

Οινοποιείο στη Λίμνη Μαραθώνα

Σωτηρία Κριεμάδη
Επιβλέπων: Παναγιώτης Βασιλάτος
Σύμβουλος: Μπούκη Μπαμπάλου
Ιούλιος 2015

Οινοποιείο
στη Λίμνη Μαραθώνα

Διπλωματική εργασία

Σωτηρία Κριεμάδη

Επιβλέπων: Παναγιώτης Βασιλάτος

Σύμβουλος: Μπούκη Μπαμπάλου

Ιούλιος 2015

Ὁ Δάμων ὁ τεχνίτης (ἄλλον πῶς ἰκανὸν
στὴν Πελοπόννησο δὲν ἔχει) εἰς παριανὸν
μάρμαρο ἐπεξεργάζεται τὴν συνοδεία
τοῦ Διονύσου. Ὁ θεὸς μὲ θεσπεσία
δόξαν ἐμπρός, μὲ δύναμι στοῦ βάδισμά του.
Ὁ Ἄκρατος πίσω. Στοῦ πλάγι τοῦ Ἀκράτου
ἡ Μέθη χύνει στοὺς Σατύρους τὸ κρασί
ἀπὸ ἀμφορέα ποῦ τὸν στέφουσε κισσοί.
Κοντὰ τῶν Ὁδύοινοσ ὁ μαλθακός,
τὰ μάτια του μισοκλειστά, ὑπνωτικός.
Καὶ παρακάτω ἔρχοντ' οἱ τραγουδισταὶ
Μόλπος κ' Ἡδυμελής, κὶ ὁ Κῶμος ποῦ ποτὲ
νὰ σβύσει δὲν ἀφίνει τῆς πορείας τὴν σεπτὴ
λαμπάδα ποῦ βαστᾷ καί, σεμνοτάτη, ἡ Τελετή.-
Αὐτὰ ὁ Δάμων κάμνει. Καὶ κοντὰ σ' αὐτὰ
ὁ λογισμὸς του κάθε τόσο μελετᾷ
τὴν ἀμοιβή του ἀπὸ τῶν Συρακουσῶν
τὸν βασιλέα, τρία τάλαντα, πολὺ ποσόν.
Μὲ τ' ἄλλα του τὰ χρήματα κὶ αὐτὰ μαζὺ
σὰν μποῦν, ὡς εὐπορος σπουδαία πιά θὰ ζεῖ,
καὶ θὰ μπορεῖ νὰ πολιτεύεται - χαρά! -
κὶ αὐτὸς μὲς στὴν βουλή, κὶ αὐτὸς στὴν ἀγορά.

Ἡ Συνοδεία τοῦ Διονύσου, Κ.Π. Καβάφης, 1907

ο οίβος



Η Διπλωματική εργασία αφορά το σχεδιασμό μιας σύγχρονης επισκέψιμης βιώσιμης οινοποιητικής μονάδας σε μια έκταση πλησίον της λίμνης Μαραθώνα.

Αφορμή για τη συγκεκριμένη διπλωματική υπήρξε η βιωματική μου σχέση με το αμπέλι, η πληθώρα αμπελουργικών εκτάσεων στην ευρύτερη περιοχή, καθώς και η σύγχρονη τάση για εκπαίδευση και ενημέρωση του κοινού μέσω των δρόμων του κρασιού για την διαδικασία της οινοποίησης.

Ο οίνος για τον άνθρωπο και ειδικότερα για τον Έλληνα έχει μεγάλη παράδοση και σημασία για την ζωή του και τον τόπο. Το κρασί και η διαδικασία της παραγωγής του έχουν σημασία τόσο για τον άνθρωπο ως άτομο και ως μέλος του κοινωνικού συνόλου, όσο και για τον ίδιο τον τόπο. Κρασί σημαίνει κοινωνία, κοινοβιακή ζωή, παρέα, συγκρότηση σε σύνολο. Σημαίνει, επίσης, γη, έδαφος, τόπος και χθόνιες δυνάμεις.

Ο οίνος σημαίνει μέθεξη και μυσταγωγία, είναι μια ιεροτελεστία, για την οποία οι αρχαίοι Έλληνες είχαν δημιουργήσει ξεχωριστή θεότητα, τον Διόνυσο, του οποίου τα προσωνύμια “Δενδρίτης” ή “Ενδενδρος”, “Άνθιος”, “Κάρπιος”, “Φλευς” (=πλησμονή της ζωής) δείχνουν τη σχέση του θεού και κατ’ επέκταση του κρασιού με τον τόπο και τη φύση. Κατά τον Πλούταρχο, μάλιστα, η περιοχή του Διονύσου είναι ολόκληρη η “υγρά φύσις”. Ο Διόνυσος κατοικεί στους χυμούς των δέντρων, στα ποτάμια, στις λίμνες, στις θάλασσες.

Η σημασία του κρασιού για τον άνθρωπο γίνεται εμφανής και από το γεγονός ότι έχει αποτελέσει πηγή έμνευσης. Εν συντομία, αναφέρω την τραγωδία “Βάκχες” του Ευριπίδη και το ποιήμα “Η Συνοδεία του Διονύσου” του Καβάφη.

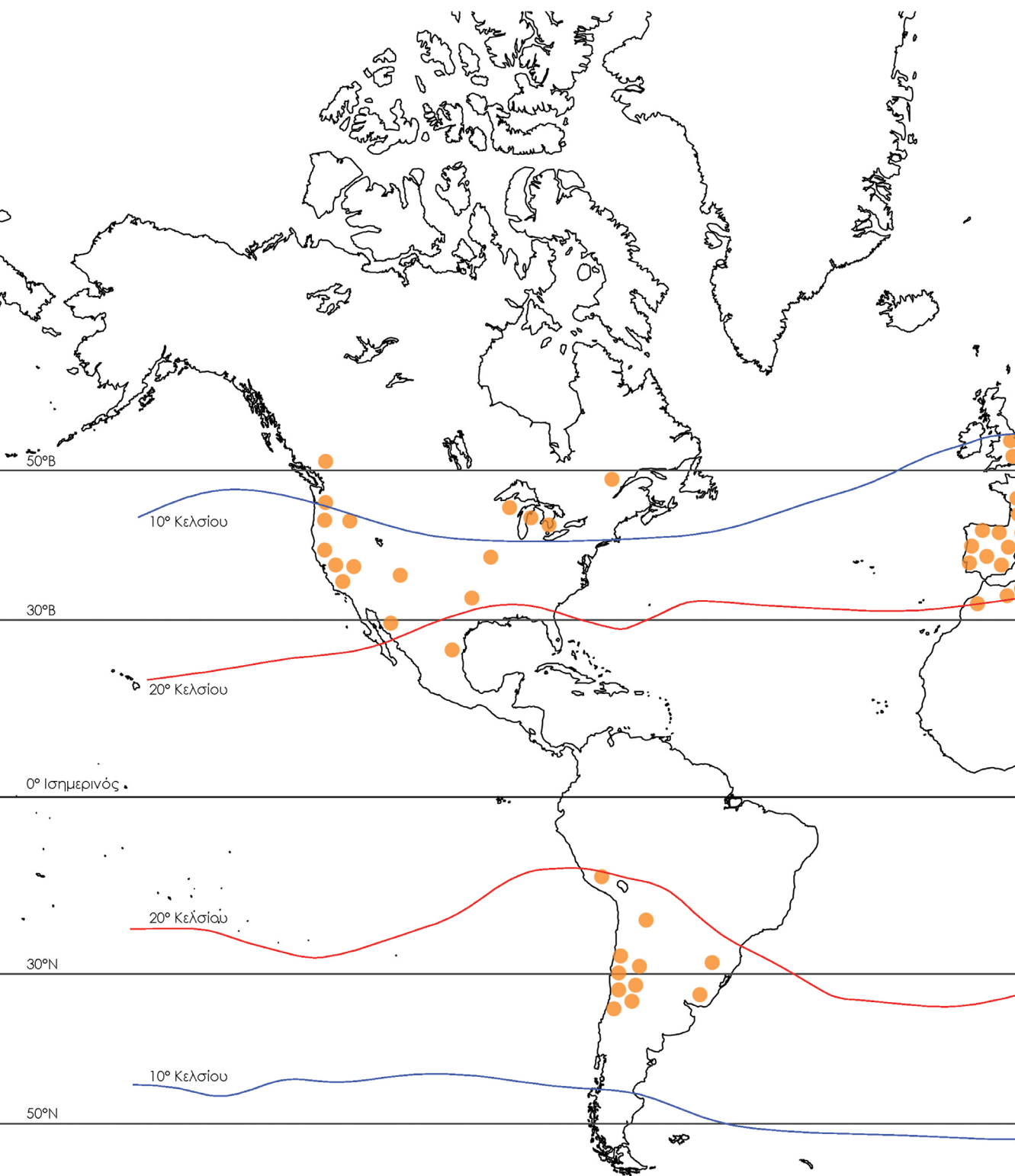
Ο οίνος στον κόσμο

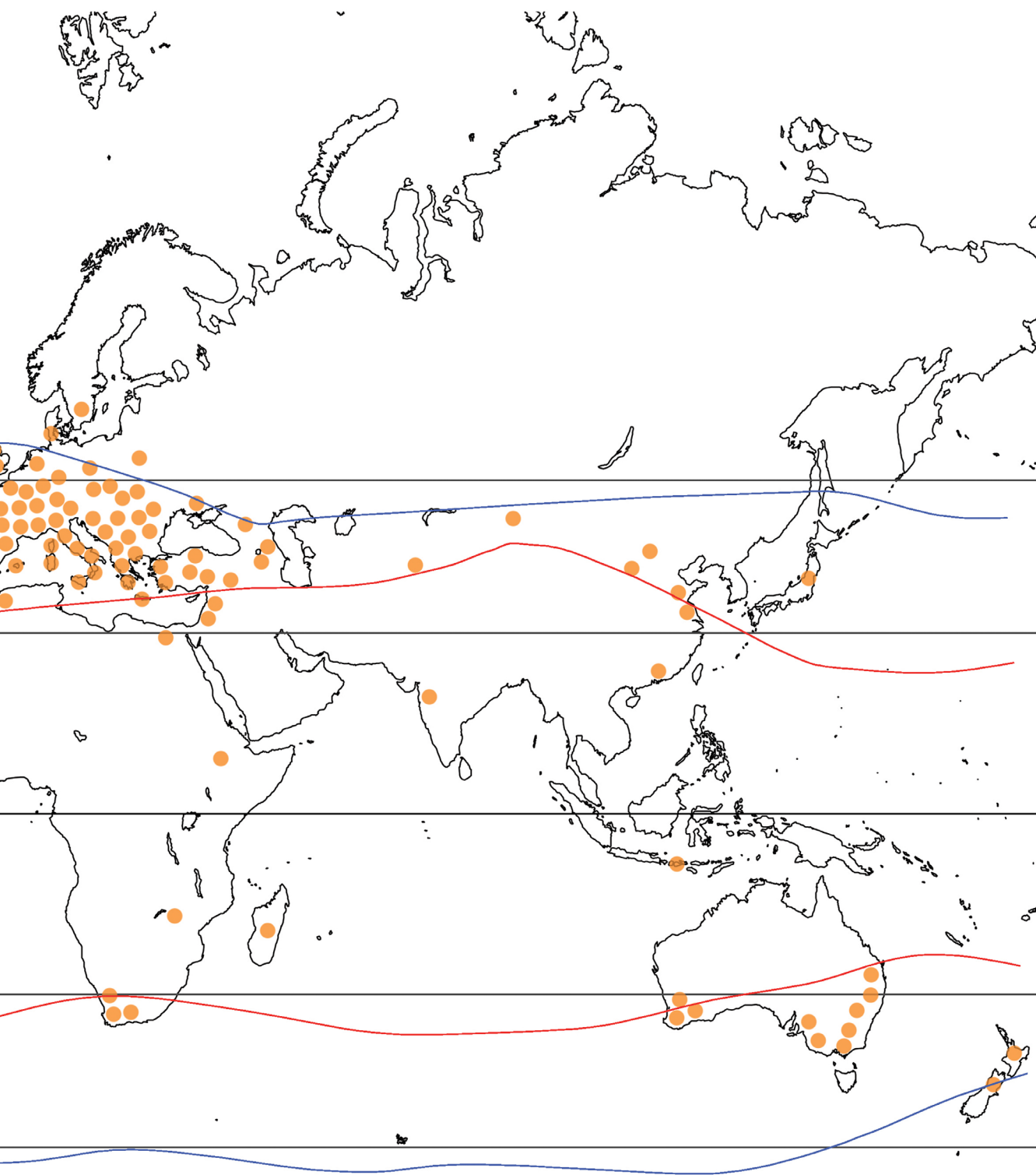
Για την ανάπτυξη της αμπέλου απαιτείται κατάλληλο μακροκλίμα και μεσοκλίμα, με μέση θερμοκρασία μεταξύ 10 και 20°C. Οι κατάλληλες αυτές συνθήκες βρίσκονται μεταξύ 30ου και 50ου βόρειου και νότιου γεωγραφικού πλάτους, ενώ αξίζει να σημειωθεί ότι παρατηρείται μια πύκνωση των οινοπαραγωγικών εκτάσεων στην Ευρώπη.

Όσον αφορά στις αμπελουργικές εκτάσεις σε παγκόσμιο επίπεδο, υπάρχει μια διαφοροποίηση που έχει γίνει γνωστή ως “παλιός και νέος οινικός κόσμος”. Παλιός κόσμος είναι η Ευρώπη, η οποία αποτελεί την κοιτίδα της καλλιέργειας της αμπέλου, ενώ οι αμπελουργικές εκτάσεις στον υπόλοιπο κόσμο είναι γνωστές ως νέος κόσμος. Αυτή η διαφορά δεν έχει μόνο γεωγραφική σημασία, αλλά υποδηλώνει διαφορά στη στάση των παραγωγών ως προς το κρασί. Έτσι, ενώ στον παλαιό οινικό κόσμο αναφερόμαστε σε ονομασίες κρασιών που δηλώνουν τον τόπο προέλευσης (βλ. Bordeaux, Burgundy κλπ.), στον νέο οινικό κόσμο αναφερόμαστε σε ποικιλίες που καλλιεργούνται σε διάφορες εκτάσεις με διαφορετικά χαρακτηριστικά, όπως είναι η σύσταση του εδάφους, το κλίμα κ.α. (βλ. Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay, Reisling κλπ.).

Συνεπώς, παρατηρούμε ότι η Ευρώπη είναι ένας τόπος με μεγάλη παράδοση στο κρασί και διαθέτει τα κατάλληλα χαρακτηριστικά για την καλλιέργεια του αμπελιού. Επίσης, η φιλοσοφία στην καλλιέργειά του είναι πολύ στενά συνδεδεμένη με τη γη και τις ιδιαιτερότητες του τόπου.

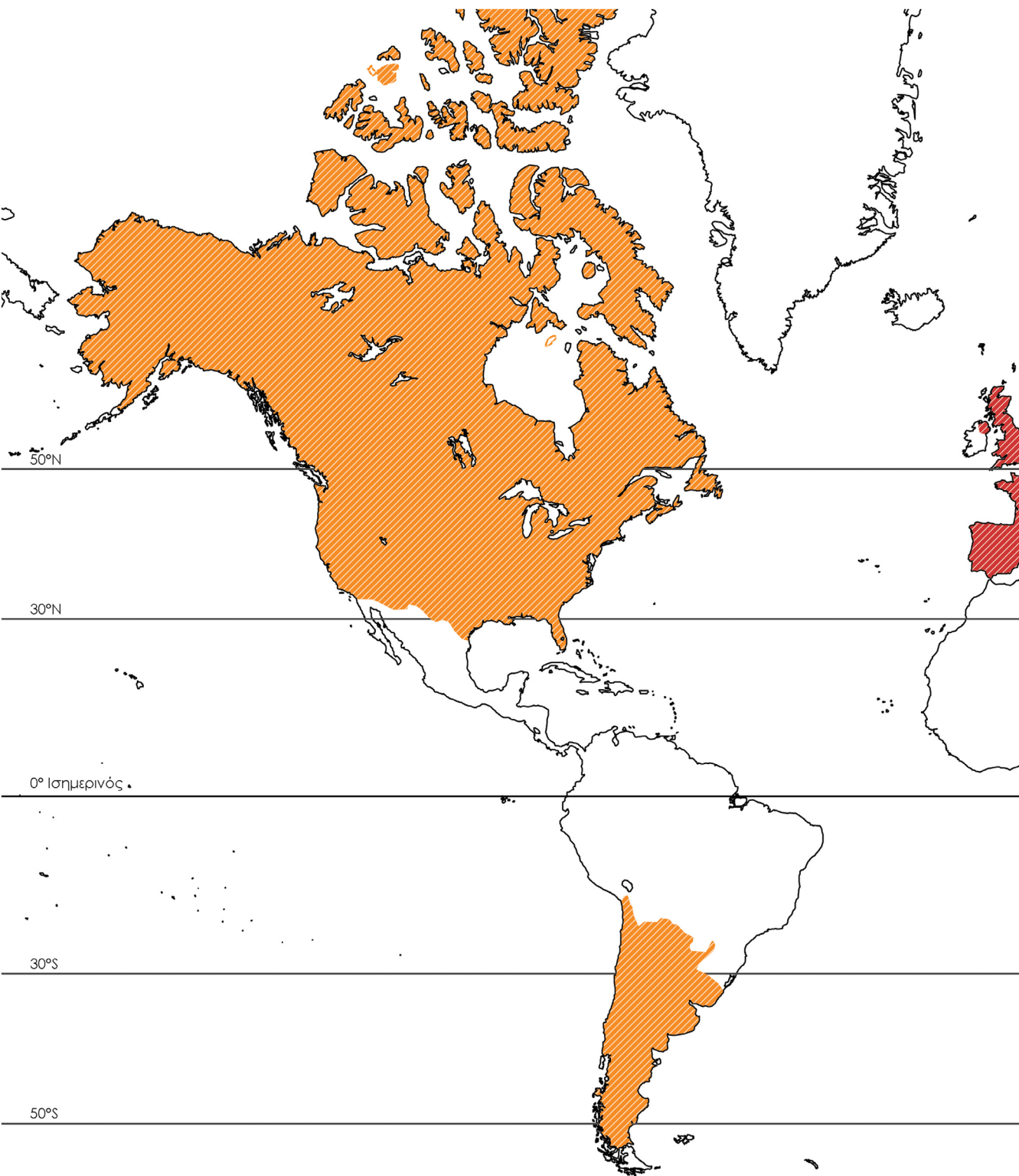
ο οίνος στον κόσμο



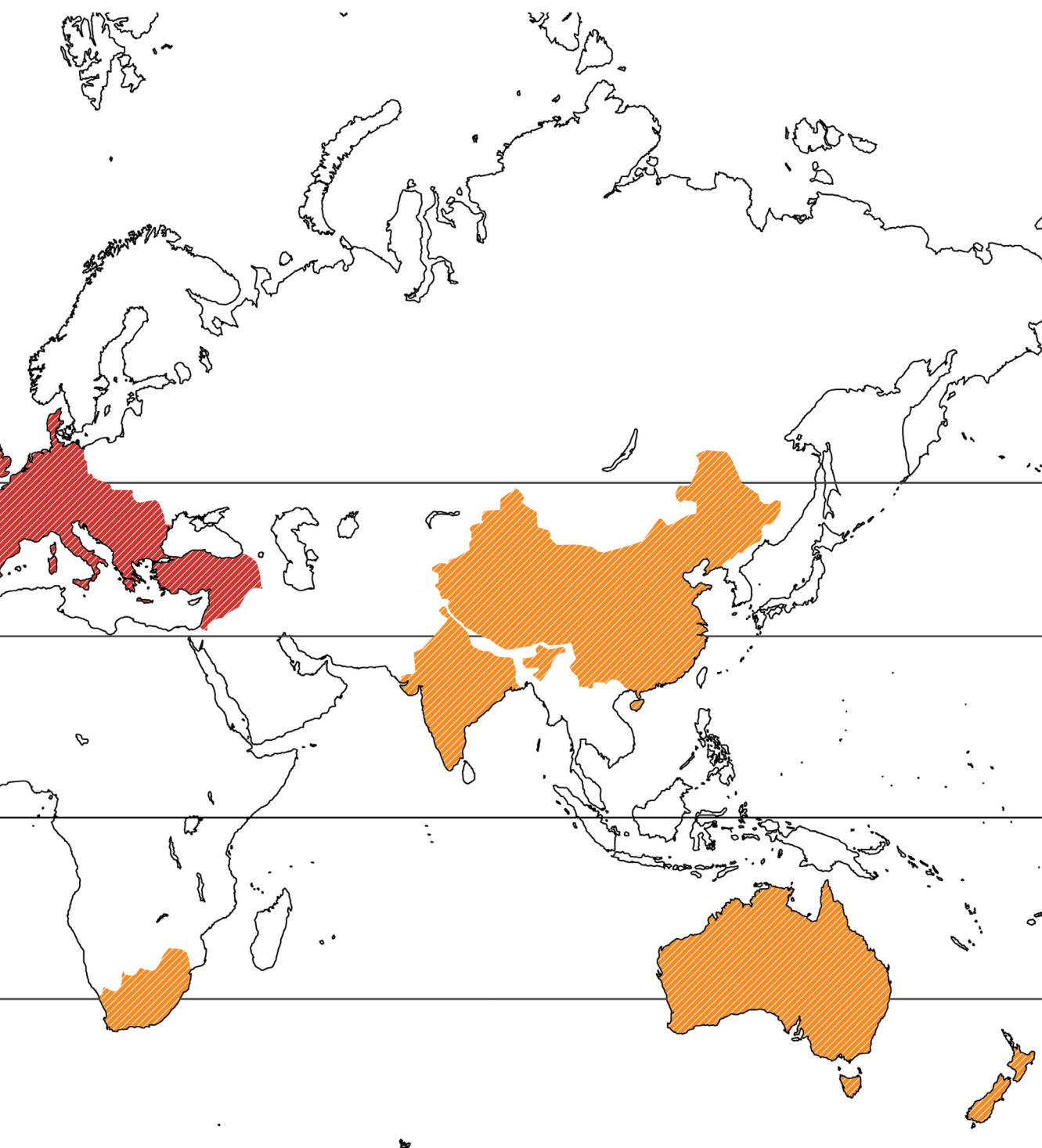


● Οινοπαραγωγικές εκτάσεις

ο οίνος στον κόσμο



Παλιός και νέος οινικός κόσμος



 Παλιός κόσμος
 Νέος κόσμος

Ο οίνος στην Ελλάδα

Η Ελλάδα είναι μια σημαντική οινοπαραγωγική περιοχή και το κρασί αποτελεί έναν κύριο μοχλό της οικονομίας της χώρας, στον οποίο θα μπορούσε να δοθεί ακόμη μεγαλύτερη έμφαση.

Για το λόγο αυτό, ως τρόπο ανάδειξης του οίνου, έχουν καθιερωθεί οι ζώνες ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης). Οι περιοχές που παράγονται οι οίνοι ΠΟΠ είναι ουσιαστικώς οι ιστορικές αμπελουργικές και οινοπαραγωγικές περιοχές της χώρας. Στις περιοχές αυτές έχουν οριοθετηθεί σαφείς αμπελουργικές ζώνες. Με την εξαίρεση δύο περιοχών, οι ποικιλιακές συνθέσεις ορίζονται μόνον από ελληνικές ποικιλίες. Οι οίνοι ΠΟΠ υποχρεωτικώς παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στη ζώνη. Αυτό σημαίνει ότι, εκτός από τα σταφύλια που προέρχονται υποχρεωτικώς από τη ζώνη, και η οινοποίηση πρέπει να γίνεται σε οινοποιεία που έχουν τις εγκαταστάσεις τους εντός ζώνης. Συνεπώς, είναι οίνοι που συνδέονται άμεσα με τον ίδιο τον τόπο και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του.

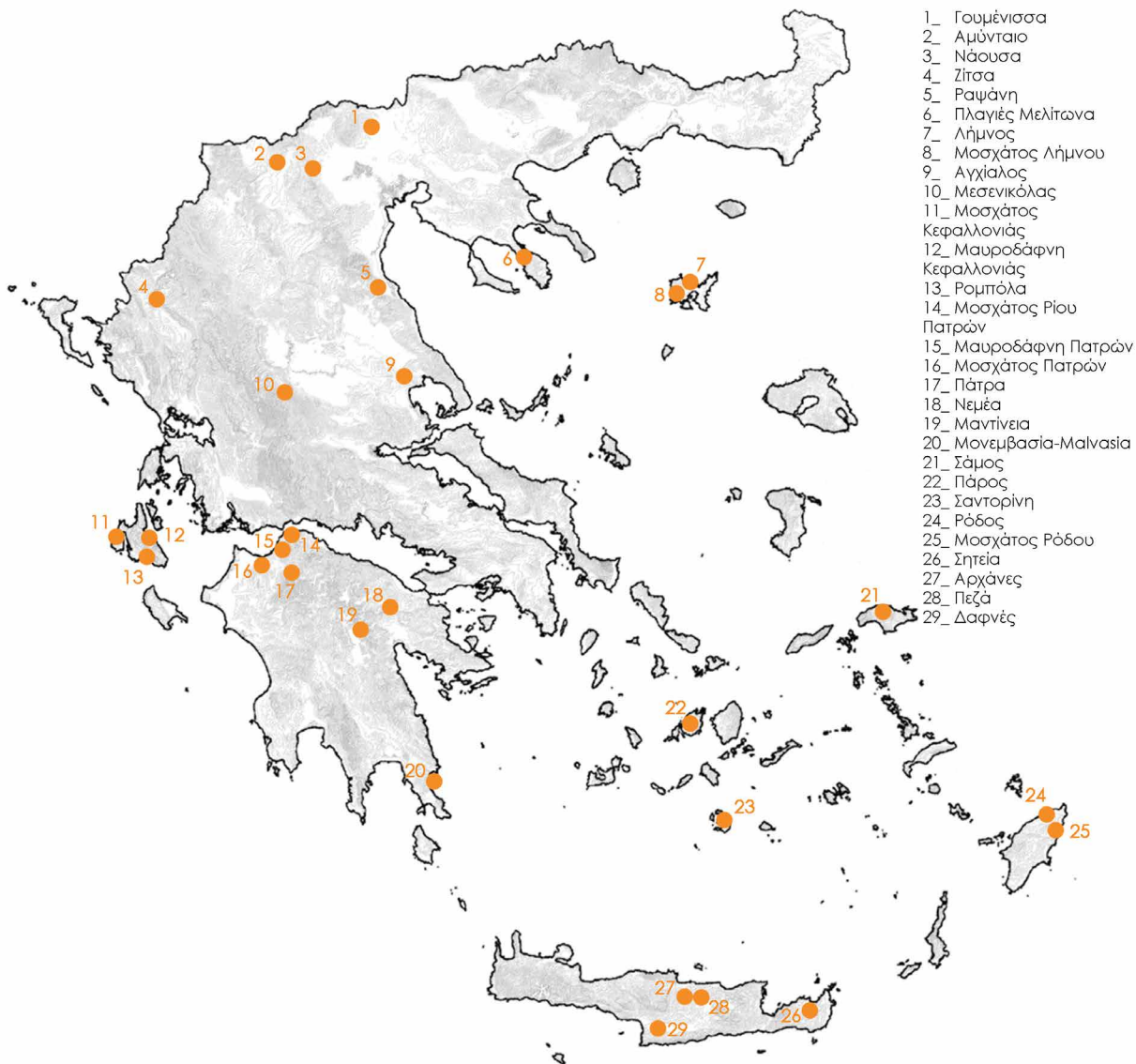
Αξίζει να σημειωθεί, όμως, ότι η παραγωγή του κρασιού στην Ελλάδα, όπου καλλοεργούνται κυρίως ελληνικές ποικιλίες, έχει αναξιοποίητες δυνατότητες και θα μπορούσε να συμβάλει στην ανάπτυξη της οικονομίας.

Για παράδειγμα, αναπτύσσεται η τάση οινοτουρισμού, μιας εναλλακτικής μορφής τουρισμού αρκετά διαδεδομένης σε χώρες με παράδοση στην παραγωγή οίνου (π.χ. Γαλλία). Οι τουρίστες που συμμετέχουν ασχολούνται με τις αμπελουργικές εργασίες και αποκτούν μια ξεχωριστή εμπειρία μέσω της συμμετοχής στη διαδικασία παραγωγής και της επαφής με τον τόπο και τη γη. Συμμετέχουν επίσης σε δοκιμές κρασιών, στη γευστιγνώσια, που περιλαμβάνει οπτική, οσφρητική και γευστική εξέταση του κρασιού. Έτσι, εμπλουτίζεται η εμπειρία του επισκέπτη και διεγείρονται όλες οι αισθήσεις του μέσω της εξέτασης της όψης, των αρωμάτων και των γευστικών χαρακτηριστικών του κρασιού.

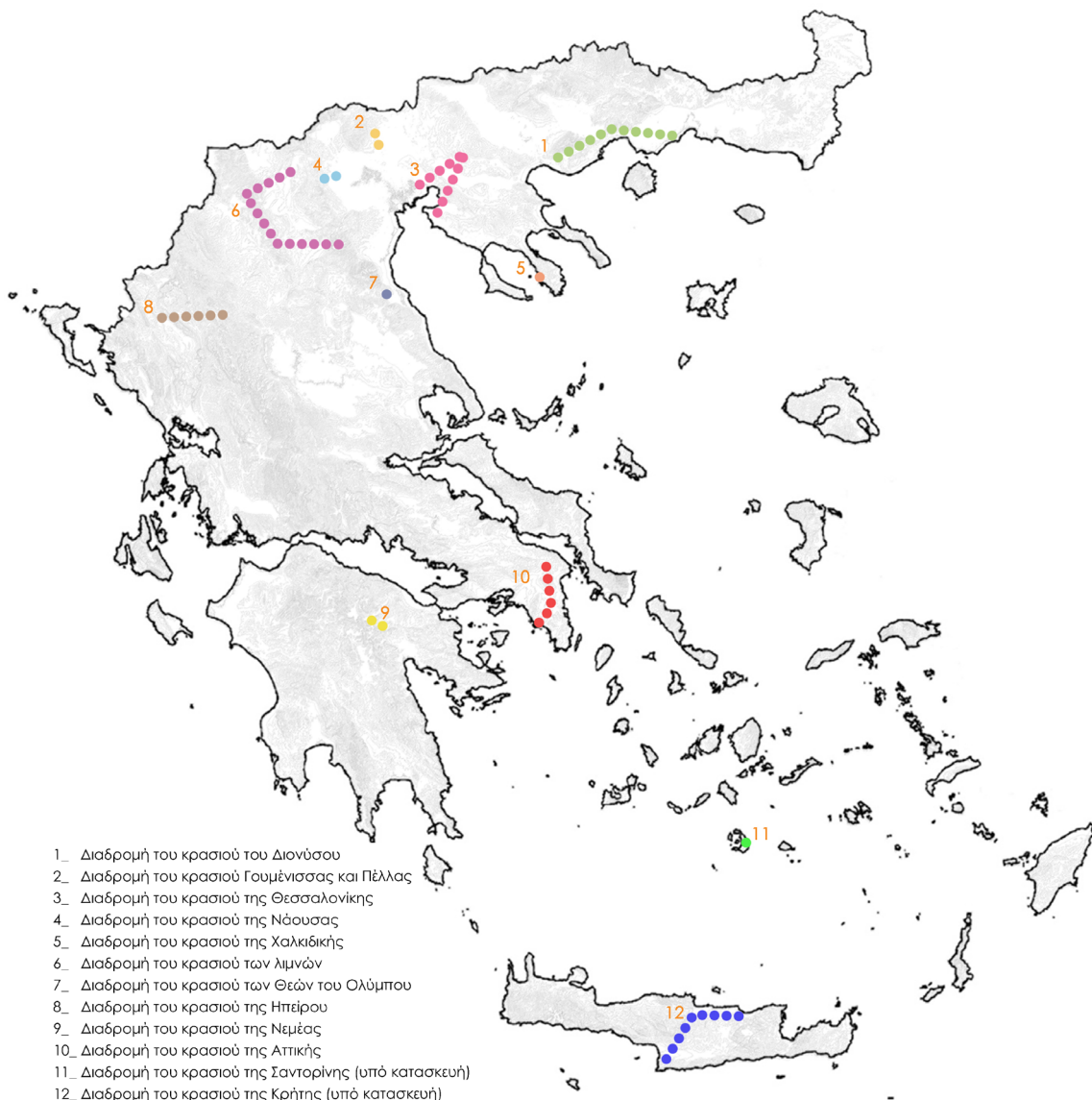
Επιπλέον, μέσω των δρόμων του τουρισμού, δηλαδή ενώσεων των οινοπαραγωγών μιας περιοχής που διαμορφώνουν τα οινοποιεία τους ώστε να είναι επισκέψιμα, ενισχύεται η τάση για εκπαίδευση και ενημέρωση του κοινού.

Τέλος, όσον αφορά στην Αττική, η πλειονότητα των οινοποιείων βρίσκεται στην περιοχή των Μεσογείων, ενώ στην βορειοανατολική Αττική, η οποία διαθέτει πληθώρα αμπελουργικών εκτάσεων, υπάρχει έλλειψη σε οινοποιητικές μονάδες. Κατά συνέπεια, επιλέγουμε τον τόπο αυτό ως σημείο εγκατάστασης ενός νέου οινοποιείου προκειμένου να ενισχύσουμε την καλλιέργεια της αμπέλου στην περιοχή αυτή.

ο οίνος στην Ελλάδα



Ζώνες ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης)



- 1_ Διαδρομή του κρασιού του Διονύσου
- 2_ Διαδρομή του κρασιού Γουμένισσας και Πέλλας
- 3_ Διαδρομή του κρασιού της Θεσσαλονίκης
- 4_ Διαδρομή του κρασιού της Νάουσας
- 5_ Διαδρομή του κρασιού της Χαλκιδικής
- 6_ Διαδρομή του κρασιού των λιμνών
- 7_ Διαδρομή του κρασιού των Θεών του Ολύμπου
- 8_ Διαδρομή του κρασιού της Ηπείρου
- 9_ Διαδρομή του κρασιού της Νεμέας
- 10_ Διαδρομή του κρασιού της Αττικής
- 11_ Διαδρομή του κρασιού της Σαντορίνης (υπό κατασκευή)
- 12_ Διαδρομή του κρασιού της Κρήτης (υπό κατασκευή)

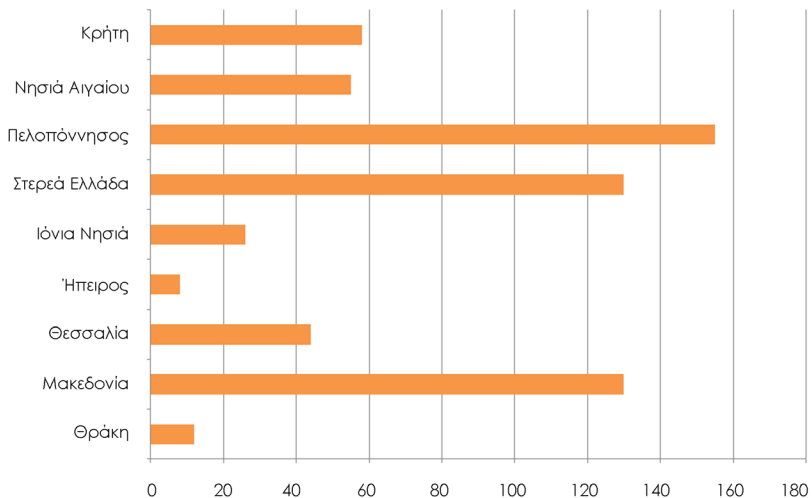
Δρόμος κρασιού:

- _ένωση οινοπαραγωγών μιας περιοχής, οι οποίοι διαμορφώνουν τα οινοποιεία τους έτσι ώστε να είναι φιλικά προς τους επισκέπτες
- _εναλλακτικές μορφές και προτάσεις τουρισμού
- _ειδική σηματοδότηση
- _οιλική διαπαιδαγώγηση των επισκεπτών των οινοποιείων

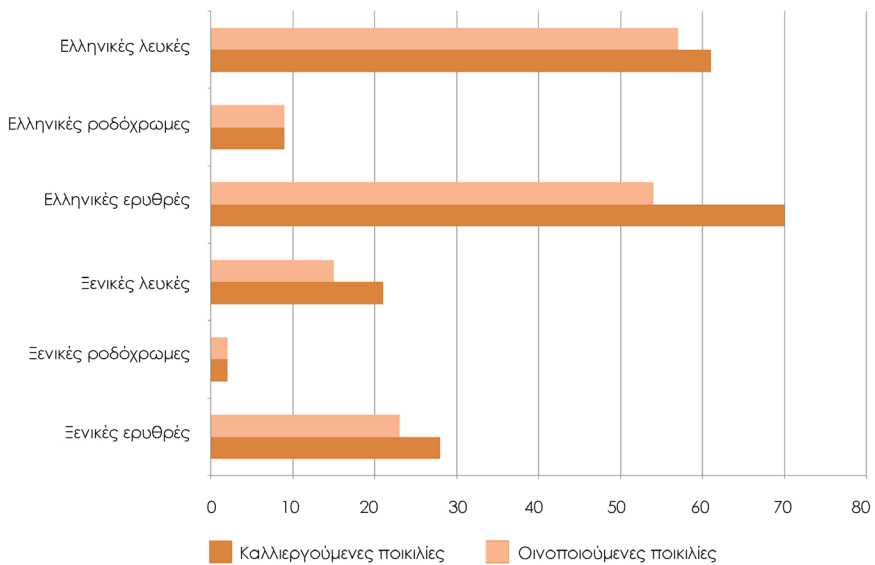
Δρόμοι του κρασιού

ο οίνος στην Ελλάδα

Ενεργοί παραγωγοί κρασιού ανά αμπελουργική περιφέρεια



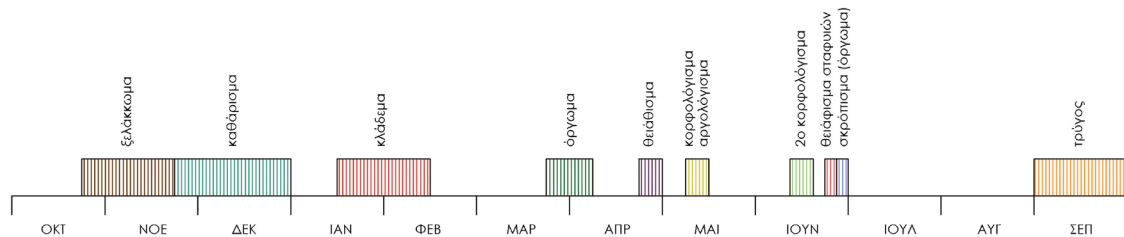
Ποικιλίες αμπέλου στην Ελλάδα





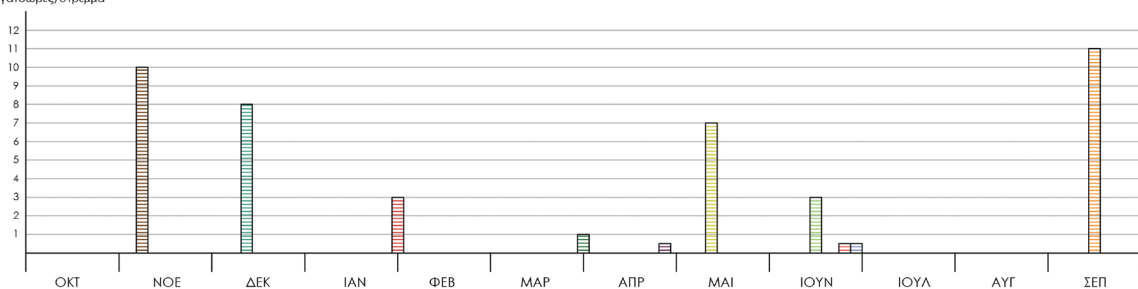
- 1_ Κτήμα Οινότρια Γη Κώστα Λαζαρίδη_ Καπανδριτί
- 2_ Κτήμα Χαρλαύτη_ Σταμάτα
- 3_ Κτήμα Κοκκοτού_ Σταμάτα
- 4_ Οινοποιείο Ζεγγίνης Δημήτριος_ Κάτω Σούλι Μαραθώνα
- 5_ Μουσείο Οίνου_ Παλλήνη
- 6_ Κτήμα Ρωζάνης Μάτσα_ Κάντζα
- 7_ Οινοποιία Α. Μεγαπάνος_ Πικέρι
- 8_ Πύργος Πετρέζα_ Σπάτα
- 9_ Οινοποιία Βασίλη Μάρκου_ Σπάτα
- 10_ Κελλάρι Παπαχρήστου_ Παλλήνη
- 11_ Οικογένεια Γεώργα_ Σπάτα
- 12_ Οινοποιία Αναστασίας Φράγκου_ Σπάτα
- 13_ Αμπελώνες Μάρκου_ Παιανία
- 14_ Κτήμα Βασιλείου_ Κορωπί
- 15_ Οινοποιία Αλλαγιάννης
- 16_ Αναγκαστικός Συνεταιρισμός Μαρκόπουλου "ΜΑΡΚΟ"_ Μαρκόπουλο
- 17_ Οινοποιείο Παπαγιαννάκος_ Μαρκόπουλο
- 18_ Οινοποιία Νικολακόπουλος_ Μαρκόπουλο
- 19_ Μικροοινοποιία Μυλωνάς_ Κερατέα
- 20_ Οινοποιείο Στροφιλιά_ Ανάβυσσος
- 21_ Κτήμα Εύχαρις_ Μέγαρα

Αμπελουργικές και οινοποιητικές διαδικασίες

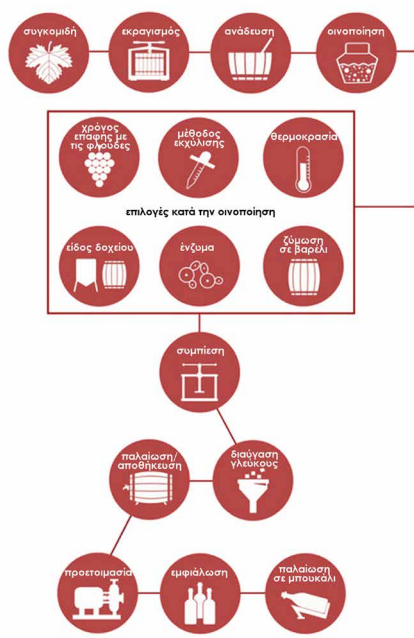


Κύκλος αμπελουργικών εργασιών

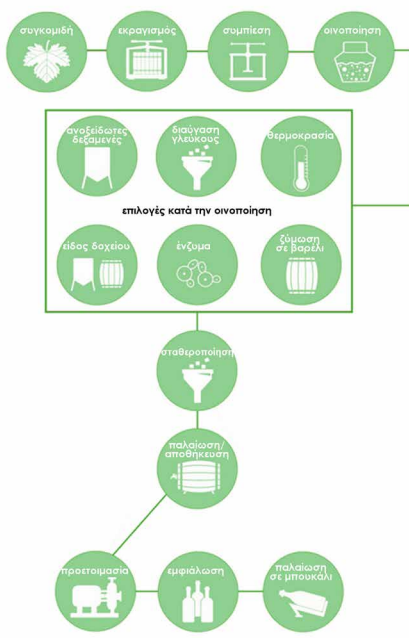
εργατοώρες/στρέμμα



Φόρτος αμπελουργικών εργασιών



ερυθρή οινοποίηση



λευκή οινοποίηση

Η αυθεντικότητα του κρασιού και η τυπικότητά του καθορίζονται από:

- την τοπογραφική διαμόρφωση και τη μηχανική-χημική σύσταση του εδάφους
- το μακροκλίμα και το μεσοκλίμα και την από χρονιά σε χρονιά εξέλιξή του
- τις ποικιλίες της αμπέλου και τις καλλιεργητικές τεχνικές
- την αμπελουργική και οινοποιητική παράδοση της περιοχής
- τους ανθρώπους που συντηρούν και εξελίσσουν την

Η φύτευση της αμπέλου γίνεται κατά προτίμηση σε επικλινή εδάφη ή πλαγιές, μια συνήθεια που στοχεύει:

- σε μη κατακράτηση των νερών
- στον καλύτερο αερισμό των κλημάτων
- στην προστασία από τον παγετό
- στη μέγιστη πρόσληψη ηλιακής ακτινοβολίας
- στην παραγωγή καλύτερων και υγιέστερων σταφυλιών

Η διάταξη της φύτευσης είναι γραμμική, ενώ όσον αφορά στον προσανατολισμό, στις δροσερές περιοχές η φύτευση γίνεται στον άξονα Βορρά-Νότου, στις θερμές περιοχές γίνεται στον άξονα Ανατολής-Δύσης, ή γενικότερα προσαρμόζεται στον τόπο και η φύτευση γίνεται κατά τις υσοΰψεις καμπύλες.

Από τα τέλη του 20ου αιώνα παρατηρείται μια στροφή στην καλλιέργεια βιολογικών αμπελώνων, οι οποίοι στηρίζονται στη φιλοσοφία της βιολογικής αμπελουργίας, του *terroir*. Για την επίτευξη ποιοτικού αποτελέσματος οι απαιτήσεις είναι οι εξής:

- υγιές οικοσύστημα-*terroir* (έδαφος-κλίμα-φυτό)
- βαθύρριζα φυτά (εκφράζουν το *terroir* στο κρασί)
- χαμηλή παραγωγή

Η καλλιέργεια του αμπελώνα απαιτεί συστηματική ενασχόληση όλη τη διάρκεια του έτους, με κορύφωση την περίοδο του τρύγου, όπου απαιτείται μεγάλο εργατικό δυναμικό για σχετικά σύντομο χρονικό διάστημα προκειμένου να εξασφαλιστεί η συγκομιδή κατά τη βέλτιστη χρονική στιγμή. Ο αμπελώνας λειτουργεί σαν ζωντανός οργανισμός όλο το έτος, απαιτεί μόχθο και αφοσίωση και στηρίζεται σε μια ειδική φιλοσοφία που αποτελεί τρόπο ζωής για τον καλλιεργητή. Γι' αυτό το λόγο μάλιστα, παραδοσιακά, η ενασχόληση με αμπελουργικές εργασίες είναι μια συλλογική δραστηριότητα.

Αμπελουργικές και οινοποιητικές διαδικασίες

Παραδοσιακά οινοποιητικά μηχανήματα



Σπαστήρας σταφυλιών
διαχωρισμός στεμφύλων από τις ρώγες
απομάκρυνση βλαστράγγων



Στίρπιθης σταφυλιών
παραλαβή μούστου



Φιλτράπρεσσα
καθαρισμός κρασιού από μικροσωματίδια



Πλυσιτικά φιάλης
προετοιμασία φιαλών



Κλίβανος αποστείρωσης
αποστείρωση μπουκαλιών,
υλικών και σκευών
εργαστηριακών αναλύσεων
και μετρήσεων



Επιτεκοαλήθης
σήμανση παραγωγής



Γεμιστικό φιαλών
γέμισμα φιαλών απευθείας από
το βαρέλι



Ταποτικό
τοποθέτηση πόματος
στις πλήρες φιάλες

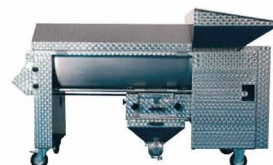
Σύγχρονα οινοποιητικά μηχανήματα



Ψυκτικός θάλαμος
ψύξη σταφυλιών πριν την οινοποίηση για
απελευθέρωση αρωμάτων



Σπαστήρας - εκραγιστήρας σταφυλιών
διαχωρισμός στεμφύλων από τις ρώγες
απομάκρυνση βλαστράγγων



Σπαστήρας σταφυλιών
διαχωρισμός στεμφύλων από τις ρώγες
απομάκρυνση βλαστράγγων
απελευθέρωση χυμού



Πιστάθριο
Ολοκλήρωση αποχύμωσης



Διξαμένη απολάσπωσης
διάγνωση γλυκέους
απαλλαγής από προσμίξεις



Οινοπιθής
αλκοολική ζύμωση



Σταθεροπιθής
τρυγική σταθεροποίηση
διαχωρισμός τουγικών
κρυστάλλων από το
διαυγασμένο κρασί



Βαρέλι
ωρίμανση κρασιού



Εμφιαλωτήριο
πλύσιμο και γέμισμα φιαλών



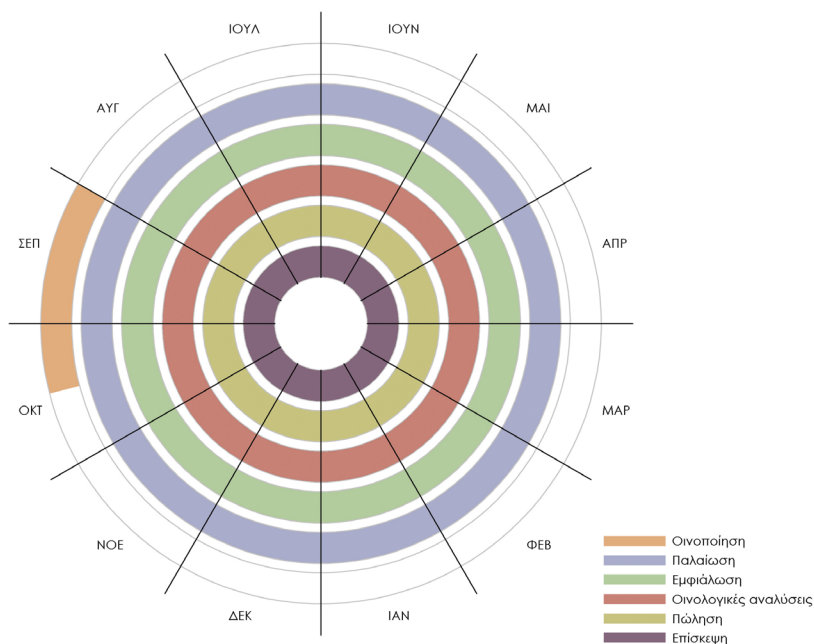
Επιτετζα
σήμανση παραγωγής

Κατά τη διαδικασία της οινοποίησης, υπάρχουν πολλοί παράγοντες που πρέπει να ληφθούν υπόψη για την παραγωγή συγκεκριμένου αποτελέσματος. Αυτοί οι παράγοντες κάνουν ενδιαφέρουσα τη δουλειά του οινοποιού και την εμπειρία του επισκέπτη, ο οποίος δύναται να κινηθεί χωρικά όπως και το παραγόμενο προϊόν.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η παραγωγή του κρασιού είναι μια διαδικασία που ακολουθεί συγκεκριμένη χωρική πορεία, η οποία εξαρτάται όχι μόνο από τη θέση των μηχανημάτων, αλλά βασίζεται στη λογική της βαρύτητας, δηλαδή, της ομαλούς ροής του προϊόντος από την ανώτερη προς την κατώτερη στάθμη.

Τα μηχανήματα που χρησιμοποιούνται έχουν εξελιχθεί ελάχιστα έτσι ώστε να εξυπηρετήσουν τη μαζική παραγωγή, χωρίς να έχουν επέλθει ουσιώδεις αλλαγές στη διαδικασία παραγωγής. Με αυτό τον τρόπο, παρά το γεγονός ότι έχει συντελεστεί η μετάβαση από την οικιακή στη μαζική παραγωγή, τα μηχανήματα φέρουν μια μνήμη από το παρελθόν.

Όσον αφορά το ίδιο το οινοποιείο, είναι ένας χώρος που σφύζει από ζωή, καθώς οι διάφορες εργασίες, με εξαίρεση την οινοποίηση που γίνεται Σεπτέμβριο και Οκτώβριο, λαμβάνουν χώρα σε όλη τη διάρκεια του έτους. Πρόκειται, λοιπόν, για ένα χώρο που λειτουργεί συνεχώς και παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον επισκέπτη σε όλες τις φάσεις της παραγωγής.



Κύκλος εργασιών οινοποιείου

Ο ΤΟΠΟΣ





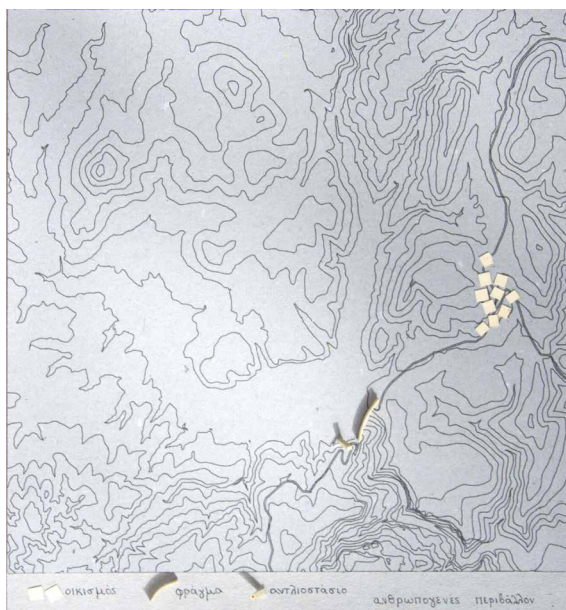
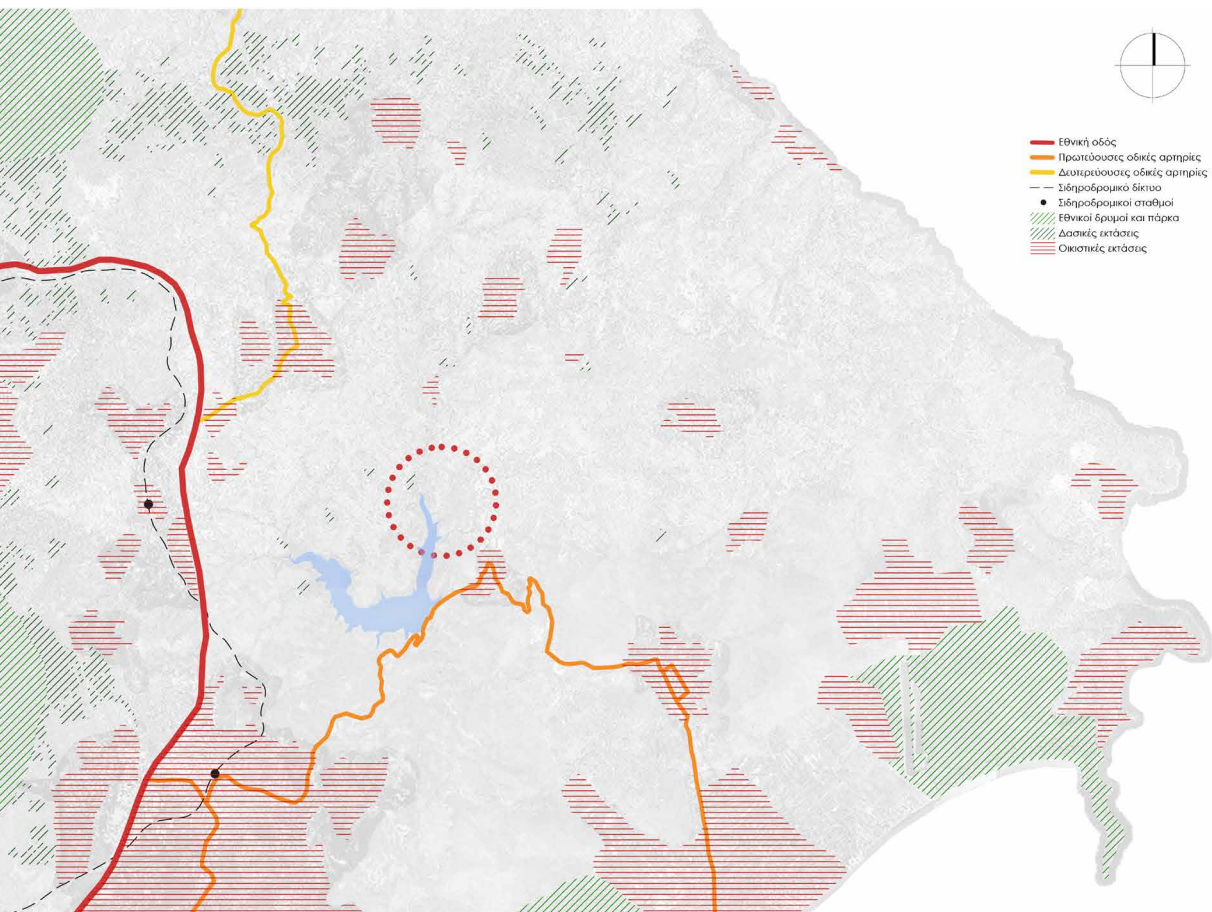
Στη βορειοανατολική Αττική υπάρχει μια πληθώρα αμπελουργικών εκτάσεων, ενώ παρατηρείται έλλειψη οينوποιητικών μονάδων. Αυτός είναι ο κύριος λόγος που οδήγησε στην επιλογή του εν λόγω τόπου για το σχεδιασμό ενός σύγχρονου οينوποιείου.

Ο Μαραθώνας συγκεκριμένα είναι ένας τόπος με μεγάλη ιστορία και αποτελεί πόλο έλξης επισκεπτών. Τα σημεία ενδιαφέροντος της περιοχής είναι αρκετά και παρουσιάζουν μεγάλη ποικιλία (αρχαιολογικοί χώροι, μουσεία, αθλητικές εγκαταστάσεις, χώροι αναψυχής, πάρκα κ.α.). Κατά συνέπεια, στα πλαίσια αυτά, ένα επισκέψιμο οينوποιείο εμπλουτίζει την περιοχή και ενισχύσει την ανάπτυξή της.

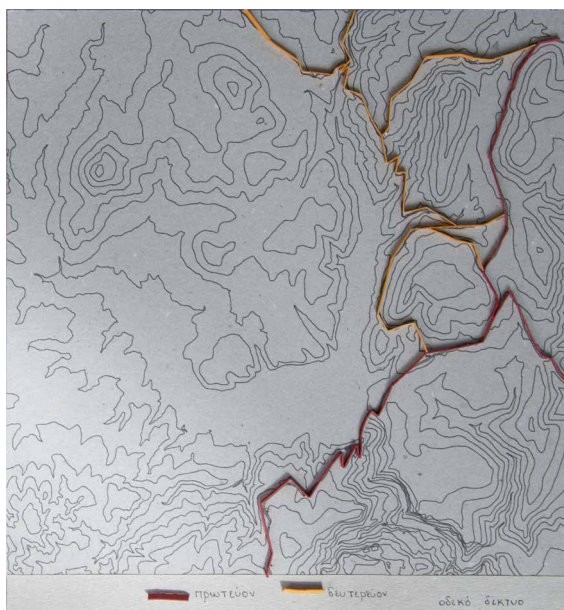
Η έκταση που επιλέχθηκε για τον σχεδιασμό έχει άμεση πρόσβαση από κύριους οδικούς άξονες, ενώ παράλληλα βρίσκεται κεντροβαρικά ως προς τις αμπελουργικές εκτάσεις της περιοχής (Μαραθώνας, Καπανδρίτι, Σταμάτα). Έτσι, ο επισκέπτης προσεγγίζει τον τόπο μέσω των αμπελώνων, έρχεται σε επαφή με τη γη και προΐδεάζεται για αυτό που θα ακολουθήσει.

Σε άμεση σχέση με την επιλεγείσα έκταση βρίσκονται ορισμένα τοπώσημα, τα οποία αποτελούν σημεία αναφοράς. Αυτά είναι κατά κύριο λόγο η λίμνη Μαραθώνα και το φράγμα, το οποίο μέσω της μορφής του αναφέρεται στο ανάγλυφο και γεωμετριοποιεί το χώρο. Μοιάζει να σέβεται τις ροές του αναγλύφου, αναδεικνύοντας παράλληλα τη δομή και τη μορφολογία του τόπου.

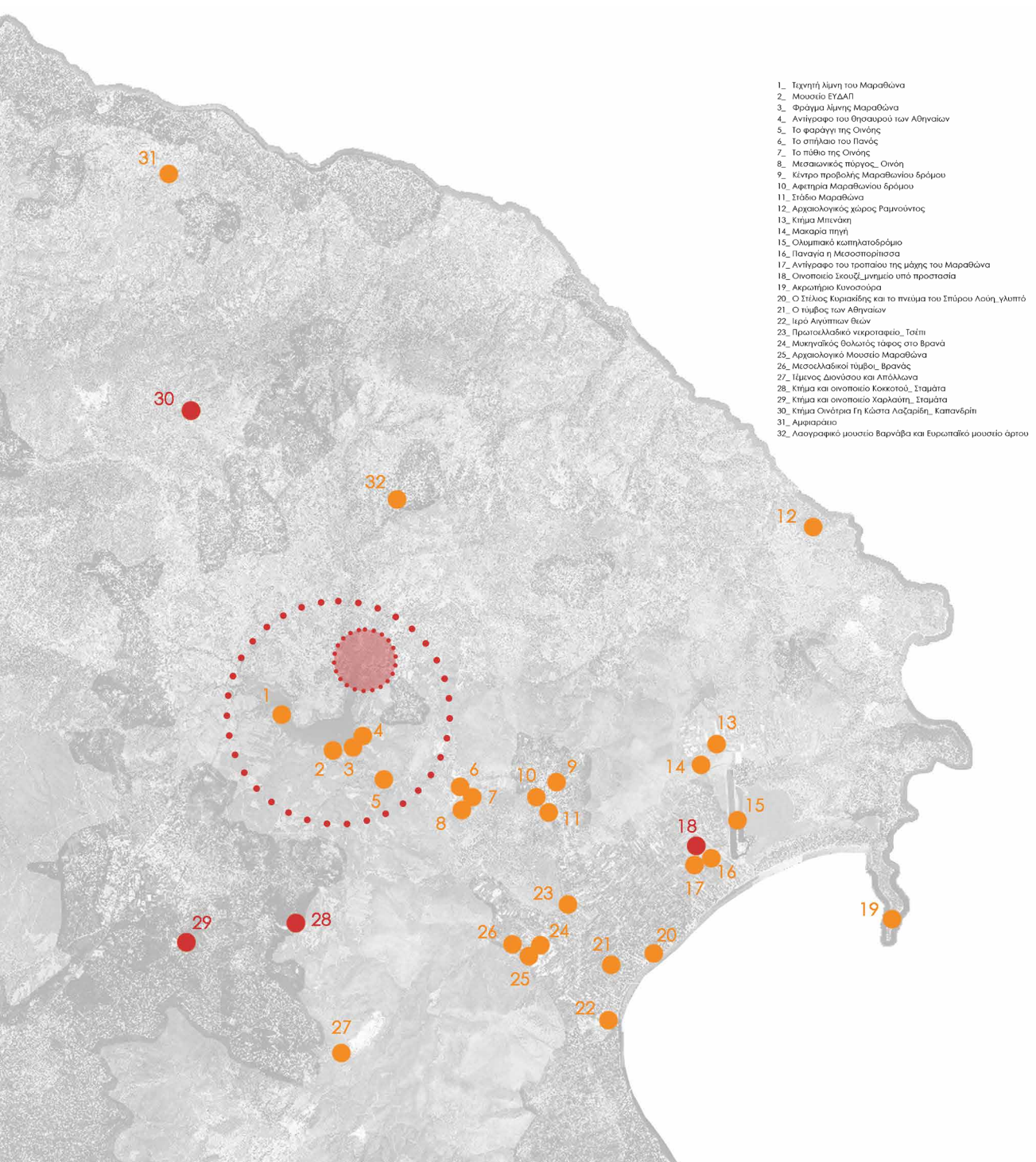
Επιλογή τόπου



Διάγραμμα ανθρωπογενούς περιβάλλοντος



Διάγραμμα οδικού δικτύου



- 1_ Τεχνητή λίμνη του Μαραθώνα
- 2_ Μουσείο ΕΥΔΑΠ
- 3_ Φράγμα λίμνης Μαραθώνα
- 4_ Αντίγραφο του Θησαυρού των Αθηναίων
- 5_ Το φράγμα της Οινόης
- 6_ Το σπήλαιο του Πανός
- 7_ Το πύθιο της Οινόης
- 8_ Μεσοβλαδικός πύργος, Οινόη
- 9_ Κέντρο προβολής Μαραθωνίου ερόμου
- 10_ Αρχαία Μαραθωνίου δρόμου
- 11_ Στάδιο Μαραθώνα
- 12_ Αρχαιολογικός χώρος Ραιμόντας
- 13_ Κτήμα Μπενάκη
- 14_ Μακάρια πηγή
- 15_ Ολυμπιακό κολυταοδρόμιο
- 16_ Παναγία η Μεσοπαρτίσσια
- 17_ Αντίγραφο του τροπαίου της μάχης του Μαραθώνα
- 18_ Ονομασία Σαούζι, μνημείο υπό προστασία
- 19_ Ακροτήριο Κινουσόρα
- 20_ Ο Στέλιος Κυριακίδης και το πνύμα του Σπύρου Λούη_γλυπτό
- 21_ Ο τύμβος των Αθηναίων
- 22_ Ιερό Αγύπτιαν θιών
- 23_ Πρωτοβλαδικό νεκροταφείο_Τοίμη
- 24_ Μακροβλαδικός θολωτός τάφος στο Βρανά
- 25_ Αρχαιολογικό Μουσείο Μαραθώνα
- 26_ Μεσοβλαδικό τύμβο, Βρανάς
- 27_ Ίζμιος Διονύσου και Απόλλωνα
- 28_ Κτήμα και ονομασία Κοκκοπού_Σταμάτα
- 29_ Κτήμα και ονομασία Χαρλάου_Σταμάτα
- 30_ Κτήμα Οινότρια Γη Κάστα Λαζαρίδη_ Καπανέρι
- 31_ Αμφιαράσιο
- 32_ Λαογραφικό μουσείο Βαρνάβα και Ευρωπαϊκό μουσείο άρτου



1



2



3



3



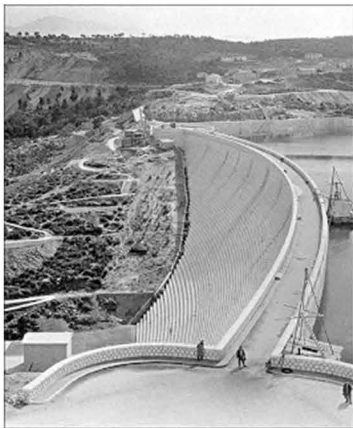
4

Σημεία Ενδιαφέροντος

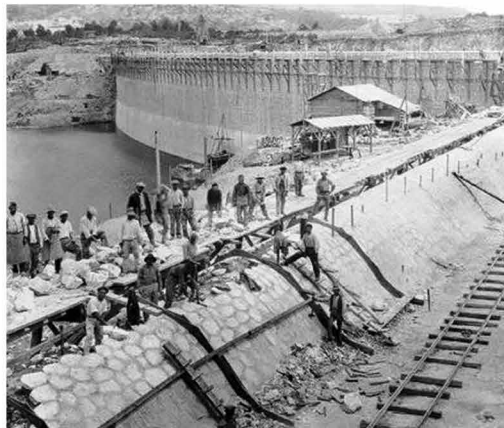
Φράγμα Λιμνης Μαραθώνα

Σημασία φράγματος

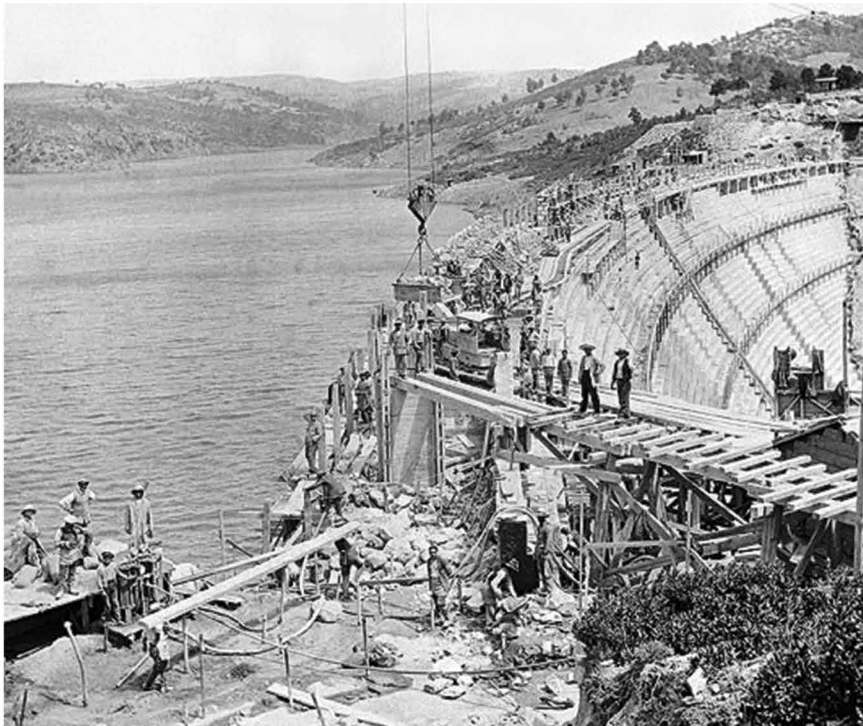
ιστορική	- πρώτο σύγχρονο έργο υδροδότησης
βιολογική	- δημιουργία οικοσυστήματος
αναψυχή	- επαφή με τη φύση
αισθητική	- τεχνητό τοπίο
κλιματική	- ρύθμιση μικροκλίματος
αντιπλημμυρική	- αποθήκευση νερού
οικολογική	- διαχείριση φυσικών πόρων



ολοκλήρωση φράγματος - 1929



κατασκευή φράγματος - 1928



κατασκευή φράγματος - 1928



κατασκευή σήραγγας Μπογιατίου - 1928

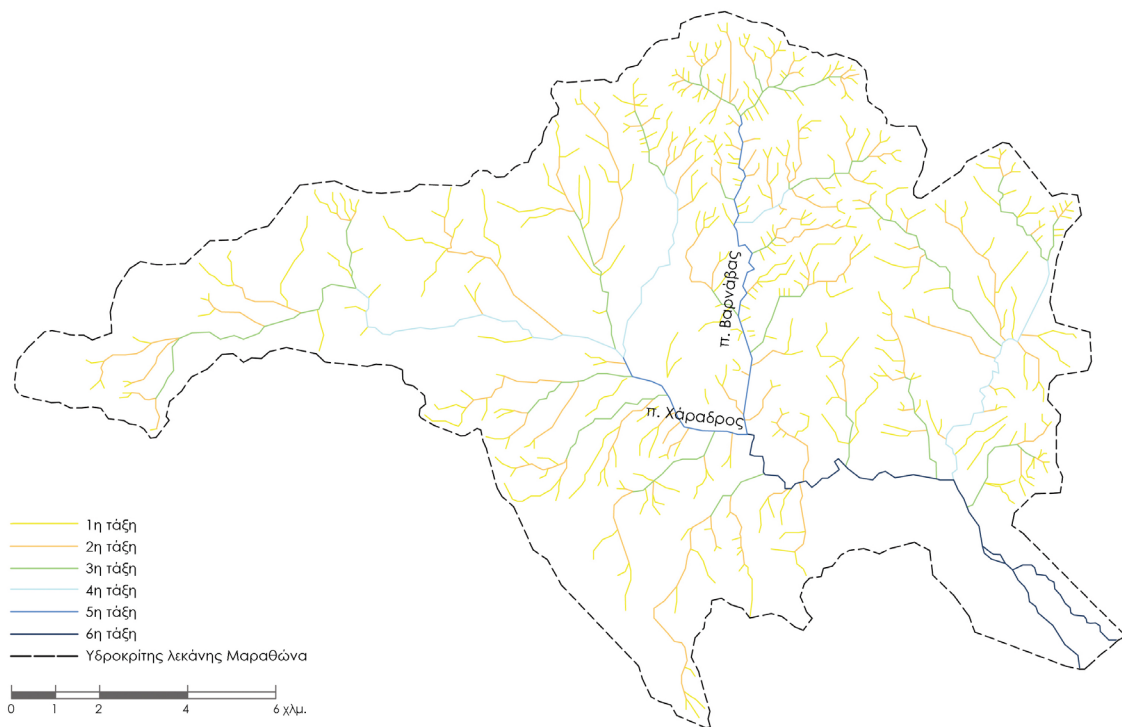


εγκαίνια σήραγγας Μπογιατίου - 1928

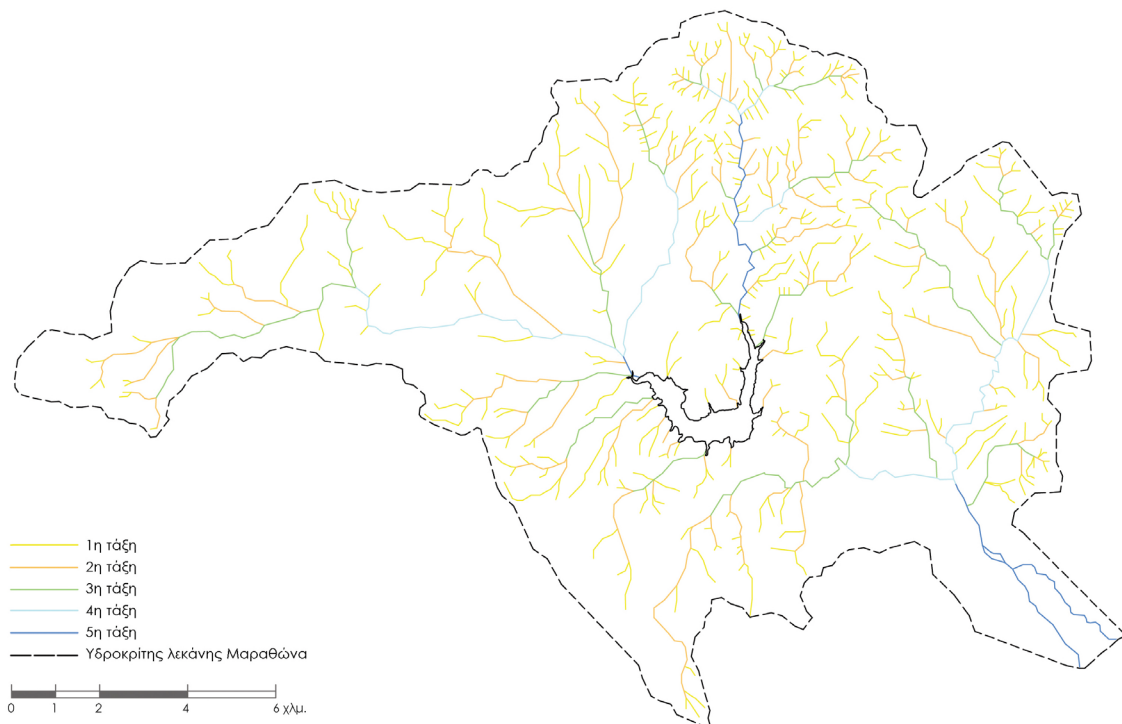


αστοχία κατά την κατασκευή

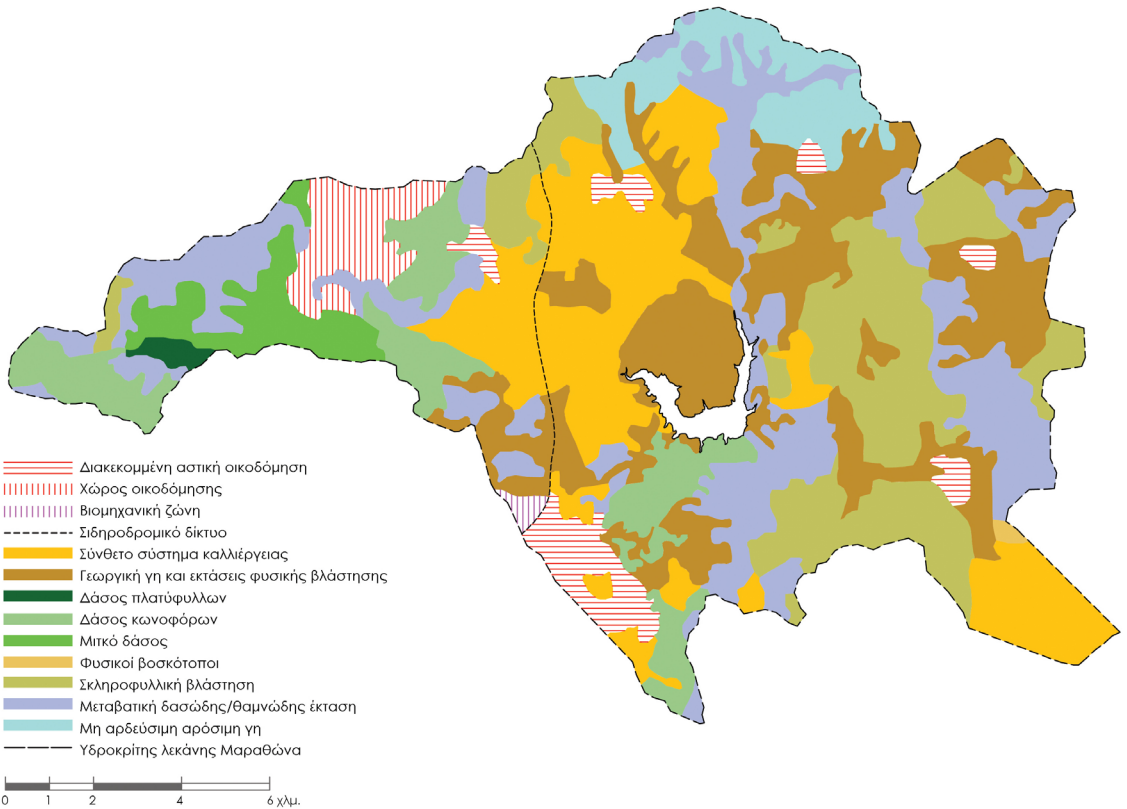
Λίμνη Μαραθώνα



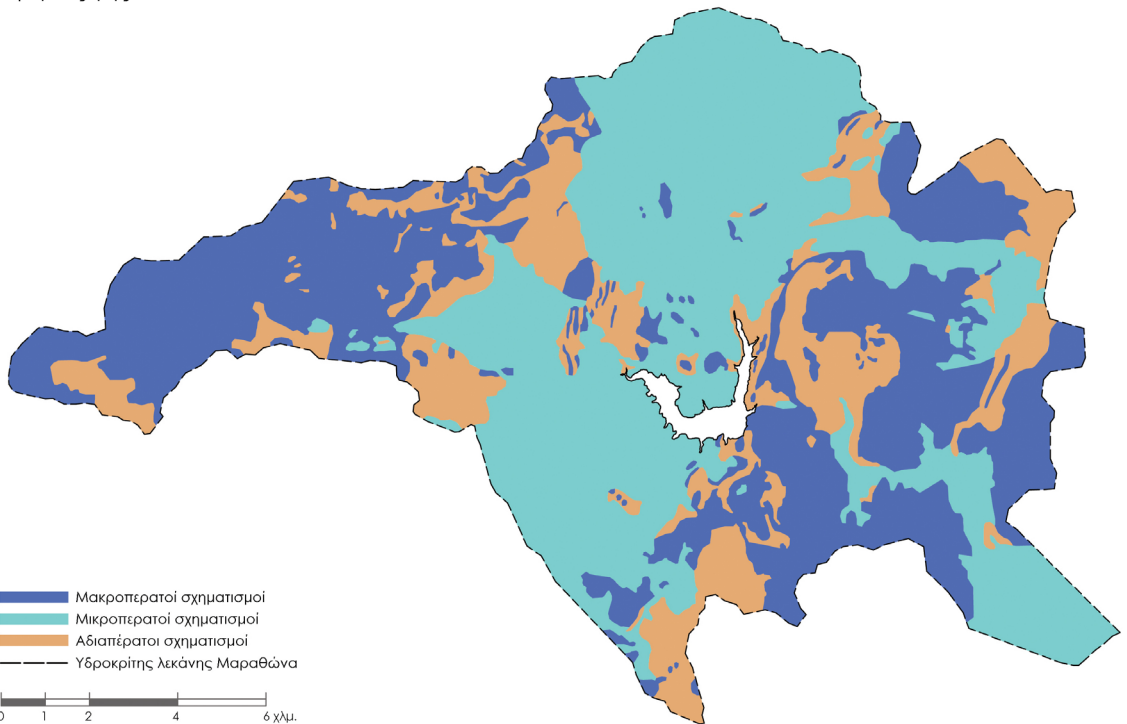
Υδρογραφικό δίκτυο πριν την κατασκευή του τεχνητού ταμιευτήρα του Μαραθώνα (πριν το 1929)



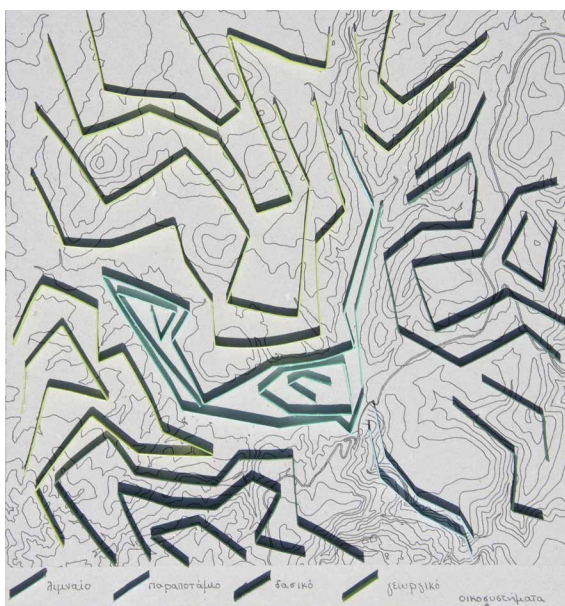
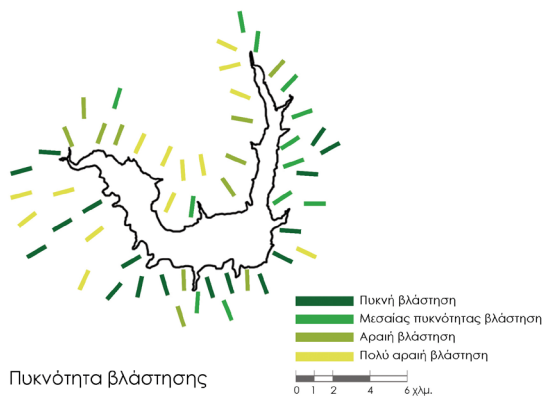
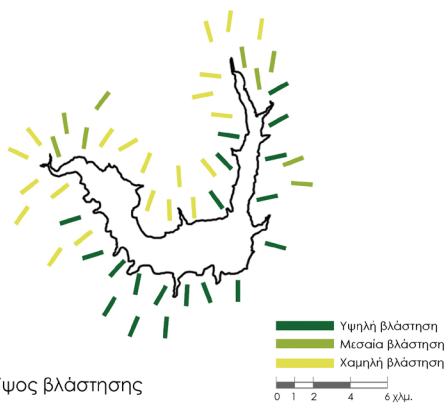
Υδρογραφικό δίκτυο πριν την κατασκευή του τεχνητού ταμιευτήρα του Μαραθώνα (μετά το 1929)



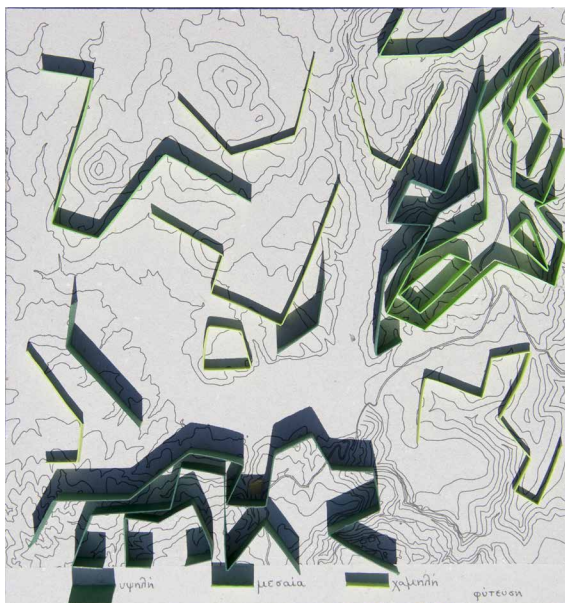
Χρήσεις γης



Χλωρίδα



Διάγραμμα οικοσυστημάτων



Διάγραμμα φύτευσης



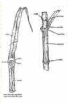
Χαλμίασ ηραία_Pinus halepensis



Λάβαντα_Lavandula



Κοκκάκι_Rosaceae



Κυπαρισσία_Cupressus



Ρίγανη_Origanum vulgare



Αμυγδαλίνα_Tamarix



Κουκουναριά_Pinus pinea



Πουρνάρι_Quercus coccifera



Παπαρούνα_Papaver



Αγριελιά_Olea



Σίχρος_Pistacia lentiscus



Ανεμώνη_Anemone coronaria



Αριά_Quercus ilex



Σπάριο_Spartium junceum



Βερυβάκι_Verbascum



Βελανδία_Quercus



Ριζοί_Erica manipuliflora



Γιράνη_Ceranium



Χυλόδης δρυς_Quercus pubescens



Δάφνη_Laurus nobilis



Σκαλίτιος_Scalytus



Κοκκιροβυδά_Pistacia terebinthus



Σπαράγγι_Asparagus officinalis



Κιχώρα_Cichorium intybus



Κουτσουριά_Cereus silvestris



Βόστος_Rubus fruticosus



Χρυσάνθεμο_Chrysanthemum



Ευκαλιπτός_Eucalyptus



Κουμαριά_Arbutus unedo



Κενταύρια η βοτανική_Centaurea naphanota



Πλάτανος_Platanus



Χαρσάμι_Cerastium siliqua



Αστροβελουδα_Bellis perennis



Αϊλιά_Populus



Φιλλύρεα_Phillyrea latifolia



Καλέντουλα_Calendula officinalis



Αργάνα_Sarcopoterium spinosum



Γκιρτάνη_Αγριγαλιά_Pyrus spinosa



Κυκλάμινα_Cyclamen graecum



Θυμάρι_Thymus vulgaris



Μυρτιά_Myrica



Κολχικό μακροφύλλο_Calchicum macrophyllum



Αρωράκι_Primula fulvicosa



Λέντροβανη_Rosmarinus officinalis



Ίρις γερμανική_Hed germanica



Λαδανά_Citrus creticus



Λαδανά_Cistus creticus



Κισσός η ύλη_Hedera helix



Επιλογή τόπου

Αντιθέσεις τοπίου

παρουσία - απουσία νερού

φως - σκιά

κίνηση - στάση

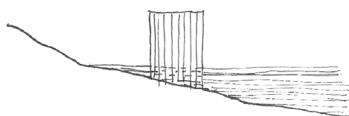
πλάτωμα - στένωμα

ανάγλυφο - επίπεδο

τμηματικές - ενιαίες θεάσεις

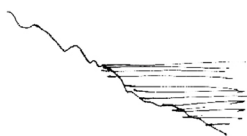


οριζοντιότητα - φράγμα

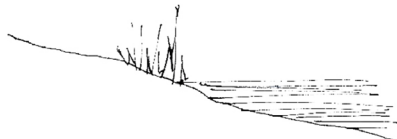


κατακορυφότητα - αντλιοστάσιο

Αναφορές



απότομο όριο - βράχια



ομαλό όριο - καλάμια

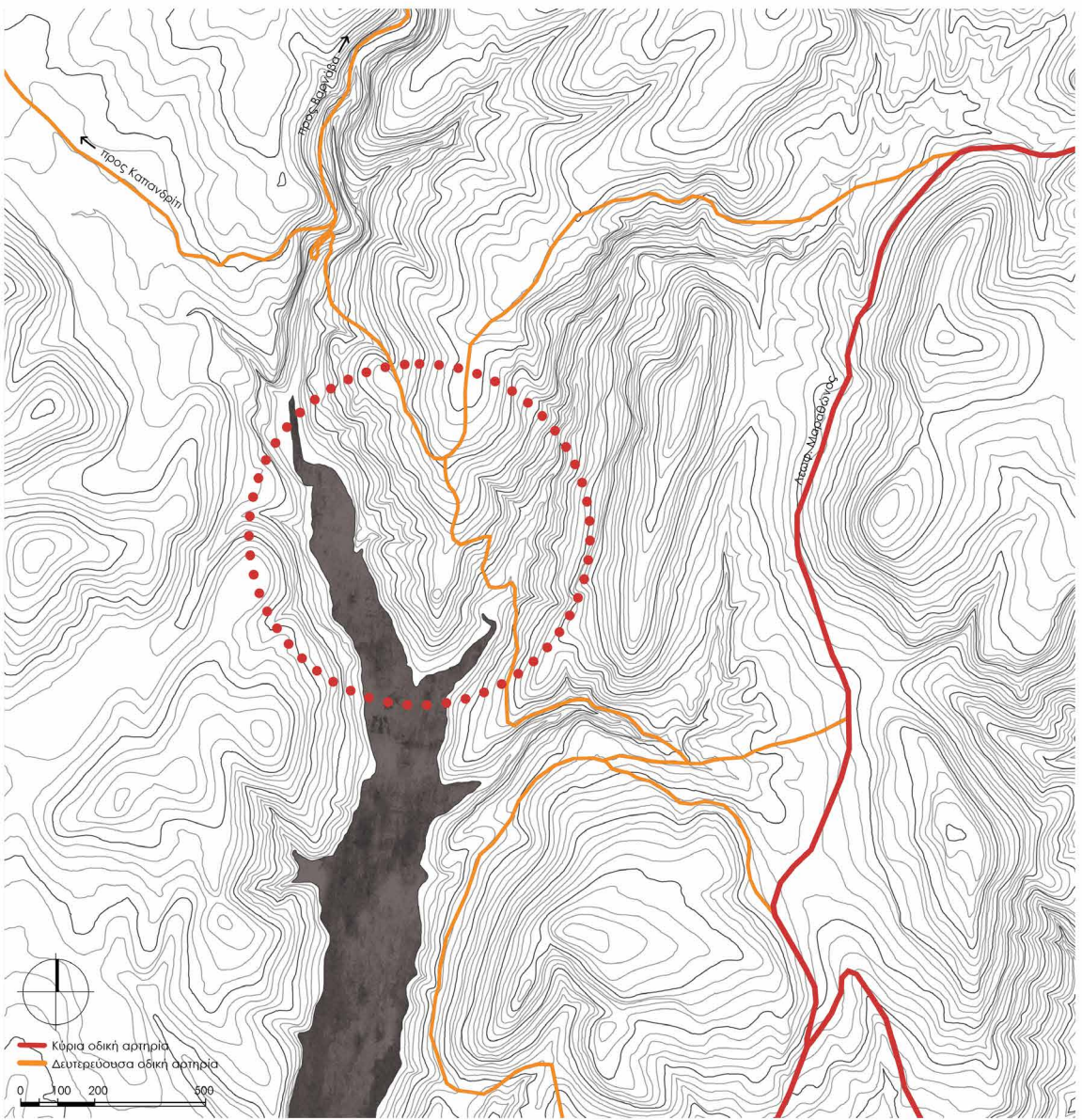


ομαλό όριο - γη και νερό

Απολήξεις



Αμπελουργικές εκτάσεις περιοχής



Χάρτης προσβάσεων στον τόπο



χώμα



ξύλο



καλάμια



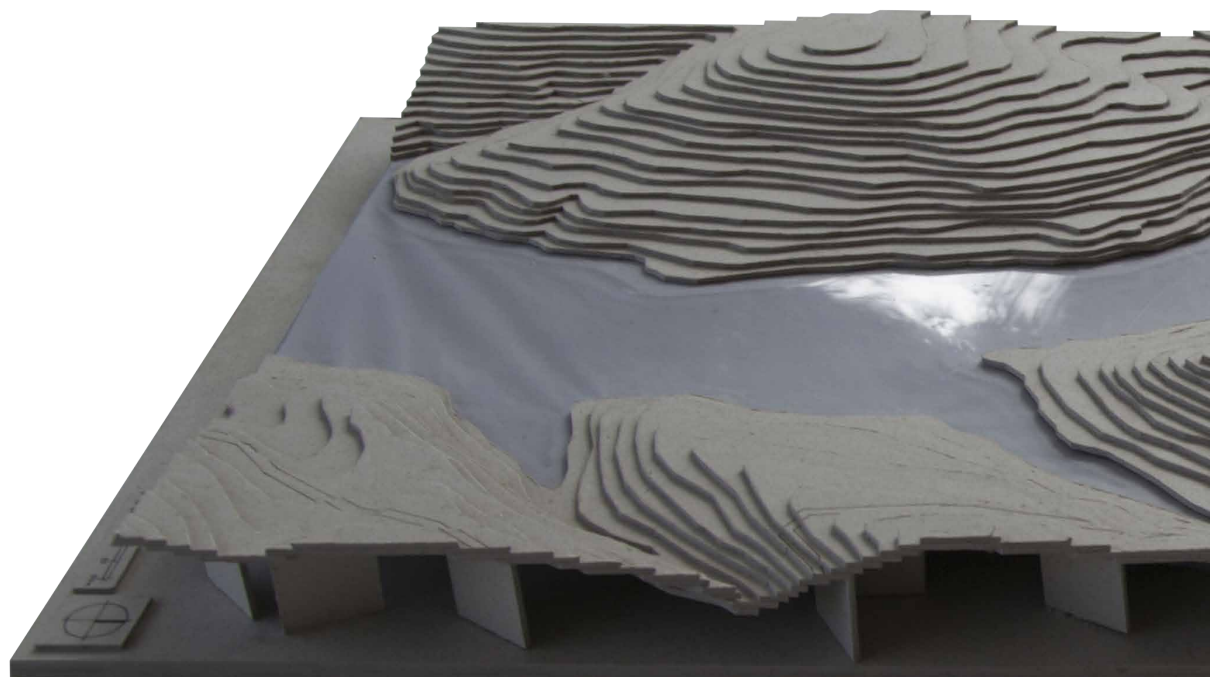
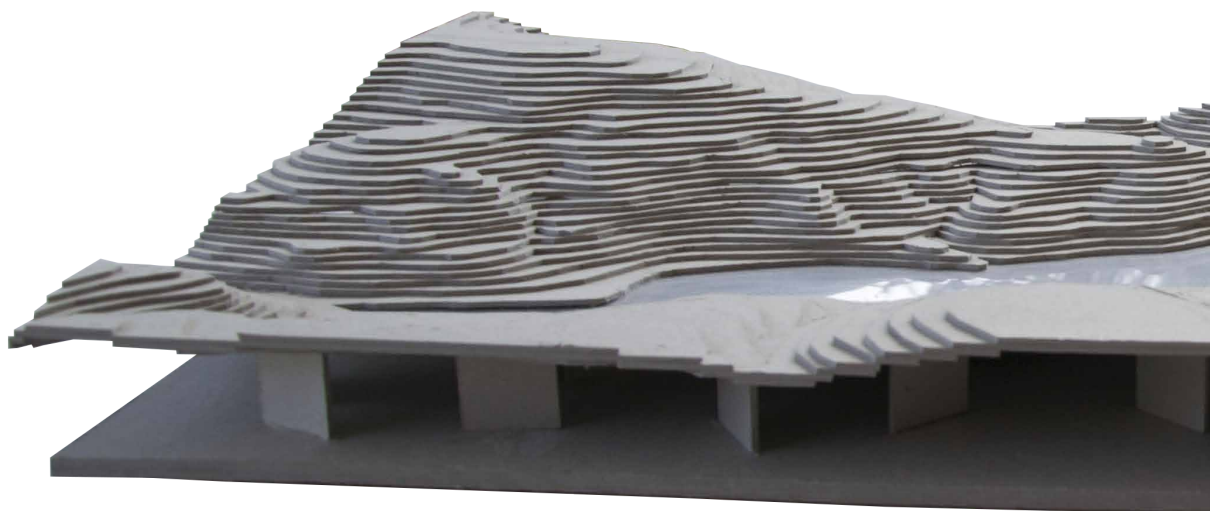
πέτρα

Υλικότητες τόπου

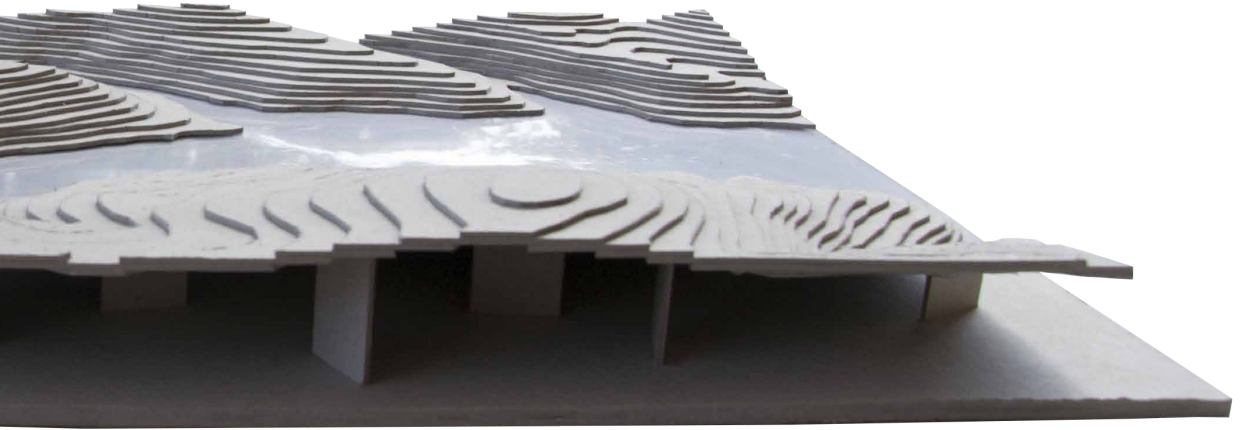




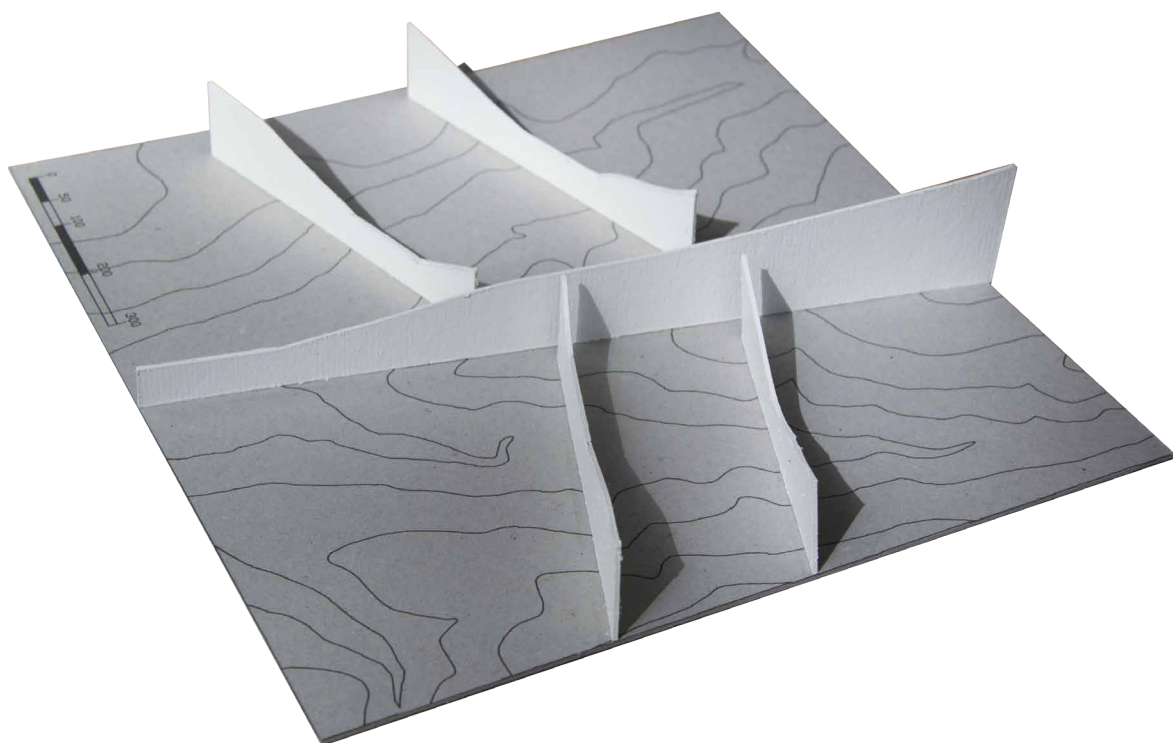
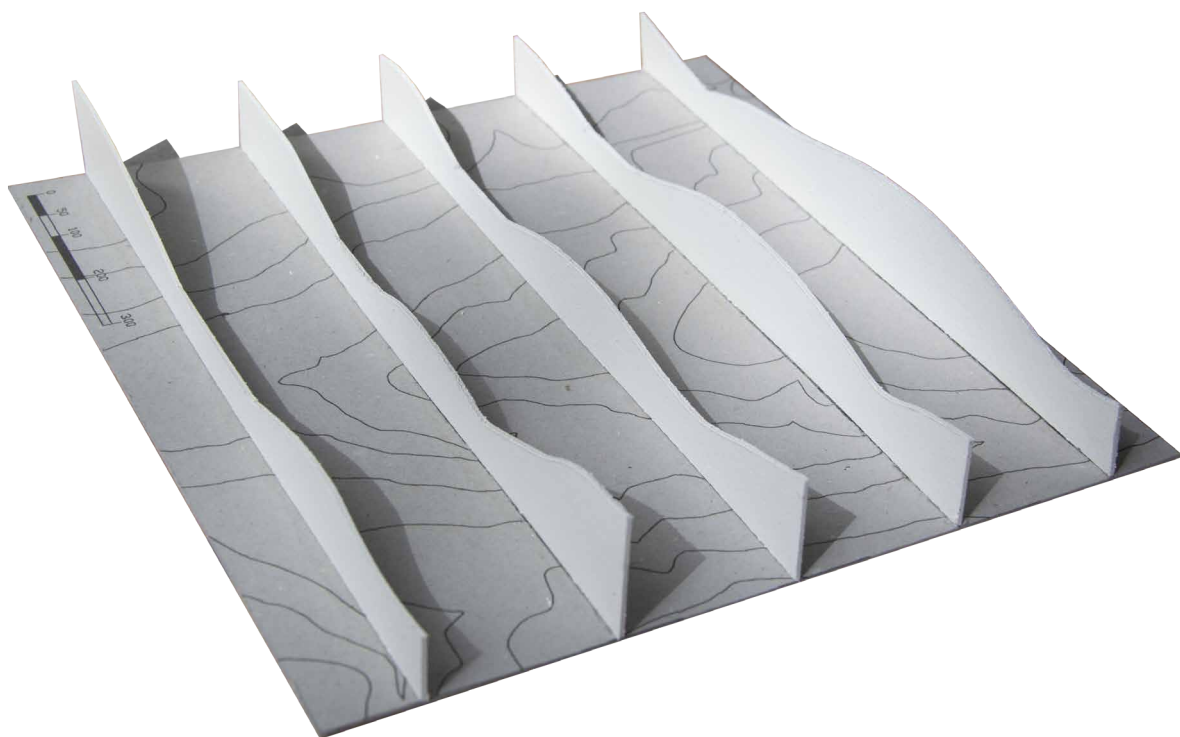
Επιλογή τόπου



Μακέτα τοπογραφίας σε κλίμακα 1:2000



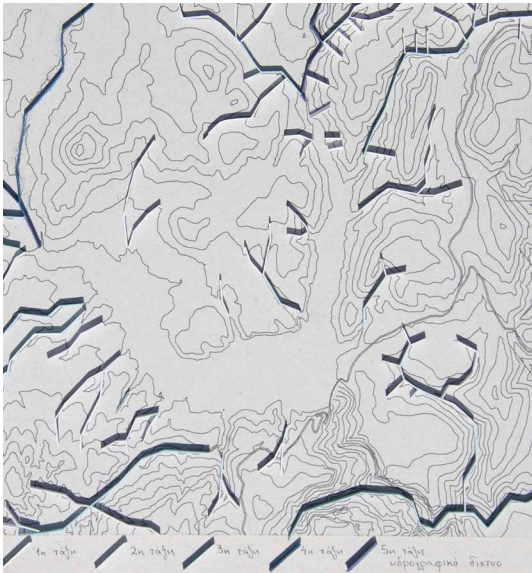
Επιλογή τόπου



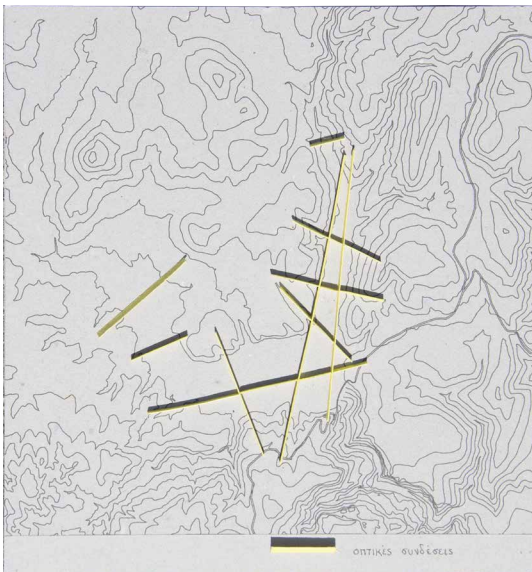
Ενδεικτικές τομές στο ανάγλυφο



Διάγραμμα ορίων

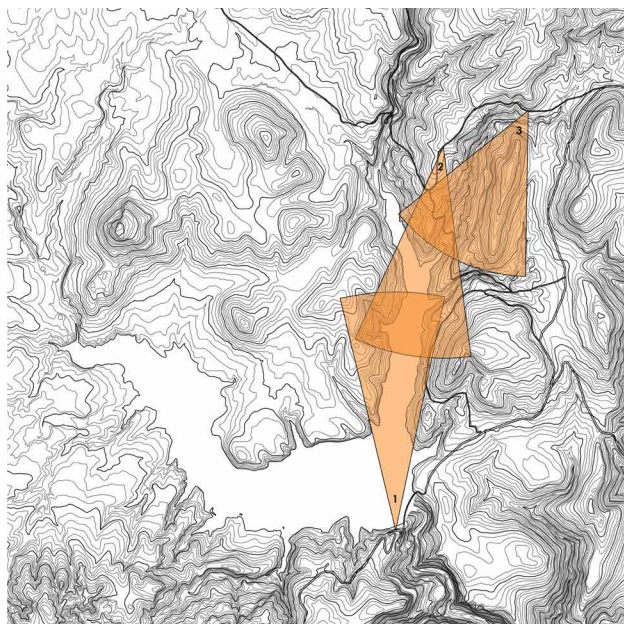


Διάγραμμα υδρογραφικού δικτύου

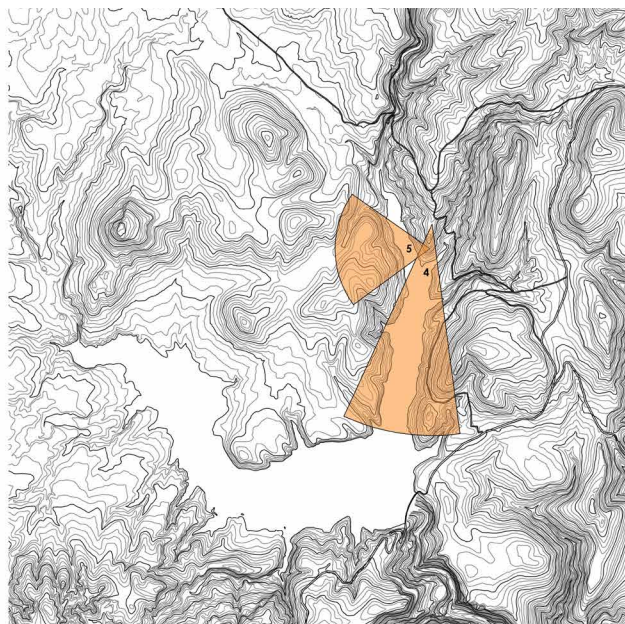


Διάγραμμα οπτικών συνδέσεων

Θεάσεις



Οπτικές φυγές προς τον τόπο



Οπτικές φυγές από τον τόπο



Φωτογραφία 1



Φωτογραφία 2



Φωτογραφία 3



Φωτογραφία 4



Φωτογραφία 5

ΤΟ ΚΤΙΡΙΟ



Κατά τον σχεδιασμό επιδιώκεται η ομαλή ένταξη του κτιρίου στο τοπίο και η εναρμόνιση με τον περιβάλλοντα χώρο και για το σκοπό αυτό αξιοποιούνται οι αντιθέσεις του τοπίου (φως-σκιά, επιπεδότητα-κατακορυφότητα, στενές-ευρείες θεάσεις, γη-νερό) και η έντονη μορφολογία του εδάφους.

Το κτιριολογικό πρόγραμμα περιλαμβάνει τη γραμμή παραγωγής (παραλαβή σταφυλιών, οινοποίηση, παλαίωση, εμφιάλωση, αποθήκευση), χώρους προσωπικού (διοίκηση, χημείο), καθώς και χώρους για τους επισκέπτες (εστιατόριο, χώρο γευσιγνωσίας, μουσείο οίνου). Οι κινήσεις είναι διαχωρισμένες έτσι ώστε να εξυπηρετούνται οι διαφορετικές λειτουργίες του βιομηχανικού χώρου και του χώρου των επισκεπτών.

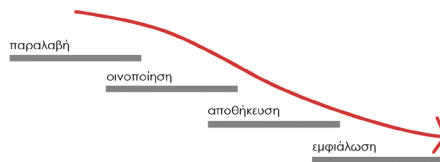
Ο σχεδιασμός του κτιρίου γίνεται σε διαδοχικά επίπεδα που εξυπηρετούν τη γραμμή παραγωγής (μεταφορά του κρασιού μέσω της βαρύτητας), ενώ παράλληλα δίνει στον επισκέπτη την αίσθηση της συνεχούς κατάβασης - μύησης στον κόσμο του κρασιού.

Την ίδια λογική ακολουθεί και ο σχεδιασμός του περιβάλλοντος χώρου, ο οποίος δέχεται ήπιες επεμβάσεις με διαδρομές και σημεία στάσης που προσφέρουν πανοραμική θέα στη λίμνη, έτσι ώστε το τοπίο να συμπληρώνει και να αναδεικνύει την κεντρική συνθετική ιδέα.

Από τον τόπο στο κτίριο

Γενικές προθέσεις

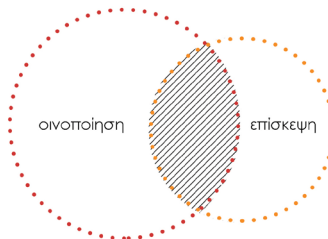
- κίνηση στο τοπίο_προσέγγιση μέσω των αμπελώνων
- ένταξη στο ανάγλυφο
- σεβασμός ροών του αναγλύφου
- επαφή με το έδαφος
- ένταση της εμπειρίας της θέασης
- ανάδειξη της δομής του τοπίου και του ιδιαίτερου χαρακτήρα του
- ανάπτυξη βιωματικής σχέσης με τον τόπο
- συσχετισμός με τις υπάρχουσες δομές
- διακριτές λειτουργικές ενότητες



η βαρύτητα στην οινοποίηση



διάγραμμα γραμμής παραγωγής



Κτιριολογικό πρόγραμμα

Οινοποίηση (380 μ²)

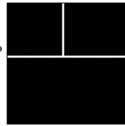
είσοδος οχημάτων
ζύγισμα
έλεγχος παραλαβής (15 μ²)
ψυκτικοί θάλαμοι (15 μ²)
αποβοστρύχωση (20 μ²)
οινοποιητές (160 μ²)
σταθεροποιητές (100 μ²)
πιεστήρια (40 μ²)
αποκομιδή υπολειμμάτων
αποθήκες εξοπλισμού (45 μ²)
χώροι υγιεινής (6 μ²)



Κάβα (600 μ²)
παλαίωση σε βαρέλι
παλαίωση σε μπουκάλι

Εμφιάλωση και αποθήκευση (480 μ²)

εμφιάλωση και πακετάρισμα (100 μ²)
αποθήκη υλικών συσκευασίας (80 μ²)
αποθήκη έτοιμου προϊόντος (300 μ²)



Χημείο και βοηθητικοί χώροι (220 μ²)
εργαστήρια ποιοτικού ελέγχου (65 μ²)
χώροι υγιεινής και αποδυτήρια (40 μ²)
πλύσιμο βαρελιών (90 μ²)
αποθήκη (25 μ²)

Υποδοχή - διοίκηση (160 μ²)

υποδοχή και κατάστημα (35 μ²)
διεύθυνση (35 μ²)
αίθουσα συσκέψεων (35 μ²)
λογιστήριο (35 μ²)
χώροι υγιεινής (20 μ²)



Γευσιγνωσία (110 μ²)
αίθουσα γευσιγνωσίας (60 μ²)
κάβα μπουκαλιών (50 μ²)

Εστιατόριο (320 μ²)

εστίαση (230 μ²)
παρασκευαστήριο (40 μ²)
χώροι υγιεινής (50 μ²)



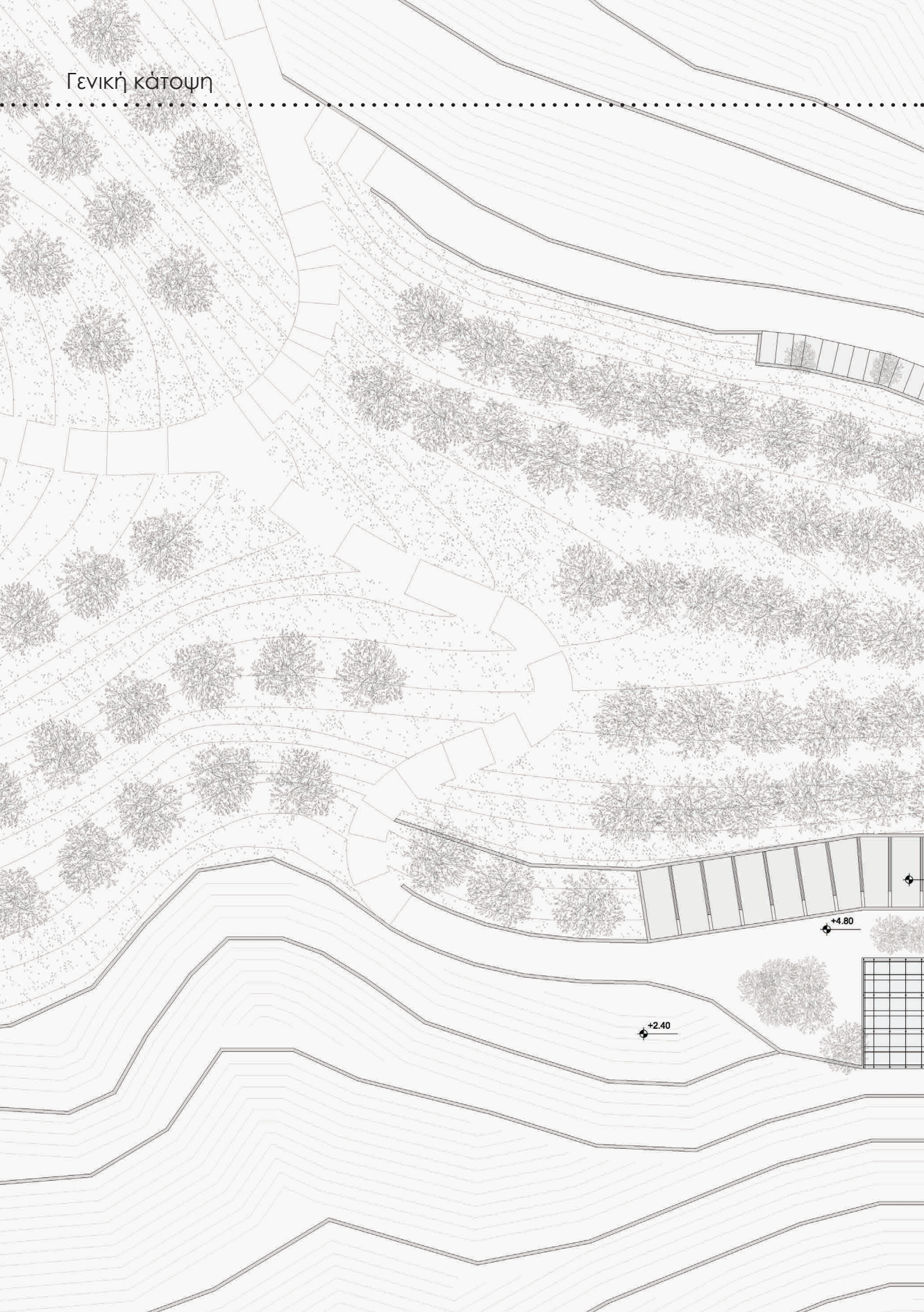
Μουσείο (200 μ²)
εκθεσιακός χώρος (125 μ²)
αποθήκη (40 μ²)
χώροι υγιεινής (35 μ²)

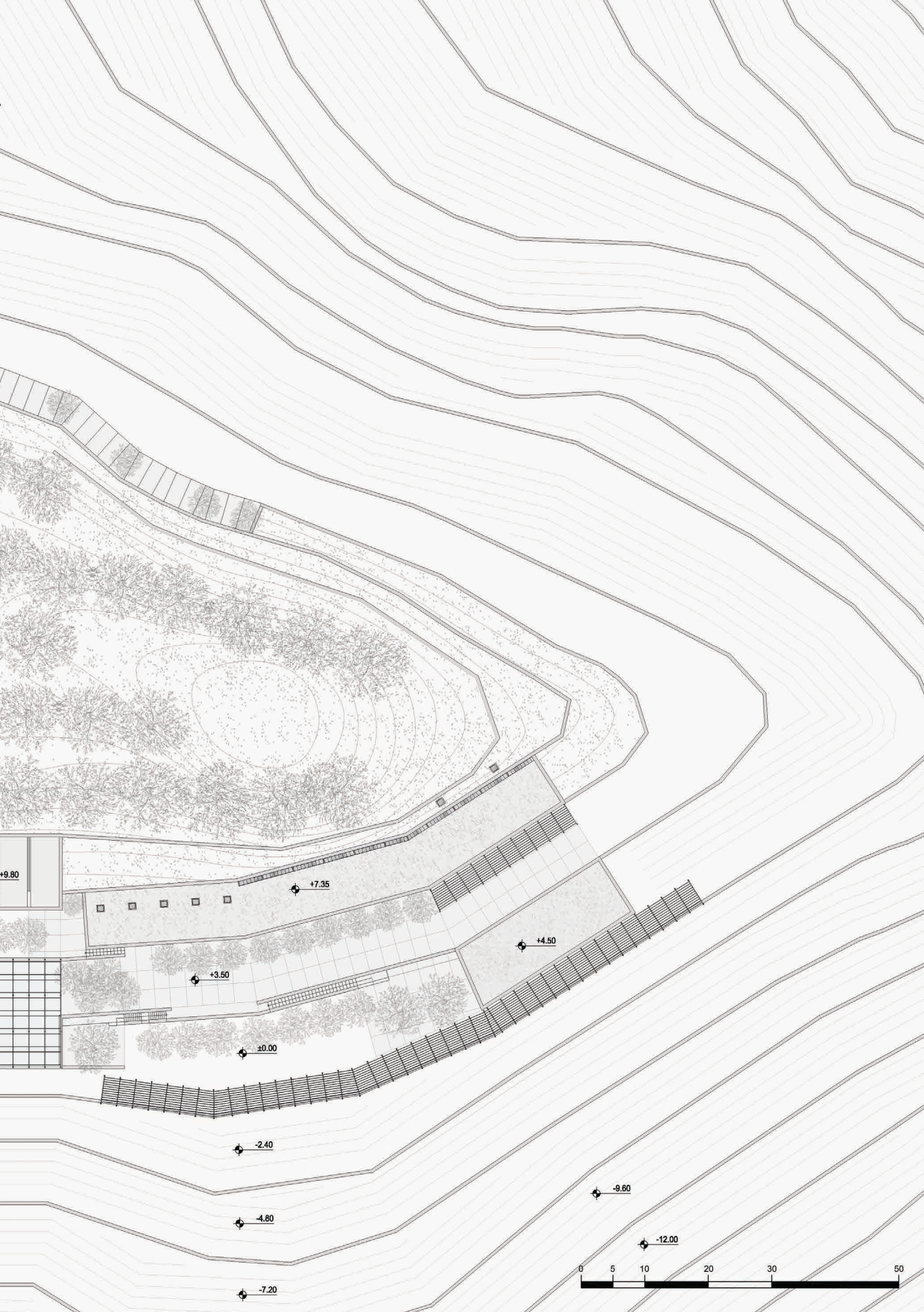
Ηλεκτρομηχανολογικός εξοπλισμός (80 μ²)



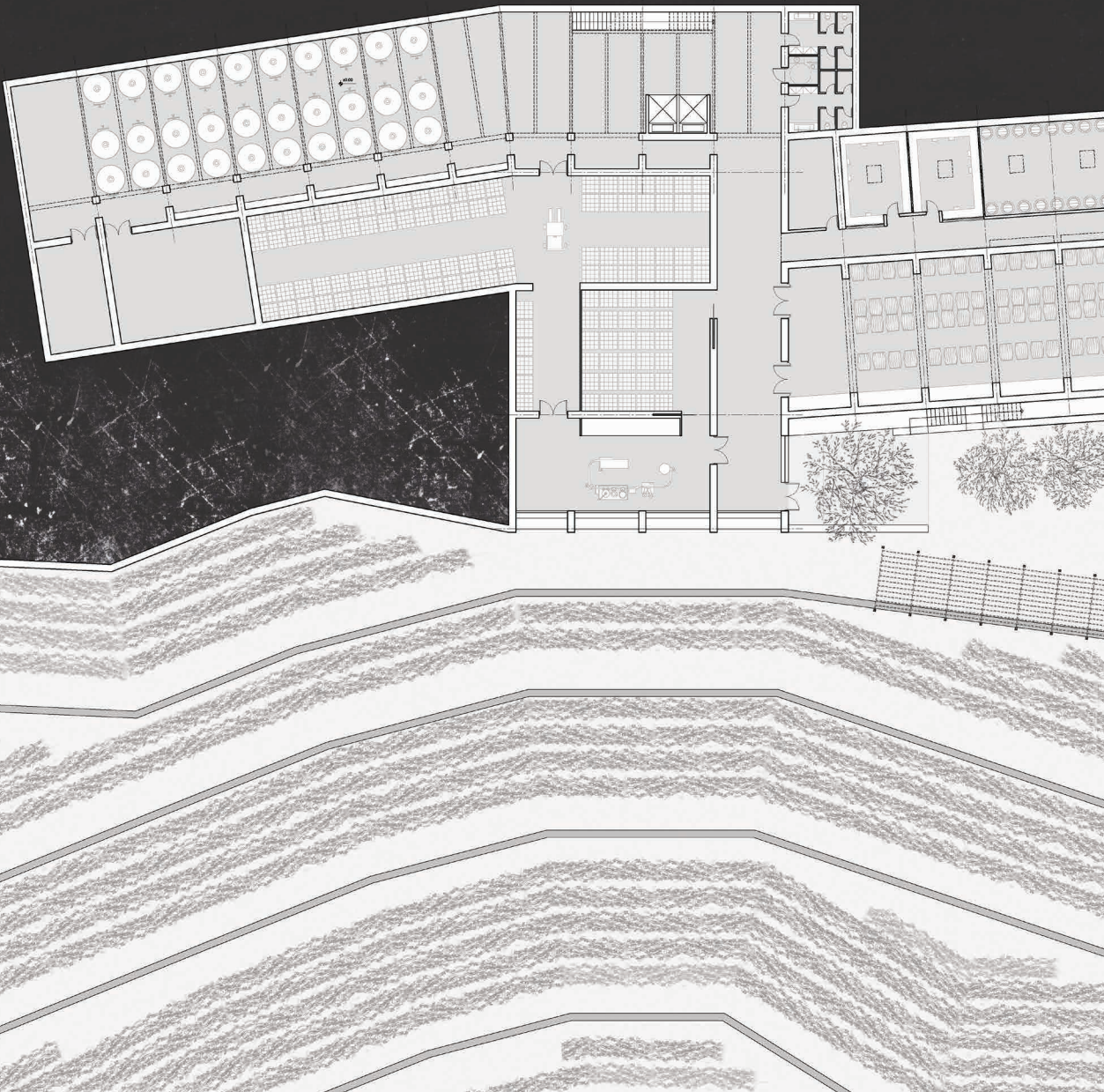
Χώρος στάθμευσης
23 θέσεις

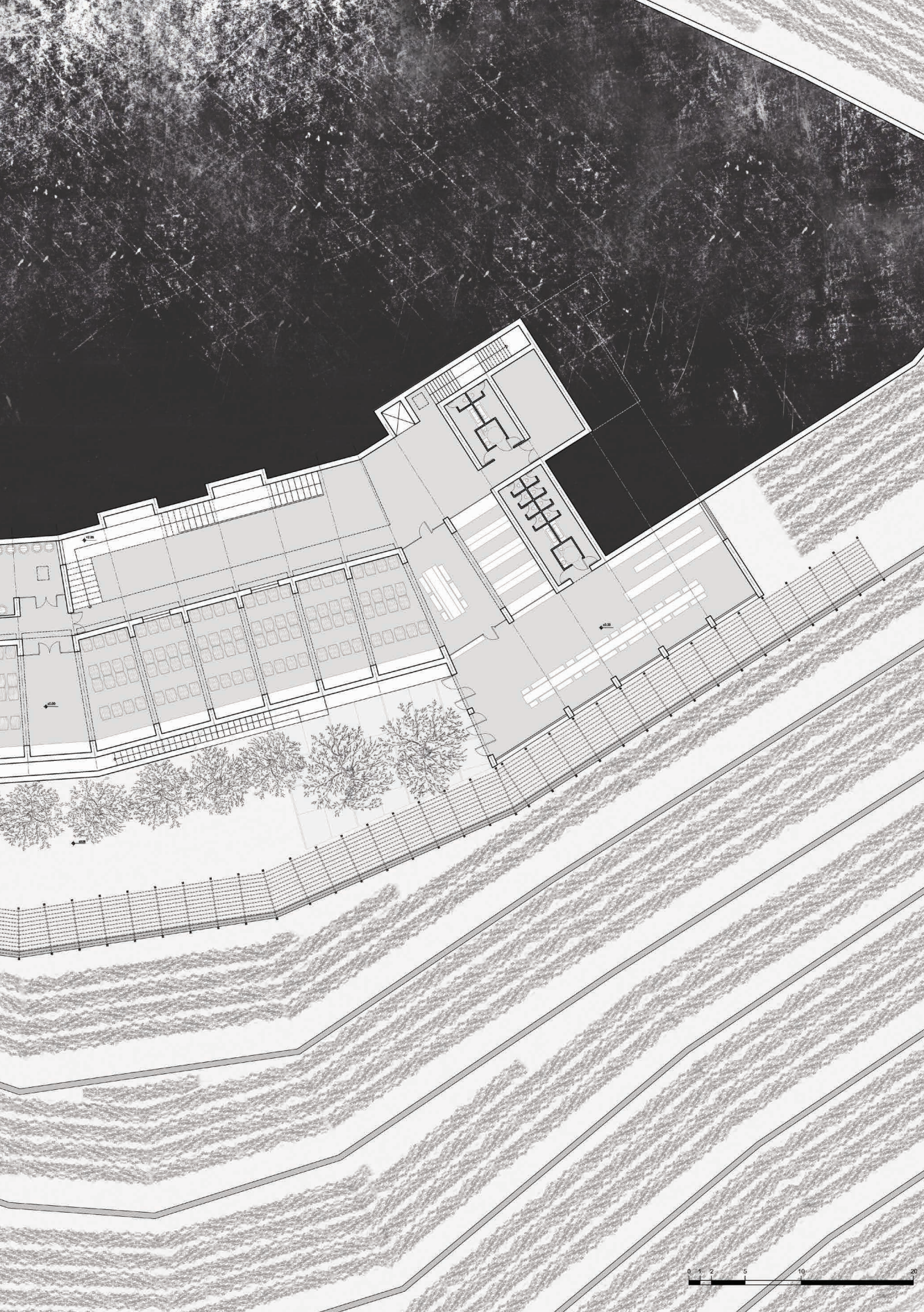
Γενική κάτοψη



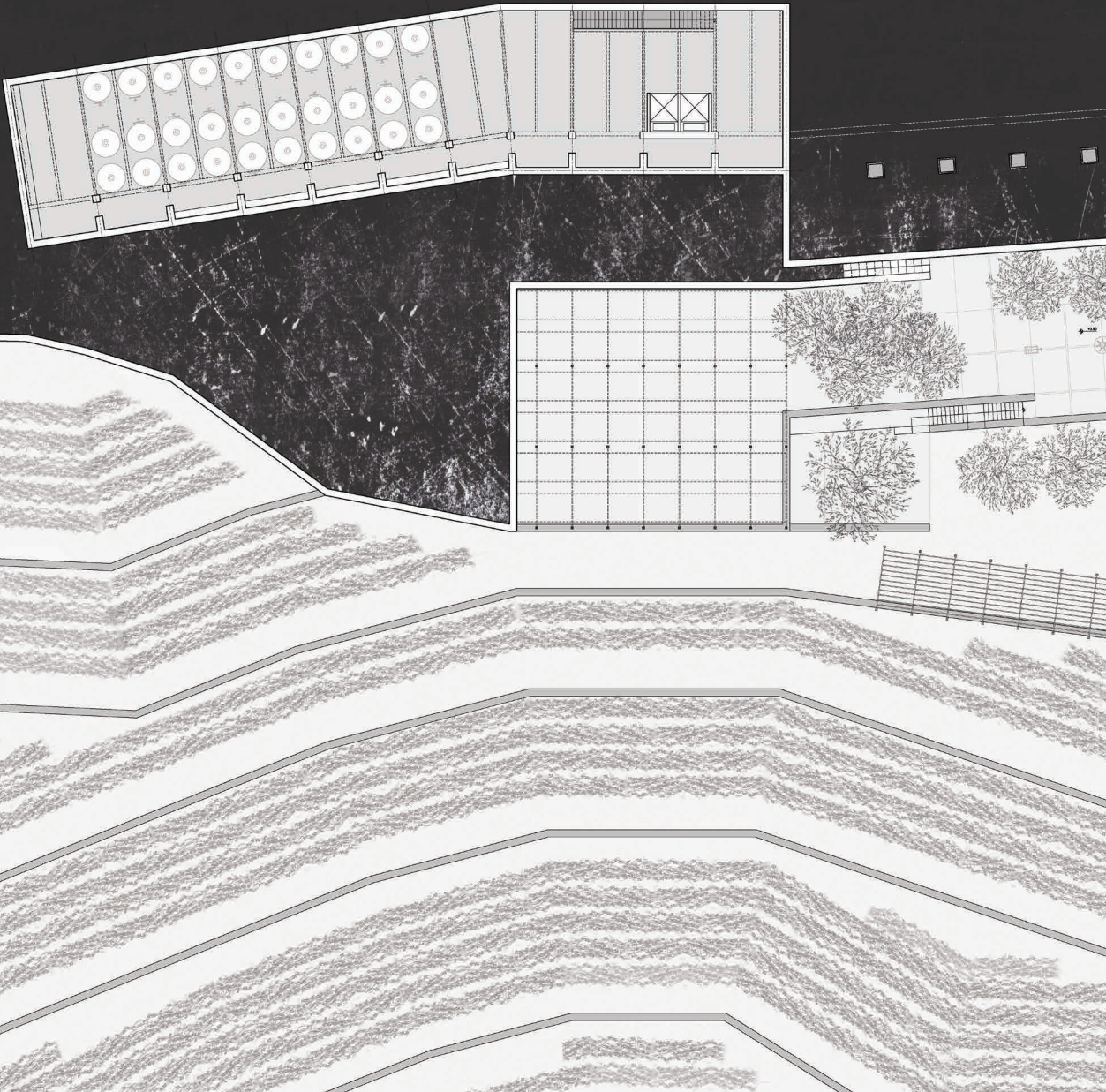


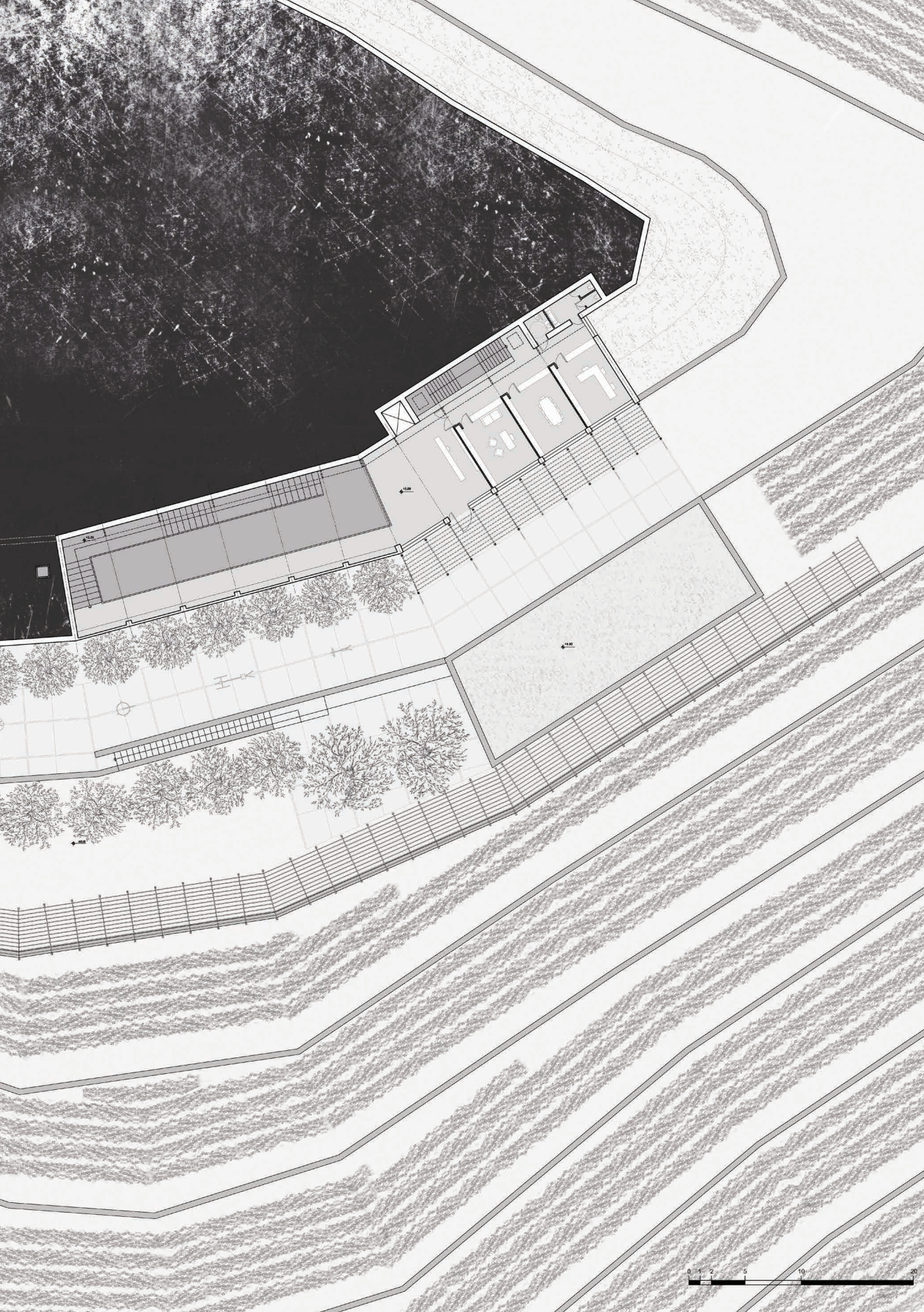
Κατοψηφή σταθμής ± 0.00



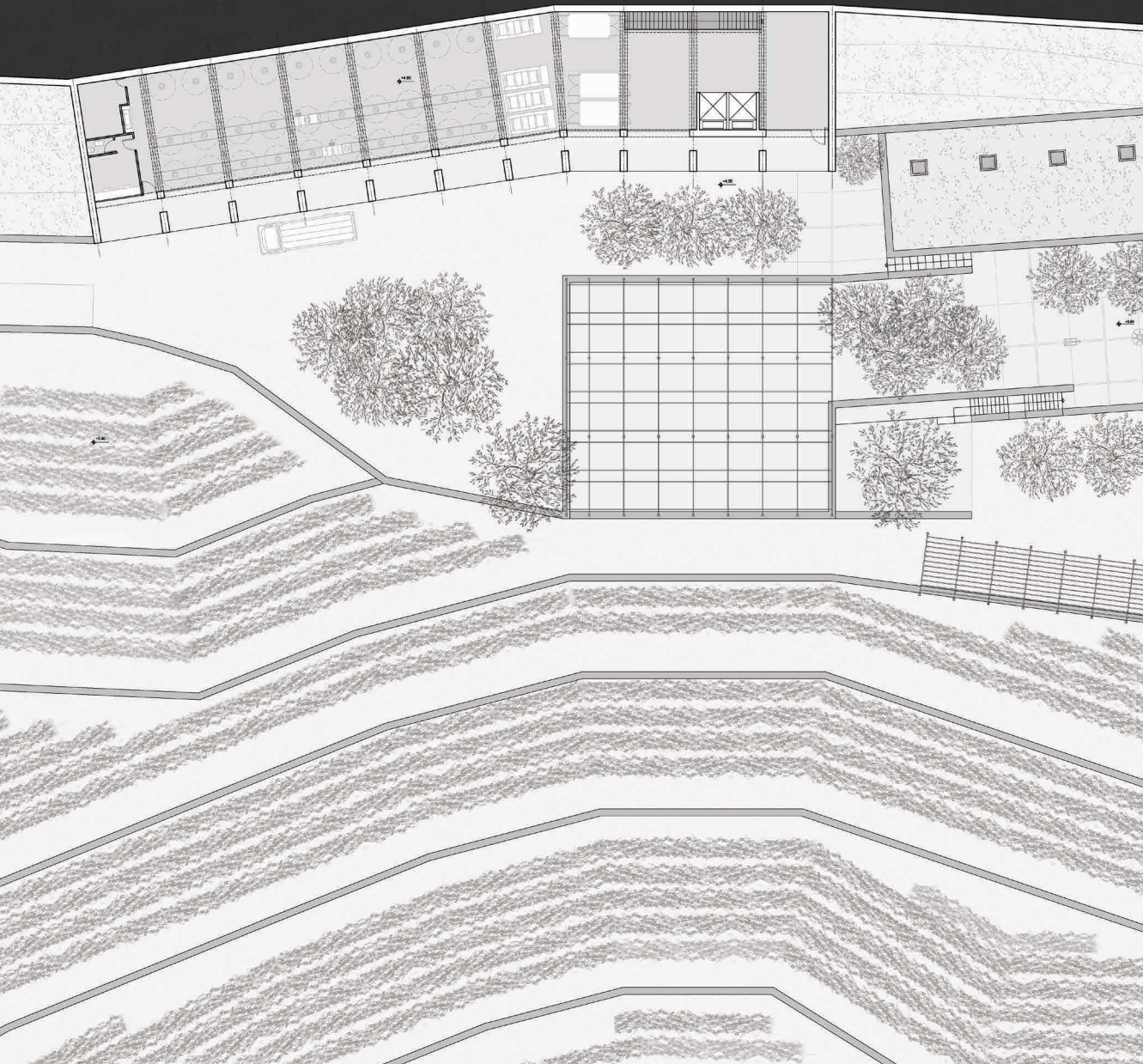


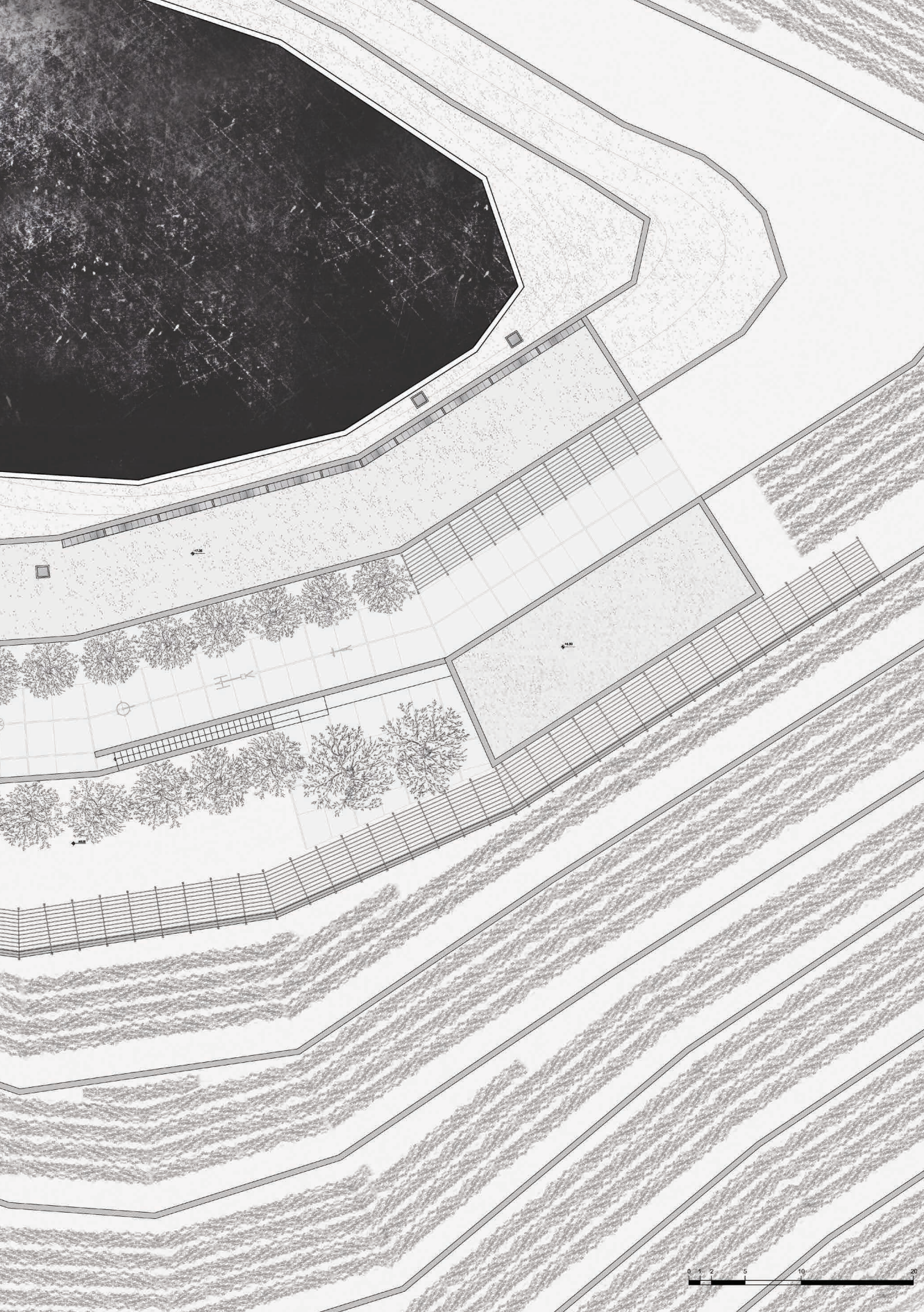
Κατοψηφή σταθμής +3.50



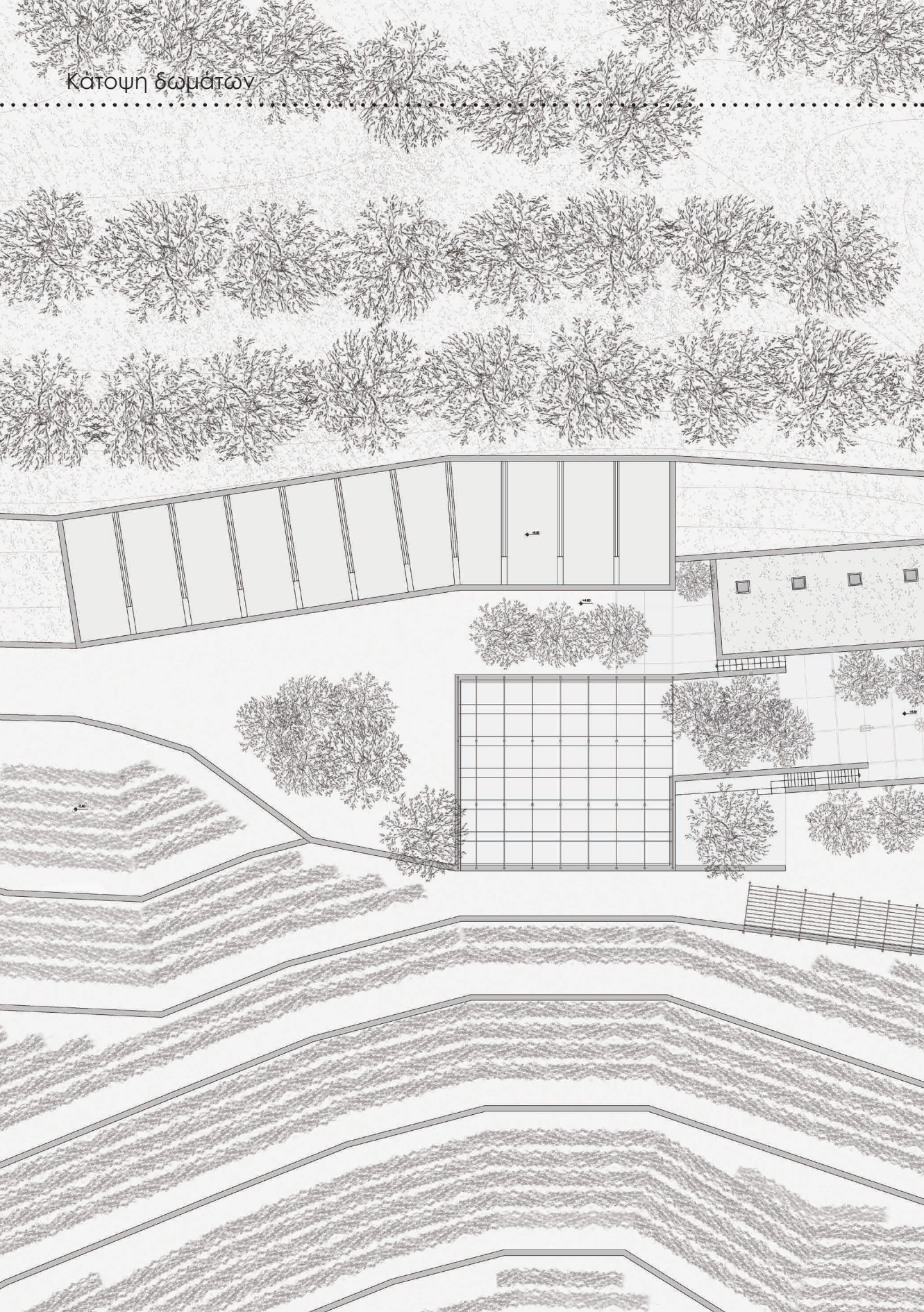


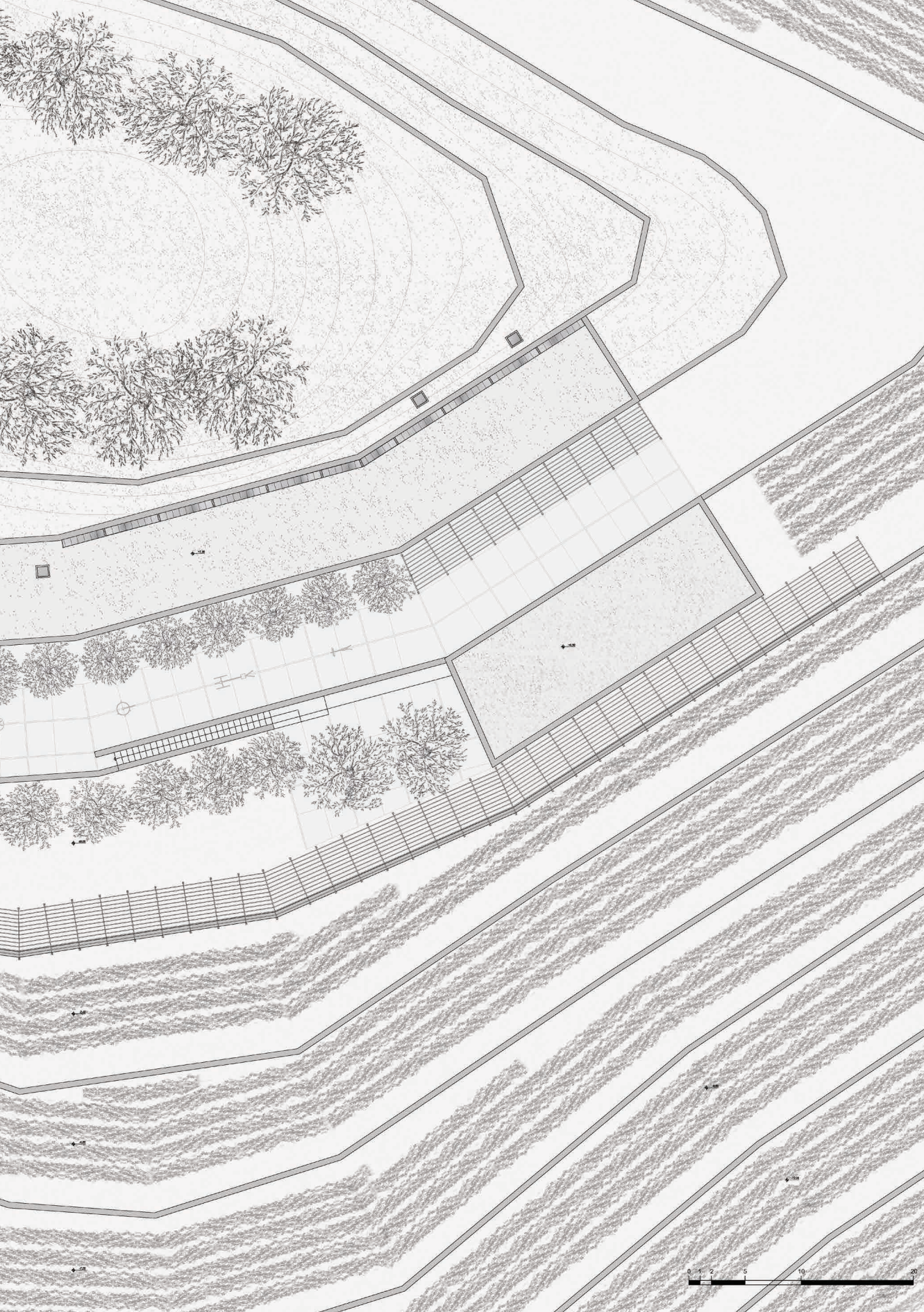
Κατοψηφή στάθμης +4.90



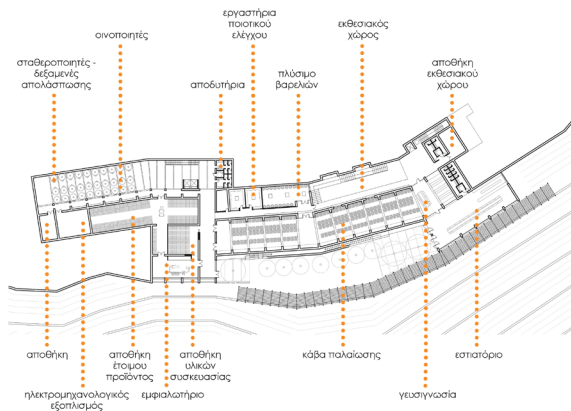


Κάτοψη δωματίων

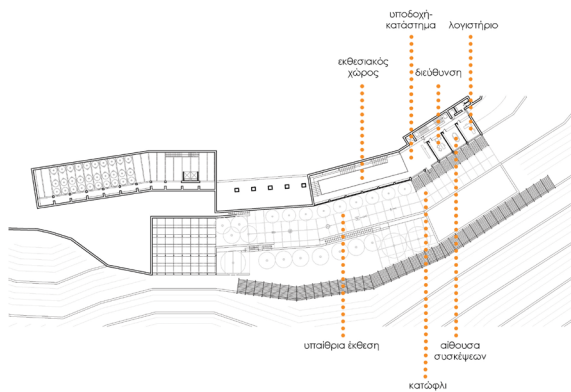




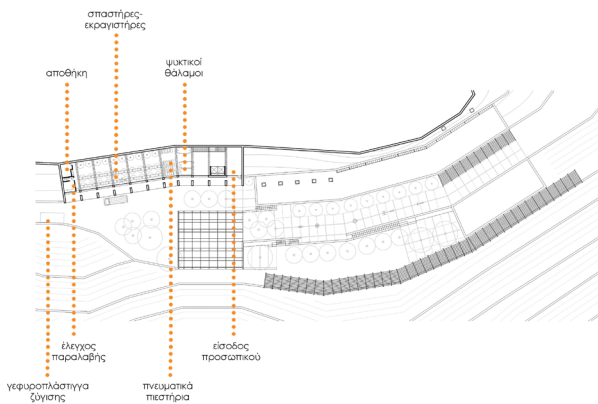
Διαγράμματα λειτουργιών



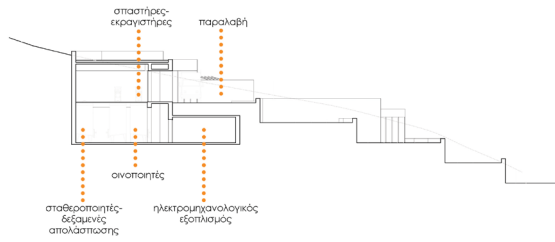
Διάγραμμα κάτοψης στάθμης ±0.00



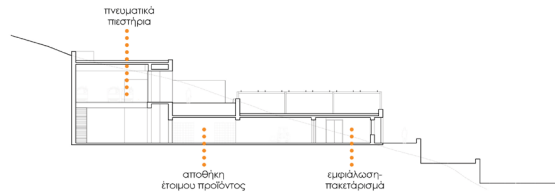
Διάγραμμα κάτοψης στάθμης +3.50



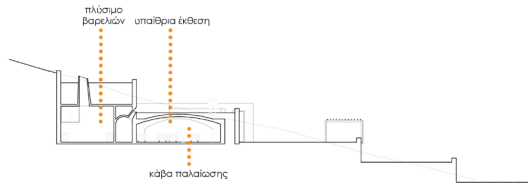
Διάγραμμα κάτοψης στάθμης +4.90



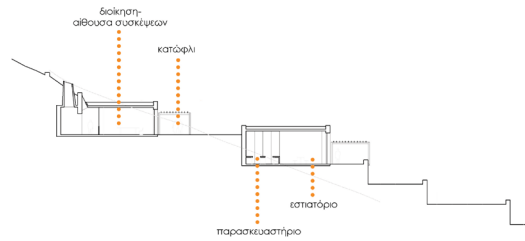
Διάγραμμα τομής 1



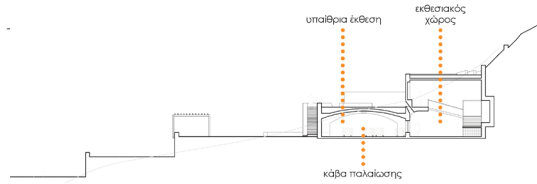
Διάγραμμα τομής 2



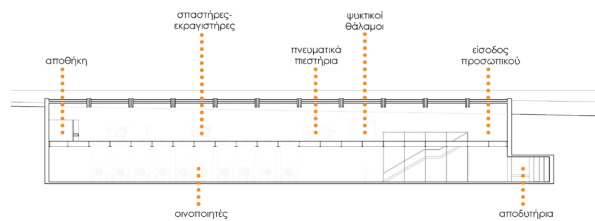
Διάγραμμα τομής 3



Διάγραμμα τομής 4



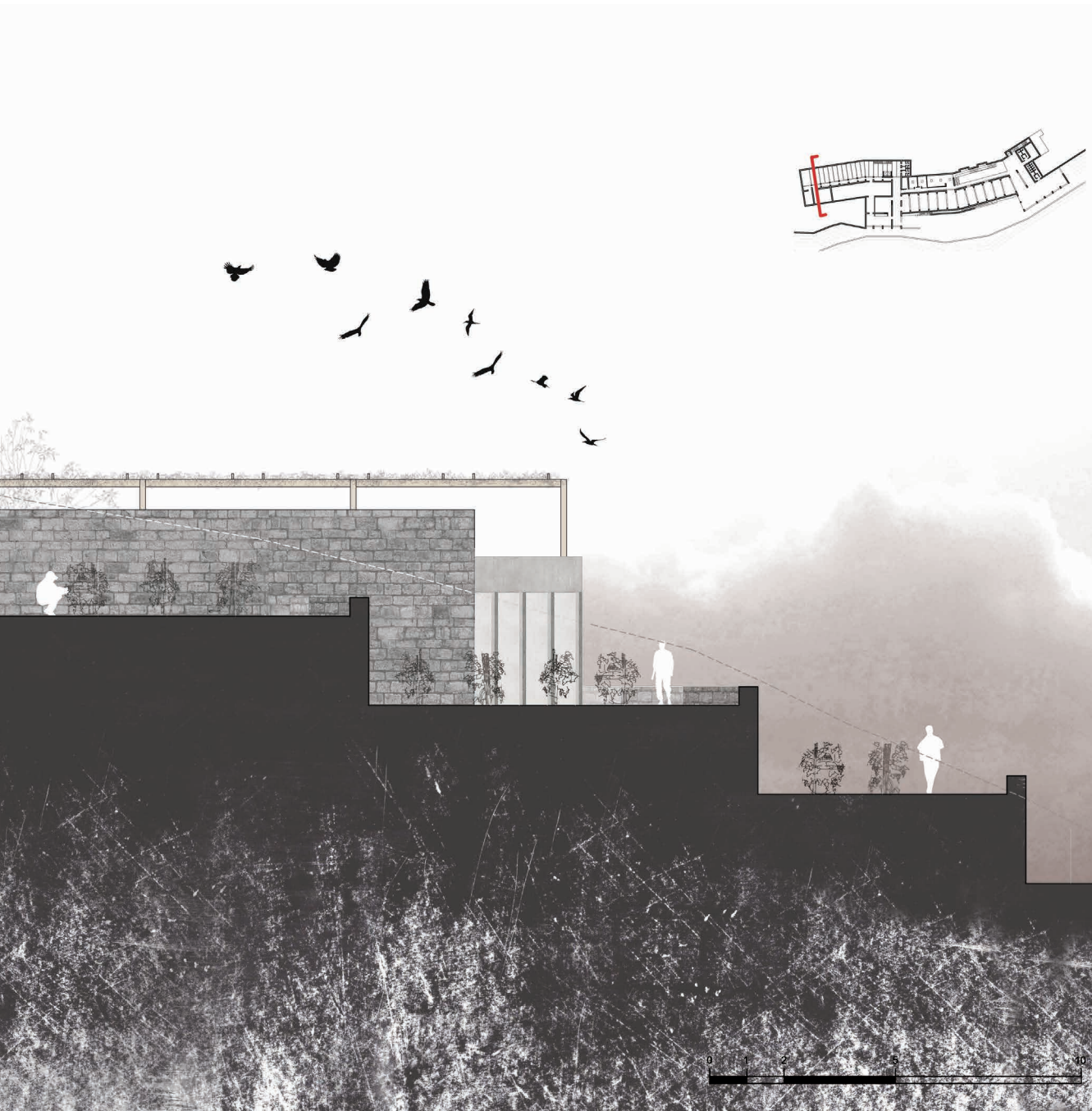
Διάγραμμα τομής 5



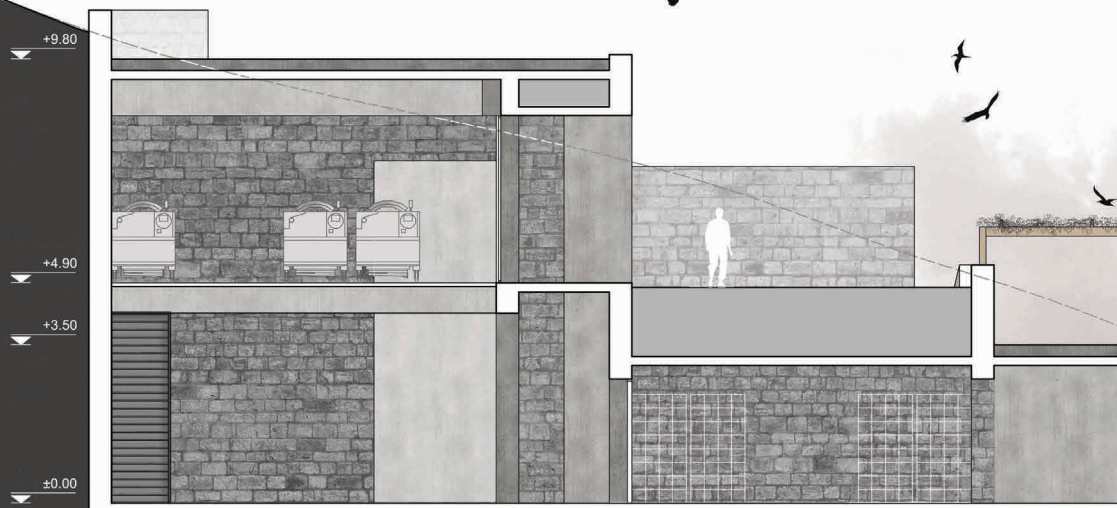
Διάγραμμα τομής 6

Τομή 1



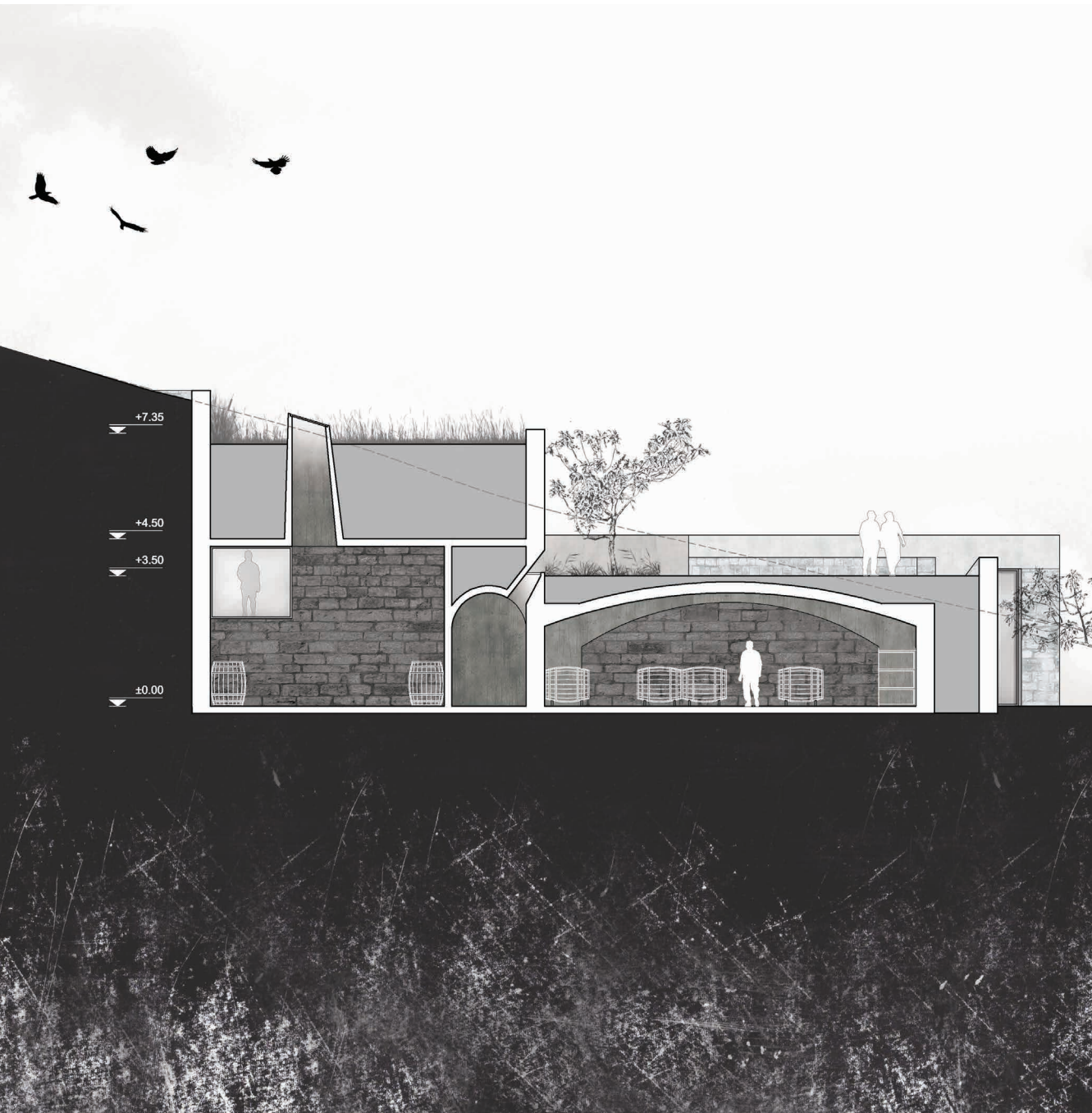


Τομή 2





Τομή 3



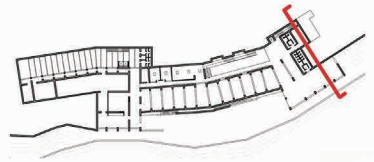






Τομή 5



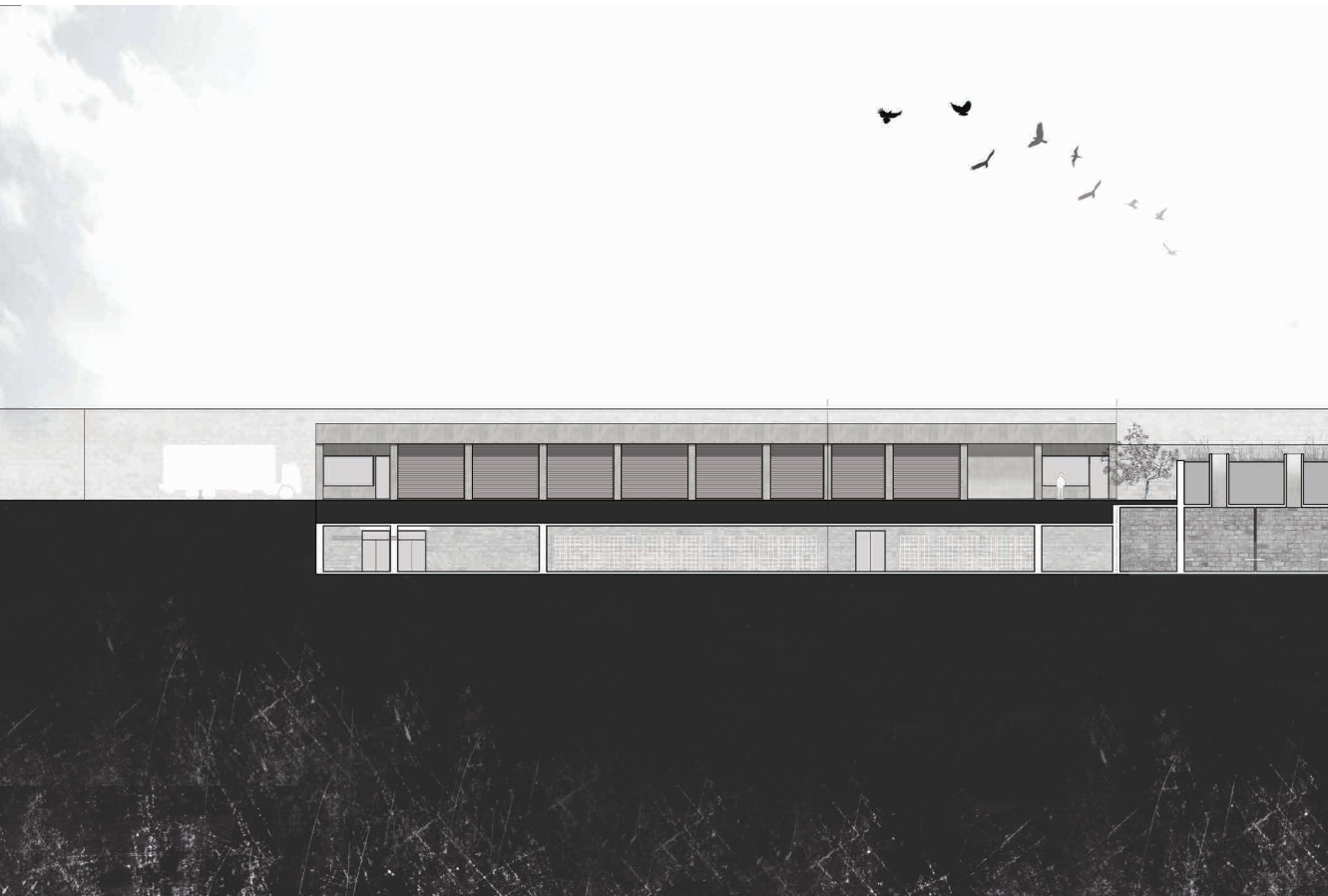


Τομή 6



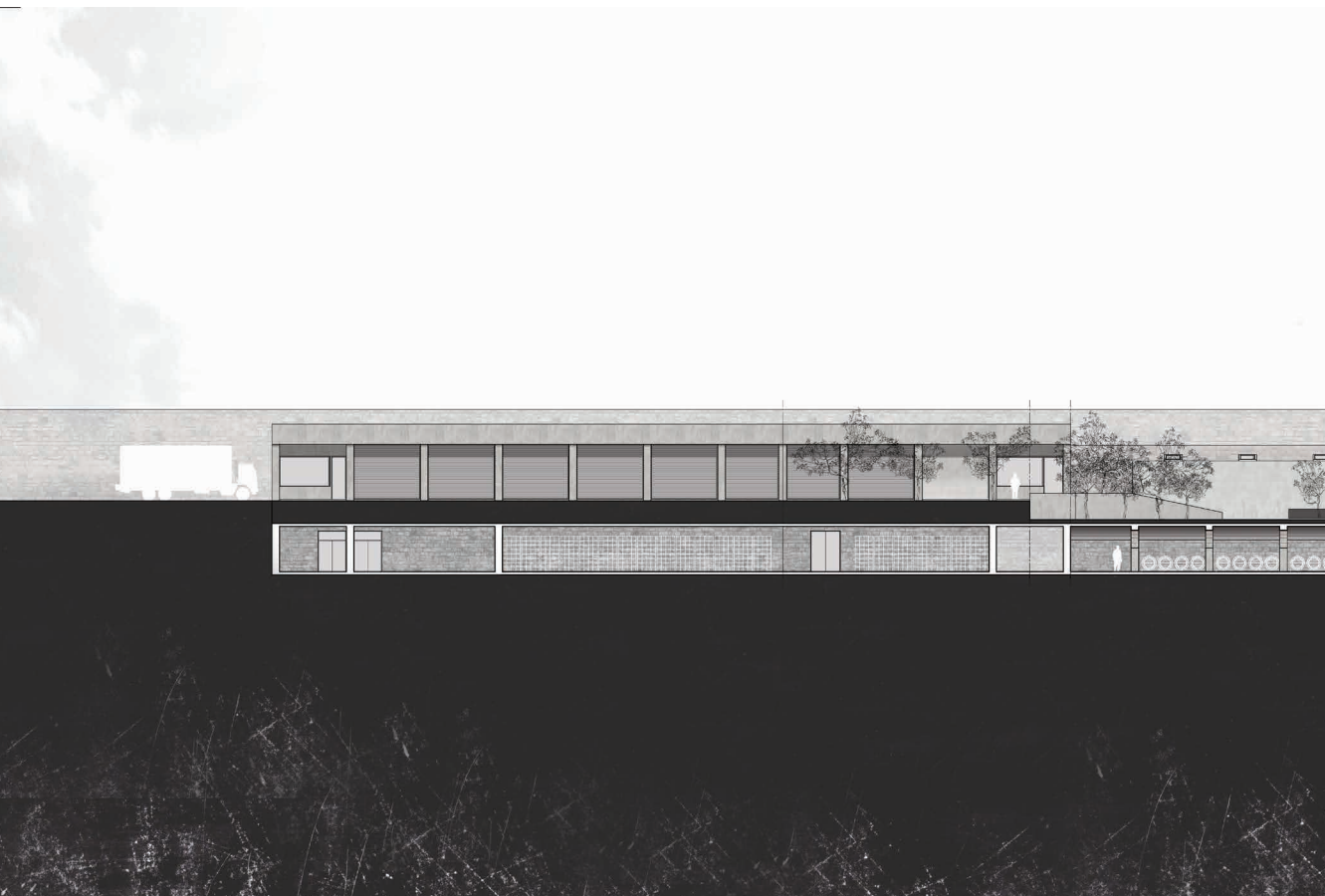


Τομή 7



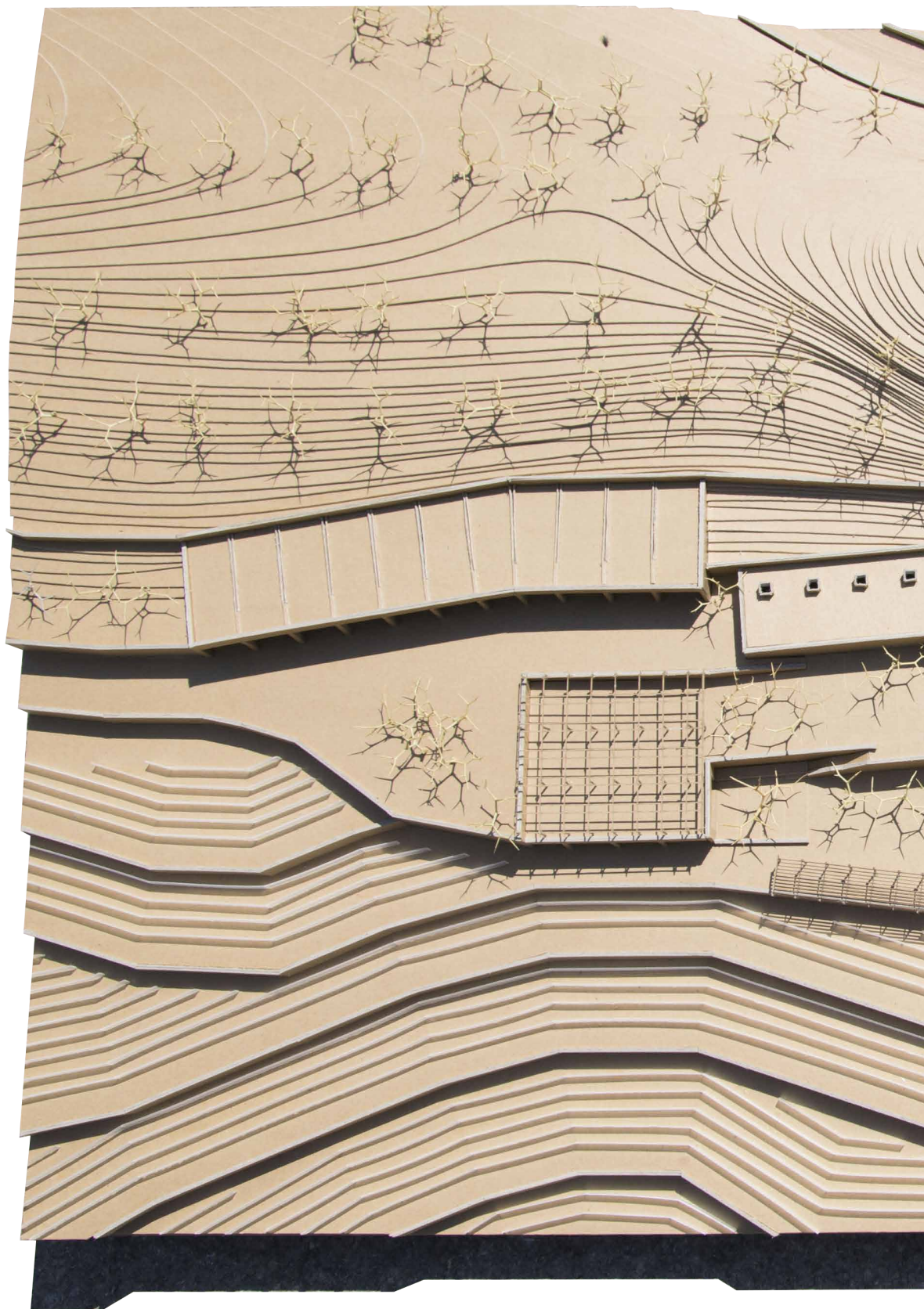


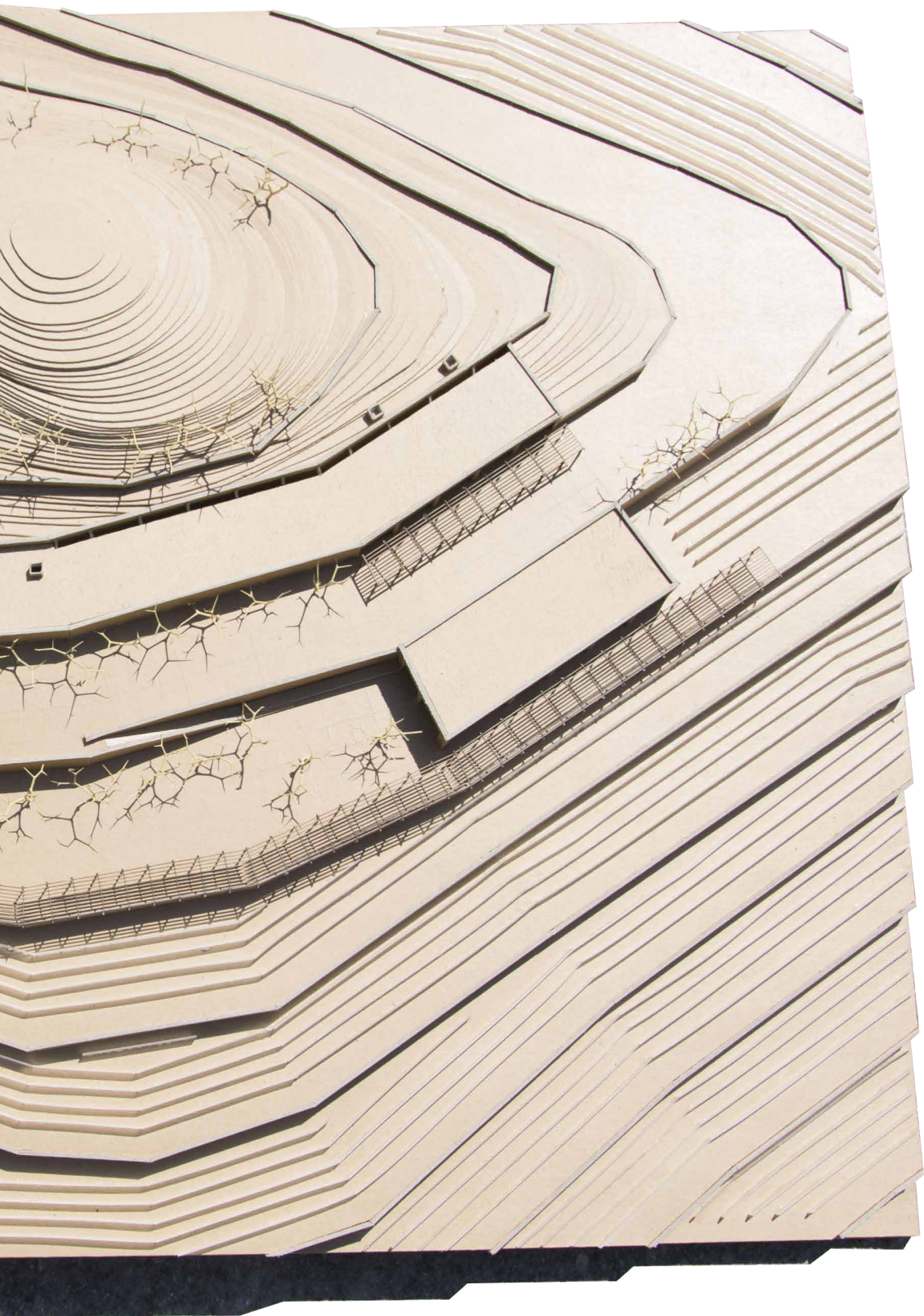
Τομή 8



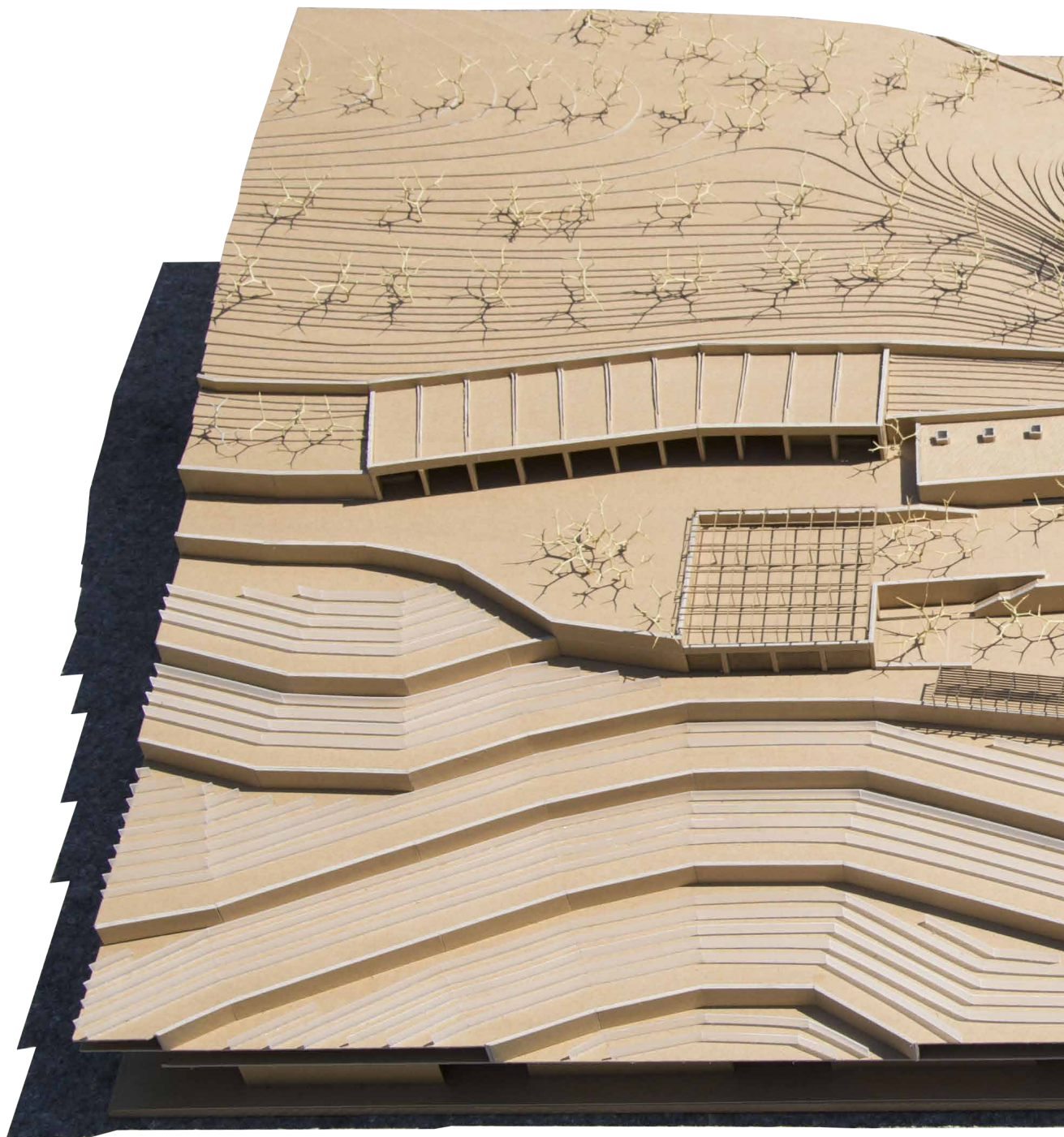


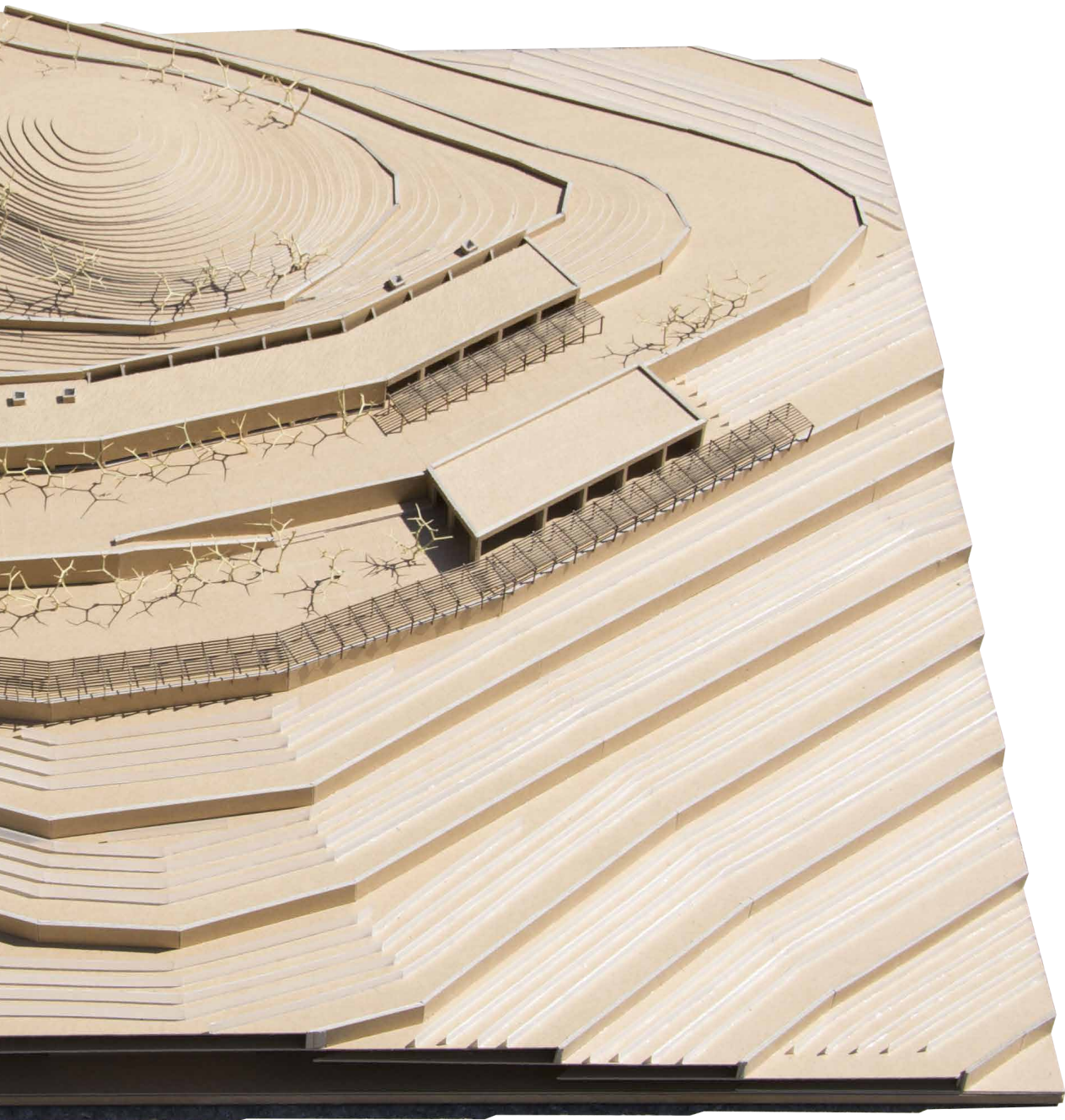
Μακέτα πρότασης σε κλίμακα 1:200



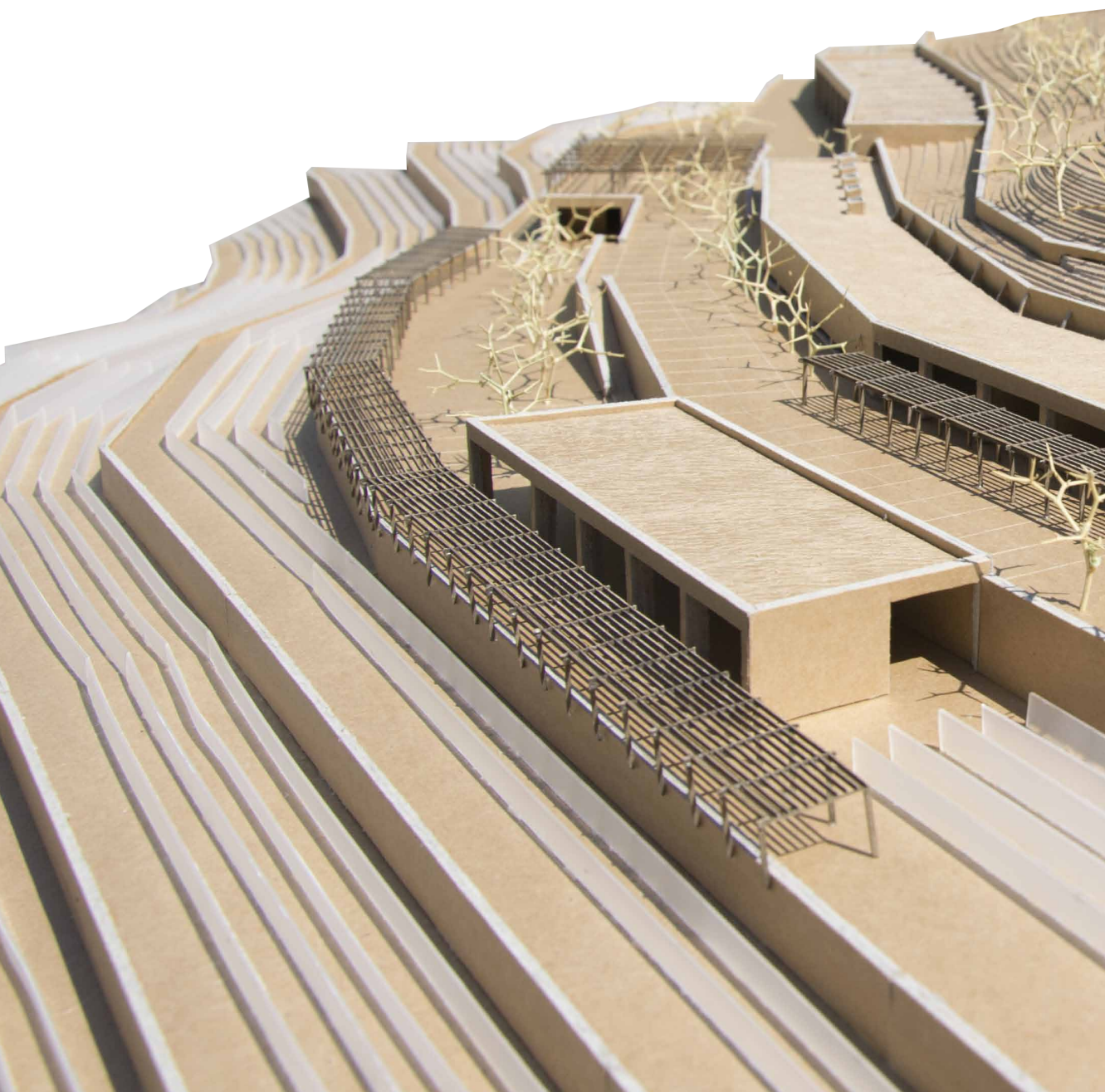


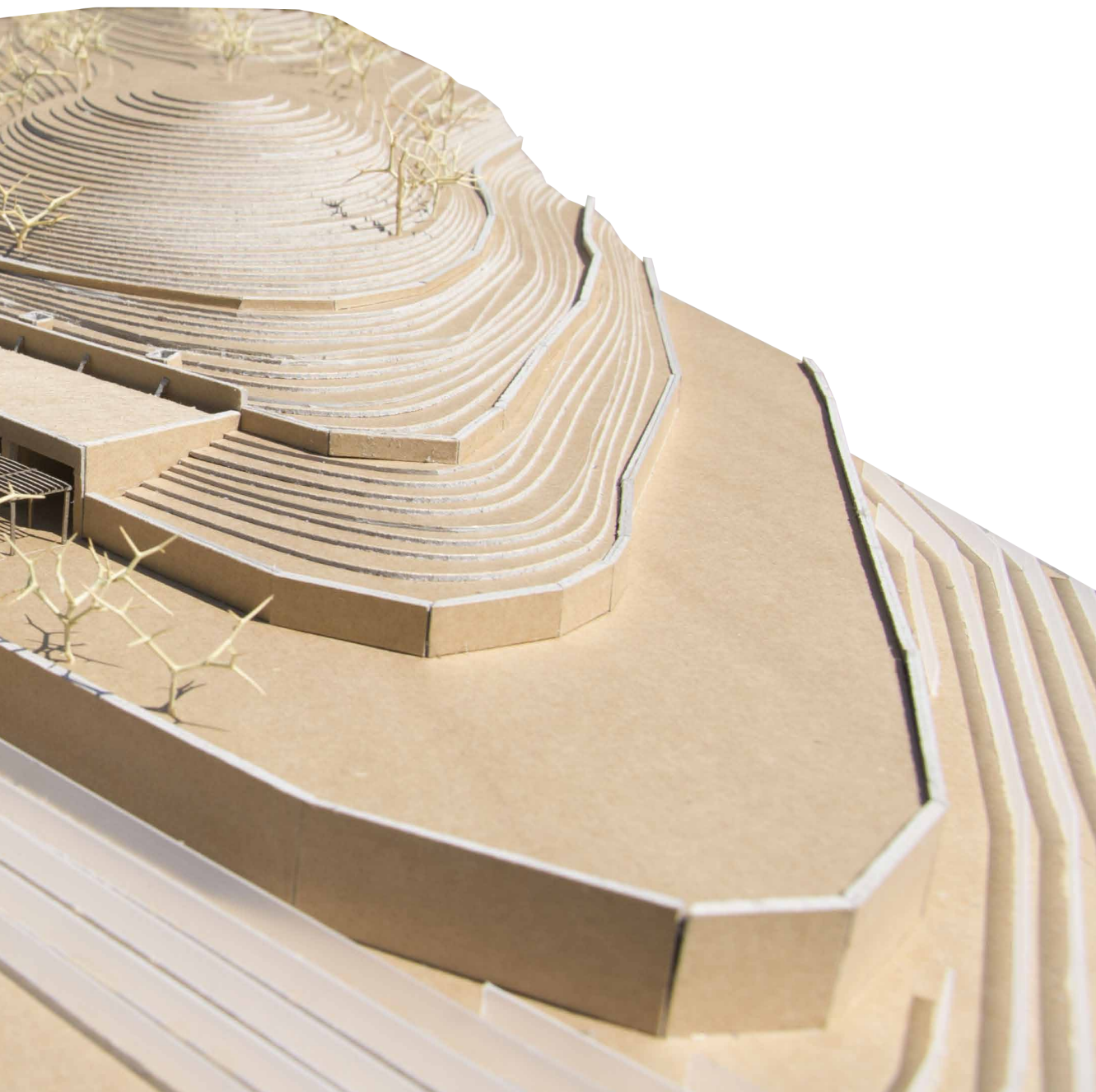
Μακέτα πρότασης σε κλίμακα 1:200



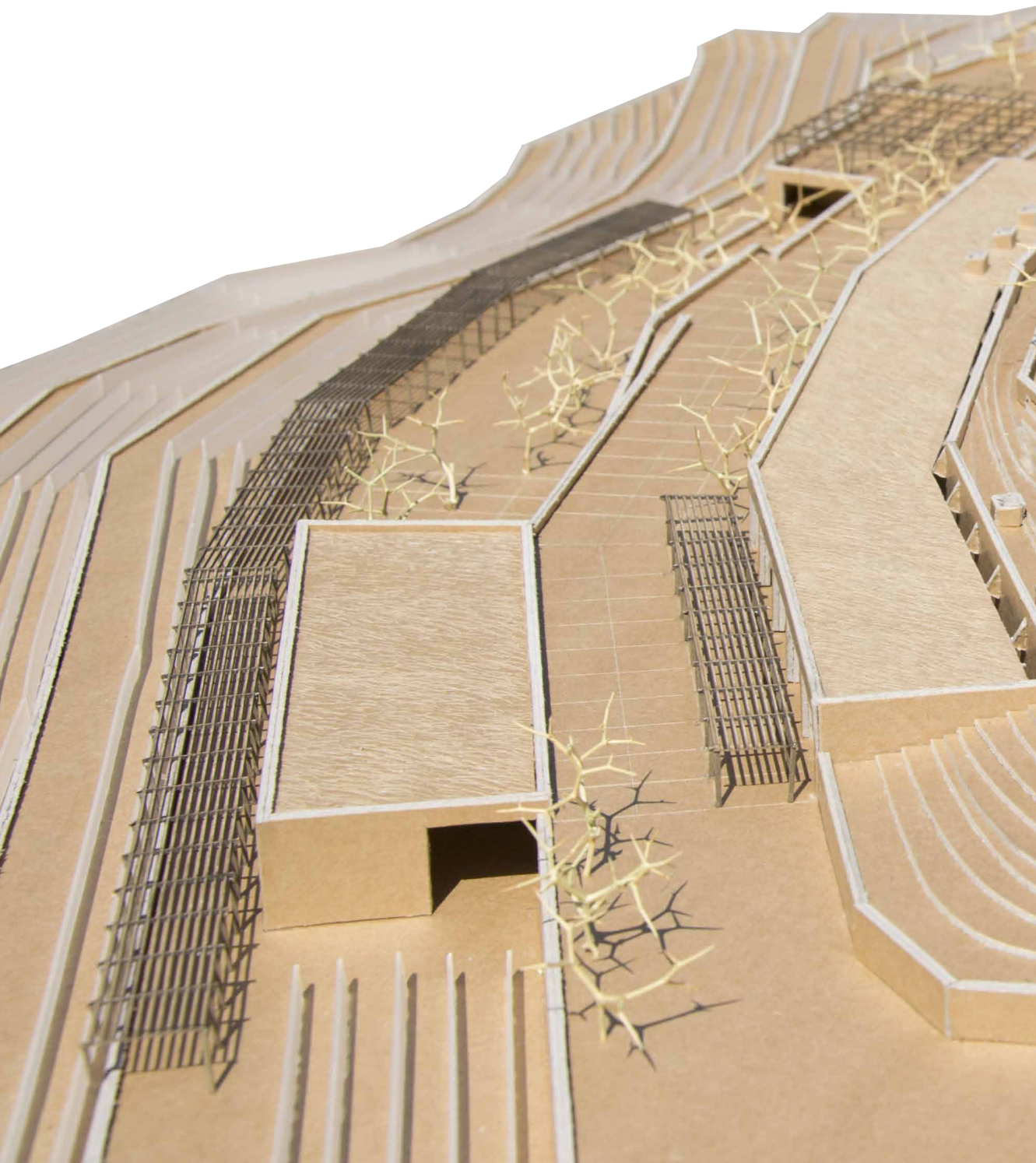


Μακέτα πρότασης σε κλίμακα 1:200





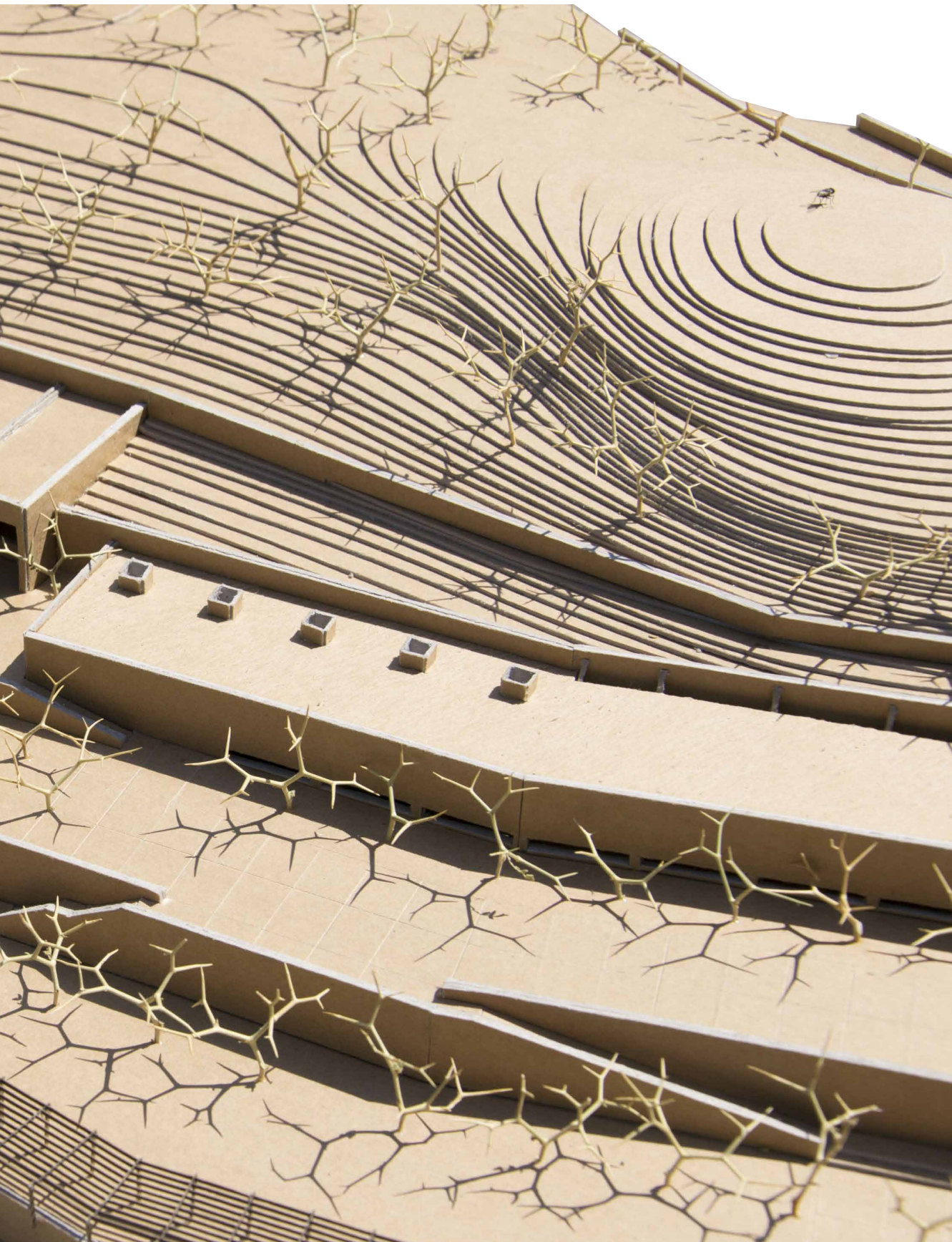
Μακέτα πρότασης σε κλίμακα 1:200





Μακέτα πρότασης σε κλίμακα 1:200





Μακέτα πρότασης σε κλίμακα 1:200



