jsou nevhodnější přesně opačné podmínky než pro lidi. Zatímco u budov se usiluje o sucho a teplo, víno má rádo chlad a vlhko. Proto je objekt dělen horizontálně (firmitas, UTILITAS, venustas). Sklepy fungují zároveň jako prvek kontrastu a překvapení. Zatímco nadzemní objekty jsou maximálně transparentní kvůli požitku z vinic a výhledů, sklepy jsou masivní, betonové a klenuté.

Umístění a orientace stavby Velmi důležitý byl také vztah ke konkrétnímu místu. Poté, co jsem schematicky rozdělil provozy, jsem hledal nejvhodnější polohu a rozmístění. Z funkčního schématu vycházely dvě nadzemní budovy, které měly působit jako volně a nenásilně položené solitéry na krajinu. Respektován byl při tom tok energie, který cítí každý návštěvník hory, který vede po hřebeni hory směrem k parcele, na jejímž konci je rozptýlen do všech stran a stéká po stráních dolů. Tato energie tedy prochází mezi objekty skrz dvůr až na střeche technologické části (ta je na stejné úrovni jako dvůr), která je ponechána pouze jako zatravněná louka a nepředpokládá se přílišná upravenost. Toto místo je holé a ponechané oním proudům a živlům. Domnívám se, že skutečnost přítomnosti těchto sil vábí v současnosti na místo tolik návštěvníků i místních. Pokud se někdy odehrávaly v okolí pohanské rituály, bylo to patrně zde. Toto místo by proto mohlo být eventuálně opatřeno ohništěm. Objekty pak byly umístěny metodou přímě zkušenosti, tzn. při pobytu na pozemku. Kvůli zážitku z místa jsem na parcele přespal ve stanu. Tam, kde jsem ho intuitivně postavil, je umístěn byt majitele v ubytovacím objektu. V podstatě tedy princip feng-shui. Vzhledem k tomu, že jsem měl rozměry objektů již jasné, vyměřoval a krokoval jsem jejich polohu přímo na pozemku, přičemž největší roli hrál zmíněný tok energie, modelace terénu a potencionální výhledy.

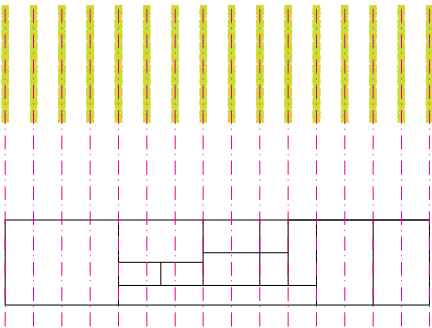
- 1
- energie Staré Hory
- 2
- horizontální dělení objektu
- 3
- uplatnění řádu viničních tratí
- 4
- výhled směrem na cihelnu



1

ČLOVĚK	/	sucho, teplo
VÍNO	/	vlhko, chlad

2



3



4

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

KONCEPT

“Vína, jež si pamatujete nejlépe, nemusí být nutně ta nejlepší, která jste kdy okusili. Ta nejvyšší kvalita nemusí oslnit tolik, jako mnohem skromnější nápoj vypitý v příznivěji nakloněném prostředí.”
staré francouzské přísloví

Výhledy Výhledy byly rovněž velmi zásadním aspektem při návrhu. Významné směry jsou východ - Pálava, Mikulov a západ - Drnholec. Západní výhled má navíc zajímavý i blízký horizont táhnoucích se od vinic až k úpatí hory. Proto jsou směrem na západ orientovány společenské prostory - restaurace, prodejna, kancelář. Směrem na východ pak pokoje pro hosty a byt majitele. Panoramatický výhled je možný z louky (prostor na střeše technologické části), a tedy přístupný všem.

Vinařství Marcinčák Kromě zmíněných úvah byly pro mě důležité i další aspekty. Jeden z nich byl, že by budova měla rovněž odrážet filozofii vinařství. Měla by symbolizovat pevnost a jistotu firmy (FIRMITAS, utilitas, venustas), její důraz na šetrné zacházení s vinicemi, respekt ke krajině a přírodě. Ve vztahu k návštěvníku by měla být budova maximálně otevřená a vstřícná. Proto je dvůr neohrazený a výhled či stín pod pergolou nebo stromem si mohou vychutnat i lidé, kteří nemají v plánu využít služby vinařství. Louka v jižní části vybízí k piknikům či odpočinku po výjezdu na kole či výšlapu na hřeben hory. Zkrátka místo by mělo zůstat oblíbeným pro návštěvu, relaxaci a kochání se, jak je tomu do teď. Výše zmíněné úvahy o vertikální dominantě měly i další stránky. Na tomto výjimečném místě by se mohl objekt stát velmi snadno nástrojem chlouby, která by návštěvníkům i místním vinařům dávala nepatřičně najevo, kdo je tu “pánem.” Proto jsem se pokoušel naopak objekt dělat s jistotou pokorou. Pokorou ke krajině i k ostatním vinařům, kteří na Staré Hoře hospodaří.

Horizontalita hmot a vertikální dominanta Minimální projev vertikality souvisí s výše zmíněnou úvahami. Dalším důvodem bylo i zjednodušení provozu a minimalizace vertikálních komunikací. Přesto je to místo natolik významné, že potřebovalo jisté zdůraznění vertikálním akcentem. Stala se jím lípa, národní strom, přirozená součást krajiny, stojící velmi často jako solitér např. v polích. Tyto stromy svou osamoceností vyjadřují kontrast k plochým lánům, v tomto případě vinicím, a tím získávají jistou magičnost a přitahují pozornost. Strom bude budit tento dojem prakticky již při pohledu z Mikulova (10km).

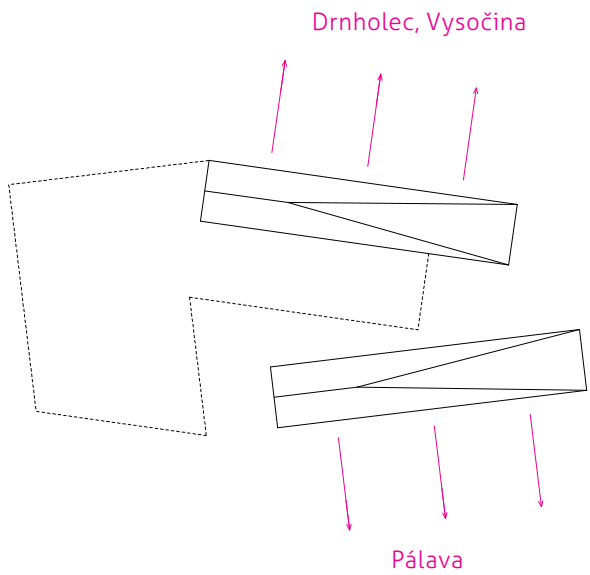
Architektonický výraz Architektonický projev měl zůstat velmi střízlivý, skromný a v podstatě téměř neviditelný, nicméně vkusný. Prim v celém zážitku hraje víno, které zaměstnává všechny smysly. Budova je pouze pozadím k aktu požitku z vína. Použití bílé barvy má kromě historicky motivovaného smyslu, také důvod k odražení světla a možnost zkoumání barvy vína. Minimalizovány jsou i detaily - zasklení je převážně bezrámové, nábytek by měl mít masivnější charakter a proveden ve stejných materiálech jako dřevěné prvky budovy (orámování, dveře). (firmitas, utilitas, VENUSTAS)

Etapizace Pan Marcinčák žádal možnost etapizace výstavby, konkrétně možnost dostavět technologickou část až později. Proto není umístěna pod objekty, ale vedle nich, takže je možné vést vertikální řez těmito etapami. Zde je prezentována varianta finální. Navíc s konceptem dvou oddělených nadzemních objektů se dá výstavba rozdělit na etapy tři. Tato studie ukazuje také maximální možný potenciál místa v rámci zachování konceptu. Objekt je však navržen tak, že technologická a skladovací část by mohly mít menší rozsah, pokud by to vyžadovaly ekonomické podmínky.

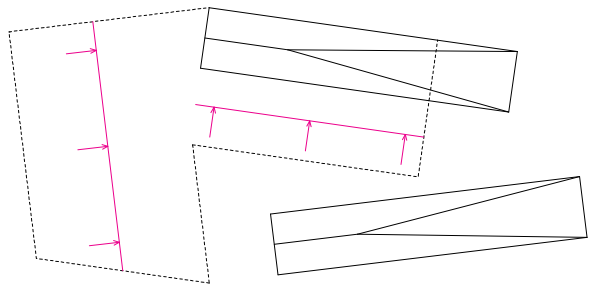
Úpravy okolí Úpravy okolí byly motivovány především snahou symbolicky oddělit lokalitu Staré Hory od okolí, aby byl jasný přechod do “jiného” světa, do oné “totální” krajiny. Nejdůležitějším prvkem je tedy osazení stromů u příjezdových cest, které tuto bránu tvoří. Ostatní úpravy jsou děleny zejména kvůli pohodlí a zpříjemnění prvního dojmu - úprava parkoviště, cest pro pěší, optického odclonění cihelny atd.

Provoz Jednotlivé části objektu mohou fungovat samostatně. Restaurace, prodej vína i náštěvy sklepů mohou být uzavřeny dle potřeby. Pult na prodejně funguje zároveň recepce pro ubytování. Počet personálu se dá tedy snadno optimalizovat.

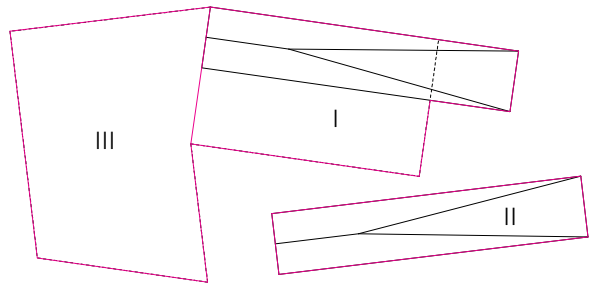
- 1 schéma výhledů
- 2 možnost zmenšení technologické části a sklepů
- 3 etapizace výstavby



1



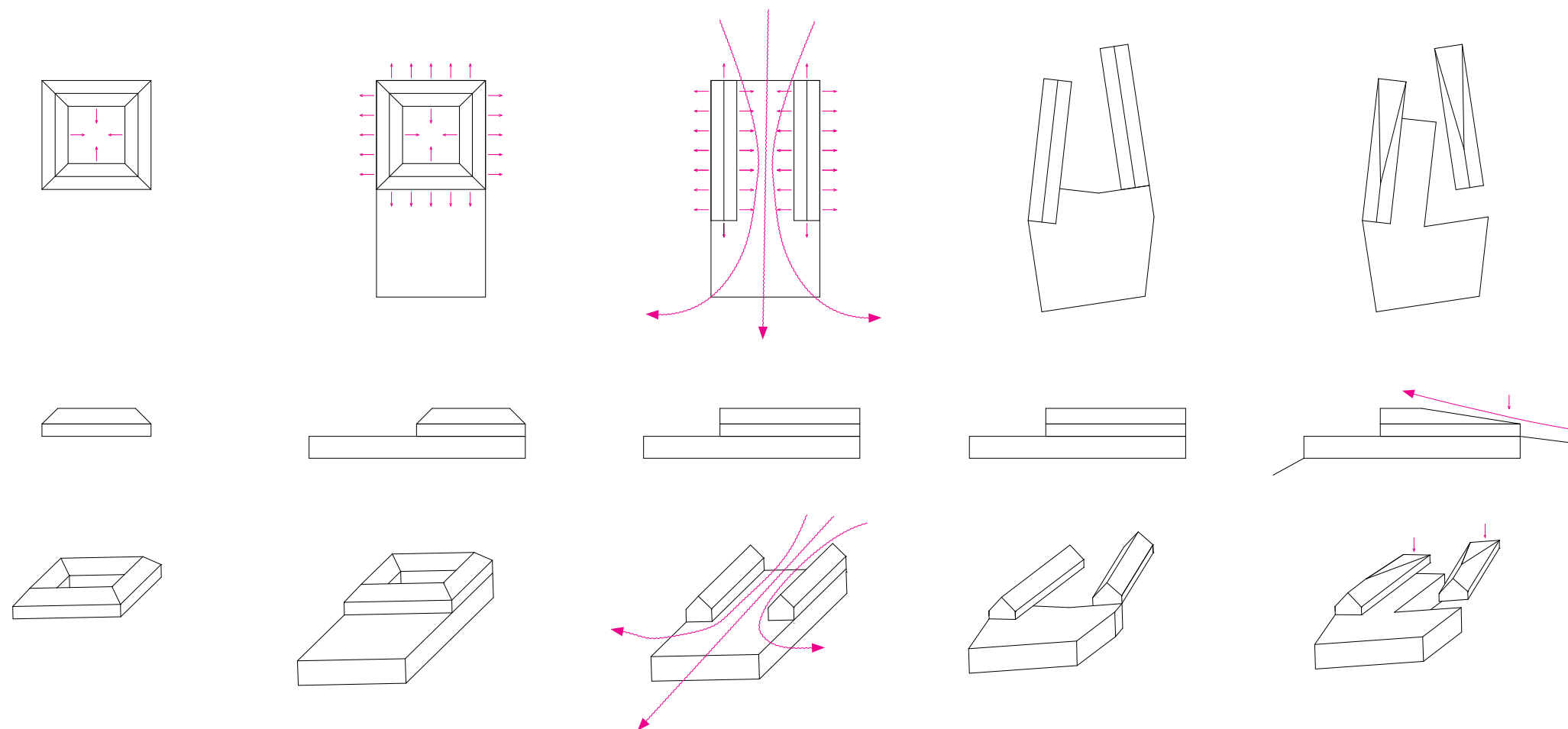
2



3

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

SHRNUTÍ KONCEPTU A VÝVOJ HMOT



Úvahy popsané na předchozích stránkách zde uvádím shrnuté. Na schématech je naznačené, jaký vliv měly na výslednou podobu objektu.

I. výchozí úvaha: atmosféra - klid, ticho, závětrí, poezie, teplo, zákoutí, stín, intimita - atmosféra kláštera, nalezení archetypu, klášter - uzavřený klidný dvůr, chybí však kontakt s vnějškem, objekt uzavřen pouze do sebe

II. otevření objektu do dvora i do vinic; rozdělení objektu do části nadzemní - teplo, sucho/pro lidi; a podzemní - vlhko, chlad/vhodné pro víno

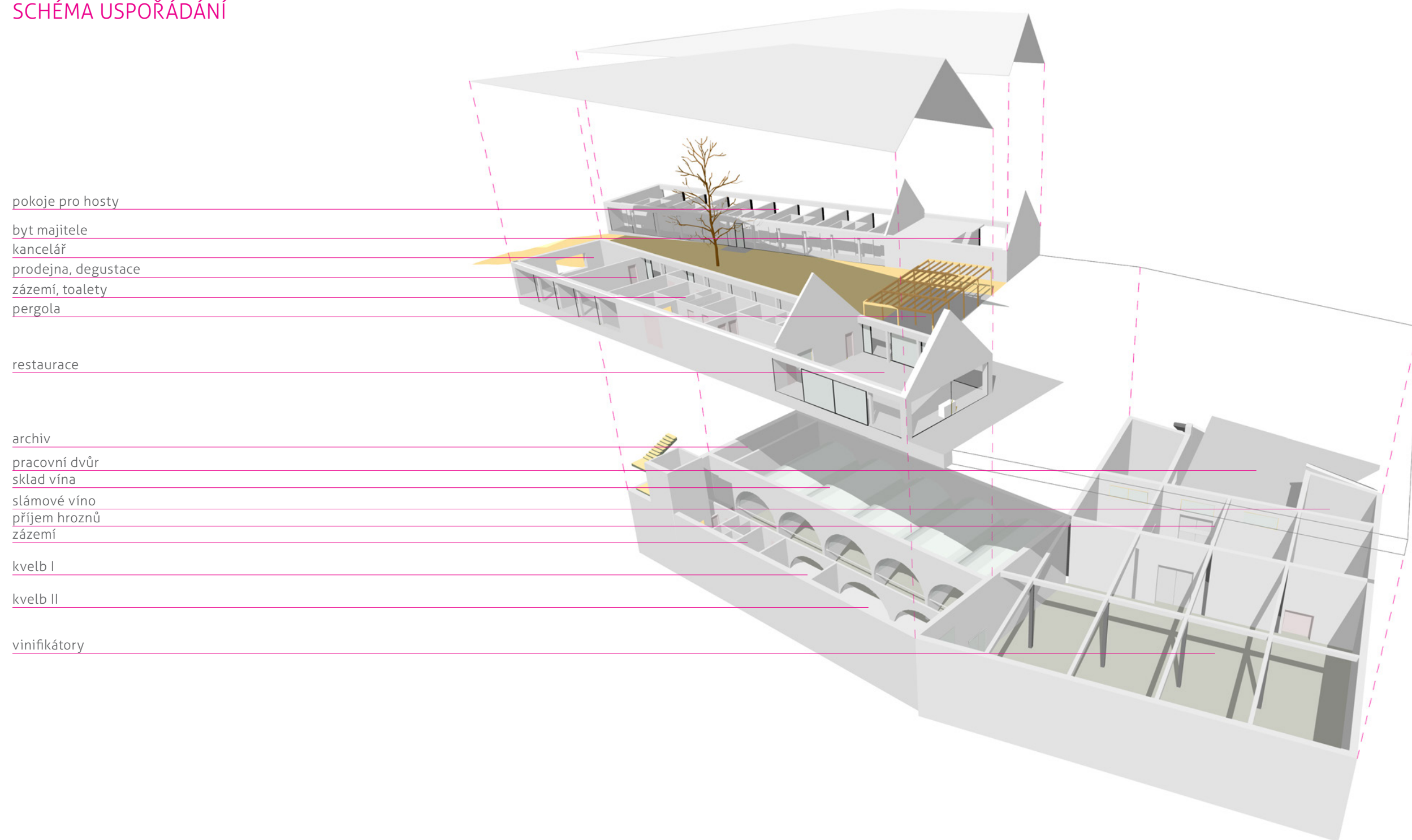
III. otevření dvora pro průchod krajiny skrz objekt; energie jdoucí po hřebeni Staré Hory plyne skrz dvůr a z bodu na střeše vinifikátorů pokračuje do všech stran tak, jak je tomu nyní; transformace na schéma statku - rozdělení nadzemních objektů na část obytnou a na část společenskou; hlavní výhledy východ-západ využity pro pokoje(východ) a společenské prostory(západ)

IV. usazení objektu do krajiny na základě přímé zkušenosti - kam by si lehl pes, jak budou objekty působit na krajinu a naopak; jemné modelování krajiny pro vyrovnání dvora a vytvoření přístupu do 2PP, vzniká tak další terasa, která pokračuje ve stupňovitém uspořádání jižního svahu

V. zformování hmot na základě dispozic u sklepní části a na základě působení na krajinu u části nadzemní; snížení střešy u vstupní části - navázání na plynutí terénu; optické uzavření pergolou a zvýraznění stromem

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

SCHÉMA USPOŘÁDÁNÍ



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

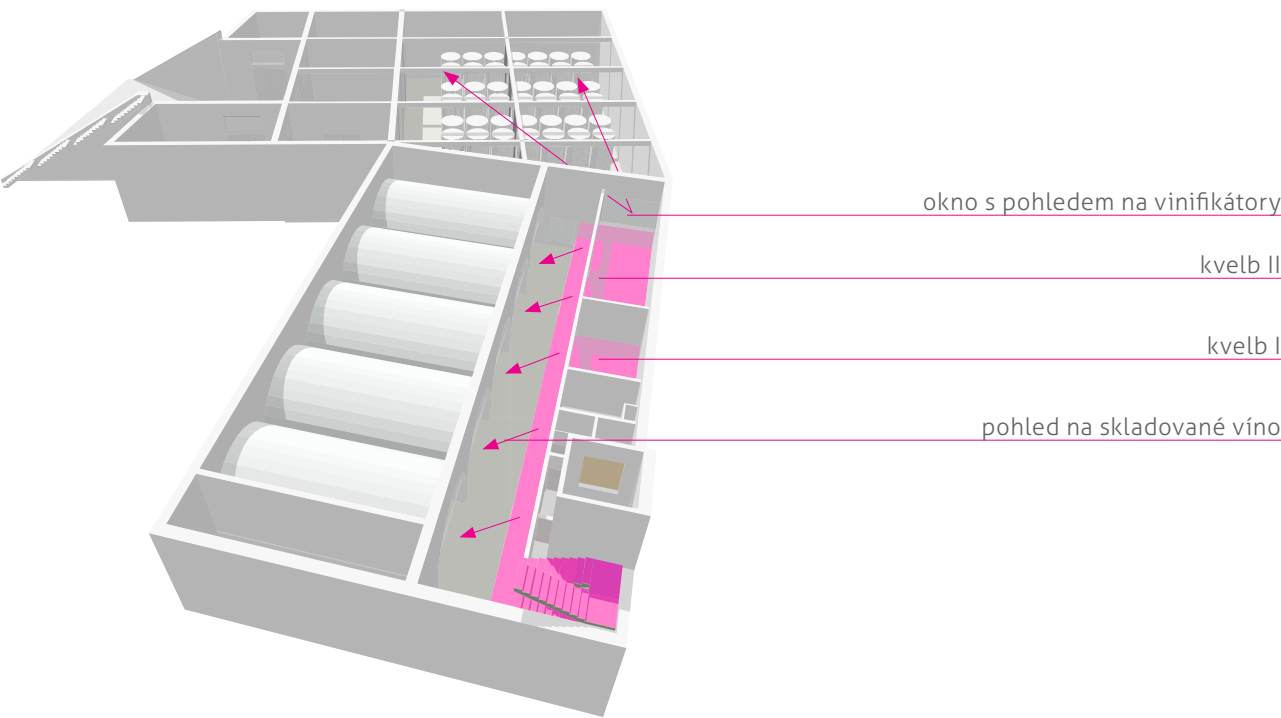
SCHÉMA POHYBU NÁŠTĚVNÍKŮ

VE SKLEPĚ A ZPRACOVÁNÍ VÍNA

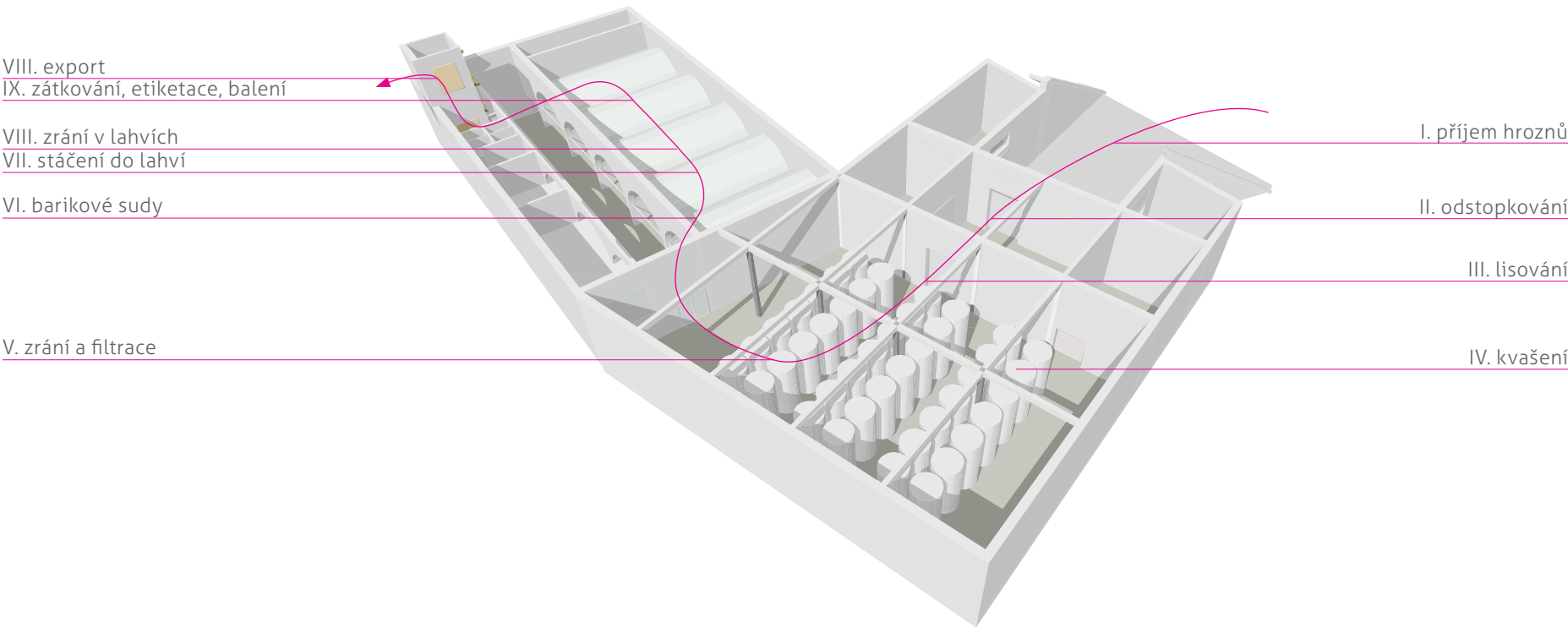
Pohyb návštěvníků ve sklepě je uzpůsoben tak, aby mohli být maximálně informováni o chodu vinařství, tj. o zpracování vína a jeho skladování. Zároveň je ale důležité, aby se jejich pohyb nekřížil s provozem. Proto je ve sklepě vloženo patro, které slouží k exkurzím a je z něho vidět na skladované víno a skrz velké okno z kvelbu i na vinifikátory. Přístup je, v případě potřeby, možný i o patro níž. Především jde ale o atmosféru sklepa. Panonská vinařská oblast je proslulá právě vychutnáváním vína ve sklípkách. Proto jsou zde dvě místnosti - kvelby, kde se předpokládá ochutnávka vína.

Zpracování vína - Prostory jsou v zásadě navrženy jako univerzální. Jde o schéma: obslužné prostory - hala s vinifikátory - sklep. Zásadní je, že sklep je izolován 3m silnou vrstvou zeminy, takže by měl mít ideální podmínky pro skladování vína. Víno může být zpracovááno dvěma cestami. Buď se část sklepa využije pro závěrečné práce s vínem (lahvování, zátkování, balení do krabic, export) nebo budou tyto činnosti probíhat v tankové hale či obslužných prostorech u ní, což je pravděpodobnější. Na schématu je ukázána varianta první. Export může probíhat přes nákladní výtah nebo vývozem na pracovní dvůr.

pozn. V dnešní době populární gravitační vinařství neshledává pan Marcinčák za důležitou podmínku při zpracování vína. Příjem hroznů tedy probíhá ve stejné výšce, jako zpracování. V opačném případě by musel mít objekt dva přístupy do technologické části, což by bylo neekonomické.



1



- 1 schéma pohybu návštěvníků
- 2 schéma zpracování vína (schéma je kvůli názornosti pootočeno)

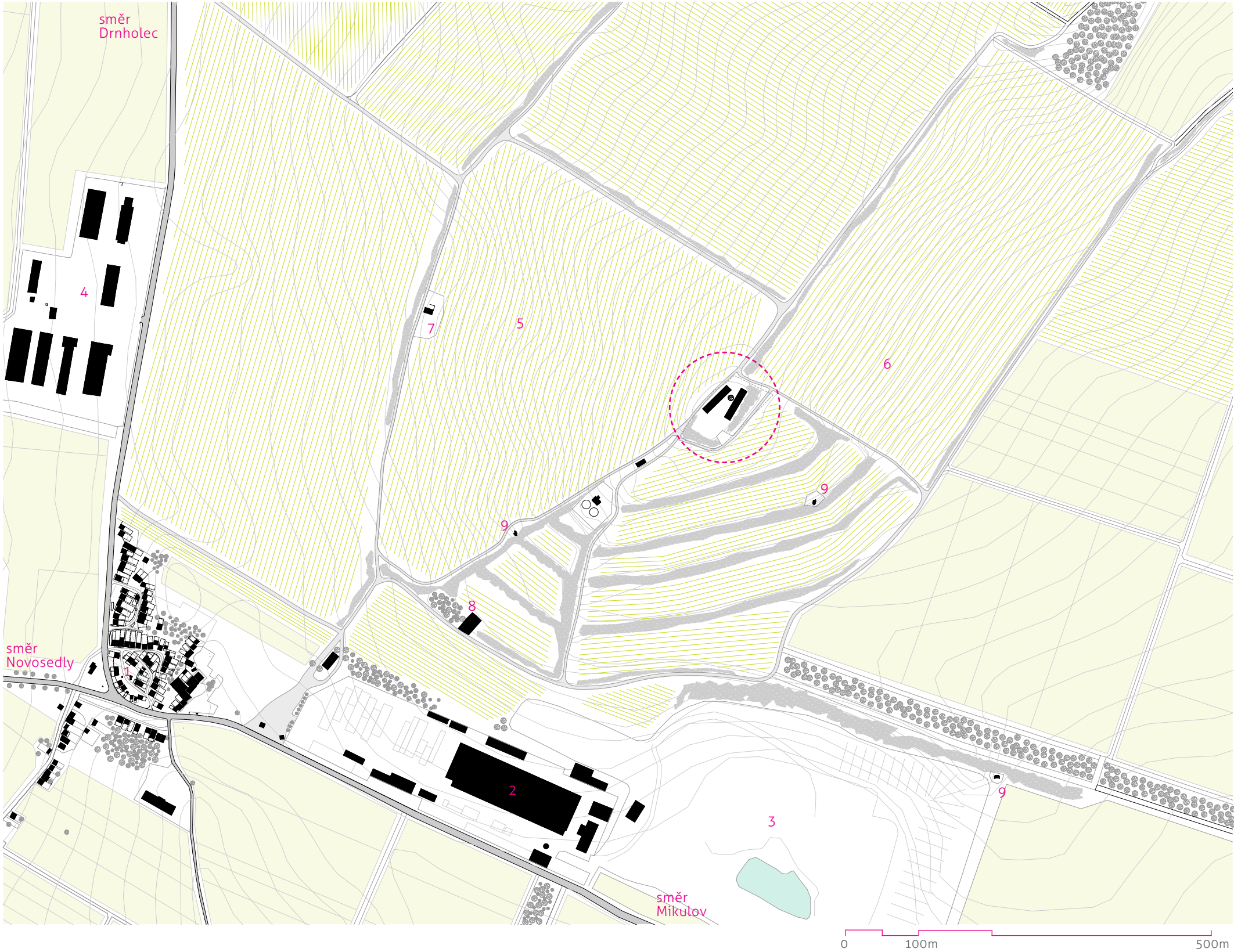
2

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

ŠIRŠÍ VZTAHY 1:6000



- 1 vinné sklepy
- 2 cihelna
- 3 těžební jáma
- 4 bývalé JZD
- 5 viniční trať Růžová Hora
- 6 viniční trať Stará Hora
- 7 stávající degustační sklípek Marcinčák
- 8 stávající sklípek na skladování vína Marcinčák
- 9 vojenský bunker



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

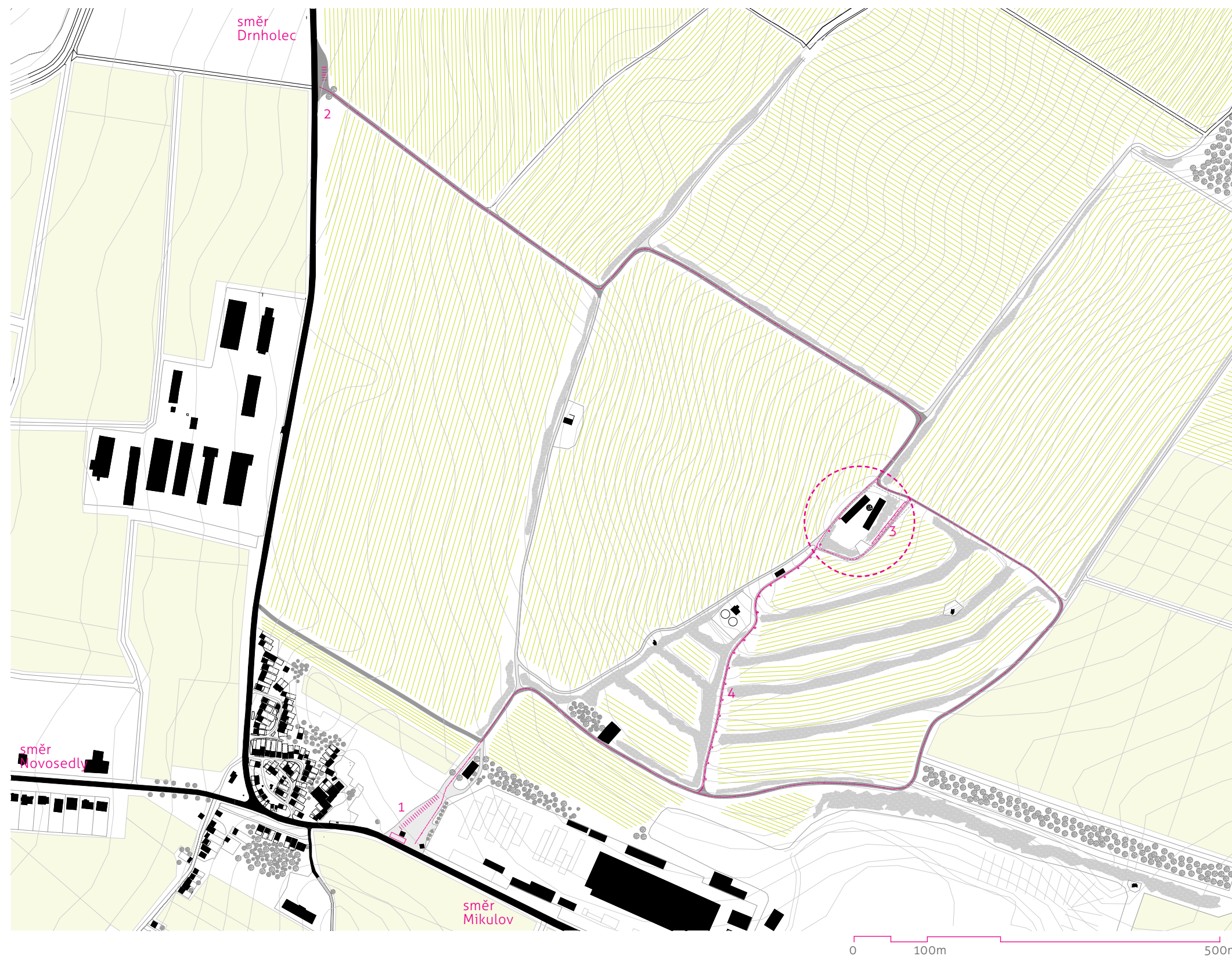
DOPRAVNÍ ŘEŠENÍ

1:6000



Doprava je řešena v rámci celé lokality Staré Hory. Příjezd k vinařství je usměrněn jednosměrným provozem po současné asfaltové komunikaci vedoucí ke hřebeni hory. Vjezd je situován na západním svahu z komunikace II/414 Drnholec (2km) - Dobré Pole (4km). Kolem objektu je navržena jednosměrná obslužná mlatová cesta konstruována jako sypaná z přírodního kameniva ve směsi s jemnější frakcí a následně mechanicky zhutněná. Tento povrch je použit i pro pracovní dvůr u vjezdu do technologické části objektu a parkoviště pro zákazníky. To má kapacitu 10 míst (podélné parkování). V případě nutnosti lze pro parkování využít i pracovní dvůr, protože po většinu roku je prázdný. Druhé záchytné parkoviště je pod horou směrem na jih, u vjezdu do cihelny. To je ponecháno bez úprav a má dostatečnou kapacitu a velikost i pro autobusy. Cesta pro pěší, která vede po jižním svahu kolem stávajících sklepů pana Marcinčáka bude obnovena, prosekána, opatřena protierozními prahy a decentním nízkým osvětlením pro usnadnění přístupu po setmění.

- 1 parkoviště I (osobní vozy, autobusy)
- 2 parkoviště II (osobní vozy)
- 3 parkoviště u objektu
- 4 osvětlená cesta pro pěší



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

ÚPRAVY OKOLÍ

Upravovány jsou především vstupní části na celou Starou Horu.

Jižní přístup - úpravy plochy u cihelny Prostory jižního přístupu jsou v současnosti tvořeny rozsáhlou nezpevněnou plochou sloužící jako externí manipulační plochy cihelny. Doporučuje se zpevnění mlatem celé plochy. Kaplička nacházející se u vjezdu na plochu by měla být opravena - odstraněním vlhkosti ze zdiva a opatřením novou bílou štukovou omítkou. Pokud by tomu nebránili majetko-právní vztahy, doporučuje se opatřit bílou omítkou i trafostanice. Stávající osika u vjezdu bude doplněna na druhé straně cesty jeřábem břekem a vytvoří tak spolu vstupní bránu do celého areálu Staré Hory. Kvůli zakrytí cihelny se doporučuje vysadit mezi parkovištěm a areálem cihelny několik stromů hrušně polničky. Nedorůstá velkých výšek a je to rovněž jeden z doporučených stromů dle studie Agroprojektu. Křoviny a odumřelé křoví v okolí parkoviště se doporučuje odstranit.

- 1 kaplička
- 2 trafostanice
- 3 úprava povrchu - mlat
- 4 vysazení nového stromu - jeřáb břek
- 5 vysazení stromů - hrušeň polnička

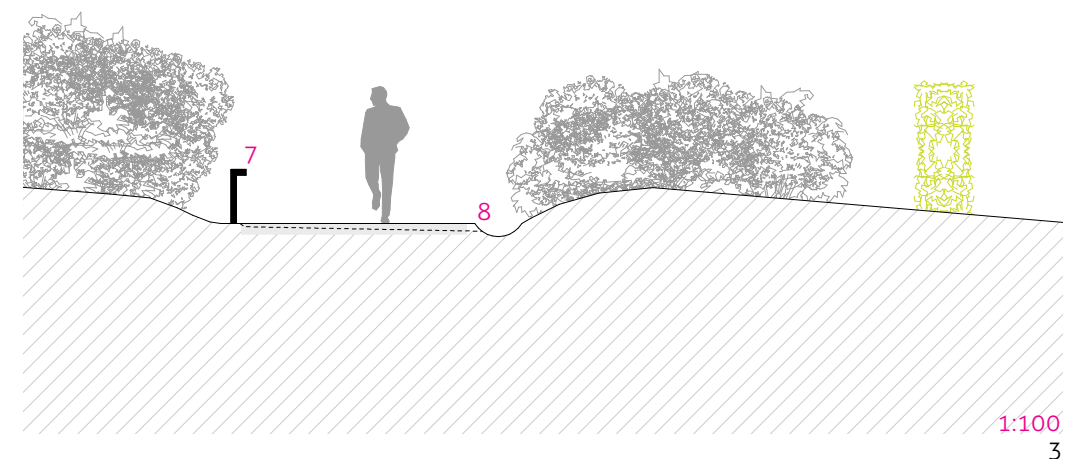
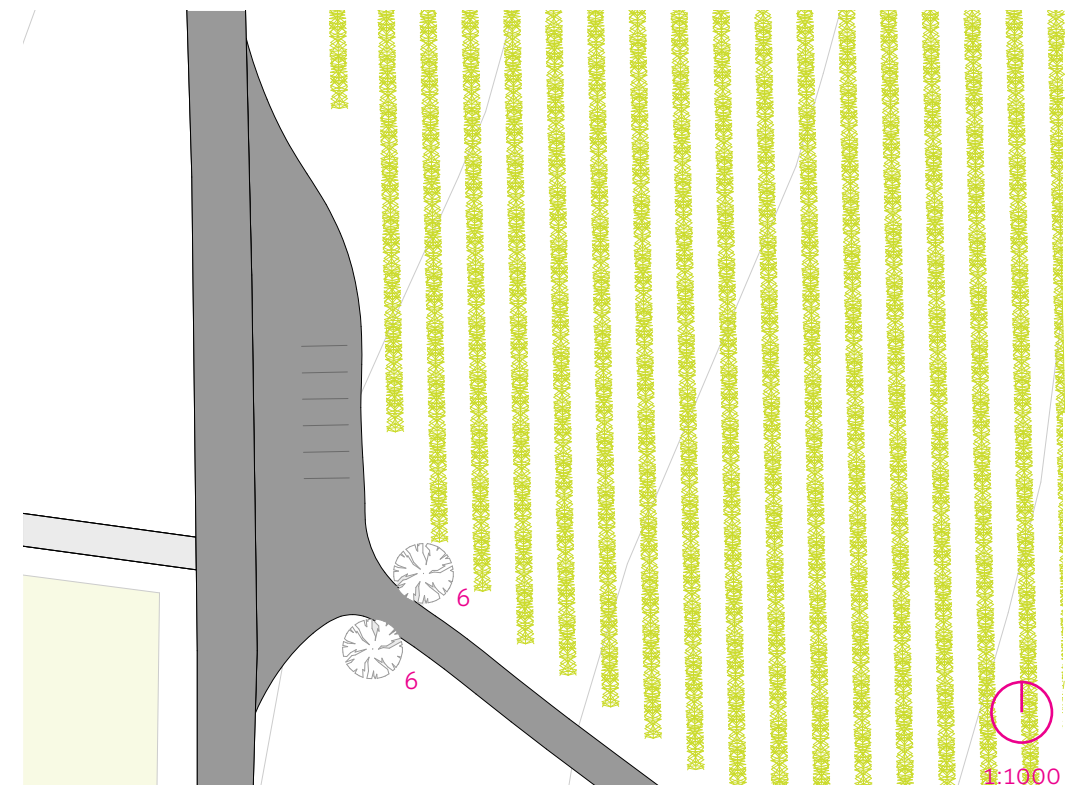
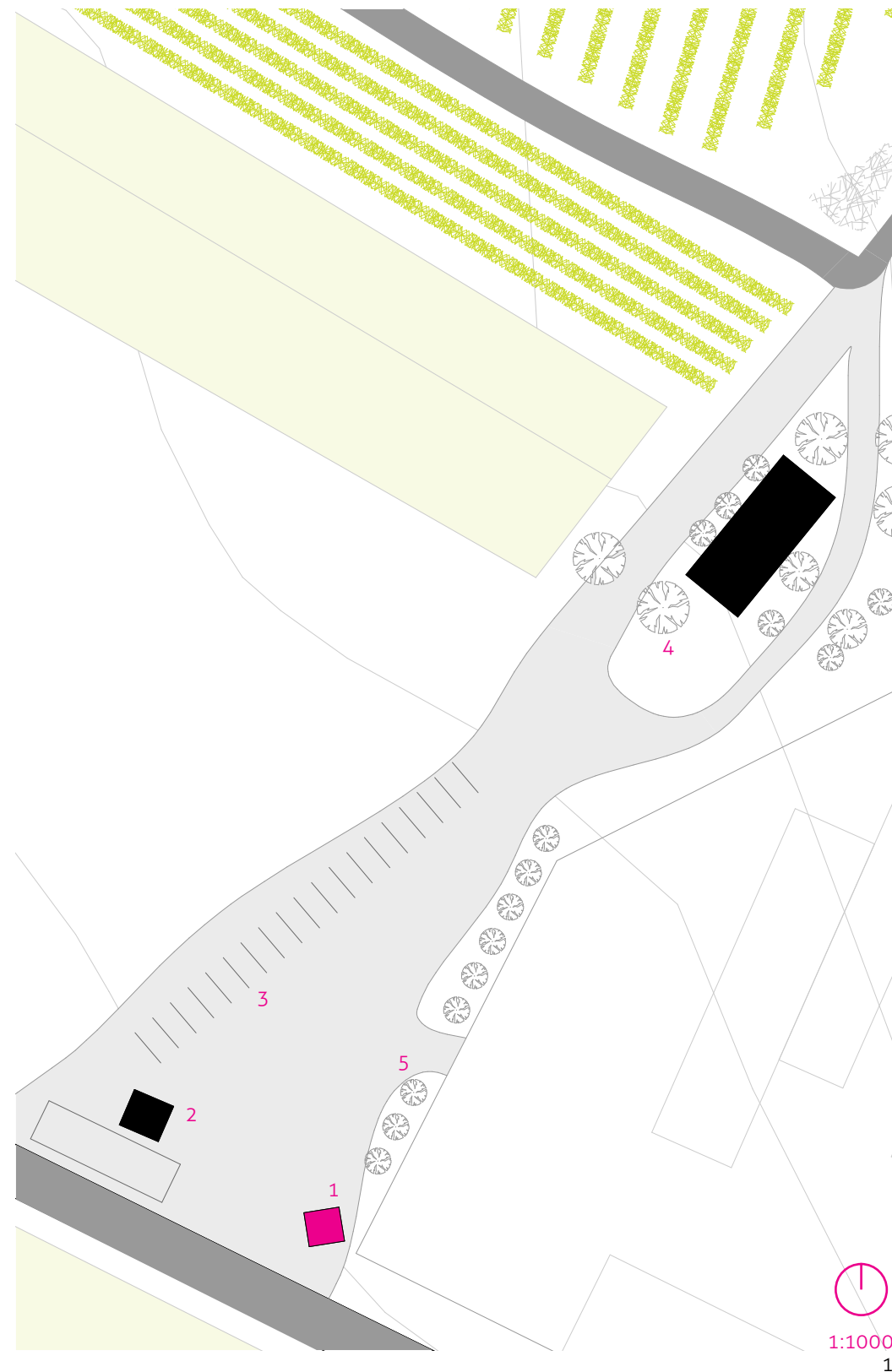
Západní přístup Zde jsou zásahy pouze minimální. Jde opět o zasezení dvou stromů jeřáb břek na obou stranách komunikace vedoucí na vrchol Staré Hory a vytvoření druhé symbolické vstupní brány.

- 6 vysazení nového stromu - jeřáb břek

Komunikace pro pěší Komunikace je opatřena nízkým osvětlením pro usnadnění přístupu po setmění. Z důvodu časté eroze jsou rovněž doporučeny ocelové protierozní prahy. Na konkrétních místech je také nutné prosekat křoviny, které v současnosti cestu zužují.

- 7 nízké venkovní osvětlení
- 8 protierozní opatření

- 1 úpravy plochy u cihelny
- 2 úpravy u západního přístupu na Starou Horu
- 3 řez komunikací pro pěší



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

ZELEŇ

Jak bylo řečeno v konceptu, dva nadzemní objekty mají působit jako volně posazené solitéry do krajiny. Tomu odpovídá i snaha o minimální úpravy okolí.

Lípa Největším zásahem je zasazení lípy srdčité na dvoře. Je to symbolické vyvrcholení dvora. V létě poskytuje stín a slouží jako orientační bod. Je to rovněž významná vertikála na hřebeni kopce, viditelná již zdaleka (prakticky od Mikulova) a slouží jako upozornění. Původně jsem uvažoval o platanu, neboť zdejší půdy mají podobné složení jako vinice ve Francii, ale lípa jako národní a typický strom na podobných místech mi nakonec připadala vhodnější. Je rovněž doporučována ve výše zmíněných studiích vinařských sklepů.

Meze Umístěním výrobní části pod terén a vyrovnáním dvora vznikají okolo objektu meze, které navazují na kaskádovité uspořádání kopce (jinde vznikají meze kvůli vyrovnávání viničních tratí). Jsou porostlé keři (růže šípková, bez černý, ptačí zob, trnky), které slouží živočichům (např. chráněný motýl pestrokřídlec podražcový, hmyz prospívající révě vinné) jako útočiště a hrají významnou roli v životě vinic. I na stávajícím pozemku je nyní poměrně rozsáhlé místo zarostlé křovinami. Proto nechávám nově vzniklé meze zarůst křovinami stejného druhu a respektuji tak potřeby vinice.

Jeřáb břek Vstupní branou u obou příjezdů se stanou stromy jeřáb břek. U západního příjezdu budou vysazeny u odbočky z hlavní komunikace na Drnholec a u cihelny doplní jeden strom stávající vzrostlou osiku, která má vhodné umístění. Prospívá mu solitérové postavení a koruna se dá opracovat do příslušného tvaru. Červené plody pak symbolicky navazují na vinné hrozny.

Hrušeň polnička Kvůli zakrytí areálu cihelny u jižního příjezdu se doporučuje vysadit u jeho hranice několik stromů hrušně, která se na podobných místech osvědčila.

- 1 lípa srdčitá
- 2 jeřáb břek
- 3 hrušeň polnička
- 4 stávající křoviny na mezích



1



2



3



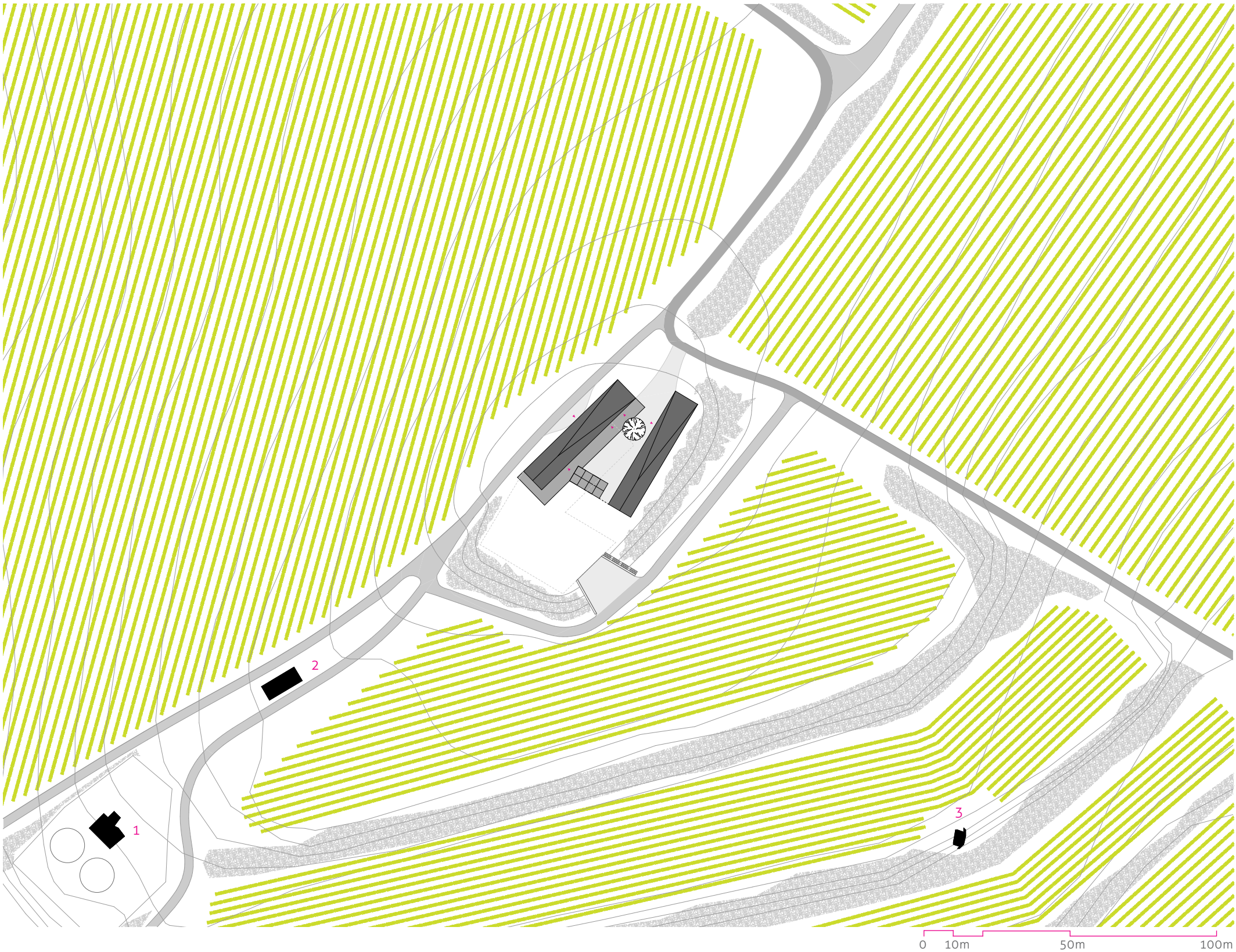
4

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

SITUACE 1:1500



- 1 vodojem Novosedly
- 2 vysílač
- 3 vojenské opevnění

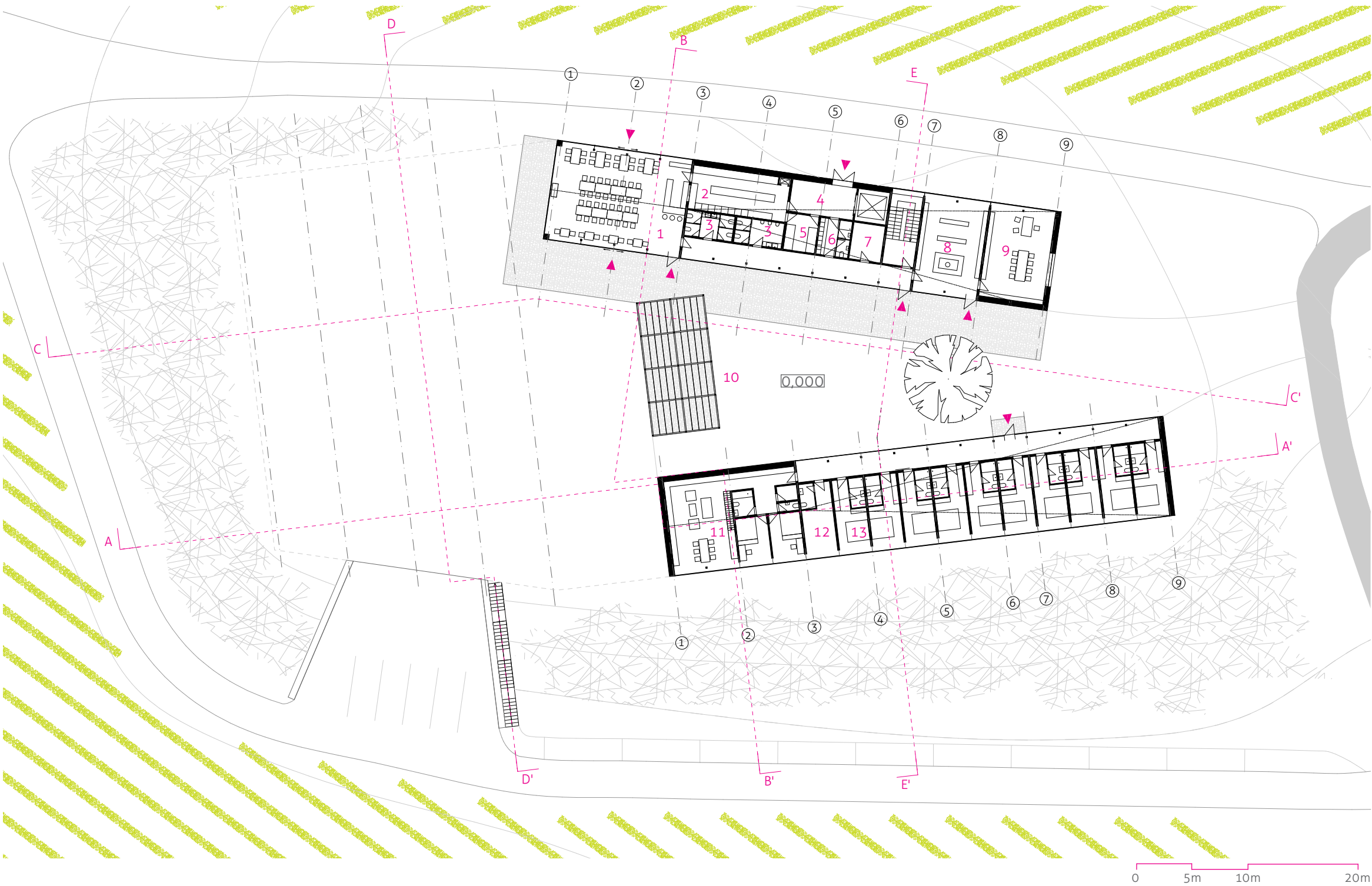


VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

PŮDORYS 1NP 1:400

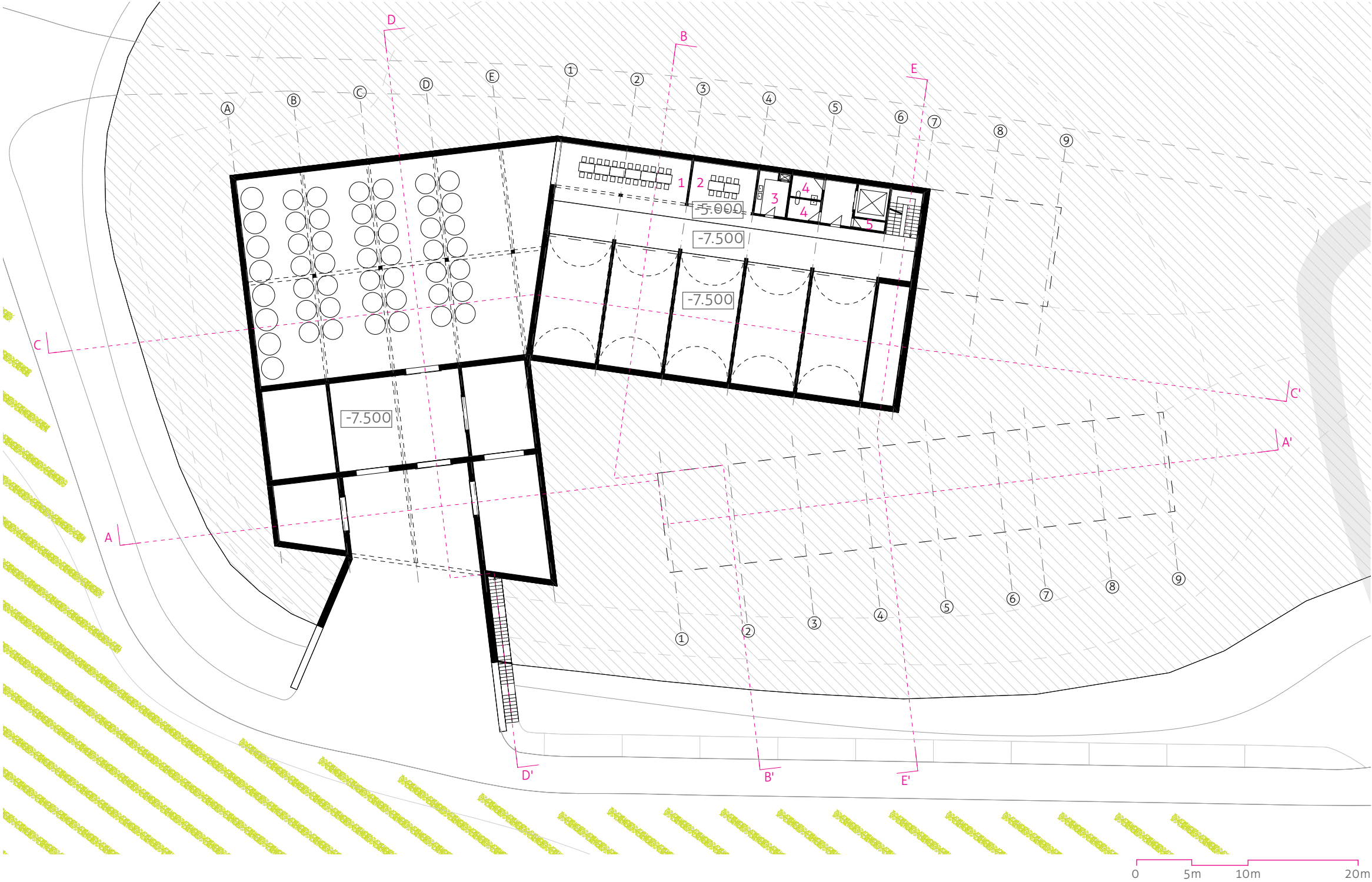


- | | | |
|----|-----------------------|---------------------------|
| 1 | restaurace | 94,42m ² |
| 2 | kuchyň | 34,54m ² |
| 3 | toalety | 9,78m ² (2x) |
| 4 | sklad | 16,89m ² |
| 5 | sklad potravin | 9,32m ² |
| 6 | šatna zaměstnanců | 9,32m ² |
| 7 | sklad zahrad. nábytku | 9,32m ² |
| 8 | prodejna, degustace | 46,40m ² |
| 9 | kancelář | 46,40m ² |
| 10 | pergola | |
| 11 | byt vinaře | 131,74m ² |
| 12 | technická místnost | 17,64m ² |
| 13 | pokoje pro hosty | 17,24m ² (10x) |



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

PŮDORYS 1PP 1:400



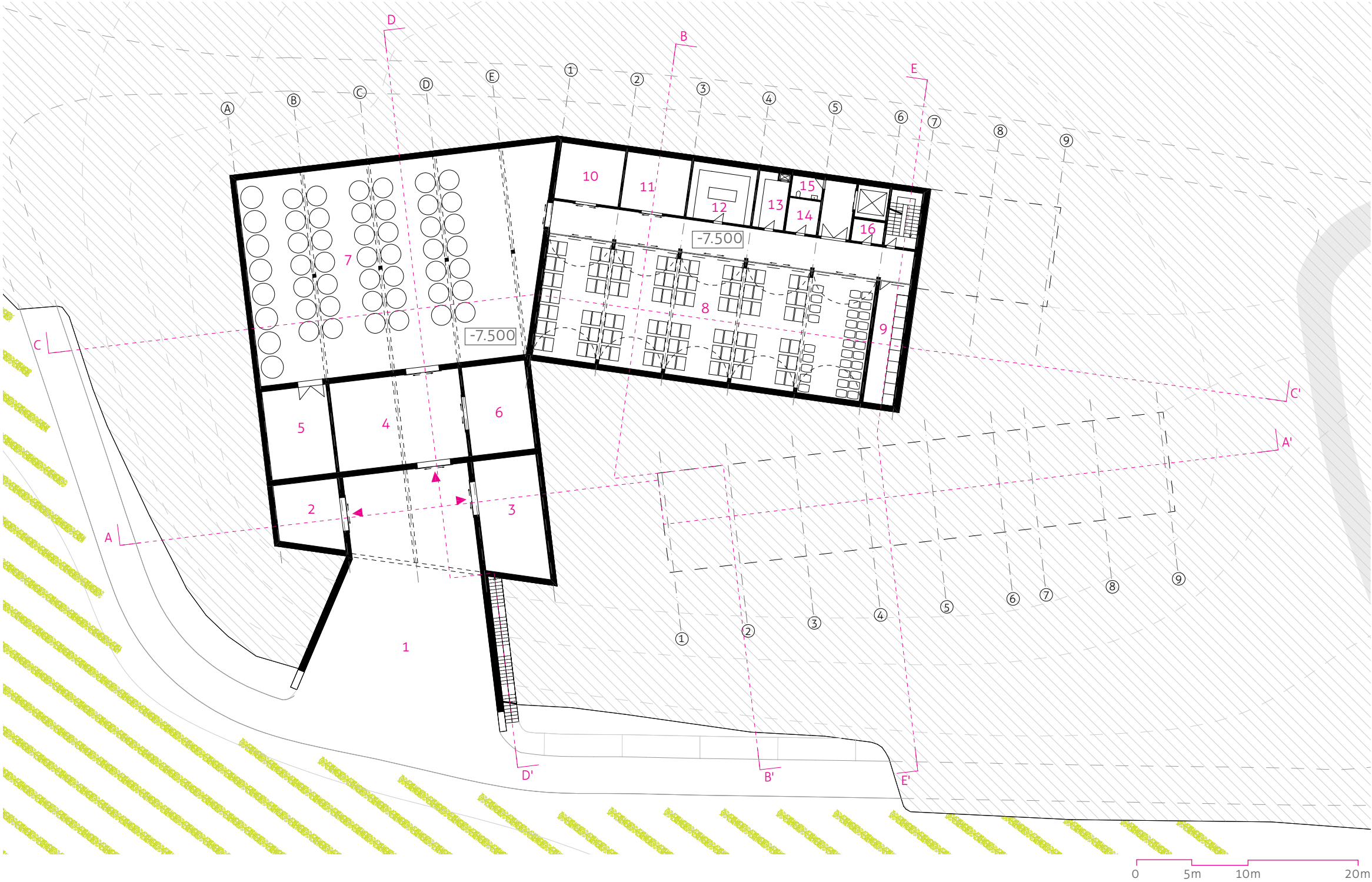
1	kvelb	45,53m ²
2	kvelb II	22,28m ²
3	kuchyň	10,58m ²
4	toalety	5,14m ² (2x)
5	úklid	2,33m ²

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

PŮDORYS 2PP 1:400



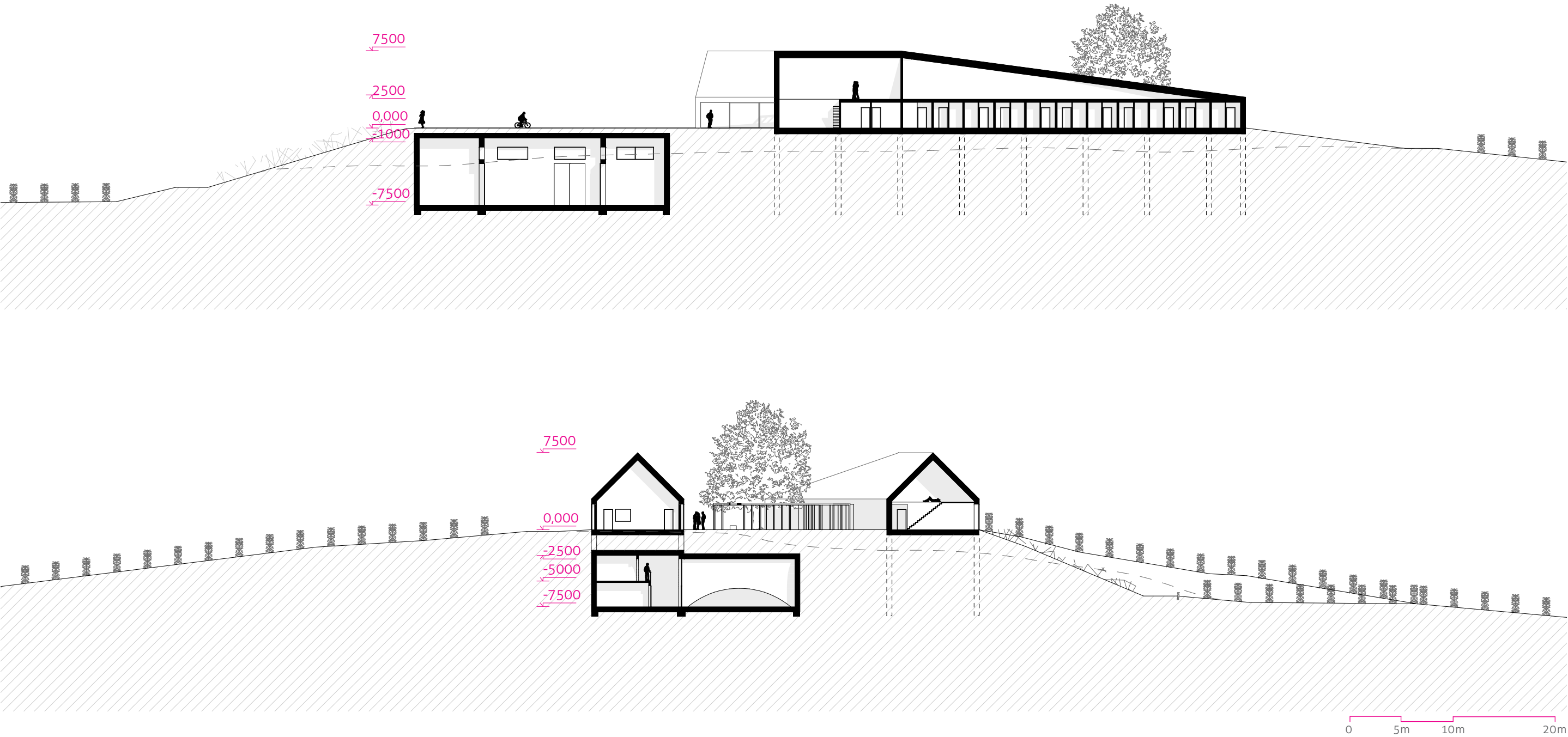
1	pracovní dvůr	297,20m ²
2	slámové víno	33,49m ²
3	sklad techniky	60,58m ²
4	příjem, zprac. hroznů	93,60m ²
5	technická místnost	46,40m ²
6	expedice, sklad	46,40m ²
7	vinifikátory	494,53m ²
8	sklad vína	321,30m ²
9	archiv vína	29,16m ²
10	technická místnost	29,43m ²
11	sklad	29,43m ²
12	laboratoř	29,43m ²
13	kuchyň	14,21m ²
14	šatna	8,50m ²
15	toaleta	5,28m ²
16	úklid	5,58m ²



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

ŘEZ AA' 1:400

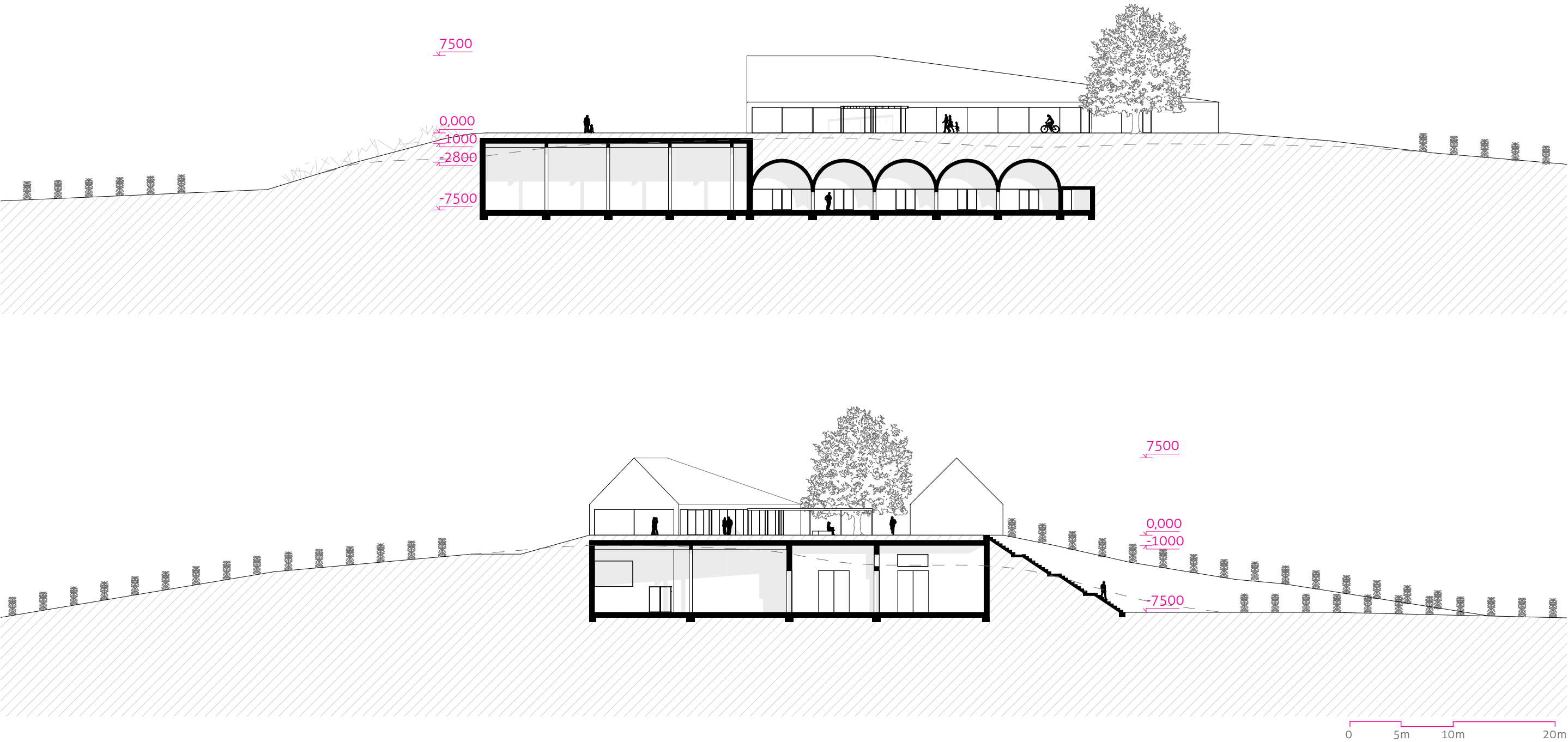
ŘEZ BB' 1:400



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

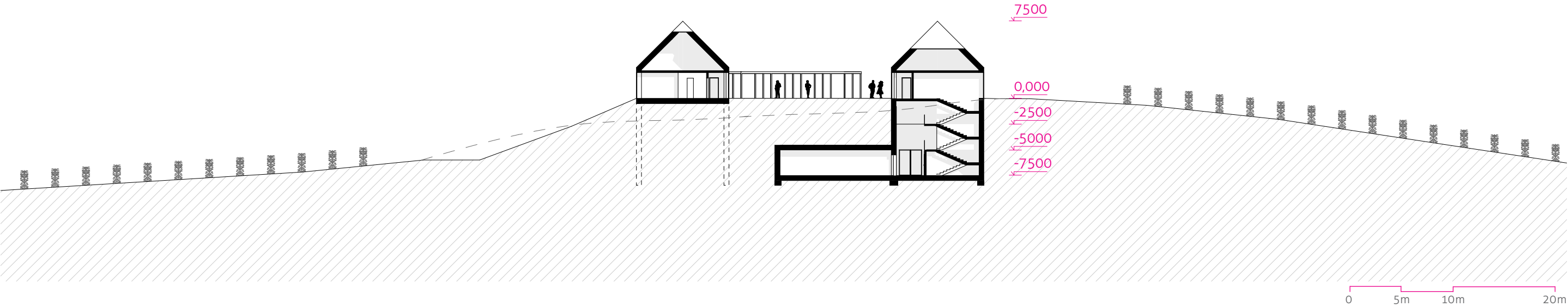
ŘEZ CC' 1:400

ŘEZ DD' 1:400



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

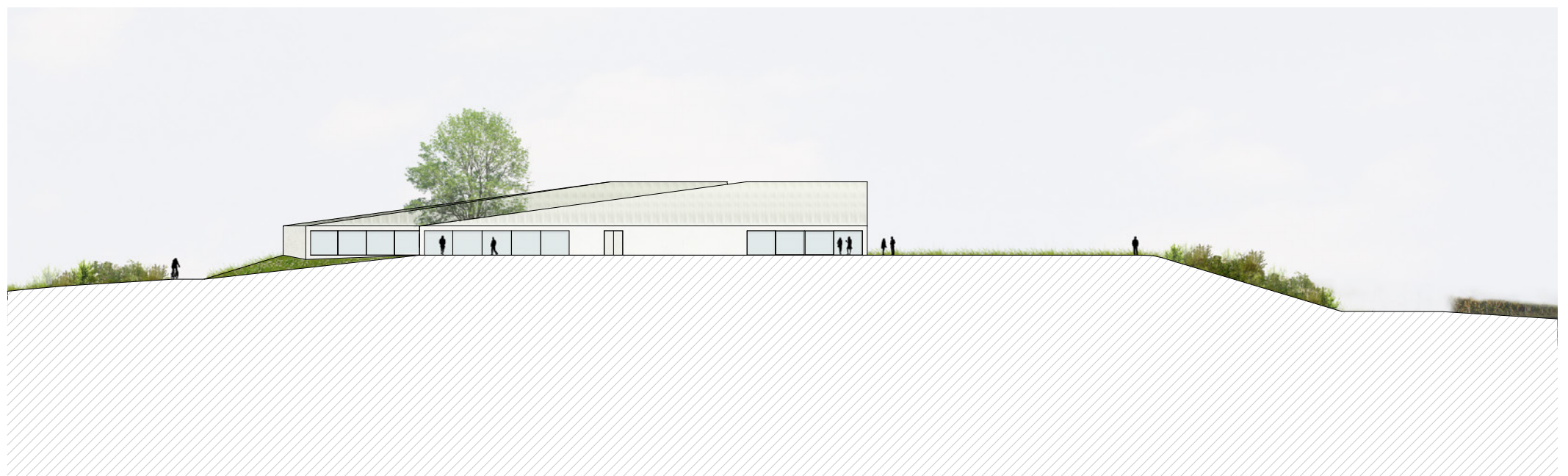
ŘEZ EE' 1:400



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

POHLED V 1:400

POHLED Z 1:400



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

POHLED J 1:400

POHLED S 1:400



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

VIZUALIZACE JIŽNÍHO PŘÍJEZDU

U jižního příjezdu se předpokládá velké parkoviště pro automobily i autobusy. Vzniká úpravou plochy pomocí mlatu. Dále je doporučena oprava kapličky. Osika za parkovištěm je doplněna jeřábem pro vytvoření symbolické brány do areálu Staré Hory. Po straně vzniká stromořadí hrušní kvůli zakrytí cihelny.



1



2

- 1 stávající stav
- 2 navrhovaný stav

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

VIZUALIZACE - LETECKÝ POHLED



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

VIZUALIZACE ZÁPADNÍHO PŘÍJEZDU



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

VIZUALIZACE EXTERIÉRU



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

VIZUALIZACE EXTERIÉRU



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

VIZUALIZACE



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

VIZUALIZACE DVORA



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

VIZUALIZACE "KŘÍŽOVÉ" CHODBY



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

VIZUALIZACE RESTAURACE



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

VIZUALIZACE SKLEPA



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

VIZUALIZACE SKLEPA



1



3



2



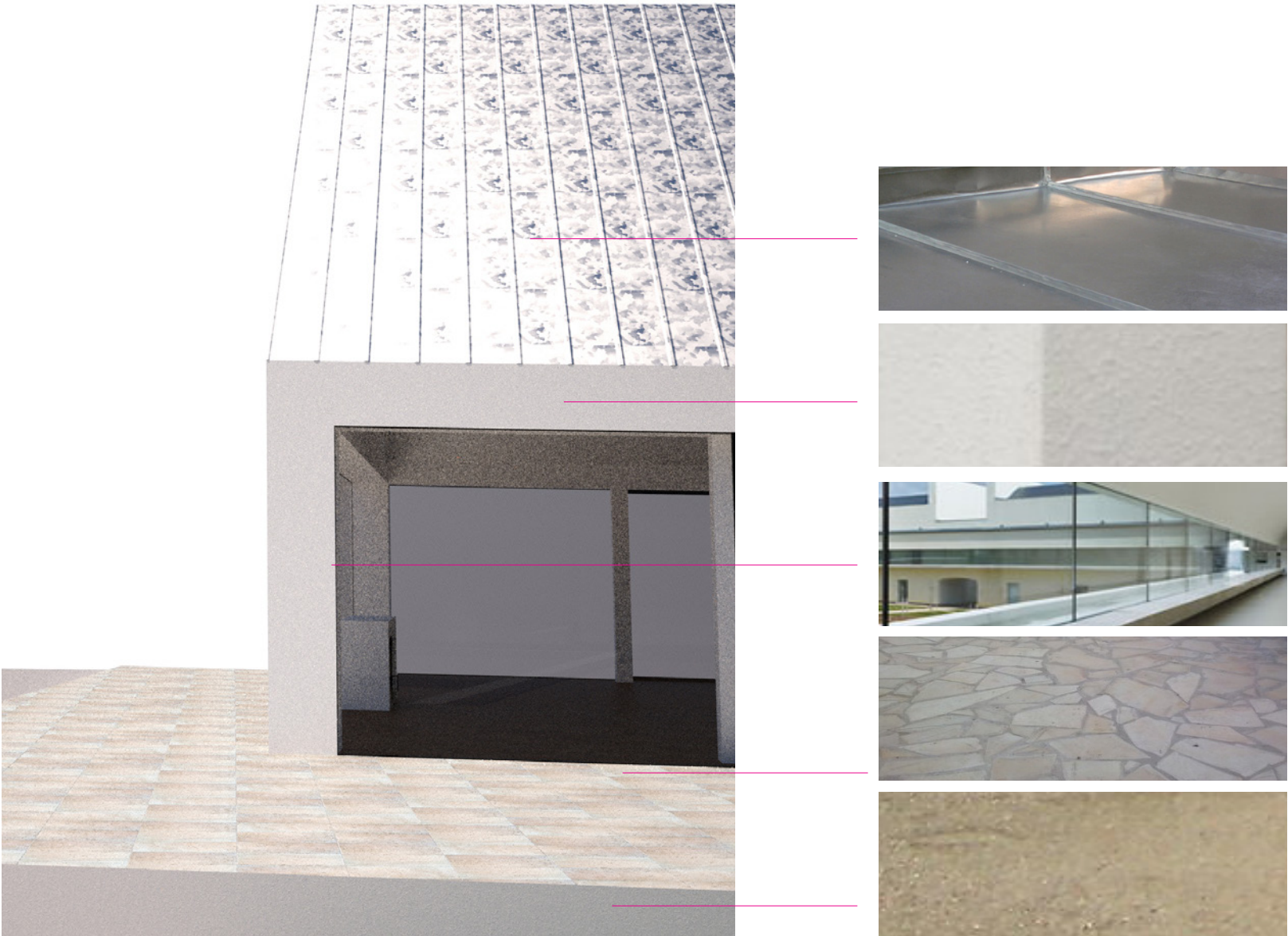
4

- 1 vizualizace části skladu
- 2 vizualizace pohledu z ochozu pro návštěvníky
- 3 vizualizace pohledu z okna pro návštěvníky do technologické části
- 4 vizualizace technologické části

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

MATERIÁLOVÉ ŘEŠENÍ

Materiálové řešení ve smyslu konceptu navazuje na tradiční materiály a také se snaží působit spíše neutrálně. Pozornost by měla patřit především vínu, proto jsou téměř eliminovány detaily, což je poznat např. u bezrámového řešení oken. Vycházím opět ze studie sklepů studia NEW WORK a jejich doporučení. Pro střechu je použita falco- vaná skládaná plechová krytina ve formě pásů pone- chaná ve stříbrné až bělostříbrné barvě, aby navazovala na světlé povrchy ostatních konstrukcí. Fasáda je řešena bílou omítkou v 1NP. V 1PP a 2PP, což jsou části sloužící pouze hospodářským účelům, je ponechán konstrukční probarvený beton, který by měl připomínat teplé barvy sudů nebo zeminy. Z hygienického hledisk je beton nejvhodnější materiál. Venkovní pochozí plochy kolem budovy mají vápencovou dlažbu, což je typický nerost pro Pálavu. Zbytek dvora, obslužné komunikace a další zpevněné plochy jsou řešeny jako mlatové. Do kontrastu světlým materiálům jsou post- aveny dřevěné prvky jako podlahy, dveře v 1NP a pergola. Je použito dubové dřevo mořené do tmava. Stejný materiál je použit i na nábytek pro restauraci, prodejnu, kancelář a pokoje. Dveře a okna jsou kovové. U skladovací části



PLECHOVÁ STŘEŠNÍ KRYTINA

OMÍTKA

BEZRÁMOVÉ ZASKLENÍ

VÁPENEC

MLAT

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

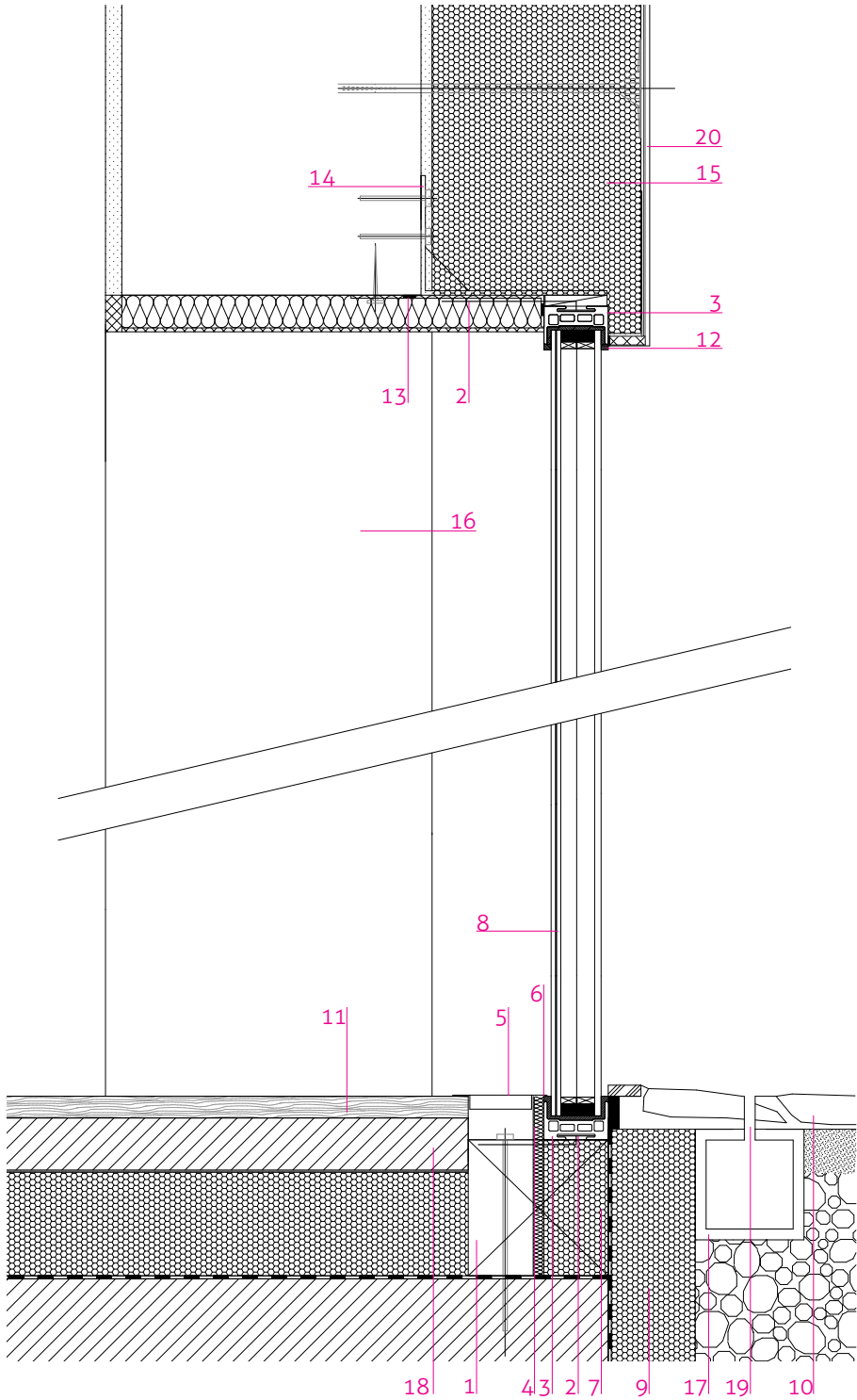
DETAIL FASÁDY 1:5

Řez bezrámovým zasklením, které z největší části tvoří obvodový plášť nadzemní části objektu. Tvoří fasádu od podlahy až k podhledu.

- 1 podložení bezrámového profilu
- 2 kotvící pozinková pracna
- 3 kompozit ze skleněných vláken pro bezrámové zasklení
- 4 dilatační spára mezi podlahou a kompozitem bezrámu
- 5 krycí podlahová lišta ventilačního kanálku
- 6 tmelená spára
- 7 izolace okolí bezrámu (např. PUR pěna)
- 8 izolační dvojsklo s meziskelnou fólií a vnitřním bezpečnostím lepeným sklem
- 9 tepelná izolace základu a podlahy na terénu
- 10 venkovní vápencová dlažba
- 11 dubová podlaha
- 12 venkovní "UV" odolný tmel pro překrytí spáry mezi omítkou a sklem
- 13 těsnící páska
- 14 ocelová pozinková konzola jako podpora pro zasklení
- 15 zateplovací systém
- 16 vnitřní nosný sloup
- 17 keramický žlab
- 18 betonová mazanina s podlahovým vytápěním
- 19 vyfrézovaná štěrbina
- 20 venkovní štuková omítka

INTERIÉR

EXTERIÉR



VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Technická zpráva

Urbanistické řešení Objekt se nachází na jižním konci hřebene Staré Hory, nedaleko Novosedel. Nejbližší zástavba je až u úpatí svahu. Jižně od pozemku se nachází vysílač a pod ním vodárna obce Novosedly. Pozemek má obdelníkový tvar rozměru cca 110m x 40m, a směrem na východ se svažuje dolů. Nejvyšší bod je 258.5mm. V současné době slouží jako zakončení cyklistické stezky s informačními panely o pěstování vína. Na pozemku kromě studny nejsou žádné sítě ani infrastruktura.

Hmotové řešení - Objekt má nadzemní a podzemní část. Nadzemní část tvoří dva objemově identické jednopatrové objekty na půdorysu obdélníku - 45,8m x 9m. Mají sedlovou střechu se značně protaženou valbovou částí. Objekty jsou orientovány delší stranou na ose východ - západ. Ubytovací prostory jsou orientovány na východ a společenské prostory na západ. Objekty jsou souběžné, ale směrem na jih se otvírají. Oba objekty byli umístěny na základě výhledu a morfologie krajiny. Proto je společenský objekt umístěn více na jih, aby restaurace měla co nejširší výhled do krajiny. Ubytovací část naopak navádí lidi přicházející ze severu na dvůr. Je přitom natočena tak, aby z pokojů bylo vidět na Pálavské vrchy. Důležitý faktor byl rovněž polouzavřený dvůr, který mezi objekty vzniká. Objekty ho rámuji a jejich vzájemné působení a poloha mu dává přiměřené proporce. Vchody do objektů jsou umístěny směrem do dvora. Podzemní část je rozdělena na část skladovací a část technologickou. Sklady se nachází pod společenským objektem a dvorem. Technologická část může být postavena až v další etapě a je umístěna na jih od nadzemních objektů. Její střecha tvoří vyhlídkové místo pro návštěvníky a je neustále přístupná.

Dispoziční řešení - Nadzemní objekty - Společenský objekt - Restaurace je umístěna v jižní části. Je to největší reprezentativní (krytý) prostor vinařství. Je otevřena do krovu a prosklena ze tří stran. U ní je situována kuchyně, která disponuje potřebným zázemím (sklady, šatny). Střední část objektu je propojena chodbou prosklenou do dvora. Jsou z ní přístupné toalety, šatna, schody do sklepa a prodejna. Prodejna má i vlastní vchod a může tedy fungovat i při zavření ostatních provozů. Z prodejny je přístupná i kancelář majitele. Ta má výhledy do všech stran a je z ní možné kontrolovat velkou část areálu. Obytná část tvořená druhým nadzemním objektem má ekonomicky a účelně uspořádanou dispozici. Nalézá se v ní deset pokojů a byt majitele. Všechny prostory jsou přístupné z prosklené chodby orientované směrem do dvora. Pokoje jsou přiměřeně veliké, mají vlastní koupelnu a světlo je přiváděno prosklenou stěnou orientovanou na východ. Byt majitele se skládá z obývacího pokoje spojeného s kuchyní. Krov je otevřený v délce celého bytu a v části nad dětskými pokoji je umístěna ložnice. Dětské pokoje mají rovněž prosklenou stěnu a jsou přístupné z haly. Kromě nich je z ní přístupná i komora, koupelna a toaleta. Podzemní část - Do podzemní části se vstupuje po schodech ze společenského objektu nebo z pracovního dvora. První vstup slouží hlavně pro návštěvníky, druhý pro pracující. Po schodech se sejde nejdříve na ochoz, v kterém se nalézá zázemí a dva kvelby pro návštěvníky. Z ochozu je rovněž vidět do všech skladovacích prostor, které jsou umístěny o patro níž. Skrz velké okno v kvelbu lze pozorovat i technologickou část. Uspořádání provozů tedy fuguje tak, že návštěvníci exkurze do sklepa vidí z tohoto ochozu na téměř veškerý provoz. Výrobní proces je situován o patro níž. Výroba se kompletně odehrává v jedné rovině. U skladovacích částí se nachází potřebné zázemí, technické místnosti a laboratoř. Skladovací část je ukončena klenbou. Z nich vede chodba do výrobní haly, v které jsou umístěny vinifikátory a lis. Ostatní prostory nutné pro výrobu jsou umístěné u vstupu na pracovní dvůr.

Terénní úpravy Terénní úpravy jsou rozsáhlé hlavně kvůli umístění části provozu pod terén, a rovněž kvůli srovnání dvora a umístění nadzemních objektů ve stejné výšce, což vyžadovalo podsypání objektu pro ubytování.

Původní postupně svažující se terén je vyrovnan výkopovou zeminou. Nově upravené části plynule navazují na stávající terén. Vzniká tak další stupeň v terasovitě uspořádaném svahu. U východní a jižní hrany pozemku vzniká svah se sklonem 22° (40%). Bude zpevněn geotextilií a později přirozeně kořenovým systémem vysazených rostlin (křoviny). Ráz krajiny je však zachován.

Základy Podzemní část je založena na pasech, ne kterých je položena základová deska. Ta by byla patřičně izolována proti zemní vlhkosti. Rozměry pasu by byli stanoveny výpočtem po geologickém průzkumu. Objekt ubytovací je založen na pilotech, protože se nachází na navezené zemině.

Svislé nosné konstrukce Nosné kce jsou všechny obvodové betonové zdi podzemní části. Ty jsou doplněny sloupy v technologické části a klenbami v části skladovací. Nadzemní objekty jsou nesený obvodovými zděnými zdmi, popř. ocelovými sloupy a vnitřní střední nosnou příčkou. Ostatní příčky slouží ke stužení konstrukce a zavětrování.

Vodorovné nosné konstrukce V podzemní části pomáhají desce přenést velké rozpětí průvlaků. Všechny stropní desky v podzemní i nadzemní části jsou betonové.

Nenosné konstrukce Veškeré ostatní konstrukce v podzemní části jsou betonové v šířce 200mm a v nadzemních částech zděné většinou v šířce 150mm, na toaletách a menších prostorech 75mm.

Střecha Střecha je z valcovaného lesklého titanzinkového plechu kladého v pásech. Ten je přichycen na ocelovou nosnou konstrukci. Střecha je patřičně tepelně izolována a odvětrávána.

Vertikální komunikace Nadzemní objekty jsou jednopatrové. Vertikální komunikace tedy propojují pouze sklep se společenským objektem. Tvoří je dvojramenné schodiště a nákladní výtah o rozměru 2100mm x 2400mm. Kychyň je propojena se sklepem malým výtahem jídelním, kterým se přepravuje víno do restaurace, popř. občerstvení do kvelbu.

Výplně otvorů Vnější otvory jsou vyplněny dvojsklem, které je bezrámově zasklené (viz detail fasády), a tudíž neotvíravé. Jediná posuvná okna se nacházejí v restauraci. Dveře jsou rovněž prosklené a usazené v hliníkovém rámu. Vnitřní dveře v nadzemních objektech jsou dubová mořená do tmava. Usazeny jsou v dubových rámech. V podzemní části jsou dveře hliníkové. Skladovací část je oddělena od ostatních prostorů skleněnou stěnou. V ní jsou posuvné skleněné dveře.

Úpravy povrchů vnějších Vnější omítka je bílá štuková. Zpevněné plochy kolem objektů jsou dlážděny pískovcovou dlažbou. Dvůr je zpevněn mlatem. Nadzemní objekty jsou obsypané kačirkem v šířce několika centimetrů a opatřeny drenáží.

Úpravy povrchů vnitřních Povrchy zdí jsou z bílé štukové omítky. Podlaha je dubová mořená do tmava, stejně jako zábradlí a nábytek. Další detaily by byly řešeny v další fázi projektové dokumentace.

Ochrana proti hluku - V území se nenacházejí žádné zdroje hluku a vybrací. Stavba nevytváří žádný hluk a vibrace.

Řešení přístupu a užívání stavby osobami s omezenou schopností pohybu a orientace - Objekt je řešen jako bezbariérový. V nadzemní části je dispozice volná a prostorná. WC pro invalidy se nachází v 1PP. Přístupnost je řešena schodišťovou plošinou, popř. výtahem. Vstupy jsou řešeny bez prahu.

Ochrana stavby před škodlivými vlivy vnějšího prostředí - Agresivní vody se na pozemku nenacházejí, seismicita a poddolování se parcely netýká, stejně jako ochranná a bezpečnostní pásma.

Hygienické a provozní podmínky by byly řešeny s technologem.

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

TZB A VÝMĚRA PLOCH

Technické zařízení budov

Voda Pitná voda bude dotována z vlastní studny, která se v současnosti na pozemku nachází. Je nutné provést čerpací pokus a hygienický rozbor. Pokud by tento zdroj nebyl vhodný, je možné využít obecní vodojem nacházející se na jižním svahu Staré Hory, pět výškových metrů pod zamýšleným projektem. V takovém případě by bylo nutné instalovat přečerpávací stanici a nádrž na plovák. Užitková voda Dešťová voda ze střech bude sváděna do akumulátoru, stejně tak i voda z praní technologii. Akumulátor bude jako zdroj užitkové vody a zásoba požární vody.

Kanalizace Kanalizace bude napojena na obecní kanalizaci vedoucí u komunikace II/414, nedaleko cihelny.

Elektřina Elektřina bude dotažena stejným výkopem jako kanalizace. Trafostanice se nachází na parkovišti u cihelny. V případě její nedostatečné kapacity se kapacita zvýší nebo se vybuduje trafostanice nová. V objektu bude umístěn zdroj náhradní elektrické energie - dieselagregát. Místnost bude náležitě odvětrávána a propojena se skladem pohonných hmot.

Vytápění Bude zajišťovat tepelné čerpadlo země - voda v blízkosti pozemku. U nadzemních objektů bude vytápění podlahové, elektrické. Objekt bude odvětráván nuceným větráním s rekuperací tepla. Technologická část bude disponovat klimatizací. Ta bude mít i druhý okruh pro nadzemní objekty. Fixní okna budou opatřeny reflexními povrchy kvůli zamezení přehřívání objektu.

Výměra ploch

1NP

OBJEKT Č.1	
restaurace	94,42m ²
kuchyň	34,54 m ²
toalety M	9,78m ²
toalety Ž	9,78m ²
sklad	16,89m ²
sklad potravin	9,32m ²
šatna zaměstnanců	9,32m ²
sklad	9,32m ²
schodiště	17,78m ²
výtah	8,19m ²
chodba	31,20m ²
prodejna, degustace	46,40m ²
kancelář	46,40m ²
CELKEM	343,16m ²

OBJEKT Č.2	
obývací p.+kuchyň	55,56m ²
ložnice	35,85m ²
dětský pokoj	11,19m ²
dětský pokoj	11,19m ²
koupelna	4,14m ²
toaleta	1,40m ²
komora	2,41m ²
technická m., úklid	17,64m ²
pokoj (10)	13,78m ²
koupelna (10)	3,46m ²
chodba	49,20m ²
CELKEM	360,98m ²

1PP

kvelb I	45,53m ²
kvelb II	22,28m ²
kuchyň	10,58m ²
toalety M	5,14m ²
toalety Ž	5,14m ²
chodba	10,75m ²
chodba	39,36m ²
úklid	2,33m ²
výtah	8,19m ²
schody	11,41m ²
CELKEM	160,71m ²

2PP

pracovní dvůr	297,20m ²
sklad techniky	60,58m ²
slámové víno	33,49m ²
zpracování vína	93,60m ²
technická místnost	46,40m ²
sklad, expedice	46,40m ²
vinifikátory	494,53m ²
sklad vína	321,30m ²
archiv	29,16m ²
technická místnost	29,43m ²
sklad	29,43m ²
laboratoř	29,43m ²
kuchyň	14,21m ²
šatna	8,50m ²
toaleta	5,28m ²
úklid	5,58m ²
chodba	89,52m ²
výtah	8,19m ²
schody	15,22m ²
CELKEM	1657,45m ²

CELKOVÁ PODLAHOVÁ PLOCHA OBJEKTU:	2064,39m ²
-----------------------------------	-----------------------

VINAŘSTVÍ NA STARÉ HOŘE

POUŽITÁ LITERATURA A ZDROJE

použitá literatura:

1. M.A. SLÁDEČEK Svatopluk, Ing. arch. Martin Klenovský, Ing. arch. Lucie Surá, STAVEBNÍ A KRAJINÁŘSKÉ ÚPRAVY V LOKALITĚ SKLEPŮ VE VINAŘSKÉ OBCI NOVOSEDLY, 2012
2. Ing.arch. DOUBRAVA Daniel, Projekt krajinářských úprav ve viničních tratích vinařské obce Novosedly, 2010
3. Bible: Písmo Svaté Starého a Nového zákona, Česká biblická společnost, Praha, 1992.
4. ALBERTI, Leone Battista, Deset knih o architektuře, Praha: Státní nakladatelství krásné literatury, hudby a umění, 1975
5. MÁRQUEZ CECILIA, Fernando, LEVENE, Richard, El Croquis: Rafael Moneo. Madrid: El Croquis, 2004
6. PETIŠKA, Eduard, Staré řecké báje a pověsti. Praha: Albatros, 1971
7. SCHMIDT, Jiří, Věra Konečná, Pozice vlídného ležení, Koncept, 2008, roč. 1, č.1
8. SCHMIDT, Jiří, Věra Konečná, Vinářský dům, Koncept, 2008, roč. 1, č.1
9. PALLASMA, Juhani. Oči kůže, Zlín: Archa, 2012
10. VITRUVIUS, Marco, Pollio, Deset knih o architektuře, Praha: Arista, 2001

internetové zdroje:

1. Nils Van Brabant, Design Wineries Architecture, [online] © 2012, [cit. 2012-11-30] dostupné z: <http://www.designwineries.com/>
2. PhDr. ŽELEZNÝ, Vladimír, Víno, kteréž obveseluje Boha i lidi... In: ReceptyOnline.cz, [online] © 2012, [cit. 2012-12-2] dostupné z: <http://www.receptyonline.cz/vino-kterez-obveseluje-boha-i-lidi--718.html>
3. PILÁTOVÁ, Lucie, 7 architektonických skvostů vinařského světa , In: ZivotniStyl.cz [online] © 2012, [cit. 2012-12-4] dostupné z: <http://www.zivotnistyl.cz/clanky/stavba/860/7-architektonickych-skvostu-vinarskeho-sveta.html>
4. Historie vína 3. Vývoj vinařství u nás, In:Historie a víno, © 2012, [cit. 2012-12-10] dostupné z: <http://milasko.blog.cz/0810/historie-vina-3-vyvoj-vinarstvi-u-nas>
5. Vinařství, Wikipedie: otevřená encyklopedie [online] Wikimedia Foundation, stránka byla naposledy editována 30. 12. 2012, 21:20 [cit. 2012-12-01 In: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Vina%C5%99stv%C3%AD>
6. Dionýsos, Wikipedie: otevřená encyklopedie [online] Wikimedia Foundation, stránka byla naposledy editována 25.11. 2012, 09:56 [cit. 2012-12-07 In:;<http://cs.wikipedia.org/wiki/Dion%C3%BDsos>
7. Vinařství Marcínčák, In:Vinařství Marcínčák, © 2012, [cit. 2012-11-09] dostupné z: <http://www.marcincak.cz/main.php>
8. Novosedly, © 2012, [cit. 2012-10-08] dostupné z: <http://www.novosedlynamorave.cz/>