

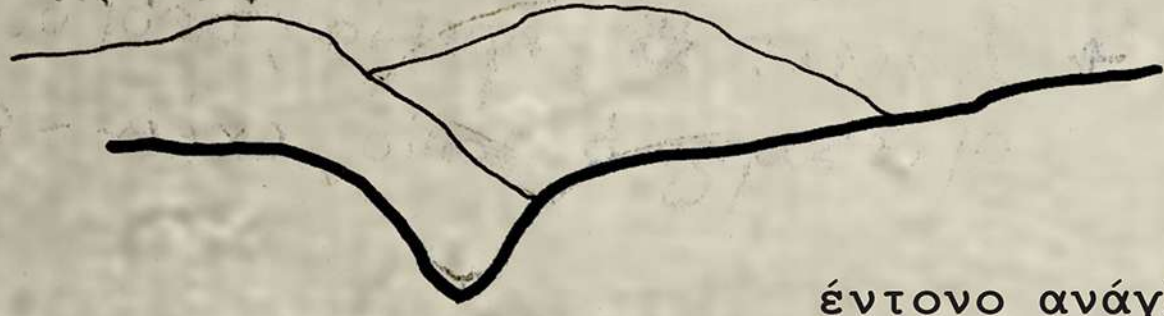
Η Νεμέα αποτελεί τον πλέον οινοπαραγωγικό τόπο, καθώς εκεί βρίσκεται ο μεγαλύτερος αμπελώνας της νοτιοανατολικής Ευρώπης.

Το οινοποιείο συμπληρώνει και επεκτείνει τη διαδρομή « οι δρόμοι του κρασιού », μια οργανωμένη πορεία οινοτουρισμού στη γύρω περιοχή.

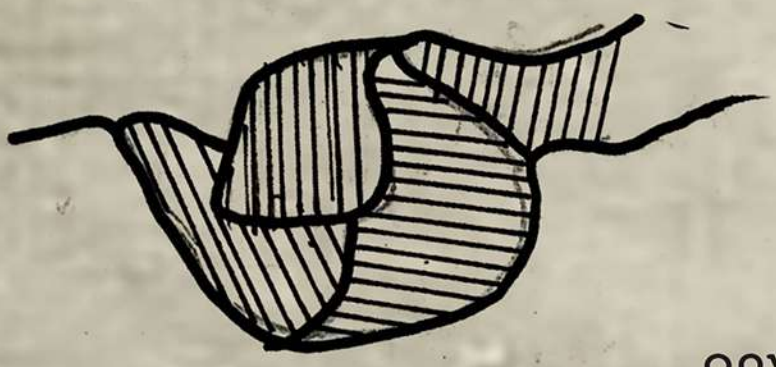


Διαδρομές “Οι δρόμοι του κρασιού”

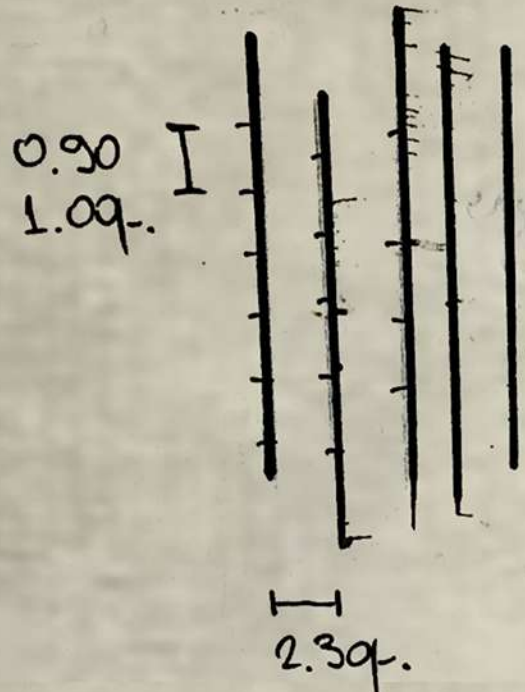
Χαρακτηριστικά Περιοχής



έντονο ανάγλυφο



οργανωτική διάταξη αμπελώνων

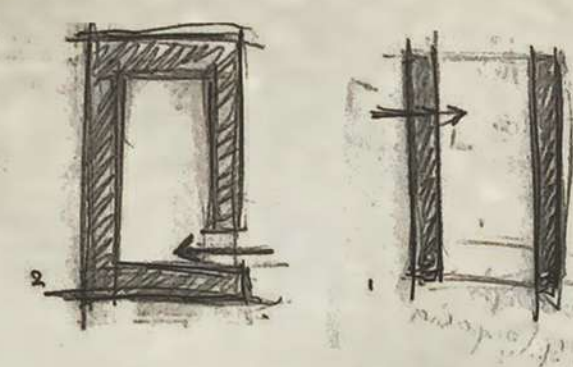


κάναβος αμπελώνων με ανύψωση φυτών 0.50 - 0.6 μ.

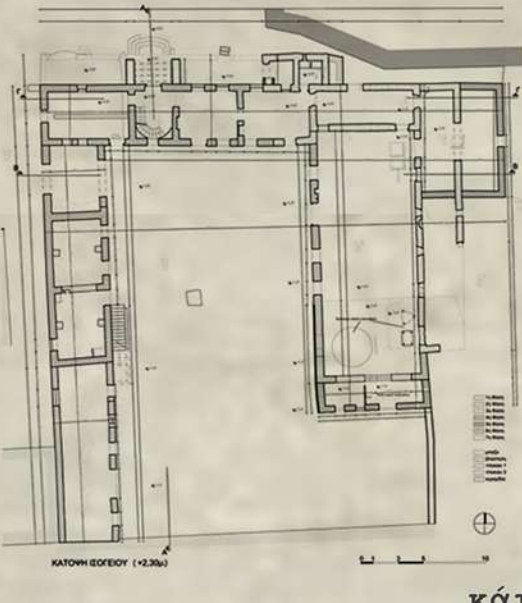
Χαρακτηριστικά των Μετοχιών



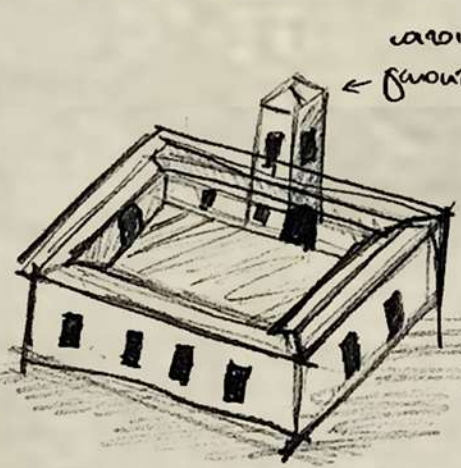
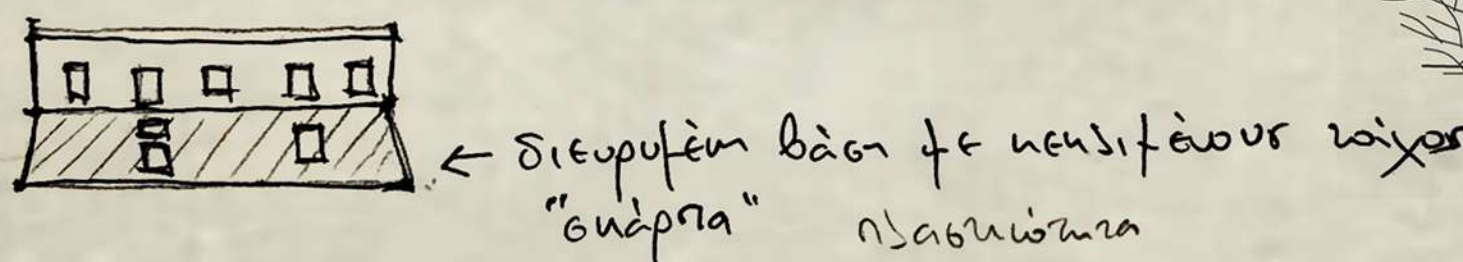
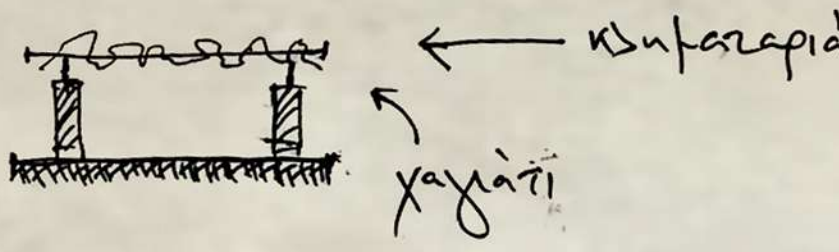
Τα μετόχια, είναι χαρακτηριστικό παράδειγμα συνδιασμού εργασίας με κατοίκηση.



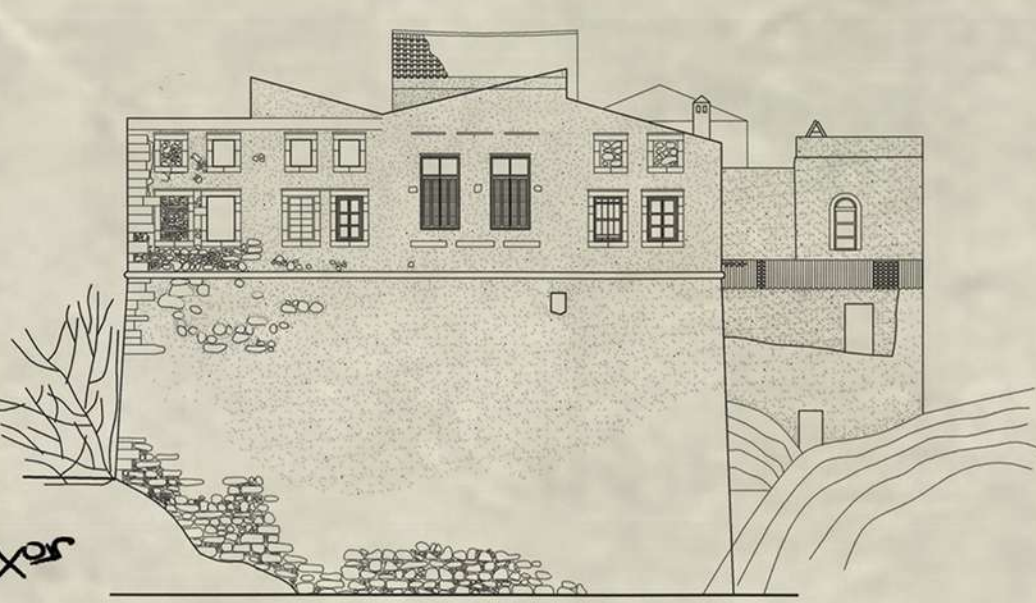
διάγραμμα κατοής μετοχίου



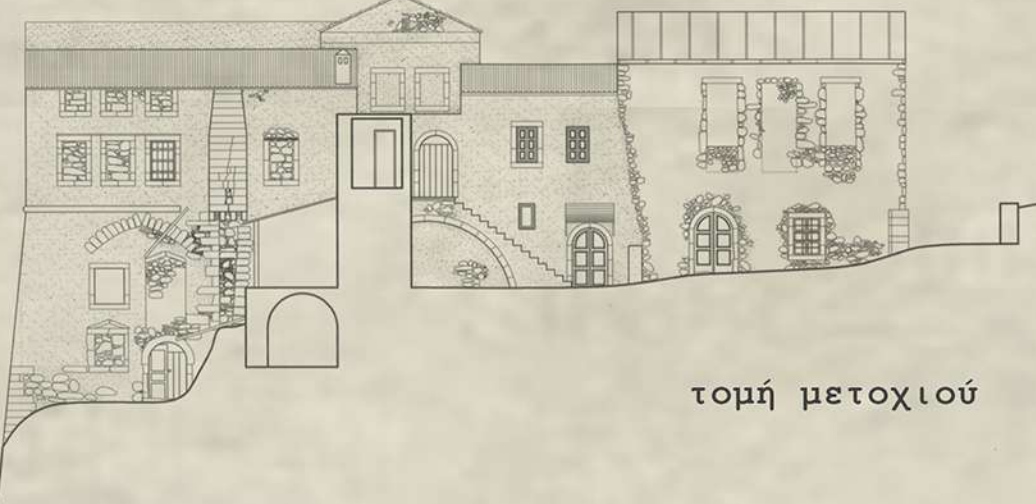
κάτοψη μετοχίου



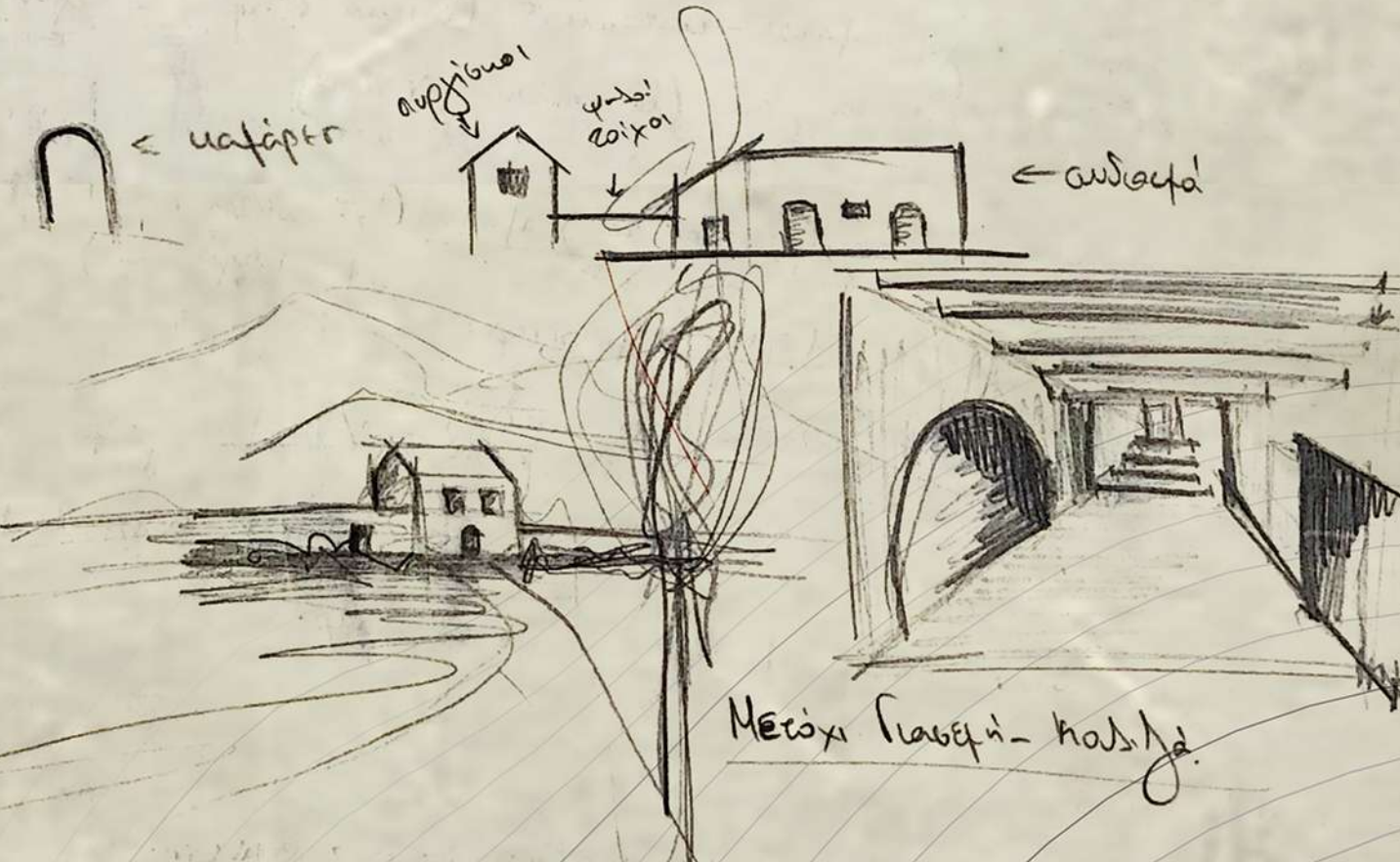
- αμφορέας - αμφορέας (amphora)
- βουκαλάρια - βουκαλάρια (bucaras)
- βουκαλάρια - βουκαλάρια (bucaras)
- βουκαλάρια - βουκαλάρια (bucaras)



όψη μετοχίου

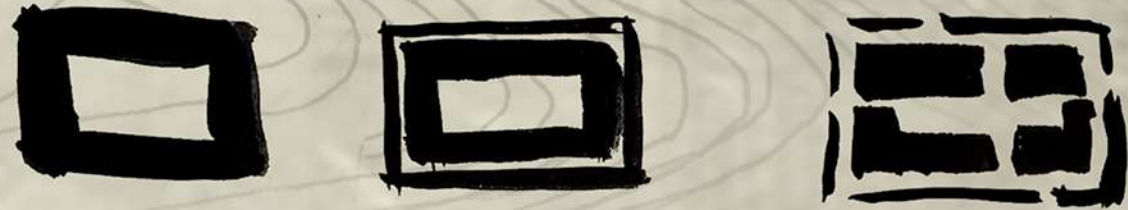


τομή μετοχίου

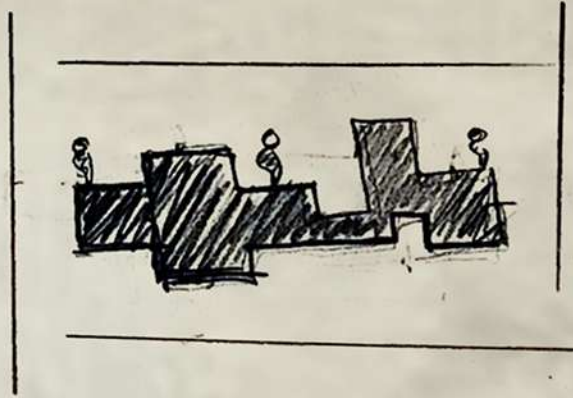


Μετόχι Γραφείο - Κουζίνα

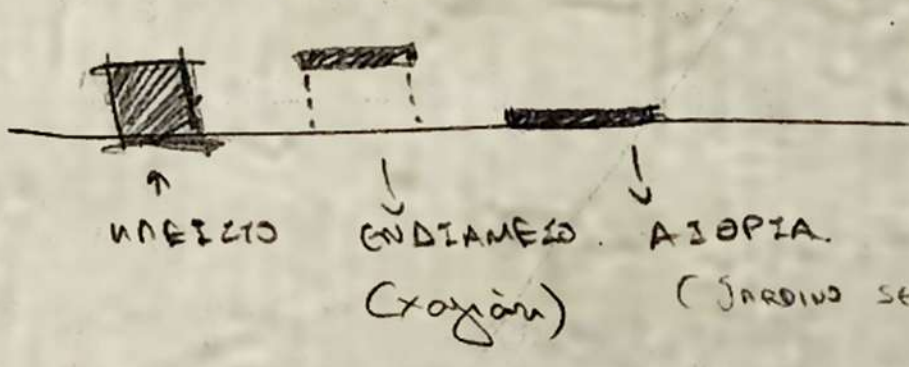
Σκίτσα Ιδεάς



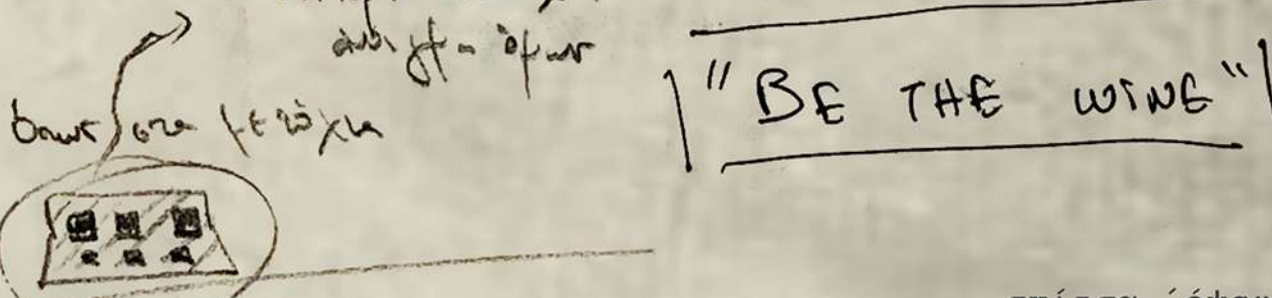
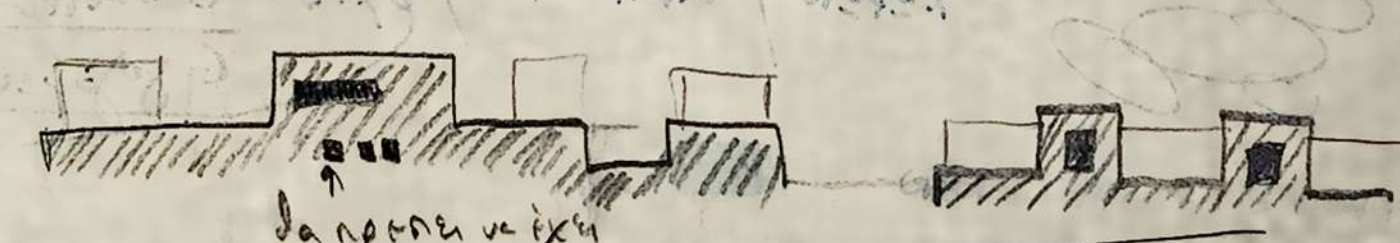
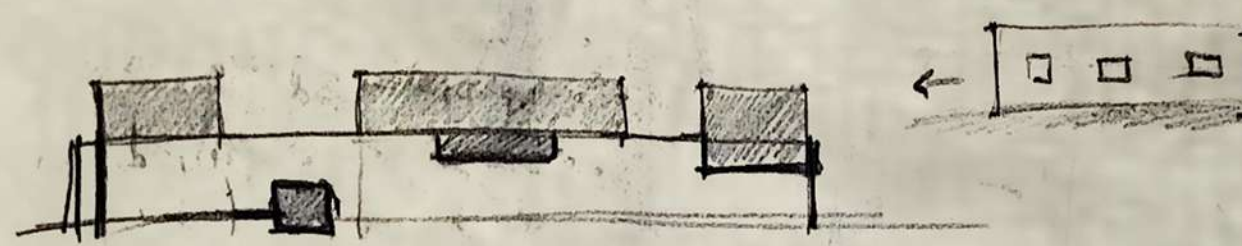
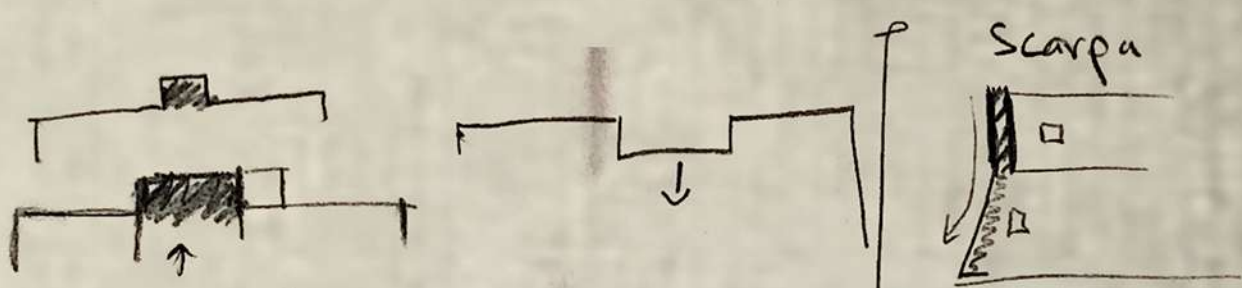
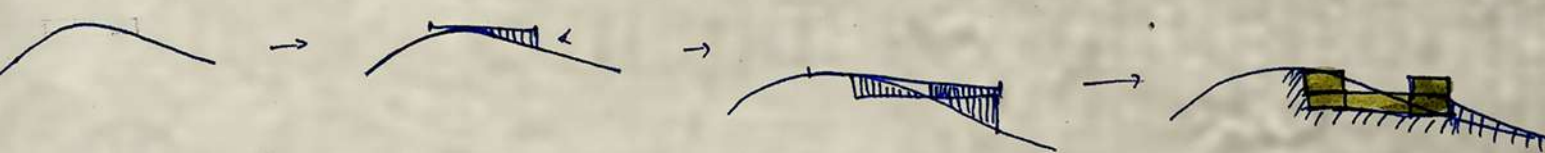
διάγραμμα κατοής μετοχίου



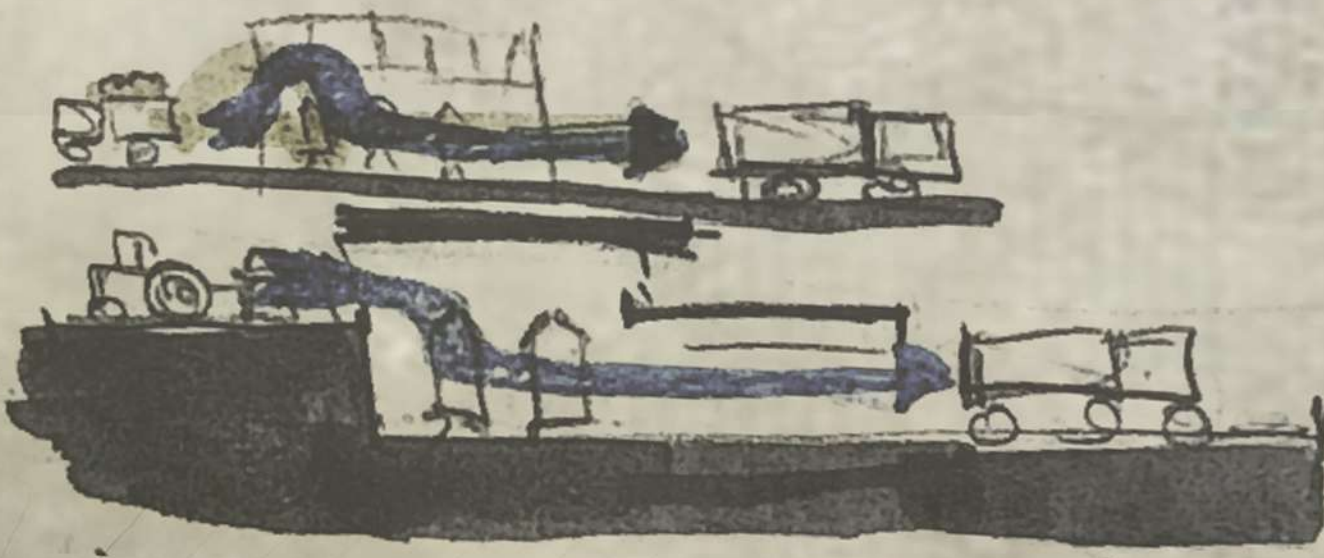
σκίτσο κατοής



σκίτσο ένταξης στο ανάγλυφο

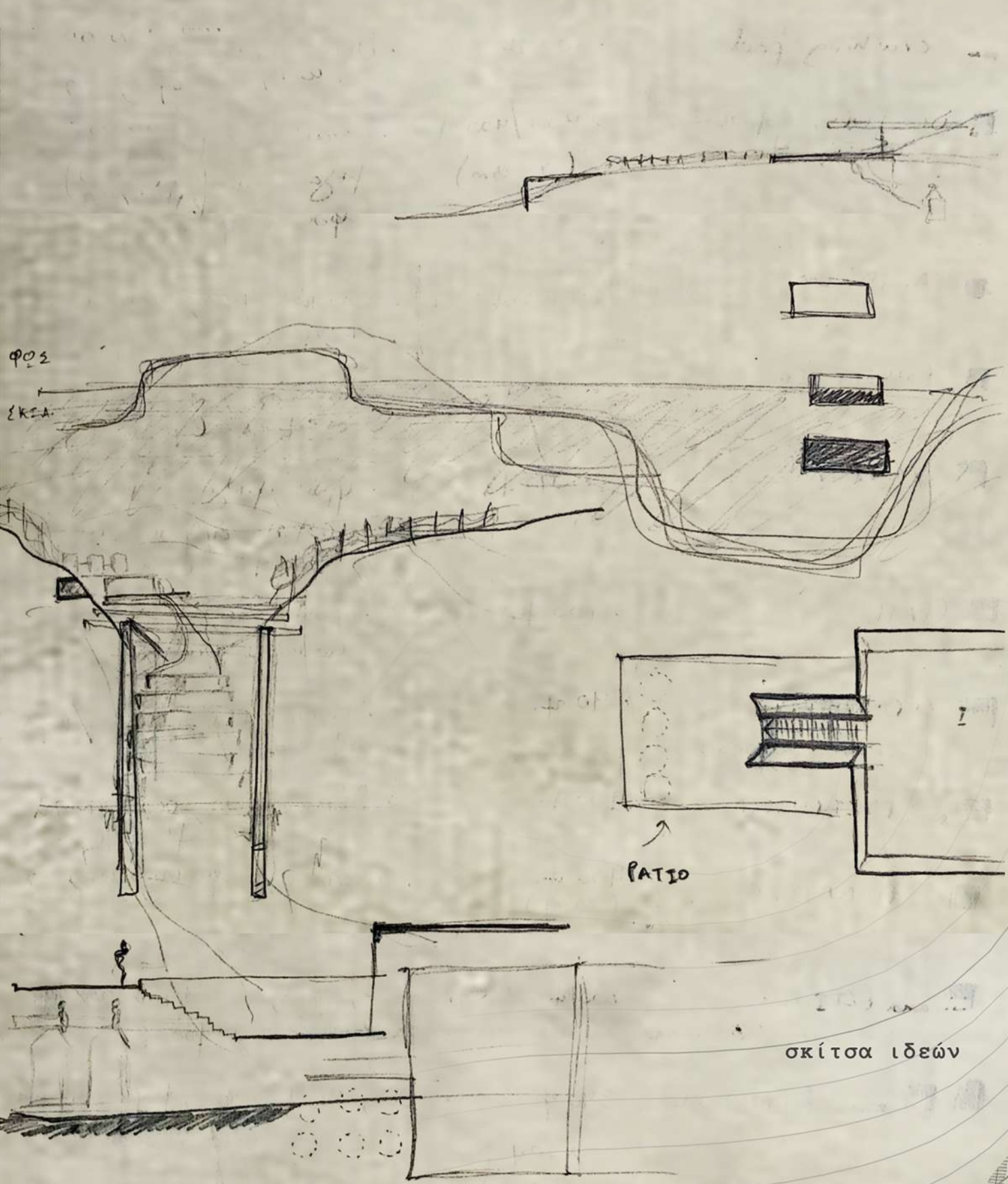


σκίτσο όψεων



διάγραμμα πορείας κρασιού- χρήση βαρύτητας

Το έντονο ανάγλυφο, διευκολύνει την φυσική πορεία της επεξεργασίας του σταφυλιού, περιορίζοντας την χρήση αντλίων και καταπόνησης του προϊόντος.



σκίτσο ιδεών

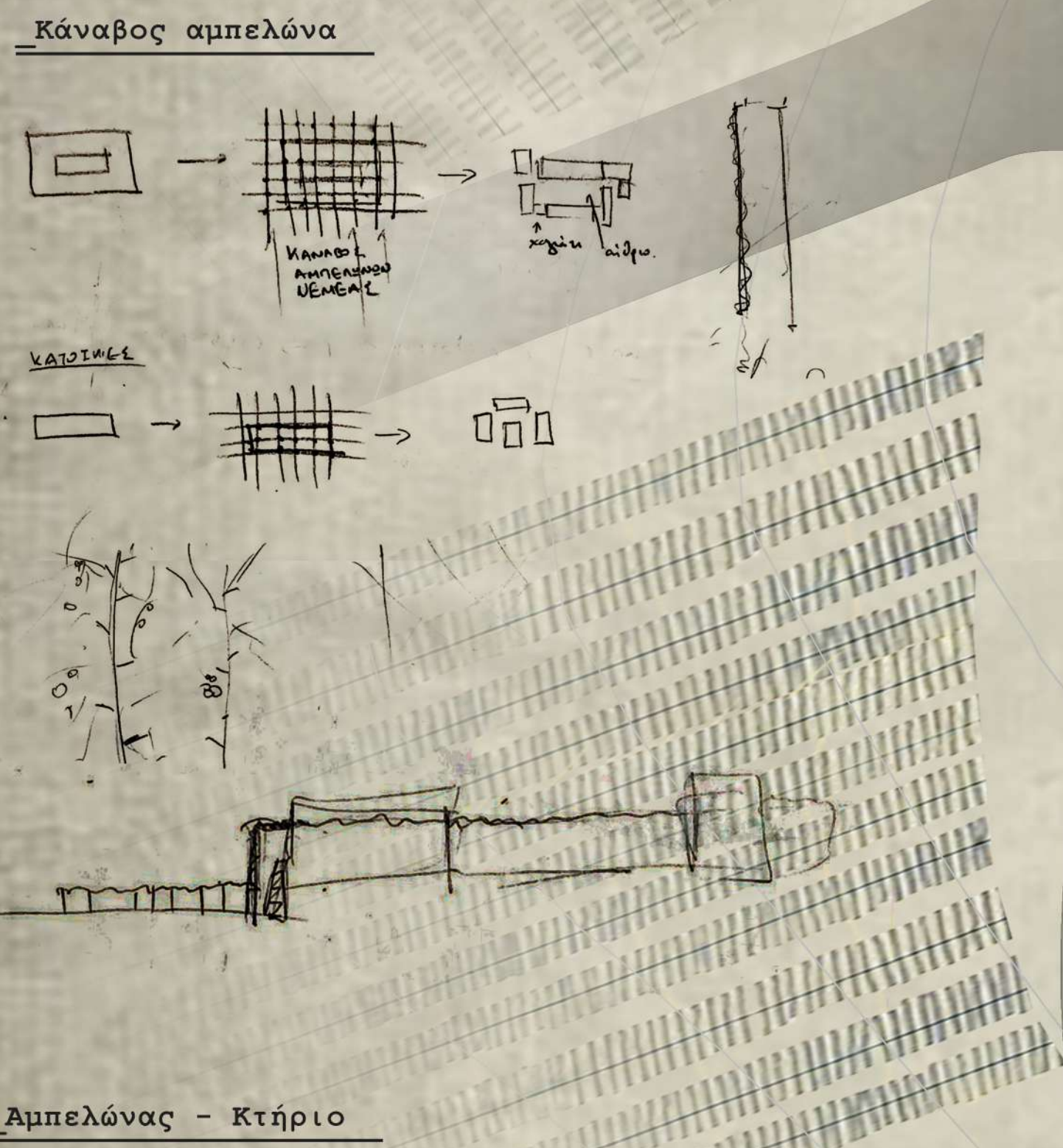
Πολυτεχνείο Κρήτης - Τμήμα Αρχιτεκτόνων Μηχανικών

Διπλωματική Εργασία

“Οινοποιείο στη Νεμέα”

Επιβλέπων: Δ.Τσακαλάκης

Φοιτήτρια :Φ.Γεωργακοπούλου



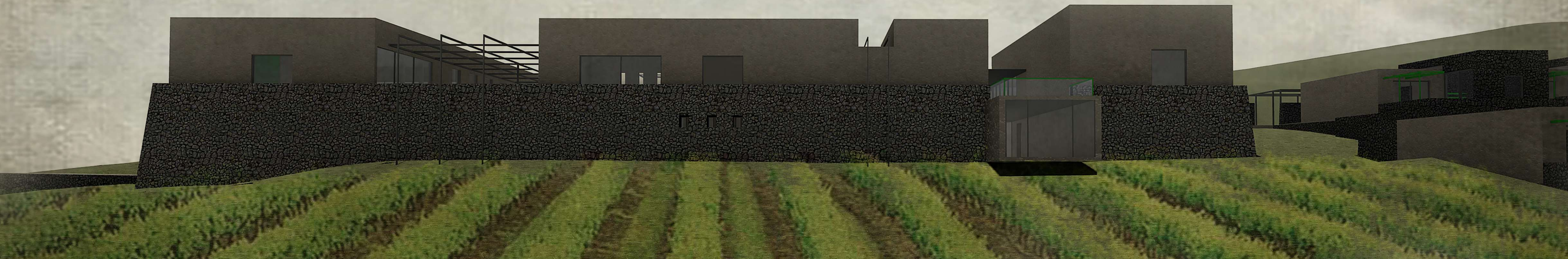
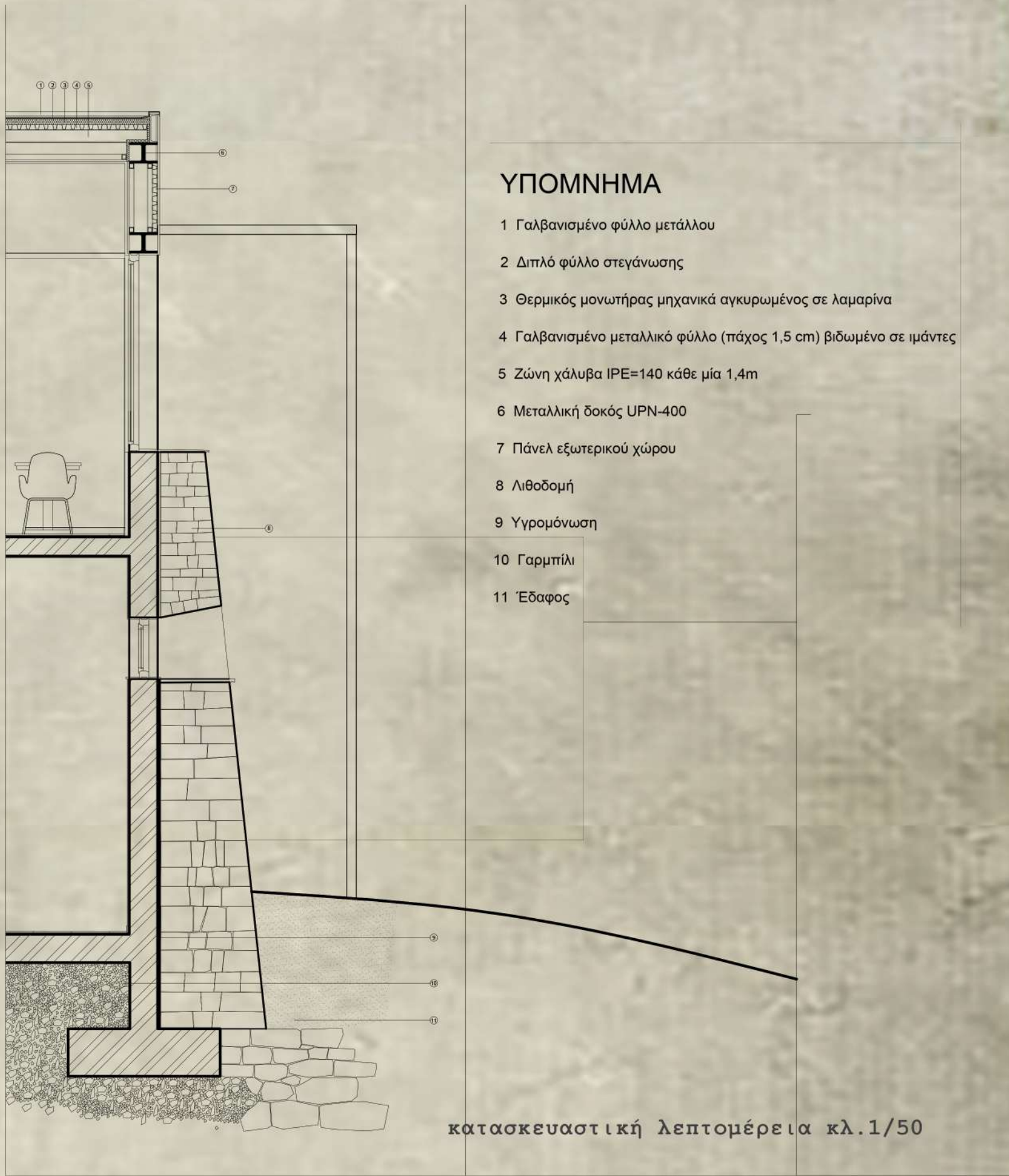
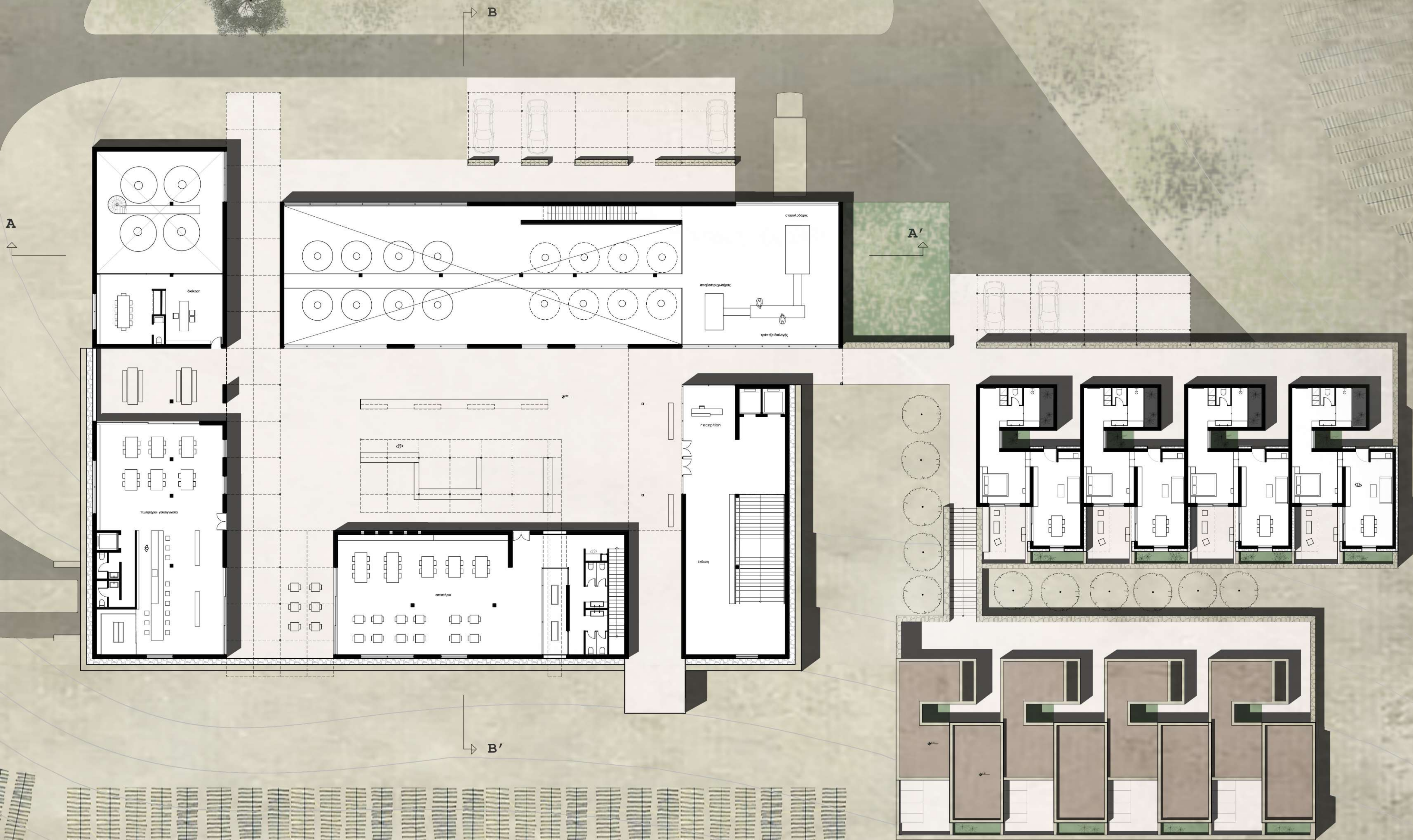
αίθριο



υποδοχή



γενσιγνώσία - κατάστημα

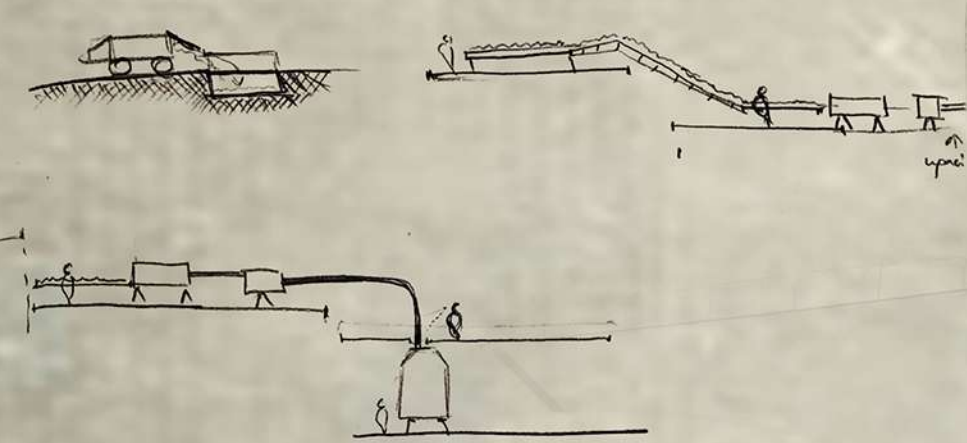


Διπλωματική Εργασία “Οινοποιείο στη Νεμέα”

Επιβλέπων: Δ.Τσακαλάκης
Φοιτήτρια :Φ.Γεωργακοπούλου

- _ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΑΣΙΟΥ
- _Ζώνη Π.Ο.Π. Αγιωργήτικο < 1,5 τόνοι σταφυλιού/ στρέμμα αμπελώνα
- _Περιοχή 90 στρεμ. = παραγωγή 135 τόνοι σταφυλιού
- _ 80% των σταφυλιών -> γλεύκος (μούστος) = 108 τόνους γλεύκος
- _95% του γλεύκους -> κρασί = 103 τόνους κρασιού
- _ Συνεργασία με άλλους παραγωγούς- δυνατότητα επεξεργασίας 200 τόνων σταφυλιού
- Παραγωγή ερυθρού οίνου και Blanc de noir

Ερυθρή Οινοποίηση	Εξοχλισμός	Blanc de Noir
Παραγωγή και διαλογή	Προπύλα διαλογή	Παραγωγή και διαλογή
Απορρυπαντικό - Εκθλίψη	Εκροσπάρρας	Απορρυπαντικό - Εκθλίψη
Σύμμιση - Εγκύλιση	Πνευματικό πατητήριο	Πίση
Πίση	Διεδραστή διακωστή	Απολάτωση - Σύμμιση
Οξείωση	Δορυνο βαρέλι	Οξείωση
Σταθεροποίηση	Διεδραστή σταθεροποίησης	Σταθεροποίηση
Εμφύλλωση	Συστήματα επεξεργασίας	Εμφύλλωση



MODUS OPERANDI " BE THE WINE "



γενειογνωσία



υποδοχή σταφυλιού



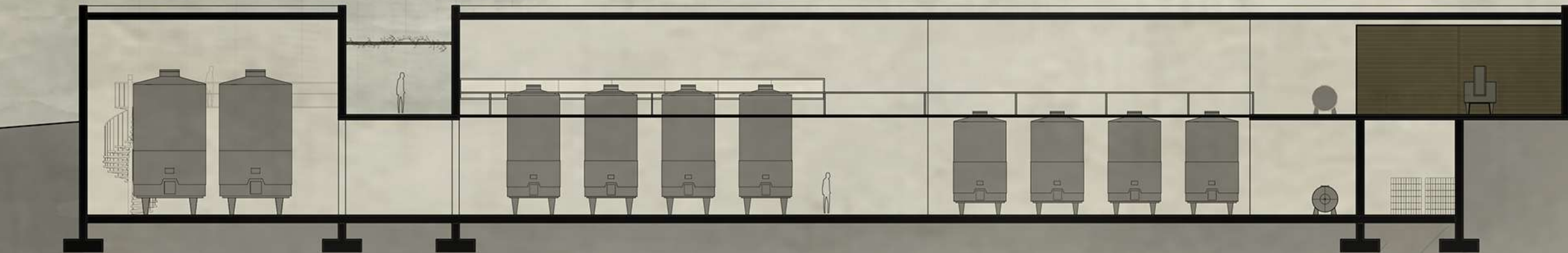
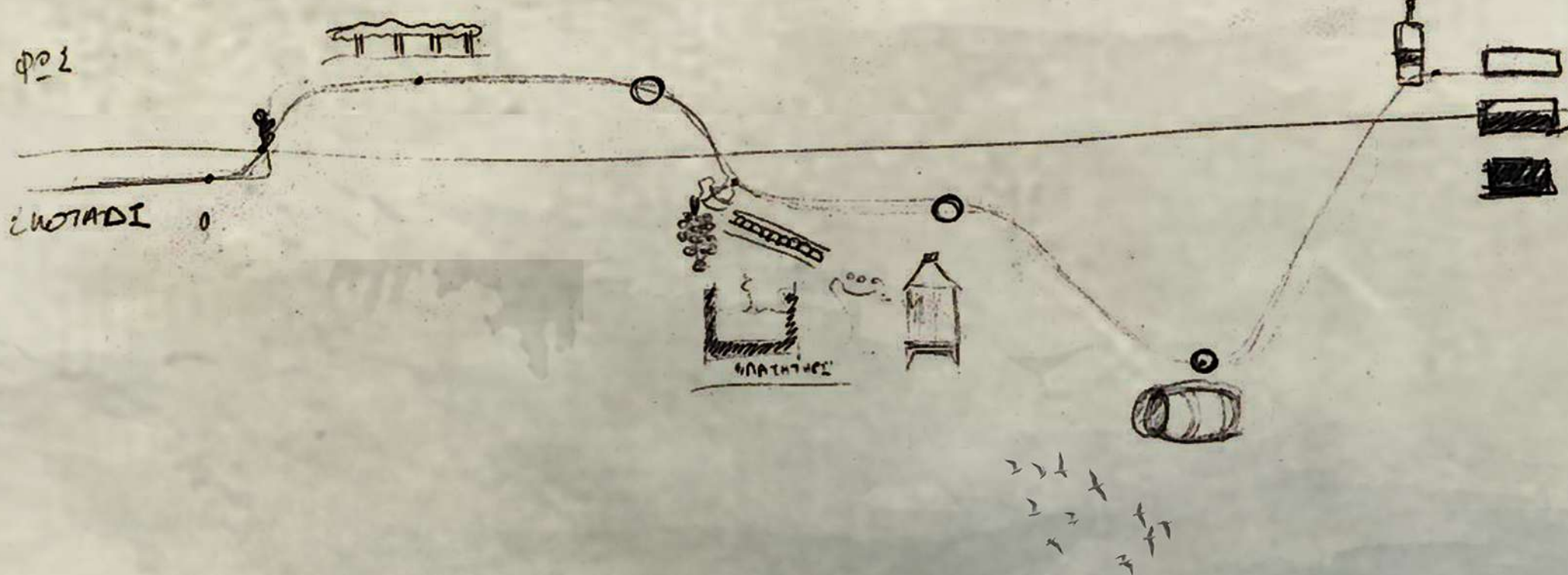
δεξαμενές



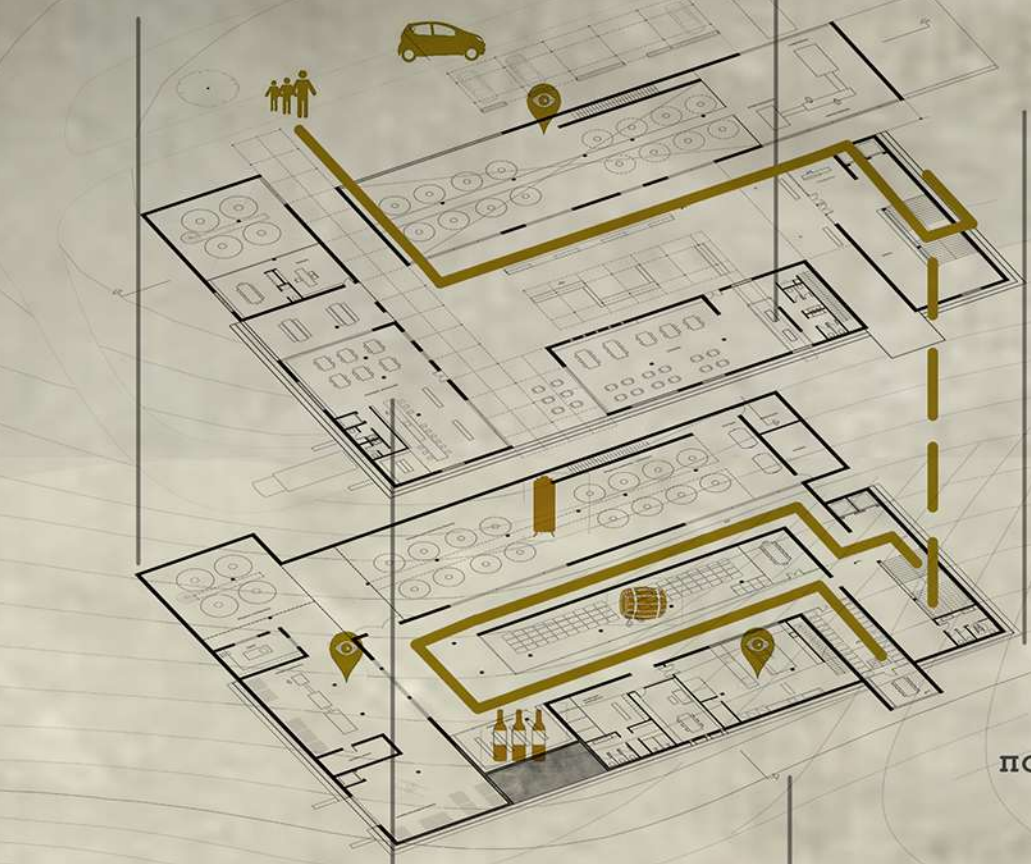
παλαίωση - χώρος βαρελιών



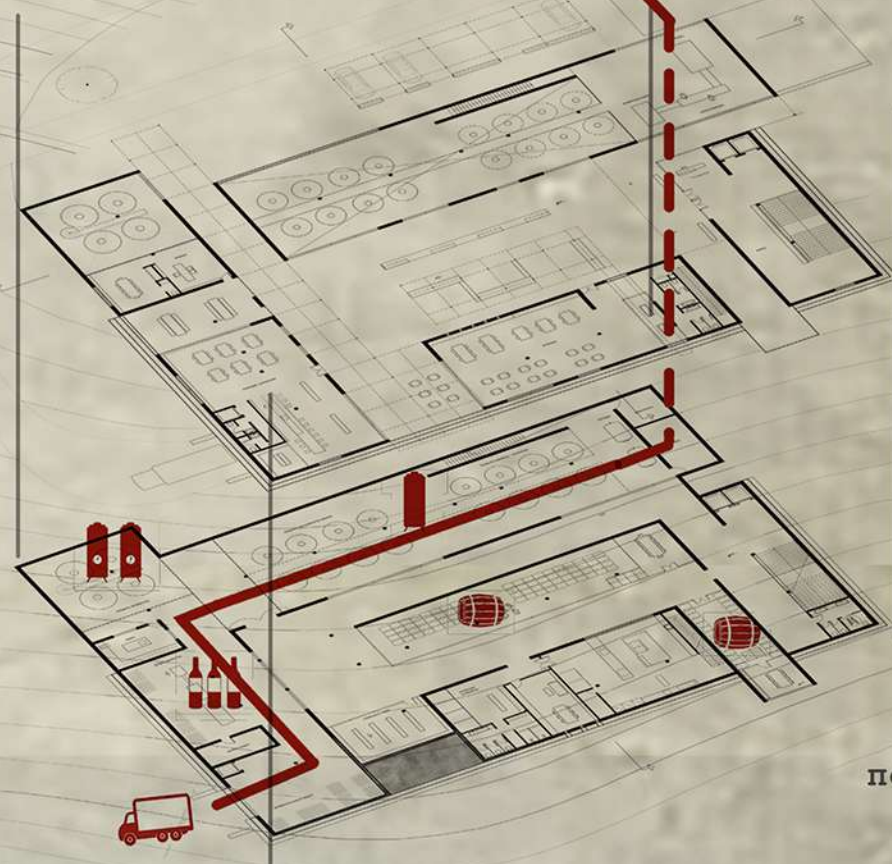
Διάγραμμα φως- Σκοτάδι



τομή Α-Α'



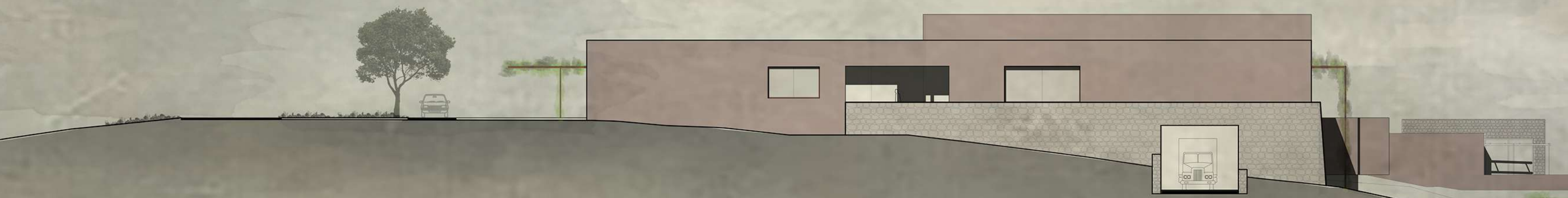
πορεία επισκέπτη



πορεία κρασιού

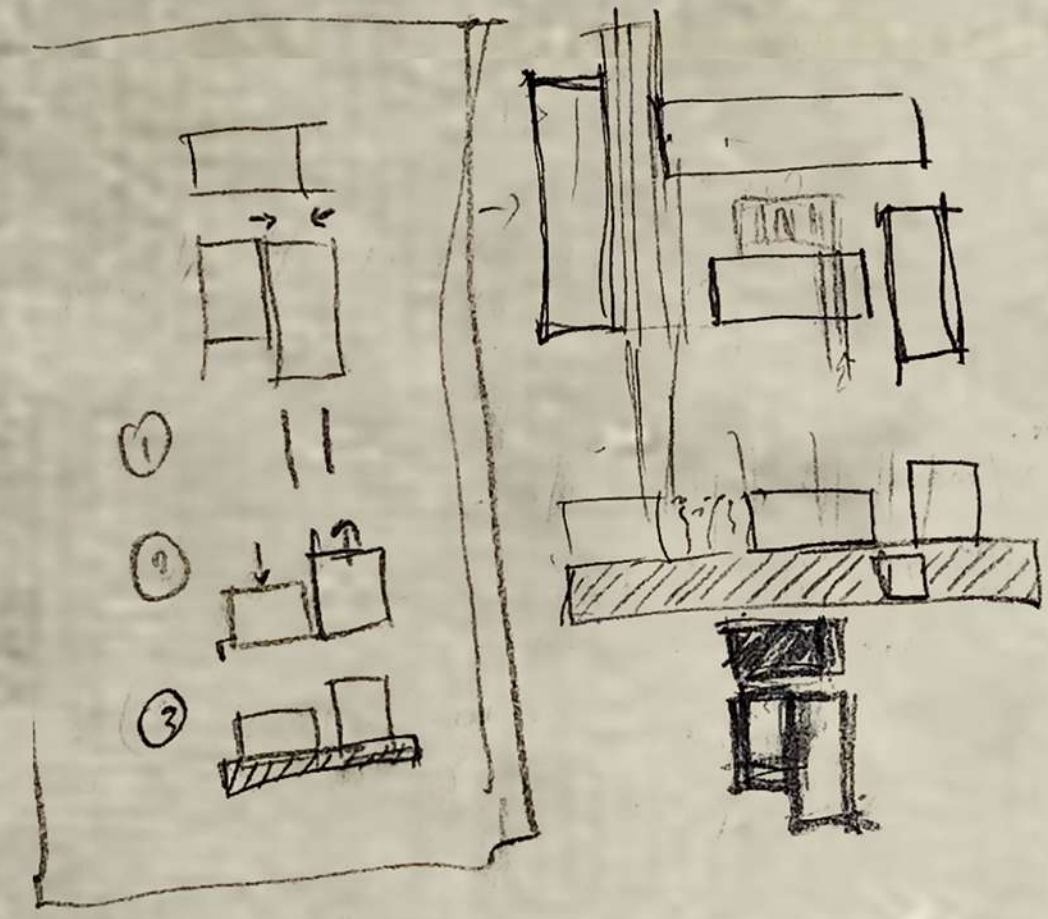
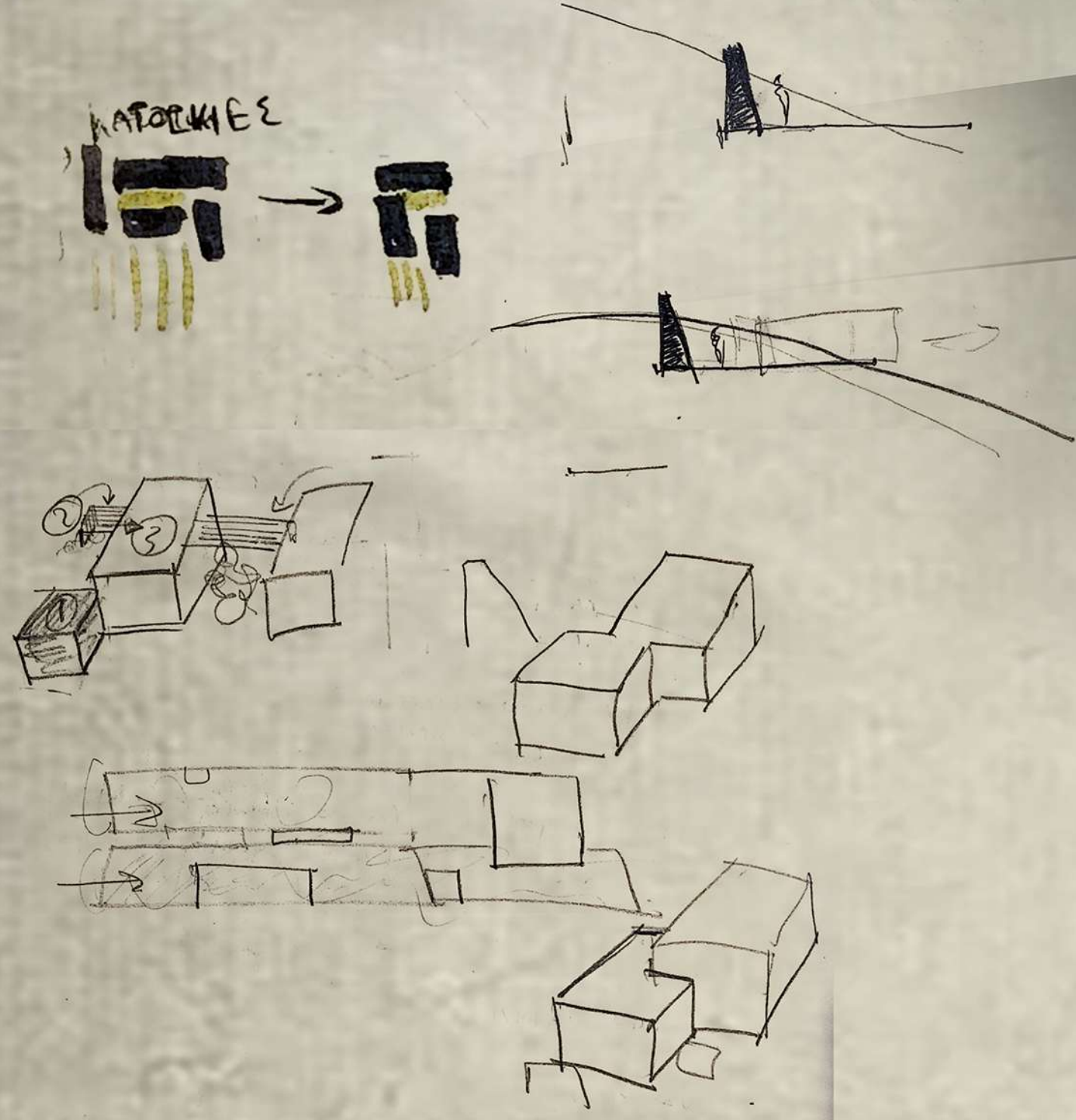


βόρεια όψη



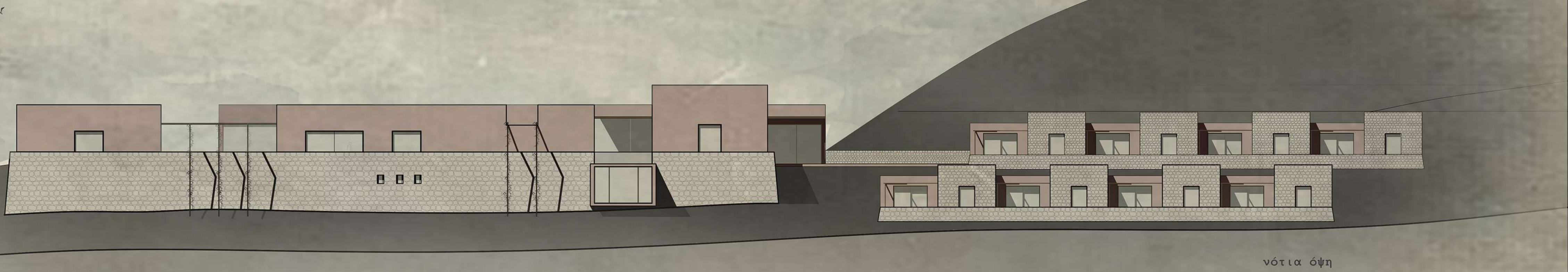
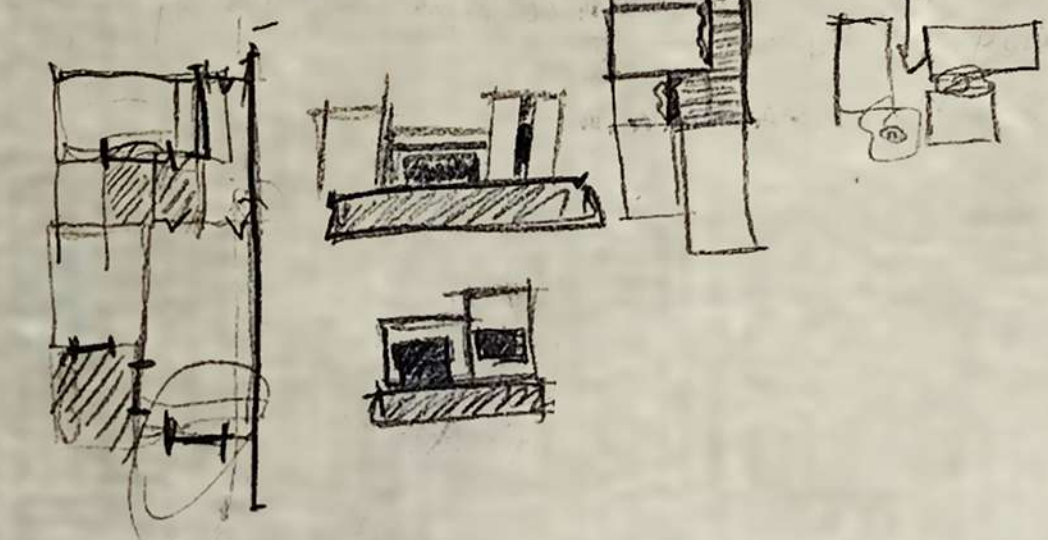
δυτική όψη

Σκίτσα κατοικιών

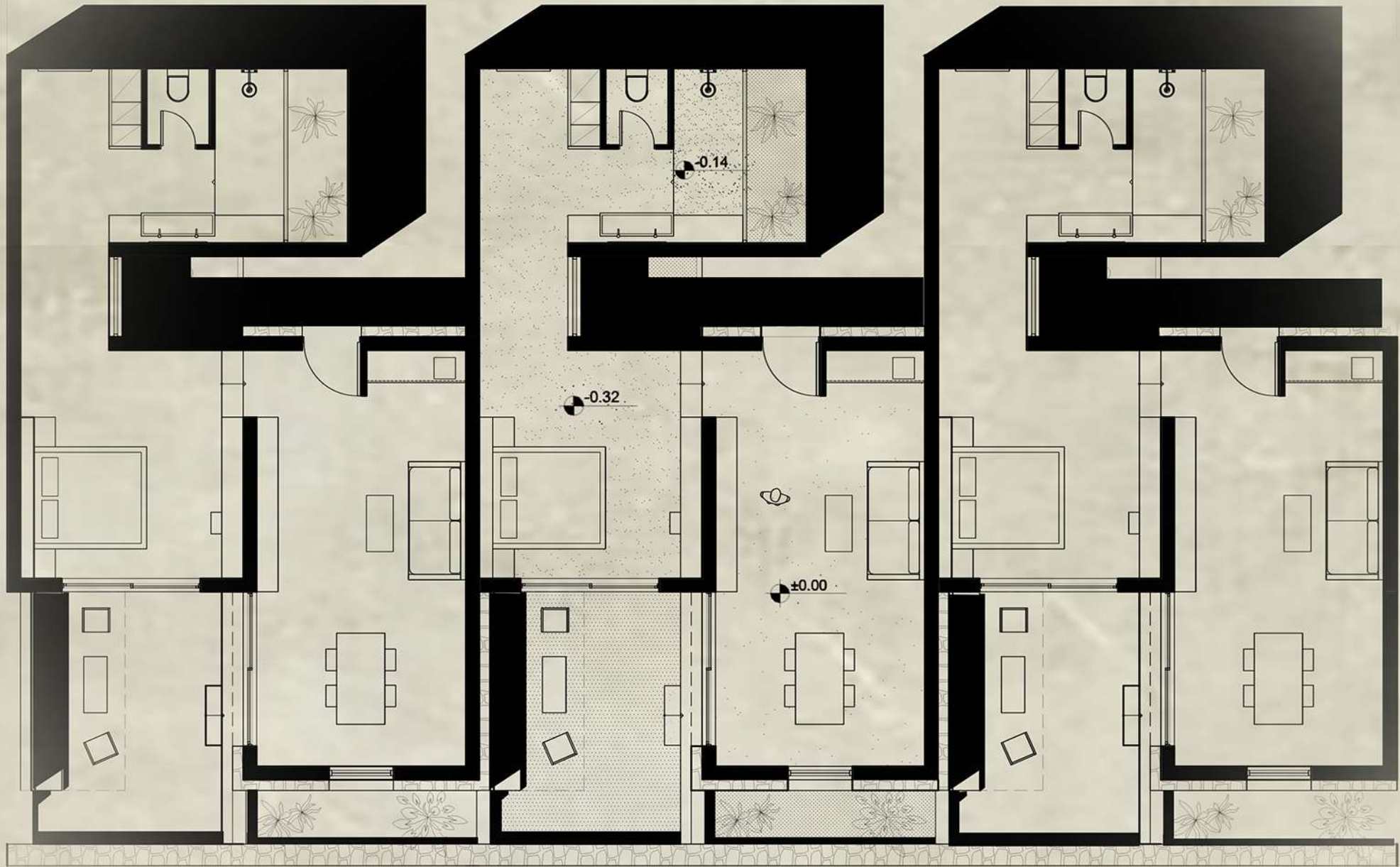
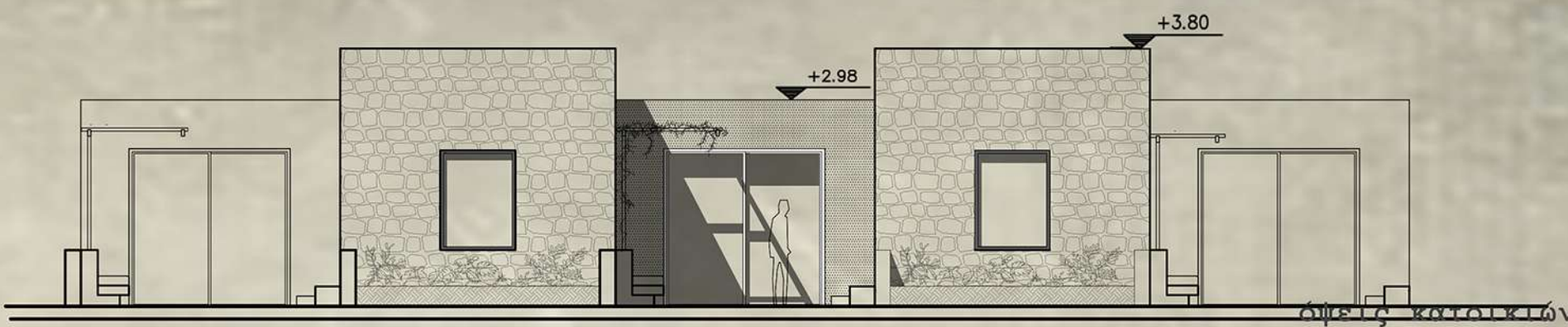
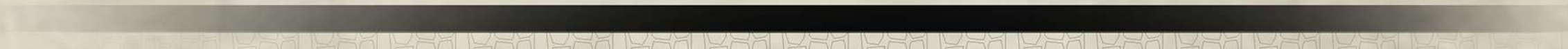


Jardin secreto

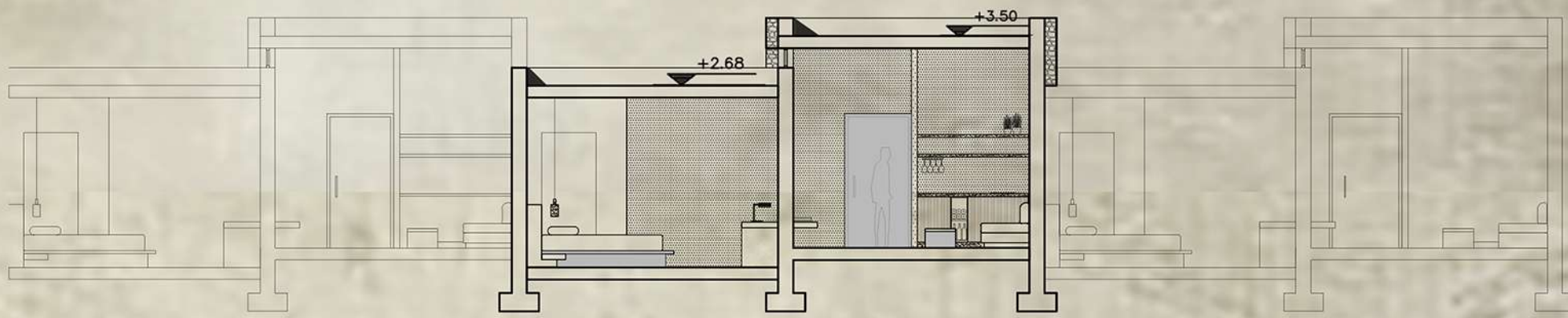
Ο μυστικός κηπάκος του γαιοκτήμονα με βότανα και σπάνια φυτά.



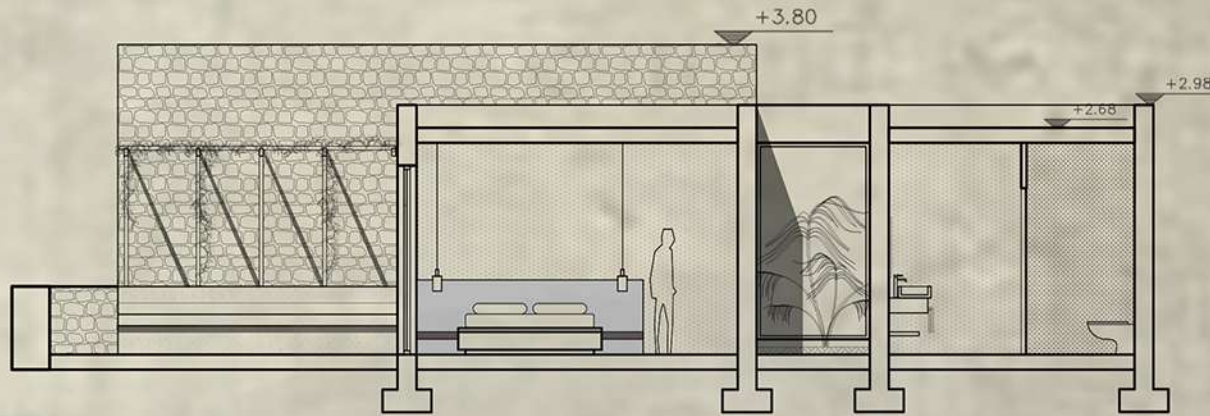
νότια όψη



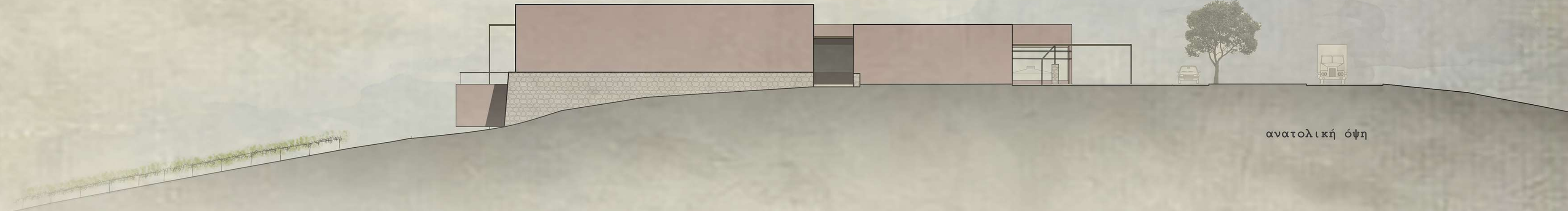
κάτοψη κατοικίας



τομή εγκάρσια



τομή διαμήκης



ανατολική όψη



φωτορεαλιστικές απεικονήσεις

