



CLOS PACHEM

Memoria arquitectónica

www.clospachem.com

Carrer de la Font 1D
43737 Gratallops | Priorat
Spain

El reto era que la propia bodega contribuyera en la elaboración de los vinos -basada en procesos biodinámicos- intentando lograr el comportamiento óptimo del edificio a partir de principios pasivos o lo menos artificiales posibles.

Un productor de vinos del Priorat que había ido incrementando su producción necesitaba una nueva bodega, que se implantaría en un solar situado en el corazón del pueblo de Gratallops.

La parcela tiene una geometría poligonal en forma de 'L' y está rodeada por una estructura urbana típica de centro histórico, de calles estrechas y casas entre medianeras con la excepción de la Iglesia que, por su singularidad y dimensión, tiene una presencia dominante y es el edificio que más define el carácter del lugar.

En el interior del solar, un muro de piedra de trazado irregular que había sido un antiguo frontón, y con una altura de unos 10 metros en los puntos más altos, hace de límite con los vecinos. Su geometría, la amalgama de piedras, recrecidos cerámicos y restos de enlucido, hacen de esta medianera un punto de partida para el proyecto.

Del resultado de aplicar las regulaciones urbanísticas, y con la voluntad de conseguir una única gran sala con el máximo volumen posible, se crean dos ámbitos diferenciados: Por un lado un gran volumen regular -*la nave*- donde se ubica la parte productiva con una planta rectangular y la máxima anchura y altura posible. Por otro lado, tenemos el espacio restante en forma de "Z" -*el pasaje*- que recoge y aprovecha los espacios que rodean la nave y se extiende -como una calle interior- siguiendo la geometría del muro de piedra que hace de medianera. Este espacio, es una extensión del espacio público dentro del solar, es el que da el acceso principal al recinto y sirve de circulación y espacio de bienvenida para visitas y catas.

El interior de la nave es un gran espacio de triple altura donde se sitúan las tinas de fermentación del vino. Este es el espacio central del proyecto, el que realmente define la bodega y alrededor del cual se articulan todos los demás espacios. Un gran volumen de aire fresco rodeado de muros muy gruesos de hasta 1,75m de espesor que lo protegen. Un sistema de muros de carga cerámicos, con múltiples capas entre pilastras que crean cámaras para la circulación del aire -entre paredes- sirve para refrigerar el edificio. Dentro



de estos grandes muros, también se configuran algunas estancias más pequeñas que sirven para alojar los usos complementarios de la actividad de la bodega.

En planta baja, en todo el perímetro del espacio central de la nave y siguiendo el ritmo de las pilastras estructurales de los muros, se abren una serie de cavidades a modo de “capillas”, que sirven para conectar visualmente la nave y el pasaje o para maniobrar y almacenar la maquinaria necesaria en la sala de vinificación. Así la nave es oscura y densa en altura pero en planta baja se amplía abriéndose hacia la luz del pasaje.

El pasaje es el espacio de recepción de la uva y de los visitantes. Una transición térmica hacia la bodega a través de un recorrido de pendiente muy suave que permite alcanzar la cota interior de la nave y también conectar con la calle posterior, salvando el desnivel existente con unas gradas. Este recorrido semi-exterior sigue una sucesión de cubiertas a diferentes alturas combinadas con una serie de forjados que hacen de amplios rellanos entre escaleras. Las cubiertas son verdes y el agua de la lluvia se almacena hasta que rebosa de una cubierta a otra bajando lentamente, reduciendo la velocidad y haciéndola pasear por todo el pasaje ayudando a refrescar el ambiente y regando la vegetación. Aparte de proteger de la lluvia estos forjados protegen de la radiación solar directa y garantizan que el pasaje disfrute de un ambiente fresco, como un jardín aterrazado en el que se situará una tienda-taberna al aire libre donde poder comprar vino, hacer catas o comer algo.

Los espacios más exigentes son la zona de barricas y el almacén de vino ya embotellado que necesitan la máxima estabilidad hidro-térmica y por este motivo se sitúan en la planta sótano en contacto directo con el terreno. Pero el gran reto del edificio es la sala de vinificación -también muy exigente térmicamente- que debe conseguir estas condiciones sin interactuar con el terreno. La primera estrategia es tener la máxima altura interior posible para favorecer la estratificación del aire caliente en la parte alta, lejos de las tinas. En segundo lugar, la máxima inercia posible de sus sistemas constructivos ayudando a mantener la estabilidad hidro-térmica interior. La tercera estrategia bioclimática es la cubierta, que en su parte central se convierte en un techo refrescante que aprovecha la radiación nocturna del cielo para enfriar el forjado de la nave. Se crea un sistema cerrado de recirculación de agua entre dos niveles, uno superior en contacto con el exterior donde el agua disipa el calor durante la noche intercambiando por radiación, y uno inferior que, durante el día, en contacto con el forjado, transmite la frescura al interior. Se produce un intercambio a gran escala entre el interior de la nave y la temperatura del universo que por radiación es una fuente inagotable de refrigeración.

Las fachadas que dan a la calle están coronadas con un remate de teja y revestidas con una capa fina de mortero de cal que ayuda a contextualizar el edificio dentro del pueblo y que diferencia claramente la materialidad exterior del edificio de la del interior del pasaje. Desde el exterior el edificio tiene una presencia más vernacular pero al entrar en el pasaje los sistemas constructivos se van deconstruyendo y progresivamente van explicando la naturaleza del edificio.