

m ű l e í r á s

Tornyos Birtokközpont

3300 Eger



megbízó:

Gál Tibor Pincészet

építész tervező:

Vékony Péter

munkatársak:

Kundrík Lívía

é p í t é s z e t i l e í r á s

Az építési telek területe 5Ha, Eger borvidék egyik legszebb fekvésű területe.

A Tornyos magaslatról belátható a Nagy-Eged masszívuma, a Mészhegy, átlátni Ostorosra és a nyugati irányban Eger festői látványa tárul a szemlélő elé.

A kivételes adottságok alkalmassá teszik arra, hogy a Birtokközpont helyszíne lehessen.

„Az egri borvidék mintegy 5000 hektárnyi szőlőültetvénye a Bükk hegység déli lankáin terül el. A borvidék két eredetvédelmi körzetre, az Egrire és a Debrőire tagozódik, így Eger várost és következő 17 községet foglalja magába: Andornaktálya, Demjén, Egerbakta, Egerszalók, Egerszólát, Felsőtárkány, Kerecsend, Maklár, Nagytálya, Noszvaj, Novaj, Ostoros, és Szomolya az Egri, illetve Aldebrő, Feldebrő, Tófalu és Verpelét a Debrői körzetbe.

– Hol terem a jó egri bor?

Eger az Északi-középhegységet, és a Bükk hegységet a Mátrától elválasztó dombvidéken, a Bükk délnyugati lábánál, az Eger-patak völgyében fekszik. A város - az 1961-ben hozzácsatolt Felnémettel együtt - a völgyben mintegy 12 km hosszúságban települt be, kisebb részben a patak völgyet kísérő teraszos oldalakra is fölkapaszkodik, így kb. 2,5 km szélességű.



Az Eger-és a Tárkányi-patak völgyésíkje a terület legalacsonyabb szintje, amely 80-145m tengerszint feletti magasságban terül el. Ez a kisesésű völgyésík foglalja magában a város jelentős részét.

A vár, a temető és az újabb utcásorok a 160-200 m tengerszint feletti magasságban lévő teraszokra települtek.

Az Egert környező településcsoport nagyobbik része a Bükk keleti, a Mátra felé eső lábánál Szóláti- Laskó- Eger- Tárkányi- Ostoros- és Novaji-patakok völgye között, változatos felépítésű dombvidéken terül el.

Délen a 3. számú Budapest-Miskolc főforgalmi útvonal, északon a Bükk-hegység zárja le a térséget. Északról déli irányban a Bükk hegység törésvonalak mentén, több lépcsőben, fokozatosan ereszkedik le az Alföld felé. A lépcsőket egymással párhuzamos irányú patakok völgyei szabdalják fel.

A Szóláti-pataktól nyugatra eső dombsor a vízválasztó a Tarna-völgyi települések felé. Keleten a Noszvajon átfolyó patak alsóbb szakaszán már Borsod megyei falvakat fűz fel.

Éghajlata mérsékelten meleg, száraz éghajlatú kistáj, a közepén fekvő Egerben a napsütéses órák évi összege 2022 óra, a nyári időszakban 827, a téliben 199 a napos óra. Az évi középhőmérséklet 9,9 Celsius fok, a vegetációs időszakban a sokévi átlag 16,9 Celsius fok.

Április közepétől számíthatunk 10 Celsius fok feletti napi középhőmérsékletre, ez az időszak 186 napon át, október közepéig tart. A fagymentes időszak hosszabb 185 napnál, a délies lejtőkön a 190 napot is meghaladja.

A tavaszi határnap április 15.-20. között, az őszi október 20-án van. A nyári abszolút hőmérsékleti maximumok: a sokévi átlag 33,5 Celsius fok, a téli abszolút minimumoké mínusz 16,2 Celsius fok.

A csapadék sokévi átlagban 588 mm, ebből a vegetációs időszakra 355 mm jut. Átlagosan 40-50 hótakarós nap van téli félévben, az átlagos maximális hóvastagság 16 cm. Leggyakrabban északnyugati és délkeleti szél fúj, a déli területeken azonban délkeleti.

Az átlagos szélesebbesség 2,5 m/s körüli. Eger és környéke északnyugat felől viszonylag nyitott, míg északkelet felől a Bükk hegység szélárnyékában fekszik, ezért minden évszakban a nyugati és északnyugati szelek az uralkodóak. Eger környékének hőmérséklete minden évszakban melegebb annál, mint amit földrajzi fekvése indokolna. A többelhőmérséklet elsősorban a nyári időszakban jelentős. E különösen kedvező természeti viszonyok mellett virágzó bor és gyümölcskultúra alakult ki.

Eger térsége a középkorban az ősi, felvidéki, fehérbort adó szőlőterületekhez tartozott. A török hódoltságtól a XIX. század végéig általában a vörösbort adó szőlőfajták voltak az uralkodóak, de a XIX. század közepétől szaporodtak a fehérbort adó szőlőfajtákkal beültetett területek.

Ez a folyamat a filoxéria vést követően a fehérszőlők uralkodóvá válását eredményezte. Az egeri szőlőhegyeken termelt szőlőfajtákról csak a XIX. század első feléből, 1828-ból maradt fenn feljegyzés.

Tekintettel arra, hogy a filoxéria vészig nem volt döntő hatású fajtaváltás az egeri szőlőhegyeken, így ennek az iratnak a tartalma a XVIII. századra is érvényesnek tartható.

A filoxéria vész választóvonal volt az egeri vörösborkok történetében. A rekonstrukciók során jelentékenyen megváltozott Egerben a kékszőlők fajtaösszetétele, s mint már korábban szó volt róla, a Bikavér esetében a vörösborkészítésének egy speciális módja alakult ki.

A rekonstrukció során megmaradt a már török időszaktól nagy mennyiségben termesztett kadarka, és elterjedt a nagyburgundi, a Kékfrankos, a Cabernet, a Medoc noir, a Merlot, és az Oportó.”

Forrás: Eger.hu

Az egri borokról a XIX. Század elejéről

Eger környékének szőlőit (Kistálya, Maklár, Andornak stb.) is az egriek munkálják meg. A legjobb és legdrágább Eger legnagyobb hegyének, az Egednek a vörösbor. A szőlők igen bőtermők; a hegy lábánál 40-60 akó, a középmagas hegyeken 20-25 akó, az Eged-hegyen 10-12 akó a termés holdanként. A szőlők egyenes sorokban állnak, téli befedéssel a tőkét. Rendszeresen négyszer kapálnak, a fedést is beleértve. Az oltás terjed, de még nem általános. A tőkét döntéssel ifjítják, trágyázás nélkül, gyepfölddel vagy iszappal. A metszéssel sokszor elkésnek, a szüret általában október közepén van. A tizedet a hercegprimásnak vagy a káptalanoknak fizetik. A polgárok joguk szerint saját borukat Szent Mihály napjától Szent György-napig a város egyes borkiméréseiben mérik el. Szokás a bort hordóstól eladni: 6 akó bort adnak 2 hordóban (páros hordó). Újabban sok 6 akós hordó is forgalomban van, mivel rájöttek, hogy a bor nagyobb hordóban könnyebben tárolható. Friss tölgyfából készítik itt a hordót, ami a vörösbor színét rontja. Új hordóban az újbor veszít jóságából, állapítja meg Schams. Kis hordóba csak présbort kellene tölteni, az évi termést felállított, nagyobb hordóba.

Az egri bor világosabb a budainál és a szekszárdinál. Lehetséges, hogy az új hordók miatt (??), hiszen ugyanazt a fajtát termesztik, és itt is teljesen beérik – írja Schams. Könnyen készíthető jó pincék vannak, részben a városban, részben a szőlőkben. A városi pincék kétszer olyan szélesek és magasak. Megkülönböztetjük a jó és a kitűnő egri bort. A kitűnő a legjobb szőlők évekig érlelt termése. Inkább csemege-, mint asztali bor, drágább is. Kedvező évjáratokban aszúszőlő-bort is készítenek a tokajhoz hasonló módon. Az aszúbogyót megtapossák, jó vörösborral töltik fel, 48 óra múlva préselik ki, hordóban erjesztik. Ezt 1797-ben kezdik készíteni; 1806-ban, 1811-ben és 1827-ben megfelelő jó évjárat van az aszúszőlő-bor készítéséhez. Az aszúszőlő kilóját 125 Ft-ért Lengyelországnak adják el.”

Forrás: Feyér Piroska: A szőlő- és bortermelés Magyarországon 1848-ig. Akadémia Kiadó, Budapest, 1981.

Telek

Az építési telek Eger közigazgatási határain kívül terül el. Az egri Borvidék szerves része. A fent említett adottságokon túl további előnyt jelentenek a morfológiai adottságok.

Telepítés

A programelemek részletes vizsgálatát követően az Építetőkkel közösen meghatároztuk azokat a preferenciákat, amelyek segítségével megindulhatott a tervezés.

A legfontosabb szempont a gravitációs eljárás jellegzetességeinek megfelelő térbeli kialakítás volt. Ez már a helyszín kiválasztásakor fontos szempont volt.

Az épület technológiai összefüggései ennek megfelelően végig térben jelentkeztek.

Az alaprajzi kialakítás a helyszín adottságainak és a morfológiának megfelelő törvényszerűségeket követi.

Tereprendezés - zöldfelületek

A kialakítás és a gazdaságosság nem szakadhat el egymástól. Bármilyen hihetetlen, de egy eléggé beszorított szituáció jött létre abból a kényszerűségből adódóan, hogy a telek nyugati széléről tárul föl a legszebb kilátás az említett horgonypontokkal, ugyanakkor ez övezeti határt is jelent.

A zöldfelületek és az épített környezet organikus összefüggések mentén tervezett.

Technológia

A technológiai folyamatok a vörös- ill. a fehérbor készítésénél eltérőek.

A legelső folyamat lépés mindkét borkészítési módnál megegyezik:

1. A szőlő beérkezik a bogyózó helyiség közelébe 15-20 kg-os műanyag ládákban, pótkocsin. Majd a traktor betolat a zúzó-bogyózó mellé, a lehető legközelebb.

Majd a két folyamatot szétválasztva a következő módon történik a feldolgozás:

Vörösborkészítés technológiai leírása

2. a ládából a szőlőt beleborítják a fakádak felett/mellett álló zúzó-bogyózóba (~2m x 1m), ami közvetlenül beledarálja a szőlőt az 50 hl-es kádba, és elválasztja a szőlőbogyót a kocsánytól. A kocsány ezután kihordásra kerül a feldolgozóba.
3. a fakádakban a cefre áztatásos erjesztése történik kb. 20-28 napig. Az áztatás során a cefrét naponta 2-3-szor alámerítik az erjedő mustban kevertetéssel, vagy úgynevezett csömöszöléssel.

4. erjesztés után a színlevet külön elválasztják és közvetlenül, vagy közvetve hordókba fejtik a fakád alján lévő csonkról. A leszikkadt cefrét a fakád alján lévő ajtón keresztül beleejtik a fakádak alatt lévő mozgatható présbe. Ezután a fakádat kimossák, visszaajtózzák és felkészítik a következő adag szőlő érkezésére.
5. a présbe került cefrét kíméletesen kipréselik, és külön választák az 1 bar nyomás alatt kifolyó színlevet és az -e fölött kifolyó préslevet. A présle külön tartályba kerül és külön borkategóriát eredményez.
6. a kipréselt törkölyt nagyméretű műanyag ládába gyűjtik, amit ezután targoncával szállítanak ki a feldolgozóból.
7. a hordóba fejtett borokat 12-18 hónapig érlelik, majd ezt követően a bort kóracél tartályokba fejtik össze és kezelik őket.

Fehérborkészítés technológiai leírása

2. a ládákban a szőlő zúzás-bogyózás után közvetlenül, vagy közvetve néhány óras áztatás után a présbe kerül.
3. a színlevet és az 1 bar feletti nyomáson kinyerhető préslevet külön választják, és külön kezelik.
4. a kipréselt mustot 1 napig üleptetik, majd erjesztő tartályba, vagy közvetlenül fahordóba fejtik.
5. az acéltartályos erjesztés reduktív módon, alacsony hőmérsékleten zajlik, míg a fahordós erjesztés spontán, oxidatív módon.
6. a kiejedt fehérbort erjesztés után, üleptetik és fejtik.

Ezek után a technológia folyamatok újra azonosak, a két féle bort egyazon módszer szerint véglegesítik:

7. az összefejtett fehér/vörös bort házasítják, derítik, szűrik, kénezik.
8. végül a stabil készre kezelt bort palackozzák, majd fémkalodákba fektetik és a hűtött raktárban érlelik.
9. kereskedelmi forgalomba helyezés előtt a palackokat címkézik, kapszulázzák és kartonba helyezik, majd raklapon tárolják a szárazáru raktárban az elszállításig.

Alaprajzok

Pinceszint alaprajza:

Ezen a szinten kaptak helyet a bor feldolgozásával kapcsolatos technológiai helyiségek. A feldolgozó helyiség közvetlen kapcsolatban van a külső térrel. A bejáráshoz egy 10%-os lejtésű széles rámpa vezet, amin keresztül akár kisebb tehergépjárművekkel is elérhető a feldolgozó tér, ill. a pinceszint. A feldolgozó kelet-nyugat tengelyű, mely helyiségben 14 db fakád található, amelyben a cefre áztatásos erjesztése folyik. A helyiség dél-nyugati sarkában egy háromkarú acél lépcsőn keresztül a felette lévő szintre juthatunk. A feldolgozó helyiség mellett északra, ill. délre találhatóak az acél tartályparkok. Ezekben a helyiségekben különböző méretű kóracél tartályok kerülnek elhelyezésre a technológiai szerint. A feldolgozó helyiségtől keletre lévő közlekedő zónán keresztül érhető el a palackozó és hozzá tartozó mini labor helyiség, valamint a hordós érlelő. A közlekedő zóna északi végén található két függőleges közlekedési lehetőség, egy egykarú lépcső, ill. egy teherlift, amelyek a palackozó terét és a palackos raktár, címkéző helyiséget kötik össze vertikálisan. A hordós érlelőben tárolják a fahordókat, melyekben 12-18 hónapig érlelik a borokat. A helyiségből nyílik még egy borszentély, ill. a diszponibilis tér. Ez a tér alkotja a vertikális összeköttetést a kilátó épülettömegével, amely innen egy kétkarú lépcsőn keresztül érhető el. A lépcsőn a felette lévő szinten található mosdókhoz juthatunk. Ez a lépcső része az úgynevezett "tanösvény" útvonalnak is, amin végigvezetve az érdeklődőket bemutatható a teljes borászat a technológiai sorrendben.

Kiállító alaprajza:

A borászatok az elmúlt évek tapasztalatai alapján a hagyományos marketing elemek kiegészítéseként saját direkt marketinget is folytatnak. Ez a személyes és fogyasztóközeli magatartás megköveteli azokat a gesztusokat, amik az igényes termékek bemutatásán túl lehetőséget teremtenek egyfajta kapcsolatépítésre is. A tevékenység bemutatása és a különböző évjáratok ismertetése ugyanolyan fontos, mint azok a felületek, amiken be lehet mutatni a borászat fejlődésének különböző stádiumait. A kiállító területek célja fentieknek megfelelő.

Földszint alaprajza:

Ezen a szinten helyeztük el a bogyózó helyiséget, amely a pince szinten lévő feldolgozó felett található és a két tér között egy háromkarú lépcső biztosítja a dolgozók számára szükséges közlekedési lehetőséget. A bogyózóba a keleti homlokzatán található bejáraton keresztül lehet bejutni. A bejárat előtt található egy fedett előtér, amely lehetővé teszi, hogy a már leszedett szőlőt az időjárás viszontagságaitól megvédje. A szőlőt a lehető legközelebb viszik ehhez a bejáráshoz, majd a fakádak felett álló zúzó bogyózóba öntik a szőlőt, ami bedarálja azt az 50 l-es kádakba. A bogyózó helyiség alkotja az épületegyüttes fő tömegét. A bogyózó helyiségtől északra, külön épülettömegben található a palackos raktár, címkéző helyiség. Ezt a helyiséget a belső

udvarról és a szociális blokk tömege felől lehet megközelíteni. Az alatta lévő palackozó helyiséggel egy teherlift ill. a dolgozók számára egy egykarú lépcső biztosítja a kapcsolatot. A palackos raktártól északra található az iroda, a szociális blokk és az őrzéssel megbízott ember számára kialakított apartman helyiségei. A palackozó és az iroda épülettömege között egy gazdasági út fut el, ami biztosítja a megfelelő kapcsolatot a belső udvarral és a pinceszinten található feldolgozó helyiségekkel. A bogyózó helyiséggel szemben, tőle keletre a belső udvarhoz kapcsolódóan található a traktorgarázs, amely a terep morfológiáját követve már terepszint alá került.

A traktorgarászból nyílik egy raktár és egy vegyszerraktár helyiség, valamint a gépészeti helyiség és az itt dolgozók számára a kétnemű öltöző., és a hozzátartozó takarító szertár.

Ezen a szinten található a kilátó épülettömegének a mosdó blokkja, ill. egy a függőleges közlekedést áthidalandóan kiépített kétkarú lépcső. A külső terekként megjelennek még ezen a szinten északon az irodánál, nyugaton a palackos raktár ill. bogyózó előtt, valamint délen a belső udvar felett fél szinten lévő borozó teraszok. A bogyózó alatt délre található egy fűszerkertes zöldtető is. A belső udvar és a megemelt terasz között lépcső biztosítja az összeköttetést.

Emelet alaprajza:

Ezen a szinten érhető el az épületegyüttes déli részén található recepció és fogadótér. A terepadottságok és az épület telepítése lehetővé tette, hogy ezen a szinten a recepció és fogadótér a rendezett terep szintjére kerüljön. A helyiség bejáratán keresztül fogadhatják a látogatókat. Innen indulhat a tanösvény, és ezen a helyiségen keresztül lehet feljutni az egy szinttel feljebb található kilátóba is. A fogadótérhez tartozik még egy déli tájolású borozó terasz, ill. a belső térből kijuthatunk egy kisebb kilátó hídra, amin keresztül lejuthatunk az egy szinttel lejjebb lévő teraszra. Ezekon kívül még a kilátótól délre található a látogatói parkoló.

Kilátó alaprajza:

A recepció és fogadótérből egy kétkarú lépcsőn keresztül juthatunk zárt térben a kilátóba, mely már külső tér, de nagy része tetővel fedett. Elhelyezése lehetővé teszi, hogy a teljes környezetet belássuk, és minden irányban feltáruljon előttünk a gyönyörű panoráma.

Az itt dolgozók, illetve az ide látogatók számára 23 db parkolót és 1 db mozgássérült parkolóhelyet biztosítunk a kilátótól dél-keleti irányba.

Építészeti kialakítás, anyaghasználat és homlokzatok

Az épület fő eleme a Bogyózó. Ez az épületelem az, amelyik a legkarakteresebben jelenik meg a szőlősorokat absztrakt módon megjelenítő árnyékoló függőleges oszlopsorával. Az oszlopok mögött az épület körbejárását szolgáló egykarú lépcső húzódik meg, különleges térélményt adó arányokkal. Innen technológiai terekbe való betekintés is lehetővé válik.

Alapvetően tájba simuló természetes anyagokkal burkolt egyszerű kubusként jelenik meg az egész együttes. A funkcionális tagolás a gravitációs eljárásnak megfelelő.

A tervezői szándékok és az épülettel szembeni elvárások párhuzamosan haladtak egymással. A mai, korszerű gravitációs rendszerű borászati épületekkel szembeni legfontosabb elvárások közé tartozik a hűtés és az egyenletes hőmérsékleten tartás problematikája. Ennek megfelelően a térelhatároló szerkezetek monolit vasbetonból készülnek. Külső oldalon extrém vastag hőszigeteléssel és azonkívül tartós és mindenféle igénybevételnek kiválóan ellenálló falazott kőburkolattal. A kő a helyi építés elterjedt alapanyaga. Szándékaink szerint a kitermelt kő teljes mértékben felhasználásra kerül az építkezés során.

A borászati épület felülnézetének és a helyszín morfológiai adottságainak szoros összefüggése szembeűnő, mint ahogy az is, hogy az épület város felőli frontja két helyen viszonylag nagy áttöréssel rendelkezik. A tervezői szándék része volt az, hogy a ház ne a „tömörségével” hasson. Mindezt a használhatóság szempontjainak figyelembe vételével oldottuk meg. Ennél az épületnél nagy súllyal estek latba azok a tájelemek, amikről már korábban említést tettünk. Ezen kívül a növényzet, mint a táj jellegzetes alkotója szintén főszerepet játszik. Gondolunk itt a déli, délkeleti oldalon elterülő erdősávra. Érdemes megemlíteni talán a minimális érdeklődő fogadását biztosító recepció-kilátó szerepét, amely nem igazi vertikális hangsúly, az arányaival és nem a méreteivel hat. A borászat filozófiája egy Hamvas Béla idézet és egy kilátó híd együttesében jelenik meg.

Vékony Péter
okl. építészmérnök, vezető tervező
É-1 01-2328/07