



SITUATION 500
DISTILLERIA VIONE



AUSSENVISUALISIERUNG

La Distilleria Vione

Analyse Standort

Vione liegt im Valle Camonica, in der Provinz Brescia in der Lombardei. Teile der Gemeinde liegen am Nationalpark Stiffesejoch und am Fluss Oglio. Das Valle Camonica ist bekannt für ihren Wein und Obstbau. Der Tourismus in Vione hat seine Hochzeiten im Sommer, im Winter gibt es noch Verbesserungspotential um Vione attraktiver zu machen, das es sich in der Nähe eines Skigebiets befindet. Der Ort muss attraktiver gestaltet werden. Es soll nicht nur Einheimische etwas anbieten, sondern auch Leute von außerhalb ins Dorf einladen. Das Dorf hat im Moment zwei Dorfhausplätze bei der Piazza Vittoria und am Aussenzplatz der Kirche San Remigio. Was momentan noch fehlt ist einen Anknüpfungspunkt von der Kommunalen Hauptstrasse, welche das ganze Dorf umfährt und sich bis Gera (Nachbardorf) erstreckt. Eventuell besteht die Möglichkeit einen Anknüpfungspunkt an der Hauptstrasse zu kreieren (z.B. an der Kreuzung der Via Trento und der Via Premia - Standort D).

Von mir ausgewählt wurde der Standort D, welcher sich im nördlichen Teil von Vione befindet. Dieser hebt sich durch logisch eine Garage. Die geplante Umgestaltung dieses Grundstücks hat zum Ziel, den Ort zu einem lebendigen Anknüpfungspunkt für das Dorf zu machen und gleichzeitig eine einladende Begrüßung für Besucher von außerhalb zu schaffen. Das Terrain des Standorts ist anfangs flach, steigt sich jedoch anschließend steil ab. Die herausragende Aussicht, die dieser Ort bietet, prägt seine Besonderheit und wird in das Gesamtkonzept integriert. Die Umgebung im Standort D ist geprägt von Wohnhäusern und der alten Dorfkirche, welche später ebenfalls eine öffentliche Nutzung beinhalten soll. Diese Kirche bietet auf einem erhöhten Hügel das Zentrum, und einige der umliegenden Häuser sind mit dem First zum Zentrum ausgerichtet. Die Haupteingänge sind meistens zum Strassenraum ausgerichtet. Dies wäre bei einer öffentlichen Nutzung am Standort D sinnvoll weiterhin zu beibehalten.

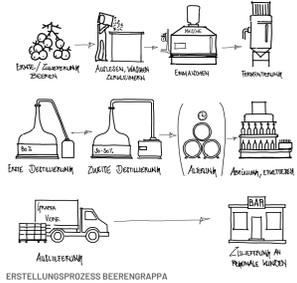
Projektziele

Meine Idee ist es, eine Schaudestillerie zu planen, welche einseitig einheimische Produkte herstellen soll, aber auch um die Leuten von ausswärts ins Dorf einzuladen. Dort soll wie der Name bereits erwähnt, Grappa aus einheimischen Beeren hergestellt werden, und den Leuten die Möglichkeit anbieten den ganzen Destillationsprozess zu erleben. Im Obergeschoss soll sich in einem Turm mit Aussicht auf alle vier Himmelsrichtungen ein Degustationsraum befinden. Im Erdgeschoss sollen alle Räume für die Kundschaft erbracht werden, z.B.: ein Verkaufsbereich, die Verkostungs- und Zigarrenraum, ein Zigarrenraum und eine Bar. Die Bar kann und soll auch von Leuten, welche nicht den Destillationsprozess erleben, benutzt werden, und so ein Öffentlichkeitsgefühl bei der Einfahrt des Dorfes kreieren. Im Untergeschoss sollen alle Produktionsräume untergebracht werden. So ist die Absicht einen neuen Anknüpfungspunkt, welcher durch öffentliche Nutzungen im Erdgeschossbereich der Destillerie verstärkt wird, an der kommunalen Hauptstrasse zu kreieren. Diese Räumlichkeiten sind von der Via Trento durch eine Einfahrt in das Grundstück, für Zufuhren gut erreichbar. Die Destillerie soll nach Aussen wie eine Maschinerie wirken, und so zeigen, dass dort etwas produziert wird. So ist meine Idee das Gebäude in verschiedenen Höhen zu staffeln und eine Hierarchisierung der Nutzungen nach Aussen zu zeigen. Im Turm, welcher das höchste in der Aussenen Erdgeschoss ist, soll sich der wichtigste Raum der Destillerie befinden, nämlich der Degustationsraum. Im zwei höchsten Bereich befinden sich die Räumlichkeiten für den wichtigsten Teil des Herstellungsprozesses, nämlich der Destillationsprozess. Im tieferen Teil des Volumens befinden sich die Räumlichkeiten für die Vorbereitungsprozesse einer Destillation (Auslesen, Waschen, Fermentieren, Einmaltschen) und eine Bar im Erdgeschoss. Die Ausrichtung der Halbkugel der Destillerie schliesst der bestehende Kreis, der sich um die alte Kirche umschlingt. So wird der bestehenden, alten Kirche auf dem Hügel die verdiente Wichtigkeit gegeben.

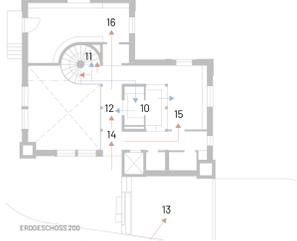
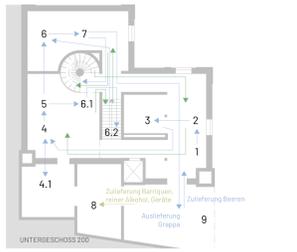
Konstruktion, Materialisierung

Die Destillerie ist im Zweischalenmauerwerk, mit der inneren tragenden Schale aus Beton, geplant. Die Aussenschale ist ebenfalls in Beton geplant. An der Aussenseite des Gebäudes wird die Betonschale in zwei unterschiedliche Formen behandelt. Die Eckfelder, die Türme des Gebäudes, sowie der Litzbereich werden in einer Sichtbetonqualität geschalt und bleiben so sichtbar. Die Zwischenbereiche, oder auch als Füllungen bekannt, werden in normaler Betonqualität geschalt und nachträglich mit einem mineralischen Putz versehen. Die Absicht, die Aussenschale so zu gestalten, ist die Eckfelder, wie auch die Türme des Gebäudes in seiner Erhebung zu betonen, und das Gebäude wie eine Maschinerie wirken lassen. Die Türme sollen mit ihren Funktionen (Lichtkanone, und Abgaskamin) als Türme weiter bleiben.

In der Materialisierung unterscheiden sich die Innenräume des Erdgeschosses und des Obergeschosses zu den Innenräumen der unteren Geschosse. Während in den Produktions-, Lagerbüroe der unteren Geschosse die Innenschale in Sichtbeton bleibt, und eine gewisse Arbeitsatmosphäre ausstrahlt, ist die Innenschale im Bar-, Empfangsbereich verputzt, und vermittelt so eine behaglichere Atmosphäre. An der Bodenmaterialisierung unterscheidet sich das Erd- und Obergeschoss in gleicherweise von den unteren Geschossen. Während im Erd- und Obergeschoss die Terrazzoböden den Kunden eine qualitative, behaglichere Atmosphäre vermittelt, wird in den unteren Geschossen ein Harterbetboden eingesetzt, das die Arbeitsatmosphäre ermöglicht. Das Dach ist ebenfalls in Beton konstruiert und bildet mit der Innenschale der Aussenwand eine Hölle, die in sich stabil ist. Die Horizontalkräfte der einzelnen Dachflächen werden von den Scheiben (Wände), welche in der entgegengesetzten Richtung der Dachschräge positioniert sind, aufgenommen.



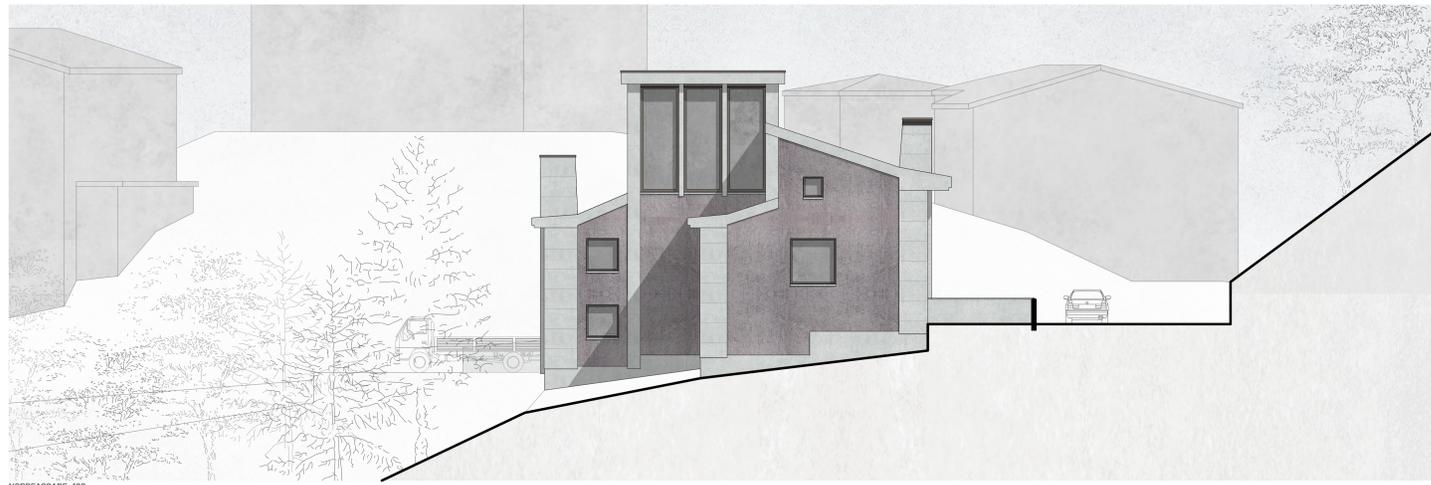
ERSTELLUNGSPROZESS BEERENGRAPPA



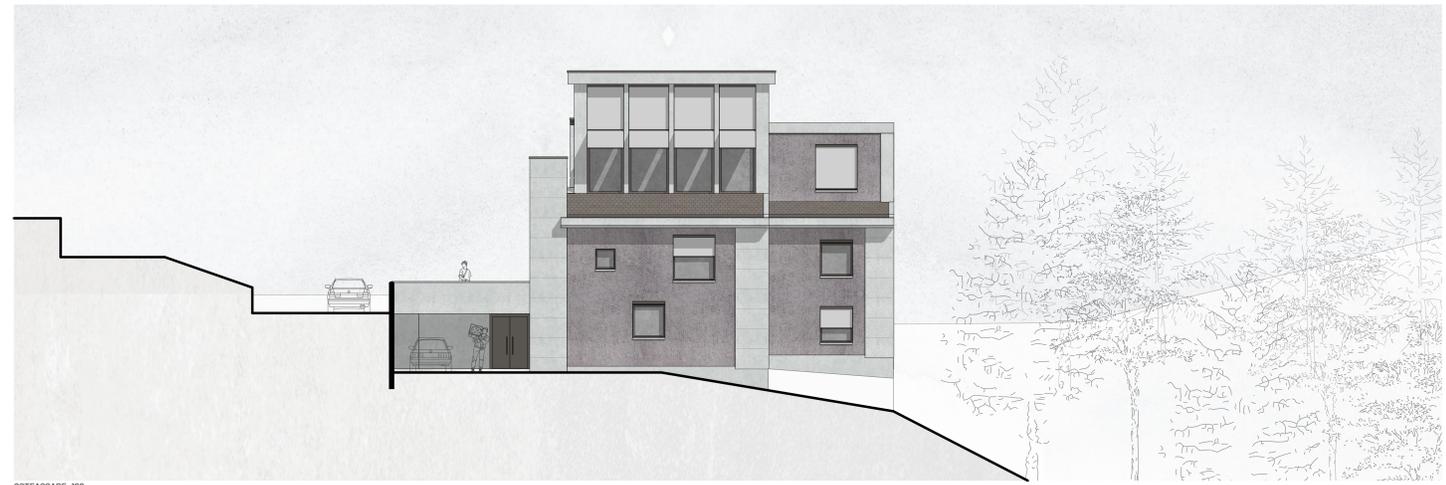
FUNKTION SCHAUDESTILLERIE



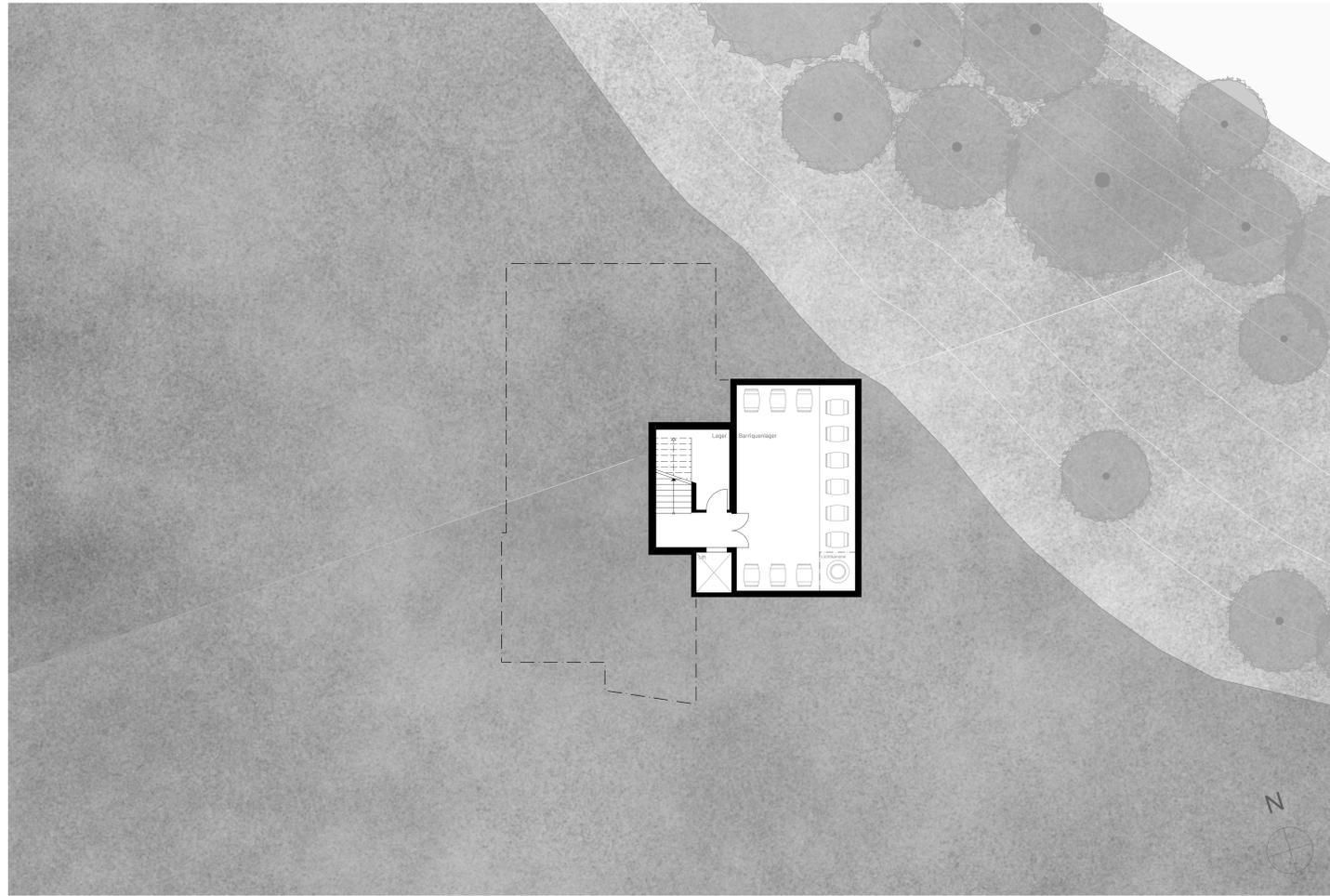
SCHWARZPLAN 1000



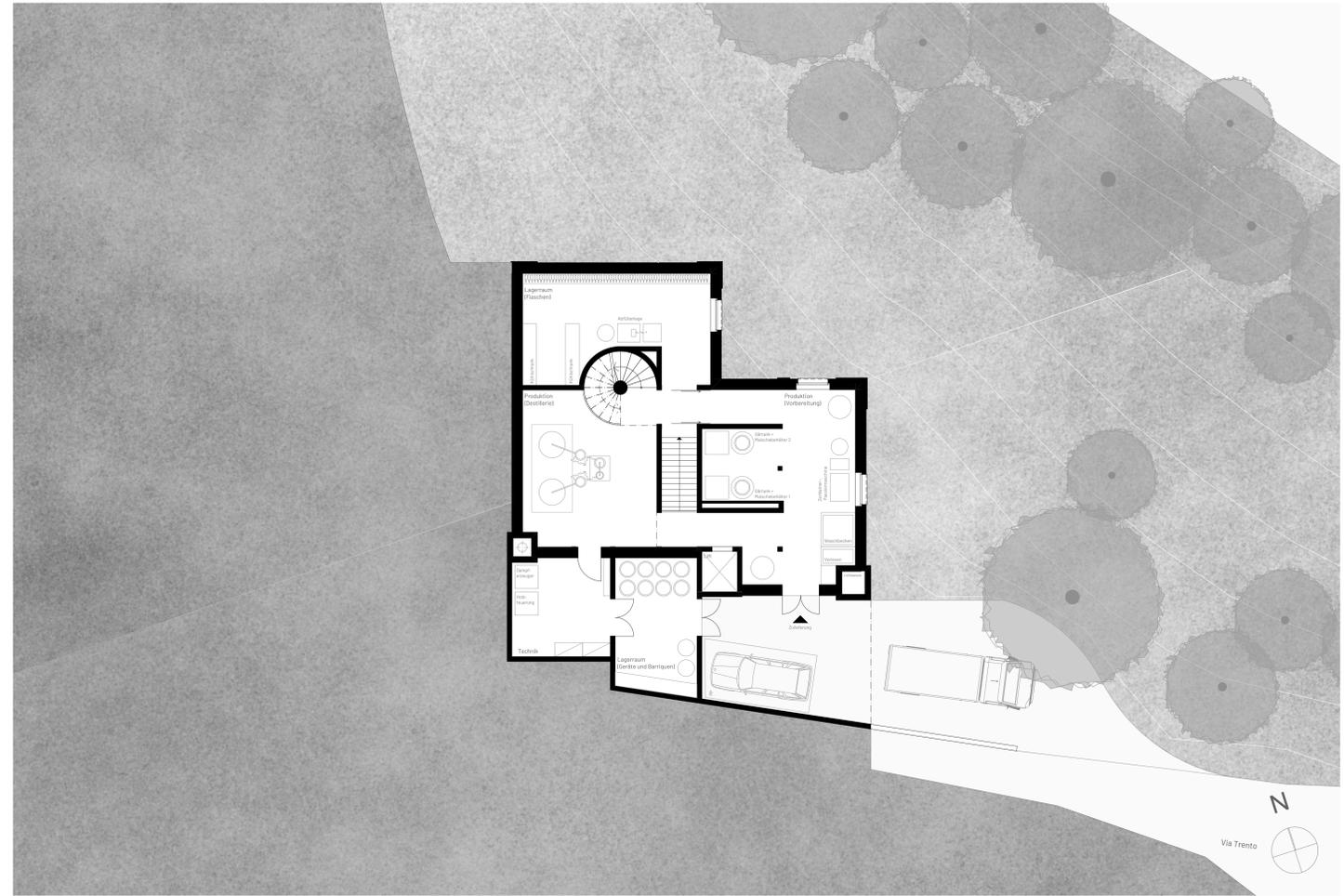
NORDFASSADE 100



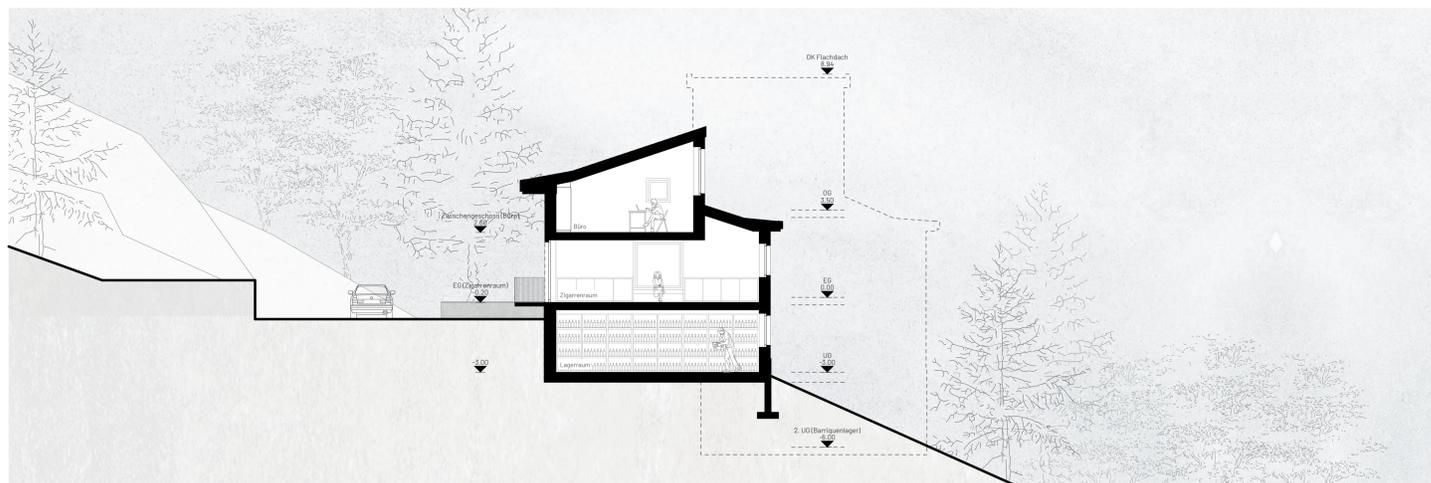
OSTFASSADE 100



2. UNTERGESCHOSS 100



1. UNTERGESCHOSS 100



QUERSCHNITT BÜROBEREICH 100



WESTFASSADE 100

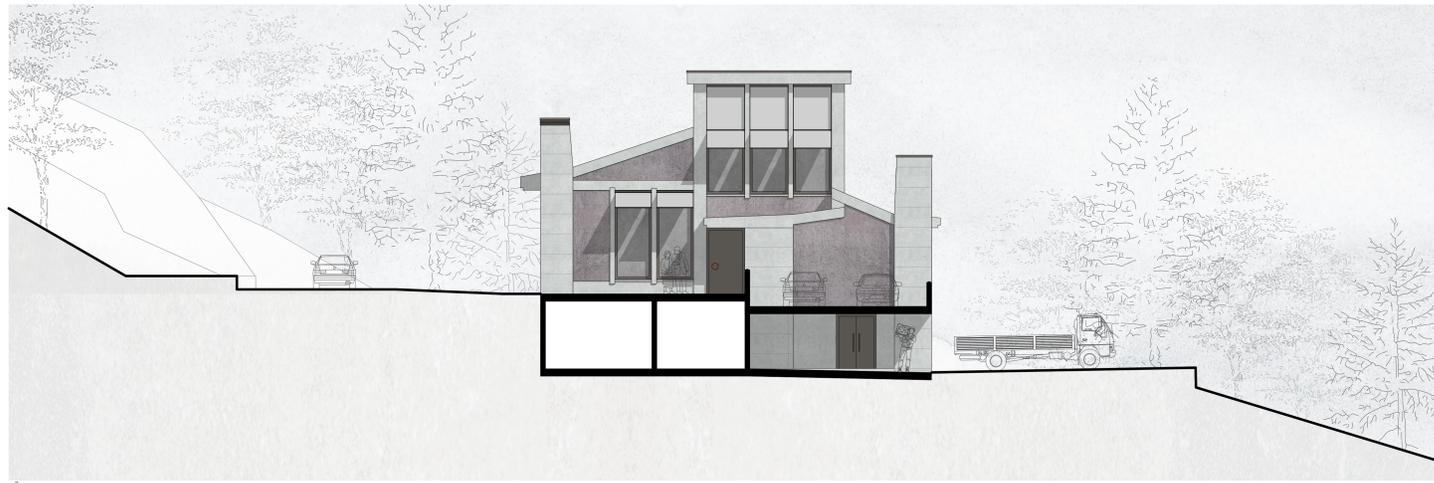


ERDGESCHOSS 50

DISTILLERIA VIONE

ENTWURF 5 - VIONE | SCHLUSSKRITIK | HERBSTSEMESTER 23
LEONARDO COSTA ESTEVES
MARCO GANZONI | ARMANDO RUINELLI





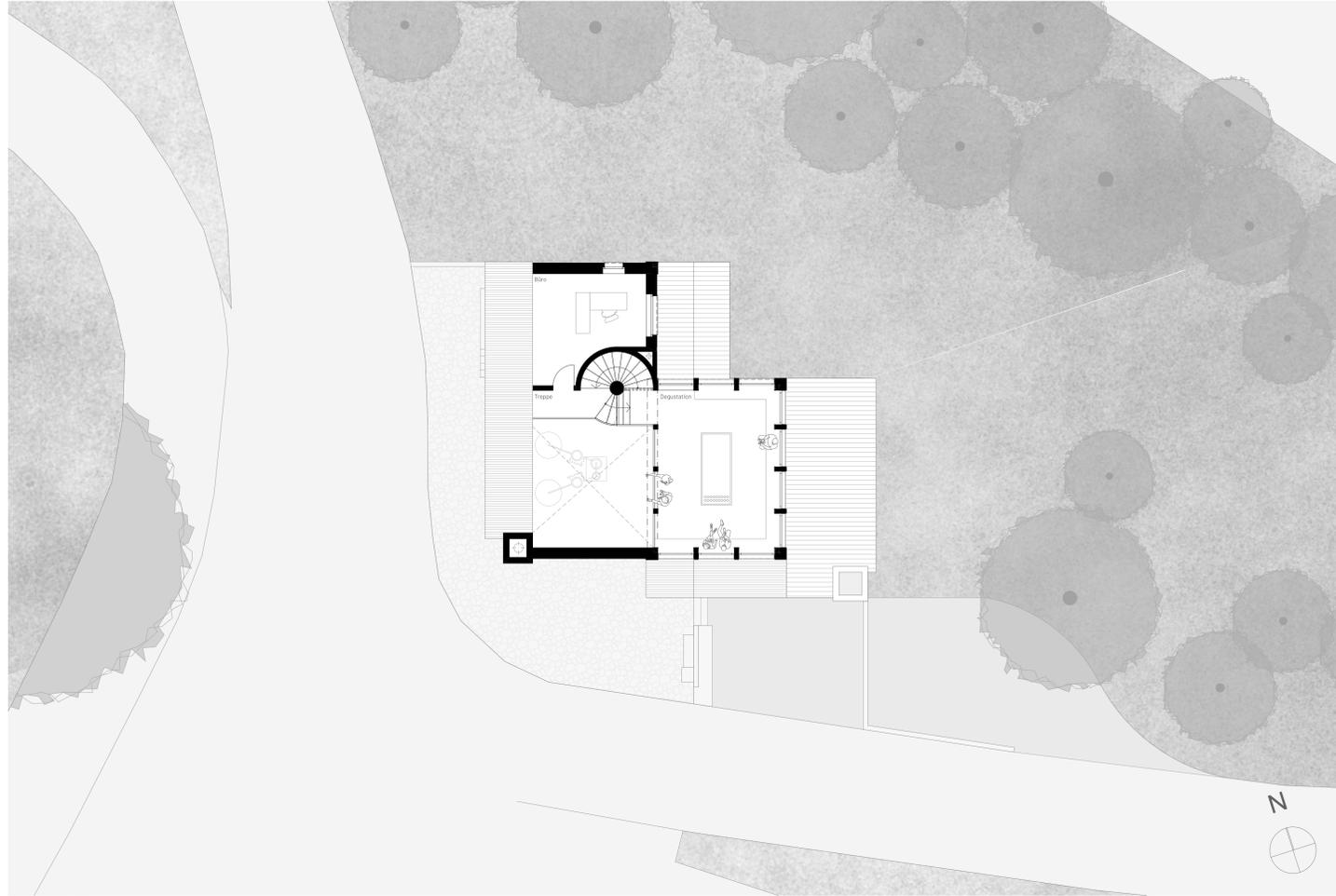
SÜDFASSADE 100



INNENBILD MODELL - BAR



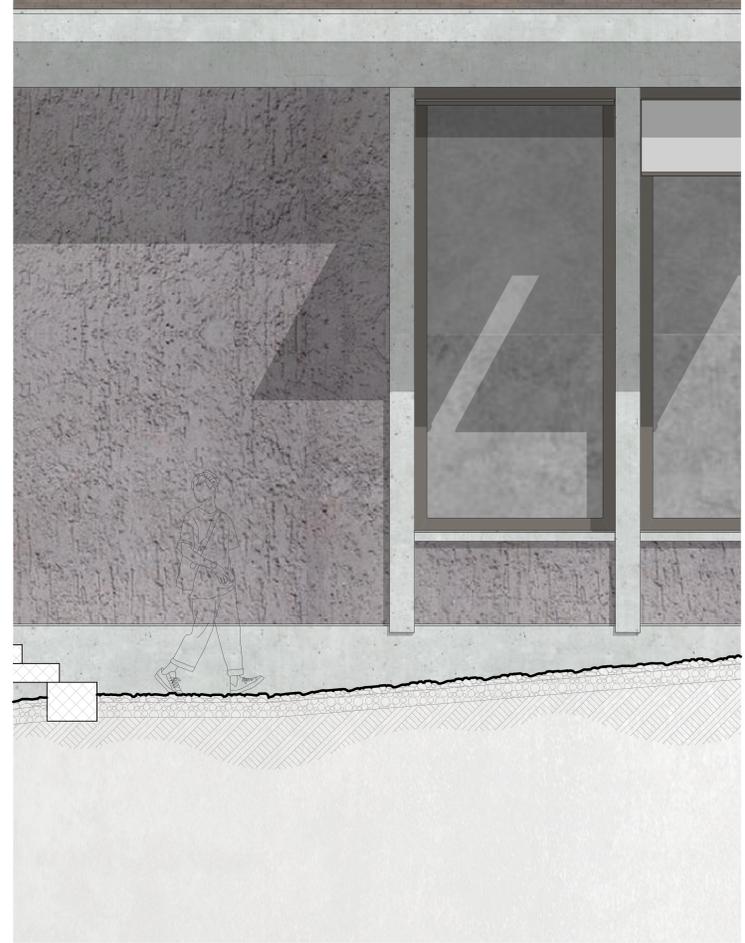
INNENBILD MODELL - EINGANG



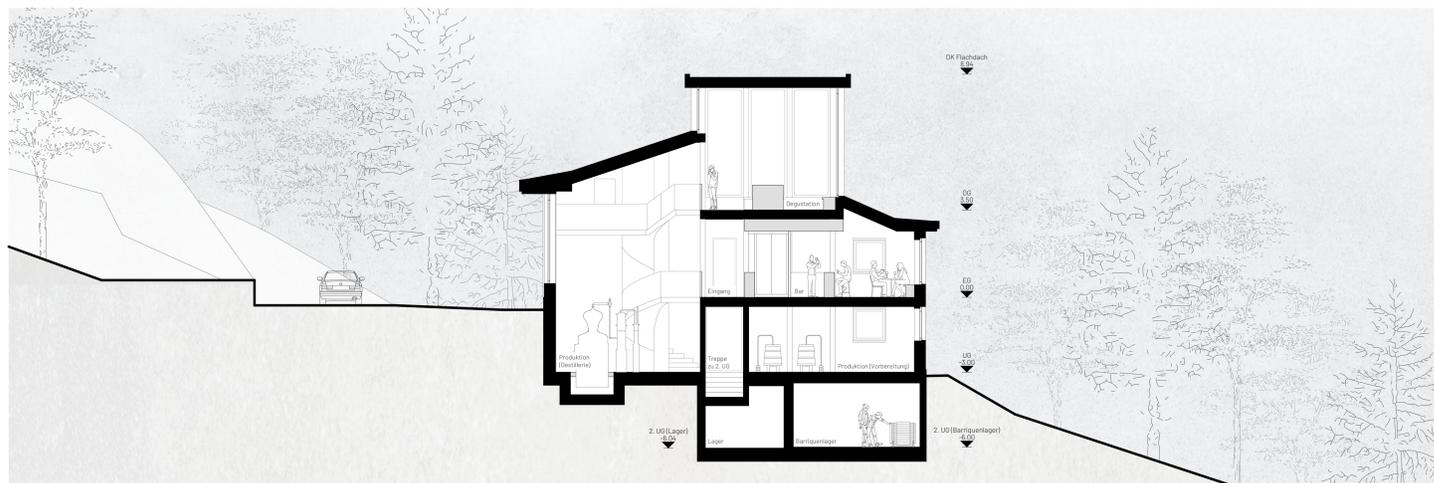
OBERSCHLOSS 100



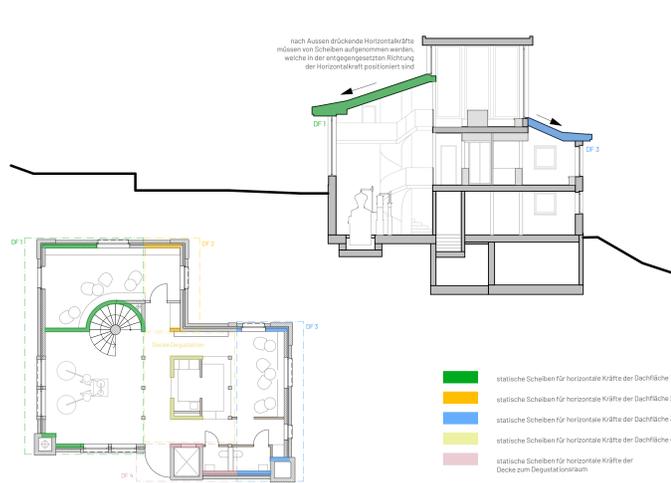
INNENBILD MODELL - DEGUSTATIONSRAUM



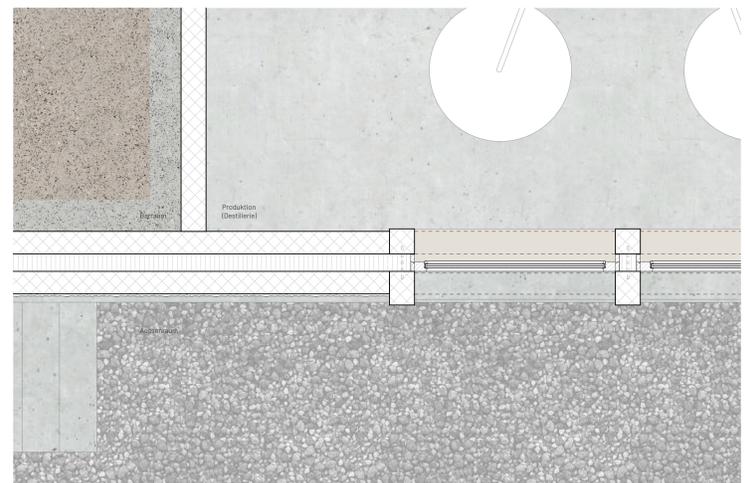
FASSADENAUSCHNITT 20



QUERSCHNITT 100



STATIK - ÜBERNAHME HORIZONTALE KRÄFTE (DACHFLÄCHE)



KONSTRUKTIONSGRUNDRISS 20



1 dach degustationsraum	2 staldach	3 zwischendecke	4 zwischendecke über barriquerlager	5 bodenplatte
- kies schutzschicht	- ziegeldach	- terrazzo	- barriquerablag	- barriquerablag
- luftundurchlässig	- ziegelstang	- ge-fällt (trennschicht)	- ge-fällt (trennschicht)	- ge-fällt (trennschicht)
- wärmedämmung im Dachstuhl	- konterlattung / Ankerlüftung	- Trittschalldämmung	- Trittschalldämmung	- Trittschalldämmung
- wärmedämmung	20-80	40	20	20
- dampfbarriere	80	140	20	100
- wärmedämmung		250	250	250
- stahlbetondecke	250	210 / 200	16	16
- kleberputz	20	20	(0)	(0)
(raue Oberfläche mit glattem Rand)	(raue Oberfläche mit glattem Rand)	(decke liegt in sichbeton)		

6 naturboden barriquerlager	7 fassade oberirdisch verputzt-verputzt	8 fassade schiefbeton-verputzt	9 fassade schiefbeton-schiefbeton	10 aussenwand barriquerlager
- bohlensteinboden locker	- innerputz	- stahlbeton	- stahlbeton	- stahlbeton
- sand (tragfähigkeit)	80	180	180 / 200	250
- erdreich	300	140	140	140
	15	15	15	15
	15	15	15	15
	150	150	150	150
	20	20	20	20