

on

Diseño

231

14,00 €. 24 £. 38 \$USA.



Informe técnico: cerramientos interiores
y exteriores. Sistemas de elevación
y climatización / Technical file: exterior
and interior enclosures. Lift and air
conditioning systems

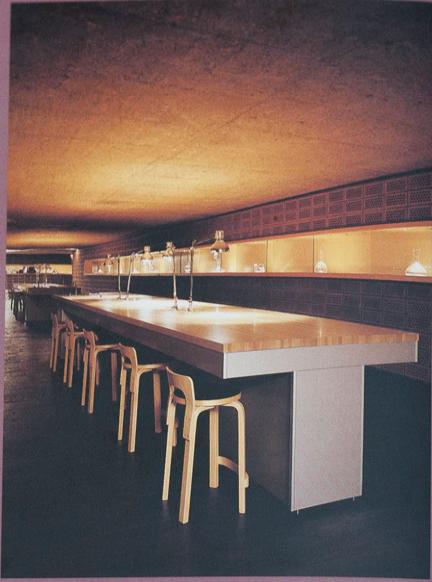
Arquitectura: tres obras de José Ignacio
Linazasoro / Architecture: three works
by José Ignacio Linazasoro

Interiorismo: dos locales en Andorra /
Interior design: two establishments in
Andorra

Diseño de moda / Fashion design

Instalaciones deportivas en Castelldefels,
Granada, Fuengirola y Huelva / Sports
Installations in Castelldefels, Granada,
Fuengirola and Huelva

Rafael Vargas: Gaudí, visión imposible /
Rafael Vargas: Gaudí, impossible vision





Tienda y local de degustación de vinos en Andorra
Shop and dining establishment in Andorra

Stefano Colli, arquitecto

Una nueva aproximación a la arquitectura asociada, de una u otra forma, a la comercialización del vino de calidad. En esta ocasión, las características tan diferentes del local y su propia jerarquización interior, tanto horizontal como vertical, facilitan la clara y rigurosa sistematización del espacio interior, de acuerdo con los requerimientos funcionales que se proponen. La aproximación a los materiales y a algunos de los recursos constructivos característicos de las bodegas tradicionales se erige como uno de los argumentos básicos del proceso de proyecto

L'Excellence es una tienda destinada a la comercialización de vinos y otros productos comestibles de gama alta; de acuerdo con esta definición previa, el programa propuesto debe incluir una cocina de dimensiones reducidas, un espacio dedicado a la degustación y una sala privada para la realización de catas.

La intervención tiene lugar en el interior de un local ubicado en una pequeña galería comercial en el centro de Andorra, de acusadas proporciones longitudinales y desarrollado en dos niveles interiores, prácticamente fragmentado cada uno de ellos en dos ámbitos prácticamente independientes debido a la interposición del núcleo de comunicaciones verticales de la propia galería comercial. Esta clasificación física del espacio disponible facilita la ordenación y clasificación de las cuatro funciones básicas del programa: en planta baja un primer espacio de exposición y atención al público, junto a la sala de catas que ocupa el sector más interior; en el piso superior, se disponen una sala de degustación y un pequeño espacio de cocina y preparación de platos fríos.

Desde las primeras conversaciones con los promotores, se definió como objetivo principal de la propuesta arquitectónica la búsqueda de un lenguaje que huiera de los elementos típicos de esta tipología de locales, para buscar otros valores que comunicaran con más eficacia los contenidos característicos de la cultura y la técnica del vino.

Los materiales

Antes del inicio del proceso de redacción del proyecto, se realizaron algunas visitas a proveedores franceses para recoger información sobre necesidades técnicas y de uso de los espacios. Sorprendió descubrir que los Chateaux, en los que se produce este valioso producto, son espacios de una sobriedad extrema en los que el silencio y la falta de luz transmiten una profunda sensación de respeto y paz. Estas visitas permitieron comprobar que los materiales utilizados en las bodegas son extraordinariamente pobres y, al mismo tiempo, dignos: pavimentos de hormigón, altilllos y escaleras de acero galvanizado, y barricas de madera de roble. Pudo descubrirse también que el almacenamiento del vino embotellado en estanterías de madera no era la opción más correcta, puesto que los parásitos que atacan el corcho pueden llegar a penetrar en el tapón y deteriorar en breve plazo de tiempo de forma irremediable, el contenido de numerosas botellas.

Trasladar a un espacio comercial de "lujo" estos elementos "pobres", ha sido el discurso por el que se ha optado como argumento del proceso de diseño, en la convicción de que de esta forma se otorgaría el máximo protagonismo al producto expuesto.



Los espacios interiores

En la planta baja del local, directamente comunicada con la puerta de entrada, se ubica la zona de venta de vinos y otros productos alimentarios. La exposición de las botellas se resuelve mediante unas estanterías con estructura de tubo metálico pintado en blanco, que soportan unos módulos de chapa de hierro galvanizado. Algunos de estos módulos, realizados en madera de roble, se destinan a la exhibición de otros productos o como contenedores cerrados, en la zona del mostrador. La estantería ocupa la totalidad de la superficie de la pared enfrentada con el ingreso exterior, y asciende por el espacio a doble altura correspondiente al hueco de la escalera de acceso al piso superior. La abertura hacia la calle exterior ha permitido la instalación de un escaparate que integra en su interior un mueble refrigerado; el mostrador, por su parte, se resuelve mediante una mesa articulada sobre un bucle que contiene los mecanismos informáticos necesarios para la venta.

También en planta baja, al otro lado de las escaleras generales de la galería, se sitúa la sala de catas, un espacio concebido además para el almacenamiento de las botellas más valiosas y la realización de catas y comidas privadas. El sistema de exposición y almacenamiento es el mismo que en el utilizado en la zona de venta. En el centro de la sala se ubica una larga mesa que integra un pequeño fregadero y un mueble bajo, que configuran una reducida zona de trabajo para el somelier. Este espacio se comunica con el anterior por medio de un estrecho corredor.

En el piso superior, se disponen la sala de degustación y la cocina. Sin pretensión de ofrecer servicios propios de un restaurante, se contempla la necesidad de poder ofrecer servicio de carta basado en platos preparados con materias primas de primera calidad. Las mesas perimetrales de la sala se adosan a los grandes ventanales, para facilitar las vistas hacia el exterior. La cocina es de tipo industrial.

Iluminación y clima

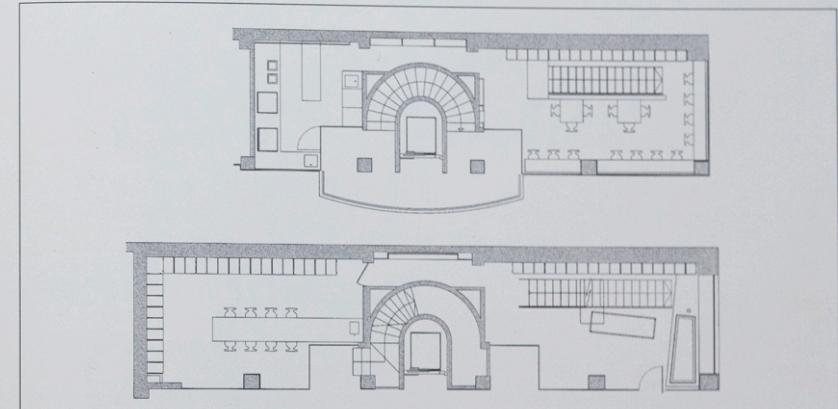
La iluminación de la totalidad del espacio interior se resuelve mediante luminarias técnicas, que pueden variar su potencia lumínica gracias a un sistema centralizado que permite programar diferentes escenas de luz. Interesaba poder regular la cantidad de luz interior, para asegurar unas condiciones ideales de respeto para el vino puesto que, de hecho, la luz constituye uno de los principales enemigos de este producto. Por esta misma razón, el sistema de climatización ha sido proyectado para garantizar en toda la tienda la humedad y la temperatura necesarias para el correcto mantenimiento del vino y del resto de productos del local.

A new approximation to architecture associated in one way or another with the sale of quality wines. On this occasion, the highly differing characteristics of the establishment and its own interior hierarchy, both in a horizontal and in a vertical sense, facilitate the clear and rigorous systematisation of the interior space, in accordance with the proposed functional requirements. The approximation to the materials and to some of the constructional resources that are characteristic of traditional wine cellars become one of the basic arguments of the project process.

L'Excellence is a shop destined for the sale of high-end wines and other edible products; in accordance with this prior definition, the proposed programme must include a kitchen of reduced dimensions, a space dedicated to tasting and a private room for dining.

The intervention takes place inside premises located in a small shopping mall in the centre of Andorra, with marked longitudinal proportions and developing over two interior levels, each one of them virtually fragmented into two practically independent spaces owing to the interposition of the nucleus of vertical communications of the actual shopping mall. This physical classifica-





vertical communications of the actual shopping mall. This physical classification of the available space facilitates the layout and classification of the four basic functions of the programme: on the ground floor an initial space is used for display and for attending to the public; next to the tasting room that occupies a more interior sector; on the upper floor are a dining room and a small kitchen space for preparing cold dishes.

From the very first conversations with the promoters, the principal objective of the architectural proposal was defined as the search for a language that would avoid all the commonplace of this typology of establishment, to seek other values that would more efficiently communicate the characteristic contents of the culture and techniques of wine growing.

The materials

Before the process of drawing up the project began, several visits were made to French suppliers to gather information on the technical needs and on the use of the spaces. It was a surprise to discover that the Chateaux where this valuable product is produced are spaces of extreme restraint where the silence and lack of light transmit a profound feeling of respect and peace. On these visits it was seen that the materials used in the wine cellars are extraordinarily poor and at the same time dignified: concrete floors, mezzanines and stairs made from galvanised steel and oak barrels.

The challenge of this project has been to translate these "poor" elements to a "luxury" shopping space, in the conviction that in this way the product on display would be given centre stage.

The interior spaces

On the ground floor of the shop, directly linked to the entrance door, is the area where the wines and other food products are sold. The bottles are displayed on shelves with a structure in metallic tube painted in white that supports modules made from galvanised iron sheeting. Some of these modules, which are made from oak, are destined for the display of other products or as closed containers in the area where the counter is located. The shelf occupies the entire surface of the wall that faces the entrance and ascends up the

double height space that corresponds to the stairs that lead to the upper floor. The opening towards the exterior street has permitted the installation of a display window that integrates inside it a refrigerated cabinet; the counter, in turn, is resolved with a table articulated on a cabinet that contains the necessary computer mechanisms for the sale of the products.

Also on the ground floor, on the other side of the general stairs of the galleries, is the tasting room, a space that was also conceived for storing the most valuable bottles and for private tastings and meals. The display and storage system is the same as the one used in the sales area. In the centre of the room is a long table that integrates a small sink and a low piece of furniture that shapes a reduced work area for the sommelier. This space is linked with the previous one through a narrow corridor.

In the upper floor are the dining room and the kitchen. While not pretending to offer the services of a restaurant, it is enabled to offer an à la carte service based on dishes prepared from top quality foods. The tables located around the perimeter of the room are attached to the great windows to facilitate views of the outside. The kitchen is industrial in nature.

Lighting and air conditioning

The lighting of the entire interior space is resolved by means of technical lighting that can vary the light intensity thanks to a centralised system that permits the programming of different light scenarios. It was considered necessary to be able to regulate the amount of interior light to ensure ideal conditions of respect for the wine, given that light constitutes one of the principal enemies of this product. For this same reason the air conditioning system has been designed to ensure that the correct level of humidity and temperature for the wine and products is maintained throughout the shop.

Promotor: Top Vins. Emplazamiento: avenida Meritxell. Andorra la Vella, Andorra. Autor: Stefano Colli, arquitecto. Colaboradores: Ana Sáenz, arquitecta, Oriol Rius, interiorista, y Luna, diseño gráfico. Construcción: BPA, Gestió. Fotografía: Jordi Sarra.

La imagen gráfica de L'Excellence / Graphic image of L'Excellence

Estudio Luna

2002
ON231

Se propone el desarrollo de un programa de identidad gráfica para el establecimiento L'Excellence, destinado a la comercialización de vinos y otros productos comestibles de gama alta, coherente con la voluntad de sus promotores, la orientación de la línea empresarial y la imagen determinada desde la arquitectura. El programa debe integrar dos líneas básicas, el packaging y la papelería, sin olvidar aplicaciones concretas como es el caso de su aplicación sobre el cerramiento acristalado exterior. La sobriedad -tanto cromática, como compositiva y tipográfica- es el argumento fundamental de la propuesta de diseño. La totalidad de aplicaciones se resuelve a partir de la utilización del blanco como color prácticamente exclusivo, con la excepción que supone la aplicación de algunas manchas de tono burdeos, que sólo en supuestos muy concretos de la papelería, como es el caso de los sobres, llega a alcanzar cierto protagonismo.

Esta misma voluntad minimalista se pone de manifiesto en la estilizada tipografía romana de caja alta utilizada en la composición del nombre del local, cuya disposición en los diferentes supuestos de aplicación no responde a normas concretas y determinadas.

La propuesta identificativa se completa con la transcripción de unos breves textos en lengua francesa, que representan los resultados de las catas y que, de forma poética, describen las características propias de cada vino y las sensaciones que su degustación proporciona.

The development was proposed of a programme of graphic identity for the establishment L'Excellence, destined for the sale of wines and other high-end foods, that would be consistent with the will of the promoters, the orientation of the entrepreneurial line and the image determined through the architecture. The programme must integrate two basic lines, packaging and stationery, without

forgetting specific applications such as on the exterior glazed enclosure.

Restraint -both in chromatic and in compositional and typographical terms-is the fundamental argument of the proposal. All of the applications are resolved through the use of white as the virtually exclusive colour, with the exception of the application of a few spots in a claret shade that acquires a certain relevance only in a few specific items of stationery.

This same minimalist will is made manifest in the stylised Roman upper case typography used in the composition of the name of the establishment, whose layout in the different applications does not respond to any specific laws.

The identification proposal is completed with the transcription of a few short texts in the French language that represent the results of the tastings and describing in poetic form the characteristics of each wine and the sensations enjoyed when tasting them.

