



SEZNAM PŘÍLOH	str.
Zadání obecné	4
Zadání konkrétní	5
Lokalita	8
Historie	9
Přírodní podmínky	10
Situace současného stavu	11
Fotodokumentace	12-13
Idea	14-15
Situace navrhovaného stavu	16-18
Průvodní a technická zpráva	19
Půdorysy	20-22
Pohledy	23-24
Řezy	25
Detail okna	26
Návrh etikety	27
Vizualizace	28-43
Poděkování	44

Obecný úvod

Dan Merta, ředitel Galerie Jaroslava Fragnera, únor 2013

motto/ krajina..... víno..... architektura

anotace/

Svět se zamiloval do vína. Postavit atraktivní vinařství patří k prestižním zakázkám světových architektů. Důležitými milníky v architektuře vína byla kalifornské dílo Clos Pegaseos architekta Michaela Gravesa a Domina Winery od Herzog a de Meuron v Napa Valley. Tyto architektonické opusy iniciovaly i vznik mnoha velmi zajímavých vinařských architektur ve Španělsku, Chile, Jižní Africe či Austrálii. Největší rozmach ve výstavbě nových vinařství v nám blízkých lokacích současnosti zaznamenává především Rakousko, Jižní Tyrolsko a Maďarsko, ale tento trend se začíná objevovat i v České republice a samozřejmě i v ostatních vinařských lokalitách Střední Evropy /Slovensko, Sasko, Slovinsko/. Souvisí to s všeobecnou obrodou vinařství, ale i s celospolečenským doceněním architektury jako kulturního fenoménu. I čeští či moravští vinaři oslovují přední české architekty /např. Bukolský, Kroupa, Pelčák, Pleskot/a vedou s nimi dialog při projektování nových vinařských celků, které se stávají novými vizuálními ikonami vinařských lokalit.

idea/

navrhnout vinařství, které by splňovalo současné technologické požadavky na výrobu vína – technologie, které by se stalo součástí krajiny či lokality, v které vznikne – udržitelnost projektu ve vztahu k okolí tak k energetické náročnosti, které bude architektonicky zajímavé, ale i technologicky praktické

forma se musí skloubit s obsahem- jeden ze základních požadavků

/zadání pro projekt vinařství roku 2020 je součástí mezinárodní putovní výstavy Vinařská architektura ve Střední Evropě

/nejzajímavější projekty by mohly být vystaveny jako studentská sekce

/idea mezinárodní putovní výstavy

prezentace fenoménu rozvoje současných vinařství středoevropského regionu ve vztahu k současné architektuře představí nejzajímavější vinařství střední Evropy, která splňují kritéria zajímavé a inspirativní architektury dle současných trendů

vybraná vinařství jsou jedinečná ve své vinařské produkci, tak v architektonickém ztvárnění výrobních provozoven

trend rozvoje tradičních vinařství, která budují své nové výroby ve spolupráci s předními evropskými architekty, kteří vedou dialog jak s geniem loci daných lokalit, tak s historií vinařských rodů

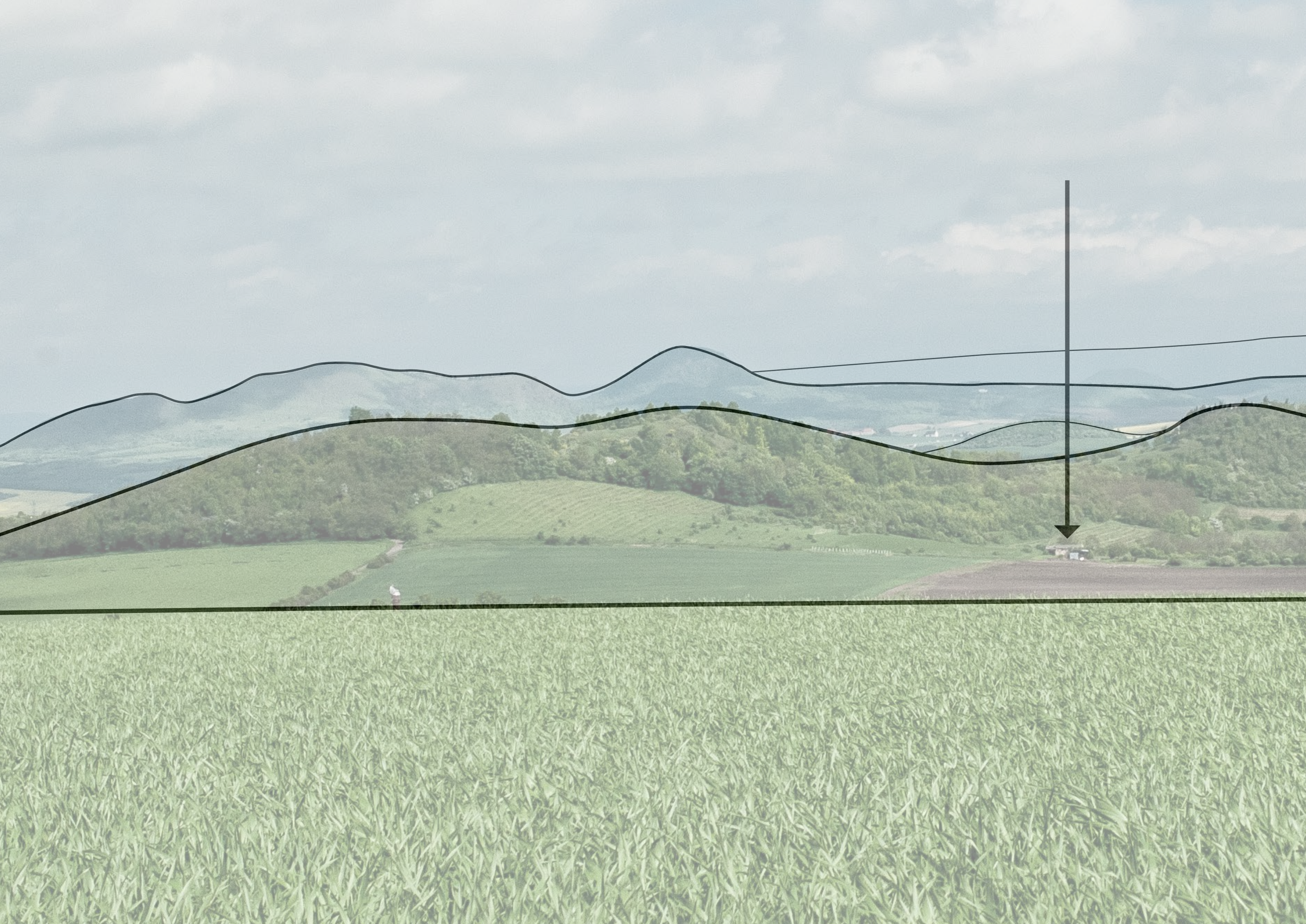
prezentace současné trend zážitkové architektury, která se stává důležitým nástrojem rozvoje a prezentací tradičních vinařských oblastí středoevropského regionu

seznámení veřejnosti s těmito vinařstvími, z kterých se stávají kulturně-společenská centra, kde lidé tráví příjemné chvíle spojené s poznáním a degustací vína

PŮVODNÍ POŽADAVKY/PROGRAM

Ing. Lubomír Bílík

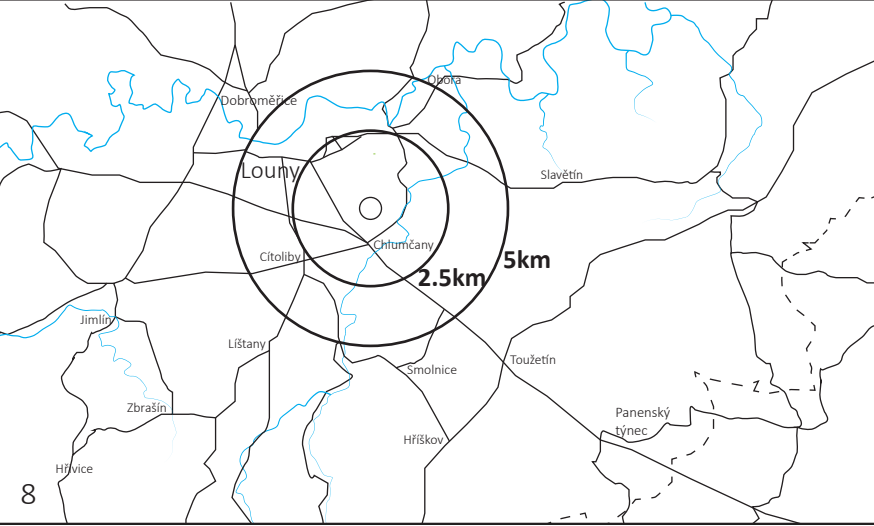
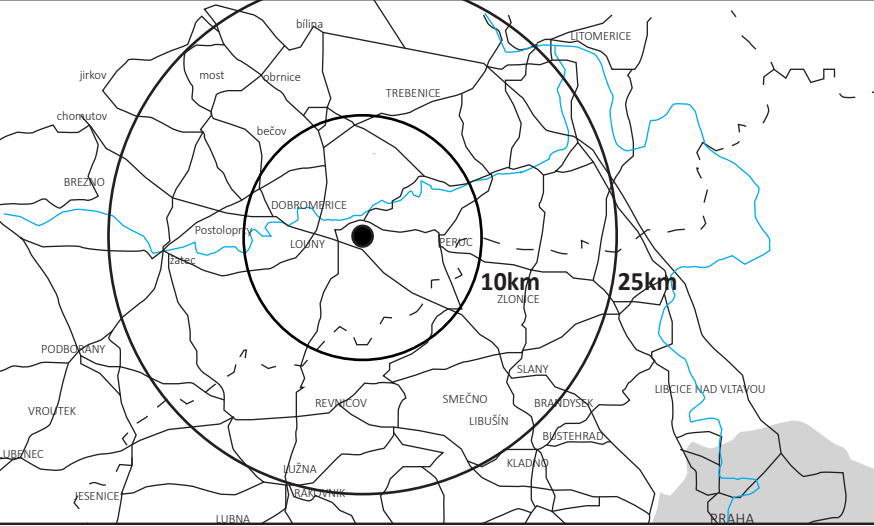
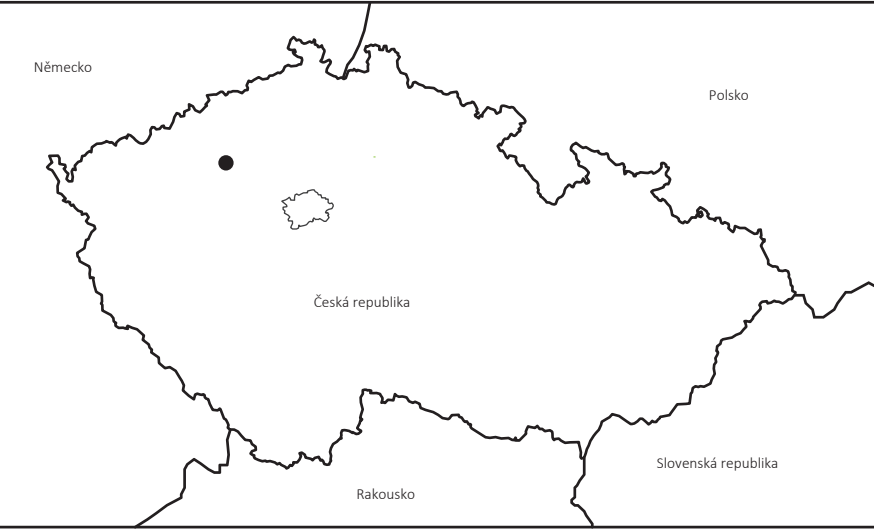
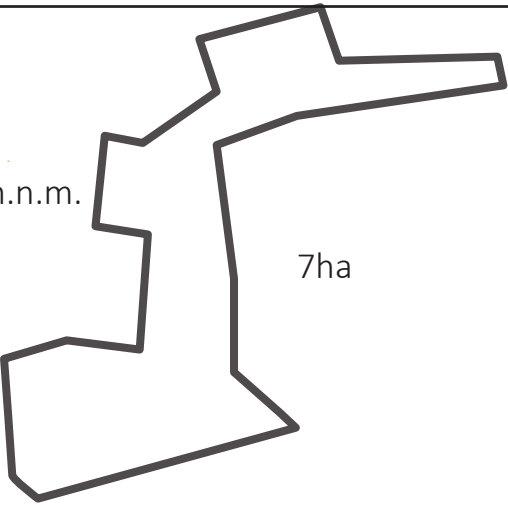
- zpracování vína z cca 6-8ha vinic
- výsledný objem- cca 40-50 tisíc litrů vína
- hrubá výroba- lis, odkalování, vinifikátory cca
- šatna- sprcha
- kvasírna
- školení vína- tanková hala, bariková hala
- lahvovna
- sklad lahvového vína
- etiketovna, balící pult
- sklad materiálu
- kancelář
- prodej vína , degustace
- technologické zázemí pro tepelná čerpadla
- 2 x byt cca 60 m2 terasa
- 4 x pokoj 16 m2 / nebo 4x bungalov





Chlumčany u Loun

kraj: Ústecký
okres: Louny
počet obyvatel: 519
nadmořská výška: 236 m.n.m.



Blšanský Chlum 293 m.n.m.

Blšany u Loun

vlaková stanice
Chlumčany u Loun

Malý Chlum 283 m.n.m.

cukrovar

Chlumčany

Louny Praha

100m

500m



První písemná zmínka o obci pochází z roku 1316.

Roku 1525 se Chlumčany dostaly pod správu města Louny a jeho úředníků. Klidná doba bez vážnějších válečných otřesů přála hospodářskému rozvoji obce, kde kolem poloviny 16.století vzniká lisovna vína, vybavená patřičnými skladovacími prostory. Vinice byly zmiňovány v kupní smlouvě z roku 1525, kde se bez bližšího určení mluví o vinicích na hoře Chlum a o platu z nich plynoucím.

V 50. letech 20. století znovubnovuje viniční tratě český vinohradník Ing. Vojtěch Kraus.

Chlumčany - Letošní úroda vinné révy byla velmi dobrá, plody jsou navíc kvalitní. Po chladnějším srpnu k tomu přispěl hlavně teplý podzim. "Celkově jsem velmi spokojen," řekl včera Vlastimil Poděbradský, majitel vinohradů v Chlumčanech u Loun.

Na přibližně 2,4 hektarech pěstuje dvě odrůdy vinné révy - Müller Thurgau a Rulandské bílé. Letos sklídl pět tun hroznů, které obratem prodal zpracovateli do Slaného. "Velmi slušně dopadl Müller s 18,5 procenty cukernatosti. Výborně je na tom i Rulandské s 20,8%," pochvaluje si.

Vinař obhospodařuje celkem tři hektary půdy. Letos ale 0,6 hektaru nevyužil a chystá obnovu části starší vinice. Do budoucna uvažuje o pěstování přívlastkových vín, zejména červeného Tramínu a Rulandského šedého. "Postupně chci celý vinohrad obnovit," vysvětluje V. Poděbradský.

Na to však bude potřebovat finanční pomoc. Zatímco ovšem dříve dostávali pěstitelé jednorázovou dotaci na hektar, kolem dvou set tisíc korun, nyní se práce dotují postupně. Vinař navíc nemůže dopředu odhadnout, dostane-li dotaci či nikoliv. Omezující jsou podle V. Poděbradského také stanovené limity pro pěstění, vyjednané v rámci Evropské unie. "Z celkové rozlohy vinic máme asi dvě procenta, což je hodně málo. Kdybych chtěl vinohrad rozšířit, tak prostě nemohu," popisuje situaci.

Jako další velký problém vidí hospodář přebytek zvláště levného stolního vína na trhu. I to je důvod, proč chce běžné odrůdy vinné révy postupně vyměnit za vinohrady s plodinou pro vína vyšší kvality.

Deník Lučan, 14.10.2005

Chlumčany-Kostel sv. Klimenta

Vlčí-Kaple sv. Václava



Přírodní podmínky

Parcela se nachází v katastru obce Chlumčany u města Louny v nadmořské výšce 257 m.n.m. Celková plocha okolních vinic je cca 6-7ha. Roční výnos z takových ploch je cca 40-50 tisíc litrů vína. Ze severu a západu jsou vinice a samotná parcela kryty kopcem vulkanického původu-Chlum 290 m.n.m., který také chrání vinice před chladnými větry ze severu. Svou orientací na jih až jiho-východ jsou téměř ideální pro pěstování révy a i přes celkově spíše severně položenou lokalitu, se víno vyjadřuje vysokou cukernatostí a aromaticností. Průměrné roční srážky činí 300-500 mm, oproti celorepublikovému průměru (700mm). Jedná se tedy o sušší oblast, nicméně čedičové horniny za a) drží vláhu a za b) tahají vodu z větších hloubek.

Stát: Česká republika

Oblast: Čechy

Podoblast: Litoměřická

Celková rozloha vinic [ha]: 19.2

Osázená registrovaná plocha vinic [ha]: 6.7

Počet registrovaných pěstitelů: 3

Údaje z roku: 2005

Popis:

Statistiky z konce roku 2005 vykazovaly tři registrované pěstitele a z celkové rozlohy 19,2 ha osázených 6,7 ha.

Trať byla zaříděna do první kategorie, za což vděčí nejen příznivé nadmořské výšce a jihovýchodnímu sklonu, ale hlavně zde réva vinná roste na v ČR dost vzácných vulkanických (čedičových) půdách.

<http://www.ovine.cz>

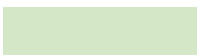
Kenozoikum

 Terciér (paleogén-neogén)
limburgit, plagioklasový limburgit

 subvulkanické bazaltoidní brekie

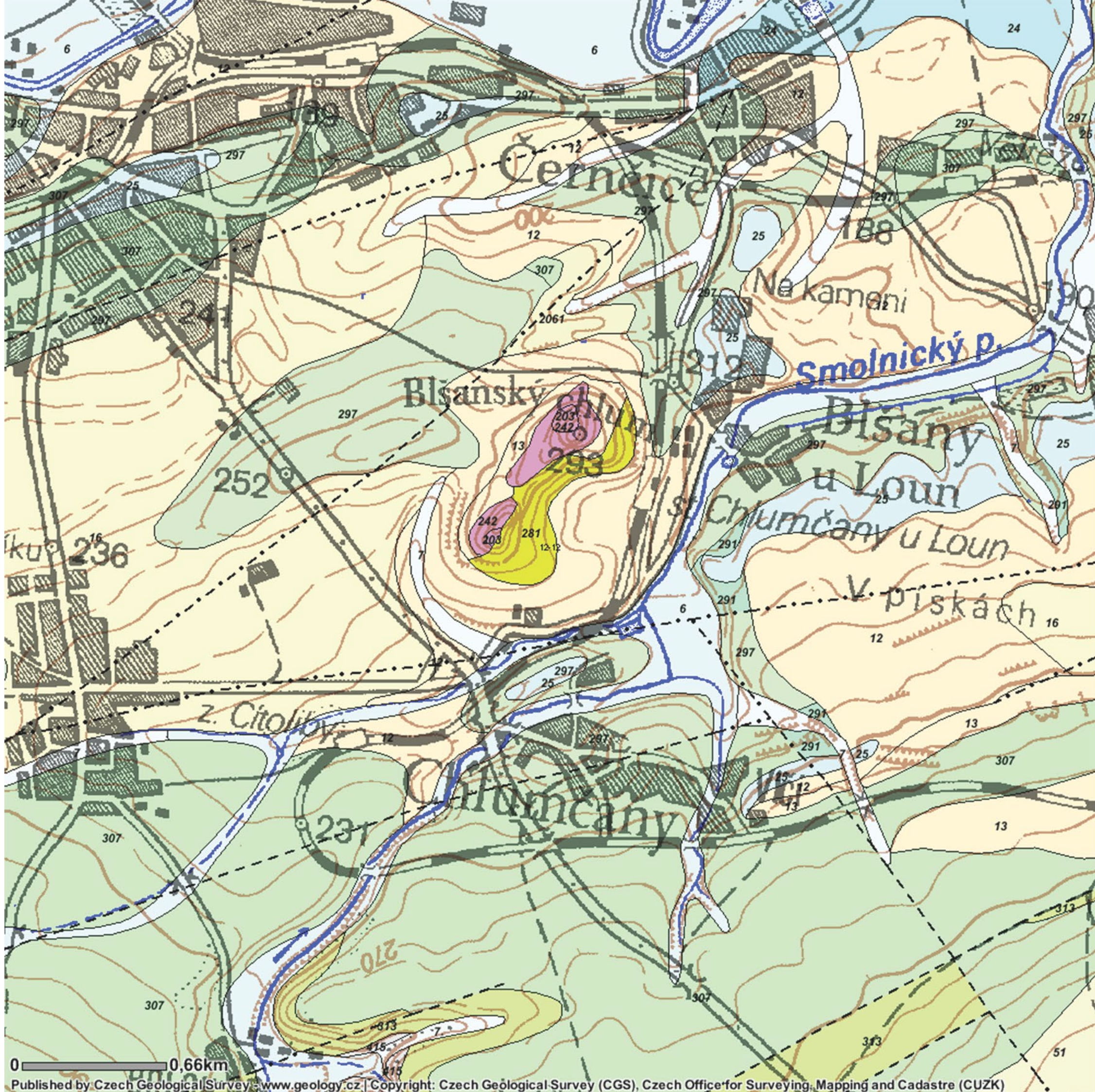
Mezozoikum

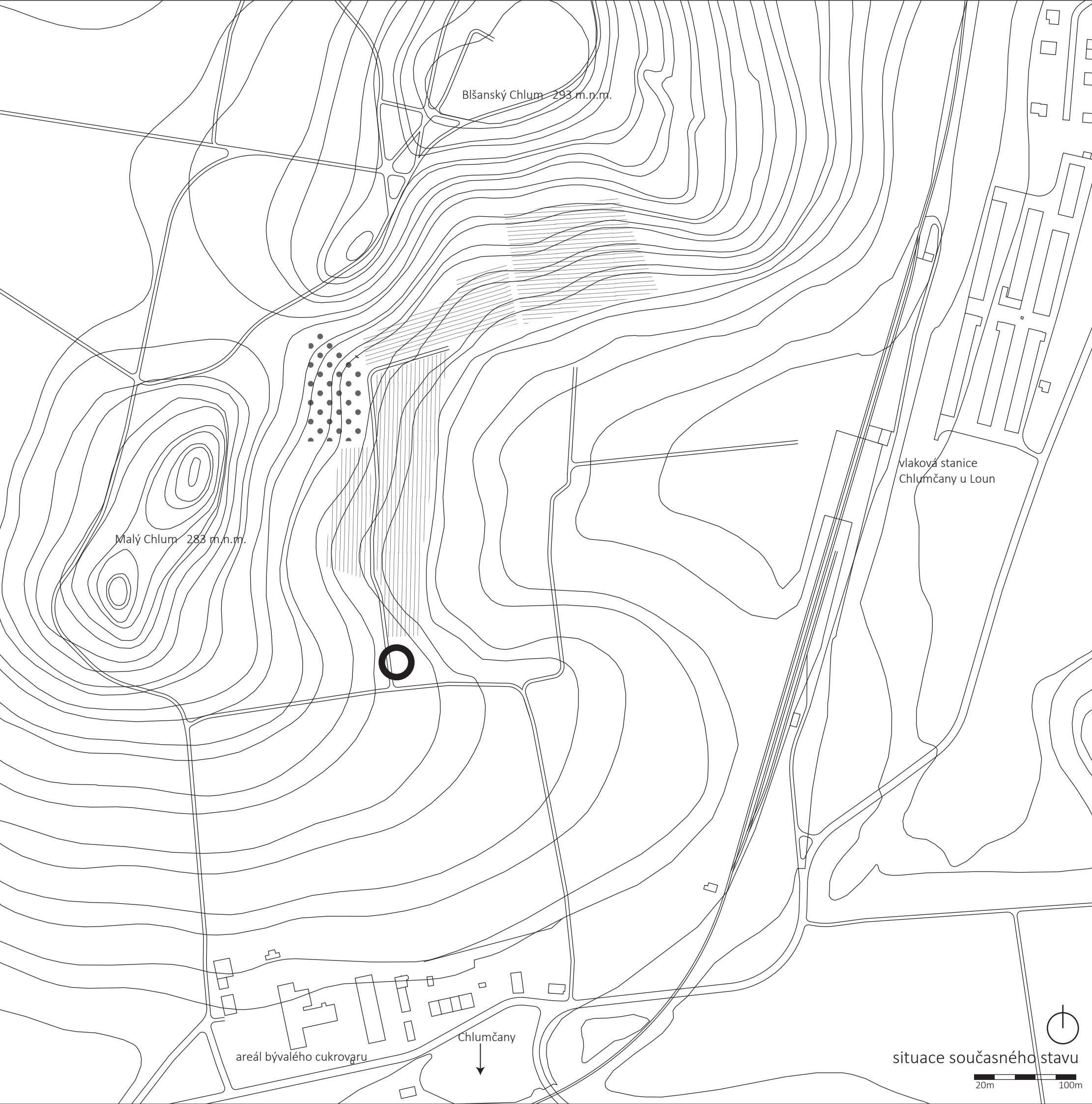
 křída
vápnité jílovce, slínovce, vápnité prachovce

 slínovce s polohami či konkrécemi vápenců, rytmy či cikly
slínovec-vápenec

 kvartér
písčito-hlinitý až hlinito-písčitý sediment

<http://www.geology.cz>





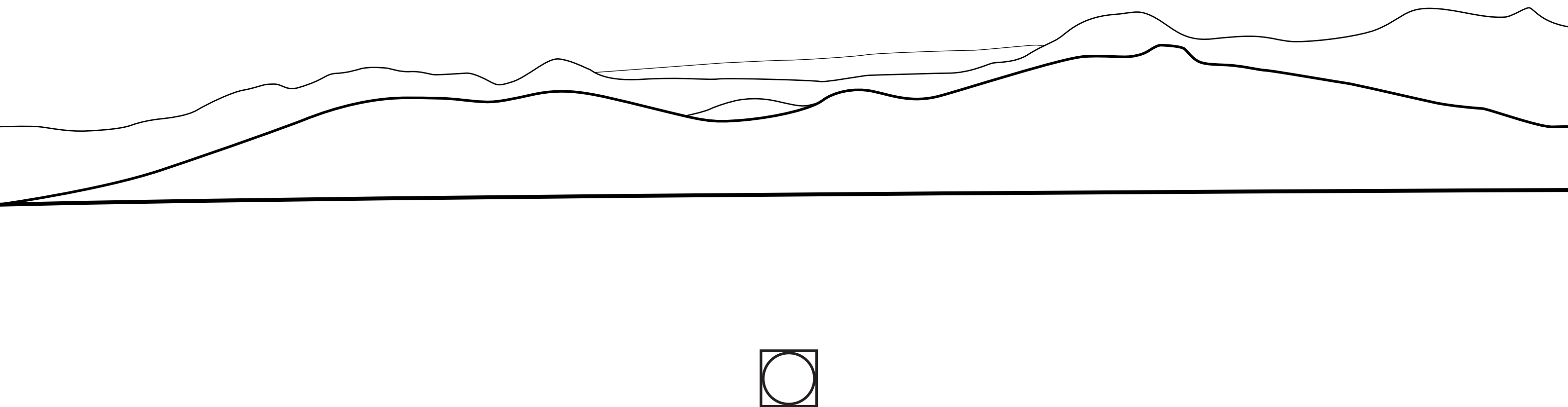
fotodokumentace současného stavu →





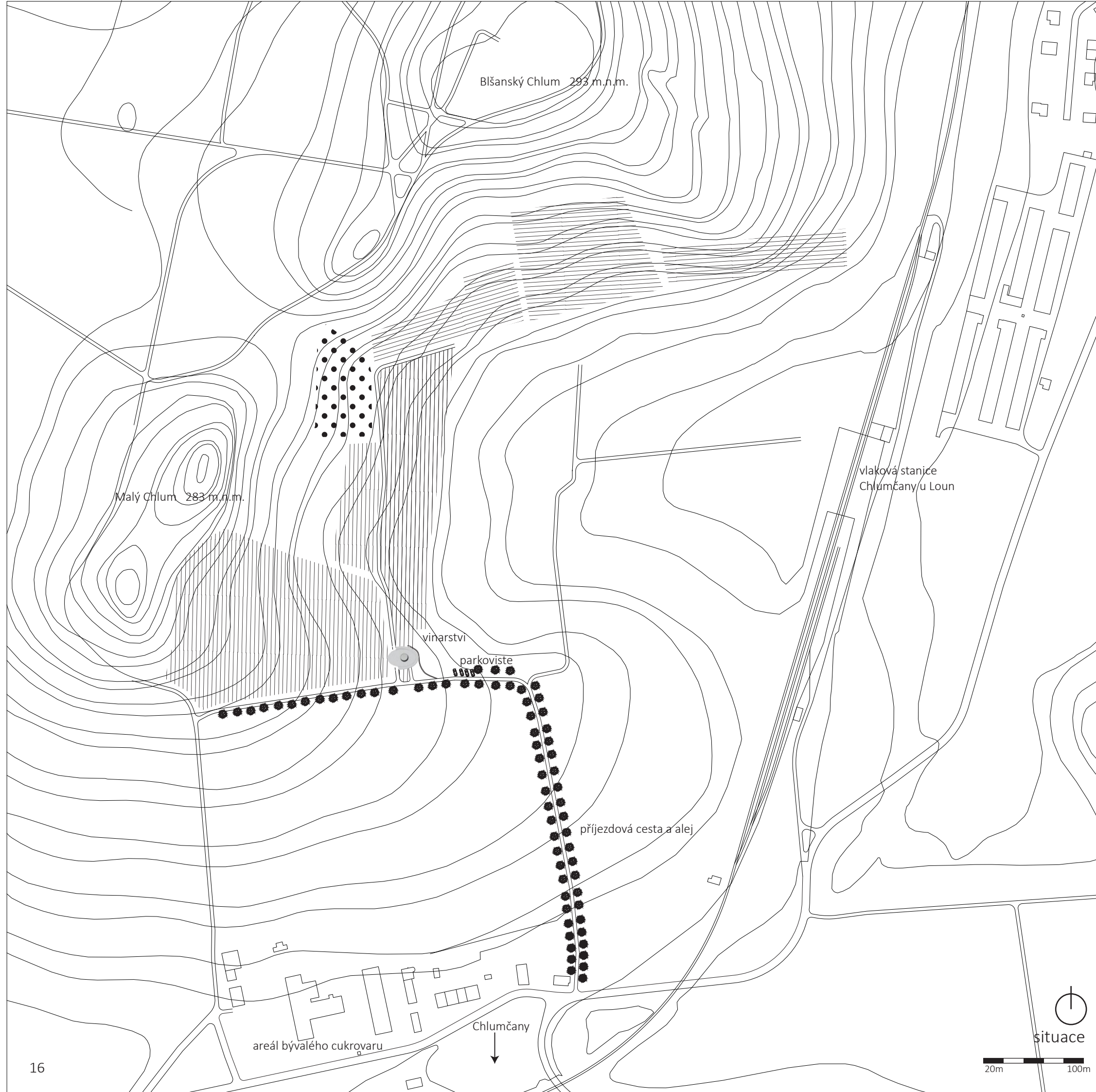
dochovaný areál schwarzenberského cukrovaru z roku 1858

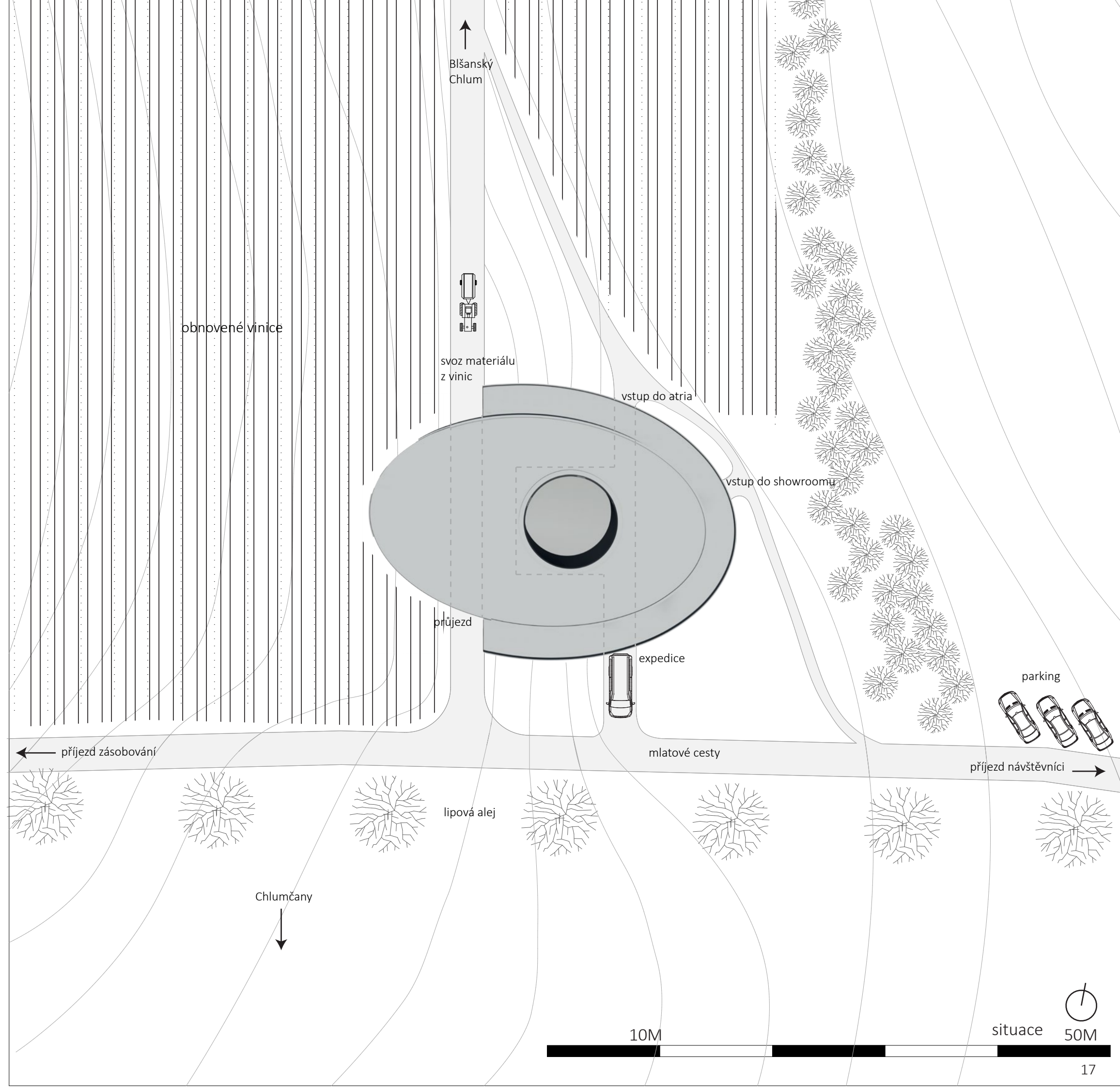




Idea

Výroba vína byla od nepaměti i otázkou duchovní a stejně jako se v otevřené krajině vyjadřují kaple svou jasnou nepřehlédnutelnou konturou či obrysem a hlásají: "Tady jsem!", tak i můj návrh využívá této základní myšlenky pro práci s krajinou včetně původního tvaru takových objektů: Kruh jako centrální, žvlům otevřený prostor, a zároveň symbol reprezentující opakující se cykly spojené s výrobou a konzumací vína, ohraničený svým protikladem-čtvercem, jehož jednotlivé strany skrývají konkrétní provozy. Vzniká tak centrální nádvoří, které odděluje, zároveň propojuje a slouží nejen jako místo setkávání, ale také k pořádání menších kulturních akcí. A pokud tento centrální prostor tvoří pevné, statické a neměnné jádro celého objektu, tak naopak směrem ven do krajiny se celý objekt opět začíná hýbat a nabývá na dynamice, která se projevuje v celkovém obrysu půdorysu a především nakonec i v samotné fasádě, která vychází z principů spojených s lisováním vína.







100m

ortofoto navrhovaného stavu

500m



Průvodní a technická zpráva

Provoz obecně: Výroba vína a provoz návštěvníků jsem primárně oddělené. Nicméně díky ústřednímu nádvoří v objektu jsou veškeré provoz y i nadále propojené nejen opticky a nádvoří tak splňuje funkci galerie skýtající možnost nahlédnout do jednotlivých provozních částí. Tento prostor, ze kterého jsou vstupy do showroomu/degustační místnosti, pokojíků, a také do výrobní části a do kterého se dostanete dvěma průjezdy, slouží zároveň k pořádání komorních kulturních akcí: koncertů, divadelních představení, či větších rautů a akcí spojených s ochutnávkou vína. Byl kladen důraz na dodržení pouze dvou úrovní/pater. Přesto je díky lisovně v 1.NP zachován gravitační způsob výroby vína.

Výroba obecně: Hrozny jsou po původní polní cestě pod mezí skrz zastřešený průjezd sváženy do prostoru lisovny v 1.NP, která slouží zároveň jako garáž a sklad sezóních potřeb. Zde jsou nadrceny, zbaveny pecek a slisovány. Následně procházejí procesem macerování ve vinifikátorech a výsledný kvas je poslán samotokem skrze otvory v podlahové desce dolů do tanků, kde podle potřeby zraje. Červené víno následně zraje v sudech. Tanková hala a bariková hala sousedí s lahvovnou, do které se výtahem, případně skrze expedici, dostává prázdný materiál. Zde se víno nalahvuje a v ocelových koších přepraví do vedlejšího skladu plných lahví. Tento sklad opět sousedí s prostorem etiketovačky a balicího pultu, jenž jsou součástí skladu hotových výrobků. Z něj jsou přístupy i do laboratoře, wc, šatny, koupelny a kanceláře. Následuje prostor expedice, který je variabilně uzavíratelný, aby nedocházelo ke křížení provozů. Ve výrobní části jsou rozdělené "čisté" a "špinavé" provoz y a například takové prostory jako tanková hala a lahovna nejsou průchozí. Schodiště z 1.NP, které budou využívat mimo jiné i brigádníci, ústí do skladu hotových výrobků, aby nedocházelo ke znečišťování ostatních prostor.

JEDNOTLIVÉ PROVOZY

Lisovna: zajištěné příčné přirozené větrání, sklon podlahy 1,5% k odtokovému kanálku v průjezdu kruhové prostupy v podlaze pro stáčení vína do tanků

Tanková hala: odsávání SO₂ a CO₂ s výměnou 6-12 za hodinu, sklon podlahy 1.5% ke šterbinovým vpustím

Bariková hala: samostatně tepelně odizolována, sklon podlahy 1.5% ke šterbinovým vpustím

Byty: Byty pro dva manželské páry jsou koncipovány jako otevřená apartmá s velkou terasou a skýtají možnost nahlédnutí i dolů na nádvoří. Centrální válec slouží zároveň k prostupu večerního slunce a to především pro byt, který je severo-východně orientován.

Pokoje pro návštěvníky: 4 samostatné pokoje s kompletním sociálním zázemím.

KONSTRUKČNÍ SYSTÉM

Nosný systém: Železobetonový monolitický stěnový. Stropní a střešní desky jsou žb roštové kce. Pro desky a nosné stěny v podzemí použita technologie "bílé vany". Nutné dodržet příslušené technologické postupy-zamezit vzniku trhlin (o 30-40% více výztuže), použití plastifikátorů a hutnicích (vibračních) prostředků při realizaci.

Vnitřní povrchy (platí pro podlahy i stěny): Místnosti, ve kterých nedochází k případnému znečištění povrchů jsou z pohledového betonu. V těch, kde ke znečištění dochází, především v lahvovně, tankové a barikové hala, jsou použité omyvatelné omítky, které se jednou ročně čistí louhem.

Vnější povrchy a zateplené nosné zdi: Betonová skořepina

Použitý cement: Portlandský cement CEM I 52,5 R TioCem White-Bílý fotokatalytický cement.

TZB

Kanalizace: Veškerá splašková voda bude dovedena do kořenové čističky vybudované na svažitém terénu cca 20 metrů od objektu vinařství.

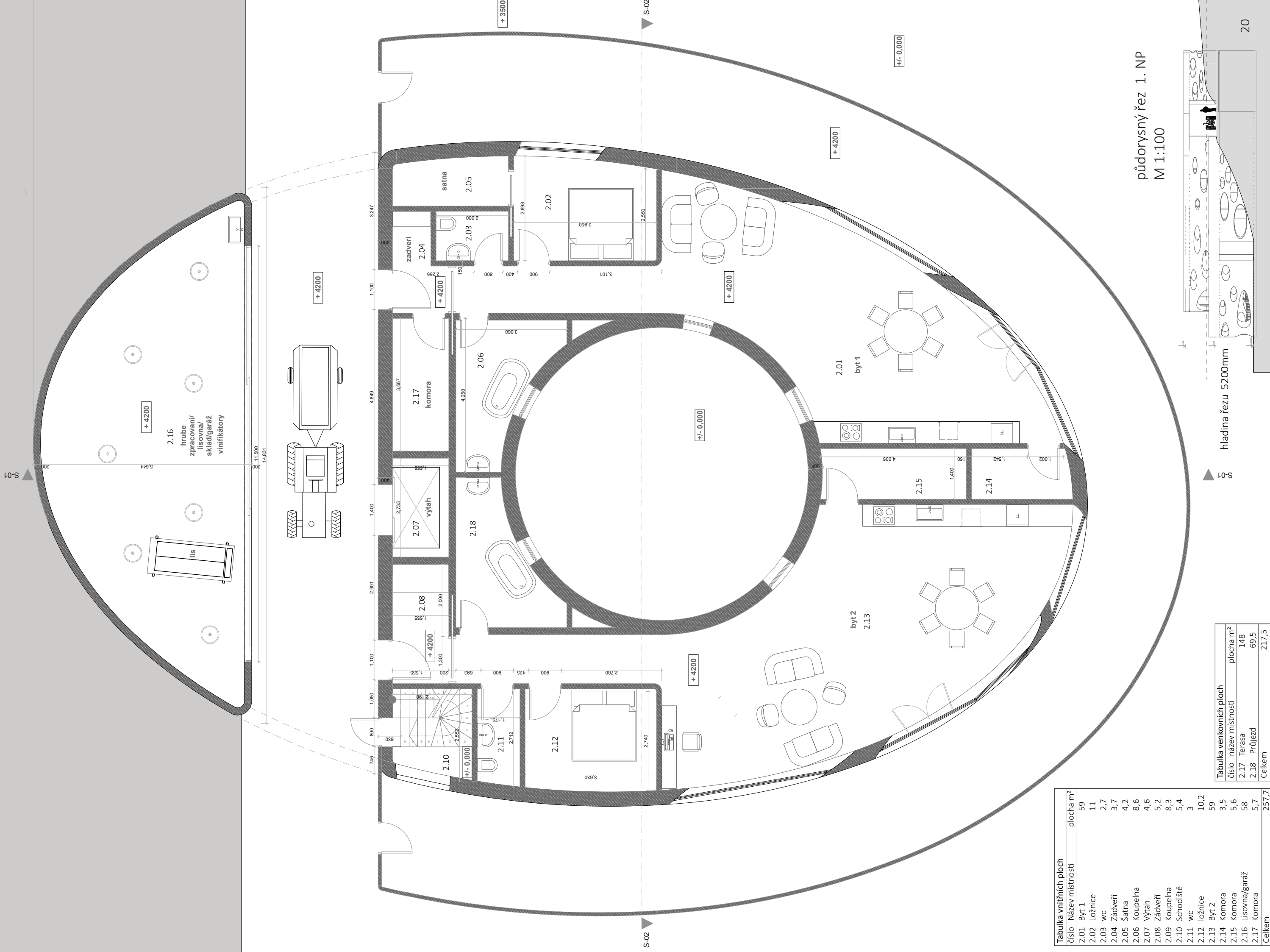
Vodovod: Přívod vody bude zajištěn systémem vrtů a jednou retenční nádrží pod objektem. Dešťová voda ze střechy bude schraňována v nádrži pod objektem a využívána ke splachování wc, zálevání a čištění venkovních ploch.

Vytápění: Celý objekt využívá především geotermálních vrtů a přirozené vlastnosti zahloubených prostor. Jinak bude v přízemí automatický kotel na dřevoštěpku.

Komunikace: Venkovní příjezdové komunikace a komunikace pro pěší jsou mlatové. Vnitřní komunikace a povrchy (průjezd, atrium) jsou z litého drátkobetonu.

Parkování: Parkování pro byty je řešeno v lisovně, která je využívána maximálně 1 měsíc v roce. Parkování pro návštěvníky: kolmá parkovací stání podél příjezdové cesty-cca 40metrů od objektu.

Zásobování: Není nutná manipulační nebo otáčecí plocha-dodávky se otočí na hlavní příjezdové komunikaci a zacouvají cca 7 metrů k průjezdu.



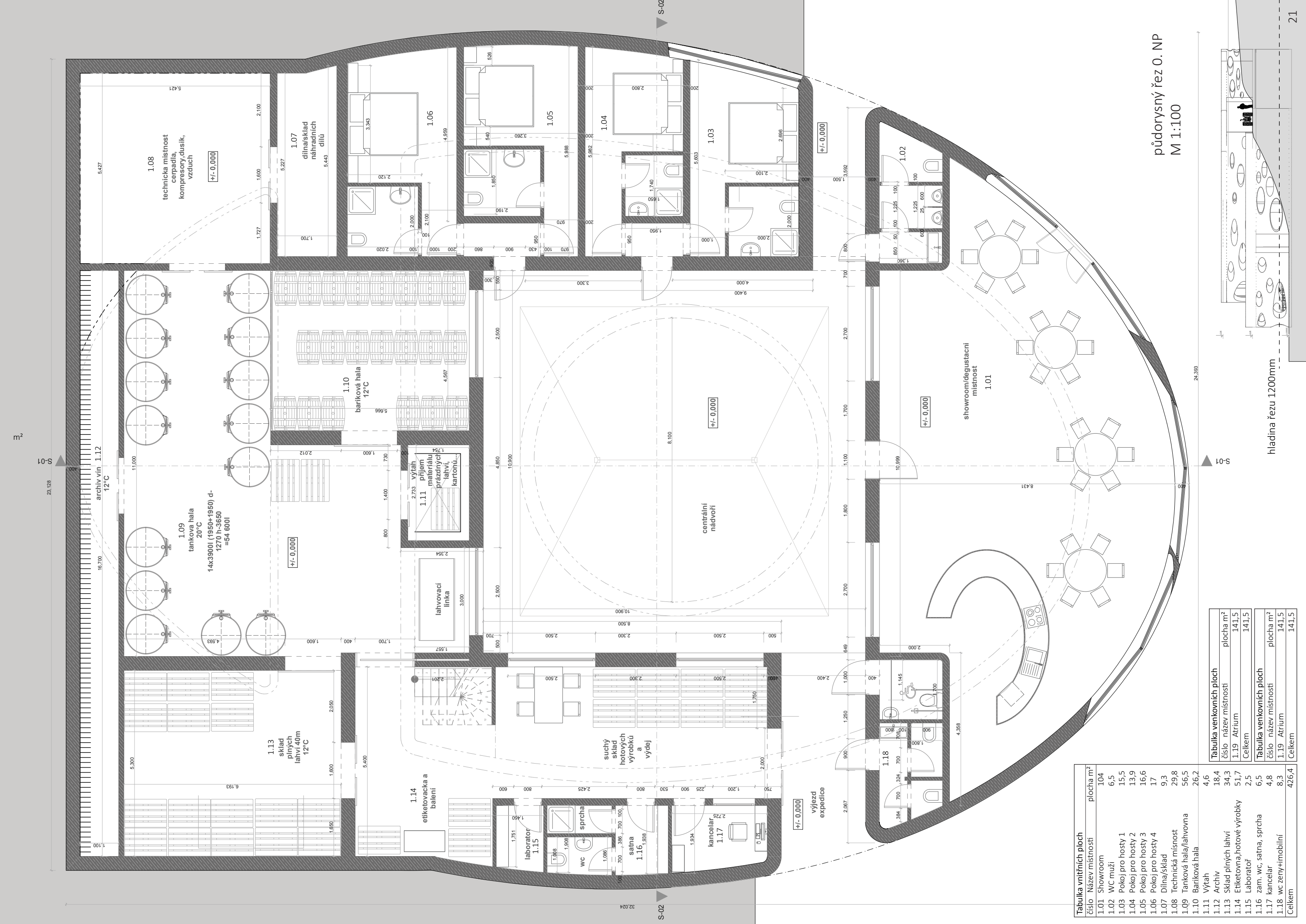
půdorysný řez 1. NP
M 1:100

Tabulka venkovních ploch	
číslo	název místnosti
2.17	terasa
2.18	průjezd
Celkem	

plocha m²	
148	
69,5	
217,5	

Tabulka vnitřních ploch	
číslo	název místnosti
2.01	Byt 1
2.02	Ložnice
2.03	wc
2.04	Zádveří
2.05	Šatna
2.06	Koupelna
2.07	Výtah
2.08	Zádveří
2.09	Koupelna
2.10	Schodiště
2.11	wc
2.12	ložnice
2.13	Byt 2
2.14	Komora
2.15	Komora
2.16	Lisovna/garáž
2.17	Komora
Celkem	

59	
11	
2,7	
3,7	
4,2	
8,6	
4,6	
5,2	
8,3	
5,4	
3	
10,2	
59	
3,5	
5,6	
58	
5,7	
257,7	



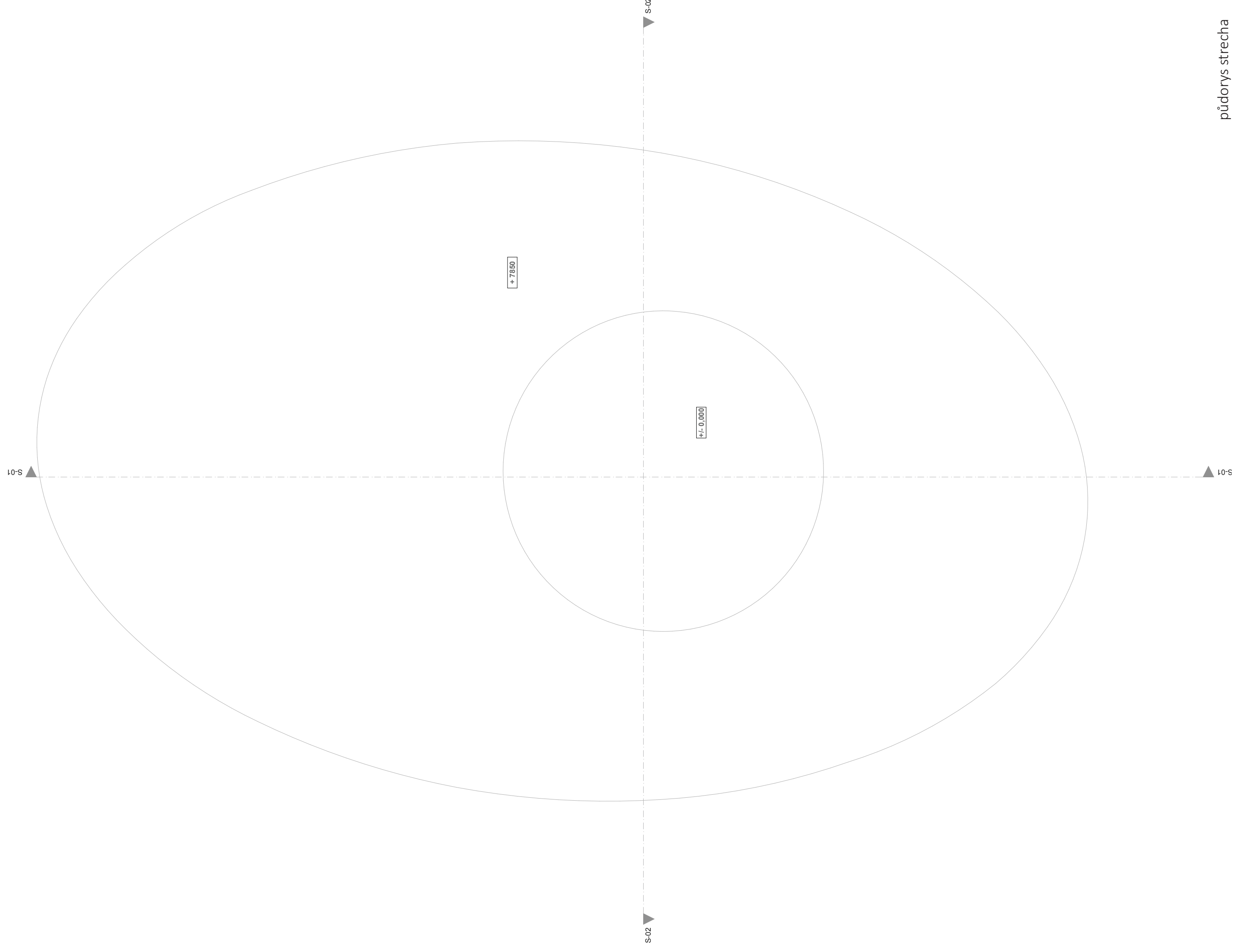
Tabulka vnitřních ploch		
číslo	Název místnosti	plocha m²
1.01	Showroom	104
1.02	WC muži	6,5
1.03	Pokoj pro hosty 1	15,5
1.04	Pokoj pro hosty 2	13,9
1.05	Pokoj pro hosty 3	16,6
1.06	Pokoj pro hosty 4	17
1.07	Dílna/sklad	9,3
1.08	Technická místnost	29,8
1.09	Tanková hala/lahvovna	56,5
1.10	Bariková hala	26,2
1.11	Výřah	4,6
1.12	Archiv	18,4
1.13	Sklad plyných lahví	34,3
1.14	Etiketovna,hotové výrobky	51,7
1.15	Laboratoř	2,5
1.16	zam. wc, satna, sprcha	6,5
1.17	kancelar	4,8
1.18	wc ženy+imobilní	8,3
Celkem		426,4

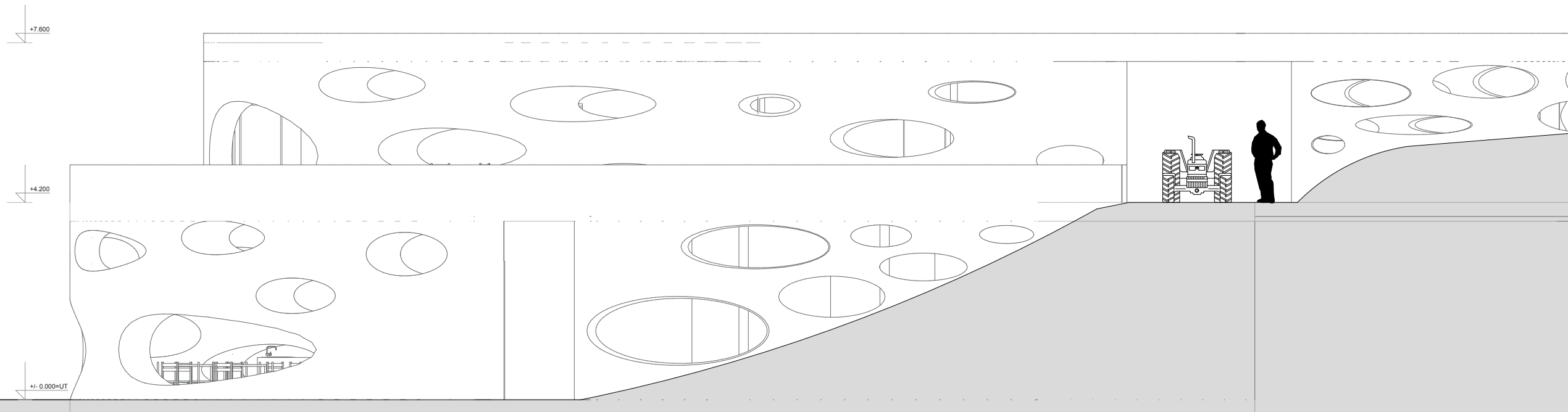
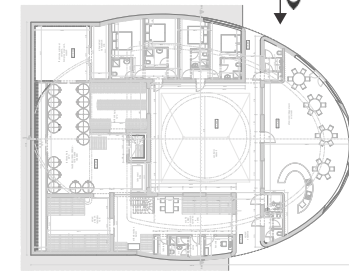
Tabulka venkovních ploch		
číslo	název místnosti	plocha m²
1.19	Atrium	141,5
Celkem		141,5

Tabulka venkovních ploch		
číslo	název místnosti	plocha m²
1.19	Atrium	141,5
Celkem		141,5

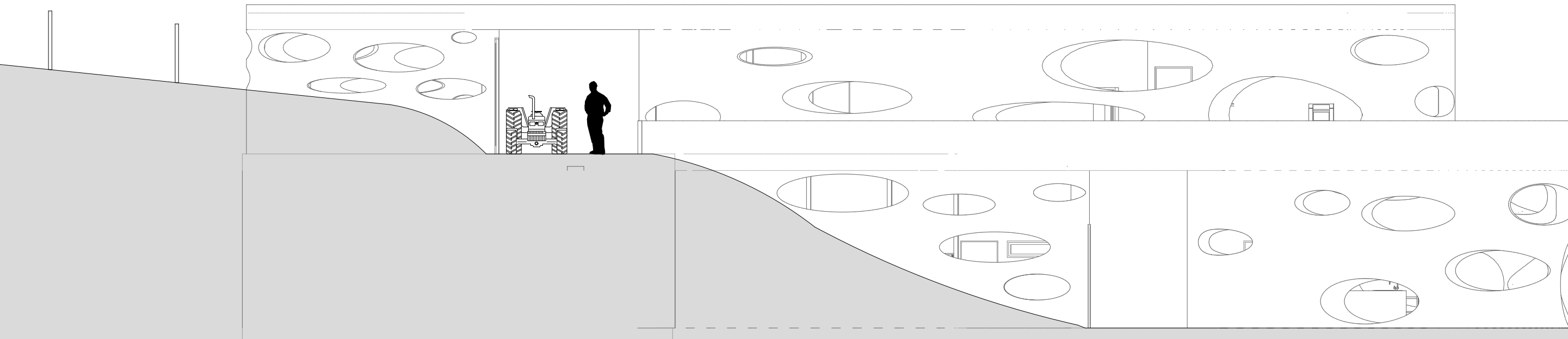
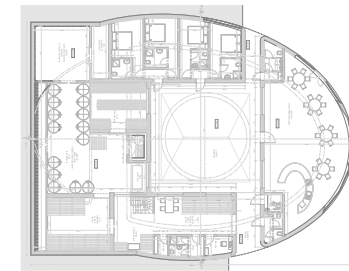
půdorysný řez 0. NP
M 1:100

hladina řezu 1200mm

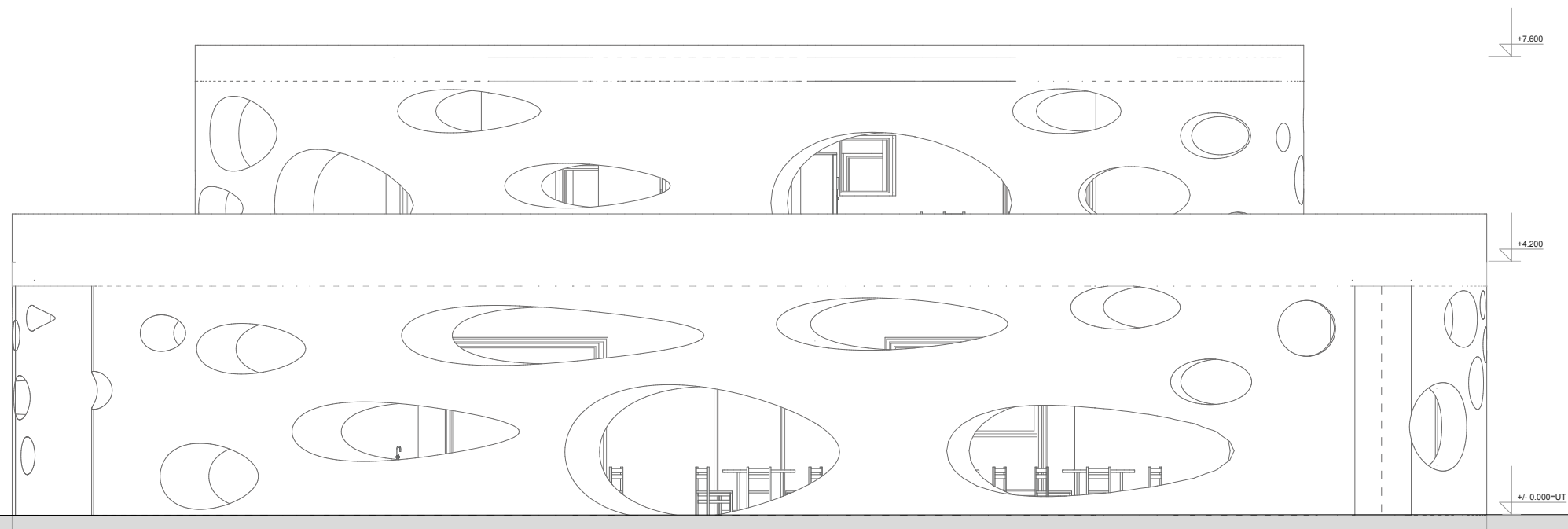
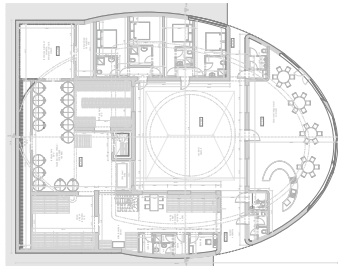




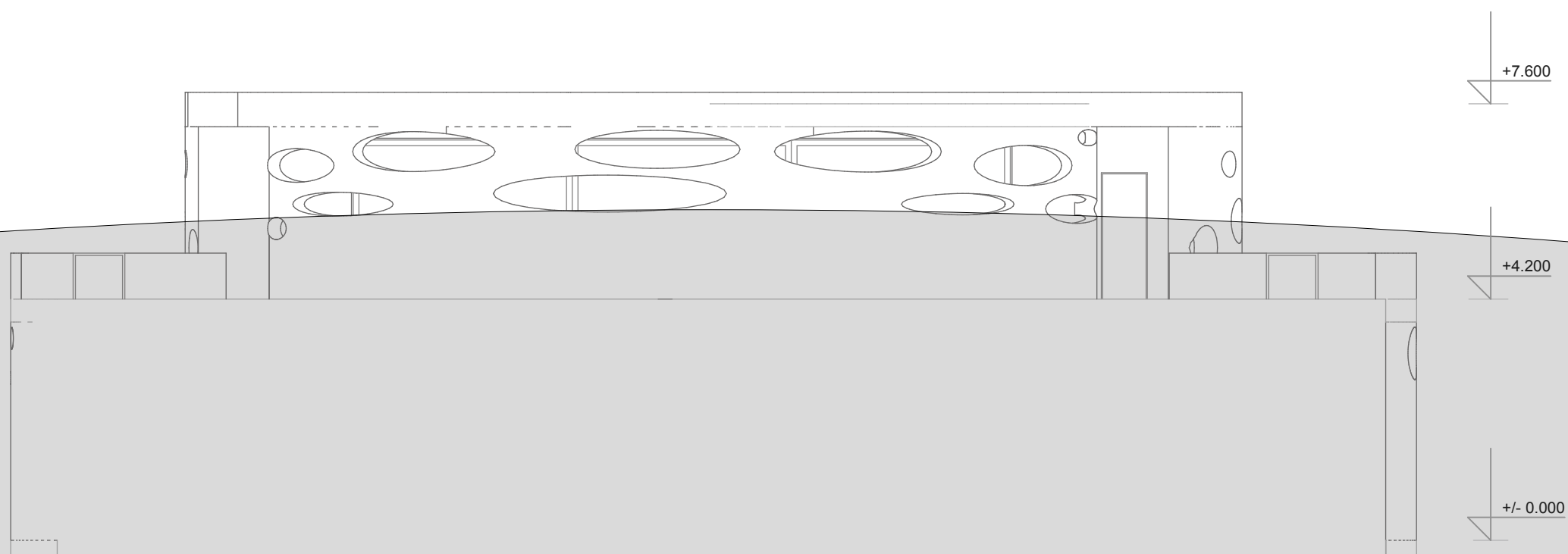
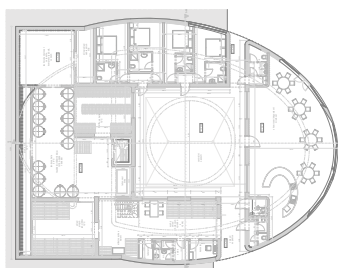
pohled sever
M 1:100



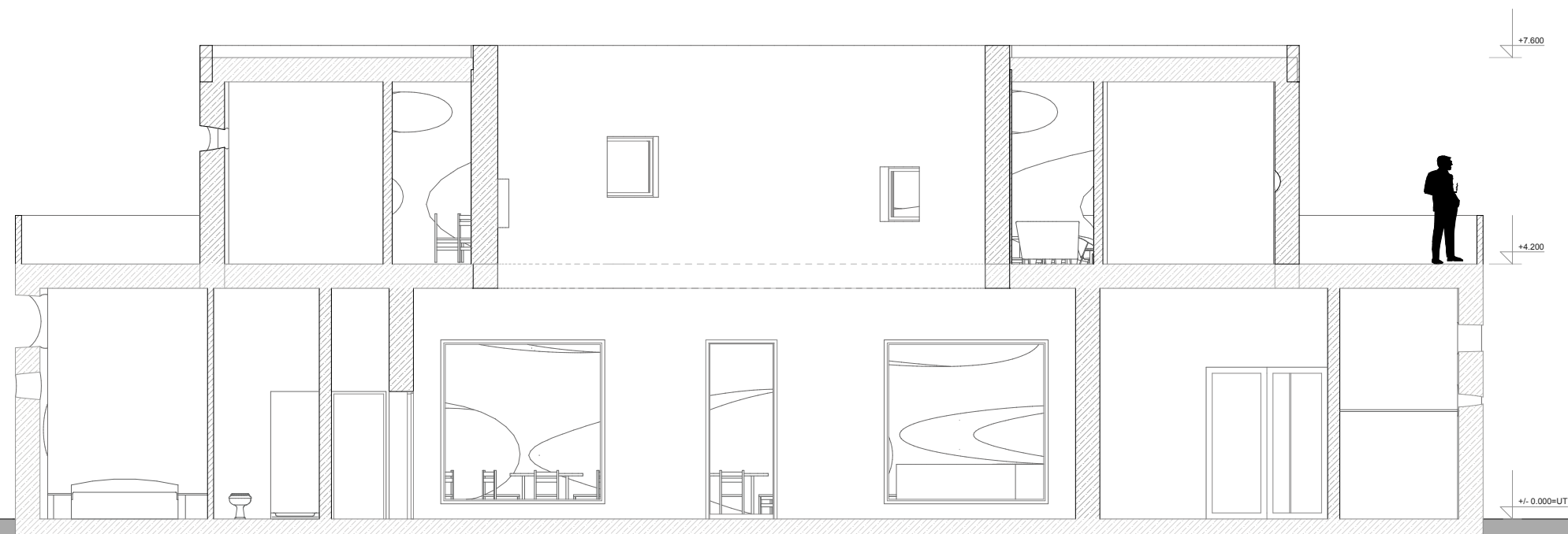
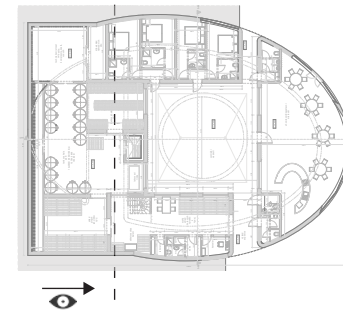
pohled jih
M 1:100



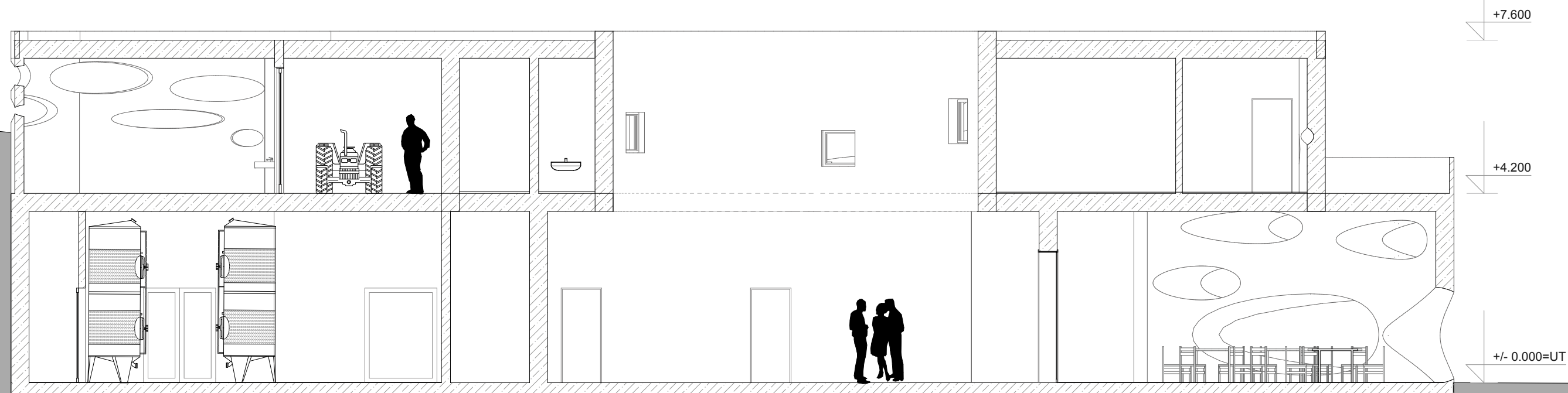
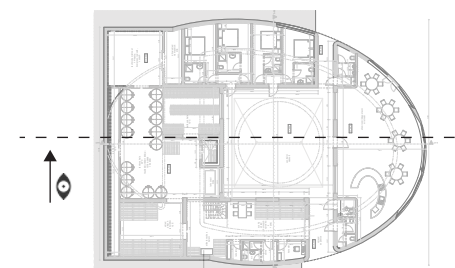
pohled vychod
M 1:100



pohled zapad
M 1:100

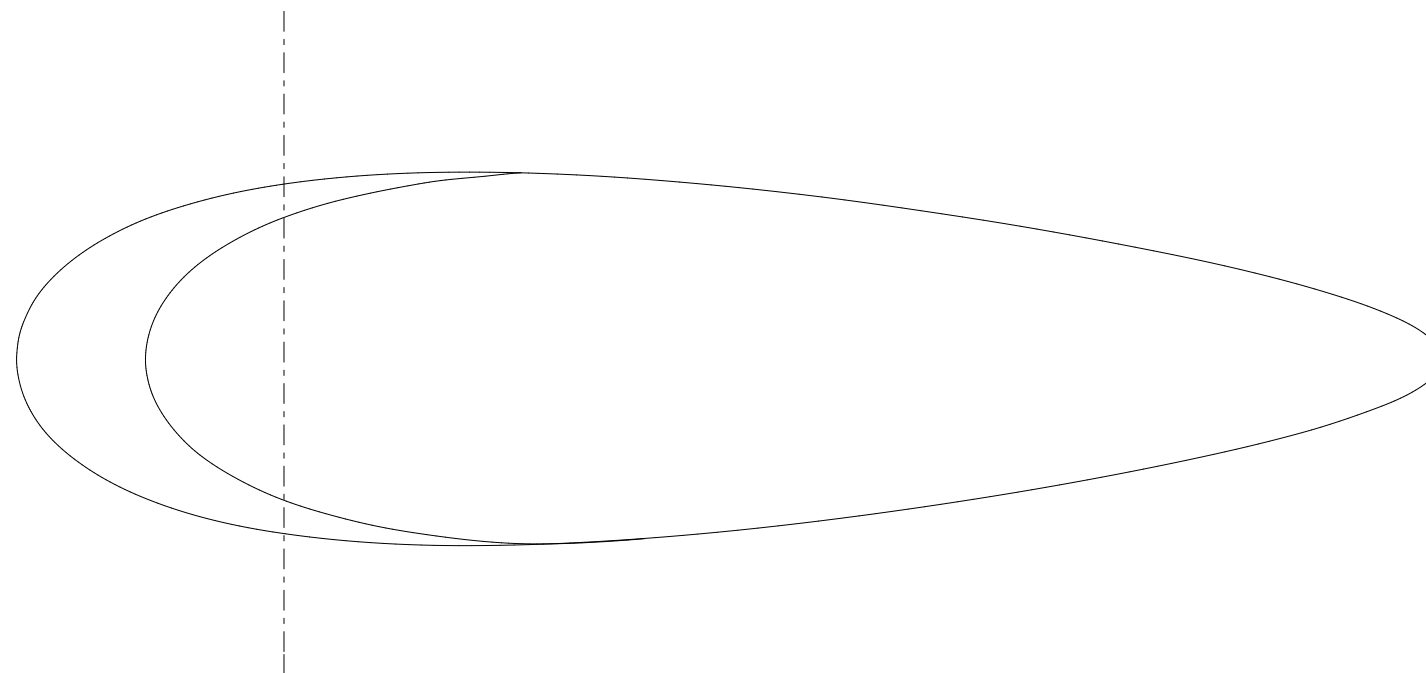
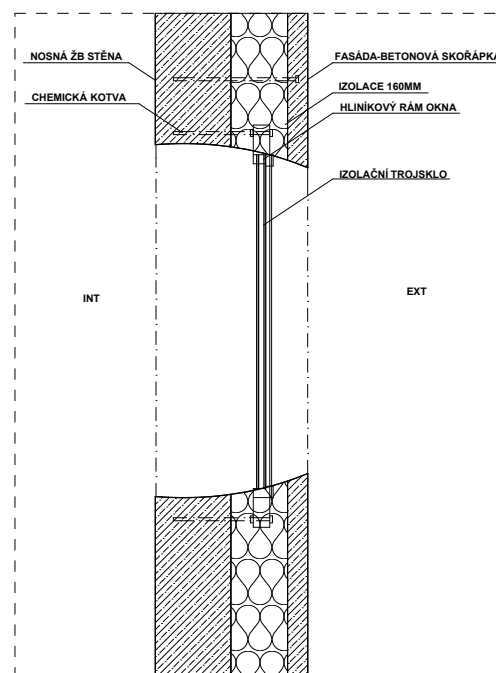


rez pricny S-02
M 1:100



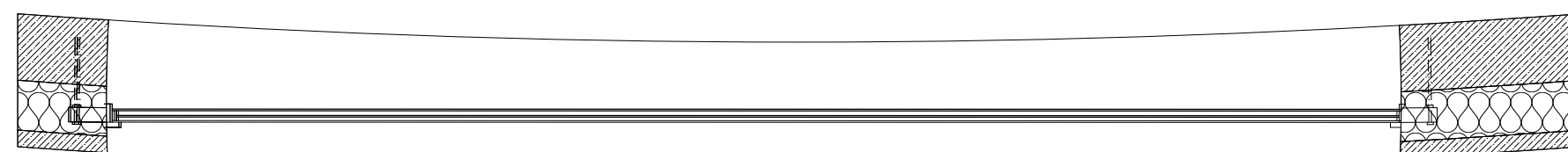
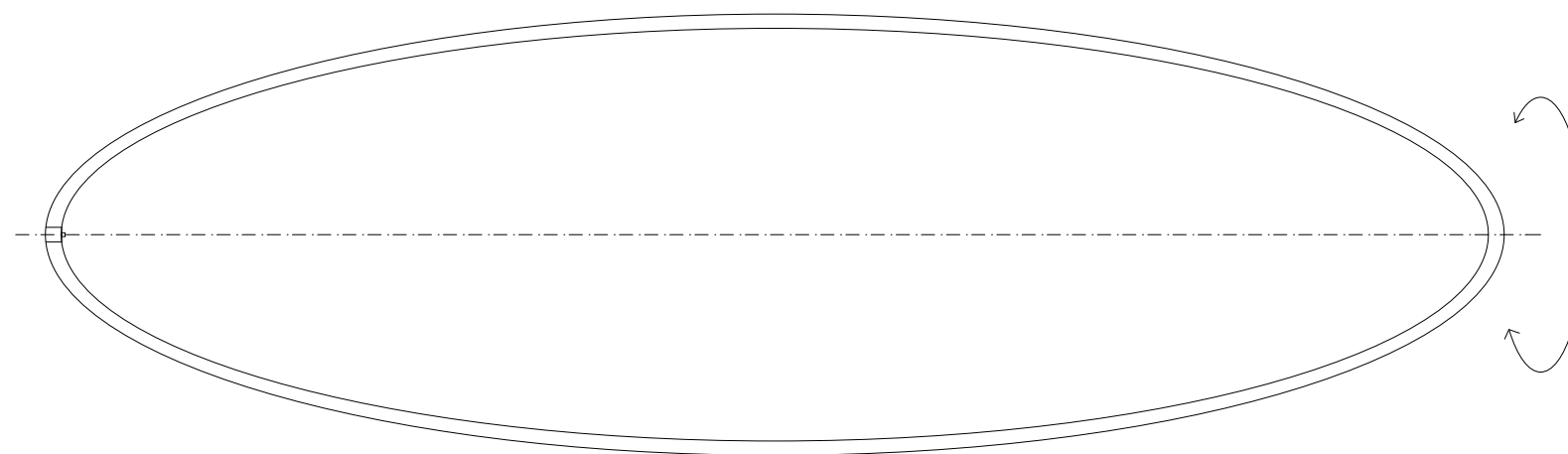
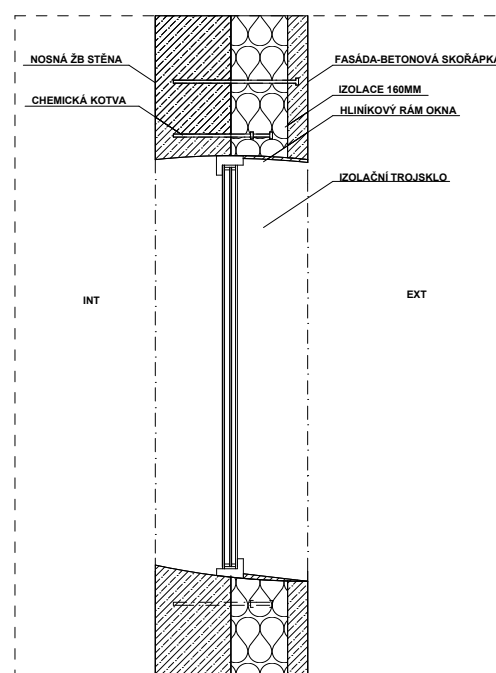
rez podelny S-01
M 1:100

pevná (neotvíravá) okna



Návrh počítá dohromady se třemi typy oken. V lisovně, která nevyžaduje jakékoliv tepelně-izolační vlastnosti, jsou použita pevná polykarbonátová okna. V dalších prostorech jsou navržena otočná a pevná izolační trojskla. Největší zasklené otvory využívají dělené skleněné stěny, ve třech případech se vstupy.

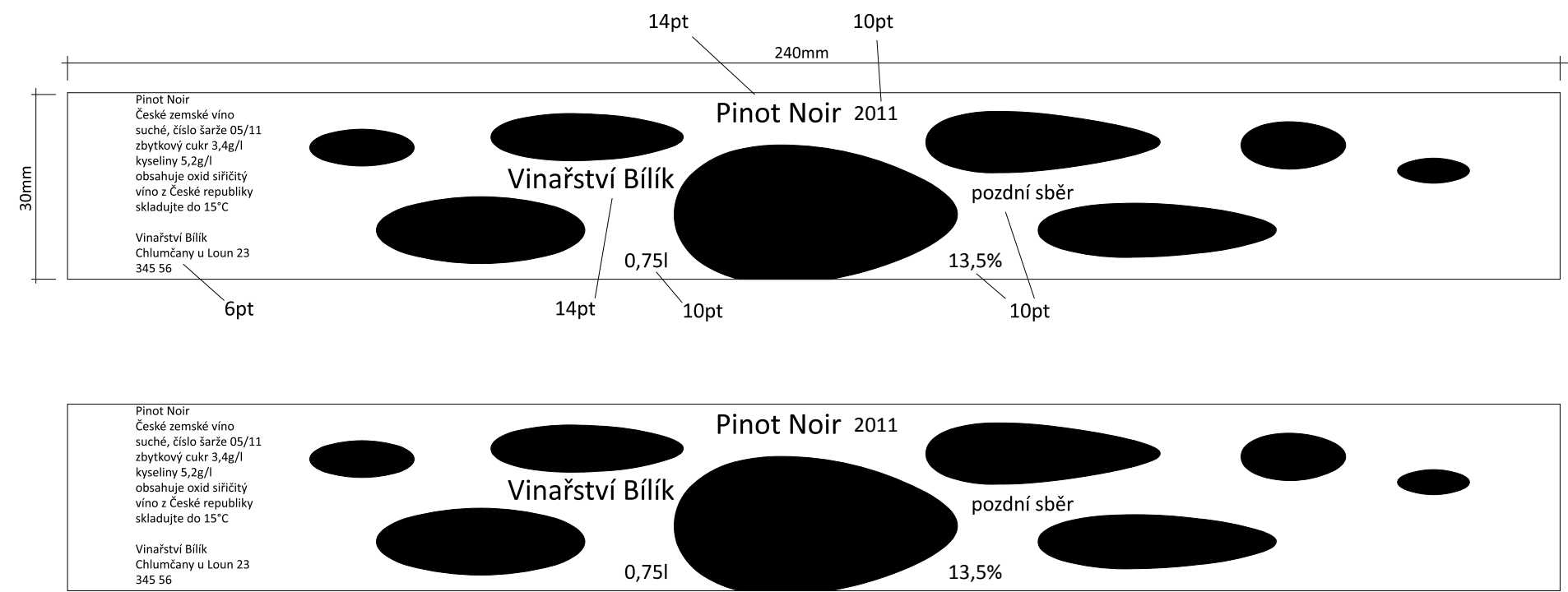
otvíravá okna, otočná okolo osy



detaily oken M 1:20

Návrh etikety

font: Calibri



M 1:1

Etiketa vychází, jak je asi na první pohled patrné, z fasády samotného vinařství. Stejně tak její rozměry. Posléze jsem zjistil, že její délka, tedy obvod lahve je v poměru 1:100 prakticky shodný s šířkou celého navrhovaného objektu a že výška lahve je zase shodná s délkou objektu ...) Otvory v etiketě jsou vyřezané.





cesta z/do vinic
vlevo lisovna, v pravo byty s terasou







centrální atrium
pohled do showroomu a skladu hotových výrobků



showroom/degustace
podhledové osvětlení v okenních otvorech



showroom/degustace



centrální atrium

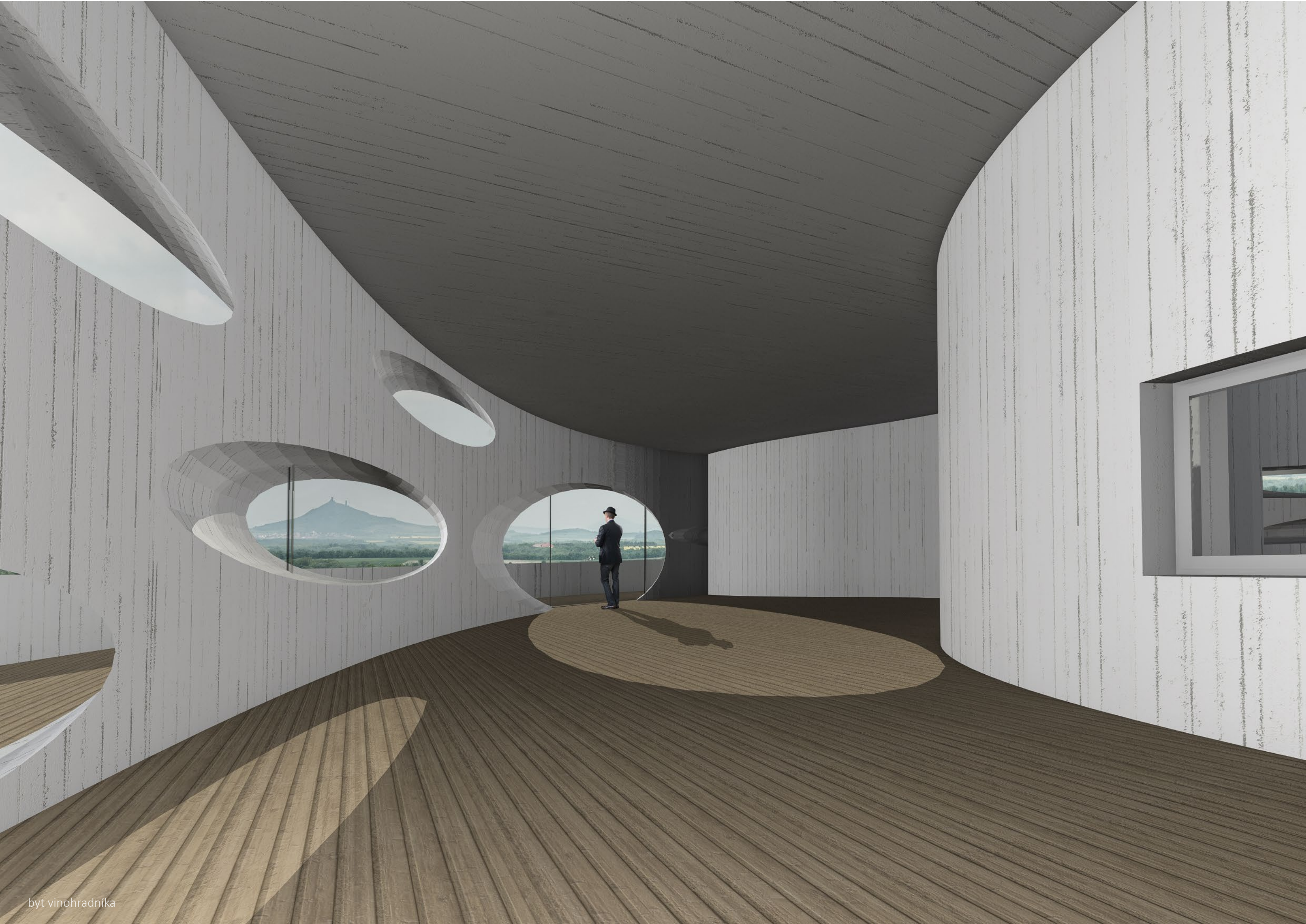


pohled oknem koupelny z bytu v 1.NP











terasa bytu s výhledem na Hazmburg













pohled přes areál schwarzenberského cukrovaru

Děkuji nesmírně Zděnkovi Fránkovi, Daně Rakové, Danu Mertovi, Janě Košťálové, Stanislavu Staňkovi, Petru Kratochvílovi, Janu Suchánkovi, Vladislavu Burešovi, Evě Konopové, Lubomíru Bílíkovi, dále pak Kristýnce, Kubovi, Andree, Lence, Janě, Ivanovi, mým drahým rodičům a všem, kteří s touto prací měli cokoliv společného, za (nejen) odborné rady, jenž jste mi poskytovali. Za Vaší pomoc jsem Vám upřímně a hluboce zavázán.

