



## Vorias - Σύγχρονο Βαρυτικό Οινοποιείο στην Τήνο

Κωνσταντίνος Σμιγάδης & Στράτος Σακελλαρίου - 21/08/2023

### Διπλωματική Εργασία

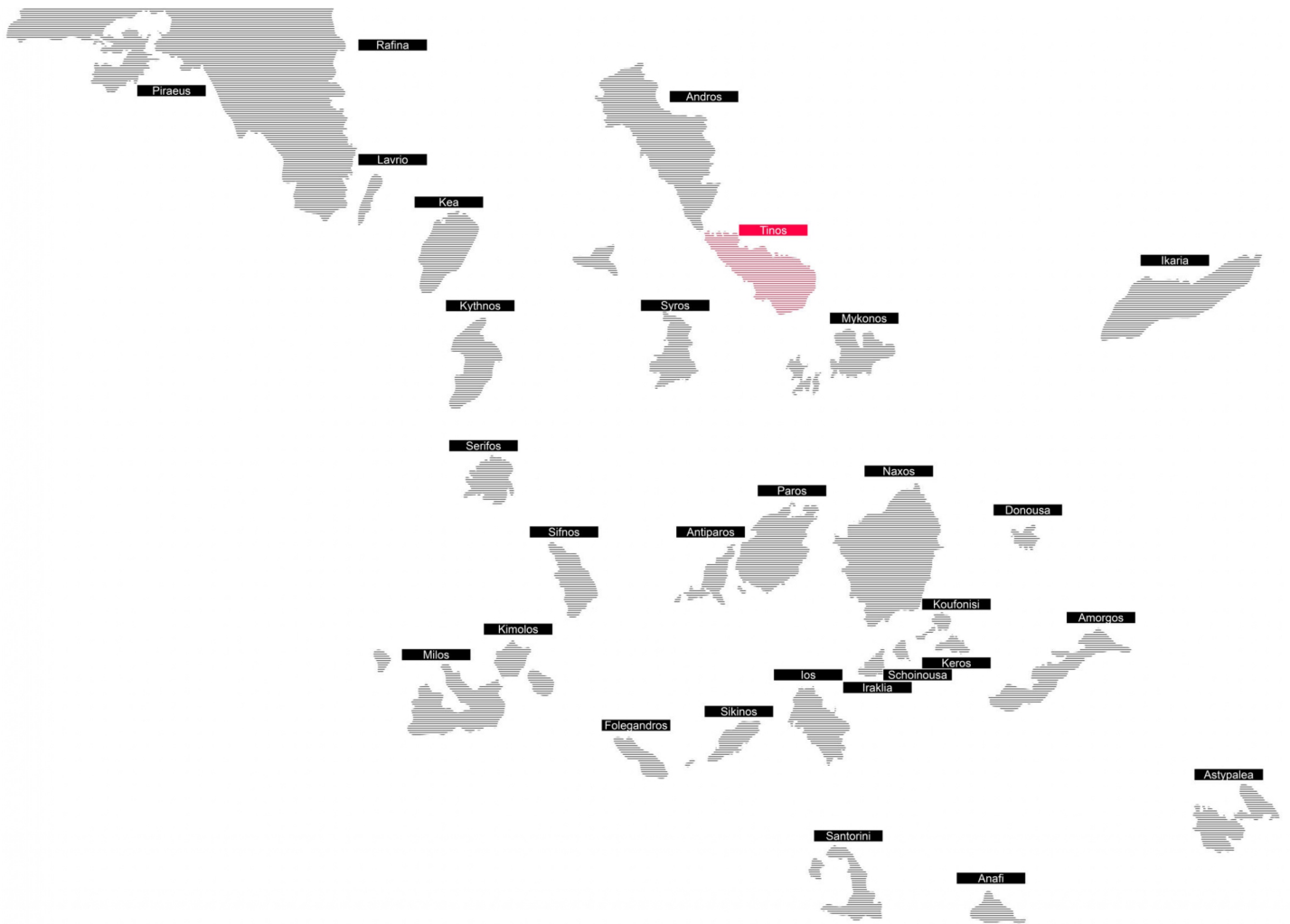
**Φοιτητές:** Κωνσταντίνος Σμιγάδης & Στράτος Σακελλαρίου

**Επιβλέπων:** Γιάννης Αίσωπος

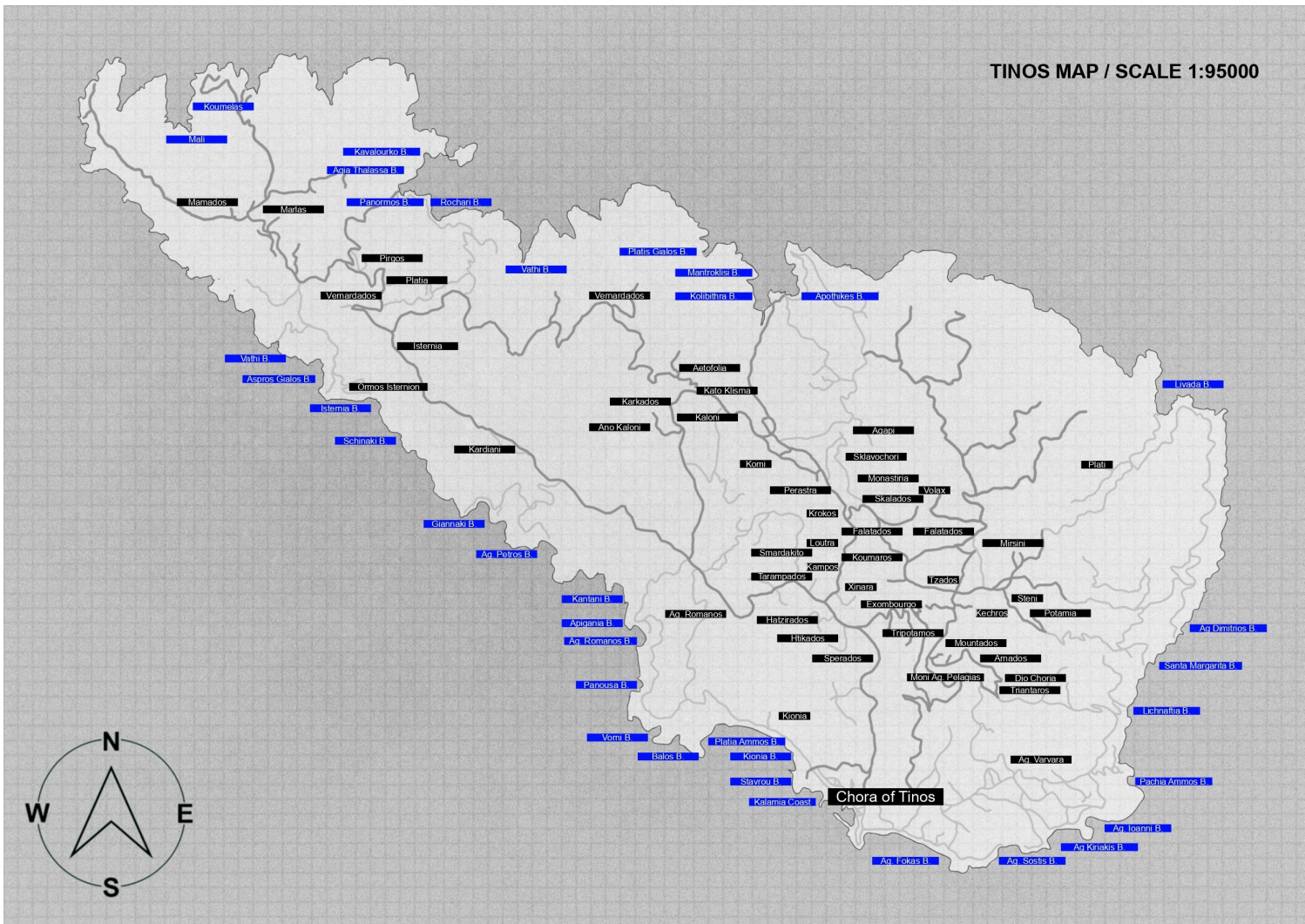
**Πανεπιστήμιο:** Τμήμα Αρχιτεκτόνων Μηχανικών, Πανεπιστήμιο Πατρών

**Ημερομηνία:** 28 Φεβρουαρίου 2023

Η κουλτούρα του κρασιού είναι άμεσα συνδεδεμένη με τον πολιτισμό από τα αρχαία χρόνια. Ειδικότερα στις Μεσογειακές χώρες το κρασί ενυπήρχε βαθιά τόσο στην κοινωνική, όσο και στη θρησκευτική ζωή των ανθρώπων. Κατά τη διάρκεια των συμποσίων στην αρχαία Ελλάδα, οι Έλληνες αντάλλασσαν απόψεις, διασκέδαζαν και έκαναν φιλοσοφικές συζητήσεις. Ένα από τα σημαντικότερα κείμενα της αρχαιότητας το “Συμπόσιο” του Πλάτωνα, καθώς και άλλα εξίσου σημαντικά φιλοσοφικά κείμενα εκτυλίσσονται στα πλαίσια συμποσίου.

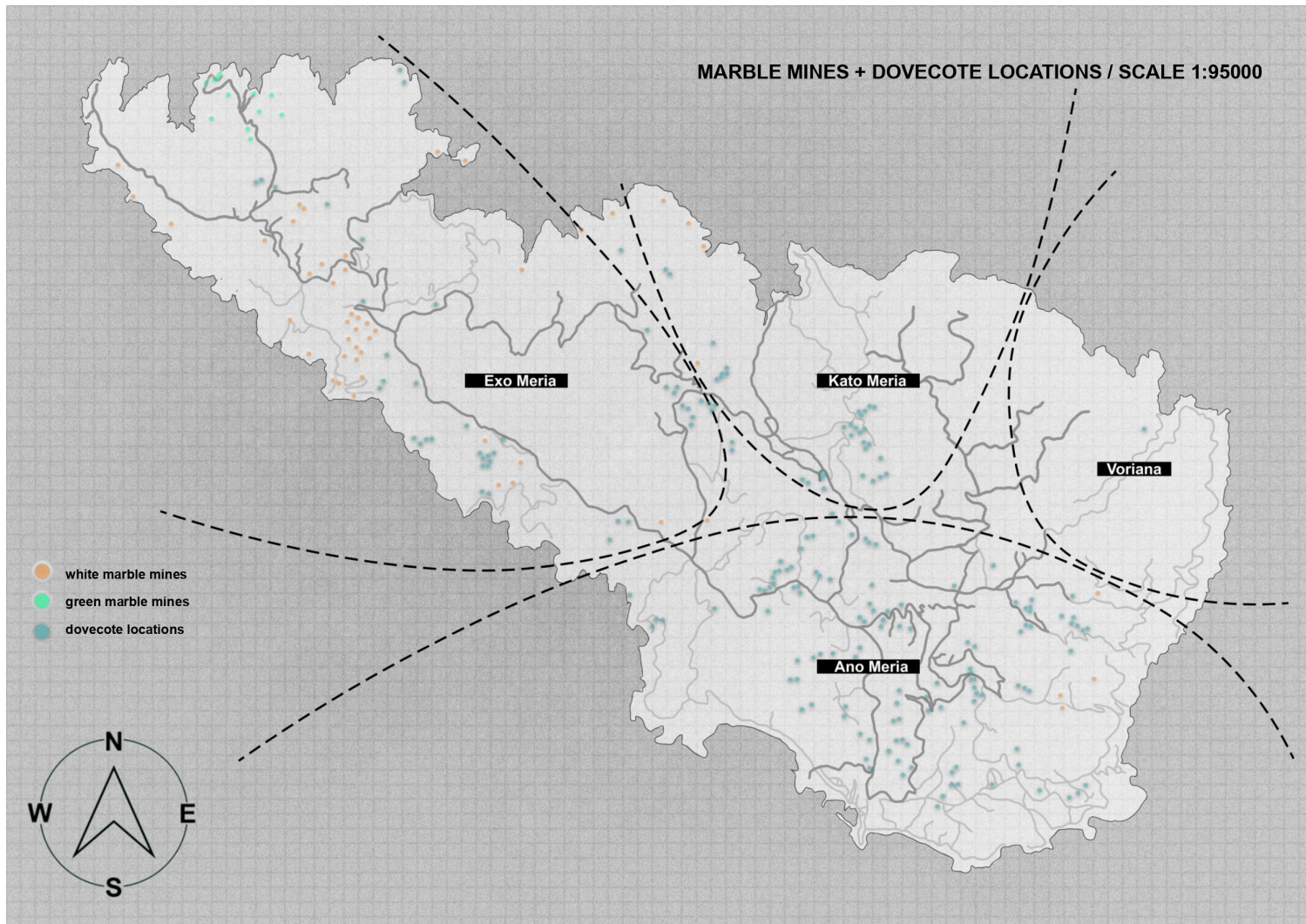
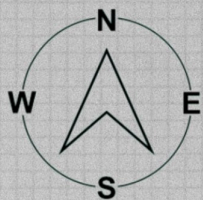


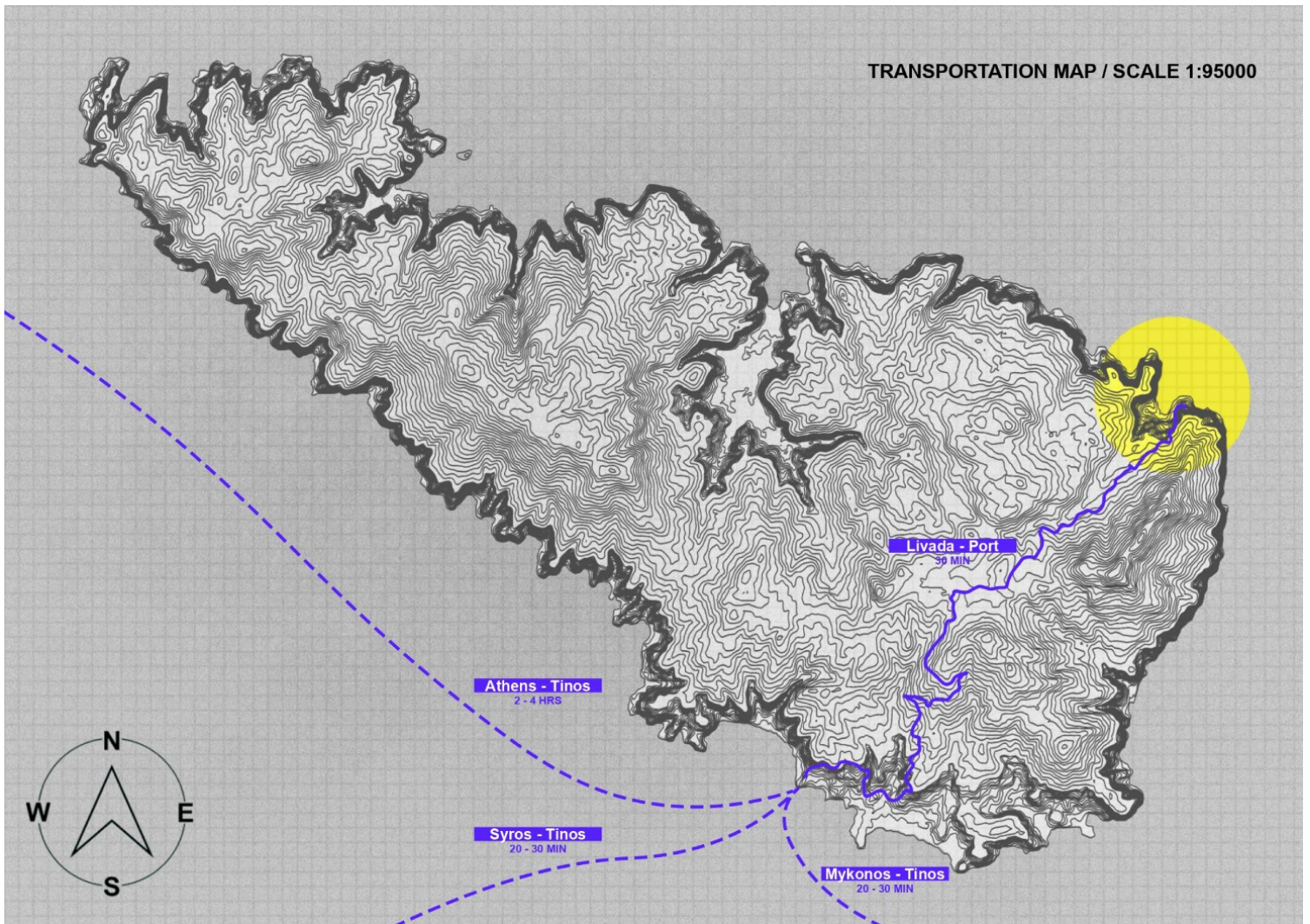
Τα τελευταία χρόνια έχουν υπάρξει πολλές αξιόλογες προσπάθειες να αναδειχθεί το κρασί, όχι μόνο ποιοτικά, αλλά και ως ολιστική εμπειρία γευστικού ταξιδιού. Ανάλογα με τον τόπο και το χρόνο που θα λάβει χώρα η οινοποσία, αυτό το ταξίδι μπορεί να είναι κάθε φορά μια εντελώς ξεχωριστή εμπειρία.



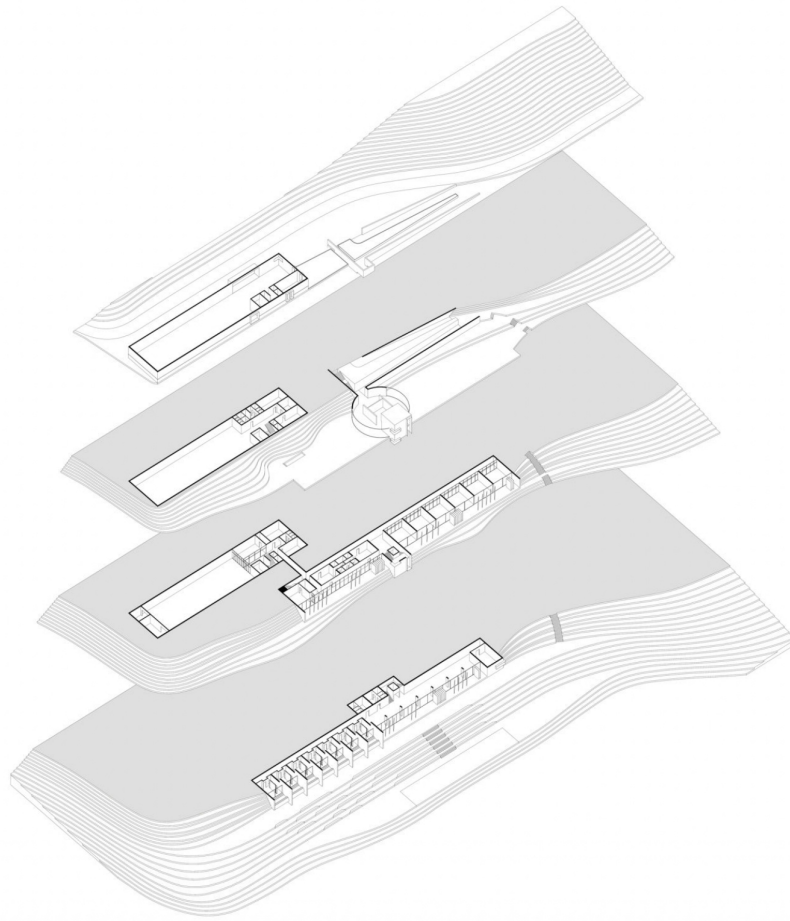
MARBLE MINES + DOVECOTE LOCATIONS / SCALE 1:95000

- white marble mines
- green marble mines
- dovecote locations





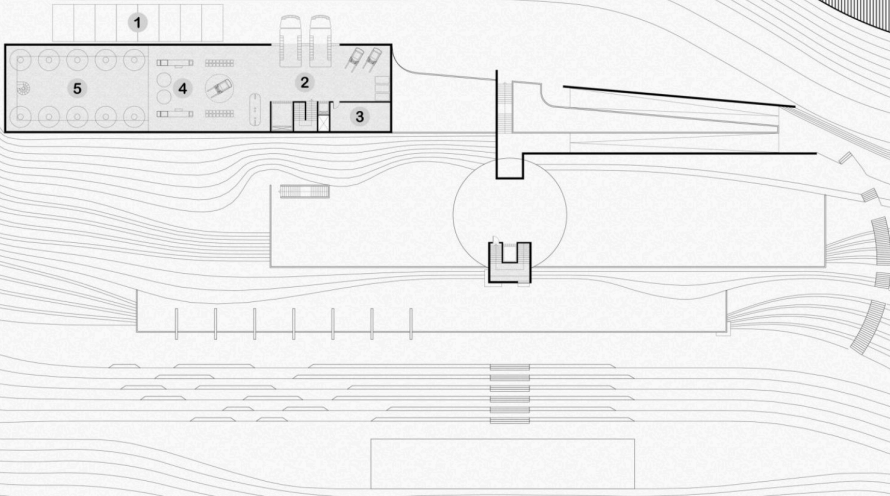
Η Τήνος έχει παρουσιάσει ιδιαίτερα σημαντική ανάπτυξη στον τομέα της οινοπαραγωγής. Λόγω της γεωγραφικής της θέσης αλλά και της τεράστιας ποικιλίας σε ορυκτό πλούτο, το τηνιακό κρασί είναι ένα από τα ανερχόμενα κρασιά τόσο στην ελληνική όσο και στην παγκόσμια σκηνή. Τα παραπάνω, σε συνδυασμό με το φυσικό κάλλος και το πλούσιο πολιτιστικό της υπόβαθρο, αποτέλεσαν τους βασικούς λόγους για τους οποίους επιλέχθηκε το νησί ως ο τόπος παρέμβασης.



Στόχος του προγράμματος είναι να αναδειχθούν διαφορετικές πτυχές της κουλτούρας του κρασιού, οι οποίες προσεγγίζονται σε κοινωνικό, πολιτιστικό, εκπαιδευτικό και επιστημονικό επίπεδο. Για αυτόν τον λόγο, το κτιριολογικό πρόγραμμα περιλαμβάνει, πέρα από τη μονάδα παραγωγής κρασιού, ένα ερευνητικό κέντρο, σχολή οινοποιίας, επτά μονάδες προσωρινής κατοίκησης και ένα θέατρο στο οποίο θα λαμβάνουν χώρα πολιτιστικές δράσεις.

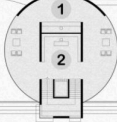
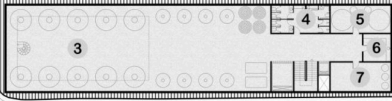
FLOOR PLAN B / SCALE 1:500

- ① PARKING AREA
- ② RECEPTION AREA
- ③ AUXILIARY SPACE
- ④ GRAPE GRINDERS
- ⑤ FERMENTATION TANKS



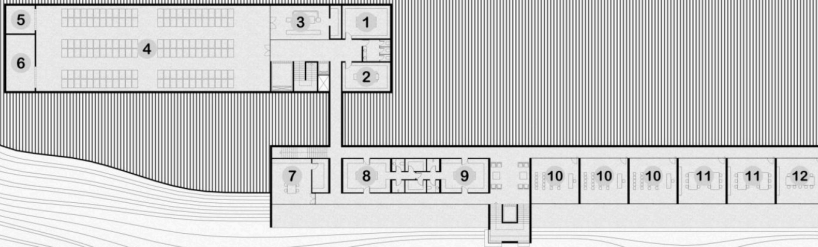
FLOOR PLAN C / SCALE 1:500

- ① ENTRANCE HALL
- ② SHOP
- ③ FERMENTATION TANKS
- ④ CHANGING ROOMS
- ⑤ RECYCLED WATER TANKS
- ⑥ KITCHENETTE
- ⑦ BOILER ROOM





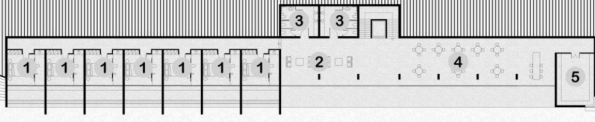
FLOOR PLAN D / SCALE 1:500

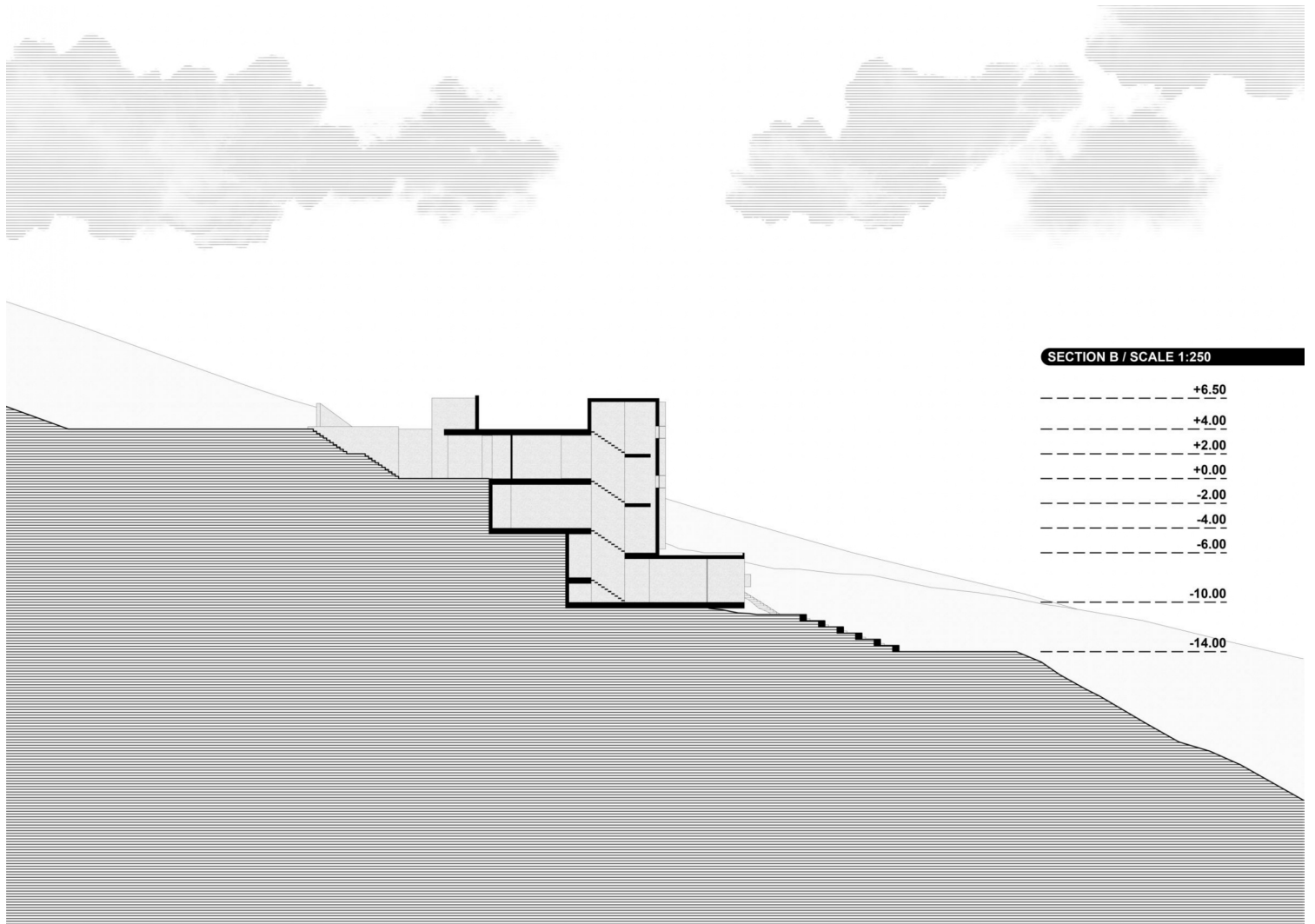


- ① ARCHIVE
- ② MATURATION
- ③ BOTTLING ROOM
- ④ BARREL ROOM
- ⑤ BARREL WASHING ROOM
- ⑥ AUXILIARY SPACE
- ⑦ RESEARCH OFFICES
- ⑧ WET LAB
- ⑨ DRY LAB
- ⑩ WINE STUDIES
- ⑪ ADMINISTRATION OFFICES
- ⑫ EDUCATIONAL OFFICES

FLOOR PLAN E / SCALE 1:500

- ① ACCOMODATION
- ② LIVING ROOM
- ③ WC
- ④ WINE TASTING
- ⑤ KITCHEN
- ⑥ THEATRE

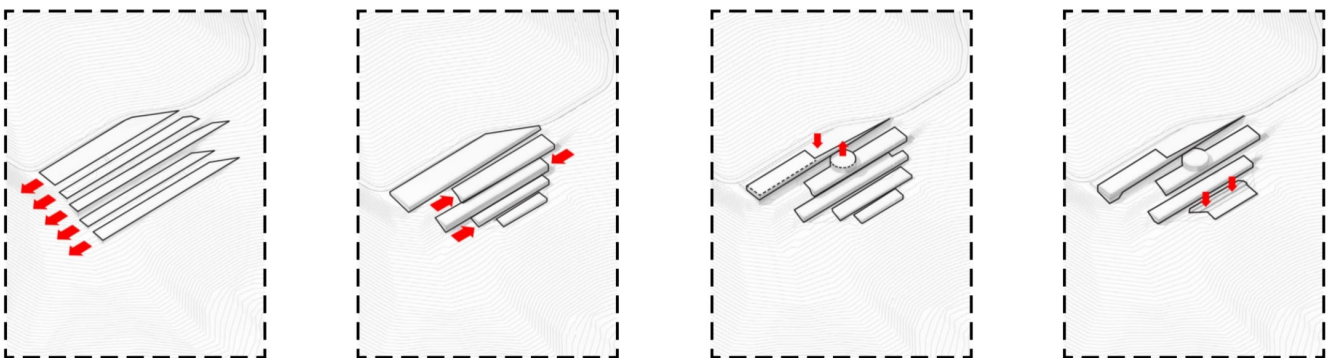




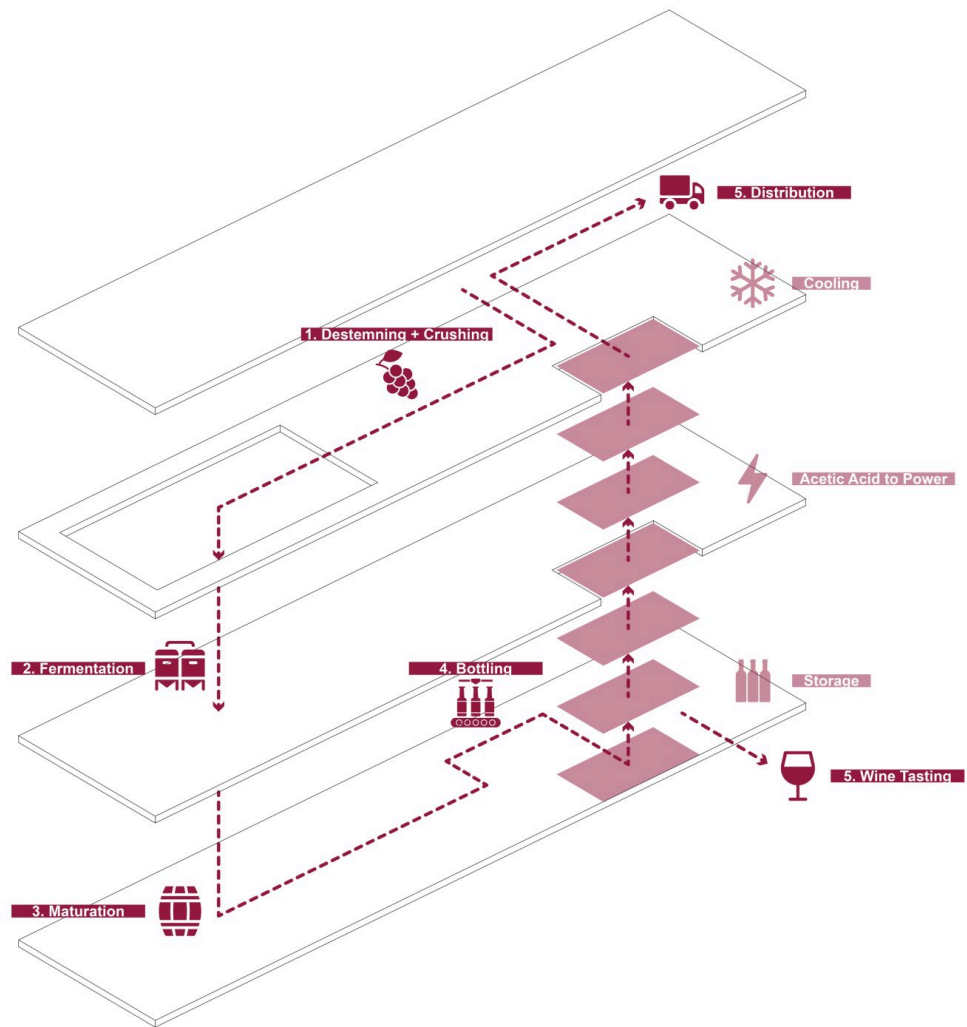
Όλες οι λειτουργίες συνεργάζονται αρμονικά, σαν ένα ενιαίο οικοσύστημα με κεντρικό θέμα το κρασί. Το πρόγραμμα είναι σχεδιασμένο έτσι ώστε να απασχολεί το οινοποιείο κάθε ώρα της μέρας, όλες τις εποχές του χρόνου, με τη συμμετοχή ανθρώπων όλων των ηλικιών. Έτσι, διαμορφώνεται μια οικογενειακή ατμόσφαιρα ζεστασιάς και δημιουργικής αυθεντικότητας, που απευθύνεται τόσο στους επισκέπτες του νησιού όσο και στους ντόπιους κατοίκους.



Το οικόπεδο στο ακρωτήριο του Παπάργυρα στα Βοριανά και δίπλα στην παραλία της Λιβάδας, μια από τις πιο «ήσυχες» πλευρές του νησιού, επιλέχθηκε ως περιοχή παρέμβασης λόγω του ιδανικού προσανατολισμού για αμπελοκαλλιέργεια (νοτιοανατολικός) και λόγω της εύκολης πρόσβασης από τη χώρα και το λιμάνι.



Το σχεδιαστικό concept, καθώς και η ογκοπλαστική επεξεργασία, προέκυψαν από το συχνό φυσικό φαινόμενο των βοριάδων. Οι βόρειοι άνεμοι χτενίζουν το νησί, καθορίζοντας έτσι τη γεωμορφολογία του αλλά και την καθημερινή ζωή του νησιού. Η ογκοπλασία του οιοποιείου κάνει αναφορά στη διάβρωση των βράχων λόγω του ανέμου, και έτσι το κτήριο φαίνεται να προκύπτει οργανικά μέσα από την ίδια την απόληξη του Τσικνιά.



Καθοριστική απόφαση για τη σύνθεση ήταν η γραμμή παραγωγής να βασίζεται στο βαρυτικό μοντέλο μετακίνησης του οίνου. Χωρίζεται σε τρία επίπεδα, τα οποία είναι προσβάσιμα στους επισκέπτες έτσι ώστε να έρχονται σε επαφή με τη διαδικασία της οινοποίησης.

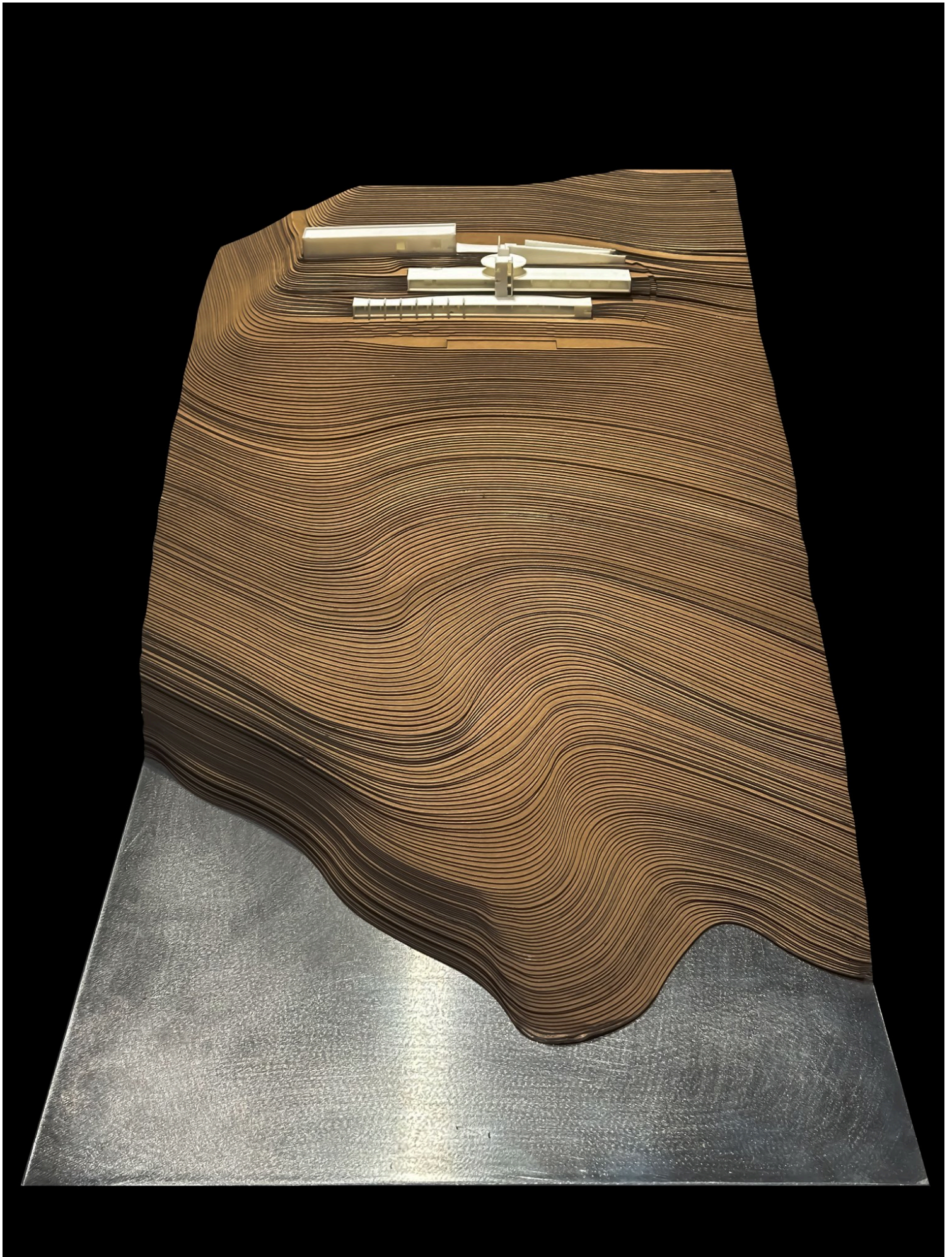












**Project Title:** Vorias - Contemporary Gravity Winery in Tinos

**Project Type:** Diploma Thesis

**Students:** Konstantinos Smigadis & Stratos Sakellariou

**Supervisor:** Yannis Aesopos

**University:** Department of Architecture, University of Patras

**Date:** 28 February 2023

Since ancient times, wine culture has been interwoven with the development of civilization. In the Mediterranean region, wine occupied a profound place in the social and religious lives of the people. The ancient Greeks, for example, held symposiums where individuals gathered to engage in philosophical discussions and exchange views while enjoying wine. These gatherings were a platform for intellectual discourse and paved the way for some of the most important philosophical writings of all time, such as Plato's "Symposium" and other similarly influential works.

In recent years there have been many notable efforts to promote wine, not only in terms of quality but also as a holistic experience that can be unique, depending on where and when the wine consumption takes place.

Tinos has shown significant development in the field of wine production. Due to its geographical location as well as the huge variety of mineral resources, Tinos' wine is one of the up-and-coming both in the Greek and world scenes. The island's breathtaking natural scenery and rich cultural heritage further add to its appeal, making it the ideal location for the development of a contemporary winery.

The aim of the program is to highlight different aspects of wine culture, which are approached at a social, cultural, educational, and scientific level. For this reason, the building program includes, in addition to the wine production unit, a research center, a winemaking school, seven temporary housing units, and a theater that will host cultural events. All these elements work in harmony, with wine serving as the central theme that ties everything together. The program is designed so that the winery is kept busy every hour of the day, all year round, with the participation of all kinds of people. Thus, a family atmosphere of warmth and creative authenticity is formed that appeals both to the island's visitors and to the locals.

The plot on the cape of Papargyras in Vorianana, next to Livada beach, is one of the «quietest» sides of the island. It was chosen as an intervention area due to its ideal orientation for viticulture (south-east) and due to its easy access from the port of Tinos.

The concept draws inspiration from the prevailing northerly winds in Tinos, a natural phenomenon that shapes the island's landscape. The goal is to mirror the organic, wind-sculpted forms of the terrain in a spatial context, evoking a sense of harmony between the building and its surroundings. By aligning the structure with the wind's path, the winery seems to effortlessly emerge from the landscape, seamlessly blending in with the rugged terrain.

The production line is based on the gravitational model of wine movement. It is comprised of three levels, all of which are open to visitors who can immerse themselves in an interactive experience and witness firsthand the winemaking process.