

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

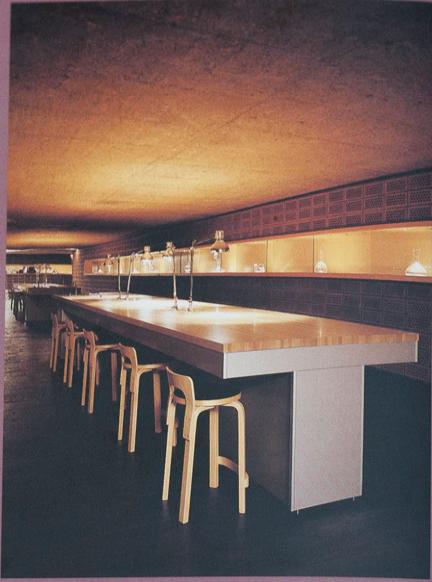
Arquitectura: tres obras de José Ignacio Linazasoro / Architecture: three works by José Ignacio Linazasoro

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



Sala de catas en Andorra Tasting room in Andorra

Stefano Colli, arquitecto

Wine comes in at the mouth
and love in at the eye,
that's all we shall know for truth
before we grow old and die
I lift the glass to my mouth,
I look at you, and I sigh.

William Butler Yeats

La intervención se desarrolla en el interior de un local que no dispone de iluminación natural y de relaciones directas con el exterior. La propuesta de intervención intenta aligerar la imagen hermética y claustrofóbica que se deriva de aquella situación, mediante la creación de unos paramentos laterales en forma de celosías cerámicas que tienden a disolver la percepción de los límites físicos del local, aunque conservando en todo momento la amable sensación de recogimiento que ofrecen las bodegas tradicionales.

La sala de catas que se proyecta responde a la necesidad de crear un espacio de carácter privado, para la presentación y promoción de un fondo de inversión en vinos de gran calidad, procedentes básicamente de la zona francesa de Burdeos. La intervención se desarrolla en un local situado en el sótano de la sede principal del banco promotor de la iniciativa, con una superficie de ciento ochenta metros cuadrados, una compleja planta en forma de L y una total ausencia de relación con el exterior, tanto en lo referido a iluminación natural como a visuales.

El programa propuesto se basa en cuatro funciones principales: una zona de estar, un segundo ámbito equipado con una mesa para la cata de los vinos integrados en el fondo de inversión, un reducido office para la preparación de platos fríos y un pequeño centro de documentación, en el que puedan recopilarse y consultarse bibliografía y documentación relacionada con el vino, las bodegas productoras y, en general, con la compleja cultura que gira en torno a este producto singular.

A partir de estas premisas, el objetivo fundamental del proceso de proyecto ha sido conseguir un espacio de imagen y carácter decididamente contemporáneos, alejado por completo del lenguaje típico de esta tipología de locales. Al mismo tiempo, se ha propuesto la introducción de nuevas propuestas funcionales -como es el centro de documentación, al que antes se hacía referencia- que permitieran desarrollar aspectos tan interesantes como la cultura y la técnica que se mueven alrededor de un producto de tradición secular como es el vino.

Los materiales

La reducida altura libre interior y la completa ausencia de luz y ventilación naturales se han mostrado determinantes en el momento de definir el tratamiento de los paramentos: una celosía de ladrillos cerámicos perforados en apariencia de media asta, que ofrecen una imagen de ligereza y aseguran una sensación de desahogo ambiental, gracias a las numerosas perforaciones que conforman una textura continua. Tras estos muros celosia, se desarrollan corredores practicables que facilitan el acceso para el mantenimiento de los aparatos de climatización, ocultos precisamente tras aquellos paramentos, y de los mecanismos de fibra óptica que iluminan los volúmenes empotrados de madera.

El hormigón, presente en el local original tanto en los pilares estructurales como en el forjado superior, se ha abajardado para valorizar y potenciar las características expresivas propias de este material. La envolvente exterior del ámbito de la cocina queda señalada por la aplicación de un revestimiento de chapa galvanizada, que configura una piel metálica que permite identificar el carácter técnico del lugar. El paramento de fondo de la zona de cata -que, de hecho, concluye el recorrido por el in-





terior del local- se reviste en su totalidad con un espejo continuo para seguir un efecto de mayor profundidad visual. La totalidad de los pavimentos interiores se resuelve mediante placas de pizarra gallega de color verde oscuro.

Las dependencias interiores

El ingreso desde el exterior se realiza a través de una puerta corredera automática de vidrio, sobre el que se aplica una cita literaria sobre el vino, extraída de un texto de W. B. Yeats. En el espacio de ingreso, se dispone el acceso a la cocina y, frente a ella, una pared de vidrio con una reproducción fotográfica retroiluminada de un detalle de una copa de vino. Esta gran imagen opera como una gran lámpara que provoca reflejos de color burdeos sobre la chapa galvanizada del cerramiento de la cocina y sobre la puerta de entrada.

La cocina es un recinto de dimensiones reducidas destinado a la preparación de platos fríos que acompañen la cata de los vinos y permita, además, almacenar el vino en armarios climatizados. El revestimiento interior de esta cocina es de cerámica blanca y la iluminación se resuelve con fluorescencia industrial, en un tratamiento de espacio técnico que contrasta con el lenguaje empleado en el resto de la intervención.

Tras la cocina, una mesa adosada contra la pared lateral opera como pequeño centro de documentación y estudio sobre el vino y su cultura; se propone aquí recopilar y seleccionar información bibliográfica, y mediante una conexión por internet, recopilar webs de bodegas y de foros sobre el tema. La introducción de un espacio de estar en la intervención -en el

ángulo que forma el local preeexistente- responde al objetivo de representar sensaciones y placeres, que normalmente se asocian con la degustación de buenos vinos, como son la conversación distendida, el relax o la audición de buena música. Empotrado en el paramento lateral de celosía, se dispone un cajón longitudinal que une estos dos espacios en cuyo interior se ordenan libros, catálogos y el equipo de música.

Para catar los vinos -objetivo fundamental del fondo de inversión- se ha proyectado una larga mesa en la que se integran un pequeño fregadero y una tabla de corte, instalada en la zona más profunda del local, frente al paramento revestido de espejo. Se trata de una pieza funcional, realizada con elementos de cocina y dotada de una iluminación muy puntual, mediante lámparas articuladas de oficina, con una altura superior a la normal para permitir su utilización, tanto de pie como sentado en taburetes altos. En los paramentos laterales de este último sector, se disponen dos contenedores empotrados, en cuyo interior se alojan copas y objetos de colección.

La iluminación

La utilización de iluminación puntual, sólo en las zonas de actividad más intensa, ha permitido obtener un espacio con una luminosidad muy tenue, que manifiesta y evoca una actitud de extremo respeto hacia el vino. Debido a la escasa altura libre del local, la iluminación se resuelve mediante lámparas de pie de luz reflejada y elementos de fibra óptica instalados en los contenedores empotrados en los paramentos. La entrada y la cocina constituyen una excepción a este tratamiento suave de luz.

En la doble página anterior, dos imágenes correspondientes a la entrada al local. La imagen de una copa de vino reproducida a gran formato y la cita literaria de William Butler Yeats caracterizan este espacio de ingreso.

En la página anterior, junto al pequeño vestíbulo de entrada, se sitúa una pequeña cocina, destinada a la preparación de platos fríos, cuyo tratamiento casi clínico contrasta con la consideración que ha recibido el resto del local. Junto a estas líneas, superior, toma fotográfica del interior tomada desde la entrada al local. En primer término, se dispone el pequeño centro de documentación enológico y en segundo término, una pequeña zona de estar, que ocupa el ángulo interior del local. Inferior, toma fotográfica realizada en dirección contraria a la reproducida en la ilustración anterior, con el centro de documentación en primer término y, al fondo, el cerramiento de plancha metálica de la cocina.





Junto a estas líneas, toma fotográfica correspondiente a la zona de catas, presidida por una gran mesa. En último término puede verse la planta del local en su totalidad y el ángulo interior del local. La formación de una serie de muros interiores de ladrillo perforado, a modo de celosía cerámica, permite aligerar la percepción visual de un local en sótano que no mantiene relación directa con el exterior.

Junto a estas líneas, la mesa de catas se dispone a una altura superior a la habitual, para permitir su utilización a pie o sentado sobre taburetes altos; en uno de sus terminales, se disponen una madera de corte y un pequeño fregadero como elementos auxiliares de servicio.





En la página anterior, detalle de la mesa de cata; al fondo uno de los expositoros empotrados en el paramento de ladrillo perforado, para facilitar la exposición de elementos relacionados con la cultura del vino y sus técnicas de producción.

The intervention takes place inside premises that have no natural light or direct relations with the exterior. The intervention proposal seeks to lighten the hermetic and claustrophobic image derived from this situation by creating lateral walls in the shape of ceramic shutters that tend to dissolve the perception of the physical limits of the premises while at all times conserving the pleasant feeling of withdrawal found in traditional cellars.

The planned tasting room responds to the need to create a space with a private character for the presentation and promotion of an investment fund in wines of great quality that originate mostly in the French area of Bordeaux. The intervention takes place in premises situated in the basement of the principal headquarters of the bank that promotes the initiative, with a surface of a hundred and eighty square metres, a complex L-shaped floor plan and a total absence of relations with the exterior both as regards natural light and views.

The proposed programme is based on four principal functions: a sitting area, a second space equipped with a table for the tasting of the wines from the

Bajo estas líneas, planta general del local. Los re-expositorios incluidos en el programa propuesto se alinean de modo suave en el interior del local, sin otra compartimentación que la correspondiente a la cocina, que delimita además el vestíbulo.

Bajo estas líneas, planta general del local. Los re-expositorios incluidos en el programa propuesto se alinean de modo suave en el interior del local, sin otra compartimentación que la correspondiente a la cocina, que delimita además el vestíbulo.

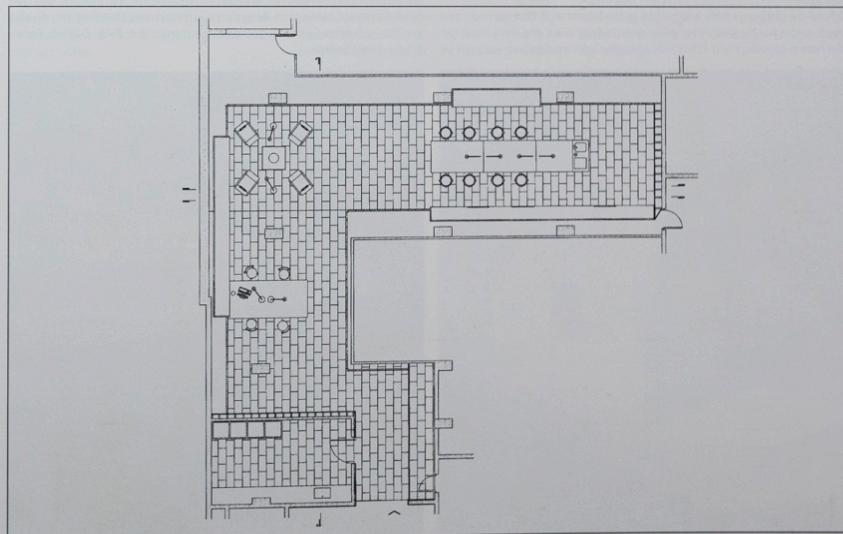
En la doble página siguiente, izquierda, dos detalles de los expositores que se disponen en la zona de cata. Derecha, un intento de aligerar la percepción ambiental del espacio interior, evitando de esta manera cualquier sensación claustrofóbica.

investment fund, a reduced pantry for preparing cold dishes and a documentation centre for collecting and consulting bibliography and documentation on wine, the cellars that produce it and in general the complex culture surrounding this singular product.

On the basis of these premises, the fundamental objective of the project process has been to achieve a space with a decidedly contemporary image and character that is completely distanced from the typical language of this typology. At the same time it was proposed to introduce new functions such as the documentation centre mentioned above that will permit the development of aspects as interesting as the culture and techniques surrounding a product of secular tradition such as wine.

The materials

The reduced free inner height and the complete absence of natural light and ventilation has been decisive in the definition of the treatment of the walls: a shutter of perforated ceramic brick on a half-mast rig that offers an image of lightness and ensure a feeling of spaciousness thanks to the numerous per-



Derecha, dos imágenes correspondientes al programa gráfico para el local L'Excellence: izquierda, línea de papelería y, derecha, aplicaciones del programa en packaging. En el resto de páginas se reproduce una serie de imágenes de este local.

forations in the continuous texture. Behind these shutter walls are corridors that facilitate access for the maintenance of the air conditioning equipment that is concealed behind these walls and of the fibre optic mechanisms that light up the recessed wooden volumes.

Concrete, present in the original premises both in the structural pillars and in the upper forging, has been granulated to validate and enhance the expressive characteristics that are inherent to this material. The outer shell of the kitchen space is pointed out through the application of cladding in galvanised sheeting that configures a metallic skin to identify the technical nature of this space. The wall that acts as background to the tasting area -which in fact ends the route through the premises-is entirely clad in a continuous mirror to achieve an effect of greater visual depth. All of the interior flooring is made from plates of Galician slate in a dark green colour.

Interior rooms

Entrance from the outside takes place through an automatic glass sliding door on which a literary quote on wine has been applied, taken from a text by W.B. Yeats. In the entrance space is the access to the kitchen, and in front of it a glass wall with a back-lit photographic reproduction of a detail of a glass of wine. This large image operates as a great lamp that provokes claret reflections on the galvanised sheeting of the kitchen enclosure and on the entrance door.

The kitchen is a room of reduced dimensions destined for the preparation of cold dishes to accompany the wine tasting. It also has temperature-controlled cabinets for storing wine. The interior lining of this kitchen is white ceramic and the lighting is industrial fluorescence, in a technical treatment of the space that contrasts with the language employed in the rest of the intervention.

Behind the kitchen is a table attached to the lateral wall that operates as a small centre for the documentation and study of wine and its culture; the aim here is to collect and select bibliographic information and, through an

Internet connection, compile websites of wine cellars and forums on the subject. The introduction of a sitting space in the intervention -in the angle that forms the pre-existing premises-is the result of the objective of representing sensations and pleasures that are normally associated with the enjoyment of good wines, such as informal conversation, relaxation or listening to good music. Recessed into the lateral shutter wall there is a longitudinal box that joins up these two spaces, inside which books and catalogues are ranged together with the hi-fi system. For the tasting of the wines -the fundamental objective of the investment fund-a long table has been designed that integrates a small sink and a cutting board installed in the deepest zone of the premises, in front of the mirror-clad wall. This is a functional piece made from kitchen elements and lit up with spotlights through articulated office lamps, with a higher than normal height to enable it to be used both in a standing and in a sitting position on tall stools. In the lateral walls of this last sector are two recessed containers housing wine glasses and collectables.

The lighting

The use of spotlights only in the areas of most intense activity has achieved a space with a very diffuse light that manifests and evokes an attitude of extreme respect for wine. Owing to the lack of height of the premises, the lighting is resolved by means of floor lamps with reflected light and fibre optic elements installed in the containers recessed into the walls. The entrance and the kitchen constitute an exception to this gentle treatment of the light.

Promotor: Banca Privada d'Andorra. Emplazamiento: avenida Carlemany, Escaldes-Engordany - Andorra. Autor: Stefano Colli, arquitecto. Colaboradores: Ana Sáenz, arquitecta, Oriol Rius, interiorista, Manuel Soler y Joan Benguerel, interioristas, Dot Station, diseño gráfico, y Daniel Cid, cita entrada. Construcción: BPA, Gestió. Fotografía: Jordi Sarrà.

