Πολυτεχνείο Κρήτης | Σχολή Αρχιτεκτόνων Μηχανικών

Οκτώβριος 2021

επιβλέπουσα: Καραμανέα Πανίτα

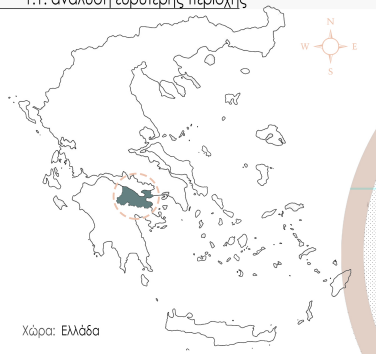
Τα ίχνη της αμπέλου: Οινικό Κέντρο στην Αρχαία Νεμέα

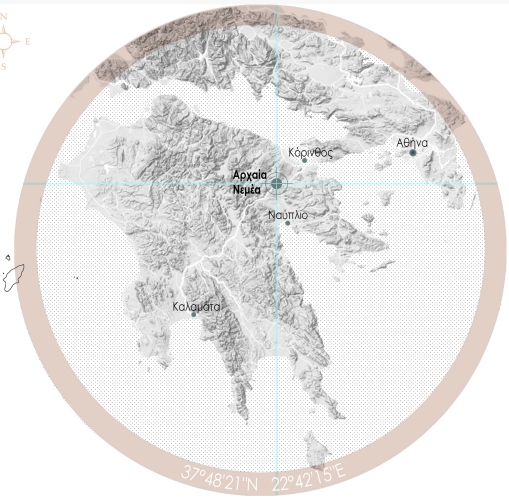


Γιόβα Ελένη

Τα ίχνη της αμπέλου: **Οινικό Κέντρο στην Αρχαία Νεμέα**
Γιόβα Ελένη
επιβλέπουσα_Καραμανέα Πανίτα

1.1. ανάλυση ευρύτερης περιοχής





Μεσογειακό κλίμα
ήπιοι και βροχεροί χειμώνες
και ζεστά καλοκαίρια
μέση θερμοκρασία: 19,9oC
μέση βροχόπτωση: 750mm



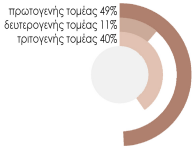
Χώρα: Ελλάδα

Νομός: Κορίνθου

Δήμος: Νεμέας

Κάτοικοι: 592

Υψόμετρο: 330m

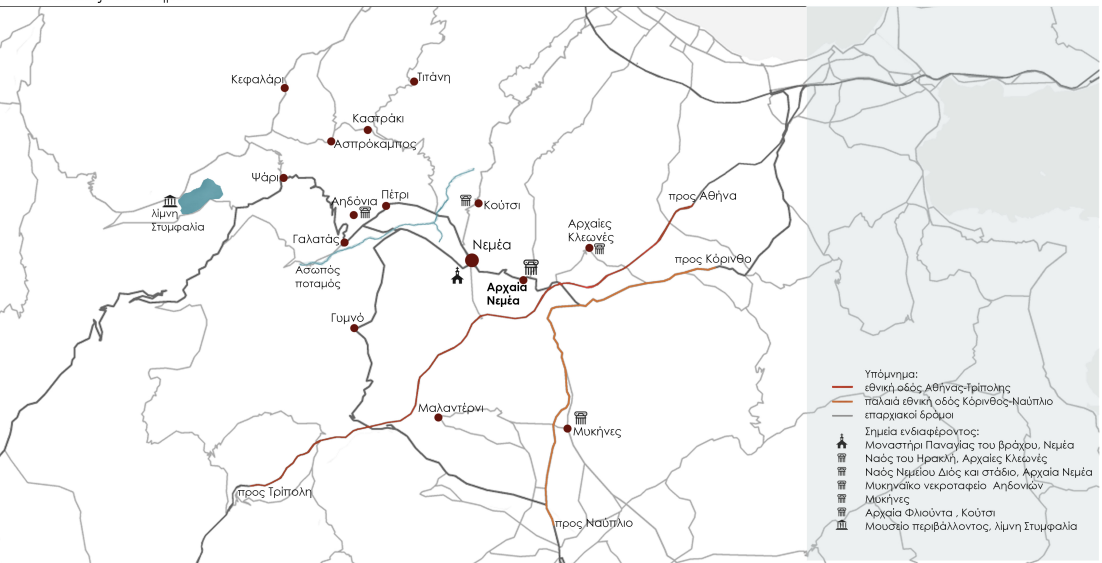


Διαγραμματική απεικόνιση απασχολούμενων ανά τομέα παραγωγής σε επίπεδο Δήμου Νεμέας το 2011

Γενικές πληροφορίες

Σε απόσταση 41χλμ από την Κόρινθο βρίσκεται ο οικισμός της Αρχαίας Νεμέας με 592 κατοίκους. Είναι χτισμένος σε μια μικρή κοιλάδα της Κορινθίας, σε περιοχή κατάφυτη από αμπέλια και ελαιόδεντρα και περιβάλλεται από χαμηλά όρη. Σε ολόκληρο το δήμο Νεμέας βρίσκουμε αρκετούς αρχαιολογικούς χώρους, άλλους αξιοποιημένους και άλλους αναξιοποίητους. Σημαντικότερο αποτελεί της Αρχαίας Νεμέας όπου λειτουργεί αρχαιολογικό μουσείο και βρίσκεται ο ναός του Νεμείου Διός και το στάδιο του.

τοποθεσίες - τοπόσημα



1500π.Χ. Πρώτες μαρτυρίες για οικισμό στην περιοχή υπάρχουν το 1500 π.Χ. ,όμως δεν υπάρχουν γραπτά κείμενα.

10ος-6ος αιώνας π.Χ. Τον 10ο αιώνα π.Χ. χτίζεται 3 χλμ. από την Νεμέα η πόλη Φλειούντα η οποία θεωρείται η πόλη της Νεμέας και γνώρισε ακμή τον 6ο αιώνα π.Χ. *Εκεί παραγόταν ο "φλιάσιος οίνος", ο οποίος, σύμφωνα με μαρτυρίες αρχαίων συγγραφέων, έχαιρε ιδιαίτερης εκτίμησης στην αρχαία Αθήνα.*

576π.Χ. Το 576 π.Χ. δίπλα από την σημερινή Αρχαία Νεμέα υπήρχε το ιερό του Δία και το στάδιο.

1923μ.Χ. Κατά τους χρόνους της Τουρκοκρατίας καταγράφεται η παρουσία οικισμού με το όνομα Άγιος Γεώργιος στη θέση της σημερινής Νεμέας.

1840μ.Χ. Το όνομα Νεμέα αναφέρθηκε για πρώτη φορά το 1840 με τη δημιουργία του δήμου Νεμέας και καθιερώθηκε μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο.

1884μ.Χ Η κοιλάδα της Νεμέας δεν αδειάζει φυσικά και έχει πλημμύρες κατά τη διάρκεια του χειμώνα. Μόνο αφότου σκάφτηκε το κανάλι το 1884 έγινε κατοικήσιμη.

21ος αιώνας Σήμερα είναι ένας οικισμός που αναπτύσσεται συνεχώς.

1.2 ανάλυση ευρύτερης περιοχής

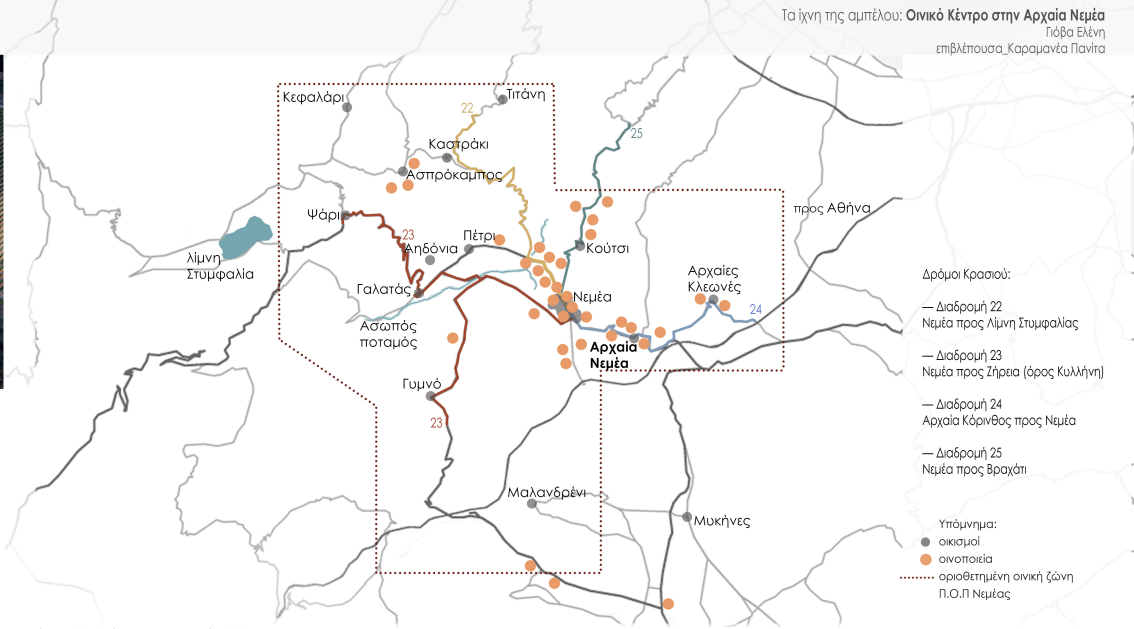


Γενικές πληροφορίες

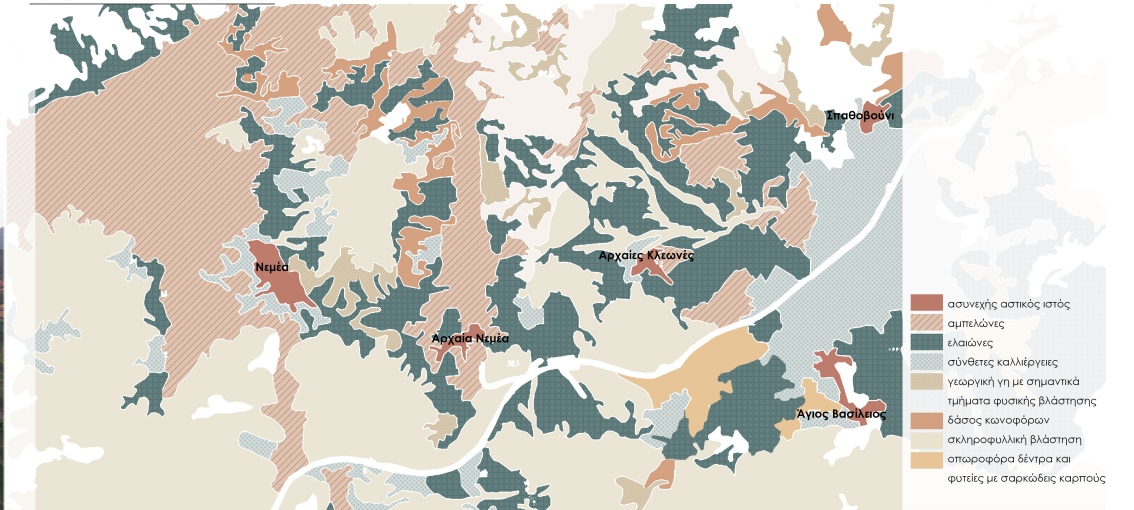
Στο τοπίο της Νεμέας κυριαρχούν οι καλλιεργούμενες εκτάσεις και ειδικότερα η καλλιέργεια αμπελιών, η οποία άλλωστε χαρακτηρίζει και την ευρύτερη περιοχή. Πρόκειται για μια κοιλάδα που ενοείται από τη ροή του Ασωπού ποταμού, ο οποίος καταλήγει στον Κορινθιακό κόλπο. Η εικόνα του τοπίου δίνει την εντύπωση ενός περίπλοκου μωσαϊκού, αρχιτεκτονικά άναρχου και όχι μονότονου. Στους αμπελώνες της Νεμέας επικρατεί μια αναρχία ως προς τον προσανατολισμό των γραμμών, με βασικότερη αιτία τον πολυτεμαχισμένο κλήρο και τη μορφολογία των εδαφών.

Με το Βασιλικό Διάταγμα του 1971 οριοθετήθηκε για πρώτη φορά η αμπελουργική ζώνη παραγωγής οίνων Ο.Π.Α.Π. Νεμέας. Το "αγιωργίτικο" καλλιεργείται εντός μιας ζώνης 25.000 στρεμμάτων που βρίσκεται σε υψόμετρο το οποίο κυμαίνεται από 250-800 μέτρα και περιλαμβάνει συνολικά δεκαέξι κοινότητες, στους νομούς Κορινθίας και Αργολίδας (Αρχαία Νεμέα, Αρχαίες Κλεωνές, Αηδόνια, Γαλατάς, Δάφνι, Καστράκι, Κούτσι, Λεόντειο, Πετρί, Ασπρόκαμπος, Κεφαλάρι, Ψάρι, Γυμνό, Μαλανδρένι, Μπουζικά και Τιτάνη). Η αμπελοοινική ζώνη της Νεμέας είναι από τις πιο μεγάλες και εκτεταμένες που έχουμε στην Ελλάδα με περισσότερα από 30 οινοποιεία. Η περιοχή αποτελεί όλο και περισσότερο πόλο έλξης επισκεπτών καθώς οι οινοπαραγωγοί της περιοχής στρέφονται στον οινοτουρισμό. Η προώθηση των "δρόμων του κρασιού", η διοργάνωση εκδηλώσεων που αφορούν το κρασί, όπως οι "Μεγάλες Μέρες της Νεμέας", οι αρχαιολογικοί χώροι που περιβάλλουν τους οικισμούς, συνθέτουν ένα μοναδικό οινικό πολιτισμικό τοπίο.

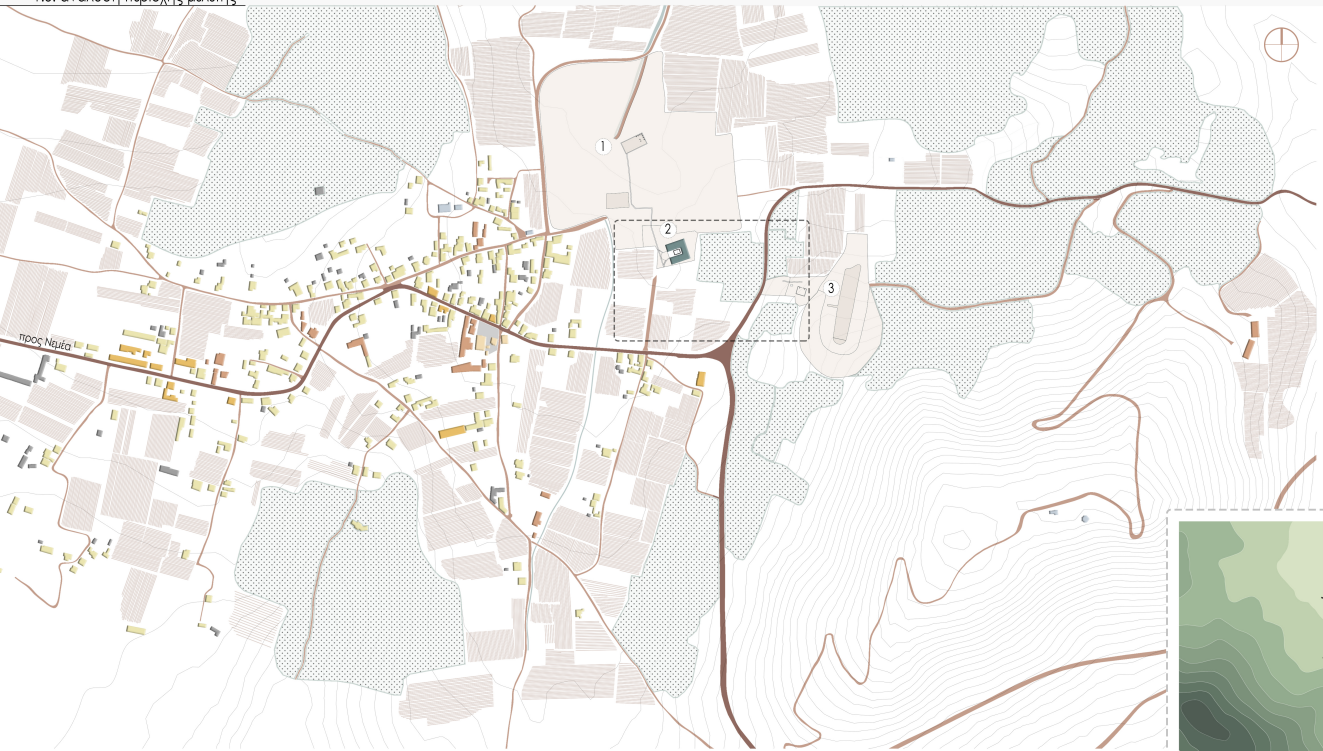




χάρτης εδαφοκάλυψης της περιοχής, 2018



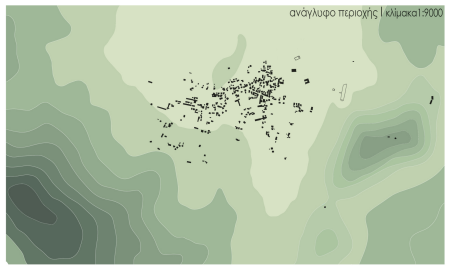
1.3. ανάλυση περιοχής μελέτης



Υπόμνημα:
περιοχή μελέτης 50 στρέμματα
Σημεία ενδιαφέροντος:
1. Ναός του Δία
2. αρχαιολογικό μουσείο
3. στάδιο
κανάλι αποστράγγισης
κύριο τοπικό δίκτιο
δευτερεύον τοπικό δίκτιο

αμπελώνες
ελαιώνες

κατοικία
εμπόριο - ψυχαγωγία
δημόσια υπηρεσία
πολιτισμός
αρχαιολογικοί χώροι
εκκλησία
οινοποιεία
αποθήκες
πλατεία



1974 Ο Stephen G. Miller ξεκίνησε με την Αμερικανική Σχολή Κλασσικών Σπουδών ανασκαφές στο χώρο και την αναστήλωση του Ναού.

1990 εγκαίνια του μουσείου

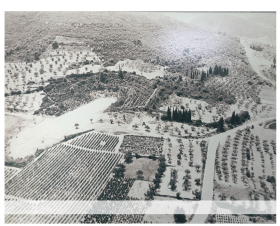
1984 έγινε η πρώτη αναπαράσταση των Νέμεων Αγώνων

1994 ολοκληρώθηκε η αναστήλωση τμήματος του ναού

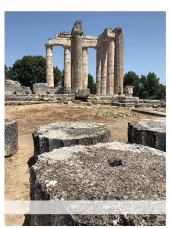
2004 ο οικισμός σήμερα

2012

2021







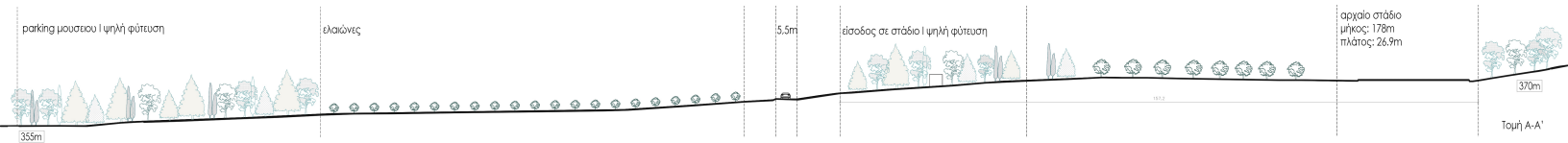
1.4. ανάλυση περιοχής μελέτης

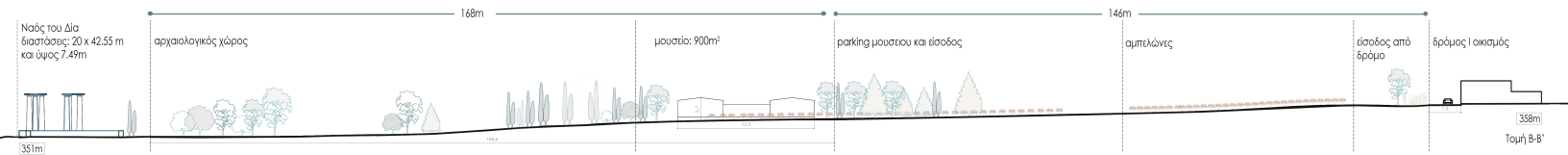
διάγραμμα συνδέσεων

Ⓟ στάθμευση
κυριο τοπικό δίκτυο
δευτερεύον τοπικό δίκτυο
χωματόδρομοι
κύρια πρόσβαση στους αρχαιολογικούς χώρους
δευτερεύον μονοπάτι αρχαιολογικού

διάγραμμα σημείων αναφοράς

μουσείο
πληροφορίες
αρχαιολογικός χώρος
σημείο συγκέντρωσης
εκκλησία
σημείο θέας





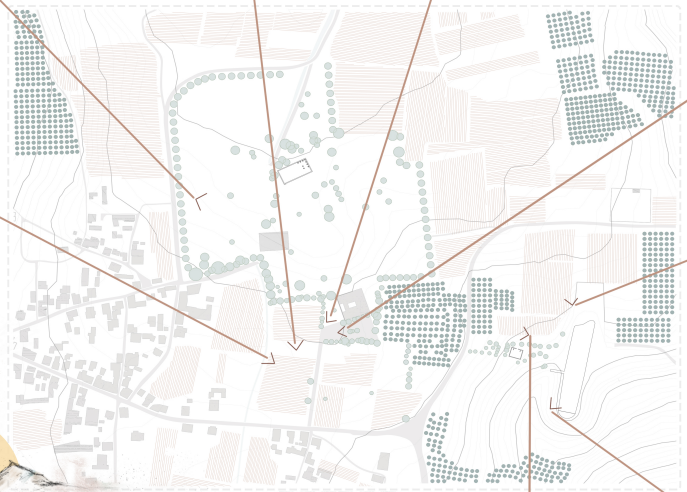

αεροφωτογραφία του αρχαιολογικού χώρου


βάρδα βλέπουμε τον Νότο


η είσοδος του μουσείου


χώρος στάθμευσης μπροστά από το μουσείο


δυτική οπτική της περιοχής μελέτης μέσα από τα αμπελια




θέα των αμπελιών από το στάδιο


λήψη μέσα στο στάδιο


είσοδος στο χώρο του σταδίου





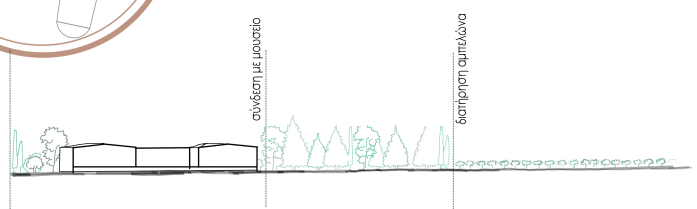




2. προβληματισμοί I προθέσεις





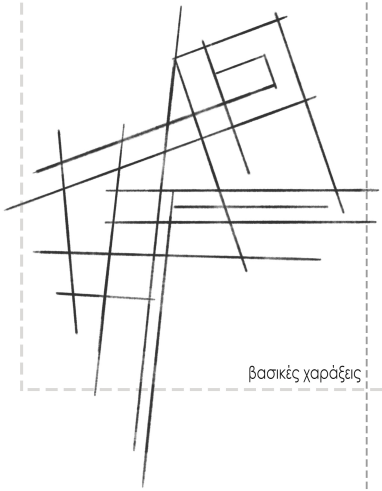


Προβληματισμοί:

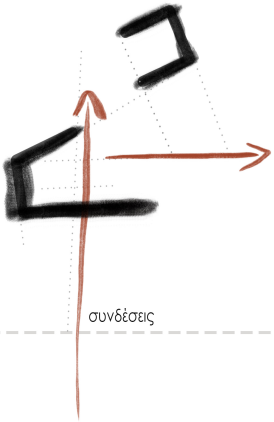
- Δεν υπάρχει μουσείο ή κέντρο για την ιστορία του οίνου
- Έλλειψη χώρου για διοργάνωση εκδηλώσεων που αφορούν το κρασί
- Έλλειψη χώρου εκμάθησης της διαδικασίας οινοποίησης
- Απουσία σύνδεσης των δυο αρχαιολογικών χώρων
- Απουσία διαδρομών περιήγησης

Προθέσεις:

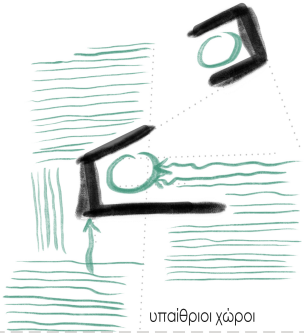
- Ανάδειξη της ιστορίας και παράδοσης του κρασιού
- Δυνατότητα εκμάθησης και ενημέρωσης για τη διαδικασία οινοποίησης
- Δυνατότητα διεξαγωγής σεμιναρίων
- Χώροι αναψυχής και οργάνωσης εκδηλώσεων
- Ενίσχυση κίνησης του πεζού μεταξύ των αρχαιολογικών χώρων
- Σύνδεση αρχαιολογικών χώρων – Οινικού Κέντρου
- Ένταξη στο τοπίο



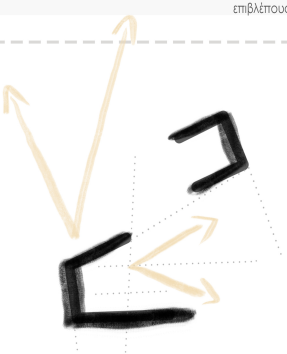
βασικές χαράξεις



συνδέσεις

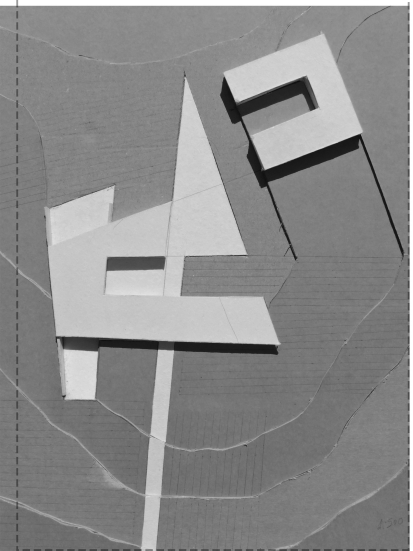


υπαίθριοι χώροι

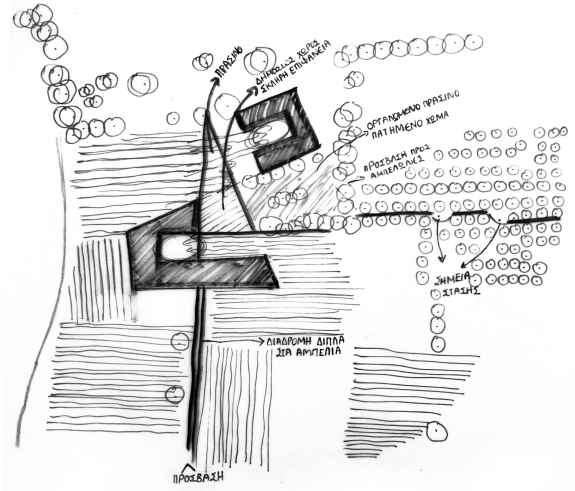


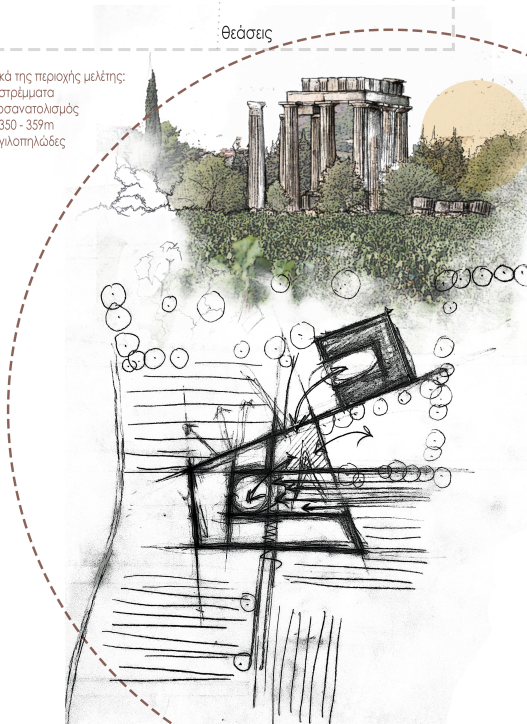
θεάσεις

μακέτα αρχικής ιδέας



χαρακτηριστικά της περιοχής μελέτης:
- έκταση : 50 στρέμματα
- βόρειος προσανατολισμός
- υψόμετρο : 350 - 359m
- έδαφος: αργιλοπηλώδες





αμπέλι
- διάμετρος: 90cm
- απόσταση ριζών: 1.8m
- απόσταση σειρών: 2.4m

παραλαβή πρώτης ύλης

αξονική ζυγαριά

εκραγισμός

λευκη οινοποίηση

πιεστήριο

απολάσπωση

ζύμωση

ωρίμαση

εμφιάλωση

ερυθρά οινοποίηση

αλκοολική ζώμωση

εκχύλιση

πιεστήριο

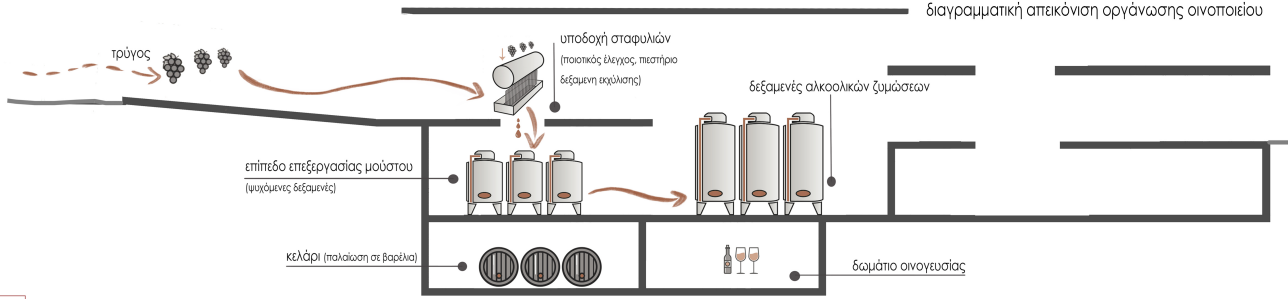
μηλογαλακτική ζύμωση

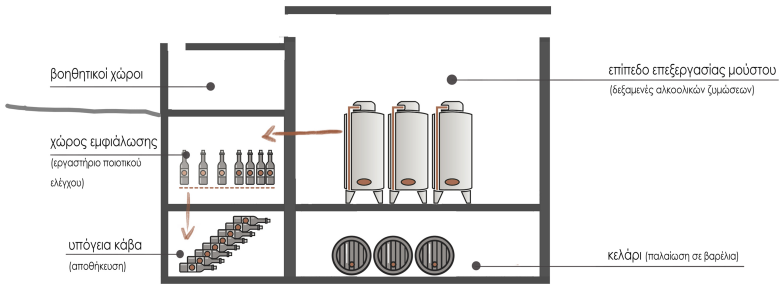
ωρίμαση

εμφιάλωση

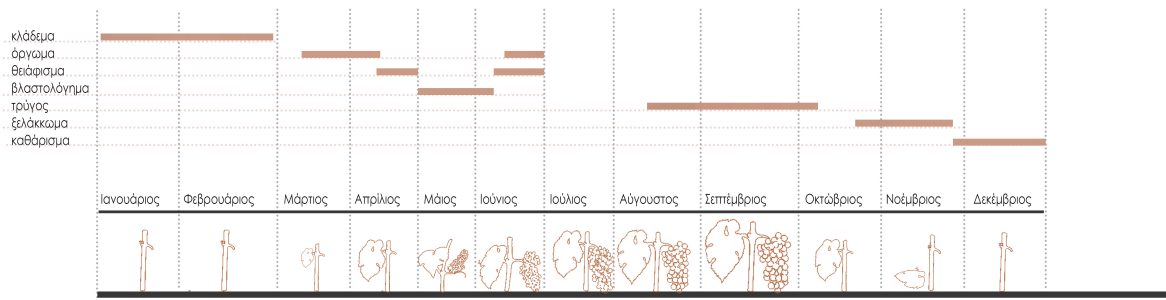
παλαίωση

διαγραμματική απεικόνιση οργάνωσης οινοποιείου



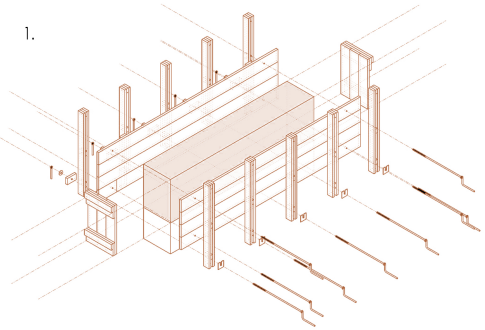


κύκλος αμπελουργικών εργασιών

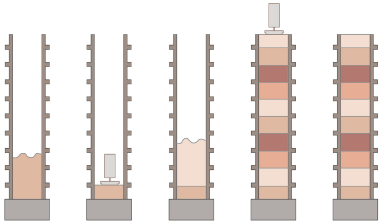


3.3. αρχές σχεδιασμού | βιοκλιματικός σχεδιασμός : rammed earth

1.



2.



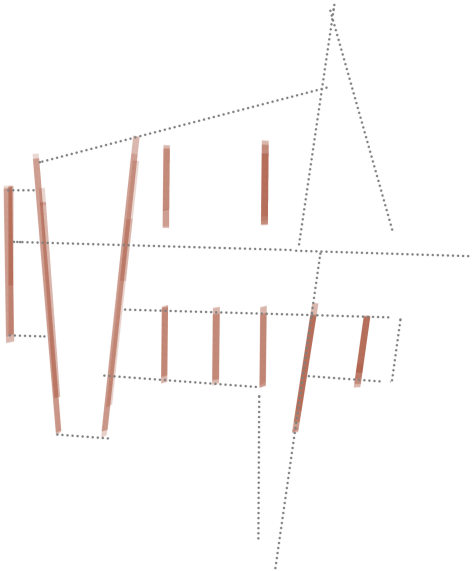
3.



Το rammed earth είναι ένα μείγμα γης, άμμου ή χαλικιού και πηλού, το οποίο ζυμώνεται και στη συνέχεια συμπιέζεται. Ως εκ τούτου, το τοίχωμα rammed-earth αντιστοιχεί σε λεπτά στρώματα χώματος (30cm) που στοιβάζεται το ένα πάνω από το άλλο και σχηματίζει ένα πυκνό μονολιθικό τοίχο (30cm-50cm).

Τα θετικά χαρακτηριστικά του είναι ότι έχει:

- Χαμηλή περιβαλλοντική επίδραση
- Χαμηλό συντελεστή θερμικής μάζας
- Δεν χρειάζεται συντήρηση ή επιπλέον εργασία
- Ανθεκτικός στη φωτιά
- Έχει καλή ηχομόνωση
- Λειτουργεί ως φέρων οργανισμός
- Εναρμονίζεται με το περιβάλλον και προσφέρει ένα πολύ ωραίο τελικό αποτέλεσμα





Casa Ballena Art Center / RIMA Design Group

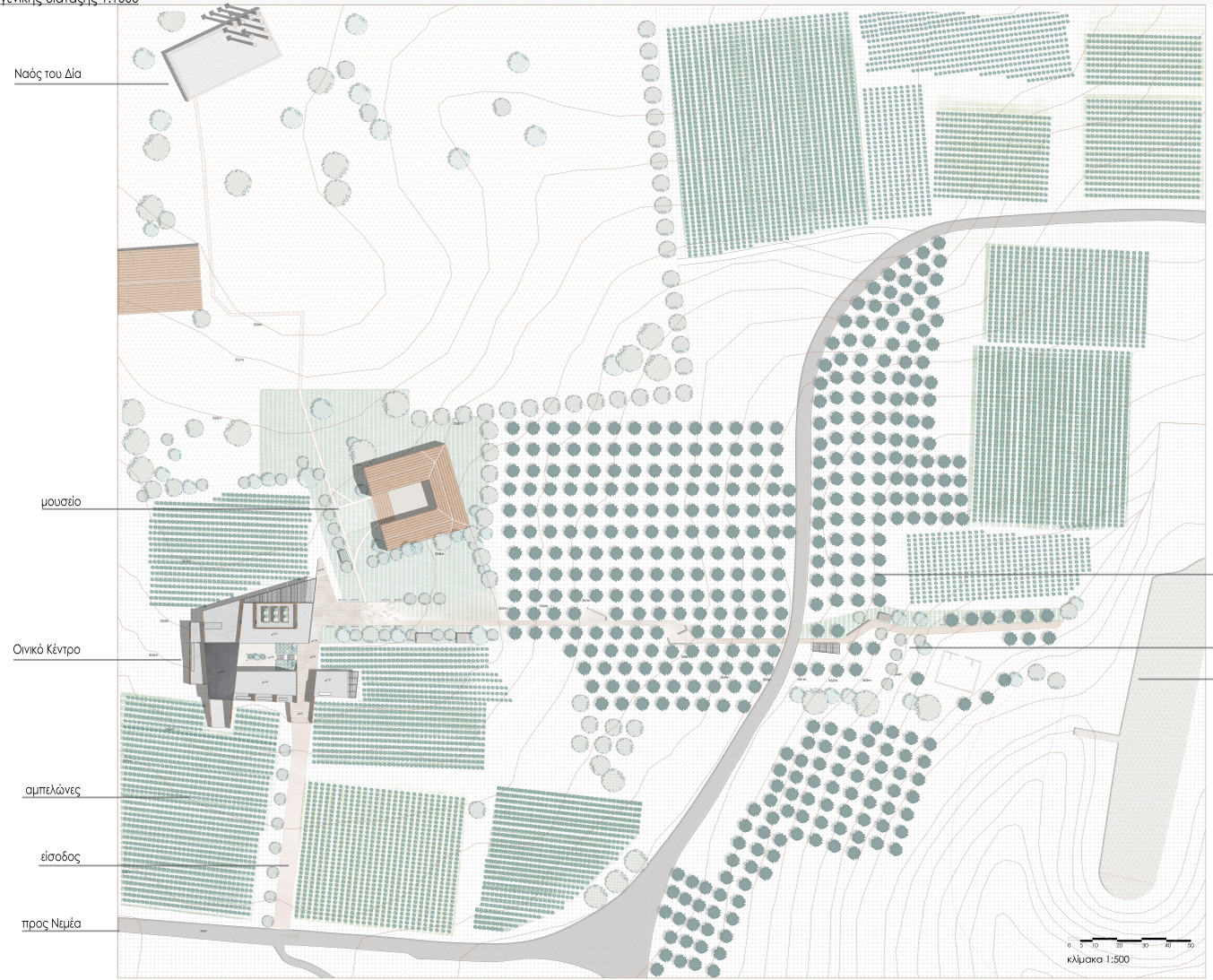


Casa Ballena Art Center / RIMA Design Group

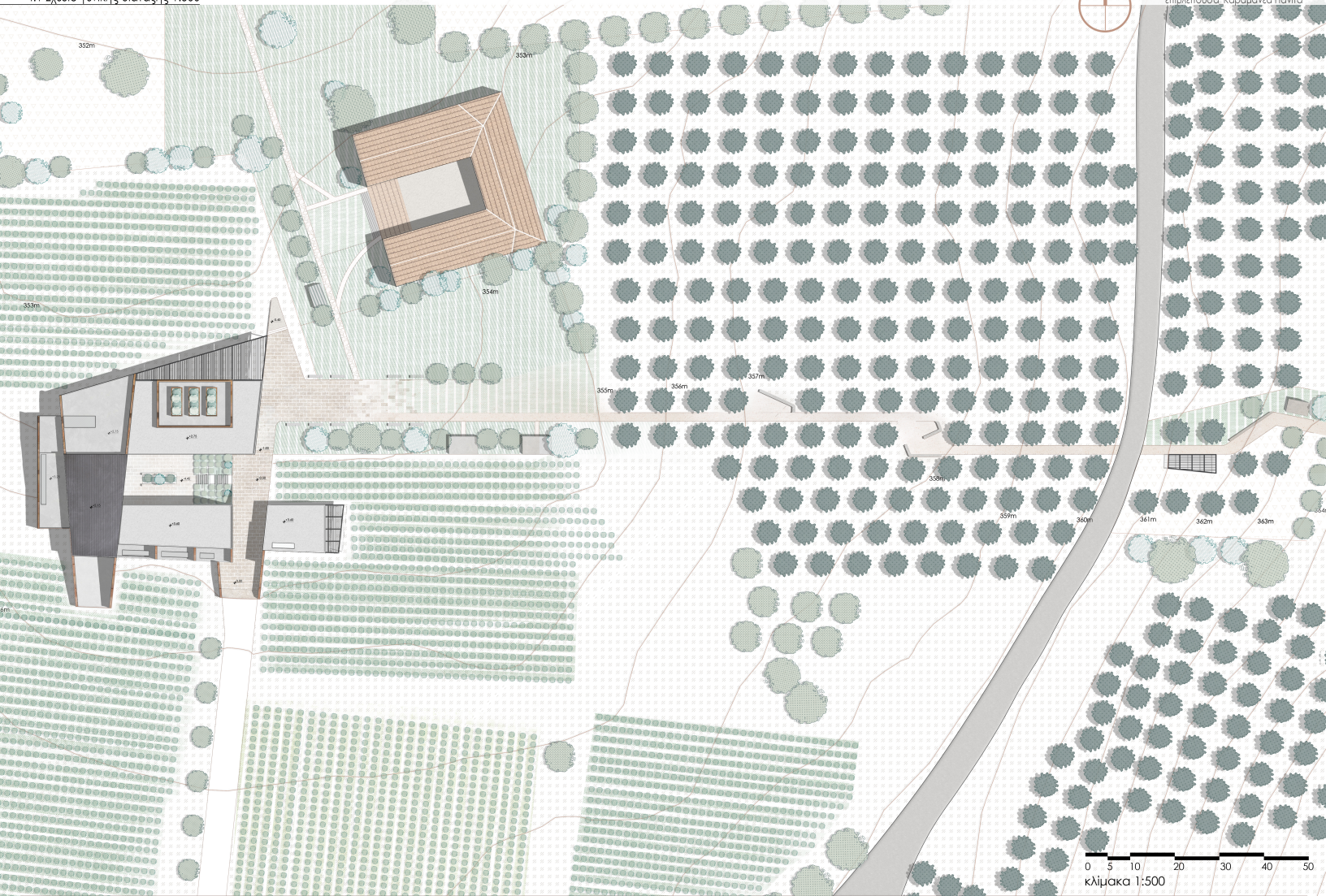


Casa Ballena Art Center / RIMA Design Group

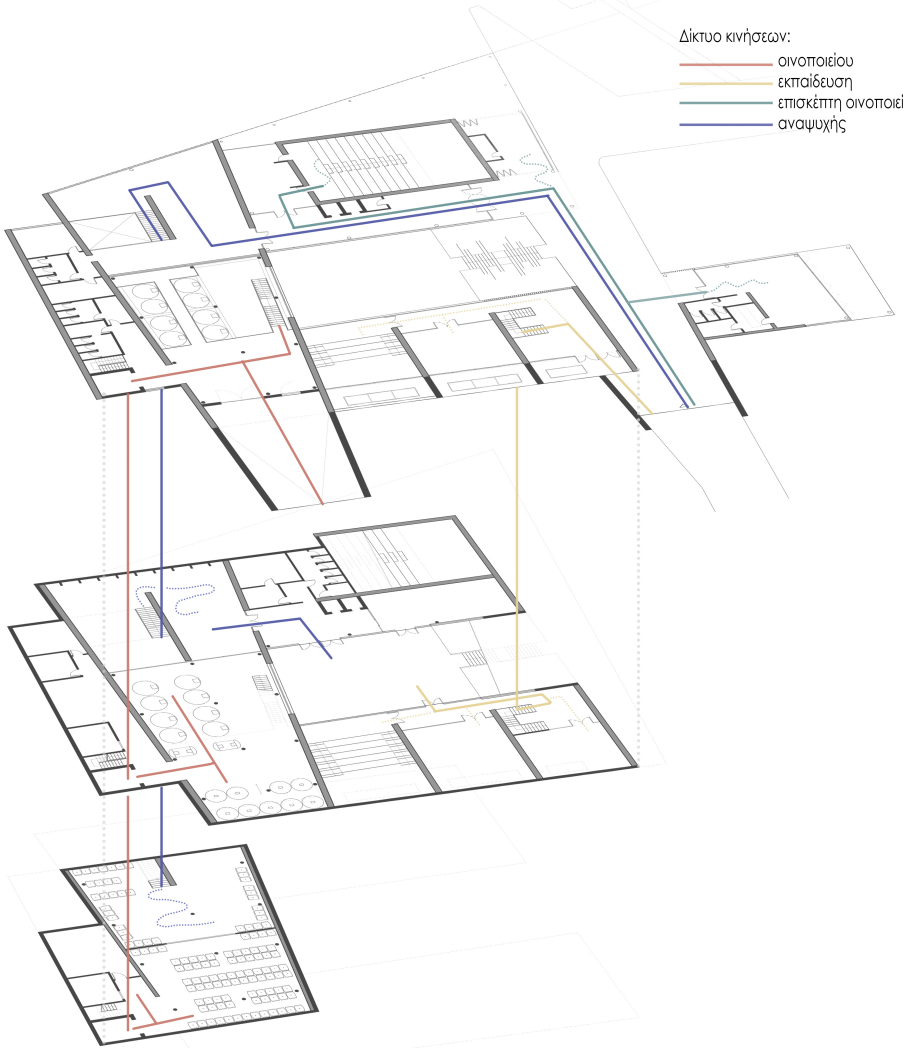
4. σχεδιο γενικής διάταξης 1:1000



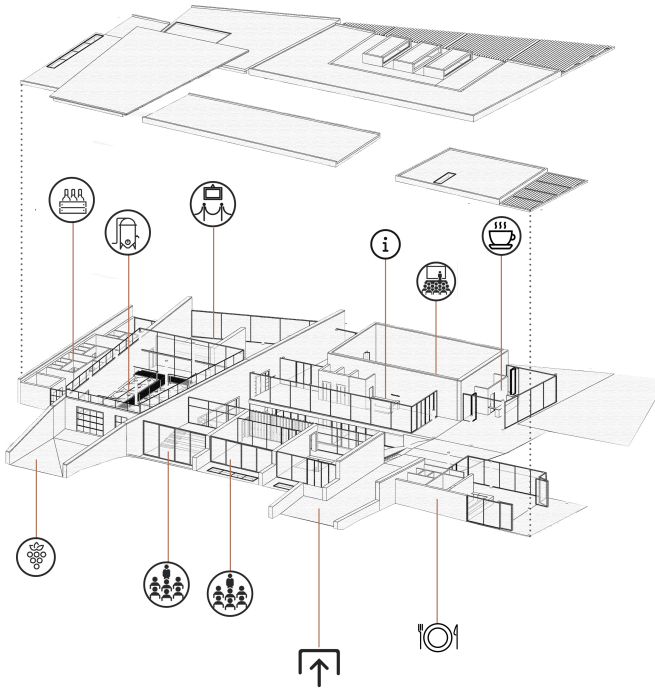
4.1 Σχέδιο γενικής διάταξης 1:500



Δίκτυο κινήσεων:
- οινοποιείου
- εκπαίδευση
- επισκέπτη οινοποιείου
- αναψυχής



διάγραμμα χρήσεων



6.2. κάτοψη ισογείου +0.00m

1. είσοδος σεμιναρίων
2. αίθουσα σεμιναρίων
3. αίθουσα σεμιναρίων
4. εστιατοριο
5. αναψυκτήριο
6. είσοδος εκθεσιακού
7. foyer
8. κλειστό αμφιθέατρο 128θέσεων
9. εκθεσιακός χώρος
10. γραφείο
11. βοηθητικοί χώροι
12. υποδοχή σταφυλιών
13. αποδυτήρια εργαζομένων
14. ανελκυστήρας εμπορευμάτων

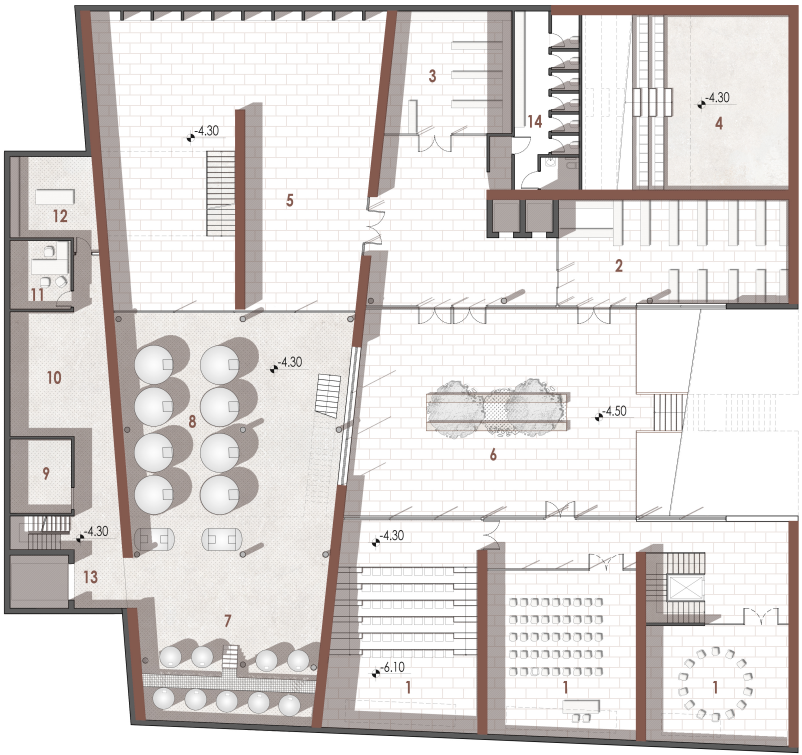
-1.00 -4.30 -4.50 -0.50 +0.00

0 5 10 20

κλίμακα 1:150

6.2. κάτοψη υπογείου -4.30m

Τα ίχνη της αμπέλου: **Οινικό Κέντρο στην Αρχαία Νεμέα**
Γιόβα Ελένη
επιβλέπουσα_Καραμανέα Πανίτα



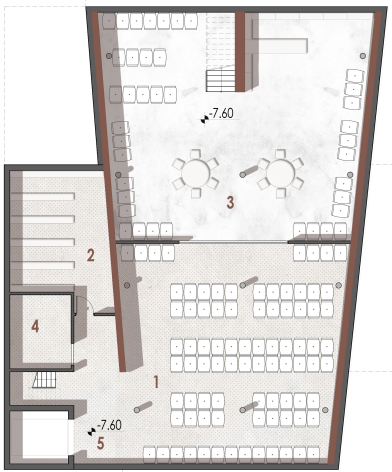
1. αίθουσα σεμιναρίων
2. παραδοσιακά προϊόντα
3. είδη δώρων
4. αμφιθέατρο
5. εκθεσιακός χώρος
6. αίθριο
7. επεξεργασία μούστου
8. δεξαμενές αλκοολικών ζυμώσεων
9. θάλαμος ψύξης
10. δωμάτιο εμφιάλωσης
11. γραφείο
12. χημείο
13. ανελκυστήρας εμπορευμάτων
14. βοηθητικοί χώροι

0 5 10 20

κλίμακα 1:150

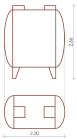
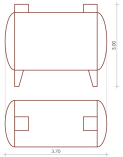
6.3. κάτοψη -7.60 m

1. κελάρι
2. κάβα αποθήκευσης
3. δωμάτιο οινογευσίας
4. Η/Μ εγκαταστάσεις
5. ανελκυστήρας εμπορευμάτων

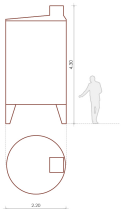


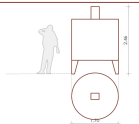
Εξοπλισμός οινοποιείου

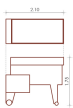
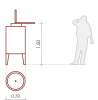
ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΠΡΟΖΥΜΩΤΙΚΗΣ ΚΡΥΟΕΚΧΥΛΙΣΗΣ

model CR3	model CR6
	

ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΖΥΜΩΣΗΣ -ΑΠΟΛΑΣΠΩΣΗΣ

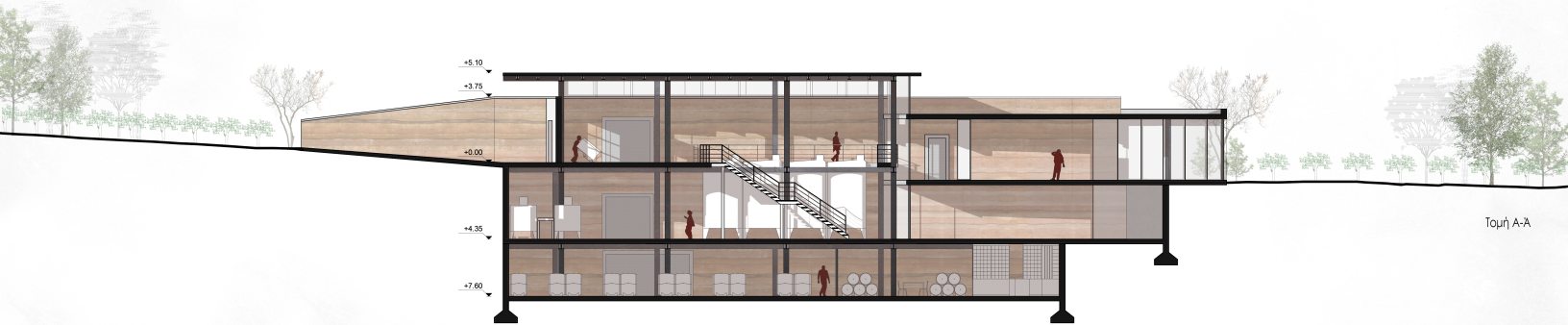
model Z25	model Z20
	

ΔΕΞΑΜΕΝΗ ΨΥΞΗΣ:	ΩΡΙΜΑΝΣΗ:
	

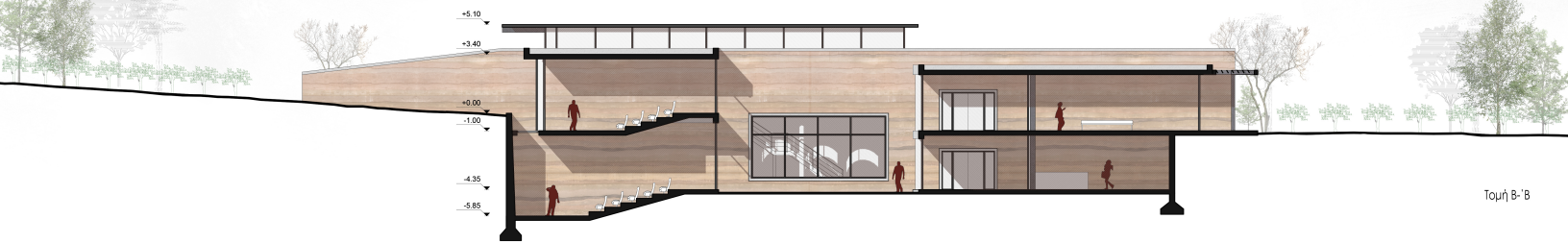
ΠΙΕΣΤΗΡΙΟ:	ΕΚΡΑΓΙΣΤΗΡΙΟ:
	

0 5 10 20

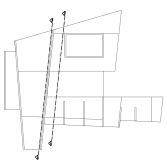
κλίμακα 1:150



Τομή Α-Α

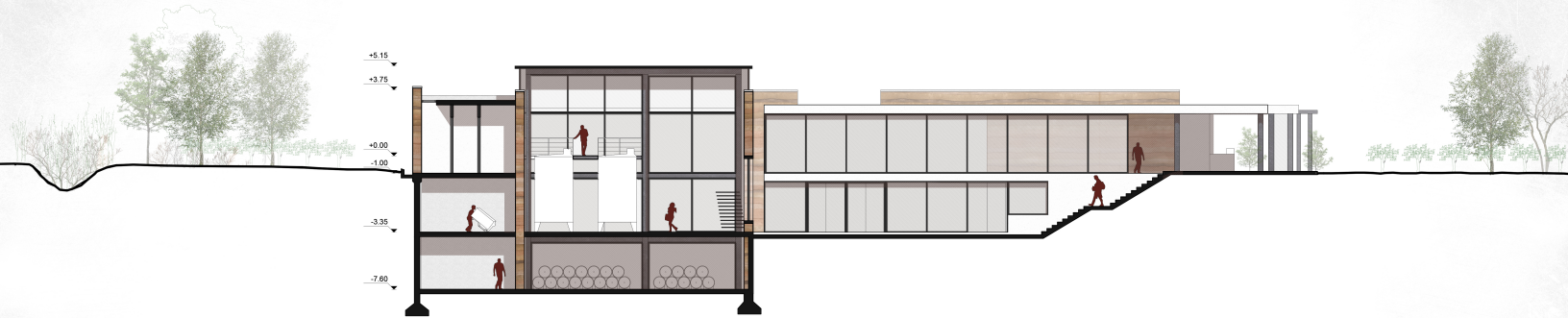


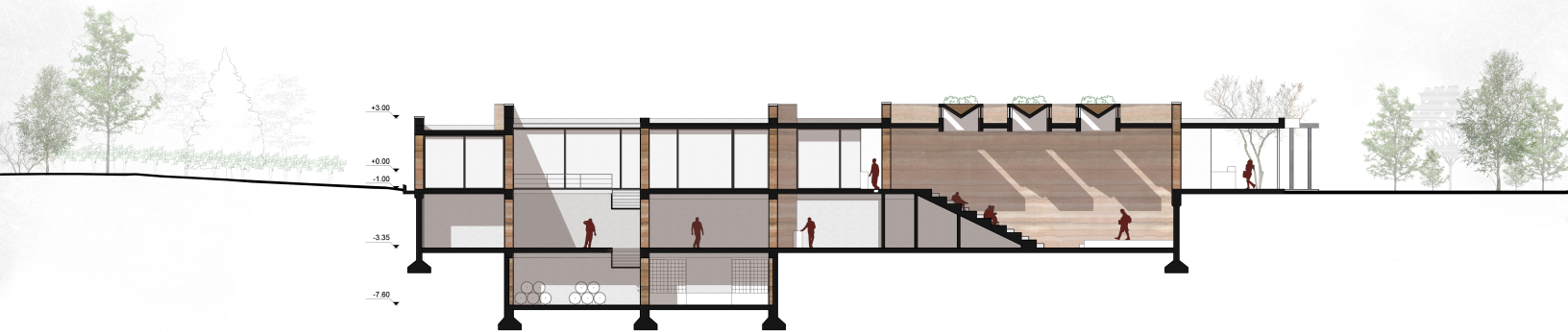
Τομή Β-΄Β

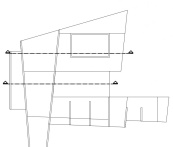


0 5 10 20

κλίμακα 1:150







0 5 10 20

κλίμακα 1:150















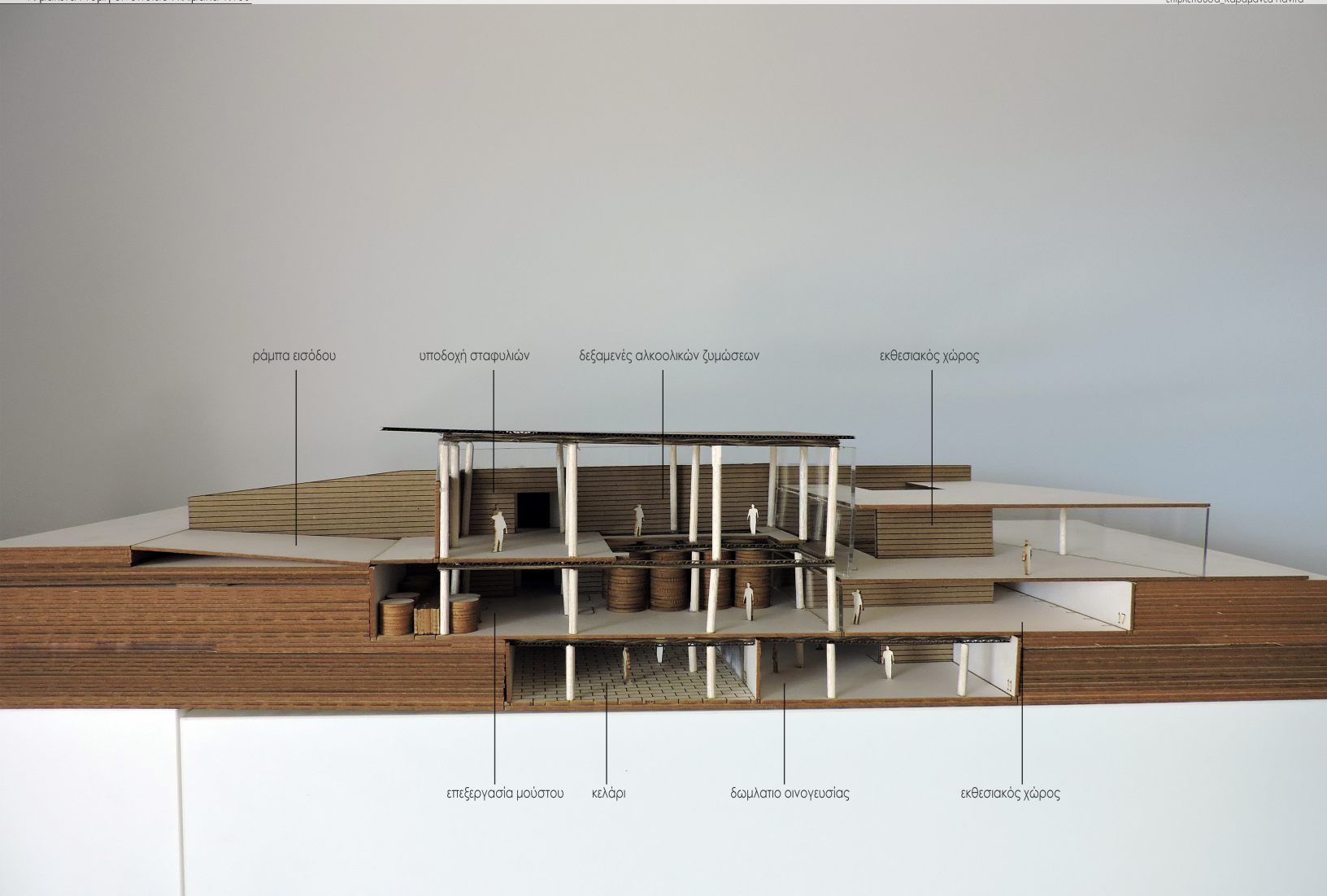


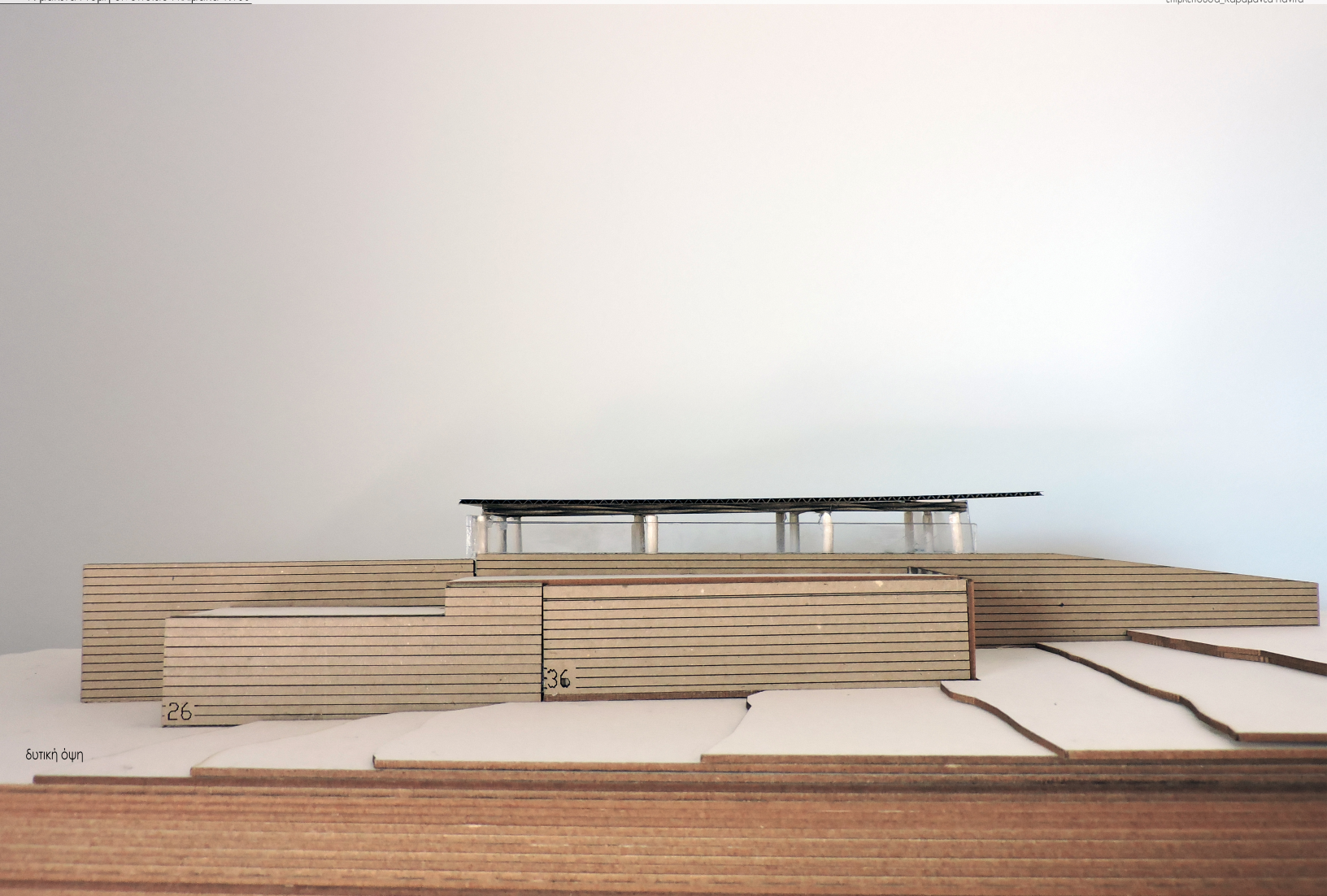

πληροφορίες




Wine making process
- Harvesting
first step in making wine it harvesting. It is the grapes which contain all the required esters,
rs and acids that make delicious wine. The moment at which the grapes are picked from
eyard is what actually determines the sweetness, flavour and acidity of the wine.
pes are picked, they are taken to winery and are then sorted in bunches.
and rotten grapes are removed.
are sorted in bunches, now it is time to de-stem them and crush them.
used to be done by feet in the past. However, majority of the
ot crushing process mechanically.
resses available which trod or stomp the grapes into 'must',
rape juice which is the outcome of the crushing process
nd skins of the grapes.

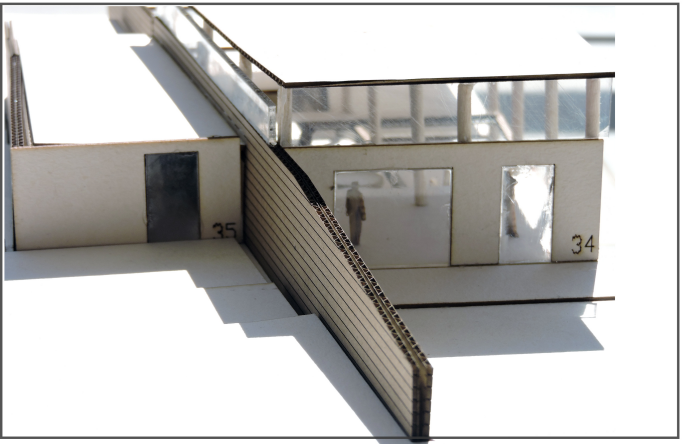

Wine making process
– Fermentation
Crushing and pressing is followed by the fermentation process. Must naturally starts fermenting within 6 to 12 hours when wild yeast is added to it. But many of winemakers ada cultured yeast to the must to predict the final outcome and ensure consistency. This fermentation process continues until all the sugar is transformed into alcohol, resulting in the production of dry wine. The total fermentation process can take about a week to a month and even more.
– Clarification
After fermentation, it's time for clarification now. This is the process in which tannins, proteins and dead yeast is removed from the wine. For this, the wine is transferred into stainless steel tanks or oak barrels. Filtration or fining process is used for clarification. For clarifying, substances are also added to result in the fining process. After the clarification process, the wine is transferred into other tank and prepared for aging or bottling.


ράμπα εισόδου
υποδοχή σταφυλιών
δεξαμενές αλκοολικών ζυμώσεων
εκθεσιακός χώρος
επεξεργασία μούστου
κελάρι
δωμλατιο οινογευσίας
εκθεσιακός χώρος

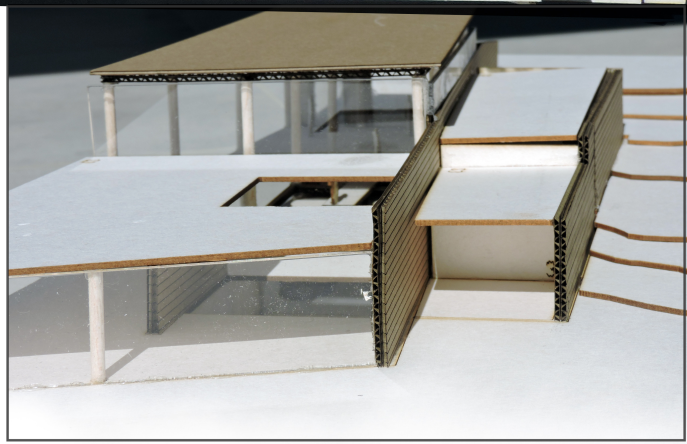


δυτική όψη

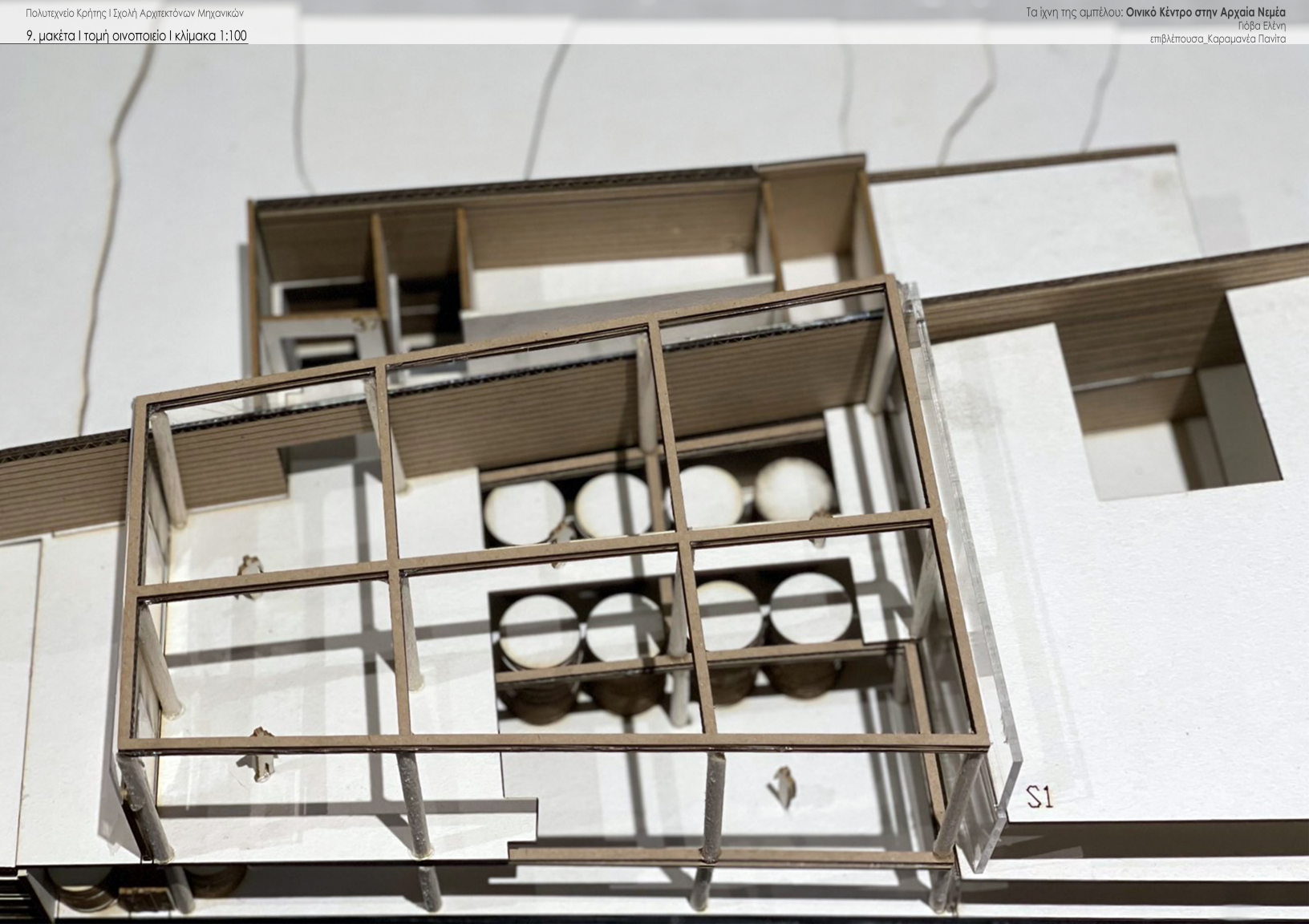
κάτοψη

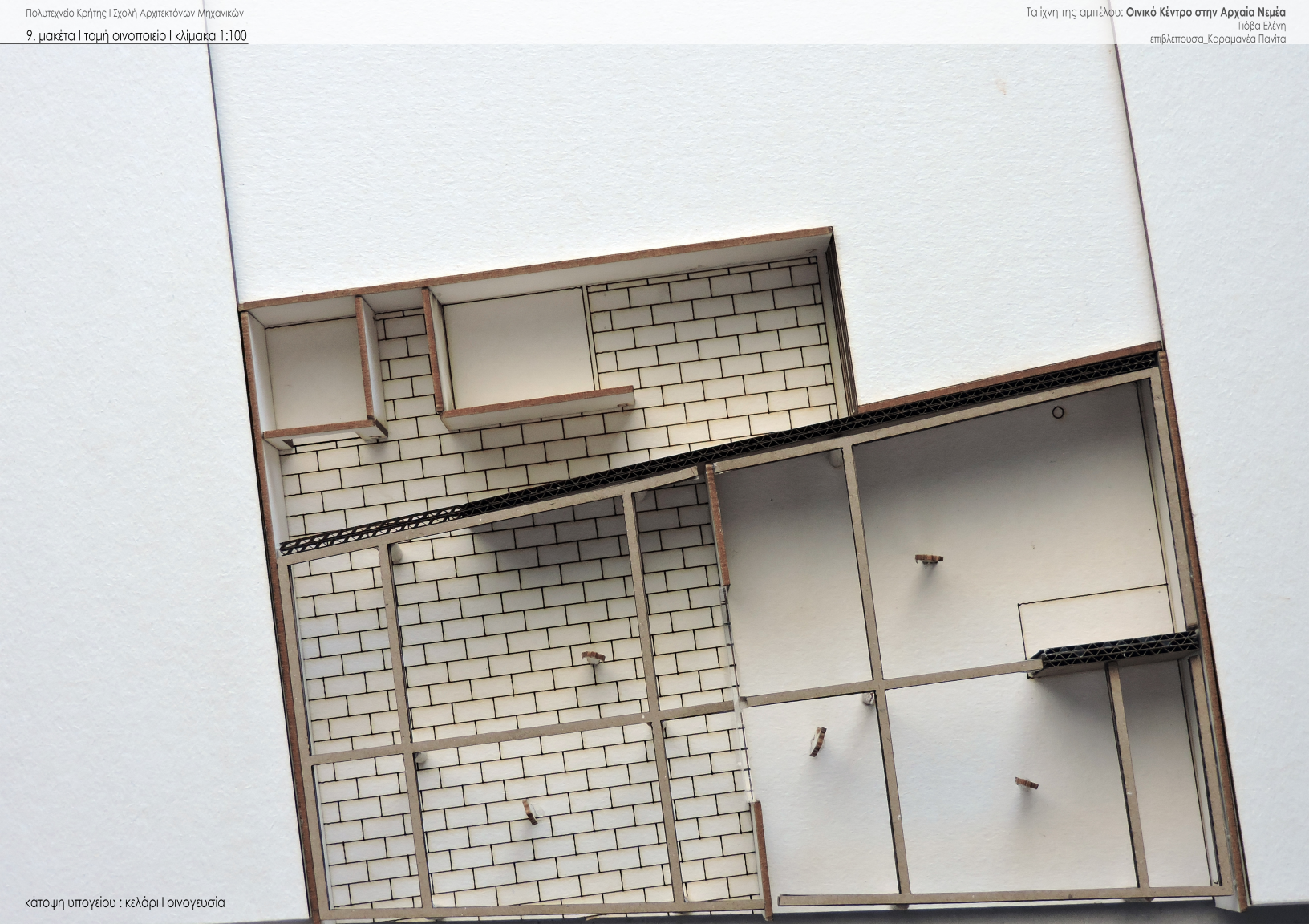


βόρεια: είσοδος οινοποιείου



νότια οψη


S1



κάτοψη υπογείου : κελάρι I οινογευσία

9. μακέτα | τομή οινοποιείο | κλίμακα 1:100



λεπτομέρεια τομής