



Κριτήριο γεύσης

ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΤΟΥ ΚΑΛΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ, ΥΠΑΡΧΕΙ ΤΟ ΣΤΑΔΙΟ ΤΗΣ ΔΟΚΙΜΗΣ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΟΥ, ΠΟΥ ΣΤΟ **ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΗΣ ΑΜΠΕΛΗΣ** ΓΙΝΕΤΑΙ ΣΕ ΑΦΟΓΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ, ΣΤΗ ΝΕΑ ΑΙΘΟΥΣΑ ΟΙΝΟΓΕΥΣΤΙΚΩΝ ΔΟΚΙΜΩΝ ΠΟΥ ΣΧΕΔΙΑΣΕ ΤΟ ΓΡΑΦΕΙΟ FLUID ARCHITECTURE. Της Νίνας Θεοχαρίδου _ Φωτ. Χρίστος Παπαντωνίου

Για επαγγελματίες της εμπορίας των κρασιών, αλλά και για τους οινόφιλους, η οινογευστική δοκιμή δεν είναι η «ώρα της κρίσεως», αλλά ώρα χαράς και απόλαυσης, η ώρα που ανακαλύπτονται τα κύρια χαρακτηριστικά του κρασιού, τα αρώματα, τις γεύσεις και επιγεύσεις του. Έχοντας αυτά υπόψη, οι αρχιτέκτονες Κώστας Ιακώβου και Κατερίνα Σεργίου, του αρχιτεκτονικού γραφείου Fluid Architecture, της Λάρνακας, δημιούργησαν στο οινοποιείο Άης Αμπέλης στο Καλό Χωριό Λευκωσίας ένα χώρο «όπου η δοκιμή μεταμορφώνεται σε ένα παιχνίδι αισθήσεων και προσφέρονται στιγμές ευχαρίστησης και ψυχαγωγίας» όπως λένε οι ίδιοι. Επιθυμία των ιδιοκτητών ήταν η δημιουργία ενός χώρου όπου θα μπορούσε να γίνεται παρουσίαση και γευστική δοκιμή των κρασιών του οινοποιείου για το κοινό, σε συνδυασμό με παραδοσιακά εδέσματα. Βάσει αυτών των προδιαγραφών, οι αρχιτέκτονες σχεδίασαν μια προέκταση στο κτίριο, το οποίο έχει σαν κύριο χαρακτηριστικό έναν κυλινδρικό όγκο - την αίθουσα ζύμωσης του κρασιού - στον οποίο προστέθηκε ένα ορθογώνιο κτίσμα με κύριο χαρακτηριστικό τη διαφάνεια του γυαλιού, σε συνδυασμό με την παραδοσιακή τοπική πέτρα. Μεταλλικά σκίαστρα επεκτείνουν τον εσωτερικό χώρο προς τα έξω, δημιουργώντας ένα σκιερό αίθριο, με θέα το μεγάλο αμπελώνα που βρίσκεται δίπλα στο οινοποιείο, όπου οι επισκέπτες μπορούν να γνωρίσουν τον σύγχρονο τρόπο αμπελοκαλλιέργειας. Ο καμπύλος τοίχος της αίθουσας οινογευστικών δοκιμών έχει χρωματιστεί σε μπορντό (χρώμα του κρασιού). Μέ-



Το δοκιμαστήριο του κρασιού είναι ένα ορθογώνιο κτίσμα, προέκταση στο κυλινδρικό κτίριο του οινοποιείου, με κύριο χαρακτηριστικό τη διαφάνεια του γυαλιού, σε συνδυασμό με την παραδοσιακή τοπική πέτρα. Μεταλλικά σκίαστρα επεκτείνουν τον εσωτερικό χώρο προς τα έξω, δημιουργώντας ένα σκιερό αίθριο. Στο εσωτερικό, ένα μακρόστενο άνοιγμα με γυαλί και ξύλινο πλαίσιο δημιουργεί ένα είδος πίνακα με φόντο τα βαρέλια στην αίθουσα παλαίωσης των κρασιών.



σα από κάποιες παρεμβάσεις και ανοίγματα με γυαλί δημιουργήθηκε άμεση οπτική σχέση με το χώρο ζύμωσης και σε κουφώματα έχουν εκτίθενται διάφορα κρασιά παραγωγής του οινοποιείου. Στο κέντρο της αίθουσας κατασκευάστηκε ένας πάγκος/μπαρ από συνθετικό γρανίτη, με βάση από παλαιωμένα σανίδια βαρελιών κρασιού. Στο πίσω μέρος του δεσπόζει μια εντυπωσιακή, μεγάλη κατασκευή από καθρέφτη και γυαλί, η οποία φιλοξενεί 100 μπουκάλια κρασιών. Η κατασκευή αυτή σχεδιάστηκε, όπως μας εξήγησαν οι αρχιτέκτονες, για να δημιουργεί διαφορετικές εικόνες στους επισκέπτες, ανάλογα από την οπτική γωνιά από την οποία τη βλέπουν. «Σκοπός μας ήταν η εισαγωγή με αυτόν τον τρόπο της πανοραμικής θέας του ορεινού καταπράσινου τοπίου απέναντι από το οινοποιείο, εντός της αίθουσας οινογευστικών δοκιμών. Εξάλλου, οι καθρέφτες πολλαπλασιάζουν τα μπουκάλια και σε συνδυασμό με το φωτισμό δημιουργείται ένα πολύ ενδιαφέρον θέαμα. Τα παραδοσιακά εργαλεία καλλιέργειας, αλλά και αρχαία αγγεία οινοποίησης που βρίσκονται στη γωνιά της αίθουσας, γεφυρώνουν τη σχέση του χτες με το σήμερα. Στο βάθος του χώρου αυτού, ένας πετρόκτιστος τοίχος διαχωρίζει μια πιο ιδιωτική αίθουσα, που δημιουργήθηκε με σκοπό την παράθεση ιδιωτικών δειπνών ή άλλων εκδηλώσεων. Σ' αυτή την αίθουσα, ένα μακρόστενο άνοιγμα με γυαλί και ξύλινο πλαίσιο δημιουργεί ένα είδος πίνακα με φόντο τα βαρέλια στην αίθουσα αποθήκευσης οίνων, όπου υπό το φως των κεριών και συνοδεία κρασιού ο επισκέπτης απολαμβάνει την εμπειρία να βρίσκεται εντός της διαδικασίας παραγωγής και εμφιάλωσης του κρασιού. «Σκοπός μας ήταν η δημιουργία ενός χώρου πρωτότυπου και διαφορετικού, αλλά παράλληλα λειτουργικού, όπου το παραδοσιακό στοιχείο θα συνυπάρχει αρμονικά με το σύγχρονο. Επιπλέον, το τοπίο, η γεύση του κρασιού και οι αντικατοπτρισμοί των ειδώλων στον καθρέφτη θα αφήνουν τη φαντασία του επισκέπτη να φτιάχνει το δικό του ταξίδι στο χώρο». Ένα πολύ αισθησιακό ταξίδι!



Ο πάγκος/μπαρ από συνθετικό γρανίτη έχει βάση από παλαιωμένα σανίδια βαρελιών κρασιού. Στο πίσω μέρος του δεσπόζει μια εντυπωσιακή κατασκευή από καθρέφτη και γυαλί, η οποία φιλοξενεί 100 μπουκάλια κρασιών, που τα είδωλά τους πολλαπλασιάζονται με τον αντικατοπτρισμό. Τα παραδοσιακά εργαλεία καλλιέργειας αλλά και αρχαία αγγεία οινοποίησης στη γωνιά της αίθουσας γεφυρώνουν τη σχέση του χτες με το σήμερα.