

**Rodinné vinařství v krajině
moravského venkova**

Prohlašuji, že jsem svou diplomovou práci na téma Rodinné vinařství v krajině moravského venkova vypracovala samostatně, v období letního semestru akademického roku 2023/2024 na Fakultě architektury Vysokého učení technického v Brně.

Všechny použité zdroje jsou uvedeny v seznamu zdrojů na konci publikace. V diplomové práci byly použity analytické podklady a mapy vypracované v rámci předdiplomového projektu v zimním semestru v ateliéru pod vedením Ing. arch. Jiřího Marka a Ing. arch. Petry Žalmanové, Ph.D.



VYSOKÉ UČENÍ TECHNICKÉ V BRNĚ

BRNO UNIVERSITY OF TECHNOLOGY

FAKULTA ARCHITEKTURY

FACULTY OF ARCHITECTURE

ÚSTAV PROSTOROVÉ TVORBY

DEPARTMENT OF SPATIAL DESIGN

RODINNÉ VINAŘSTVÍ V KRAJINĚ MORAVSKÉHO VENKOVA

FAMILY WINERY IN THE MORAVIAN COUNTRYSIDE

DIPLOMOVÁ PRÁCE

MASTER'S THESIS

AUTOR PRÁCE

AUTHOR

Bc. Kateřina Adamcová

VEDOUCÍ PRÁCE

SUPERVISOR

Ing. arch. Jiří Marek

BRNO 2024

Zadání diplomové práce

Číslo práce: FA-DIP0001/2023
Ústav: Ústav prostorové tvorby
Studentka: **Bc. Kateřina Adamcová**
Studijní program: Architektura a urbanismus
Studijní obor: bez specializace (do roku 2022)
Vedoucí práce: **Ing. arch. Jiří Marek**
Akademický rok: 2023/24

Název diplomové práce:

Rodinné vinařství v krajině moravského venkova

Zadání diplomové práce:

Předmětem diplomové práce je návrh malého rodinného vinařství v krajině moravského venkova. Vybraná lokalita je srdcem vinařské oblasti Jižní Moravy a nabízí poutavé výhledy na Pálavské vrchy. Práce volně navazuje na předdiplomový projekt, který měl za cíl zmapovat a zhodnotit aktuální situaci vinařských domů/ sklepů ve vesnici Strachotín, jež leží na hranici Novomlýnských nádrží. Rozvoj turismu a modernizace staveb má vliv právě nejcitelněji na historické objekty sklepů, které postupně zmizely nebo jsou přestavovány za účelem rekreace. Diplomový projekt je situován mimo dnes již „rozfragmentovanou vinařskou uličku“ a představuje možný návrh nové architektonické formy v krajině, přímo mezi vinicemi.

Rozsah grafických prací:

CHARAKTERISTIKA PROBLEMATIKY ÚKOLU

- analytická část posuzující stav a charakter území
- textová část analýz, fotodokumentace, závěry pro koncept, teoretická východiska a řešení
- konceptuální část, dokumentace vývoje návrhu a výsledný koncept

OSNOVA DIPLOMOVÉ PRÁCE / DIPLOMA THESIS SYLLABUS

Teoretická východiska:

- analýza místa
- závěry podstatné pro formování návrhu · koncept

Podrobná dokumentace:

- situace širších vztahů a bližších vztahů 1:200 – 1:30 000 · půdorysy, řezy, pohledy 1:50 – 1:200
- vybrané detaily, konstrukční detaily 1:5 – 1:50
- perspektiva, axonometrie (exteriér, interiér)
- model stavby s přilehlým terénem

Seznam literatury:

[1] FROLEC, Václav. Lidová architektura na Moravě a ve Slezsku. Brno: Blok, 1974, ISBN: 47-024-74

[2] NORBERG-SCHULZ, Christian. Genius loci: krajina, místo, architektura. 2. vyd. Přeložil Petr KRATOCHVÍL, přeložil Pavel HALÍK. Praha: Dokořán, 2010. ISBN 978-80-7363-303-5.

[3] HECKOVÁ, Michaela, Možnosti vesnice: Portréty architektonické proměny českého venkova, Praha-Meziměst 2021, ISBN 978-80-270-9281-9

[4] TICHÁ, Jana, Architektura a krajina, Zlatý řez 2017, ISBN 978-80-88033-04-2

[5] MERTA, Dan, Architecture and wine in Central Europe, Praha, Galerie Jaroslava Fragnera&Architecture, 2013, ISBN 978-80-904484-8-3

Termín zadání diplomové práce: 12.2.2024

Termín odevzdání diplomové práce: 6.5.2024

Diplomová práce se odevzdává v rozsahu stanoveném vedoucím práce; současně se odevzdává 1 výstavní panel formátu B1 a diplomová práce v elektronické podobě.

Bc. Kateřina Adamcová
student(ka)

Ing. arch. Jiří Marek
vedoucí práce

doc. Ing. arch. Jiří Palacký, Ph.D.
vedoucí ústavu

V Brně dne 12.2.2024

Ing. arch. Radek Suchánek,
Ph.D.
děkan

ABSTRAKT

Předmětem diplomové práce je návrh rodinného vinařství v mé rodné vesnici Strachotín. Práce navazuje na předcházející architektonickou analýzu dané lokality, konkrétně vývoj a stávající stav historických vinařských staveb ve Sklepní ulici. Současný návrh je myšlenkovým vyústěním dané problematiky, kdy jsou původní vinařské stavby sice různě opravovány a nadstavovány, avšak současným prostorovým nárokům profesionálních vinařů už prostě nestačí. Návrh tak překládá možné řešení vytvoření nového objektu vinařství mimo dnes již formálně rozfragmentovanou Sklepní ulici. Je zasazen přímo do vinice a reaguje na okolní krajinu a nejzajímavější pohledové osy. Jelikož se však stále jedná o vcelku malé rodinné vinařství, byly zvolené dispozice, stavební materiály a velikost celé stavby navrženy podle předpokládaných prostorových nároků a finančních možností menšího vinařství.

URBANISTICKÁ KONCEPCE

Komplex vinařského objektu je vytvořen „na zelené louce“ konkrétně přímo na okraji stávající vinice, mimo sídelní část obce. Orientován je částečně podle terénního zakřivení a především podle nejdůležitější pohledové osy, tedy směrem k Novomlýnským nádržím a Pálavě. Na vybrané parcele je objekt umístěn v nejbližší části od přílehlé místní komunikace. Je tak docíleno komfortní vzdálenosti a meziprostor je osazen krátkými řádky nové vinice, která tak funguje jako zelený filtr. Zároveň tato nová výsadba rámuje samotný výhled do krajiny. Navržená příjezdová cesta lemuje objekt ze západní strany a přímo navazuje na stávající cesty ve vinici.

ARCHITEKTONICKÉ ŘEŠENÍ

Ikdyž to na první pohled vypadá, že se jedná o jednu stavbu, je ve výsledku objekt rozdělen na dvě provozně oddělené části. Tou hlavní je část výrobní a veřejná, která je také rozlehlejší. Je umístěna blíže k vinici i k příjezdové cestě pro dosažení optimálního přístupu a zkrácení vzdáleností. Světlá výška 4,3m byla zvolena adekvátně vzhledem k přítomnému vinařskému vybavení. Výrazně horizontální stavba má minimum otvorů, naopak v jižní části se otevírá prosklením čelní fasády do krajiny. Ze zadní části je k ní přistavěna dřevěná konstrukce zastřešení, kryjící parkování zaměstnanců a zemědělské techniky. Zároveň se tím také rozšiřuje pracovní plocha vnitřních prostorů, což je výhodné při prostorově náročném provozu během vinařské kampaně. Celý objekt je jednopodlažní, což bylo zvoleno kvůli optimálním návaznostem výrobních prostorů a také minimální sklonitosti daného terénu. Zakřivení střešní desky do podoby terénní vlny, což bylo snahou o lepší zakomponování objektu do krajiny, v interiéru zároveň vytváří zaklenutý prostor analogicky formálně připomínající tradiční podzemní stavby sklepů. Do vzniklého terénního násypu, který je pokračováním střešního zakřivení, je následně umístěn podzemní prostor archivu, jež má charakter menší rotundy o vnitřním průměru 4,5m. Vchodem je orientována směrem k objektu soukromého bydlení, čímž vizuálně nenarušuje hmotu samotného násypu, ve kterém je umístěna.

Druhou částí je objekt soukromého bydlení. Představuje řešení jednopodlažního bydlení pro vinaře „na stará kolena“ přímo ve vinici, může také sloužit jako objekt pro dočasné ubytování. Světlá výška vnitřních prostorů je 2,6m což ve výsledku vytváří i onen výškový rozdíl střešních rovin. Stejně jako u hlavního objektu, i zde se jedná o výrazně horizontální stavbu s velkoformátovým prosklením směrem na jih, kde okna rámují výhled na vinici a krajinu. Zakřivení střešní roviny je zde částečně využito v obytném prostoru a dotváří zvlnění střešní krajiny, která plynule navazuje na okolní terén.

Fasádní plášť obou částí je tvořen provětrávanou dřevěnou fasádou. Jelikož dřevěný obklad bude v budoucnu přirozeně stárnout, splyne objekt se svým okolím ještě výrazněji.

KONSTRUKČNÍ ŘEŠENÍ

Obě části vinařství jsou navrženy jako jednopodlažní objekty, založené na základových pasech, vynášejících železobetonové desky podlah. Střešní desky jsou vytvořeny z monolitického železobetonu, který je použit i v části jejich zakřivení, čehož bude dosaženo odlišným způsobem bednění. Vertikálními nosnými konstrukcemi jsou stěny z keramických tvárnic. V předním prostoru hlavního objektu, jsou pro instalaci velkoplošného zasklení použity vertikální nosné prvky ve formě železobetonových sloupů, které vynášejí průvlak, na němž je následně položena střešní deska. Na střešních deskách je umístěno souvrství extenzivní vegetační střechy. V části střešního zakřivení jsou použity vegetační rohože a systémové lišty, které zabraňují odplavování zeminy a zpevňují souvrství.

TECHNOLOGICKÉ ŘEŠENÍ

V hlavní části objektu je především stěžejní zachování přiměřené teploty v prostorách výroby vína. Ideální teploty se zde pohybují mezi 10-16 °C s vlhkostí vzduchu do 65 %. Těchto podmínek je dosaženo řízeným temperováním vnitřních prostorů systémem vnitřních klimatizačních jednotek a tepelným čerpadlem vzduch/voda. To v kombinaci se zásobníkem chladiva (glycol) zároveň ochlazuje samotné nádrže s vínem. Je zde počítáno s nuceným odtahem vzduchu v úrovni podlahy, jelikož se v prostorách výroby vína během fermentace uvolňuje značné množství oxidu uhličitého.

Stěny a podlahy v prostorách, kde je předpokládán vlhký provoz a nebezpečí ostřiku, jsou opatřeny hydrofobním a fungicidním nátěrem pro lepší odolnost a čištění.

Stínění velkoformátového prosklení proti přehřívání vnitřního prostoru je dosaženo vnějším stínícím systémem a částečným předsazením samotné střešní konstrukce.

V prostoru mezi hlavním objektem a stavbou pro bydlení je pod terénem umístěna velkoobjemová akumulační nádrž na dešťovou vodu. Jsou zde přivedeny i šedé vody z vnitřního provozu, které mohou být následně využívány na zálivku nebo jako užitková voda. Sběr srážkových vod z vegetačního souvrství doplňují vpusti, rozmístěné po střešní ploše obou objektů.

Vytápění a chlazení druhého objektu, tedy objektu pro bydlení, je opětovně řešeno systémem tepelného čerpadla vzduch/voda v kombinaci se zásobníkem pro teplou vodu. Zároveň je zde také počítáno s podlahovým vytápěním. Stínění velkoformátového prosklení je obdobně řešeno vnějším stínícím systémem a předsazením střešní desky.

DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ

V zadní části hlavního objektu je situován příjem, zpracovna a výroba vína. Tyto místnosti jsou prostorově nejnáročnější a jsou navzájem propojeny širokými dvokřídlými dveřmi. Nachází se v nich objemné nádrže na fermentaci a zrání vína, čemuž také odpovídá ponechaný manipulační prostor. Sklad hotových výrobků, který na tyto místnosti navazuje, představuje místnost pro skladování nalahvovaného vína v nerezových stohovatelných koších. V návaznosti na prostor skladu je pod zakřivením střešní roviny umístěn barikový sklep, kde víno zraje v dubových sudech. Při výrobě a skladování vína je ideální omezit přísun denního světla, tudíž se zde nenacházejí skoro žádné fasádní otvory. Provozní část výroby pak doplňují prostory pro zaměstnance a vedení, kde je světelná výška snížena na 2,6m.

Na provoz vinařství je vizuálně napojen prostor přední prodejny a degustační místnost. Ty se otevírají do malebných krajinných výhledů. Jsou opět doplněny hygienickým zázemím, tentokrát především pro návštěvníky. Prostorná přední terasa pak nabízí možnost rozšíření vnitřních prostorů.

Mezi hlavním objektem a částí pro bydlení, je umístěn apendix s dílnou a místností pro kola a zahradní nábytek. Za ním je vytvořeno soukromé kryté parkování náležící k objektu bydlení. Tomu pak ve střední části dominuje prostorná obývací místnost s jídelnou a kuchyňský koutem. Vizuálně je propojena jak se stávající vinicí ze severu, tak i s novou výsadbou a pohledem na Pálavu z jihu. Po obou stranách je pak hlavní prostor doplněn obytnými místnostmi, hygienickým zázemím, pracovní a technickou místností. Směrem na jih se zde opět otevírá prostorná terasa, která tak propojuje interiér s exteriérem v kombinaci s předsunutým zastřešením.

CÍL A JEHO NAPLNĚNÍ

Hlavní myšlenkou projektu bylo vytvořit návrh moderního vinařského objektu přímo ve vinici, což je asi sen každého vinaře. Vinařství na venkově mají často výrobu, skladování a prodej vína rozdělen do několika objektů po celé vesnici a propojení všech těchto funkcí je často časově i vzdálenostně náročné. Proto je akumulace všech provozů pod jednou střechou nejvýhodnějším řešením. Jedná se však o návrh objektu vinařství rodinného charakteru, tudíž tomu musela odpovídat velikost, rozloha a samotné materiálové provedení objektu. Vytvoření doplňkové části pro bydlení, je pak dle mého názoru ideální doplnění provozu vinařství, či rozšíření samotné nabídky pro návštěvníky. Hlavní objekt vinařství může bez problému fungovat sám o sobě, ostatní prostory jsou čistě možnou návazností a rozšířením funkcí.



Velkou zásluhu na samotném vzniku této práce má moje rodina, která z počátku dala podnět k návrhu rodinného vinařství v naší vinici. Díky tomu je tento projekt pro mne o to více smysluplnější a důležitý. Srdečně děkuji vedoucímu mé diplomové práce panu inženýru Jiřímu Markovi za zdárné vedení mých myšlenek. Mé poděkování patří také kolegům, spolužákům a kamarádům, jejichž rady mi byly přínosem. Nakonec děkuji i všem těm, kteří mě na dálku podporovali, ať už materiálně nebo jen v ve svých myšlenkách.

Obsah

	úvod
	anotace
str. 9	vinařství
	kontextuální úvod
	úvaha nad současnou podobou vinařství
	proces výroby vína
	provozní plochy vinařství
str. 20	exkurze
	referenční vinařství v okolí
	návštěva ve vinařství
	slovníček pojmů
str. 25	urbanismus
	mapa širších vztahů
	situace obce Strachotín
	situace zvolené parcely
str. 35	návrhová část
	fotodokumentace
	koncepte formy
	koncepte objemu/ objemové schéma
str. 43	výkresová část
	celková situace
	objekt výroby
	objekt bydlení
str. 76-77	seznam zdrojů

Anotace

Předmětem diplomové práce je návrh malého rodinného vinařství v krajině moravského venkova. Vybraná lokalita je srdcem vinařské oblasti Jižní Moravy a nabízí poutavé výhledy na Pávlovské vrchy. Práce volně navazuje na předdiplomový projekt, který měl za cíl zmapovat a zhodnotit aktuální situaci vinařských domů/ sklepů ve vesnici Strachotín, jež leží na hranici Novomlýnských nádrží. Rozvoj turismu a modernizace staveb má vliv právě nejcitelněji na historické objekty sklepů, které postupně zmizely nebo jsou přestavovány za účelem rekreace. Diplomový projekt je situován mimo dnes již „rozfragmentovanou vinařskou uličku“ a představuje možný návrh nové architektonické formy v krajině, přímo mezi vinicemi.

Klíčová slova

vinařství, Jižní Morava, život na vesnici, výroba vína, stavba v krajině, turistika

VINAŘSTVÍ



„Ve druhé polovině 20. století vzrostl zájem o hlubší a sofistikovanější vnímání vína. V 80. letech se z Kalifornie do celého světa rozšířil přístup: „Vino není alkohol, víno je kultura.“ To se projevilo i v dalších zemích. To zásadně změnilo vztah k vínu a iniciovalo nebyvalý rozmach vinařských staveb a vinařské kultury. Víno je však víc než jen nápoj. Skrývá v sobě četná tajemství, je opředeno mýty a zejména přispívá k životní radosti, potěšení a optimistickému pohledu na svět. Tam, kde se vyrábí dobré víno, se nachází také kultivované prostředí a dobrá architektura. Platí to i naopak: harmonické prostředí je tam, kde se vyrábí a konzumuje dobré víno.“

[1, s. 20]

(překlad autora)



schéma 1

schéma 1:
 uvedení lokality v rámci celého území ČR
 a zvýraznění významných vinařských
 obcí a měst v okolí

„Moderní vinařství se logicky nachází na venkově a často v poměrně odlehlých oblastech, daleko od tradičních center architektury. Proto jsou jeho stavby obvykle jedinou kvalitní architekturou v okolí a zaslouží si za to respekt i pozornost. Někdy je těžké se k nim dostat a často nestačí ani pomoc mapy nebo navigátora. Jedete po prašné cestě a jen tušíte, kde by to mohlo být. Najednou se před vámi otevře výhled, který jste už viděli na fotografii, ale skutečnost je často mnohem silnější.“

[2, s. 20]
 (překlad autora)



obr.1

Kontextuální úvod

Vinařství na Jižní Moravě je důležitou součástí kulturního a hospodářského života regionu a má hluboké kořeny sahající až do středověku. Moravská krajina se svými údolími, pahorky a řekami vytváří ideální podmínky pro pěstování révy vinné a výrobu kvalitního vína. Jemný alkoholický nápoj z této oblasti si získal uznání jak doma, tak i ve světě, a stal se symbolem regionální identity.

Vinohradnictví není pouze o výrobě lahodných nápojů, ale zahrnuje i bohatou historii, tradice a vášeň místních vinařů. Ti se starají o své vinice s láskou a pečlivostí, přenášejíce znalosti a zkušenosti z generace na generaci. Každý ročník přináší nové výzvy a radosti, ať už je to boj s počasím nebo radost z hojné úrody a vynikající kvality hroznů.

Produkce vína s sebou přináší také různé společenské události v průběhu celého roku, spojených s vinicemi a sklípky. Tradiční vinobraní, vinařské festivaly a ochutnávky vína přitahují milovníky vína z širokého okolí a vytvářejí příležitost k setkání, sdílení zkušeností a oslavě moravského kulturního dědictví.

Jde tedy mnohem více než jen o zemědělské odvětví, je to způsob života, který propojuje tradici s moderními technologiemi, vášeň s profesionálním přístupem a radost z práce s láskou k zemi a vinici. Je to příběh o odvaze, trpělivosti a odhodlání přinášet do světa lahodné víno, které vypráví příběh o Moravě a její neobyčejné půdě.

Vesnice Strachotín, která leží v srdci moravské vinařské oblasti u Pavlovských vrchů, je mou rodnou vesnicí. Stejně jako i ostatní obce v okolí, Strachotín je skoro ze všech stran doslova obehnán viničními tratěmi s řádky vinohradů. Vinohradnictví má v naší obci dlouhou historii, na níž se v současnosti podílí i naše rodina. Už jako malá jsem tudíž pobíhala mezi zelenými dlouhými řádky a na vinici trávila hodně času s blízkými.

„Vino a architektura jsou dva fenomény, které spolu existenčně souvisejí již od počátků civilizace. Jak se měnily společnosti, postupně se vyvíjely i typy staveb a jejich architektura. Nejprve vznikaly různé podzemní prostory a sklepy, které zajišťovaly stabilní teplotu pro výrobu a skladování vína. Později se nad vinnými sklepy začaly stavět hrady, domy, paláce a zámky, kde se vino také konzumovalo.“

[1, s. 21]

(překlad autora)

Současná podoba vinařství

V posledních několika letech bychom si mohli všimnout vysokého přírůstku malých i větších vinařství, které se jako houby po dešti začaly objevovat prakticky na celém území Jižní Moravy. Jedná se o důsledek dlouhodobého vývoje vinohradnictví, s nímž se v poslední době pojí hlavně pojem „rekreace“, „turistika“, „zážitek“ a další. Proto se mnoho vinařů rozhodlo investovat do realizace vlastního sídla firmy, častokrát spojeného se samotnou výrobou vína. Vytvořením atraktivního místa, povětšinou přímo ve vinici mezi řádky révy, totiž mohou docílit vysokých výnosů z návštěvnosti přímo u zdroje produkce. Častokrát nová vinařství nalezneme přímo ve vinici, nebo zkrátka mimo zastavěné území obce. Důvodů to má hned několik. Prvním je samozřejmě praktičnost vybudování zázemí pro výrobu hned u zdroje, čímž se během vinařské kampaně výrazně zjednodušíje převoz hroznů a celý proces výroby vína. Mnoho vinařství má výrobu, skladování a produkci vína rozdělenou na několik stanišť, několik budov, které často dělí nepraktická vzdálenost. Druhým a o nic méně důležitým důvodem je klid, ticho a pohoda, které mohou návštěvníkům vinaři mimo vesnici nabídnout, stejně tak jako malebné výhledy do krajiny, které jsou už skoro nutností při konzumaci vína. Třetím důvodem je fakt, že mnoho vinařství dnes kromě vína a řízených degustací, nabízí také možnost krátkodobého ubytování pro návštěvníky či pořádání kulturních akcí spojených s vinobráním. Dejte všechno toto dohromady a máte nový kulturní bod v krajině, který zláká k návštěvě náhodně kolemjdoucí, nebo ty, co na místo jedou účelně. Všechny výše zmíněné podněty jsou základními kameny mého projektu rodinného vinařství.

schéma 2:
ideový vývoj prostorových a provozních nároků vinařských staveb a jejich charakteristika

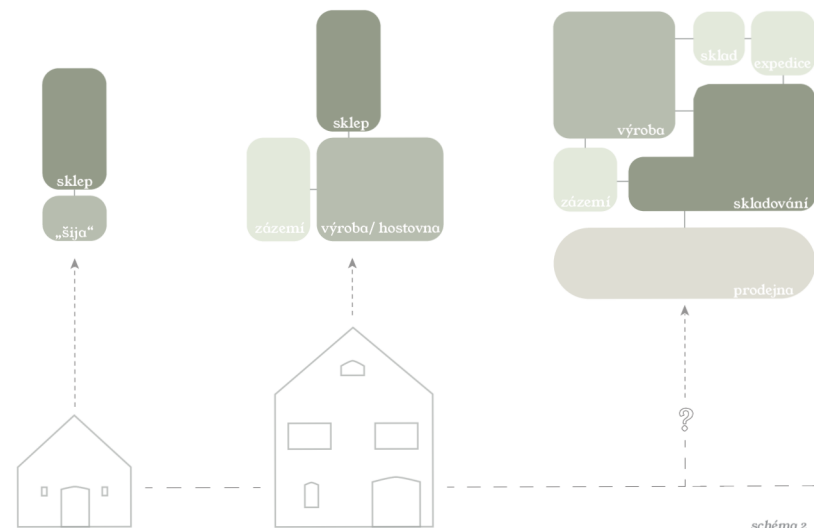


schéma 2

Původní historické objekty sklepů

Jednopodlažní stavby z přelomu 19.-20. století, umístěné ve svahu. Přední část „šija“ sloužila ke zpracování vína či malému posezení, sklepní část pro zrání a uchování vína. Umístění sklepa pod terén zajišťovalo stabilní teplotní a vlhkostní podmínky.

Sklepní objekty s novodobou nástavbou

Stavby z druhé poloviny 20.století, vznikající v důsledku přístupu obyvatelstva. Charakteristicky jde o 3-4 podlažní objekty, jejich viditelná část je nástavbou na původním sklepě, jehož podzemní část zůstala zachována.

Současná podoba vinařství

Jedná se o komplexní objekty, které jsou nejčastěji umístovány na zelené louce, přesněji přímo v areálu vinice. Často se nacházejí v dojezdové vzdálenosti od vesnice a využívají přílehlých turistických tras.

„Nové technologie, zejména velké nerezové tanky a používání malých dubových sudů, vyvolaly potřebu jiného typu konstrukce v oblasti výroby.“

[3, s. 24]
(překlad autora)

Provozní plochy vinařství

Větší prostorové nároky a komplexnost zpracování vína měly dopad na celkové uspořádání provozu současných staveb vinařství. Nové technologie, především způsob uchování vína, ovlivnily nárůst potřebné manipulační/provozní plochy i výšky stropu. Velký důraz se dnes klade na plynulost provozu, aby jednotlivé části výroby navazovaly jedna na druhou a vytvořil se tak funkční řetězec, na jehož konci je hotový produkt, připravený k expedici. Společně s rozšířením provozů přibýly i prostory pro zaměstnance a vedení s částí pro administrativní činnost. Jednotlivé provozní části se také dají ideově rozdělit podle stupně vlhkosti, která se zde pravděpodobně bude nacházet. To pak vede k logické volbě povrchových materiálů, způsobu větrání či chlazení. Větrání je právě jeden z provozně důležitých systémů, který musí být při návrhu vinařství zohledněn. Udržování konstantní teploty má při výrobě a skladování vína zásadní roli a při procesu kvašení se z vinné směsi přirozeně uvolňuje velké množství oxidu uhličitého CO₂, který je pro člověka škodlivý. Během zpracování vína a po následném procesu kvašení se vyprodukuje velké množství odpadní znečištěné vody s kulturami kvasinek. Tato směs se musí separovat od zbylých odpadních vod z provozu a často se skladuje v akumulačních nádržích. Tam se pevné částice přirozeně sedimentují a přečištěná voda i sediment se pak může navrátit zpátky do vinice, místo toho aby se vypouštěl do odpadní sítě. Například pro zálivku mladých sazenic révy vinné je to ideální, jelikož ze začátku vyžadují umělé zavlažování a kultury kvasinek, které se postupně rozkládají, představují výhodné hnojivo. Odpadní voda se v akumulačních nádržích také může mísit s vodou dešťovou. Vzhledem k stále vzrůstajícím teplotám, které v letních měsících suší jihomoravské zemědělce, je rozhodně nasnadě akumulovat dešťovou vodu a přečištěnou vodu z výroby.

schéma 3:
provozní části vinařství zaměřující se na výrobu a zpracování vína a jejich nutné návaznosti

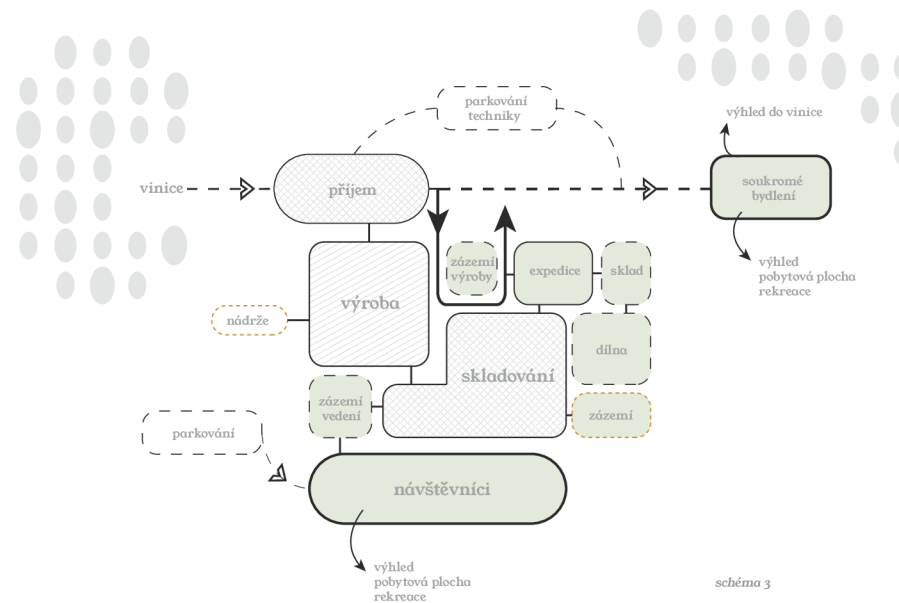


schéma 3

Pěstování hroznů

Vyzrálé hrozny a zdravé listy jsou dobrým předpokladem pro výrobu kvalitních zemských a jakostních vín. Často je potřeba v procesu dozrávání hroznů celou rostlinu a převážně listy chemicky ošetřit před škodlivými plísněmi a škůdci.

Sběr hroznů

Sběr je prováděn buď ručně nebo strojově, na což musí být vinice uzpůsobena. Probíhá na podzim a vína se sklízí podle míry cukernatosti a vyzrálosti.

Doprava a příjem hroznů

Výhodné je mít zpracovnu hroznů co nejbližší vinice, aby se minimalizovaly vzdálenosti pro přepravu a zkrátila se tak i doba, po kterou jsou plody révy vinné vystaveny nepříznivým podmínkám.

Odstopkování

Pomocí vibračního zařízení nebo mlynku či lisu dojde k oddělení bobulek od tvrdých střípců. Vždy však záleží na způsobu zpracování daného vína. Někdy jsou využívány velkokapacitní lisy na víno, kde se hrozny lisují vcelku.

Drcení hroznů

Po narušení slupky hroznu dochází k tíženému získání šťávy z dužiny. Proces drcení bobulek musí být však šetrný, aby nedocházelo k drcení spolu s jádérky.

Macerace rmutu

Rozdrcené bobulky hroznů se „luhují“ a šťáva tak získává barviva a třísloviny ze slupek. Rozdílne dlouho se například macerují červená a bílá vína. Délka macerace udává sytost výsledné barvy.

Lisování a odkalování moštu

Vymacerovaný rmut se lisuje a získává se tak šťáva bez pevných částí, výsledkem je mošt. Následným odkalováním získáme částečně vyčištěnou vinnou šťávu.

Kvašení moštu

Za pomoci speciálních kvasinek, nebo také přirozeným kvašením, dochází v moštu k přeměně cukru na alkohol. Meziproduktem v této fázi výroby vína je pak burčák.

Školení vín

Tzv. vyzrávání dokvašených vín dříve probíhalo v dubových sudech, dnes se však již hojně používají nerezové velkokapacitní nádoby. Samotné školení vína má na výslednou podobu vína velký vliv a často je prováděno právě sklepmistry za pomoci enologů.

Plnění do lahví

Vyzrálé a chuťově vyladěné víno je stáčeno do lahví, čemuž předchází finální filtrace. Víno tím získává stálost a je následně určeno ke konzumaci nebo k archivaci.

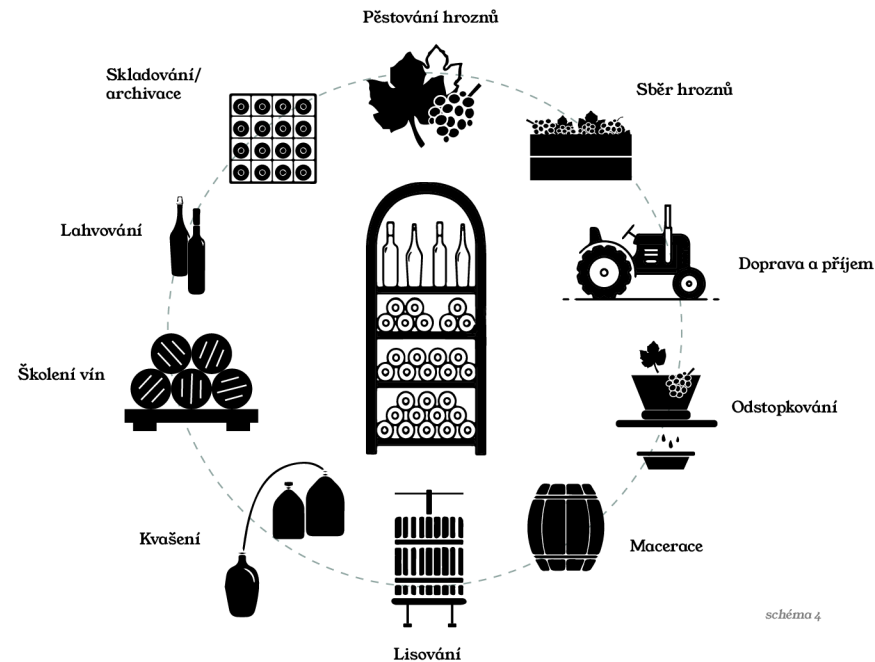


schéma 4: zjednodušený proces výroby vína a provozní návaznosti

schéma 4

„Mezi řadu norem, které je důležité dodržovat při navrhování nových nebo rekonstruovaných vinařství, patří respektování topografie terénu a genia loci místa, kde se stavba nachází. Důležitý je odhad přiměřené velikosti, flexibility a funkčnosti provozu a také finanční a technologické cíle klienta.“

[3, s. 27]

(překlad autora)

Vybrané příklady vinařských staveb z oblasti Jižní Moravy představují rámcové rozpětí náplně i velikosti, kterou mohou tyto objekty dosáhnout. Základní funkce vždy zůstává stejná, a to výroba vína a s tím spojené pohostinství. Rozsah pohostinství se pak odvíjí od samotné produkce vína. V některých případech je kromě toho nabízeno i ubytování pro návštěvníky, či prostor pro soukromé akce. Je také znatelně vidět, jak formu každého vinařství silně ovlivnilo prostředí, v němž se nachází a především sklonitost terénu, do něž byla stavba zasazena. Ať už se poté jedná o větší či menší vinařství, svým umístěním daleko od přilehlé obce nebo města, stavba sama o sobě působí jako socha v krajině a bylo jen na autorech, do jaké míry její dominantu umocní či potlačí. Některé ze zmíněných vinařství jsem sama navštívila v rámci domluvené exkurze a mohla si tak prohlédnout výrobní a skladové prostory naživo.



obr.2

Vinný bar Reisten

ORA

Jedná se o rekonstrukci skladu v areálu rostoucího vinařství v Pavlově. Je zde nově vybudován vinný bar, který tak rozšířil stávající provozní prostory. Do původních stěn architekti vsadili nové rozměrné otvory, směrem k vinohradům i směrem k rozlehlým Novomlýnským nádržím. Objekt nakonec doplnili dlouhou terasou, která se otevírá do okolní zvlněné krajiny. Důraz byl kladen na příjemný zážitek z výhledu, který doprovází řízené degustace vína. Degustační prostory jsou právě hlavní náplní celého objektu, doplněné malým zázemím. V podzemní části je pak situováno technické zázemí provozu a sklady vína.



obr.3

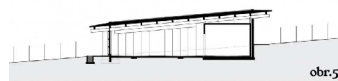


obr.4

Vinařství Přátel Pavlova

Ateliér Štěpán/ Marek Jan Štěpán

Výrazně horizontální budova vinařství se rozkládá na severovýchodním úbočí Pálavských kopců s malebným výhledem na Novomlýnské nádrže. Objekt na sebe zbytečně neupozorňuje, plyne společně s krajinou. Čitelná analogie objektu na stavbu jednoduchých stodol a vliv středomořské kultury reaguje na minulost celé vinařské oblasti, kterou výrazně formovali Římané. Stavba byla navíc provedena v zóně CHKO Pálava, což vysvětluje střídmost i zapuštění objektu. Základem je modul 6x6m s nosnou-betonovou a nenosnou-dřevěnou částí. Střeška je řešena jako vegetační, pro docílení co největšího splynutí s okolím. Pro návštěvníky je zde vymezena jedna degustační místnost a ostatní prostory slouží provozu vinařství a zázemí.



obr.5



obr.6

Vinařství Obelisk

AiD team a.s

Stavba vinařství, tyčící se nad městem Valtice, je soudobou analogií na výstavbu romantických objektů v barokní krajině. V tomto případě jde o podobu moderního antického chrámu. Sloupořadí, vynášející subtilní desku střešky, ohraničuje venkovní galerii, která je průchozí po celém obvodu stavby a je rozšířením interiéru vstupního podlaží. To slouží reprezentaci a degustacím vína, kdežto podzemní podlaží tvoří technické prostory a zázemí výroby a skladování. Samotný koncept stavby výrazně ovlivnil zamýšlený provoz vinařství, tzv. gravitační zpracování hroznů, kde se klade maximální důraz na sestupné zpracování. Proto je objekt navržen jako trojpodlažní.



obr.7

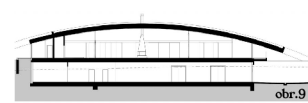


obr.8

Vinařství Gurdau

Aleš Fiala

Objekt vinařství, vystavěný roku 2012 na zelené louce, se tyčí nad vinicemi u obce Kurdějov. Svým na první pohled organickým tvarem jakoby vyrůstá rovnou ze země a široce klenutý oblouk zastřešení rámuje výhledy do okolní zvlněné krajiny. Spolu se zelenou extenzivní střeškou a otvory, kterými skrze ni na různých místech prorůstají stromky, stavba plně splývá se svým okolím. Hlavní nosnou konstrukcí jsou železobetonové oblouky a vnitřní nosné stěny. Vstupní patro slouží degustacím a ubytování, podzemní část zahrnuje výrobní prostory a archiv vín.



obr.9

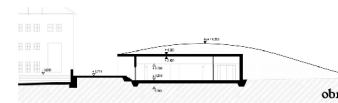


obr.10

Vinařství Thaya

Jakub Cigler Architekti

Přestavbou původního areálu JZD v obci Havraníky vzniklo vinařství, kde se kromě výroby vína ukrývá i zážitkové ubytování. Většina z původních staveb byla v rámci návrhu zbořena a vzniklý stavební materiál byl následně použit na zasypání nových staveb, které tak doslova rostly s krajinou. Sýpka, která byla rekonstruována, je středobodem celého areálu a zastřešuje, restauraci, administrativu vinařství, obchod s vínem a prostornou terasu. Všechny stavby mezi sebou vymezují rekreační nádvoří, které v další části areálu přechází do předzahradek jednotlivých ubytování, která nesou podobu sklepních kójí. Neoddělitelnou součástí areálu je i jeho krajinářské zpracování, které dotvořilo výsledné spojení stavby s krajinou.



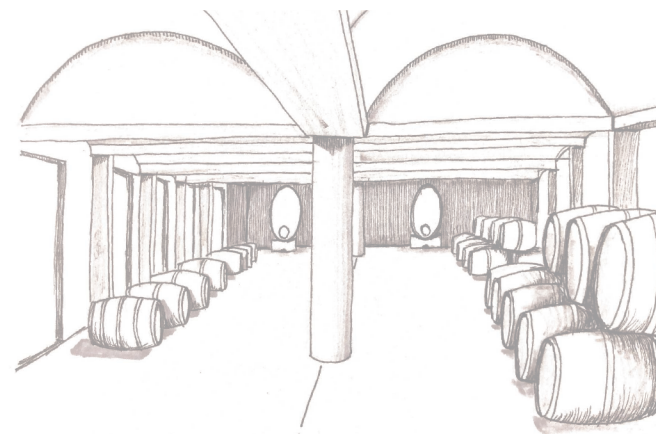
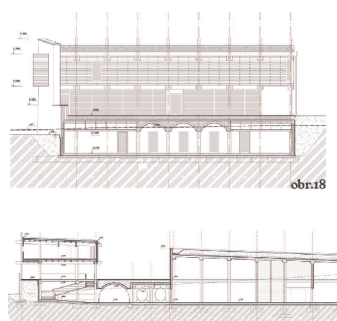
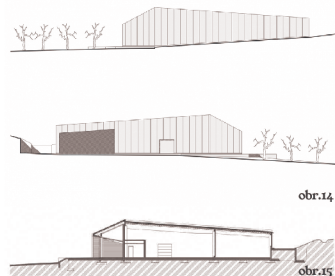
obr.11



Vinařství Starý Vrch - exkurze

POParch s.r.o.

Objekt vinařství je umístěn mezi meruňkovým a mandloňovým sadem, na úpatí kopce Starý Vrch na okraji Hustopečí u Brna. Jedná se kompaktní hmotu, která je mírně lomená a částečně ubíhá směrem ke kopci. Budova se skládá z degustační místnosti v přední části, provoz a zpracování vína je pak umístěn v zadní části spolu s prostory pro zrání vína a zázemí zaměstnanců s kancelářemi sklep mistrů. Konstrukcí objektu je železobetonový skelet, doplněný o sendvičové fasádní a střešní panely. Pro vlhké prostory, které se zde z větší části nacházejí, se jedná o ideální a téměř bezúdržbový povrch. Fasádní panely jsou viditelné po celé délce fasády, jen v přední reprezentativní části byl povrchový materiál nahrazen dřevěnými obkladovými deskami. Svou čelní celoprosklenou fasádou se budova otevírá do přilehlých sadů a vizuálně tak propojuje interiér s exteriérem objektu. Nedostačující skladové prostory nyní vyvolaly nutnost výstavby další haly, hned vedle stávajícího vinařství. Když se vinařství nachází na samotném okraji města, dokonce v průmyslové zóně, těší se hojně návštěvnosti hlavně díky nedalekým mandloňovým sadům.



Vinařství Gotberg - exkurze

Bukolsky architekti s.r.o.

Vinařství se nachází vysoko na kopci na obci Popice. Právě svahy a ráz okolní krajiny spolu se směry větrů, se staly základními kameny určujícími objemové charakteristiky objektu. Ten je částečně vetknut do svahu a celá hmotu graduje směrem na jih k Pávlůvkým vrchům. Vinařství se skládá v nástupní podlaží z vinného baru s kancelářemi, nad nimiž je v dalším patře umístěno ubytování pro hosty. Podzemní prostory pak slouží pro zpracování a skladování vína, spolu s degustační místností. Tyto prostory jsou částečně zaklenuty, což vytváří jisté podobnosti s historickými sklepními stavbami. Více než 2/3 z celého objektu však slouží převážně výrobě a skladování, jelikož je zde vysoká produkce a tím pádem i velké nároky na skladovací a výrobní prostory. Základní nosnou konstrukcí je železobetonový skelet se sendvičovými stěnovými panely, doplněné železobetonovými stropy. V části výroby byly použity nosné střešní panely Spiroll s ohledem na minimalizaci podpurných konstrukcí. Všechny tyto povrchy však musely být později opatřeny speciálními nátěry, jelikož se nacházejí v přímém kontaktu s vodou nebo obecně ve velmi vlhkém prostředí.

Slovníček pojmů

Vinařství

odvětví zemědělské výroby, zabývající se pěstováním, zpracováním a zkoumáním révy vinné

Gravitační vinařství

princip gravitačního vinařství spočívá v tom, že celý pohyb surovin probíhá ze shora dolů bez použití čerpadel, nebo alespoň s jejich minimálním uplatněním, taková vinařství často stojí na kopečku, aby hrozny svou vlastní tíhou prošly všemi částmi zpracování a skončily v tancích/ nádobách, tento princip zpracování vína je považován za značně citlivější, nežli klasické průmyslové zpracování

Trat

vinice, zahrnující pozemek nebo jeho část nebo kombinaci pozemků, které tvoří souvislou jednotku v určité vinařské oblasti a splňující nezbytné požadavky pro pěstování vinné révy z hlediska zeměpisné polohy, sklonu, délky slunečního svitu a půdně-klimatických vlastností

Rmut

jedná se o hmotu, která je tvořena rozemletými bobulemi révy vinné a je jednou z fází procesu výroby vína, její součástí je jak šťáva, tak ti slupky a semínka hroznů

Enologie

termín pochází z řeckých slov oinos = víno a logos = věda
jde o vědní obor, zabývající se školením vín a vinařstvím, enologem nazýváme odborníka na víno, tato osoba může být plně zodpovědná za zpracování hroznů a ošetřování vína, dokáže provádět analýzy hroznů a vína

Vinařská kampaň

termín užívaný pro čas sklizně hroznů ve vinici, tedy období raného podzimu

URBANISMUS

Mapa širších vztahů

Oblast kolem Novomlýnských nádrží je vyhledávanou destinací pro cyklisty a milovníky vodních sportů kvůli svému rovinatému terénu. Cyklostezky propojují jednotlivé nádrže a tvoří dobře dostupnou síť komunikací. Vedle známé Jantarové stezky, která spojuje Brno s Vídní a prochází kolem jedné z nádrží, existují i menší cyklostezky spojující okolní usedlosti. Ty jsou důležité pro vinaře a majitele sklepů, protože lákají skupiny turistů po celý rok (kromě zimních měsíců), kteří hledají nejen malebné výhledy, ale i možnosti občerstvení. Pro mnoho vinařů se tyto cyklistické návštěvy staly hlavním zdrojem obživy nebo druhotným příjmem. V reakci na to museli upravit své sklepy, které původně nebyly určeny pro takové účely. Častěji se tedy setkáváme s novými typy sklepů, které připomínají zájezdní hostince a nabízejí kromě ochutnávky vína i další služby.

Vinařství, kterých v této lokalitě vyrostla v poslední 10-15 letech, dnes nalezneme mnoho. Odlišuje je převážně jejich velikost, nabídka, umístění a zaměření. Ať už se jedná o malá rodinná vinařství nebo velké firmy, takovéto budovy vždy tvoří významný bod v krajině. Skoro všechna však využívají poutavého výhledu na Pávlůvské vrchy, které kvůli rovinatosti okolní krajiny tvoří jednoznačnou dominantu lokality.



schéma 5:
lokalizace řešené oblasti v rámci Jižní Moravy

- dálnice
- rychlostní komunikace
- místní komunikace
- Jantarová stezka
cyklostezka Brno-Vídeň
- vesnice Strachotín
- CHKO Pálava
- přírodní rezervace
národní přírodní rezervace
- moravská vinařská stezka
Mikulovsko
- vinařství 1
- vinařství Holánek 1
- vinařství Kolby 2
- vinařství Knápek 3
- vinařství Gotberg 4
- vinařství Sonberk 5
- vinařství Starý vrch 6
- vinařství Aurora 7
- vinařství U Kapličky 8
- vinařství Přátelé Pavlova 9
- vinařství Červinka 10
- vinařství Mikrovín 11
- vinařství Gala 12



mapa.1

0 300 m

Situace obce Strachotín

Lokalita návrhu se nachází na samém okraji obce Strachotín, která se rozprostírá při severní břehu Novomlýnských nádrží. Výstavbou těchto nádrží v 70. letech minulého století byla vesnice silně ovlivněna a její nynější rozvoj a růst se směřuje do severní a severovýchodní části. Z těchto stran vesnici také obklopují tratě vinohradů a polností. Nově zde byl také vybudován biokoridor, který vytváří novou bariéru v krajině.

V předdiplomové práci jsem se zabývala historií a rozvojem konkrétní části obce, a to přesněji Sklepní ulicí, která tvoří severní hranici Strachotínského rybníka. Zde byly v minulosti hloubeny sklepy a v pozdější době byly tyto stavby různě přestavovány. Většina však stále slouží svému účelu a tím je produkce vína.

Lokalita byla pro výstavbu sklepů ideální, jelikož se zde nacházel strmý svah. Ten umožnil vyhloubení dlouhých sklepů, které se pak zakončily nadzemní částí, kterou tvořil jednopatrový nízký domek. Hustota této zástavby přetrvala až dodnes, stavby však vzrostly výškově a přidalo se trvalé nebo dočasné ubytování. Pokud by tedy byla iniciativa některé z místních vinařství rozšířit, bylo by nutné vybudovat nový objekt mimo již hustě zastavěnou a různorodou Sklepní ulici.

Vzhledem k transportním vzdálenostem a prostorovým nárokům je nevhodnější objekt vinařství umístit právě přímo do vinice. V době vinařské kampaně pak zemědělská technika neomezuje místní dopravu a ruch z výroby se soustředěn mimo sídelní části vesnice. Se svými plošnými nároky už nynější objekty vinařství jen těžko zapadnou do zahuštěného intravilánu.

Pro svůj návrh jsem si tedy vybrala parcelu přímo ve vinice, nacházející se na kopci nad historickou Sklepní ulicí.





Vybraná parcela se nachází v přímé návaznosti na rodinný vinohrad, který zde vznikl v 90. letech 20. století. Rozprostírá se na severozápadním kraji obce, přímo u místní komunikace vedoucí do sousední obce Pouzdřany. Dvanácti-hektarová vinice zde tvoří pravidelný rastr rádků, ubíhajících směrem na jih, kde se terén následně svažuje až k břehům Strachotinského rybníka. V územním plánu obce již parcela prošla procesem změny využití území ze zemědělské půdy na parcelu, vhodnou pro výstavbu objektu spojeného s vinohradnictvím.

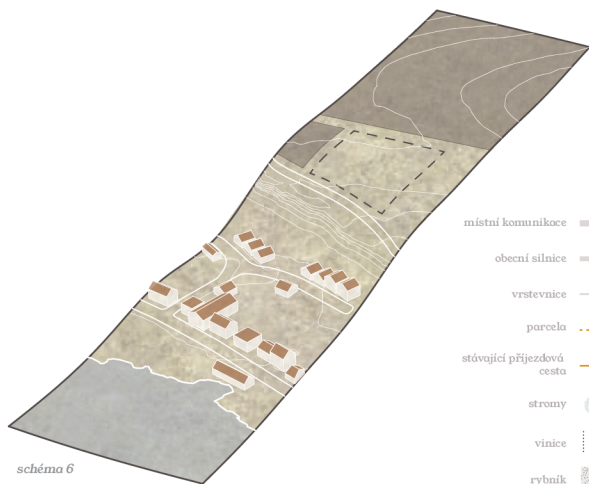


schéma 6

- místní komunikace ———
- obecní silnice ———
- vrstevnice ———
- parcela - - - - -
- stávající příjezdová cesta →
- stromy (tree symbols)
- vinice (dotted pattern)
- rybník (stippled pattern)
- stávající zástavba (black solid)
- plocha výroby a skladování (cross-hatched pattern)
- plocha se specifickým využitím (diagonal-hatched pattern)

schéma 6:
axonometrický výřez terénu lokality
s návazností na nejbližší krajinné útvary

mapa.2
výřez z Koordinačního výkresu územního
plánu pro obec Strachotín



mapa.2



Situace 1:2500

NÁVRHOVÁ ČÁST



obr.20



obr.21 A



obr.22 B



obr.23 C



obr.24 D



Parcela disponuje širokým výhledem do otevřené krajiny, jelikož se nachází na vyvýšeném místě nad obcí. Výhledové osy nepřerušuje sídelní zástavba ani vzrostlá zeleň, protože se jižně od parcely nachází jen bývalá pískovna, která je ve svém nejnižším bodě postupně zastavována. Zároveň však výška nového objektu vlnařství nesmí výrazně zasahovat do zmiňovaných výhledových os v krajině. Proto je nasnadě objekt umístit v nejvyšším bodě parcely, s dostatečnou vzdáleností od přilehlé místní komunikace, a dobrým výhledem i přes nízkou zeleň, která vozovku obklopuje. Sídelní zástavba se směrem k parcele do budoucna pravděpodobně nerozšíří, jelikož se v severovýchodní části obce nacházejí výhodnější lokality pro novou výstavbu. Parcela tak pravděpodobně zůstane obklopena jen poli a vinohrady. Stávající příjezdová cesta, která se nachází mimo hranici parcely se v rámci návrhu přesune a povede přímo paralelně s hranicí parcely, čímž bude docíleno zlepšení provozních návazností.

Koncepcce formy

Při koncipování samotné formy nového objektu vinařství jsem se zamyslela nad vlivem, který objekt bude mít na své okolí. Bude zde vyčínat jako dominanta a konkurovat protilehlým Pavlovským vrchům, nebo bude vytvářet jen pozadí pro maximální zážitek z výhledu na již zmíněný krajinný útvar? Sklonitost terénu na vybraném místě je zároveň minimální, tudíž by vícepodlažní objekt byl jen překážkou při provozu. Možnost zahloubit celý objekt do země tedy také nepřipadala v úvahu, jelikož to vlastně v dnešní době už ani není nutné. Jednopodlažní objekt, který zároveň dotváří terénní křivku okolní krajiny byl tedy výslednou volbou mého návrhu. Inspirací mi byla právě historická forma sklepních prostorů, které mimo svou hlavní podstatu nosné klenby zároveň vytvářely onen poutavý a ubíhající zaklenutý prostor v němž se zpracovávalo a zrálo víno.

Historická forma stavby pro vinařství má archetypální podobu sklepa, dlouhého zaklenutého prostoru. Cihlové klenby, které vytvářely hranici vnitřního prostoru a nad sebou vynášely hmotu zeminy, která zároveň spolupůsobila jako vrstva izolační, čímž se stabilizovala vnitřní teplota sklepa. Tyto stavby sloužily čistě pro zrání a následné uchování vína.

Na rozdíl od zahloubené stavby je forma „desky v krajině“, nebo-li novodobá podoba objektu většího významu, zasazeného do krajiny v které tvoří jasnou dominantu svou odlišující se formou. Volně plynoucí prostor mezi deskou střechy a deskou vstupního podlaží spojuje okolí s interiérem a kromě pomyslného prostorového spojení vytváří spojení i vizuální.

Spojením obou předcházejících forem můžeme dosáhnout vytvoření výrazně horizontální stavby v krajině, která se však jako zvládnutá krajina bude sama chovat. Stavba však nebude mít ambici stát se dominantou, nýbrž s vlnitostí okolního terénu koexistovat a umocnit ho svou vlastní formou.

schéma 7:
zjednodušené představení konceptu formy nového objektu v krajině, který analogicky upomíná na archetypální formu sklepních staveb v kombinaci s novodobou horizontálou

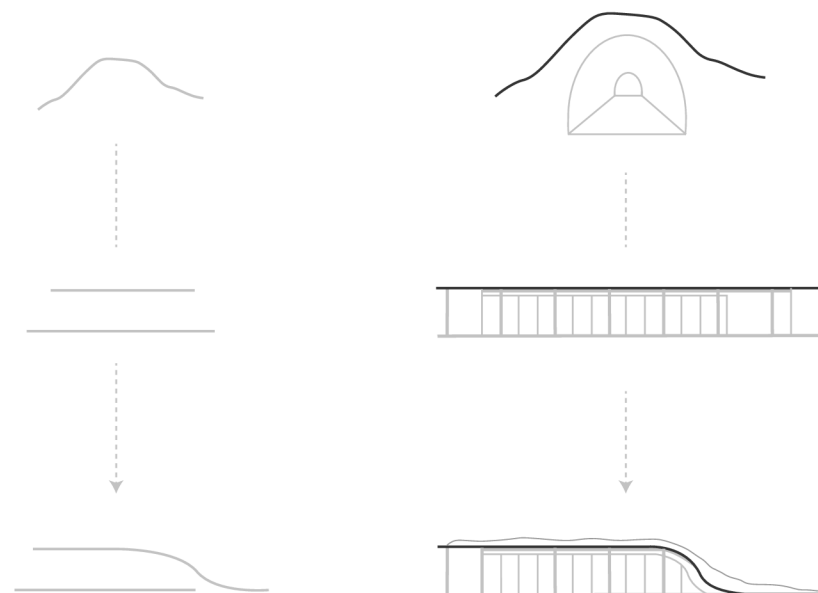


schéma 7

Koncepce objemu /objemové schéma

Krok 1:

Vytyčení řešeného území odpovídá hranicím vybrané parcely, která se nachází na okraji vinohradu. Přílehlá k existující zemědělské cestě, která musí být v rámci návrhu zachována

Krok 2:

Usazení nového objektu v nejvyšší části parcely, čímž se snižuje potřebná přístupová vzdálenost pro stroje, které pracují ve vinici a před objektem se tak otevře volný prostor. Ten bude do budoucna fungovat jako filtr mezi přílehlou místní komunikací a předprostorem objektu. Ten bude funkčně rozdělen na výrobní část a soukromé bydlení pro vinaře. Z existující zemědělské komunikace se zároveň vytvoří nová příjezdová cesta, která směřuje přímo k novému objektu.

Krok 3:

Objekt vinařství bude jednopodlažní, vzhledem k praktičnosti provozu a sklonitosti terénu, na kterém se nachází. Limit výšky objektu je dán rozhledovými osami do okolní krajiny. Část výrobní bude mít světlou výšku vnitřního prostoru odpovídající velikostem přítomného vinařského vybavení. Část bydlení bude výškově odpovídat prostorovým nárokům na světlou výšku obytných prostorů.

Krok 4:

Koexistence nového objektu a okolní krajiny bude docílena přechodem tvaru střechy, která svým zakřivením postupně splyne s okolní zvlněnou krajinou a objekt bude, jako by na parcele rázem vyrostl ze země. Vytvoří se tak spojení budovy a krajiny, které nebude nepřirozené a rušivé a dotvoří celkové ráz místa.

schéma 8:
objemové schéma vývoje hmoty stavby
v krajině

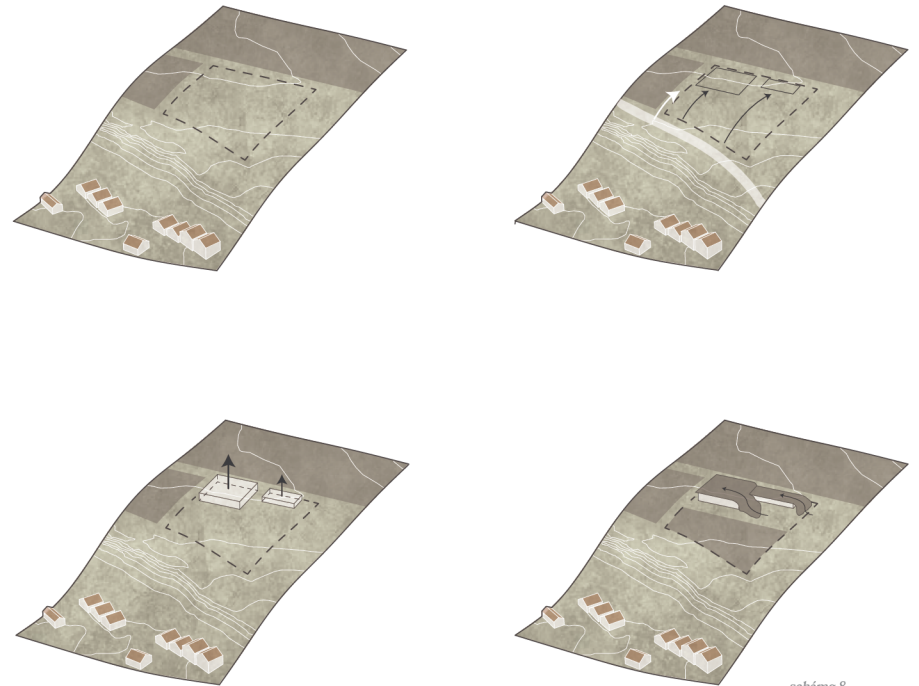
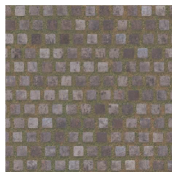


schéma 8

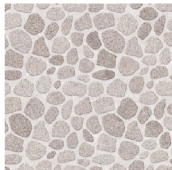
VÝKRESOVÁ ČÁST

Rozdělení venkovních ploch dle materiálů

Venkovní dlažba určená především pro zatěžované plochy nebo chodníky a do příkřejšího svahu. Pro pojezdové plochy slouží dlaždice výšky 80mm, pro pochozí plochy postačí výška 60mm. Dlažba má povrchovou strukturu propustnou pro vodu a dopomáhá tak jejímu vsakování do podloží. Umožňuje plynulou návaznost na zatravněné plochy bez okrajových patníků, které mohou překážet zemědělské technice.



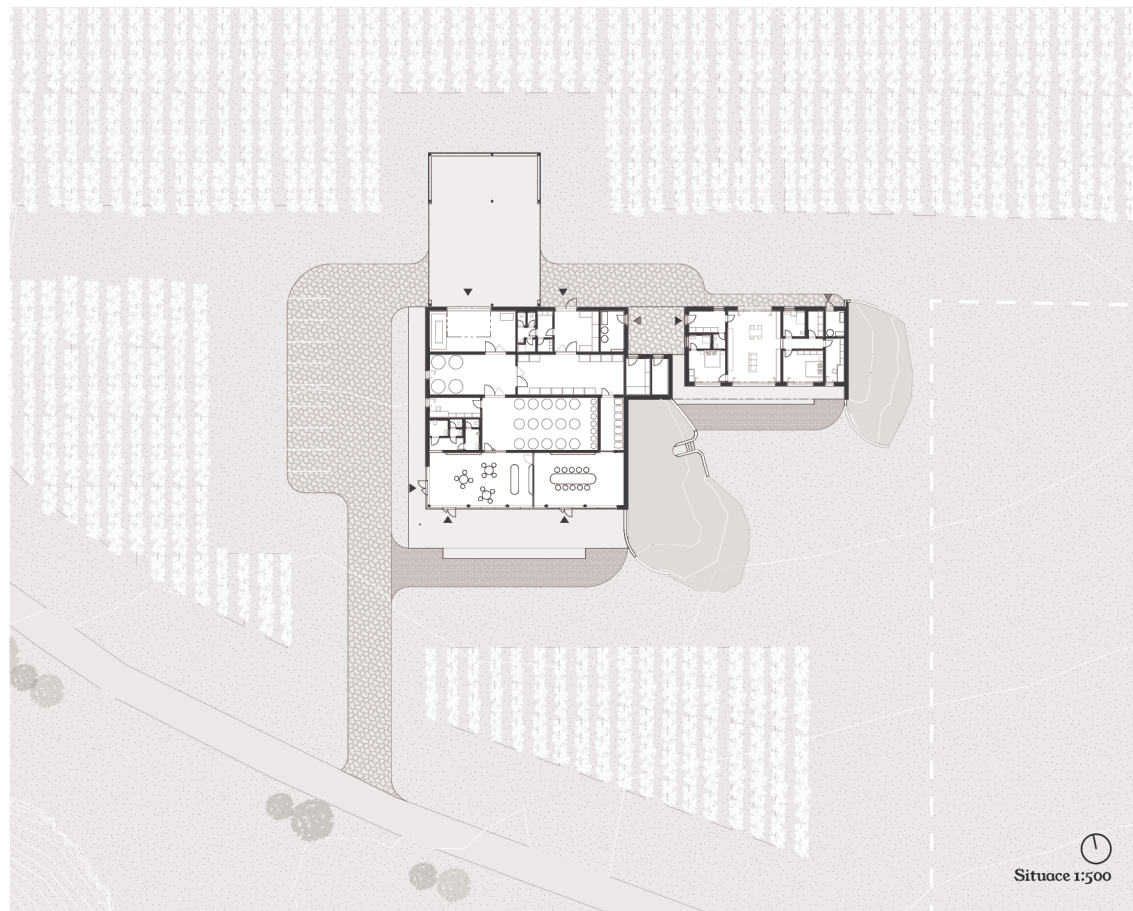
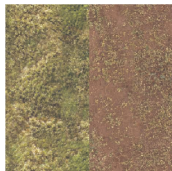
Kamenivo/ pochozí kačírek je určen pro plochy, kde se nepředpokládá nutnost pojezdu vozidly.

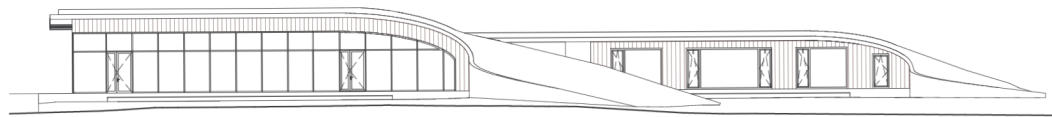


Kartáčovaný beton je určen pro prostory teras, které přímo navazují na vstupy do objektů. Jeho hlavní výhodou je rychlost výstavby a především protiskluzový povrch čímž je zajištěna větší bezpečnost

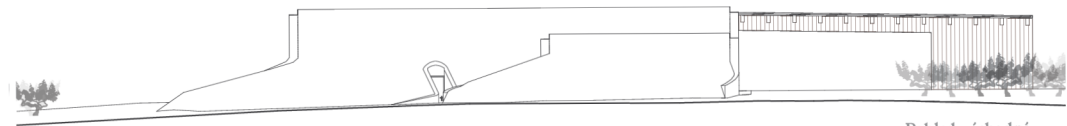


Vegetační souvrství extenzivní střechy je použito nad stropní konstrukcí obou objektů. Jelikož plocha střechy nové zástavby je vcelku rozlehlá, byla tato varianta jasným řešením. Střešní souvrství bude odvodňováno vnitřními vpustmi a odvedená srážková voda se následně bude akumulovat v retenční nádrži spolu s ostatními šedými vodami z objektu.

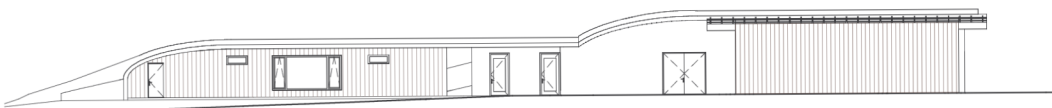




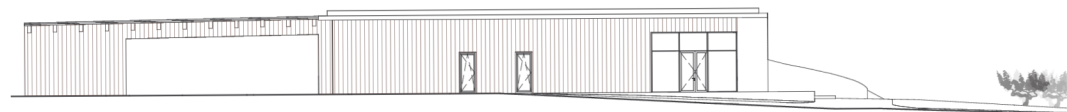
Pohled jižní



Pohled východní



Pohled severní



Pohled západní

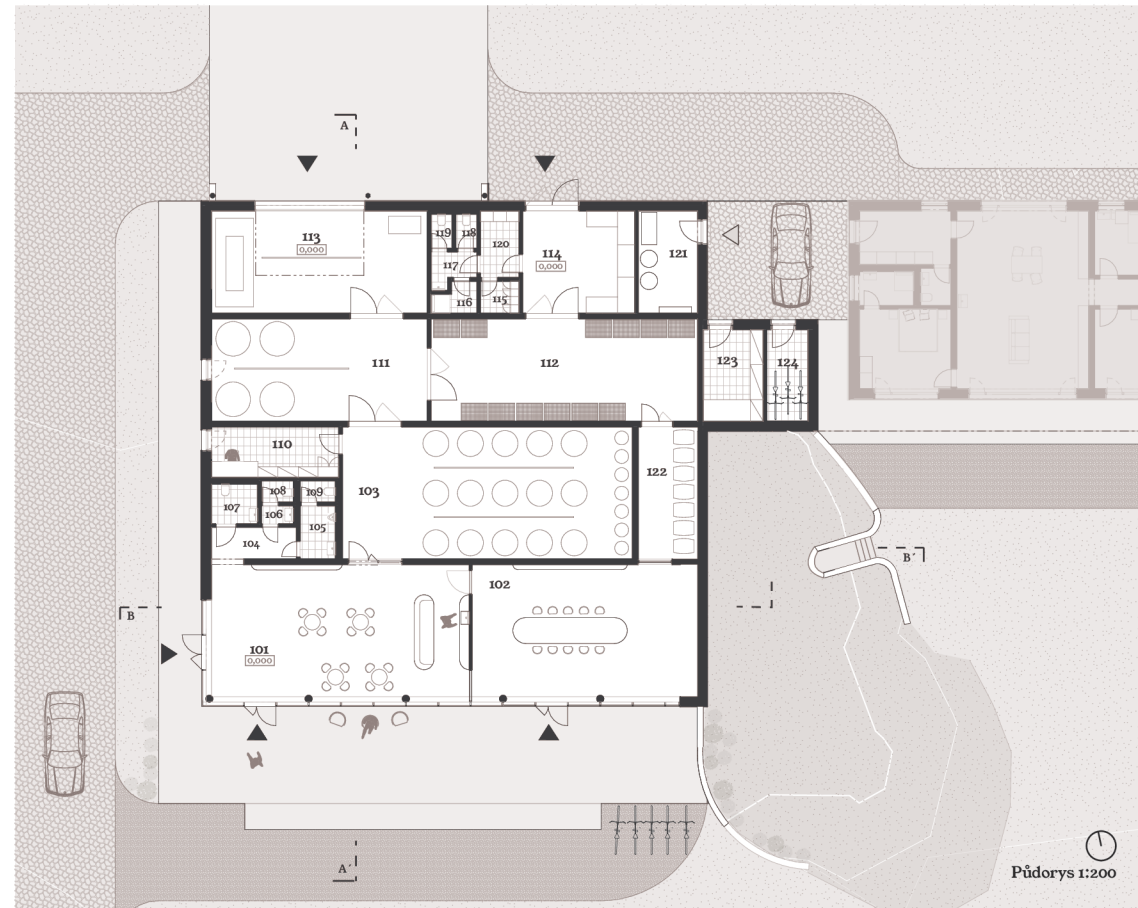


PŮDORYS 1.NP - část výrobní

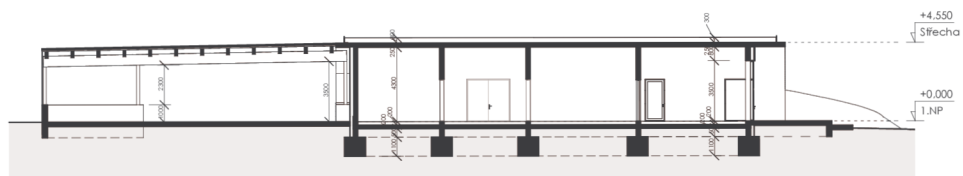
LEGENDA MÍSTNOSTÍ

Číslo	Název	Plocha m ²	SV mm
101	Prodejna	73,13 m ²	4300
102	Degustace	63,94 m ²	4300
103	Místnost s nádržemi	82,38 m ²	4300
104	Chodba	5,83 m ²	4300
105	Předstř WC	4,08 m ²	2600
106	Předstř WC	1,28 m ²	2600
107	WC invalid	3,98 m ²	2600
108	WC	1,50 m ²	2600
109	WC	1,65 m ²	2600
110	Administrativa	13,87 m ²	2600
111	Místnost pro kvašení	47,50 m ²	4300
112	Skład vína	58,66 m ²	4300
113	Likovna	47,50 m ²	4300
114	Expedice	24,70 m ²	4300
115	Šatna	2,70 m ²	2600
116	Sarča	2,66 m ²	2600
117	Předstř WC	3,06 m ²	2600
118	WC	1,60 m ²	2600
119	WC	1,60 m ²	2600
120	Zázení	5,98 m ²	2600
121	Technická místnost	13,06 m ²	4300
122	Sklep barique	16,84 m ²	4300
123	Skład	8,18 m ²	2600
124	Dřna	11,90 m ²	2600
Celkový součet:		497,18 m ²	

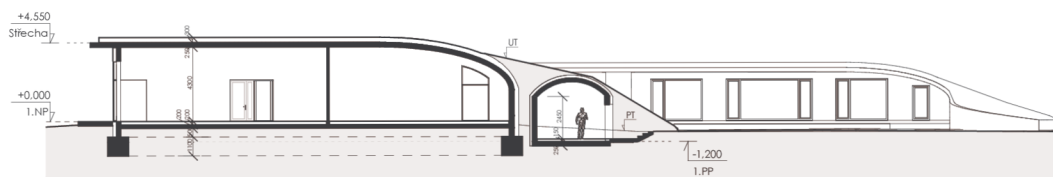
Užitná plocha : 481,34 m²
Podlahová plocha : 526,178 m²



Půdorys 1:200



Řez A-A'



Řez B-B'

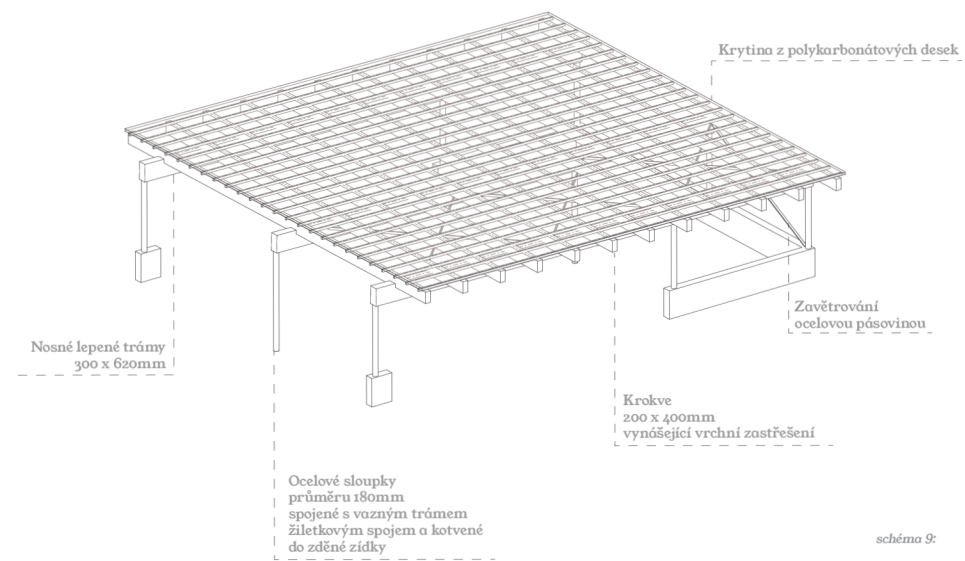


schéma 9:

schéma 9:
konstrukční schéma dřevěné rámové konstrukce

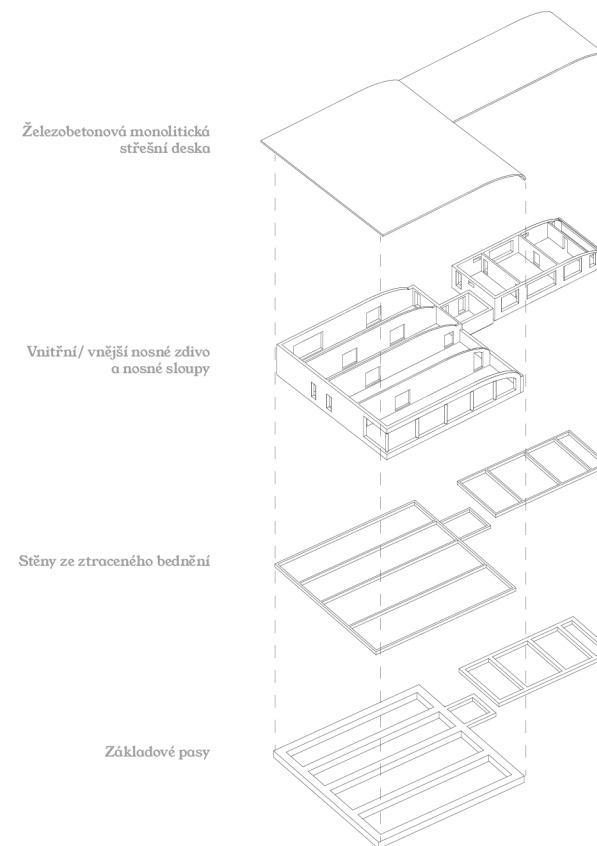
Železobetonová monolitická deska tvoří nosnou část konstrukce ploché střechy objektu. Uložena je na nosných stěnách a v části jižní fasády podpírána železobetonovým průvlakem, který je vynášen sloupy. Svrchní vrstvu střešní konstrukce tvoří souvrství extenzivní vegetační střechy, která se v místě zakřivení střešní desky napojuje na navršený kopec zeminy. Zakřivení stropní desky je elipsovitého tvaru. Vegetační souvrství nad zakřivenou částí střechy bude doplněno systémem vegetačních zpevňujících rohoží a lišt proti sesuvu a odplavování půdy.

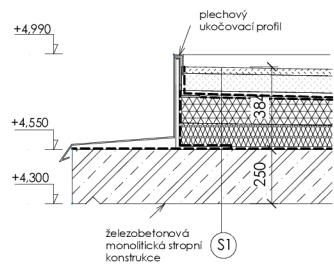
Nosné zdivo je tvořeno keramickými tvarovkami šířky 250–300mm a ukončeno železobetonovým věncem. Nosné sloupy v jižní části fasády jsou železobetonové o průřezu 300mm.

Ztracené bednění šířky 250–300mm pod úroveň terénu spojuje nosné zdivo se základovými pásy

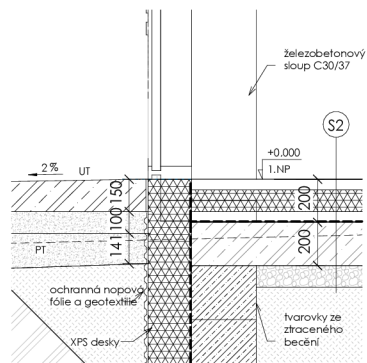
Základové pásy pravidelného průřezu 1200x1200mm a 600x600mm tvoří základovou konstrukci obou objektů a udávají úroveň základové spáry v nezámrazné hloubce zeminy.

schéma 10:
axonometrické schéma nosných konstrukcí objektu





železobetonová monolitická stropní konstrukce (S1)



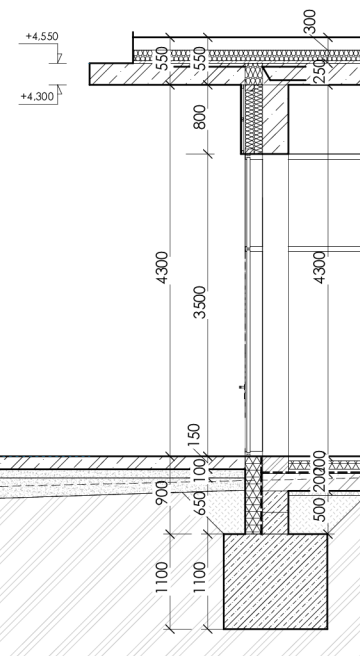
Detail 1:20

S1 - skladba extenzivní vegetační střechy

- GREENDEK, vegetační, hydroakumulační substrát
- FILTEK 200, netkaná textilie
- DEKDREN T20 GARDEN, HDPE nepová fólie
- FILTER 300, netkaná textilie
- DEKPLAN 77, PVC-P fólie
- FILTEK 300, netkaná textilie
- TOPDEK 022 PIR, tepelná izolace
- EPS 100, tepelné izolační desky ve spádu
- INSTA-STIK STD, stabilizační polyuretanové lepidlo
- GLASTEK AL 70 MINERAL, SBS modifikovaný asfaltový pás s hliníkovou vložkou, parotěsnicí vrstva
- DEKPRIMER, asfaltová přípravná emulze

S2 - skladba provozní podlahy na terénu

- SIKAFLOOR, nátěr na bázi epoxidové pryskyřice
- samonivelační stěrka
- rozznášecí mazanina, směs s cementovým pojivem min. 50mm
- DEKSEPAR, separační fólie z nízkohustotního polyetylénu
- FIBRAN EPS, tepelné izolační desky z expandovaného polystyremu
- GLASTEK 40 SPECIAL MINERAL, modifikovaný asfaltový pás
- DEKPRIMER, asfaltová přípravná emulze
- železobetonová deska tl. 200mm
- štěrkodrt frakce 0-22 tl.100mm
- nasypná zemina



Řez fasádou výrobní části 1:50



Čelní pohled na fasádu

Zastřešená zpevněná plocha parkování slouží zároveň pro příjem a prvotní zpracování hroznů během vinařské kampaně. V zadní části se nachází 3 parkovací místa, z čehož jedno je určeno pro traktor. Průjezd není nijak uzavírán, tudíž zde není žádná překážka pro plynulý průjezd touto částí vinice.

Lisovna je prvním stanovištěm zpracování hroznů po sběru. Zde se nachází velký lis a mlýnek, ze kterých zpracovaná tekutina putuje do kvasných nádob v další místnosti.

Místnost pro kvašení je dalším stanovištěm zpracování hroznů. Zde se vylisovaná tekutina nechá kvasit v objemných nádobách a dochází k řízené fermentaci.

Místnost s nádržemi slouží k uchování a zrání vína. Výška samotných nerezových nádrží byla stěžejním faktorem při návrhu světlé výšky výrobních prostorů, jelikož dosahují až tří metrů.

Sklad hotových výrobků slouží k uchování již nalahovaného vína v nerezových koších s rozměry klasické palety a jsou stohovatelné.

Sklep barrique je rozšířením místnosti s nádržemi. Zde víno dozrává v dubových sudech a získává tak neobyčejně atraktivní dřevěné tóny.

Expedice slouží jako prostor pro manipulaci s láhvemi, jejich etiketování, balení a přípravu na export. Samotné lahvování probíhá mimo tyto prostory. Mobilní lahvací linka je čím dál častěji vítanou alternativou, jelikož to pro samotné vinaře představuje úsporu času a prostoru.

Prodejna pak představuje prostor malé vinárny, kde návštěvníci mohou ochutnat vína z domácí produkce a posedět zde s poutavým výhledem na vinohrad.

Degustační místnost je rozšířením vinárny/prodejny. Slouží pro soukromé akce a nabízí možnost řízené degustace pro menší skupinky.

Technická místnost zahrnuje systém vzduchotechniky celého objektu, přičemž prostory pro kvašení a zrání vína jsou navíc nuceně odsávány nad úroveň podlahy, jelikož se zde při zpracování vína uvolňuje vysoké množství nebezpečných plynů. Je zde dále umístěno tepelné čerpadlo v kombinaci s akumulací nádrží na chladiivo.

Retenční nádrž na dešťovou vodu je umístěna mimo objekt a slouží pro akumulaci srážkových vod, které zde během suchých letních měsíců přijdou k užítku. Může zde být zároveň akumulována voda z provozu výroby.

schéma 11:
axonometrické schéma provozních částí objektu a jejich návazností

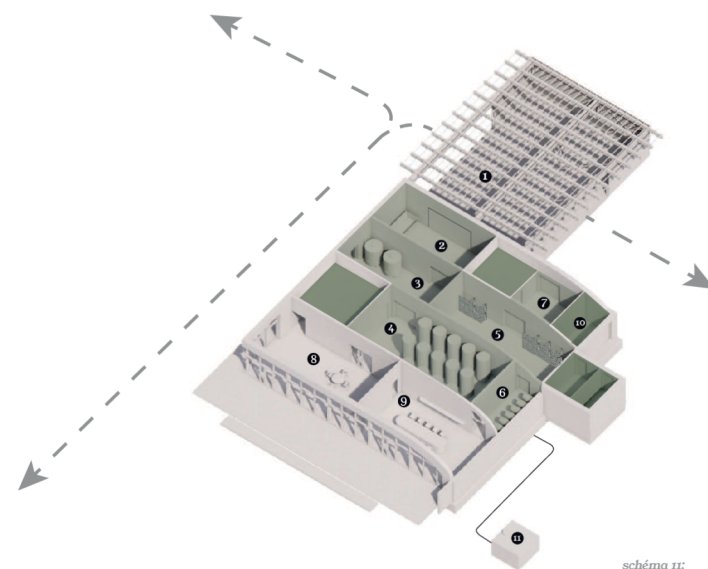


schéma 11:

vizualizace 2:
pohled do prostoru prodejny vína v přední
části hlavního objektu

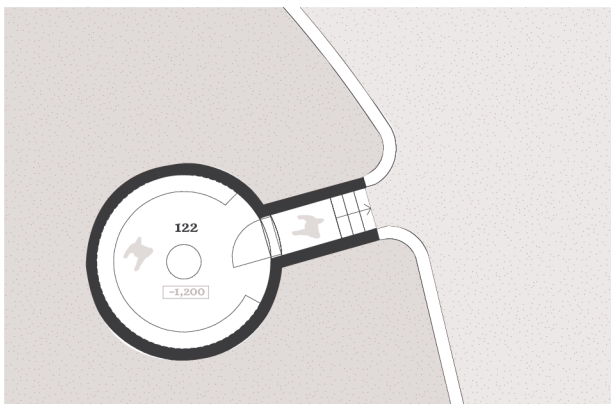


vizualizace 3:
pohled do degustačního prostoru, který
přímo navazuje na prodejnu



vizualizace 4-5:
pohled do výrobních prostorů, konkrétně do
místnosti s nádržemi a barikového sklepa





PŮDORYS 1.NP - část obytná

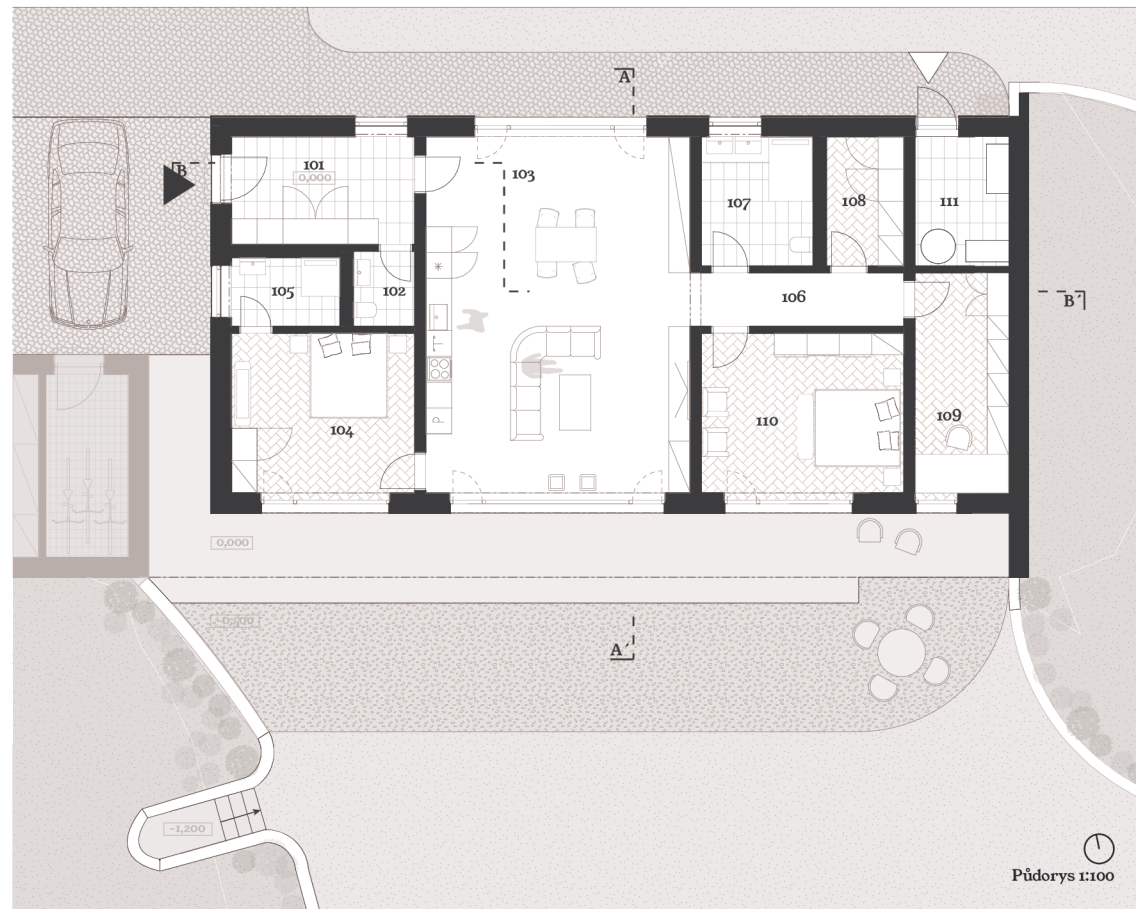
LEGENDA MÍSTNOSTÍ

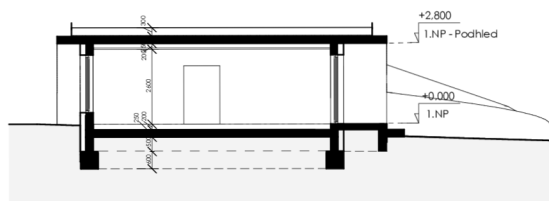
Císlo	Název	Plocha m ²	SV mm
101	Zádvěř	10,36 m ²	2600
102	WC	2,05 m ²	2600
103	Obyvací m. + KK	50,53 m ²	2600
104	Pokoj	15,73 m ²	2600
105	Koupelna	4,03 m ²	2600
106	Chodba	5,88 m ²	2600
107	Koupelna	7,80 m ²	2600
108	Šatna	5,40 m ²	2600
109	Pracovna	11,09 m ²	2600
110	Ložnice	17,39 m ²	2600
111	Technická m.	6,53 m ²	2600
112	Archiv	12,85 m ²	2500
Celkový součet:		150,35 m ²	

Užitná plocha : 130,97 m²

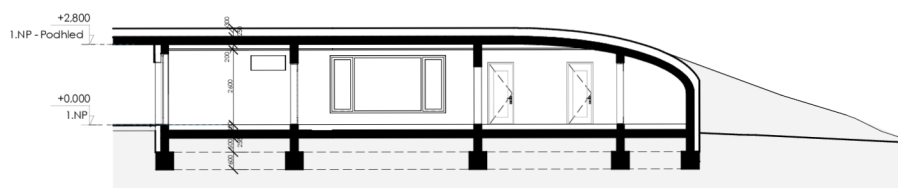
Podlahová plocha : 148,50 m²

Prostor archivu je návrh možného rozšíření obou funkčních objektů. Svou velikostí může sloužit i pro malé degustace nebo osobní potřebu vinaře. Mimo to zde mohou být uchovávány archivní vína z každého ročníku vinné kampaně. Vstup je účelně umístěn v části navševného kopce, kam není z okolí vidět.

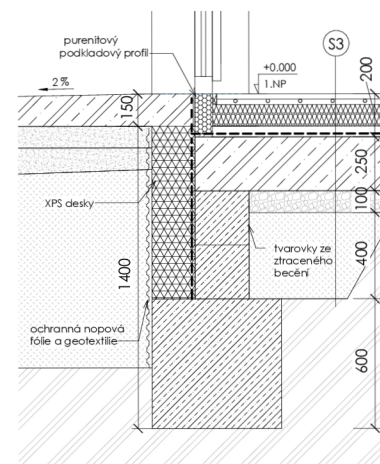




Řez A-A'



Řez B-B'



Detail 1:20

S3 - skladba podlahy na terénu v obytném prostoru

- EKOWOOD RUSTICAL, laminátová podlaha s HDF jádrem
- ISOBOARD, vyrovnávací kročejová izolace, desky z dřevěných vláken
- DEKSEPAR, separační fólie z polyetylenem
- roznášecí podlahová mazanina s cementovým pojivem
- DEKPERIMETER PV-NR 75, instalační systémová deska pro podlahové topení + potrubí podlahového vytápění + kari síť KH 20
- EPS 150, tepelněizolační desky z pěnového polystyrenu
- FERMACELL, vyrovnávací podsyp z pórabetonového granulátu
- GLASTEK 40 SPECIAL MINERAL, SBS modifikovaný asfaltový pás
- DEKPRIMER, asfaltová přípravná emulze

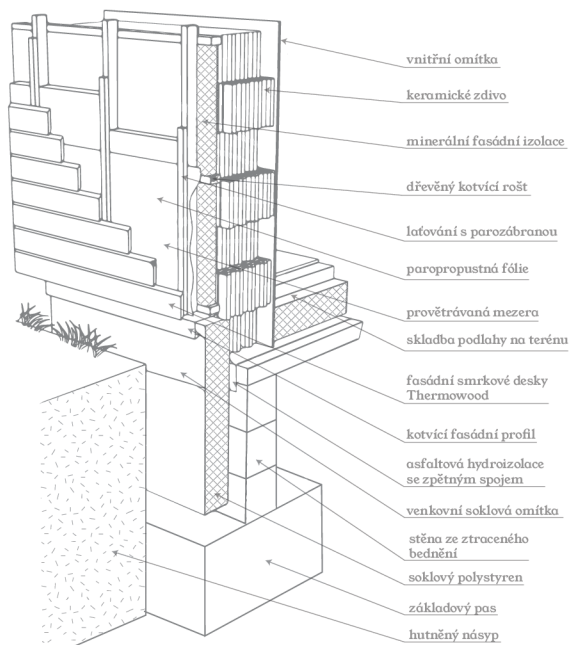
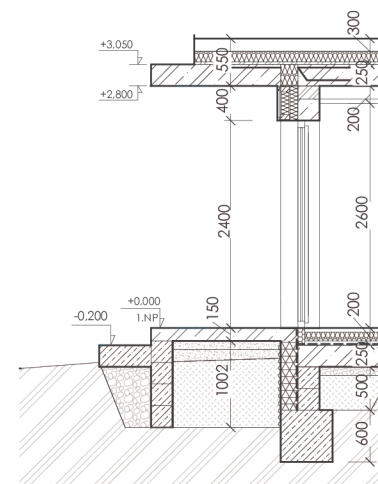


schéma 12:

schéma 12:
 schématický řez skladbami dřevěně
 provětrávané fasády s popisy jednotlivých
 částí a prvků



Řez fasádou obytné části 1:50



Čelní pohled na fasádu

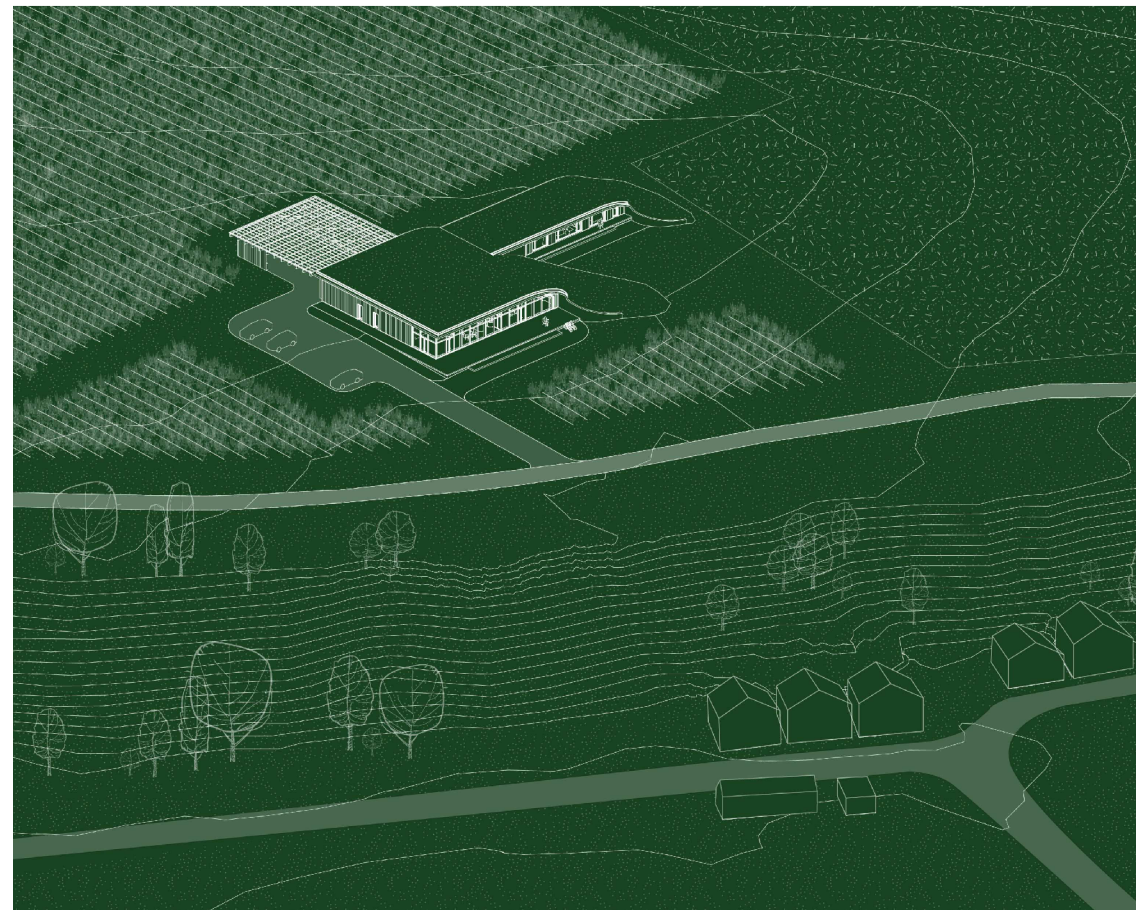
vizualizace 6:
pohled do obytné části, obývacího pokoje s
jídelnou a kuchyňským koutem



Závěr

Hlavní myšlenkou projektu bylo vytvořit návrh moderního vinařského objektu přímo ve vinici, což je asi sen každého vinaře. Vinařství na venkově mají často výrobu, skladování a prodej vína rozdělen do několika objektů po celé vesnici a propojení všech těchto funkcí je často časově i vzdálenostně náročné. Proto je akumulace všech provozů pod jednou střechou nejvýhodnějším řešením. Jedná se však o návrh objektu vinařství rodinného charakteru, tudíž tomu musela odpovídat velikost, rozloha a samotné materiálové provedení objektu. Vytvoření doplňkové části pro bydlení, je pak dle mého názoru ideální doplnění provozu vinařství, či rozšíření samotné nabídky pro návštěvníky. Hlavní objekt vinařství může bez problému fungovat sám o sobě, ostatní prostory jsou čistě možnou návazností a rozšířením funkcí.

Samotné téma mého diplomového projektu pro mě bylo velice důležité, jelikož jsem si dala za cíl, aby to, co vytvořím, nemělo smysl jen pro mě samotnou, ale i pro mé nejbližší. Návrh vinařství pro mou rodinu, byl tedy skoro přirozeným zakončením mého studia na fakultě architektury.



Seznam zdrojů

Obrazové zdroje:

- obr.1** Vinohrad pod Pálavou. Online. In: Digi Manie.cz. Dostupné z: https://www.digimanie.cz/galerie/files/3/4/1/0/9/2/hak_0211_original.jpg. [cit. 2024-05-04].
- obr.2** BoysPlayNice. Wine bar Reisten. Online. In: Archiweb. Dostupné z: <https://www.archiweb.cz/b/wine-bar-reisten>. [cit. 2024-05-04].
- obr.3** ORA. Wine bar Reisten: Přičný řez. Online. In: Archiweb. Dostupné z: <https://www.archiweb.cz/b/wine-bar-reisten>. [cit. 2024-05-04].
- obr.4** BoysPlayNice. Vinařství Přátelé Pavlova. Online. In: Archiweb. Dostupné z: <https://www.archiweb.cz/b/vinarstvi-pratele-pavlova>. [cit. 2024-05-04].
- obr.5** Ateliér Štěpán. Vinařství Přátelé Pavlova: Přičný řez. Online. In: Archiweb. Dostupné z: <https://www.archiweb.cz/b/vinarstvi-pratele-pavlova>. [cit. 2024-05-04].
- obr.6** ŠMÍDEK, Petr. Vinařství Obelisk ve Valticích. Online. In: Archiweb. Dostupné z: <https://www.archiweb.cz/b/vinarstvi-obelisk-ve-valticich>. [cit. 2024-05-04].
- obr.7** AiD team a.s.. Vinařství Obelisk ve Valticích: Řez. Online. In: Archiweb. Dostupné z: <https://www.archiweb.cz/b/vinarstvi-obelisk-ve-valticich>. [cit. 2024-05-04].
- obr.8** BoysPlayNice. Gurdau Vinařství. Online. In: Archiweb. Dostupné z: <https://www.archiweb.cz/b/gurdau-vinarstvi>. [cit. 2024-05-04].
- obr.9** Aleš Fiola. Gurdau Vinařství: Řez. Online. In: Archiweb. Dostupné z: <https://www.archiweb.cz/b/gurdau-vinarstvi>. [cit. 2024-05-04].
- obr.10** ŠLAPAL, Filip. Vinařství Thaya. Online. In: EARCH.CZ. Dostupné z: <https://www.earch.cz/architektura/clanek/moravsky-hobitin-areal-jzd-prestaveli-na-zazitkove-vinarstvi-s-ubytovanim-podle-navrhu-studia-jakuba-ciglera>. [cit. 2024-05-04].
- obr.11** Jakub Cigler Architekti. Vinařství Thaya: Přičný řez. Online. In: EARCH.CZ. Dostupné z: <https://www.earch.cz/architektura/clanek/moravsky-hobitin-areal-jzd-prestaveli-na-zazitkove-vinarstvi-s-ubytovanim-podle-navrhu-studia-jakuba-ciglera>. [cit. 2024-05-04].
- obr.12** Vinařství Starý vrch. Online. In: Jižní Morava. Dostupné z: <https://www.jizni-morava.cz/cz/077910-#image-3>. [cit. 2024-05-04].
- obr.13** POParch. Vinařství Starý vrch. Online. In: Archiweb. Dostupné z: <https://www.archiweb.cz/b/vinarstvi-stary-vrch>. [cit. 2024-05-04].
- obr.14** POParch. Vinařství Starý vrch: Pohledy. Online. In: Archiweb. Dostupné z: <https://www.archiweb.cz/b/vinarstvi-stary-vrch>. [cit. 2024-05-04].
- obr.15** POParch. Vinařství Starý vrch: Řez. Online. In: Archiweb. Dostupné z: <https://www.archiweb.cz/b/vinarstvi-stary-vrch>. [cit. 2024-05-04].
- obr.16** Vinařství Gotberg. Online. In: Gotberg. Dostupné z: <https://www.gotberg.cz/>. [cit. 2024-05-04].
- obr.17** Vinařství Gotberg. Online. In: Archiweb. Dostupné z: <https://www.archiweb.cz/b/vinarstvi-gotberg>. [cit. 2024-05-04].
- obr.18** Bukolsky architekti s.r.o. Vinařství Gotberg: Řez CC. Online. In: Archiweb. Dostupné z: <https://www.archiweb.cz/b/vinarstvi-gotberg>. [cit. 2024-05-04].
- obr.19** Bukolsky architekti s.r.o. Vinařství Gotberg: Řez AA. Online. In: Archiweb. Dostupné z: <https://www.archiweb.cz/b/vinarstvi-gotberg>. [cit. 2024-05-04].
- obr.20–24** Fotoarchív autora, Strachotín 2024.

Mapové zdroje:

- mapa.1** Archivní ortofoto (2016). Český úřad zeměměřičský a katastrální, 2023.
- mapa.2** Územní plán Strachotín, Koordinační výkres. Online. 2019. 1:5000. Odbor územního plánování MěÚ Hustopeče.

Bibliografické citace:

- [1] BAHNA, Ján M. Winery architecture. In: Architecture and Wine in Central Europe. Galerie Jaroslava Fragnera & Architectura, 2013, ISBN 978-80-904484-8-3.
- [2] VOLF, Petr. Wine, Buildings, Truth. In: Architecture and Wine in Central Europe. Galerie Jaroslava Fragnera & Architectura, 2013, ISBN 978-80-904484-8-3.
- [3] BAHNA, Ján M. From monasteries and castles to chateaux. In: Architecture and Wine in Central Europe. Galerie Jaroslava Fragnera & Architectura, 2013, s. 24. ISBN 978-80-904484-8-3.

Použitá literatura:

- ADAMCOVÁ, Kateřina. SKLEP DĚLÁ VÍNO. Brno, 2024. Předdiplomová práce. Vysoké učení technické v Brně, Fakulta architektury, Ústav prostorové tvorby. Vedoucí práce Ing. arch. Jiří Marek
- FROLEC, Václav. Lidová architektura na Moravě a ve Slezsku. Brno: Blok, 1974, ISBN: 47-024-74
- NORBERG-SCHULZ, Christian. Genius loci: krajina, místo, architektura. 2. vyd. Přeložil Petr KRATOCHVÍL, přeložil Pavel HALÍK. Praha: Dokořán, 2010. ISBN 978-80-7363-303-5.
- HEČKOVÁ, Michaela. Možnosti vesnice: Portréty architektonické proměny českého venkova, Praha-Meziměst 2021, ISBN 978-80-270-9281-9978-80-7363-303-5.
- TICHÁ, Jana. Architektura a krajina, Zlatý řez 2017, ISBN 978-80-88033-04-2
- MERTA, Dan, Architecture and wine in Central Europe, Praha, Galerie Jaroslava Fragnera&Architectura, 2013, ISBN 978-80-904484-8-3

