



El cliente, una asociación de discapacitados psíquicos, planteó esta pequeña bodega con el objetivo de elaborar vinos de la mejor calidad con sus propias manos. El carácter del equipamiento es el de abrirse al público para acercar el medio rural a sus visitantes y producir una interacción entre la asociación y la sociedad, creando así una labor social y formativa.

La finca presenta la particularidad de poseer un huerto de dimensiones extraordinarias delimitado perimetralmente por un muro de piedra del siglo XIX, en muy buen estado. En el lado sur del mismo se halla el edificio principal de la antigua casa de Son Roca, una noria y un molino de viento. El nuevo edificio se sitúa adosado a la cara exterior del largo muro de cerramiento del huerto, en su lado de poniente, y próximo a la antigua casa, mediante tres sencillos volúmenes que lo acompañan, sin competir con el volumen principal de la casa que domina el conjunto. Se desarrolla íntegramente en planta baja para evitar barreras arquitectónicas y por economía de medios, premisa muy presente en todo el proyecto.

Se adoptan técnicas constructivas contemporáneas y austeras como la estructura de grandes vigas prefabricadas de hormigón y materiales espartanos e industriales (chapa metálica, hormigón y vidrio) en contraposición con la técnica tradicional del viejo muro de piedra y el carácter rural del entorno, evitando imágenes suntuosas o pseudo-tradicionales. Se apoya en un innovador sistema (sostenible) de geotermia que apenas hace necesarias aportaciones energéticas, mediante la temperatura del subsuelo (prácticamente constante). El sistema se combina con ventilación cruzada en la zona de trabajo y protección solar natural (emparrado, aún en crecimiento). Las aguas residuales se reciclan en un lagunaje.

El programa funcional se organiza en tres piezas: a poniente, abiertas generosamente hacia las parcelas de cultivo, se sitúan las oficinas, laboratorio y almacén; en el centro, ocupando el volumen más elevado, se encuentra la zona de elaboración en depósitos; y a levante, en una posición interior más cerrada, la sala de envejecimiento en barricas de roble.

Una estructura metálica dará soporte al emparrado que en el futuro cubrirá los cuerpos bajos del edificio, extendiéndose sobre los accesos y las zonas de trabajo exteriores, creando así un ambiente fresco en torno al edificio que contribuye a mantener el clima preciso para la elaboración y crianza del vino en su interior. Los trabajos de recepción y selección de la vendimia se pueden realizar bajo la agradable sombra natural del emparrado.

La luz vibrante que en el futuro se filtrará por el emparrado hallará su eco en el interior del edificio, donde se ha prestado especial atención a la iluminación natural de los espacios mediante el uso de luz cenital. En la sala de depósitos se formaliza a modo de cortes de luz en el forjado superior, mientras que en la sala de barricas el gran lucernario paralelo al antiguo muro crea una luz rasante sobre él, marcándolo con una expresión más contundente.

La sencillez sencilla, como decía de la Sota, nos ha guiado en la lucha por el detalle para conseguir la máxima expresión con los mínimos medios.

DESCRIPCIÓ TIPUS D'OBRA: CENTRE DE PRODUCCIÓ VINÍCOLA
 SITUACIÓ: LLEGAT WEYLER crta. / PMV-301-3, 07198 SON FERRIOL
 ARQUITECTES: ALFONS ROMERO AMENGUAL I MARCOS ALABERN DE ARMENTERAS
 PROMOTOR: AMADIP.ESMENT
 ARQUITECTE TÈCNIC: XAVIER SUÀREZ GENOVARD
 COL-LABORADORS: ARABELLA GARCÍA LÓPEZ
 CONSTRUCTOR: MELCHOR MASCARÓ S.A.U.
 DATA PROJECTE: JUNY 2010
 DATA FINAL D'OBRA: 30 OCTUBRE 2012

