



Die approbierte gedruckte Originalversion dieser Diplomarbeit ist an der TU Wien Bibliothek verfügbar
The approved original version of this thesis is available in print at TU Wien Bibliothek.

Eine Weinmanufaktur im Salagou-Tal

Diplomarbeit

Eine Weinmanufaktur im Salagou-Tal

ausgeführt zum Zwecke der Erlangung des akademischen Grades eines Diplom-Ingenieurs
unter der Leitung von

Bob Martens Ao.Univ.Prof. Arch.Dipl.-Ing. Dr.techn.
e253 Institut für Architektur und Entwerfen

eingereicht an der Technischen Universität Wien
Fakultät für Architektur und Raumplanung
von

Lars Ludwig
12034942

Wien, den 25. Mai 2023

Abstract

The present master's thesis deals with the design of a wine manufactory in the Salagou Valley in Languedoc, Southern France, and is divided into three parts. The first part, „TYPUS“ provides insights into the history of European wine architecture and introduces the building type. Furthermore, a basic understanding of wine production is developed, including quality levels and the most important production steps that must be considered for the technical dimensions of the design. The second part, „TOPOS“ focuses on the Languedoc region and the Salagou Valley, its specific terroir, typical building traditions, local wine production, and the framework of the local architectural charta. The third part, „TEKTONIK“ follows the architectural design of a wine manufactory in the Salagou Valley based on these insights, illustrated by plans and model photos, as well as all necessary parameters for understanding.

Kurzfassung

Die vorliegende Diplomarbeit behandelt den Entwurf einer Weinmanufaktur im Salagou-Tal im Languedoc in Südfrankreich und ist in drei Teile gegliedert. Der erste Teil „TYPUS“ gibt Einblicke in die Geschichte der europäischen Weinarchitektur und stellt den Gebäudetypus vor. Im Weiteren wird ein Grundwissen zur Weinherstellung erarbeitet, einschließlich der Qualitätsstufen und der heute wichtigsten Produktionsschritte, die für die technischen Dimensionen des Entwurfs berücksichtigt werden müssen. Der zweite Teil „TOPOS“ beschäftigt sich mit der Region Languedoc und der Lokalität des Salagou-Tals, seinem spezifischen Terroir, seinen typischen Bautraditionen, dem Weinbau vor Ort und schließlich den Rahmenbedingungen der lokalen Architekturcharta. Im dritten Teil „TEKTONIK“ folgt auf der Grundlage dieser Erkenntnisse der architektonische Entwurf für eine Weinmanufaktur im Salagou-Tal, der anhand von Plänen und Modellfotos sowie allen zum Verständnis nötigen Parametern dargestellt wird.

INHALTSVERZEICHNIS

	Prolog	8
1.TYPUS		
1.1	Eine kurze Geschichte der europäischen Weinarchitektur	13
1.2	Grundwissen zur Weinherstellung	41
1.3	Vitis vinifera - Die Weinrebe und ihre Kultivierung	42
1.4	Der Begriff „Terroir“	44
1.5	Die Qualitätsstufen für den Wein in Frankreich	45
1.6	Vinifikation - Vom Rebstock bis zur Abfüllung	46
1.7	Fazit	55
2.TOPOS		
2.1	Das Languedoc	59
2.2	Ein historischer Überblick	62
2.3	Exkurs: Les troubles du Midi - Die Winzerrebellion von 1907	68
2.4	Exkurs: „Grand Site Salagou - Cirque de Mourèze“	72
2.5	Das Salagou-Tal	76
2.6	Der Stausee „Lac du Salagou“	90
2.7	Der Weinbau im Salagou-Tal	94
2.8	Dörfer und Bautraditionen im Salagou-Tal	96
2.9	Der Bauplatz	108
3.TEKTONIK		
3.1	Entwurf einer Weinmanufaktur im Salagou-Tal	116
3.2	Raumprogramm	128
3.3	Material und Konstruktion	130
3.4	Darstellung der Weinmanufaktur in Plänen	139
	Epilog	167
	Endnoten	168
	Literaturverzeichnis	170
	Abbildungsverzeichnis	174
	Fotoessay	180

Prolog

Seit einigen Jahren verbringe ich jeden Sommer ein paar Wochen im Salagou-Tal, einem kleinen Landstrich im Languedoc in Südfrankreich. Die Landschaft, das Licht vor Ort und die Atmosphäre in den Dörfern und rund um den örtlichen Stausee, dem Lac du Salagou, üben eine große Faszination auf mich aus. Schon immer habe ich mich für die Geschichte von Orten interessiert, wie die Menschen dort leben und was das Eigenartige und Charakteristische des jeweiligen Ortes ausmacht: die Topologie, die natürlichen Materialien, die man dort vorfindet, das Klima, die Kulturtechniken und typischen Lebensmittel und natürlich die Architekturformen, die die Menschen in und mit ihrer Umgebung gewählt und entwickelt haben.

Das Salagou-Tal besticht – jedenfalls in meiner Wahrnehmung – dadurch, dass diese Beziehungen zwischen Landschaft, Material, Wirtschaft und Kulturgeschichte direkt an der Oberfläche liegen und eigentlich auf den ersten Blick ersichtlich sind: Die Vulkanhügel und die freiliegenden rostroten Sedimentsschichten des Bodens, die dort „Ruffes“ genannt werden; die Dörfer mit ihren alten, in ihrer partikularen Ästhetik gepflegten Steinhäusern; der aus dem Salagou-Fluss gestaute See, welcher der trocken-warmen Provinz seit fünfzig Jahren ein Reservoir an Wasser und über einen gemäßigten Tourismus auch eine neue Lebendigkeit verschafft hat; sowie schließlich die tradierte Weinwirtschaft aus vielen kleinen Betrieben, die dank der gestiegenen Nachfrage auch von Besucherinnen und Besuchern sowie dem Tourismus inzwischen eine qualitativ recht große Spannweite an Weinen produziert.

All diese unterschiedlichen, auf ihre eigene Weise spannenden Aspekte, besonders aber das eigenartige „Terroir“ der Gegend, haben mich dazu motiviert, mich in meiner Abschlussarbeit mit dem Entwurf einer Weinmanufaktur für das Salagou-Tal zu befassen. Von zentraler Bedeutung war die Frage, in welcher Beziehung das entworfene Gebäude zu dieser Landschaft steht. So habe ich im Verlauf meiner Diplomarbeit verschiedene architektonische Formen für den Entwurf untersucht, von Türmen zu Langhäusern bis hin zu beinahe komplett in die Erde eingegrabenen Bauwerken. Letztlich habe ich mich für einen Entwurf von zurückhaltendem Charakter entschieden, der in der einprägsamen (Kultur-)Landschaft nicht fremd oder aufgesetzt wirkt.

Vielmehr soll das entworfene Gebäude mit der Landschaft über seine Materialien verbunden sein und in seiner reduzierten Formensprache sachlich und zeitgenössisch wirken. In seiner Schlichtheit soll die Weinmanufaktur mit der Landschaft in keinerlei Konkurrenz treten, sondern das Terrain dezent markieren, der Landschaft an diesem spezifischen Ort ein neues Strukturelement geben. Im Mittelpunkt der Weinmanufaktur soll das „Terroir“ stehen, mit seinen inneren und äußeren Eigenschaften, denn aus ihm gewinnt der Wein seine spezifische Qualität. Mit Blick auf die technischen und wirtschaftlichen Funktionalitäten berücksichtigt der Entwurf das kulturelle Wissen über die Weinherstellung und ihrer architektonischen Umsetzungen; ein Wissen, das bis zu den Römern zurückreicht, deren historische Infrastruktur, etwa mit Resten von Straßen und Brücken, die Kulturlandschaft des Languedoc bis heute mitprägen.

Die vorliegende Arbeit ist in drei Teile gegliedert. Der erste Teil „TYPUS“ gibt Einblicke in die Geschichte der europäischen Weinarchitektur und stellt den Gebäudetypus vor. Im Weiteren wird ein Grundwissen zur Weinherstellung erarbeitet, einschließlich der Qualitätsstufen und der heute wichtigsten Produktionsschritte, die für die technischen Dimensionen des Entwurfs berücksichtigt werden müssen. Der zweite Teil „TOPOS“ beschäftigt sich mit der Region Languedoc und der Lokalität des Salagou-Tals, seinem spezifischen Terroir, seinen typischen Bautraditionen, dem Weinbau vor Ort und schließlich den Rahmenbedingungen der lokalen Architekturcharta, an die sich auch der vorliegende Entwurf halten muss. Im dritten Teil „TEKTONIK“ folgt auf der Grundlage dieser Erkenntnisse der architektonische Entwurf für eine Weinmanufaktur im Salagou-Tal, der anhand von Plänen und Modellfotos sowie allen zum Verständnis nötigen Parametern dargestellt wird.

1.TYPUS

typus_{lat.} 'Figur, Bild' - týpos_{griech.} 'Abbild, Vorbild, Gestalt, Umriss, Entwurf, Regel'



Abb. 1: Sitzender Dionysos reicht einen Kantharos
(Trinkschale für Wein)
Dargestellt auf der Innenseite einer attischen
Schwarzfigurenplatte, ca. 520-500 v. Chr.

1.1 Eine kurze Geschichte der europäischen Weinarchitektur

Die Geschichte der Weinarchitektur beginnt vor circa 10.000 Jahren in Vorderasien. Als die Menschen herausfanden, wie man aus den vergorenen Trauben der Weinrebe ein wohl-schmeckendes und berauschendes Getränk herstellt, errichteten sie gleichzeitig die ersten Bauwerke für die Herstellung und anschließende Lagerung des Weines. Das antike Grie-chenland gilt als Gründungsort der Weinkultur im Mittelmeerraum. In der griechischen Mythologie wurde Dionysos, ein Sohn des Zeus, als Gott des Weines, der Trauben, der Freude, der Fruchtbarkeit, des Wahnsinns und der Ekstase verehrt. Dargestellt wurde Dio-nysos häufig mit Attributen in Form von Weinranken und Weintrauben oder Trinkgefäßen. Die Verehrung eines Gottes, dem dieses alkoholhaltige Getränk gewidmet wurde, verweist auf die religiöse und kulturelle Wichtigkeit des Weines im Leben der Menschen im antiken Griechenland. In der christliche Religion ist der Wein bis heute ein fester Bestandteil reli-giöser Rituale, da er als Sinnbild für das Blut von Jesus angesehen wird.¹

Vinum bonum deorum donum - auch bei den Römern wurde Wein als ein Geschenk der Götter angesehen.² Sie waren es, die mit der Ausbreitung des römischen Imperiums auch eine expansive Weinbauwirtschaft förderten und vorantrieben. Im ganzen römischen Reich entstanden ab dem ersten Jahrhundert n. Chr. zahlreiche freistehende Einzelgehöfte, in denen (unter anderem) Wein produziert wurde. Diese römische Gebäudetypologie wird in der Archäologie und der Architekturgeschichte als Villa Rustica bezeichnet. Die Villae Rus-ticae wurden in der Regel im ländlichen Raum als Portikusvilla mit einem großen Innenhof und vorzugsweise in Hanglage errichtet. Typischerweise gliederten sich verschiedene Wirt-schaftsgebäude um ein Hauptgebäude, dem an der Erschließungsseite ein Säulenportikus mit Freitreppe vorgesetzt war und das von zwei Eckrisaliten begrenzt wurde. Jede Villa Rustica war mit mindestens einem beheizbaren Raum ausgestattet sowie einem Keller zur Lagerung von Wein und weiteren Vorräten.³



Abb. 2: Grundriss und Ansicht einer typischen Villa Rustica

Die Keller der Villen waren in Sichtmauerwerk mit Fugenstrich ausgeführt und wurden, wo der Grundwasserspiegel es zuließ, vollständig unterirdisch angelegt oder zumindest nach Möglichkeit teilweise eingegraben. Die Decken der Keller bestanden anfangs aus einer Holzbalkenkonstruktion. Mit einem zu bewirtschaftenden Areal von bis zu 30 Hektar Agrar- und Weinbaufläche und der damit verbundenen Menge an zu erntenden Weintrauben besaßen die Villen oft Kelterhäuser mit einer Fläche von bis zu 400 Quadratmetern. In diesen separat errichteten Kelterhäusern wurden die Weintrauben gepresst und anschließend zu Wein verarbeitet. Damals wurden dem Most und Wein bei Abschluss der Gärung Gewürze hinzugefügt, die neben den Verfahren der Entsäuerung des Räucherns zur Reifebeschleunigung beitrugen. Zusätzlich sorgten diese Prozesse für eine geschmackliche Verbesserung des Weines. Bei archäologischen Ausgrabungen wurden bei einigen dieser Villen auch Becken für Maische und Most sowie Teile von Baumkeltern und Keltersteine gefunden. Die römischen Weinbaukultur expandierte in ähnlicher Fülle auch nördlich der Alpen. Allein im Süden Deutschlands, im heutigen Bundesland Baden-Württemberg, lassen sich rund 2.000 Gutshöfe aus römischer Zeit nachweisen. Eine weitere Gebäudetypologie aus dem antiken Rom, die eng mit dem Thema des Weinbaus verknüpft ist, stellt die Villa Urbana dar.

Im Gegensatz zur Villa Rustica wurde die Villa Urbana von wohlhabenden Familien als zweiter Wohnsitz außerhalb der Stadt genutzt. Anders als bei den Holzbalkenkonstruktionen der Villa Rustica wurden die Kellerdecken der Villa Urbana auch als Kreuzgewölbe in Ziegelbauweise ausgeführt. Die Lasten, die auf die Kreuzgewölbe anfallen, wurden bei dieser Konstruktionsweise von massiven Säulen abgeleitet. Ab dem zweiten Jahrhundert dominierte diese Art der Kellerdeckenkonstruktion unter den Weinvillen.⁴ Der im ersten Jahrhundert v. Chr. lebende römische Ingenieur Markus Vitruvius Pollio, bekannt als Vitruv, formulierte in seinem Werk „De architectura libri decem“ („Zehn Bücher über Architektur“) präzise Empfehlungen für die Planung und Errichtung solcher Landsitze. Er rät die Ölpresse und Küche so nahe wie möglich am Weinlager anzulegen. Die Fensteröffnungen des Weinlagers sollen außerdem nach Norden gerichtet sein, um eine Erhöhung der Raumtemperatur durch den direkten Sonneneinfall zu vermeiden. Dadurch bleibt der Wein länger haltbar und wird nicht durch den Wärmeintrag getrübt und oder gar ungenießbar.⁵ Die Villa di Diomede in Pompeji aus dem zweiten Jahrhundert v. Chr. sowie die Villa Adriana aus dem frühen zweiten Jahrhundert n. Chr. in Tivoli, 30 Kilometer östlich von Rom, sind Paradebeispiele für diese Techniken. Sie entsprechen exakt den Empfehlungen Vitruvs. Beide Villen verfügen über unterirdisch angelegte Weinkeller. Bei Ausgrabungen im 18. Jahrhundert wurde in der Villa di Diomede ein rechteckig angelegter Weinkeller freigelegt, aus dem zahlreiche antike Weingefäße geborgen werden konnten. Bei der Kellerkonstruktion der Villa Adriana handelte es sich um Luken in Form von Stichkappen, die im Grundriss im Norden und Osten angelegt wurden. Es kam auch vor, dass die Keller und Vorratsräume der Villen nicht für umfangreichere Weinlagerungen ausreichten. In diesen Fällen wurden die Weingefäße gemeinsam mit anderen Lebensmitteln in größeren und mehrstöckigen Magazinen gelagert. Diese hatten räumliche Kapazitäten für die Lagerung von bis zu tausend Weinamphoren. Zudem nutzten die Römer in Abhänge gegrabene Stollen, die durch den Abbau von Baumaterialien entstanden waren oder sogar schon aus prähistorischer Zeit stammten.⁶ Die unterirdische Anlegung von Kellern im flachen Terrain erfolgte durch den Aushub der oberen Bodenschichten. Je nach Bodenbeschaffenheit wurden statische Konstruktionen benötigt, die fähig waren, den seitlich eintretenden Druck der Erdmassen aufzunehmen. Dies lösten die römischen Architekten und Ingenieure mit stark dimensionierten Wänden aus Mauerwerk sowie Gewölbe- oder Tonnenkonstruktionen, wie am Beispiel der Villa Di Diomede zu sehen ist.



Abb. 3: Längsschnitt Villa Di Diomede mit Darstellung der Gewölbekeller

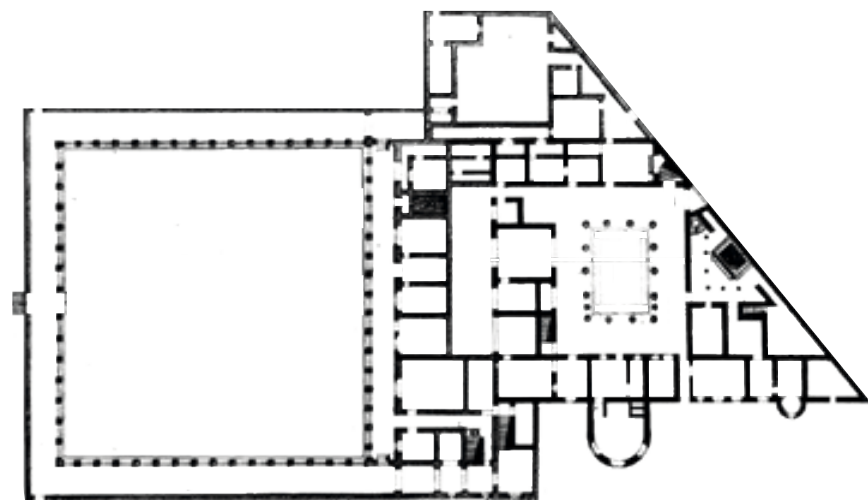


Abb. 4: Grundriss Villa Di Diomede in Pompeji

| 0 | 20m



Abb. 5: Römisches Relief mit Darstellung von Holzfässern

Von den kilometerlangen Stollen und Katakomben, die von den Römern in den weichen Tuffstein oder Lehm Boden geschlagen wurden, profitieren die Weinbaubetriebe auch 2000 Jahre später, da diese über ideale Bedingungen verfügen. Bei Tiefen von über 30 Metern unter der Erdoberfläche herrschen gleichbleibende Temperaturen und konstante Luftfeuchten, was die Reifung und Lagerung des Weines begünstigt. Beeindruckende Beispiele hierfür lassen sich unter anderem in der Champagne finden. Den tiefsten Weinkeller in Frankreich besitzt die Terra Vinea in Portel-des-Corbières bei Narbonne. Das Weingut benutzt die Stollen eines stillgelegten Gipsbergwerks aus dem 19. Jahrhundert für die Lagerung seines Weines. In einer Tiefe von 80 Metern lagern 800 Weinfässer. Die Temperatur im Stollen beträgt durchgehend 16 Grad.⁷ Ab dem frühen Mittelalter beschäftigten sich hauptsächlich Klöster, Stifte und Hospitäler mit dem Weinbau. Sie besaßen große Anbauflächen und entsprechend großräumig wurden die Bauwerke zur Weinherstellung und Unterbringung der hierfür benötigten Gerätschaften ausgeführt. Die in der Antike verwendeten Amphoren aus Ton wurden im Laufe der Zeit durch Holzfässer abgelöst, was zur Einrichtung eigener Küfereien führte, in denen die Holzfässer hergestellt und repariert werden konnten. Das Holzfass ist jedoch keine Erfindung des Mittelalters. Dies bestätigen Reliefs auf römischen Sarkophagen mit Darstellungen von Schiffen, auf denen gestapelte Tonnen zu erkennen sind, welche bereits den heute überwiegend genutzten Barriques mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern ähneln.⁸

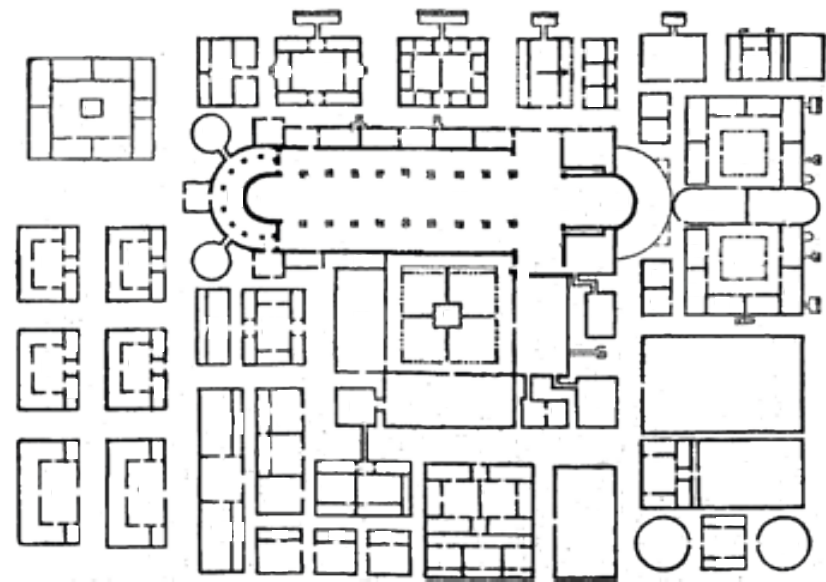


Abb. 6: „Idealplan“ Benediktinerkloster St.Gallen

Die Abmessungen und räumlichen Dimensionen der Lagerkapazitäten blieben gegenüber den antiken Bauwerken annähernd die gleichen. Dies zeigt der „Idealplan“ für das Benediktinerkloster St. Gallen aus dem neunten Jahrhundert. Der dort vorgesehene Weinkeller misst eine Länge von 40 Metern und befindet sich unweit des Kreuzgangs im Zentrum der Anlage. Im französischen Burgund wiederum wurden die Benediktinerklöster in Cluny und Dijon zu wichtigen Institutionen für die Ausbreitung der Weinkultur in Europa. Noch intensiver betrieben ab dem elften Jahrhundert dann die Zisterziensermönche die Weinkultur. Ausgehend von ihrem Gründungskloster in Cîteaux förderten sie über die Errichtung zahlreicher Filialklöster und Wirtschaftshöfe auch die Verbreitung von Rebe und Wein.⁹ Den Höhepunkt der Schaffensperiode der Zisterziensermönche stellt das im Jahr 1136 durch Abt Ruthard und zwölf weitere aus Clairvaux stammende Mönche gegründete Kloster in Eberbach im Rheingau dar.

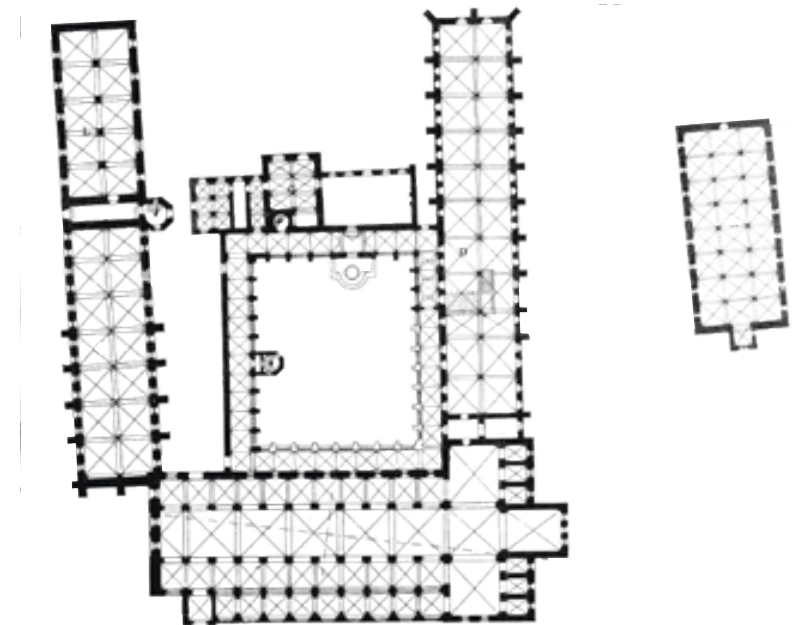


Abb. 7: Grundriss Klosteranlage Eberbach

| 0 | 20m

Als lebendiges Beispiel der europäischen Weinbaukultur weist das Kloster, das als die am besten erhaltende romanisch-frühgotische Klosteranlage Europas gilt, eine kontinuierliche Weinbauwirtschaft von mehr als 800 Jahren auf.¹⁰ Das Kloster Eberbach war im 16. Jahrhundert der größte Weinwirtschaftsbetrieb der Welt. Seine jährliche Weinproduktion betrug bis zu 250.000 Liter. Von historischer Bedeutung ist auch das im Jahr 1485 angefertigte „Große Fass“, das damals größte Weinfass der Welt, mit einem Fassungsvermögen von 70.000 Litern. Im Zuge des deutschen Bauernkrieges (1524-1526) kam es zur Besetzung des Klosters Eberbach und das „große Fass“ wurde beim „Austrinken“, in einem symbolischen Akt der Übernahme, zerstört. Einige der historischen Kelter, die durch ihre schiere Größe beeindruckend sind, sind vor Ort ausgestellt. Sie stammen aus etwas jüngerer Zeit, die älteste Kelter aus dem Jahr 1668.¹¹



Abb. 8: Zeichnung der Dachlandschaft des Hôtel-Dieu in Beaune

Im deutschsprachigen Raum befassen sich derzeit noch 20 Klöster und geistliche Einrichtungen mit der Weinerzeugung. Wie viele es im französischen Sprachraum sind, ist derzeit nicht bekannt. Ihre Anzahl dürfte aber deutlicher höher ausfallen, wie vereinzelte Quellen vermuten lassen. Viele der Klöster und geistlichen Einrichtungen in Frankreich, die mit der Weinerzeugung vertraut waren, wurden nach der französischen Revolution und der darauffolgenden Säkularisierung aufgelöst oder gingen in den Besitz adliger und wohlhabenden Familien oder den Staat über. Einige der noch erhaltenen Stiftungen befinden sich im Burgund und den angrenzenden Regionen, so zum Beispiel das Hôtel-Dieu in Beaune, ein ehemaliges Krankenhaus aus dem 15. Jahrhundert, das mit seiner Dachlandschaft mit ihren Gauben und Türmen sowie den bunt bedeckten Ziegeln beeindruckt. Durch die Erträge seiner Weinberge selbst finanziert, bietet das Hôtel-Dieu in jährlichen Wohltätigkeitsauktionen ausgewählte Weine zur Versteigerung an. Mit der Veränderung der Eigentumsverhältnisse ging vielerorts auch eine Veränderung im Erscheinungsbild der baulichen Anlagen einher, da diese durch Umbauarbeiten oder Erweiterungen den Bedürfnissen der neuen Besitzerinnen und Besitzer angepasst wurden.



Abb. 9: Benediktiner Kloster Johannisberg

Als eindrucksvolles Beispiel für derartige bauliche Eingriffe nach der Säkularisierung ist das Schloss Johannisberg im Rheingau zu nennen. Der Gründungsbau besteht aus einem um das Jahr 1100 von Benediktinermönchen errichteten Kloster und wurde im Jahr 1816, als es in den Besitz des Grafen von Metternich überging, durch einen im klassizistischen Stil errichteten Zubau erweitert. Den riesigen Weinkeller ließ der Graf jedoch unverändert. Der im Jahr 1721 fertiggestellte Weinkeller wird von einem elfeinhalb Meter überspannenden Tonnengewölbe in der Breite bedeckt und weist eine Gesamtlänge von 260 Metern auf. Zusätzlich wurde auf Schloss Johannisberg eine unterirdische Weinflaschenbibliothek, die sogenannte „Bibliotheca Subterranea“, zur Aufbewahrung der kostbarsten Flaschenweine eingerichtet. Heute lagern in ihr mehr als 25.000 Flaschen, der älteste Wein stammt aus dem Jahr 1748. Die Weinflaschenbibliothek im Schloss Johannisberg wurde zum Vorbild für viele weitere Weinschatzkammern in der ganzen Welt.¹²



Abb. 10: „Bibliotheca Subterranea“ auf Schloss Johannisberg

Ab der Mitte des 14. Jahrhunderts errichteten die Landesfürstinnen und Landesfürsten in Europa repräsentative und unbefestigte Wohn- und Verwaltungsgebäude. Diese einladende Architektursprache wurde nun gegenüber den alten Kastellen und Burgen, die im vorherigen Jahrhunderten entstanden waren, bevorzugt. Doch nicht immer handelte es sich um veritable Prachtbauten, die mit Säulen, Zinnen, oder Türmen geschmückt und mit Pavillons oder Hof- und Parkanlagen ergänzt waren. Neben den neuen Schlössern entstanden auch Landhäuser, deren Auftraggeberinnen und Auftraggeber sich mit den einfachsten architektonischen Ansprüchen begnügten und für die hauptsächlich der funktionale Nutzen der Bauwerke und nicht das Erscheinungsbild im Vordergrund stand. Der missverständliche Begriff des „Château“ bezeichnet daher weniger die prunkvollen Anlagen der Adligen, ein bestimmtes Renommee oder die Güteklasse der Weine, sondern vielmehr die mittlerweile ca. 4.000 Châteaux, welche sich in bürgerlichem oder bäuerlichen Besitz befinden. Die Bezeichnung „Domaine“ hingegen beschreibt ein Weingut mit eigenem Weinbergbesitz. In Deutschland steht Domäne für ein größeres Weingut, das sich im staatlichen Besitz befindet oder von ihm verwaltet wird.¹³

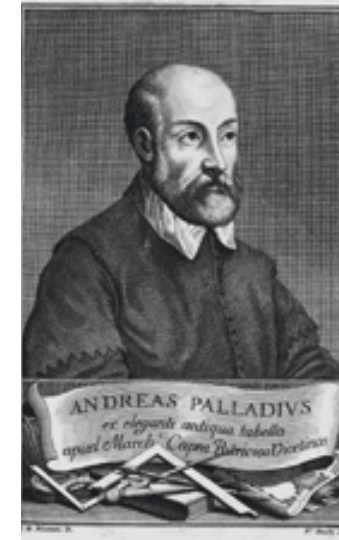


Abb. 11:
Andrea Palladio
1508-1580

Das 16. Jahrhundert ist die Zeit der „Renaissance“- französisch für Wiedergeburt. In der Anlehnung an eine antike Formensprache, gewannen klassizistisch geprägte Baustile einen immer stärkeren Einfluss bei der Gestaltung ländlicher Architektur. Der im Jahr 1508 in Padua geborene Architekt Andrea di Pietro della Gondola, genannt Palladio, wurde mit den von ihm entworfenen Villen im Veneto, zur Ikone für folgende Generationen von Architektinnen und Architekten. Die 1558 von Palladio erbaute Villa Barbaro bei Asolo kann als eine Art Prototyp der Landhausarchitektur in der Epoche der Renaissance bezeichnet werden. Die Villa besteht aus insgesamt fünf Gebäudeteilen. Im Obergeschoss des höheren Mittelbaus befinden sich die Repräsentationsräume. An diesen zentralen Gebäudeteil schließen sich die Wohnbereiche in der Form von symmetrisch angelegten und niedriger ausgeführten Trakten an. Die Wirtschaftsräume plante der Architekt in den darunter liegenden Geschossen. Die Erschließung der Seitentrakte erfolgt vom Mittelbau ausgehend über Loggien im Erdgeschoss. Diese Wohn- und Wirtschaftstrakte werden jeweils von einem in Richtung des ansteigenden Geländes angelegten Seitenflügel ergänzt, in denen Stallungen und andere Nutzungsanlagen untergebracht sind. Auch die Weinkeller befinden sich in diesem teilweise in den Hang eingegrabenen Gebäudeteil. Bei der um 1564 entworfenen Villa Emo in Fanzolo, wendete Palladio ein vergleichbares Schema der Grundrissfiguration an. Dieses Bauwerk verfolgt eine lineare Ausrichtung, in der die seitlich anliegenden Wirtschaftstrakte über Pfeilerarkaden vom Mittelbau aus erschlossen werden.¹⁴



Abb.12: Luftbild Villa Barbaro bei Asolo, 1558

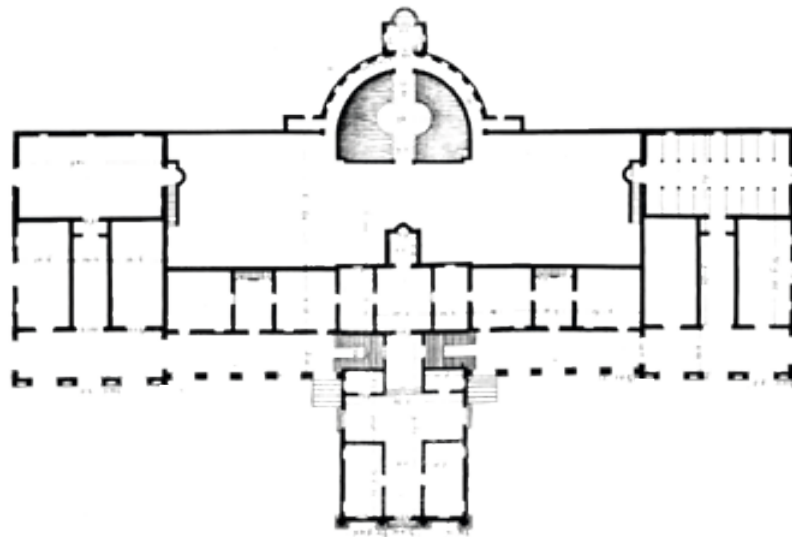


Abb.13: Grundriss Villa Barbaro | 0 | 20m



Abb.14: Luftbild Villa Emo in Fanzolo, 1564

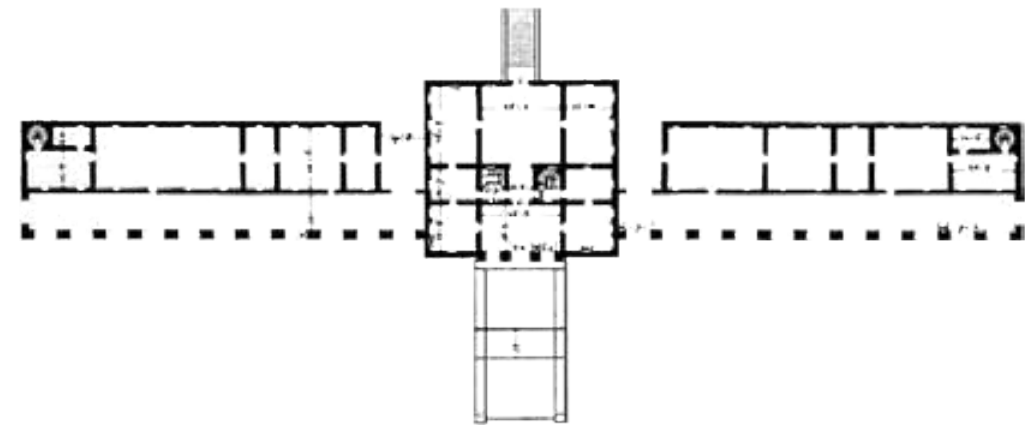


Abb.15: Grundriss Villa Emo | 0 | 20m



Abb. 16: Château Haut-Brion

In der Folge des gewachsenen Wohlstands und angetrieben durch gestiegene Repräsentationsbedürfnisse adaptierten immer mehr Besitzerinnen und Besitzer von Wein- und Landgütern diese klassizistischen Bauformen und Stilelemente. Die Landschaft des Bordelais, in deren Zentrum die Stadt Bordeaux liegt, weist dabei die höchste Dichte an Landgütern auf, die von einem antikisierenden Baustil beeinflusst wurden. Als historischer Vorläufer für die Weingüter dieser Region ist das im Jahr 1525 gegründete Château Haut-Brion in Pessac zu nennen. Charakteristisch für die Châteaux im Bordelais ist die Einteilung des bebauten Areals. Den größten Teil der Flächen nehmen nicht die Wohnräume ein, sondern die Gebäude zur Weinlagerung, die sogenannten Chais mit ihren Gärfässern und Barriques. Zu den auffälligen baulichen Merkmalen dieser Châteaux zählen ein Sockel und eine repräsentative Freitreppe, die meist auf eine dem Baukörper vorgelagerte Terrasse führt. Das Château Haut-Brion wurde dazu mit Schmuckelementen in Form von Säulen, Türmchen und Zinnen bestückt. Im Sockel dieser Bauwerke, der für die optische Erhöhung des Baukörpers zuständig ist, befinden sich die häufig bis zur Hälfte ins Erdreich eingegrabenen Chais.¹⁵



Abb. 17: Würzburger Residenz

In der Zeit des Barocks wandelten sich die Architektursprache und das Erscheinungsbild der baulichen Anlagen ein weiteres Mal. Die baulichen Ensembles, bestehend aus Wirtschaftsgebäuden und Weinkellern, wurden erweitert, um Platz zu schaffen für die Unterbringung größerer Weinfässer. Im Verlaufe des 17. Jahrhunderts entstanden Bauwerke, in denen Fässer mit Volumen von bis zu 250.000 Liter untergebracht wurden, wie das große Fass im Heidelberger Schloss belegt. Gewaltige Abmessungen besitzen auch die Weinkeller der Würzburger Residenz. Das von Balthasar Neumann geplante Bauwerk zählt zu den bedeutendsten Schlossanlagen des europäischen Barocks. Die Keller der um 1720 begonnen Anlage weisen eine Grundfläche von 4.500 Quadratmetern und die Wände der bis zu 900 Meter langen Gänge weisen zum Teil Stärken von bis zu fünf Metern auf. Wandstärken von zwei oder drei Metern waren in Weinkellern über Jahrhunderte keine Seltenheit und für eine gleichmäßige Kühlung auch notwendig. Wie in der Antike wurden die Keller im Barock idealerweise in Nord-Süd-Richtung angelegt.¹⁶



Abb.18: Luftbild Château Margaux bei Bordeaux

Die Weinarchitektur des 19. Jahrhunderts war geprägt durch die Stilepoche des Historismus. In Frankreich dominierten in dieser Zeit, wie schon in der vorangegangenen Epoche der Renaissance, die Rückbesinnung auf antikisierende Formensprachen. Das Château Margaux bei Bordeaux stellt die reinste Verkörperung eines im neoklassizistischen Stil errichteten Weinguts dar; es wird auch als „Versailles des Médoc“ bezeichnet. Betreten wird das Château über eine breite Freitreppe, die hinauf zu einem mächtigen Portikus mit vier ionischen Säulen führt. Darüber hinaus wird es durch die landschaftliche Inszenierung am Ende einer langen Platanenallee besonders hervorgehoben. Neben dem Hauptbau existieren auf dem Areal noch weitere Gebäude, die der Kultivierung der Weinberge dienen. Darunter befindet sich eine eigene Küferei sowie Möglichkeiten zur Unterbringung von bis zu 50 Arbeiterinnen und Arbeitern.



Abb.19: Historischer Kellert Château Margaux

Das Château verfügt über zwei Keller zur Lagerung der Weinfässer. Der historische Keller hat eine Länge von 70 Metern und dient zur Lagerung des einjährigen Weines; seine Decke besteht aus Eichenbalken. Der 23 Meter breite Keller wird in der Raummitte durch 18 Steinsäulen unterteilt, auf denen die Eichenbalken ruhen. Um weiteren Platz zu schaffen für die Lagerung der zweijährigen Weine wurde das Château Margaux im Jahr 1982 durch einen zweiten unterirdischen Chais aus Stahlbeton erweitert. Dieser Weinkeller war der erste in einer Betonbauweise im Médoc. Während der französischen Belle Époque (1870-1914) war die Weinarchitektur im Bordelais neoklassizistisch geprägt. Daneben existierte auch ein unüberschaubarer Stilpluralismus, der die Zeit des Historismus kennzeichnet, darunter Bauten im neogotischen Stil sowie eine Vielfalt an Kombinationen unterschiedlichster Stile, die auch als Eklektizismus bezeichnet wird.¹⁷

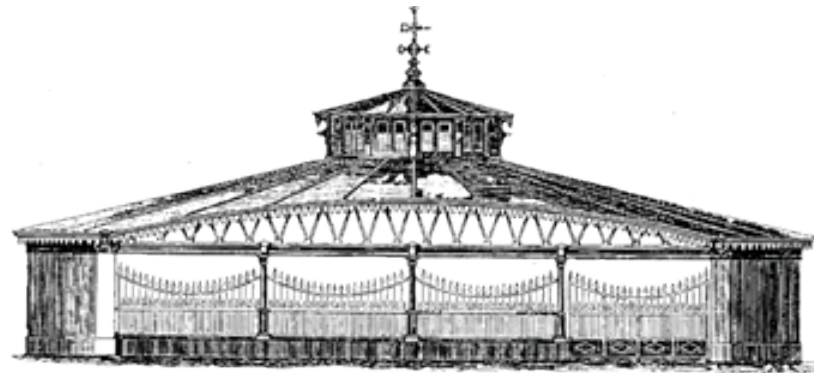


Abb. 20: Ansicht Unterstand für Sherryfässer Bodega González Byass | 0 | 10m

Ein neues Kapitel in der Geschichte der Weinarchitektur begann nach der industriellen Revolution, als neue Techniken und Materialien in die Konstruktionsweisen der Bauwerke Einzug hielten. An die Stelle von steinernen Säulen traten filigrane Stützen aus Eisen und für weitgespannte Deckenkonstruktionen wurden Träger aus Gusseisen eingesetzt, im Verlaufe der bautechnischen Entwicklung dann mit Eisen verstärkte Betonträger. Ein wichtiger Grund für den Einsatz von Eisen bzw. Stahl war die geringere Brandgefahr gegenüber den Fachwerkbauwerken aus der vorindustriellen Zeit. Neben den neuen Fabriken und Produktionsstätten, die mit den neuen Konstruktionsweisen und in bis dahin unbekanntem Maßstab für die Großindustrien jener Zeit entstanden, kamen in den Weinbauregionen auch weiterhin traditionelles Handwerk und heimische Baumaterialien zum Einsatz, darunter Bruchstein für das Errichten von Mauern und Schieferplatten oder Dachziegel aus Ton zur Eindeckung der Dächer. Die Zeit nach der industriellen Revolution wurde zur Blütezeit des Eisen- und Stahlbaus. Mit den materialspezifischen Eigenschaften von Eisen und Stahl konnten fortan innovative Tragwerksysteme konstruiert werden. Im Vergleich zu den bis dahin gängigen massiven und schweren Holztragwerken entstanden nun filigrane Fachwerkträger, die aus einzelnen vorgefertigten Metallprofilen zusammengesetzt werden konnten. Die Fachwerkträger aus Metall machten es möglich, weite Distanzen zu überspannen und damit Räume von vorher unbekannter Größe zu schaffen.

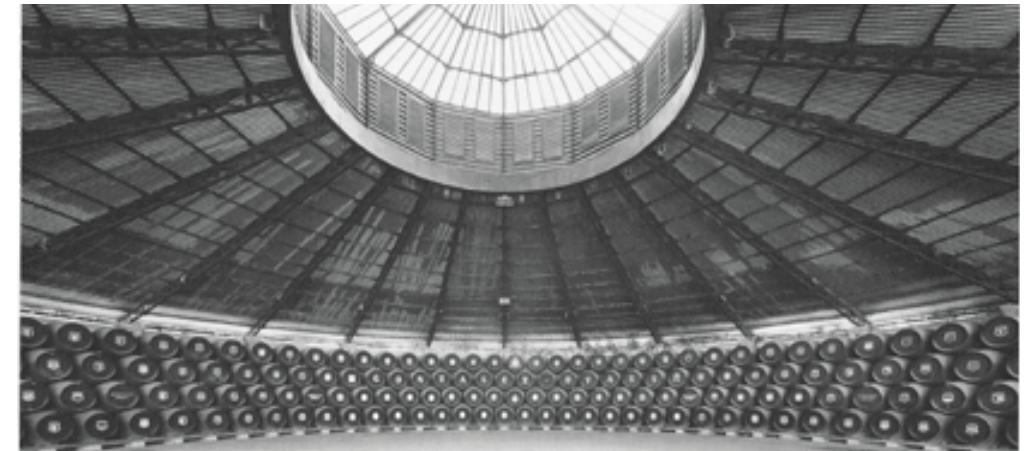


Abb. 21: Unterstand für Sherryfässer der Bodega González Byass in Jerez, Andalusien

Als Wegbereiter für innovative Stahlkonstruktionen gilt der französische Ingenieur Gustave Eiffel. Neben dem weltbekannten Eiffelturm, der ein Schlüsselwerk des modernen Ingenieurbaus darstellt, entwarf Eiffel auch eine Vielzahl von Brücken sowie Bauten zur industriellen und landwirtschaftlichen Nutzung. Einen bedeutenden Beitrag zur Geschichte der Weinarchitektur leistete Eiffel in Andalusien, Südspanien. Im Jahr 1862 entwarf Eiffel für die Bodega González Byass in Jerez einen Unterstand für Sherryfässer auf einem kreisförmigen Grundriss. Ein zeltartiges Dach aus Wellplatten liegt auf mehreren Fachwerkträgern aus Metall auf, die sich in radialer Anordnung und mit gleichen Abständen um ein Oberlicht verteilen. Das Gewicht der eleganten Dachkonstruktion wird von massiven Pfeilern getragen, deren Zwischenräume mit einem Ziegelmauerwerk ausgefüllt wurden. Das Bauwerk veranschaulicht mit seinem effizienten Tragsystem, wie durch den Einsatz von wenig Material ein großer und stützenfreier Raum konstruiert werden kann. Die Lagerung der Holzfässer findet zu Präsentationszwecken in kreisrunder Anordnung statt, wodurch die Form des Bauwerks mit seinem Inhalt harmonisiert.¹⁸

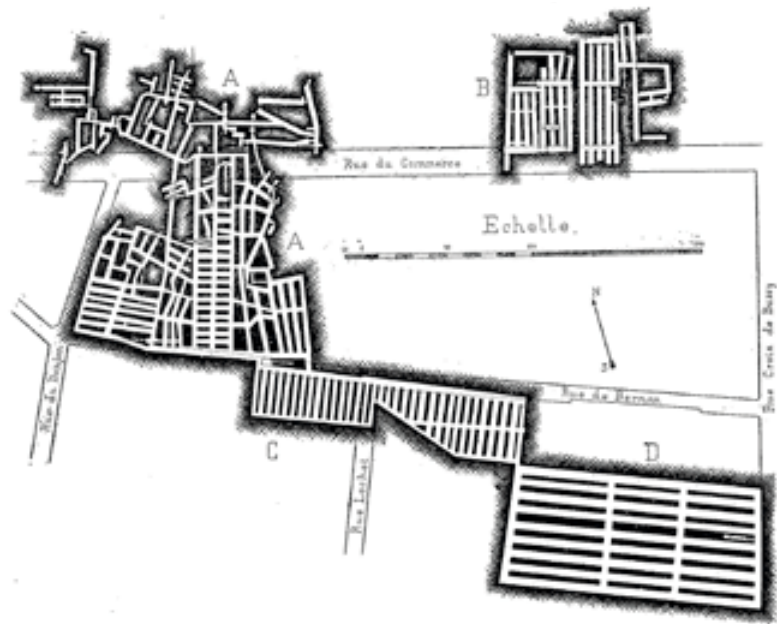


Abb. 22: Kellergänge Moët & Chandon in Épernay, Champagne

Mit den baulichen Neugestaltungen der Weinbaubetriebe erfolgte auch eine sukzessive Veränderung der unterschiedlichen Instrumente, die zur Herstellung von Wein benötigt werden. Die alten zumeist aus Holz bestehenden Keltern wurden durch neue Pressverfahren ersetzt, und angesichts der eintretenden Massenproduktion des Weines wurden verschiedene Arten von Flaschenabfüllanlagen entwickelt. Für die Rotweinherstellung tauschte man die konventionellen Gärbehälter aus Holz durch leichter zu reinigende Tanks aus Metall oder Kunststoff, deren Einsatz schließlich zu heftigen Diskussionen über Nutzen und Ethik in der Weinherstellung führen sollte.¹⁹ Durch verfeinerte Techniken bei der Herstellung von Sekt und Champagner erreichte auch der Konsum von Schaumweinen im Verlauf des 19. Jahrhunderts einen immer höheren Grad an Beliebtheit. Ausschlaggebend hierfür war das um 1806 von Madame Clicquot und ihren Kellermeistern erfundene Rüttelverfahren, bei dem die verbliebene Hefe in den Flaschen vom Schaumwein getrennt wird.²⁰ Die steigenden Produktionszahlen erforderten Arbeits- und Lagerflächen von enormen Dimensionen, um die vielen Rüttelpulte und auch die endlose Anzahl von Flaschen unterbringen zu können. Die Flächen dafür fand man in unterirdischen und labyrinthartigen Gängen der ehemaligen Kalksteinbrüche, die sich über das Gebiet der Champagne verteilen. Ein beeindruckendes Beispiel sind die Kellergänge der Kellerei Moët & Chandon, die eine Länge von 28 Kilometern aufweisen.



Abb. 23: Weinkeller Château Mouton Rothschild bei Bordeaux

Infolge der technischen Erneuerungen änderten sich auch die Anforderungen hinsichtlich der Raumausstattungen in den Weinkellern. Die Böden wurden mit weißem Kies bedeckt oder sorgfältig gefliest. Das Verlegen von Fliesen sorgte darüber hinaus für eine leichtere Reinigung der Oberflächen und trug so zu einer höheren Hygiene in den Weinkellern bei. Bei den Wänden zielte man auf eine effektvolle Wirkung, beispielsweise durch mit Licht angestrahlte Bruchsteinmauern oder Putz in hellen Farbtönen. Durch diese nahezu klinischen Sauberkeit und dem Streben nach einer sachlichen Erscheinung mittels glatter und ornamentloser Oberflächen erschuf man in den Weinkellern eine ganz neue Raumästhetik. Als Pionier für gezielte Kellerinszenierungen gilt der Baron Philippe de Rothschild. Mit Hilfe des damals erst 35-jährigen Pariser Architekten Charles Siclis errichtete der Baron im Jahr 1926 einen neuen Weinkeller mit Platz für 500 Barriques für das Château Mouton Rothschild nördlich von Bordeaux. Die Umsetzung des 100 Meter langen Kellers glich dabei einem baulichen Experiment. Zum Freilegen der Baugrube musste der zum Teil felsige Boden aufgesprengt werden. Beim ersten Versuch die Pfeiler- und trägerfreie Deckenkonstruktion zu errichten, fiel diese während der Bauarbeiten in sich zusammen. Am Ende gelang die Fertigstellung des Kellers, dessen weiße Wände von Lichtsäulen durchbrochen sind. Die Raumgestaltung geht bei diesem Weinkeller über eine reine Lagerfunktion hinaus, da der Ausführung eine bewusst geplante Lichtführung zu Grunde liegt, bei der die Barriques wie Kunstwerke in einem Museum inszeniert werden. Die Idee der spektakulären Präsentation von Weinkellern sollte in der Zukunft in adaptierten Formensprachen weltweit übernommen werden.²¹

Knappe zehn Jahre zuvor, im Jahr 1915, wurde in der kleinen katalanischen Stadt Sant Sadurní d'Anoia in der Nähe von Barcelona der „Cellar Gran“, der „große Keller“, nach 20-jähriger Bautätigkeit fertiggestellt. Dieser große Reifekeller wurde vom spanischen Schaumweinerzeuger Codorníu in Auftrag gegeben und vom Architekt Josep Puig i Cadafalch, einem Weggefährten von Antoni Gaudí, geplant. In Spanien war aufgrund des stetigen Mangels an Bauholz im Vergleich zu den Ländern im Norden Europas die Konstruktion von Holzbalkendecken oder aufwändigen Gewölben aus Beton erschwert, da man für diese aus Holz gefertigte Schalungstafeln benötigte, die oft schwer zu beschaffen waren. Aus dieser Not heraus entstanden bereits um das Jahr 1382 in Valencia die ersten Gewölbedecken aus Ziegelsteinen, die bei ihrer Errichtung ohne weitere Hilfskonstruktionen aus Holz auskommen. Diese ressourcenschonende Gewölbetechnik wurde über die Jahrhunderte hinweg kontinuierlich weiterentwickelt und ist heute als „katalanisches Gewölbe“ benannt. Anfangs für die Errichtung flacher Geschossdeckengewölbe eingesetzt, wurde diese Konstruktionsweise gegen Ende des 19. Jahrhunderts, in der Zeit des katalanischen Jugendstils („Modernisme“), auch auf größere Bauaufgaben wie den Cellar Gran übertragen.²² Dieses mächtige Bauwerk wurde ausschließlich aus Ziegelsteinen konstruiert und umfasst eine Fläche von 2.000 Quadratmetern. Die regelmäßige Anordnung der gemauerten Pfeiler, auf denen die Gewölbe ruhen, teilt das Bauwerk in drei zusammenhängende Hallen und verleiht dem Cellar Gran einen katedralartigen Charakter. Durch das perforierte Mauerwerk oberhalb der Außenmauern dringt ein gefiltertes und mildes Licht seitlich in die Halle hinein. Neben der sakralen Lichtwirkung besitzen die Löcher im Mauerwerk auch eine profane Funktion, denn sie sorgen für einen stetigen Luftwechsel, damit die bei der Gärung entstehenden Gase aus dem Gebäude entfliehen können. Im Gegensatz zu den gängigen, eher schmucklosen Gewerbe- und Industriebauten, die zu dieser Zeit ausschließlich zur Erfüllung ihrer jeweiligen Funktionen errichtet wurden, kann der Cellar Gran aufgrund der planerischen Leistungen des Architekten und seiner handwerklichen Ausführung als architektonisches Gesamtkunstwerk bezeichnet werden.²³



Abb. 24: „Cellar Gran“ von Codorníu in Sant Sadurní d'Anoia bei Barcelona

Die ambitionierten Bautätigkeiten der Kellereien ließen in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts nach. Zwei Weltkriege, die von wirtschaftlichen Krisenzeiten begleitet wurden, wirkten sich produktions- und absatzhemmend auf die Weinbaubetriebe aus. In der darauffolgenden Zeit widmete man sich vor allem dem Wiederaufbau und Restaurierungsarbeiten. Die Erweiterungen und Umbauarbeiten wurden in der Regel eigenständig durchgeführt oder mit der Unterstützung von Bauhandwerkern. Aus finanziellen Gründen wurden Architektinnen oder Architekten in dieser Zeit eher selten beauftragt.²⁴

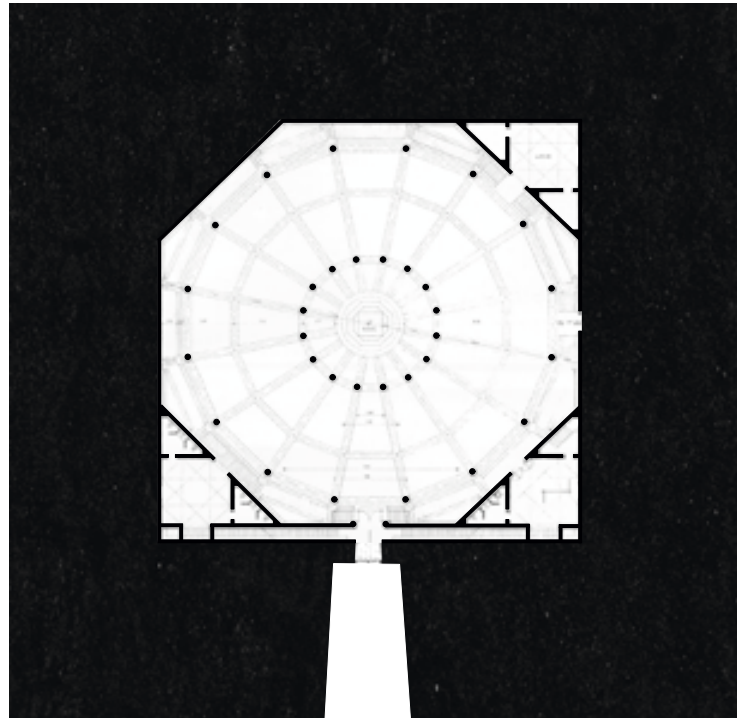


Abb. 25: Grundriss Château Lafite Rothschild in Pauillac | 0 | 20m

Bis in die frühen 1980er-Jahre waren viele Weinbaubetriebe und Kellereien zurückhaltend, was die Umsetzung neuer Bauprojekte anging. Doch im Verlauf des Jahrzehnts änderte sich dies aufgrund der gestiegenen Nachfrage und der verbesserten wirtschaftlichen Gesamtlage in Europa. Die Winzer und Winzerinnen wurden ermutigt, neue Projekte zu realisieren, darunter auch wegweisende für die weitere Entwicklung der Weinarchitektur. Neue Impulse kamen einmal mehr aus dem Bordelais, insbesondere vom Château Lafite Rothschild in Pauillac/Médoc. Der Besitzer des Château Lafite Rothschild, Éric de Rothschild beauftragte den renommierten katalanischen Architekt Ricardo Bofill für die Planung eines neuen Weinkellers. Der neue Weinkeller sollte deutliche technische und ökonomische Vorteile bieten, da die Barriques in ihrem bisherigen Lager bis zu viermal im Jahr umgelagert werden mussten. Der Entwurf von Bofill erstrebte eine räumliche Wirkung, aber auch die Optimierung der Arbeitsabläufe, die Minimierung von Wegen zur Zeitersparnis sowie den Verzicht auf technische Kühlungsanlagen.



Abb. 26: „Weinkrypta“ Château Lafite Rothschild in Pauillac

Zusätzlich sollte keine Anbaufläche geopfert werden, die für die wertvollen Weinreben benötigt wurde, weshalb nur eine unterirdische Konstruktion in Frage kam. Der neue Keller sollte eine Fläche für die Unterbringung von 2.000 Barriques besitzen. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden wick der Architekt von den bisher rechteckigen Grundrissen radikal ab. Er entwarf einen achteckigen Grundriss, der die Lagerung von Barriques in konzentrischen Kreisen erlaubt und eine günstige Wegführung für den Transport zwischen den Barriques zulässt. Für die gesamte Konstruktion wurde Stahlbeton eingesetzt. Die Decke des Weinkellers wird durch mächtige Stahlbetonträger gestützt, welche in der Mitte des Raums auf eigenen Säulen aufliegen und einen Ring aus Säulen bilden. Ein zentrales Oberlicht in diesem Säulenring sorgt für einen Lichtstrahl in der Mitte der 16 Säulen und verleiht dem Keller eine einzigartige Atmosphäre, die ihn zu einer Art „Weinkrypta“ macht. Die Fertigstellung des Weinkellers mit seinem revolutionären Raumprogramm erfolgte im Jahr 1987.²⁵



Abb. 27: Luftbild Château Pichon Longueville in Pauillac



Abb.28: Erweiterung Château Pichon Longueville in Pauillac

Projekte wie die „Weinkrypta“ im Château Lafite Rothschild und die Erweiterung des Château Pichon Longueville in Pauillac, die jährlich von 50.000 Weininteressierten besucht wird, weckten auch das Interesse der Kunst- und Kulturwelt. Das Pariser Centre Pompidou widmete im Jahr 1989 der Symbiose und Wechselwirkung von Weinbau und Baukunst im Bordelais eine Ausstellung mit dem Titel „Châteaux Bordeaux, Histoire et renouveau de l'architecture viticole“ - Châteaux Bordeaux, Geschichte und Erneuerung der Weinbauarchitektur. Neben der Geschichte des Weinbaus in der Region und den jüngsten Bauten renommierter Architekten befasste sich die Ausstellung auch mit damit verbundenen Problemen, wie der Gefahr einer unkontrollierten Urbanisierung durch den entstandenen Immobilienbedarf und der Zerstörung der weltweit einzigartigen Kulturlandschaften.²⁶

1.2 Grundwissen zur Weinherstellung

Die Herstellung von Wein ist eine Kombination aus traditionellem Handwerk und moderner Wissenschaft. Der Fachbereich der Önologie, der „Lehre und Wissenschaft vom Wein“ (abgeleitet vom griechischen Wort „oinos“ für Wein) beschäftigt sich mit allen Aspekten des Weinanbaus. Im Folgenden werden die entscheidenden Faktoren untersucht, die bei der Gestaltung eines Weinbaubetriebs eine Rolle spielen.²⁷ Hierzu braucht es zunächst ein Grundverständnis für die Kultivierung von Weinreben, die Fachterminologie der Önologie sowie den Weinherstellungsprozess und die damit verbundenen Produktionsschritte. Anhand der Ertragsbestimmung und der verfügbaren Rebflächen kann die erforderliche Kapazität der Weinherstellungswerkzeuge wie Pressen, Gärtanks und Barriques ermittelt werden. Da in Südfrankreich traditionell und vor allem rote Rebsorten angebaut werden, liegt der Fokus auf der Herstellung von Rotwein. Basierend auf diesen Grundlagen und unter Berücksichtigung der räumlichen Anforderungen werden die verschiedenen Funktionsbereiche definiert, um ein spezifisches Raumprogramm für den Entwurf einer Weinmanufaktur im Salagou-Tal zu entwickeln.

1.3 Vitis vinifera - Die Weinrebe und ihre Kultivierung

Die Weinrebe zählt zu den perennierenden Pflanzen, das heißt, sie durchläuft einen kompletten Jahreszyklus mit aufeinanderfolgenden und sich beeinflussenden Entwicklungsphasen, an deren Höhepunkt die Traubenbildung steht. Der Stamm der Weinrebe verholzt mit voranschreitendem Alter, wodurch die Pflanze auch als Rebstock bezeichnet wird. Die Ranken am Rebstock, an denen sich jedes Jahr neue Blätter und Trauben bilden, bleiben hingegen flexibel, sterben jedoch nach jedem Zyklus ab und bilden sich danach erneut. In der Botanik wird dies als krautartige Eigenschaft bezeichnet. In den langlebigen Teilen des Weinstocks, wie dem Stamm und den Wurzeln, lagert die Pflanze einen Energievorrat aus Stärke, Kohlenhydraten und anderen Reservestoffen ein, um den Winter zu überstehen. Die Wurzeln der Weinrebe entziehen dem Boden Wasser und Mineralien als Grundlage für das Wachstum. Aus diesen Grundstoffen produzieren die Wurzeln verschiedene Wachstumshormone, die bei steigenden Temperaturen im Frühjahr ein sicheres Nachwachsen gewährleisten. Im Weinlaub, den Blättern der Weinrebe, findet wie bei allen chlorophyllhaltigen Pflanzen die Photosynthese statt. Bei diesem Prozess wandeln die Blätter der Weinrebe mit der Hilfe des Sonnenlichts und des Chlorophylls das aus der Atmosphäre eingefangene Kohlendioxid in Zucker um. Aus der gewonnenen Energie bildet die Pflanze dann mehrere Inhaltsstoffe, zu denen auch hunderte von verschiedenen Aromastoffen zählen, welche sie in ihren Trauben einlagert. Die Weinernte wird von einer Vielzahl verschiedener Faktoren beeinflusst, die mit großen Auswirkungen auf den zukünftigen Wein verbunden sind. Voraussetzung für eine optimale ober- und unterirdische Entwicklung des Rebstockes stellen die Nährstoffe dar, welche die Pflanze aus dem Boden und der Luft aufnimmt. Aber auch die Art des Anbaus und die ideale Anlegung der Rebzeilen ist von zentraler Bedeutung. Der Sonnenverlauf und die Lichtintensität ist für die Bepflanzungsdichte, die Ausrichtung der Rebzeilen und die Höhe der Spaliere maßgebend.²⁸ Dazu kommt die Wasserversorgung der Rebstöcke. Jedes Terroir ist unterschiedlich und verfügt über spezifische Eigenschaften, was die Beschaffenheit des Bodens und das vorherrschende Klima betrifft. Demzufolge geht der Anlegung eines Weingartens immer eine tiefgreifende Analyse des Ortes voraus, aufgrund dessen die genannten Faktoren in ein spezifisches und ausgewogenes Verhältnis zueinander gesetzt werden.

Ist zum Beispiel die Anzahl der Rebstöcke pro Hektar zu gering und die Rebzeilen stehen zu weit auseinander, trifft ein hoher Teil der Sonnenstrahlung direkt auf den Boden. Das kann bei Terroirs, die von Natur aus wasserarm sind, zur Austrocknung der oberen Erdschichten führen und somit zur Unterversorgung der Pflanzen. In diesem Fall kann ein Ausgleich geschaffen werden, indem der Rankenwuchs so gesteuert wird, dass sich die Belaubung vergrößert. Stehen die Rebzeilen wiederum zu eng beieinander, kann dies zur Selbstverschattung führen. In diesem Fall kommt es vor, dass die Belaubung zu stark zusammengedrängt ist und die Wuchskraft des Rebstockes eingeschränkt werden muss. Dies wird erreicht durch ein gezieltes Zurückschneiden der Triebe und Ranken während des Vegetationsverlaufs. Diesen Vorgang bezeichnet man auch als „Lüften“ der Rebstöcke. Das dichte Anlegen der Rebzeilen erhöht den Ertrag an Trauben, ist aber mit mehr Arbeitsaufwand verbunden, was sich wiederum auf die Produktionskosten auswirkt. Das vegetative Wachstum der Weinrebe endet mit der Reife der Trauben. In dieser Phase, die als „Véraison“ bezeichnet wird, sammeln sich in den Trauben die Zuckerstoffe an, die für die spätere Alkoholfermentierung wichtig sind. Der natürliche Abschluss des vegetativen Wachstums wird durch Wassermangel beschleunigt, weshalb größere Niederschläge die Reifung der Trauben kurz vor der Ernte negativ beeinflussen können. Eine zu hohe Luftfeuchtigkeit erhöht auch das Risiko für das Auftreten von kryptogamischen Krankheiten in Form von Pilzkrankheiten wie dem Echten und Falschen Mehltau.²⁹ Die Wahl der anzubauenden Rebsorten wird maßgeblich durch die jeweiligen Weinbauregionen beeinflusst, die wiederum durch unterschiedliche Klimata und geologische Gegebenheiten geprägt sind. So bieten nördliche Regionen wie beispielsweise die Schieferhänge entlang des Rheins ideale Bedingungen für weiße Rebsorten. Im südlichen Frankreich hingegen, wo ein warmes und trockenes Klima vorherrscht, sind rote Rebsorten vorherrschend. Eine Ausnahme bilden die sogenannten „autochthonen“ Rebsorten. Der Begriff setzt sich aus den altgriechischen Wörtern „autós“ für „selbst“ und „chthōn“ für „Erde“ zusammen und bezeichnet Rebsorten, die sich evolutionär unter einzigartigen Bedingungen an einem spezifischen Ort entwickelt haben.³⁰

Ein Beispiel hierfür ist der Rotgipfler, eine weiße Rebsorte, die ausschließlich in kalkhaltigen Weinbergen der Thermenregion um die Gemeinde Gumpoldskirchen bei Wien vorkommt.³¹ Von den hunderten Rebsorten, die weltweit vorkommen, besitzt jede Art unterschiedliche morphologische Merkmale, an denen sie differenziert und erkannt werden kann. Jede Sorte weist darüber hinaus verschiedene Eigenschaften in Bezug auf ihre Resistenz gegen Frost oder diverse Krankheiten auf. Die unterschiedlichen Rebsorten können anhand der Form und Farbe ihrer Blätter und Trauben visuell identifiziert werden. Die Trauben bestehen aus Fruchtfleisch, Schale und Kern. Sowohl weiße als auch rote Trauben haben weißes Fruchtfleisch. Der typische rote Farbton des Rotweins entsteht beim Einmaischen, wenn der Traubensaft gemeinsam mit den Schalen, in denen sich Farbstoffe und Aromen befinden, vergoren wird.³²

1.4 Der Begriff „Terroir“

Als Terroir wird ein begrenzter Raum bezeichnet, in dem die physikalischen und chemischen Naturbedingungen, die geografischen Verhältnisse und das Klima die Erzeugung spezifischer und identifizierbarer Produkte erlauben. Das Terroir bestimmt also die Interaktion zwischen verschiedenen Faktoren wie der mineralogischen Zusammensetzung des Bodens, der Himmelsausrichtung und dem Einfluss der vorherrschenden Wetterverhältnisse auf die Weinreben. Das Terroir ist ausschlaggebend für die Qualität des Weines. So werden aus identischen Rebsorten, die in verschiedenen Gegenden angepflanzt werden, aufgrund unterschiedlicher Bodenzusammensetzungen wie Granit, Schiefer und Kalkstein letztlich Weine, deren Strukturen und Aromen sich stark voneinander unterscheiden. Auch die Mikroflora des jeweiligen Bodens hat einen großen Einfluss auf den späteren Wein. In einem gesunden Boden befinden sich Milliarden von Pilzen, Algen und Bakterien, die zum Wachstumszyklus der Pflanzen beitragen. Darüber hinaus sorgen kleine Lebewesen wie Würmer, Krustentiere, Milben und viele weitere Insekten durch das Graben von Tunnelssystemen für eine Auflockerung des Bodens, wodurch die Wurzeln der Weinrebe belüftet werden können.³³

1.5 Die Qualitätsstufen für Wein in Frankreich

In Frankreich wurde im Jahr 2018 eine Menge von 49,1 Millionen Hektolitern Wein erzeugt. Damit belegte die Nation weltweit den zweiten Rang unter allen Wein anbauenden Ländern. Mit dem französischen Weinrecht führte das Land bereits Anfang des 20. Jahrhunderts einige umfassende Regelungen ein, um seine Weine durch Klassifikationen einer gewissen Qualitätssicherung zu unterziehen. Das französische Weinrecht bildet den Grundstein für die europäische Weingesetzgebung, die wiederum durch Änderungen im Jahr 2009 auf die französische Klassifikation zurückwirken.³⁴ Demnach existieren in Frankreich aktuell drei Qualitätsstufen, in welche jede in Frankreich erzeugte Flasche Wein einsortiert werden kann, vom einfachen Massen- und Tafelwein bis hin zu Spitzenprodukten aus kontrollierten Herkunftsgebieten.³⁵ Die niedrigste Stufe stellen die „Vin de France“ dar. Hierbei handelt es sich um Weine, die ohne genaue Herkunftsangabe und aus verschiedenen Regionen zusammengestellt werden können. Auf den Etiketten der Flaschen muss die Rebsorte und der Jahrgang angegeben werden. Diese Klassifizierung wurde eingeführt, damit dem Massenprodukt eine gleichbleibende Qualität garantiert wird. Die mittlere Qualitätsstufe trägt das Label „Indication Géographique Protégée“, kurz IGP. Weine mit dieser Klassifizierung dürfen nur aus einer Region stammen und aus den dort bevorzugten Rebsorten erzeugt werden. Die höchste Qualitätsstufe ist die „Appellation d’Origine Protégée“. Weine dieser Kategorie werden regelmäßig von unabhängigen Kontrollorganisationen überprüft, wobei sich die Kontrollen über die gesamte Produktionskette, von der Ernte bis zur Abfüllung des Weines in die Flaschen, erstrecken. Die dritte Kategorie ist ihrerseits in drei Unterkategorien unterteilt. Die niedrigste Stufe ist die AOP-Regional, diese Weine stammen immer aus einem bestimmten Anbaugebiet. Auf der zweiten Stufe befinden sich die AOP-Kommunal, in der die Weine aus einer bestimmten Gemeinde kommen müssen. Den Abschluss und die höchste Qualitätsstufe bilden die AOP-Cru. Weine dieser Klasse sind Erzeugnisse von herausragender Qualität und unterliegen den höchsten Auflagen, die das französische Weingesetz kennt. Der Begriff „Cru“ bezieht sich hierbei auf ein ausgezeichnetes Weingut, eine bestimmte Lage der Weinreben oder sogar auf einzelne Parzellen.³⁶

1.6 Die Vinifikation - Vom Rebstock bis zur Abfüllung

Bis der fertige Wein in die Flaschen abgefüllt werden kann und damit zum Genuss bereitsteht, sind im Wesentlichen zehn aufeinanderfolgende Arbeitsschritte erforderlich, die im Folgenden näher betrachtet werden. Wichtig ist jedoch, dass die genauen Arbeitsschritte je nach Herstellungsmethode, Region und der Art des Weins stark variieren können.

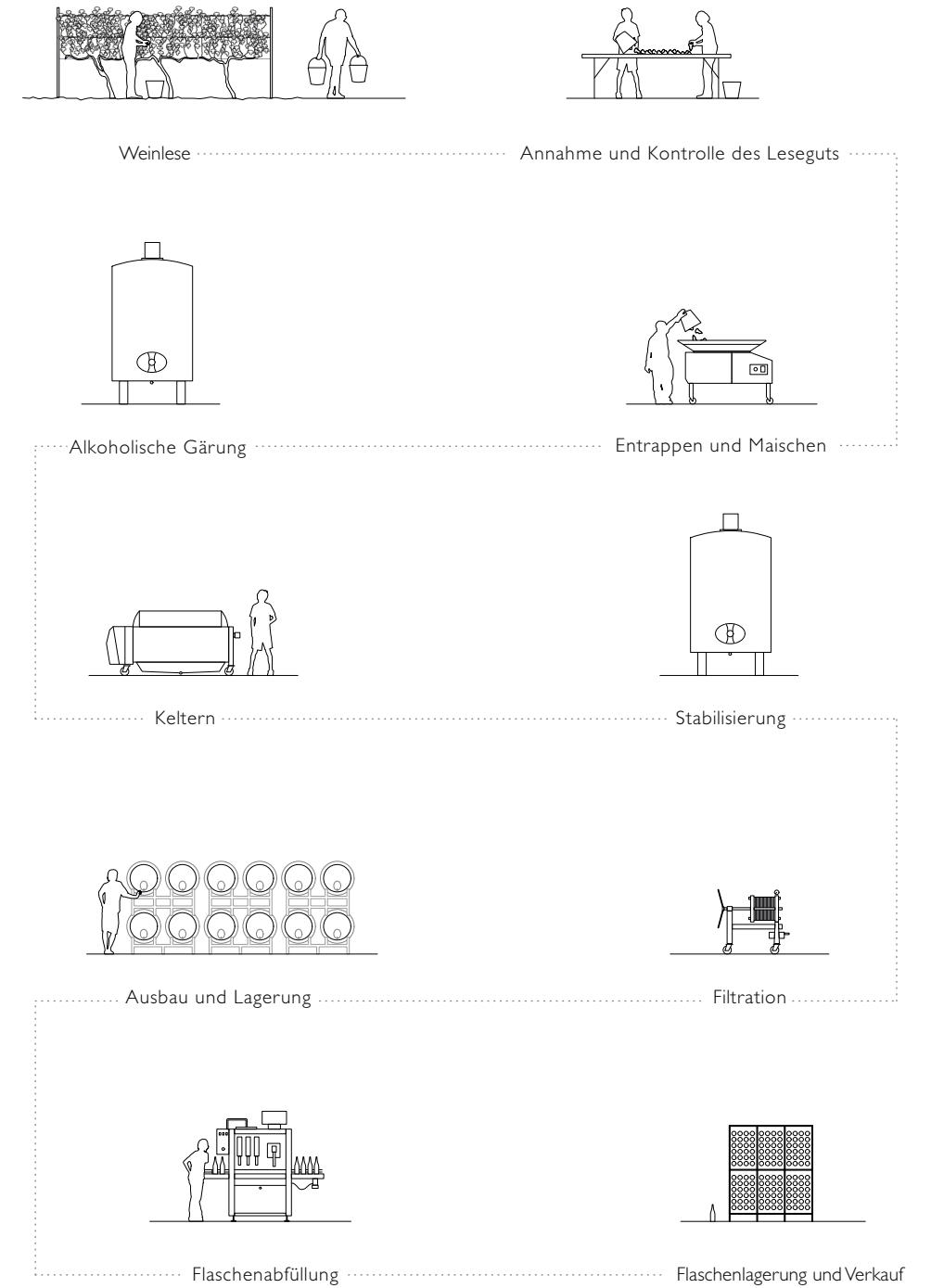


Abb.29: Schritte der Vinifikation

Weinlese

Am Anfang steht die Ernte der Weintrauben, auch Weinlese genannt. Diese Arbeit kann in manueller Form per Handlese stattfinden oder maschinell von Lesemaschinen durchgeführt werden. Viele Weinbaubetriebe entscheiden sich aufgrund ihrer hohen Qualitätsansprüche für die Handlese oder werden aufgrund topografischer Eigenschaften des Weingartens, wie etwa einer steilen Hanglage, dazu gezwungen. Auch erweist sich der Einsatz von Lesemaschinen in kleineren und zerstückelten Parzellen mit alten und niedrigen Rebstöcken als ungeeignet, weshalb dort von vorneherein auf die Handlese gesetzt wird. Ein weiterer Vorteil besteht darin, dass ausgetrocknete und faule Weintrauben schon bei der Lese aussortiert werden können. Ein wichtiges Ziel der Handlese ist es, die Weintrauben völlig unbeschadet zum Weinkeller zu bringen. Um ein Zerquetschen der Weintrauben durch ihr Eigengewicht zu verhindern und somit einen Qualitätsverlust durch Oxidieren zu vermeiden, können die Weintrauben mit stapelbaren Kisten transportiert werden. Sollte es vorkommen, dass einzelne Weintrauben beschädigt sind, kann der Traubensaft durch die Gitter der Kisten abfließen, ohne zu oxidieren.

Annahme und Kontrolle des Leseguts

Nach der Ernte erfolgt die Annahme des Leseguts im Weinkeller. Hier werden die Weintrauben ein weiteres Mal kontrolliert und von versehentlich gepflückten unreifen Trauben und Blättern getrennt. Dieser Vorgang wird in der Regel auf großen Tischen oder Fließbändern durchgeführt.³⁷

Entrappen und Maischen

Ist die sorgfältige Sortierung des Leseguts abgeschlossen, werden die Weintrauben von ihrem Stielgerüst, den sogenannten Rappen, getrennt und zu Maische weiterverarbeitet. Für das „Entrappen“ kommen spezielle Mühlen zum Einsatz, welche die Trauben im Nachhinein schonend zerdrücken, ohne dass sie die Kerne verletzen, in denen Gerb- und Bitterstoffe enthalten sind, welche die weitere alkoholische Gärung im nächsten Schritt negativ beeinflussen würden.³⁸

Alkoholische Gärung

Für die alkoholische Gärung wird die dickflüssige Maische, bestehend aus Fruchtfleisch, Kernen, Schalen und Traubensaft, in große Tanks aus Holz, Beton oder Edelstahl gefüllt. Unter Hinzufügung spezieller Hefekulturen wird der in der Maische enthaltene Fruchtzucker in einem biochemischen Prozess in Alkohol umgewandelt. Während dieses Vorgangs werden auch die Pigmente in den Schalen der Trauben in Form von Polyphenolen und Tanninen extrahiert, die für die rote Farbe des Weines sorgen. In diesem Schritt der Weinherstellung wird auch bestimmt, ob der Wein „trocken“, „halbtrocken“ oder „lieblich“ werden soll. Zur Herstellung eines „trockenen“ Weines wird der gesamte Fruchtzucker in Alkohol umgewandelt, während bei „halbtrockenen“ und „lieblichen“ Weinen die alkoholische Gärung ab einem bestimmten Moment ausgesetzt wird, indem man den Wein von der Hefe trennt.³⁹ Bei der alkoholischen Gärung ist darauf zu achten, dass die Tanks nicht komplett befüllt werden, da während dieses Prozesses Kohlensäure entsteht und dies zum Druckaufbau und Überlaufen der Behälter führen würde. Moderne Tanks besitzen zum Druckausgleich Ventile, durch die das Gas entfliehen kann. Weil die Hefen sehr empfindlich auf Wärme reagieren und sich die Maische während der Gärung erhitzt, verfügen moderne Tanks über eine Doppelwand, in deren Zwischenraum sich mit Wasser gefüllte Röhren befinden, welche für die Regulierung der Temperatur im Inneren des Tanks sorgen. Nach etwa zwei bis drei Wochen ist die Gärung abgeschlossen. Ein Liter Maische setzt im Verlauf der alkoholischen Gärung schätzungsweise 45 Liter CO² frei, was eine besondere gesundheitliche Gefahr für die Menschen im Weinkeller darstellt und weshalb auch eine ausreichende Belüftung der Produktionsstätten sicherzustellen ist.⁴⁰

Keltern

Nachdem die alkoholische Gärung abgeschlossen ist, erfolgt das Pressen der Maische. In der Fachsprache wird dieser Vorgang als „Keltern“ bezeichnet. Zur Herstellung von Weißwein oder Rotwein erfolgt dieser Arbeitsschritt zu unterschiedlichen Zeitpunkten. Anders als beim Rotwein kommen die Trauben für die Erzeugung von Weißwein direkt nach der Ernte in die Pressen. Damit wird verhindert, dass der Saft die in den Schalen der Trauben enthaltenen Farbstoffe aufnehmen kann. Für das Pressen der Trauben werden unterschiedliche Verfahren eingesetzt. Abhängig von der wirtschaftlichen Lage einer Kellerei, der zu pressenden Menge, der Art des Weins, der erzeugt werden soll sowie dem verfügbaren Personal und eventuellen regionalen Bestimmungen zur Weinherstellung können die Techniken variieren.⁴¹ Heutzutage verwenden Kellereien für die Saftgewinnung weitgehend pneumatische, hydraulische und mechanische Presssysteme. Bei den modernen Keltern können die Intensität des Drucks und die Dauer des Pressens je nach Art der zu verarbeitenden Trauben eingestellt und automatisch geregelt werden. In Abhängigkeit vom Weintyp kann dieser Vorgang zwischen einer und drei Stunden dauern. Als Faustformel wird angenommen, dass aus 100 Kilogramm Trauben, bedingt durch Sorte, Reifegrad und Jahrgang, zwischen 65 und 80 Liter Wein gewonnen werden können.⁴² Durch die pneumatisch betriebenen Pressen wird eine besonders schonende Verarbeitung der Maische zu Saft erreicht. Hierbei wird die Maische in einen doppelwandigen Zylinder aus Edelstahl gefüllt. Durch einen aufblasbaren Sack aus Gummi im Inneren der Maschine wird die Maische an die sich drehende Siebwand des Zylinders gedrückt. Nachdem der Gummisack von der Luft entleert wird, dreht sich die innere Siebwand des Zylinders und der gepresste Tresterkuchen fällt herunter. Durch das Fallen lockert sich der Tresterkuchen, und der Gummisack füllt sich erneut mit Luft. Dieser Vorgang wiederholt sich so oft, bis der gesamte Saft aus der Maische, der mittlerweile zu Wein geworden ist, gepresst ist. Bei jedem Pressgang fließt der Wein in einen unter der Maschine platzierten Behälter. Durch dieses schonende Verfahren werden ausgezeichnete Resultate erzielt. Darüber hinaus können auf diese Weise auch kleinere Mengen gepresst werden, während die meisten mechanischen Pressen erst ab einer Mindestfüllmenge funktionieren.⁴³

Stabilisierung

Nach dem Keltern wird der Wein wieder in die gereinigten Tanks zurückgeführt. Die Stabilisierung, auch bekannt als „Schönung“, bezieht sich auf die Klärung des Weins. Hierbei werden physikalisch-chemische Maßnahmen angewendet, um einen Kompromiss zwischen Stabilität und Struktur des Weins zu finden. Diese Eingriffe werden äußerst gezielt und behutsam vorgenommen, um sicherzustellen, dass der Wein nicht geschwächt oder seine Qualität gemindert wird. Die Wahl des Schönungsmittels hängt vom jeweiligen Wein ab. Für Rotweine werden Gelatine, Eiweiß in Pulverform oder geschlagenes Eiklar verwendet. Diese Zusätze binden die Tannine und Proteine im Wein, die später für eine Trübung sorgen könnten, in Form von Flocken, die sich als Sedimente am Boden der Tanks absetzen. Für die Schönung von Weißweinen wird entweder das aus Verwitterungsgesteinen vulkanischen Ursprungs hergestellte Bentonit in Pulverform oder Speisegelatine verwendet.⁴⁴

Filtration

Die endgültige Separierung des Weines von ungewollten Bestandteilen, die sich im weiteren Verlauf negativ auf den Reifeprozess im Holzfass ausüben würden, erfolgt durch die Filtration. Die Filtration wird mechanisch durchgeführt und erfolgt mithilfe von speziellen Filtermaschinen, die den Wein unter Druck durch poröse Materialien pressen, welche die letzten verbleibenden Trübstoffe zurückhalten. Für die Filterung werden sogenannte Anschwemmfilter, Schichtenfilter oder Membranfilter verwendet. Darüber hinaus wird vor der endgültigen Abfüllung in die Holzfässer noch eine sterilisierende Filtration durchgeführt, bei der unerwünschte Hefen und andere Mikroorganismen ausgeschieden werden. Hierzu werden geeignete Membranen oder spezielle Entkeimungsfilter verwendet. Durch die immer feiner werdenden Filtermedien erhält der Wein eine hohe Stabilität für den anschließenden Ausbau im Holzfass.⁴⁵

Ausbau und Lagerung im Holzfass

Den Wein in Holzfässern reifen zu lassen kennt keine Patentrezepte und stellt eine Kunst für sich dar.⁴⁶ Für die aromatische und geschmackliche Entfaltung benötigt Rotwein eine längere Reifezeit in Holzfässern. Dabei können verschiedene Fassgrößen gewählt werden, die aufgrund ihrer unterschiedlichen Eigenschaften mehr oder weniger Einfluss auf den weiteren Reifeprozess des Weines haben. Traditionell werden für Rotwein die sogenannten Barriques aus französischem Eichenholz verwendet, die ein Fassungsvermögen von 225 Litern haben. Durch den Ausschluss von Sauerstoff und den Kontakt mit dem Eichenholz entwickelt der Rotwein schließlich seine Aromen. Bis zur Abfüllung in Flaschen kann sich der Reifeprozess über mehrere Jahre hinziehen. Für eine ideale Lagerung über einen längeren Zeitraum benötigen Weinkeller geeignete Klimaverhältnisse: Es sollte kühl sein und eine relative Luftfeuchtigkeit von mindestens 85 Prozent herrschen, während die durchschnittliche Temperatur zwischen zehn und zwölf Grad liegen sollte.⁴⁷

Flaschenabfüllung

Die Flaschenabfüllung variiert je nach Kellergröße und erfordert somit unterschiedliche Ausstattungen. In kleineren Kellereien werden aufgrund der geringen Mengen manuelle Abfüllgeräte verwendet. Jede befüllte Flasche wird dabei mit von Hand zu bedienenden Werkzeugen einzeln verkorkt. In industriellen Großkellereien erfolgt die Flaschenabfüllung vollautomatisiert mittels Maschinen, die pro Stunde 1.000 bis 10.000 Flaschen abfüllen können. Dieselben Maschinen verpacken die Flaschen daraufhin in verschiedenen Gebinden und machen diese gleichzeitig für den Versand bereit. Für mittelgroße Kellereien bietet der Markt eine Vielzahl an Abfüllanlagen in verschiedenen Größen und Ausstattungen. Bevor der Wein in die Flasche kommt, ist es von hoher Bedeutung, dass diese gereinigt sind. Die meisten Maschinen besitzen jedoch eine integrierte Spülvorrichtung.⁴⁸

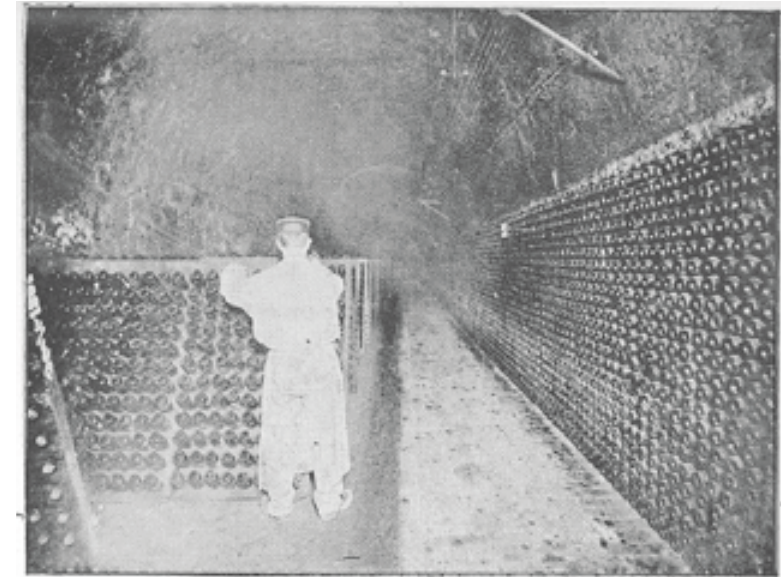


Abb.30: Flaschenlager in den Tunneln von Moët & Chandon

Flaschenlagerung und Verkauf

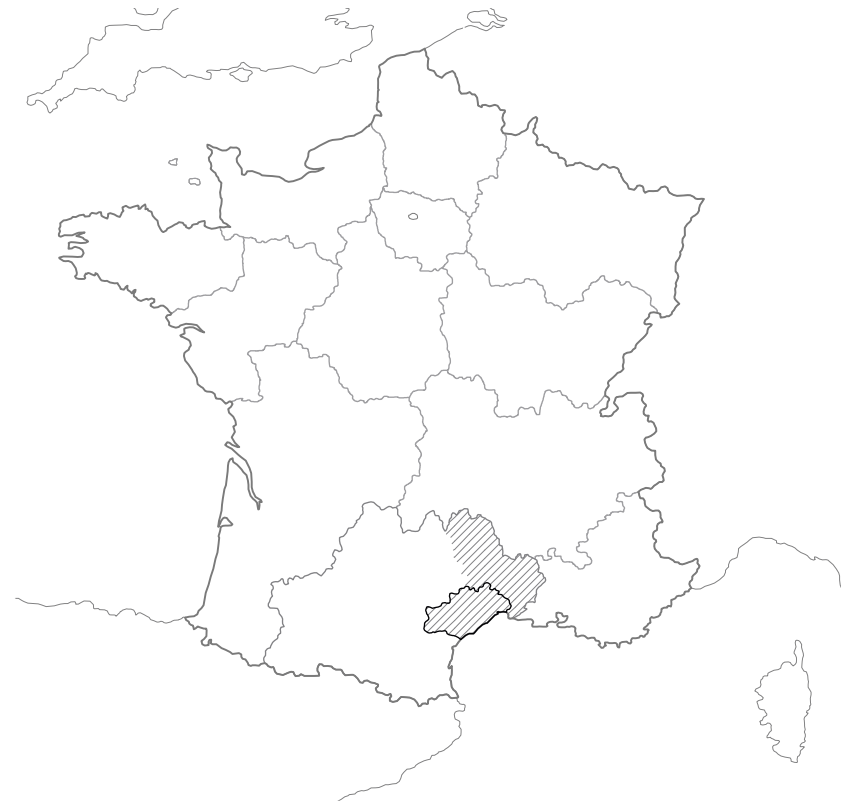
Wurde der Wein in die Flaschen abgefüllt, steht dieser somit für den Verkauf zur Verfügung, sofern der Korken verkapselt ist und die Flasche etikettiert wurde. Vereinzelt werden die Flaschen von den Kellereien ohne Etikett und Verkapselung „tire-bouché“ (abgefüllt und verkorkt) eingelagert und erst auf Bestellung mit den genannten Komponenten ausgestattet und versendet.⁴⁹ Das Flaschenlager sollte, ebenso wie der Fasskeller, über ausreichend Fläche verfügen, sodass die Lagerung von ein bis zwei Ernten möglich ist.⁵⁰

1.7 Fazit

Ein Blick zurück in die Geschichte der europäischen Weinarchitektur verdeutlicht ihre lange und vielfältige Entwicklung. Von der römischen Villa Rustica über mittelalterliche Klöster und renaissancezeitliche Landvillen bis hin zu modernen Weingütern und Kellereien hat die Weinarchitektur im Laufe der Jahrhunderte ständig neue Einflüsse und Entwicklungen erfahren. Technische Fortschritte und wirtschaftliche Bedingungen haben dabei ebenso eine Rolle gespielt wie kulturelle und regionale Einflüsse. Die Spanne der Baustile ist breit gefächert, von schlichten Bauten bis hin zu prachtvollen Architekturen. Heute ist die Weinarchitektur nicht nur ein wichtiges Marketinginstrument für Wein, sondern auch ein bedeutender Faktor beim Erhalt der durch den Weinanbau geprägten Kulturlandschaften.

2.TOPOS

tópos_{griech.} für 'Ort, Stelle'



Okzitanien



Languedoc



Département Hérault

2.1 Das Languedoc

Der Begriff „Languedoc“ ist die historische Bezeichnung für die südfranzösische Landschaft am Golfe du Lion auf dem Gebiet der Verwaltungsregion Okzitanien. Sie erstreckt sich westlich des Rhone-Deltas bis etwa nach Narbonne und umfasst die Départements Gard, Hérault und Lozère auf einer Fläche von ca. 17.000 Quadratkilometern. Im Süden wird die Region vom Mittelmeer begrenzt, während im Norden die Ausläufer des Zentralmassivs mit den Cevennen einen natürlichen Landschaftsabschluss bilden. Die Region ist mit rund 1,6 Millionen Einwohnerinnen und Einwohnern im Vergleich zu anderen französischen Regionen dünn besiedelt.⁵¹ Sie bietet jedoch eine einzigartige und abwechslungsreiche landschaftliche Vielfalt - von der Küstenlinie über das wellige Hinterland bis in die Berge hinein, mit karstigen Hochebenen und schluchtartigen Flusstälern. Aufgrund seiner geografischen Lage südlich des Zentralmassivs und der direkten Nähe zum Mittelmeer herrscht im Languedoc ein mildes und trockenes Klima vor, das ideale Bedingungen für den Wein- und Obstbau bietet. Mit einer Weinbaufläche von fast 290.000 Hektar stellt es Frankreichs größtes Anbaugelände für Wein dar. Mit einer durchschnittlichen Tageshöchsttemperatur von 19 Grad Celsius und bis zu 3.000 Sonnenstunden im jährlich ist das Languedoc die wärmste Region Frankreichs.⁵²

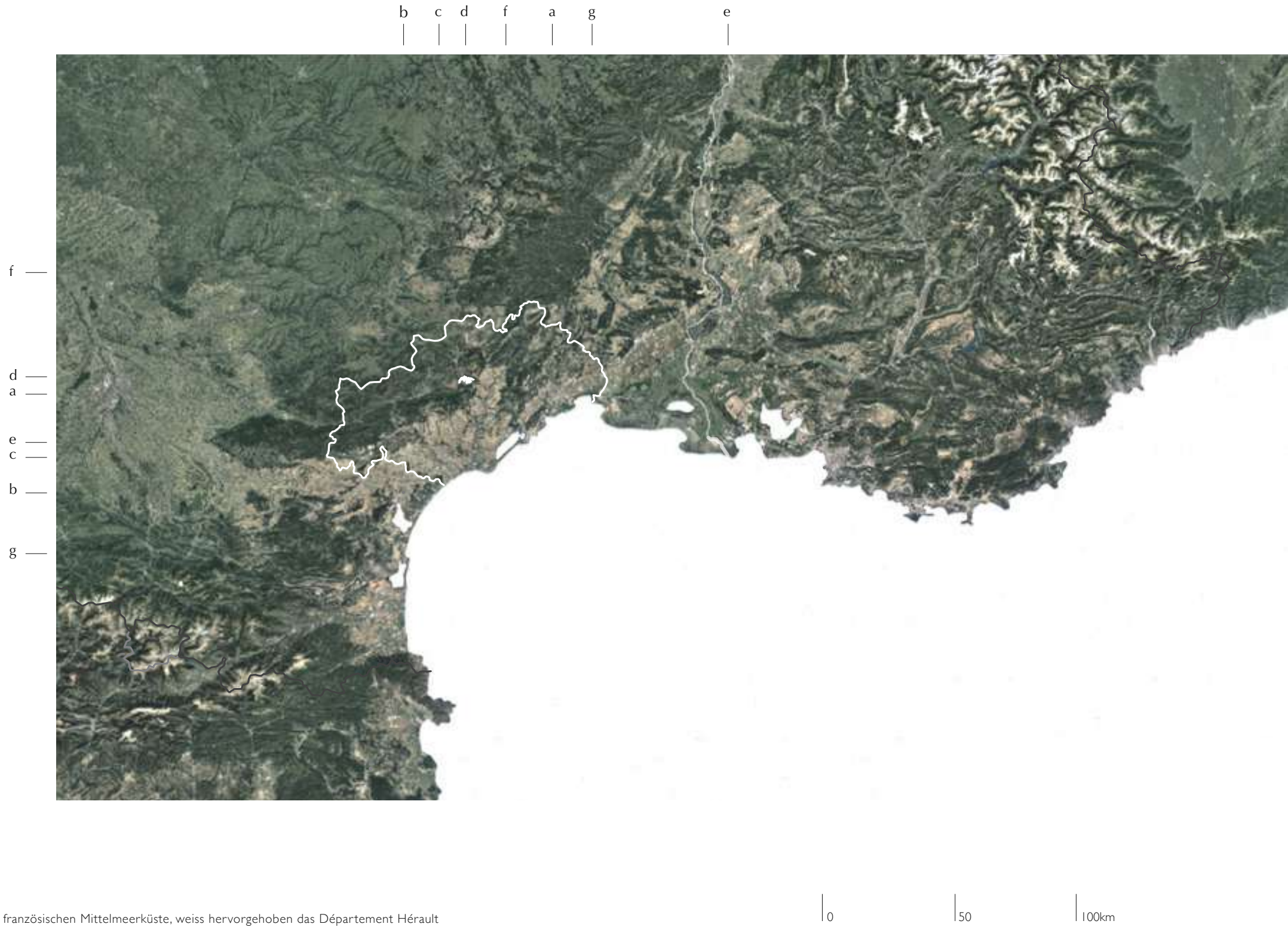


Abb. 32: Luftbild der französischen Mittelmeerküste, weiss hervorgehoben das Département Hérault

- a Montpellier
- b Narbonne
- c Béziers
- d Lac du Salagou
- e Rhone-Delta
- f Cevennen
- g Golfe du Lion

2.2 Ein historischer Überblick

Der Name *Languedoc* wurzelt in der okzitanischen Sprache, die in Südfrankreich aus dem Vulgärlatein entstanden war. Er setzt sich aus dem französischen Wort „langue“ für „Sprache“ und dem okzitanischen Wort „òc“ für „ja“ zusammen. Dieser okzitanische Bejahungsartikel leitet sich vom lateinischen Demonstrativpronomen „hoc“ für „dieses“ ab. Die Etymologie des Namens dieser Region liegt in der Sprachbezeichnung „Langue d'òc“ und bedeutet übersetzt so viel wie „Die Sprache von diesen“.⁵³ Im frühen Holozän, einer Epoche in der Erdgeschichte, die vor etwa 12.000 Jahren begann, wurde das Gebiet des Languedoc durch den Cro-Magnon-Menschen besiedelt. Als erste moderne Menschen auf europäischem Boden teilten sie sich das Gebiet zunächst mit den gleichzeitig vor Ort beheimateten Neandertalern.⁵⁴ Neben dem milden Klima bot die Beschaffenheit der landschaftlichen Topografie, mit ihren engen Schluchten und Höhlen, einen guten Schutz vor Witterung und wilden Tieren. Auch die leicht zu durchstreifenden Landschaften der Ebenen waren gut geeignet für die Jagd und das Sammeln, bevor die Menschen damit begannen, sesshaft zu werden und sich die verschiedenen Hirte- und Bauernkulturen entwickelten. In diesen Zeitraum fällt auch die Domestizierung der ersten Nutzpflanzen. Zahlreiche Artefakte aus dieser Zeit sind in der Landschaft des Languedoc erhalten geblieben. Zu nennen sind die Menhire und Dolmen, welche verteilt in der Landschaft zu finden sind. Ein Menhir ist ein aufrecht gestellter Steinblock, der auch als Megalith bezeichnet wird und für Kultzwecke gedient hat. Bei Dolmen handelt es sich um prähistorische Grabstätten, die aus mehreren Megalithen bestehen. Erkennbar sind diese an den nebeneinander aufgerichteten Steinblöcken, auf denen eine oder mehrere Deckenplatten ruhen.



Abb. 33: Via Domitia mit Spurrillen bei Villette, 122-118 v. Chr.

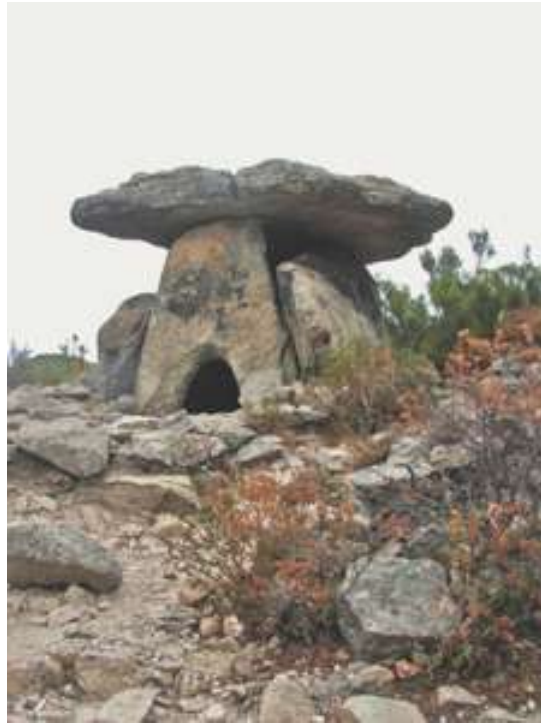


Abb. 34: Dolmen bei Soumont, prähistorische Grabstätte



Abb. 35: Menhir in der Ebene von Coulet

Im Laufe der Antike erreichten die Griechen und Phönizier die Küsten des Languedoc und gründeten Handelsstützpunkte. Die Region, zuvor überwiegend von keltischen Stämmen bewohnt, wurde zwischen 125 und 118 v. Chr. vom römischen Reich kolonialisiert. Im betrachteten Gebiet entstand schließlich 27 v. Chr. die römische Provinz Gallia Narbonensis mit der Hauptstadt Narbo Martius, dem heutigen Narbonne.⁵⁵ Heute zeugen Bauwerke wie das Amphitheater von Nîmes und der Pont du Gard weiterhin von der beeindruckenden römischen Baukunst. Während der römischen Herrschaft wurde außerdem die „Via Domitia“ gebaut, eine der längsten und bedeutendsten Römerstraßen in Europa, die durch das Gebiet des Languedoc verlief und Italien mit der iberischen Halbinsel verband. Auch der Hafen von Narbo Martius, der heute nicht mehr existiert, wurde in dieser Zeit errichtet. Diese beiden Infrastrukturelemente waren von großer Bedeutung im Römischen Reich und ermöglichten den Handel und Austausch über die Region hinaus. Im Museum „Narbo Via“, das im Jahr 2021 nach den Plänen des englischen Architekten Norman Foster erbaut wurde, können Besucherinnen und Besucher Bodenmosaiken, Fragmente von Säulenkapitellen sowie weitere Gegenstände aus der Römerzeit bewundern. Darunter befinden sich auch zahlreiche Amphoren, die einst für den Transport von Wein verwendet wurden.⁵⁶

Am Ende des vierten Jahrhunderts n. Chr. endete die Herrschaft des römischen Reiches über das Languedoc und die Region wurde von verschiedenen germanischen Völkern erobert, darunter Alemannen, Vandalen und Westgoten. Im achten Jahrhundert wurde das Languedoc von muslimischen Mauren besetzt, die jedoch zunächst von Karl Martell und später von Pippin dem Kurzen, dem Vater Karls des Großen, bis hinter die Pyrenäen zurückgedrängt wurden.⁵⁷ Im Mittelalter wurde die Grafschaft Toulouse dann unter Karl dem Großen zur beherrschenden Macht im Languedoc. Im 12. Jahrhundert wurde die Grafschaft das religiöse Zentrum der Katharer, die von Papst Innozenz III. als ketzerische Glaubensgemeinschaft verurteilt wurden. Im Zuge des Albigenserkreuzzug, zwischen 1209 und 1229 von der römisch-katholischen Kirche durchgeführt, wurden die Katharer bekämpft und schließlich Mitte des 13. Jahrhunderts mit Unterstützung der französischen Krone von Soldaten und Kreuzrittern vernichtet. Ab 1346 wurde die Region durch die ‚États de Languedoc‘ verwaltet, eine Ständeversammlung, die aus Adeligen, Geistlichen und Vertretern der Städte bestand und die regionalen Interessen gegenüber dem König in Paris vertrat. Nachdem das Languedoc in das französische Königreich eingegliedert wurde, begann ein Prozess der Unterdrückung der okzitanischen Kultur. Im 16. Jahrhundert wurde die okzitanische Sprache aus dem schriftlichen Gebrauch verbannt, und im Laufe des 19. Jahrhunderts wurde sie weitgehend auch aus dem mündlichen Sprachgebrauch verdrängt.⁵⁸



Abb. 36: Canal du Midi auf Postkarte, 1667-1681

Im 17. Jahrhundert wurde das Languedoc durch den Bau des ‚Canal du Midi‘ erneut zu einem wichtigen Handelsknotenpunkt. Um die Iberische Halbinsel nicht mehr umfahren zu müssen, wurde nun eine künstlich angelegte Wasserstraße geschaffen, die die französische Mittelmeerküste mit dem Atlantik verband. Das Projekt, das von Ludwig XIV in Auftrag gegeben und zuvor als ‚Canal royal du Languedoc‘ bekannt war, wurde von Zeitgenossen als das größte Bauprojekt im französischen Absolutismus betrachtet. Nach einer Bauzeit von vierzehn Jahren wurde der ‚Canal du Midi‘ 1684 für den Schiffsverkehr freigegeben. Mit einer Länge von 241 km zwischen Toulouse und dem Étang de Thau bei Sète und insgesamt 328 Bauwerken, darunter 63 Schleusen, 130 Brücken, 55 Aquädukte, sieben Kanalbrücken und sechs Dämmen, revolutionierte der Kanal den Flussverkehr in Südfrankreich. Aufgrund seiner historischen und technischen Bedeutung wurde der ‚Canal du Midi‘ im Dezember 1996 in die UNESCO-Liste des Weltkulturerbes aufgenommen.⁵⁹

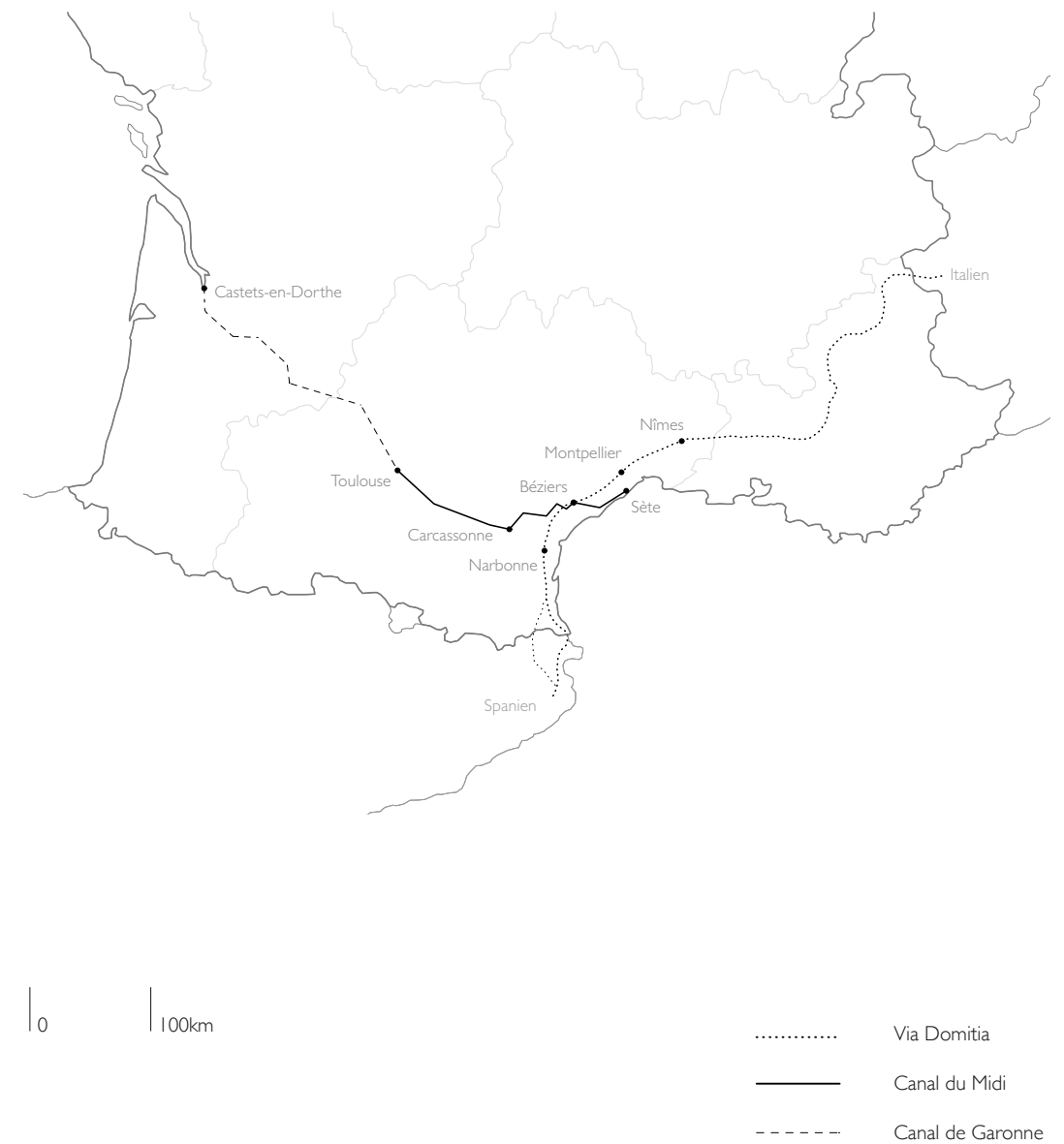


Abb.37: Die historisch bedeutende Infrastruktur Frankreichs kreuzt sich im Languedoc

2.3 Exkurs: Les troubles du Midi - Die Winzerrebellion von 1907

Bereits zur Zeit der französischen Revolution wurde auf rund der Hälfte der landwirtschaftlichen Flächen in der Region um die Stadt Béziers im Languedoc Wein angebaut.⁶⁰ Durch den Bau der Eisenbahn und die großflächige Versorgung Frankreichs mit preiswertem Wein konnte nicht nur der Transport verbessert, sondern auch der allgemeine Lebensstandard erhöht werden. Ein politisches Ereignis, das bis heute nachwirkt, war die Winzerrebellion von 1907 im Languedoc. Im 19. Jahrhundert konzentrierte sich die Landwirtschaft in den vier Départements Gard, Hérault, Aude und Pyrénées-Orientales am Golf von Lion auf die Weinproduktion. Doch nach einem wirtschaftlichen Aufschwung wurde die Weinindustrie 1865 von der Reblaus heimgesucht, einem aus Amerika eingeschleppten Schädling, der fast alle Weingärten absterben ließ. Erst nach 15 Jahren der Krise konnten die Winzerinnen und Winzer ihre Weingärten mit Rebstöcken aus Algerien wieder aufbauen und der Wohlstand kehrte langsam zurück. In den Jahren 1900 bis 1906 stieg die Weinproduktion im Languedoc von 16 auf 21 Millionen Hektoliter. Allerdings führte diese Überproduktion zu schlechten Verkäufen und einem drastischen Preisabfall, was viele Winzerinnen und Winzer in den Ruin trieb. Die Ursache für dieses Ereignis lag in der von der Regierung 1903 erlaubten Regelung, den Alkoholgehalt des Weins durch die Zugabe von Zucker zu erhöhen, die als „Chaptalisation“ bekannt wurde, benannt nach dem Chemiker Jean-Antoine Chaptal, der das Verfahren entwickelt hatte. Als die Winzerinnen und Winzer die Abschaffung des „Chaptalisation-Gesetz“ forderten, um die Beendigung der Praxis des Zusetzens von Zucker zum Wein zu erreichen, stieß dies bei der Regierung in Paris auf kein Gehör. Während des Besuchs einer parlamentarischen Untersuchungskommission am 11. März 1907 in Narbonne entdeckten die Delegierten ein 87-köpfiges Komitee zur Verteidigung der Interessen des Weinbaus unter der Führung des Winzers Marcelin Albert, der als Anführer der Revolte galt. In der Folge rief Albert zu zahlreichen sonntäglichen Treffen in der Region auf. Am 1. Mai strömten etwa 150.000 Menschen nach Béziers, um dem „Prediger der Platanen“ zuzuhören.



Abb. 38: Demonstrierende am 9. Juli 1907 auf dem Place de la Comédie in Montpellier

Marcelin Albert warnte in seiner Rede die Regierung davor, dass er am 10. Juni einen Steuerstreik ausrufen und die Gemeinden zum Rücktritt auffordern würde, falls bis dahin nichts unternommen würde. Am 9. Juli 1907, einen Tag vor Ablauf der Frist, versammelten sich in Montpellier – auch damals schon der größten Stadt des Languedoc mit etwa 80.000 Einwohnern - etwa 600.000 Demonstranten, was etwa einem Drittel der damaligen Bevölkerung des Languedoc entsprach. Nachdem der amtierende Ministerpräsident von Frankreich, Georges Clemenceau, die Bürgermeister um Unterstützung gebeten hatte, schickte er 27 Regimenter mit 25.000 Infanteristen und 8.000 Kavalleristen in den Süden des Landes.



Abb. 39: Titelblatt der Zeitung „Le Petit Journal“ vom 7 Juli 1907

Am 19. Juni 1907 kam es in Narbonne zu einer Tragödie, als Soldaten auf die demonstrierenden Menschen schossen, wobei zwei Menschen zu Tode kamen. Während der Unruhen verloren fünf Menschen ihr Leben. Auch die 600 Soldaten des 17. Infanterieregiments, die in Agde, einer kleinen Hafenstadt an der Mündung des Hérault, stationiert waren, erfuhren von diesem Massaker. Da sie selbst aus der Region stammten, opponierten sie und zogen nach Béziers, wo sie von der jubelnden Bevölkerung in Empfang genommen wurden und ihre Solidarität bekundeten. Der Bürgermeister von Narbonne wurde in der Nacht des 19. Juni verhaftet und Soldaten umzingelten das Dorf Argeliers, wo sich mehrere Anführer des Weinverteidigungskomitees aufhielten. Während die Anführer inhaftiert wurden, gelang Marcelin Albert die Flucht. Drei Tage später erschien er im Innenministerium an der Place Beauvau in Paris und bat um ein Treffen mit dem Ministerpräsidenten Georges Clemenceau. Clemenceau erklärte sich bereit zu sprechen und hielt eine umfangreiche Moralpredigt, bevor er Marcelin Albert eine Zugfahrkarte im Wert von 100 Francs nach Hause überreichte. Berichten zufolge akzeptierte der rebellierende Winzer das Angebot, versprach aber, die Kosten zurückzuzahlen. Nachdem Marcelin Albert das Treffen mit dem Ministerpräsidenten Georges Clemenceau hatte, lud dieser die Presse zu sich ein und gab an, dass der Winzer in Tränen ausgebrochen sei und nicht mehr ganz bei Sinnen gewesen sei. Die Zeitung „Le Petit Journal“ verbreitete diese Behauptung und druckte sogar eine illustrierte Darstellung davon auf ihrem Titelblatt. Albert wurde nach dem Treffen verhaftet und traf im Gefängnis auf seine Mitstreiter, die ihm vorwarfen, durch seinen Alleingang mit Clemenceau lächerlich gemacht worden zu sein. Die Inhaftierung der Anführer des Weinverteidigungskomitees führte schließlich zur Auflösung des Komitees und zum Ende der Winzerrebellion. Die politischen Proteste sollten aber nicht umsonst gewesen sein. Letztendlich gab die Regierung den Demonstrierenden Recht und revidierte das Gesetz über die „Chaptalisation“. Der Zusatz von Zucker zum Wein wurde daraufhin reguliert und eine strenge Kontrolle des Weinhandels wurde eingeführt. Über 100 Jahre später ist die Revolte und der politische Sieg der Winzer ein Teil der regionalen Kultur und man „erinnert“ sich lebhaft, insbesondere wenn Wettbewerb oder neue Vorschriften die regionale Weinbaukultur bedrohen.⁶¹ Zahlreiche Gedenktafeln erinnern heute an Marcelin Albert und viele öffentliche Plätze und städtische Gebäude in Frankreich tragen seinen Namen.

2.4 Exkurs: „Grand Site Salagou - Cirque de Mourèze“

Das im November 2000 gegründete Netzwerk der „Grand Site de France“ ist ein französischer Verein, in dem sich lokale Organisationen zusammengeschlossen haben, die sich für eine nachhaltige Entwicklung in den unterschiedlichen Regionen einsetzen.⁶² Zu den wichtigsten Anliegen des Vereins zählen der Schutz der einzigartigen und fragilen Natur sowie die Erhaltung der denkmalgeschützten Kulturlandschaften mit ihren Bauwerken. Im Jahr 2003 wurde das Label Grand Site de France als Eigentum des französischen Staats beim „Institut national de la propriété industrielle“ als geschützte Bezeichnung eingetragen und wird seitdem vom Ministerium für Ökologie und nachhaltige Entwicklung verwaltet.⁶³ Die Schaffung des Siegels zeigt, dass die nationale Politik die Bedeutung dieser einzigartigen Landschaften und das Engagement der lokalen Organisationen anerkennt, würdigt und fördert. Mit einem Besucheraufkommen von 38 Millionen Menschen im Jahr umfasst das Netzwerk aktuell 21 Mitglieder, die mit dem Label Grand Site de France ausgezeichnet sind und 30 Mitglieder die zur „Grand Site“ gehören. Bei der Bezeichnung „Grand Site“ handelt es sich um Mitglieder, die noch nicht vollumfänglich die hohen Auflagen einer Grand Site de France erfüllen, und als Anwärter den Erhalt dieses Label anstreben.⁶⁴ Die Auszeichnung und Anerkennung zu einer 'Grand Site de France' erfolgt durch die „Commission Supérieure Des Sites, Perspectives et Paysages“ (Oberste Kommission für Stätten, Perspektiven und Landschaften) und ist nach Eintragung in diese zunächst für sechs Jahre gültig.⁶⁵ Bei Verstoßen gegen die Auflagen kann einem Mitglied das Label entzogen werden. Dies sorgt für die Einhaltung der vereinbarten Ziele und sichert zudem den hohen Qualitätsanspruch des Labels. Zu dem Netzwerk der Grand Sites de France gehört das Département Hérault, dem die Commission Supérieure Des Sites, Perspectives et Paysages bei Angelegenheiten in Bezug auf denkmalgeschützte Stätten und Gebiete mit kulturellem Erbe mit seinem Fachwissen zur Seite steht. Im Département Hérault sind fünf Mitglieder des Netzwerks aktiv, von denen zwei bereits mit dem Label Grand Site de France ausgezeichnet wurden und drei weitere, die sich als Anwärter für dieses Label im Status einer Grand Site befinden.

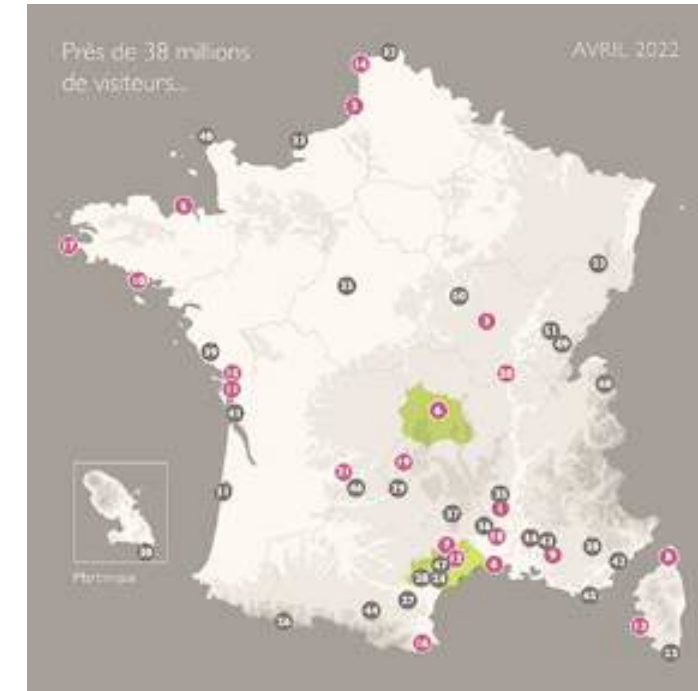


Abb. 40: Mitglieder des Netzwerks „Grande Site de France“
Lila: „Grande Site de France“
Grau: „Grande Site“
Grün: Größere Gemeinschaften
Oben: Département du Puy-de-Dôme

Zu den ausgezeichneten Grand Site de France im Département Hérault zählen der zum Weltkulturerbe gehörende „Grand Site de France - Cirque de Navacelles“ mit seiner Kulturlandschaft und dem dort erhaltenen mediterranen Agropastoralismus sowie die „Grand Site de France - Gorges de l'Hérault“, mit ihren einzigartigen Schluchten und dem Kloster Saint-Guilhem le Désert, welches als Welterbestätte Teil des Jakobswegs ist. Unter den Grand Site befinden sich die „Grand Site - Canal du Midi – Béziers“, die „Grand Site - Gorges de la Cesse et du Brian“ und die „Grand Site Le Salagou - Cirque de Mourèze“.



Abb. 41: Als „Grand Site Salagou - Cirque de Mourèze“ definierter Bereich

Seit 2003 bildet ein Bereich mit einer Fläche von circa 9.000 Hektar um den Lac du Salagou, zusammen mit der Felsenlandschaft um Mourèze die „Grand Site Salagou - Cirque de Mourèze“. Die Fläche des Bereichs verteilt sich auf die 14 Gemeinden Brenas, Carlencas et Levas, Celles, Clermont-l'Hérault, Lacoste, Le Bosc, Le Puech, Liausson, Mérifons, Mourèze, Octon, Pézènes-les-Mines, Salasc und Valmascle, oder schneidet Teile von ihnen an. Um die Herausforderungen dieses geschützten Gebiets besser zu verstehen und bewältigen zu können wurde 2005 die „Syndicat mixte de gestion du Salagou“ (Gruppierung aus Personen und Unternehmen zu Verwaltung der Grand Site – Salagou) gegründet, die das gesamte Gebiet unter kulturellen und politischen Gesichtspunkten verwaltet.⁶⁶

Als Verwaltungskörperschaft setzt sich die *Syndicat mixte de gestion du Salagou* auf der Grundlage von Konzertierungsgruppen dafür ein, die Interessen der Bevölkerung und der nationalen Ebene in Einklang zu bringen, um ein harmonisches Zusammenleben zwischen den verschiedenen Nutzungen der Grand Site - Salagou zu ermöglichen. Des Weiteren ist die *Syndicat mixte de gestion du Salagou* für die Durchführung eines Verwaltungsplans zuständig. Zu dessen Zielen zählt die Verwaltung der jährlichen Besucherzahlen von ca. 250.000 Personen durch Verbesserung des Empfangs und Organisation der Fahrten und des Parkens, die Wiederherstellung und Erhaltung der Landschaftsqualität durch Begleitung der Landwirtschaft und der Schutz des Naturerbes und des baulichen Erbes sowie die Begleitung der lokalen Entwicklung, indem *Syndicat mixte de gestion du Salagou* für die Vernetzung der Akteure und die Aufwertung des Kulturerbes sorgt. Ein Instrument zur Umsetzung dieser Ziele stellt die 2010 erstellte Charta für Architektur, Städtebau und Landschaften dar.⁶⁷ In dieser Charta wurden die lokalen Rahmenbedingungen zum Umgang und zum Erhalt, betreffend der architektonischen Qualitäten der Wohnhäuser, des öffentlichen Raums sowie der dörflichen Silhouetten festgelegt. Die Rahmenbedingungen sollen dazu beitragen, die Identität der Orte zu bewahren und sie vor zu kurz gedachten Eingriffen zu schützen. Neben der Anregung die bestehenden Bauwerke zu sanieren und aufzuwerten behandelt die Charta auch den Umgang mit Neubauten. Diese sollen in einer hochwertigen zeitgenössischen Architektur gebaut werden („Faire émerger une architecture contemporaine ordinaire de qualité“), gleichzeitig aber auch die Silhouetten und traditionellen Bauformen der Dörfer respektieren („Respecter les silhouettes et les formes bâties des villages“).⁶⁸ Diese zwei, in der genannten Architektur-Charta auf den Punkt gebrachten Formulierungen erweisen sich bei der Betrachtung des Baubestands im Salagou-Tal als große Herausforderung. Um diese Bedingungen in angemessener Weise erfüllen zu können setzt jeder bauliche Eingriff in die Landschaft eine umfangreiche Analyse der vorgefundenen Situation voraus.

2.5 Das Salagou-Tal

Das Salagou-Tal befindet sich im Zentrum des Département Hérault, circa 40 Kilometer westlich der Département-Hauptstadt Montpellier und schließt an die südlichen Ausläufer der Cevennen an. Im Département Hérault leben heute ca. 1,1 Millionen Einwohnerinnen und Einwohner, davon die Hälfte in Montpellier. Das hier betrachtete Tal ist nach dem „Salagou“ benannt, einem kleinen Fluss, der die Ebene von Ost nach West durchfließt. Auf der circa 9.000 Hektar großen Fläche des Salagou-Tals befindet sich eine Vielzahl von geologischen Zeugnissen aus der Erdgeschichte sowie eine Variation von mediterranen Pflanzen. Die Landschaft verfügt über eine bemerkenswerte Artenvielfalt, insbesondere durch das Vorkommen von etwa 20 in Europa bedrohten Vogelarten. Der Talkessel wird geprägt von bizarren Felsenformationen aus Basaltlava und den allgegenwertigen „Ruffes“. So werden die für das Salagou-Tal charakteristischen, an die Oberfläche hervorgetretenen, moränenförmigen und oxidierten Sedimentschichten mit ihrer tiefroten Farbe genannt. Die Besiedelung des Tals durch den Menschen begann vor circa 5.000 Jahren. Über das ganze Tal verteilt findet man die Spuren vergangener landwirtschaftlicher Aktivitäten in Form von Ruinen und Trockenmauern in der Ebene und von Terrassierungen an den Hängen. Heute wird das Salagou-Tal überwiegend in der Ebene bewirtschaftet. Neben ein paar kleineren Parzellen mit Obstbäumen und Olivenhainen wird auf den größeren Flächen Weidewirtschaft betrieben. Aufgrund der besonderen Bodeneigenschaften des Tals sind jedoch besonders viele Flächen dem Weinbau gewidmet.



Abb. 42: Das Salagou-Tal, blick von Westen (vor der Flutung)

a

a



Abb. 43: Relief-Weinbaukarte des Departements Hérault um 1900 Hergestellt aus kolorierten Gips

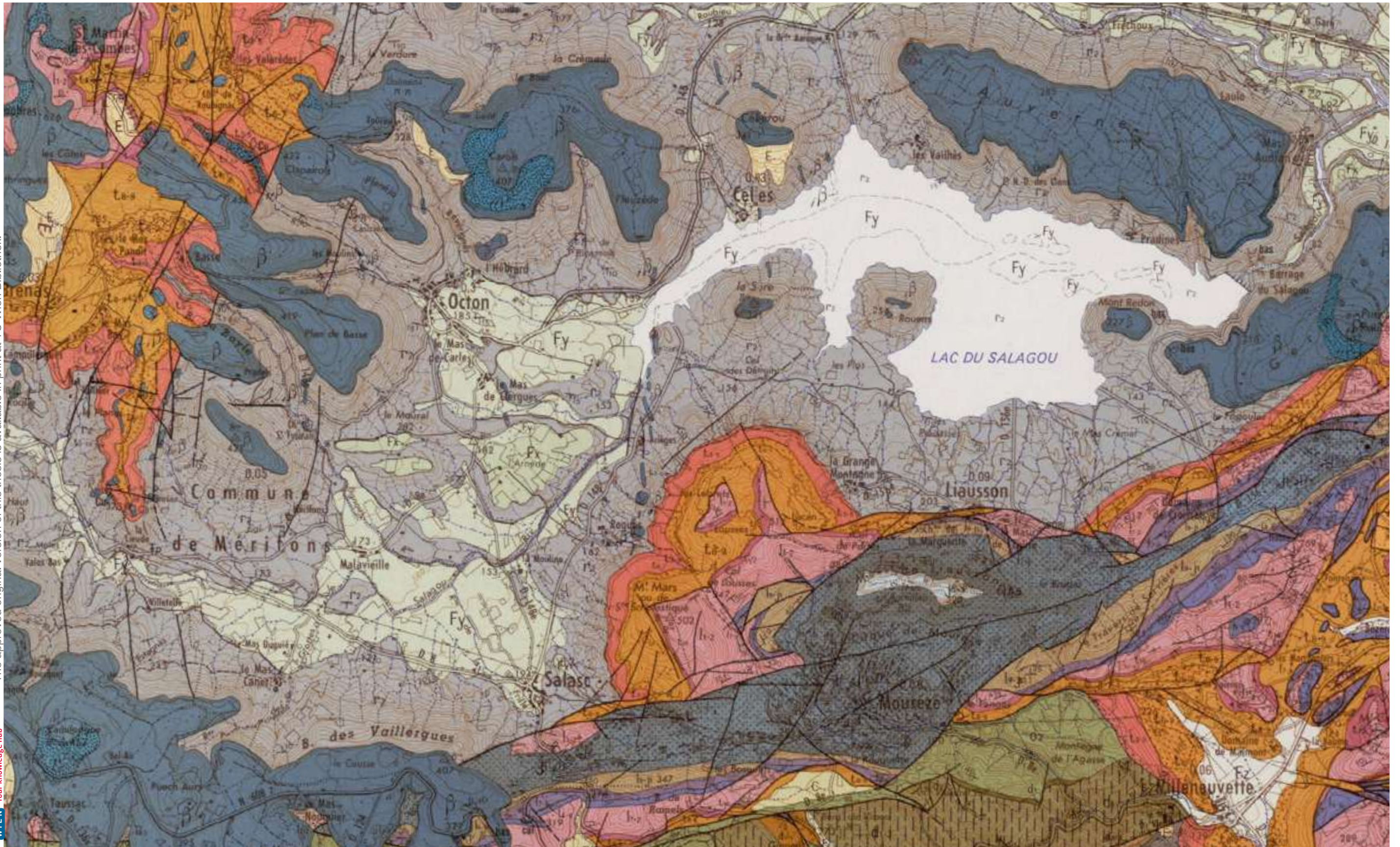
a Salagou-Tal

■ Weinbaufläche

0 10km



Abb.44: Luftbild des Salagou-Tals mit dem Mosaik der Landwirtschaftlich genutzten Flächen in der Talebene sowie dem Verlauf der „Ruffes“ am Talrand



■ Vulkanisches Gestein - Basalt ■ Sedimentgestein ■ „Ruffes“

Abb.45: Geologische Beschaffenheit des Salagou-Tals

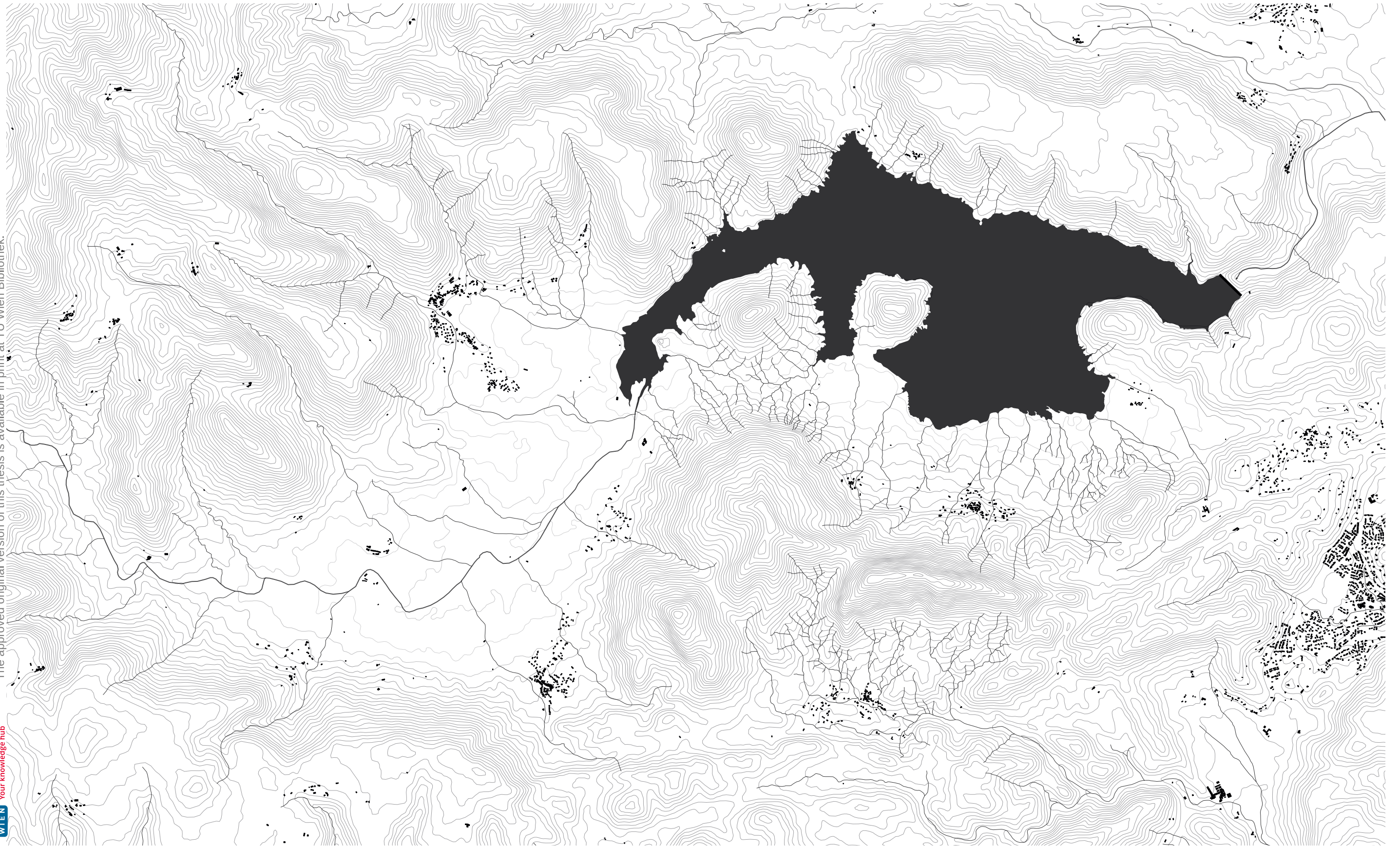
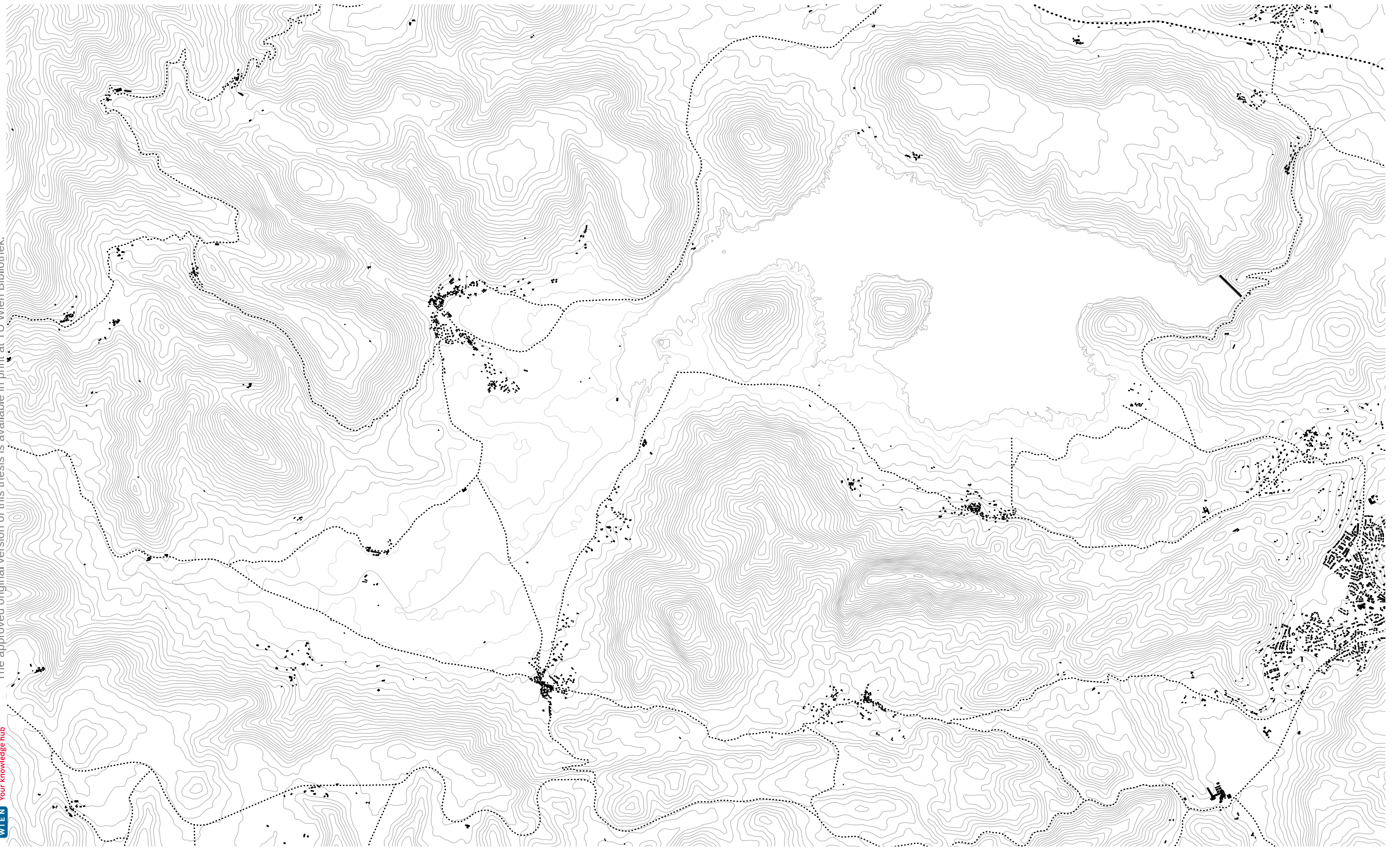


Abb.46:Topografische Karte des Salagou-Tals mit Bebauungsstruktur und Wasserläufen



0 0,5 1 2km

N

Abb.47: Topografische Karte des Salagou-Tals mit Vernetzung der Ortschaften durch Straßen



Abb.48: Schwarzplan des Salagou-Tals mit Angabe der EinwohnerInnenzahl*, im gesamten Tal ca. 2000 Menschen

2.6 Der Stausee „Lac du Salagou“

Die Planung der Staumauer begann im französischen Landwirtschaftsministerium bereits im Jahr 1958. Als Bauherrin des Projekts kaufte das Département Hérault 1962 alle Grundstücke bis zur Höhe von 150 Metern über dem Meeresspiegel, was einer Fläche von 900 Hektar Land entsprach und zu zahlreichen Enteignungen führte. Die Bauarbeiten begannen 1964 und es wurde in der östlich gelegenen Talenge eine Staumauer mit einem Kern aus Basaltblöcken und einer Höhe von 60 Metern errichtet. Die Krone der Staumauer erstreckt sich von Nordwesten nach Südosten und hat eine Länge von 357 Metern. Die Arbeiten endeten 1969 mit dem Schließen der Schleusen und der Flutung des Tals.⁶⁹ Ein imposantes Haus, das in der Region allgemein als ‚le château‘ bezeichnet wurde, liegt heute mitsamt zwei Bauernhöfen, einer Molkerei, einigen landwirtschaftlich genutzten Bauten und ein paar Brücken unter der Wasseroberfläche. Auch die Überreste einer Brücke, die vermutlich aus der Römerzeit stammen, schlummern auf dem Grund des Sees.⁷⁰ Ein anderes Schicksal ersuchte das Dorf Celles im nordwestlichen Bereich der für die Flutung bestimmten Fläche. Die 80 Menschen, die das Dorf bewohnten, wurden im Zuge der Aufstauung enteignet und mussten ihren damaligen Besitz verlassen, woraufhin ein Großteil der Häuser im Laufe der Zeit verfiel. Zur Flutung von Celles kam es jedoch nie, da sich der Wasserstand kurz vor dem Höhengniveau des Dorfes einpendelte. Bis heute prägen die Ruinen von Celles die Uferlandschaft. Mittlerweile ist ein Teil der Nachkommen der enteignenden Familien zurückgekehrt und das Dorf befindet sich in einem dynamischen Prozess des Wiederaufbaus.⁷¹



Abb.49: Staumauer des Lac du Salagou



Abb. 50: Das Dorf Celles mit seinen Ruinen am Ufer des Lac du Salagou

Die Schaffung des Stausees stellt zweifellos den folgenreichsten Eingriff des Menschen in die Tallandschaft dar. Durch die Wasserkultivierung in Verbindung mit dem Stausee wurde die Landschaft maßgeblich verändert, was zum Verlust historischer Wegeführungen und Ortschaften sowie landwirtschaftlicher Flächen führte, die seit Generationen bestellt wurden. Die Schaffung des Stausees „Lac du Salagou“ hatte unter anderem auch das Ziel, die regionale Überproduktion von Wein zu reduzieren. Durch die Bewässerung des Tals sollte eine tiefgreifende Umstellung der Landwirtschaft insbesondere auf Obstbau ermöglicht werden. Jedoch hatten Umstellungsprogramme in anderen Regionen Südfrankreichs bereits zu einer Überproduktion von Obst geführt, was die Preise für Obst senkte. Das ursprüngliche Programm zur Diversifizierung der Landwirtschaft am Salagou wurde daher nie umgesetzt.⁷² Mit der Anlegung des Stausees und den neuen Möglichkeiten für Freizeitaktivitäten wie Schwimmen, Segeln und Angeln wurde das Tal zunehmend vom Tourismus erschlossen, wodurch die Provinz wirtschaftlich profitiert.



Abb. 51: Das Salago-Tal vor der Flutung ca. 1966
Im Vordergrund die Brücke aus römischer Zeit, blick von Osten

Die überwiegend aus Deutschland, Benelux und Großbritannien kommenden Touristen haben den örtlichen Weinproduzenten zu einer vor Ort qualitativ differenzierten Nachfrage verholfen. Angesichts des Tourismus wurden um den See herum eine Handvoll neuer Campingplätze und an den Rändern der umliegenden Dörfer Ferienhäuser und Zweitwohnsitze errichtet. Die Neubauten wirken sich zum Teil stark auf die Erscheinung der dörflichen Strukturen aus, was die Talbevölkerung mit der Zeit zu einer angemessenen Reglementierung bewog. Heute ist der Bereich um den See und das Tal eine geschützte Landschaft, in der jegliche Eingriffe durch die Organisation der „Grand Site“ geprüft werden. So gibt es in der Uferlandschaft weder Hotels noch andere großflächigen Ferienanlagen.⁷³ Das Ziel ist die Erhaltung der Landschaft und ihrer Umwelt sowie eine ökologisch und kulturell achtsame Begleitung der wirtschaftlichen Entwicklung durch Tourismus und Landwirtschaft. Die historisch gewachsenen Dörfer und die besondere Kulturlandschaft prägen zusammen mit den eigenartigen geologischen Gegebenheiten das kollektive Gedächtnis der im Salagou-Tal lebenden Bevölkerung.

2.7 Der Weinbau im Salagou-Tal

Das Salagou-Tal ist seit mehreren Generationen tief mit dem Weinbau verwurzelt. Die Tal-landschaft wird bedeckt von einem Mosaik aus Wiesen, kleinen Hainen und Agrarflächen. Eine Vielzahl der Flächen besteht aus Weingärten in verschiedenen Größen und Formen. Diese reichen von kleinen Parzellen für den Eigenbedarf bis hin zu einigen Hektar großen Flächen, die von den im Tal ansässigen Kellereien bewirtschaftet werden. Jede Kellerei verfügt über eine unterschiedlich hohe Anzahl an Weingärten in wiederum unterschiedlicher Größe. Die Weingärten der Kellereien umfassen Flächen von vier bis 30 Hektar. Sie sind über das gesamte Tal verteilt und nutzen die unterschiedlichen geologischen Eigenschaften der verschiedenen Böden für ihre Weine. In der Ebene bestehen die Böden aus einer Schicht Sandstein mit einer durchschnittlichen Tiefe von 0,45 bis 1,60 Meter, dem sogenannten Schwemmland, das aus dem miozänen Meer (Beginn vor 23, Ende vor 5 Mio. Jahren) durch Anschwemmungen und Ablagerungen von Sedimentsschichten entstand. Die Fruchtbarkeit der Schwemmlandböden wird durch eine hohe Dichte an Basaltgeröll begrenzt.⁷⁴ Auf den Terrassen, in den Hängen und auf den Plateaus bestehen die Böden aus Schiefer und Kalkstein. Dank ihrer idealen Bodeneigenschaften sind einzelne Weingärten in diesen Lagen als AOP-Zertifiziert. Für diese höhere Qualität der Böden akzeptieren die Kellereien die oft längeren Transportwege von den Weingärten bis zu den Produktionsstätten in den Weinkellern der Dörfer. Aufgrund der geringen Wuchskraft und dem überwiegend trockenen Klima werden die Weinreben im Salagou-Tal selten von Krankheiten befallen. Viele der ansässigen Winzerinnen und Winzer legen besonderen Wert auf eine biologische Landwirtschaft und verzichten auf chemische Produkte, die in der Regel für das Düngen der Felder und das Behandeln von Pflanzenkrankheiten zum Einsatz kommen. Die biologischen Anbaumethoden sorgen darüber hinaus für gesunde Böden und unterstützen die Biodiversität aus Pflanzen, Insekten und Tieren in der anthropogenen Agrarlandschaft des Tals.

Hauptsächlich werden im Salagou-Tal die roten Rebsorten Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre sowie Merlot angebaut. Die Weinreben profitieren von dem einzigartigen Mesoklimas im Tal. Die „Ruffes“ speichern über den Tag die Wärme der Sonne und geben diese am Abend und in der Nacht wieder ab, wodurch die Trauben optimale Reifebedingungen vorfinden. Zusätzlich werden die Weinreben vom Tramontane, dem vorherrschenden Wind in dieser Region umweht, der die Feuchtigkeit vertreibt und somit als natürlicher Schutz gegen Pilzerkrankungen dient.⁷⁵ Die Traubenlese wird zum Teil von Lesemaschinen durchgeführt und findet nachts statt, um der Hitze der Tage zu entgehen und die Trauben im kühlen Zustand in die Kellereien zu transportieren. Bei einer Mehrzahl der Winzerinnen und Winzer findet die Traubenlesen jedoch ausschließlich in Handarbeit statt, um die Belastung der Umwelt und des Ökosystems so gering wie möglich zu halten. Außerdem bevorzugen sie niedrigere Erträge, was zur besseren Qualität der Trauben führt. Im Durchschnitt liegen die Erträge der Kellereien im Salagou-Tal bei 25 hl/ha, das entspricht einer Menge von 2.500 Litern Wein pro Hektar.⁷⁶ Zum Vergleich, in Österreich liegt der Höchstsertrag für Land- und Qualitätswein bei 6.750 Liter Wein pro Hektar.⁷⁷ Die Kellereien im Salagou-Tal sind in der Regel minimal, aber sorgfältig ausgestattet und verwenden traditionelle Techniken bei der Weinherstellung. Das Einmaischen des Leseguts erfolgt in Bottichen aus Edelstahl, Stein oder Kunststoff. Nach der Gärung werden die Trauben nur so lange mazeriert (Aufweichung der Haut durch anhaltende Exposition von Feuchtigkeit) wie es nötig ist und anschließend in vertikalen hydraulischen Pressen, bestehend aus Holzkäfigen, sanft gepresst. Anschließend werden die Weine je nach Art acht bis 16 Monate lang in Barriques ausgebaut. Während dieser Zeit lagern die Holzfässer in den Gewölbekellern unter den Häusern der verschiedenen Dörfer.⁷⁸

2.8 Dörfer und Bautraditionen im Salagou-Tal

Die Dörfer im Salagou-Tal sind beispielhaft für die regionale Bautradition und den Einsatz lokaler Baumaterialien wie Naturstein. Die Standorte der Dörfer wurden bewusst gewählt und orientieren sich an der optimalen Lage auf einer Terrasse zwischen den fruchtbaren Ebenen für den Ackerbau und den kargen Böden der Berglandschaft für die Viehzucht. Es lassen sich verschiedene Dorftypen unterscheiden: Die Ortschaften Octon, Salasc und Celles befinden sich auf der Ebene, während das Bergdorf Liausson am nördlichen Fuße des 523 Meter hohen Mont Liausson angelegt wurde. Zusätzlich gibt es verstreute Weiler und Ansiedlungen rund um Brenas und Mérifons. Die Bauwerke in den Dörfern des Salagou-Tals zeichnen sich vor allem durch das verwendete Baumaterial aus. Zur Errichtung wurden vor Ort gesammelte Lesesteine in Form von Basalt-Geröll oder roten Sandsteinplatten der Ruffes verwendet. Dieses reichlich vorhandene Baumaterial war zudem aufgrund seiner hohen Beständigkeit und Widerstandsfähigkeit in besonderer Weise geeignet für die unterschiedlichen Witterungsbedingungen. Aufgrund der geografischen Lage mit viel Sonne und hohen Temperaturen wurden die Mauern der Bauwerke entsprechend stark dimensioniert und massiv ausgeführt. Um eine Überhitzung im Inneren der Gebäude zu vermeiden, sind die Fensteröffnungen im Verhältnis zur Fassadenfläche klein gehalten. Auf diese Weise wird der Eintrag von Wärme durch die Sonne minimiert, sodass auch an besonders heißen Tagen eine angenehme Kühle im Inneren der Gebäude herrscht. Die verschiedenen Bauwerke in den Dörfern des Salagou-Tals sind anhand ihrer Fassadengestaltung gut zu unterscheiden. Hieran lässt sich erkennen, ob es sich um Wohn- oder landwirtschaftlich genutzte Gebäude handelt. Wohnhäuser sind in der Regel verputzt, während die, entsprechend ihrer Nutzung, sehr robusten landwirtschaftlichen Gebäude oft unverputzt sind und ihre massiven Steinmauern mit den unterschiedlichen Steinformaten zeigen.

Hier wird der harte Arbeitsaufwand sichtbar, der zu ihrer Errichtung benötigt wurde. In den Dörfern des Salagou-Tals finden sich zahlreiche bedeutende Bauwerke, die einen prägenden Einfluss auf die lokale Geschichte und Kultur haben. Dass die lokale Baukultur von der vor Ort vorhandenen Ressource Stein geprägt ist, zeigen auch die sogenannten „Cabanes“. Diese kleinen Steinbauten wurden im 18. und 19. Jahrhundert von Hirten und Bauern zum Schutz vor Hitze und Regen errichtet und dienten als Unterkunft, wenn die Menschen während der saisonalen Ernte- oder Weidezeit längere Zeit auf den Feldern arbeiteten.⁷⁹ Die robusten Bauwerke wurden in mühevoller Handarbeit aus rohen Lesesteinen unterschiedlicher Größe in stabilen, aufeinander geschichteten Ebenen errichtet. Die Cabanes sind faszinierend in ihrer Einfachheit: durch runde oder rechteckige Grundrisse entstehen massive Volumen aus geschichteten Steinen, die sich wie selbstverständlich in die Landschaft einfügen und eine besondere Einheit von Ort, Material und Mensch darstellen. Die schutzbietende Erscheinung der Cabanes wird durch die in der Regel einzige Öffnung in den bis zu 1,50 Meter dicken Mauern, die als Eingang und natürliche Lichtquelle fungiert, unterstützt. Der Überfluss an Steinen zeigt sich auch an den Steinhäufen, die sich oft direkt neben den Cabanes befinden. Dabei stellen diese Steinhäufen keinesfalls eine eingestürzte Hütte oder Ruine dar, sondern dienen als Steindepot. Um das Land zu kultivieren, musste der von Steinen übersäte Boden zuerst freigeräumt werden. Die Steinmassen wurden auch für weitere nützliche Strukturen wie begrenzende Mauern, stützende Terrassen oder Befestigungen für Wassergräben genutzt. Die Cabanes sind par excellence ein Beispiel für die vernakuläre Architektur im Salagou-Tal und unterstreichen den Begriff des „Genius Loci“, der die einzigartige Atmosphäre eines Ortes beschreibt.



Abb. 52: Luftbild Octon, blick von Südwest



Abb. 53: Bebauungsstruktur Octon



Abb. 54: Luftbild Salasc, blick von Südost



Abb. 55: Bebauungsstruktur Salasc



Abb. 56: Luftbild Bergdorf Liausson, blick von Nordwest

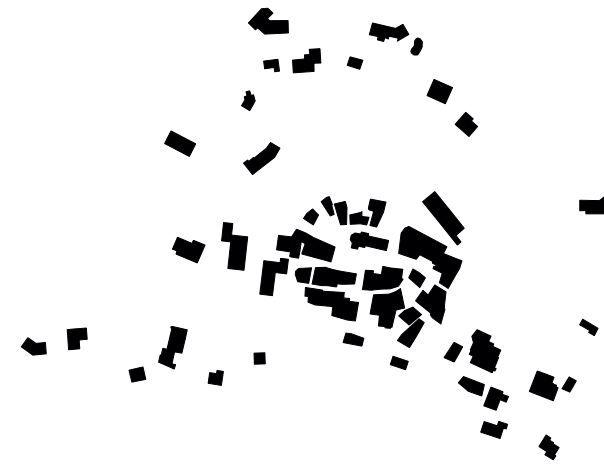


Abb. 57: Bebauungsstruktur Liausson



Abb. 58: Caban auf runden Grundriss, aufgeschichtet aus Basalt-Geröll und Sandstein



Abb. 59: Caban aus Basalt-Geröll. Schneckenform ermöglicht das hinaufsteigen für Ziegen



Abb. 60: Caban aufgeschichtet aus roten Sandstein der „Ruffes“ auf kreisförmigen Grundriss



Abb. 61: Caban aufgeschichtet aus roten Sandstein der „Ruffes“ auf rechteckigen Grundriss

2.9 Der Bauplatz

Die Weinmanufaktur soll ihren Platz im Herzen des Salagou-Tals, praktisch auf halber Strecke zwischen den circa vier Kilometer voneinander entfernten liegenden Ortschaften Octon und Salasc finden (S.80). Der Bauplatz befindet sich auf dem brachliegenden Teil eines Feldes an der Route d'Octon, auf einer Höhe von etwa 162 Metern über dem Meeresspiegel. Die Wahl dieses Bauplatzes basiert auf dem Gedanken, durch die präzise Setzung eines Bauwerks einen Knotenpunkt im Tal zu schaffen, der die Begegnung von Menschen ermöglicht, die zwischen den Ortschaften unterwegs sind. Ein weiterer entscheidender Grund für die Auswahl dieses Bauplatzes ist die Straßenabzweigung in die Route d'Octon, die die einzige Verbindung in den westlichen Teil des Tals bildet. Das neue Bauwerk soll den architektonischen Auftakt des Übergangs und in die Erkundung des abgelegenen hinteren Teil des Tals definieren. An diesem privilegierten Standort zu bauen, ist keine neue und radikale Idee, wie es die nahezu historische Ruine einer Scheune zeigt, die sich in unmittelbarer Nähe zum Bauplatz befindet. Die Ruine bestätigt die Wichtigkeit einer architektonischen Präsenz an diesem Ort, die von viele Generationen zuvor ihren Ausgangspunkt fand. Die Umgebung des Bauplatzes wird landschaftlich von den für das Salagou-Tal charakteristischen Merkmalen geprägt: von den Ruffes, den roten Sedimentsschichten, und den Weinfeldern. Die östliche Grenze des Bauplatzes bilden die Ruffes, die das ansteigende Terrain auch in nördlicher Richtung umgeben. In südlicher Richtung, zum Talboden hin, wo sich ein endloses Meer von Weinfeldern ausbreitet, senkt sich die Topografie. Hier fällt das Gelände zunächst steiler ab, etwa vier Meter von der Route d'Octon bis zur Ruine, und wird dann, in Richtung des einen Kilometer entfernten Flusses Salagou, stetig flacher.



Abb. 62: Luftbild des Bauplatzes an der Route d'Octon

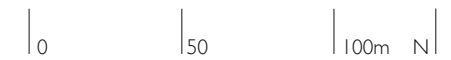




Abb.63: Ruine einer Scheune in der Nähe des Bauplatzes

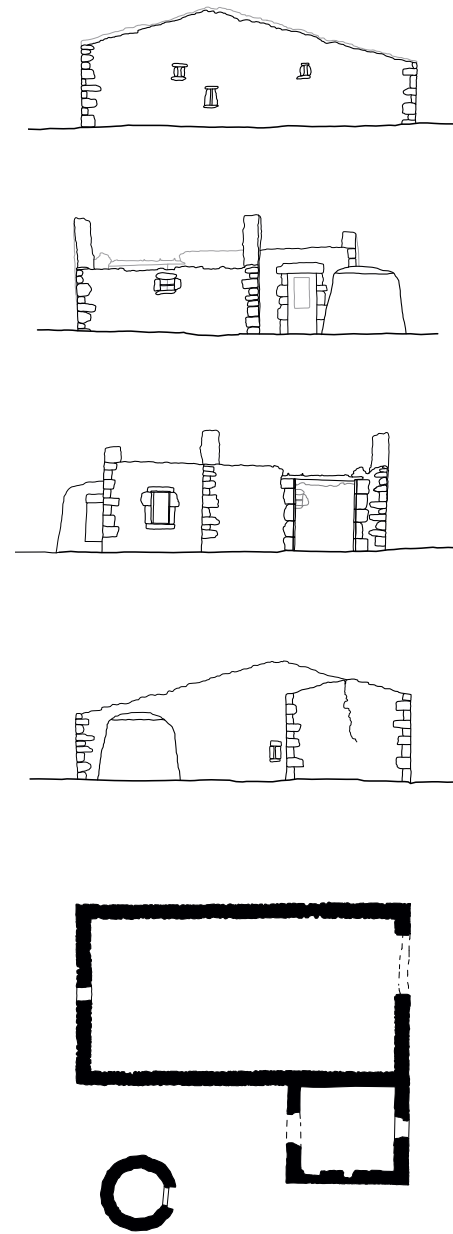


Abb.64: Ruine, Grundriss und Ansichten

0 2 10m N/



Abb. 65: Orthografisches Foto der Nordmauer, der aus Basalt-Geröll errichteten Ruine
Vermutlich wurden die Steine als Lesesteine auf dem nahegelegenen Feld gesammelt
Im Unterschied zu den Cabanes wurden die Steine hier in Mörtel verlegt

0 0,5 1 2m

3. TEKTONIK

tektonikós_{griech.} 'die Baukunst betreffend'

3.1 Entwurf einer Weinmanufaktur im Salagou-Tal

Für die Errichtung der Weinmanufaktur auf dem Bauplatz an der Route d'Octon wurde eine etwas abgesetzte Lage von der Straße gewählt. Durch den entstehenden Freiraum zwischen dem Bauwerk und der Straße ergeben sich vielfältige Nutzungsmöglichkeiten. Landwirtschaftliche Fahrzeuge können hier problemlos rangieren und es gibt ausreichend Platz zum Parken sowie für Veranstaltungen. Darüber hinaus sollen acht Platanen, die zwischen der Weinmanufaktur und der Straße gepflanzt werden, in Zukunft als Schattenspender dienen und dem Bereich eine angenehme Atmosphäre verleihen. Auf einer Grundfläche von 20 x 40 Metern bettet sich das Bauwerk in den sanft abfallenden Verlauf der Topografie ein. Die Höhe der Fassade der Weinmanufaktur zur Straßenseite hin beträgt 4,60 Meter, während sie aufgrund des abfallenden Geländes in südlicher Richtung auf 7,90 Meter ansteigt. Die Entscheidung für diese Positionierung auf dem Bauplatz reflektiert den natürlichen Geländeverlauf und verleiht dem Gebäude eine starke Präsenz in der einzigartigen Landschaft, ohne mit ihr zu konkurrieren. Mit einer unkomplizierten Formensprache nimmt der Entwurf direkten Bezug auf die einfachen und lokalen Bauweisen im Tal. Durch die symmetrisch über die Fassade verteilten Öffnungen erhält der flache Baukörper einen ruhenden Charakter.



Abb. 66: Luftbild der Weinmanufaktur an der Route d'Octon

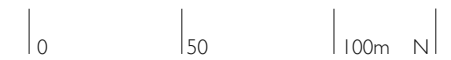




Abb. 67: Weinmanufaktur; Modell M 1:200

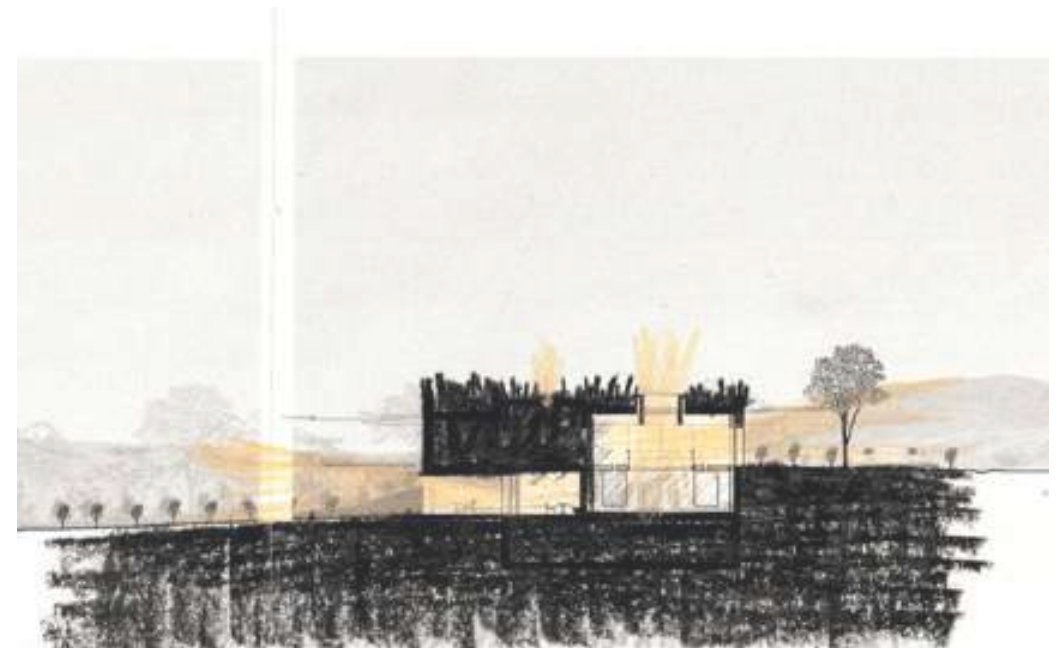


Abb. 68: Konzeptskizze

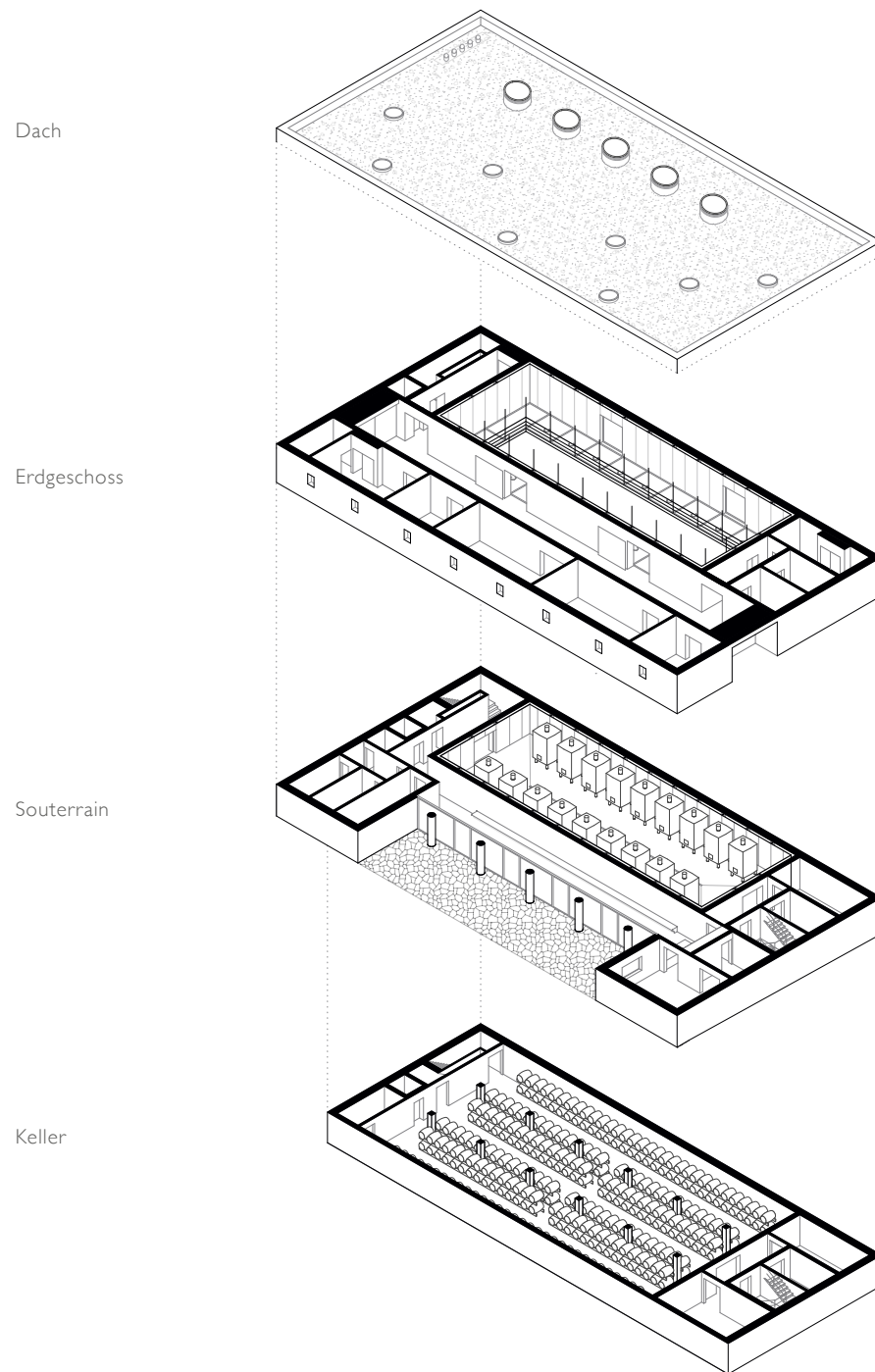


Abb. 69: Explosionsgrafik der Weinmanufaktur

Dem Entwurf liegt ein Raumprogramm mit zwei Nutzungen zugrunde, die sich über drei Geschosse verteilen. Zum einen die Weinproduktion, die über die gesamten Geschosse hinweg stattfindet, und zum anderen ein Restaurant, welches im mittleren Geschoss - dem Souterrain - verortet ist und sich mit einer sonnengeschützten Terrasse den im Süden gelegenen Weinfeldern zuwendet. Die Funktionsbereiche Weinproduktion und Restaurant werden durch zwei räumlich unterschiedlich ausformulierte Treppenhäuser an den gegenüberliegenden Enden des Gebäudes erschlossen. Das östlich gelegene Treppenhaus ist großzügig gestaltet und dient der vertikalen Erschließung der Weinproduktion auf den verschiedenen Ebenen. Ein Lastenaufzug steht daneben zur Verfügung, um Flaschen, Holzfässer, Werkzeuge, Maschinen und schweres Gerät zu transportieren sowie die Anlieferung der Küche abzuwickeln. Über die im Westen angelegte Treppe und einen Personenaufzug wird das Restaurant im Souterrain erreicht. Die Treppe führt die Gäste hinunter in den kühlen und von der Hitze geschützten, in das Erdreich eingelassenen Teil des Bauwerks. Hierbei dient sie nicht nur als einfache Verbindung zwischen den Geschossebenen, sondern auch als räumlicher Übergang. Auf dem Weg zum Restaurant im Souterrain legen die Gäste eine räumliche Abfolge zurück, die vom Dunklen ins Helle führt. Kurz vor dem Betreten des Restaurants werden sie an einer Öffnung in der massiven Betonwand vorbeigeführt und erhalten dabei einen Einblick in die sich über zwei Geschosse erstreckende Tankhalle, in der die Gärung des Weines stattfindet.

Die Weinproduktion beginnt im Erdgeschoss auf Straßenniveau. Die Räume auf dieser Ebene sind nach dem Produktionsablauf geordnet und stehen je nach Arbeitsschritt und in ihrer Funktion zueinander. In dem effizient organisierten Grundriss wird durch räumliche Zusammenhänge und möglichst kurze Wege eine schnelle Verarbeitung des Leseguts gewährleistet. Das Lesegut wird in der Werkhalle, die das gesamte Bauwerk von Osten nach Westen durchzieht, angenommen. Dieser lange Raum wird multifunktional genutzt: Er spendet Schatten und Kühle für die Verarbeitung der Trauben zur Maische, bevor sie in die Tanks eingebracht werden, und dient als Durchfahrt für das Verladen der Ware oder als Zwischenlager von Maschinen. Die Werkhalle ist als tunnelartiger Raum bewusst in Ost-West-Achse ausgerichtet, um sich harmonisch in den Arbeitsalltag und den Sonnenverlauf einzufügen. In den Morgenstunden, wenn die Arbeit beginnt, strömt das flache Morgenlicht in die Halle und umhüllt sie mit einer sanften Atmosphäre. Die Tankhalle wird von der Werkhalle aus erschlossen. Über die von der Deckenkonstruktion abgehängene Stegkonstruktion kann die Maische auf die symmetrisch angeordneten Gärtanks verteilt werden. Ist der Gärprozess abgeschlossen, wird der Wein nach der Pressung und Filtration in die Barriques abgefüllt. Daraufhin lagert der Wein für einige Monate bis Jahre in dem sich unter der Tankhalle befindenden Keller. Die Weinmanufaktur ist mit einer Produktions- und Lagerkapazität für 20 ha Weinbaufläche ausgelegt.



Abb. 70: Die Tankhalle



Abb. 71: Der Saal des Restaurants und die Terrasse mit Blick auf die Weinfelder

Der Saal des Restaurants ist auf der gesamten Raumlänge in Richtung der Landschaft und Weinfelder hin geöffnet. Eine Glasfront verbindet den Saal mit der Terrasse und zieht die Landschaft in den Raum hinein. Die fünf runden und archaisch anmutenden Säulen aus Beton, die zwischen Saal und Terrasse stehen, bauen eine räumliche Spannung zwischen dem Innen und Außen auf. Neben ihrer baustatischen Aufgabe, das darüberliegende Gewicht der baulichen Struktur zu tragen und in den Boden weiterzuleiten, erzeugen die Säulen eine visuelle Verdichtung des Übergangs zwischen dem Drinnen und Draußen und intensivieren die Raumwahrnehmung. Diese Säulen stellen hier ein optisches Arbeitsmittel dar, auf dem die gesamte klassische Architektur basiert und sind ein gestalterisches Element, das eine Architektursprache besitzt, die sich über alle Epochen hinweg frei von Moden erhalten hat.⁸⁰ Im vorliegenden Entwurf sollen sie aber auch als Hommage an das römische Erbe, sowohl in der Weinherstellung und Weinarchitektur als auch in den Resten der antiken römischen Infrastruktur im Languedoc gelesen werden. Die Raumtiefe trägt zur Verschattung des Raumes bei und erzeugt über den Tagesverlauf hinweg unterschiedliche Lichtsituationen. Der Saal kann neben der Nutzung als Restaurant und Ort der Weinverkostung für unterschiedliche Anlässe wie Veranstaltungen oder Ausstellungen adaptiert werden. Für den Raum wurde ein Lichtkonzept entwickelt, das sich an die unterschiedlichen Anforderungen intelligent anpassen lässt.



Abb. 72: Modell des Bauplatzes mit Umgebung und dem Entwurf der Weinmanufaktur M 1:500 (100x60cm)

3.2 Raumprogramm

Erdgeschoss		ca. 695 m ²
1	Erschließung West	38 m ²
2	Werkhalle/Durchfahrt	168 m ²
3	Administration	43 m ²
4	Kühlager	22 m ²
5	Maschinen u. Werkzeuglager	46 m ²
6	Versandlager u. Etikettierung	46 m ²
7	Wertstofflager	22 m ²
8	Erschließung Ost	46 m ²
9	Labor	20 m ²
10	Tankhalle	244 m ²
Souterrain		ca. 687 m ²
1	Erschließung West	46 m ²
2	WC Gäste	48 m ²
3	Lager Mobiliar	18 m ²
4	Restaurant	64 m ²
5	Terrasse	145 m ²
6	Küche	54 m ²
7	Erschließung Ost	46 m ²
8	WC u. Umkleide	22 m ²
9	Tankhalle	244 m ²
Keller		ca. 566 m ²
1	Fasskeller	434 m ²
2	Lager	22 m ²
3	Abfüllung	34 m ²
4	Erschließung Ost	46 m ²
5	Lüftung	10 m ²
6	Erschließung West u. Technik	20 m ²
Summe Nutzfläche		ca. 1948 m ²
Verbaute Grundfläche		848 m ²

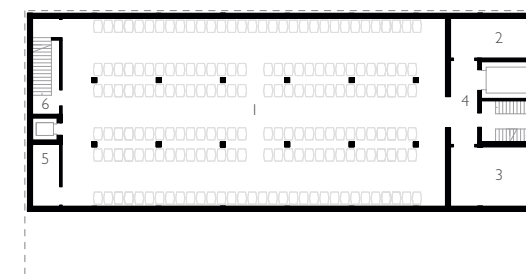
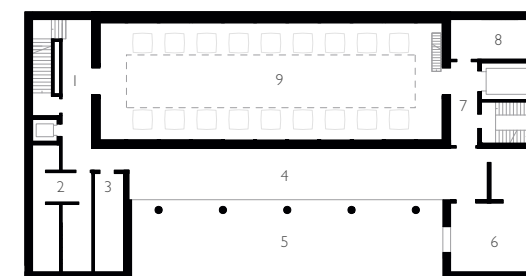
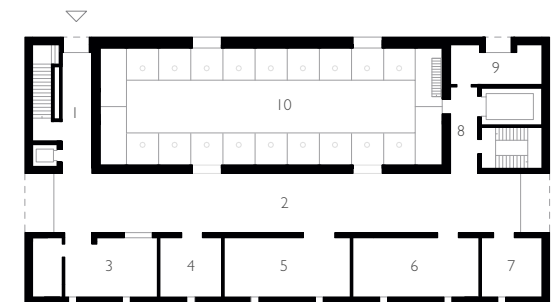


Abb.73:Verortung der Räume in den Grundrissen

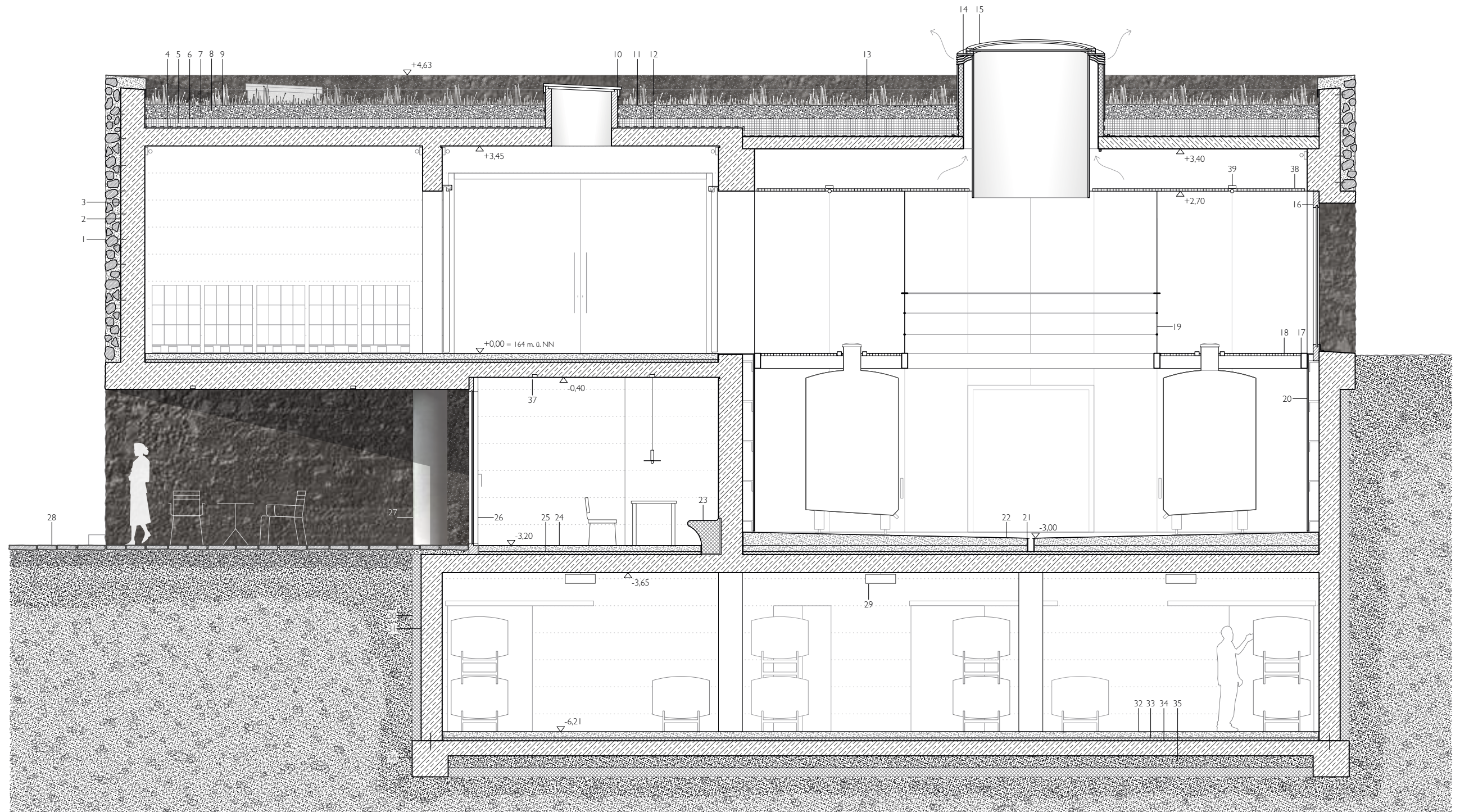
0 | 10m



3.3 Material und Konstruktion

Das gesamte Bauwerk ist im Wesentlichen aus vor Ort gegossenem Beton konstruiert. Die Wahl dieses Materials basiert auf den bautechnischen Eigenschaften einerseits und der beabsichtigten monolithischen Gestaltung, Innen und Außen das gleiche Material zu besitzen andererseits. Im Inneren verbleiben die Betonoberflächen nach der Ausschalung unbehandelt. Die Fassade hingegen erhält eine grobe und körnige Erscheinung. Hierzu wird der Tragenden Struktur des Betonkörpers eine schützende Schale aus Zement und Basalt-Geröll versehen, die sich bis zur Attika hinaufzieht das ganze Bauwerk ummantelt. Das aus dem Aushub für die Baugrube erhaltene Basalt-Geröll wird mit Zement schichtweise aufgetragen und nach Aushärtung mit Stemmwerkzeug mechanisch behandelt. Ziel ist es auf der Fassade eine Oberflächenstruktur zu erhalten die eine Interpretation zwischen den archaisch geschichteten Steinen der Cabanes und der in Teilen Verputzen dörflichen Bebauung entspricht. Die statische Trennung der Zement-Basalt-Geröll Schale erfolgt aus Überlegungen aufgrund der unterschiedlichen thermischen Beanspruchung der Bauteile. Verbunden ist die Schale mit dem Betonkörper über eine korrosionsbeständige Stahlverankerung. Die massive Betonbauweise mit ihren stark dimensionierten Wänden sollte im Stande sein die benötigten kühlen Temperaturen im Inneren des Bauwerks, auch bei sehr heißen Perioden stabil zu halten. Gleichzeitig wird die besondere Eigenschaft des Betons, mit Stahl verstärkt, weite Strecken zu überbrücken, für die Auslage der Südfassade mit der darunter liegenden Terrasse zunutze gemacht. Die Böden in der Weinmanufaktur sind über alle Ebenen hin einheitlich gehalten.

Die Böden bestehen aufgrund ihren Anforderungen nach, Wasserbeständig und leicht zu reinigen zu sein aus Geschliffenen und versiegelten Estrich. Dabei ist aus Gründen der Sicherheit auf eine hohe Rutschfestigkeit der Böden zu achten. Der Estrichboden der Tankhalle wird mit dem Zuschlag von roten Pigment und feinen Körnern des roten Sandstein der Rufes, farblich ausformuliert. Das Rot des Bodens repräsentiert die Funktion des Raumes und spiegelt die Farbe der Landschaft und des Weines wider. Die Wände der Tankhalle sind mit Paneelen aus Edelstahl verkleidet, um eine spritzschutzbeständige hygienische und leicht zu reinigende Oberfläche zu schaffen. Um die Deckenspannweite der Tankhalle zu überbrücken, kommen eine Betonträger zum Einsatz. Zwischen den Betonträgern sind insgesamt fünf Oberlichter in Tonnenform vorgesehen. Diese sorgen für die natürliche Belichtung und Belüftung der Tankhalle. Die Entlüftung erfolgt über Kammern in den doppelwandigen Tonnen der Oberlichter, wodurch auf eine technische Lüftung verzichtet werden kann. Das Bauwerk soll seiner Funktion nach in den Fenster- und Türdetails auf seinen industriellen Charakter vereisen. Dem gerecht zu werden, sollen diese beweglichen Bauteile aus gebürsteten Stahl entworfen werden. Das begrünte Dach des Gebäudes erfüllt gleich mehrere Funktionen: Zum einen sorgt es für eine zusätzliche effektive Dämmung, zur Kühlhaltung des Gebäudes. Zum anderen bietet es Insekten und Vögeln einen natürlichen Lebensraum, der zur Erhaltung der Artenvielfalt beiträgt. Und schließlich tragen die auf dem Dach installierten PV-Anlagen zur nachhaltigen Stromversorgung des Gebäudes bei.



- | | | | | | | | |
|---|-----------------------------------|------------------------------------|---|---|--|------------------|--|
| 1 Basalt-Geröll in Zementmörtel 25cm
(mechanisch bearbeitet) | 7 Schutzvlies 300g/m ² | 14 Entlüftungskammern Tankhalle | 21 Schlitzrinne 12x22cm | 26 Schiebetür Stahl VA geschliffen | 32 Estrich geschliffen 10cm
(Versiegelung Rutschfest) | 0 0,5 1 2m | Abb.74 |
| 2 Verankerung VA | 8 Vulkanisches Substrat min. 25cm | 15 Oberlicht (Stahltonne) Ø 190cm | 22 Gefälleestrich (2%) min. 10cm | 27 Säule STB vor Ort Ø 60cm | 33 Trennschicht XPS 5cm
(Unterlage PE-folie) | | |
| 3 Stahlbeton 40cm | 9 Extensive Bepflanzung | 16 Fenster Stahl VA geschliffen | 23 Sitzbank Betonfertigteile | 28 Polygonalplatten in Mörtelbett
(Sandstein Rot Sortierung 8-15x50cm) | 34 Bodenplatte STB WU 25cm | | |
| 4 Bituminöse Dampfsperre | 10 Oberlicht Ø 100cm | 17 Stahlträger-Vierkant VA 10x25cm | 24 Estrich geschliffen 10cm
(Naturöl-Versiegelt) | 29 Lüftung 50 x 15 cm (LED seitlich) | 35 Ausgleichschicht Magerbeton 20cm | | |
| 5 Isolierung geneigt (2%) min. 10cm | 11 Fläche für Photovoltaik | 18 Gitterrost Maschenweite 3x3cm | 25 Trennschicht XPS 5cm
(Unterlage PE-folie) | 30 Perimeterdämmung 15cm | 36 Streifenfundament STB WU 60x60cm | | |
| 6 Bituminöse Abdichtung | 12 Decke Stahlbeton 30cm | 19 Aufhängung Rundstahl Ø 2,5cm | 20 Spritzschutz Edelstahl 1,5cm | 31 Abdichtung Stahlbeton WU 35cm | | | |
| | 13 Stahlbeton-Träger 70x25cm | | | | | | 37 Anschluss für weitere Belichtungsmöglichkeiten
(In Betondecke eingelassen) |
| | | | | | | | 38 Abhang Gitterrost Maschenweite 3x3cm |
| | | | | | | | 39 Belichtung Tankhalle LED 150 cm |



Abb. 75: Teilansicht der Südfassade, Terrasse mit Säule

0 0,5 1 2m

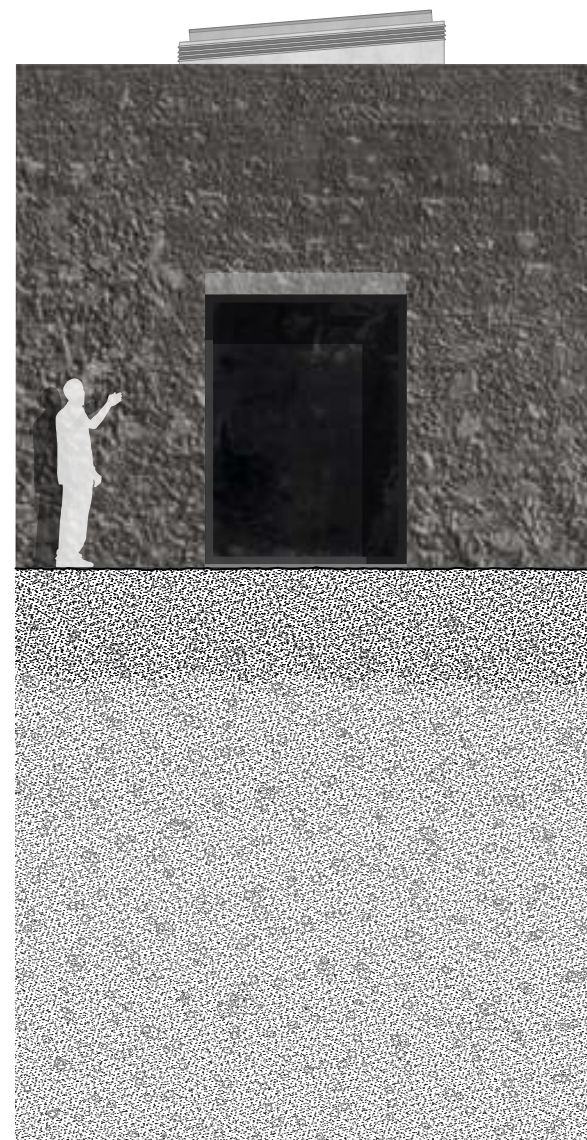


Abb. 76: Teilansicht der Nordfassade, Fenster zur Tankhalle

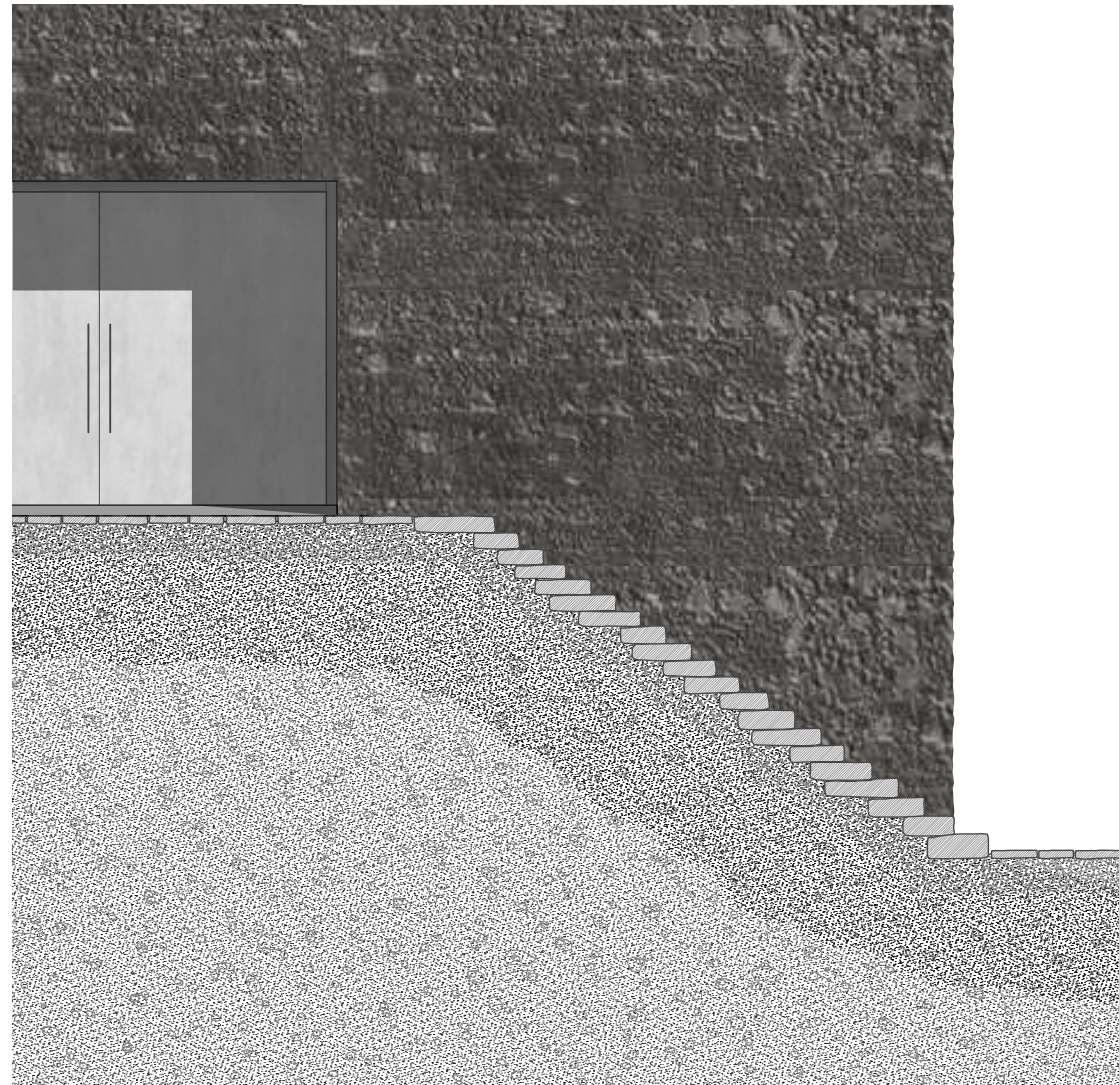


Abb. 77: Teilansicht der Westfassade, Ausfahrt und Schnitt durch die aus Basalt-Blöcken bestehende Stiege

0 | 0,5 | 1 | 2m

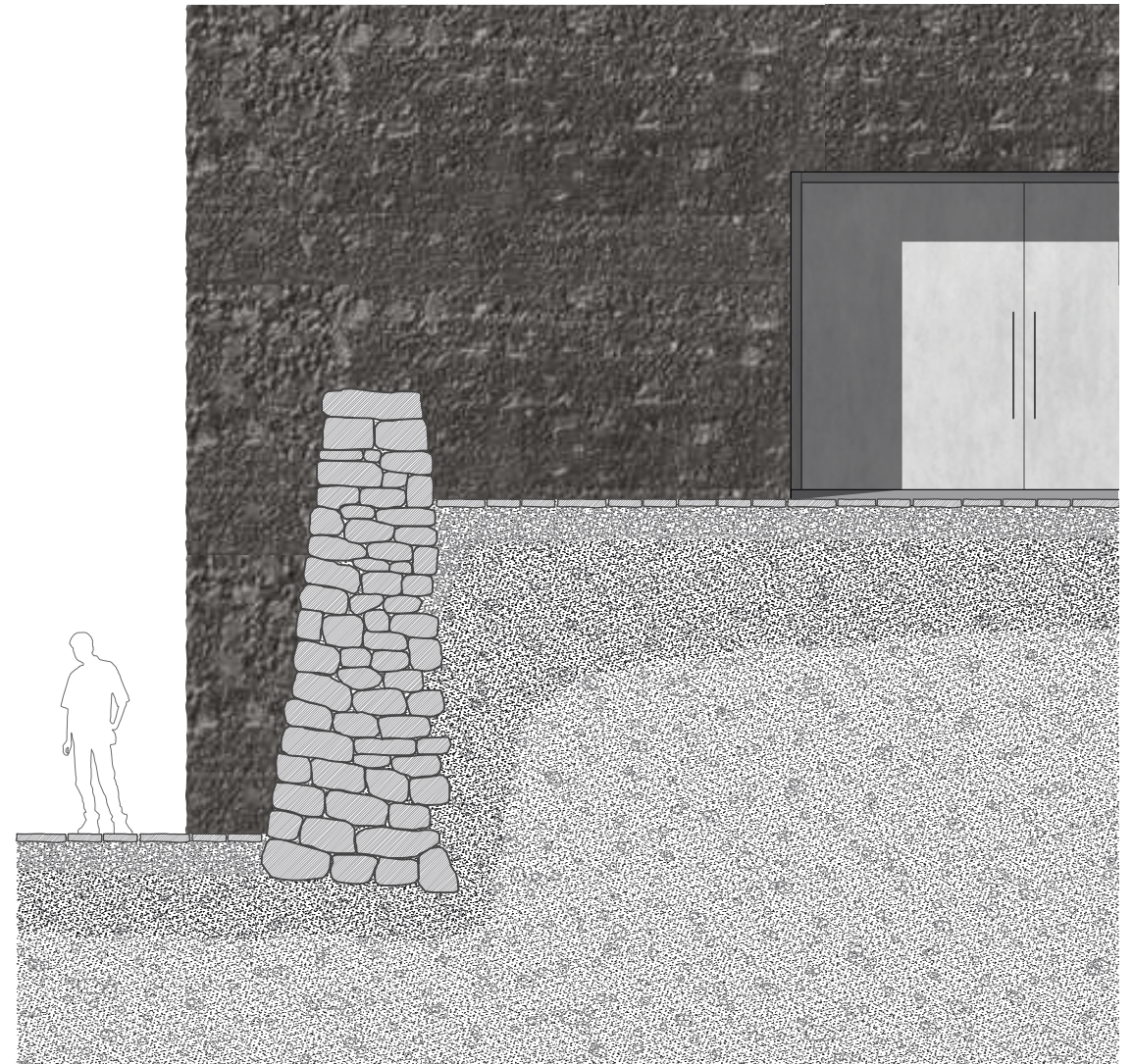


Abb. 78: Teilansicht der Ostfassade, Einfahrt und Schnitt durch Stützmauer aus Basalt-Geröll

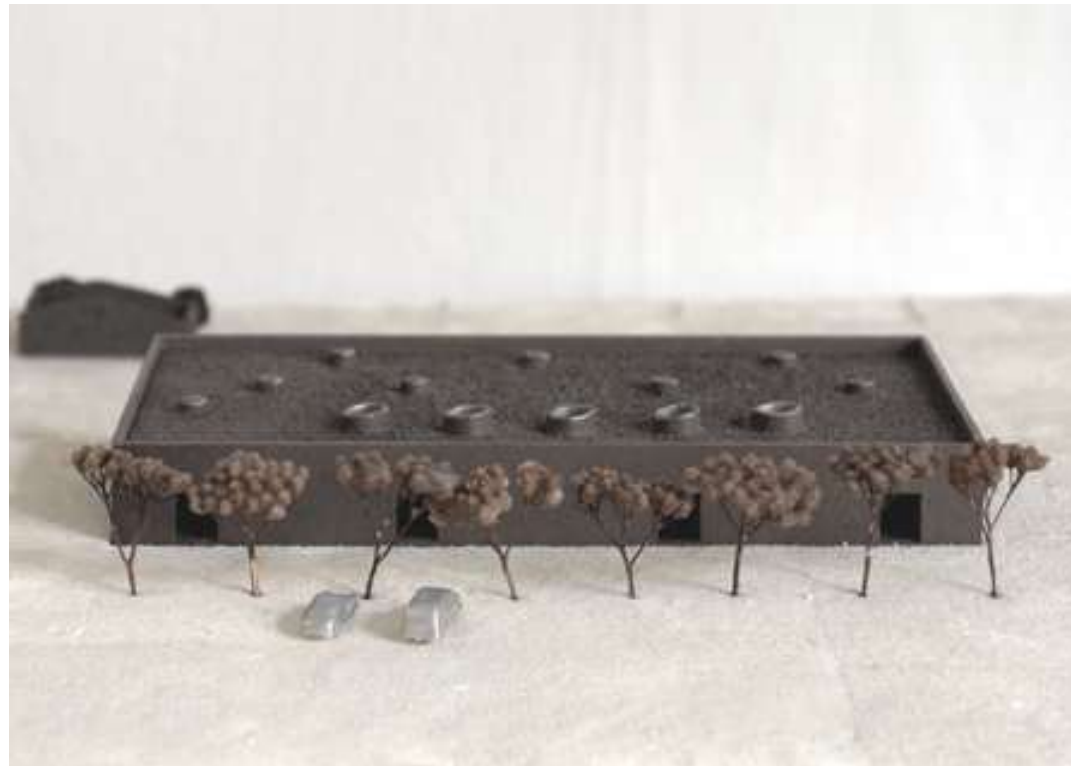
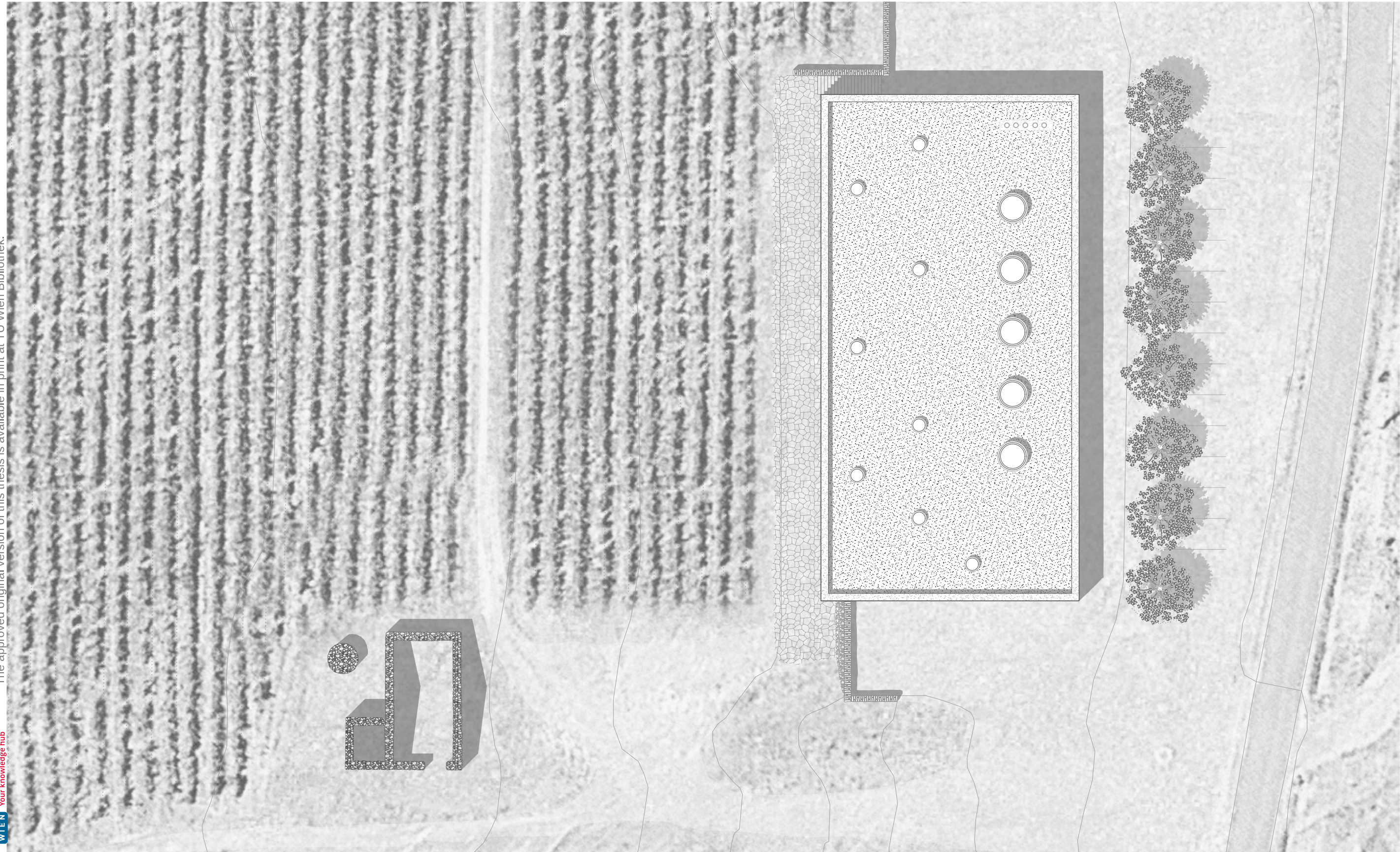
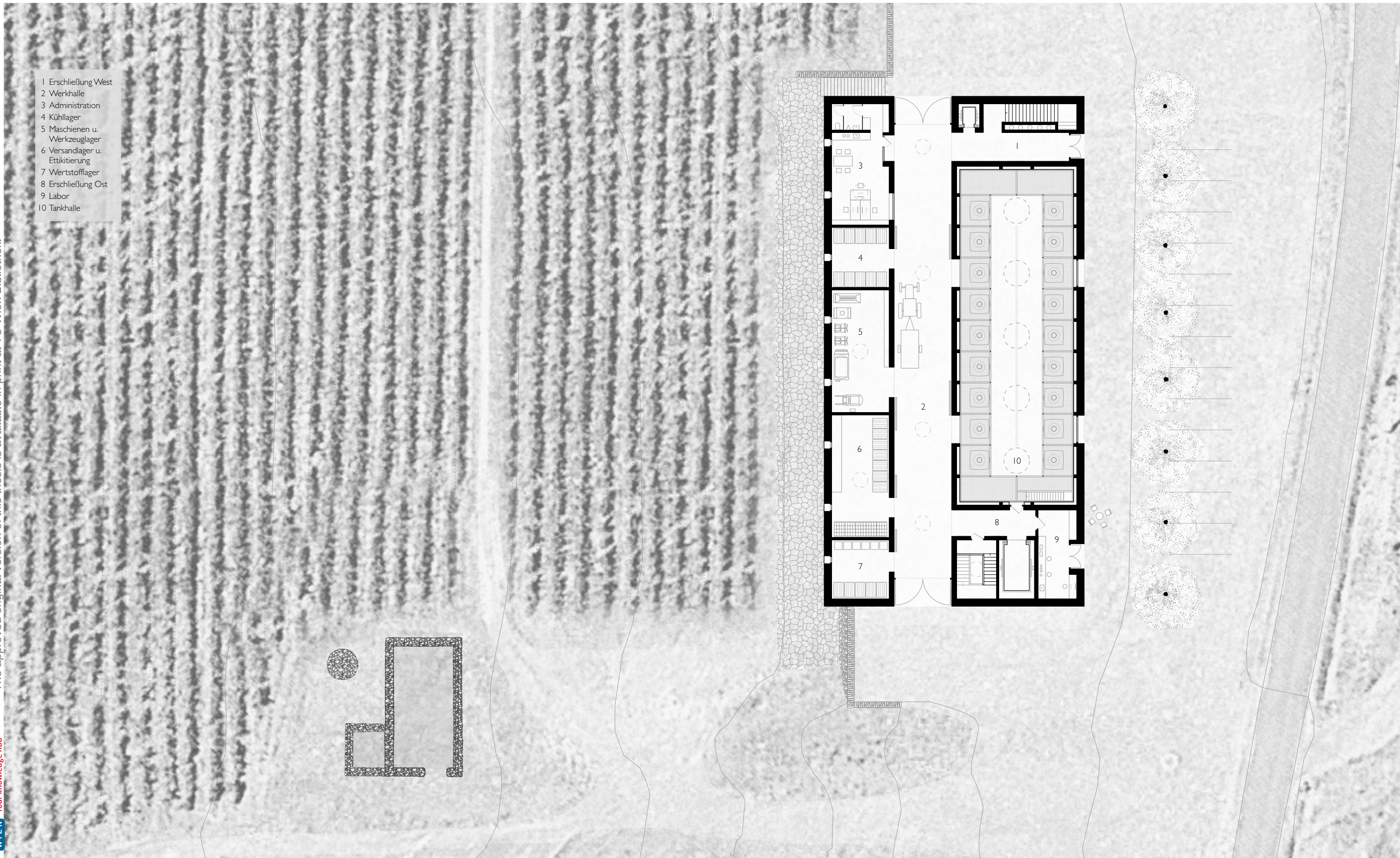


Abb. 79: Ansicht der Weinmanufaktur in Richtung der Route d'Octon, Modell M 1:200

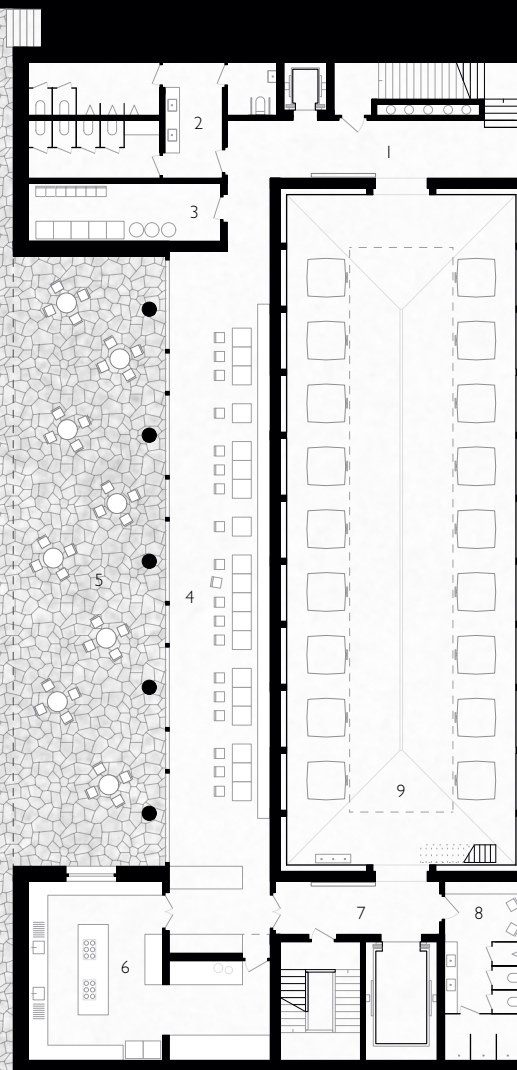
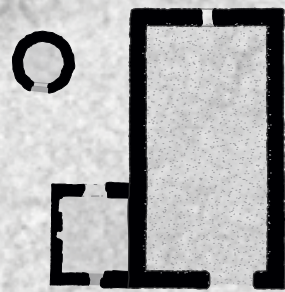
3.4 Darstellung der Weinmanufaktur in Plänen



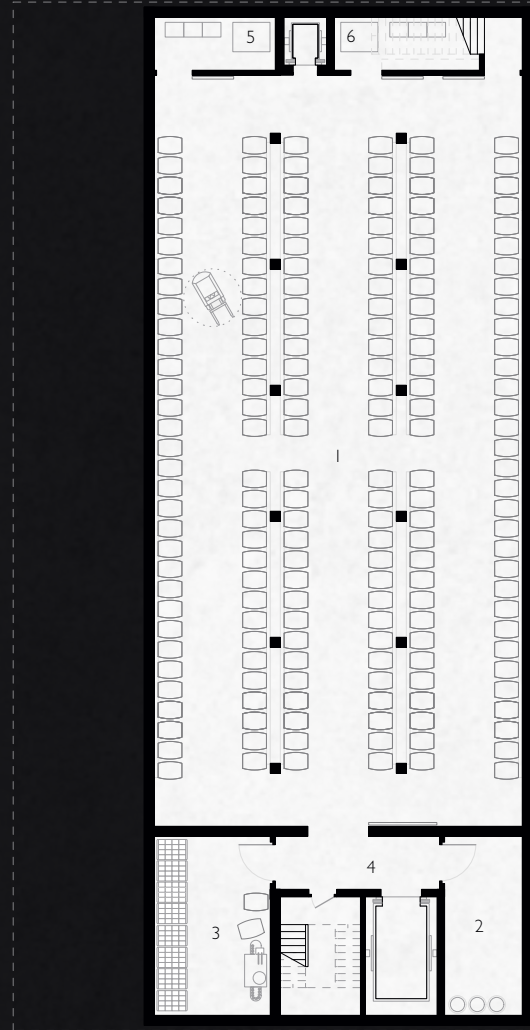
- 1 Erschließung West
- 2 Werkhalle
- 3 Administration
- 4 Kühlager
- 5 Maschinen u. Werkzeuglager
- 6 Versandlager u. Etikettierung
- 7 Wertstofflager
- 8 Erschließung Ost
- 9 Labor
- 10 Tankhalle



- 1 Erschließung West
- 2 WC Gäste
- 3 Lager Mobiliar
- 4 Restaurant
- 5 Terrasse
- 6 Küche
- 7 Erschließung Ost
- 8 WC u. Umkleide
- 9 Tankhalle



- 1 Fasskeller
- 2 Lager
- 3 Abfüllung
- 4 Erschließung Ost
- 5 Lüftung
- 6 Erschließung West u. Technik



0 | 5 | 10m

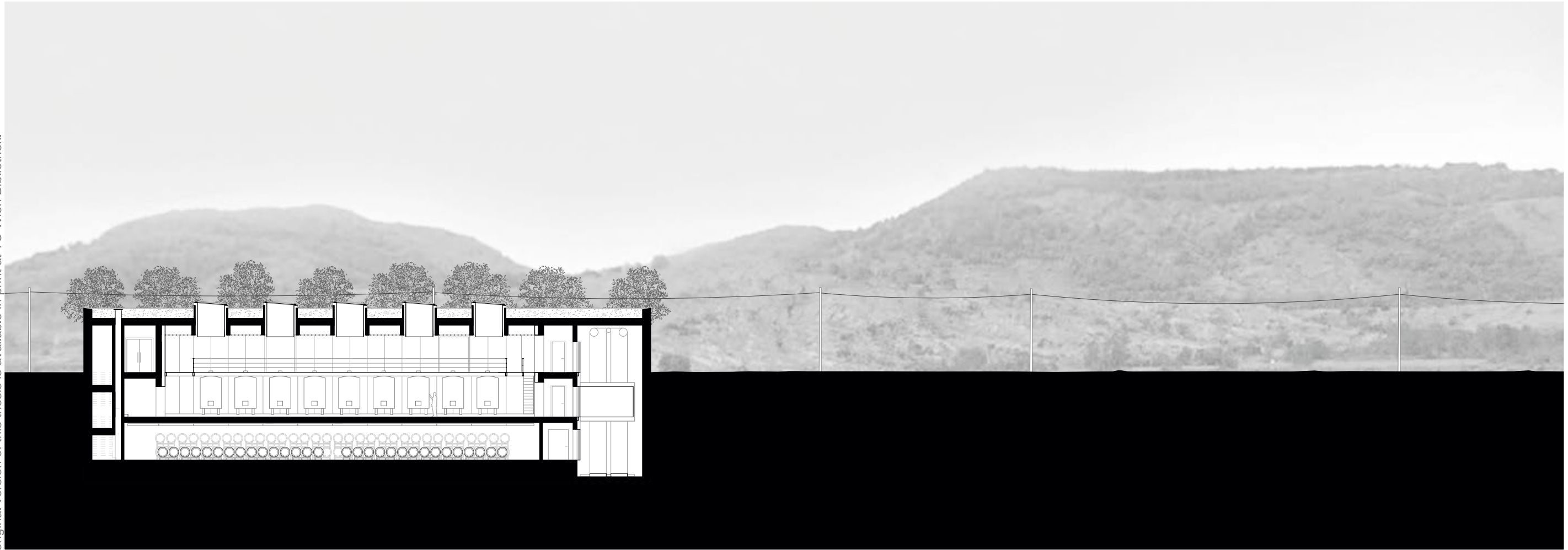


Abb. 84: Schnitt E - E

0 | 5 | 10m

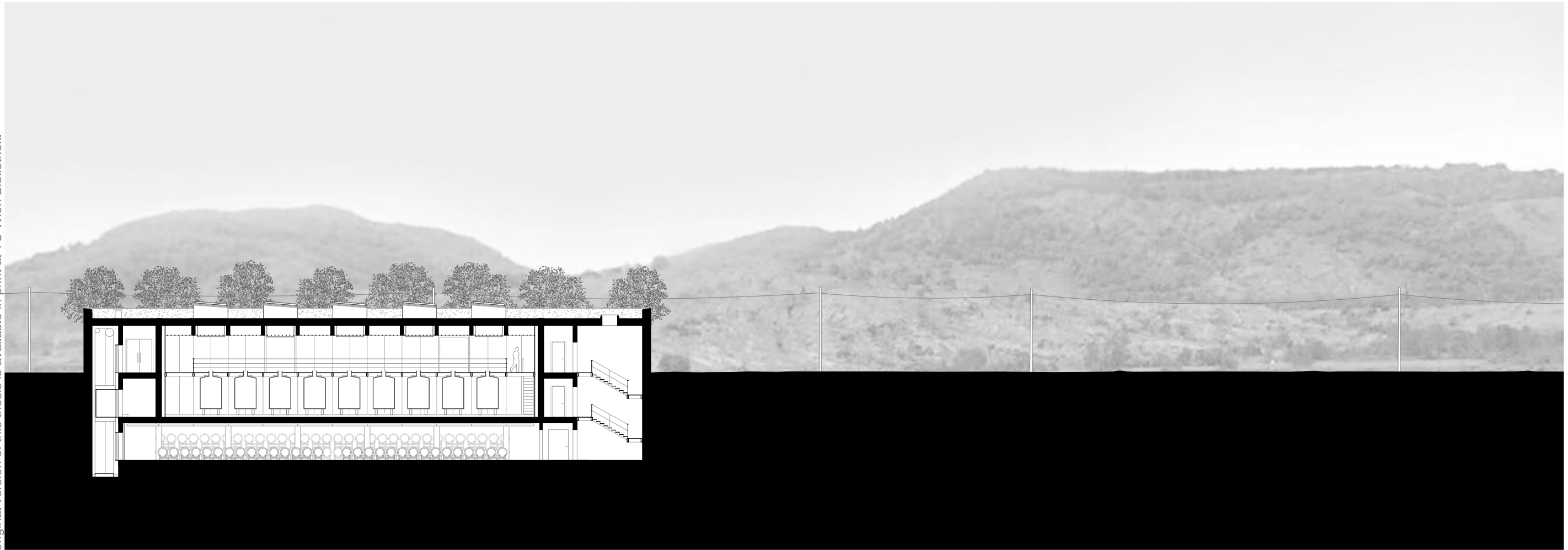
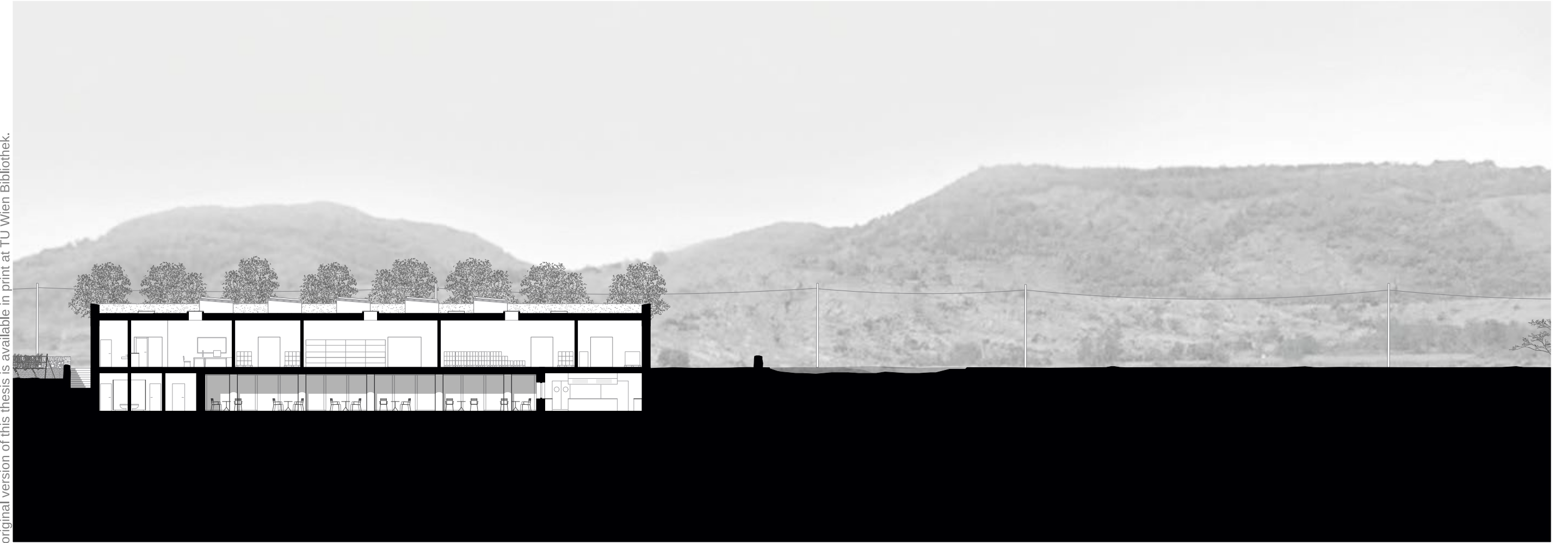


Abb. 85: Schnitt D - D



0 | 5 | 10m

Abb. 86: Schnitt C - C



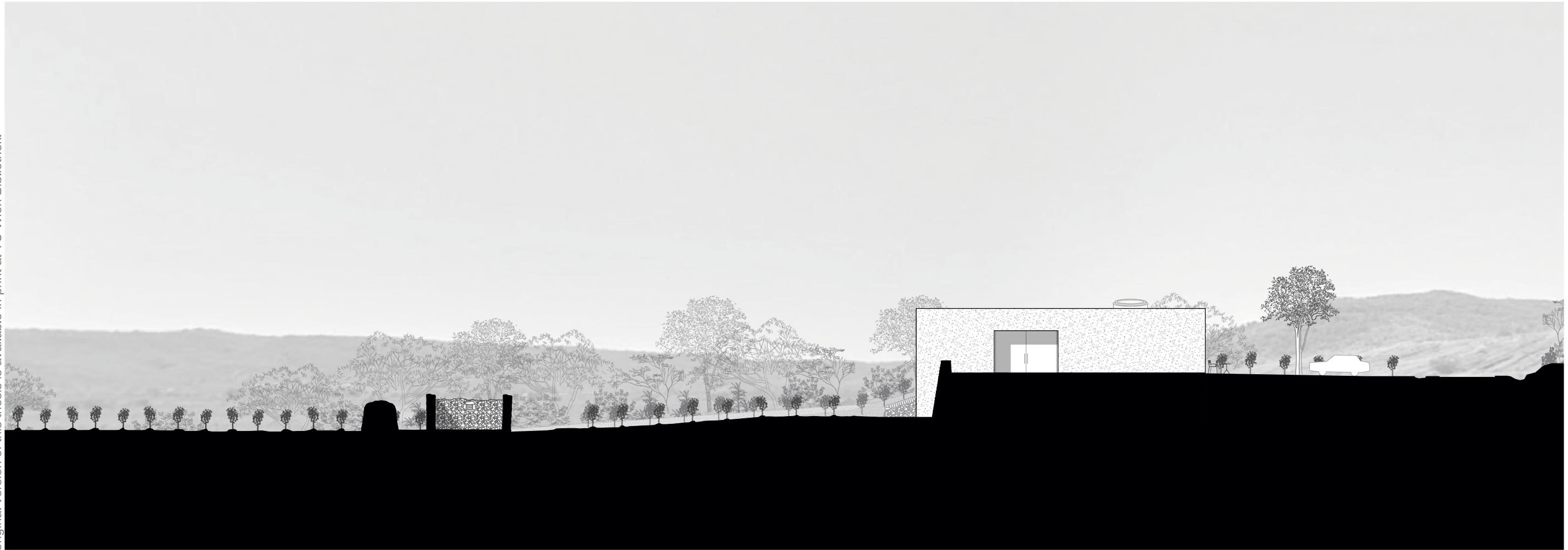
0 5 10m

Abb. 87: Schnitt B - B



0 | 5 | 10m

Abb. 88: Ansicht Süd



0 | 5 | 10m

Abb. 89: Ansicht Ost



0 | 5 | 10m

Abb. 90: Schnitt A - A

Die approbierte gedruckte Originalversion dieser Diplomarbeit ist an der TU Wien Bibliothek verfügbar
The approved original version of this thesis is available in print at TU Wien Bibliothek.

0 | 5 | 10m

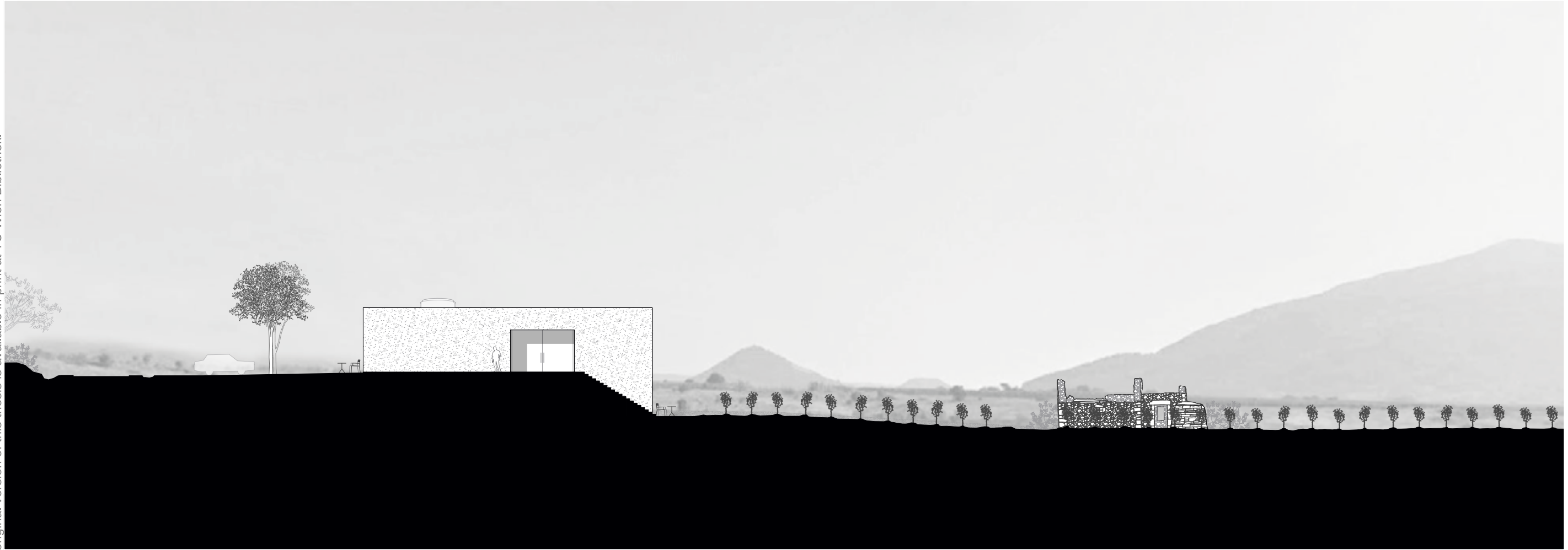


Abb. 91: Ansicht West

0 | 5 | 10m



Abb. 92: Ansicht Nord

„Bevor er Instrument der Transformation wird, ist der Entwurf Instrument der Erkenntnis.“⁸¹

Luigi Snozzi

Epilog

Der vorliegende Entwurf für eine Weinmanufaktur im Salagou-Tal ist erwachsen aus der subjektiven Aufmerksamkeit für einen autochthonen Landstrich im Languedoc und der Auseinandersetzung mit einer seiner wesentlichen Kulturtechniken. Die von mir entworfene Weinmanufaktur soll die Spezifika des Ortes nicht allein berücksichtigen, sondern sie soll sie, mit Hilfe ihrer Form und Funktionalität, in besonderer Weise herausstellen. Der zurückhaltende Entwurf soll den Blick freigeben für die originelle Topografie der Landschaft, und über die Wahl des Bauplatzes den Fokus auf einen bisher wenig wahrgenommenen, aber landschaftlich sehr reizvollen hinteren Teil des Tales setzen. Über die Materialien und die Konstruktion des Bauwerks sollen die natürlichen Energien, das Licht, die Sonne und Wärme für die verschiedenen Zwecke der Räume optimal genutzt werden, von der Produktion bis zum Gastgewerbe, technisch und atmosphärisch. Durch die schattenspendende Terrasse im Souterrain mit ihrer Glasfront werden etwa Landschaft, Reben und Abendsonne in den für die Menschen gestalteten Aufenthaltsraum hineingetragen, während der vom Licht hermetisch abgetrennte Keller den gelagerten Wein andererseits von den verderblichen Einflüssen des Klimas abschottet. Auch die Tankhalle und die weiteren der Produktion zugeordneten Räume orientieren sich an den Erkenntnissen der Önologie und der Weinarchitektur, die im Languedoc mit den Römern begann und gerade in den letzten Jahren interessante neue Entwicklungen aufweist. Der vorliegende Entwurf ist von der Idee getragen, an der Fortführung dieser weitreichenden Kulturlinie mitzuwirken. Die Weinmanufaktur soll verantwortungsvoll dazu beitragen, die Einzigartigkeit des Topos zu erhalten und in einer reflektierten Weise, diesen im Wechselspiel zwischen Natur und Kultur, weiter für die Zukunft zu gestalten.

Endnoten

1.1 Eine kurze Geschichte der europäischen Weinarchitektur

- 1 vgl., Meyhöfer, Klaus, 2015, S. 12
- 2 vgl., Meyhöfer, Klaus, 2015, S. 12
- 3 vgl., Woschek, Heinz-Gert, 2011, S. 10
- 4 vgl., Woschek, Heinz-Gert, 2011, S. 10
- 5 vgl., Reber, Franz, 2019, S. 240
- 6 vgl., Woschek, Heinz-Gert, 2011, S. 10
- 7 vgl., Terra Vinea, 2022
- 8 vgl., Meyhöfer, Klaus, 2015, S. 247
- 9 vgl., Woschek, Heinz-Gert, 2011, S. 11
- 10 vgl., Woschek, Heinz-Gert, 2011, S. 12
- 11 vgl., Meyhöfer, Klaus, 2015, S. 26
- 12 vgl., Meyhöfer, Klaus, 2015, S. 13
- 13 vgl., Woschek, Heinz-Gert, 2011, S. 13
- 14 vgl., Woschek, Heinz-Gert, 2011, S. 14
- 15 vgl., Woschek, Heinz-Gert, 2011, S. 14
- 16 vgl., Woschek, Heinz-Gert, 2011, S. 14 ff.
- 17 vgl., Woschek, Heinz-Gert, 2011, S. 15 ff.
- 18 vgl., Woschek, Heinz-Gert, 2011, S. 17
- 19 vgl., Woschek, Heinz-Gert, 2011, S. 17
- 20 vgl., Wikipedia, Die freie Enzyklopädie, Champagner
- 21 vgl., Woschek, Heinz-Gert, 2011, S. 15
- 22 vgl., Detail, 2013, S.2
- 23 vgl., Woschek, Heinz-Gert, 2011, S.17
- 24 vgl., Woschek, Heinz-Gert, 2011, S.17 ff.
- 25 vgl., Woschek, Heinz-Gert, 2011, S.18
- 26 vgl., Centrepompidou, 1989

1.2 Grundwissen zur Weinherstellung

- 27 vgl., Wein.plus, Oenologie, 2022

1.3 Vitis vinifera - Die Weinrebe und ihre Kultivierung

- 28 vgl., Dominé, 2000, S.82 ff.
- 29 vgl., Dominé, 2000, S.83
- 30 vgl., Delinat, 2022
- 31 vgl., Oesterreichwein, 2022
- 32 vgl., Dominé, 2000, S.84

1.4 Der Begriff „Terroir“

- 33 vgl., Dominé, 2000, S.90

1.5 Die Qualitätsstufen für Wein in Frankreich

- 34 vgl., Kürschner, 2022
- 35 vgl., Ps-Wein, 2022
- 36 vgl., Wein.plus, AOP, 2022

1.6 Die Vinifikation - Vom Rebstock bis zur Abfüllung

- 37 vgl., Dominé, 2000, S.122
- 38 vgl., Woschek, 2011, S.20
- 39 vgl., Dominé, 2000, S.130
- 40 vgl., Dominé, 2000, S.132
- 41 vgl., Dominé, 2000, S.128
- 42 vgl., Woschek, 2011, S.20
- 43 vgl., Dominé, 2000, S.129
- 44 vgl., Dominé, 2000, S.146
- 45 vgl., Dominé, 2000, S.147
- 46 vgl., Dominé, 2000, S.144
- 47 vgl., Woschek, 2011, S.23
- 48 vgl., Dominé, 2000, S.147
- 49 vgl., Dominé, 2000, S.147
- 50 vgl., Woschek, 2011, S.23

2.1 Das Languedoc

- 51 vgl., Region Languedoc, (2022)
- 52 vgl., Klima Languedoc, 2022

2.2 Ein historischer Überblick

- 53 vgl., Wikipedia, Die freie Enzyklopädie, Etymologie des Begriffes Languedoc
- 54 vgl., Region Languedoc, (2022)
- 55 vgl., Wikipedia, Die freie Enzyklopädie, Gallia Narbonensis
- 56 Besuch vor Ort, August 2022
- 57 vgl., Region Languedoc, (2022)
- 58 vgl., Wikipedia, Die freie Enzyklopädie, Languedoc
- 59 vgl., Futura, 2021

2.3 Exkurs: Les troubles du Midi - Die Winzerrebellion von 1907

- 60 vgl., Wikipedia, Die freie Enzyklopädie, Winzerrebellion
- 61 vgl., Lavie, (2022)

2.4 Exkurs: „Grande Site Salagou - Cirque de Mourèze

- 62 vgl., GSdF, 2022
- 63 vgl., GSdF, Label, 2018
- 64 vgl., GSdF, Mitglieder, 2022
- 65 vgl., GSdF, Label, 2018
- 66 vgl., Syndicat, 2005
- 67 vgl., Charta, 2010
- 68 vgl., Charta, 2010

2.6 Der Stausee „Lac du Salagou“

- 69 vgl., Futura, 2021
- 70 vgl., Le Grand Site Salagou – Cirque de Mourèze: Histoire, 2021
- 71 vgl., Celles, 2020
- 72 vgl., Lac du Salagou: Histoire, 2005
- 73 vgl., Dieter J Baumgart: Essay, (2016)

2.7 Der Weinbau im Salagou-Tal

- 74 vgl., Domaine de Malavielle, 2021
- 75 vgl., Veuve Michel, 2022
- 76 vgl., Mas des Chimères, 2022
- 77 vgl., Der Winzer, 2022
- 78 vgl., Trois Terres, 2022

2.8 Dörfer und Bautraditionen im Salagou-Tal

- 79 vgl., Löbbecke, 2012, S.160

3.1 Der Entwurf einer Weinmanufaktur

- 80 vgl., Riederer, Ursula, 2004, S.145

Epilog

- 81 Snozzi, Luigi, 2015, S.72

Literaturverzeichnis

Gedruckt:

Dominé, André. *Wein*, Könemann Verlag, Köln, 2000

Löbbecke, Renate. *Kragkuppelbauten*, Verlag der Buchhandlung Walther König, Köln, 2012

Martin, Philippe. *Salagou-Mourèze: Villeneuve, Cabrières*, Matorral, Saint-Privat, 2015

Meyhöfer, Klaus. *Die Architektur des Weines*, av edition Verlag, Stuttgart, 2015

Riederer, Ursula. *Rudolf Olgiati, Bauen mit den Sinnen*, HTW Chur Verlag, Chur, 2004

Reber, Franz. *Vitruv, Zehn Bücher über Architektur*, Anaconda Verlag, Köln, 2019

Stiftung Umwelt-Einsatz Schweiz. *Trockenmauern: Grundlagen, Bauanleitung, Bedeutung*, Haupt Verlag, Bern, 2014

Snozzi, Luigi; Rimmel, Maximilian; Oechslin, Werner. *Luigi Snozzi, 25 Aphorismen zur Architektur*, Schwabe Verlag, Basel, 2015

Woschek, Heinz-Gert; Duhme, Denis; Friedrichs, Katrin. *Wein und Architektur*, Detail, Edition, München, 2011

Internetquellen:

Zu 1.1 Eine kurze Geschichte der Weinarchitektur

Wikipedia, Die freie Enzyklopädie, Champagner:
<https://de.wikipedia.org/wiki/Champagner> [aufgerufen am 15.11.2022]

Detail, Das katalanische Gewölbe, 2013:
https://block.arch.ethz.ch/brg/files/cd4342acb9db440f108663fb0c1138551ae65cd6_1393419968.pdf [aufgerufen am 17.11.2022]

Terra Vinea, 2022:
<https://www.terra-vinea.com/en/> [aufgerufen am 20.11.2022]

Centrepompidou, Châteaux Bordeaux, Histoire et renouveau de l'architecture viticole, Paris, 1989
<https://www.centrepompidou.fr/en/ressources/media/QRaCS16> [aufgerufen am 23.11.2022]

zu 1.2 Grundwissen zur Weinherstellung

Wein.plus, Glossar, Oenologie, 2022:
<https://glossar.wein.plus/oenologie> [aufgerufen am 30.11.2022]

Zu 1.3 Vitis vinifera - Die Weinrebe und ihre Kultivierung

Delinat, Weinwissen, Autochthone-Rebsorte, 2022:
<https://www.delinat.com/autochthone-rebsorte.html> [aufgerufen am 01.12.2022]

Oesterreichwein, Rotgipfler, 2022:
<https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/rebsorten/weisswein/rotgipfler> [aufgerufen am 01.12.2022]

Zu 1.5 Die Qualitätsstufen für Wein in Frankreich

Kürschner, Anke, Wein-Konzept, Qualitätsstufen Wein Frankreich, 2022
<https://www.wein-konzept.de/qualitaetsstufen-wein-frankreich.html> [aufgerufen am 01.12.2022]

Ps-Wein, Klassifizierung Frankreich, 2022
<https://www.ps-wein.de/wein-info/wein-ratgeber/internationale-klassifizierungen-und-bezeichnungen-von-wein-verstehen/klassifizierungen-und-bezeichnungen-von-wein-in-frankreich> [aufgerufen am 01.12.2022]

Wein.plus, Glossar, AOP, 2022
<https://glossar.wein.plus/aop> [aufgerufen am 01.12.2022]

Zu 2.5 Das Salagou-Tal

Region Okzitanien, 2022:
<https://www.ambiente-mediterran.de/okzitanien/> [aufgerufen am 11.10.2022]

Demografie Hérault, 2017:
<https://herault.fr/13-demographie.htm> [aufgerufen am 11.10.2022]

Zu 2.6 Der Stausee „Lac du Salagou“

Celles: Zahlen und Fakten, 2020:
<https://mairie-celles.fr/?HisToire> [aufgerufen am 08.07.2022]

Le Grand Site Salagou – Cirque de Mourèze: Histoire, 2021:
<https://www.grandsitesalagoumoureze.fr/grand-site-salagou-cirque-de-moureze/site-de-france-histoire-du-projet/du-barrage-au-grand-site-de-france-en-projet/> [aufgerufen am 08.07.2022]

Lac du Salagou: Historie, 2005:
<http://www.lac-salagou.com/salagou-annexes.htm> [aufgerufen am 08.07.2022]

Dieter J Baumgart: Essay, (2016):
<https://www.literatpro.de/sachliteratur/der-lac-du-salagou-wie-er-wurde-was-er-ist> [aufgerufen am 08.07.2022]

Zu 2.4 Exkurs: „Grande Site Salagou - Cirque de Mourèze

Charta, 2010:
https://www.grandsitesalagoumoureze.fr/wp-content/uploads/2021/02/Une-Charte-pour-larchitecture-lurbanisme-et-les-paysages_2010.pdf [aufgerufen am 16.09.2022]

GSdF (Grand Site de France), Mitglieder, 2022:
<http://www.grandsitedefrance.com/images/stories/pdf/cartes/carte-membres-rgsf.pdf> [aufgerufen am 16.09.2022]

GSdF (Grand Site de France), 2022:
<https://www.grandsitedefrance.com/en/membres> [aufgerufen am 16.09.2022]

GSdF (Grand Site de France), Label, 2018:
<https://www.grandsitedefrance.com/en/the-label> [aufgerufen am 16.09.2022]

Syndicat, 2005: Syndicat Mixte du Grand Site Salagou Cirque de Mourèze, 2005
<https://www.grandsitesalagoumoureze.fr/grand-site-salagou-cirque-de-moureze/> [aufgerufen am 16.09.2022]

Zu 2.1 Das Languedoc

Region Languedoc, Zahlen und Fakten, (2022):
<http://www.mein-languedoc.de/das%20languedoc.htm> [aufgerufen am 29.09.2022]

Klima Languedoc, 2022:
<https://www.laenderdaten.info/Europa/Frankreich/Klima-Languedoc-Roussillon.php> [aufgerufen am 29.09.2022]

Wikipedia, Die freie Enzyklopädie, Etymologie des Begriffes Languedoc:
<https://de.wikipedia.org/wiki/Languedoc> [aufgerufen am 29.09.2022]

Wikipedia, Die freie Enzyklopädie, Gallia Narbonensis:
https://de.wikipedia.org/wiki/Gallia_Narbonensis [aufgerufen am 30.09.2022]

Wikipedia, Die freie Enzyklopädie, Languedoc:
<https://de.wikipedia.org/wiki/Languedoc> [aufgerufen am 04.10.2022]

Futura, Canal du Midi, 2021:
https://www.futura-sciences.com/de/was-ist-die-geschichte-des-canal-du-midi_6800/ [aufgerufen am 04.10.2022]

Wikipedia, Die freie Enzyklopädie, Winzerrebellion Languedoc:
https://de.wikipedia.org/wiki/Winzerrebellion_im_Languedoc [aufgerufen am 05.10.2022]

Lavie, Winzerrebellion Languedoc, (2022):
<http://www.lavie.over-blog.com/article-6810758.html> [aufgerufen am 05.10.2022]

Destination Salagou, Auf Entdeckungsreise im Clermontais (Reiseführer als PDF-Download), 2022:
<https://www.destination-salagou.fr/de/publications> [aufgerufen am 09.12.2022]

Zu 2.7 Der Weinbau im Salagou-Tal

Domaine de Malavieille, Kellerei in 34800 Merifons, 2021:
<https://www.domainemalavieille.com/> [aufgerufen am 09.12.2022]

Mas des Chimères, Kellerei in 34800 Octon, 2022:
<https://masdeschimeres.com/du-raisin-au-vin/> [aufgerufen am 09.12.2022]

Trois Terres, Kellerei in 34800 Octon, 2022:
<http://www.trois-terres.com/sitefr/domaine.html> [aufgerufen am 09.12.2022]

Veuve Michel, Kellerei in 34800 Octon, 2022:
<https://www.veuve-michel.fr/vignes/> [aufgerufen am 09.12.2022]

Der Winzer, Österreichischer Weinbauverband, 2022:
<https://www.der-winzer.at/news/2019/09/hektarhoehstertrag-bleibt-unveraendert.html> [aufgerufen am 14.12.2022]

Abbildungsverzeichnis

Alle Abbildungen, Zeichnungen und Pläne sind - sofern nicht hier aufgelistet - eigene Darstellungen des Verfassers

- | | |
|--|--|
| <p>S.12 Abb. 1: Sitzender Dionysos reicht einen Kantharos (Darstellung angepasst)
 https://en.wikipedia.org/wiki/Dionysus#/media/File:Dionysos_kantharos_BM_B589.jpg https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/2/2d/</p> <p>S.14 Abb. 2: Grundriss und Ansicht einer typischen Villa Rustica (Darstellung angepasst)
 https://www.cambridge.org/core/books/roman-villa-in-the-mediterranean-basin/roman-villa/3787613A3A404953597A4E9366283025</p> <p>S.16 Abb. 3: Längsschnitt Villa Di Diomede mit Darstellung der Gewölbekeller (Darstellung angepasst)
 https://ubt.opus.hbz-nrw.de/opus45-ubtr/frontdoor/deliver/index/docId/210/file/02_fontaine_thomas_19911030.pdf</p> <p>S.16 Abb. 4: Grundriss Villa Di Diomede in Pompeji (Darstellung angepasst)
 https://ubt.opus.hbz-nrw.de/opus45-ubtr/frontdoor/deliver/index/docId/210/file/02_fontaine_thomas_19911030.pdf</p> <p>S.17 Abb. 5: Römisches Relief mit Darstellung von Holzfässern
 https://www.guadoalmelo.it/en/the-vinification-of-the-roman-era-the-origins-lets-enter-the-cellar/</p> <p>S.18 Abb. 6: „Idealplan“ Benediktinerkloster St.Gallen (Darstellung angepasst)
 https://www.wikiwand.com/de/St._Galler_Klosterplan#/Media/Datei:Abbey_3.png</p> <p>S.19 Abb. 7: Grundriss Klosteranlage Eberbach (Darstellung angepasst)
 https://de.wikipedia.org/wiki/Kloster_Eberbach#/media/Datei:Luthmer_I-137-Cisterzienser-Kloster_Eberbach_Gesamtplan.jpg</p> <p>S.20 Abb. 8: Zeichnung der Dachlandschaft des Hôtel-Dieu in Beaune (Darstellung angepasst)
 https://welcomecollection.org/works/dabp5v99/items</p> <p>S.21 Abb. 9: Benediktiner Kloster Johannisberg (Darstellung angepasst)
 https://de.wikipedia.org/wiki/Schloss_Johannisberg_(Rheingau)</p> <p>S.22 Abb. 10: „Bibliotheca Subterranea“ auf Schloss Johannisberg (Darstellung angepasst)
 https://de.wikipedia.org/wiki/Schloss_Johannisberg_(Rheingau)</p> <p>S.23 Abb. 11: Andrea Palladio 1508-1580
 https://de.m.wikipedia.org/wiki/Datei:Andrea_Palladio.png</p> <p>S.24 Abb. 12: Luftbild Villa Barbaro bei Asolo, 1558 (Darstellung angepasst)
 https://artplastoc.blogspot.com/2014/04/210-veronese-fresques-de-la-villa.html</p> <p>S.24 Abb. 13: Grundriss Villa Barbaro (Darstellung angepasst)
 https://ad.e-pics.ethz.ch/catalog/ETHBIB.AD-v1.0/r/41720/viewmode=infoview</p> | <p>S.25 Abb. 14: Luftbild Villa Emo in Fanzolo, 1564 (Darstellung angepasst)
 https://www.bitn.it/en/leisure/palladian-villa-emo-fanzolo-di-vedelago</p> <p>S.25 Abb.15: Grundriss Villa Emo (Darstellung angepasst)
 https://en.m.wiktionary.org/wiki/File:Villa_Emo_pianta_Bertotti_Scamozzi_1781.jpg</p> <p>S.26 Abb.16, Château Haut-Brion (Darstellung angepasst)
 https://de.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%A2teau_Haut-Brion#/media/Datei:Haut_Brion_exterior.jpg</p> <p>S.27 Abb. 17, Würzburger Residenz (Darstellung angepasst)
 https://de.wikipedia.org/wiki/W%C3%BCrzburger_Residenz#/media/Datei:W%C3%BCrzburger_Residenz_Gartenfront.jpg</p> <p>S.28 Abb.18, Luftbild Château Margaux bei Bordeaux (Darstellung angepasst)
 http://blog.millesima.co.uk/2014/05/05/chateau-margaux-history-unique-style/</p> <p>S.29 Abb.19, Historischer Kellert Château Margaux (Darstellung angepasst)
 http://blog.millesima.co.uk/2014/05/05/chateau-margaux-history-unique-style/</p> <p>S.30 Abb. 20: Ansicht Unterstand für Sherryfässer Bodega González Byass (Darstellung angepasst)
 https://jerezenlahistoria.files.wordpress.com/2016/07/la-bodega-de-la-concha.pdf (S.8)</p> <p>S.31 Abb. 21: Unterstand für Sherryfässer der Bodega González Byass in Jerez, Andalusien (Darstellung angepasst)
 Woschek, Heinz-Gert, 2011, S. 18</p> <p>S.32 Abb. 22: Kellergänge Moët & Chandon in Épernay, Champagne
 https://hogsheadwine.files.wordpress.com/2014/10/cavesmoetchandon1.jpg</p> <p>S.33 Abb. 23: Weinkeller Château Mouton Rothschild bei Bordeaux (Darstellung angepasst)
 https://www.wineinvestment.com/learn/wine/bordeaux/pauillac/chateau-mouton-rothschild/</p> <p>S.35 Abb. 24: „Celler Gran“ von Codorníu in Sant Sadurní d'Anoia bei Barcelona (Darstellung angepasst)
 https://www.catalunya.com/ruta-del-modernisme-puig-i-cadafalch-24-1-11?language=ca</p> <p>S.36 Abb. 25: Grundriss Château Lafite Rothschild in Pauillac (Darstellung angepasst)
 https://archello.com/story/15792/attachments/photos-videos</p> <p>S.37 Abb. 26: „Weinkrypta“ Château Lafite Rothschild in Pauillac (Darstellung angepasst)
 https://archello.com/story/15792/attachments/photos-videos/</p> |
|--|--|

- S. 38 Abb. 27: Luftbild Château Pichon Longueville in Pauillac (Darstellung angepasst)
<https://glossar.wein.plus/chateau-pichon-longueville-baron>
- S. 39 Abb.28: Erweiterung Château Pichon Longueville in Pauillac (Darstellung angepasst)
<https://inventaire.nouvelle-aquitaine.fr/illustration/ivr7220123304377nuca/3ba10c8a-060c-42e3-b7dd-c68c47d1a8c7>
- S. 53 Abb.30: Flaschenlager in den Tunneln von Moët & Chandon (Darstellung angepasst)
<https://hogsheadwine.files.wordpress.com/2014/10/cavesmoetchandon3.jpg>
- S. 60 Abb. 32: Luftbild der französischen Mittelmeerküste, weiss hervorgehoben das Département Hérault
 Luftbild Quelle: <https://earth.google.com> (Darstellung angepasst)
- S. 63 Abb. 33: Via Domitia mit Spurrillen bei Villette, 122-118 v. Chr.
 Scann: Alonzo Éric, L'architecture de la voie. Histoire et Théories, Editions Parenthèses, Marseille, 2018
- S. 64 Abb. 34: Dolmen bei Soumont, prähistorische Grabstätte (Darstellung angepasst)
<http://lieuxsacres.canalblog.com/archives/2016/11/16/34575956.html>
- S. 65 Abb. 35: Menhir in der Ebene von Coulet (Darstellung angepasst)
<https://lesescarpadesdeustache.wordpress.com/2014/02/09/megalithes-de-lherault/>
- S. 66 Abb. 36: Canal du Midi auf Postkarte, 1667-1681
<https://www.replantonslecanaldumidi.fr/the-canal-du-midi/>
- S. 69 Abb. 38: Demonstrierende am 9. juli 1907 auf dem Place de la Comédie in Montpellier
<https://www.francebleu.fr/emissions/l-invite-de-ca-vaut-le-detour-france-bleu-herault/herault/l-invite-de-ca-vaut-le-detour-france-bleu-herault-209>
- S. 70 Abb. 39: Titelblatt der Zeitung „Le Petit Journal“ vom 7 Juli 1907
<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k7167553/f1>
- S. 73 Abb. 40: Mitglieder des Netzwerks „Grande Site de France“
<http://www.grandsitedefrance.com/images/stories/pdf/cartes/carte-membres-rgsf.pdf>
- S. 74 Abb. 41: Als „Grand Site Salagou - Cirque de Mourèze“ definierter Bereich (Darstellung angepasst)
[https://www.grandsitesalagoumoureze.fr/wp-content/uploads/2020/10/Reglement-Domaine-departemental-du-Salagou-I-\(S.14\)](https://www.grandsitesalagoumoureze.fr/wp-content/uploads/2020/10/Reglement-Domaine-departemental-du-Salagou-I-(S.14))
- S. 77 Abb. 42: Das Salagou-Tal, blick von Westen (vor der Flutung)
<https://www.grandsitesalagoumoureze.fr/grand-site-salagou-cirque-de-moureze/site-de-france-histoire-du-projet/>
- S. 78 Abb. 43: Relief-Weinbaukarte des Departements Hérault um 1900 Hergestellt aus kolorierten Gips (Darstellung angepasst)
<https://www.montpellier.fr/4053-cartographie-ancienne-de-montpellier.htm> Unter: Carte viticole de l'Hérault, 1900
- S. 81 Abb. 44: Luftbild des Salaogou-Tal (Darstellung angepasst)
<https://earth.google.com/web/search/Lac+du+Salagou,+Frankreich>
- S. 83 Abb. 45: Karte des Salagou-Tals mit Darstellung der geologischen Beschaffenheit
<http://infoterre.brgm.fr/viewerlite/MainTileForward.do>
- S. 91 Abb.49: Staumauer des Lac du Salagou (Darstellung angepasst)
 Scann: Martin, Philippe, 2015, S.122
- S. 92 Abb. 50: Das Dorf Celles mit seinen Ruinen am Ufer des Lac du Salagou (Darstellung angepasst)
<https://drive.google.com/file/d/1XRskfaVbPhAldjDsZuwl-rYv-csakKba/view> (S.41)
- S. 93 Abb. 51: Das Salago-Tal vor der Flutung ca. 1966 (Darstellung angepasst)
<https://www.grandsitesalagoumoureze.fr/wp-content/uploads/2019/05/Salagou-photo-historique.jpg>
- S. 98 Abb. 52: Luftbild Octon, blick von Südwest (Darstellung angepasst)
 Scann: Martin, Philippe, 2015, S.69
- S. 100 Abb. 54: Luftbild Salasc, blick von Südost (Darstellung angepasst)
 Scann: Martin, Philippe, 2015, S.67
- S. 102 Abb. 56: Luftbild Bergdorf Liausson, blick von Nordwest (Darstellung angepasst)
 Scann: Martin, Philippe, 2015, S.73
- S. 104 Abb. 58: Caban auf runden Grundriss, aufgeschichtet aus Basalt-Geröll und Sandstein (Darstellung angepasst)
 Scann: Martin, Philippe, 2015, S.103
- S. 105 Abb. 59: Caban aus Basalt-Geröll. Schneckenform ermöglicht das hinaufsteigen für Ziegen (Darstellung angepasst)
 Scann: Martin, Philippe, 2015, S.4
- S. 106 Abb. 60: Caban aufgeschichtet aus roten Sandstein der „Ruffes“ auf kreisförmigen Grundriss (Darstellung angepasst)
 Scann: Martin, Philippe, 2015, S.103
- S. 107 Abb. 61: Caban aufgeschichtet aus roten Sandstein der „Ruffes“ auf rechteckigen Grundriss (Darstellung angepasst)
 Scann: Martin, Philippe, 2015, S.
- S. 109 Abb. 62: Luftbild des Bauplatzes an der Route d'Octon, auf Grunlage von:
<https://earth.google.com/web/search/Lac+du+Salagou,+Frankreich>
- S. 117 Abb. 66: Luftbild der Weinmanufaktur an der Route d'Octon, auf Grunlage von:
<https://earth.google.com/web/search/Lac+du+Salagou,+Frankreich>



Modellstudien in diversen Maßstäben

Fotoessay

Salagou-Tal, Juli 2022















FIN

Ende

