

# Ottagono

DESIGN  
ARCHITETTURA  
IDEE

REPORTAGE

## materials and technology

ARCHITECTURAL TOUR OF ITALY

### friuli venezia giulia

PRODUCTION

### metal for furniture and decor

full  
text in  
English

90223



977039174803



# UNIVERSO ENOLOGICO

## WORLD OF WINE

Pierluigi Molteni, foto Eugeni Pons  
progetto Alfons Tost/Accions

**A Barcellona uno spazio plurivalente e multisensoriale sintetizza con un linguaggio innovativo le diverse anime della cultura del vino  
A multipurpose and multisensory space in Barcelona that uses an innovative language to relay the essence of the heart and soul of the wine culture**



La cultura del vino e i riti a essa connessi posseggono da sempre un'aura speciale, sospesa tra gli opposti apparentemente inconciliabili della scienza esatta e dell'esercizio esoterico. Alfons Tost, di Accions, è riuscito in Monvínic a rendere visibile con grande perizia questo delicato e instabile equilibrio. Il locale vuole riunire all'interno di un unico spazio un vero e proprio centro di divulgazione del sapere enologico e di tutte le sue diverse anime. L'enunciato trova conferma nella stessa organizzazione planimetrica che, pur individuando con precisione gli spazi delle diverse funzioni, li lascia interconnessi e reciprocamente visibili in una fluidità di situazioni e percezioni molto vicina all'esperienza sensoriale della degustazione. La reception, aperta sulla strada, accoglie il visitatore e lo guida, attraverso elementi di tecnologia audiovisiva e interattiva nel wine-bar, spazio versatile e conviviale dove i diversi materiali utilizzati raggiungono una sorta di coinvolgente contrasto armonico. La cantina, refrigerata e ad alto tasso tecnologico, è il suo naturale sfondo visivo. Il wine-bar è conformato in modo da connettere le diverse funzioni, a partire dalla piccola biblioteca, dotata di display touch-screen per consultare il catalogo delle etichette, per arrivare allo spazio gastronomico caratterizzato dal bianco colore del Corian® dei lunghi tavoli e delle pareti. L'aula delle presentazioni conclude il centro: si affaccia su un piccolo giardino dal sapore vagamente zen, quasi a suggerire l'idea del compimento di un percorso iniziatico di conoscenza e di approdo a una nuova consapevolezza.

■ The culture of wine and the rites connected to it have always had a special aura surrounding it, suspended between the apparently irreconcilable opposites of the exact science and the esoteric beauty. Alfons Tost of Accions successfully and with great accuracy revealed this delicate and precarious balance at Monvínic. The club aims to become a centre for enological research, dissemination of expertise and teaching. The objective is confirmed in the layout which precisely identifies the spaces of the various functions while leaving them interconnected and reciprocally visible, in a fluidity of situations and perceptions very close to the sensory experience of tasting. The reception is open onto the street and warmly greets visitors, leading them through elements of audiovisual and interactive technologies and into the wine bar, a versatile and welcoming space where the materials used achieve a sort of harmonious and involving contrast. The temperature controlled and very high-tech wine cellar is its natural visual backdrop. The wine bar is designed to connect the various functions, including the small library equipped with a touch screen display to browse the label catalogue, right up to the gastronomic space, distinguished by the white Corian® of the long tables and walls. The classroom for the presentations completes the centre. The space gives out onto a small garden with a pleasantly Zen feel, somehow suggesting the idea of completion of the journey that began with knowledge and the arrival at a new understanding.

La cantina ha pareti portabottiglie realizzate su disegno con cerchi di tre diversi diametri. A fianco, il wine-bar e il ristorante caratterizzati dal pavimento in pietra e dal controsoffitto in lastre di acciaio disposte a V. In apertura, veduta del giardino zen.

The wine cellar has bottle racks on the walls designed especially for this space with three different size rings. Opposite, the wine bar and restaurant, characterized by a stone floor and a suspended ceiling in steel sheets, installed in a V shape. On the opening page, a view of the Zen garden.





La biblioteca specializzata ha schermi touch screen per la consultazione dei vini disponibili e della relativa bibliografia. Il tavolo e le librerie, realizzati su disegno, sono in rovere massiccio, mentre il pavimento è in listoni di rovere. Le pareti sono in cristallo leggermente ambrato. Il controsoffitto è in lastre di acciaio inossidabile disposte secondo diverse inclinazioni, in contrasto con il grande lampadario in ottone satinato. A fianco, il banco reception in Corian® nero sembra sospeso alle quinte in cristallo, per suggerire la cifra progettuale dell'intervento: fluidità distributiva e interconnessione spaziale.

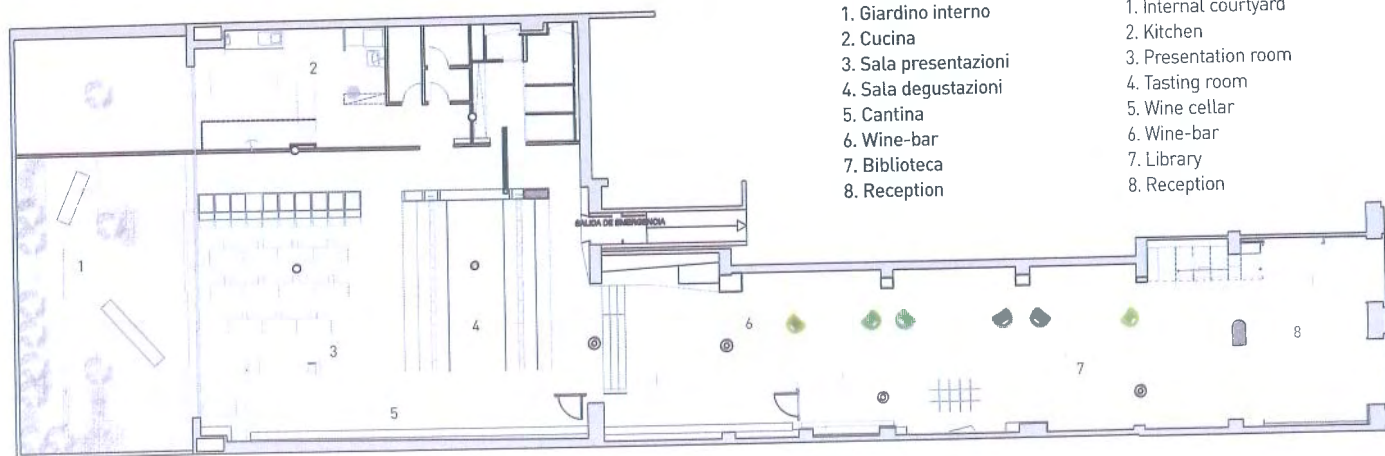
The specialized library has touch screens to browse available wines and the relevant bibliography. The table and bookshelves were custom built in solid oak, while oak planks cover the floors. Burnished amber glass covers the walls. The suspended ceiling is in stainless steel sheets installed on a gradient, in pleasant contrast with the polished brass chandelier. Opposite, the black Corian® reception counter seems suspended to the glass curtains, suggesting the design key of the entire project – fluidity and spatial interconnection.





Il giardino ha una connotazione minimal, con ampie piastre in Cor-Ten® parzialmente sovrapposte. Sopra, la sala delle presentazioni è circondata da pareti in cristallo a cui si appoggiano i tavolini in Corian® bianco da utilizzare come appoggi durante le degustazioni. La sala è in connessione visiva con lo spazio gastronomico, di cui condivide materiali e stile.

The garden has a minimalist feel, with wide Cor-Ten® steel sheets installed in a slightly overlapping arrangement. Above, the presentation room is surrounded by glass walls on which the white Corian® tables are suspended, used during tastings. The room is visually connected with the gastronomic space, with which it shares style and materials.



- |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. Giardino interno   | 1. Internal courtyard |
| 2. Cucina             | 2. Kitchen            |
| 3. Sala presentazioni | 3. Presentation room  |
| 4. Sala degustazioni  | 4. Tasting room       |
| 5. Cantina            | 5. Wine cellar        |
| 6. Wine-bar           | 6. Wine-bar           |
| 7. Biblioteca         | 7. Library            |
| 8. Reception          | 8. Reception          |



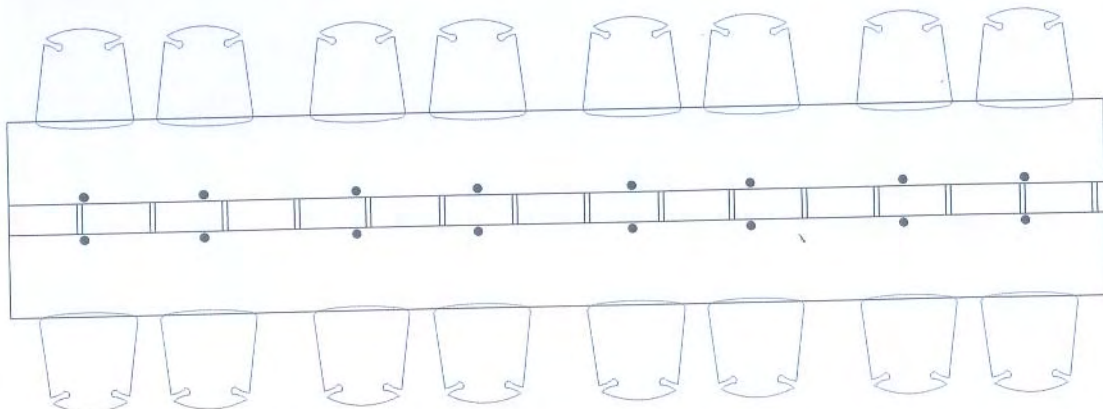


## MACCHINA D'ASSAGGIO/TASTING MACHINE

Ogni particolare di Monvínic è pensato per rendere l'esperienza del vino la più coinvolgente ma al tempo stesso rigorosa possibile. La tecnologia utilizzata è posta, correttamente, a servizio di questo scopo senza prevaricare, anzi sottolineando le scelte espressive. Un esempio significativo lo si trova nella zona dedicata alle degustazioni occupata da due lunghi tavoli di 6,50 m. Queste due grandi 'lingue', sospese al muro perimetrale (a parte un limitato appoggio intermedio), sono state realizzate con struttura reticolare in acciaio rivestita in Corian®, materiale resistente alle macchie del vino. In esse è incorporata una cavità in acciaio inossidabile refrigerata con un liquido anticongelante per uso alimentare. Essa permette a ciascun commensale di decidere con un termostato la temperatura di refrigerazione durante le degustazioni. L'illuminazione, in fibra ottica e Led, è costituita da due punti luce per ogni posto che si attivano tramite un rilevatore di presenza

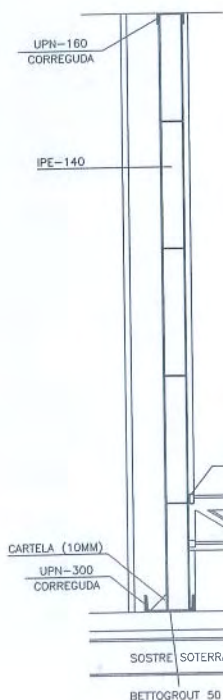
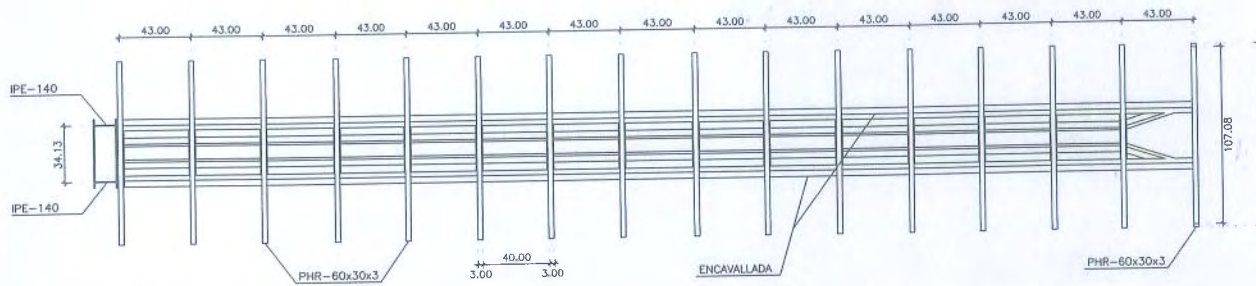
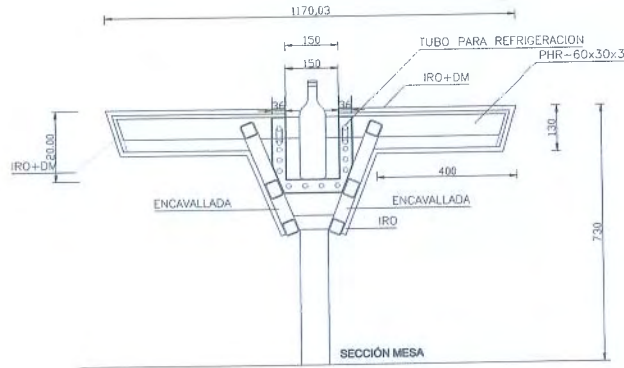
quando il cliente occupa la seduta. Il primo punto luce è situato in posizione zenitale e serve a delimitare sul tavolo lo spazio fisico dedicato a ciascun ospite. Il secondo è inserito di fronte a ogni seduta e serve per valutare correttamente colori, sfumature e riflessi del vino. L'uso della fibra ottica permette di non alterare la temperatura del liquido durante l'assaggio.

Every detail at Monvínic is designed to make the wine-tasting experience as interesting but at the same time, as precise as possible. The technology used is skillfully directed toward this goal, without overpowering, indeed, underlining the expressive choices. One prime example is in the tasting area, occupied by two 6.5-meter long tables. These two long ribbons, suspended to the perimeter wall (plus a small intermediate support leg) are made with a steel grid covered with Corian®, a material that resists wine stains. Incorporated into this is a stainless steel refrigerated hollow with food-grade anti-freeze liquid.



PLANTA

It allows each taster to select the preferred temperature during wine tasting. The lighting is in LED and fibre optics, made up of two light sources for each taster which are turned on by a motion sensor when the place is occupied. The first light point is located directly above and serves to define the physical space allotted to each taster at the table. The second is inserted opposite each seat and aims to correctly evaluate the colours, hues and undertones of the wine. Use of fibre optics keeps the light from affecting the temperature of the wine to taste.



**SCHEDA TECNICA/PROJECT DATA**

ANNO DI REALIZZAZIONE/YEAR OF COMPLETION 2008  
 PROGETTISTA/ARCHITECT Alfons Tost/Accions  
 COLLABORATORI/PROJECT TEAM Montse Hernando, Isabel Figueras, Mariona Verdaguer, Mariona Espinet  
 LOCALIZZAZIONE/LOCATION Barcellona (Spagna)  
 SUPERFICIE TOTALE/TOTAL AREA 581 m<sup>2</sup>

CALCOLO STRUTTURE/STRUCTURAL CALCULATIONS Mario Jimenez  
 IMPRESA DI COSTRUZIONI/BUILDER Collserola 2000  
 CORPI ILLUMINANTI/LIGHTING Ansong, Antonangeli, Philips  
 ARREDI/FURNISHINGS su disegno di/designed by Alfons Tost/Accions  
 ARREDI A CATALOGO/FURNISHINGS Cassina, Classicon, Moroso, Gebruder Thonet Vienna

