

# TXAKOLINAREN MUSEOA ETA UPATEGIA IGELDOKO HERRIAN

IRAIDE PALLIN LANCHE  
Tutorea: Gabriel Ruiz Múgica

## Kokapen planoak.

- Landa lurzak / ortuak
- Erakiletako partzelak



## KOKALEKUA

Orubea Igeldoko Herrian kokatzen da, Donostiako Igeldo auzoko hirigunetatik kontsideratzen den hiri-eremuan.

Kokapenaren identitatea: landa-lur ugariak auzoa da, non gero eta familibakarreko etxebizitzak gehiago eraikitzen ari diren. Izan ere, Donostiako hirigunetik hurbil dagoen eremu lasai honek, itsasoko ikuspegi apartak eskaintzen ditu.

Orubearen ezaugarri nagusiak: Igeldoko herriko plazaren alboan dago, kale nagusitik beste aldera. Orubearen eta errepidearen mugan bertako harria bistan uzten duen 3 metroko altura duen espanda dago. Beraz, orube hau herriaren muga bat da gaur egun. Horrez gain, orube maldatsua da, 12 metroko kofa aldaketa jasaten baitu errepide alboko espandaren goiko aldean, muinoaren fontorreraino.

## PROPOSAMENA

Donostiako HAPQak proposatzen duen landa- eta turismo-dinamizazio zentro bat eraikitzea, hurbileko txakolinaren kultura Donostira gerturatuz. Landa-dinamizazio txakolina egiteko upategi baten bidez bultzatuko da, eta turismoa, txakolinaren museoa eta upategia bisitatzeko eskaintzarekin dinamizatuko da.

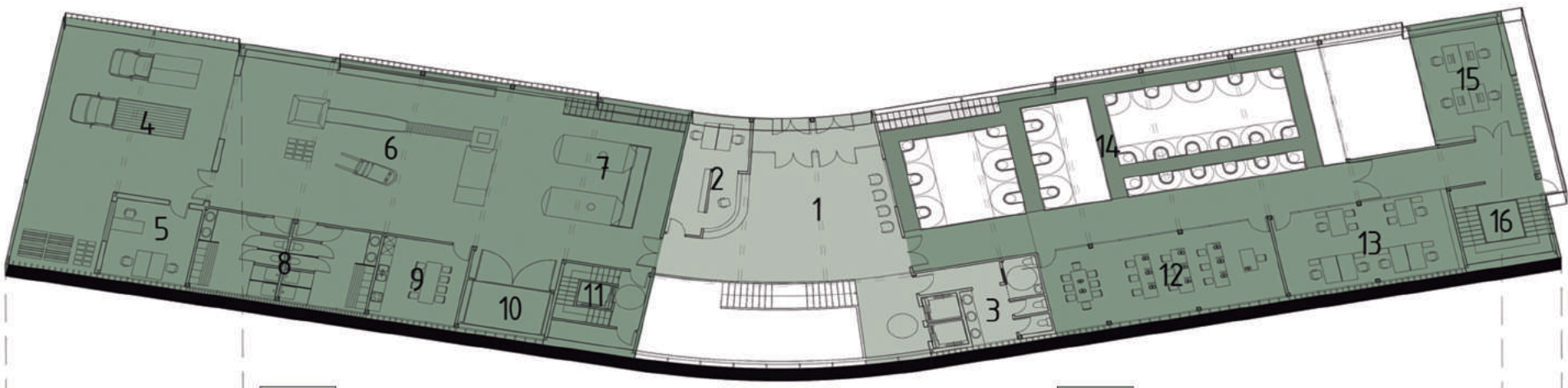
Horrez gain, orubearen eta herriko plazaren arteko lotura zuzena proposatzen da, kale nagusia oinezkoentzat eginez.



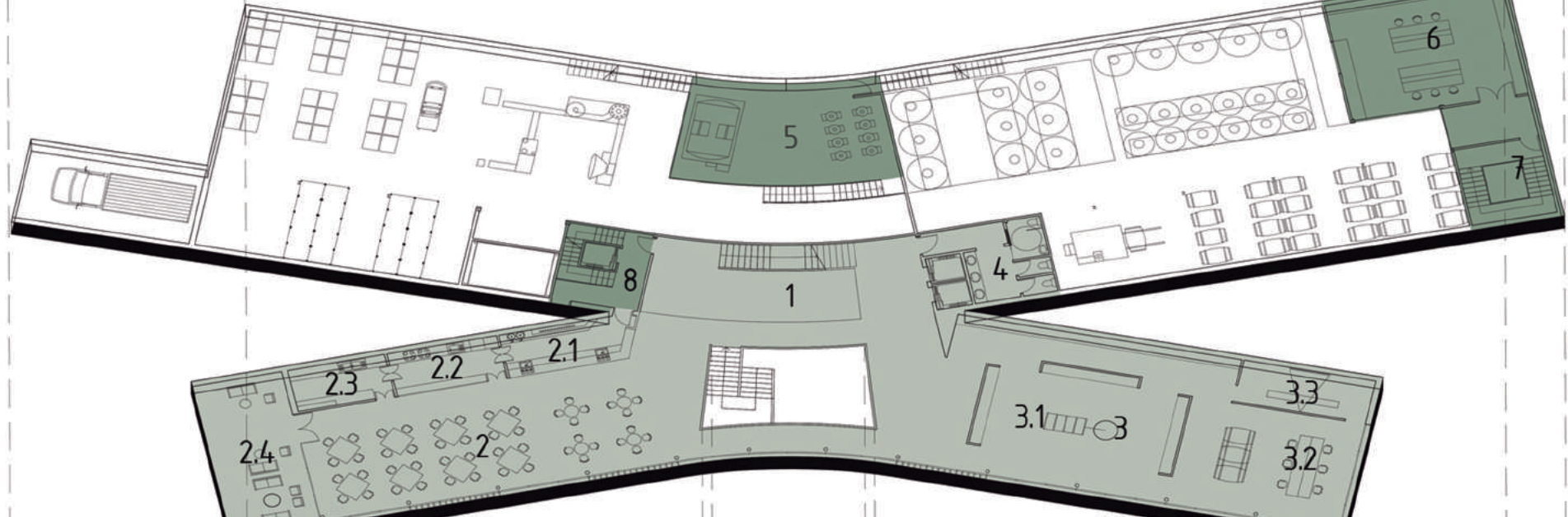
## GRABITATE BIDEZKO ELABORAZIO PROZESUA

Upategia elaborazio-prozesu itxian proposatzen da, mahatsaren harrera eta txakolinaren irteera alde berekiz gertatuz. Horrez gain, funtzionaltasuna eta efizientzia oinarritutik duten espazioak altera ezberdinetan proiektatzen dira, grabitate bidezko zirkulazioa ahalbidetuz.

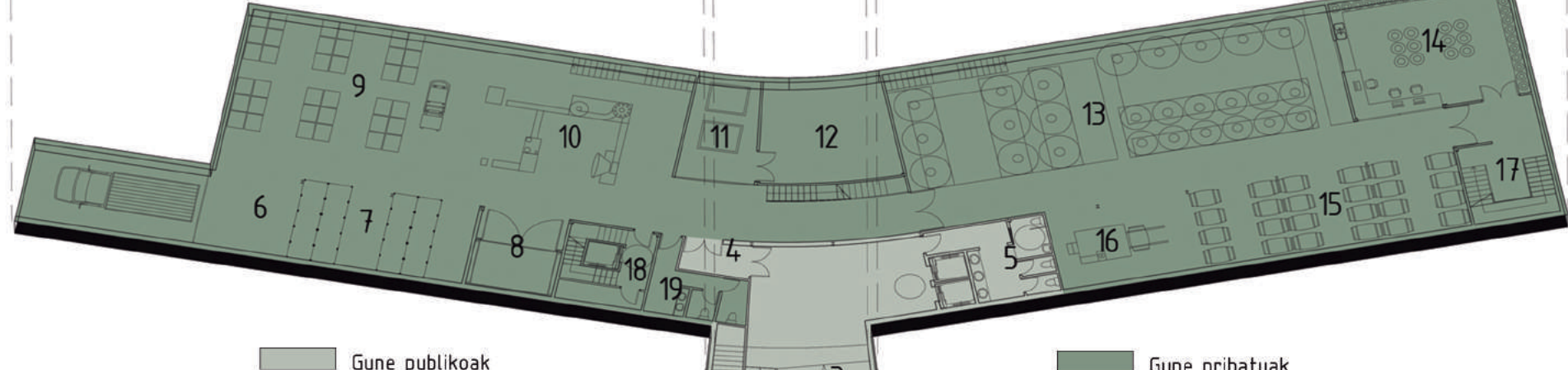
- Mahatsaren harrerako toberan 15 kg-ko kutxak eskuz irauli egiten dira.
- Aukeratze-mahain hostoak eta gainerako hondakinak baztertzen dira.
- Zinta garratzalearen bidez txortekak kentzeko makina hornitzen da. Makina honek bi irteera ditu; alde batetik, baztertutako txortekak kontenedore batera isurtzen dira, eta bestetik, mahats-pasta lortzen da.
- Hoze-zirkuituan kontrako noranzkan doan ur hotzari esker, mahats-pastaren tenperatura 20-22°C-etatik 13°C-etara igarotzen da.
- Beratzte-andeletan ordu pare bat eman ostean, mostoa lortzen da.
- Grabitate bidez eta txirristak erabilita, presio baxuko prentsa elikatzen da. Azalak grabitatez kontenedore batera botatzen dira. Ostean, trufamendu planfa batera eramaten dira mahatsondoetarako ongarrirako bihurtzeko.
- Presio-faldek hartitze-prozesuko anelietara konbortatuta dauden zirkuituak erregulatzen ditu.
- Hartitze-prozesuan gaitzen den legamiak mostoak duen azukrea alkoholan bihurtzen du bi edo hiru astetan. Horren ostean, gutxienez bost hilabete emanen ditu txakolinak ontze-prozesuan.
- Haritz barriketan biltegiatuko da, ontze-prozesu luzea duen txakolina.
- 10/11/12/13. Txakolin botilak garbitu eta kokatu, bete, etiketatu eta kutxetan sartzen dira.



- |   |  |
|---|--|
| <p><b>Gune publikoak</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Taldeen eta langileen harrera-gunea</li> <li>Mostrabona</li> <li>Komunak</li> </ol> | <p><b>Gune pribatuak</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mahatsaren harrerarako karpito alperrea</li> <li>Kontrol gela</li> <li>Mahatsaren harrera eta aukeratzea</li> <li>Beratzte-andelak</li> <li>Aldagelak</li> <li>Langileen deskantsurako gela</li> <li>Karga-jasogailua</li> <li>Komunikazioak eta garbiketa gela</li> <li>Ardo-dastatze profesionalerako gela</li> <li>Administrazioa</li> <li>Hartitze-andelen pasarelak</li> <li>Laborategia (lisketa gela)</li> <li>Komunikazioak eta larraldietarako irteera</li> </ol> |
|---|--|



- |  |   |
|--|---|
| <p><b>Gune publikoak</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Hali banatzaile nagusia</li> <li>Ardohegia eta jatetxea</li> <li>Barrua</li> <li>Sukaldea</li> <li>Harriko gela</li> </ol> | <p><b>Gune pribatuak</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Txakolinaren museoa</li> <li>5. Prentsa, pampaka-faldea eta instalazioak</li> <li>31. Enkoiaketa espazioa</li> <li>Laborategia (lisketa gela)</li> <li>32. Usain dastaketerako gunea</li> <li>Komunikazioak</li> <li>33. Proiektio gunea</li> <li>Komunikazioak eta larraldietarako irteera</li> </ol> |
|--|---|



- |  |   |
|--|---|
| <p><b>Gune publikoak</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Harrera eta denda</li> <li>Mostrabona</li> <li>Zirkulazio nagusia</li> <li>Atarlea</li> <li>Komunak</li> </ol> | <p><b>Gune pribatuak</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Kamioiak kargatzeko kaia</li> <li>Kuxen biltegia</li> <li>8. Karga-jasogailua</li> <li>9. Botlen niltoak</li> <li>10. Botilazte eta etiketatzea</li> <li>11. Azalak biltezeko kontenedore gela</li> <li>12. Ardoingintza produktuen biltegia</li> <li>13. Hartitzeko altzaruko eta hartitzeko andelak</li> <li>14. Mikroardingintza gela</li> <li>15. Barrikoen biltegia</li> <li>16. Barririk garbitzeko gunea</li> <li>17. Komunikazioak</li> <li>18. Komunikazioak eta garbiketa gela</li> <li>19. Langileen komunak</li> </ol> |
|--|---|



Upategiko luzetarako ebaketa. e:1/150.



Harrerako barne-ikuspegia.



Nukleo bertikal nagusitik jatetxerako barne-ikuspegia.

## BARNE-ESPAZIOAK ETA MATERIALAK

Tokiko kareharriko akabera erabiltzen da kanpian sortzen den horman, gaur egun dagoena imitatuz. Aldiz, material hori bera barrura sartuko da, erakina bisitatzeko sustatuz. Modu honetan, hasierako ibilbide luperatua kobazulo itxura hartuko du, erakina mendian bertan zizelkatuta balego. Barne espazioak luzetara konektatuz doaz, altuera bikoitzak erabiliz proiektuko bolumen ezberdinak konektatzen diren guneak azpimarratuz. Erakinek etengabe bilatuko ditu itsasorako zein herrirako ikuspegiak, betiere inguruko erakinekiko eskala-erlatzioa errespetatuz.



Zirkulazio publikoaren zeharkako ebaketa. e:1/125.

