

vinařství loděnice

Bc. Michaela Götzová



obsah

- 01 úvod a autorský text
- 02 analýzy
- 03 širší vztahy
- 04 návrh vlnářství

vedoucí práce: Prof. Ing. arch. Ján Stempel

odborné konzultace: Ing. arch. Ondřej Beneš, Ph. D. (architektura)
Ing. Zuzana Vyoralová, Ph.D. (technické zařízení budov)
Ing. Miloslav Smutek, Ph.D. (statika)
Ing. Jiří Mráz (konstrukce pozemních staveb)

České vysoké učení technické v Praze, Fakulta architektury
2/ ZADÁNÍ diplomové práce
Mgr. program navazující

jméno a příjmení: Michaela Götzová

datum narození: 17.2.1991

akademický rok / semestr: 2015/2016 LS
obor: Architektura a urbanismus
ústav: Ústav navrhování I.
vedoucí diplomové práce: prof. Ing. arch. Ján Stempel

téma diplomové práce: Vinařství Ela
viz přihláška na DP

zadání diplomové práce:

1/ popis zadání projektu a očekávaného cíle řešení

Zadáním mé diplomové práce je návrh vinařství v Loděnicích u Berouna. Zpracováním studie na vinařství v této oblasti bych chtěla navázat na dlouholetou tradici přilehlých vinic a vytvořit zde objekt, který by se stal i zajímavým turistickým cílem. V objektu proto bude navrženo i ubytování s restaurací a degustační místnost.

2/ součástí zadání bude jasně a konkrétně specifikovaný stavební program

Vinařství s prostory pro výrobu vína dimenzované na přilehlé vinice, degustační místnost, restaurace, ubytování

3/ popis závěrečného výsledku, výstupy a měřítka zpracování

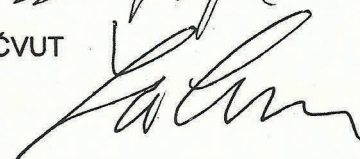
Situace širších vztahů
Situace v měřítku, 1:500
Púdorysy v měřítku, 1:200
Řezy a pohledy podstatné pro pochopení principu návrhu, 1:200
Charakteristický stavební detail v měřítku, 1:10
Charakteristické vizualizace
Průvodní zpráva

4/ seznam dalších dohodnutých částí projektu (model)

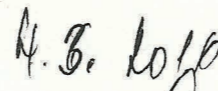

model v měřítku 1:200
Portfolio

Datum a podpis studenta 3.3.2016 

Datum a podpis vedoucího DP 

Datum a podpis děkana FA ČVUT
oddělením dne 

registrováno studijním

ČESKÉ VYSOKÉ UČENÍ TECHNICKÉ V PRAZE
FAKULTA ARCHITEKTURY

AUTOR, DIPLOMANT: Bc. Michaela Götzová
AR 2015/2016, LS

NÁZEV DIPLOMOVÉ PRÁCE:
(ČJ) VINAŘSTVÍ LODĚNICE

(AJ) LODĚNICE WINE GROWING

JAZYK PRÁCE:

Vedoucí práce:	Prof. Ing. arch. Ján Stempel	Ústav: Navrhování I
Oponent práce:	Ing. arch. Peter Lacko	
Klíčová slova (česká):	vinařství, vinice, víno, Loděnice	
Anotace (česká):	Ve své diplomové práci jsem se zabývala návrhem objektu vinařství pro nově zrekonstruovanou vinici v obci Loděnice u Berouna. Návrh je koncipován nejen jako pouhé vytvoření nového vinařství, ale zároveň vytváří nový turistický cíl pro tuto oblast.	
Anotace (anglická):	This diploma thesis focuses on the project of a new wine growing for a vineyard in Loděnice, Beroun. This vineyard has been recently reconstructed. The project should be perceived not only as a creation of a new wine growing but also as an option to create a new tourist attraction in this particular area.	

Prohlášení autora

Prohlašuji, že jsem předloženou diplomovou práci vypracoval samostatně a že jsem uvedl veškeré použité informační zdroje v souladu s „Metodickým pokynem o etické přípravě vysokoškolských závěrečných prací.“

V Praze dne 27.5.2016

podpis autora-diplomanta

úvod

Počátky loděnické vinice sahají až do doby vlády Karla IV., již v této době byl svah osázen vinnou révou.

Podrobnější informace o vinici jsou však až od roku 1869, kdy kolem Loděnic projížděl pražský hoteliér Antonín Cířka. Tomu se svah zalíbil natolik, že u něj nechal vystavět, po dlouhém vyjednávání s místní farou, novorenesanční zámek a obnovil vinici. Na správu vinařství nebyl sám, přizval si odborníka JUDr. Antonína Schmidta, který tou dobou spravoval lobkowiczské vinařství.

V zámku byly rozsáhlé sklepy, které se často předváděly jako vzorové vinařství a konaly se zde rovněž vinařské konference. V příznivém období bylo možné z vinice získat až 25 tis. l vína. Toto víno, které bylo známé pod názvem Kněžihorské, získalo mnoho ocenění nejen v Čechách, ale i v zahraničí. Loděnické víno se dostalo dokonce na vídeňský císařský dvůr.

Po smrti Antonína Cířky byl jeho majetek rozdělen mezi 15 dědiců. Zámek a vinice připadla jeho synovi Jindřichovi,

který později v Loděnicích založil vápenku. Po Jindřichově smrti zámek s vinicí připadl Jindřichovi Cířkovi ml., který bohužel měl jiné plány, než na pozemcích pěstovat révu. Touto dobou vinice začíná pustnout a později zaniká.

Zámek i vinice pak vystřídal mnoho majitelů a funkcí. Byla zde například škola, stáčírna likérů, na čas se zámek stal místem pro dozrávání banánů.

Po roce 1945 připadla vinice do státní správy a to Výzkumné stanici vinařské v Karlštejně. V letech 1979-1982 byla na vinici provedena kompletní rekultivace. V rámci této obnovy došlo například k terasování celé vinice. Z celkové plochy 5 ha byly nově osázeny 3 ha celkem 9 570 keři.

Během restitucí po roce 1989 byl majetek navrácen potomkům pana Cířky. Toto navrácení však zapříčinilo opětovné chátrání vinice i zámku. Starostovi obce se podařilo ještě Kněží horu zapsat do vinařské evidence a tak se jedná o oficiální vinici tratě.

Zlomové období pro vinici a zámek nastalo až v 21. století, kdy zámek i vinici koupili ruští mecenáši. Jejich původním plánem bylo z loděnického zámku zbudovat hotel. Tento záměr se však razantně změnil a objekt nyní funguje jako pravoslavný monastýr sv. Ludmily.

V rámci této rekonstrukce bohužel zanikly sklepní prostory pro výrobu vína a je zde nyní umístěna kaple. Nicméně svah Kněží hory je znovu osázen a čeká se, až se výsadba uchytí a začne plodit hrozny.

Ve své diplomové práci jsem se zabývala návrhem objektu vinařství pro nově zrekonstruovanou vinici v Loděnicích u Berouna. Návrh je koncipován nejen jako pouhé vytvoření nového vinařství, ale zároveň vytváří nový turistický cíl pro tuto oblast.

V rámci své práce jsem se zabývala dvěma hlavními analýzami. V první z nich jsem se zaměřila na výrobu vína jako takovou. Z rozlohy vinic a díky získaným informacím z oblasti výroby vína jsem mohla nadimenzovat prostory pro jeho zpracování. Neméně důležitou problematikou, kterou jsem se zabývala, byla analýza lokalit samotné z pohledu turistického ruchu. Z tohoto rozboru vyplynulo, že turitických cílů v oblasti není málo, avšak tyto nejsou ničím propojeny a návštěvníci většinou cílí jen na prohlídku jednoho vybraného místa a déle se zde nezdržují.

V této části práce jsem se zaměřila na širší vztahy

umístění stavby v rámci vinice. Faktory, které mi pomohly při výběru místa, jsou podrobně rozepsány v kapitole "širší vztahy". Důležité pro mě bylo také přispění návrhem do fungování lokality z pohledu místních občanů. Po pár rozhovorech s obyvateli části Loděnice-Jánská jasně vyplynulo, že chybí pěší propojení mezi jednotlivými částmi obce. Proto jsem zde navrhla chodník, který oblasti spojí.

Návrh konceptu stavby vychází z vinného hroznu. Stejně tak jako stopkami propojené bobule vína tvoří celek, chodby propojující jednotlivé objekty vytváří vinařství. Každý objekt je pak naplněn některou z funkcí, jako je například výroba, ubytování nebo restaurace. Vzhledem k blízkosti dálnice je objekt z této strany zcela uzavřen a otvírá se pouze směrem k vinici.

V prvním podlaží se nachází hlavní vstup, který je situován na východní stranu. Toto umístění je zvoleno proto, aby byl od-

autorský text

kloněn od dálnice a zároveň co nejbližší vesnici. Jelikož jsem nechtěla, aby výroba vína byla potlačena funkcí v objektu, je již od vstupu vidět sklad lahví a sudů. V prvním podlaží se také nachází recepce, degustační prostory, vinotéka a zázemí pro hosty i zaměstnance.

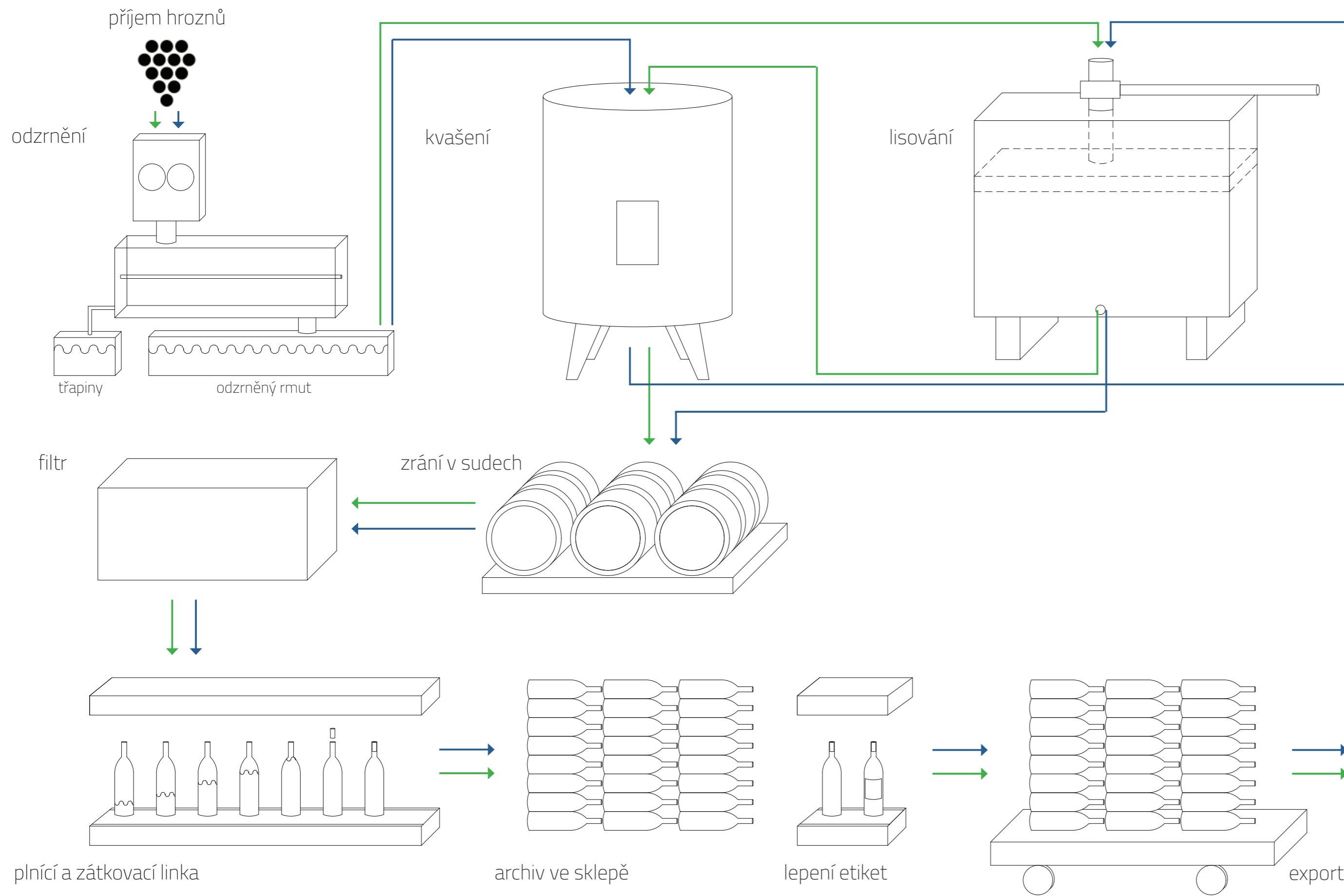
Druhé podlaží je oproti prvnímu věnováno více návštěvníkům než výrobě jako takové, nicméně výroba je stále jeho důležitou součástí. Je zde umístěna restaurace s venkovní terasou, ubytování se zázemím a technická místnost. Z terasy je možné nastoupit na naučnou vinařskou stezku, která návštěvníka přivede až k vinici.

Třetí a čtvrté podlaží je určeno pro ubytování s výhledem na vinici.

01

analýzy

02



/příjem hroznů
 Základní surovinou pro výrobu vína jsou vinné hrozny, které se získávají na vinicích. V našich přírodních podmínkách dochází ke sběru hroznů na konci srpna. Jedinou výjimkou je ledové víno, sběr bobulí pro toto víno je během zimních měsíců. Hrozny, které se sklízí z našich vinic, lze jednoduše rozdělit a to na **hrozny zelené** (pro výrobu bílých vín) a **hrozny modré** pro výrobu červených vín.
 Předpokládaný příjem hroznů z vinice o rozloze 6 ha je 72 t/rok.

/odzrnění
 Co nejrychleji po sklizni se oddělí třapina (stopka) od dužniny (bobulí). Tento proces se nazývá „odzrnění“ (kvůli starému označení bobulí jako „zrno“). Třapiny jsou odpadem a zpravidla se používají jako hnojivo ve vinici. Odzrnění musí proběhnout šetrně, aby se nepoškodily pecičky v bobulích, ze kterých by se mohly dostávat do vína hořké látky. Takto oddělené bobule (resp. mošt s narušenými bobulemi) se nazývá „rmut“.
 Stroj pro odzrnění zpracuje až 3 t hroznů za hodinu. Z toho vyplývá, že na rozlohu 6 ha stačí jeden odzrnovací stroj.

výroba bílých vín
 U bílých vín se rmut v krátké době listuje. Doba listování od odzrnění se může pohybovat od „téměř okamžitě“ po několik hodin. Většinou se nechá rmut macerovat 3 – 6 hodin kvůli lepší extrakci aromatických látek, které jsou uloženy ve slupce bobulí

výroba červených vín
 Výroba červených vín se od bílých liší tím, že se rmut lisuje až poté, co prokvasí spolu se slupkami. Právě ve slupkách se totiž nacházejí barviva, která se v průběhu kvašení extrahují do rmutu.

výroba růžových vín
 U růžových vín se rmut z modrých hroznů nechá několik hodin nalažet, aby došlo k částečnému uvolnění červeného barviva ze slupek. Poté se vylisuje a dále zpracovává jako bílé víno.

/lisování
 Lisováním se oddělí mošt a vylisované slupky – „matoliny“. Existují různé typy lisů – např. vřetenové, hydraulické či pneumatické. Výlisnost se zpravidla pohybuje od 60 do 80 %. Po vylisování se mošt zpravidla odkaluje (oddělí se usazeniny – zbytky třapin, kalici látky atd.). Po odkalení může následovat zvýšení cukrnatosti

(pouze u stolních a jakostních vín – u vín s přívlastkem se cukrnatost zvyšovat nesmí). Pokud se cukrnatost zvyšuje u červených vín, děje se to ihned po odzrnění, aby přidaný cukr kvasil spolu se rmutem.
 Na objem odzrněných hroznů postačí jeden pneumatický lis.

/kvašení
 Při výrobě bílých vín kvasí mošt (po vylisování); u červených vín rmut (tedy mošt spolu se slupkami – k lisování dojde až po prokvašení rmutu). Kvašení může nastartovat samovolně (díky kvasinkám, které jsou již na hroznech na vinici). V současnosti se však stále více a více používají speciálně selektované kmeny kvasinek. Kvašení je, zjednodušeně řečeno, proces přeměny cukru na alkohol za vzniku kysličníku uhličitého a tepla. Současným trendem je kvasiči mošt tak, aby jeho teplota nepřekročila 18 – 20 °C. Při této teplotě se ve víně uchová mnohem více přírodních aromatických látek, než kdyby mošt kvasil samovolně při vyšších teplotách. Kvasiči mošt se nazývá „burčák“ a je to zejména v našich zemích oblíbený nápoj.
 Především u červených vín se často po hlavním kvašení provádí ještě jablečno-mléčná fermentace, tedy přeměna hrubé kyseliny jablečné na hladší kyselinu mléčnou.

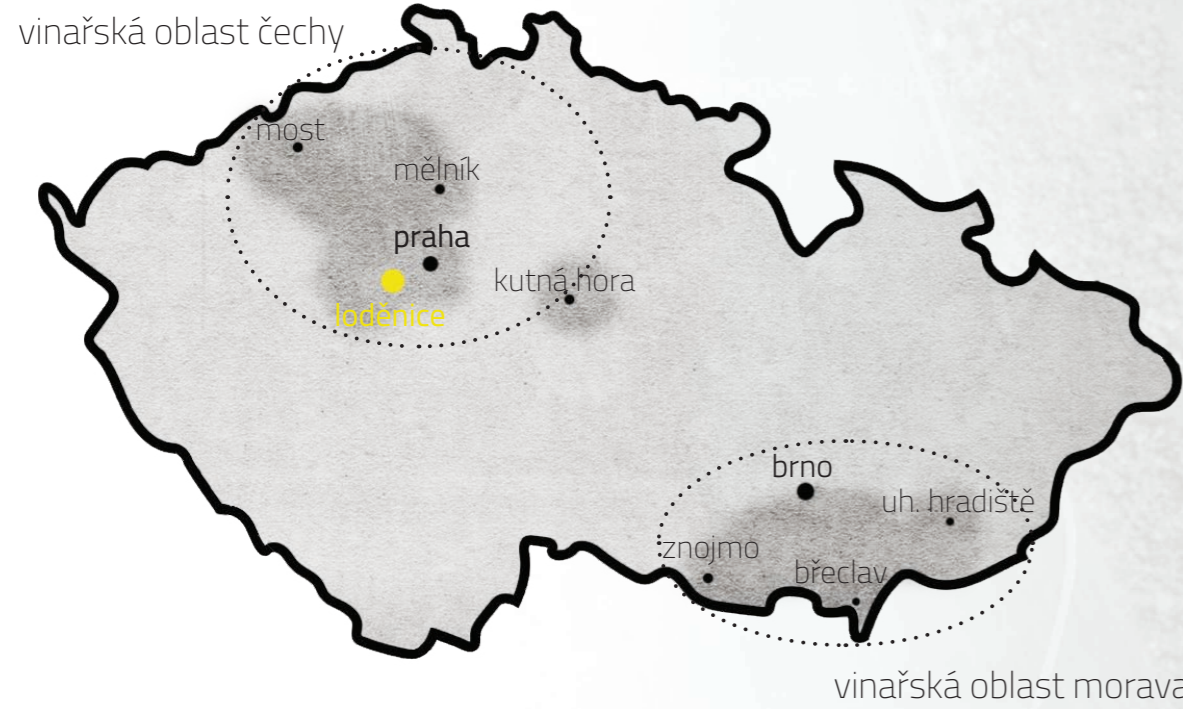
Do svého návrhu uvažuji s umístěním dvou kádí na kvašení bílých a dvou kádí na kvašení červených vín.

/školení vína
 Školením vína se rozumí proces manipulace vína od dokvašení až po přípravu k lahvování (případně prodeji jako sudové víno). Je to zejména stáčení (oddělení vína od usazených kvasnic), přidavek oxidu siřičitého k zabránění oxidace, čiření (odstranění bílkovin a dalších nežádoucích látek), případně další operace. Významnou součástí školení vína je filtrace.

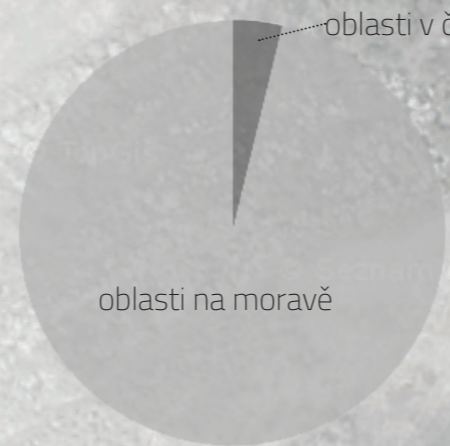
Školení má velký vliv na charakter vína a vyžaduje pečlivého a odborně zdatného sklepmistra. Na charakter vína má vliv také to, jestli je víno skladováno v nerezo- vých nádobách, nebo v dřevěných sudech, u kterých je mnohem silnější proces tzv. mikrooxidace. Nové dřevěné sudy také dodávají vínu další chuťové a aromatické látky.

V návrhu uvažuji, že víno bude zrát pouze v dřevěných sudech, nikoli v nerezo- vých kádích. Pro lahvování postačí jeden lahvací stroj.

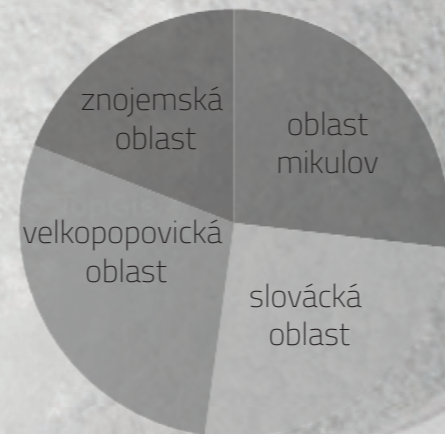
postup při výrobě vína



vinařské oblasti v čechách a na moravě



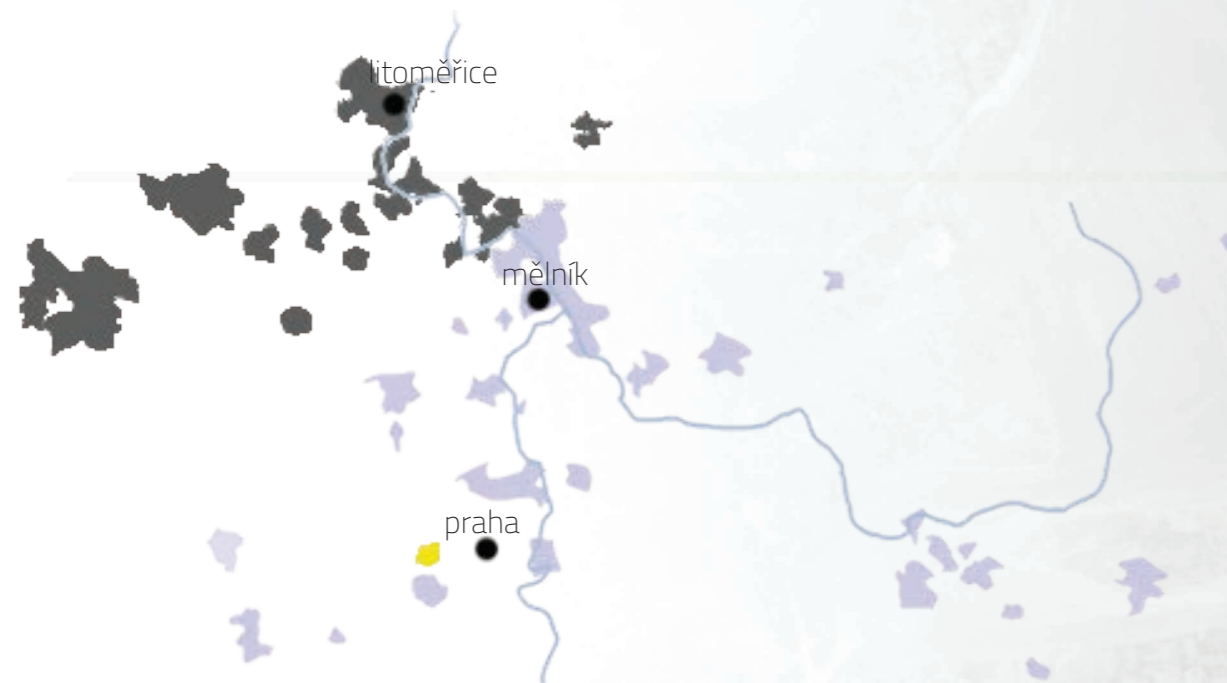
oblasti na moravě (celkem 16 514 ha vinic)



oblasti v čechách (celkem 653 ha vinic)

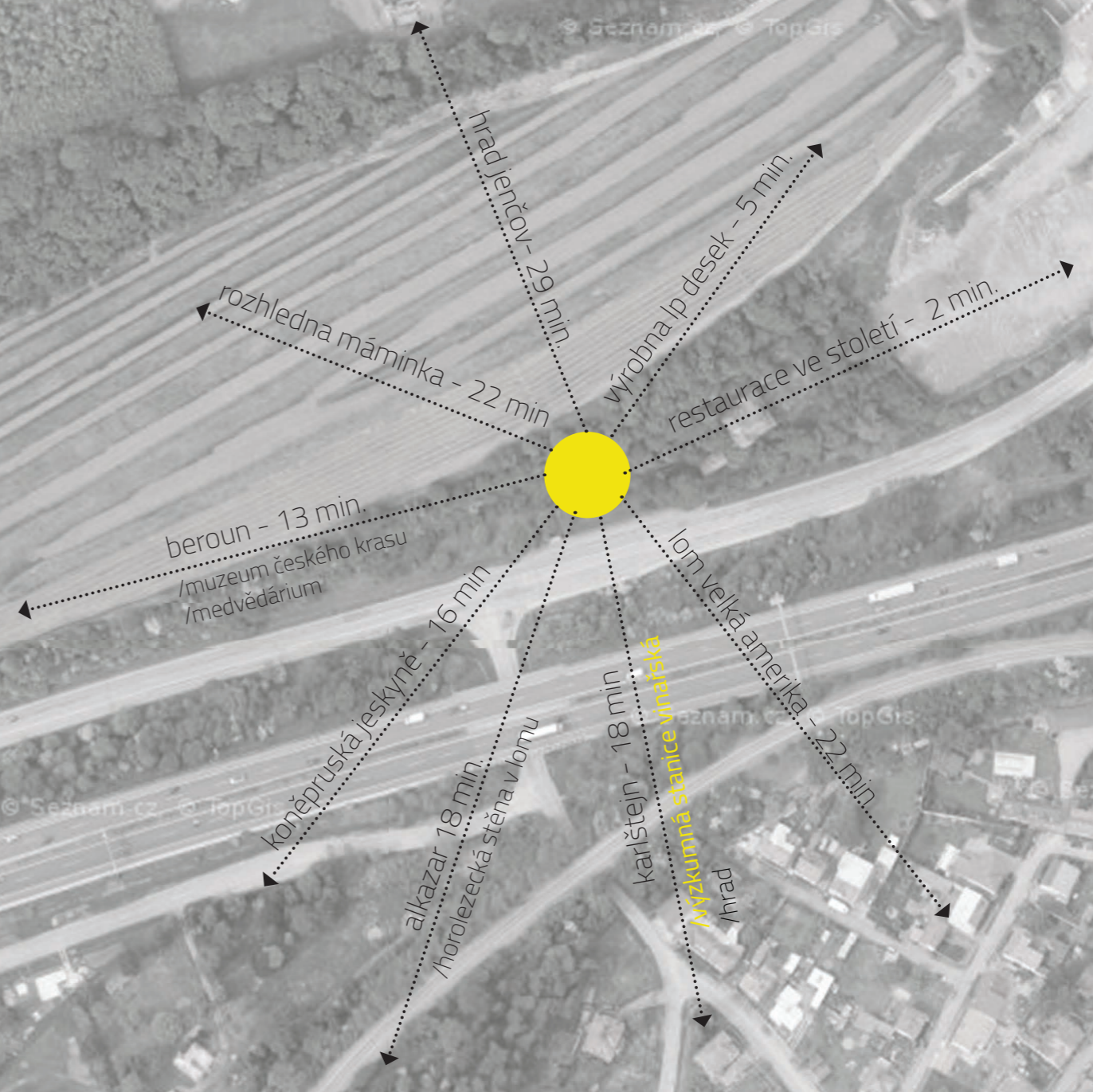


- mělnická oblast- 360 ha vinic
- litoměřická oblast- 293 ha vinic
- zvolená obast Loděnice u Prahy- 6 ha vinic



Loděnice

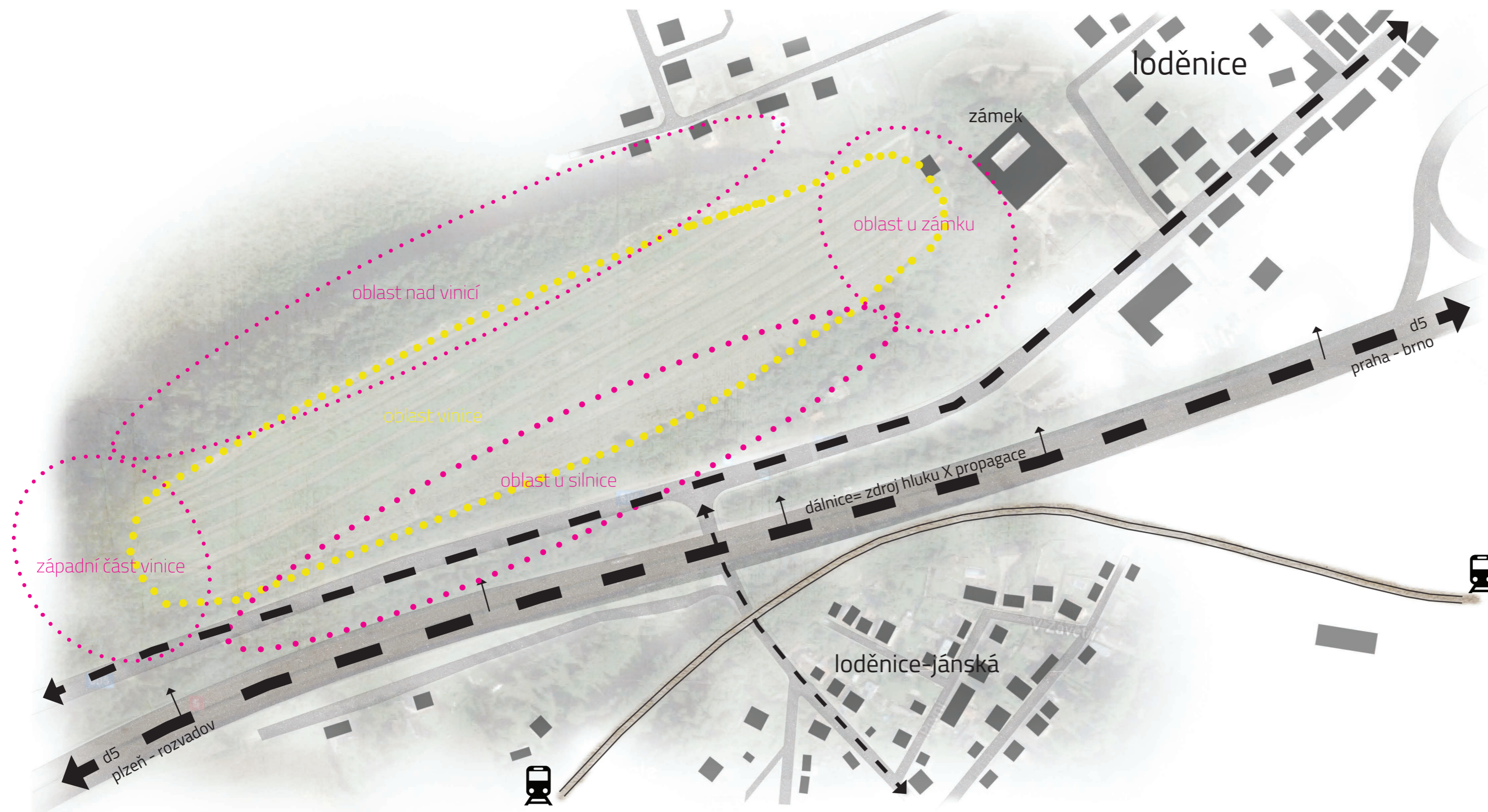
zámek loděnice



vinařské oblasti / mapa turismu

širší vztahy

03



/ oblast vinice

Přesto, že většina vinařství bývá součástí vinice, v případě loděnického vinařství je toto umístění nevhodné. Rozloha vinice je velmi malá a objekt vinařství by zmenšil plochy pro vinařské tratě.

/ oblast zámku

Zámek Loděnice je po většinu doby od svého vzniku v majetku soukromých osob. V dnešní době se zámek stal pravoslavným monastýrem, ženským klášterem. Návštěva zámku je možná pouze v neděli při bohoslužbě. Celé okolí zámku je přísně hlídáno a proto ani tato oblast nebyla vhodná pro vinařství. Svým návrhem jsem nechtěla narušit klid a soukromí zámku.

/ oblast nad vinicí

Přestože okolí Loděnic je velmi turisticky opomíjené, má mnohé co nabídnout (viz. mapa turismu). Chtěla jsem, aby se vinařství stalo turistickým lákadlem, ale v případě, že bych ho umístila do oblasti nad vinicí, bylo by potenciálním návštěvníkům skryto.

/ západní část vinice

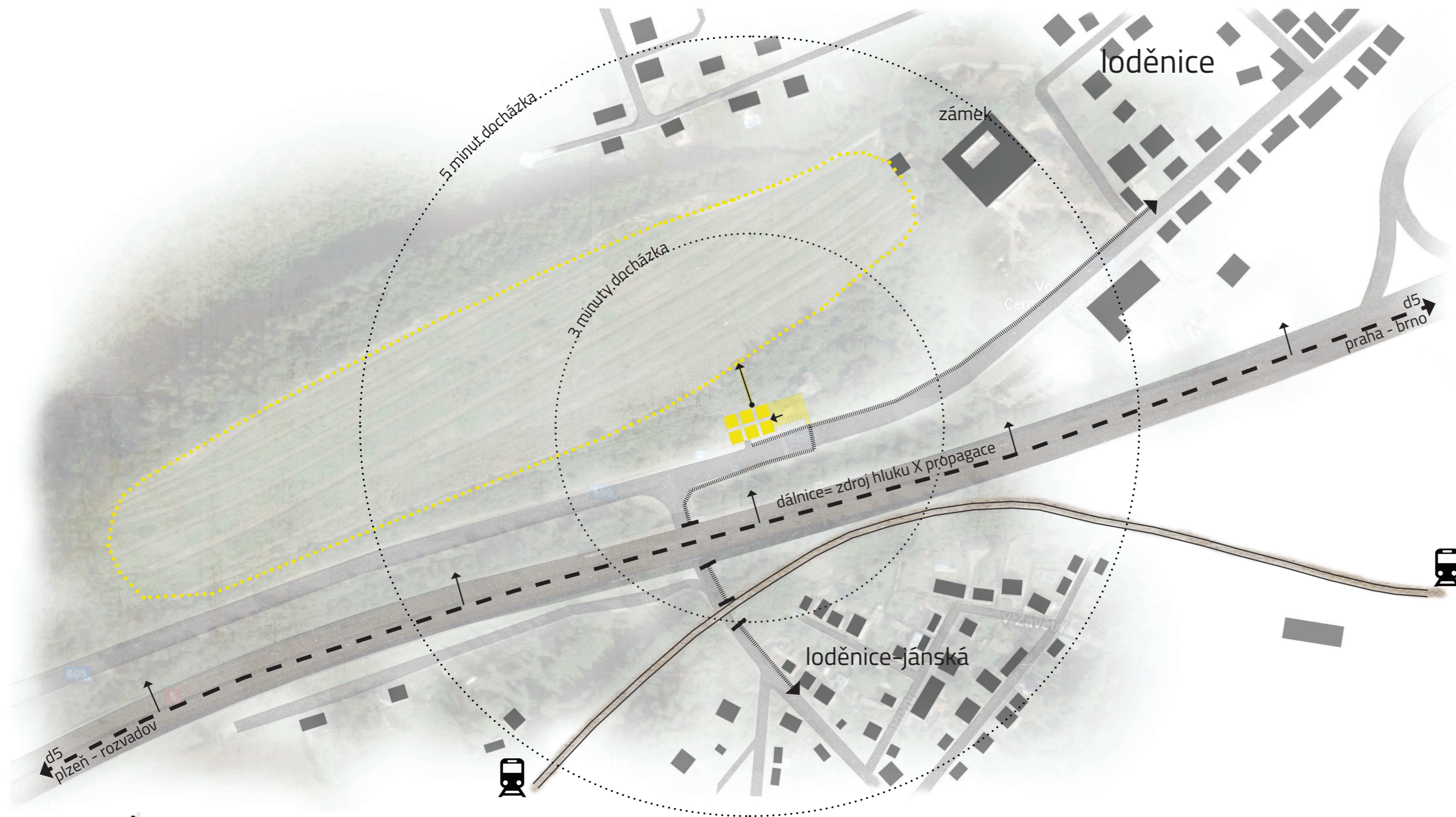
Na západě od vinice se nachází hezký a vzrostlý smíšený les. Tento les příjemně lemují okraj vinice a tím jí dodává jistou originalitu. Z důvodu zachování lesa pro mě ani tato oblast nebyla vhodná.

/ oblast u silnice

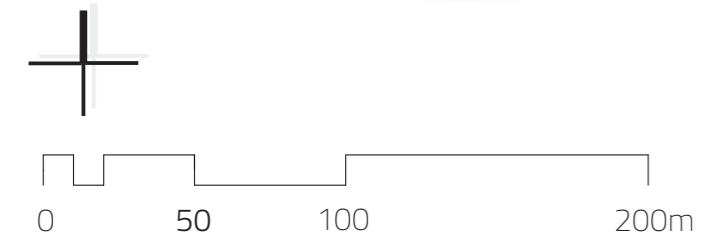
Výhodou tohoto umístění jednoznačně je propagace díky dálnici D5, po které denně projede mnoho aut. Jak jsem již zmiňovala pro tuto oblast je důležité zvýšení turismu a mé vinařství je navrženo tak, aby lidé měli chuť z dálnice sjet a prozkoumat ho. Nevýhodou tohoto umístění je bezesporu hluk, jehož vliv je ale možné eliminovat.

Po zvážení všech možných variant umístění objektu jsem se rozhodla pro oblast u silnice.

rozbór lokality - výběr místa



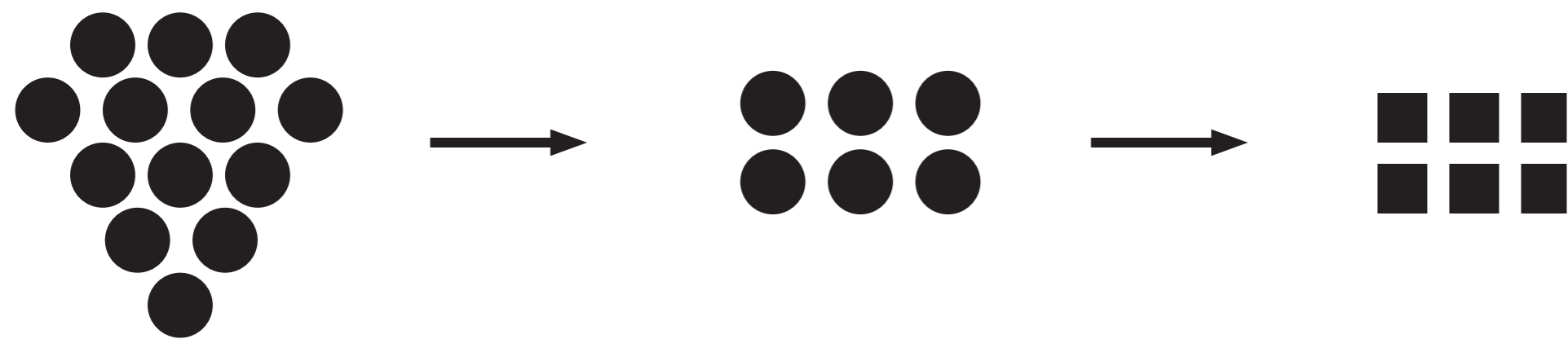
- hranice vinice
- naučná vinařská stezka
- nově navrhovaný chodník
- - - - - dálnice d5
- == železnice



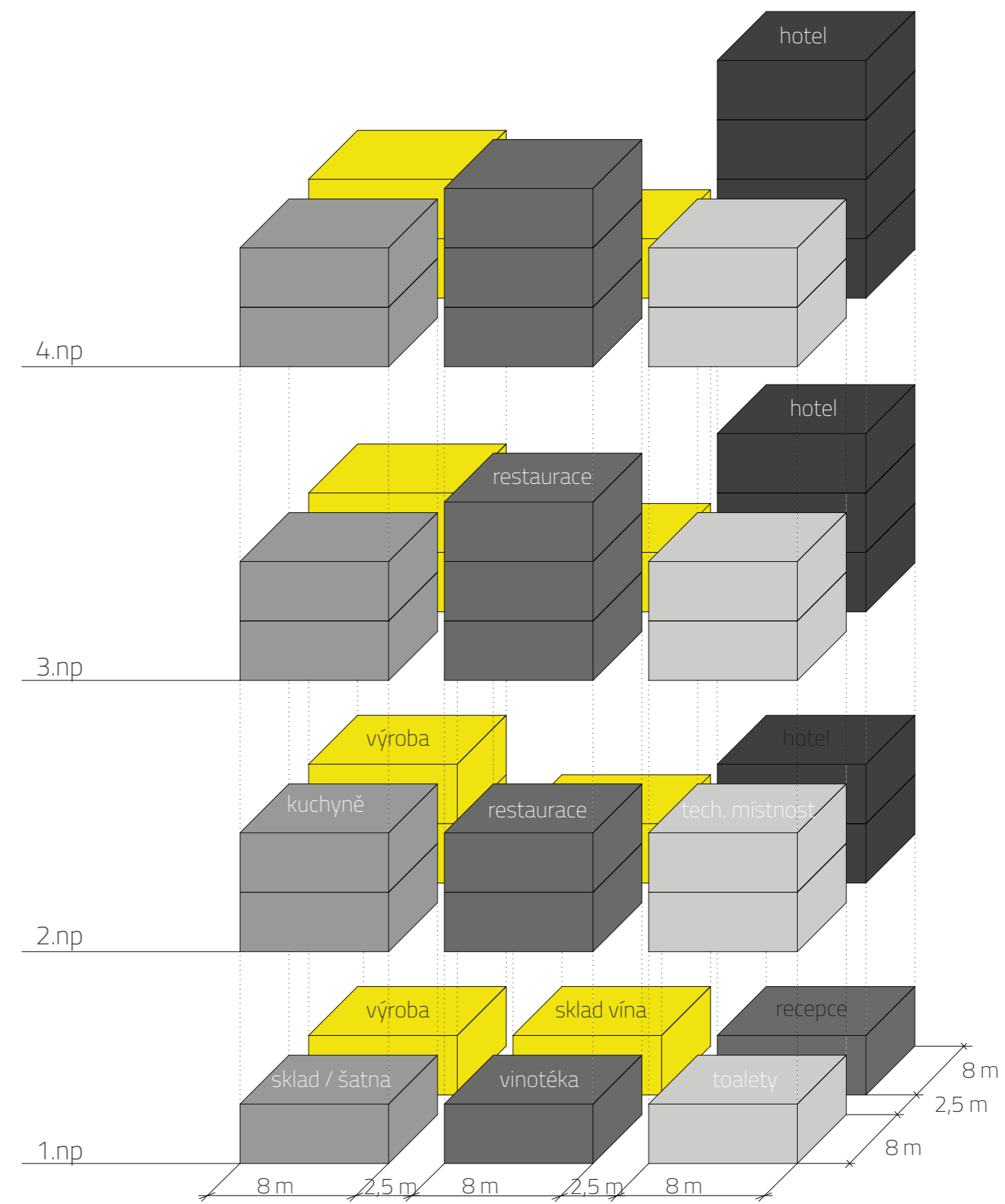
propojení lokalit- docházkové vzdálenosti

návrh vinařství

04



Stejně tak jako stopkami propojené bobule vína tvoří celek, chodby propojující jednotlivé objekty vytváří vinařství.



koncept / schéma provozů



- trasa návštěvníků
- trasa zaměstnanců
- trasa vína

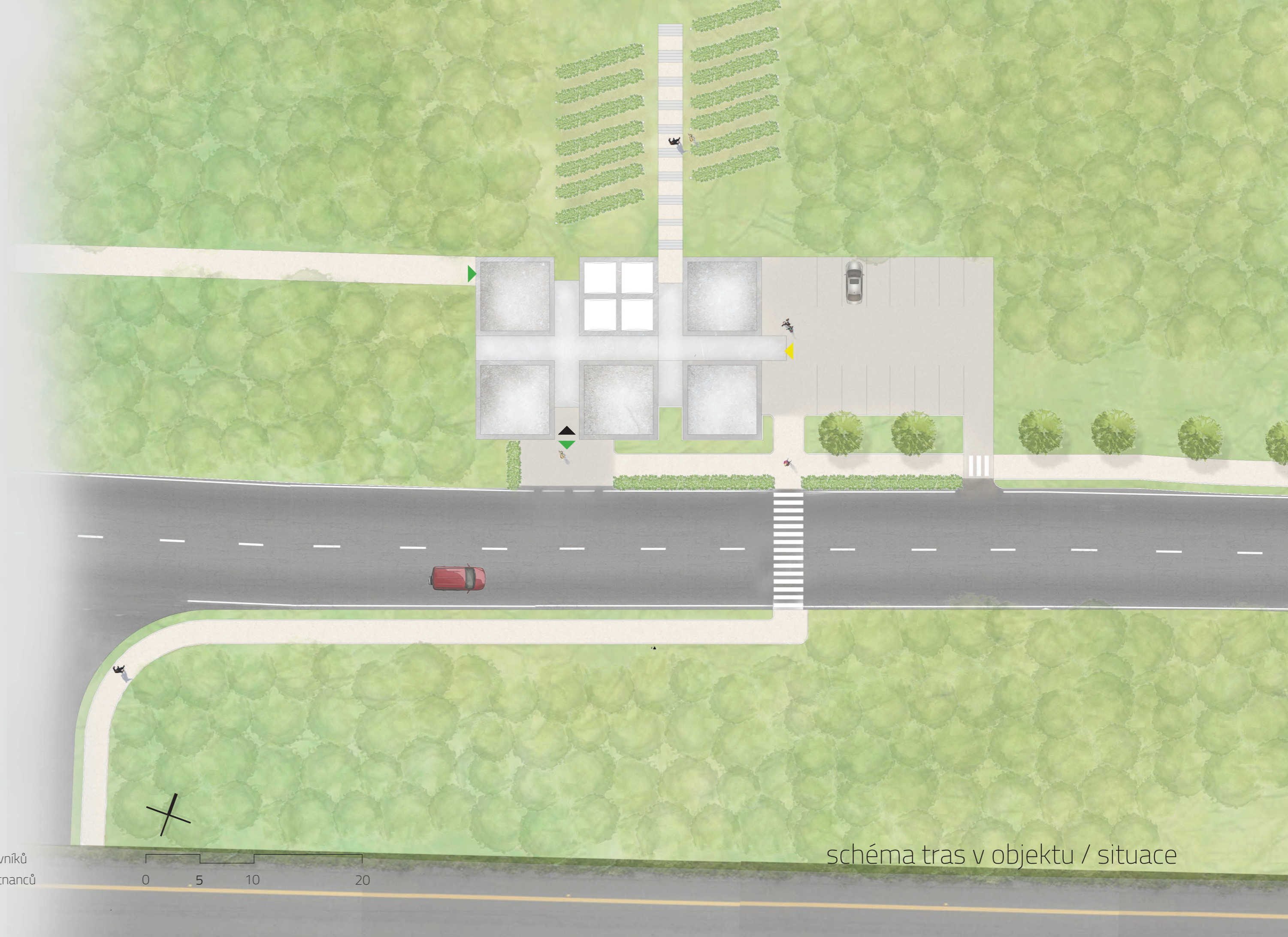
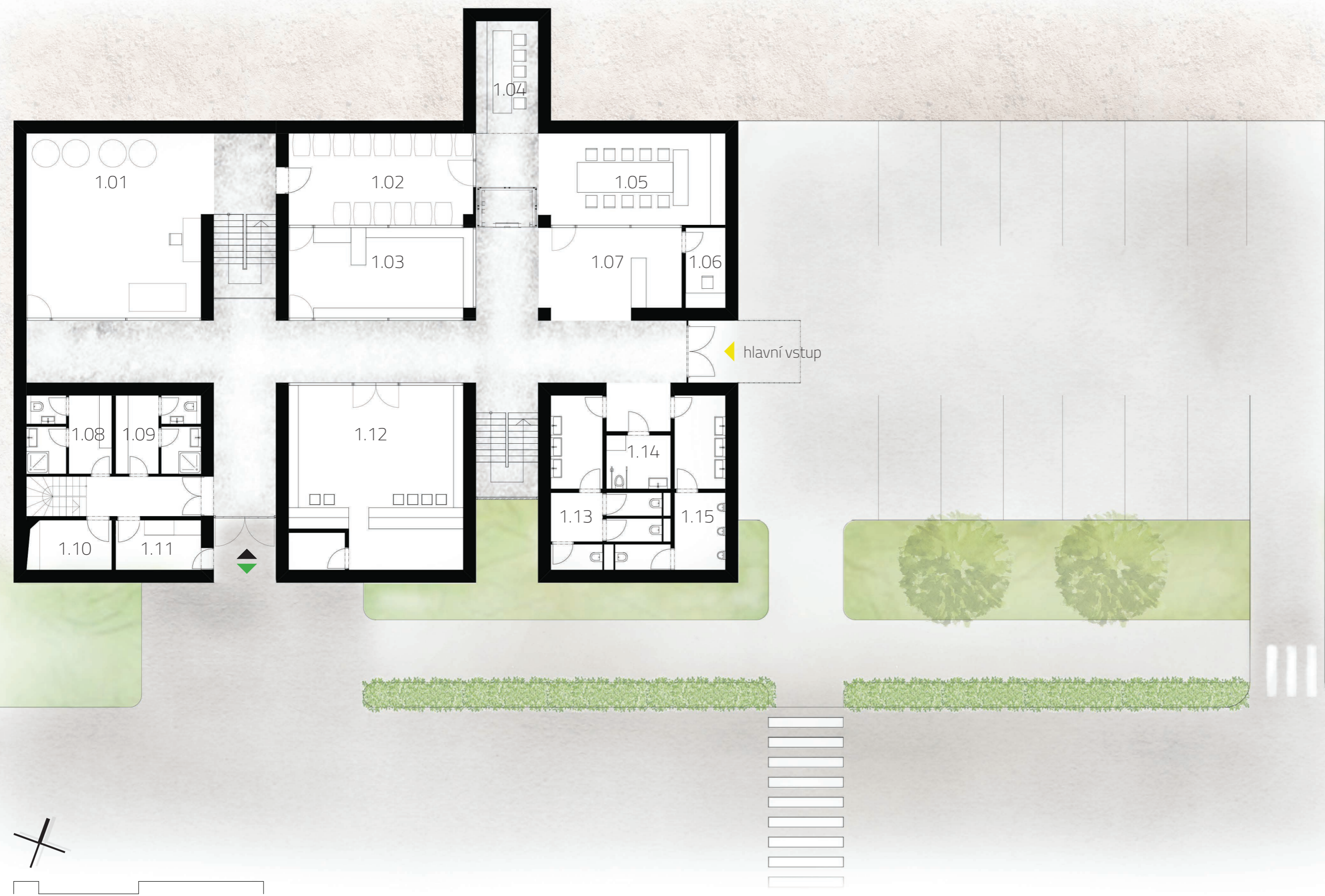
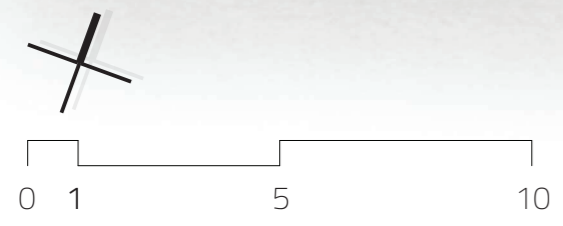


schéma tras v objektu / situace



- 1.01 výroba- lisování, kvašení
- 1.02 zrání sudech
- 1.03 sklad lahví / lahvozna / etiketovna
- 1.04 degustační sklípek
- 1.05 degustační místnost
- 1.06 kancelář
- 1.07 recepce
- 1.08 šatna ženy
- 1.09 šatna muži
- 1.10 sklad potravin s výtahem
- 1.11 sklad odpadu
- 1.12 vinotéka
- 1.13 wc ženy
- 1.14 wc pro osoby se sníženou pohyblivostí
- 1.15 wc muži

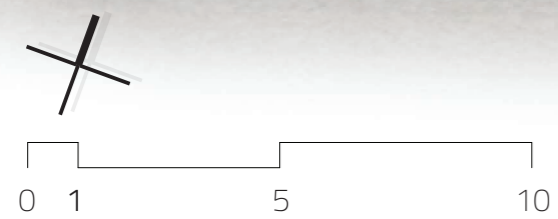
hlavní vstup



půdorys 1.np

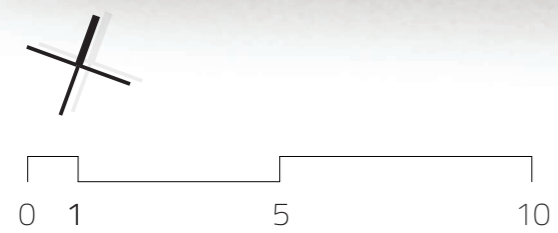


- 2.01 výroba- příjem hroznů
- 2.02 venkovní terasa
- 2.03 hotelový pokoj
- 2.04 hotelový pokoj
- 2.05 sklad čistého prádla
- 2.06 sklad špinavého prádla
- 2.07 technická místnost
- 2.08 restaurace
- 2.09 kuchyně
- 2.10 sklad potravin 1
- 2.11 sklad potravin 2



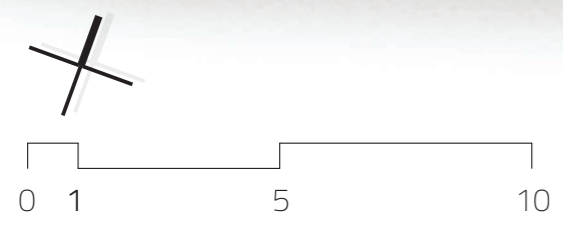


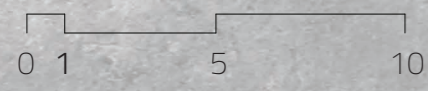
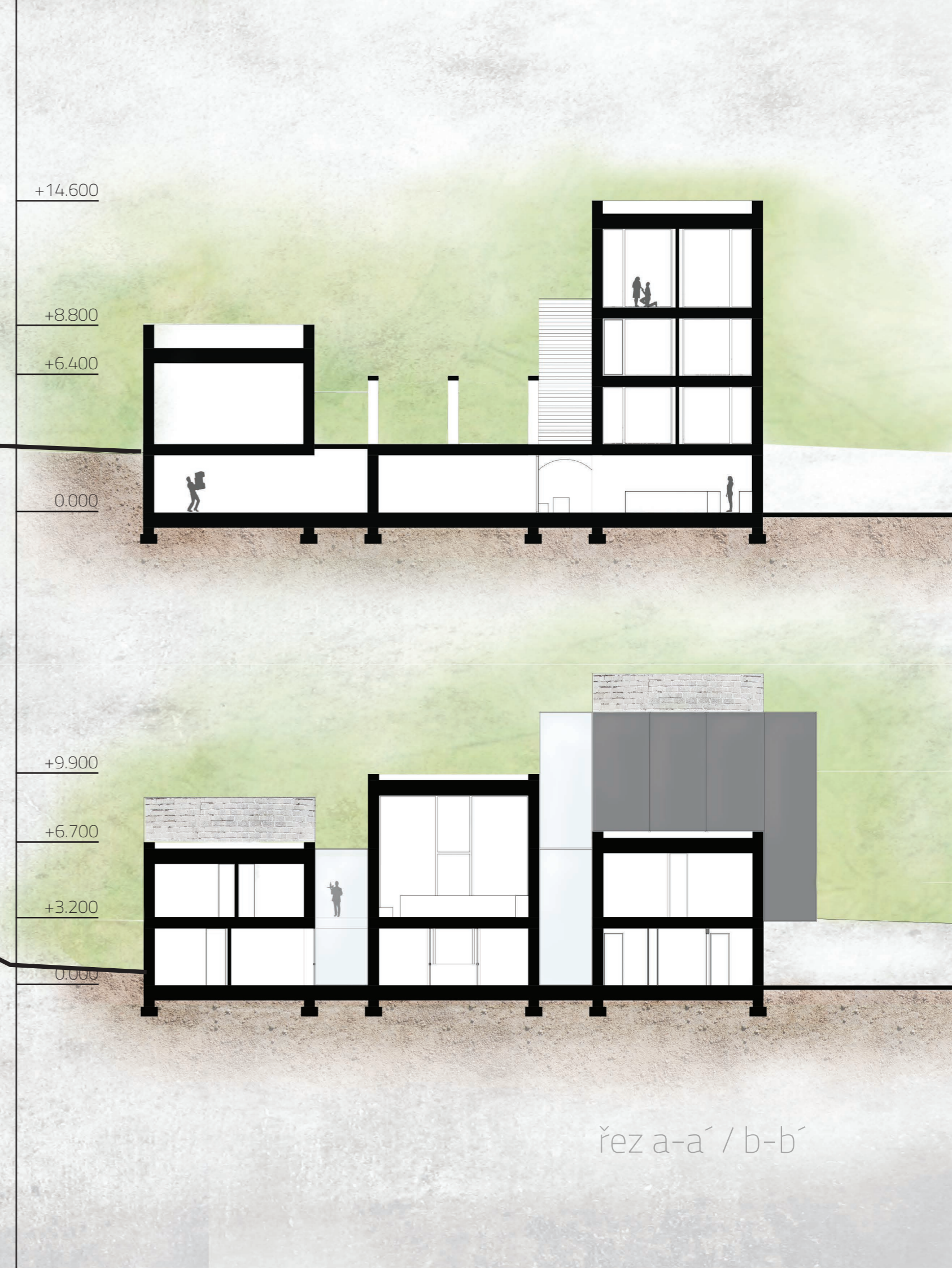
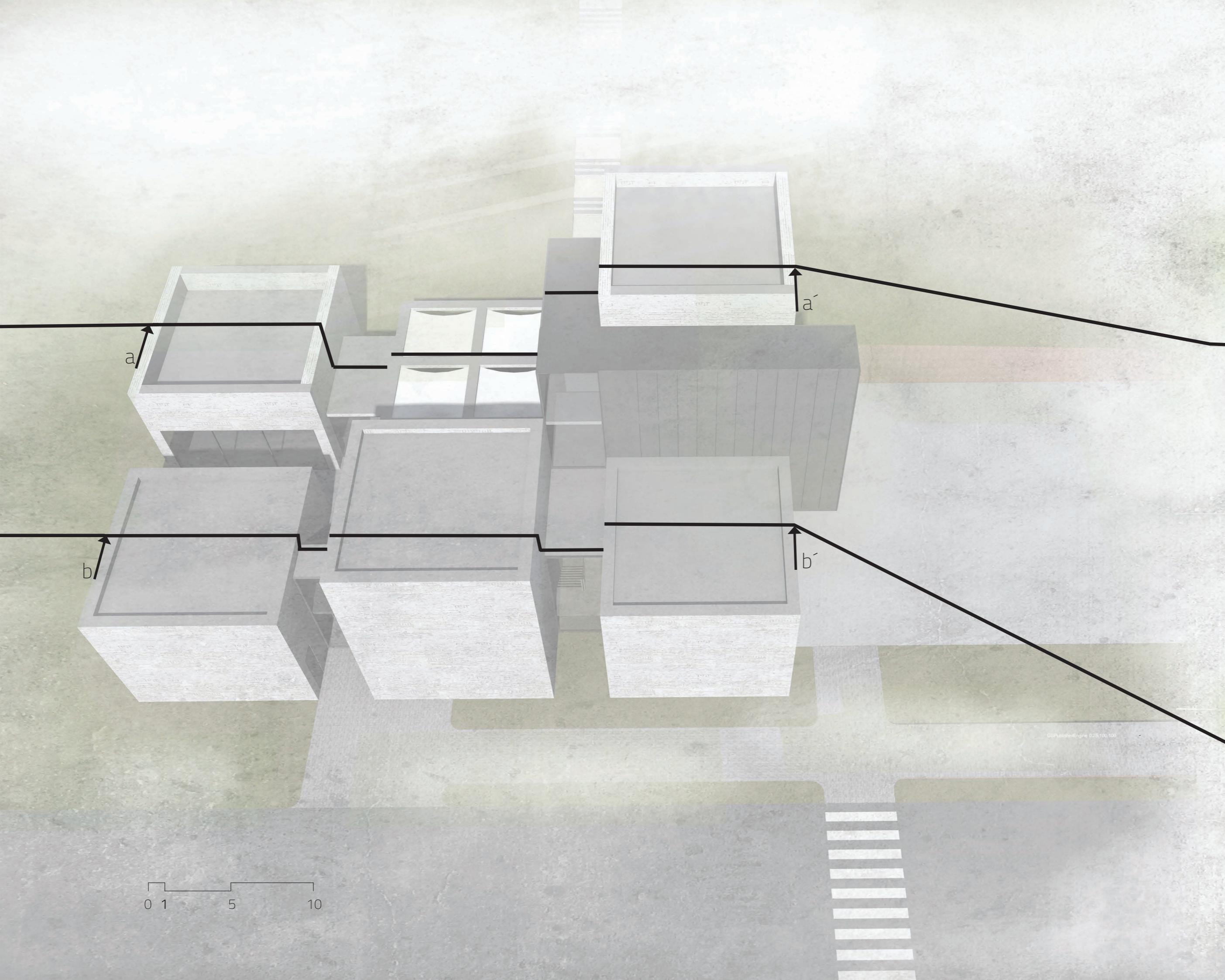
- 3.01 hotelový pokoj
- 3.02 hotelový pokoj

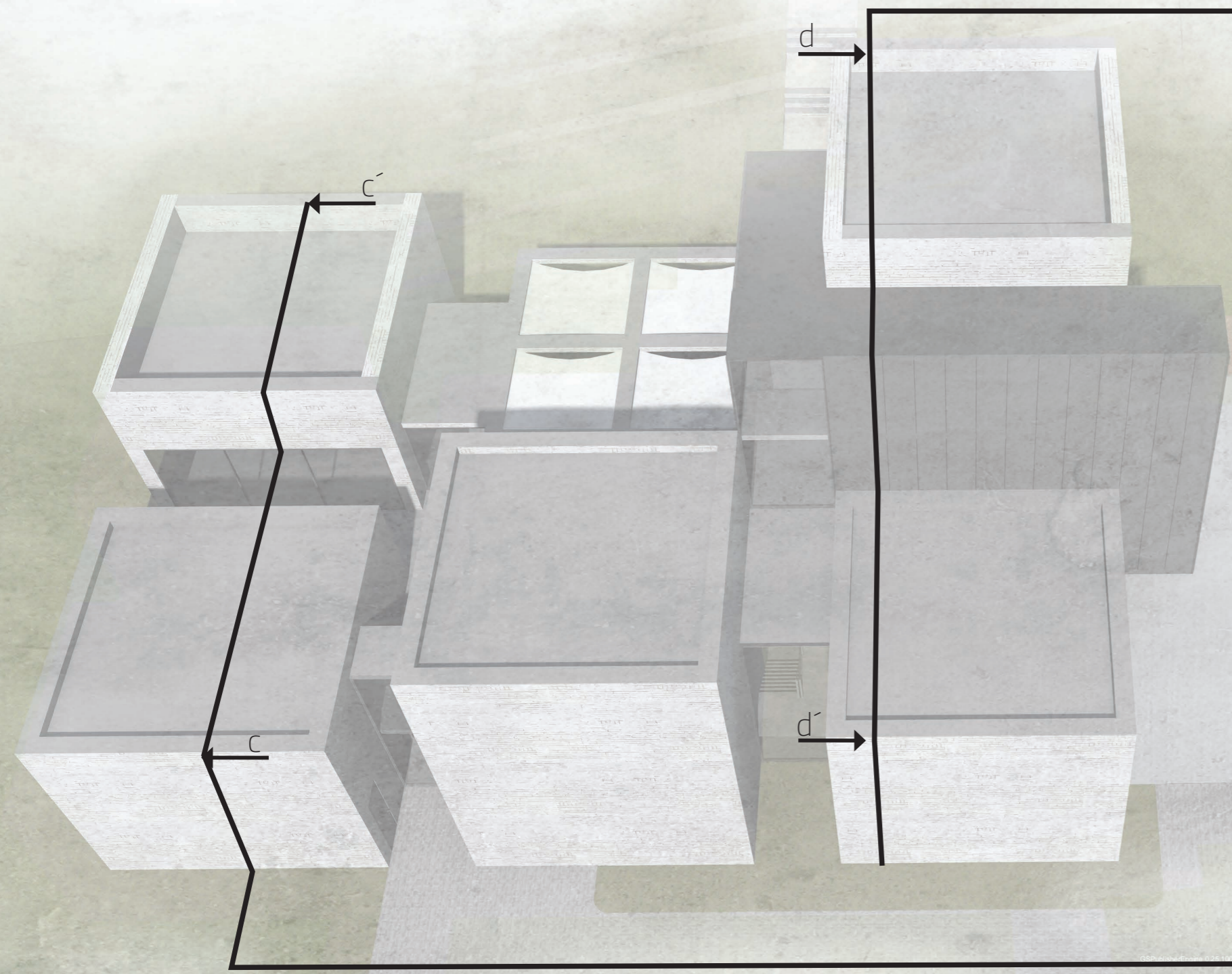




- 4.01 hotelový pokoj
- 4.02 hotelový pokoj







+14.600

+7.200

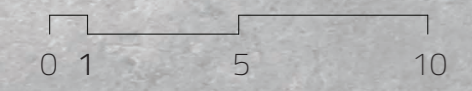
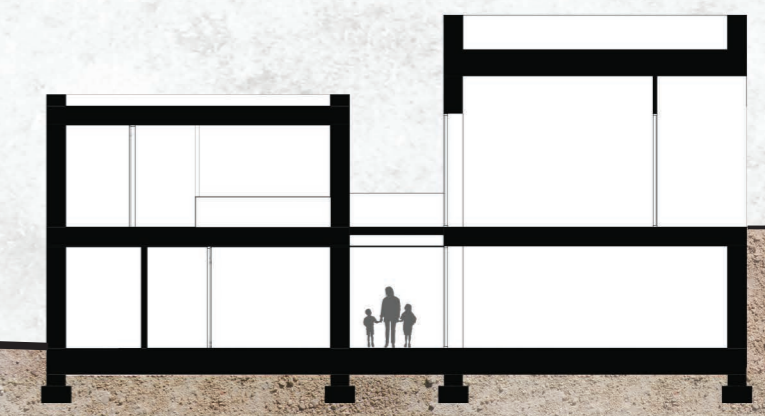
0.000

+8.800

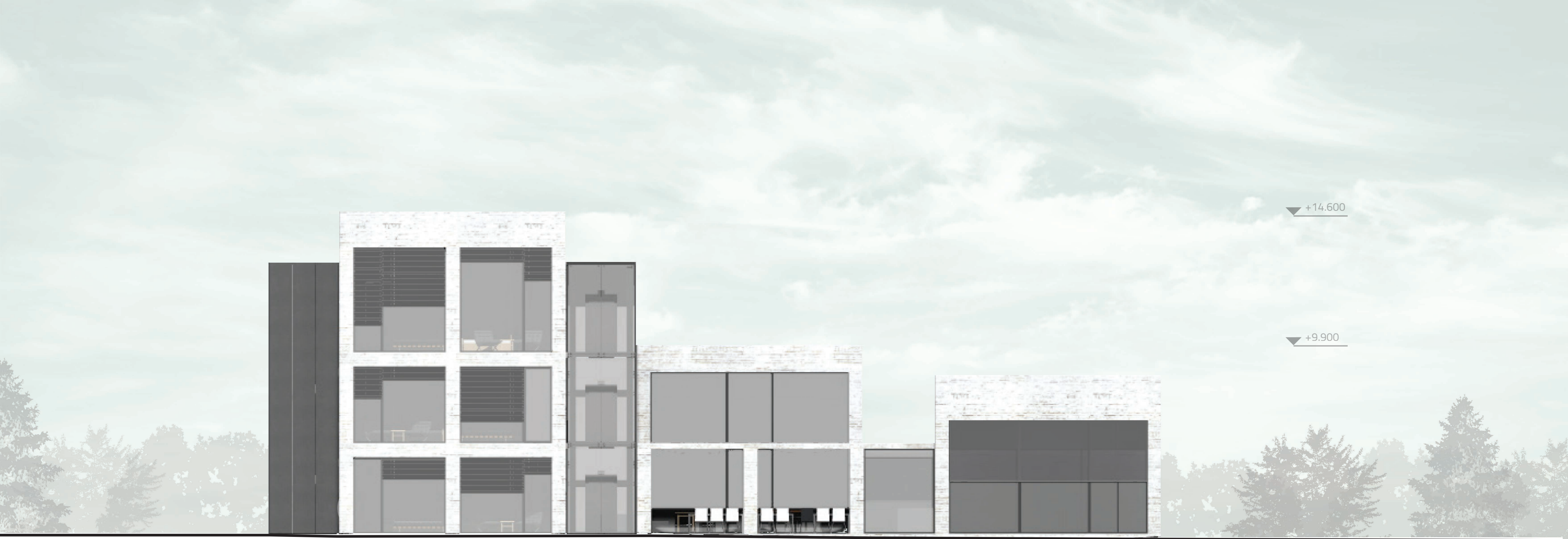
+6.700

+3.200

0.000



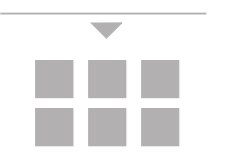
řez c-c' / d-d'



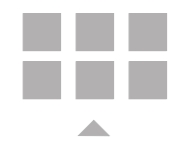
▼ +14.600

▼ +9.900

▼ 0.000



pohled 1

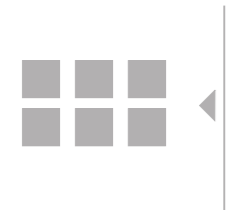


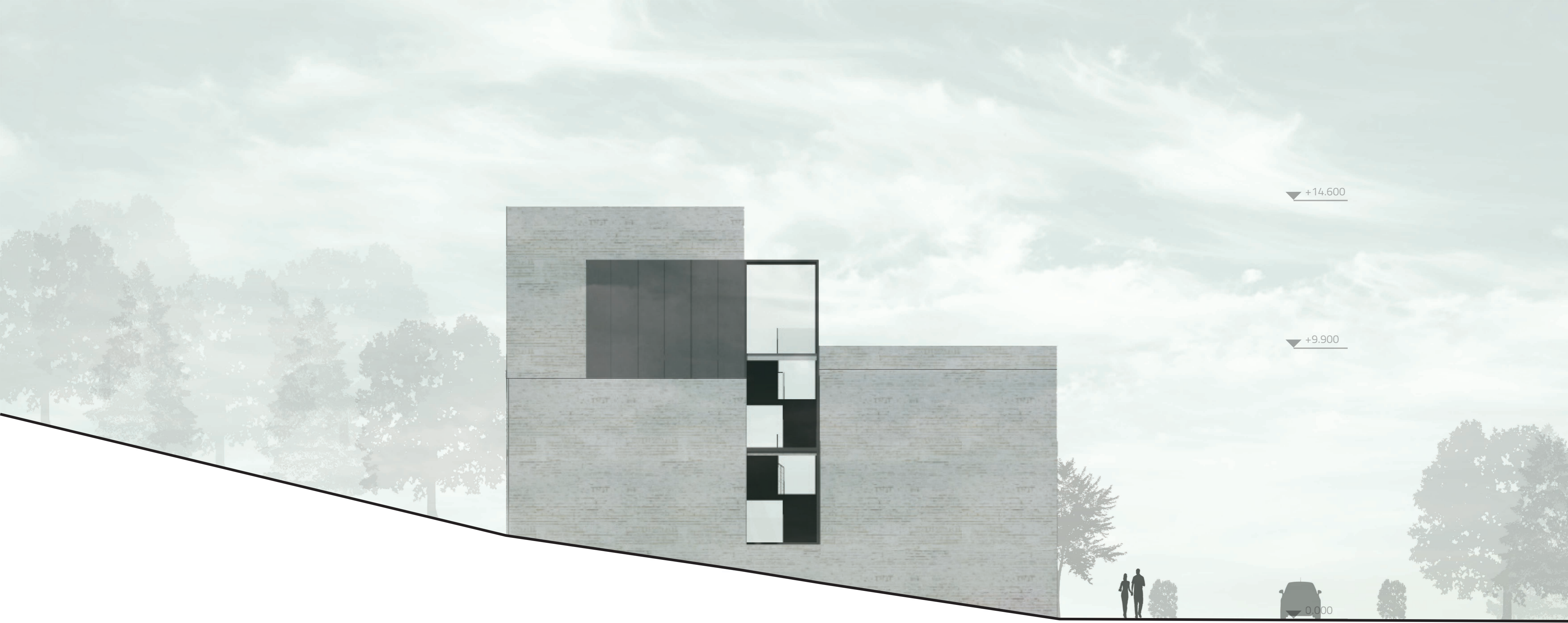


▼ +14.600

▼ +7.200

▼ 0.000

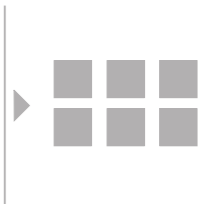




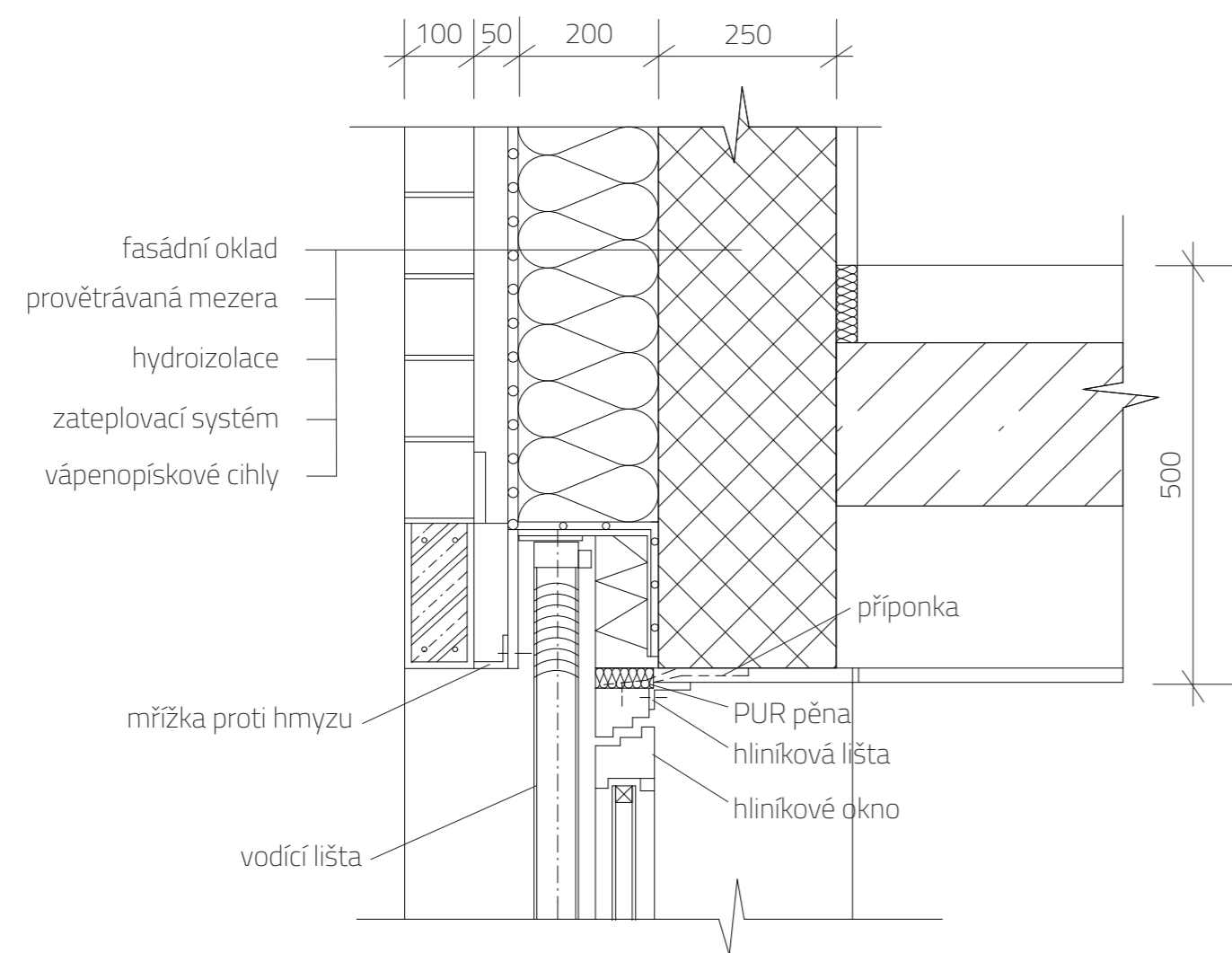
▼ +14.600

▼ +9.900

▼ 0.000



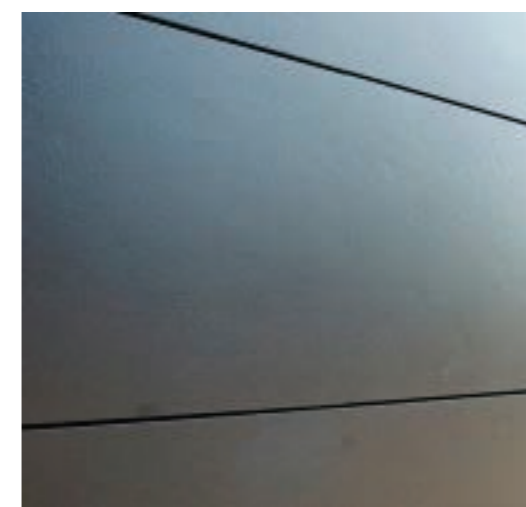
pohled 4



materiály použité na fasádě



cihly s vápenným nátěrem



cembitové desky - černý mat

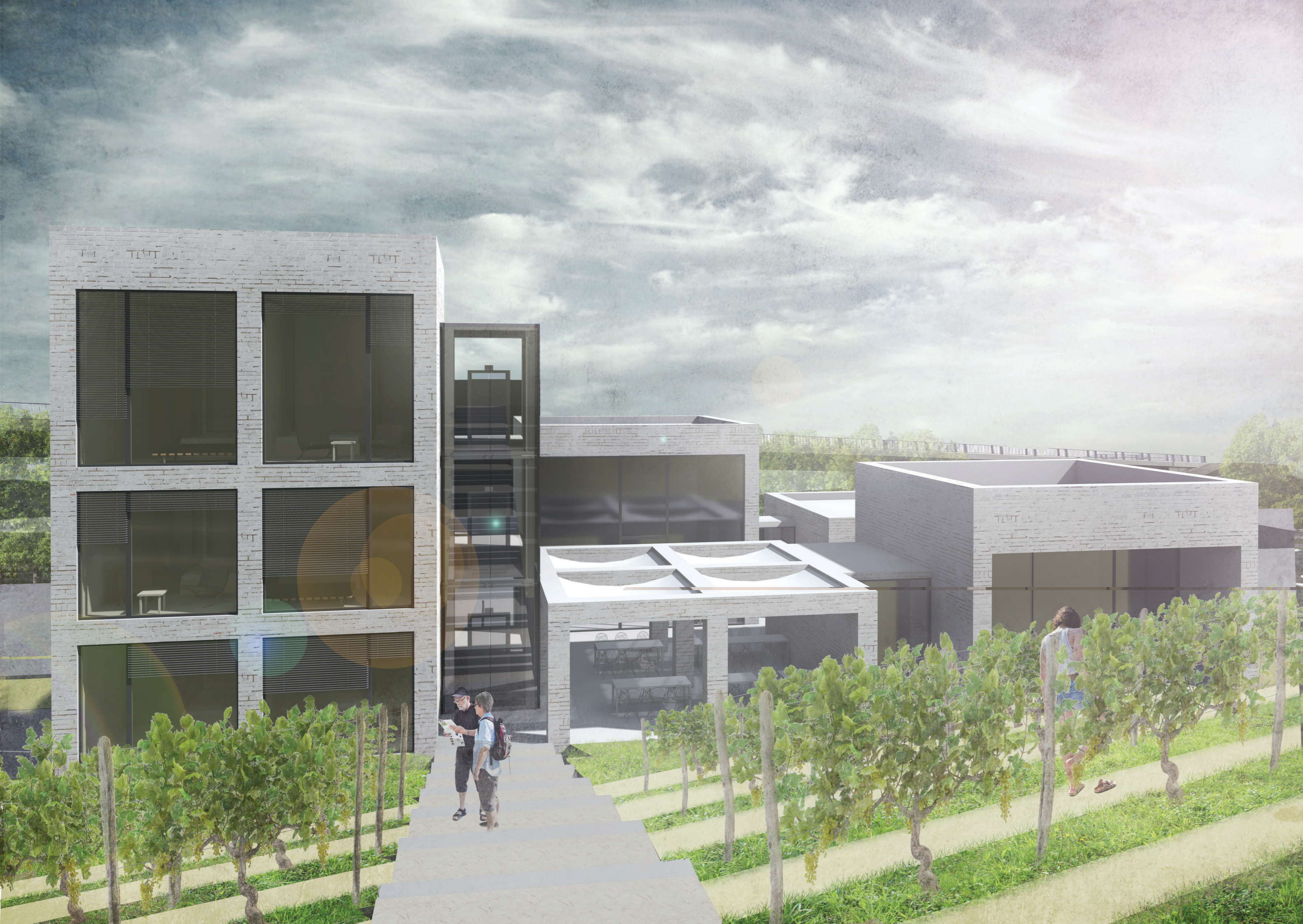
popis konstrukčního řešení:

Jednotlivé objekty mají rozměry 8x8 m, navrhl jsem tedy nosný systém z vápenopískových cihel tloušťky 250 mm. Stropní konstrukce je monolitický železobeton. Důležitým konstrukčním prvkem je i vykonzolované schodiště, které je rovněž železobetonové.

architektonický detail



vizualizace- vstup



vizualizace- pohled od vinice



vizualizace- recepcce

použité webové stránky:

www.wineofczechrepublic.cz
www.archiweb.cz
www.archdaily.com
www.mojelahve.cz
www.wottle.at
www.wine.cz
www.ekovin.cz
www.mapy.cz

Závěrem bych velice ráda poděkovala vedoucímu mé diplomové práce, Prof. Ing. arch. Jánovi Stempelovi, a jeho asistentovi, Ing. arch. Ondřeji Benešovi, Ph.D., za sklěvý přístup a jejich trpělivost.

Dále mé poděkování patří lidem, kteří se mi věnovali v jednotlivých vinařstvích:

Pří Dagmara Fialová (vinařství Sonberk)

Ing. Josef Svoboda (ředitel Habánských sklepů)

Mgr. Zdeněk Beneš (vedoucí výzkumné stanice Karlštejn)

V neposlední řadě děkuji své rodině, která mi poskytla skvělé zázemí a podporu.

Michaela Gótzová

diplomní projekt
ak. rok. 2015-16
vedoucí práce: Prof. Ing. arch. Stempel

