



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH
ÀMBIT BARCELONA ARCH

TALLER DE IDEACIÓ Y DIBUJO. DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO.

DE LA REALIDAD AL PROYECTO
DEL PROYECTO A LA REALIDAD AUMENTADA

CUADERNO DE BITÁCORA - CURSO 2022-23.

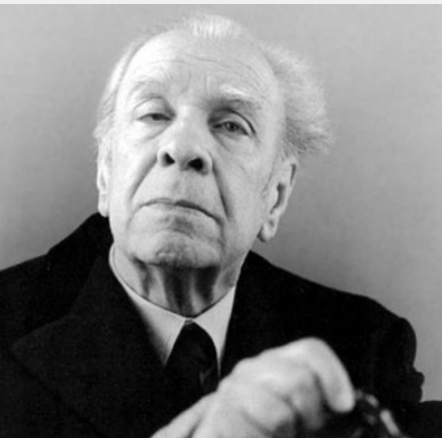
IN VINO VERITAS

Ernest Redondo Domínguez





CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
 POEMAS, PALABRAS QUE EMOCIONAN
 EL VINO, APORTA ALEGRÍA, RECUPERA LA MEMORIA Y LOS RECUERDOS

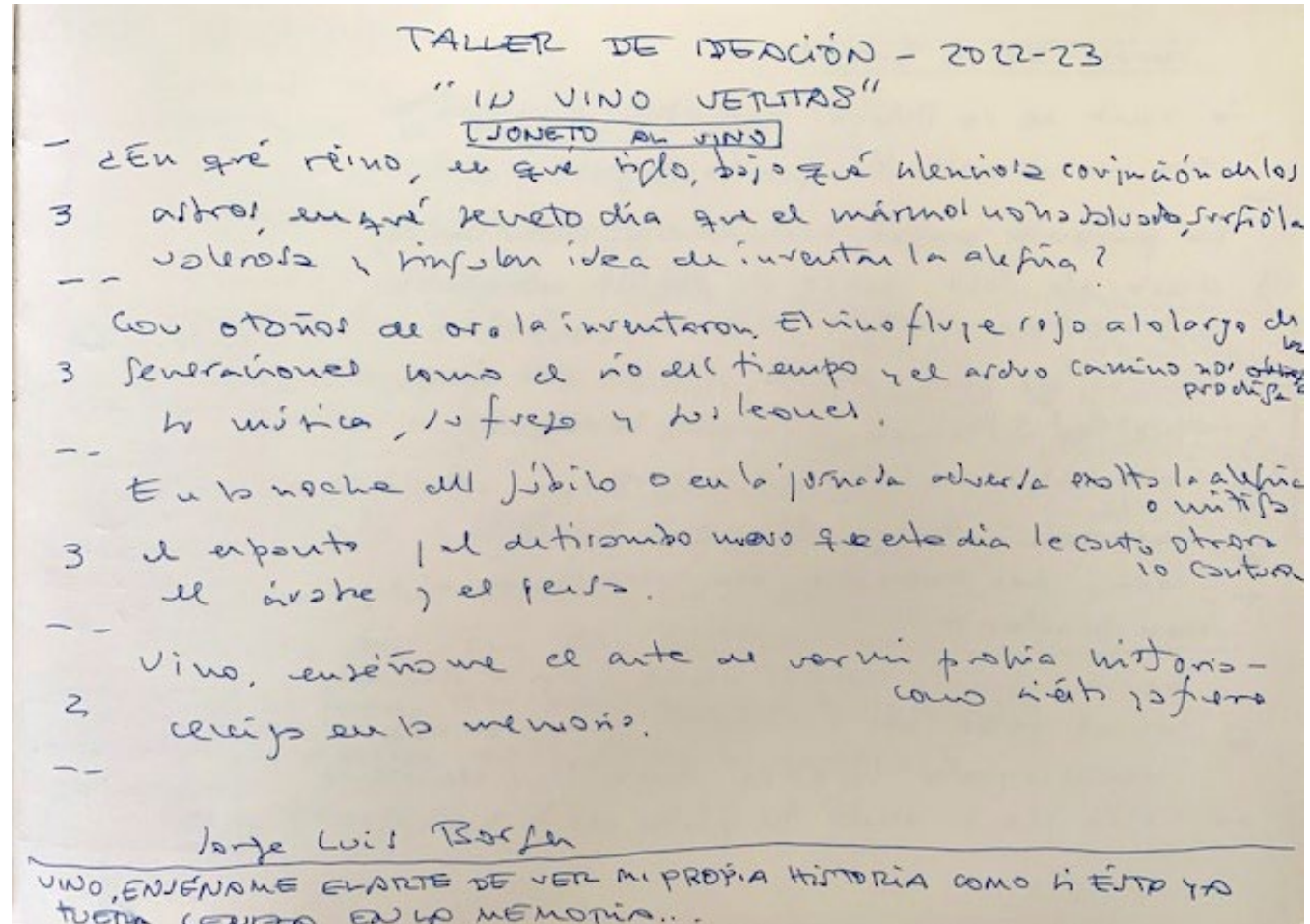


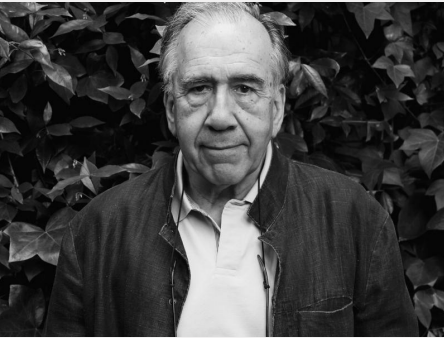
Soneto del vino

- Jorge Luis Borges -

En qué reino, en qué siglo, bajo qué silenciosa
 conjunción de los astros, en qué secreto día
 que el mármol no ha salvado, surgió la valerosa
 y singular idea de inventar la alegría?
 con otoños de oro la inventaron. El vino
 fluye rojo a lo largo de las generaciones
 como el río del tiempo y en el orduo camino
 nos prodiga su música, su fuego y sus leones.
 En la noche del júbilo o en la jornada adversa
 exalta la alegría o mitiga el espanto
 y el ditirambo nuevo que este día le canto
 otrora lo cantaron el árabe y el persa.
 Vino, enséñame el arte de ver mi propia historia
 como si ésta ya fuera ceniza en la memoria.

Buscapalabra.com





cal
travé

IDEES DE FORÈS

Amb el cel de la nit com un domini
 : les llums de Mont blanc a l'horitzó
 4 com un vil·lució amfibiò
 l'ampolla de vi veure niómpre a ve.

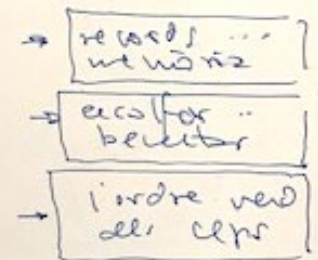
 Vallons : jo parlem fort al balló
 4 i amfibiò' de la Couca. Quan ve'n us
 em queda amb els regards, i amponjat
 pel l'ecolfor entrapable del vi fosc.

 2 Ell és de la línia, on el pertum
 la maninada i l'ordre veu delr cep.

 Jo viu - m'espantà - de l'usójo.
 2 Però els dos són de la mateixa terra.

 Amb el foc del meu es/uard hi ho focar
 2 de la riuser després de la venem

 Josu Marçóit





LLUM DE VI BLANC
2022

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
POEMAS, PALABRAS QUE EMOCIONAN
EL VINO, APORTA ALEGRÍA, RECUPERA LA MEMORIA Y LOS RECUERDOS

LLUM DE VI BLANC

1 Le sent el ja lluyà, monòton, d'un tractor
2 com un remolcador que passa entre la boira.
— La paraula paper s'èu camps entre vinós.
3 amb els sacs bruts de plàstic dels sobri,
com vellers oberts vers el sembrat.
— Marfen de pedra en sec, l'ordre dels camps,
3 phentes últimes ruïnes clàssiques,
l'escròpols de l'èid del coureu.
— Cal tenir talvards per la tristesa,
— com, per exemple, en bons companys,
Joan Marfent

bera opret Gasset blanc; suar deixant
6 en el fons de l'ampolla una monedja,
encunyada la cara amb l'or del viure
— i la creu amb la p'ta de la mar

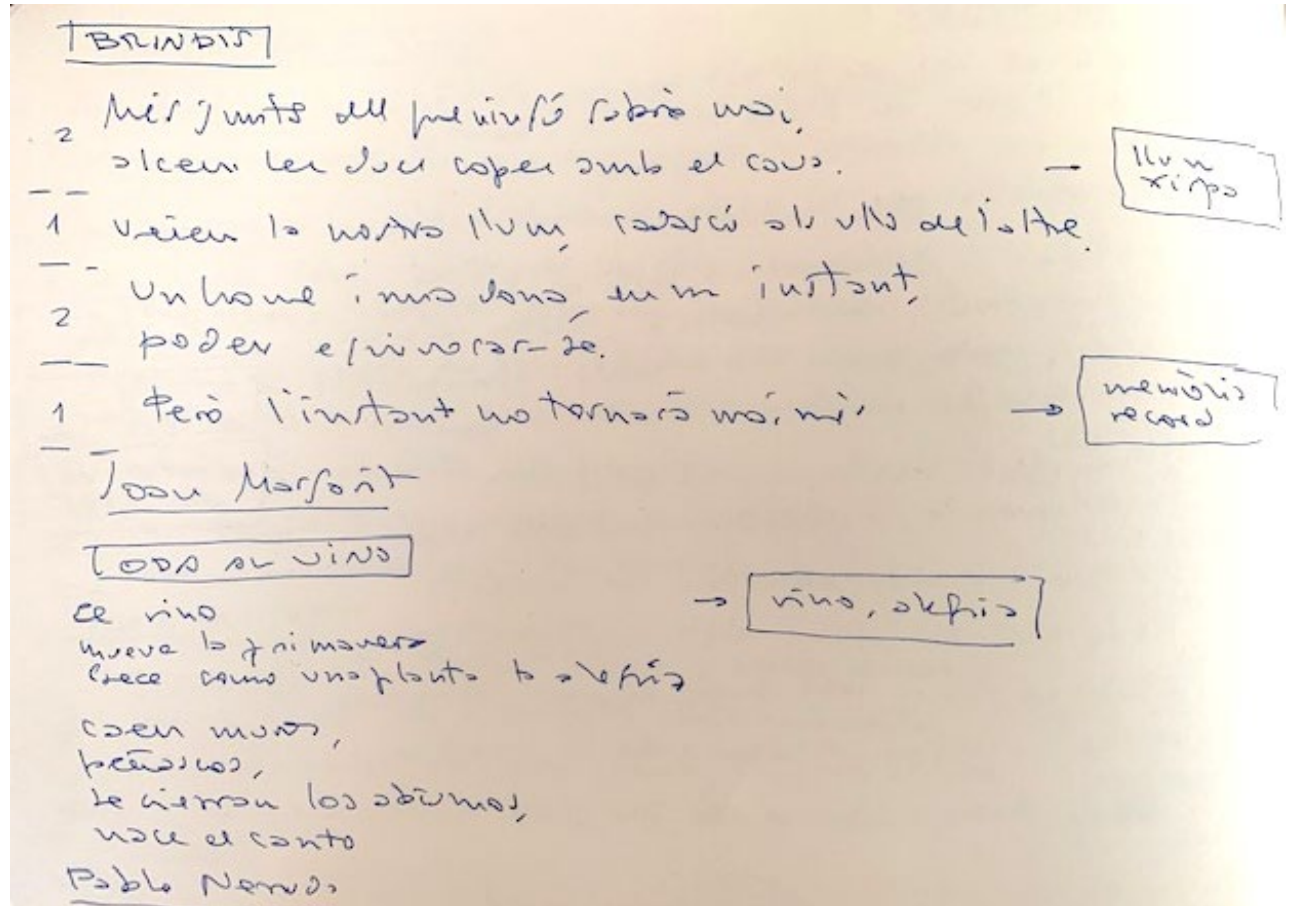
→ Marfen de pedra en sec ..
→ l'ordre dels camps ..
→ ruïnes clàssiques o bé pols de l'èid del coureu
→ la vida la memòria evocada pel vi.

cal
travé

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23

POEMAS, PALABRAS QUE EMOCIONAN

EL VINO, APORTA ALEGRÍA, RECUPERA LA MEMORIA Y LOS RECUERDOS



Cava Gran Reserva Brut
Nature Brindis 2018



UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH

ÀMBIT BARCELONA ARCH

DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO



Oda al vino

-Pablo Neruda-

Vino color de día,
vino color de noche,
vino con pies de púrpura
o sangre de topacio,

vino,
estrellado hijo
de la tierra,
vino, liso

como una espada de oro,
suave

como un desordenado terciopelo,
vino encoraculado
y suspendido,

amoroso,
marino,
nunca has cabido en una copa,
en un canto, en un hombre,
coral, gregario eres,
y cuando menos, mutuo.

Buscapalabra.com

Oda al vino completo

vino color de día,
vino color de noche,
vino con pies de púrpura
o sangre de topacio,

vino,
estrellado hijo de la tierra,

vino, liso como una espada, de oro suave
como un desordenado terciopelo,

vino encoraculado
y suspendido,

amoroso,
marino,

nunca has cabido en una copa,
en un canto, en un hombre,

coral, gregario eres,

y cuando menos, mutuo.

A ver si te acuerdas de recuerdos

mutuos

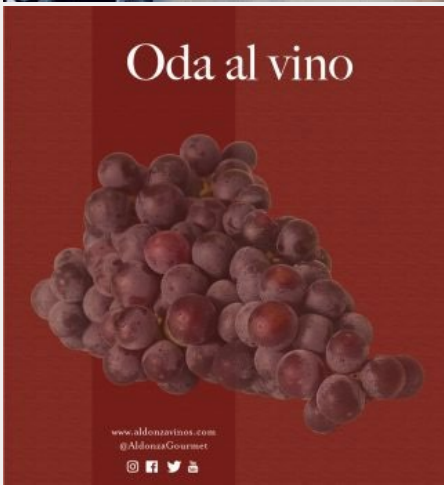
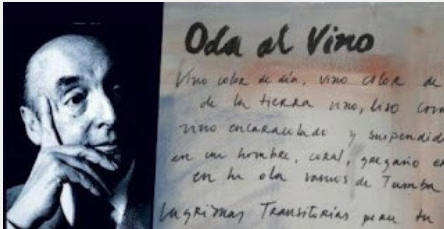
en tu ob

o mas de tumba en tumba,

piés hechos de se julcan helados

no voy a
revelar

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
 POEMAS, PALABRAS QUE EMOCIONAN
 EL VINO, APORTA ALEGRÍA, RECUPERA LA MEMORIA Y LOS RECUERDOS



27 febrero
 lo firmas con vitales,
 pero
 tu hermano
 traje del primer
 es diferente.
 el color por la boca romana,
 el viento mueve el día,
 un do pedo
 dentro del alma inusual
 el vino
 mueve lo primero.
 que se como una planta bolche,
 con un
 pero es
 le cierran los días me,
 hace de auto.
 Oh tu, Jero de vino, es el de ient
 con la palabra fresca.
 dijo el viejo poeta.
 Que el cóntrato de vino
 el bon del amor lone la bes.

Amor mio, de pronto
 te esdoro
 el la cara voluad
 de la copa.
 tu pecho es el vino,
 la lo, del alcohol te cobllen
 la ova, tu, le pone,
 tu subia solo para.
 estampas en tu vientre
 su amor lo es, caso
 de vino inextinguible.
 la claridad se lo en ym' Lantido
 el esplendor temate de
 la vida

→ = 4 his 1

Por no filo amor,
 baja que wante
 o ceración fue wado
 ese rimde vida
 vino
 amito de la arena
 transparente.

DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
POEMAS, PALABRAS QUE EMOCIONAN
EL VINO, APORTA ALEGRÍA, RECUPERA LA MEMORIA Y LOS RECUERDOS

vino con pies de púrpura
o sangre de topacio,
vino,
estrellado hijo
de la tierra, vino
liso como una espada
de oro.

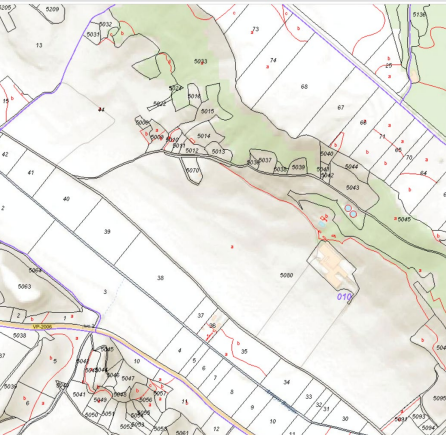
coro de disciplina,
abundancia de flores,
Amo solo una mel,
cuando se habla,
la tu, de una botella
de cristal, fuente viva
Que lo bebán,
he recuerdo en
la botella de oro
o copa de topacio
o cuchara del púrpura
que trabajó el otoño
hasta llevar el vino barroso
y el hombre con
en el ceremonial de la refina
= se guardar la tierra, los deber
= hepo por el condio del fruto

→ recuerdos
memoria

J. L. Bocher



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
INTERPRETANDO LA ESTRUCTURA DE LOS CULTIVOS,
LA DE LA PROPIEDAD Y LAS DEL TERRENO.



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN, RIBERA DEL DUERO.



Un vino único, tan especial como el nuestro, no surge por casualidad. Es consecuencia de una tierra y un clima singularmente severos. Del esfuerzo riguroso y paciente de viticultores y bodegueros. Sin prisa. Sin atajos. Solo de esta manera es posible alcanzar un resultado excepcional: un vino con alma, que trasmite.

Un vino creado para emocionarte.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

C/ Hospital 6 - 09300 Roa de Duero (Burgos)
Tel. +34 947 541 221
info@riberadelduero.es | www.riberadelduero.es



LA EXIGENCIA DEL "TERROIR"

A una altitud de entre 720 y 1.100 metros, la naturaleza y el paso del tiempo han generado un suelo de excepcionales características (formado por capas de arenas arcillosas, con alternancia de capas calizas y concreciones calcáreas), sobre el que arraigan unas cepas concebidas para ofrecer el mejor fruto.

Con un clima extremo: veranos secos, inviernos largos y rigurosos, baja precipitación (400-500mm/año) y una gran oscilación térmica (de -20° a 42°C). Consecuencia de todo ello es la extraordinaria calidad de la uva, de piel gruesa y maduración perfecta, lenta y tardía.



LA EXIGENCIA DE LA ELABORACIÓN

Cerca de 8.000 viticultores y más de 307 bodegueros trabajamos 25.035 hectáreas, divididas en 63.835 parcelas. Producciones bajas y enormemente mimadas.

Hacemos un intenso trabajo de poda y aclareo buscando un bajo rendimiento de la viña, en aras de una uva de excelente calidad. Porque menos es más. Así producimos de media, en los últimos diez años, 4.380 kilos por hectárea, muy por debajo de los 7.000 que admite la normativa.

El 23% de nuestros viñedos supera los 50 años. Un 10%, los 80 años. El 80% de la vendimia es a mano. Cifras ideales para obtener un vino de gran calidad.

LA EXIGENCIA DE LA HISTORIA

Sentimos el peso de la historia, más de 2.500 años haciendo vino, como lo demuestran los residuos de vino hallados en el yacimiento vacceo de Pintia y el mosaico romano de Baños de Valdearados.

Un legado del que nace un profundo respeto hacia el *terroir*, esa combinación excepcional de un clima extremo y cambiante con una geología diversa y compleja. Un regalo cuyo aprovechamiento es para nosotros una obligación moral.

La responsabilidad de mantener y mejorar los estándares de calidad de una de la Denominaciones de Origen más prestigiosas del mundo, nos lleva a seguir con esmero los procesos tradicionales que tan buen resultado nos han dado a lo largo de generaciones, pero también a mirar el futuro, adoptando la tecnología más innovadora para situarnos en la vanguardia.



LA UVA

La uva **Tempranillo**, también conocida como Tinta del País o Tinto Fino, es nuestra variedad principal, la que otorga el color, aroma y cuerpo característicos a los vinos de la Ribera del Duero. En menor medida, cultivamos también otras variedades como **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Malbe** y **Garnacha Tinta**. La principal variedad de uva blanca autorizada es la **Albillo Mayor**.

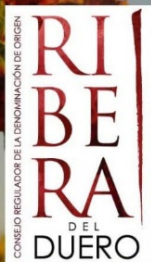


EL VINO

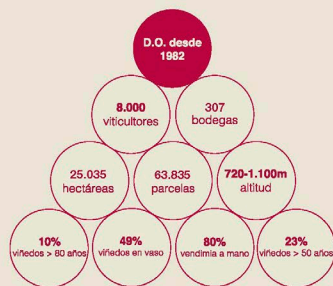
Más de 307 bodegas con sus 2.225 marcas llevan el sello de la Denominación de Origen Ribera del Duero, tantas como formas de emocionar. Se agrupan en tintos, desde los jóvenes con elevada carga frutal y buen paso de boca, a los elegantes y potentes vinos de guarda (Crianzas, Reservas y Grandes Reservas), que destacan por su complejidad aromática y su potencia y equilibrio de boca. En rosados, afrutados y refrescantes. Y en blancos, vinos jóvenes frescos, afrutados, con buena acidez, que aportan aromas más complejos al envejecer en barrica y botella.

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN, RIBERA DEL DUERO.



RIBERA DEL DUERO



CREADO PARA EMOCIONARTE

La analogía entre la exigencia del terroir y la exigencia de viticultores y bodegueros con su amor y dedicación a la tierra y al vino dan un resultado excepcional reconocido mundialmente. **Un vino creado para emocionar, único, con personalidad** y, sobretodo, para ser disfrutado por los consumidores. El esfuerzo ha merecido la pena.



TIPO DE UVA

Tempranillo
Cabernet Sauvignon
Merlot
Malbec
Garnacha Tinta
Albillo Mayor (uva blanca)



Tempranillo

ETIQUETAS	TINTOS	ROSADOS/CLARETES Y BLANCOS
CRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO	Envejecimiento mínimo Tiempo en barrica roble (<300)	24 meses ≥12 meses ≥6 meses
RESERVA D.O. RIBERA DEL DUERO	Envejecimiento mínimo Tiempo en barrica roble (<300) Resto del tiempo	36 meses ≥12 meses en botella 24 meses ≥6 meses en botella
GRAN RESERVA D.O. RIBERA DEL DUERO	Envejecimiento mínimo Tiempo en barrica roble (<300) Resto del tiempo	60 meses ≥24 meses en botella 48 meses ≥6 meses en botella
COSECHA 2015 D.O. RIBERA DEL DUERO	Joven Foble/Barrica Otros vinos	Sin barrica ≥3 meses en barrica de roble Otros vinos que no se cñen a los parámetros de menciones tradicionales.

Clima

Las condiciones climatológicas que caracterizan el cultivo de la vid...

[Saber más](#)

Suelos

La Ribera del Duero se localiza en la gran meseta septentrional de la Península Ibérica...

[Saber más](#)

Variedades de uvas

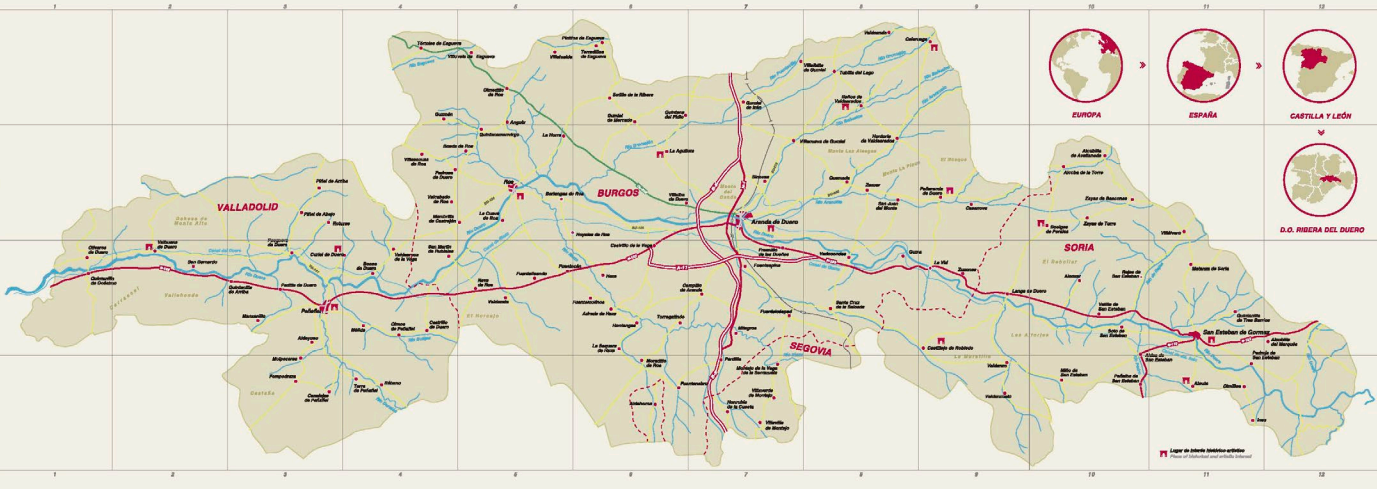
La uva Tempranillo es nuestra variedad principal, la que otorga el color, aroma y cuerpo...

[Saber más](#)

Altitud

Una naturaleza sorprendente que ha querido regalarmos condiciones excepcionales...

[Saber más](#)



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN, RIBERA DEL DUERO.

La D. O. está compuesta por más de 300 bodegas, entre las que destacan:¹¹

• **Burgos:** Bodegas Casajús, Páramo de Corcos, Pago de los Capellanes, Tres Piedras Fuentecén, Finca Torremilanos, Dominio Basconillos, Adrada Ecológica, Casado Alvides, Viña Sastre, Frutos Aragón, Ortega Fournier, Balbás, Linaje Garsea, García Figuero, Izquierdo, Félix Callejo, Cillar de Silos, Ismael Arroyo, Real Sitio de Ventosilla, Martín Berdugo, Peñalba, Neo, Valduero, Imperiales, Pascual, Señorío de Nava, Pérez Pascuas, Virgen de la Asunción, Monte Aixa, Montegaredo, Pomar Viñedos, Torres de Anguix, Áster, López Cristóbal, Condado de Haza, Viña Solorca, Páramo de Guzmán, Andrés Matey, Gallego Zapatero, Viyuela, Valle de Monzón, Los Matucos, Prado de Olmedo, Muntra, Portia, San Mamés, Valderiz, S.A.T. San Pablo, Asenjo & Manso, Grandes Bodegas, Fuentenarro, Pagos del Rey, Viña Arnáiz, Santa Eulalia y Bodegas Vitulia.

• **Valladolid:** Vega Sicilia, Pago de Carraovejas, Bodegas Protos, Sarmentero, Selección de Torres, Dehesa de los Canónigos, Comenge, Legaris, Dominio de Pingus, Postigo Vergel, Montebaco, Señorío de Bocos, Zifar, Tinto Pesquera, Yllera, Hacienda Monasterio, Viñedos del Jaro, Alión, Matarromera, Emilio Moro, Emina, Montecastro, Arzuaga Navarro, Valtravieso, Tamaral, Castillo de Peñafiel, Peñafalcón, Resalte, Pingón, Viña Mayor.

• **Soria:** Bodegas Antídoto, Dominio de Es, Valdeviñas, Viñedos y Bodegas Gormaz.

• **Segovia:** Aldekoa.

<p>VEGA SICILIA UNICO</p> <p>1500 €</p> <p>↓</p> <p>700 €</p> <p>↓</p> <p>* 2700 €</p> <p>Nota: → toques chocolateados → toques frutal</p>	<p>VALLENA 5. AÑO</p> <p>1315 €</p>	<p>PINGUS 2006</p> <p>890 €</p>
<p>BOLETO MARIANESA</p> <p>61 € (bata fija)</p> <p>Nota: → aromas frutales → " " notas maderadas notas de cacao maderado boca: frutal, espumoso elegante</p>	<p>VENTA de la VACA</p> <p>133 € (bata fija)</p> <p>Nota: → frutal confitados</p> <p>bo → toques terneros</p> <p>bo → potente</p>	<p>FLORES de PINGUS</p> <p>120 €</p>
<p>PROTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - PEÑAFIEL - CARRAOVEJAS - DOMINIO DE AVILA - EL JOLO ≈ 50 € - HACIENDA MONASTERIO DTC - GOYO GARCIA + TINTO VALDELLINO 38 € 	<p>PÉREZ PASCUAS</p> <p>Gran Detección 2016</p> <p>259.00 €</p>	<p>3 PINGUS 2016</p> <p>227 € (bata fija)</p>
	<p>DEHESA de los CANONIGOS</p> <p>140 €</p>	<p>1. PINGUS 2014</p> <p>* 291 € (bata fija)</p> <p>Nota: → maderado boca - potente</p>

Ribera del Duero: las mejores bodegas de su Milla de Oro

La llamada Milla de Oro de la Ribera del Duero se despliega por la provincia vallisoletana.

Concretamente, los 15 kilómetros que hay entre las poblaciones de Tudela del Duero y Peñafiel.

En esta comarca se encuentran las siguientes bodegas.

- Vega Sicilia.
- Dominio de Pingus
- Bodegas Aalto
- Emilio Moro
- Hacienda Monasterio
- Abadía Retuerta
- Dehesa de los Canónigos
- Mauro
- Bodegas Arzuaga
- Protos
- Finca Villacreces
- Pago de Carraovejas
- Pesquera
- Bodegas y Viñedos Alión
- Matarromera
- Legaris

De entre todos ellos destacant los de las bodegas Vega Sicilia y Pingus, cuyas botelles de vino de las mejores añadas superan los 1500 euros de precio.



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23

NOTAS DE CATA. PALABRAS, ADJETIVOS QUE EVOCAN PERCEPCIONES, SENSACIONES



TUESA FRUITS ÚNICO | Cava tempranillo = fruta fina
80% = full de rebre
cabernet sauvignon
20%

Nota de cata:

color - color intenso cava maduro → picots
- verde vivo - ribetes rubí

nariz - toques tostados de madera
- notas cuellanas
- fruta madurada con escabito y mentol

boca - madura añeja
- toque seco y amargor del noble
- todo es dulce

PINGUS

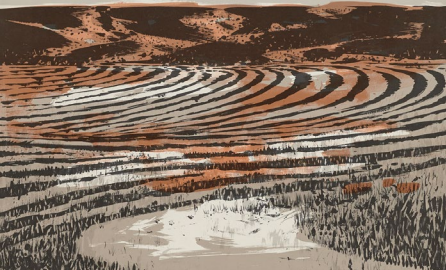
color - rojo picots
- borde cuellanoso

nariz - frutos rojos maduros
- tostados de vainilla - cava - iñieros

boca - Lolo
- chiscolote y cava
- frutos rojos → remojado



BEULAS



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
INTERPRETANDO EL PAISAJE DE LOS VIÑEDOS



DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
INTERPRETANDO EL PAISAJE DE LOS VIÑEDOS



DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
INTERPRETANDO EL PAISAJE DE LOS VIÑEDOS

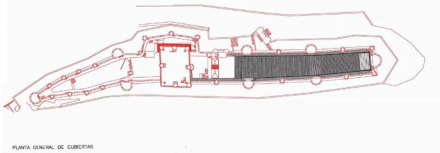
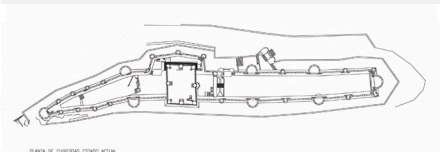


DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

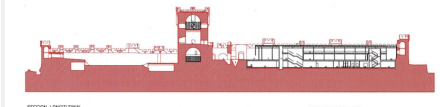
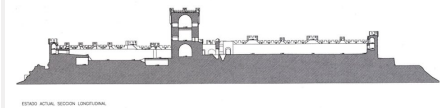
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23

EL CASTILLO DE PEÑAFIEL

EL HITO QUE DOMINA EL PAISAJE CIRCUNDANTE

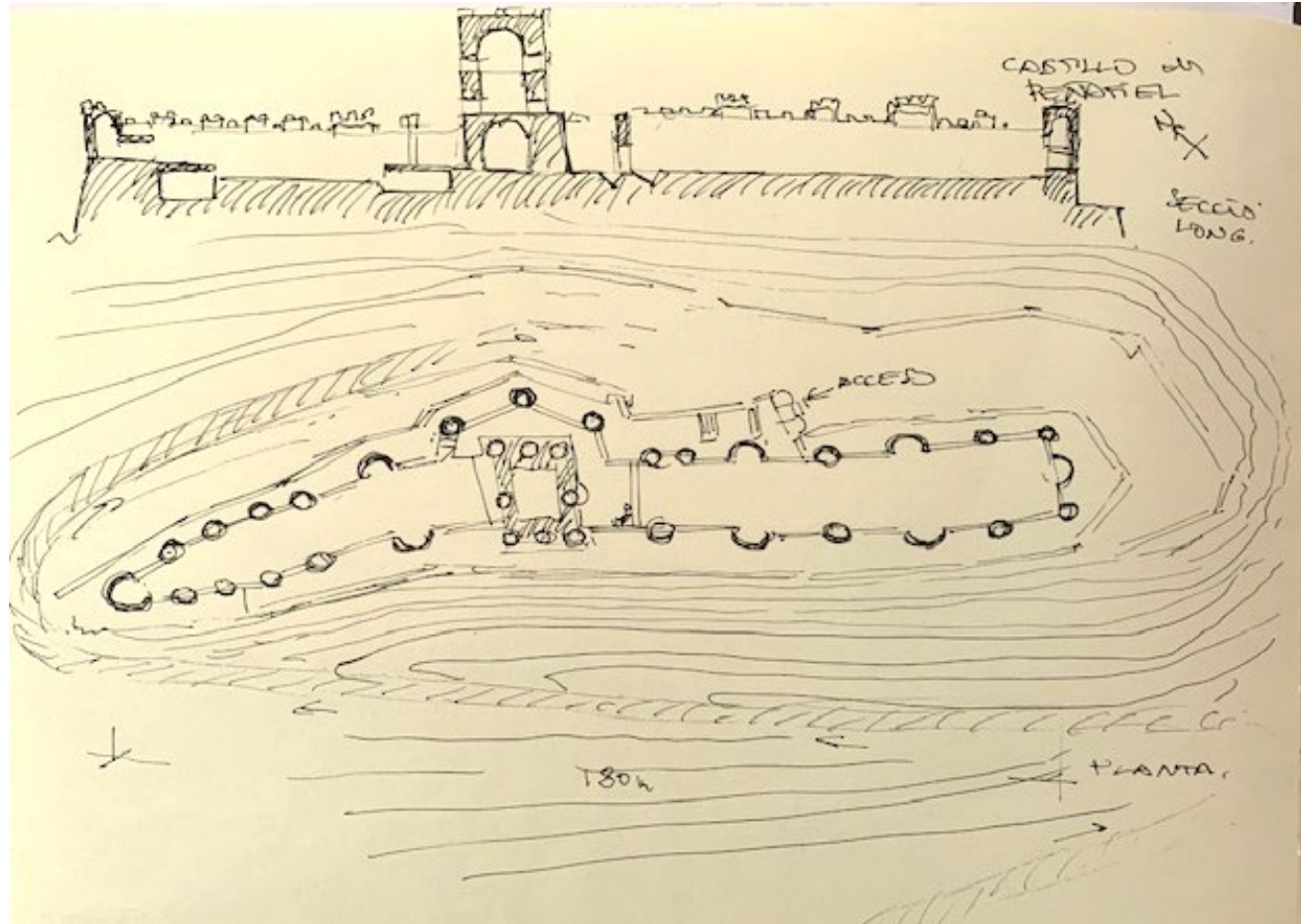


© Roberto Valle González | Facultad de Arquitectura VVA



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

© Roberto Valle González | Catedra de Arquitectura VVA



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
INTERPRETANDO EL PAISAJE DE LOS VIÑEDOS



DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

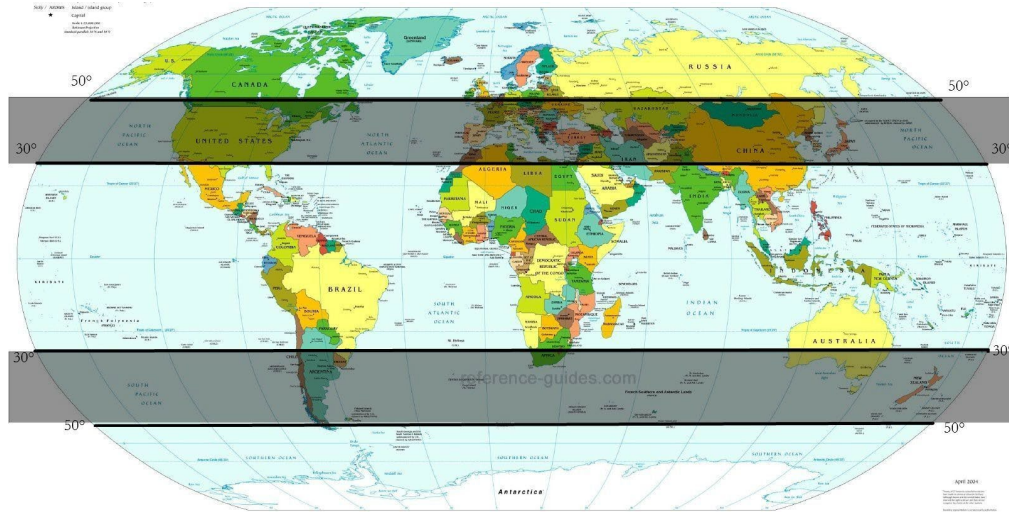
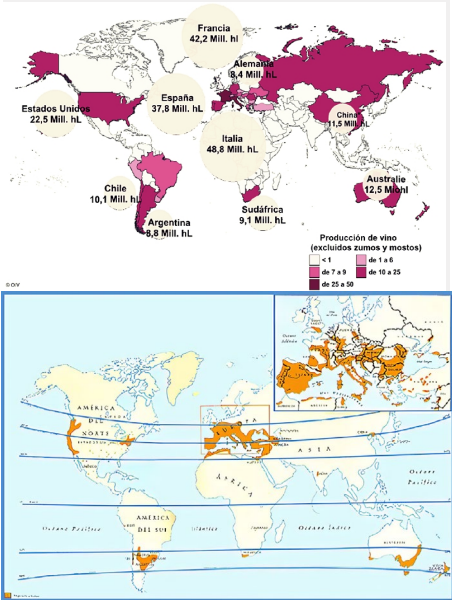


UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH

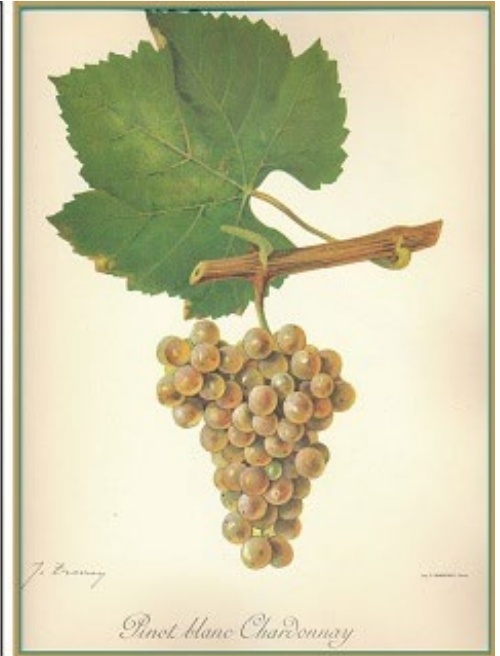
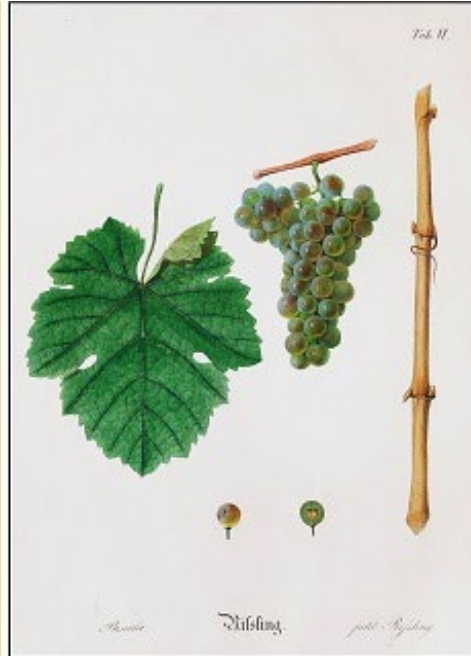
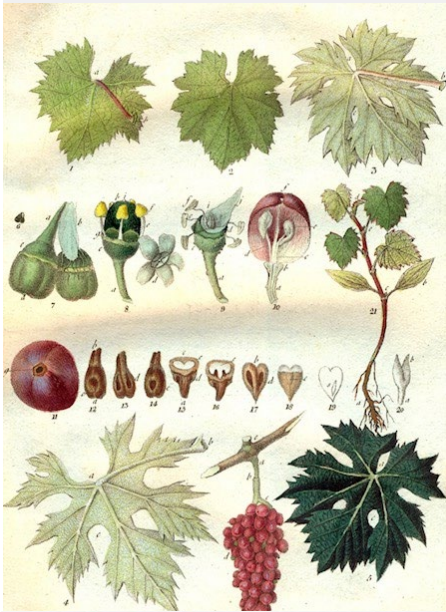
ÀMBIT BARCELONA ARCH

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23

LA DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA DE LOS VIÑEDOS EN EL MUNDO

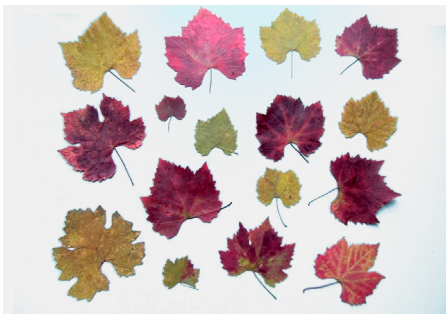


CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
LA VID Y SUS VARIANTES



DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
LA VID Y SUS VARIANTES



VID
PALPANDO

DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
BODEGONES, LA VID EN LA PINTURA. CARAVAGGIO.



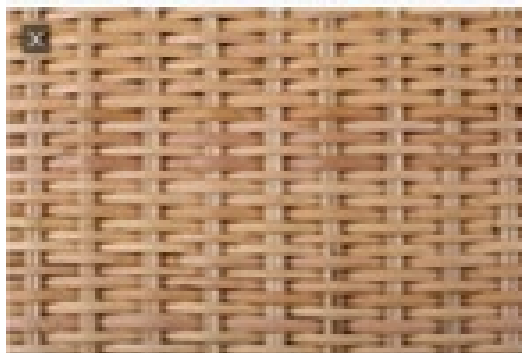
DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
BODEGONES, LA VID EN LA PINTURA.



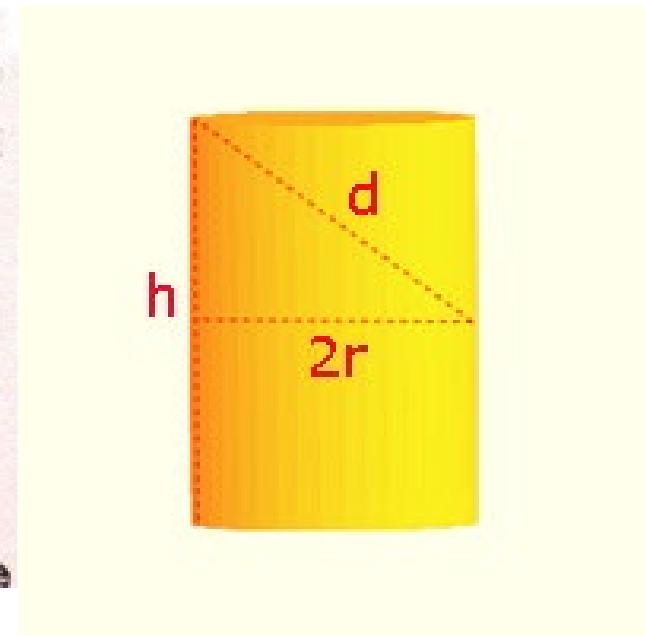
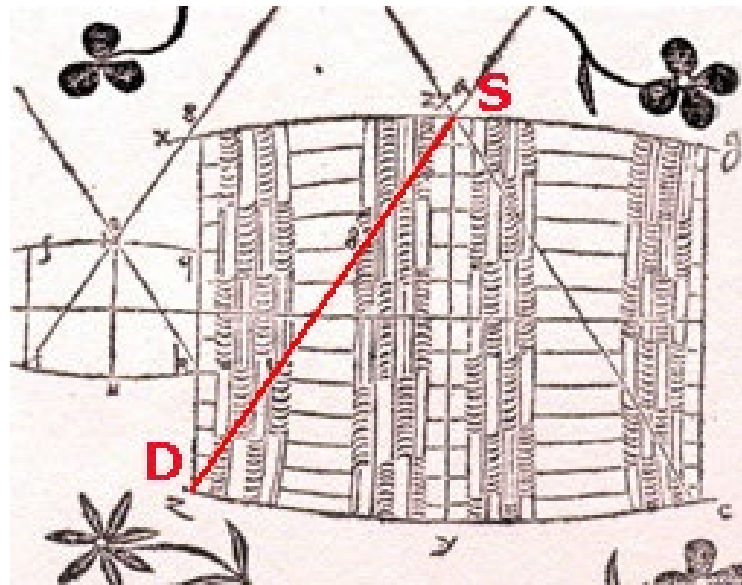
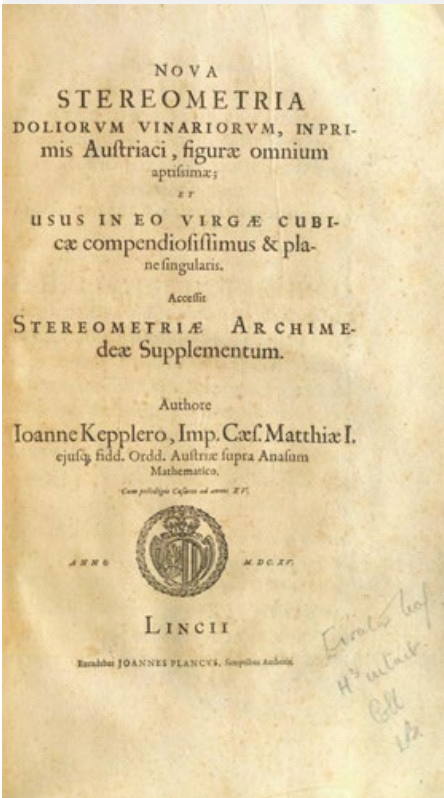
DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
MATERIALES Y OBJETOS DE LA VENDIMIA
MIMBRE, CERÁMICA, ACERO INOX. MADERA ROBLE, VIDRIO, CRISTAL.



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23 LA GEOMETRÍA DE LA BARRICA DE VINO.

El método que el comerciante de vinos usó para medir el volumen del barril y que tanto extrañó a Kepler consistió en insertar una vara desde del agujero central (S en el diagrama) hasta el lado opuesto de la tapa del barril (en D). Como consecuencia, Kepler trató de determinar las mejores proporciones de un barril de vino de cara a maximizar su volumen.



Altitudo	Basis diameter	Erit corpus columnae
1	20--	399
2	20--	794
3	20--	1173
4	20--	1536
5	19+	1875
6	19+	2184
7	19--	2457
8	18+	2688
9	18--	2871
10	17+	3000
11	17--	3069
Sub fe-	midupla	3080
12	16.	3072
13	15+	3003
14	14+	2856
Equ-	ales	2828
15	13+	2625
16	12.	2364
17	11--	1887
18	8+	1368
19	6+	741
20	o.	o

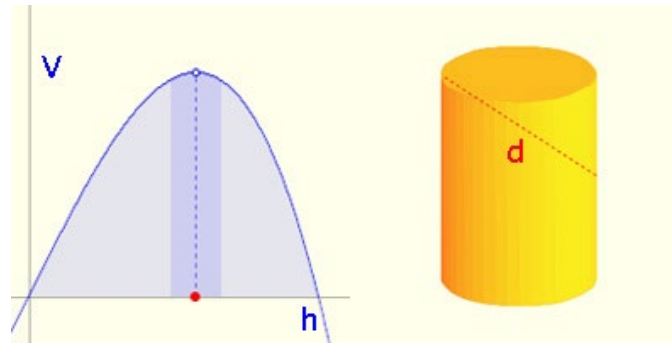
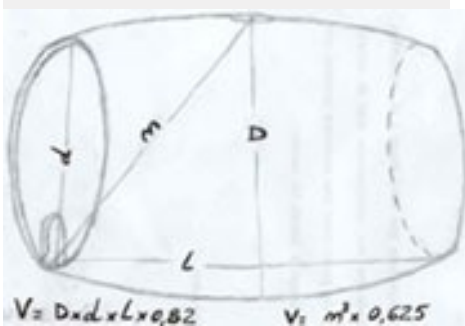
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23 LA GEOMETRÍA DE LA BARRICA DE VINO..

A continuación, Kepler se preguntó: "Si d está fijo, ¿qué valor de h nos da el mayor volumen V ?". (Toeplitz, p. 83). Después de algunos cálculos obtiene la respuesta que es:

$$h = \frac{2}{\sqrt{3}}d$$

$$3h^2 = 4d^2$$

"Esto define un barril de unas determinadas proporciones. Kepler se dio cuenta de que en su tierra natal renana los barriles eran más estrechos y más altos que en Austria, donde su forma era particularmente cercana a la que tenía el máximo volumen para un valor fijo d . Tan cercana que Kepler no podía creer que fuera accidental. Imaginó que siglos atrás alguien había hecho cálculos sobre formas de barriles como él estaba haciendo y que había enseñado a los austriacos a construir barriles de esa manera en particular, especialmente práctica. Kepler mostró que si un barril no satisfacía la especificación matemática pero se desviaba algo de ella, esto habría tenido solo un pequeño efecto en el volumen, porque cerca de sus máximos una función cambia lentamente"(Toeplitz, p. 83), tal como se ilustra en el siguiente gráfico:



Kepler tabuló valores para reforzar su idea de que el volumen de esos cilindros con diagonales iguales cambian muy poco en un entorno de un máximo. (Baron, p. 116)

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23 LA GEOMETRÍA DE LA BARRICA DE VINO..



Actualmente una barrica se puede considerar como el sólido generado por un arco circunferencial o parabólico, parece un cilindro abultado. Tiene simetría axial respecto al eje que conecta los centros de los círculos bases, luego simetría especular (respecto a un plano) respecto a cualquier plano que contiene a su eje. Las secciones perpendiculares al eje de rotación son círculos: cuyo máximo diámetro es D y el mínimo es d , la altura h es la distancia entre las bases; se tiene, aproximadamente, los volúmenes:

Para el tonel circunferencial $V = 0,262h(2D^2 + d^2)$

o esta otra fórmula $V = 0,0873h(2D + d)^2$ elev. 2

Para el tonel parabólico $V = (nh:15)(2D^2 + Dd + 0.75d^2)$ elev. 4

Existen diferentes tamaños y volúmenes:

- Media barrica (pequeña) 55-97 litros
- Barrica (media) 210 litros
- Pipa (grande) 454 litros
- Bota (extra grande) 936 litros

Medidas: Estas son algunas de las más conocidas de las barricas elaboradas con roble francés:

BORDEAUX CHÂTEAU

Capacidad: 225 litros
Medidas: 0.95 m x 0.68 m
Peso: 48 kg

CHÂTEAU TRANSPORT

Capacidad: 225 litros
Medidas: 0.95 m x 0.68 m
Peso: 48 kg

BOURGOGNE

Capacidad: 228 litros
Medidas: 0.87 m x 0.74 m
Peso: 48 kg

Medidas: Estas son algunas de las más conocidas de las barricas elaboradas con roble americano:

BORDEAUX PORTO

Capacidad: 650 litros
Medidas: 1,45 m x 0.93 m
Peso: 110 kg

BORDEAUX COGNAC

Capacidad: 500 litros
Medidas: 1,00 m x 0.60 m
Peso: 95 kg

BORDEAUX EXPORT

Capacidad: 300 litros
Medidas: 1,00 m x 0.78 m
Peso: 65 kg

BORDEAUX

Capacidad: 190 litros
Medidas: 0,93 m x 0.65 m
Peso: 50 kg

CÓMO SE ELABORA UNA BARRICA

¿Cómo se elabora una barrica? ¿Roble francés o americano?
Y sobre todo:

¿POR QUÉ DE ROBLE?

El roble es
DURO e IMPERMEABLE,
proporcionando estanqueidad.

La posibilidad de desarrollo
de **MOHO y CARCOWA**,
es **INFERIOR** en comparación
con otras maderas como el castaño,
donde es más acusada.

Su aportación de
AROMAS
es más interesante.

Posee las mejores propiedades
mecánicas exigidas por el tonelero:
ELASTICIDAD y MANEJO
de la madera.

PARTES DE LA BARRICA



ROBLE FRANCÉS VS ROBLE AMERICANO

Ni mejor ni peor, diferente

PROCEDENCIA

- **ESPECIE QUERCUS ROBUR:**
Bosques de Limousin.
- **ESPECIE QUERCUS ALBA:**
Missouri, Ohio, Wisconsin,
Illinois, Iowa, Kentucky
y Tennessee.
- **ESPECIE QUERCUS SESSILIS:**
Bosques de Allier, Nevers, Voges.



CARACTERÍSTICAS

La madera de roble francés es más
BLANDA, de GRANO MÁS FINO,
MEJOR TANINO y MÁS VAINILLA.

El precio de una barrica de roble
francés puede triplicar el de una barrica
de roble americano... Cierto es que
CUESTA MÁS TRABAJARLA
y en el proceso se desperdicia más madera.

Gracias a sus **POROS MÁS FINOS,**
el proceso oxidativo y la aportación de sus
características al vino, suceden
de un modo más equilibrado y controlado.
Como resultado, se obtienen **VINOS**
ELEGANTES y EQUILIBRADOS,
donde dominan las notas de
VAINILLA, FRUTOS SECOS y MIEL.

De **GRANO GRUESO y**
MAYOR TANINO, las barricas
de roble americano son
MÁS RESISTENTES, IMPERMEABLES
y sus poros son más grandes que las de
roble francés. Es por lo que
las propiedades del proceso de oxidación
se transfieren con mayor rapidez al vino.

Si bien sus notas no son tan elegantes
como la del roble francés, aportan
MAYOR VARIEDAD DE AROMAS:
notas exóticas de
COCO y CACAO,
así como **NOTAS AHUMADAS**
y torrefactas de
CAFÉ y TABACO.

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
LA GEOMETRÍA DE LA BARRICA DE VINO.

Actualmente una barrica se puede considerar como el sólido generado por un arco circunferencial o parabólico, parece un cilindro abultado. Tiene simetría axial respecto al eje que conecta los centros de los círculos bases, luego simetría especular (respecto a un plano) respecto a cualquier plano que contiene a su eje. Las secciones perpendiculares al eje de rotación son círculos: cuyo máximo diámetro es D y el mínimo es d , la altura h es la distancia entre las bases; se tiene, aproximadamente, los volúmenes:

Para el tonel circunferencial $V = 0,262h(2D^2 + d^2)$

o esta otra fórmula $V = 0,0873h(2D + d) \text{ elev. } 2$

Para el tonel parabólico $V = (\pi h : 15)(2D^2 + Dd + 0.75d^2) \text{ elev. } 4$

Proceso de fabricación de una barrica.

Canado: Es la selección de las duelas que en número de entre 29 a 32 conformarán la pared de la barrica inicial, y cuya longitud definirá el perímetro de vientre de la barrica final. La selección de duelas tiene en cuenta elementos que influyen en la calidad, como nudos, grietas, etc. Aquí también se determina la elección de una duela más ancha, en la que posteriormente será practicado el orificio para la "boca" de la barrica.

Montado de la campana: Las duelas de la "cana" se colocan en círculo en la máquina de montado formando la denominada "campana". En forma manual, se igualan las "cabezas" (bordes) y la superficie interior, sujetándose provisoriamente la estructura con dos aros de trabajo.

Domado: La típica forma de la barrica se obtiene mediante el curvado de las duelas, o "domado" de la campana. La aplicación de calor y de humedad superficial, permiten una ruptura parcial de la estructura cristalina de los polímeros, transformándola en amorfa. Lo anterior se traduce en una cierta plasticidad, que permite curvar o "domar" la madera sin romperla, paulatinamente. Se debe evitar la creación de tensiones en la duela, más acusadas en la zona del vientre. Un domado precipitado crea dichas tensiones, que se manifestarán en el futuro por quebrarse o agrietarse las duelas. Así, la humedad superficial, se logra "duchando" la madera, y el calor procede del brasero que se instala en el centro de la campana, quemando justamente trozos de roble.

1 EL SECADO Y EL CURADO

La **DISMINUCIÓN DE LA HUMEDAD** de la madera es necesaria para facilitar el posterior trabajo en la tonelería.

El almacenaje de las duelas durante un mínimo de un año provoca una mejora en la calidad de la barrica, llegándose a establecer la regla empírica de **UN AÑO DE SECADO POR CENTÍMETRO DE ESPESOR** de la duela, es decir, de dos a dos años y medio para las piezas destinadas a barricas de 225 litros y hasta tres años para las destinadas a las de 300 ls.

El "curado" de la madera provoca una disminución de los polifenoles que contribuyen a las sensaciones de amargor y astringencia, a su vez, provoca un **AUMENTO DE LOS COMPONENTES AROMÁTICOS** de la madera.



2 MONTAR LA CAMPANA

El montaje consiste en **ENSAMBLAR LAS DUELAS**, conformando la forma de "campana". Cada una tiene un nombre y una posición precisa en la barrica.



3 LA DOMA

Las campanas se colocan **SOBRE UNOS QUEMADORES**, y con ayuda de humectación superficial, la acción del calor y la fuerza de tracción, **LAS DUELAS VAN CURVÁNDOSE** hasta conseguir la forma característica de las barricas. Este proceso recibe el nombre de **Domado**.



4 EL TOSTADO

Las campanas se colocan **DE NUEVO SOBRE LOS QUEMADORES**, en este caso a **MAYOR TEMPERATURA** para actuar sobre la superficie de la madera, según el tiempo de exposición y temperatura, conseguiremos el tostado deseado: **LIGERO, MEDIO, MEDIO PLUS Y FUERTE**.



5 EL FONDADO

Por último se colocan los fondos, puliendo la madera para darle el acabado final. Es ahora cuando se someten a la **PRUEBA DE ESTANQUEIDAD**.



6 EL ACABADO

LIMPIEZA Y CONTROL DE CALIDAD. El grabado del logo de la tonelería se puede realizar con marca de fuego o con modernas tecnologías, como el láser.



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23

LA GEOMETRÍA DE LA BARRICA DE VINO.

Tostado: La operación del tostado es, desde el punto de vista enológico, la más importante. Es una continuación del domado, diferenciándose de la anterior en que la temperatura que se alcanza es superior. Aún así, es importante que la llama no toque la madera, para evitar zonas carbonizadas. El nivel de tostado alcanzado (ligero, medio, fuerte o muy fuerte), dependerá de la temperatura a la que llegue la madera y del tiempo que se mantiene el fuego. Estos niveles son indefinidos en sí mismos y levemente variables de una tonelería a otra. Se hace hincapié en el control de la temperatura, tanto interna como externa, para ir determinando la finalización del tostado acorde al nivel buscado.

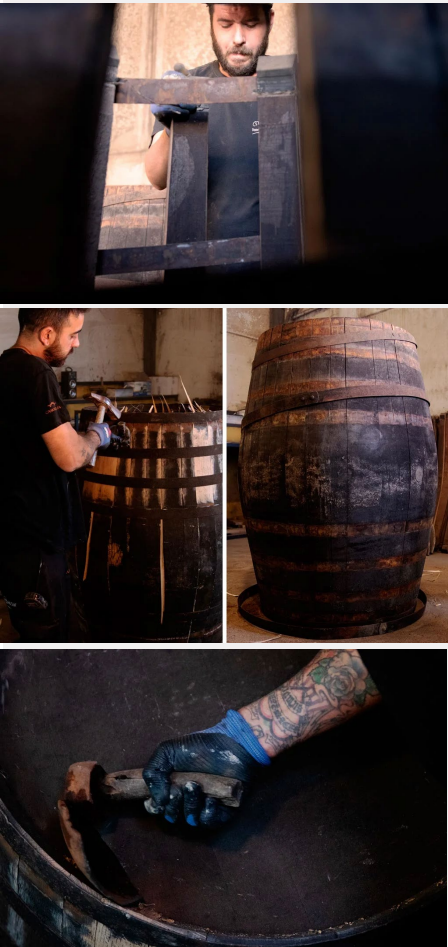
Testado: La barrica aún caliente después de su tostado pasa por una prensa, donde los aros de trabajo son ajustados a las alturas que definirán sus dimensiones finales. Esta "testadora" también termina de darle forma a la "boca" de la barrica, que ya había sido seleccionada en el "canado".

Fondado: Aquí se incorporan los fondos o "cabezas" a la barrica ya testada. Al quitar el primer aro de trabajo se dispone de la holgura para introducir el fondo, ayudándose de una guía para adaptar y calzar el borde de la tapa en el lugar exacto, en el cual se asegura la estanqueidad con una pasta especial insípida. Hecho esto, los aros provisorios de trabajo son retirados y sustituidos por sellos de hierro galvanizado.

Estanqueidad: En esta operación se detectan poros y posibles fugas, y se procede a su corrección. Se realiza introduciendo agua caliente con la que se moja toda la superficie interna de la barrica, y luego se inyecta aire a presión por la "boca", de forma que la existencia de un poro se advierte por la aparición de una burbuja o mancha de humedad, procediendo a su obturación. En esta misma instancia, se realiza el limpiado interno de la barrica con la misma agua.

Acabado: Tiene como finalidad limpiar la superficie externa de la barrica, identificarla según el cliente y embalarla para su expedición.

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23 LA GEOMETRÍA DE LA BARRICA DE VINO.



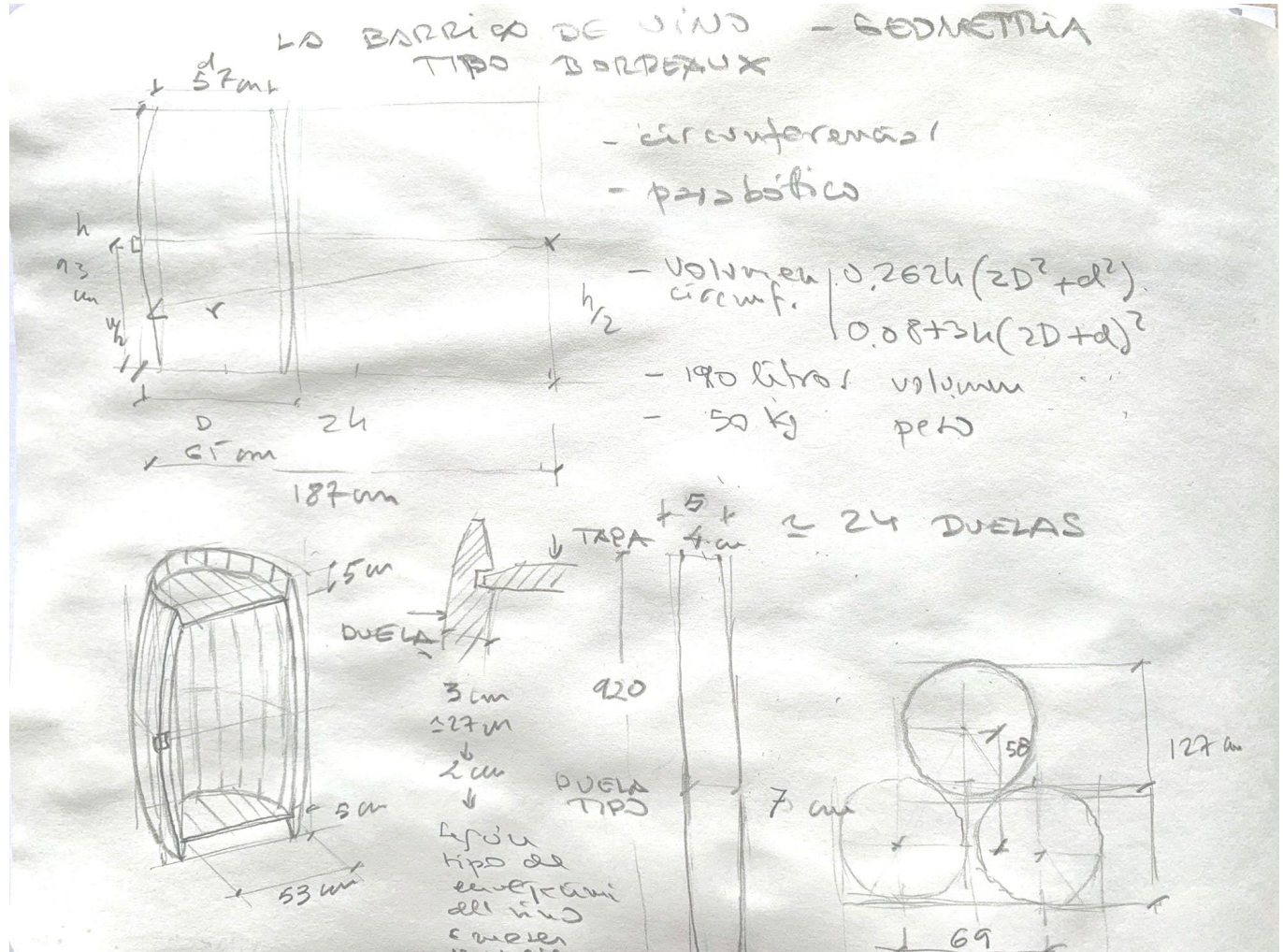
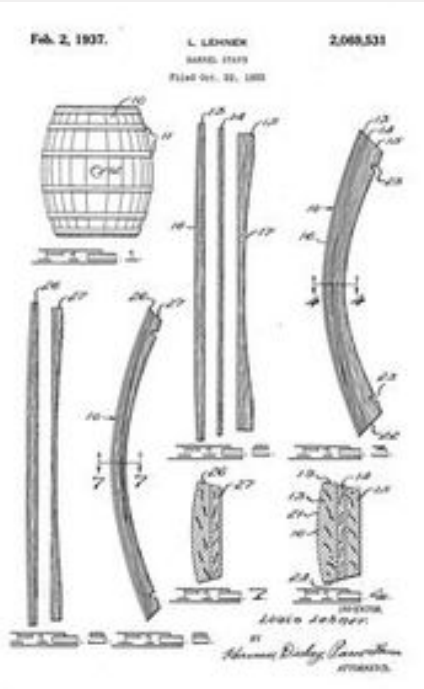
HERRAMIENTAS DEL TONELERO:

Las palabras de las herramientas y del oficio de la tonelería montillana conservan todo el sabor y la tradición del oficio artesano. Nombres como el 'horno batiero'—que es el lugar donde se doblan las duelas y se le da el quemado preciso al barril— o los de las siguientes herramientas, son música para nuestros oídos.

**/ Bota bodeguera / Chazo / Martillo / Azuela
/ Jablandera / Compás / Coquetero / Gafas
/ Gancho / Raspa / Infernillo / Vitola / Abrigador
/ Vigonia / Corcheta**

DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
LA GEOMETRÍA DE LA BARRICA DE VINO.



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
 LA GEOMETRÍA DE LA COPA DE VINO PARA DEGUSTACIÓN, FORMAS,
 COLOR PERCIBIDO DEL VINO.



DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

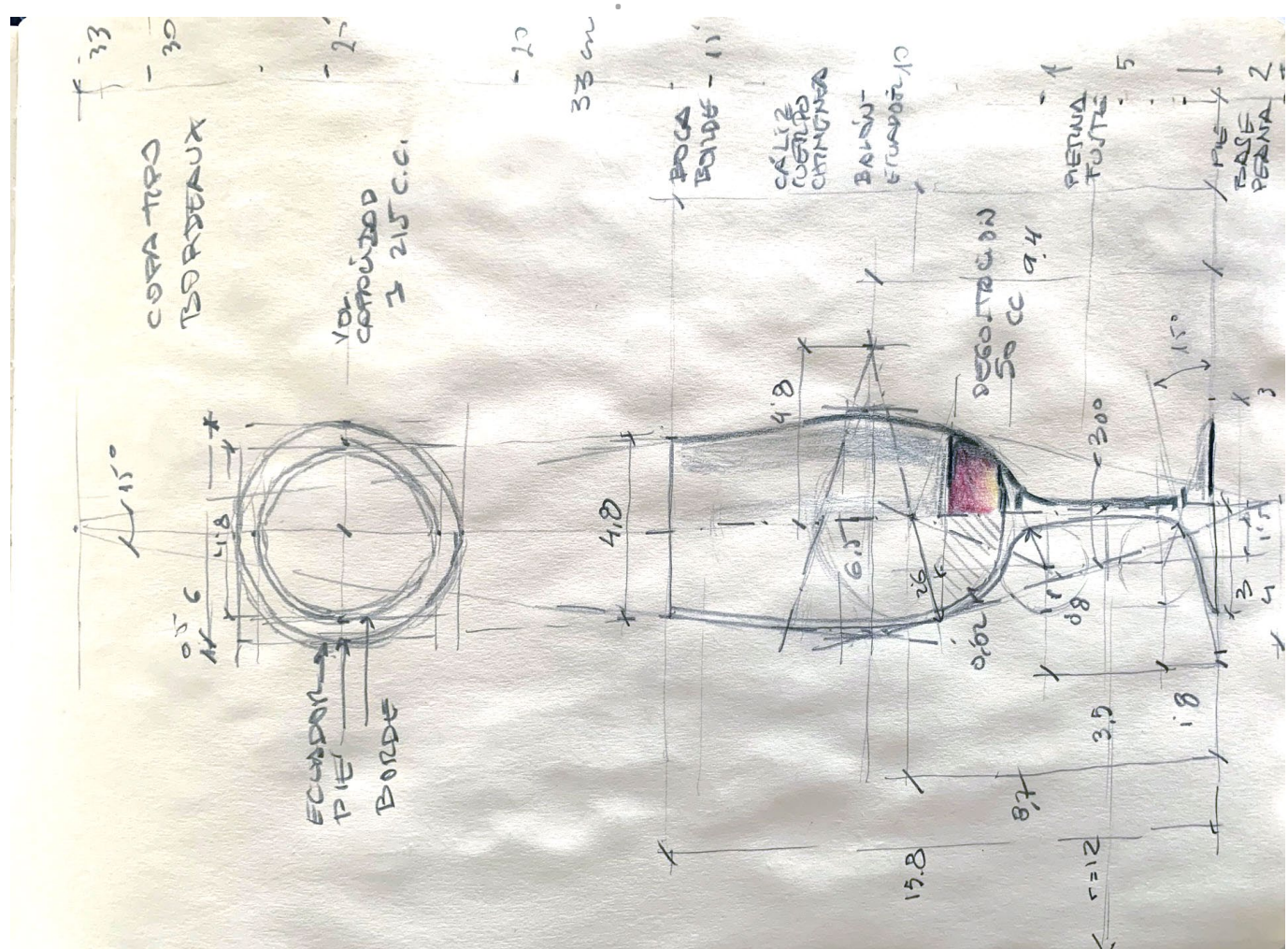
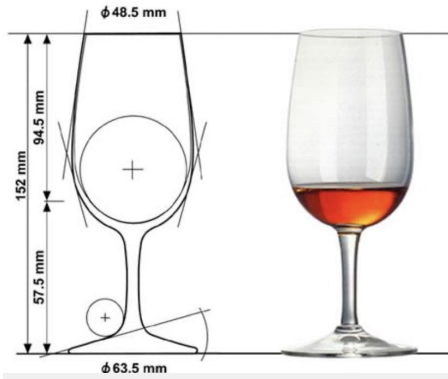
Cristal transparente incoloro
 con un porcentaje de plomo
 entre el 9 y el 12%

Forma.
 Dependiendo del tipo de vino,
 función o tradición,
 existen muchos tipos
 diferentes de copas.

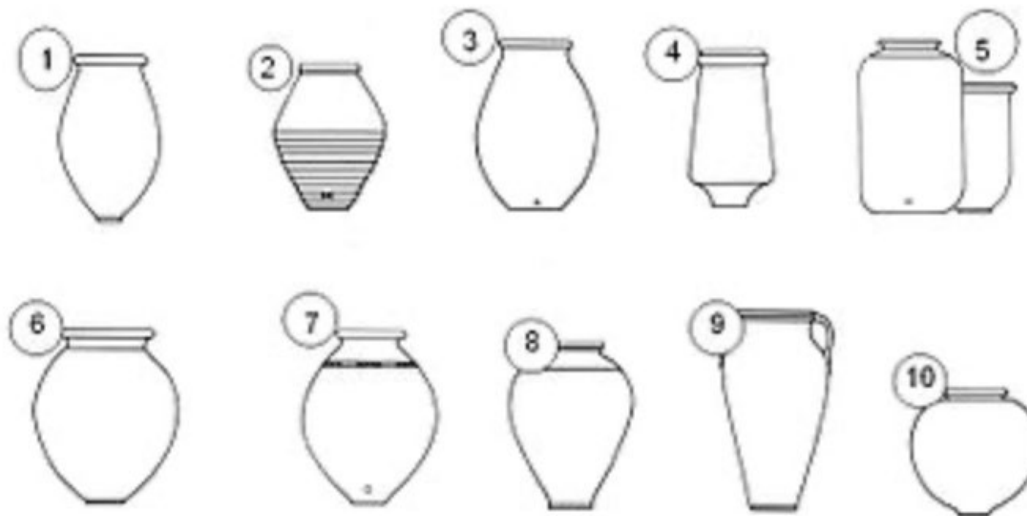


CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23

LA GEOMETRÍA DE LA COPA DE VINO PARA DEGUSTACIÓN.

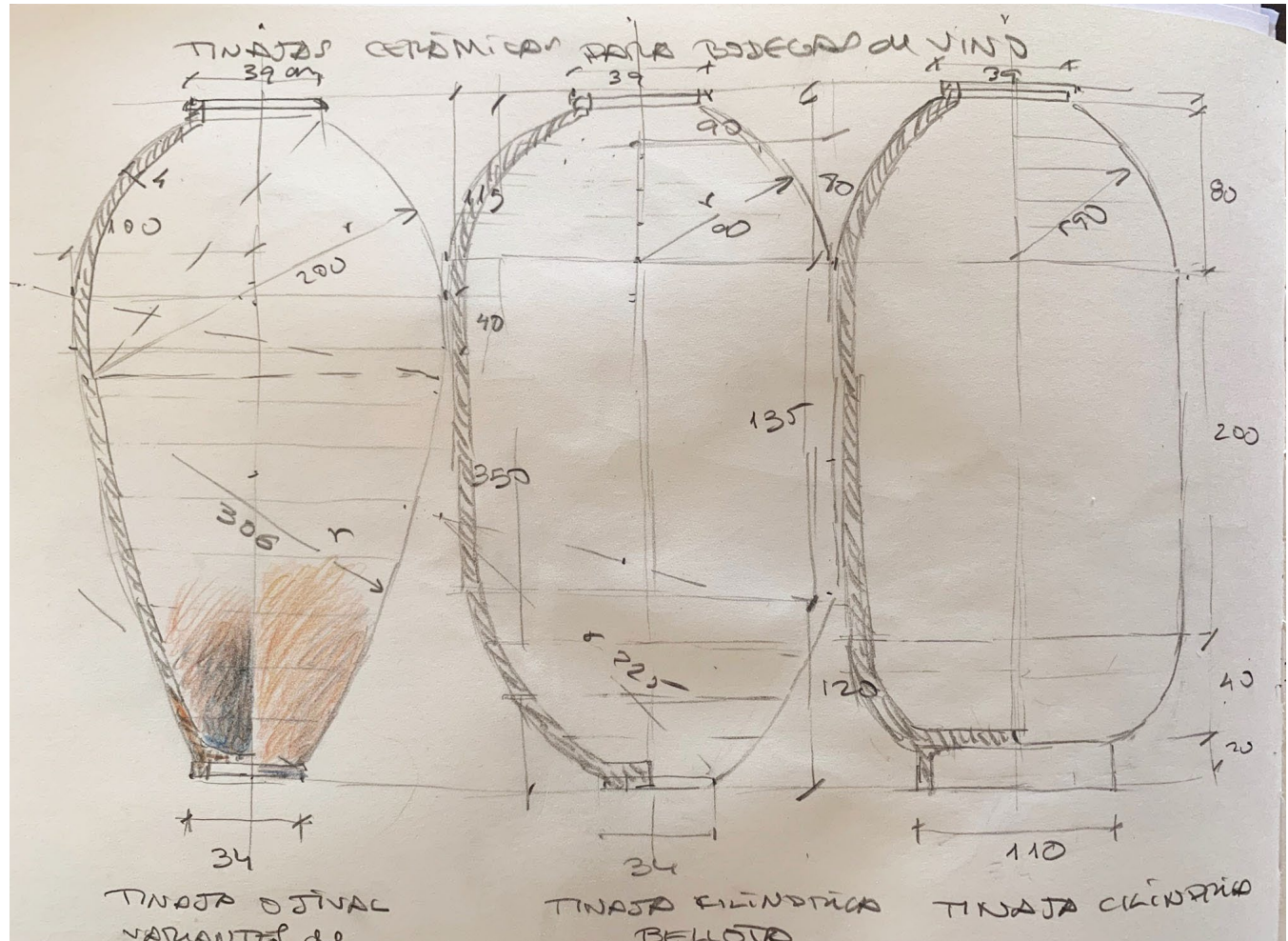


CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
LA GEOMETRÍA DE LA TINAJA PARA ALMACENAR EL VINO.



TIPOS MORFOLÓGICOS DE TINAJAS.- 1. Ojival estilizada / 2. Bitroncocónica simétrica / 3. Troncocónica panzuda. / 4. Troncocónica estilizada. / 5. Cilíndricas / 6. Esferoide / 7. Elipsoidal semiglobular. / 8. Troncocónica invertida panzuda. / 9. Troncocónica invertida estilizada / 10. Globular achatada.

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23 LA GEOMETRÍA DE LA TINAJA PARA ALMACENAR EL VINO.



Las tinajas de barro mantiene la pureza de aromas y gustos de las variedades autóctonas de cada zona.

La porosidad propia del barro permite la "micro-oxigenación" no interfiriendo en nada mas,

En definitiva vinos mas frutales y frescos, sobre todo mas puros,

respetando las notas y características de las distintas variedades de uva.

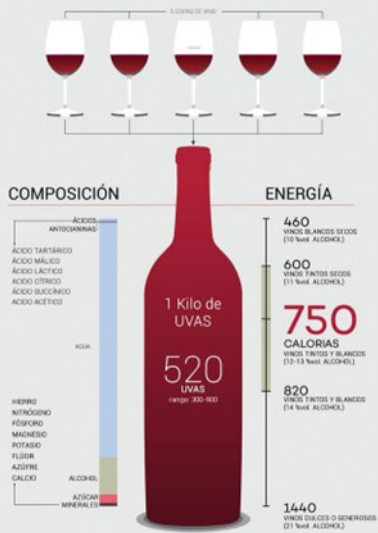
Por dentro se revisten con cera de abeja.



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23 LA GEOMETRÍA DE LA BOTELLA DE VINO.



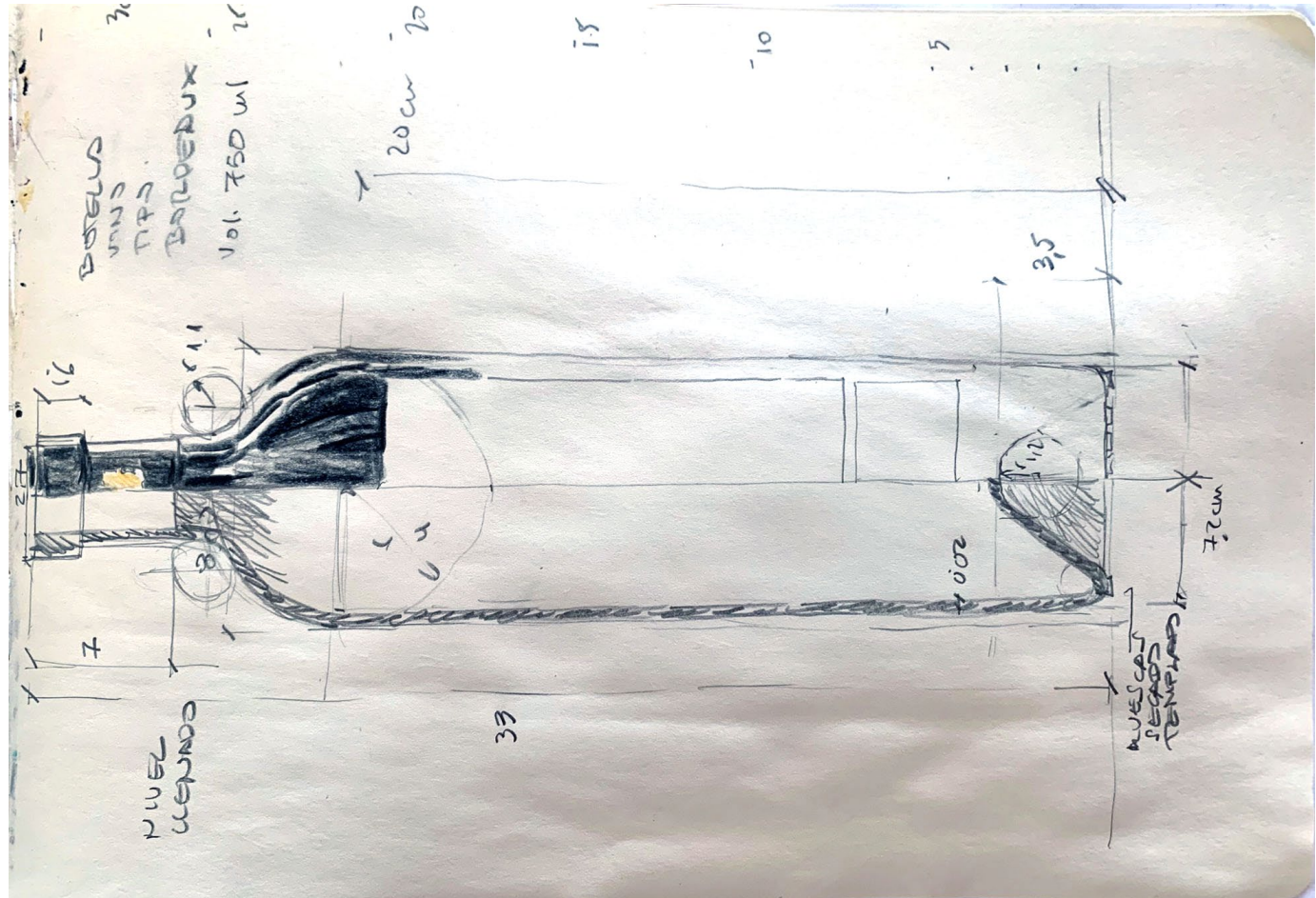
QUÉ HAY DENTRO DE UNA BOTELLA DE VINO



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23 LA GEOMETRÍA DE LA BOTELLA DE VINO.

QUICK REFERENCE- WINE CELLAR

When Designing a Wine Room, remember typical wine bottle sizes.

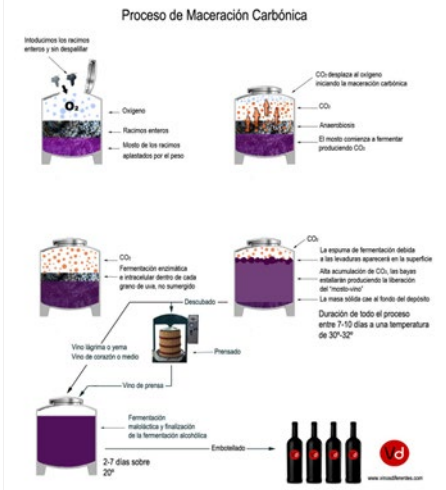
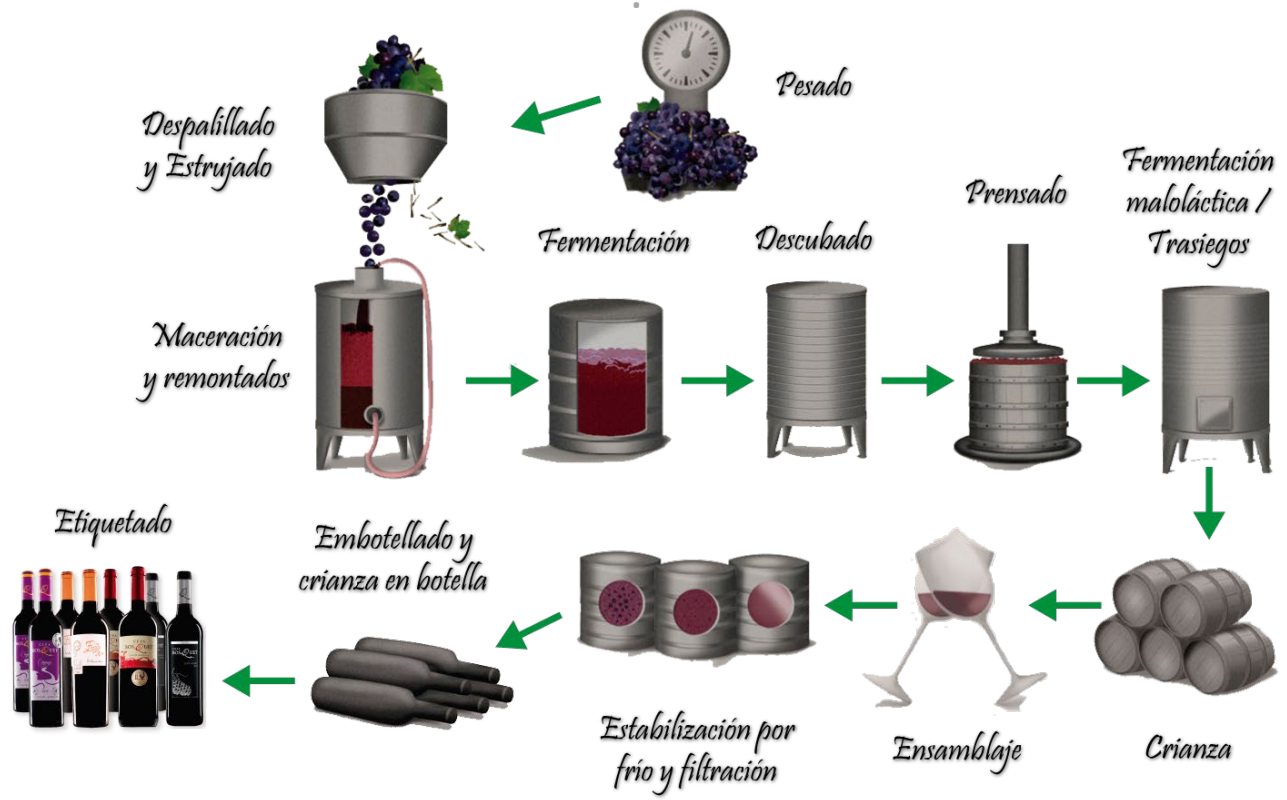


El color del vidrio puede ser blanco o transparente, verde musgo o verde-canela.

El tapón siempre ha de ser de corcho.

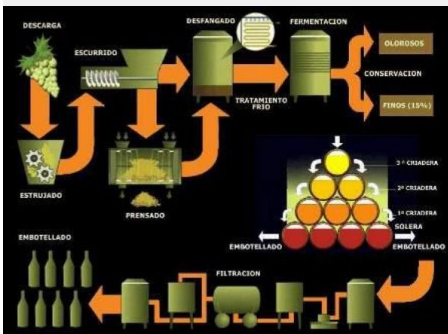
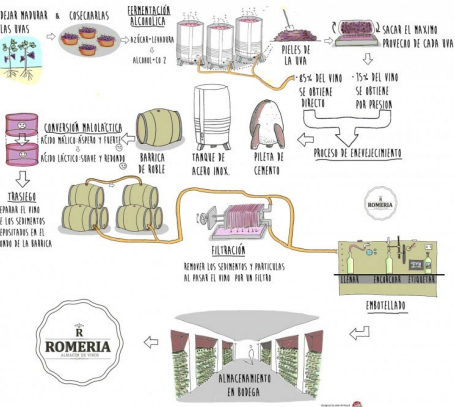
Peso en vacío 380 gr..

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23 PROCESO DE FABRICACIÓN DEL VINO TINTO.



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23

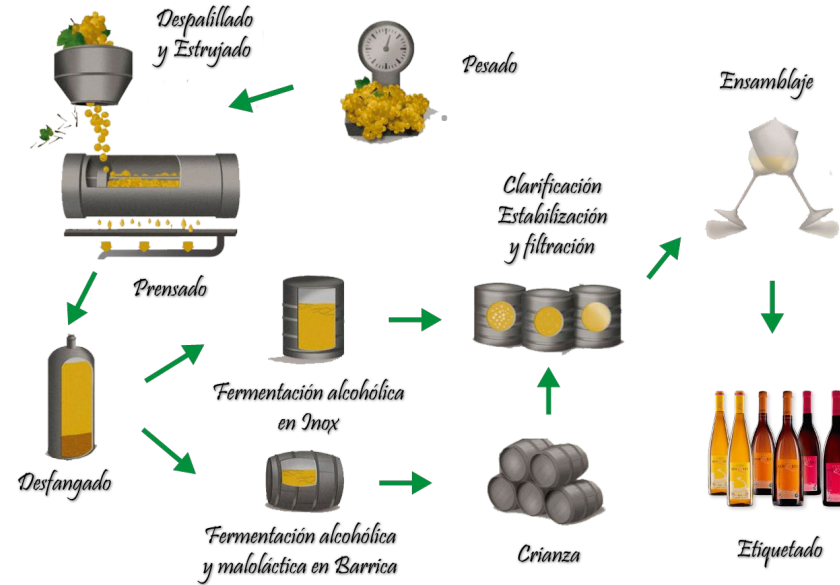
PROCESO DE FABRICACIÓN DEL VINO BLANCO-ROSADO Y EL CAVA.



¿CÓMO SE ELABORA EL VINO?

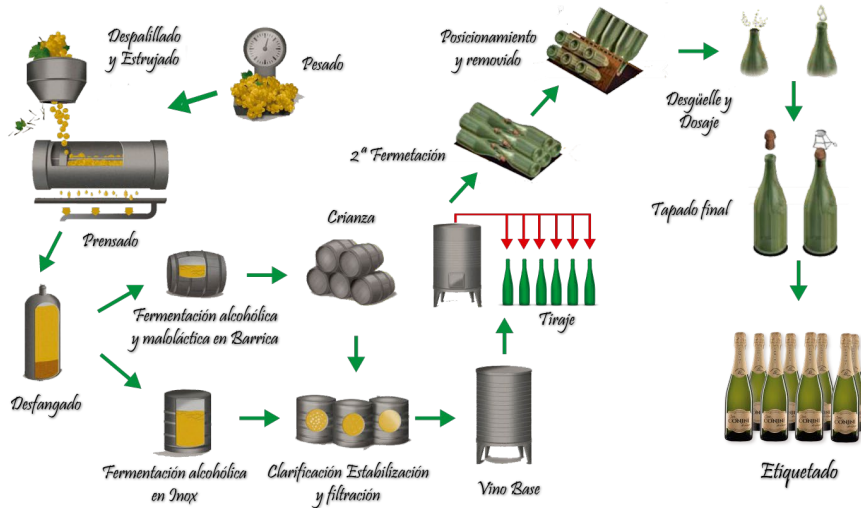


PERSONAS QUE SE INVOLUCRAN EN EL PROCESO



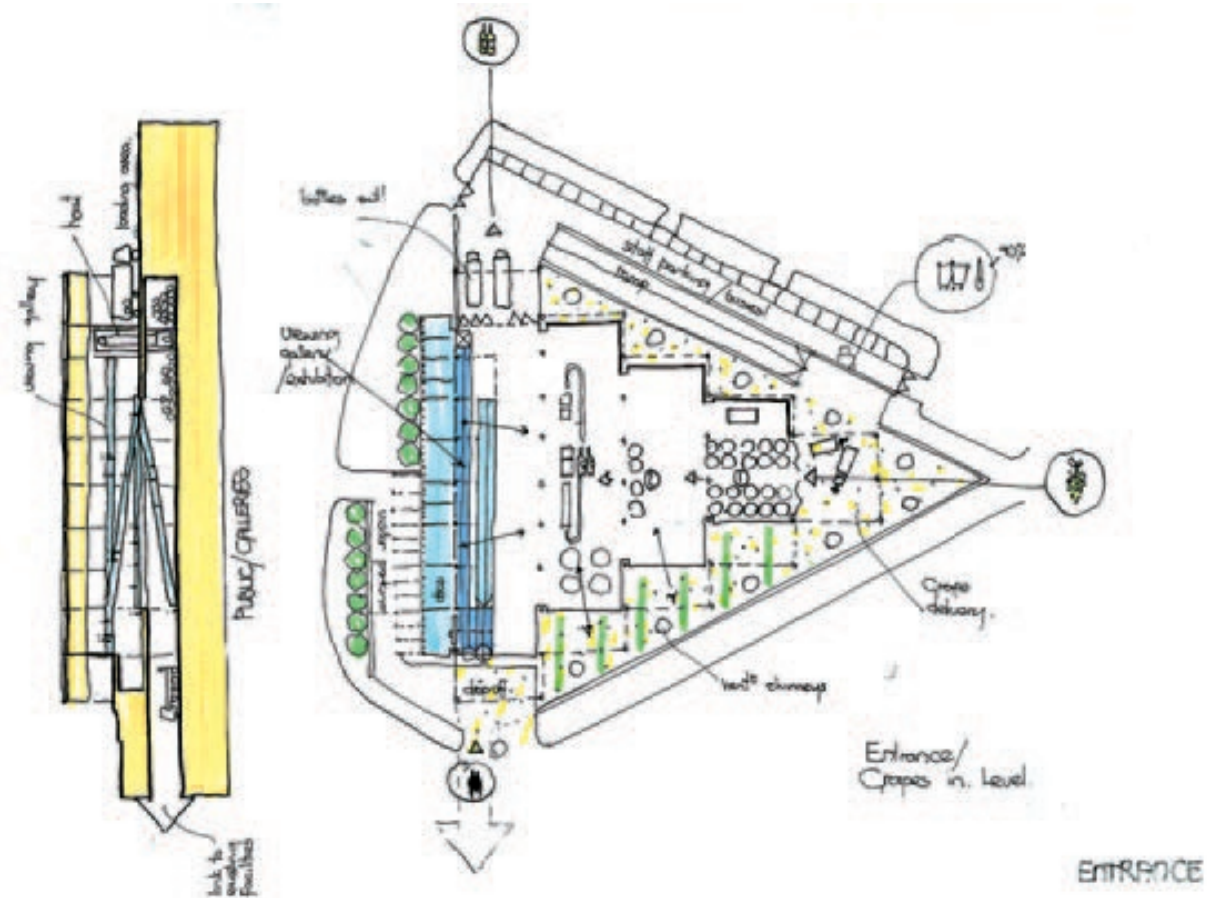
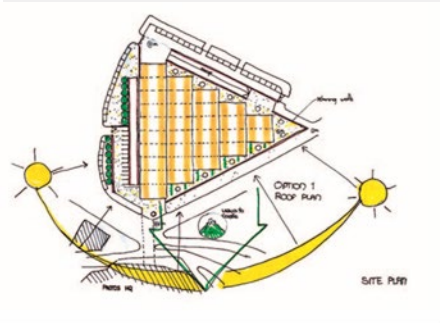
1ª FERMENTACIÓN

2ª FERMENTACIÓN

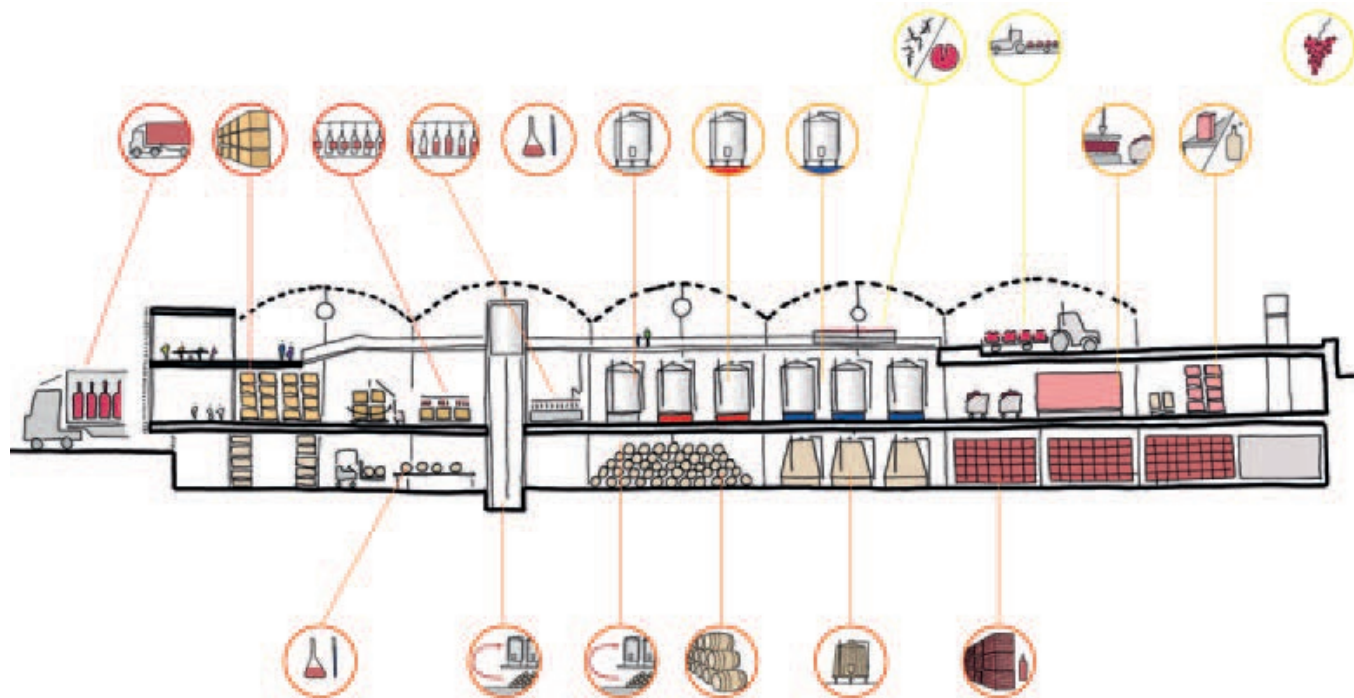
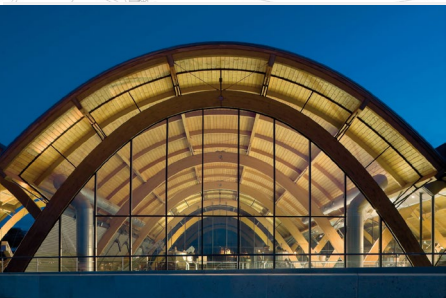
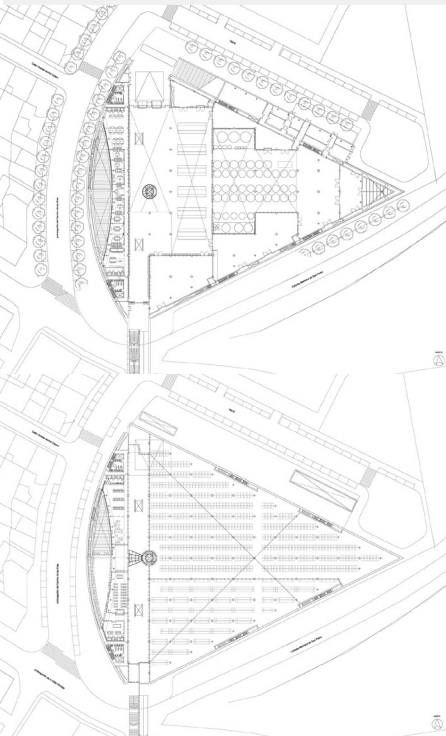
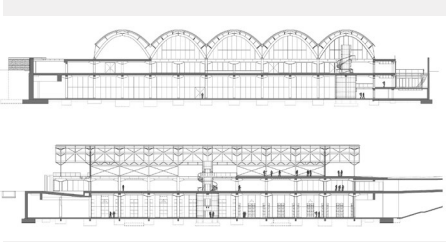


DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

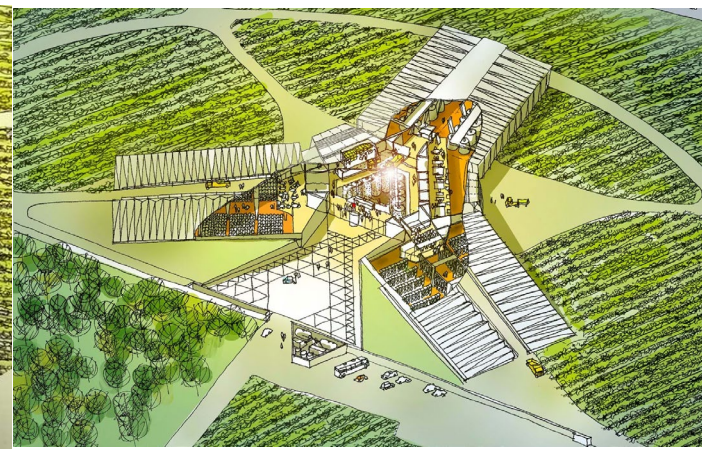
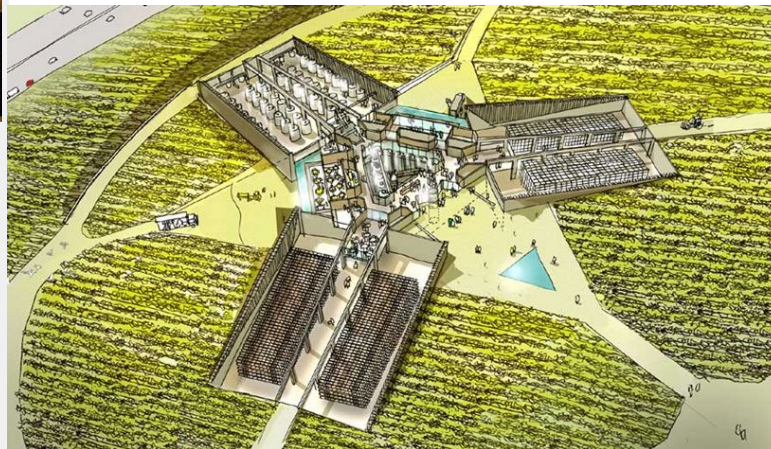
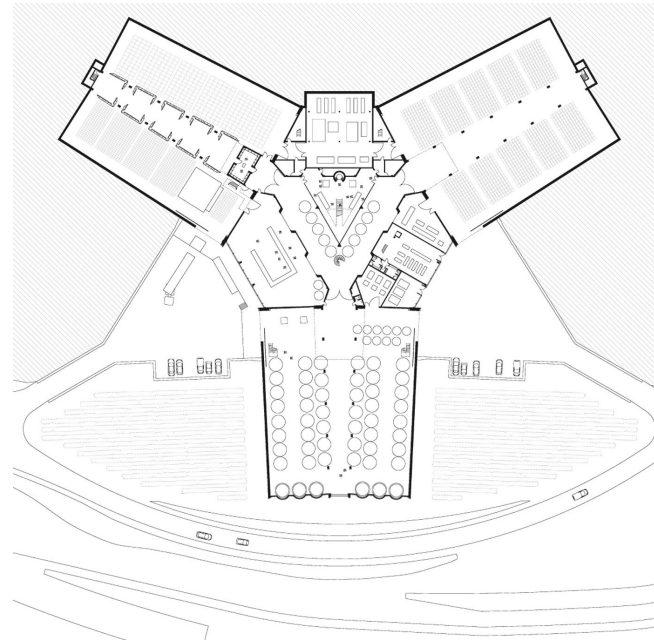
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
PROCESO DE FABRICACIÓN DEL VINO TRASLADADO AL PROYECTO ARQUITECTÓNICO
BODEGAS PROTOS. PEÑAFIEL. E. ROGERS & part.+ALONSO-BALAGUER, Arqts.



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23 PROCESO DE FABRICACIÓN DEL VINO TRASLADADO AL PROYECTO ARQUITECTÓNICO.



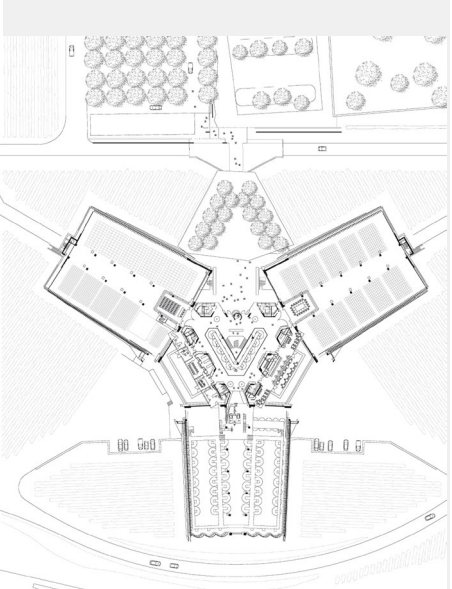
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
PROCESO DE FABRICACIÓN DEL VINO TRASLADADO AL PROYECTO ARQUITECTÓNICO.
BODEGAS PORTIA. GUMIEL DE HIZÁN. BURGOS. D.O RIBERA DE DUERO.
NORMAN FOSTER, Arqt.



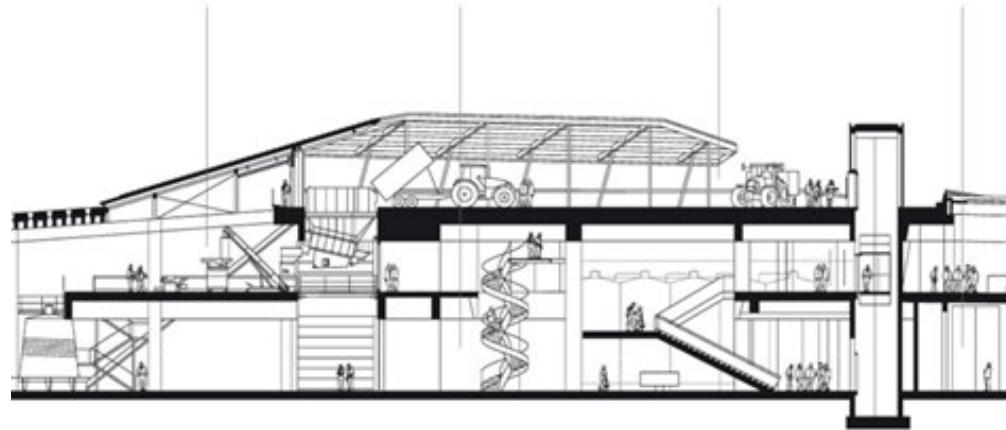
DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO



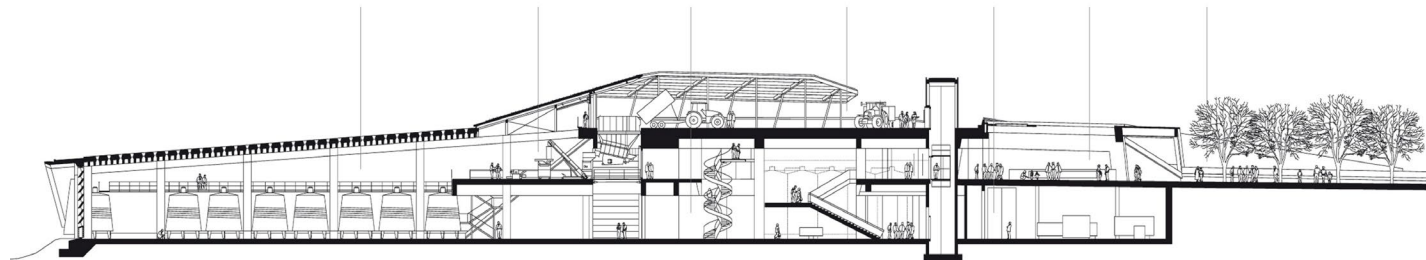
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
PROCESO DE FABRICACIÓN DEL VINO TRASLADADO AL PROYECTO ARQUITECTÓNICO.
BODEGAS PORTIA. GUMIEL DE HIZÁN. BURGOS. D.O RIBERA DE DUERO.
NORMAN FOSTER, Arqt.



Grape Selection Mezzanine Holding Tanks Grape Reception Area Plant Room

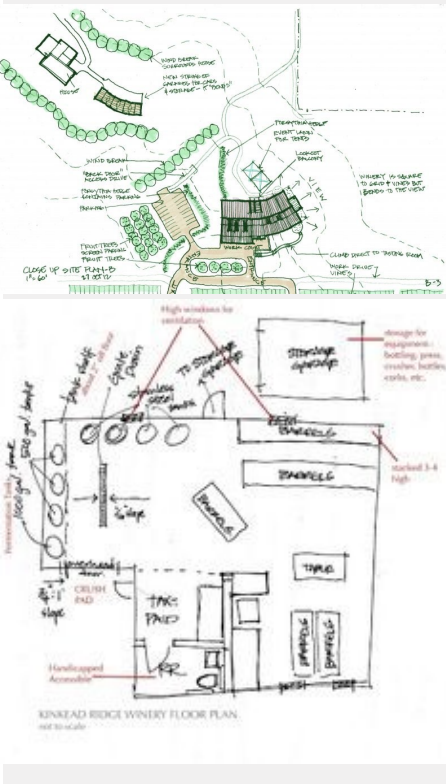


Fermentation Hall Grape Selection Mezzanine Holding Tanks Grape Reception Area Plant Room Reception Main Entrance



DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23 CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO. BASES PARA LA PROPUESTA.



El tema del Concurso de este año académico 2022-2023 es una bodega de producción y embotellado de vino en Peñafiel (Valladolid). Como todo proceso industrial, la escala de la construcción depende de los objetivos de rendimiento de la producción, basándose en los fundamentos que la experiencia ha ido perfeccionando.

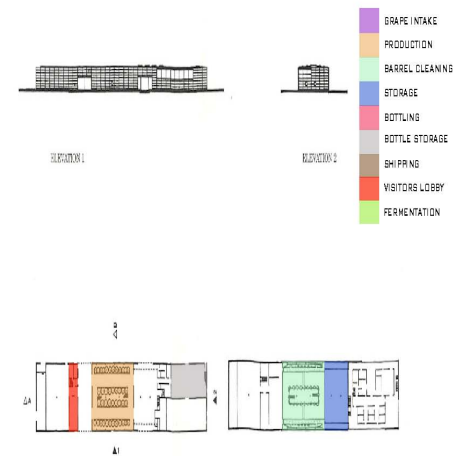
En este caso, no se pretende proyectar una gran industria vinícola, sino una bodega que permita la producción a muy pequeña escala. La ocupación en planta estaría entre los 1.200 y 1.800 m², pudiendo disponerse en una o dos alturas, en un edificio compacto o en varios aislados, a criterio del concursante.

La bodega debe facilitar los espacios adecuados para todas las fases de producción del vino.
El proyecto debe incluir también una zona de catas y de comercialización del vino al por menor.

A continuación, se describen las fases de producción del vino para comprender que cada fase requiere una zona de la instalación, y que el proceso afecta al trasiego del vino.

No obstante, no es necesario que el proyecto incluya la explicación de cómo se realizan estas fases de la producción:

- Despalillado (separación mecánica de las uvas del racimo, para eliminar el raspón y hojas).
- Estrujado (para romper mecánicamente la piel de la uva, pero sin machacar las semillas).
- Maceración del mosto y hollejo (el resultado del estrujado) y fermentación alcohólica, proceso que se realiza de 10 a 14 días en cubas.
- Fermentación maloláctica. El vino obtenido durante los pasos anteriores es sometido a un nuevo proceso de fermentación. Por el que el ácido málico, uno de los 3 ácidos presentes en el vino junto con el tartárico y el cítrico, se convierte en ácido láctico, rebajándose el carácter ácido del vino, haciéndolo mucho más agradable para su consumo. Este segundo proceso de fermentación se lleva a cabo de 15 a 21 días.
- Crianza: Después de las dos fermentaciones, comienza el proceso de envejecimiento del vino obtenido durante los pasos anteriores, introduciéndolo en barricas de roble. Se pueden realizar procesos de trasiego (eliminando sedimentos sólidos y aireando el vino) y de clarificación (filtrado y depósito de impurezas mediante aportación de sustancias orgánicas).
- Embotellado. En este proceso puede seguir el envejecimiento del vino, estabilizando sus aromas y propiedades. Dependiendo de los tiempos de crianza que se den, tanto en barrica como en botella, obtendremos como producto final un vino crianza, reserva o gran reserva. Se tendrá en cuenta la accesibilidad universal, así como los criterios ecológicos de posición-orientación de la bodega y el uso de soluciones constructivas en fachada de alta eficiencia energética con ladrillo cara vista

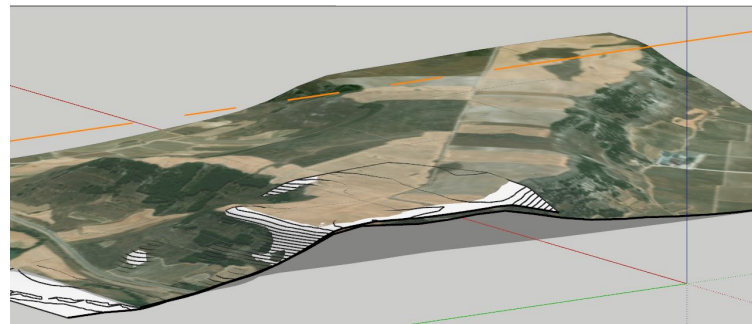
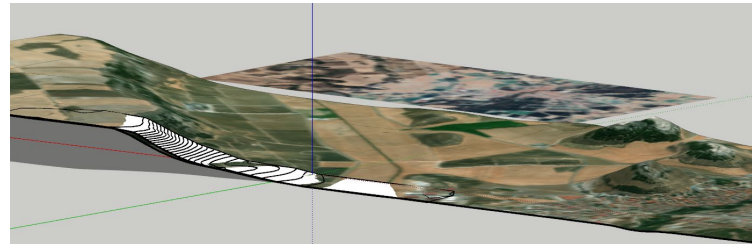
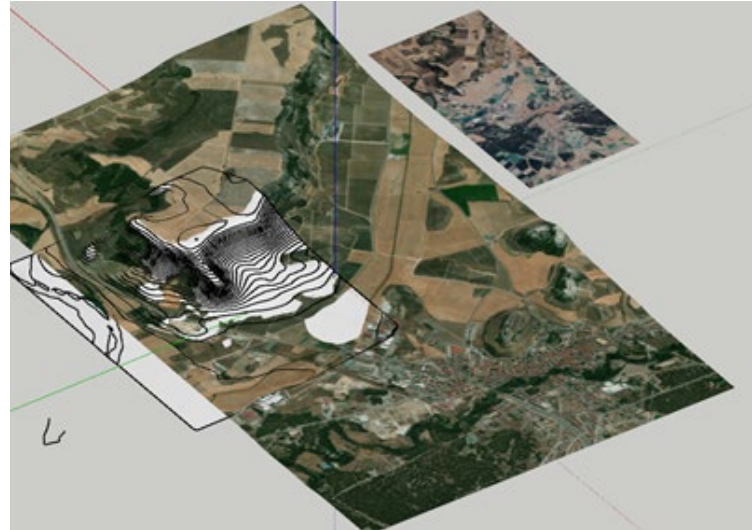


CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
EL ENTORNO DE PEÑAFIEL.
LADERA ORIENTADA A SUR-OESTE CON VISTAS CENTRADAS
EN EL CASTILLO



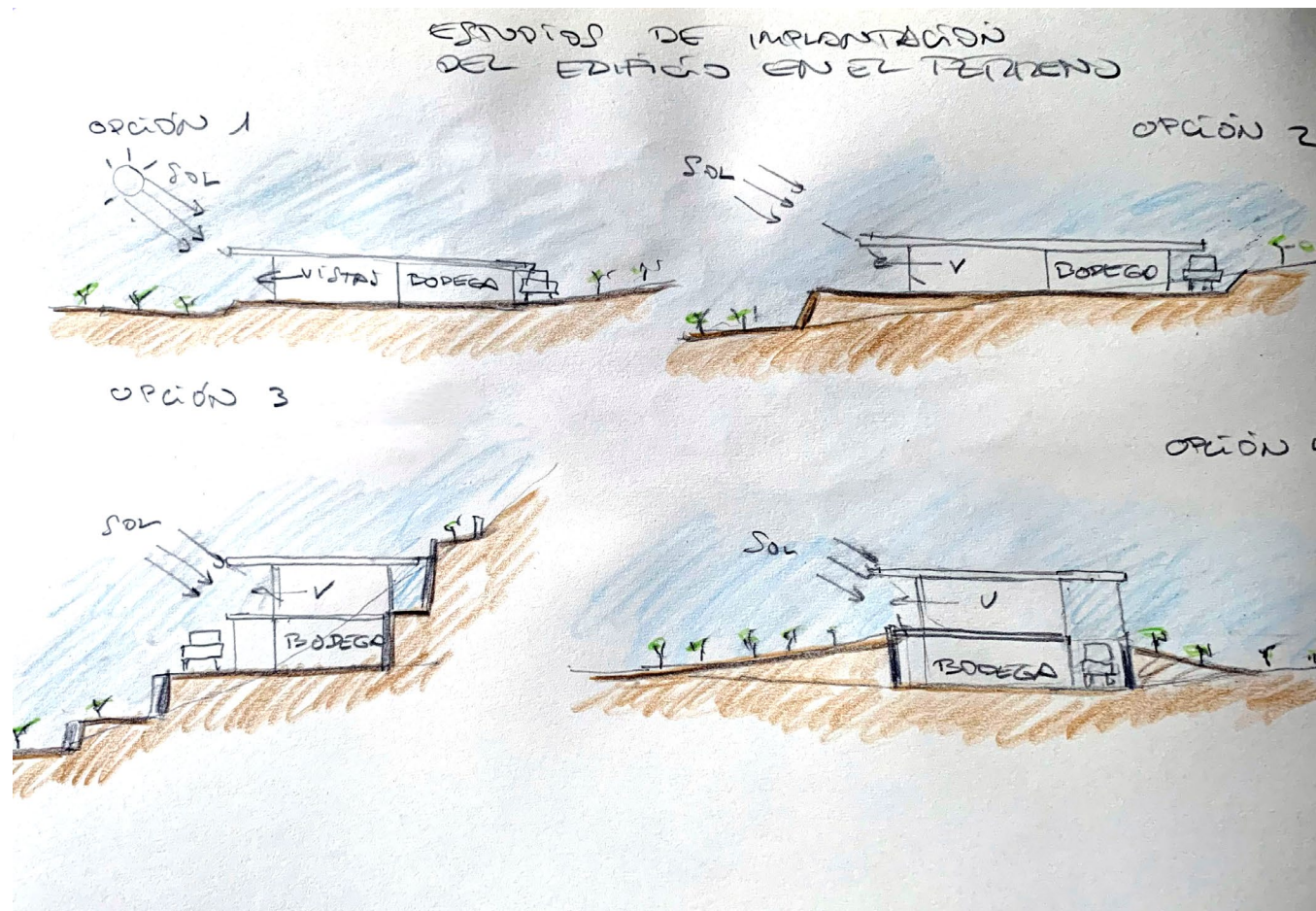


CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
LADERA-SUBSUELO EXCAVABLE DONDE INCRUSTAR UNA BODEGA SUBTERRÁNEA

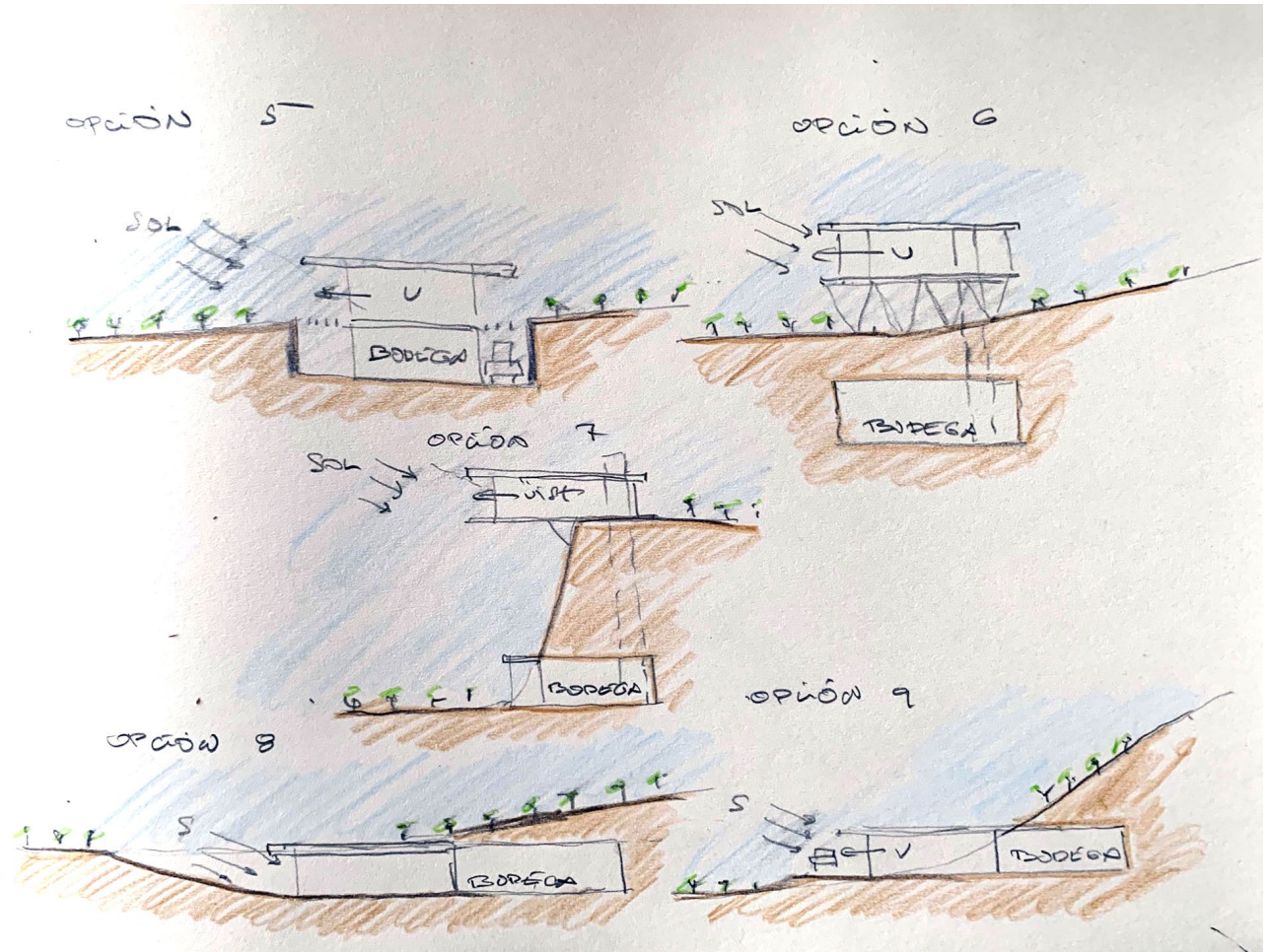


DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

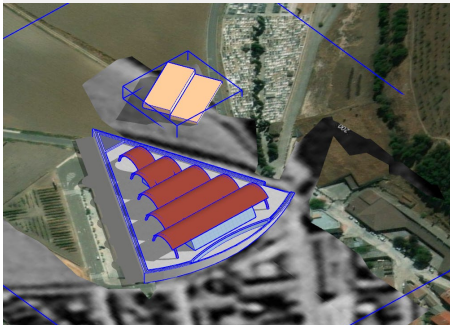
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
ANÁLISIS DE LA IMPLANTACIÓN SOBRE EL TERRENO.



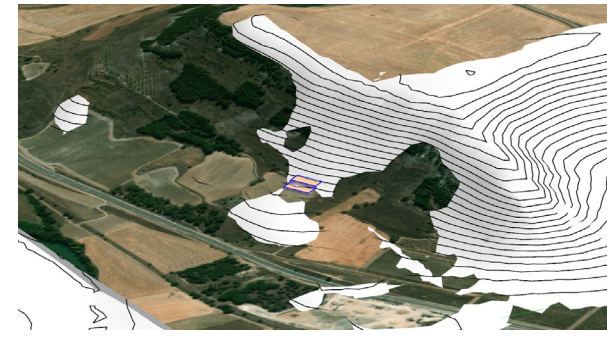
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
ANÁLISIS DE LA IMPLANTACIÓN SOBRE EL TERRENO.



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23 CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO. PROGRAMA Y DIMENSIONES DEL PROYECTO.



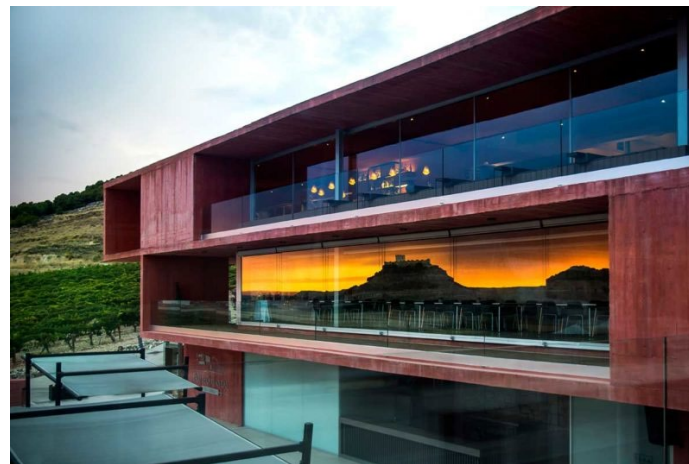
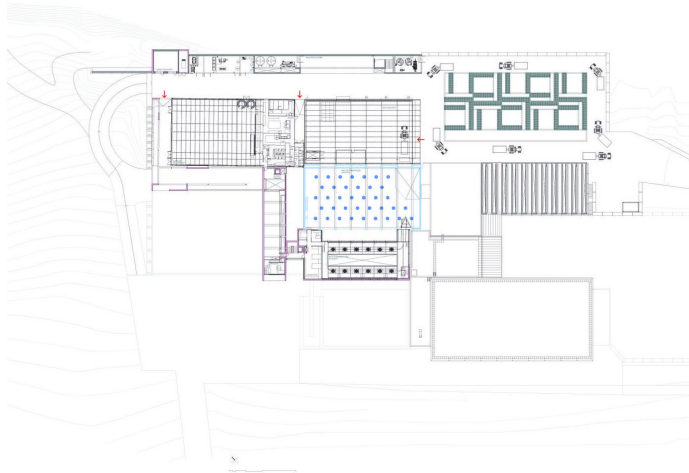
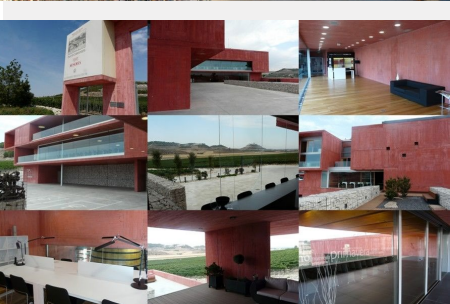
El edificio de Bodegas Protos tiene una superficie total de 18000 m², en tres plantas de 6000 m².
El proyecto que se debe solventar ahora no ha de superar los 1800 m² y se puede desglossar en dos plantas.
La flecha roja señala la Bodega de Carvejas de un tamaño intermedio, 10000 m²



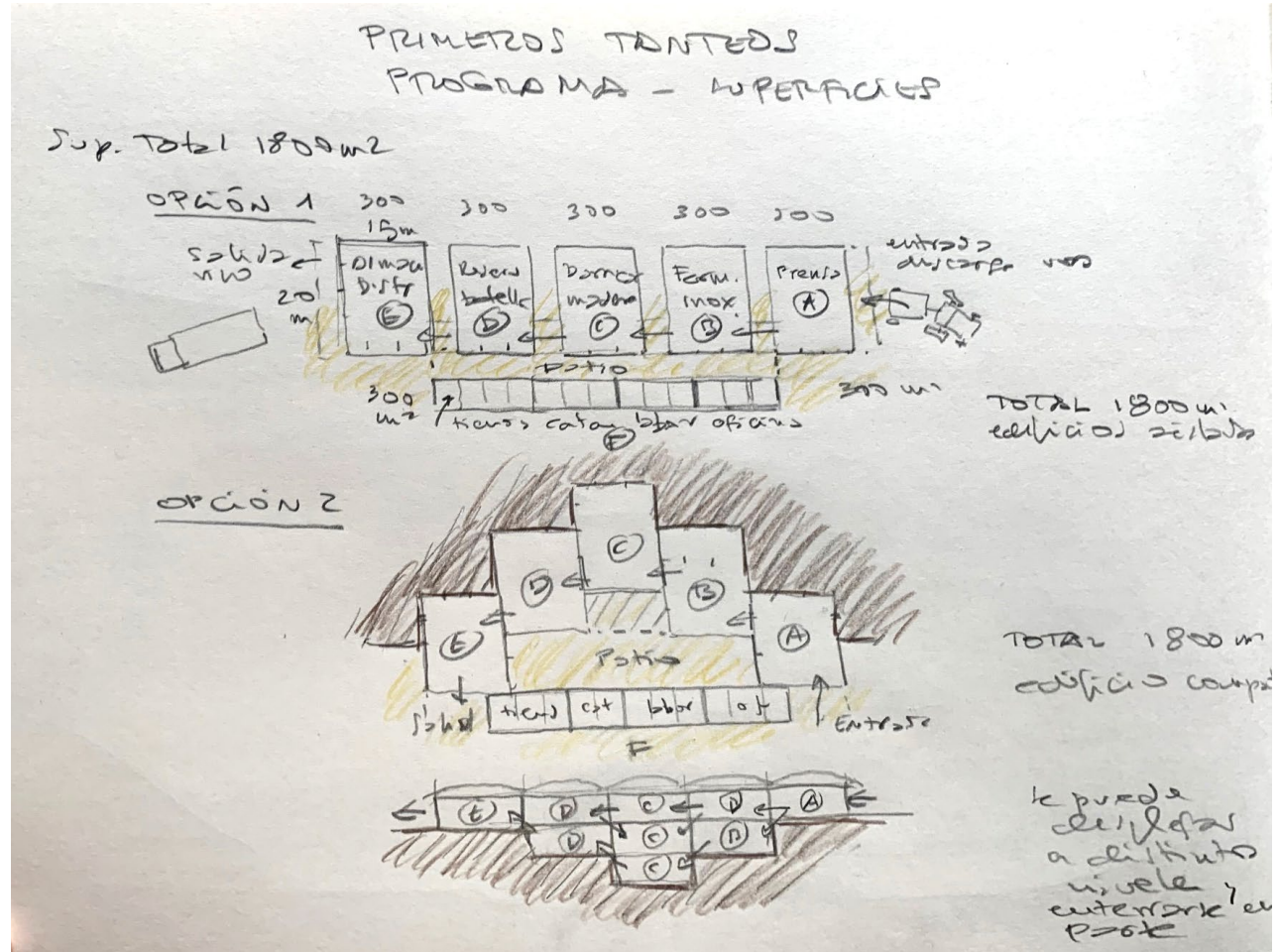
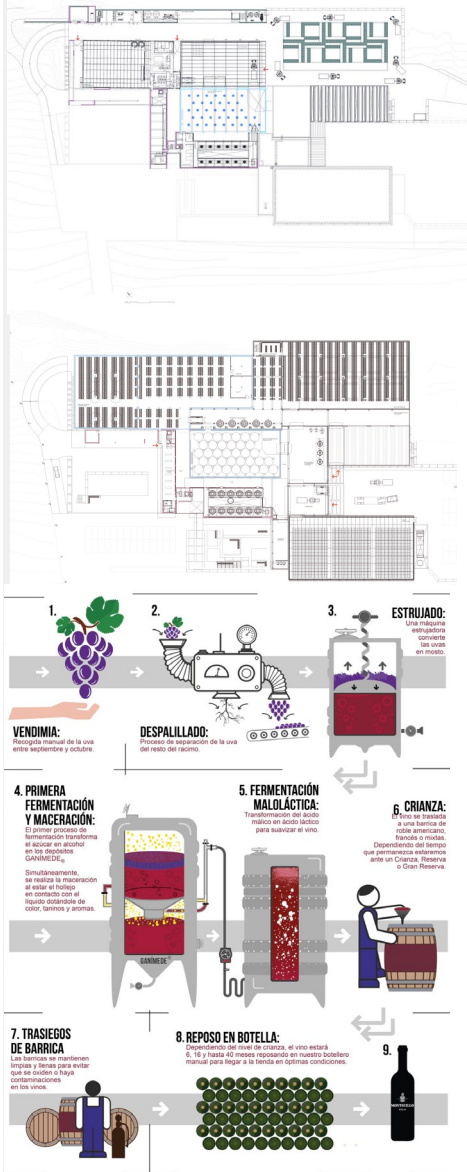
DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO



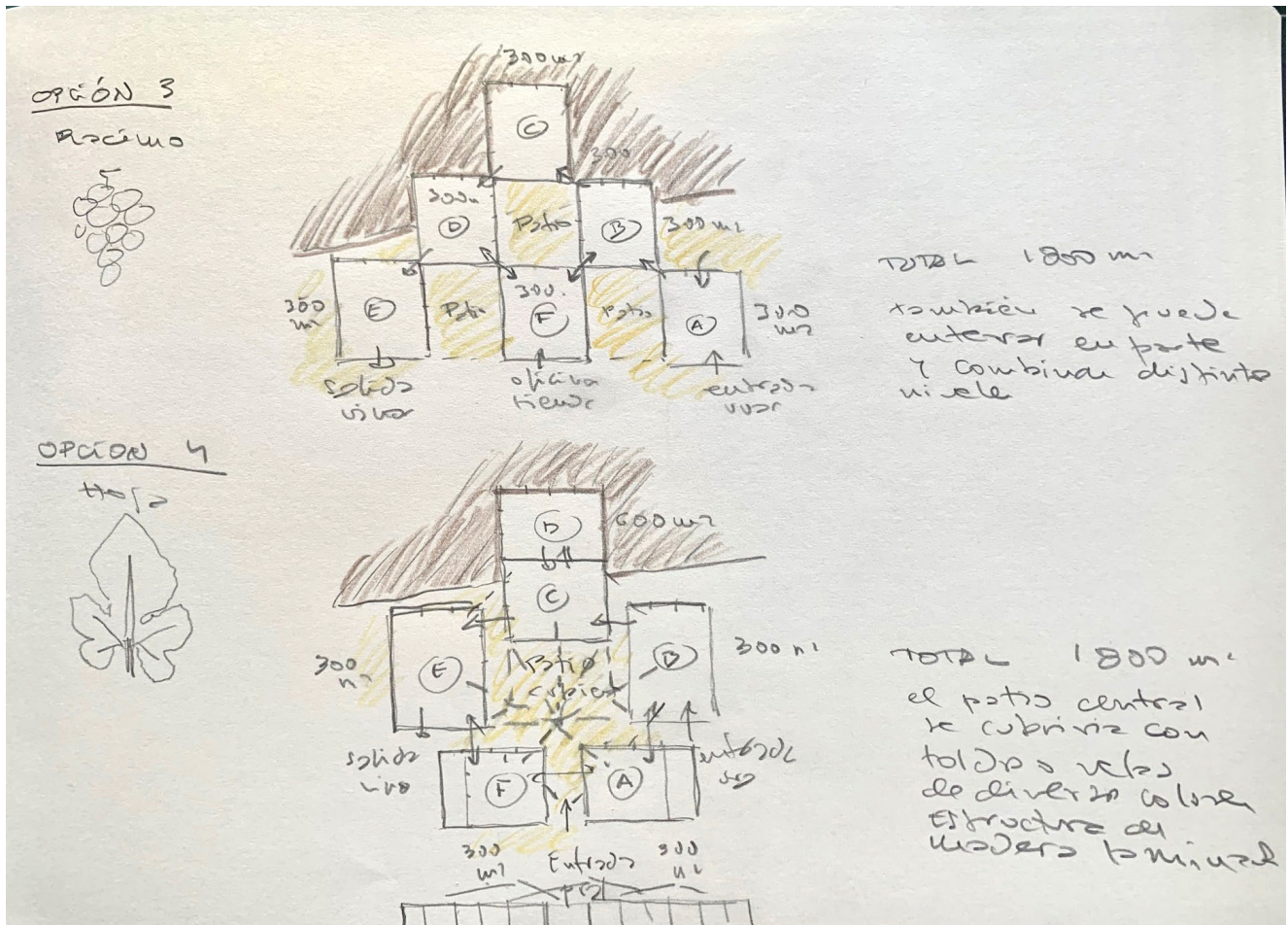
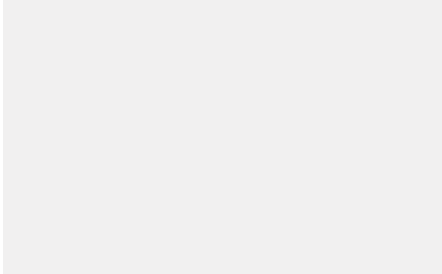
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
PROGRAMA Y DIMENSIONES DEL PROYECTO
PAGO DE CARROVEJAS, BODEGA PRÓXIMA Y DE DIMENSIÓN SUPERIOR.



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
 CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
 PROGRAMA Y DIMENSIONES DEL PROYECTO
 PRIMEROS TANTEOS DE DISTRIBUCIÓN DEL PROGRAMA.



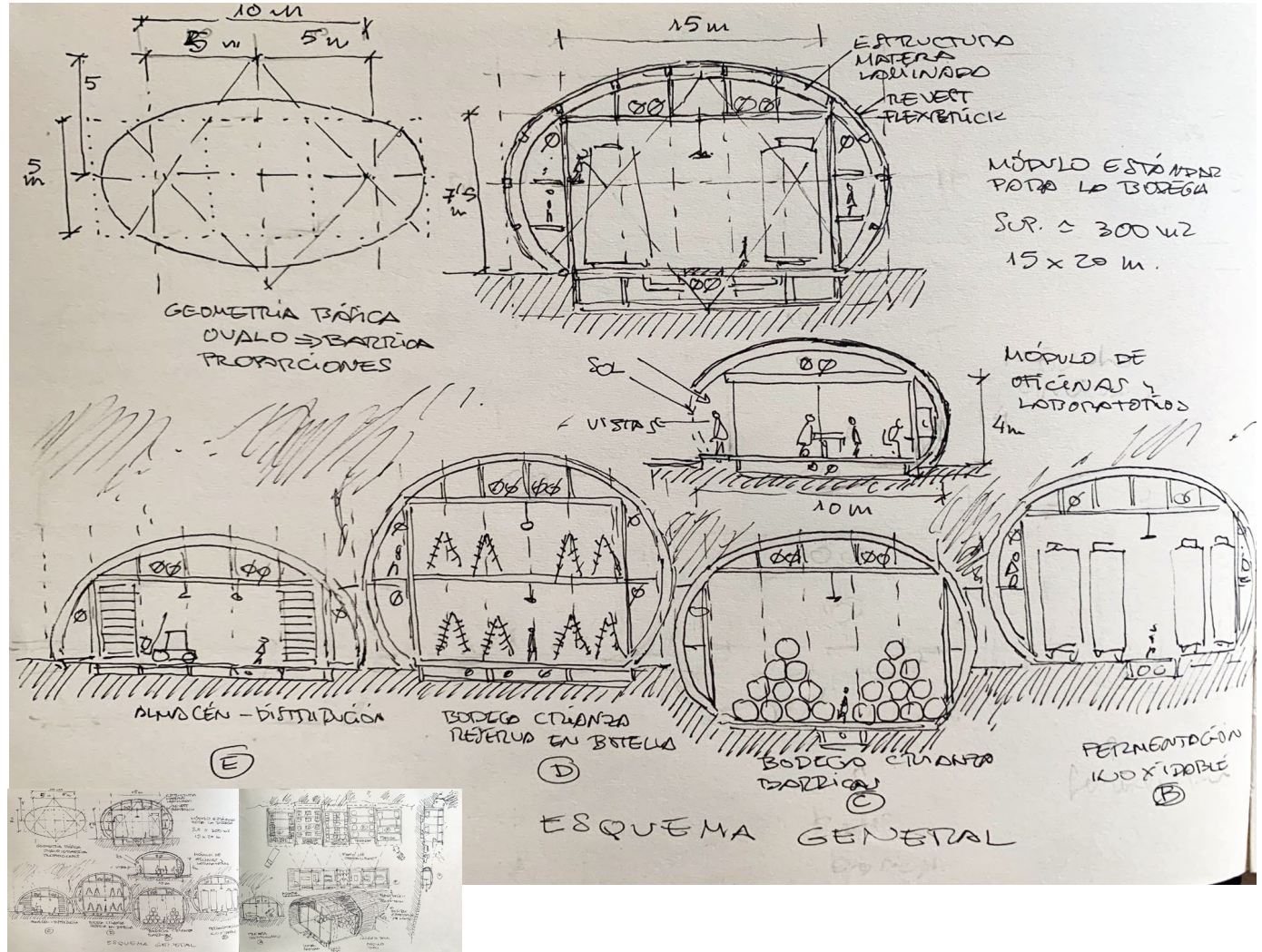
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
 CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
 PROGRAMA Y DIMENSIONES DEL PROYECTO
 PRIMEROS TANTEOS DE DISTRIBUCIÓN DEL PRORAMA.





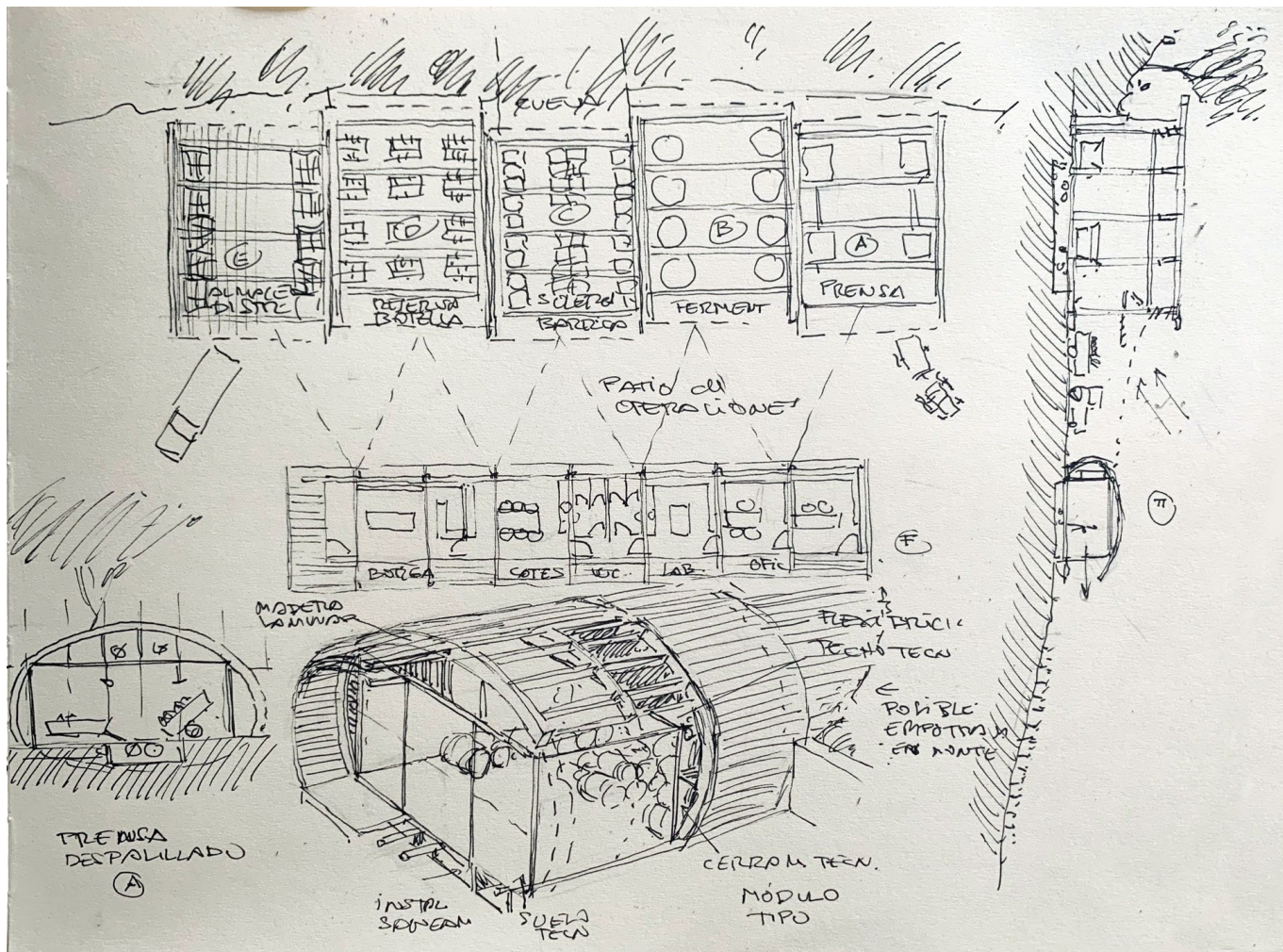
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23 CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.

PRIMEROS TANTEOS DE FORMALIZACIÓN. FUSIÓN DE CONCEPTOS LA PRODUCCIÓN DEL VINO. DE LA ARTESANÍA A LA MÁS ALTA TECNOLOGÍA



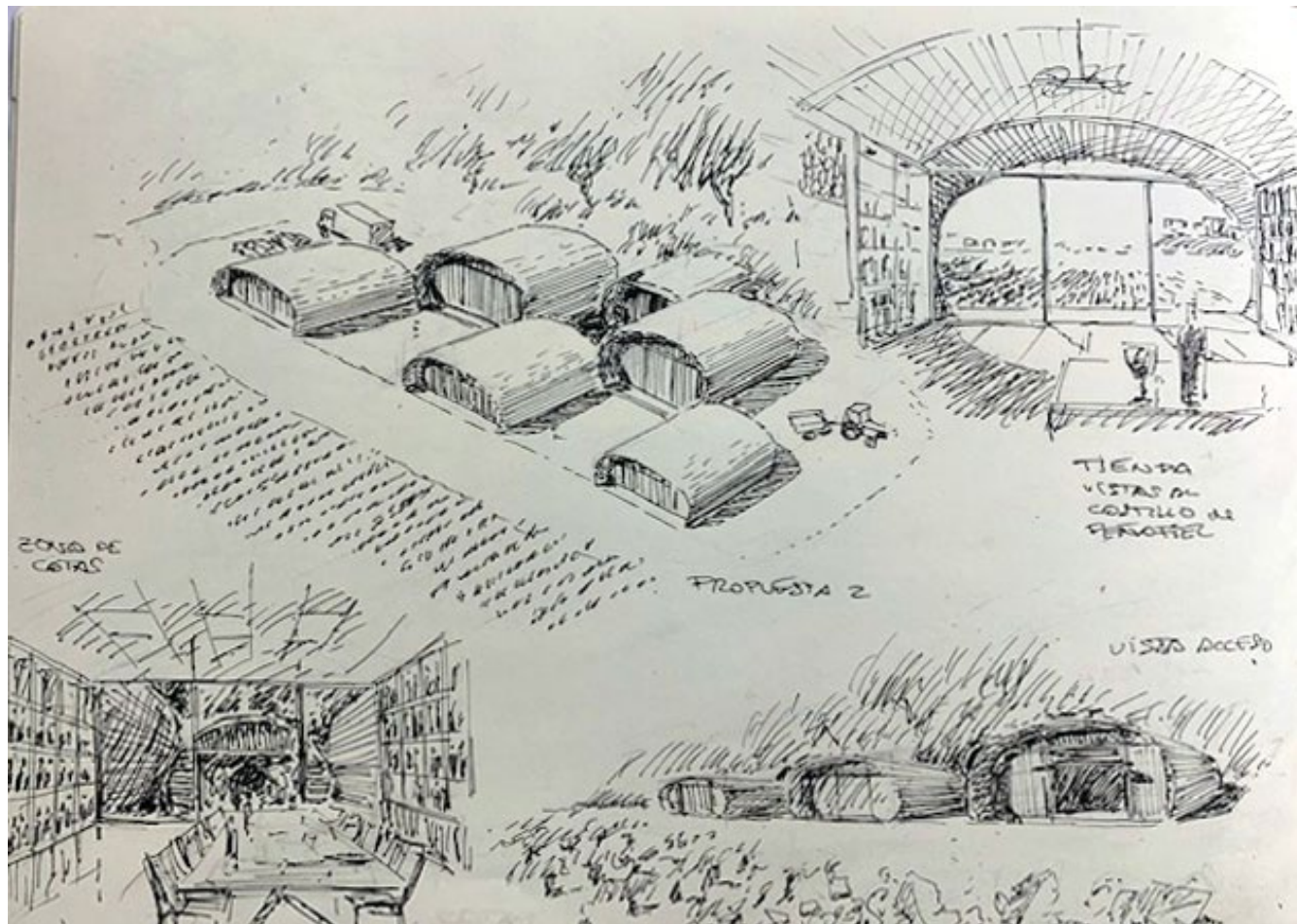


CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
 CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
 PRIMEROS TANTEOS DE FORMALIZACIÓN. FUSIÓN DE CONCEPTOS
 LA PRODUCCIÓN DEL VINO. DE LA ARTESANÍA A LA MÁS ALTA TECNOLOGÍA



DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

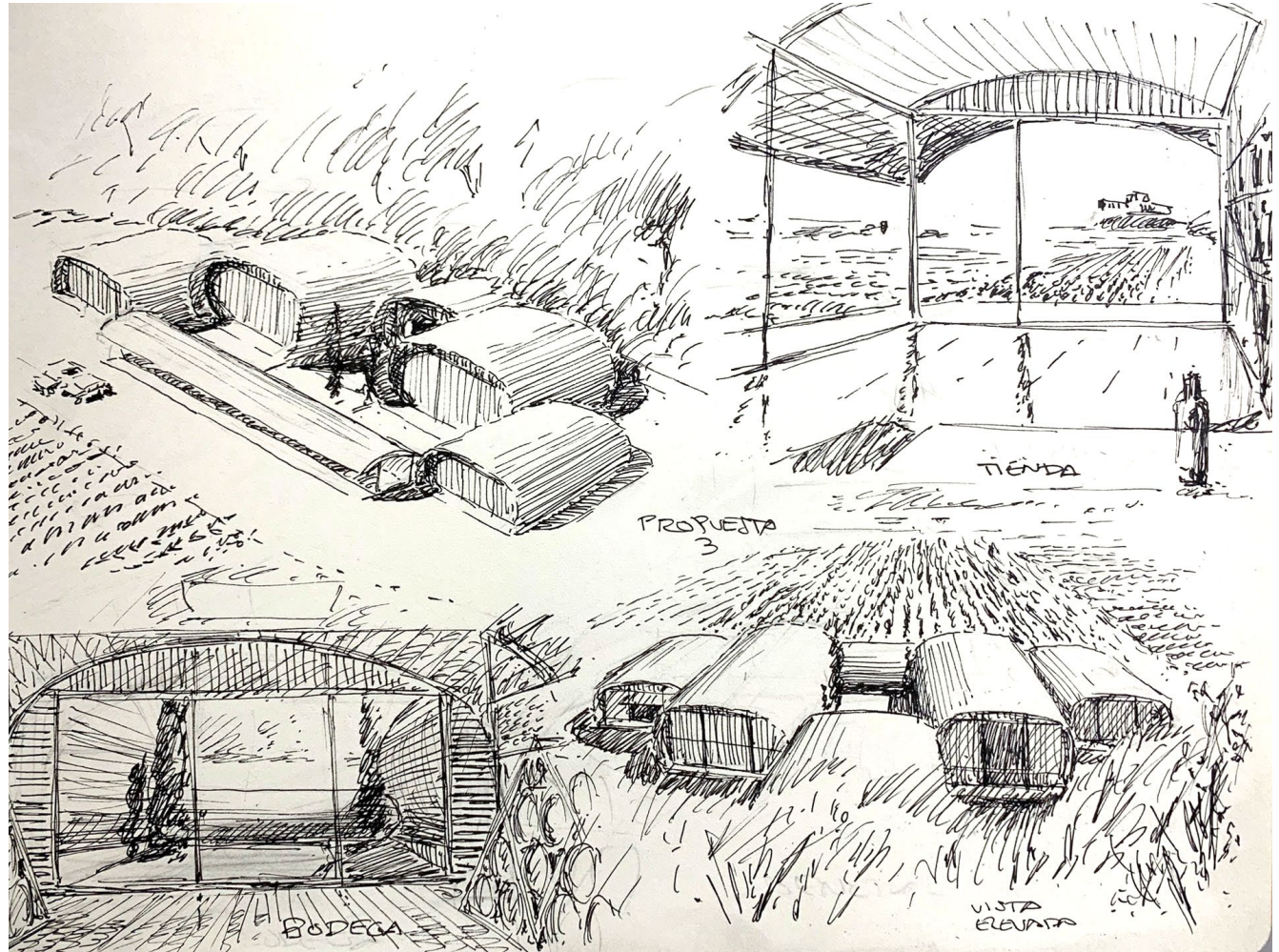
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
PRIMEROS TANTEOS DE FORMALIZACIÓN. FUSIÓN DE CONCEPTOS
LA PRODUCCIÓN DEL VINO. DE LA ARTESANÍA A LA MÁS ALTA TECNOLOGÍA



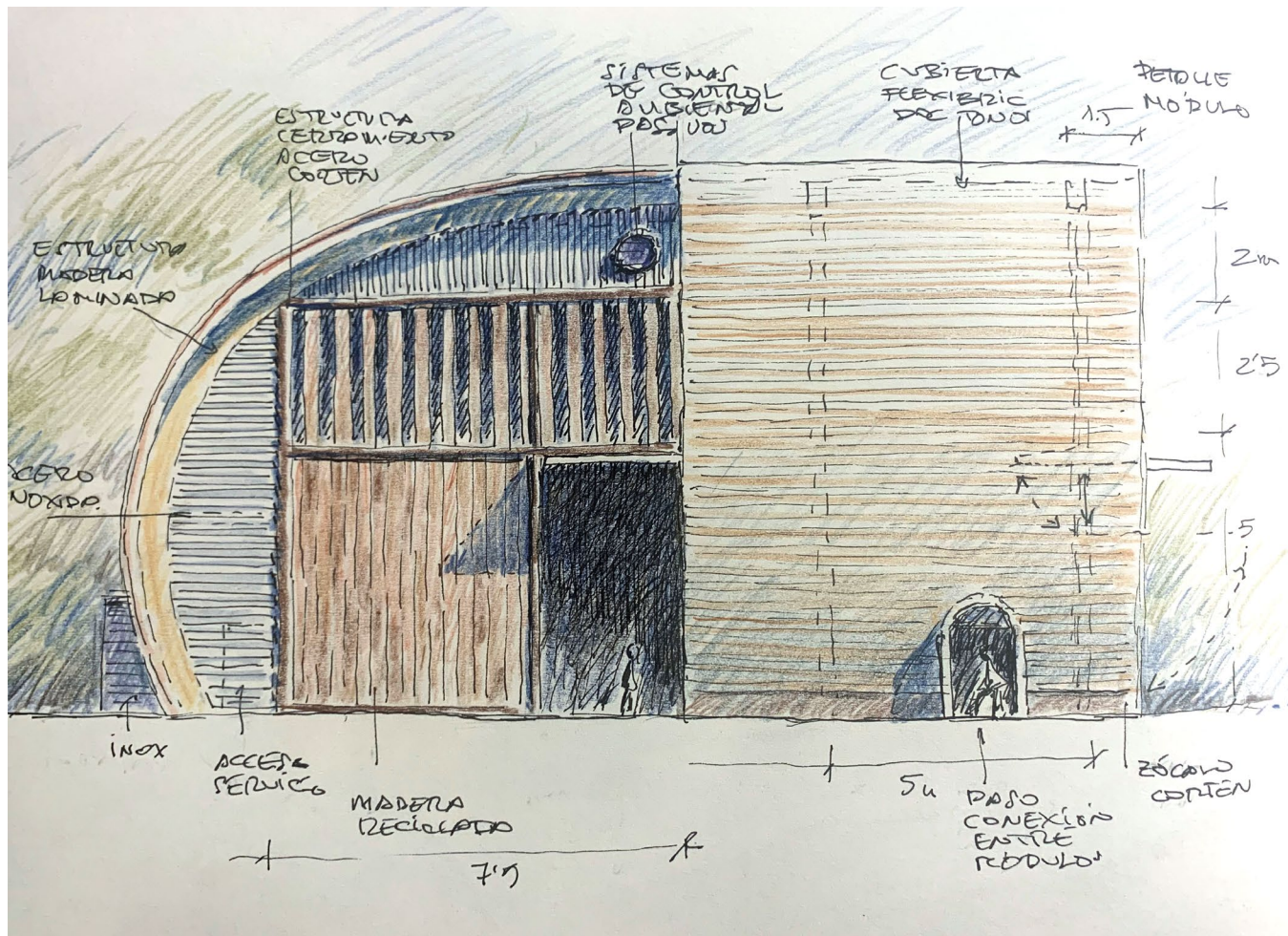
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
PRIMEROS TANTEOS DE FORMALIZACIÓN. FUSIÓN DE CONCEPTOS
LA PRODUCCIÓN DEL VINO. DE LA ARTESANÍA A LA MÁS ALTA TECNOLOGÍA



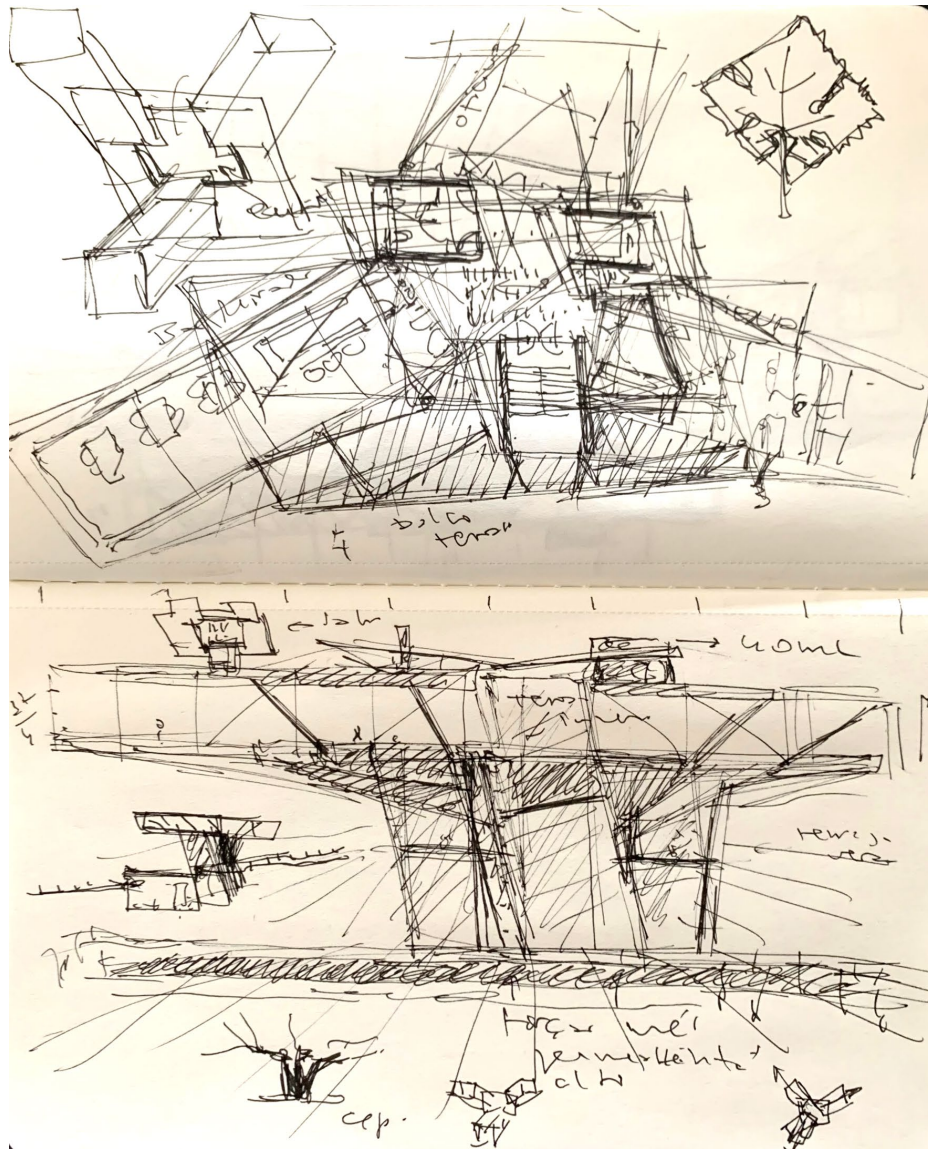
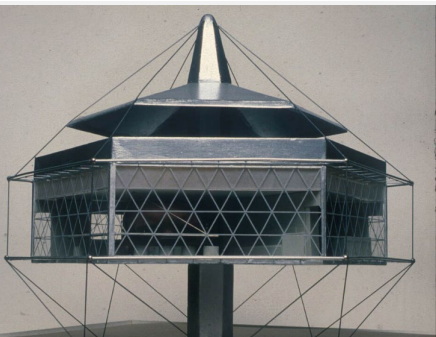
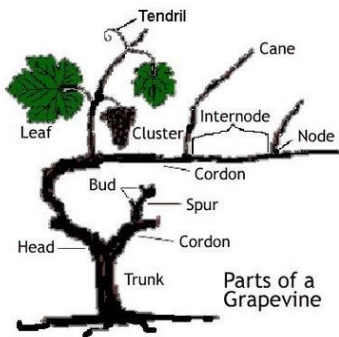
9: FINAL



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
PRIMEROS TANTEOS DE FORMALIZACIÓN. FUSIÓN DE CONCEPTOS
LA PRODUCCIÓN DEL VINO. DE LA ARTESANÍA A LA MÁS ALTA TECNOLOGÍA

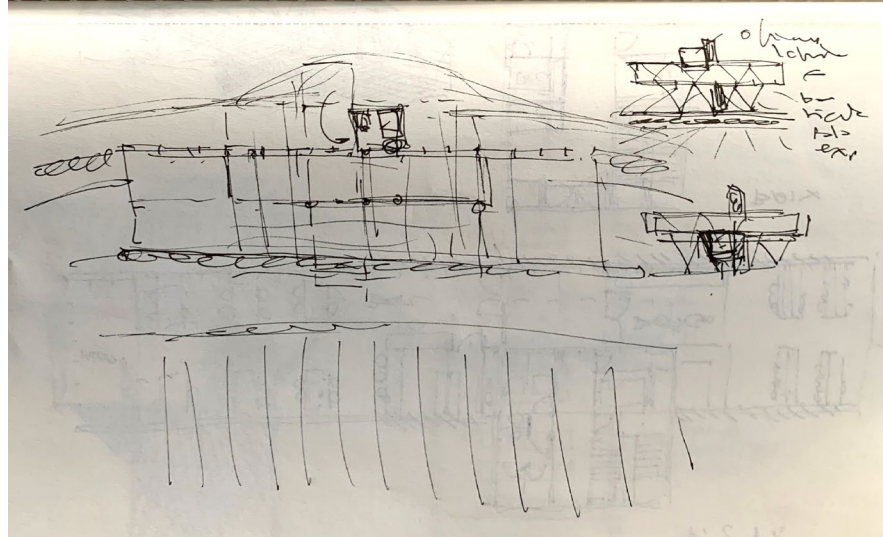
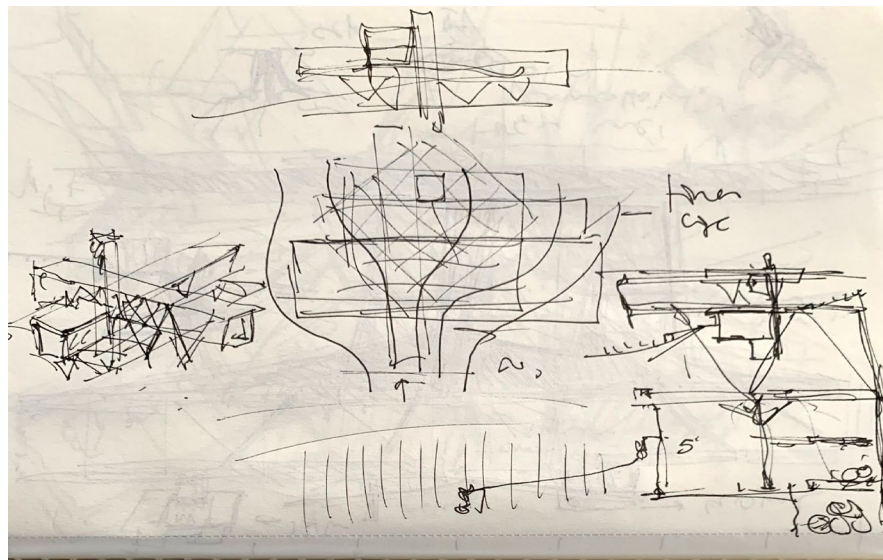


CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN SEGUNDO INTENTO.



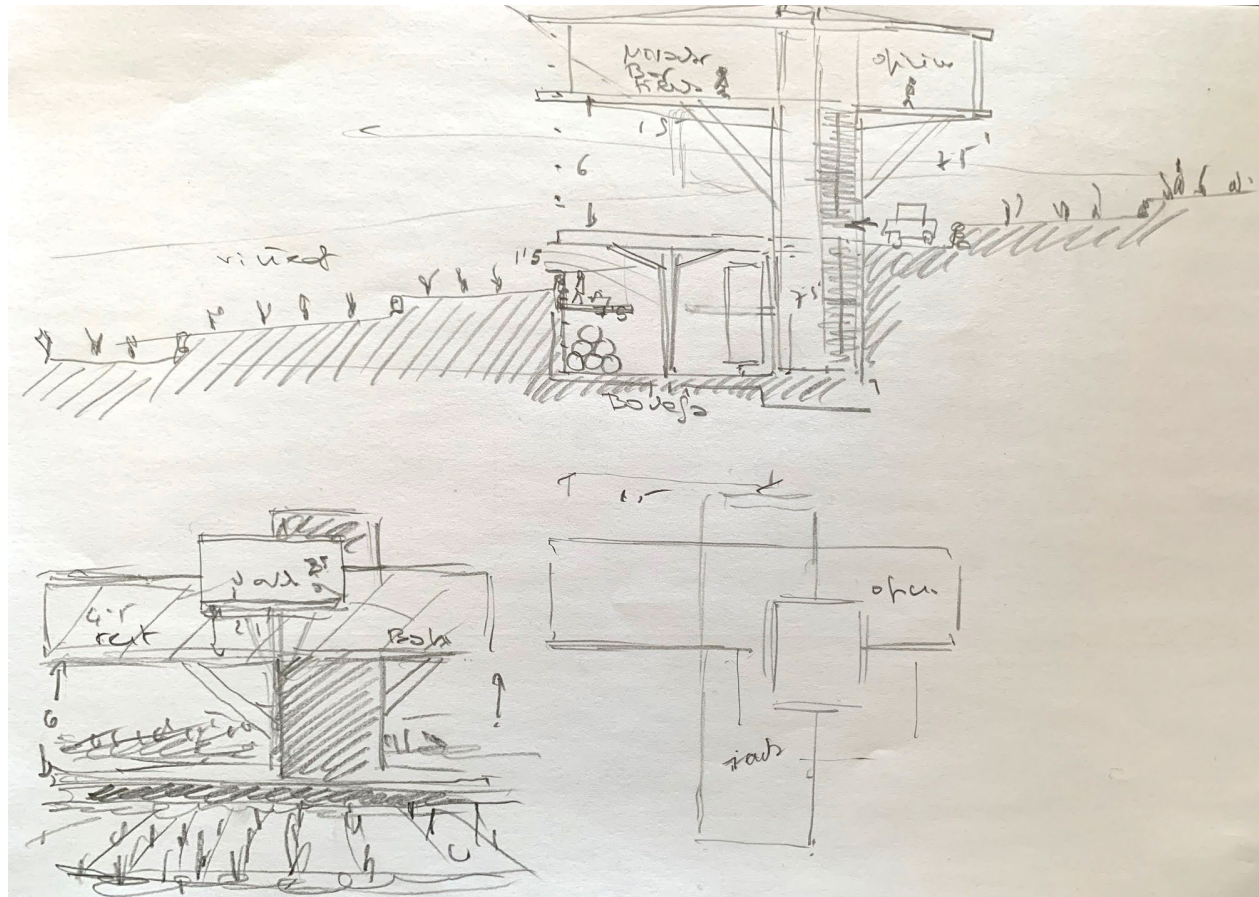
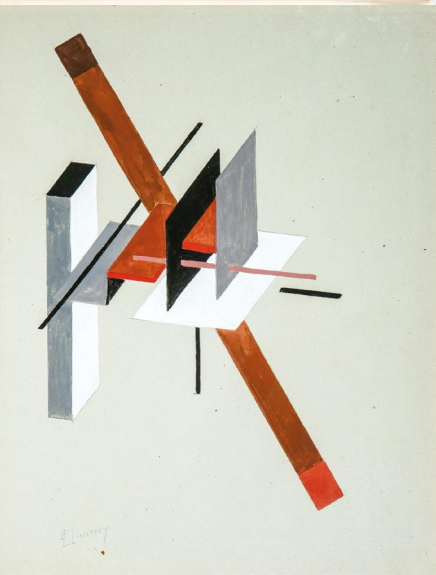
DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

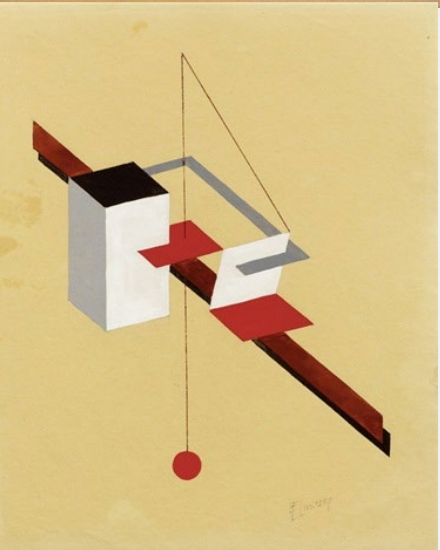
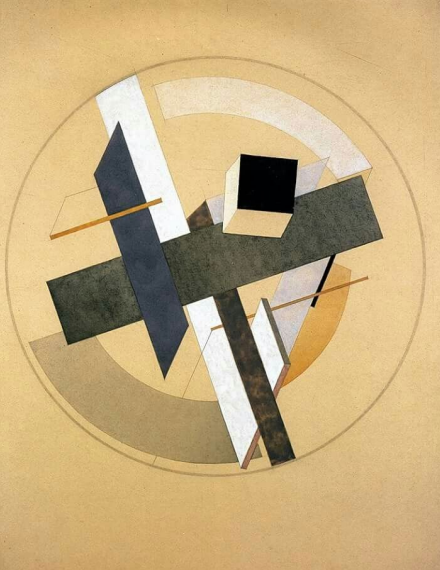
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN SEGUNDO INTENTO.



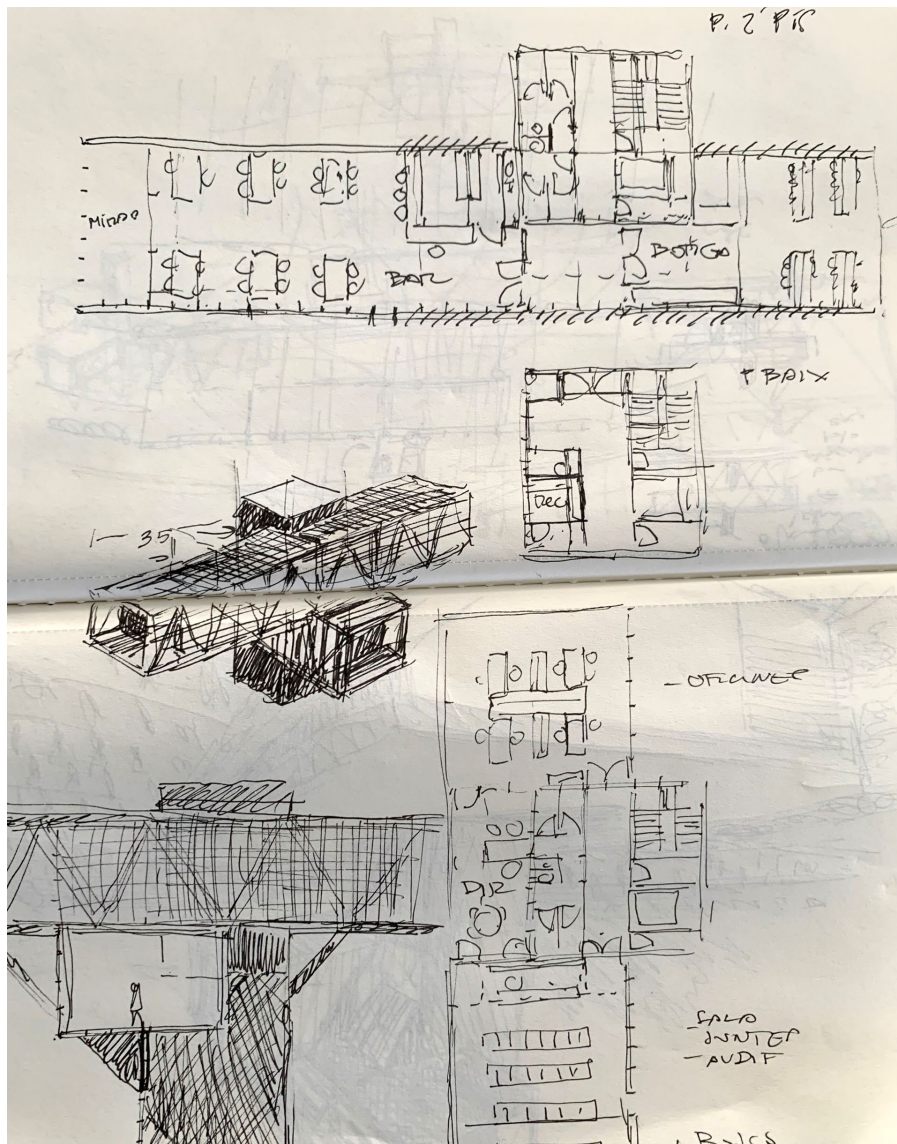
DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN SEGUNDO INTENTO.



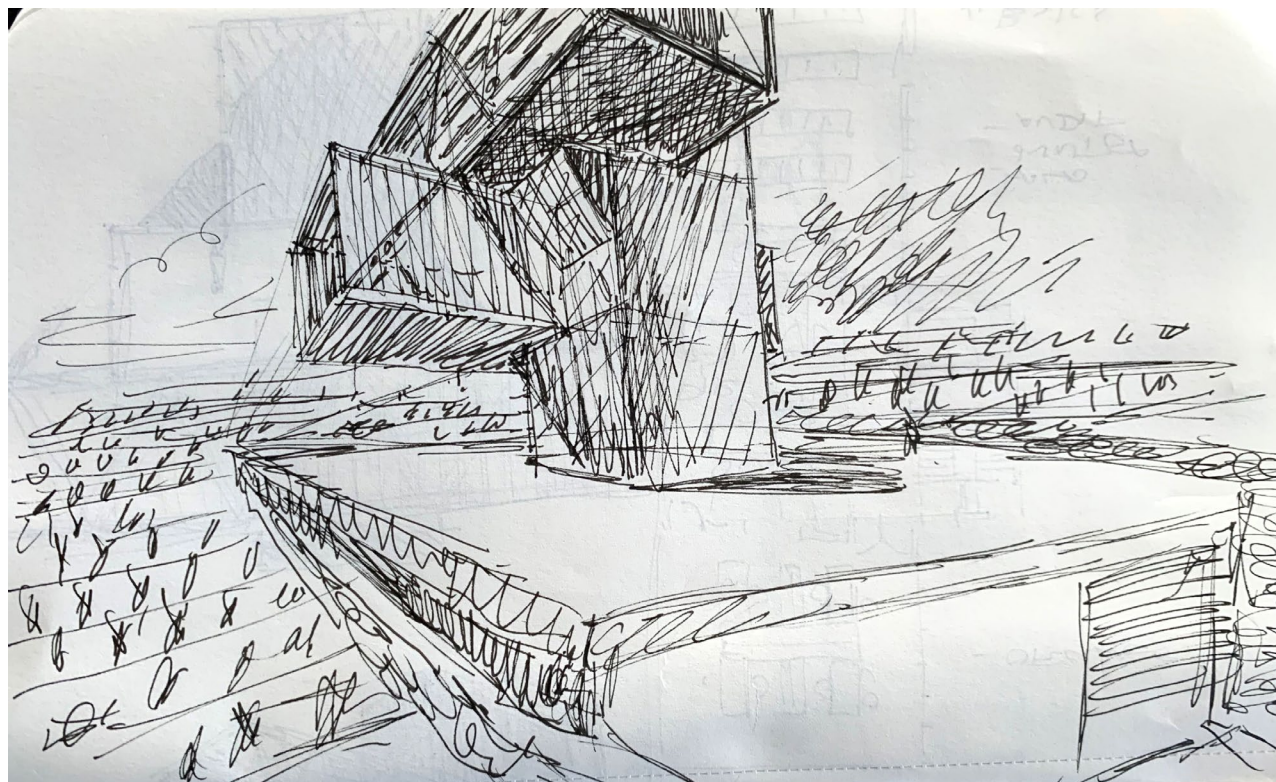


CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN SEGUNDO INTENTO.

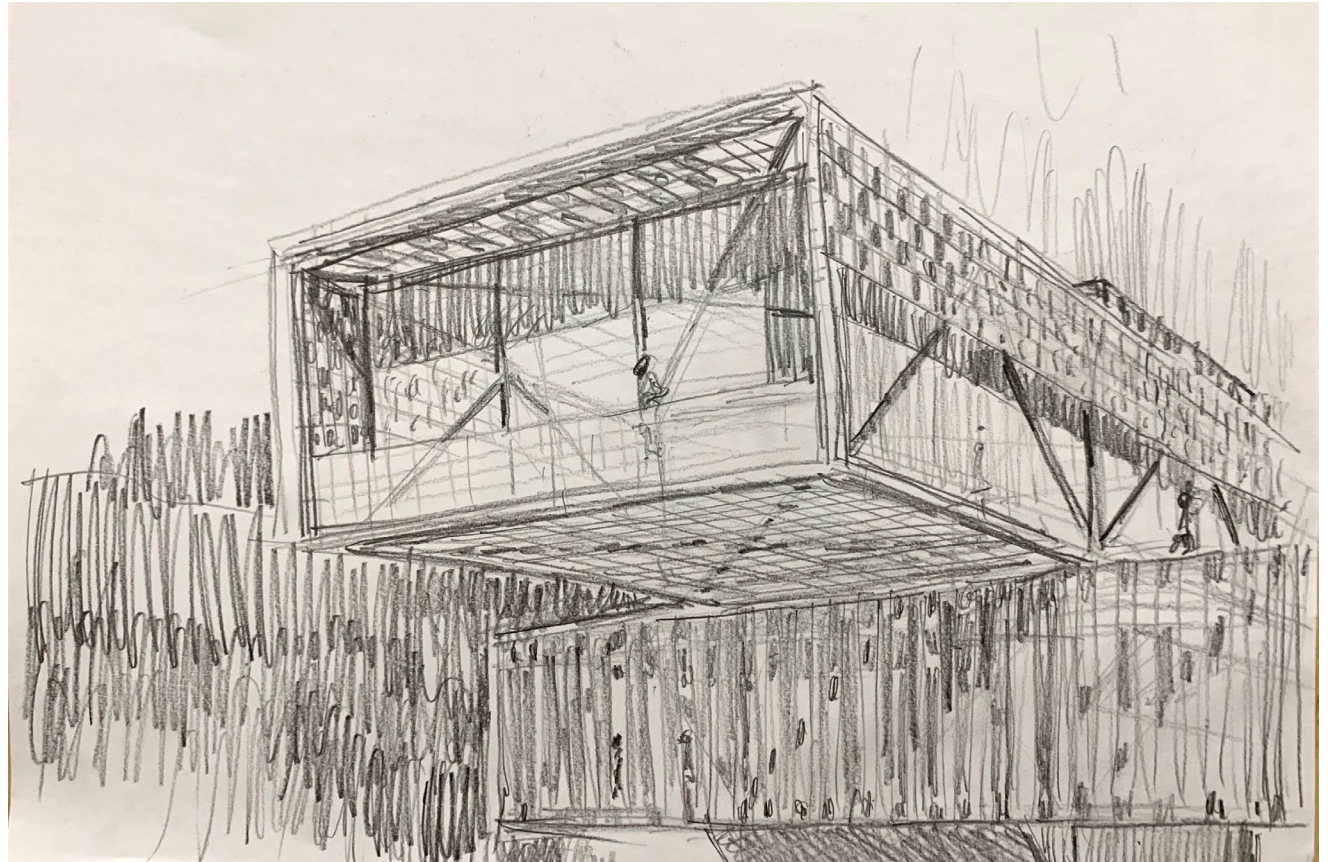


DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN SEGUNDO INTENTO.



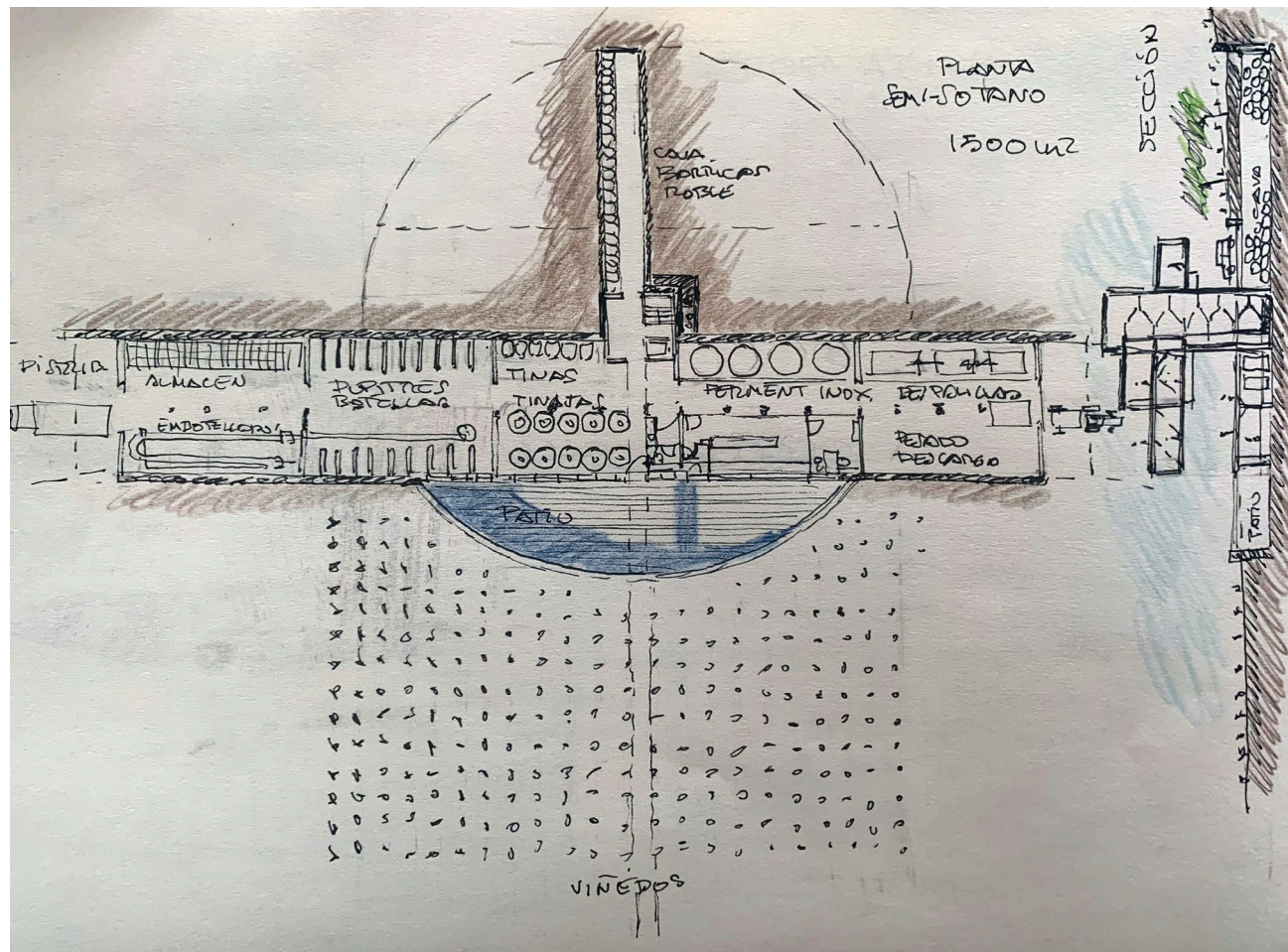
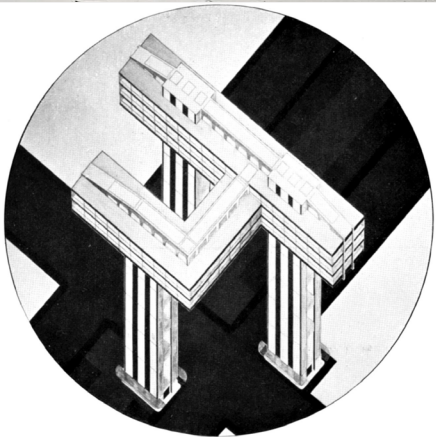
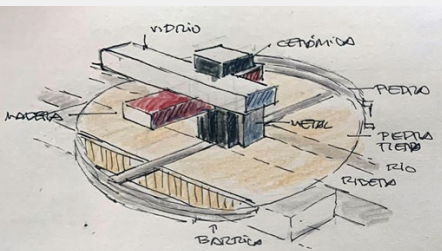
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN SEGUNDO INTENTO.



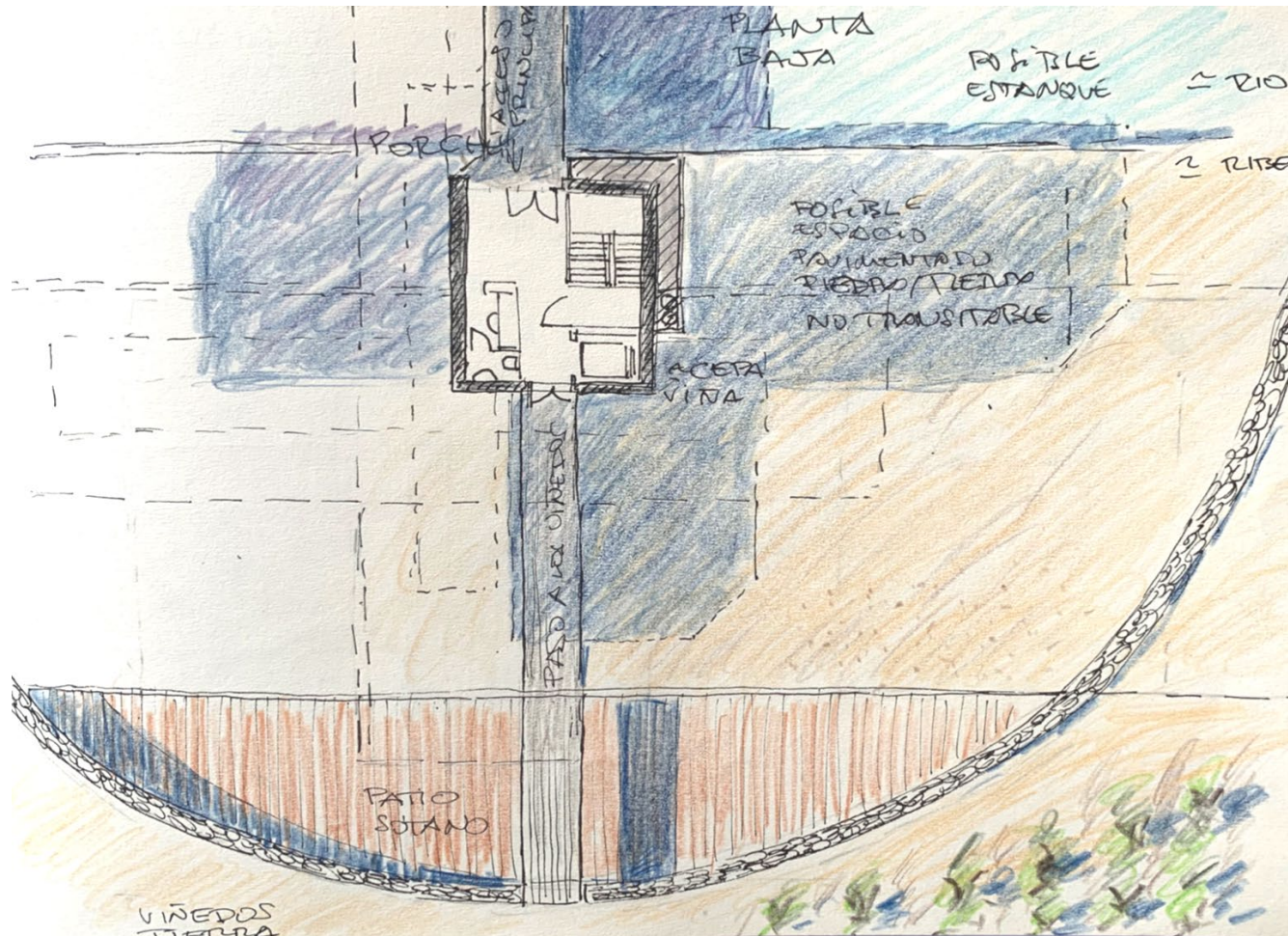
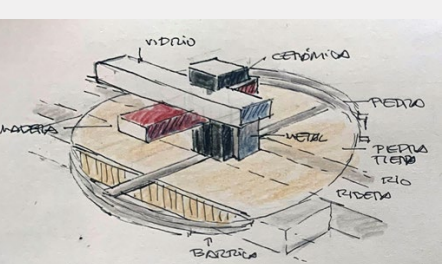
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN SEGUNDO INTENTO.



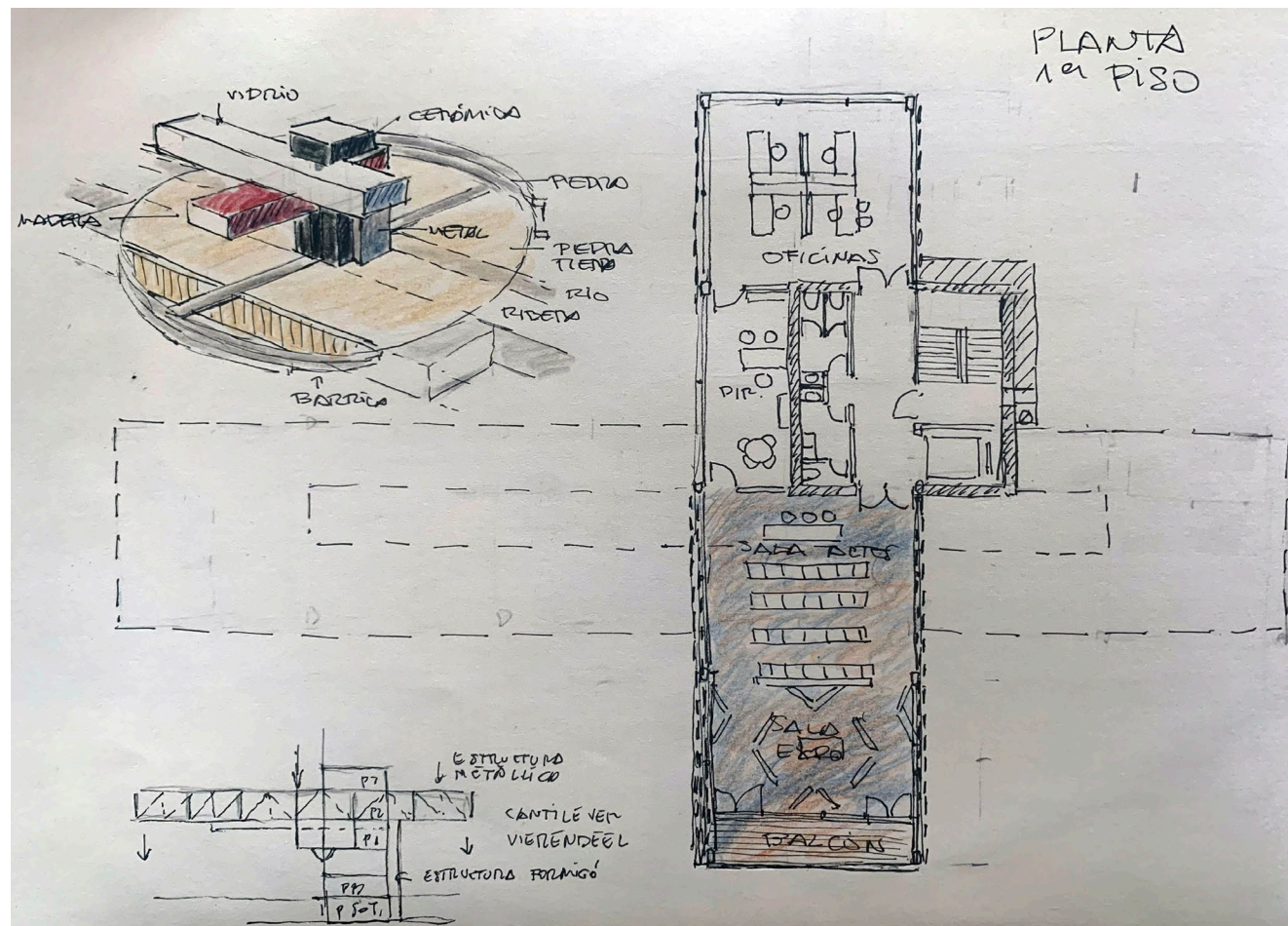
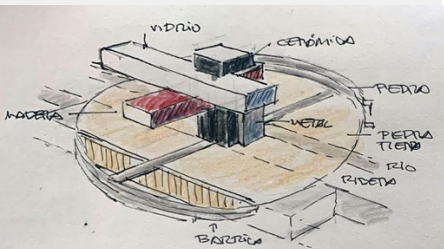
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN SEGUNDO INTENTO.



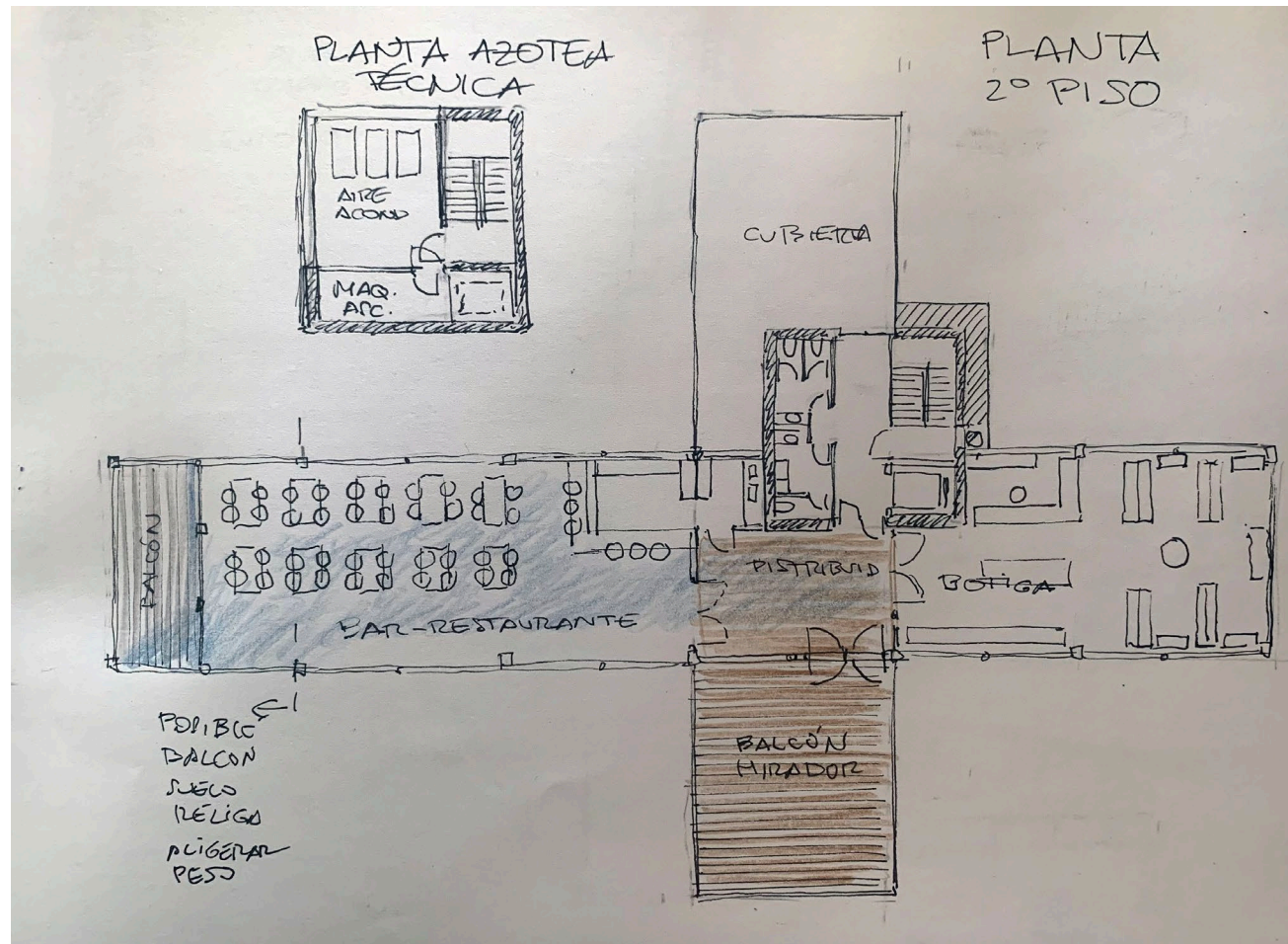
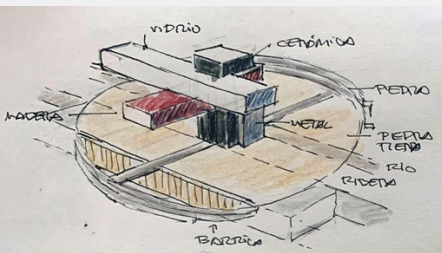
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN SEGUNDO INTENTO.



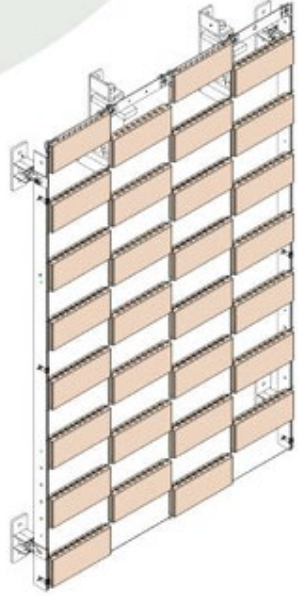
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN SEGUNDO INTENTO.



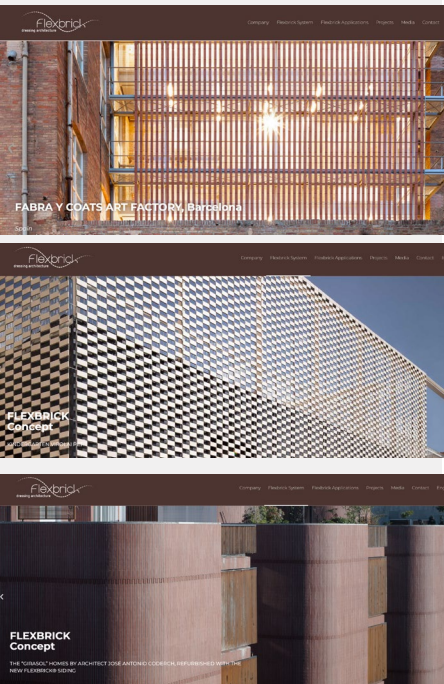
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN SEGUNDO INTENTO.



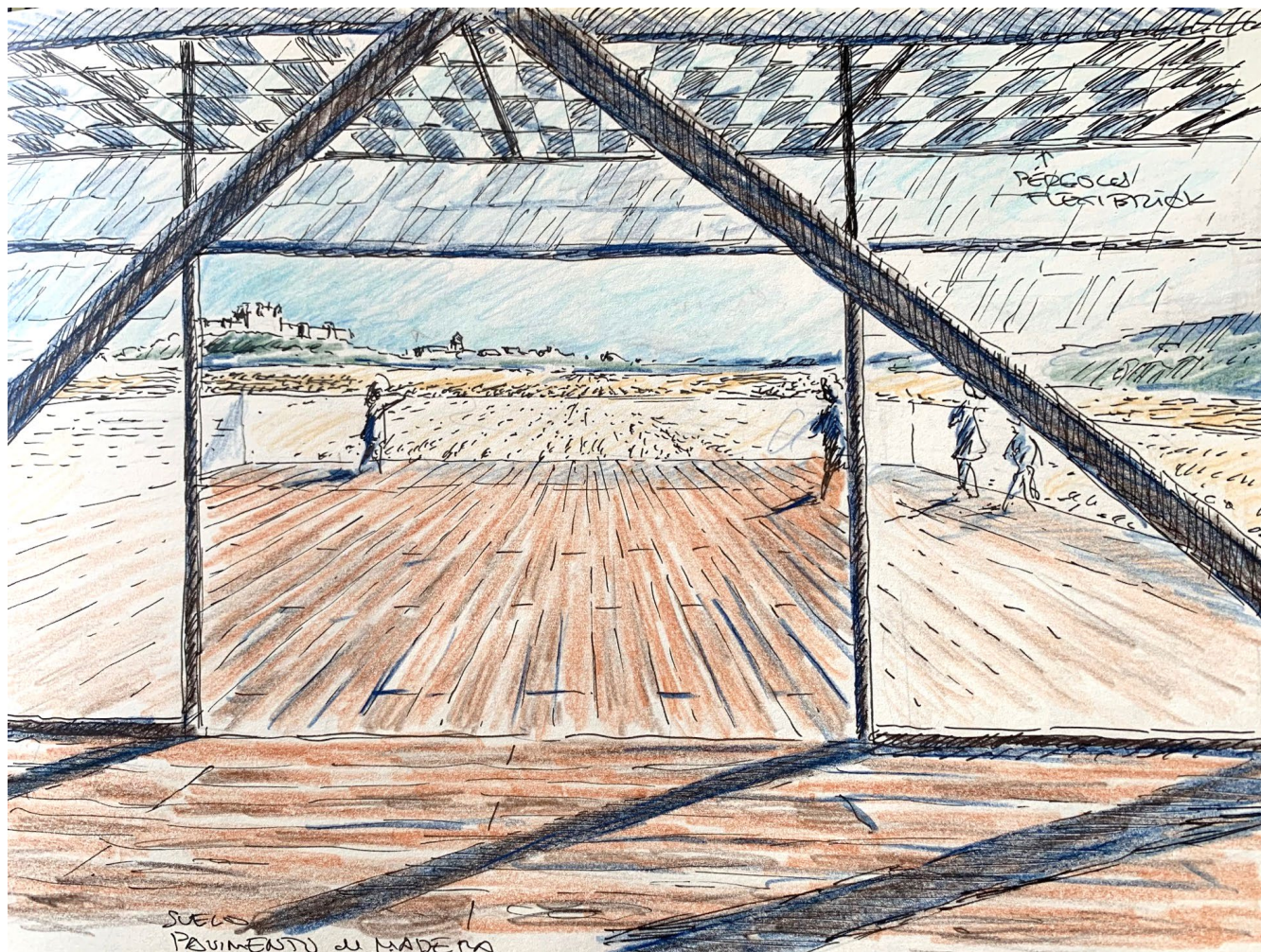
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN SEGUNDO INTENTO.



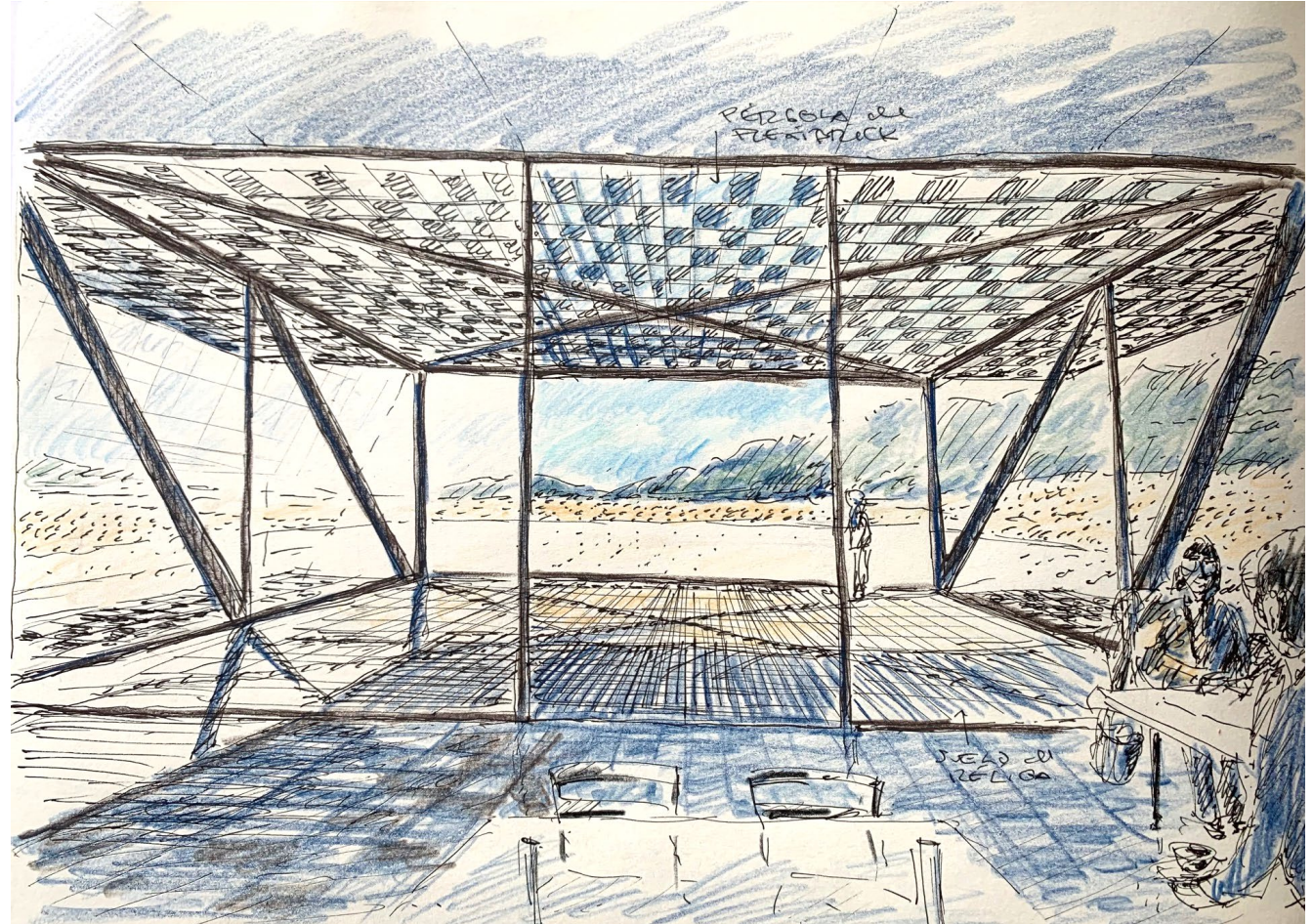
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN SEGUNDO INTENTO.



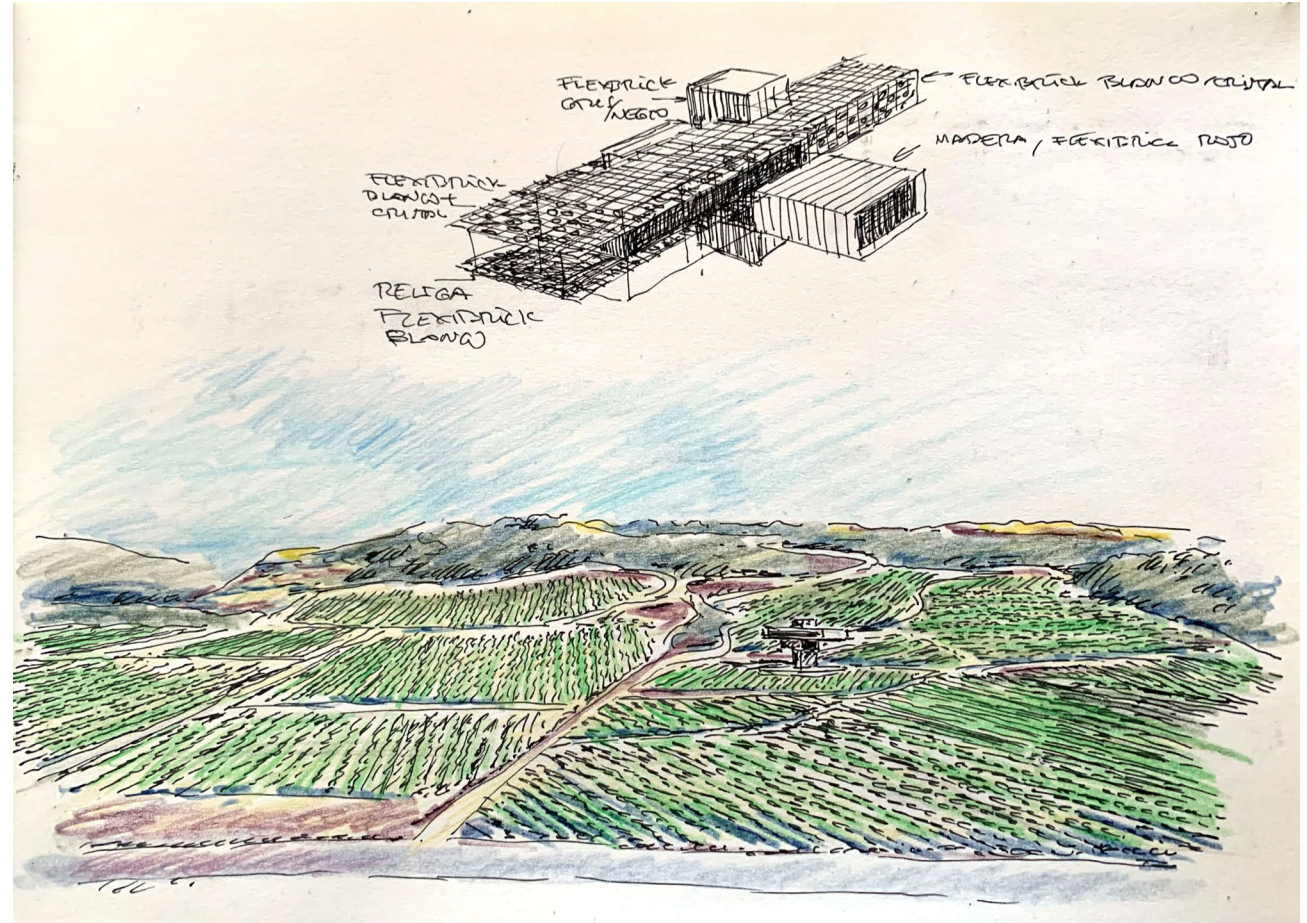
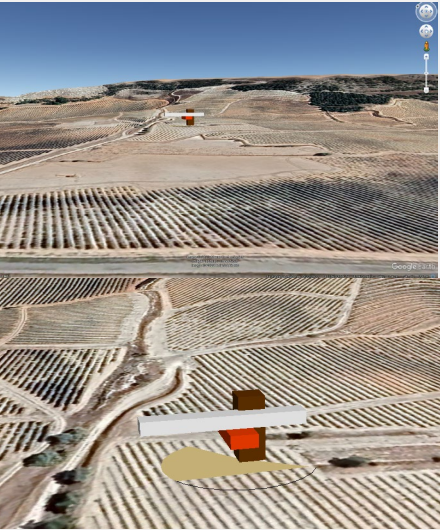
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN SEGUNDO INTENTO.

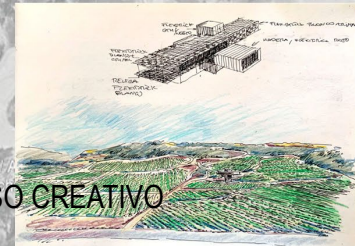
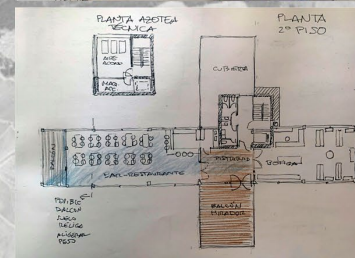
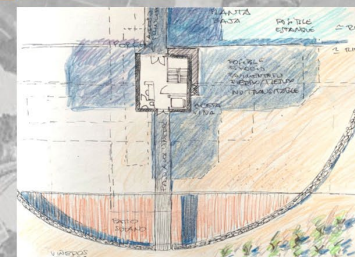
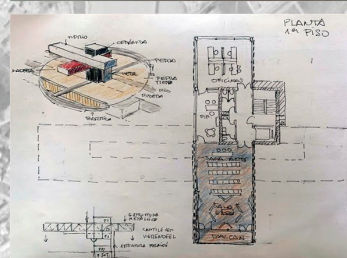
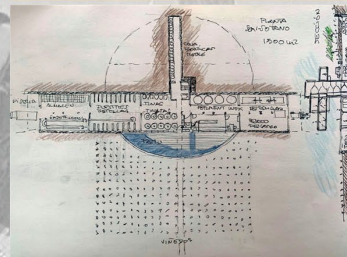
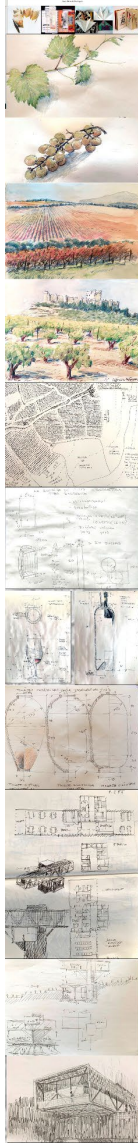
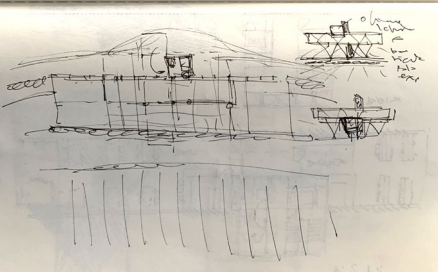
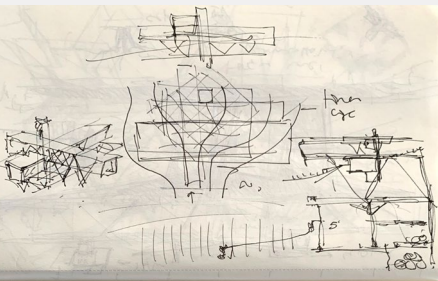


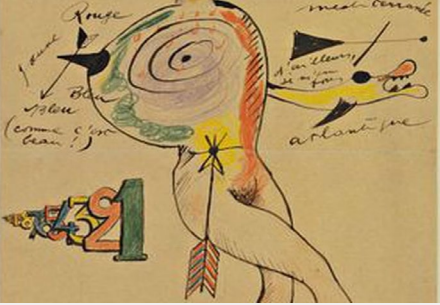
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN SEGUNDO INTENTO.



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN SEGUNDO INTENTO.







CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
JUEGO SURREALISTA PARA CREAR OBRAS COLECTIVAS

En un pequeño local del barrio Niederdorf en Zurich, se encuentra el mítico cabaret Voltaire, trinchera del arte que vio nacer el espíritu vanguardista del siglo XX, testigo de expresiones nihilistas que exaltaban la creatividad pura. Fue en esta cafetería donde entre lecturas de poesía, mascaradas, fiestas y Extravagantes conversaciones, Robert Desnos, André Bretón y Tristan Tzara propusieron que cada uno de ellos dijera la primera palabra que viniera a su mente, la oración resultante fue “Le cadavre – exquis – boirá le vin – nouveau” (el cadáver exquisito tomará el vino nuevo) una composición experimental que daría nombre al juego más famoso del arte surrealista.





CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
JUEGO SURREALISTA PARA CREAR OBRAS COLECTIVAS

En un pequeño local del barrio Niederdorf en Zurich, se encuentra el mítico cabaret Voltaire, trinchera del arte que vio nacer el espíritu vanguardista del siglo XX, testigo de expresiones nihilistas que exaltaban la creatividad pura.

Fue en esta cafetería donde entre lecturas de poesía, mascaradas, fiestas y Extravagantes conversaciones, Robert Desnos, André Bretón y Tristan Tzara propusieron que cada uno de ellos dijera la primera palabra que viniera a su mente, la oración resultante fue “Le cadavre – exquis – boirá le vin – nouveau” (el cadáver exquisito tomará el vino nuevo) una composición experimental que daría nombre al juego más famoso del arte surrealista.



El grupo surrealista en 1930: de izquierda a derecha, Tzara, Eluard, Breton, Dali, Arp, Tanguy, Ernst, Crevel y Man Ray



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23 CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.

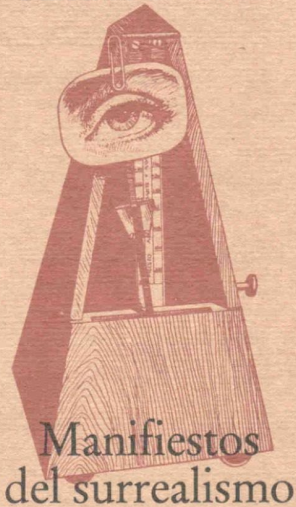
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO. EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO. JUEGO SURREALISTA PARA CREAR OBRAS COLECTIVAS

Os proponemos que en la clase de la Semana realicemos la actividad del "cadáver exquisito":

1. Si la clase es muy numerosa, nos dividiremos en dos grupos, de forma que resulten como mínimo dos ejemplos de texto compuesto dos por cada grupo. Si en la clase hay pocos alumnos, se puede hacer un solo texto en el que participen todos los alumnos.
2. Si se desea, en vez de texto, el juego se puede hacer con dibujos.
3. Se les facilita una o varias hojas de papel a los alumnos, que irán rellenando por turnos, siguiendo el orden de lista o según estén sentados en el aula.
4. Debe hacerse hincapié en que doblen bien la hoja, que no miren la aportación del compañero anterior y que dejen volar su imaginación, escribiendo-dibujando libremente lo que se les ocurra, pero siempre respetando las reglas ortográficas y de redacción en el caso de un texto o de la perspectiva-proporciones-luces y sobras, en el caso del dibujo.
5. Aunque puedan escribir-dibujar ideas y formas absurdas. Está claro que esta es una actividad lúdica pero respetuosa con el trabajo de los demás compañeros
6. Cuando haya terminado el proceso, se leerán los textos resultantes o se conformará un collage con los dibujos generados y se comentarán juntos.
7. Como complemento a esta actividad, se les puede plantear que los alumnos continúen la historia-dibujo en la que han participado cada uno, que escriban un poema más acabado, que desarrollen un relato breve o un nuevo collage y que lo incorporen a su proceso de ideación.



André Breton



Manifestos del surrealismo

Traducción, prólogo y notas de Aldo Pellegrini

Editorial Argonauta

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.

VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
PRIMER MANIFIESTO SURREALISTA. ANDRÉ BRETON



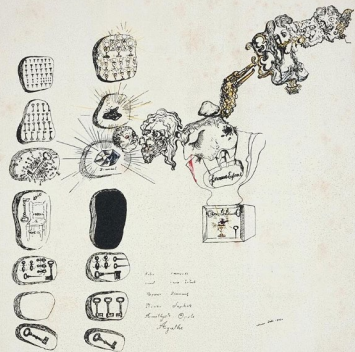
PRIMER MANIFIESTO SURREALISTA

ANDRÉ BRETON (1924)

Tanta fe se tiene en la vida, en la vida en su aspecto más precario, en la vida real, naturalmente, que la fe acaba por desaparecer. El hombre, soñador sin remedio, al sentirse de día en día más descontento de su sino, examina con dolor los objetos que le han enseñado a utilizar, y que ha obtenido al través de su indiferencia o de su interés, casi siempre a través de su interés, ya que ha consentido someterse al trabajo o, por lo menos no se ha negado a aprovechar las oportunidades... ¡Lo que él llama oportunidades! Cuando llega a este momento, el hombre es profundamente modesto: sabe cómo son las mujeres que ha poseído, sabe cómo fueron las risibles aventuras que emprendió, la riqueza y la pobreza nada le importan, y en este aspecto el hombre vuelve a ser como un niño recién nacido; y en cuanto se refiere a la aprobación de su conciencia moral, reconozco que el hombre puede prescindir de ella sin grandes dificultades. Si le queda un poco de lucidez, no tiene más remedio que dirigir la vista hacia atrás, hacia su infancia que siempre le parecerá maravillosa, por mucho que los cuidados de sus educadores la hayan destrozado. En la infancia la ausencia de toda norma conocida ofrece al hombre la perspectiva de múltiples vidas vividas al mismo tiempo; el hombre hace suya esta ilusión; sólo le interesa la facilidad momentánea, extremada, que todas las cosas ofrecen. Todas las mañanas los niños inician su camino sin inquietudes. Todo está al alcance de la mano, las peores circunstancias materiales parecen excelentes. Luzca el sol o esté negro el cielo, siempre seguiremos adelante, jamás dormiremos.

Pero no se llega muy lejos a lo largo de este camino; y no se trata solamente de una cuestión de distancia. Las amenazas se acumulan, se cede, se renuncia a una parte del terreno que se debía conquistar. Aquella

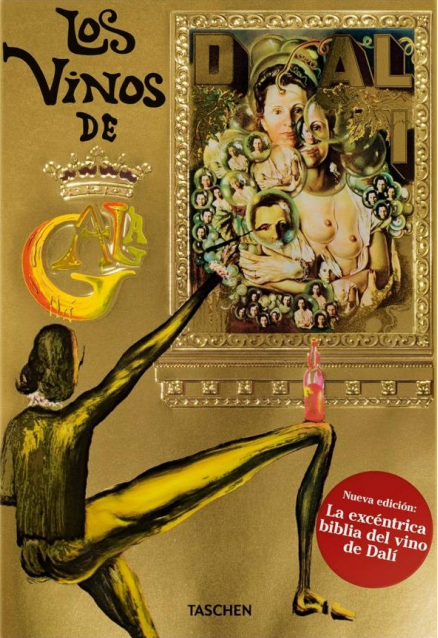
1



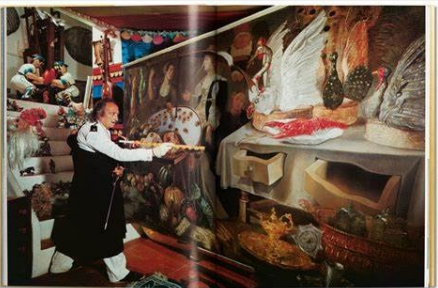
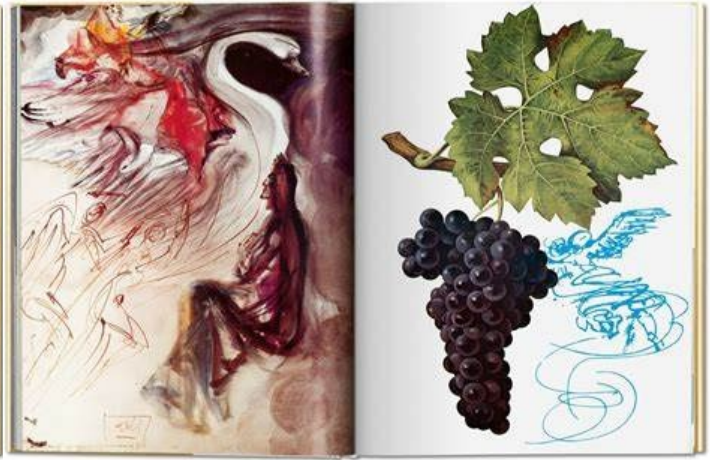
UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA
BARCELONATECH

ÀMBIT BARCELONA ARCH

DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

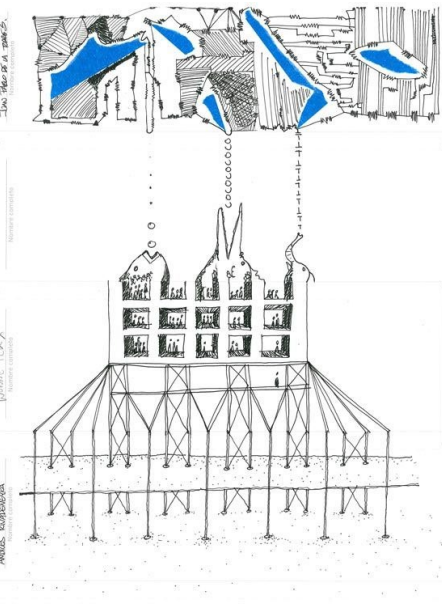


CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
 CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
 VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
 EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
 LA OBRA DE SALVADOR DALÍ A PROPÓSITO DEL VINO.

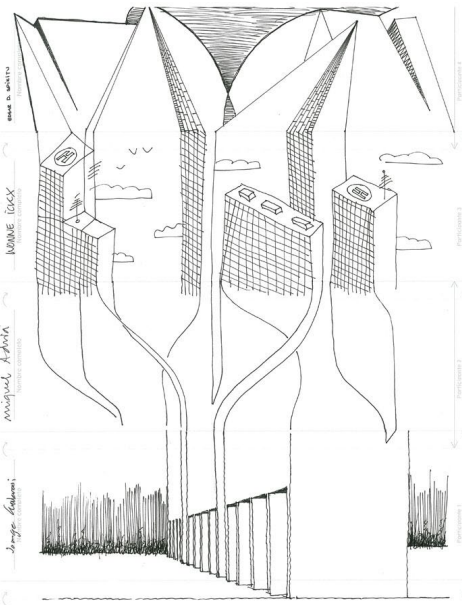


CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
SURREALISMO-DADAÍSMO EN LA ARQUITECTURA.

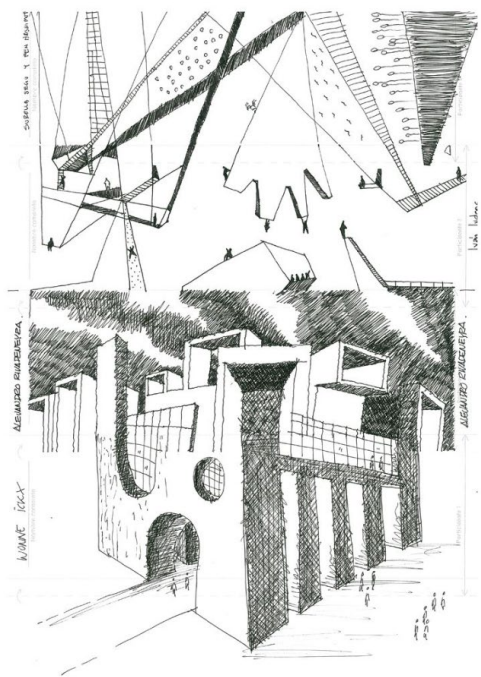




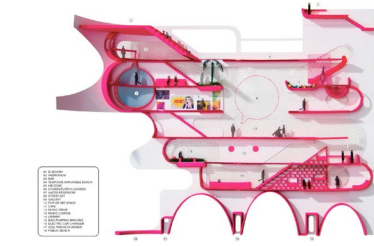
CADÁVER EXQUISITO
Referencia: episodio 7 23 Junio 2012



CADÁVER EXQUISITO
Referencia: episodio 7 23 Junio 2012



CADÁVER EXQUISITO
Referencia: episodio 7 23 Junio 2012





**CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.**

**VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.**

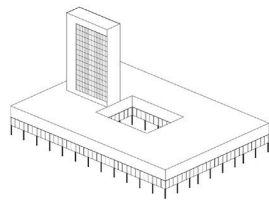
JUEGO SURREALISTA PARA CREAR OBRAS COLECTIVAS. PROYECTOS ARQUITECTÓNICOS



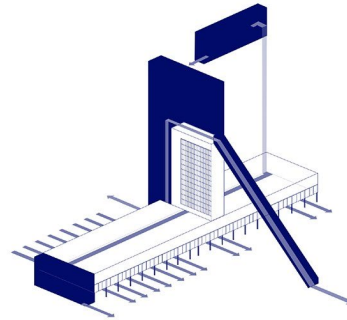
**UN CADÁVER
EXQUISITO.**

Un museo que nunca debió llamarse como tal, y una identidad nunca comprendida.

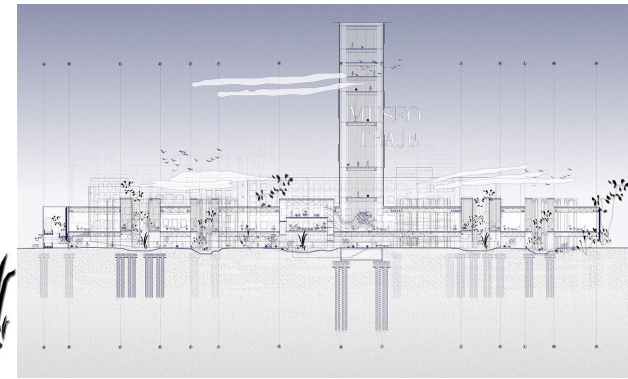
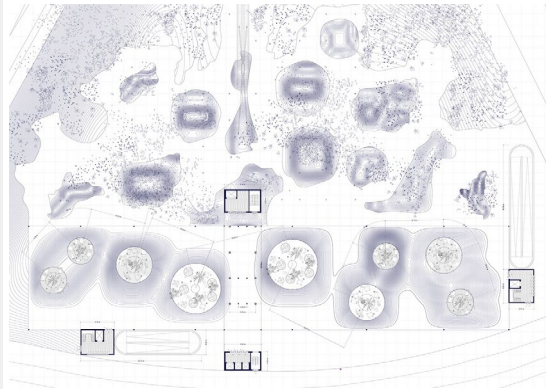
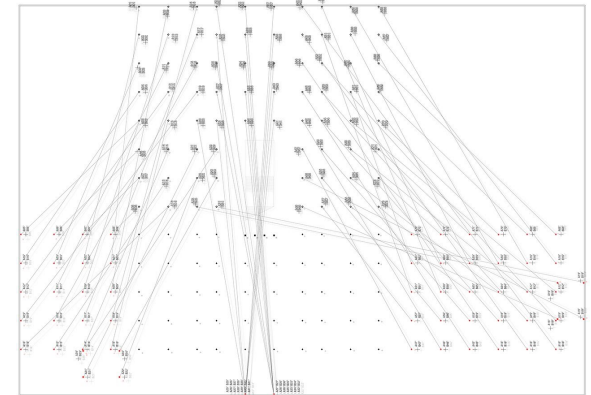
Un Cadáver Exquisito propone una revisión urgente del contexto patrimonial arquitectónico a través de la especulación, en su sentido más estratégico. Tres operaciones: restituir, resucitar y adherir; y una oportunidad única para acoger nuevas funcionalidades, simbologías y figuraciones quizás menos atendidas por la historia.



Museo del Traje
1972



Museo del Traje
2019

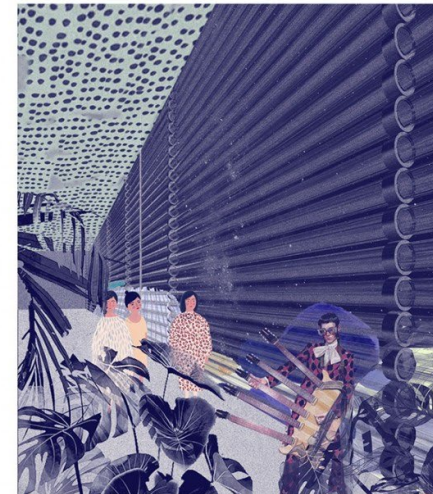
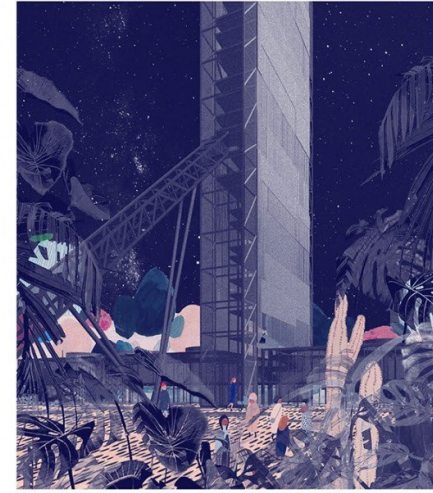
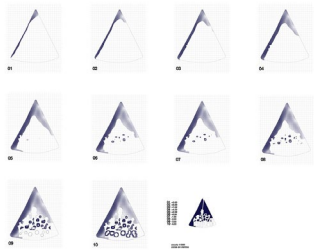




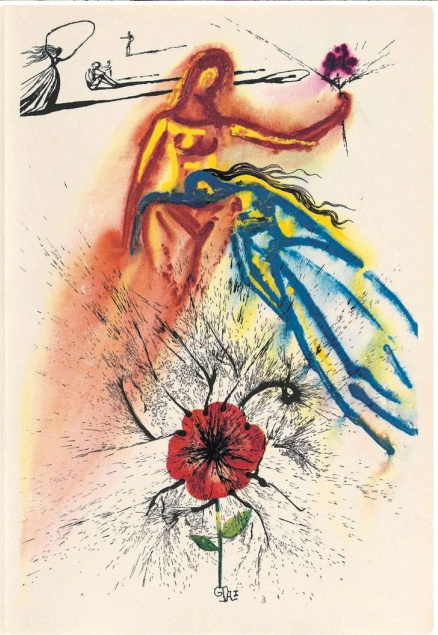
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23 CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.

VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.

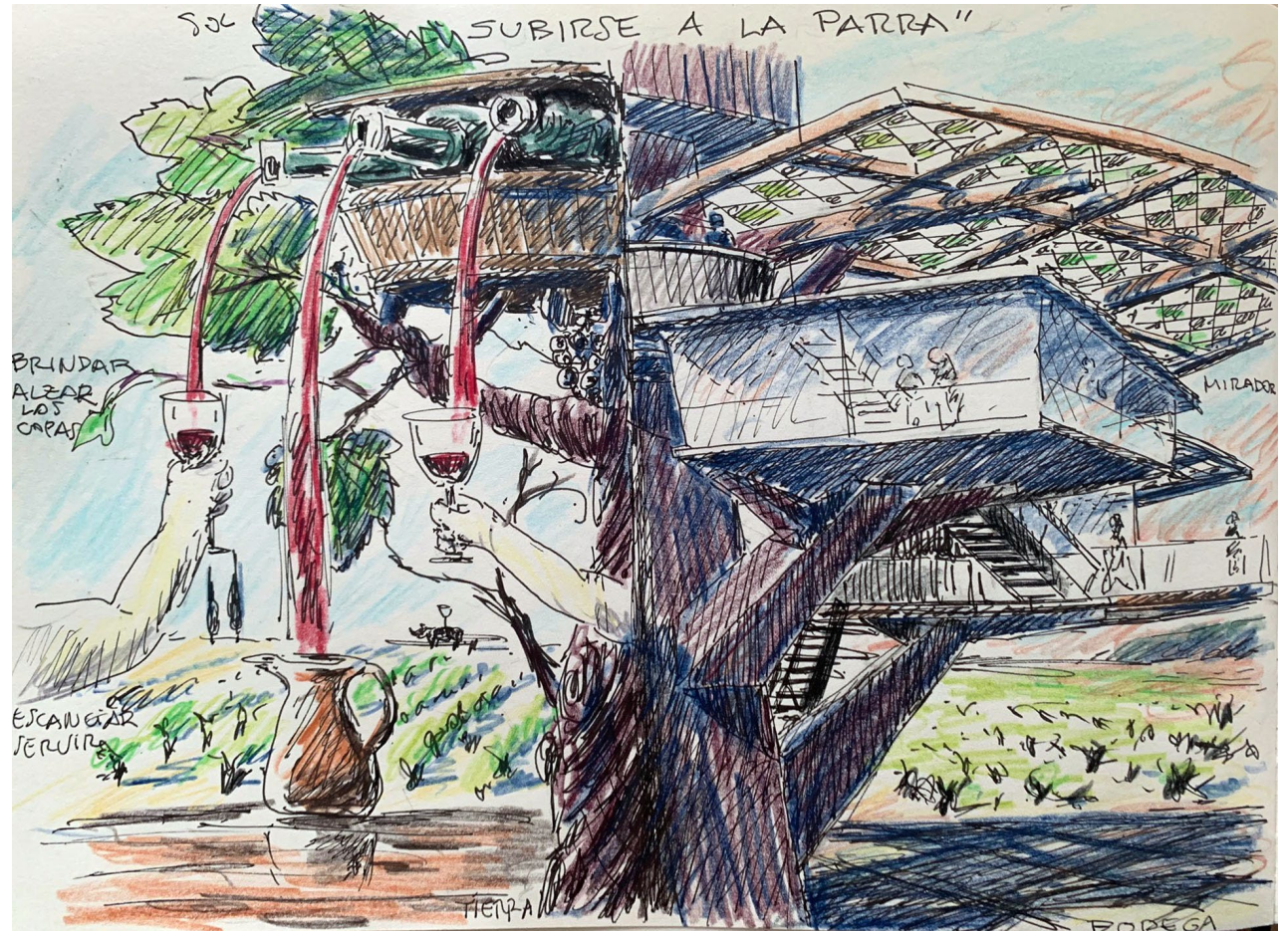
JUEGO SURREALISTA PARA CREAR OBRAS COLECTIVAS. PROYECTOS ARQUITECTÓNICOS.



DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

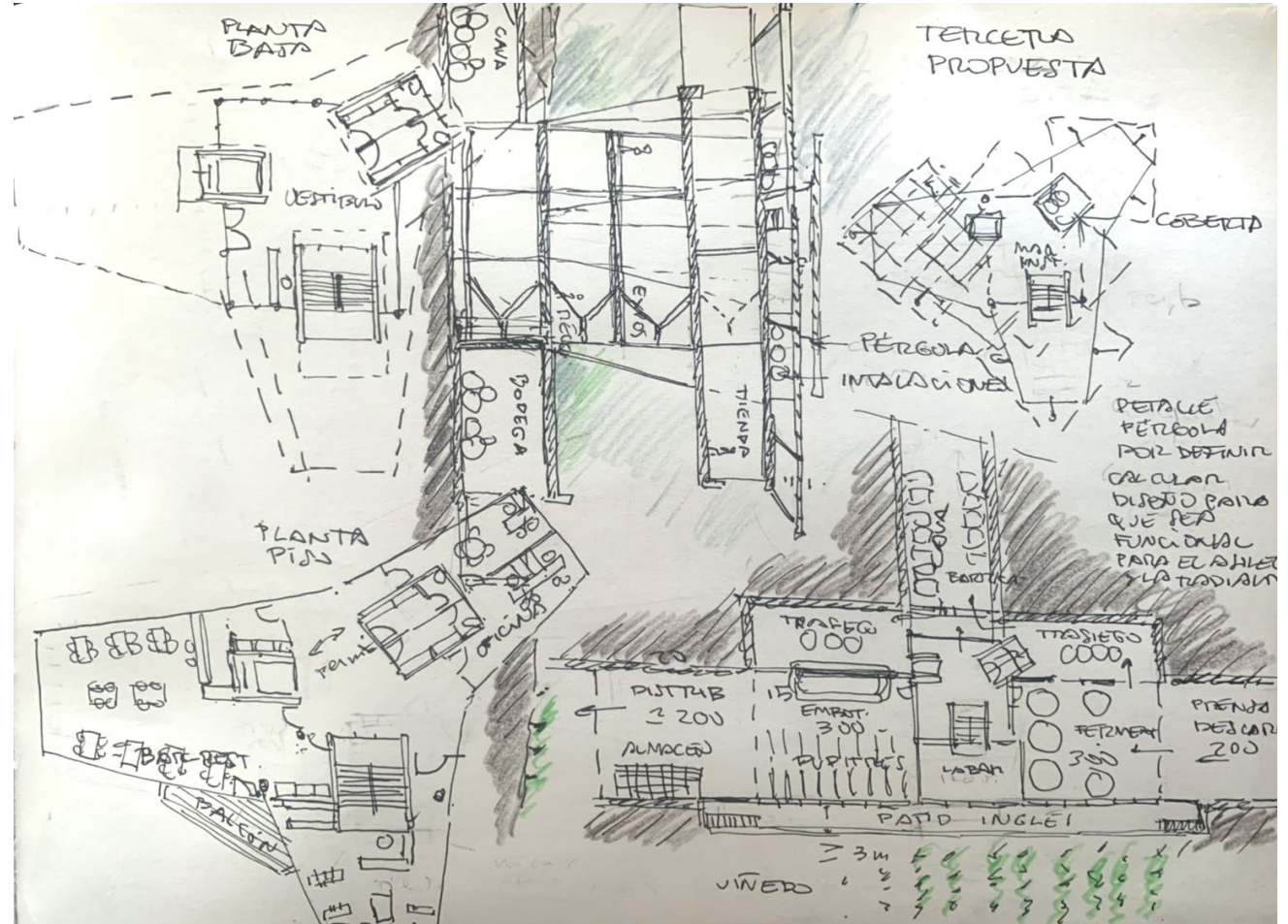


CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
FRASE DESESCADENANTE
"SUBIRSE A LA PARRA"



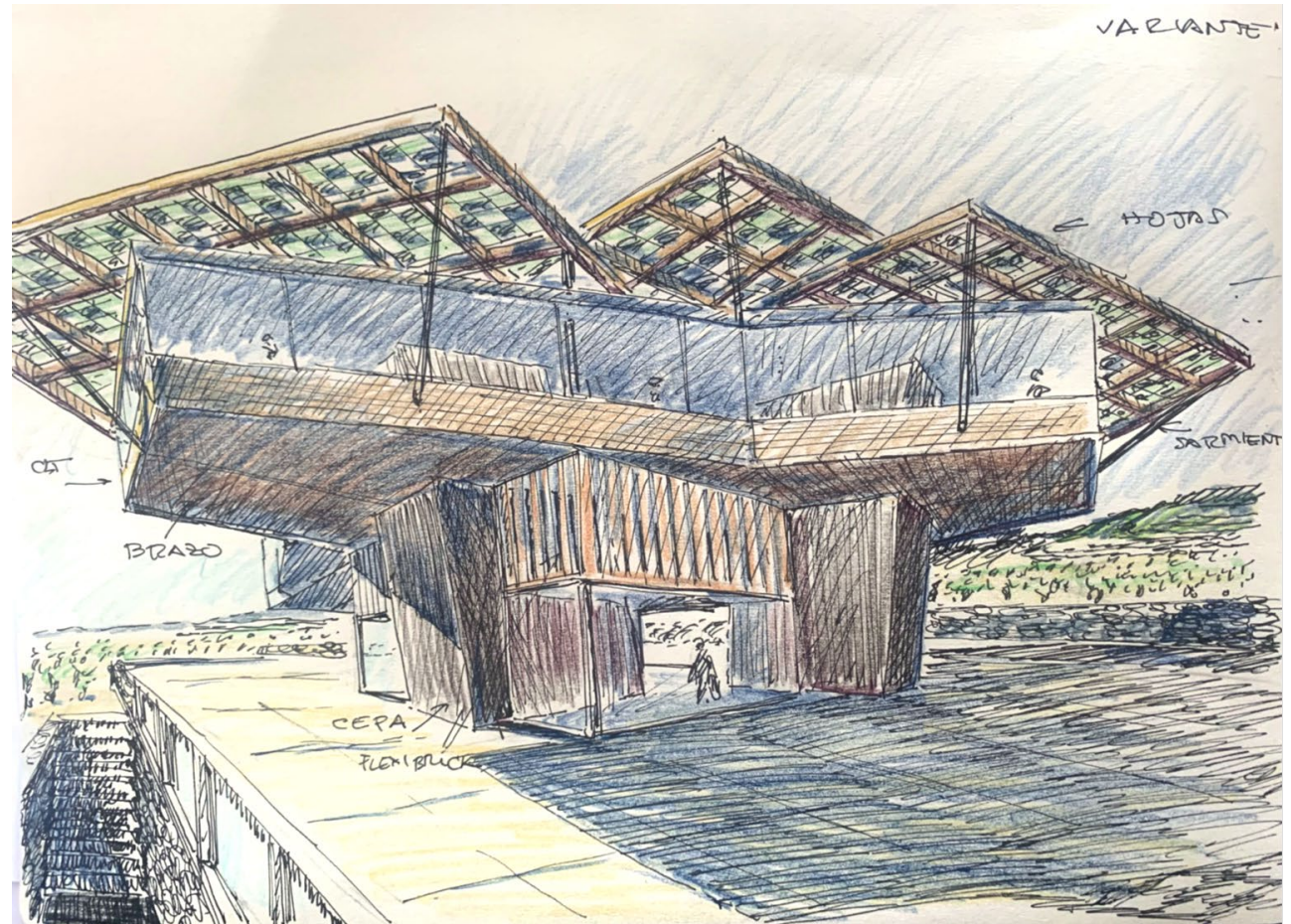
DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
FRASE DESESCADENANTE
“SUBIRSE A LA PARRA”

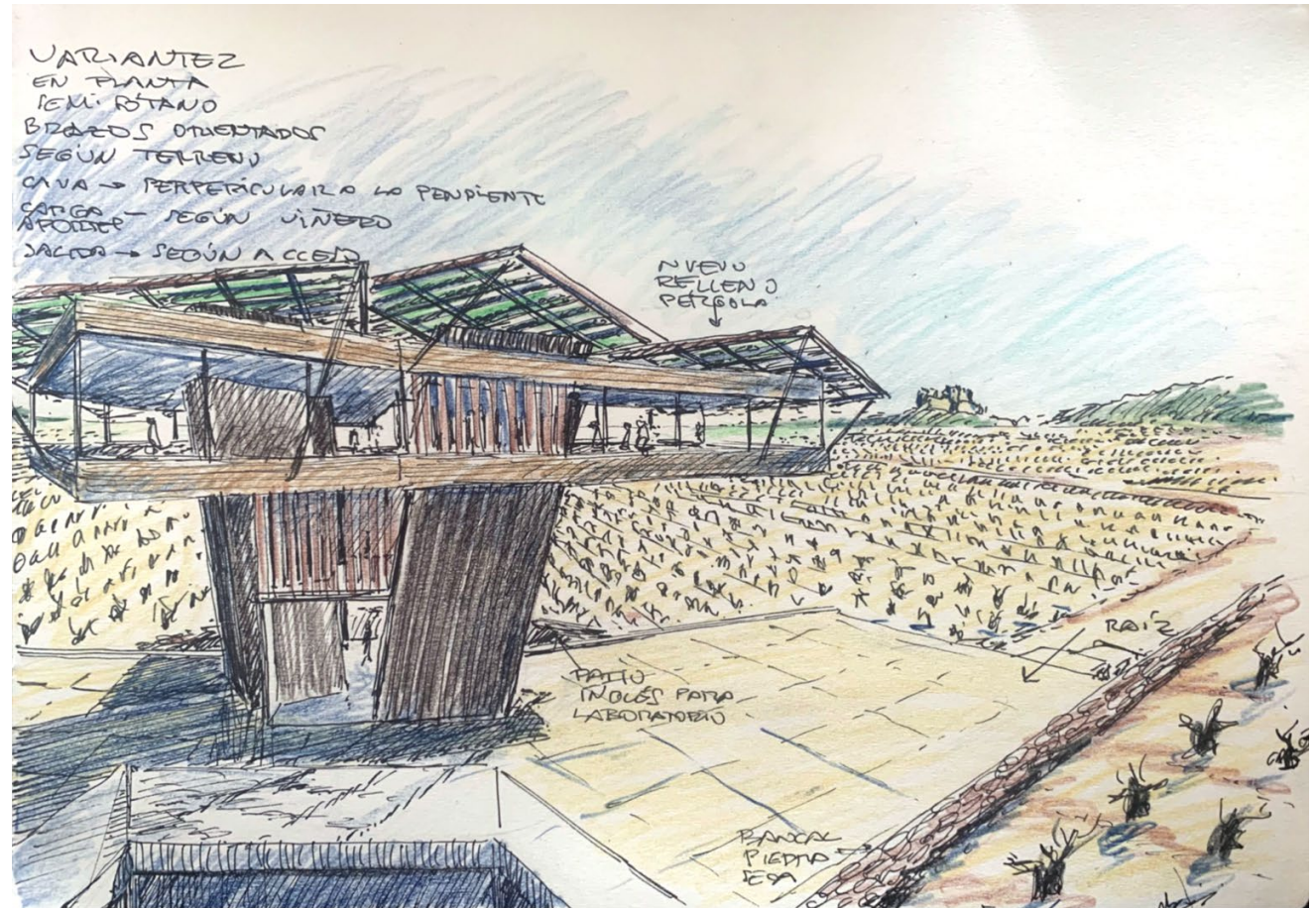


DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

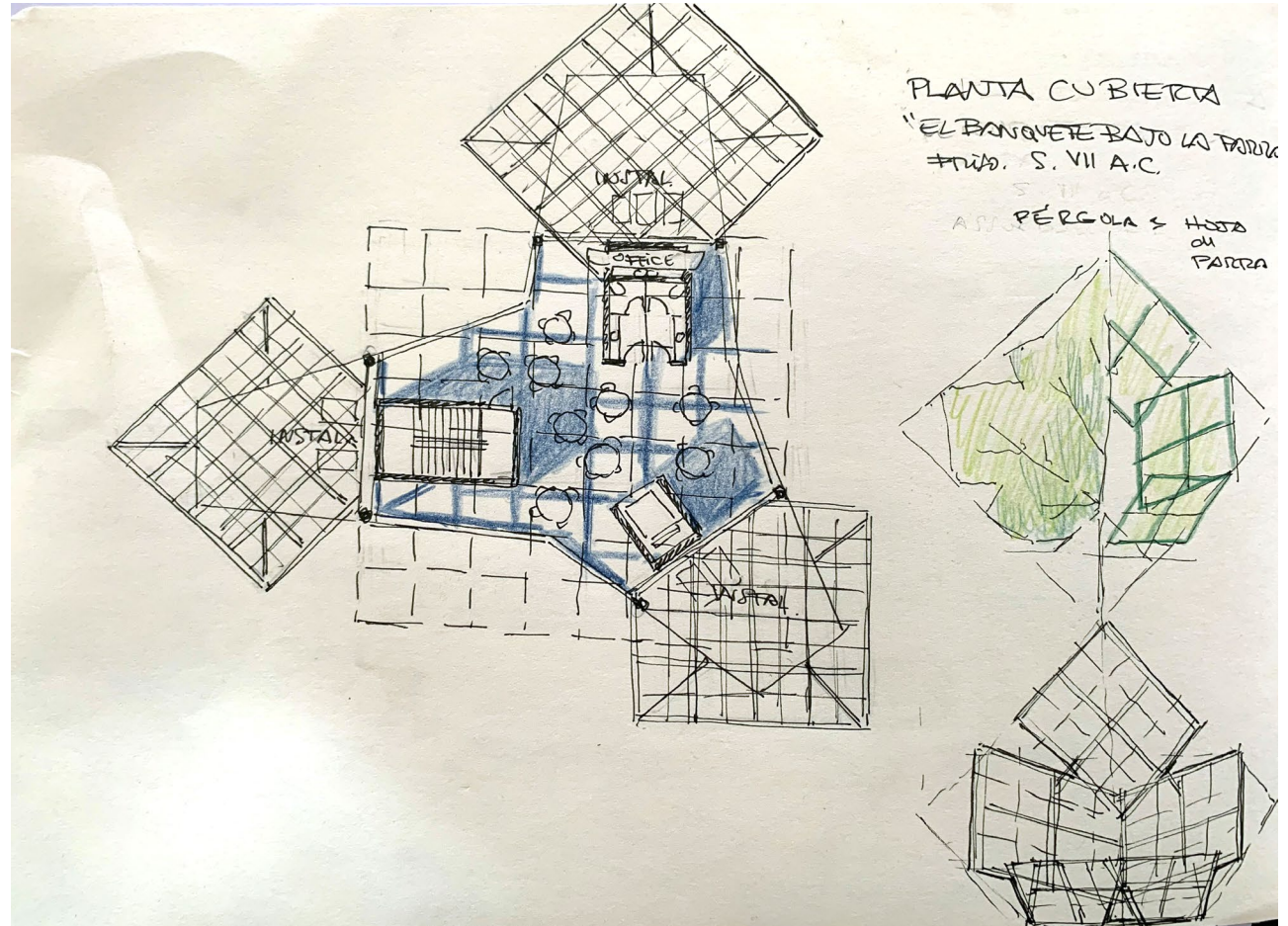
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
FRASE DESESCADENANTE
“SUBIRSE A LA PARRA”



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
FRASE DESESCADENANTE
“SUBIRSE A LA PARRA”

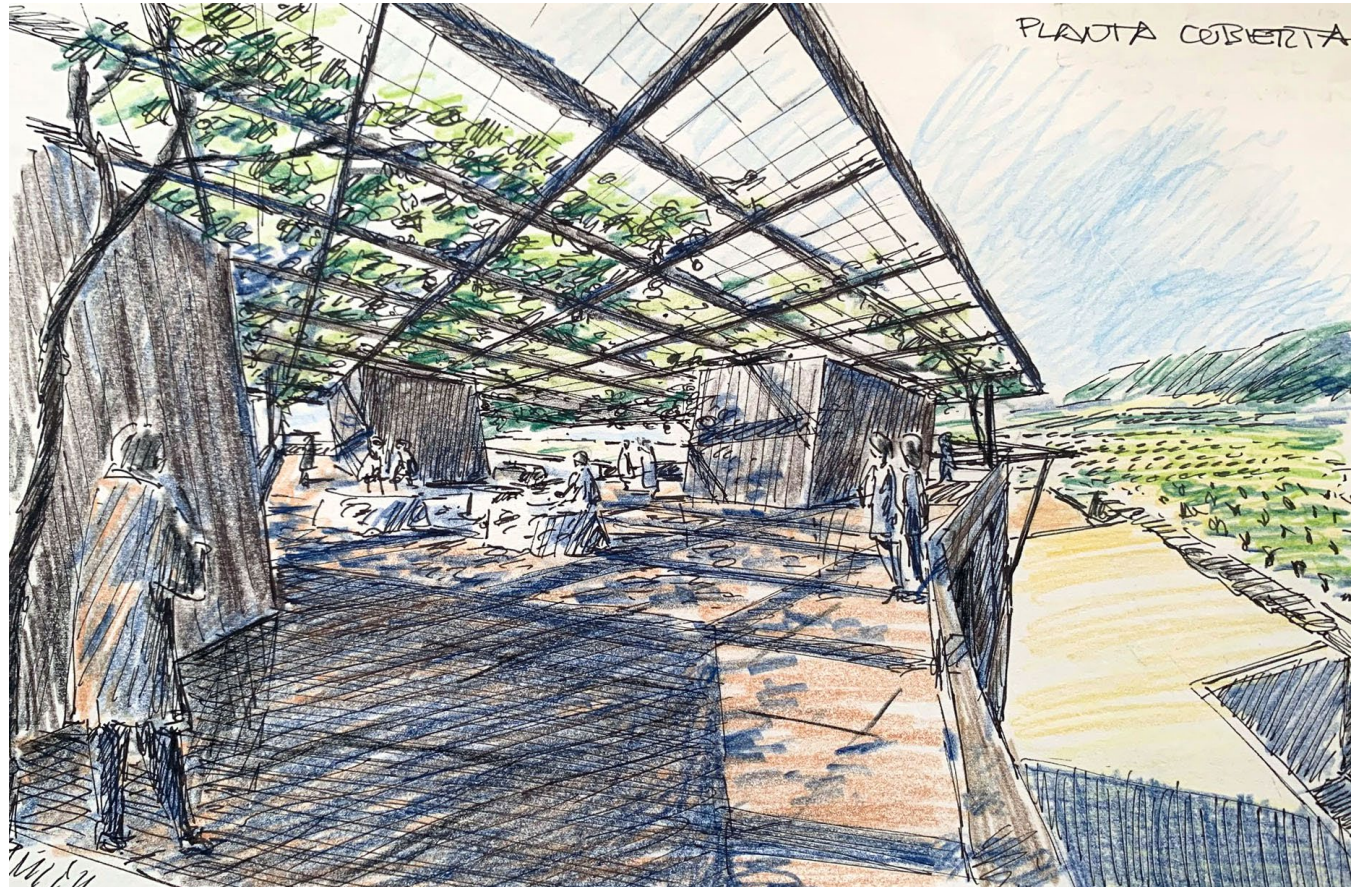


CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
EL BANQUETE BAJO LA PARRA

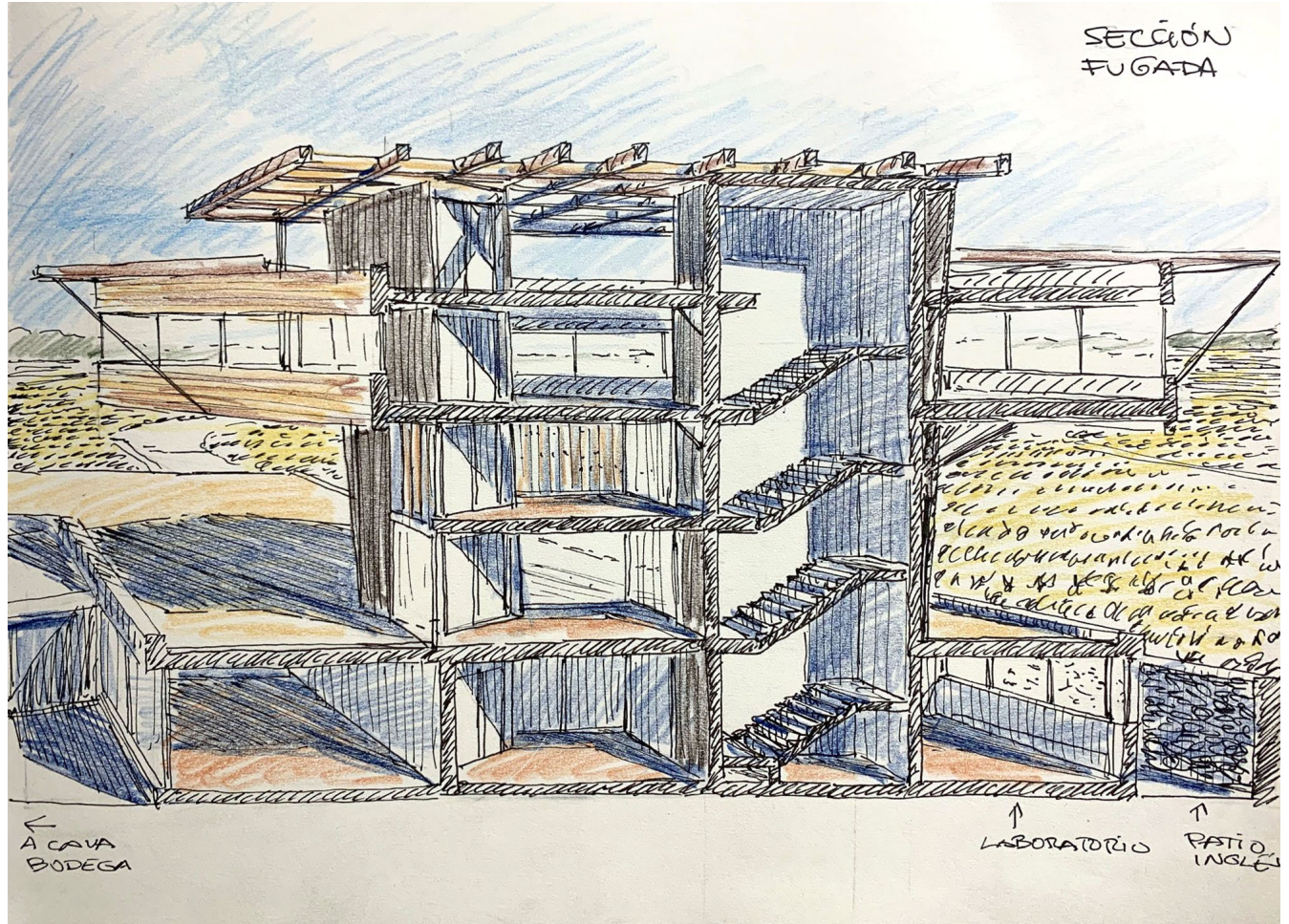
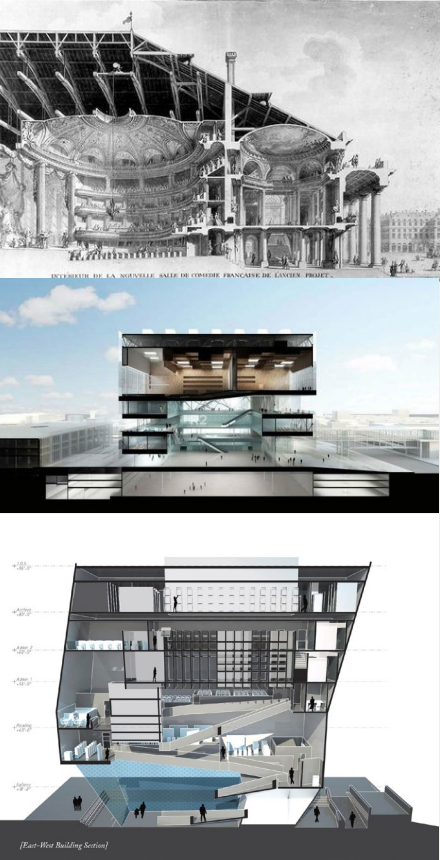


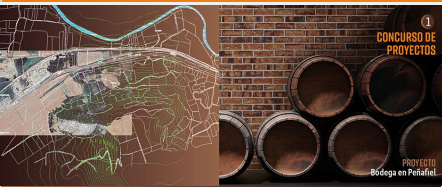


CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
EL BANQUETE BAJO LA PARRA

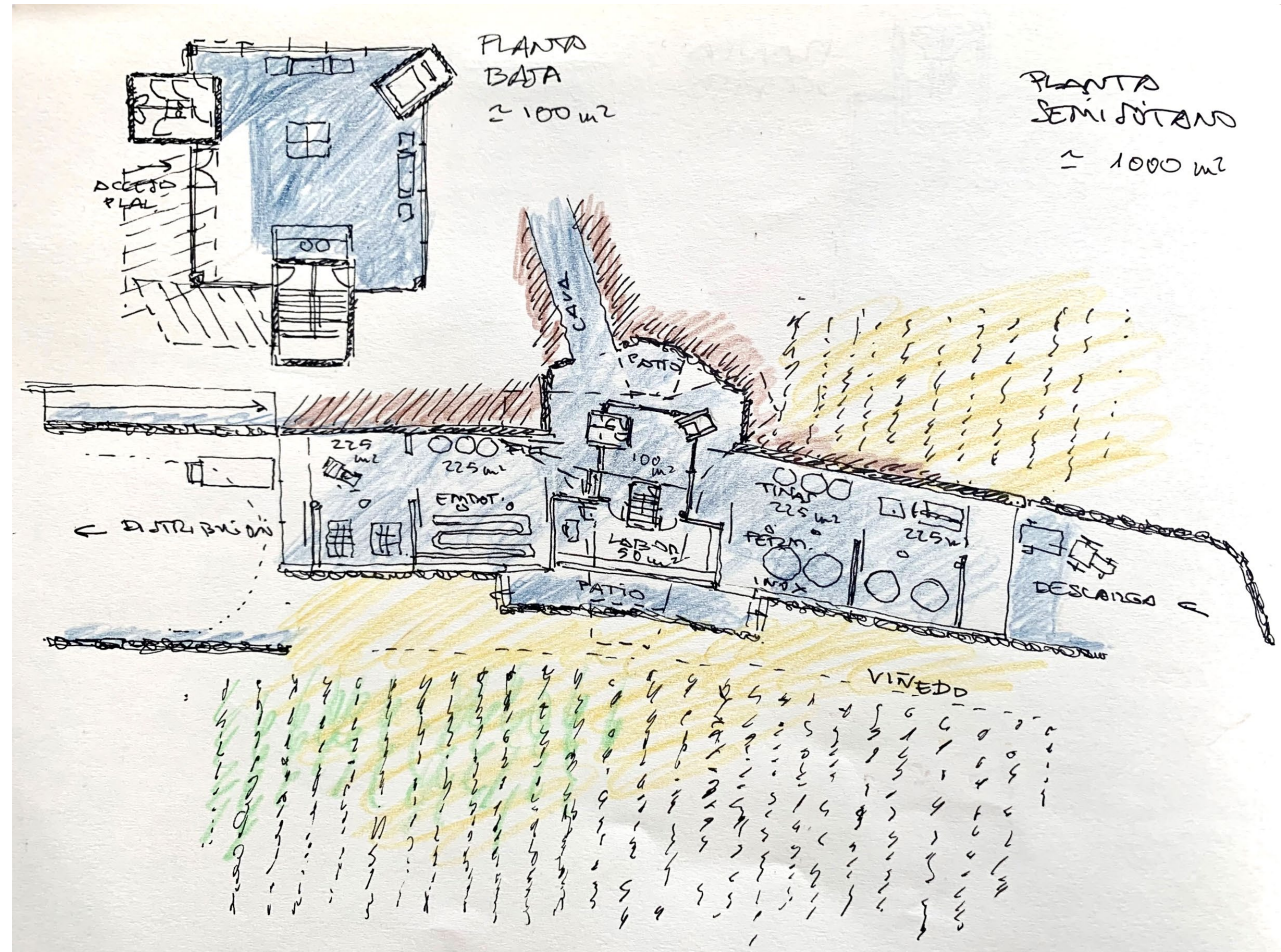


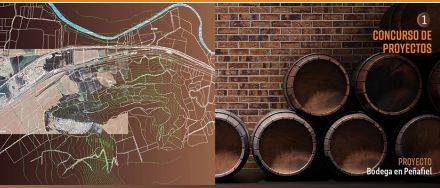
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
EL BANQUETE BAJO LA PARRA



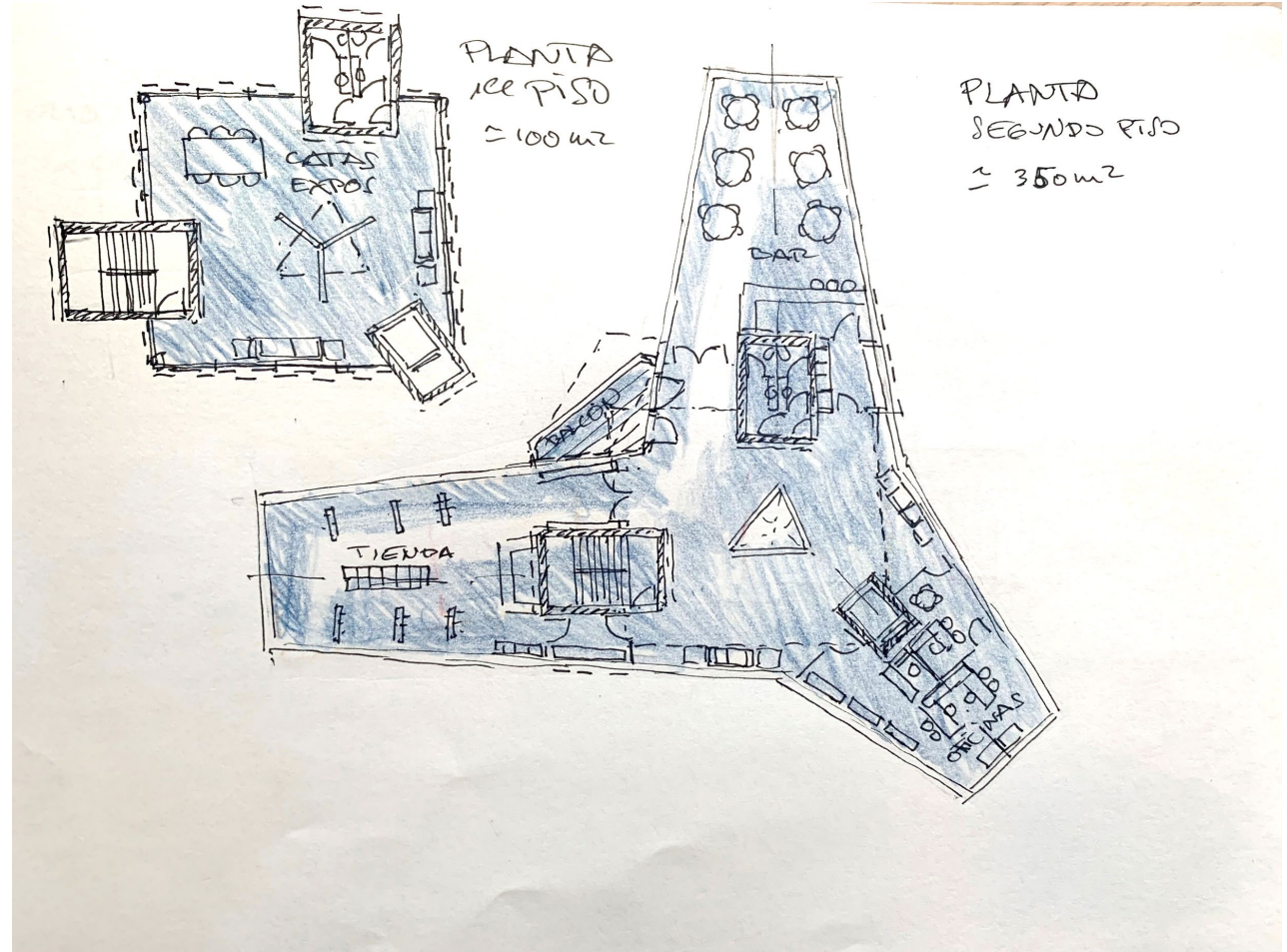


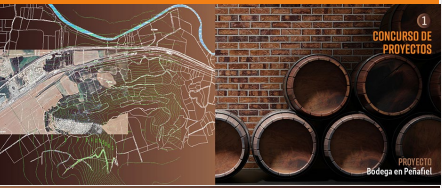
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
EL BANQUETE BAJO LA PARRA



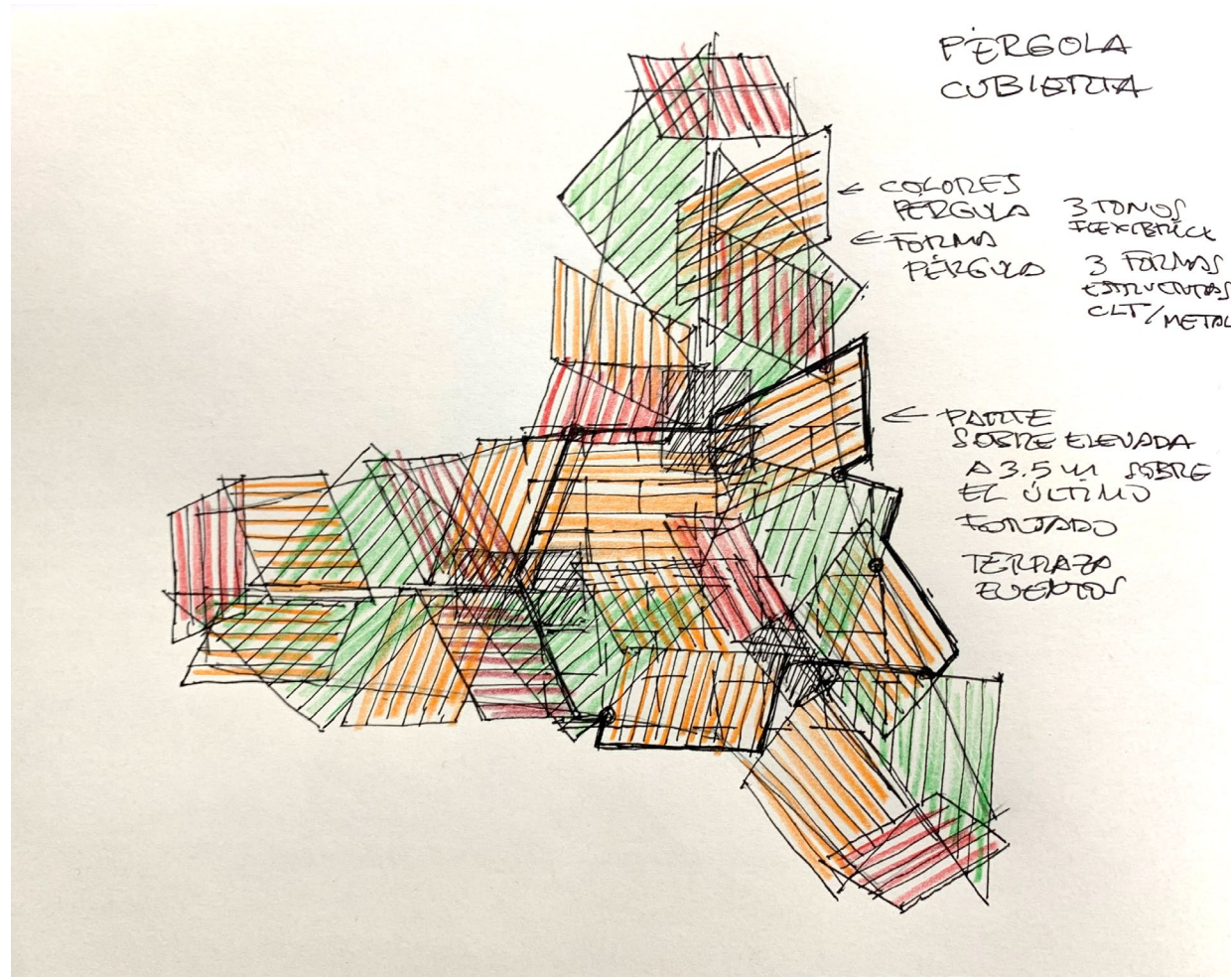


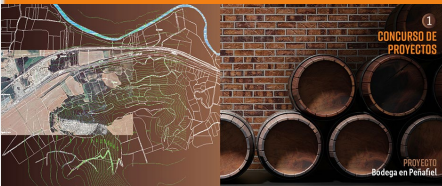
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
EL BANQUETE BAJO LA PARRA



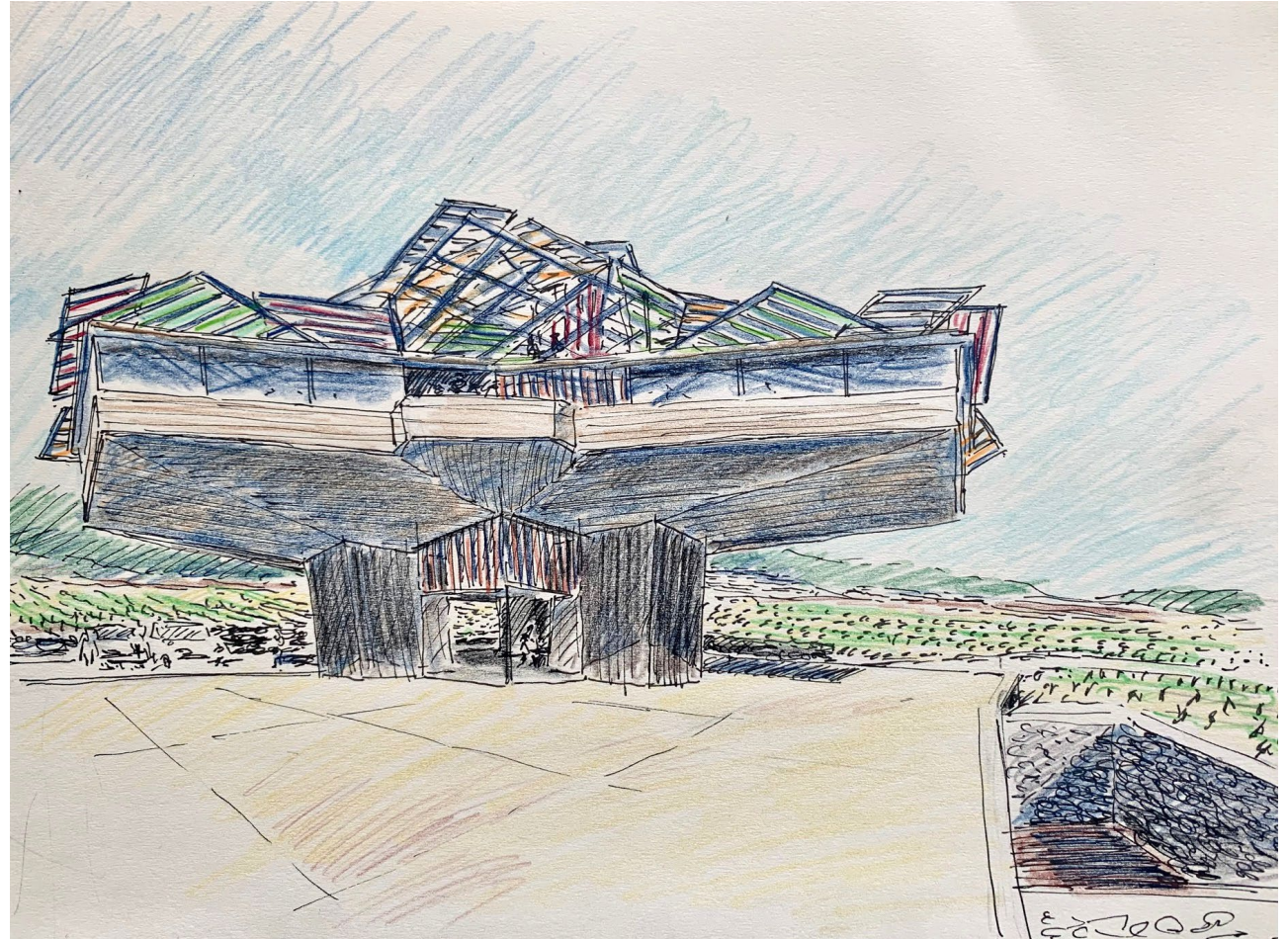


CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
EL BANQUETE BAJO LA PARRA

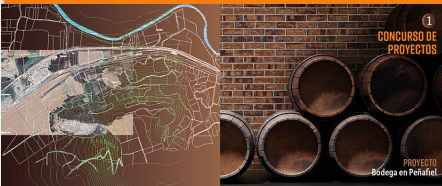




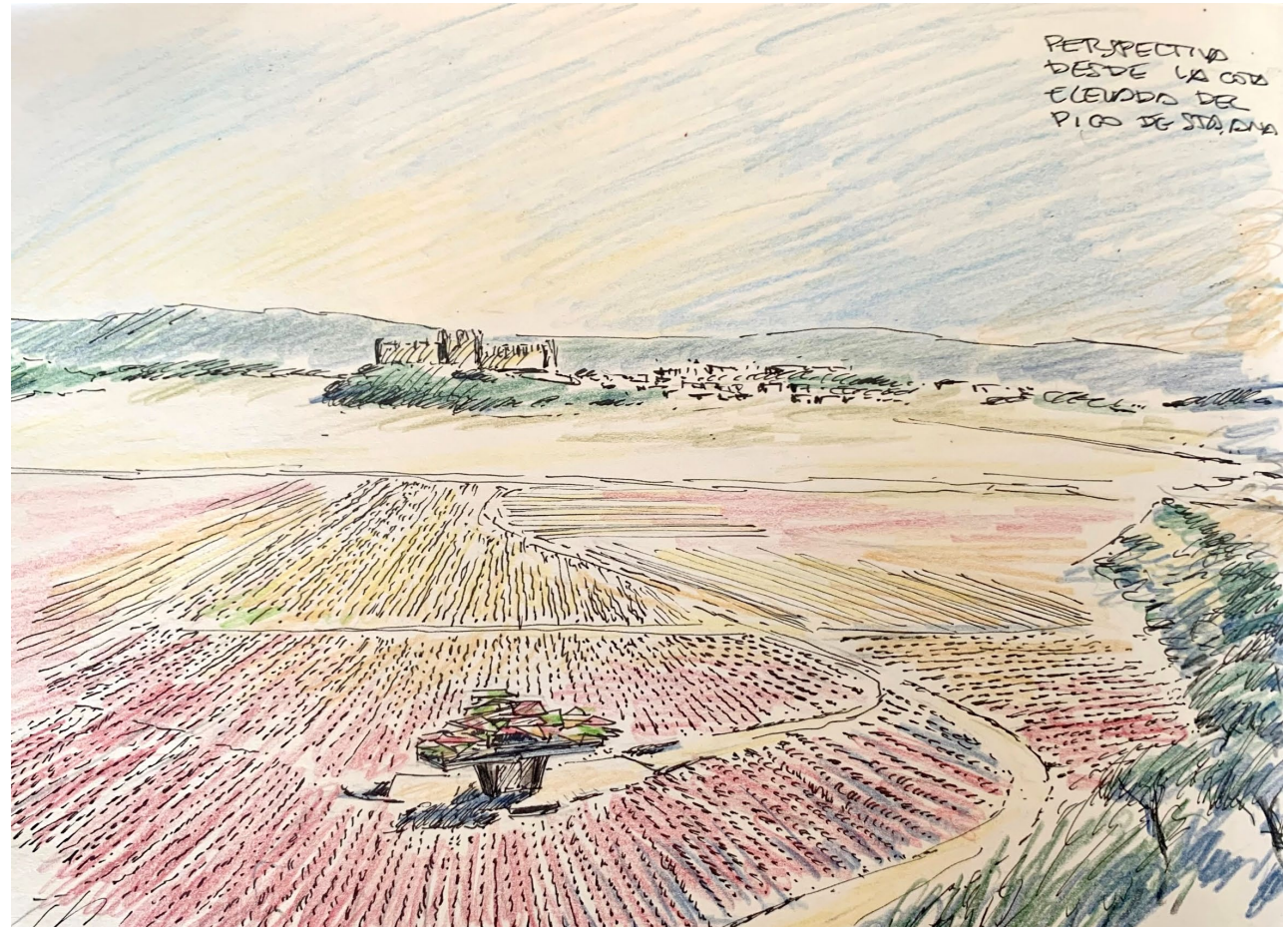
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
EL BANQUETE BAJO LA PARRA



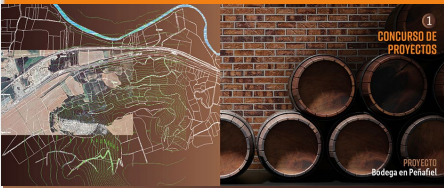
DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
EL BANQUETE BAJO LA PARRA



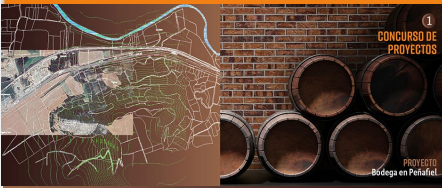
DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO



CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
EL BANQUETE BAJO LA PARRA

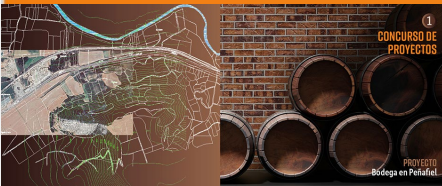


DIARIO VISUAL DE UN PROCESO CREATIVO

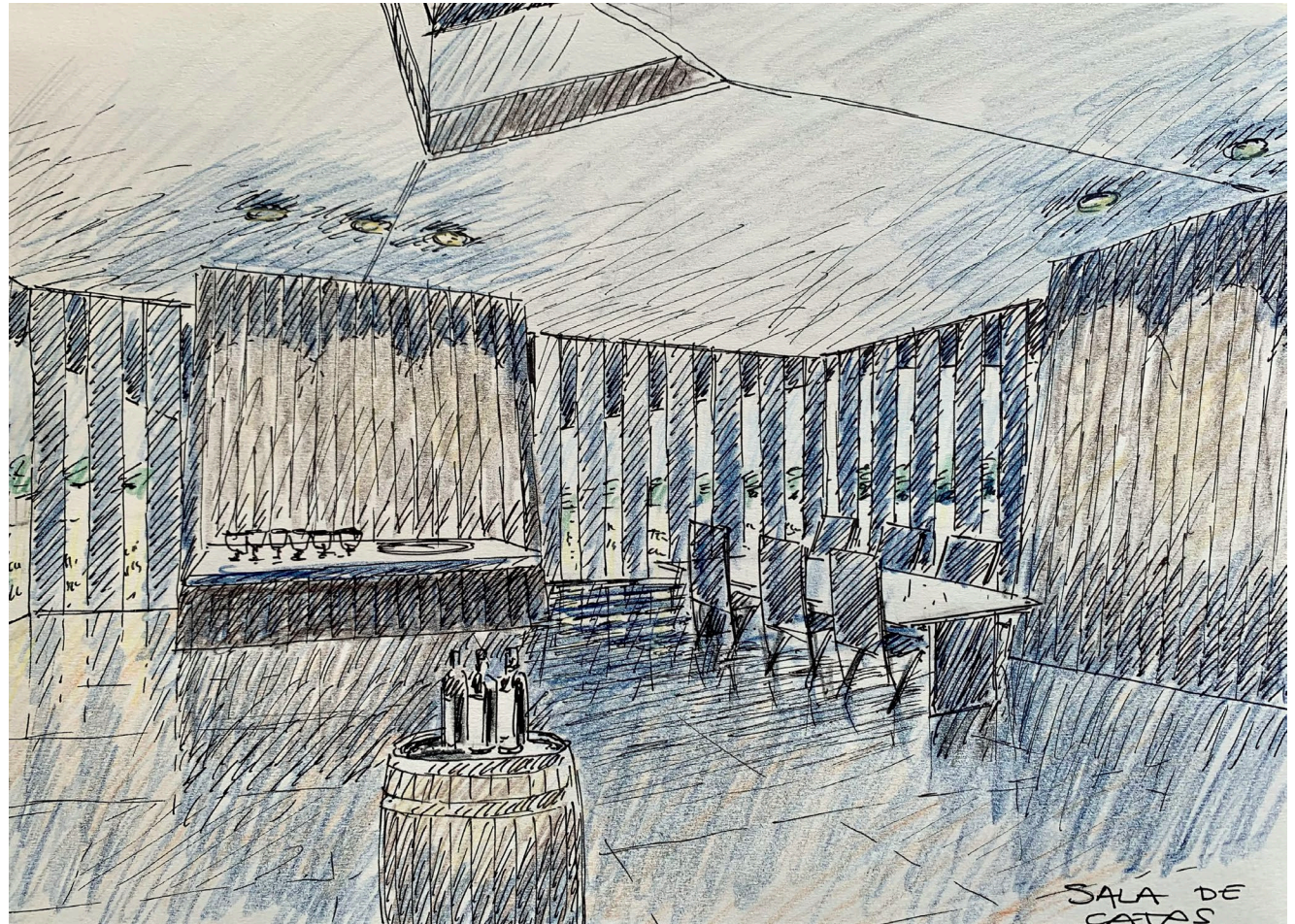


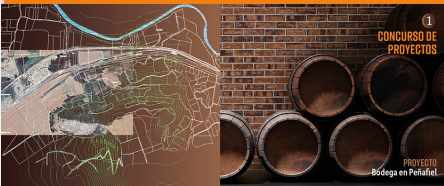
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
EL BANQUETE BAJO LA PARRA



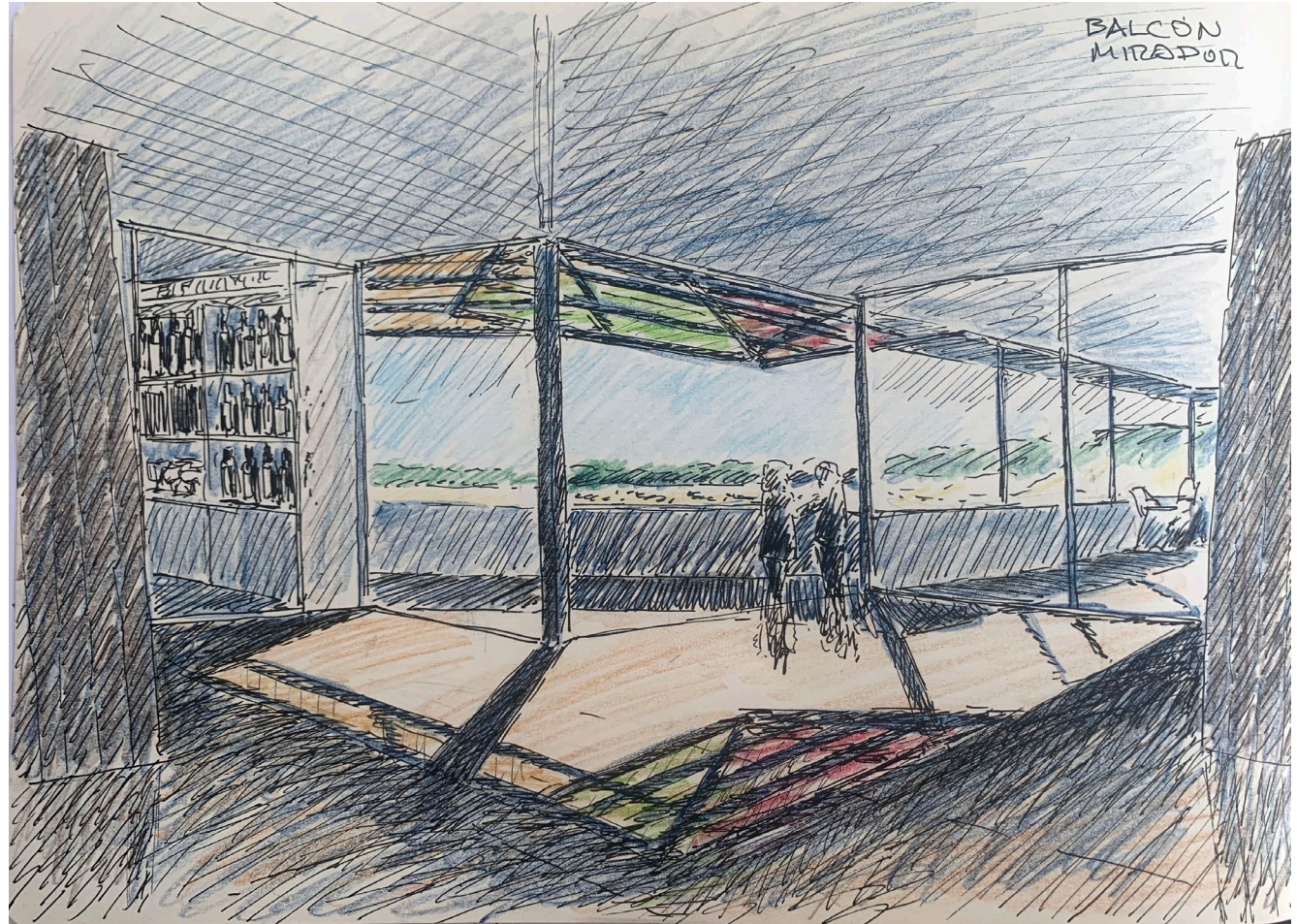


CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
EL BANQUETE BAJO LA PARRA

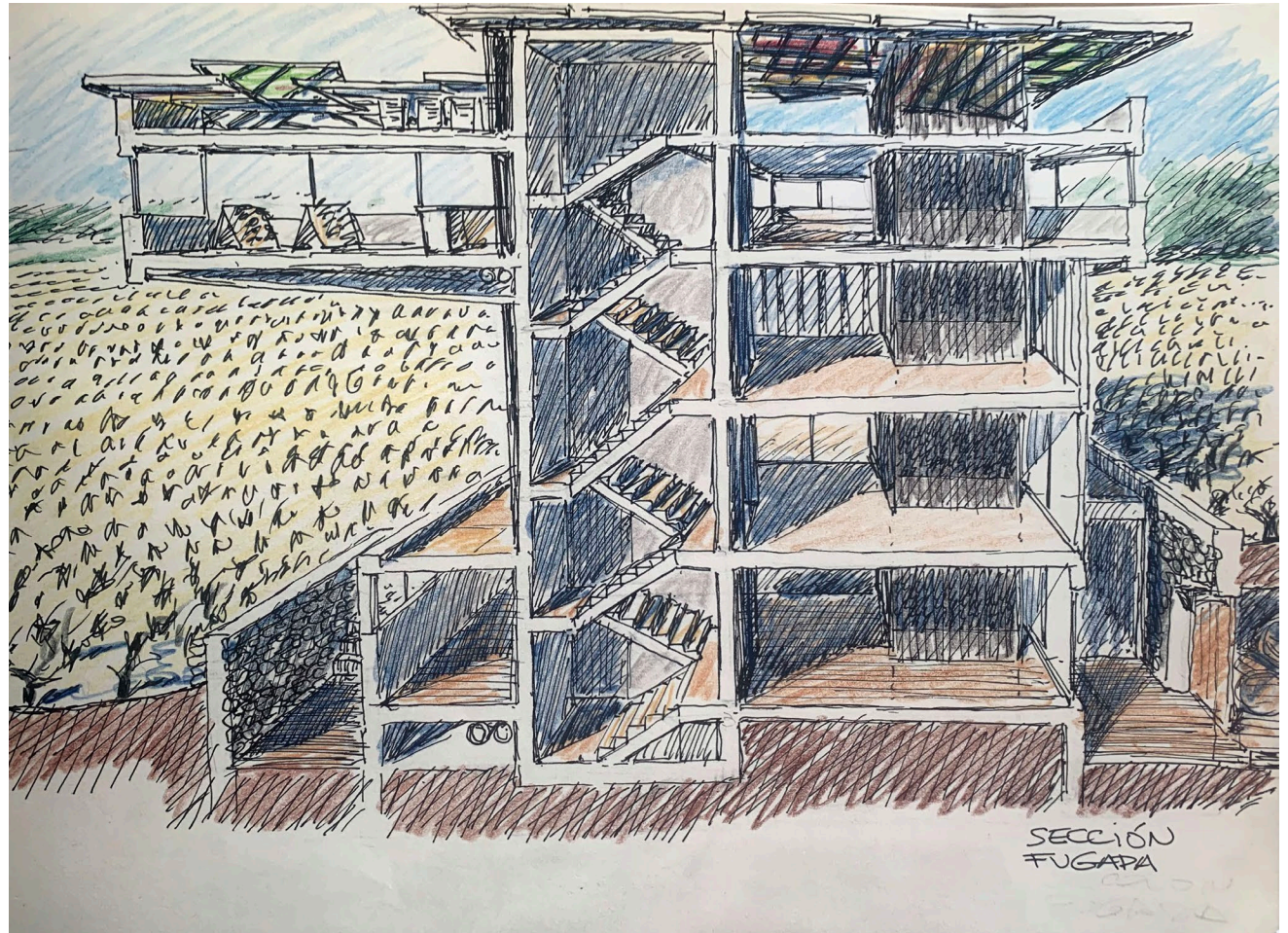
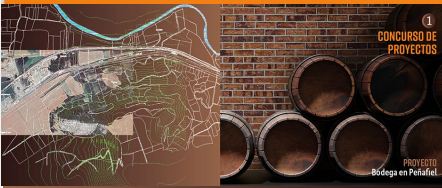


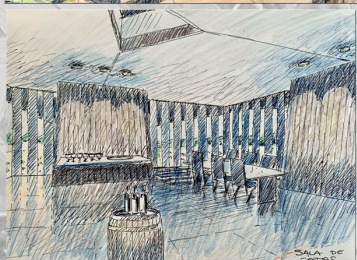
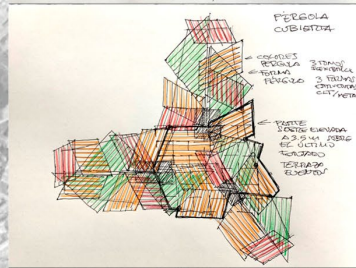
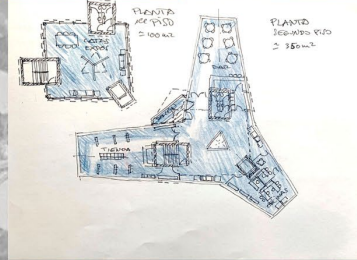
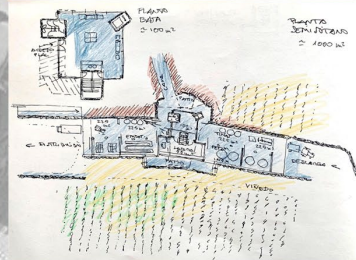
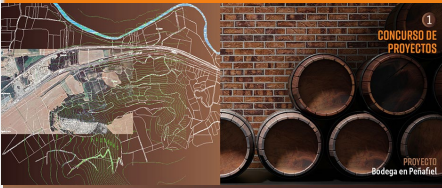


CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
EL BANQUETE BAJO LA PARRA



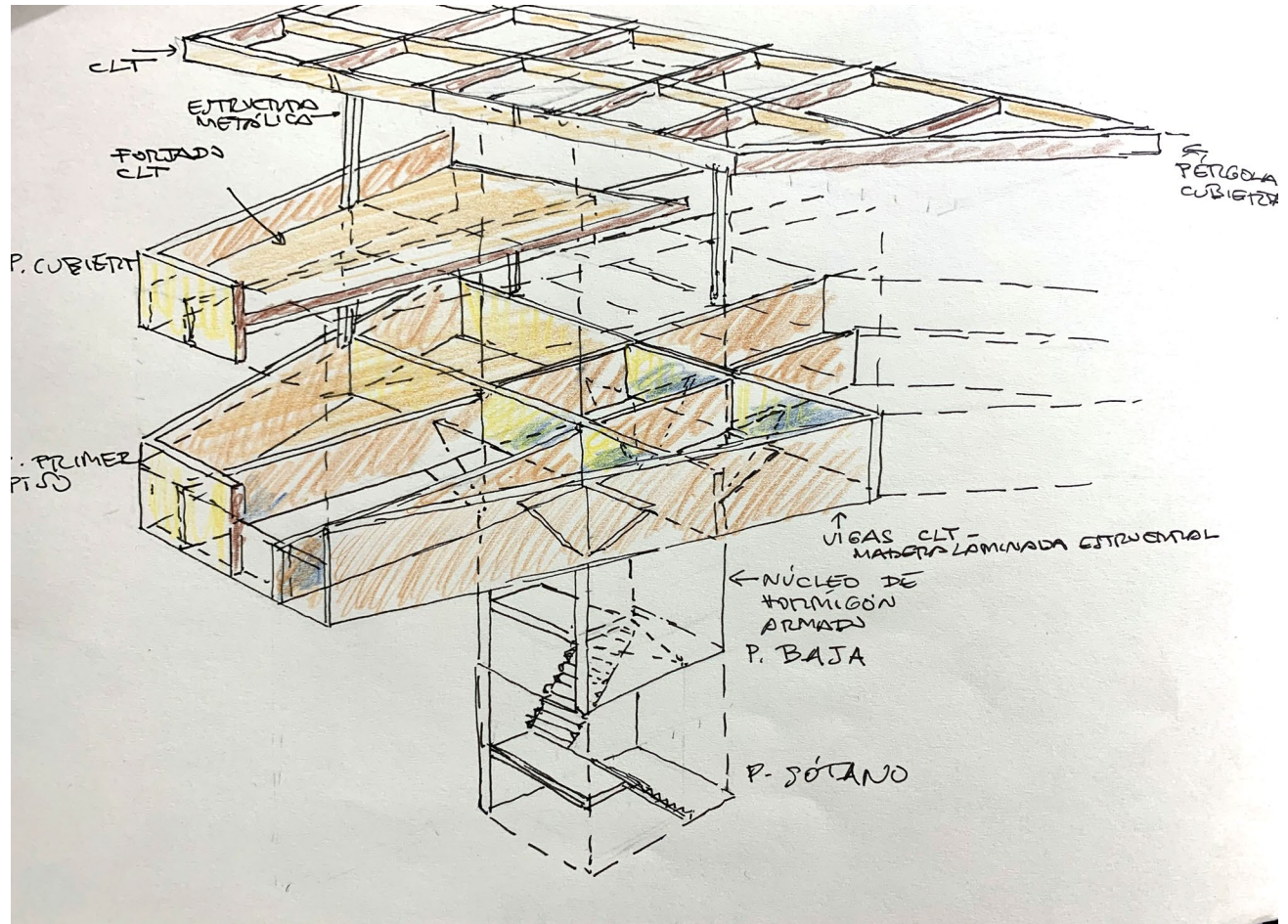
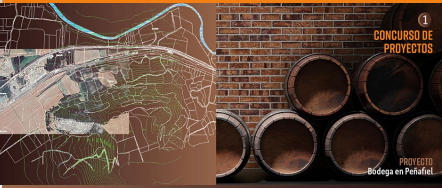
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
EL BANQUETE BAJO LA PARRA

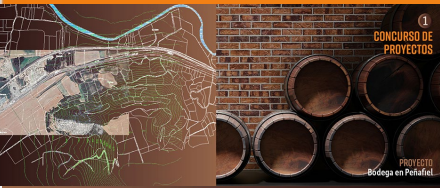




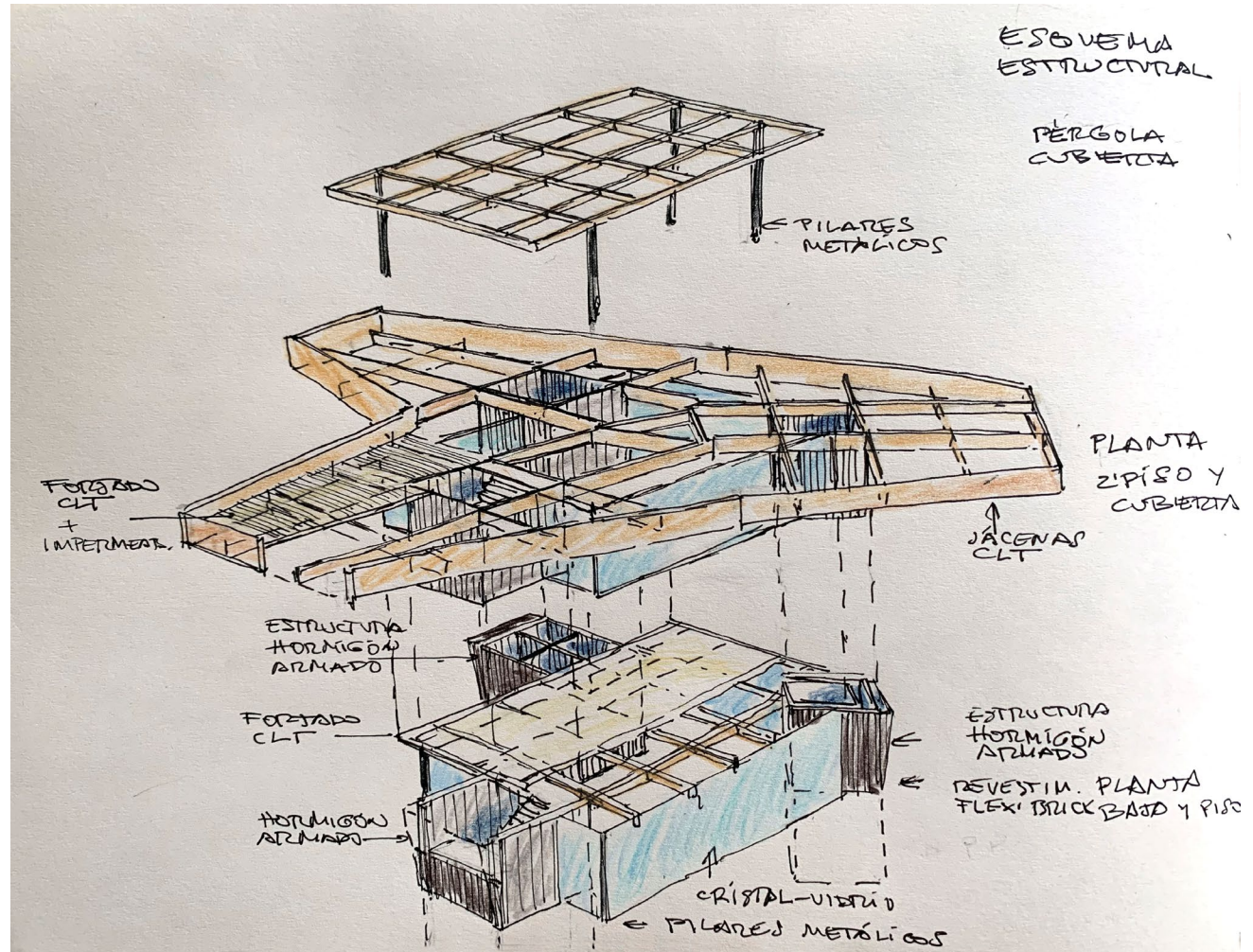
CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.

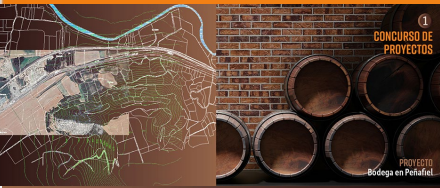
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
EL BANQUETE BAJO LA PARRA



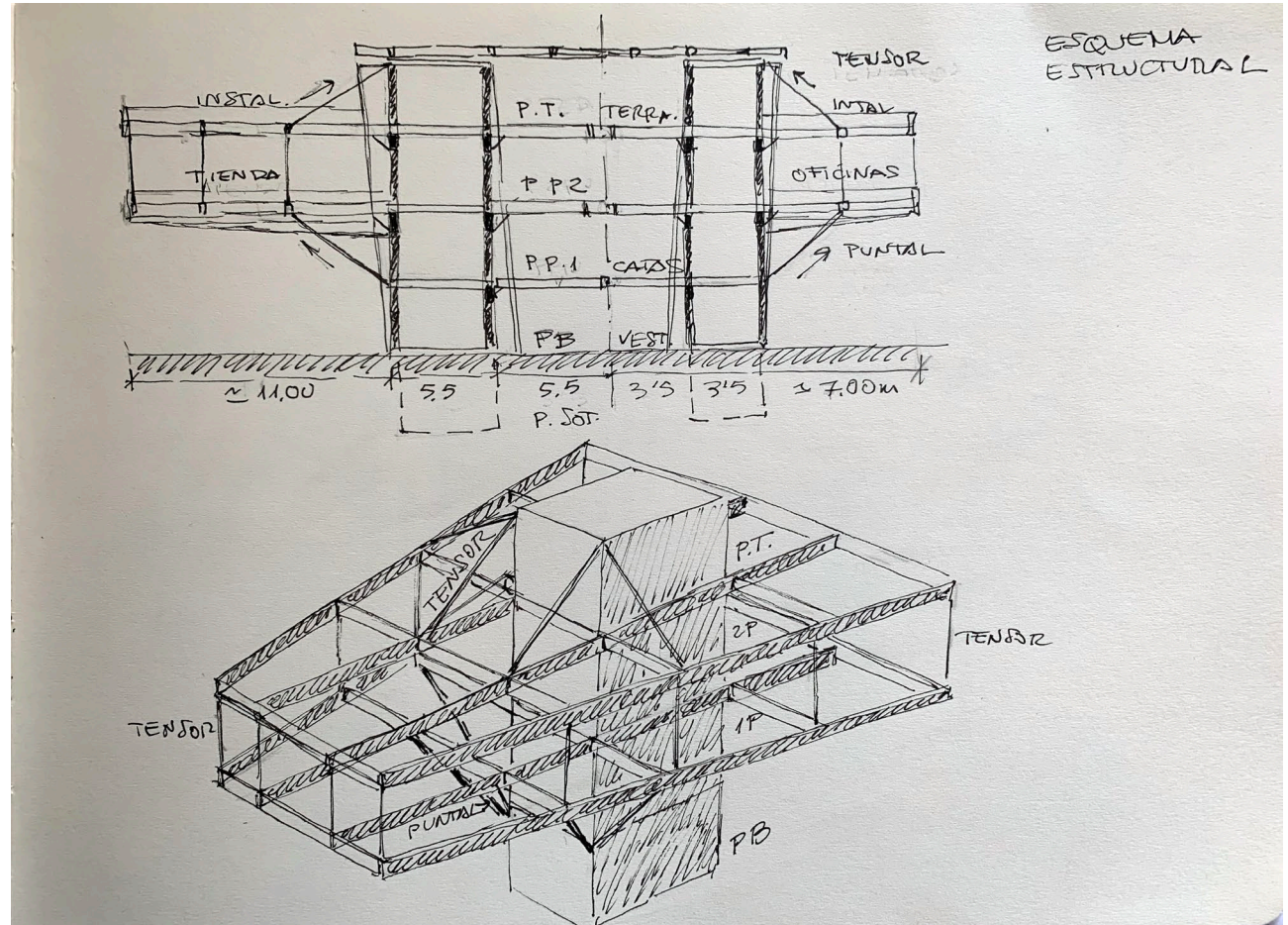


CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
EL BANQUETE BAJO LA PARRA





CUADERNO DE BITÁCORA CURSO 2022-23
CONTEXTO, LUGAR, PROGRAMA Y PROCESO.
VOLVER A EMPEZAR COMO ESTRATEGIA CREATIVA. UN TERCER INTENTO.
EL CADÁVER EXQUISITO TOMARÁ EL VINO NUEVO.
EL BANQUETE BAJO LA PARRA



ESQUEMA ESTRUCTURAL