

SPIS TREŚCI

1. Uzasadnienie wyboru tematu pracy	3
2. Analiza tematu projektu	3
2.1. Lokalizacja i charakterystyka miejsca	3
2.2. Geologia	7
2.3. Uprawa winogron	7
2.4. Program funkcjonalny	8
2.5. Przykłady podobnych obiektów na świecie	9
o Herzog & de Meuron, winnica Dominus Winery, Napa Valley, Kalifornia	9
o S. Calatrava, winnica Ysios Winery, Laguardia, Alava, Hiszpania	11
o A. Siza, winnica Adega Mayor, Campo Maior, Portugalia	13
o N. Foster, winnica Bodega Portia (Faustino), Ribera del Duero, Hiszpania	15
o R. Piano, winnica La Rocca, Rocca di Frassinello, Toskania, Włochy	16
o S. Holl, winnica Weinwelt Loiseum, Langenloi, Austria	18
3. Analiza kontekstu topograficznego i kulturowego	20
3.1. Krzeszów – historia i teraźniejszość	20
3.2. Krzeszów a uprawa winogron	25
4. Inspiracje	26
5. Idea i podstawowe założenia projektu	27
5.1. Rozwiązania funkcjonalno – przestrzenne	28
5.2. Zestawienie powierzchni	29
5.3. Konstrukcja	30
5.4. Rozwiązania materiałowe	30
6. Bibliografia	34

1. Uzasadnienie wyboru tematu pracy

Wino to lustrzane odbicie historii terenów i ludzi, którzy je zamieszkują. Żadna z upraw nie zależy w tak dużym stopniu od lokalnych uwarunkowań. Wybór tematu projektu był podyktowany chęcią wykorzystania unikalnego potencjału miejsca z jego specyficznym mikroklimatem, odpowiednimi dla uprawy winogron glebami, konfiguracją objętego opracowaniem terenu. Projekt winnicy jest nawiązaniem i odrodzeniem zapomnianych tradycji obecnych na tym terenie przed setkami lat.

Biorąc pod uwagę porę dojrzewania owoców, wymagania cieplne, mrozoodporność oraz ich przeznaczenie, krzeszowskie wzgórza, oprócz bardzo atrakcyjnych walorów przyrodniczo – krajobrazowych są idealnym miejscem dla uprawy winogron. Całość założenia umożliwi promocję regionu, wpłynie na poprawę standardu życia mieszkańców, przyciągnie potencjalnych inwestorów, turystów i enoturystów, stając się lokomotywą rozwoju tego urokliwego zakątka Podkarpacia.

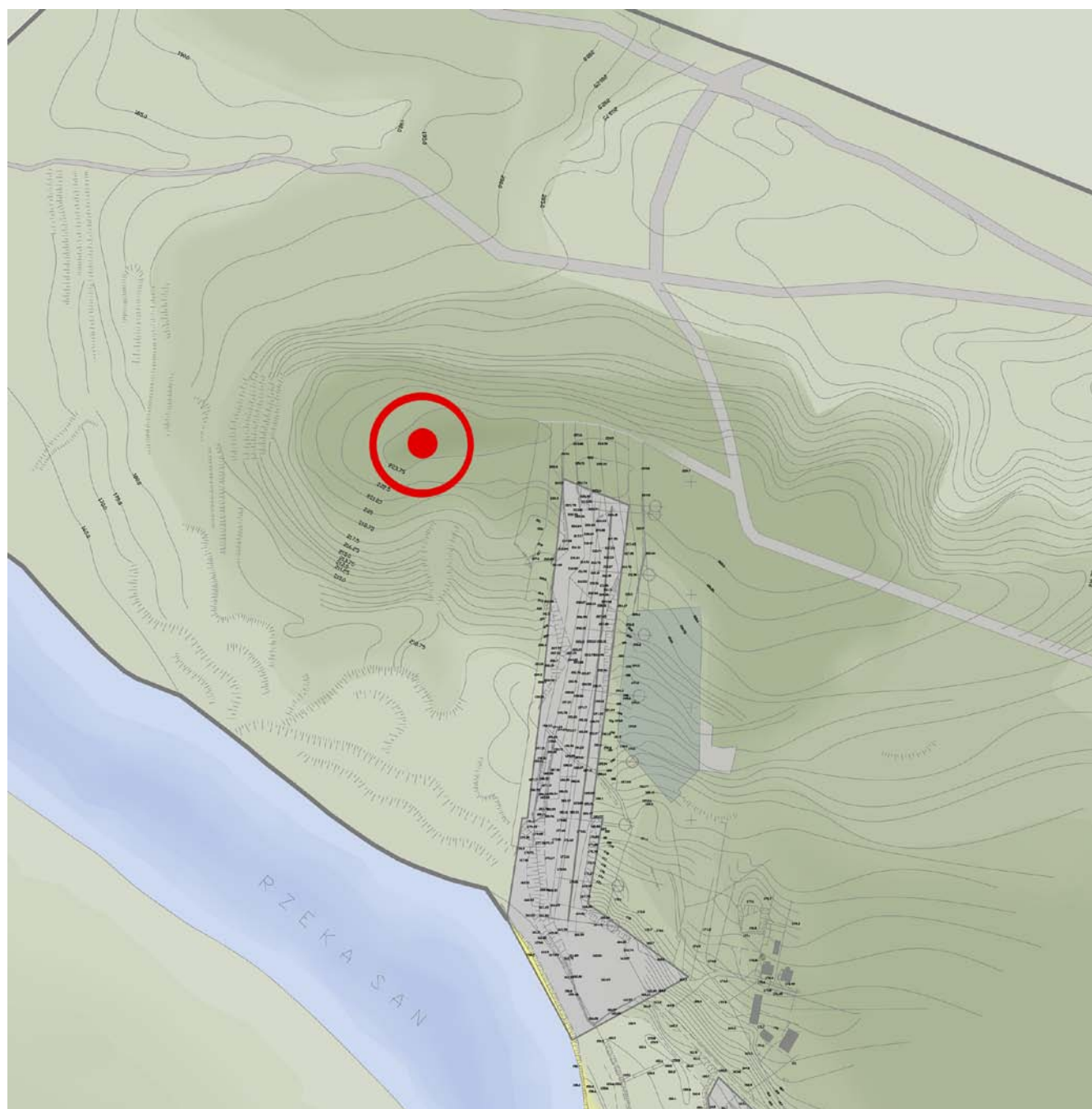
2. Analiza tematu projektu

Wino jako muza literatów – to naprawdę nic nowego, nie jest jednak szerzej znany fakt, że wino zainspirowało przed wiekami architektów i inspiruje ich nadal. Współczesna architektura coraz częściej zajmuje się tematem „wino”, a może odwrotnie – nowe pokolenie winiarzy coraz większą wagę przykładają do tego, aby swoje doskonałe wina prezentować i degustować w nie mniej doskonałym otoczeniu. Obserwując i analizując projekty nowoczesnych winiarni wydaje się, że architektura i wino są dla siebie stworzone. Jednocześnie trudno sobie wyobrazić jak wiele fascynujących doznań może nam dostarczyć ta niezwykła kombinacja.

2.1. Lokalizacja i charakterystyka miejsca

Teren objęty opracowaniem obejmuje zachodnią część wzgórza zwanego Rotundą, położonego na prawym brzegu rzeki San w miejscowości Krzeszów nad Sanem. Z zachodniego wzniesienia Rotundy roztaczają się niezapomniane widoki na leniwie płynący San, malowniczą wschodnią część wzgórza oraz mozaikę równinnych obszarów rolnych. Wiele tras spacerowych wąwozami Rotundy prowadzi do ważnych miejsc związanych z historią, tradycją i kulturą regionu. Dogodny dojazd do Krzeszowa zapewniają główne trakty komunikacyjne przecinające miejscowość i łączące ją z większymi miastami - Jarosławiem, Rzeszowem, Stalową Wolą, Biłgorajem, Zamościem.

Lokalizacja¹



¹ Podkłady sytuacyjno – wysokościowe uzyskane dzięki uprzejmości Urzędu Gminy Krzeszów oraz właścicieli stoku narciarskiego „Złoty Stok”

Fotografie





2.2. Geologia²

Teren przeznaczony pod lokalizację winnicy nie wykazuje tendencji osuwania się podłoża gruntowego (brak wykrotów drzewnych wskazujących na osuwanie się podłoża gruntowego).

Nie stwierdzono negatywnego działania górotworu spowodowanego czynnikami środowiska naturalnego, na co wskazuje:

- o brak odchyłek słupów nośnych sieci energetycznych przebiegających przez teren,
- o w gruncie nie występują charakterystyczne zagłębienia wskazujące na erozyjne działanie wód gruntowych i powierzchniowych, poprzez wymywanie drobnych cząsteczek gleby z przestrzeni styku warstw o różnej wodoprzepuszczalności.

W trakcie wykonywania odwiertów nie stwierdzono sączenia wód gruntowych do głębokości 3m

Wykonane wiercenia i badania przeprowadzone na próbkach gruntu pozwoliły stwierdzić, że w budowie geologicznej terenu biorą udział grunty nasypane składające się z gliny i piasków naturalnych w stanie zwartym i bardzo zwartym, zbudowane z trzech głównych warstw:

- o I warstwa - grubość 0.2 – 0.9m, obejmuje piaski gliniaste pochodzenia naturalnego. Dolna część warstwy przechodzi bez widocznego odcięcia w warstwę gliny piaszczystej i gliny stanowiącej następny pokład,
- o II warstwa – grubość 0.9 – 1.6m, złożona jest z gliny piaszczystej pochodzenia naturalnego,
- o III warstwa – grubość 1.6 – 3m i głębiej, złożona jest z piasku o parametrach zbliżonych do warstwy I. Jest to grunt pochodzenia naturalnego, stanowiący warstwę odsączającą.

2.3. Uprawa winogron

W uprawie polowej najlepszym miejscem do sadzenia krzewów są zbocza wzgórz o wystawie południowej, południowo – wschodniej lub południowo – zachodniej i kącie nachylenia od 10 do 35 stopni. Są one najcieplejsze, dzięki prostopadłemu padaniu promieni słonecznych (np. przy nachyleniu ok. 20 stopni suma aktywnych temperatur na takim stoku jest większa o ok. 100 stopni Celsjusza niż na terenie płaskim. Stosując tarasy bądź inne sztuczne zapory, możliwe jest również zakładanie winnic na stokach o nachyleniu 45 stopni. Należy jednak zauważyć, że na stokach o tak dużym nachyleniu praktycznie niemożliwa jest mechanizacja. Zimą na terenach wzniesionych mrozy są mniejsze, rzadziej też występują wiosenne przymrozki. Do sadzenia krzewów należy wykorzystywać tylko środkową

² Opracowano na podstawie obserwacji terenowych przeprowadzonych przez przedsiębiorstwo "Budotechnika", M. Majewski, K. Dziedzic S. j. 23-200 Kraśnik, ul. Lubelska 115, z dnia 14.06.2006

część zbocza, gdyż u jego podnóża tworzy się zastoisko mrozowe, powodujące przemarzanie sadzonek. Krzewy winorośli rozwijają bardzo rozwinięty system korzeniowy. Dla dobrego rozwoju winorośli podłoże powinno być bogate w składniki pokarmowe, próchnicze, o dobrej strukturze. Odmiany winorośli właściwej wymagają gleb ciepłych i suchych, zaś odmiany mieszańców międzygatunkowych - wilgotniejszych. W obu przypadkach gleba powinna być głęboka, gliniasto – piaszczysta, o większej pojemności wodnej.

2.4. Program funkcjonalny

W skład programu funkcjonalnego obiektu wchodzi następujące strefy:

- produkcyjna – poziom 0, -1, -2:
 - pomieszczenie do rozładunku i oczyszczania winogron,
 - dwupoziomowe pomieszczenie z kadziami do fermentacji,
 - strefa leżakowania win w beczkach,
 - strefa butelkowania wina,
 - magazyn win ze strefą odbioru
 - zaplecze socjalne (szatnie, toalety, natryski) dla pracowników fizycznych,
 - zaplecze techniczne
- rekreacyjna: - poziom -1, 0, +1,
 - foyer z informacją, recepcją, szatnią, zapleczem socjalnym dla pracowników,
 - antresola z barem, zapleczem, ogólnodostępnymi toaletami,
 - restauracja z zapleczem,
 - sale do degustacji wina,
 - hotel

Dodatkowo na poziomie +1 zlokalizowano administrację budynku, a na poziomie -2 parking dla klientów i pracowników winnicy.

2.5. Przykłady podobnych obiektów na świecie

- o Herzog & de Meuron, winnica Dominus Winery, Napa Valley, Kalifornia³

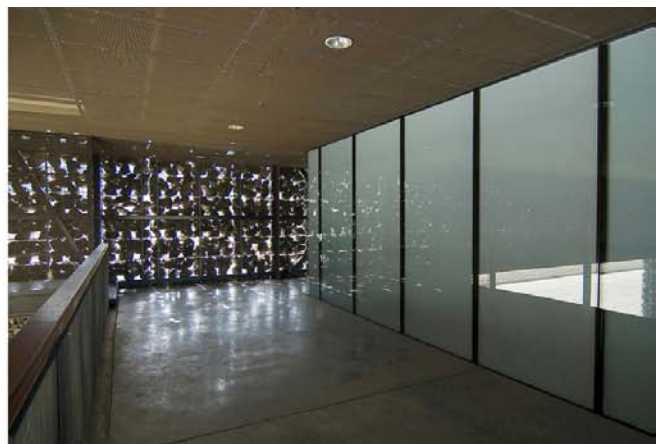
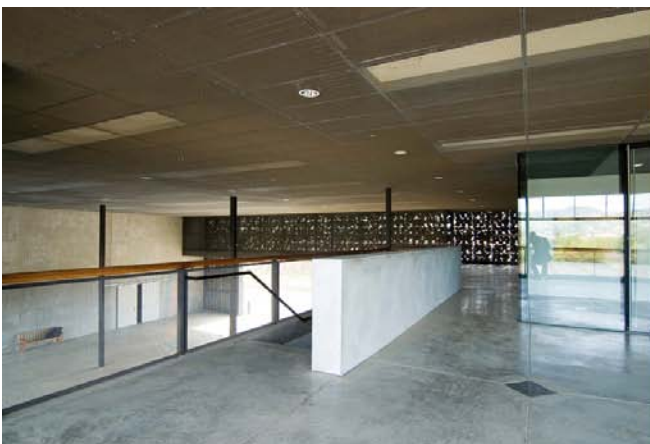
Niezwykłość Dominus Winery polega m.in. na tym, iż pomimo, że znajduje się w samym środku Nowego Świata, zasady według których została zaprojektowana i zbudowana, narodziły się w Starym Świecie. Jej właścicielem jest Christian Moueix z Chateau Petrus, francuz, legenda winiarskiej branży. Dziś budynek musi się stać ikoną, jeszcze zanim powstanie, dlatego największym powodzeniem cieszą się architekci, za którymi idzie potężny medialny rozgłos. Christian Moueix zatrudnił szwajcarskich architektów w drugiej połowie lat 90., dopiero gdy zaczęli realizację swego najbardziej znanego projektu – rozbudowę Tate Gallery w Londynie, a od nagrody Pritzкера, dzieliło ich kilka lat. Wytwórnia została zaprojektowana niezwykle racjonalnie, chciałoby się rzec, że większość operacji winiarskich rozwija się tam w sposób organiczny. Linearny budynek ma długość 101m, szerokość 25m i wysokość 9m. Projektanci umieścili w nim trzy funkcjonalne mechanizmy służące wytwarzaniu wina – pomieszczenie z ogromnymi kadziami ze szlachetnej stali do pierwszej fermentacji, piwnicę gdzie wino dojrzewa w dębowych beczkach oraz w pełni zautomatyzowaną linię na której wino jest butelkowane. Kolejnym pomieszczeniem jest skład win, gdzie są one pakowane do drewnianych skrzynek, przechowywane do czasu sprzedaży i, w ostatnim etapie, ekspediowane. Najważniejszym przesłaniem autorów projektu było to, aby „*winnica była i pozostała najważniejszą*”, dlatego budynek został wtopiony w otaczający pejzaż. Unikalny projekt Dominus’a uwzględnia w szczególności konieczność kontroli temperatury w poszczególnych pomieszczeniach. Klimat Doliny Nappa jest dość specyficzny. Często jest tu bardzo gorąco w ciągu dnia i bardzo zimno w nocy. Najpowszechniejszą metodą stosowaną w takich warunkach jest po prostu instalacja systemu wentylacyjnego. Jednak w omawianym projekcie, architekci zaproponowali nowe rozwiązanie polegające na zastosowaniu ścian, które same regulują temperaturę wnętrza. Ściany tej wytwórni są rzeczywistości ustawionymi jedne na drugich, drucianymi klatkami wypełnionymi kamieniami, które stanowią obojętną masę chroniącą pomieszczenia przed ekstremalnymi temperaturami. W zależności od funkcji pomieszczeń, które się za nimi znajdują, zmienia się gęstość ułożenia kamieni. Druciane kosze wypełnione są mniej lub bardziej ściśle w zależności od potrzeb danej sekcji wytwórni. Dzięki temu, niektóre ściany są całkowicie nieprzepuszczalne, podczas gdy inne pozwalają na przemieszczanie światła – naturalnego w ciągu dnia i sztucznego w nocy. Do wypełnień użyto miejscowego ciemnozielonego i czarnego bazaltu.

³ Źródło zdjęć: www.dezeen.com/2007/09/09/dominus-winery-by-herzog-de-meuron

„Dominus intryguje detalem ukrytym w najprostszej, pudełkowej formie.

Nasze użycie klatek można określić jako rodzaj kamiennej plecionki z różnymi poziomami przezroczystości, bardziej podobnymi do łupiny niż do tradycyjnej roboty kamieniarskiej”.

Herzog & deMeuron



- o S. Calatrava, winnica Ysios Winery, Laguardia, Alava, Hiszpania⁴

Co jest widoczne na całym świecie – wino stało się ważnym produktem importowym i eksportowym. Dlatego nie dziwi zainteresowanie deweloperów rozwojem inwestycji liczących się winiarni. Chcąc zachęcić bezpośrednich i pośrednich klientów do większej spedycji i zakupu towaru postawiono wszystko na architekturę i sztukę najnowsza.

Przykładem tego może być firma Bodegas & Bebidas w centrum Logroño – stolicy Riojy w Hiszpanii. Bodega Alcotra jest największą piwnicą w Europie i drugą co do wielkości na świecie. Położona u podnóża góry, skąd prowadzi prywatna droga zakończona wielkim dziedzińcem. W tym miejscu znajduje się parking ze wspaniałym widokiem na dolinę Riojy.

Zaprojektowany dla firmy Bodegas & Bebidas budynek miał być wizytówką ich nowego, prestiżowego wina Rioja Alavesa. Calatrava zaprojektował kompleks przeznaczony do wytwarzania, przechowywania i sprzedaży trunku, o łącznej powierzchni 8000m², z czego połowę zajmuje winnica. Na wybór kształtu budynku, prostokątnej, wydłużonej konstrukcji umieszczonej wzdłuż osi wschód-zachód, wpłynęły względy funkcjonalne - liniowy proces wytwarzania wina. Dwie podłużne betonowe ściany nośne ustawione w odległości 26m od siebie wyznaczają 196-metrowy sinusoidalny kształt, widoczny w rzucie i elewacji budynku. Ściany elewacji pokryto jasnym drewnem ułożonym poziomo co optycznie wydłuża winiarnię. Nad wejściem znajdują się długie, wąskie, wertykalne okna kontrastujące z horyzontalnym wizerunkiem całości bryły. Wzdłuż fasady – sztuczny zbiornik wodny. Promienie słońca odbijające się w zwierciadle wody oświetlają detal dachu. Ten fragment elewacji oglądany z większej odległości kojarzy się z ustawionymi w rzędzie beczkami wina. Budynek jest niezmiernie okazały za sprawą falistego dachu wykonanego z aluminium i drewnianych belek i stanowiącego kontynuację elewacji. Falisty kształt dachu podkreśla widoczne w tle wzgórze i dolinę Riojy. Jednocześnie, przestrzeń sklepienia pozwala na doskonałą cyrkulację powietrza, co poprawia dojrzewanie wina. Niezwykle wrażenie sprawia zadaszenie umieszczone nad głównym wejściem. W rezultacie powstała spójna powierzchnia, która łączy ze sobą wklęsłe i wypukłe płaszczyzny wzdłuż pionowej osi.

Pod ziemią w piwnicach mieści się około 70 tys. dębowych beczek. W kolejnym pomieszczeniu, wielkościami większym niż krakowskie Błonia, stoi 165 lśniących fermentatorów, o pojemności od 600 do 900 hl, z których wino rozdziela się w dwie linie rozlewnicze. W całej fabryce zatrudnionych jest 10 osób. Pomieszczenia wewnątrz oddzielone są dużymi szklanymi płaszczyznami. Dzięki temu zwiedzający mogą obejrzeć każde pomieszczenie, porozmawiać z przewodnikiem, zrobić zdjęcie.

⁴ Źródło zdjęć: www.arcspace.com/architects/calatrava/wine



- A. Siza, winnica Adega Mayor, Campo Maior, Portugalia⁵

Rzadko nadarza się okazja by projektować w pięknym, nietkniętym otoczeniu, a kiedy tak się stanie, jest to ze strony architekta ogromna odpowiedzialność.

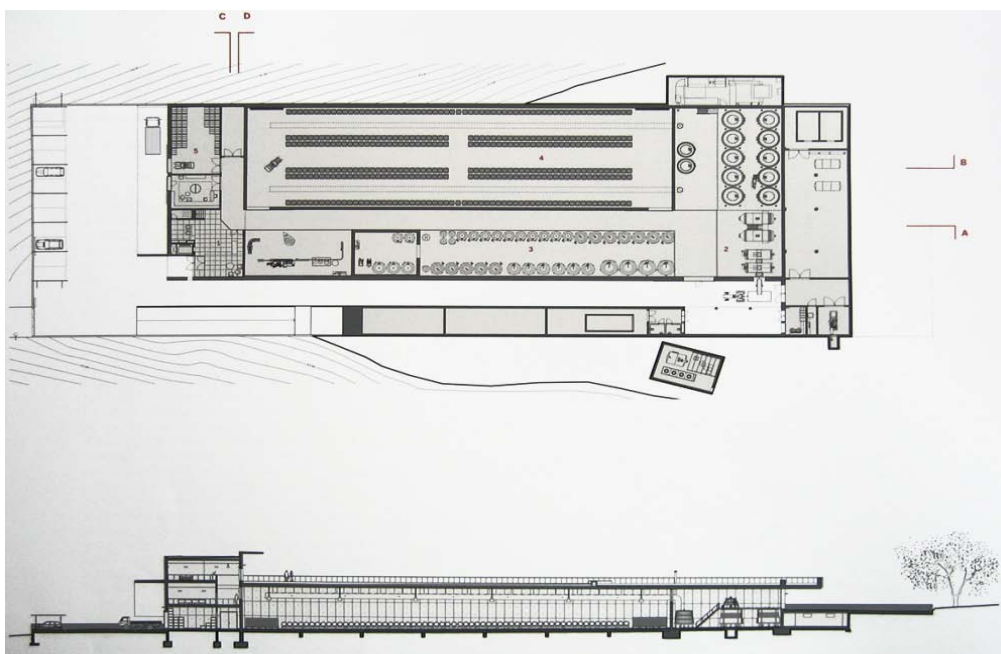
Nowa winnica Nabeiro Group w Campo Maior jest zlokalizowana z dala od reszty kompleksu przemysłowego. Wizyta Sizy na miejscu przyszłej budowy uświadomiła mu, że istnieją dwa główne czynniki wpływające na usytuowanie budynku – istniejąca droga łącząca działkę z kompleksem przemysłowym i niskie, skaliste wzniesienie na środku szerokiego obszaru delikatnie wznoszące się ponad obszar uprawy .

Spójność krajobrazu jest wynikiem działalności gospodarczej mieszkańców w zakresie uprawy dębów do produkcji korków do wina, oraz plantacji winogron prowadzonej przez Nabeiro Group.

Winnica została zaprojektowana na prostokątnym rzucie o wymiarach 40x120m w istniejącym wykopie używanym dotychczas do magazynowania gruzu. Wysokie na 9m ściany są praktycznie pozbawione okien.

Strefa załadunku towaru i wejście dla zwiedzających znajdują się na końcu południowo-wschodniej elewacji budynku. Dostawę zlokalizowano na zakończeniu przeciwległej ściany. Ścieżka produkcyjna ma charakter równoległy – beczki leżakują wzdłuż pomieszczeń do fermentacji łącząc tym samym południowo – zachodnią i północno – wschodnią stronę kompleksu i zacinając strefę magazynu.

Właściwa przestrzeń jest o kondygnację wyższa od reszty budynku, zapewniając w ten sposób dostęp do panoramicznego tarasu.



⁵ Źródło zdjęć: www.dezeen.com/2009/05/23/selected-projects-by-alvaro-siza



- N. Foster, winnica Bodega Portia (Faustino), Ribera del Duero, Hiszpania⁶

Oddany do budynku wiosną 2008 roku budynek, wykonano ze stali, szkła oraz palet dębowych, nawiązując do materiałów używanych podczas produkcji wina. Obiekt składa się z części centralnej oraz trzech skrzydeł, z których każde ma różną funkcję (produkcja lub przechowywanie). Wszystkie pomieszczenia zaplanowane są tak, aby dla każdego z trzech procesów tworzenia wina zapewnione zostały idealne warunki. Ciekawym rozwiązaniem jest przeprowadzenie drogi na dachu obiektu, co ułatwia transport i rozładunek winogron bezpośrednio do pras. Kadzie fermentacyjne zostały zlokalizowane tak, aby dwutlenek węgla mógł się z łatwością ulatniać. Wino dojrzewa w beczkach i butelkach w obszernych piwnicach, zapewniających optymalne warunki przechowywania. Elewacja budynku została wykonana ze stalowych płyt o piaskowym kolorze. Podkreśla to harmonię między winnicą a jej surowym otoczeniem. Baterie słoneczne umieszczone na dachu ograniczają zanieczyszczenia środowiska. Wąskie lufciki, również zlokalizowane w dachu, doświetlają pomieszczenia dla zwiedzających i pracowników. Goście mogą oglądać proces produkcji ze szklanych tarasów podwieszonych pod sufitami, znajdujących się w każdym ze skrzydeł budynku. Enoturyści mogą prześledzić cały proces produkcyjny: od prasy (a właściwie od winnic, które otaczają obiekt) do degustacji. W środkowej części budynku znajduje się winiarnia i restauracja, w których odbywają się degustacje win połączone z możliwością bezpośrednich zakupów.



⁶ Źródło zdjęć: www.bryla.pl/bryla/1,85298,4627738.html



- R. Piano, winnica La Rocca, Rocca di Frassinello, Toskania, Włochy⁷

Ukryta u stóp jednego z wzniesień Maremmy w Toskanii winnica zbudowana została na planie kwadratu. Jej serce to amfiteatr (50m²) na 2500 miejsc, ale zamiast widzów, leżakuje tutaj wino w dębowych beczkach. Wino dojrzewa w La Rocca w zaiste najbardziej widowiskowej scenerii. Dach piwnicy w Rocca di Frassinello tworzy obszerna blado - ceglasta piazza. Tu Renzo Piano postawił niemal całkowicie szklany pawilon, kontrastując go prostopadłościanem w koralowym kolorze przypominającym fabryczny komin. To wieża, która pozwala kontrolować temperaturę i wilgotność powietrza. Od strony pól otaczających winnice widać tylko ją i jej horyzontalną przeciwwagę – podłużną, niską ścianę budynku. Dwie najprostsze geometryczne formy utrzymane w zdecydowanej, jednolite kolorystyce.

⁷ Źródło zdjęć: www.marvelousarchitectures.blogspot.com



- S. Holl, winnica Weinwelt Loiseum, Langenlois, Austria⁸

Zaproponowany przez Stevena Holl'a obiekt nie jest typowym „centrum winiarskim”. Przede wszystkim pełni on bowiem funkcję Muzeum Wina, a nie jego wytwórni. Tak jak w opisanych powyżej realizacjach, tak i tutaj – nowoczesna architektura i wino zachwycają niezwykłą symbiozą. Ta lekko przekrzywiona budowla, od czasu otwarcia w 2003 roku ściągnęła tysiące odwiedzających. Panele z matowego aluminium pokrywające Loiseum nierówno odbijają światło. Fasada jest poprzerywana abstrakcyjnym wzorem inspirowanym geometrią pól winorośli otaczających centrum. Budynek, jak wino, oddaje coś z gleby, na której wyrósł. Na pomysł stworzenia Loiseum wpadły trzy małżeństwa: Steininger (producenci wina), Haimler (właściciele linii do butelkowania) i Nidetzky (inwestorzy). Inspiracją do stworzenia muzeum były stare piwnice, już nie użytkowane, niektóre liczące sobie nawet 900 lat. Przekształcenie opuszczonych korytarzy w tętniące życiem, nowoczesne centrum, kosztowało 9.3mln euro. Budowa rozpoczęła się w lutym 2003 roku, a uroczyste otwarcie nastąpiło już we wrześniu tego samego roku. Dziś w Loiseum odbywają się koncerty, wystawy, sympozja. Można się zatrzymać w przylegającym do muzeum Spa. Przynętą dla zwiedzających jest jednak przede wszystkim „świat piwnic”, zaprojektowany przez Szwajcarką agencję artystyczną Steiner Sarnen Schweiz. Do ciągnących się ponad kilometr korytarzy wchodzi się przez bramę pokrytą pismem zaprojektowanym dla Loiseum przez Hugo Schaera, szefa szwajcarskiej agencji. Znaki wzorowane na hieroglifach mówią o tym, co dzieje się z winem od momentu, gdy jeszcze w postaci owoców dorasta na krzewach, do chwili konsumpcji. Kto nie jest w stanie rozszyfrować znaków, wkrótce może na na własne oczy zapoznać się z całym procesem. Enoturyści specjalną windą zjeżdżają do kadzi. W środku odbywa się krótkie widowisko „światło i dźwięk”. Na ścianach wyświetlane są wzory chemiczne substancji powstających podczas fermentacji, rozbrzmiewa muzyka. Na koniec, z dna znajdującej się pośrodku fontanny wychyla się głowa Bachusa i obryzguje zwiedzających wodą. Wtedy kadź otwiera się i enoturyści ruszają w dalszą drogę. Czekają ich kolejne artystyczne instalacje, obrazujące życiowe sytuacje, w których ludzie piją wino. W jednej z sal znajduje się „wieża pogody”. Szczyt konstrukcji wystaje ponad powierzchnię gruntu. Z głębi piwnicy widać jaka aura panuje na zewnątrz. Ma to uświadomić zwiedzającym znaczenie warunków atmosferycznych dla jakości wina. Spacer kończy się oczywiście w sklepie, w którym oprócz butelek wina regionu Kamptal znaleźć można liczne winiarskie akcesoria.

⁸ Źródło zdjęć: www.archdaily.com/5524/loiseum-hotel-steven-holl/



3. Analiza kontekstu topograficznego i kulturowego

3.1. Krzeszów – teraźniejszość i historia

Gmina Krzeszów leży w województwie podkarpackim, w powiecie niżańskim. Jest usytuowana w Kotlinie Sandomierskiej, na pograniczu z Płaskowyżem Kolbuszowskim, Tarnogrodzkim i Równiną Biłgorajską. Główną rzeką płynącą przez obszar gminy jest San, prawy dopływ Wisły. Gmina Krzeszów istnieje od 1 października 1982 roku i zajmuje obszar nizinny w dolinie Sanu, o powierzchni 62km² obejmuje 13 sołectw i liczy 4,5 tysiąca mieszkańców z czego ponad 700 osób to mieszkańcy samego Krzeszowa. Cała gmina posiada sieć gazową, elektryczną i telefoniczną, szczyci się nowoczesnym wysypiskiem i oczyszczalnią ścieków. Na terenie Krzeszowa nie rozwinął się żaden przemysł, jest to teren typowo rolniczy. Wiele gospodarstw prowadzi małe hodowle zwierząt gospodarskich. Dodatkowym źródłem zarobku dla mieszkańców Krzeszowa jest uprawa i sprzedaż wikliny, oraz produktów wikliniarskich.

Nazwa miejscowości Krzeszów pojawia się po raz pierwszy w dokumentach z roku 1386, zapisana w języku łacińskim jako Crzeszov. Spolszczone już miano Krzeszów zawierają rejestry poborowych, sporządzone w 1515 roku. Jak podają dostępne dokumenty, w tymże roku królewszczyzna krzeszowska obejmowała pięć pobliskich miejscowości, a w samym Krzeszowie działało wówczas siedem karczem, dwa szynki i młyn.

Już od XV w. Krzeszów był ważnym portem rzeczny na Sanie. To z niego tratwami spławiano towary do Warszawy, Płocka, Torunia, Elbląga, Gdańska. W 1588 roku król Stefan Batory nadał dobra krzeszowskie kanclerzowi i hetmanowi wielkiemu koronnemu Janowi Zamoyskiemu, a następnie Zygmunt III Waza przekazał mu je na własność. Tym oto sposobem rodzina Zamoyskich na kilkaset lat zadomowiła się w Krzeszowie, który został włączony do Ordynacji Zamoyskiej. Od tej pory Krzeszów stał się jedną z licznych siedzib Zamoyskich – nie najważniejszą co prawda – ale zamek postawiony na wzgórzu zwanym Rotundą (Krzeszowską Górą) świadczył o wielu wydarzeniach związanych z dziejami ordynatów, a tym samym w jakimś stopniu z historią Polski. Staraniem Katarzyny Zamoyskiej w 1641 roku, król Władysław IV nadał Krzeszowowi status miasta na prawie magdeburskim. Po pierwszym rozbiórce Polski, Krzeszów trafił pod panowanie austriackie, a po likwidacji Księstwa Warszawskiego wszedł w skład Królestwa Polskiego, związanego unią personalną z Rosją. W 1869 roku, na mocy ukazu carskiego Krzeszów stracił prawa miejskie. Pierwsza wojna światowa przyniosła Krzeszowowi znaczne zniszczenia materialne, zaś druga – zagładę wielu, nierzadko wybitnych mieszkańców miasta i okolic. Po II wojnie światowej Krzeszów stał się - tak jak poprzednio – lokalnym ośrodkiem gospodarczym dla kilkunastu okolicznych wiosek.

Fenomenem historycznym można nazwać tolerancję religijną, która panowała przez kilka wieków w Krzeszowie. Obok siebie, zgodnie egzystowali tu rzymskokatolicy, grekokatolicy, prawosławni i przedstawiciele wyznania Mojżeszowego. Każda z grup miała tu swoją świątynię, jednak dramatyczne dzieje tego nadszańskiego miasteczka ocaliły tylko katolików i ich kościół, pozostałe obiekty sakralne już nie istnieją.

Dziś Krzeszów jest urokliwym miasteczkiem położonym malowniczo na wysokim brzegu Sanu – położenie porównywalne z lokalizacją Kazimierza nad Wisłą – w przeszłości miasta pełniły podobne funkcje – portów rzecznych. Brak większej ilości zabytków spowodowany jest zniszczeniami wojennymi jak również budulcem – drewnem, z którego w większości wznoszono miejskie budowle. Krzeszów, miasto z kotwicą w herbie, zabudowane budynkami współczesnymi z charakterystycznym, dobrze zachowanym układem miejskim i rynkiem, posiada w bocznych uliczkach kilka typowych dla dawnego Krzeszowa budynków o konstrukcji zrębowej, drewnianej. W płn. – zach. pierzei rynku zwraca uwagę stylowa kamieniczka o neobarokowych elementach, prawdopodobnie z przełomu XIX/XX w.

Krzeszów – teraźniejszość







⁹ Źródło zdjęć: www.krzmiasto.w.interia.pl



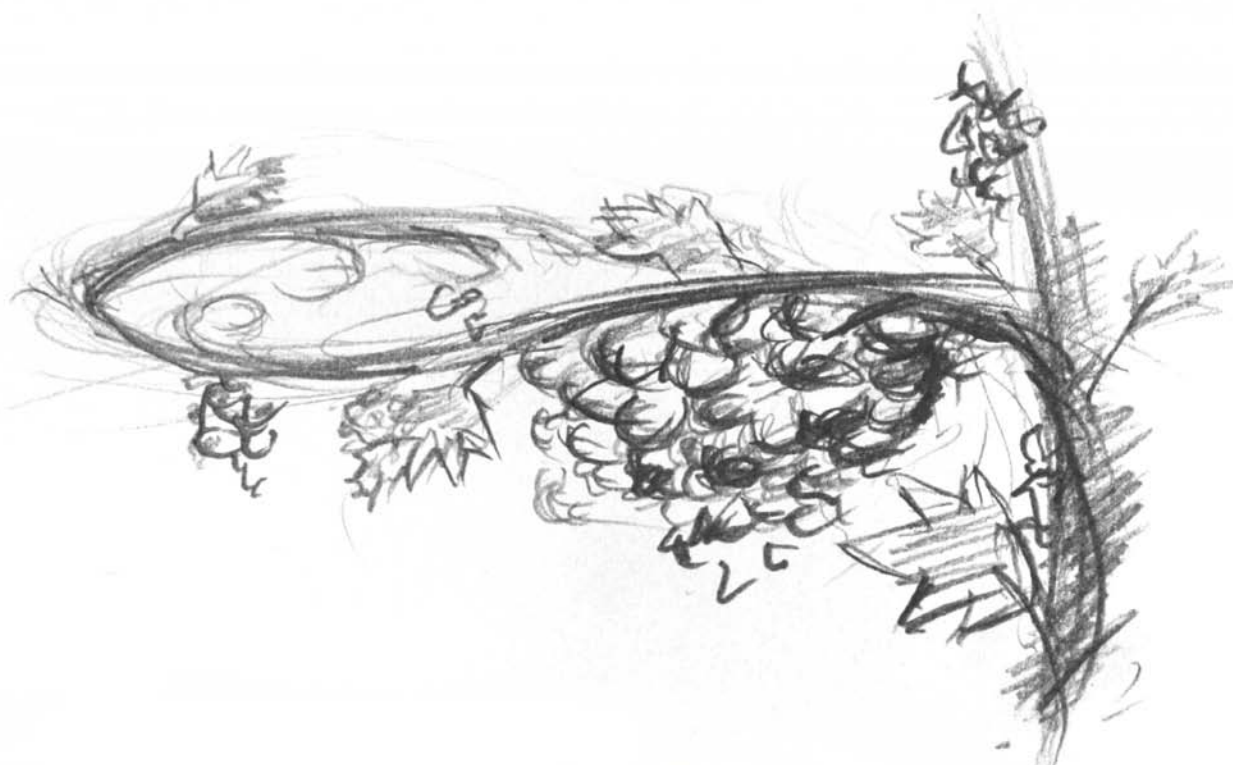
3.2. Krzeszów a uprawa winogron¹⁰

„Wszystkich, którzy przebywają w naszej gminie w okresie letnim zaskakuje i zadziwia pewne zjawisko przyrodnicze, które można śmiało określić lokalną anomalią. Jest widoczna najbardziej po dłuższym okresie upalnej pogody, kiedy wszystko, co żyje, co rośnie i oddycha zdaje się wołać jednym głosem – pić...pić...pić... Nadchodzi wreszcie taki dzień, w którym daleko na nieboskłonie pojawia się ciemne pasemko chmur. Posuwa się powoli, jakby z królewskim dostojeństwem w naszym kierunku. Rośnie! Nabrzmiwa! Zdaje się że, za chwilę pochłonie nas ciemna noc, że ciągnące się ku samej ziemi grube warkocze deszczowych strug zaleją nas i spluczą z powierzchni. Rozdzierające światło błyskawic przeraża. Grzmot piorunów ogłusza i oszołamia. Wydaje się, że nic nas nie ochroni przed wściekłym żywiołem, przed nadchodzący kataklizmem. Miotani strachem i obawą przed nieuniknionym końcem, stwierdzamy nagle, że wszystko przeminęło. Ziejący ogniem i błyskawicami smok zatrzymał się w przysiadzie przed decydującym skokiem. Nastaje cisza. To tylko złudzenie. Z przeciwka nadciąga bliźniaczy potwór. Jeszcze większy! Jeszcze straszniejszy, jeszcze groźniej szczerzący paszczę. I znów nic. Najdrobniejsza kropla dżdżu nie rosi spieczonej, wyschniętej na suchy wiór ziemi. Nadchodzi wieczór. Idziemy spać. Ranek budzi nas szumem spływającego rynnami deszczu. Pada spokojnie, równo, rześście. Włączamy radio. W głośnikach słyszymy wiadomości o szkodach wyrządzonych w niedalekiej okolicy przez wczorajsze oberwanie chmury, o zniszczonych gradobiciem zbożach i innych uprawach. Chciałbym zadać sobie pytanie. Czy o tej właściwości Krzeszowskiej Góry wiedział Wielki Kanclerz i Hetman Wielki Koronny Jan Zamoyski, kiedy otrzymał od Sejmu na własność starostwo Krzeszowskie jako nagrodę za zwycięską bitwę pod Byczyną i postanowił wykorzystać maksymalnie dla potrzeb przyszłej Ordynacji Zamojskiej? Jako człowiek niezwykle dbały o pomyślność własnych interesów, zdawał sobie doskonale sprawę ze znaczenia Krzeszowa w pomnażaniu jego rosnącej z każdym nieomal dniem fortuny. Jako człowiek obyty w świecie, wiele wiedział i chciał wykorzystać to z odpowiednimi efektami w swoich majątnościach. Ze stosunkowo skąpych przekazów piśmienniczych, jakie dotrwały do naszych czasów wiemy, że w 1596 roku, kiedy przebywał tu Dymitr Solikowski arcybiskup Lwowski (dokonujący poświęcenia kościoła rzymsko-katolickiego), Krzeszów otrzymał przywilej do założenia dwóch plantacji winorośli z prawem tłoczenia i wyszynku, jak również prawo do dwóch dwukołowych młynów, browaru i magazynów nad Sanem oraz pięciu rybnych sadzawek. (...) Zapiski z 1785 roku wspominają o 4 winiarniach. Właścicielem jednej usytuowanej przy ulicy *Za gościńcem* wiodącej w stronę Sieniawy był niejaki J.P. Fisztenbusz. (...) Krzeszów może być dumny z 407-letniej tradycji

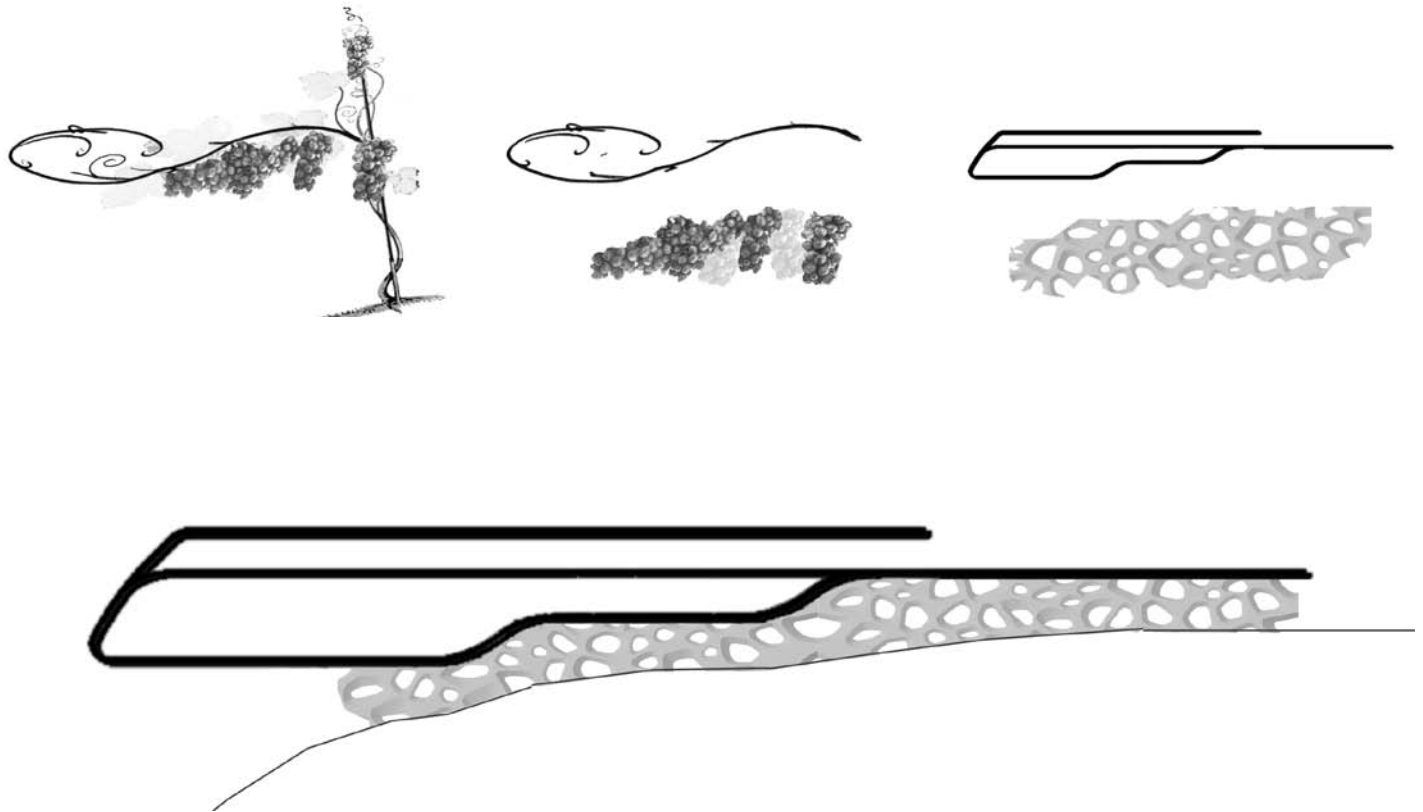
¹⁰ Źródło: „Rotunda. BIULETYN INFORMACYJNY MIESZKAŃCÓW GMINY KRZESZÓW”, rok1, numer2; kwiecień 2003

wytwarzania szlachetnego napoju Bachusa. Winiarstwo to specyficzna gałąź produkcji rolnej wymagająca długoletniej tradycji i ciągłości pokoleniowej. W naszych warunkach, kiedy przez kraj nieomal cyklicznie przewalały się hordy najeźdźców, paląc ogniem i wycinając mieczem na swej drodze wszystko co żyje, o ciągłości pokoleniowej mówić jest niezwykle trudno. Nam nie udało się zachować tradycji wymagającej pracowitości i staranności, określonej kultury, tak jak udało się to sąsiadom z południa – Węgrom, którzy znani są z doskonałego Tokaju produkowanego w okolicach miasta o tej samej nazwie, czy wyśmienitego wina czerwonego – Bycza Krew (Eqri Bikawer) z Egeru. Wiemy, że nasi przodkowie dostrzegali specyficzne warunki klimatyczne preferujące uprawy tej specjalnej, wymagającej szczególnych warunków rośliny. (...) Na przeszkodzie intensywnego, dynamicznego rozwoju winnych plantacji stoją archaiczne przepisy z wczesnego okresu PRL-u o produkcji i sprzedaży wina przez prywatnych wytwórców. (...) Nasi przodkowie nie byli głupcami i wiedzieli co dobre, co złe i może z większym wyczuciem potrafili określić drogi rozwoju. Nie bójmy się pójść ich śladem. Produkcja wina, uprawa winorośli może przynosić znaczące w każdym budzecie domowych dochody. (...) Czy znajdzie się śmiałek, który chciałby podjąć ryzyko likwidacji ugorów na stokach krzeszowskich wzgórz? (...)”

4. Inspiracje



Wygięte, skręcone łodygi, pędy i kiście skupionych owoców składają się na charakterystyczną strukturę krzewu winorośli. Ta właśnie struktura w metaforyczny sposób znalazła odbicie w formie budynku. Nadwieszony nad ziemią pęd winorośli stanowiący ramę całego obiektu, mieści pod sobą dojrzewające owoce – wewnętrzną strefę dojrzewania wina. Charakterystyczny rysunek owoców przełożony na język graficzny jest wzorem dla lekkiej struktury ścian części produkcyjnej, filtrujących światło do wnętrza, podkreślających wyjątkowość tej części obiektu.



5. Idea i podstawowe założenia projektu

Budynek winnicy to duże wyzwanie dla architekta – projektanta. Powinien nie tylko funkcjonować jako sprawna fabryka ale i kreować wizerunek napoju, promować miejsce, w którym jest ulokowany. Architektura powinna wykreować godną oprawę dla ekspozycji sztuki wina, eleganckie kulisy do jej degustacji. Projekt ma na celu ukazanie, że wino i uprawa winorośli – jako elementy kultury i historii – powinny być prezentowane w innowacyjny, atrakcyjny sposób, angażując do tego nowoczesną architekturę. W Polsce enoturystyka jest na poziomie raczkującym, jednak wiele sygnałów wskazuje na to, że winiarze zaczynają powoli odkrywać możliwości drzemiące w tej

dziedzinie. Ważnym jest fakt, że wino nie jest nigdy postrzegane w oderwaniu od historii miejsca, architektury, lokalnych krajobrazów, kolorów, zapachów. Dlatego zaproponowany obiekt łączy winiarską tradycję z nonszalancką nowoczesnością formy, kształtuje wyrafinowane poczucie smaku, uczy kultu wina i tego wszystkiego co z nim nierozzerwalnie związane.

Obiekt silnie kontrastuje z zastanym, dziewiczym otoczeniem, celowo zwraca na siebie uwagę. Zaprasza zwiedzających zaskakując od samego początku i jednoznacznie wskazuje na niepowtarzalność miejsca. Napięcie wynikające z kontrastów między rolniczym krajobrazem, a nowoczesną architekturą staje się wręcz fascynujące.

Obiekt może współdziałać z istniejącą w najbliższym otoczeniu bazą sportowo – rekreacyjną: stokiem narciarskim oraz projektowaną przystanią kajakową.

5.1. Rozwiązania funkcjonalno – przestrzenne

Projektowany kompleks położony jest na szczycie wzgórza obsadzonego tarasowo krzewami winorośli. Dłuższa oś zorientowana jest w kierunku wschód – zachód.

Obiekt został zaprojektowany w sposób organiczny i rzeźbiarski, a jednocześnie uporządkowany, zapewniający czytelność układu przestrzennego dla użytkowników.

Budynek składa się z dwóch głównych części – produkcyjnej i rekreacyjnej, przeplatających się ze sobą na 3 poziomach. W skład części produkcyjnej wchodzi pomieszczenia do rozładunku i wstępnego oczyszczania winogron, połączone z dwupoziomowym pomieszczeniem, w którym znajdują się kadzie do fermentacji. Sercem budynku jest pomieszczenie przeznaczone do leżakowania wina widoczne z wyższych kondygnacji. Ostatnie pomieszczenie to strefa butelkowania, magazynowania i odbioru butelek. Dojazd do części produkcyjnej odbywa się z kierunku wschodniego i zlokalizowany jest na -1 poziomie (5m poniżej poziomu terenu).

Część rekreacyjną rozpoczyna reprezentacyjne foyer zlokalizowane na poziomie 0, z którego rozpościera się malowniczy widok na rzędy winorośli i rzekę. Foyer mieści strefę recepcji, szatnię i zaplecze socjalne dla pracowników. Przechodzące przez 2 kondygnacje (0,-1) wewnętrzne przeszklenie otwiera widok do serca obiektu - piwnicy z leżakującymi beczkami. Z foyer można się dostać na antresolę z niewielkim barem, lub zejść na poziom -1 do restauracji i sal degustacyjnych. Najwyższy punkt budynku to hotel z 12 pokojami i wyjściem na rozległy taras widokowy.

Pod całością założenia na -2 kondygnacji zlokalizowano parking podziemny na 28 miejsc postojowych. Wjazd do parkingu odbywa się od północnej strony wzniesienia.

5.2. Zestawienie powierzchni

Lp.	NAZWA	POWIERZCHNIA [m2]
1.	Foyer	110
2.	Recepcja + zaplecze	24
3.	Szatnia	37
4.	Zaplecze socjalne	34
5.	Komunikacja	74
6.	Pion komunikacyjny	26
7.	Bar	90
8.	Zaplecze baru	30
9.	Toalety ogólnodostępne	27
10.	Pomieszczenie gospodarcze	5
11.	Pokój hotelowy 1os.	15
12.	Pokój hotelowy 2os.	21
13.	Komunikacja	55
14.	Administracja	70
15.	Restauracja	255
16.	Zaplecze restauracji	95
17.	Komunikacja	80
18.	Toalety ogólnodostępne	28
19.	Pokój do degustacji wina	60

20.	Zaplecze pokoi do degustacji	34
21.	Pomieszczenie do leżakowania wina	650
22.	Komunikacja	50
23.	Kadzie do fermentacji	150
24.	Pomieszczenie do butelkowania wina	95
25.	Magazyn z odbiorem wina	90
26.	Pomieszczenie do odbioru i oczyszczania winogron	56
27.	Parking podziemny	930
28.	Komunikacja	26
29.	Monitoring/Ochrona	13
30.	Pomieszczenie socjalne	16
31.	Szatnia dla pracowników fizycznych	16
32.	Toalety/Natryski dla pracowników fizycznych	14
33.	Zaplecze techniczne	45

CAŁKOWITA KUBATURA = 15800m³

5.3. Konstrukcja

Budynek o wymiarach 18.40m x 116.90m został posadowiony na palach i ławach fundamentowych na głębokości - 6.80m od poziomu 0 = 224m.n.p.m. Część budynku została nadwieszona na 16m. Jej konstrukcję nośną stanowi kratownica, której pas górny i dolny stanowią żelbetowe płyty stropowe typu Spirol. Konstrukcję pozostałej części zatopionej w ziemi stanowią żelbetowe ściany nośne oraz żelbetowe słupy o przekroju 40cm x 40cm. Poszczególne kondygnacje

zostały spięte pionami komunikacyjnymi. Wysokość budynku w najwyższym punkcie wynosi 5.80 m od poziomu 0 = 224m.n.p.m. Najniższy poziom budynku sięga 6.80m od poziomu 0 = 224m.n.p.m. Nadwieszona część budynku jest oparta o moduł konstrukcyjny 7.20m x 6.10m, część środkowa (parking, pomieszczenia do leżakowania) o moduł 5.90m x 6.10m, natomiast część produkcyjna - 6.85m x 6.10m.

5.4. Rozwiązania materiałowe

Dynamiczny i pogodny wyraz architektury osiągnięto prostymi rozwiązaniami materiałowymi. Podstawowymi materiałami są żelbet, stal i szkło.

Wrażenie przebywania w naturalnym krajobrazie uzyskano dzięki zastosowaniu od północnej i południowej strony budynku przeszkleń firmy Pilkington – szkła Insulight Sun – Suncool Brilliant. Są to szyby zespolone o neutralnym zabarwieniu i znakomitych parametrach użytkowych. Ich nadrzędnym celem jest ochrona wnętrza przed działaniem promieni słonecznych. Charakteryzują się wysoką izolacyjnością cieplną, przy zachowaniu wysokiej przepuszczalności światła. W połączeniu z niskoemisyjnym szkłem, szyby Insulight Sun – Suncool Brilliant, pomagają zredukować zysk cieplny pochodzący z promieniowania słonecznego, gwarantując komfort w pomieszczeniach. Latem, szkło przeciwsłoneczne chroni wnętrza przed przegrzaniem, a zimą, szkło niskoemisyjne zapobiega utracie ciepła, co bezpośrednio wpływa na obniżenie kosztów wentylacji, klimatyzacji.


Pilkington Sun¹¹



¹¹ Źródło: www.pilkington.com

Wykończeniowym materiałem pokryciowym dachów są płyty włóknocementowe - Fibre C firmy RIEDER, w naturalnym, jasnym kolorze. Wykonywane z betonu zbrojonego warstwowo włóknem szklanym, wylewane na folie, mają wysoką wytrzymałość konstrukcyjną.

Fibre C¹²

Farbe / Colour		Ferro FL	Matt MA	
01 Bianco	01 Bianco			
02 Elfenbein	02 Ivory			
03 Silbergrau	03 Silver Grey			
1200 x 2500 x 10 mm	02 Elfenbein Ivory 03 Silbergrau Silver-grey	FE Ferro FL Ferro Light		
1200 x 2500 x 13 mm	04 Anthrazit Anthracite Alle Farben/All colours	MA Matt FE Ferro FL Ferro Light		
1200 x 3600 x 13 mm	Alle Farben/All colours	MA Matt FE Ferro FL Ferro Light		
Max. 1200 x 5000 x 13 mm	Alle Farben/All colours	MA Matt FE Ferro FL Ferro Light		

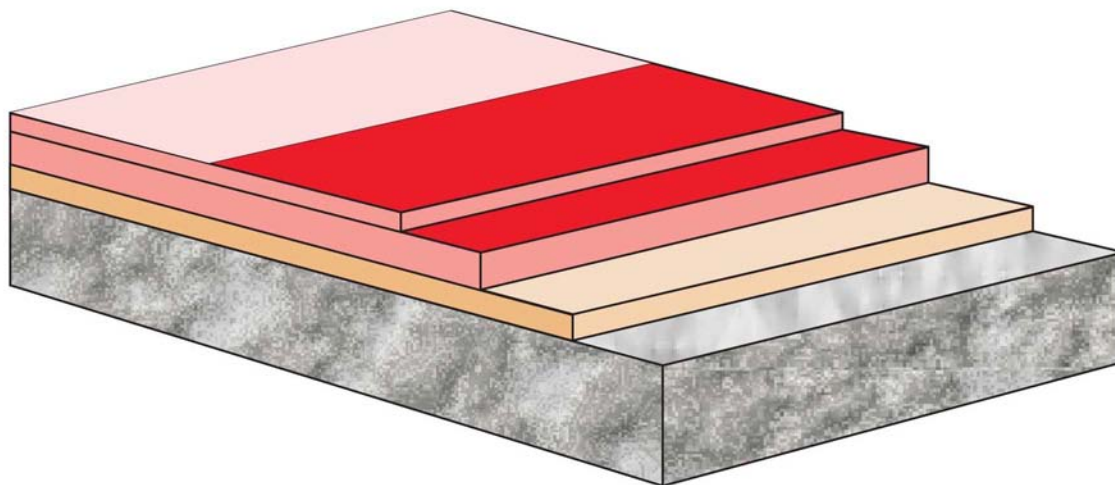
Pomieszczenia do leżakowania i degustacji wina, osłania od zewnątrz ażurowa ściana z betonu architektonicznego regulująca dopływ światła, reżyserująca świetlny spektakl we wnętrzach, inspirowany kiścią winogron.

Wnętrza zostały utrzymane w stonowanej kolorystyce inspirowanej tematyką wina.

Posadzki Technifloor Grain Eco firmy Optifloor, wykonano z żywicy epoksydowej, utwardzaczem i piasku kwarcowego różnych granulatów w opcji wykończenia Satine półmat. Wielowarstwowy system

¹² Źródło: www.rieder.cc

stosowany jest w pomieszczeniach narażonych na działanie obciążeń mechanicznych, oraz tam gdzie wymagana jest odporność na ścieranie. Bezspoinowa struktura systemu sprzyja właściwemu utrzymaniu higieny.



Surowy dobór kolorów i ascetyczna aranżacja wnętrza obiektu mają na celu wyeksponowanie serca budynku – pomieszczenia z leżakującymi beczkami wina – miejsca, w którym pod dębową powłoką rodzi się wyśmienity trunek. Nieskazitelna biel przeplatana płaszczyznami żelbetowych ścian, sprawiają, że architektura w żadnym stopniu nie próbuje konkurować z wystawianymi tu eksponatami, a wręcz przeciwnie dodaje szlachetnemu trunkowi majestatu.

6. Bibliografia

- Hatje Cantz „Wein Architektur Vom Keller zum Kult/Wine Architecture The Winery Boom” Wyd. Hatje Cantz, 2006, Wiedeń
- Hatje Cantz „Alvaro Siza Modern Redut” Wyd. Hatje Cantz, 2008, Niemcy
- Francisco Asensio Cerver „The world of contemporary architecture”, Wyd. Konemann, 2003, Barcelona, Hiszpania
- Juan Antonio Corties, “EL CROQUIS - RCR Arquitectes 2003/2007.The Attributes of Nature”, Nr 13/8, Wyd. El Croquis Editorial, 2007, Madryt, Hiszpania
- Philips Jodidio „Architecture Now! 3” Wyd. Taschen, 2008, Niemcy
- Roman Myśliwiec “Uprawa winorośli” Wyd. Plantpress, 2009, Kraków
- Architektura i Biznes; nr 7/8 “Architektura i wino”, 2008
- ECO LA 2008 European Conference of Leading Architects – Award for the Use of Render/Plaster in Architecture, Wyd. AIT Edition 7, 2008, Berlin