



CLOS PACHEM

Memòria arquitectònica

www.clospachem.com

Carrer de la Font 1D
43737 Gratallops | Priorat
Spain

El repte era que el propi celler contribuís en l'elaboració dels vins -basats en processos biodinàmics- intentant assolir el comportament òptim a partir de principis passius o el menys artificials possibles.

Un productor de vins del Priorat que havia anat incrementant la seva producció necessitava un nou celler, que s'implantaria en un solar situat al cor del poble de Gratallops.

La parcel·la té una geometria poligonal en forma de 'L' i està rodejada per una estructura urbana típica de centre històric, de carrers estrets i cases entre mitgeres amb l'excepció de l'Església que, per la seva singularitat i dimensió, té una presència dominant i és l'edifici que més defineix el caràcter del context.

A l'interior del solar, un mur de pedra de traçat irregular que antigament havia estat una pista de frontó, amb una alçada d'uns 10 metres en els punts més alts, fa de límit amb els veïns. La seva geometria, l'amalgama de pedres, recrescuts ceràmics i restes d'arrebossat, fan d'aquest mur mitjaner un punt de partida pel projecte.

Del resultat d'aplicar les regulacions urbanístiques, i amb la voluntat d'aconseguir una única gran sala amb el màxim volum possible, es creen dos àmbits diferenciats: Per una banda un gran volum regular -*la nau*- on s'ubica la part productiva amb una planta rectangular i la màxima amplada i alçada possible. Per l'altra, tenim l'espai restant en forma de "Z" -*el passatge*- que recull i aprofita els espais que rodegen la nau i s'estén -com un carrer interior- resseguint la geometria del mur de pedra que fa de mitgera. Aquest espai, és una extensió de l'espai públic dins la parcel·la, és el que dóna l'accés principal al recinte i serveix de circulació i espai de rebuda per les visites i els tasts.

L'interior de la nau és un gran espai de triple alçada on es situen les tines de fermentació del vi. Aquest és l'espai central del projecte, el que realment defineix el celler, i al voltant del qual s'articulen tots els altres espais. Un gran volum d'aire fresc rodejat de murs molt gruixuts de fins a 1,75m, que el protegeixen. Un sistema de murs de càrrega ceràmics apilastrats, amb múltiples capes entre pilastres que creen unes cambres per a la circulació de l'aire -entre parets- que serveixen per refrigerar l'edifici. Dins d'aquests grans murs, també es configuren unes estances més petites que serveixen per allotjar els usos complementaris de l'activitat del celler.



En planta baixa, a tot el perímetre de l'espai central de la nau i seguint el ritme de les pilastres estructurals dels murs, s'obren una sèrie de cavitats a mode de "capelles", que serveixen per connectar visualment la nau i el passatge o per maniobrar i situar la maquinària necessaris a la sala de vinificació. Així la sala és fosca i densa en alçada però, en planta baixa, s'amplia obrint-se cap a la llum del passatge.

El passatge és l'espai de rebuda del raïm i dels visitants. Una transició tèrmica cap al celler a través d'un recorregut de pendent molt suau que permet assolir la cota interior de la nau i també connectar amb el carrer posterior, salvant el desnivell existent amb unes grades. Aquest recorregut semi-exterior segueix una successió de cobertes a diferents alçades combinades amb una sèrie de forjats que fan d'amplis replans entre les escales. Les cobertes del passatge són vegetals i l'aigua de la pluja s'hi emmagatzema fins que va sobreixint d'una coberta a l'altra i baixant lentament, reduint-ne la velocitat i fent-la passejar per tot el passatge ajudant a refrescar l'ambient i regant la vegetació. A banda de protegir de la pluja, aquests forjats protegeixen de la radiació solar directe i garanteixen que el passatge gaudeixi d'un ambient fresc, una espècie de jardí aterrat on es situarà una botiga-taberna a l'aire lliure on poder comprar vi, fer un tast o menjar alguna cosa.

Els espais més exigents són la zona de barriques i el magatzem del vi ja embotellat que necessiten la màxima estabilitat higrò-tèrmica possible i per això es situen a la planta soterrani en contacte directe amb el terreny. Però el gran repte de l'edifici és la sala de vinificació que també és molt exigent tèrmicament i que ha d'aconseguir aquestes condicions sense interaccionar amb el terreny. La primera estratègia és tenir la màxima alçada interior possible per afavorir l'estratificació de l'aire calent a la part alta, lluny de les tines. En segon lloc, la màxima inèrcia possible dels seus sistemes constructius ajudant a mantenir l'estabilitat higrò-tèrmica interior. La tercera estratègia bioclimàtica és la coberta, que en la seva part central és un sostre refrescant que aprofita la radiació nocturna del cel per refredar el forjat de la nau. Es crea un sistema tancat de recirculació d'aigua entre dos nivells, un de superior en contacte amb l'exterior on l'aigua dissipa la calor durant la nit intercanviant per radiació, i un d'inferior en contacte amb el forjat que, a les hores diürnes, com un gran radiador fred transmet la frescor a l'interior. Es produeix un intercanvi a gran escala entre l'interior de la nau i la temperatura de l'univers que durant la nit és una font inesgotable de refrescament.

Les façanes que donen a carrer estan coronades amb un remat de teula i revestides amb una capa fina de morter de calç que ajuda a contextualitzar l'edifici dins del poble i que diferencia clarament la materialitat exterior de l'edifici de la de l'interior del passatge. Des de l'exterior l'edifici té una presència més vernacular però al entrar en el passatge els sistemes constructius es van desconstruïnt i progressivament van explicant la naturalesa de l'edifici.