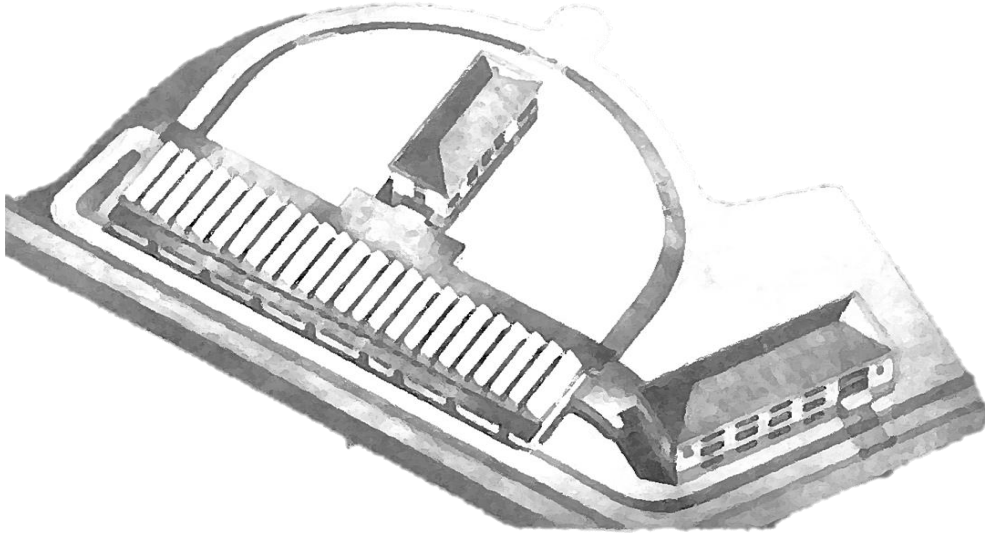




FACULDADE DE ARQUITETURA
UNIVERSIDADE DE LISBOA

U LISBOA

UNIVERSIDADE
DE LISBOA



A ARQUITECTURA DO VINHO COMO ESTÍMULO DO ENOTURISMO

Um polo cultural enoturístico na antiga Escola Industrial Afonso Domingues

Catarina Marçalo Miranda
(Licenciada em Estudos Arquitectónicos)

Projecto Final de Mestrado para a obtenção do Grau de Mestre em Arquitectura,
especialização em Arquitectura

Orientação Científica:
Professor Doutor Arquitecto Ricardo Jorge Fernandes da Silva Pinto

Júri:
Presidente: Professor Doutor Arquitecto Francisco Carlos Almeida do Nascimento e Oliveira
Vogal: Professor Doutor Arquitecto António Miguel Neves da Silva Santos Leite

DOCUMENTO DEFINITIVO

Lisboa, Faculdade de Arquitectura da Universidade de Lisboa, Dezembro de 2019

A ARQUITECTURA DO VINHO COMO ESTÍMULO DO ENOTURISMO

Um polo cultural enoturístico na antiga Escola Industrial Afonso Domingues

Catarina Marçalo Miranda
(Licenciada em Estudos Arquitectónicos)

Projecto Final de Mestrado para a obtenção do Grau de Mestre em Arquitectura,
especialização em Arquitectura

Orientação Científica:
Professor Doutor Arquitecto Ricardo Jorge Fernandes da Silva Pinto

Júri:
Presidente: Professor Doutor Arquitecto Francisco Carlos Almeida do Nascimento e Oliveira
Vogal: Professor Doutor Arquitecto António Miguel Neves da Silva Santos Leite

DOCUMENTO DEFINITIVO

Lisboa, Faculdade de Arquitectura da Universidade de Lisboa, Dezembro de 2019

O presente documento foi redigido sob o Acordo Ortográfico de 1990.

AGRADECIMENTOS

Aos meus pais

Mãe Lina e Pai José

Aos meus familiares

Em especial: Irmão Dinis,
Avó Cidalina, Tio Rui e Lara

Aos meus professores

Em especial ao meu Orientador
Ricardo Silva Pinto e ao
Professor João Cabral

Aos meus amigos e colegas

Em especial à Filipa e à Vera

Ao meu João Carlos Alves

Que já é muito especial para mim

Ao meu Avô Emílio, em sua memória

Que será para sempre especial e eterno

**A todos, que fizeram parte deste meu percurso,
um enorme e sincero obrigada.**

RESUMO

O tema deste projecto final de mestrado é o da vinculação do turismo no contexto vinícola, abordando “a arquitectura do vinho como estímulo do enoturismo”.

Para o desenvolvimento deste projecto foi feita uma pesquisa sobre as arquitecturas do vinho assim como das arquitecturas do enoturismo. Os casos de estudo abordados contribuíram para uma melhor compreensão e abordagem das adegas modernas, internacionais e nacionais. Estes exemplos, para além de representarem uma arquitectura de carácter industrial incluem a componente social integrando informação para o visitante e para o sentido do lugar. Promovem assim a relação entre homem, lugar e adega.

É proposto um projecto de arquitectura para “um polo cultural enoturístico na antiga Escola Industrial Afonso Domingues”, localizado em Marvila na zona Oriental de Lisboa, que visa a requalificação e a recuperação do conjunto de edifícios da Escola e da área envolvente com a implantação de vinha e a criação de um enoturismo.

O programa compreende uma adega – com espaço de elaboração, espaço de investigação, sala de provas e restaurante, um hotel – com recepção / administração, bar, zona de estar / lazer, zona de pequenos-almoços e quartos, um museu – com loja, sala de exposição e sala de conferência e um espaço exterior – com estacionamento, acessos, percursos, jardins e vinha.

Trabalhou-se o edifício de forma a que este tivesse ligação directa com os terrenos e a paisagem, permitindo ao visitante um envolvimento com todo o processo de vinificação, revitalizando a zona, enquanto promove o turismo.

Palavras-Chave: Adega | Vinha | Vinho | Enoturismo | Escola Industrial Afonso Domingues | Requalificação | Recuperação | Marvila

ABSTRACT

The theme of this final work of master's degree addresses the linking of tourism in the enotouristic complex, thus addressing "the architecture of wine as a stimulus of wine tourism".

Research has become necessary into the architecture of wine and the architecture of wine tourism. The cases studies are important since they contribute to a better understanding and a better phenomenological approach of recent, international and national wineries. These illustrate an architecture of industrial as well as social character, embrace the visitor and his understanding of the place, reinforcing. The relationship between the man, the place and the cellar.

The work proposes an architectural project for "a cultural and tourist hub at the former Industrial School Afonso Domingues", located in Marvila in the East of Lisbon, which aims at the requalification and restoration of the school's building complex and the surrounding area with the establishment of vineyards.

The program includes a winery – with space of elaboration, space of investigation, tasting room and restaurant, a hotel – with reception / administration, bar, living/ leisure zone, zone of breakfasts and rooms, a museum – with shop, exhibition room and conference room, and an external area – with parking, access, routes, gardens and vineyards.

The building was designed in such a way to have a direct link with the land and the landscape. It was intended the development of an enotouristic program which will revitalize the area, while promoting tourism through, wine tourism and involving, the visitor with the whole winemaking process.

Keywords: Wine Cellars | Vineyards | Wine | Wine Tourism | Industrial School Afonso Domingues | Requalification | Salvage | Marvila

ÍNDICE

AGRADECIMENTOS	V
RESUMO	VII
ABSTRACT	IX
ÍNDICE	XI
ÍNDICE DE FIGURAS	XV
1. INTRODUÇÃO	1
1.1. Objectivos e justificação	4
1.2. Organização	4
1.3. Metodologia	5
2. AS ARQUITECTURAS DO VINHO	7
2.1. História do vinho	9
2.2. Evolução dos espaços do vinho	11
2.3. Processo de vinificação	13
3. AS ARQUITECTURAS DO ENOTURISMO	17
3.1. História do enoturismo	19
3.2. Evolução dos espaços do enoturismo	20

4. CASOS DE ESTUDO.....	23
4.1. O primeiro parque vinícola de Lisboa	27
4.2. Adeegas internacionais	28
4.2.1. Adega Dominus	28
4.2.2. Peregrine Winery	29
4.2.3. Adega Perez Cruz	30
4.2.4. Adega Dornier	30
4.2.5. Adega Hillinger	31
4.3. Adeegas nacionais	32
4.3.1. Adega Mayor	32
4.3.2. Quinta do Portal	32
4.3.3. Quinta do Vallado	33
4.3.4. Adega Logowines	33
4.3.5. Adega Quinta do Encontro	34
4.4. Síntese	35
5. LEITURA DO LUGAR.....	37
5.1. História de Marvila	41
5.2. O Plano de Vale de Chelas	42
5.3. Projecto TTT	42
5.4. Escola Industrial Afonso Domingues	43
5.4.1. Sistema Construtivo	44
5.4.2. Materiais existentes	44
5.4.3. Patologias existentes	45
6. PROPOSTA.....	47
6.1. Ideia conceptual	49
6.2. Ideia territorial	50
6.3. Ideia arquitectónica	50

7. O PROJECTO.....	53
CONCLUSÃO.....	59
BIBLIOGRAFIA.....	61
ANEXOS.....	65

ÍNDICE DE FIGURAS

Capa – Desenho da Escola Industrial Afonso Domingues. Cedida pelo Ministério das Obras Públicas.	
Fig.1 – Agricultores e produtores de vinho familiares da autora. Imagem da autora. 2019	2
Fig.2 – Cronologia histórica do vinho em Portugal entre 2000 a.C. e o séc. VII. Visto a 26/10/2019. Disponível em: < http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=18094#tab0 >	8
Fig.3 – Cronologia histórica do vinho em Portugal entre o séc. VII e o séc. XIV. Visto a 26/10/2019. Disponível em: < http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=18094#tab1 >	8
Fig.4 – Cronologia histórica do vinho em Portugal entre o séc. XV e o séc. XVII. Visto a 26/10/2019. Disponível em: < http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=18094#tab2 >	8
Fig.5 – Cronologia histórica do vinho em Portugal entre o séc. XVIII e o séc. XIX. Visto a 26/10/2019. Disponível em: < http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=18094#tab3 >	8
Fig.6 – Cronologia histórica do vinho em Portugal entre o séc. XIX e o séc. XX. Visto a 26/10/2019. Disponível em: < http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=18094#tab4 >	8
Fig.7 – Cronologia histórica do vinho em Portugal entre 1900 e 1974. Visto a 26/10/2019. Disponível em: < http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=18094#tab5 >	8
Fig.8 – Cronologia histórica do vinho em Portugal entre 1980 e 2002. Visto a 26/10/2019. Disponível em: < http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=18094#tab6 >	8
Fig.9 – Estruturas produtivas da Sogrape Vinhos S.A. Visto a 26/10/2019. Disponível em: < https://www.sograpevinhos.com/sogrape/historia >	8
Fig.10 – Fases do processo de vinificação. Esquema elaborado pela autora. 2019	8
Fig.11 – Cartazes de propaganda ao vinho de Mário Costa durante o Estado Novo. Visto a 26/10/2019. Disponível em: < http://garfadasonline.blogspot.com/2012/11/o-vinho-nos-cartazes-de-mario-costa.html >	18

- Fig.12 – Rotas do vinho em Portugal.** 18
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<http://www.infovini.com/classic/pagina.php?codPagina=53>>
- Fig.13 – Primeiro dia de vindima do ano 2019 no primeiro parque vinícola de Lisboa.** 25
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<http://www.cm-lisboa.pt/noticias/detalhe/article/primeiro-dia-de-vindima-na-vinha-de-lisboa>>
- Fig.14 – Adega Dominus.** 25
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<https://meau-arquitetura.com/a-arquitetura-da-adega-dominus-contencao-formal-envoltoria-inteligente-2/>>
- Fig.15 – Peregrine Winery.** 25
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<https://architectureworkshop.co.nz/projects/peregrine-winery-otago-2004/>>
- Fig.16 – Adega Perez Cruz.** 25
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<http://arcdog.com/portfolio/perez-cruz-vineyard-paine/>>
- Fig.17 – Adega Dornie.** 25
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<https://www.tripadvisor.pt/Restaurant_Review-g312673-d1194019-Reviews-Dornier_Bodega-Stellenbosch_Western_Cape.html>
- Fig.18 – Adega Hillinger.** 25
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<https://architizer.com/projects/leo-hillinger-winery/>>
- Fig.19 – Adega Mayor.** 26
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<https://www.adegamayor.pt/pt/conhecer/a-adega>>
- Fig.20 – Quinta do Portal.** 26
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<https://www.testgop.gop.pt/pt-pt/project/adeqa-quinta-do-portal/>>
- Fig.21 – Quinta do Vallado.** 26
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<https://www.lisbonshopping.pt/pt/pontos-de-interesse/quinta-do-vallado/quinta-do-vallado/>>
- Fig.22 – Adega Logowines.** 26
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<https://www.joaomorgado.com/pt/reportagens/adeqa-logowines>>

- Fig.23** – Adega Quinta do Encontro. **26**
 Visto a 26/10/2019. Disponível em:
 <<https://quintadoencontro.pt/pt/>>
- Fig.24** – Abel Pereira da Fonseca. **39**
 Visto a 27/10/2019. Disponível em:
 <[http://www.patrimoniocultural.gov.pt/pt/patrimonio/itinerarios/norte-junior-itinerarios-1905-1929/graca-poco-bispo-lisboa-edificio-da-abel-pereira-da-fonseca /](http://www.patrimoniocultural.gov.pt/pt/patrimonio/itinerarios/norte-junior-itinerarios-1905-1929/graca-poco-bispo-lisboa-edificio-da-abel-pereira-da-fonseca/)>
- Fig.25** – Plano de Urbanização do Vale de Chelas. **39**
 Visto a 27/10/2019. Disponível em:
 <http://www.cm-lisboa.pt/fileadmin/VIVER/Urbanismo/urbanismo/planeamento/pe/valechelas/Monitoriza%C3%A7%C3%A3o_do_PUVC_23JAN2014.pdf>
- Fig.26** – Plano geral de intervenções da frente ribeirinha de Lisboa – Beato / Poço do Bispo com a implementação do projecto da Terceira Travessia do Tejo. **40**
 Visto a 27/10/2019. Disponível em:
 <http://www.cm-lisboa.pt/fileadmin/VIVER/Urbanismo/urbanismo/planeamento/prospectivos/ribeirinha/plantas/cpbeato_pocobispo.pdf>
- Fig.27** – Escola Industrial Afonso Domingues. 2019 **40**
 Imagem do Google maps editada pela autora.
- Fig.28** – Proposta. 2019 **48**
 Imagem do Google maps editada pela autora.

1. INTRODUÇÃO



Fig.1 – Agricultores e produtores de vinho familiares da autora.
Imagem da autora. 2019

Uma das grandes motivações que levaram à escolha deste tema foi o interesse pessoal, em especial a descendência de agricultores e de produtores de vinhos por parte da autora (**Fig.1**), dispondo assim a oportunidade de poder conjugar o interesse ao tema com o trabalho final de mestrado. Uma motivação adicional foi o grande tema de uma das turmas da disciplina de Laboratório de Projecto VI, *Lisboa Construir no (e com o) Construído* propondo a requalificação, a regeneração e a revitalização de um antigo edifício que teve carácter industrial e da área envolvente, possibilitando o desenvolvimento de um programa enoturístico.

“Em concordância com a reavaliação social e cultural do vinho em geral, a arquitectura contemporânea tornou-se, pela primeira vez, de importância para a indústria vinícola.” (Eue, et al., 2008 p. 55).

Este projecto pretende contribuir para a revitalização da zona Oriental da Cidade de Lisboa, intervindo, concretamente, em três áreas da freguesia de Marvila, uma delas é a área onde está implantada a antiga Escola Industrial Afonso Domingues e as outras áreas são as de dois terrenos que actualmente estão desocupados, um situado a Poente e o outro a Norte desta Escola.

Propõe-se assim um projecto final de mestrado que visa a requalificação do conjunto de edifícios da antiga Escola Industrial, transformando-os em vários elementos de um programa enoturístico desenvolvendo a produção vitivinícola e ao mesmo tempo promovendo o turismo, a destacar como elemento principal a criação da adega e a plantação de vinha. Neste sentido procura-se trabalhar a paisagem e os terrenos de forma a que estes tenham ligação directa com o edifício e vice-versa.

1.1 Objectivos e justificação

O principal objectivo deste trabalho é a criação de uma adega na antiga Escola Industrial Afonso Domingues localizada em Marvila, assim como a plantação de vinha nos terrenos adjacentes à Escola, tendo como principal conceito a vinculação do turismo a todo o equipamento de produção vitivinícola.

Pretende-se com este trabalho, dar a conhecer, em termos arquitectónicos, os espaços que estão relacionados com o vinho, analisando-os ao longo da história até aos dias de hoje.

Actualmente verifica-se que a indústria do vinho sofreu alterações benéficas ao seu desenvolvimento através da introdução do enoturismo e de uma imagem de marca. Sendo a arquitectura o grande interveniente neste tipo de construção vinícolas onde a adega ganha uma nova interpretação em termos conceptuais e visuais.

De forma a explorar as arquitecturas do vinho na actualidade, foi necessário recorrer-se a projectos recentes, para que deste modo se entenda como se apresenta em termos estruturais e formais com a inserção da cultura e da classe social.

1.2 Organização

O presente trabalho encontra-se organizado em sete grandes capítulos:

- 1- Introdução, onde se apresenta e se justifica o tema escolhido.
- 2- As arquitecturas do vinho, que fazem o enquadramento histórico do vinho, mostrando um pouco a história do homem que se reflecte na história da arquitectura. A seguir à história do vinho salienta-se a evolução dos espaços do vinho até aos nossos dias, terminando este capítulo com o processo de vinificação.
- 3- As arquitecturas do enoturismo, é o capítulo que abrange o conceito de enoturismo, iniciando-se com uma sucinta descrição da história do enoturismo, aclarando o conceito do mesmo e a sua

evolução nos espaços vinícolas.

- 4- Casos de estudo, no qual se dá a conhecer o primeiro parque vinícola de Lisboa. Seguidamente, mostram-se cinco adegas contemporâneas nacionais e cinco internacionais, ilustrativas da nova tipologia de adega.
- 5- Leitura do lugar, em que se apresenta a história de Marvila, o plano de Vale de Chelas, o Projecto da Terceira Travessia do Tejo e o local de intervenção, a Escola Industrial Afonso Domingues.
- 6- Proposta, onde se apresenta a componente prática clarificando a ideia conceptual, a ideia territorial e a ideia arquitectónica.
- 7- O projecto, onde se indica o programa do mesmo, é mostrado através de desenhos técnicos. Concluindo-se com a conclusão, seguidas pela bibliografia e os anexos.

1.3 Metodologia

Para a elaboração deste projecto final de mestrado, foi necessário a componente teórica, onde se recolheu e analisou informações, e a componente prática, fundamentada através do que foi apreendido na primeira componente.

Uma vasta investigação para conhecer a história do vinho, a evolução dos seus espaços, assim como perceber e analisar todo o processo de vinificação, deu início à componente teórica.

Seguidamente, foi feita uma contextualização do enoturismo investigando a sua história e a evolução dos seus espaços.

Posteriormente, foi feito o levantamento de vários casos de estudo, que incluem o projecto do primeiro parque vinícola de Lisboa, às adegas internacionais destacando a Adega Dominus, a Peregrine Winery, a Adega Perez Cruz, a Adega Dornier, a Adega Hillinger, e às adegas nacionais salientando a Adega Mayor, a Quinta do Portal, a Quinta do Vallado, a Adega Logowines e a Adega Quinta do Encontro.

Em seguida, foi estudado o lugar, desde a história de Marvila, ao Plano de Vale de Chelas, ao Projecto da Terceira Travessia do Tejo e à Escola Industrial Afonso Domingues.

Depois da análise de informações surge a proposta, definida pela ideia conceptual, ideia territorial e ideia arquitectónica.

Com toda a investigação, todos os levantamentos efectuados, e o cruzar de informações foi possível idealizar-se e definir-se o projecto e do programa para o complexo enoturístico na antiga Escola Industrial Afonso Domingues. Articulando o conjunto dos três corpos existentes, propondo o edifício das oficinas para a Adega – com espaço de elaboração, espaço de investigação, sala de provas e restaurante, o edifício das aulas para o Hotel – com recepção / administração, bar, zona de estar / lazer, zona de pequenos-almoços e quartos, e o edifício do ginásio para o Museu – com loja, sala de exposição e sala de conferência. Tendo também o exterior com estacionamento, acessos, percursos, jardins e vinha.

E finalmente, é apresentada a conclusão, seguida pela bibliografia e os anexos representativos do projecto final.

2. AS ARQUITECTURAS DO VINHO



Fig.2 – Cronologia histórica do vinho em Portugal entre 2000 a.C. e o séc. VII.
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=18094#tab0>>

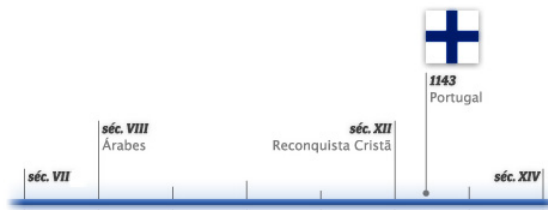


Fig.3 – Cronologia histórica do vinho em Portugal entre o séc. VII e o séc. XIV.
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=18094#tab1>>



Fig.4 – Cronologia histórica do vinho em Portugal entre o séc. XV e o séc. XVII.
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=18094#tab2>>

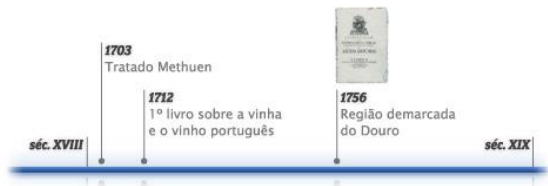


Fig.5 – Cronologia histórica do vinho em Portugal entre o séc. XVIII e o séc. XIX.
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=18094#tab3>>



Fig.6 – Cronologia histórica do vinho em Portugal entre o séc. XIX e o séc. XX.
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=18094#tab4>>



Fig.7 – Cronologia histórica do vinho em Portugal entre 1900 e 1974.
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=18094#tab5>>



Fig.8 – Cronologia histórica do vinho em Portugal entre 1980 e 2002.
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<http://www.infovini.com/pagina.php?codNode=18094#tab6>>



Fig.9 – Estruturas produtivas da Sogrape Vinhos S.A.
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<https://www.sograpevinhos.com/sogrape/historia>>



Fig.10 – Fases do processo de vinificação.
Esquema elaborado pela autora. 2019

2.1 História do vinho

“Há 2 milhões de anos já coexistiam as uvas e o homem que as podia colher” (Ward-Perkins, 1989)

“Portugal, País de vinhedos” (Carrera, 1997) desde os anos 2000 a.C. (**Fig.2**) ao que tudo indica existia o cultivo de vinha na região Vale do Tejo e Sado pelos antigos negociadores comerciais, os Tartessos. No século X a.C. os Fenícios apropriaram-se do comércio dos Tartessos e dos vinhos, suspeitando-se que tenham sido estes os responsáveis por terem introduzido novas castas de videiras na Lusitânia.

Os Gregos passaram também pela Península Ibérica no século VII a.C. tendo desenvolvido a arte de fazer vinho através de novas técnicas e com o uso de instrumentos.

Instalaram-se no século VI a.C. os Celtas que já tinham conhecimentos vitícolas, e que trouxeram para a Península as suas videiras. Posteriormente os Celtas unem-se com os Iberos e formam o povo Celtibero.

A Península Ibérica foi conquistada pelos Romanos no século II a.C. tendo sido este o povo promotor do desenvolvimento da vitivinicultura, com a introdução de novas castas e com o melhoramento das técnicas de cultivo da vinha, como a poda. Já se considerava grande este desenvolvimento, dado que o vinho era enviado para Roma, onde o consumo e a procura estava em constante aumento, mas a produção era em quantidades insuficientes.

Os Suevos e os Visigodos, conhecidos pelo povo Bárbaro, expulsaram os Romanos da Península no século VII d.C., e empregaram os mesmos costumes e a mesma religião dos Romanos. O vinho estava presente nas cerimónias religiosas.

A vitivinicultura sofreu uma transformação entre o século VIII (**Fig.3**) e o século XII d.C. após a invasão dos árabes, o povo muçulmano, que na sua religião não aceitavam o consumo de vinho. Na base da sua economia, porém, era imprescindível a agricultura, assim como o vinho que nas exportações chegava a ser usado como moeda de troca.

Foram muitas as batalhas, muitas as vinhas destruídas, e entre o século XII e o século XIV houve a reconquista Cristã. O condado Portucalense foi fundado em 1143 por D. Afonso Henriques e em 1249 deu-se a expulsão dos muçulmanos possibilitando assim o cultivo obrigatório de vinhas em diversas terras do território nacional onde foi marcando presença em cerimónias religiosas, em feiras e nas exportações.

Durante a época dos descobrimentos, entre o século XV (**Fig.4**) e o século XVII, com a expansão marítima o vinho fora muitas vezes a moeda de troca com outros povos do Brasil e do Oriente. Com isto Lisboa tornara-se um grande centro de distribuição e consumo de vinhos pelo Império.

Foi o Marquês de Pombal que no século XVIII (**Fig.5**) incentivou o desenvolvimento da vitivinicultura no Douro com a implementação de várias medidas. Com o Tratado de Methuen, assinado em 1703 entre Portugal e Inglaterra, os vinhos portugueses eram importados de acordo com um regime especial. Os ingleses que estavam instalados no Norte do país geriam as exportações do vinho que se encontravam em crescimento acelerado. Os diferentes interesses deram origem a uma crise, por parte dos produtores que se preocupavam com a quantidade e desprezavam a qualidade, que foi procurado garantir com a criação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro pelo Marquês de Pombal por alvará régio em 10 de Setembro de 1756. Nesse mesmo ano foi demarcado no Douro a região de produção de vinhos.

No século XIX (**Fig.6**) a produção de vinho diminuiu drasticamente devido a pragas e doenças que atacaram as vinhas, designadamente o oídio que surgiu em 1851, cobrindo os bagos de pó branco levando à queda dos mesmos. Posteriormente a solução foi descoberta pulverizando a vinha com enxofre. Em 1853 surgiu o míldio que se tratava cobrindo as vinhas com sulfato de cobre e cal. Em 1867, com o aparecimento da filoxera, um insecto que se alimenta do suco da raiz da videira, matando a planta, a prevenção foi feita com enxertos de raízes americanas que eram resistentes a esta praga. António Augusto de Aguiar, João Inácio Ferreira Lapa e o Visconde de Vila Maior constituíram uma comissão de resposta às doenças e de avaliação do estado das vinhas em 1866.

Em 1900 (**Fig.7**) foi inaugurada a Exposição Universal de Paris onde Portugal participou e foi reconhecido na apresentação da obra “Le Portugal Vinicole” de Cincinnato da Costa, que fazia referência aos tipos de vinhos, sugeria divisões de regiões vinícolas, indicava o tipo de castas a ser aplicado em dada região e apresentava medidas de combate à crise vinícola.

A redefinição das regiões vinícolas do Porto e do Douro e a demarcação de novas regiões (Madeira, Moscatel de Setúbal, Carcavelos, Dão, Colares e Vinho Verde) foram feitas em 1907.

Durante a época do Estado Novo, entre 1926 e 1974, foi criada a Organização Corporativa e de Coordenação Económica e seguidamente foi criada a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal com o objectivo de regularizar o mercado dos vinhos.

A Junta Nacional do Vinho foi criada em 1937 com a finalidade de estimular o consumo, gerir a oferta, equilibrar os preços e armazenar os excessos de vinho. Em 1986 esta Junta foi substituída pelo Instituto da Vinha e do Vinho.

O início dos anos 80 (**Fig.8**) foi marcado pela mudança da forma como estava organizado o sector do vinho com a pré-adesão à CEE, às regras da política agrícola a nível europeu. O processo da adesão ao espaço económico da União Europeia, originou mudanças ao nível dos métodos de produção, ao nível da qualidade do vinho, das adegas e das vinhas. De forma a classificar a qualidade e o prestígio dos vinhos foram criadas áreas de Denominação de Origem Controlada, as Comissões Vitivinícolas Regionais.

Actualmente existem 33 Denominações de Origem Controlada e 8 Indicações Geográficas.

2.2 Evolução dos espaços do vinho

Após breve descrição da história do vinho feita no ponto anterior, segue-se uma abordagem sobre a evolução dos espaços do vinho, contextualizando o tipo de edifícios associados à produção de vinhos ao longo dos tempos.

Desde o carácter vernacular até ao carácter contemporâneo, por outras palavras, desde o espaço característico no meio rural que era integrado com a habitação até ao espaço criado e desenhado pelo arquitecto associando a parte turística à indústria do vinho, onde actuará como propulsor.

Os primeiros espaços do vinho surgiram nas *villas* Romanas, onde esta tipologia arquitectónica possuía, além do espaço de habitação, um espaço dedicado à produção e ao armazenamento do vinho, considerado como um elemento importante. O fabrico do vinho, desde a Idade Média, foi uma das principais actividades do clero, daí a associação e a agregação programática destes espaços produtivos aos seus complexos, aos mosteiros.

Contudo, em França, durante o século XVI os espaços dedicados à produção e ao armazenar de vinho ficaram autónomos, surgindo assim o *château* vitícola, que associará estes espaços a uma arquitectura própria e a edifícios autónomos.

Em Portugal, no século XX, a adega teve um carácter vernacular, que servia de apoio à habitação e à prática agrícola, onde o agricultor era o produtor e o consumidor em simultâneo. Nestas construções rurais eram aplicadas técnicas artesanais e usados materiais locais, embora houvesse tipologias diferentes em todo o país, principalmente nas regiões do Alentejo, Ribatejo, Estremadura e Douro, era possível verificar-se que juntamente com a habitação havia uma construção vinícola.

“Em Portugal, embora se verifique vestígios de adegas romanas e monásticas, é nas adegas tradicionais onde se assenta a história da arquitectura do vinho portuguesa. Estas estruturas habitacionais e agrícolas de pequena escala, continham apenas dois a três espaços vitivinícolas, o do lagar, o da adega e o das cubas, uma vez que a produção de vinho era escassa e apenas para consumo próprio, devido aos poucos recursos económicos da população.” (Silva, 2012 p. 70)

A dimensão da adega, desse tipo de construções, não era definida pois variava consoante a área de vinha, a quantidade de produção e o local onde essa casa pertencia. Estando associada a pelo menos um lagar, mas geralmente era a mais. Posteriormente com a chegada de elementos mecânicos e de depósitos o espaço foi crescendo. Assim como as tipologias próximas dos centros urbanos com as trocas comerciais evoluíram, deixando aos poucos de serem uma arquitectura vernacular.

“[...] que se sente ou se pressente num certo tipo de rasgamentos, em varandas envidraçadas, no uso da cal, da telha e até da cor, misturados com lousas, chapas de zinco e outros produtos industriais”. (Antunes, 1988 p. 192)

Além da adega, onde se transforma a uva em vinho, outro elemento fundamental deste tipo de construção vinícola é a cave. E esta requer uma temperatura entre os 12°C e os 18°C, uma iluminação quase nula, não apresentar qualquer fonte de calor e permitir a renovação do ar, para se poder conservar e envelhecer o vinho. Este encontra-se em barricas empilhadas e elevadas do chão sobre assentos de madeira, pedra ou cimento denominados por canteiros.

Actualmente as construções modernizaram-se, mas os espaços característicos mantiveram-se, além do mais uma adega não deixa de ser considerada como uma construção industrial.

A Revolução Industrial fez com que houvesse mudanças e melhoramentos a nível da construção e da produção de vinho, passando de consumo próprio à venda e a acção humana foi sendo substituída pelas máquinas, levando assim a um aumento na comercialização do vinho. Os espaços destinados à fermentação que eram paredes de betão foram substituídos pelos depósitos em aço inoxidável, as cubas. A sua introdução fez com que houvesse o cuidado com a construção da adega a nível de generosidade de pé direito de modo as albergar, noutros casos as mesmas eram postas no exterior estruturalmente cobertas.

As instalações vinícolas de empresas portuguesas foram sofrendo melhoramentos, como é o caso da Sogrape Vinhos S.A. (**Fig.9**) criada em 1942 que teve de aumentar as suas construções nos anos 60 devido à produção elevada de vinho. Em 1967 o novo edifício, com cobertura inclinada em sistema shed que permitia a entrada de luz zenital, já albergava o armazenamento de 19 milhões de litros de vinho e produzia cerca de 200 mil garrafas de vinho por dia com seis linhas de engarrafamento.

A empresa mais antiga produtora de vinhos criada em 1834, a casa José Maria da Fonseca, é constituída por duas unidades: a Casa Museu, localizada em Vila Nogueira de Azeitão que é o edifício original, manteve as antigas caves de estágio dos vinhos e dos moscatéis, e o Centro de Vinificação Fernando Soares Franco, localizado nas periferias agregado às vinhas, é a unidade de carácter industrial onde se produz o vinho com 9000m² tendo a capacidade de produção de 6,5 milhões de litros de vinho. José Maria da Fonseca ganhou o primeiro lugar de Melhor Enoturismo sem Estadia em 2012.

2.3 Processo de vinificação

É através da fermentação alcoólica de uvas que se obtém o vinho, e este passa por diversas fases (**Fig.10**) que são aqui descritas.

A **vindima** é a primeira fase do processo de produção de vinho, o período para a realizar é determinada pelo amadurecimento das castas, ou seja, pela cor, peso, acidez e açúcar pretendidos para uma boa qualidade do vinho. O processo da colheita tanto pode ser manual, permitindo uma selecção mais cuidada, mas demorada, como mecanizado, ideal para grandes áreas de uva.

O **transporte** ocorre depois de todos os cachos de uvas serem colhidos na vindima, em tinas de inox ou caixas de madeira, seguindo-se para a adega onde ocorre a **recepção**, onde se faz a pesagem, a escolha e retira-se uma amostra para ser analisada em laboratório de modo a verificar-se o açúcar, o teor alcoólico provável, o Ph e a acidez total.

O fabrico do vinho era iniciado na casa dos lagares, onde eram depositados os bagos através de janelas baixas [...]. A primeira operação era a pisa ou corte do lagar, trabalho muito duro em que os homens agarrados em filas esmagavam a uva. Este trabalho era feito à noite, permitindo o repouso do mosto até ao dia seguinte, altura em que os homens (agora cerca de metade) iam novamente para o lagar. (Fauvrelle, 1999 p. 58)

A fase seguinte é a do **desengace** e do **esmagamento** ou da **pisa**, onde se separa o bago de uva do engace, por conseguinte, a polpa e o sumo são libertados quando a película rompe dando origem ao sumo de uva que ainda não sofreu qualquer tipo de fermentação, o mosto. A tradição é a chamada pisa humana, onde as uvas são pisadas com os pés, e que em algumas adegas ainda mantém este método tradicional. Mas os meios mecanizados predominam, além de serem mais higiénicos é mais vantajoso a nível de produtividade, rentabilidade e eficiência.

A **macerção** pré-fermentativa é uma fase opcional antes da fermentação alcoólica, onde se dissolve as películas juntamente com o mosto, podendo assim enriquecer o mosto com cor e aroma.

Uma das fases importantes é a da **fermentação alcoólica** que se dá depois do esmagamento da uva, esta começa a fermentar, quando se coloca o mosto nas cubas de inox. Este é o processo de reacções bioquímicas originado por leveduras em que o açúcar das uvas, a destacar a frutose e a glicose, que se transforma em álcool etílico, dióxido de carbono e etanol. A temperatura ideal para a fermentação é os 28°C, terminando quando alcançar a doçura desejada ao vinho. Durante a fermentação existe a necessidade de retirar o líquido da cuba, fornecendo assim oxigénio necessário à levedura, posteriormente é reintroduzido na cuba. No decorrer desta fase pode dar-se a transformação do ácido málico em ácido láctico, onde se reduz a acidez, aperfeiçoa-se o aroma e obtém-se uma melhor conservação, a esta etapa dá-se o nome de **fermentação maloláctica**.

Após fermentação dá-se início à **prensagem** das partes sólidas que foram desagregadas do mosto, com o uso de prensas verticais ou pneumáticas. Esta etapa permite que o vinho fique com mais cor e aroma, permitindo que os vinhos ganhem volume e estrutura.

Seguidamente dá-se início ao **estágio** que terá uma duração de seis meses a um ano, ou até mais, dependendo se o vinho é branco, tinto ou outro, da qualidade e do fim designado. Sendo a barrica de madeira em carvalho de 225 litros a mais usada para o armazenamento do vinho. Este fica conservado, mantém as suas características e inclusive ganha outras. Na adega o espaço das barricas tem uma temperatura e uma humidade a ser respeitada e controlada, geralmente está no nível do subsolo.

O processo que se segue é a **trasfega**, separando o vinho de elementos que ficaram no fundo das barricas, e este pode ser repetido as vezes que forem pretendidas até se obter o vinho com as características pretendidas.

A **lotação** é um dos processos que se pode usar para obter um vinho com diferente tipo de sabor, cor, textura e odor. É executado nas cubas com a mistura de várias fermentações e prensagens.

A **clarificação** é uma forma de se eliminar partículas que aparecem no vinho que se encontra nas cubas de madeira.

A **maturação** ocorre após o armazenamento e envelhecimento do vinho que estão nas cubas durante o estágio.

Finalmente dá-se o **engarramento** do vinho, utilizando a rolha de cortiça que dará uma maior conservação e qualidade ao vinho, com a colocação do respectivo rótulo.

3. AS ARQUITECTURAS DO ENOTURISMO



Fig.11 – Cartazes de propaganda ao vinho de Mário Costa durante o Estado Novo.
 Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<http://garfadasonline.blogspot.com/2012/11/o-vinho-nos-cartazes-de-mario-costa.html>



Fig.12 – Rotas do vinho em Portugal.
 Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<http://www.infovini.com/classic/pagina.php?codPagina=53>

3.1 História do enoturismo

O Enoturismo também designado por Turismo do Vinho e Turismo Enológico une o turismo com a indústria vinícola já desde o século XX pela Europa, como França, Espanha e Itália. Onde a actividade de produzir e a de comercializar do vinho, são actividades associadas aos sectores primário e secundário, e o turismo associado à indústria terciária ou dos serviços (Carlsen, et al., 2006).

Há vários séculos que o vinho e a vinha estão presentes na nossa cultura mediterrânea assumindo um papel importante na economia, é nesta continuidade que se adquire uma grande importância na rentabilização da vitivinicultura e na economia através do enoturismo.

“Nos finais dos anos noventa assiste-se em termos nacionais a uma alteração das lógicas de desenvolvimento da atividade, nomeadamente devido à sua institucionalização, que em alguns casos significou a atribuição de fundos comunitários para incremento do seu desenvolvimento.” (Vaz, 2008).

Os turistas vão tendo a necessidade de explorar novos locais para visitar e como tal novas formas de turismo nasceram de modo a poder responder aos interesses por eles impostos. Estes procuram novas emoções, conhecer outras culturas, onde possam conhecer o local, a sua gastronomia e a cultura, e ligado a este tipo de procura está o vinho.

“[...] a experiência de degustar temperos e pratos típicos, vinhos e paisagens, vão além do consumo de um simples produto turístico, ultrapassando barreiras culturais e limites económicos. As viagens equivalem a momentos repletos de sensações” (Tonini, et al., 2010 p. 25)

O enoturismo, também conhecido por turismo do vinho, surge através da procura por novas sensações e experiências. O vinho faz parte da nossa cultura e tradição desde a civilização romana, mas o conceito de turismo só apareceu em Portugal no Estado Novo. E foi durante este Estado que se iniciou a publicidade ao consumo do vinho (**Fig.11**), e daí surgiram os primeiros roteiros de vinhos em Portugal.

[...] iniciava-se em Palmela/Setúbal; passava pelo percurso de Carcavelos, Colares e Bucelas; seguia para o percurso de Mafra, Torres Vedras e Arruda dos Vinhos; a quarta sugestão seria o Cartaxo, Almeirim, Salvaterra de Magos e Moita; a quinta etapa compreendia as zonas do Bombarral, Caldas da Rainha, Alcobaça e Leiria; Coimbra e a zona da Bairrada constituíam a sexta etapa; o Porto a sétima; a oitava jornada ia de Amarante, passando pela Régua e finalizando-se em Lamego; Guimarães, Braga e Monção constituíam a zona do nono percurso; a Madeira era a zona do décimo percurso proposto. Finalmente, todos os percursos terminavam em Lisboa” (Vaz, 2008 p. 310)

3.2 Evolução dos espaços do enoturismo

Nas últimas décadas as novas estruturas vinícolas, surgem através da arquitectura contemporânea e com o conceito do enoturismo. A adega não será somente o edifício dedicado unicamente e exclusivamente à produção e ao armazenamento de vinho, passa a ter um programa que inclui outras tipologias, como espaços exclusivos a visitas, visitas à adega, à zona de produção, às caves, às vinhas, aos jardins, entre outros.

Em 1996 o geógrafo *Michael Hall* refere que “o Enoturismo são as visitas às vinhas, adegas, festivais vitivinícolas e eventos do vinho e da uva nos quais se prova o vinho e/ou se experienciam os atributos de uma região vitivinícola”.

O enoturismo é uma forma de compatibilização da cultura do vinho e da vinha com a economia, potenciadora de alterações a nível territorial, desenvolvendo a região através da integração de outras actividades. Sendo considerado como um sistema que incorpora (1) consumidor/visitante; (2) destino/região e (3) oferta (Getz, 2000).

O elemento central do enoturismo é a adega (McDonnell, et al., 2008), um lugar com características próprias, onde os vários processos da obtenção do produto final – vinho – são produzidos (Elias, 2008). Além da adega, restaurantes, lojas, quartos/alojamentos, eventos, degustações, provas de vinho podem e devem estar incluídos num complexo enoturístico, funcionando como excelentes oportunidades para estas regiões porque promovem e apelam aos produtos (Getz, et al., 2006).

Novas estruturas vitivinícolas de arquitectura contemporânea têm vindo a surgir, incorporando sempre o conceito de enoturismo, onde se faz o aproveitamento de elementos patrimoniais, culturais e paisagísticos com a vitivinicultura como elemento da economia. Através da arquitectura é possível dar ao produto ou à marca um valor patrimonial e historicamente simbólico, e *“o produtor procura o arquitecto para diferenciar o seu produto – não apenas o vinho, mas também a marca e a propriedade”* (Cabral, 2009 p. 39).

“Enoturismo entre tradição e inovação porque a atividade tem a capacidade de pegar no passado, aproveitando aquilo que fomos, que somos e que provavelmente seremos, aquilo que nos distingue e valoriza, criando novos produtos complementares ao vitivinícola. O Enoturismo significa uma nova modalidade de turismo e de possibilidade de exploração do mundo rural e até mesmo de (re)invenção desse espaço de forma inédita” (Inácio, 2007 p. 2)

Em Portugal, o enoturismo adquire uma grande importância às adegas vernáculas inseridas em quintas e herdades com edifícios de diferentes dimensões e de características únicas. Com isto, o mundo vinícola português é bastante diversificado, não apenas pelo edifício, que através da arquitectura têm vindo a ser ampliado, no entanto de igual modo pela paisagem, vegetação, natureza, topografia, clima e até gastronomia que existe no nosso país, tornou-se o preferido dos enoturistas.

Portugal, país onde predomina a grande produção de vinho em termos mundiais, é o destino elegido por muitos turistas, segundo o Plano Estratégico Nacional de Turismo o Turismo de Portugal assumiu o enoturismo como sendo importante englobando-o à gastronomia e vinhos.

O turismo levou ao aumento da economia portuguesa aliando a exploração e a divulgação das rotas do vinho. Tiveram de ser criadas condições e serviços, como eventos vinícolas, actividades de lazer e de conhecimento, vistas às adegas, implementação de restaurantes e spas, entre outros, de maneira a receber os turistas atraídos pela experiência vinícola.

“(…) não há dúvida que a arquitectura é hoje um elemento que faz mover relevantes nichos de turismo internacional(…)” (Cabral, 2009 p. 38)

No contexto vinícola a arquitectura ganhou elevada importância, e os produtores de vinho compreenderam que era de facto importante a preservação e a requalificação da arquitectura histórica, investindo assim na recuperação e na renovação das suas adegas e das suas quintas, incluindo ou não a construção de novos equipamentos.

“(...)estes dois elementos – o vinho e a arquitectura aos quais está associada uma imagem de qualidade, para reforçar o apelo ao turismo(...)” (Cabral, 2009 p. 38)

O vinho e o enoturismo ganharam importância a nível económico, a nível turístico e a nível do desenvolvimento regional, *“(...)a ponto de ser hoje embaixador de uma cidade ou de uma região, relevante elemento de desenvolvimento económico e de mudança ou factor capaz de combater a desertificação e o abandono de vastos territórios.” (Cabral, 2009 p. 38).*

O enoturismo cria várias práticas e opções executáveis tanto a nível urbano como a nível rural, como as visitas guiadas às adegas, às caves, às áreas vitivinícolas, às quintas, aos museus; as rotas do vinho (**Fig.12**); as aldeias vinhateiras; os festivais e eventos enoturísticos, entre outras possibilidades.

4. CASOS DE ESTUDO



Fig.13 – Primeiro dia de vindima do ano 2019 no primeiro parque vinícola de Lisboa.

Visto a 26/10/2019. Disponível em:

<<http://www.cm-lisboa.pt/noticias/detalhe/articulo/primeiro-dia-de-vindima-na-vinha-de-lisboa>>



Fig.14 – Adega Dominus.

Visto a 26/10/2019. Disponível em:

<<https://meau-arquitetura.com/a-arquitetura-da-adega-dominus-contencao-formal-envoltoria-inteligente-2/>>



Fig.15 – Peregrine Winery.

Visto a 26/10/2019. Disponível em:

<<https://architectureworkshop.co.nz/projects/peregrine-winery-otago-2004/>>



Fig.16 – Adega Perez Cruz.

Visto a 26/10/2019. Disponível em:

<<http://arcdog.com/portfolio/perez-cruz-vineyard-paine/>>



Fig.17 – Adega Domie.

Visto a 26/10/2019. Disponível em:

<https://www.tripadvisor.pt/Restaurant_Review-g312673-d1194019-Reviews-Domie_Bodega-Stellenbosch_Western_Cape.html>



Fig.18 – Adega Hillinger.

Visto a 26/10/2019. Disponível em:

<<https://architizer.com/projects/leo-hillinger-winery/>>



Fig.19 – Adega Mayor.
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<https://www.adegamayor.pt/pt/conhecer/a-adega>>



Fig.20 – Quinta do Portal.
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<https://www.testqop.gop.pt/pt-pt/project/adeqa-quinta-do-portal/>>



Fig.21 – Quinta do Vallado.
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<https://www.lisbonshopping.pt/pt/pontos-de-interesse/quinta-do-vallado/quinta-do-vallado/>>



Fig.22 – Adega Logowines.
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<https://www.joaomorgado.com/pt/reportagens/adeqa-logowines>>



Fig.23 – Adega Quinta do Encontro.
Visto a 26/10/2019. Disponível em:
<<https://quintadoencontro.pt/pt/>>

Neste capítulo encontra-se o estudo de exemplos que são uma referência, para se compreender a nível estrutural, a nível da essência e a nível da génese, do mundo vinícola.

Aborda-se fenomenologicamente a adega contemporânea, através da recolha de cinco casos internacionais e cinco casos nacionais, onde a atenção recai sobre a sua arquitectura diferenciada, e onde nestas se inclui o carácter social, que é o turista, que por sua vez gera uma relação entre o homem, o lugar e o processo vinícola, juntamente com o espaço de produção, a adega.

No entanto, antes de se abordar o conjunto de adegas contemporâneas, surge um caso de igual modo importante, situado na Capital, que é o surgimento do primeiro parque vinícola com um grande impacto nesta região, que também integra o grande tema do enoturismo.

4.1 O primeiro parque vinícola de Lisboa

Em Lisboa já existe o primeiro parque vinícola (**Fig.13**) com cerca de 2 hectares, que resulta da parceria entre a Câmara Municipal de Lisboa e a Casa Santos Lima. O parque situa-se na freguesia de Marvila, na Rua Quinta da Graça perto do aeroporto Humberto Delgado.

Este projecto tem um grande impacto no promover e no divulgar dos vinhos da região de Lisboa e estando este inserido na política do Município de Lisboa foi proveitoso para o aumento de espaços verdes e incentivo à prática agrícola e hortícola na capital. *“É absolutamente extraordinário apanhar um cacho de uvas em Lisboa”,* frisou o vereador José Sá Fernandes. *“É o aproveitamento de um terreno que não tinha aproveitamento nenhum”,* acrescentou. Esta vinha acaba por ser a recuperação de uma tradição que se foi perdendo com a expansão urbana na capital. Para o vereador da CML, *“não faz sentido nenhum” não existir uma vinha em Lisboa.*” [**Há vindima na cidade. Lisboa quer produzir o melhor vinho do mundo. Acedido em 20 de Outubro de 2019, em: <https://www.dn.pt/sociedade/interior/ha-vindima-na-cidade-lisboa-quer-produzir-o-melhor-vinho-do-mundo-8726429.html>**].

Não sendo apenas um espaço exclusivo para produção vinícola, é um espaço que tem vocação para despertar e sensibilizar a educação ambiental em todas as faixas etárias, desde os jovens aos adultos, relembrando assim as tradições e *“Mais do que produzir vinho, este projeto tem também o seu lado pedagógico. “Crianças e idosos têm a oportunidade de aprender a poda”, ainda que neste ano tenha*

acabado por não se realizar na melhor altura, neste aspeto. Ali se realizam visitas e será mais uma forma de promover a região, que Sá Fernandes não quer que se concentre em Lisboa, mas que também se estenda a Alenquer, Cadaval e não só.” [Há vindima na cidade. Lisboa quer produzir o melhor vinho do mundo. Acedido em 20 de Outubro de 2019, em: <https://www.dn.pt/sociedade/interior/ha-vindima-na-cidade-lisboa-quer-produzir-o-melhor-vinho-do-mundo-8726429.html>].

Havendo o desejo de que se alastre pela capital mais terrenos de vinha, “Vasco d’Avillez, Presidente da Comissão Vitivinícola da Região de Lisboa, explica que, no futuro, a Câmara pretende ampliar a vinha por mais dois ou três hectares para conseguir «chegar até ao rio», criando assim um «corredor verde» no centro da capital portuguesa.” [Lisboa: vinha do Aeroporto já produziu 10 mil garrafas. Acedido em 20 de Outubro de 2019, em: <http://www.agronegocios.eu/noticias/lisboa-vinha-do-aeroporto-ja-produziu-10-mil-garrafas/>].

4.2 Adegas internacionais

4.2.1 Adega Dominus

Projectada por Jacques Herzog e Pierre de Meuron no Vale de Napa na Califórnia, tem uma relação clara entre o interior e o exterior, filtrando a paisagem, o edifício e a transparência são um só (Moneo, 2008). O complexo vinícola (Fig.14) é como um monumento arcaico e minimalista ambientalmente artístico (Mack, 2000). Este projecto salienta que “fazer arquitectura é como fazer vinho”, tem um processo vastíssimo até ao produto final – o vinho – estando envoltos condições climatéricas, contacto com a terra, vários depósitos e vários processos sequenciais (Ursprung, 2005).

A natureza que se encontra na envolvente faz a adega destacar-se e a sua forma tem um peso visual na sua forma horizontal. As paredes da adega são compostas por pedras, suportadas por uma estrutura de aço com rede de aço, criando deste modo um jogo de luz, permitindo a passagem do fluxo de ar. A particularidade da fachada é que só de perto é possível ter a percepção da materialidade usada, sendo esta característica que faz o projecto se destacar e ser interessante. Embora seja um edifício com carácter e uso industrial este tem valor arquitectónico.

A escolha do aço e da pedra como materialidade deve-se ao facto do clima onde o mesmo se localiza, a temperatura à noite é baixa e durante o dia é alta, sendo este o sistema alternativo usado.

A adega está dividida em três zonas: o armazém, a zona de fermentação e a sala de barricas. É um volume rectangular com cerca de 25 metros de largura, 110 metros de comprimento e 9 metros de altura localizado no centro do terreno com a vinha na sua envolvente.

As máquinas, os depósitos e a zona de armazenamento situam-se no piso térreo permitindo o acesso directo ao exterior. Por cima da sala das barricas, no primeiro piso, encontra-se a zona administrativa, os escritórios e a sala de conferências com espaço que está aberto para o exterior.

Este edifício tem um forte carácter conceptual, a nível da composição da ideia e a nível da sua construção, focando o tema do vinho. É de se notar que as especificidades existentes foram tidas em conta e atendidas, desde ao sítio, ao clima, ao contexto e ao cliente. Onde na envolvente, as vinhas adquirem o plano de fundo que se manifesta na fachada do edifício. E este surge com alguma transparência envolvida.

4.2.2 Peregrine Winery

Projectada por Architecture Workshop LDA, encontra-se nos socacos do Gibbston Valley na Nova Zelândia (**Fig.15**), mostra-se como um espaço de contemplação com um percurso que se inicia no exterior, passando pelos vários processos da produção de vinho.

Está localizada onde outrora foi uma zona de pastorícia e que actualmente é uma zona de viticultura. Apresentou-se como resposta às várias plantações de vinha e à forte procura do vinho regional, tendo a capacidade de produzir cerca de 650 toneladas de uva.

O seu programa não teve como principal foco o turismo, mas permite a contemplação, a interpretação, a apreciação específica da sua cobertura de aço galvanizado, suspensa e inclinada a partir do exterior. A ideia da cobertura e da sua inclinação surgiu inspirada por um pássaro em voo, dando a ideia do movimento, de transformação e de metamorfose.

A adega foi construída com o uso de materiais locais, à excepção da cobertura brilhante onde se usou um material translúcido, e a sua altura foi determinada através das cubas que levou à sua subida de cota. Esta adega consegue provar que é possível possibilitar uma experiência turística sem que haja um espaço ou um percurso específico e unicamente destinado aos turistas.

4.2.3 Adega Perez Cruz

Projectada por José Cruz Ovalle no Chile com uma circulação central que conecta todas as outras funções. Onde interiormente se lembra o corpo e aroma Carmenere e exteriormente recorda-se da sequeira da casta Syrah. Esta adega (**Fig.16**) foi inspirada por ramos de arbustos das parreiras e pelos longos telhados das habitações campestres. Um conjunto de vários blocos com uma ligeira inclinação longitudinal que cria um volume com cerca 143 metros de comprimento e 11 metros de altura. As aberturas existentes entre os três blocos criam vistas para o exterior onde se encontram os vinhedos. Cada bloco divide-se em dois semicilindros dando a ideia de dois barris deitados cortados ao meio, com um corredor de circulação no piso superior. É nesse piso superior onde se supervisiona cada uma das actividades vinícolas a serem feitas no piso inferior. Nesse piso elevado, privilegiado pela vista para o vale, situam-se os laboratórios e os ateliers, com paredes e estruturas curvadas foram criados alguns espaços multiusos e espaços galeria.

A sua estrutura é caracterizada pelos pilares ondulares de madeira laminada, no interior tem iluminação zenital controlada na zona de produção e na zona de armazenamento, na parte inferior de cimento armado foram retirados os revestimentos de madeira, dado que estes estariam a contaminar o vinho a nível de sabor.

4.2.4 Adega Dornier

Projectada por Malherbe e Dornier na África do Sul foi um celeiro no século XVIII, uma casa lavoura no século XIX e uma adega no século XXI. Edifício histórico que sofreu uma recuperação respeitando o local e o tempo. Desenhada sob forma de uma escultura fá-la integrar-se perfeitamente na paisagem, fazendo uso do revestimento encarnado, do vidro e do metal faz trazer à memória a arquitectura industrial.

O edifício (**Fig.17**) tem janelas com vista para a montanha Stellenbosch, permitindo a contemplação e apreciação da paisagem.

O clima e as condições do terreno são óptimos, permitindo uma excelente produção de vinho. O facto de estar nas proximidades de False Bay oferece um microclima temperado refrescando os vinhedos.

Esta adega foi uma das cinco que foram seleccionadas para o Prémio Nacional para a Arquitectura, Best of Wine Tourism Awards pela Great Wine Capitals Global Network. E foi resultado do conceito da família Dornier o resultado da produção de vinhos com o trabalho humano e tecnologias de produção modernas.

4.2.5 Adega Hillinger

Projectada por GernerºGerner Plus nas vinhas de Jolis na Austria, respeita os princípios da tradicional vinha Kellergasse, onde se integra a arquitectura, o vinho, o turismo e o marketing.

“Tal como o próprio vinho, a nova arquitectura, que serve a sua produção, é dissimulada por uma grande parte de psicologia [...] o verdadeiro tema não é o vinho nem a arquitectura mas o modo como estas culturas comunicam entre si [...]”. (Eue, et al., 2008 p. 52)

Concluída no ano de 2004, a adega (**Fig.18**) em forma de “L” foi construída sobre um declive que permitiu que a cave ficasse coberta com solo, beneficiando assim de óptimas condições térmicas. E nesse solo foi possível a plantação de vinha com uma área total de 1850m². Tem oito janelas com orientação a Norte que permite a entrada de luz natural no espaço subterrâneo onde ocorre a produção de vinho. No interior foram usadas paredes de vidro de modo a permitir a visualização do processo de vinificação por parte dos turistas.

Todos os equipamentos na zona de produção são dos mais modernos e o seu armazenamento e a fermentação em cubas de aço inoxidável são feitos e controlados de forma computadorizada, garantindo assim as mais elevadíssimas garantias de qualidade. Temos o exemplo das barricas de carvalho francês com uma capacidade para 225 litros de vinho e são normalmente usadas, unicamente, duas vezes.

4.3 Adegas nacionais

4.3.1 Adega Mayor

Projectada por Álvaro Siza Vieira em Campo Maior que estabelece a arquitectura como valor para a marca vinícola, considerada como referência no enoturismo de Portugal, que através de toda a arquitectura que a compõe tem a capacidade de representar positivamente uma indústria vinhateira. Contendo todas as fases de processo da produção do vinho e seu armazenamento assim como zonas sociais e zonas dedicadas à promoção do enoturismo. Este projecto tem o potencial de não actuar sobre o local, mas sim revelá-lo, a *“consciência da realidade começa com o conhecimento do lugar”* (Moneo, 2008).

De traços simples e de pormenores que dão alma à construção num ambiente sereno, o edifício (Fig.19) tem cerca de 120 metros de comprimento e 40 metros de largura, e é composto por três pisos. O piso 0 é composto pelo átrio, a recepção, a loja de vinhos, o armazém, a zona de cargas e pelos acessos verticais. O piso 1 destina-se aos trabalhadores, composto por escritórios, laboratório, armazém, vestiários e sanitários dos funcionários. O piso 2 destina-se aos visitantes, com casas de banho, sala de recepção, sala de provas de vinhos, copa, arrumo, e no terraço que se encontra relvado tem um espelho de água.

As fachadas são dominadas pelo branco, no interior o betão predomina nas paredes e no tecto, o pavimento a cinzento e as paredes rebocadas a branco.

4.3.2 Quinta do Portal

Projectada por Álvaro Siza Vieira em Celeirós do Douro, concelho de Sabrosa, possibilita um lugar onde se faz o estágio e o envelhecimento dos vinhos assim como promove o turismo a essa produção, através de visitas, provas de vinho e refeições.

É um projecto que complementa as construções existentes na Quinta, onde nos anos 90 deu-se o início da produção vinícola, incluindo apenas programa de armazenamento concluído em 2008 abrindo somente as portas ao público em 2010. Venceu o Prémio de Arquitectura do Douro.

O edifício (Fig.20) é revestido a xisto na sua base e com as fachadas com uma área de 1506 m² são

revestidas por blocos de aglomerado de cortiça. É composto por 4 níveis, os dois primeiros de menor cota são ocupados pela zona de armazenamento que se separa em dois dependendo do tipo de envelhecimento de cada vinho, os outros níveis destinam-se à sala de provas, ao auditório e ao terraço.

4.3.3 Quinta do Vallado

Projectada por Francisco Vieira de Campos com *“uma clara compreensão das formas de transformação da paisagem utilizadas nas encostas do rio Douro, resolve um programa complexo que se instala em construções novas e existentes, unidas para resolver os problemas de produção de vinho, de modo a que mantenha sempre uma escala apropriada da relação com o lugar”*, relata em comunicado o júri, presidido por Guillermo Vázquez Consuegra, no prémio FAD 2012.

Este projecto é composto por duas áreas importantes, a área de produção e a área do lazer, com o mínimo de impacto na paisagem respeitando e havendo uma coesão entre o pré-existente e o novo.

A construção (**Fig.21**) localizada no Peso da Régua recebeu um acrescento interligado ao existente, de forma a apostar no enoturismo, e não ser somente um edifício destinado à produção de vinho. Pelos arquitectos Cristina Guedes e Francisco Guedes, fundadores do atelier Menos é Mais Arquitectos Associados em 1994, foi construído um edifício destinado à hotelaria de dois andares revestido a xisto, tendo recebido o primeiro lugar na categoria de Melhor Enoturismo.

A adega encontra-se parcialmente enterrada, reduzindo assim o impacto na envolvente, e para se poder dar início à sua visita um caminho pelas vinhas deverá de ser percorrido. No seu interior verificamos que os lagares foram mantidos, mantendo-se a pisa da uva com os pés. Houve o cuidado de criar percursos distintos, um para funcionários e o outro para visitantes. Na adega encontramos a zona de fermentação, a zona das barricas e a recepção. A construção é de betão com acabamento bujardado, revestido a xisto no exterior.

4.3.4 Adega Logowines

Projectada por PMC Arquitectos na Herdade da Pimenta, em São Miguel de Machede, no concelho de Évora, onde um dos dois pisos é parcialmente enterrado de forma a que haja boas condições climatéricas

para a produção, a vinificação e a conservação do vinho. Tendo formalmente uma ligação com as tradições do local e a actualidade através do tipo de materialidade a ser usado, como acontece na fachada ritmada onde se usaram painéis de cortiça de várias espessuras criando um jogo de texturas, sombras e tons, dando a ideia da evolução do edifício (**Fig.22**) no tempo como se do processo de maturação do vinho se tratasse.

De forma rectangular, com 110 metros de comprimento e 27 metros de largura, revestida por painéis de cortiça naturais da região Alentejana, articulando três elementos construtivos que se destacam a cinza.

A nave, que foi projectada para suportar a sobreposição de cubas, tem 9,5 metros de pé direito.

No piso superior é onde se tem zona destinada à recepção do vinho, ao enoturismo, à recepção, à sala de provas, à loja, a gabinetes e salas de reunião. É neste piso onde há o contacto com o exterior através dos generosos envidraçados com vista para a vinha que envolve o edifício. Sendo de tal modo, um projecto que assumiu o compromisso de trabalhar com a sustentabilidade ambiental.

No piso semienterrado localizam-se a zona de vinificação e de conservação, o laboratório, a sala das pipas, o armazém de garrafas em estágio, a zona de engarrafamento, o armazém de secos, a zona de expedição, o laboratório, a copa, os vestiários e os balneários dos funcionários.

4.3.5 Adegas Quinta do Encontro

Projectada pelo Arquitecto Pedro Mateus em S. Lourenço do Bairro na Anadia, lembra uma barrica e recorda também de que a cada ano é um novo começo na actividade vitivinícola.

Constituída por três pisos, surge no meio de vinhedos, onde se desenvolve o programa deste complexo vitivinícola (**Fig.23**).

No piso térreo encontra-se a recepção, a loja, o restaurante e a adega climatizada naturalmente com temperaturas correctas, com estrutura em betão armado, e paredes revestidas a pedra no exterior. Também se encontra equipada com recente tecnologia, controlando a vinificação, a fermentação e outros processos informaticamente. As cubas de inox, de diferentes tamanhos, localizam-se no centro e as barricas de madeira, onde se dá o processo do estágio, estão no seu redor.

No piso superior localizam-se áreas polivalentes destinadas a multiusos, com bondosas áreas de vidro com vista para as vinhas, e as Serras do Caramulo e Buçaco. Tendo acesso às varandas de estrutura em madeira onde se poderá degustar um vinho apreciando a paisagem.

No exterior do edifício existe uma zona circundante que permite a sua contemplação. O pórtico que constitui a entrada dá a ideia das aduelas das barricas de madeira.

As rampas no interior dão a ideia da espiral de um saca-rolhas, assim como a recepção de forma circular com uma lareira no centro dá o retrato de uma garrafa, esta zona é iluminada de forma zenital pela clarabóia.

Na adega o processo de vinificação é efectuado pela moderna tecnologia, onde a fermentação e a temperatura é controlada e programada informaticamente. As cubas de inox localizam-se no centro e as barricas de madeira, onde ocorre o a fase do estágio, encontram-se no corredor que circunda as cubas.

4.4 Síntese

A adega contemporânea foi repensada, através da arquitectura, articulando-a com o enoturismo.

Os casos de estudo portugueses que foram apresentados são a imagem da indústria do vinho moderna enraizados na sua região. Separamo-los em três regiões que são as que se seguem:

- Região do Alentejo: Adega Mayor e Adega Logowines.
- Região do Douro: Quinta do Vallado e Quinta do Portal.
- Região Centro e sub-região do Baixo Vouga: Adega Quinta do Encontro.

Podendo concluir-se que a tradição vinícola está fortemente assente no nosso país e que a arquitectura contemporânea privilegiou os interesses económicos, sendo considerada como a grande estimuladora dos negócios vinícolas, e foi quem determinou a estruturação destas propriedades vinícolas produtivas e culturais. Actualmente, o mercado por si só exige que as adegas vinícolas tenham a capacidade para incluir novos meios circundantes de trabalho com alguma estética e que cativem os seus funcionários e o público.

A imagem da adega foi fortemente reinventada, passando a ser tão importante exteriormente como interiormente. Os projectos de construções vinícolas já são concebidos com a capacidade de promover a enologia, porque a arquitectura aliou-se com a eno-economia. Esses projectos são os novos modelos de adega, que com a fabricação do vinho, já vêm associados à cultura, ao turismo, ao desenvolvimento local e à economia.

As construções vinícolas, da actualidade, que produzem e promovem o vinho, procedem de estruturas monumentais e originais. A adega é a protagonista da actividade de se fazer vinho, é a imagem da marca, e a imagem do produtor, pela forma como a arquitectura a valoriza.

As salas de barricas revelam-se como uma zona de projecto acatada, a nível de organização, de protecção e de acessibilidades, sendo considerada como a alma da adega. A nível arquitectónico há uma especial atenção nesta zona, pois requer dadas condições térmicas e uma concordância entre orientação solar e a sua implantação, sendo recorrente o enterro total ou parcial como se pode verificar nalguns dos casos de estudo anteriormente descritos e analisados.

Nestes edifícios modernos introduziu-se uma zona de lazer de carácter social, que normalmente ficam num lugar de destaque, num piso superior ou numa zona considerada como entrada.

Com o enoturismo, as adegas passaram a estar abertas ao público, e com isto novas condições tiveram de ser criadas para poder receber o enoturista.

5. LEITURA DO LUGAR



Fig.24 – Abel Pereira da Fonseca.

Visto a 27/10/2019. Disponível em:

<<http://www.patrimoniocultural.gov.pt/pt/patrimonio/itinerarios/norte-junior-itinerarios-1905-1929/graca-poco-bispo-lisboa-edificio-da-abel-pereira-da-fonseca>>

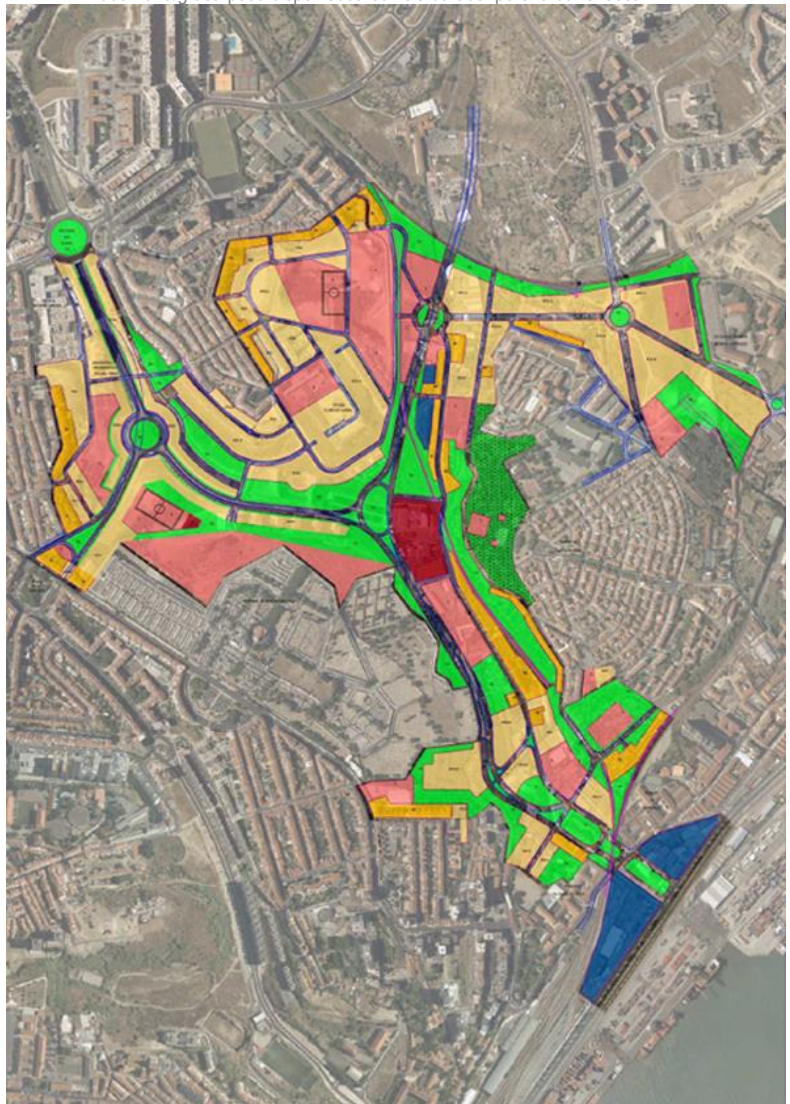


Fig.25 – Plano de Urbanização do Vale de Chelas.

Visto a 27/10/2019. Disponível em:

<http://www.cm-lisboa.pt/fileadmin/VIVER/Urbanismo/urbanismo/planeamento/pe/valechelas/Monitoriza%C3%A7%C3%A3o_do_PUVC_23JAN2014.pdf>

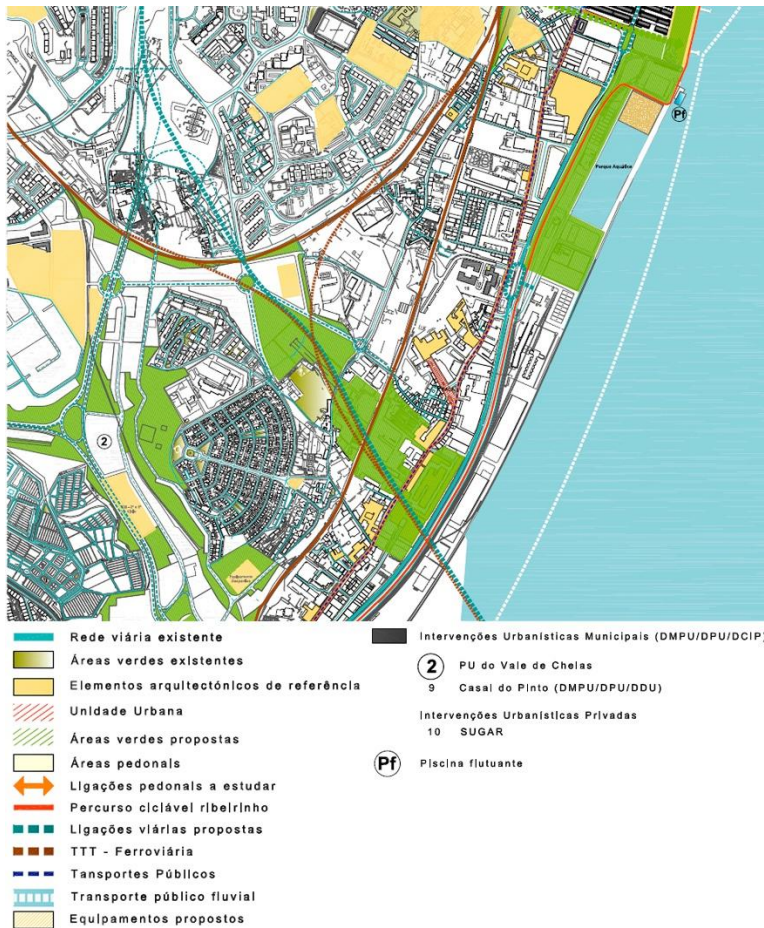


Fig.26 – Plano geral de intervenções da frente ribeirinha de Lisboa – Beato / Poço do Bispo com a implementação do projecto da Terceira Travessia do Tejo.

Visto a 27/10/2019. Disponível em:

<[http://www.cm-](http://www.cm-lisboa.pt/fileadmin/VIVER/Urbanismo/urbanismo/planeamento/prospectivos/ribeirinha/plantas/cpbeato_pocobispo.pdf)

[lisboa.pt/fileadmin/VIVER/Urbanismo/urbanismo/planeamento/prospectivos/ribeirinha/plantas/cpbeato_pocobispo.pdf](http://www.cm-lisboa.pt/fileadmin/VIVER/Urbanismo/urbanismo/planeamento/prospectivos/ribeirinha/plantas/cpbeato_pocobispo.pdf)>



Fig.27 – Escola Industrial Afonso Domingues. 2019

Imagem do Google maps editada pela autora.

5.1 História de Marvila

A cidade de Lisboa, mais concretamente a zona Oriental, é marcada pela forte industrialização desde o século XIX. Nos dias de hoje ainda é visível essa marca, que em tempos remotos teve um papel importante no desenvolvimento da cidade. Actualmente são vários os edifícios que se encontram abandonados e desactivados, sendo evidente diferentes níveis de degradação em cada edifício.

Entre os séculos XVII e XVIII a aristocracia manteve-se em Marvila por vários anos, sendo aí descobertos indícios da existência de Romanos.

Em 1852 Marvila ainda pertencia ao Concelho dos Olivais, tendo deixado de pertencer em 1886.

Marvila torna-se freguesia no dia 7 de Fevereiro de 1959, teve origem rural, como as restantes freguesias de Lisboa, e foi-se desenvolvendo como periferia.

De acordo com os dados de 2011, a freguesia é composta por cerca de 38 mil habitantes com uma área de 6,29 km². O seu brasão é composto por dois símbolos do carril pretos que representam os caminhos de ferro, pela roda dentada vermelha que representa o carácter industrial e por duas faixas onduladas azuis que representam o Rio Tejo como sendo o seu meio de desenvolvimento.

Um núcleo fabril que compõe a cidade lisboeta é o caso da freguesia de Marvila, um lugar com características próprias, a destacar a notável existência do rio Tejo e as edificações fabris, várias desactivadas, algumas abandonadas e muitas num estado muito degradado. A proximidade ao rio contribuiu para a intensificação dos cidadãos e para o desenvolvimento da cidade como é exemplo o caso do grande entreposto comercial e armazém de vinhos Abel Pereira da Fonseca (**Fig.24**).

Marvila também tem uma arquitectura religiosa predominante como o exemplo do Convento de Nossa Senhora da Conceição de Marvila, conhecido por Capela do Asilo dos Velhos. A nível de património tem a Fábrica de Material de Guerra de Braço de Prata transformada no actual Centro Cultural da Fábrica Braço de Prata.

Um das preocupações desta freguesia é o facto de esta ser considerada como uma zona de passagem dada o existirem vários vazios urbanos associados às descontinuidades dos espaços do tecido

urbano. Esta interpretação é uma oportunidade que permite a possibilidade de intervenção no tecido urbano, através da criação de projectos de requalificação, por exemplo.

5.2 O Plano de Vale de Chelas

Considerado como uma zona esquecida e abandonada, o Vale de Chelas, localiza-se na zona Oriental de Lisboa. Foi em tempos caracterizado pela sua paisagem rural, pelos conventos, palácios e quintas aí situados. Actualmente a paisagem com que o caracteriza são os edifícios de habitação, as ruínas industriais.

Em 1959 Olivais e Chelas foram marcados pela sua expansão a nível urbanístico através de planos para a construção de habitações sociais. No ano seguinte, concluiu-se o Plano-Base de Urbanização de Chelas.

Desde 1998 que o Plano de Urbanização do Vale de Chelas (PUVC) encontra-se em vigor, assim como o novo Plano Director Municipal (PDM) de Lisboa, tendo como objectivo responder aos desafios propostos pelo território em questão, estabelecendo regras para os vários tipos de ocupação, uso e transformação do solo.

Em 1994 o PUVC (**Fig.25**) foi aprovado, mas em Agosto de 2015 foi revogado. O plano continha estratégias de intervenção, desde a transformações a nível viárias.

Actualmente já são muitas as propostas e os planos propostos para esta zona.

5.3 Projecto TTT

Em 2008 foi criado o projecto da Terceira Travessia do Tejo (**Fig.26**), fazendo a ligação de Chelas ao Barreiro através de vias para o comboio de alta velocidade, do caminho-de-ferro e da componente rodoviária, com cerca de 15km, com torres de altura aproximada de 198 metros e com 540 metros de distância entre pilares. Seria a ponte com a maior distância entre pilares do mundo e uma das estruturas mais altas no nosso país.

Contudo devido a dificuldades financeiras no nosso país, o projecto não avançou não tendo data prevista para prosseguir, tendo resultado como consequência em Marvila a adversidade de intervir a nível territorial. Apesar disso, e tendo o projecto em consideração, as propostas de intervenções para a zona continuaram de forma a poder contribuir significativamente para o desenvolvimento do território.

Este projecto da travessia rodoferroviária levou ao encerramento da Escola Afonso Domingues, pois as vias ferroviárias que irão ser sustentadas por pilares, um desses iria cair precisamente sobre a Escola, obrigando deste modo à destruição de um edifício com valor patrimonial. A freguesia de Marvila pertence a uma área onde a sensibilidade patrimonial é elevada, onde a riqueza histórica se apresenta em vários lugares, e onde o carácter social está bastante enraizado.

5.4 Escola Industrial Afonso Domingues

O projecto para a localização e implementação da Terceira Travessia do Tejo levou, em 2010, ao encerramento da antiga Escola Industrial Afonso Domingues fundada em 1884, implantada na Quinta das Veigas em 1956. Actualmente esta (**Fig.27**) está abandonada tendo vindo a sofrer actos de vandalismo. É constituída por três edifícios de grandes dimensões, o das aulas, o das oficinas e o do ginásio. Os três corpos estão ligados por amplas galerias abertas, obtendo-se um conjunto que funciona na sua totalidade.

Esta Escola segue o projecto tipo aprovado para as escolas técnicas elementares, mesmo tratando-se de uma escola de ensino profissional. O autor do projecto é o Arquitecto José Costa Silva, e os autores do parecer são o Arquitecto José Sobral Blanco e o Engenheiro Jerónimo Monteiro do Amaral. As disposições, a articulação, a localização dos serviços com os vários corpos e a forma das massas de construção mantêm-se.

No corpo das aulas, constituído por três pisos, o corredor é iluminado e arejado através das janelas nos topos, envidraçadas nas divisórias orientadas a Sul e chaminé de ventilação do segundo e terceiro piso.

As oficinas, constituídas por dois pisos, são iluminadas através do sistema "Shed", que permitirá a entrada de luz vinda do Norte. Este corpo ficou com orientação paralela ao canal do Alviela.

O corpo do ginásio, constituído por três pisos, encontra-se num eixo transversal localizado na parte mais elevada do terreno.

5.4.1 Sistema Construtivo

O sistema construtivo é pilar viga, com paredes em alvenaria, fundação, elevação e pisos de betão. Os pavimentos são espessos de betão incorporando tijolo e o tecto do último piso de betão armado.

No corpo das aulas as paredes são de alvenaria, os pavimentos de betão armado e no último tecto apoiam-se os escoramentos de madeira do telhado.

As oficinas têm uma estrutura da cobertura em madeira e ferro, por uma chapa ondulada de fibrocimento. É constituído por uma estrutura de betão armado com enchimento a tijolo nas paredes. Esta estrutura apoia-se em duas vigas de betão armado que ocorre ao longo de todo o corpo, dividindo cada espaço em três iguais.

O corpo do ginásio tem os pavimentos em betão armado, assim como o tecto do último pavimento, mas no segundo piso o pavimento é de madeira.

5.4.2 Materiais existentes

A principal identidade de um edifício está na conjugação das técnicas e dos seus materiais. As intervenções são reduzidas preservando o edifício através da reabilitação, desta forma é possível reduzir alguns erros que possam surgir com a aplicação de materiais incompatíveis. Qualquer material novo aplicado deverá adaptar-se ao material existente, desta forma preserva-se o valor patrimonial e o valor histórico da construção.

Os revestimentos dominantes são o solho nas aulas, guarnecimento a massa de areia nas paredes, ladrilhos hidráulicos tipo “Cavan” nos pisos e lambris nos corredores. Nas oficinas e galerias de comunicação o pavimento é de betonilha com cor. Nas frontarias foram empregadas, no guarnecimento de certos vãos e nos socos, as cantarias de lioz e de Cascais.

5.4.3 Patologias existentes

Na antiga Escola Industrial destacam-se algumas patologias, desde a insuficiência do sistema de drenagem das coberturas, o aparecimento de fissuras, fendas, deformações, degradação dos materiais e corrosão de elementos metálicos, devido à exposição de agentes climáticos, tais como o clima, o vento, e a água.

De forma a manter o valor do edificado, a fachada teve uma intervenção importante, cuidada e pormenorizada. Fazendo-se uso de técnicas de manutenção e reparação de forma pontual no edifício.

Relativamente à estrutura, esta foi respeitada, mantida, reparada ou reforçada. Nos casos em que a substituição foi necessária, houve o cuidado na escolha de materiais com características idênticas aos existentes.

A fissura encontra-se na pintura, superficialmente ou até nos elementos estruturais, sendo as principais causas a falta de manutenção, a insuficiente conservação, o clima, o solo pouco consolidado, as fundações, o expandir de materiais, o sistema estrutural, o movimento de solos e o isolamento térmico insuficiente.

As possíveis consequências estão na infiltração de água, alguma perda de estabilidade ou até mesmo desabamento. Uma análise cuidada das propriedades do terreno, uma revisão da resistência dos materiais, inspecções periódicas e regulares é a solução para evitar tais surgimentos.

6. PROPOSTA

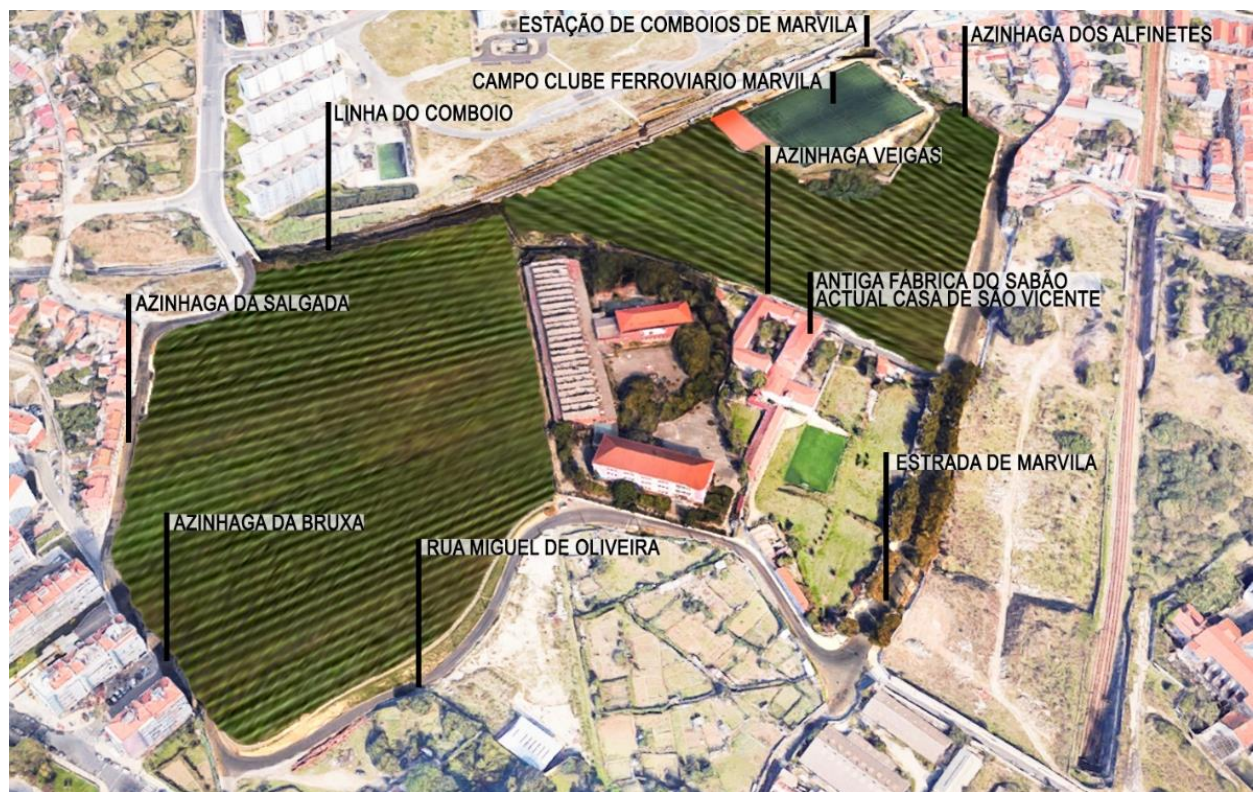


Fig.28 – Proposta. 2019
Imagem do Google maps editada pela autora.

Foi produzida uma proposta (**Fig.28**) para a reabilitação da antiga Escola Industrial Afonso Domingues, localizada na freguesia de Marvila, com uma área de intervenção de cerca de 21.000 m² e foi também proposta a implantação de vinha nos terrenos adjacentes, tendo a área de cerca de 96.000 m² equivalente a 9,6 hectares de vinha ali plantada. Tendo como área de intervenção total com cerca de 117.000 m².

A escolha deste local deve-se ao facto de haver estes vazios urbanos ideais para se poder plantar vários tipos de castas que darão as uvas para se poder produzir vários tipos de vinhos na adega que se localiza na mesma propriedade. Devendo-se também à vontade de revitalizar e tornar mais atractivo este espaço na freguesia de Marvila, promovendo a cultura e a economia através da sua requalificação.

6.1 Ideia conceptual

Esta proposta trata-se de uma reabilitação que visa intervir no edificado existente, a Escola, tentando sempre que seja exequível a sua preservação. De forma a que tenha a mesma expressão através da forma, do material e da concepção. Procurando deste modo a inserção da contemporaneidade e de valor cultural nesta zona de Marvila, valorizando o edifício escolar como património na cidade.

Este conjunto edificado tem valor patrimonial, sendo assim mantidos os três principais corpos:

- 1 – o corpo das aulas – que é o hotel;
- 2 – o corpo das oficinas – que é a adega;
- 3 – o corpo do ginásio – que é o museu.

Estes três edifícios passaram a ter uma nova designação e várias funções associadas, que juntas combatem o abandono territorial, cativando os visitantes, ou seja, irá cativar os turistas do vinho. A escolha deste programa enoturístico permite valorizar culturalmente o edifício.

Os espaços vazios adjacentes à Escola permitiram a proposta de plantação de vinha, uma oportunidade ambiental que complementa o programa do edificado existente, permitindo deste modo associar outras actividades.

6.2 Ideia territorial

Em termos de território, a ideia é poder reactivar a zona em questão através da reabilitação arquitectónica e através da inclusão do enoturismo como de rotas turísticas. É a inserção da Escola num contexto enoturístico englobando os terrenos adjacentes com plantação de videiras que temos, deste modo, um programa que engloba espaços de diferentes naturezas, desde o espaço de produção, ao espaço social, ao espaço cultural, ao espaço de cultivo.

O projecto inserido na escola comunica bem com a envolvente, com o espaço verde constituído pelas vinhas, que fazem uma ligação directa ao edifício e vice-versa. O espaço urbano e paisagístico é intensificado com a cultura muito presente no nosso país, a viticultura.

A área de trabalho em questão é delimitada pela Azinhaga da Salgada, Azinhaga da Bruxa, pela Rua Miguel de Oliveira, pela Estrada de Marvila, pela Azinhaga Veigas, Azinhaga dos Alfinetes e pela linha de comboio. É de se referir que nesta delimitação está excluída a área da Antiga Fábrica do Sabão, a actual Casa de São Vicente, e a área onde está inserido o Campo Clube Ferroviário de Portugal manteve-se, ficando parte envolvido com as vinhas. E a Estação de Comboios de Marvila é reactivada.

O acesso principal, destinado ao público em geral, é efectuado pela Rua Miguel de Oliveira, com uma via de acesso ao estacionamento. E pela Azinhaga Veigas faz-se o acesso dos trabalhadores e funcionários. Tendo-se assim o cuidado da criação de dois acessos um para o visitante e outro para o trabalhador.

6.3 Ideia arquitectónica

A ideia arquitectónica centraliza-se na permanência das três construções principais existentes, permitindo a ligação directa com o exterior, nascendo assim a proposta d' "*Um polo cultural enoturístico na antiga Escola Industrial Afonso Domingues*".

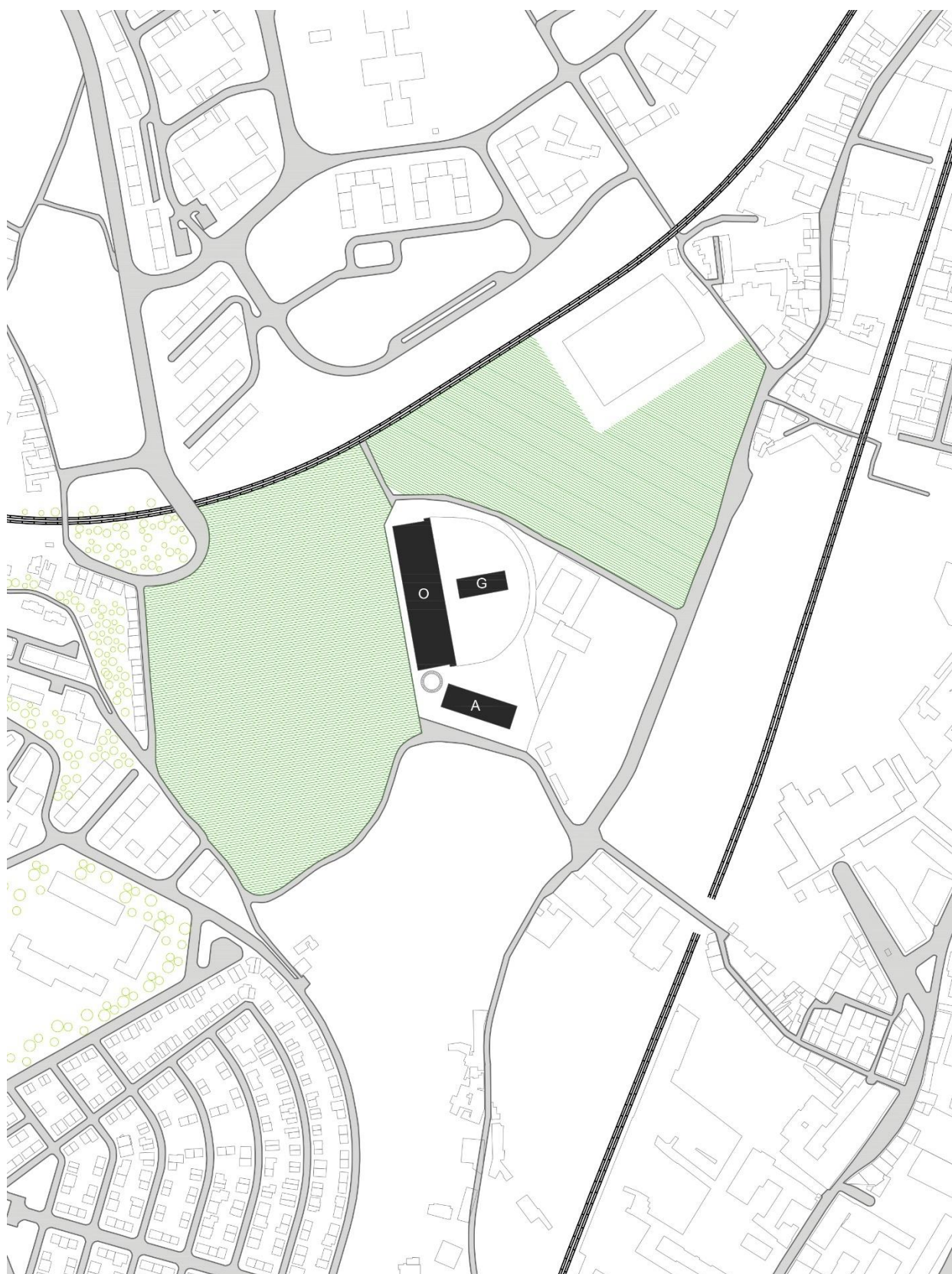
Cada edifício engloba partes do programa, o edifício principal visível na Rua Miguel de Oliveira é considerado pela sua localização e em termos visuais o mais notável, nessa qualidade localiza-se a recepção com zonas de lazer, bar, de pequenos almoços e dos quartos localizados nos dois pisos superiores.

Numa cota superior encontra-se o edifício de cariz industrial, podendo ser acessível através da rampa exterior em espiral, este elemento de ligação entre cotas e entre edifícios e que permite a contemplação da vinha e do espaço que a envolve. Nesse edifício localiza-se a adega, o grande espaço da produção, sala das barricas, espaço de laboratório, e com espaço de provas e restaurante com vista privilegiada para a vinha a poente.

Continuando na mesma cota e transversalmente à adega localiza-se o terceiro edifício onde se implantou o museu com recepção, loja e instalações sanitárias no piso inferior, contendo também copa, balneários e vestiários dos trabalhadores, e zona de máquinas por acesso alheio. Nos dois pisos superiores desenvolve-se o museu com panorama cultural.

O polo cultural enoturístico é constituído por três edifícios onde todos incluem espaços para os visitantes, para os poder receber e acolher. Em caso de permanência o hotel, de refeição o restaurante, de conhecimento o museu, de ambiente e experiência vitivinícola a vinha, são algumas possibilidades com ligação enoturista.

7. O PROJECTO



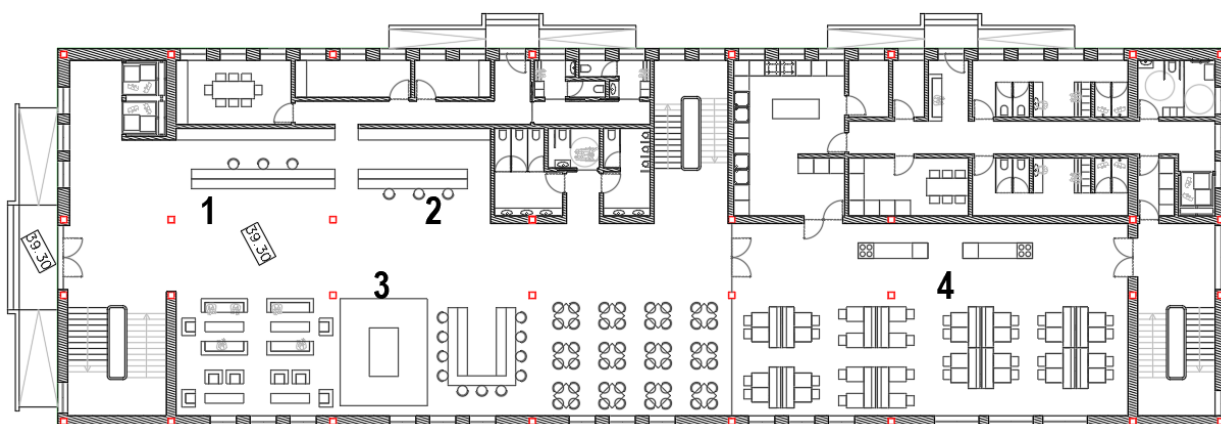
Planta da área de intervenção. Com o conjunto edificado:

A – o corpo das aulas – que é o **Hotel**;

O – o corpo das oficinas – que é a **Adega**;

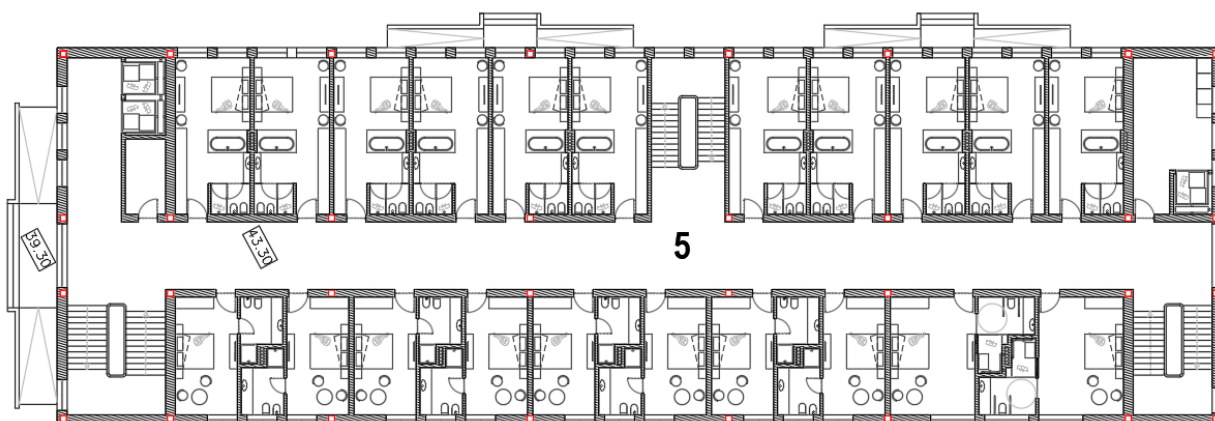
G – o corpo do ginásio – que é o **Museu**.

A – Hotel



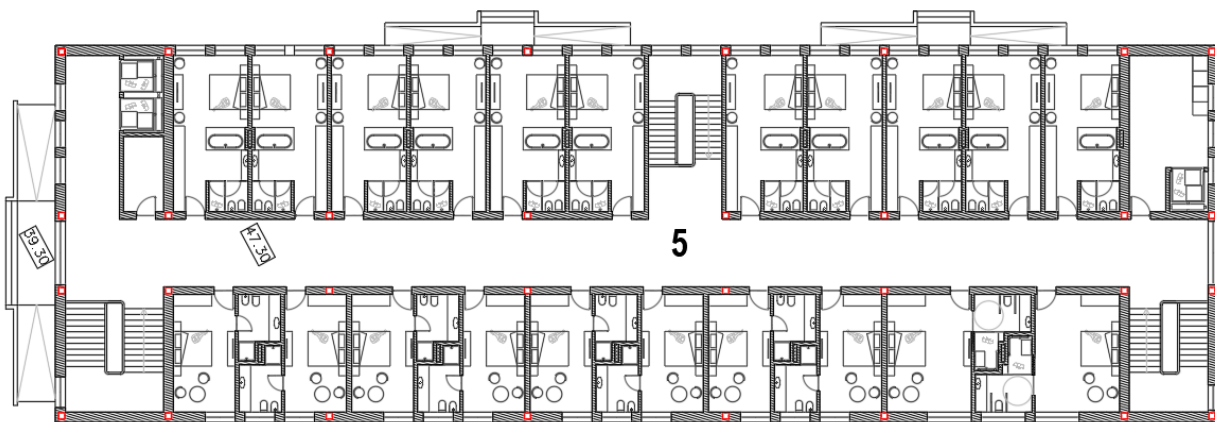
Planta do Piso 0 do Hotel:

- 1 – Recepção / Administração;
- 2 – Bar;
- 3 – Zona de estar / lazer;
- 4 – Zona de pequenos-almoços.



Planta do Piso 1 do Hotel:

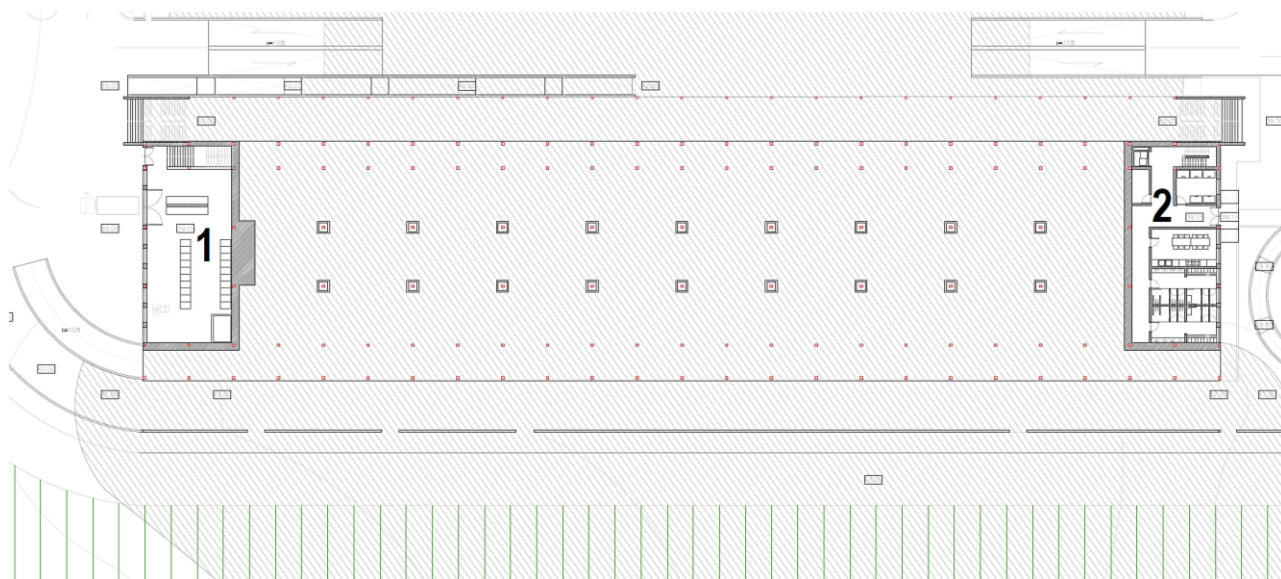
- 5 – Quartos.



Planta do Piso 2 do Hotel:

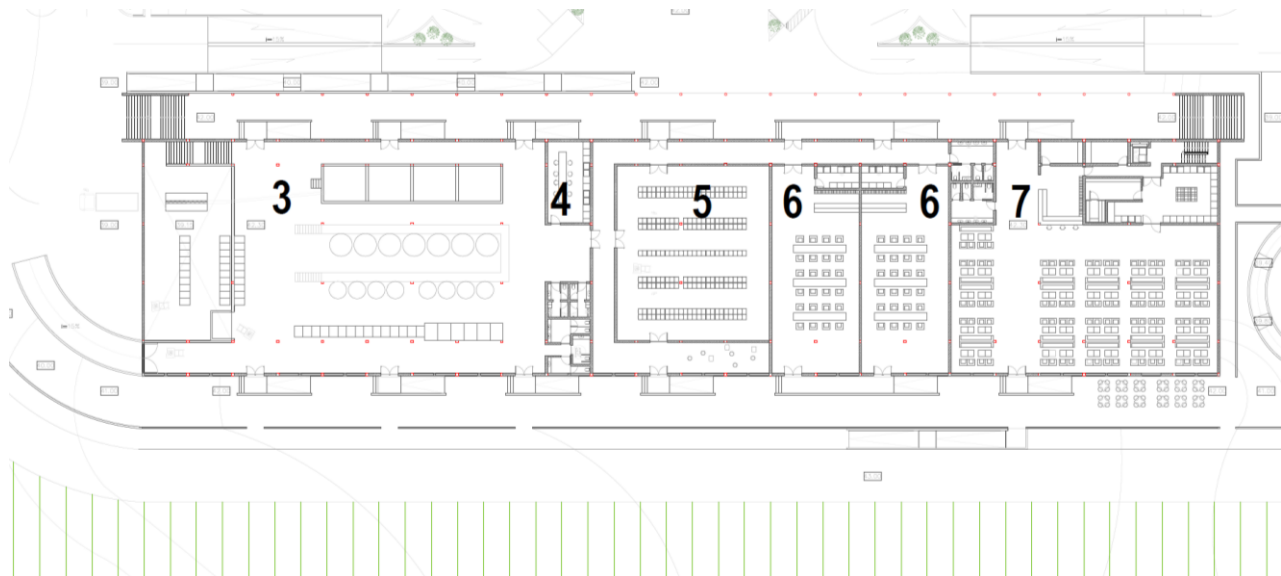
- 5 – Quartos.

O – Adegas



Planta do Piso 0 da Adegas:

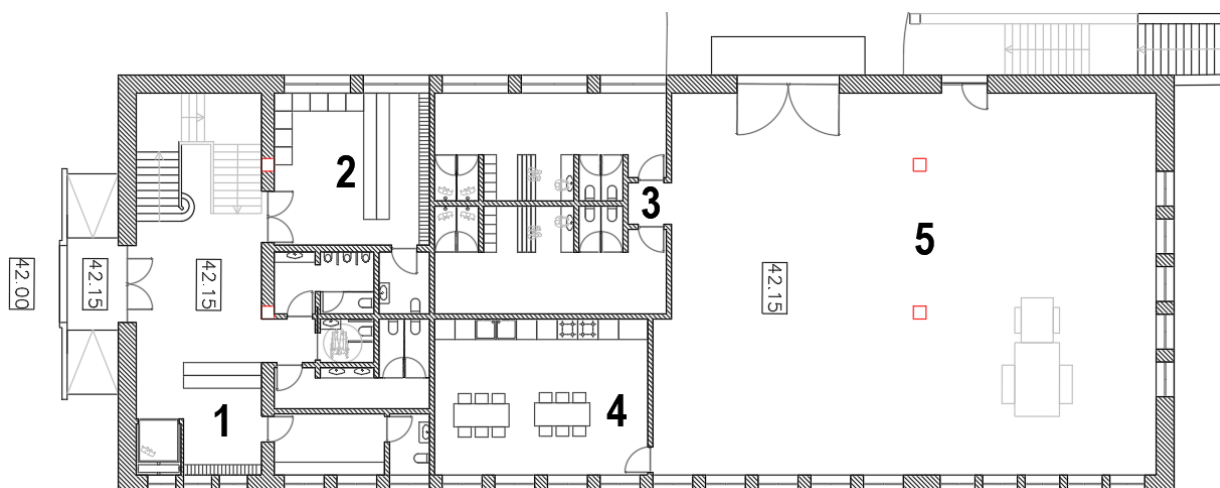
- 1 – Recepção / Cargas / Descargas / Armazenagem;
- 2 – Zona pessoal do Restaurante.



Planta do Piso 1 da Adegas:

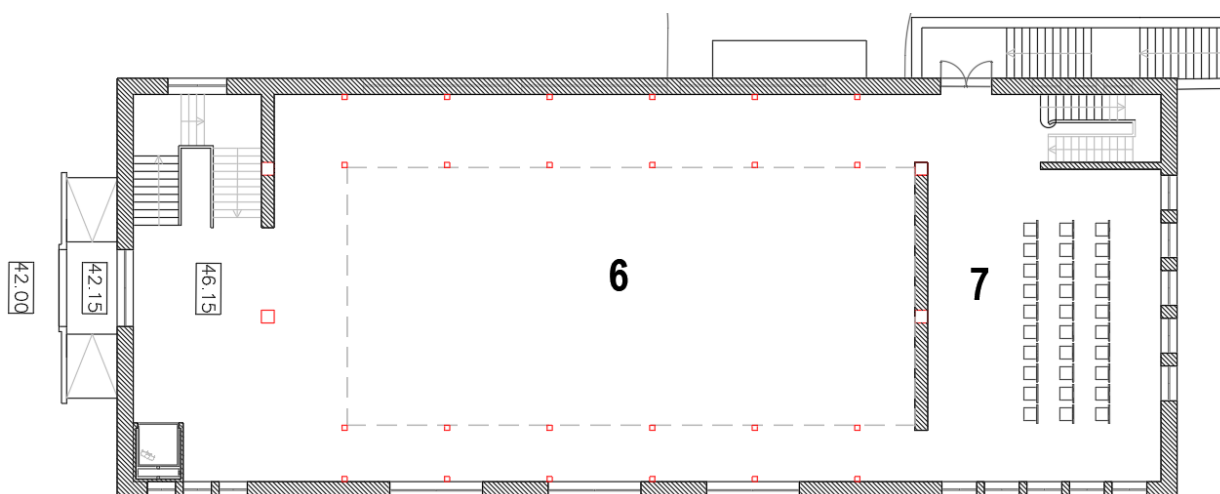
- 3 – Zona de Elaboração;
- 4 – Laboratório;
- 5 – Sala das Barricas;
- 6 – Sala de Provas;
- 7 – Restaurante.

G – Museu



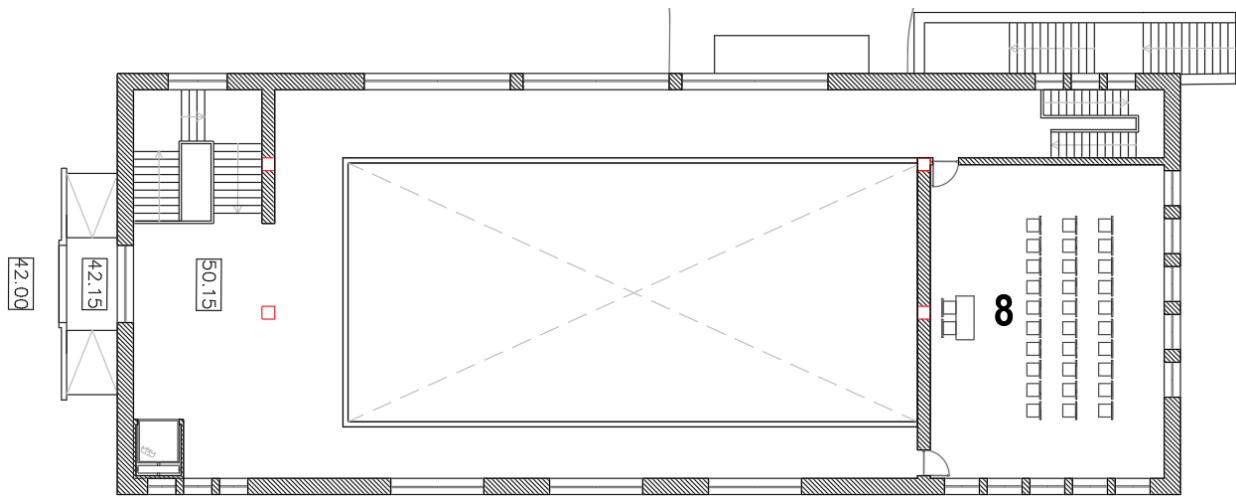
Planta do Piso 0 do Museu:

- 1 – Recepção do Museu;
- 2 – Loja;
- 3 – Balneário / Vestiário do Pessoal;
- 4 – Copa do Pessoal;
- 5 – Armazém / Arrumos Maquinaria



Planta do Piso 1 do Museu:

- 6 – Zona de Exposição;
- 7 – Zona de Exposição Temporária.



Planta do Piso 2 do Museu:

8 – Auditório.

CONCLUSÃO

O enoturismo tem vindo a dar provas da sua utilidade e importância, apresentando-se como um elo entre a viticultura, a nível de actividade económica, e a cultura, o património e a paisagem.

A produção vinícola está em crescimento por todo o país, assim como a cultura do vinho que está em permanente evolução.

O espaço da produção de vinho deixou de estar ligado a um edifício industrial histórico descaracterizado, passando a ter uma nova definição, através da arquitectura, do turismo e da modernização.

Através da arquitectura contemporânea e por arquitectos conceituados, novas estruturas vinícolas têm vindo a surgir, onde é de louvar o destaque notável que o enoturismo tem tido. A arquitectura tem a capacidade de se complementar com o vinho e o vinho de ser complementado por esta. A nível arquitectónico, o edifício vinícola é possível de se readaptar dadas às exigências e às especificações deste tipo de projecto. Como o caso das salas das barricas, um espaço com linguagem própria, ambiente próprio, húmido e escuro, onde a sua identidade é respeitada até aos nossos dias.

Com o programa vinícola reactivou-se os solos que estavam em desuso, dando origem a uma nova e restaurada paisagem cultural. Em todos os casos de estudo analisados verifica-se a integração do projecto na paisagem, esta é uma das preocupações com grande relevância.

Desta forma, foi possível fazer uma arquitectura do vinho, com a proposta de reabilitação da antiga Escola Industrial Afonso Domingues e ocupando dois espaços vazios adjacentes com a plantação de vinha, dando vida a este local, incentivando o visitante.

BIBLIOGRAFIA

- André, Ricardo Jorge das Neves. 2015.** *Reabilitação e Ampliação da Adega Cooperativa de Lagoa*. Portimão : Instituto Superior Manuel Teixeira Gomes, Grupo Lusófona, 2015. Dissertação de Mestrado.
- Antunes, Alfredo da Mata. 1988.** *Arquitectura Popular em Portugal: zona 1: Minho, zona 2: Trás-os-Montes*. Lisboa : Associação dos Arquitectos Portugueses, 1988. Vol. 1.
- Antunes, Alfredo da Mata. 1988.** *Arquitectura Popular em Portugal: zona 3: Beiras, zona 4: Estremadura*. Lisboa : Associação dos Arquitectos Portugueses, 1988. Vol. 2.
- Araújo, Catarina Oliveira. 2016.** *MARVILA: HABITAR ATRAVÉS DOS VAZIOS URBANOS, A REGENERAÇÃO DE UM QUARTEIRÃO E OS SEUS ELEMENTOS URBANOS ENQUANTO ESTRATÉGIA DE REQUALIFICAÇÃO DA CIDADE*. Lisboa : Faculdade de Arquitectura, Universidade de Lisboa, 2016. Tese de Mestrado.
- Baptista, Miguel Alexandre Barros. 2015.** *Reactivação Urbana e Comunidade, Qualificação do Espaço Público enquanto Estratégia de Regeneração de Marvila*. Lisboa : Faculdade de Arquitectura, Universidade de Lisboa, 2015. Tese de Mestrado.
- Cabral, Manuel de Novaes. 2009.** *Territórios do vinho, Territories of Wine*. Porto : Wine - Essência do Vinho, 2009.
- Campos, Anna Katherine Pinto. 2012.** *O Alvarinho como produto impulsionador do enoturismo em Monção*. Minho : Instituto de Ciências Sociais, Universidade do Minho, 2012. Tese de Mestrado.
- Carlsen, Jack e Carters, Stephen. 2006.** *Global Wine Tourism – Research, Management & Marketing*. Oxon : Cabi International, 2006. ISBN 978-1-84593-170-4.
- Carrera, Ceferino. 1997.** *VINHOS DE PORTUGAL Da vinha ao vinho - variedades e regiões*. Sintra : Colares Editora, 1997. ISBN: 972-8099-77-0.
- Constante, Daniel Alexandre Matos Dias. 2011.** *Praça Metropolitana Uma Nova Centralidade, Marvila Entre-Muros*. Lisboa : Faculdade de Arquitectura, Universidade Técnica de Lisboa, 2011. Tese de Mestrado.
- Costa, Joana Pinto da. 2015.** *AS ARQUITETURAS DO VINHO NO SÉCULO XXI. TRÊS QUINTAS NO DOURO: PORTAL, BOMFIM E GAIVOSA*. Coimbra : Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade de Coimbra, 2015. Dissertação de Mestrado.
- David, Sílvia Cristina Costa Reis. 2012.** *A experiência da marca em enoturismo afeta o comportamento do consumidor de vinhos? A visão da oferta*. Porto : Faculdade de Economia, Universidade do Porto, 2012. Tese de Mestrado.

- Elias, Luis Vicente. 2008.** Paisaje del vinedo: patrimonio y recurso. s.l. : Revista Pasos, 2008. Vol. 6 (2), Special issue – Numero especial.
- Eue, Ralph, Gust, Kerstin e Seiler, Christian. 2008.** *Wine architecture. The winery boom.* Ostfildern : Hatje Cantz, 2008. ISBN 978-3-7757-2195-0.
- . 2008. *Wine architecture. The winery boom.* Ostfildern : Hatje Cantz, 2008. ISBN 978-3-7757-2195-0.
- Fauvreille, Natália. 1999.** *Quintas do Douro : as arquiteturas do Vinho do Porto.* Porto : Universidade do Porto, 1999. Dissertação de Mestrado.
- Fernandes, Pedro Paulo Colaço. 2014.** *A contribuição do projeto de Arquitetura Paisagista para o desenvolvimento do enoturismo.* Porto : Faculdade de Ciências, Universidade do Porto, 2014. Relatório de Estágio.
- Figueiredo, Ana Maria Fontes da Silva. 2017.** *REATIVAR E HABITAR A CIDADE, Novos Modelos de Habitar enquanto Estratégia de Regeneração de Marvila.* Lisboa : Faculdade de Arquitetura, Universidade de Lisboa, 2017. Tese de Mestrado.
- Getz, Donald e Brown, Graham. 2006.** Critical success factors for wine tourism regions: a demand Analysis. s.l. : Tourism Management, 2006. Vol. 27 (1).
- Getz, Donald. 2000.** *Explore Wine Tourism : Management, Development & Destinations.* USA : Cognizant Communication Corporation, 2000. 1882345339.
- Gonçalves, Jairo Emanuel Salgado da Silva. 2015.** *“HABITAR E HABILITAR MARVILA” O CASO DA FÁBRICA DO BRAÇO DE PRATA.* Lisboa : Faculdade de Arquitectura, Universidade de Lisboa, 2015. Tese de Mestrado.
- Inácio, Ana Isabel. 2008.** Enoturismo: da tradição à inovação, uma forma de desenvolvimento rural. *Actas do III Congresso de Estudos Rurais (III CER), Faro, Universidade do Algarve, 1-3 Nov. 2007 - SPER / UAAlg, 2008, CD-ROM.* 2008.
- Inácio, Ana Isabel. 2010.** O destino enoturístico: desenvolvimento local e criação de valor. 2010.
- Inácio, Ana Isabel. 2007.** O Enoturismo: da tradição à inovação, uma forma de desenvolvimento rural. 2007.
- Jesus, Tiago Miguel Costa de. 2014.** *Reabilitação da Adega Cooperativa de Portimão: uma escola de artes.* Portimão : Instituto Superior Manuel Teixeira Gomes, 2014. Dissertação de Mestrado.
- Jorge, Mónica Inês Guerra de Melo. 2016.** *PARADIGMA DA REPRESENTAÇÃO DA IDENTIDADE [Continuidade versus Rutura].* Coimbra : Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade de Coimbra, 2016. Dissertação de Mestrado.
- Lameiras, Edgar Teles Marques Salgado. 2015.** *PERFIL DO ENOTURISTA – O CASO PORTUGUÊS.* Algarve : Universidade do Algarve, 2015. Tese de Doutoramento.

- Machado, André Gonçalves de França. 2011.** *MARVILA. UMA NOVA CENTRALIDADE, Integração infra-estrutural e renovação do tecido urbano.* Lisboa : Faculdade de Arquitetura, Universidade Técnica de Lisboa, 2011. Tese de Mestrado.
- Mack, Gerhard. 2000.** *Herzog & de Meuron 1992-1996: The Complete Works.* Suíça : Birkhäuser, 2000. p. 169. Vol. 3. 9783764362645.
- Mancelos, Marta Lemos Braamcamp de. 2016.** *HABITAR A FRENTE DE ÁGUA, HABITAÇÃO FLEXÍVEL E COMPARTILHADA COMO RESPOSTA AOS NOVOS MODOS DE HABITAR.* Lisboa : Faculdade de Arquitetura, Universidade de Lisboa, 2016. Tese de Mestrado.
- Margarido, Raquel Joana Freitas Gírio. 2009.** *Adegas contemporâneas : um novo discurso na arquitectura vernacular ou o boom do eno-arquitetismo?* Coimbra : Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade de Coimbra, 2009. Dissertação de Mestrado.
- Marques, Sara de Albuquerque. 2016.** *FLEXIBILIDADE EM CONTEXTO, Intervenção urbana em Marvila como elo de ligação de diferentes realidades espaciais e temporais.* Lisboa : Faculdade de Arquitectura, Universidade de Lisboa, 2016. Tese de Mestrado.
- Martins, José Rafael Fernandes. 2016.** *PROJECTAR (EM) MARVILA PARA O FUTURO, Continuidades entre o Público e o Privado.* Lisboa : Faculdade de Arquitetura, Universidade de Lisboa, 2016. Tese de Mestrado.
- McDonnell, Angela e Hall, C. Michael. 2008.** *A Framework for the evaluation of Winery serviscapes: A New Zeland Case.* s.l. : Revista Pasos, Revista de Turismo e Património Cultural, 2008. Vol. 6 (2), Special Issue, Turismo, Gastronomia e Enoturismo.
- Moneo, Rafael. 2008.** *Inquietação teórica e estratégia projectual na obra de oito arquitetos.* São Paulo : Cosac Naify, 2008. 978-85-7503-736-2.
- Oliveira, Carlota Granado Botelho Amaro de. 2017.** *INTERSTÍCIOS URBANOS, INTERIORES DE QUARTEIRÃO COMO OPORTUNIDADE DE REGENERAÇÃO URBANA.* Lisboa : Faculdade de Arquitectura, Universidade de Lisboa, 2017. Tese de Mestrado.
- Oliveira, Hugo Manuel Cardoso. 2012.** *REABILITAÇÃO DA QUINTA DOS ALFINETES, CASA MUSEU DE MARVILA.* Lisboa : Faculdade de Arquitectura, Universidade Técnica de Lisboa, 2012. Tese de Mestrado.
- Quaresma, Mariana dos Santos Ferreira. 2014.** *Enologia e arquitectura.* Lisboa : Faculdade de Arquitectura e Artes, Universidade Lusíada de Lisboa, 2014. Dissertação de Mestrado.
- Reis, Bruna Marisa Carreira. 2015.** *MARVILA, MEMÓRIA INDUSTRIAL, A FÁBRICA COMO EQUIPAMENTO COLETIVO E CULTURAL.* Lisboa : Faculdade de Arquitetura, Universidade de Lisboa, 2015. Tese de Mestrado.
- Serra, Maria do Rosário Alves. 2013.** *ENO ARQUITECTURA Adegas Contemporâneas.* Lisboa : Faculdade de Arquitectura, Universidade Técnica de Lisboa, 2013. Dissertação de Mestrado.
- Silva, Rita Ferreira Machado da. 2012.** *O fabrico do vinho como acto de criação: Melgaço na Rota do Enoturismo.* Porto : Universidade Lusíada do Porto, 2012. Dissertação de Mestrado.

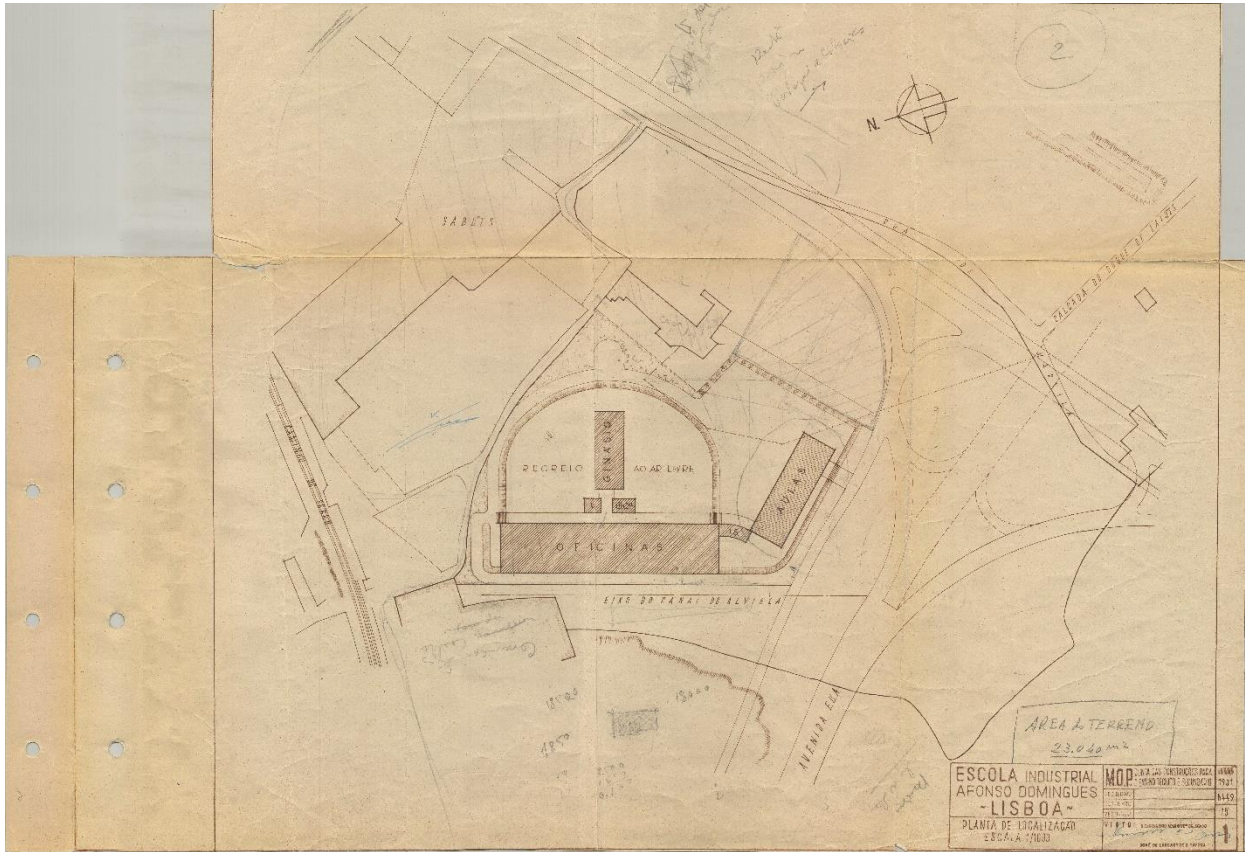
- Silva, Sarah Feilman Gentil Quina. 2012.** *Enoturismo no Alentejo - Visão Global e Perspectivas de Desenvolvimento*. Estoril : Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, 2012. Dissertação de Mestrado.
- Sousa, Catarina Bentes Oom de. 2016.** *Arquitetura para a doença de Alzheimer, Projeto de uma Unidade de Cuidados Especiais: A Casa da Árvore, em Marvila*. Lisboa : Faculdade de Arquitetura, Universidade de Lisboa, 2016. Tese de Mestrado.
- Tonini, Hernanda e Lavandoski, Joice. 2010.** Enoturismo: Experiências e sensações no Vale dos Vinhedos (RS), Turismo em Análise. 2010, Vol. 22.
- Ursprung, Philip. 2005.** *Herzog & de Meuron, Natural History*. Suíça : LARS MULLER PUBLISHERS, 2005. p. 182. 978-3037780497.
- Valério, João David Neves de Campos. 2016.** *Habitar a casa unifamiliar – Características da habitação unifamiliar e aplicação em contexto de alta densidade/baixa altura*. Lisboa : Faculdade de Arquitectura, Universidade de Lisboa, 2016. Tese de Mestrado.
- Vaz, Ana Isabel Inácio Gomes da Silva Lopes. 2008.** *O ENOTURISMO EM PORTUGAL: DA “CULTURA” DO VINHO AO VINHO COMO CULTURA*. Lisboa : Faculdade de Letras, Universidade de Lisboa, 2008. Tese de Doutoramento.
- Veloso, Nuno Filipe da Silva. 2013.** *Arquitetura do Vinho: A adega e a paisagem vitivinícola do Alto Douro Vinhateiro*. Minho : Escola de Arquitectura, Universidade do Minho, 2013. Tese de Mestrado.
- Ward-Perkins, John. 1989.** *Architettura Romana*. Milano : Electa, 1989. ISBN 88-435-2473-9.
- Wemans, Carlos Luís Maurício Maria. 2016.** *ESPAÇO COLECTIVO COMO SUPORTE DA DIVERSIDADE URBANA COMO SUPORTE DA DIVERSIDADE URBANA*. Lisboa : Faculdade de Arquitectura, Universidade de Lisboa, 2016. Tese de Mestrado.

INTERNET

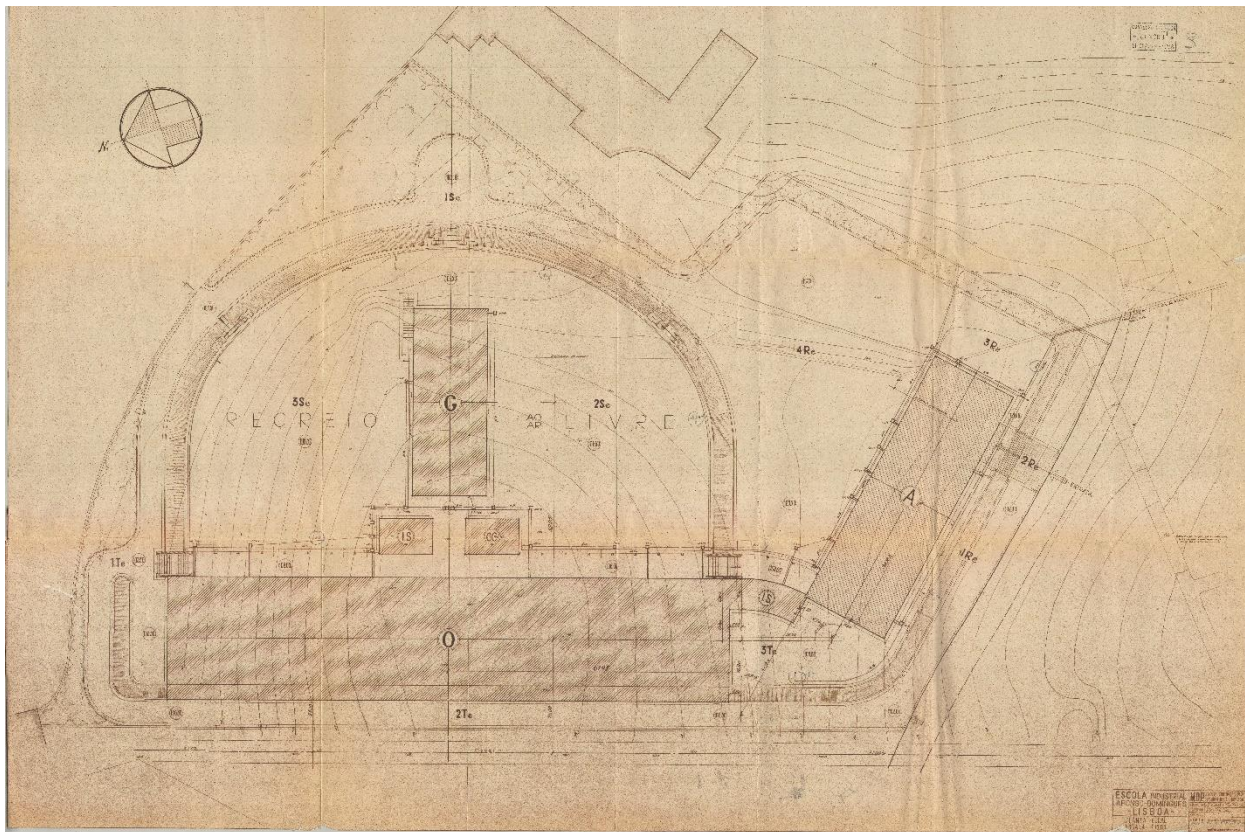
- <https://guiastecnicos.turismodeportugal.pt>
- <https://repositorio.ul.pt>
- <https://www.b-on.pt/>
- <http://www.cm-lisboa.pt/>
- <http://www.infovini.com>
- <http://www.infovini.com/>
- <http://www.ivv.gov.pt/>
- <http://www.turismodeportugal.pt/Portugu%C3%AAs/Pages/Homepage.aspx>
- <https://www.viniportugal.pt/>
- <http://www.vintur.net/>
- <http://www.winesofportugal.info/>

ANEXOS

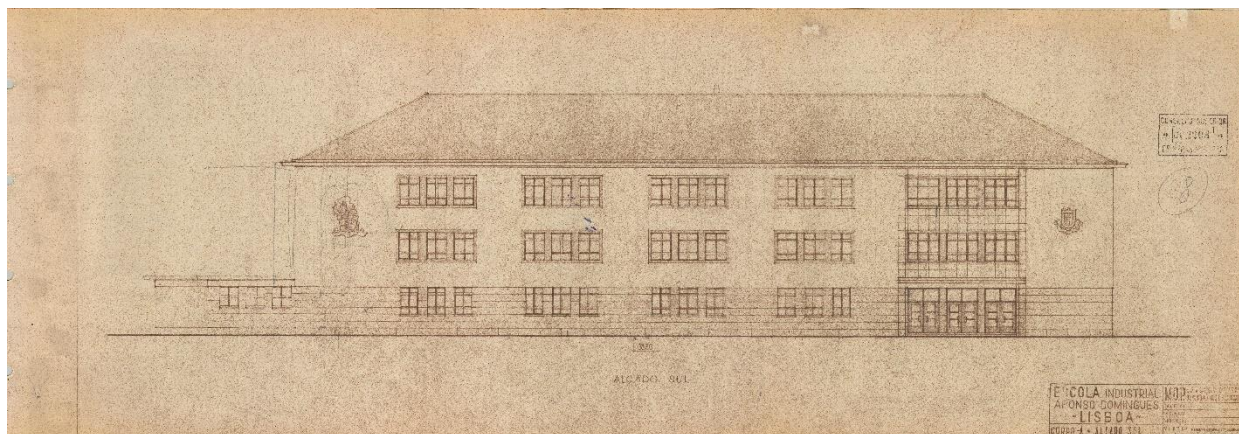
LEVANTAMENTOS ESCOLA INDUSTRIAL AFONSO DOMINGUES



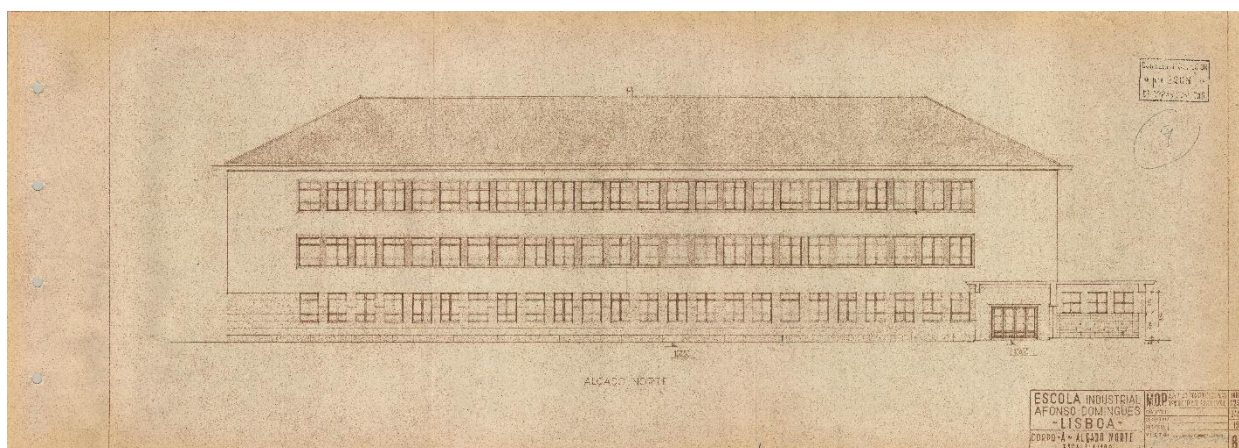
Planta de Localização.
 Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



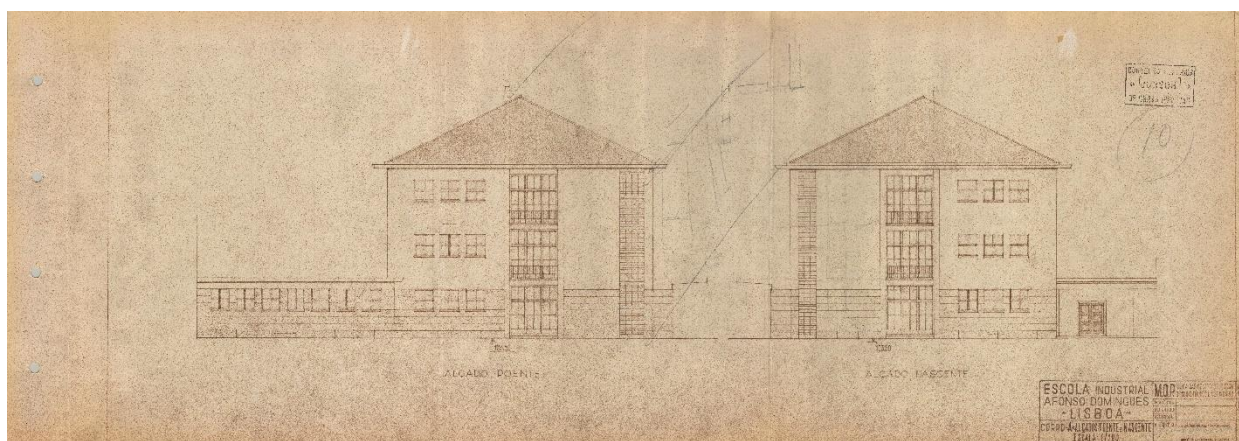
Planta Geral.
 Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



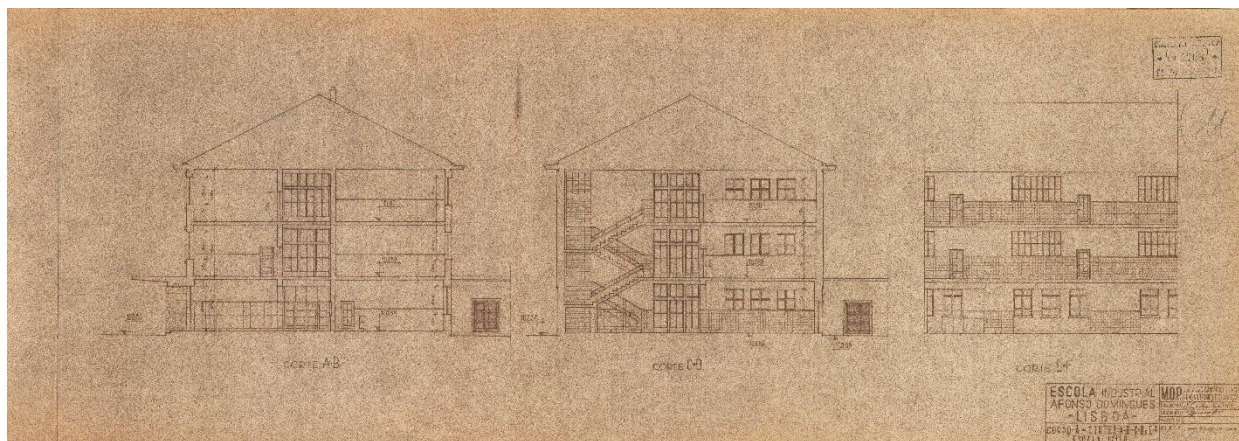
Corpo A – Alçado Sul.
 Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



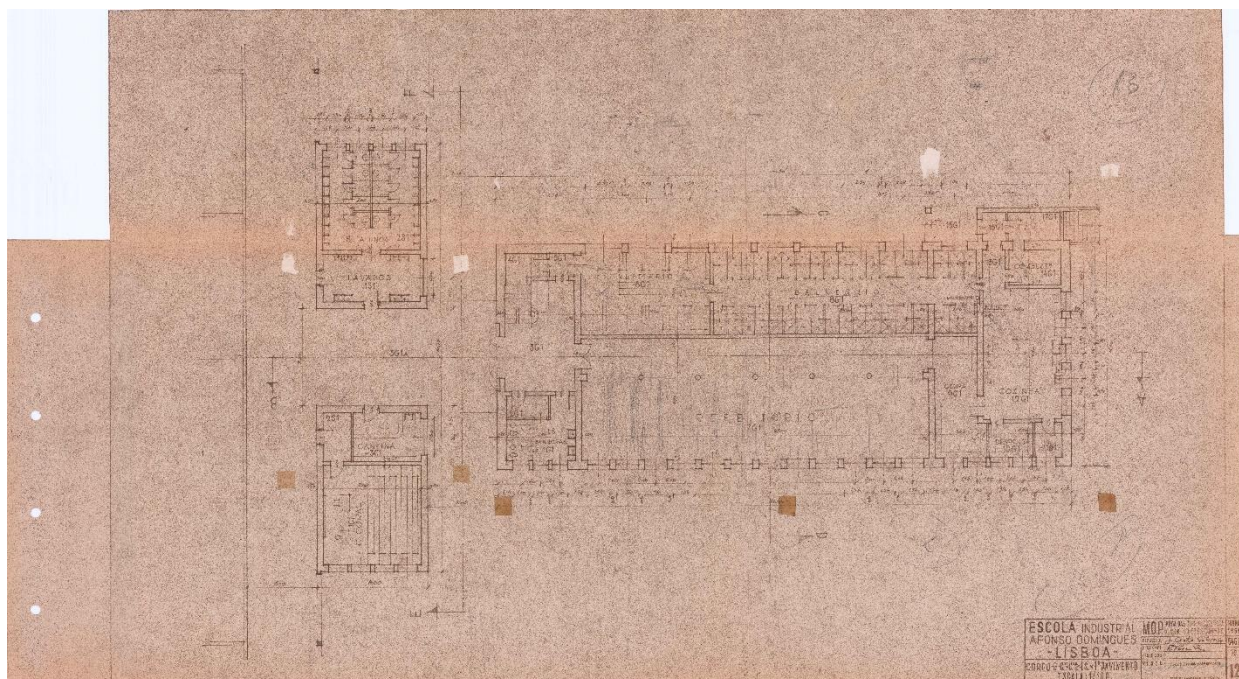
Corpo A – Alçado Norte.
 Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



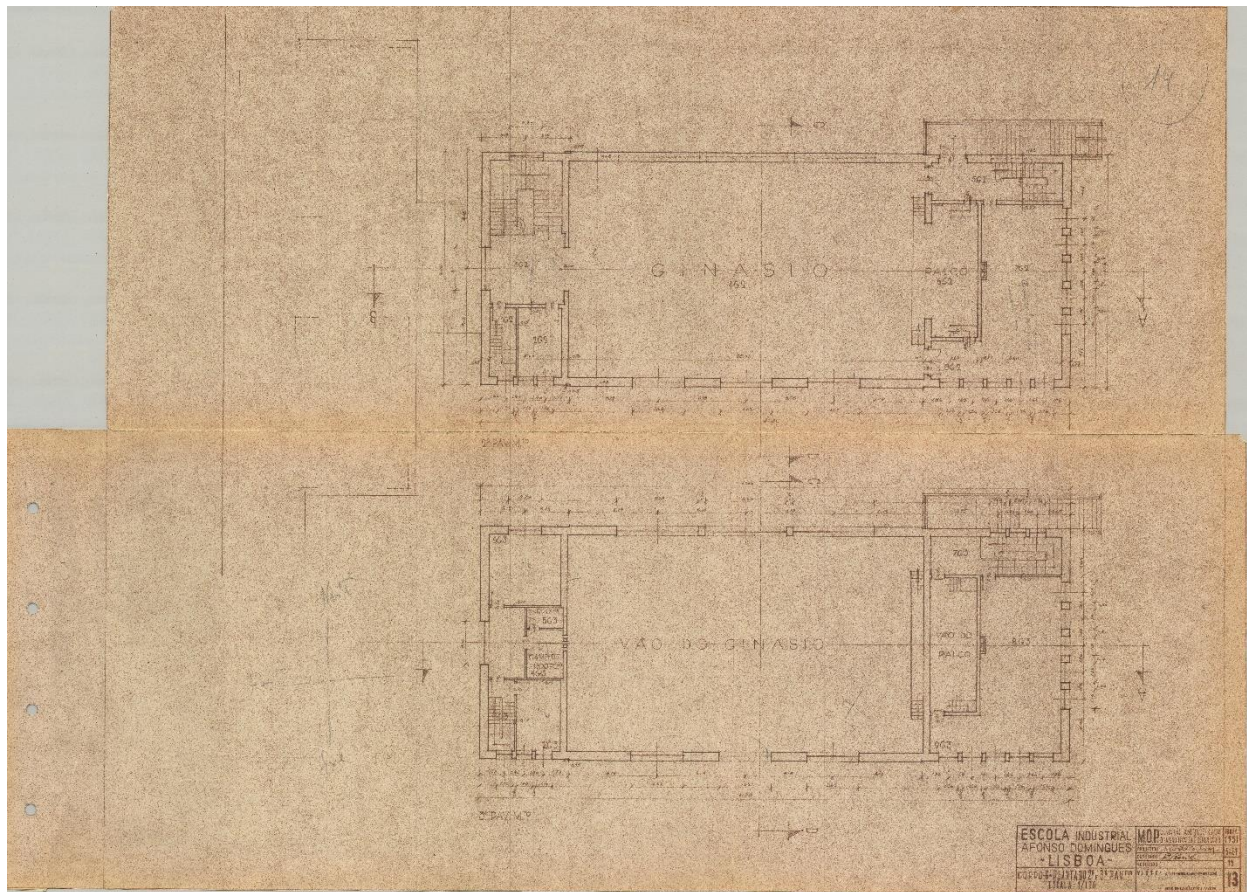
Corpo A – Alçados Poente e Nascente.
 Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



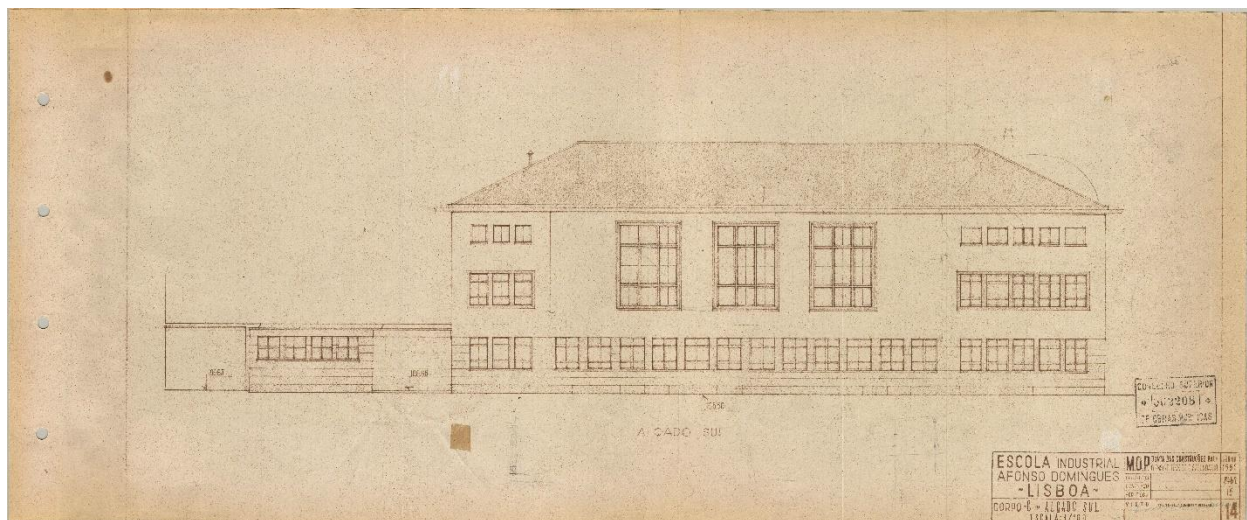
Corpo A – Cortes A-B, C-D e E-F.
 Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



Corpo G – Planta do 1º Pavimento.
 Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



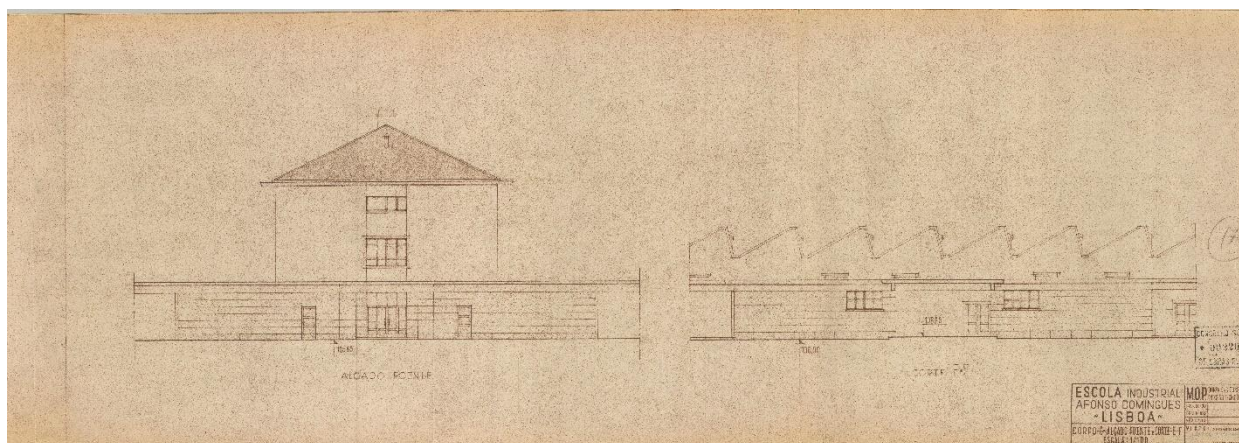
Corpo G – Planta do 2º e 3º Pavimentos.
 Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



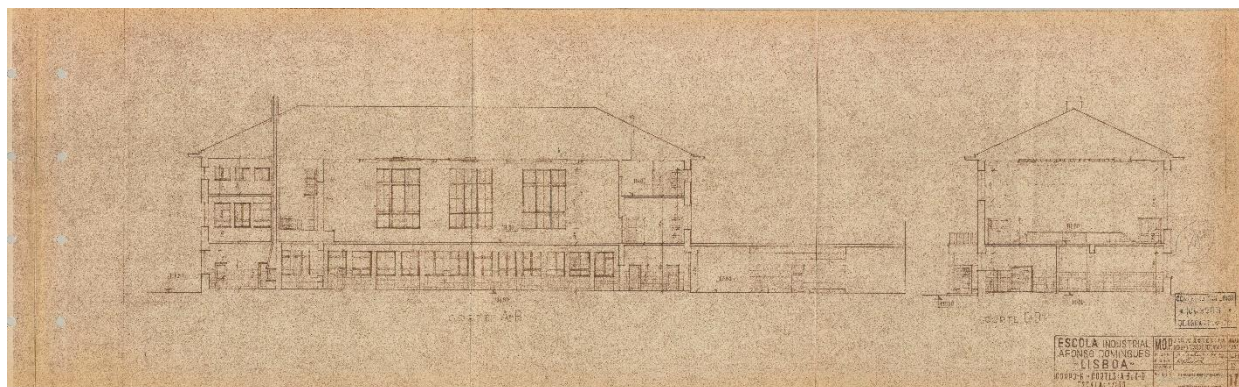
Corpo G – Alçado Sul.
 Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



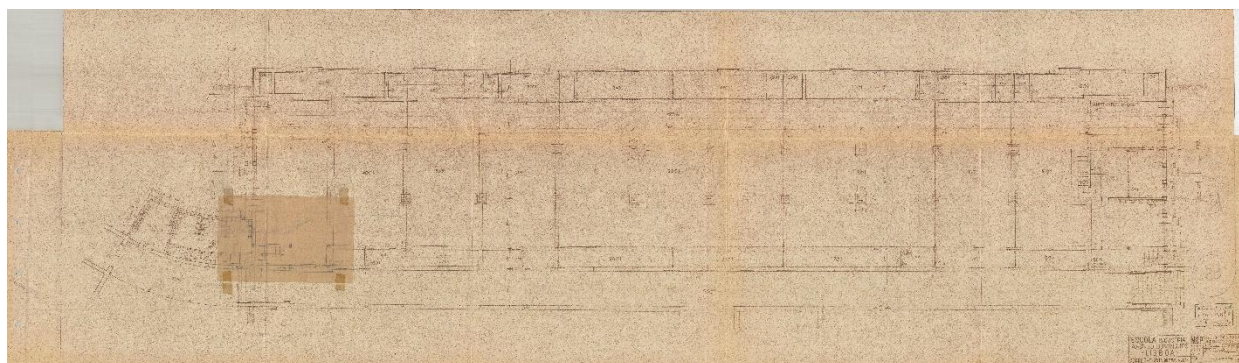
Corpo G – Alçados Norte e Nascente.
 Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



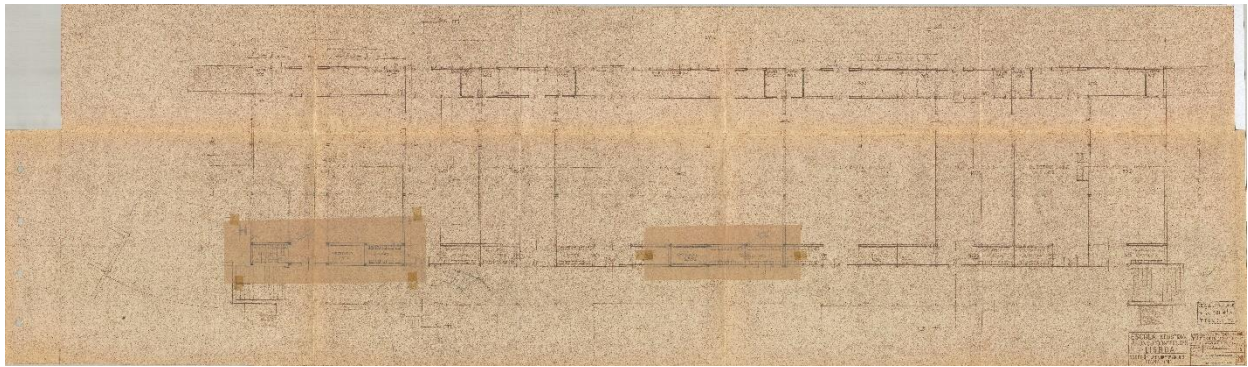
Corpo G – Alçado Poente e Corte E-F.
 Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



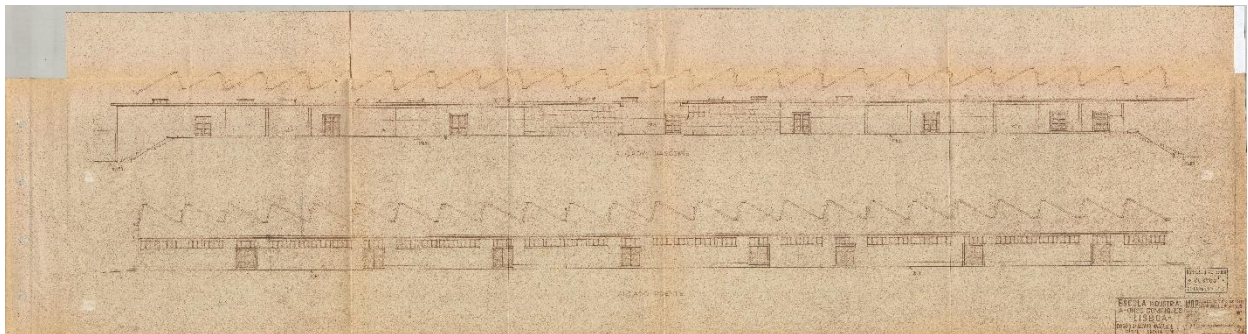
Corpo G – Cortes A-B e C-D.
 Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



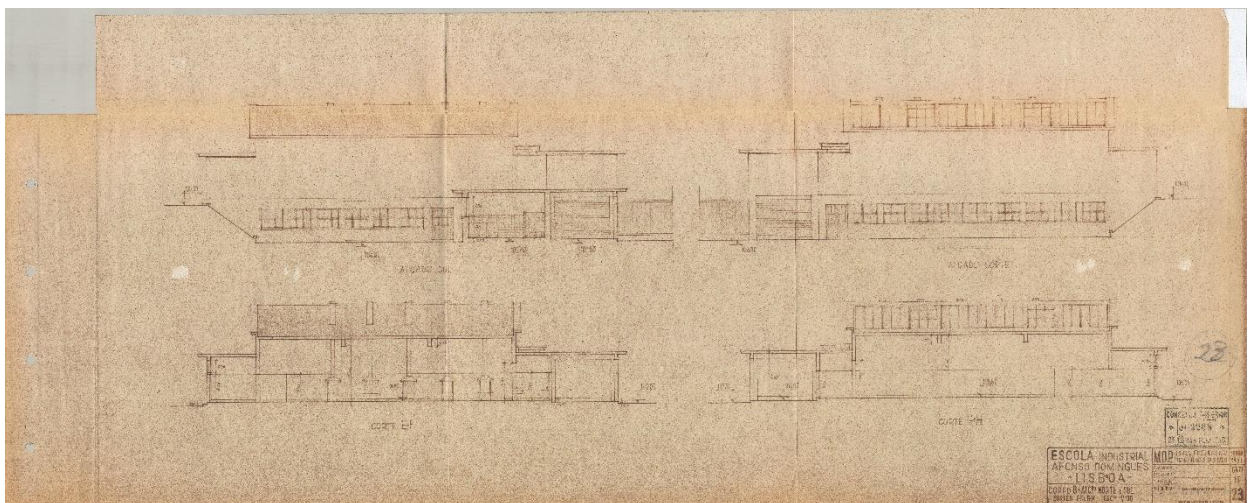
Corpo O – Planta do 1º Pavimento.
 Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



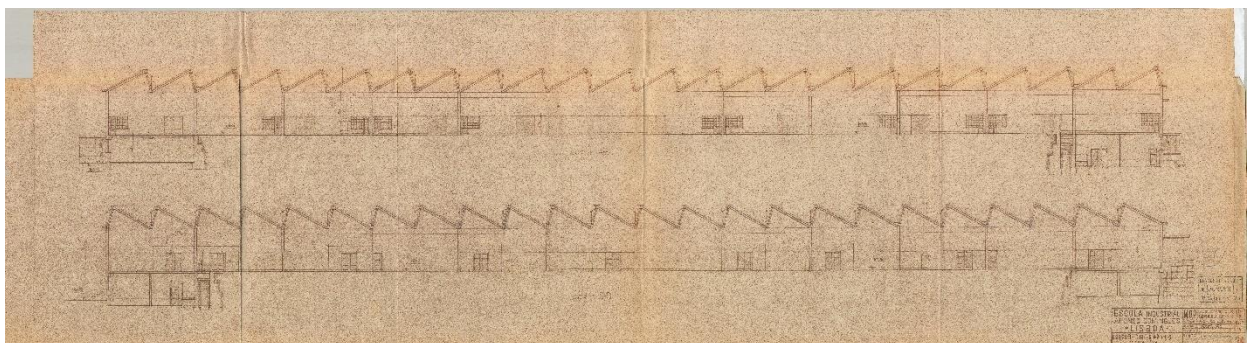
Corpo O – Planta do 2º Pavimento.
 Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



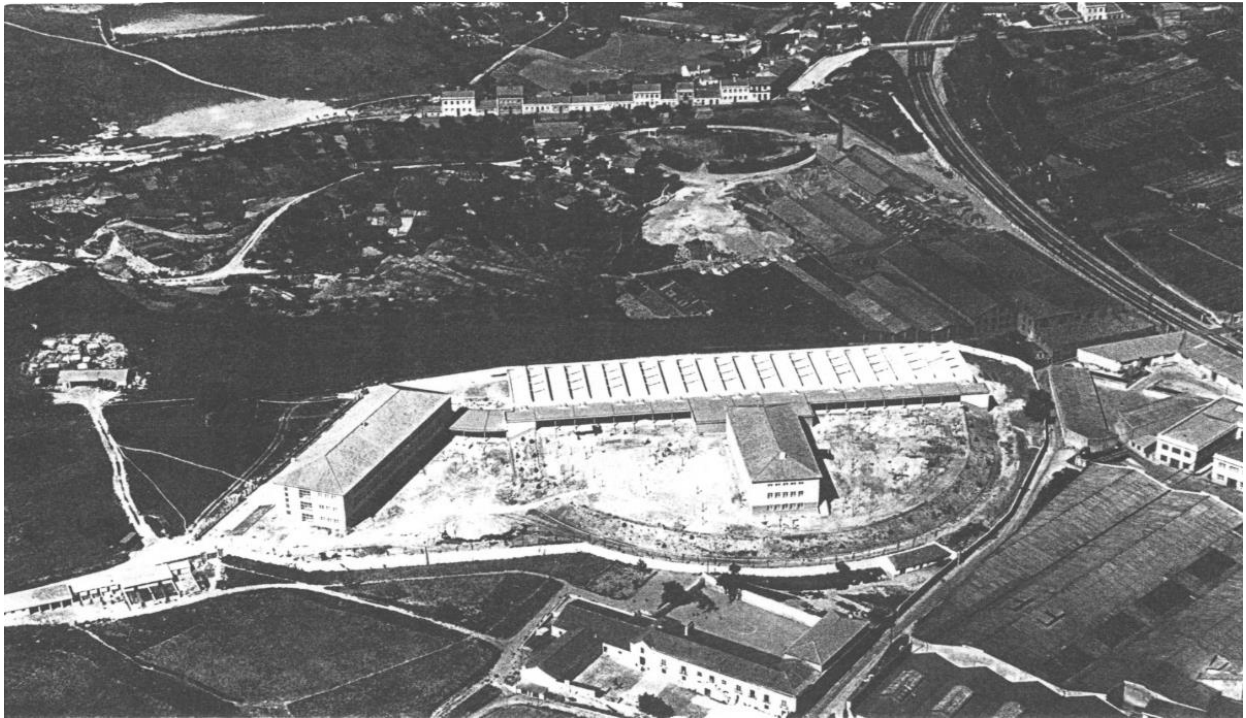
Corpo O – Alçados Nascente e Poente.
 Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



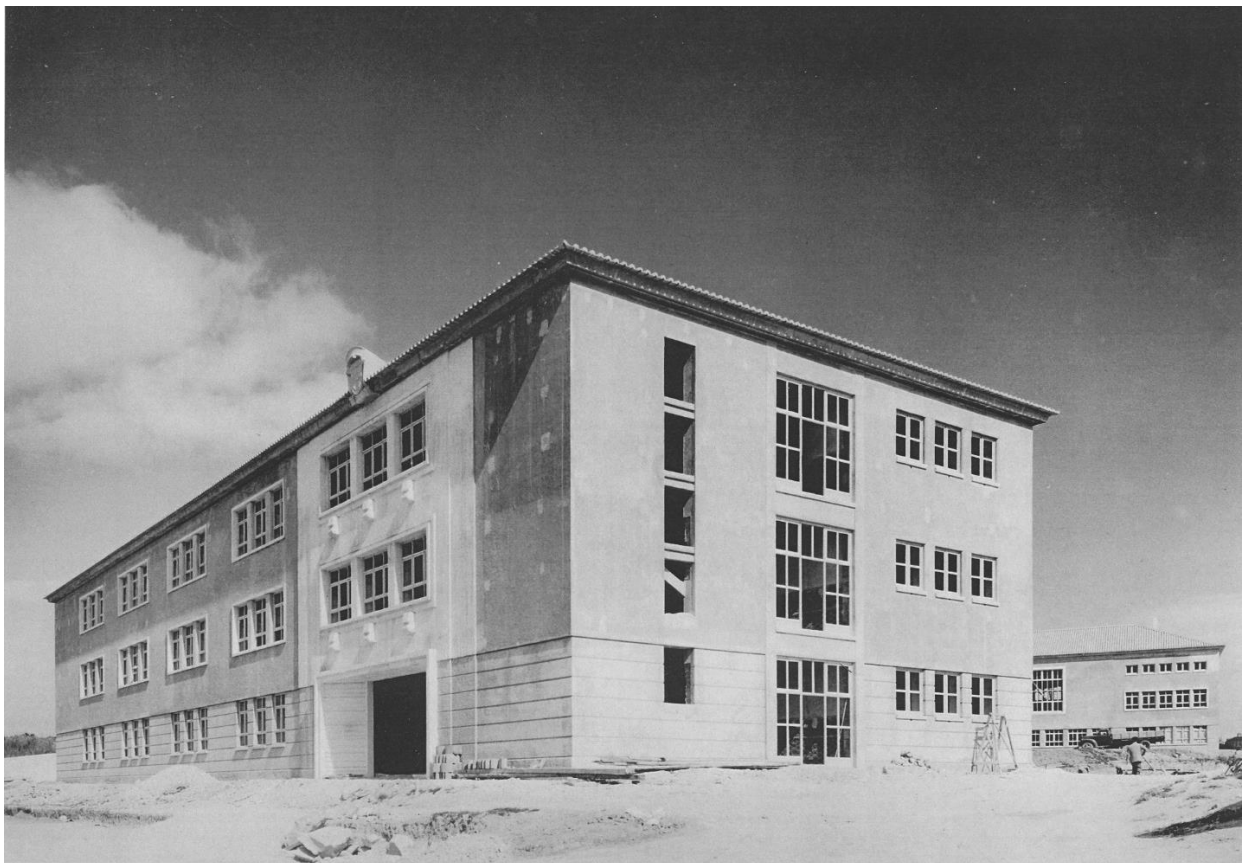
Corpo O – Alçados Norte e Sul, Cortes E-F e G-H.
 Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



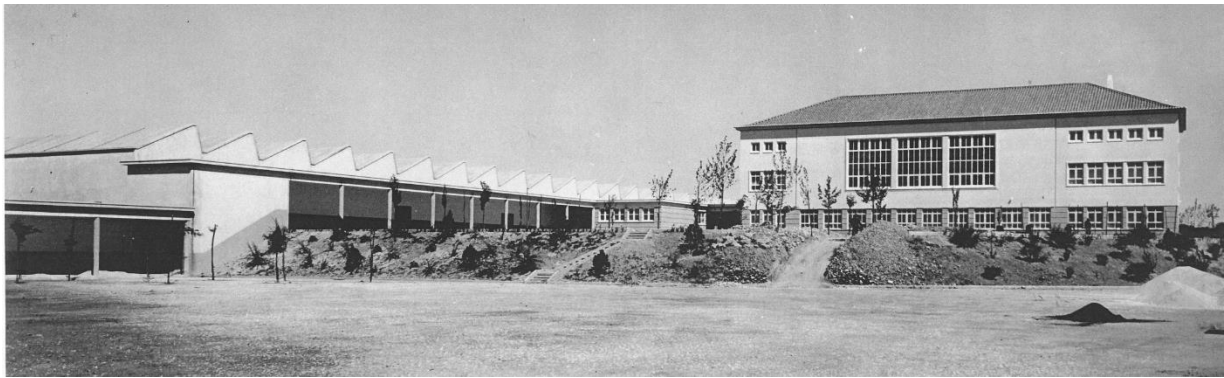
Corpo O – Cortes A-B e C-D.
 Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



Vista aérea. 1956
Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



Vista exterior Corpo A. 1956
Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



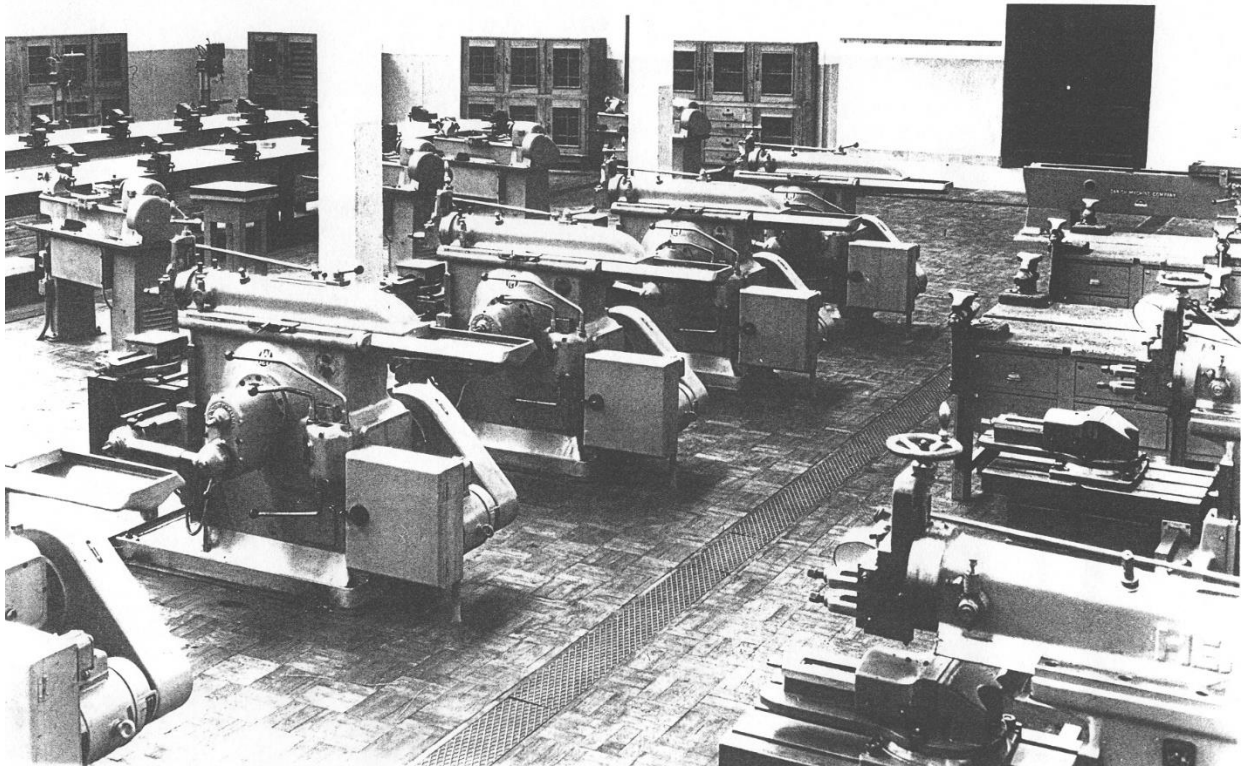
Vista exterior Corpo O e Corpo G. 1956
Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



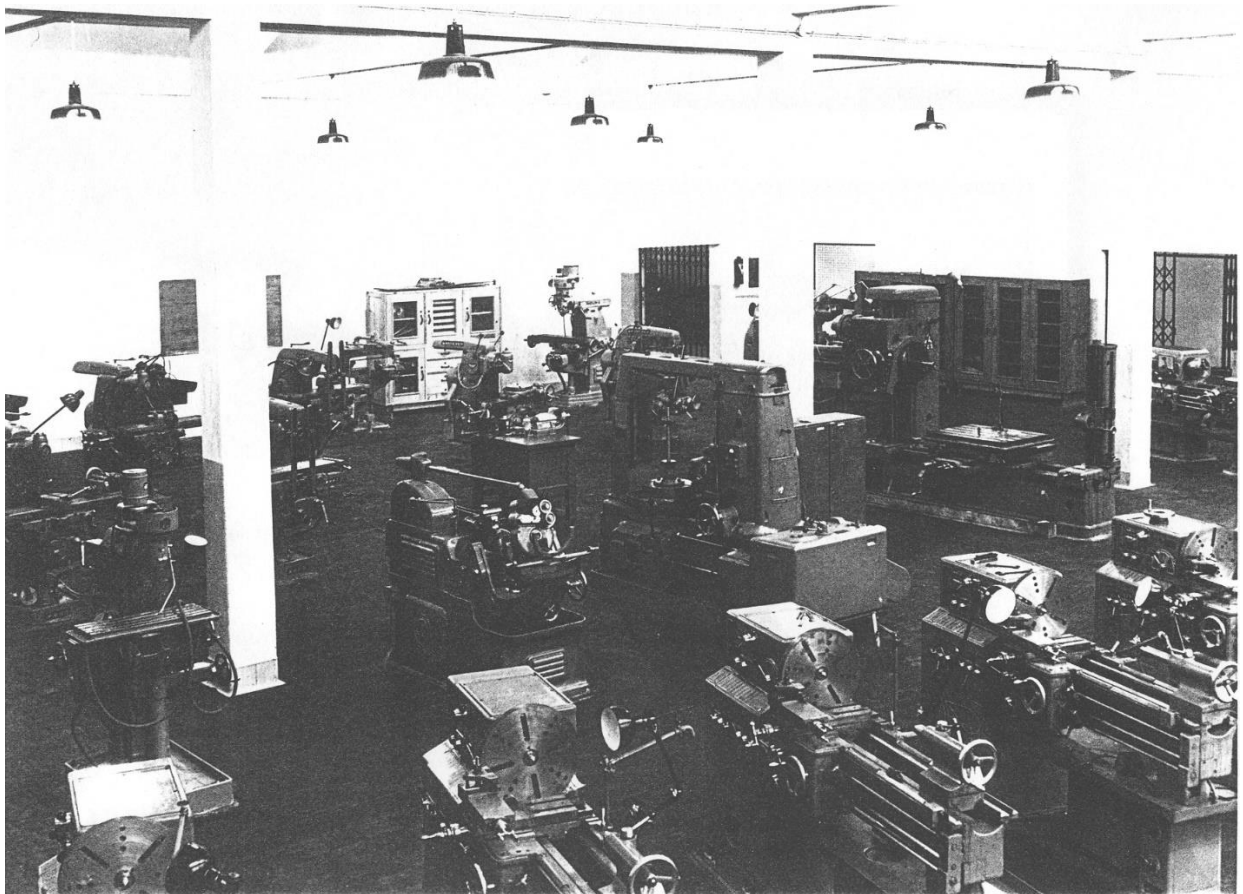
Vista exterior geral. 1956
Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



Vista interior da oficina de serralharia. 1956
Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



Vista interior da oficina mecânica. 1956
Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



Vista interior da oficina de torneiros. 1956
Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



Vista interior da oficina de torneiros. 1956
Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa.



Vista exterior. 2018
Fotografia da autora.

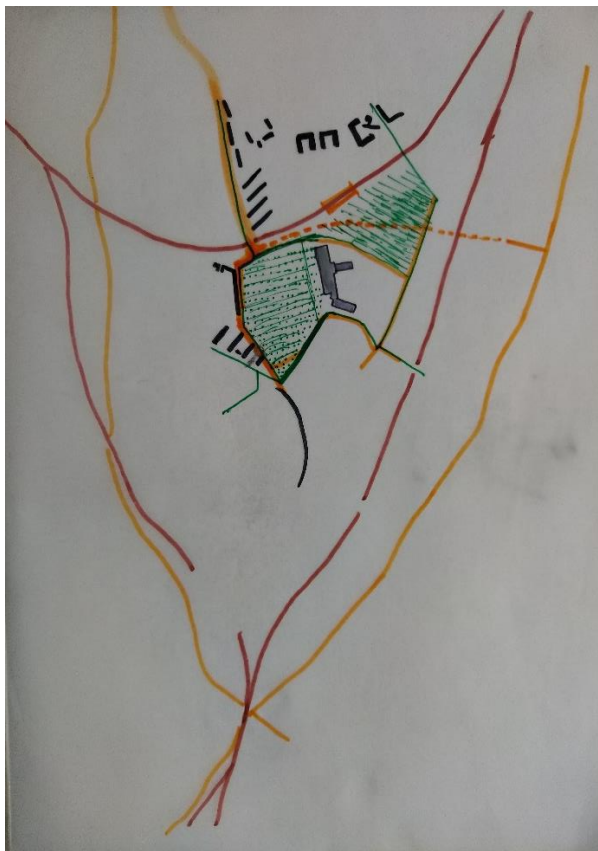
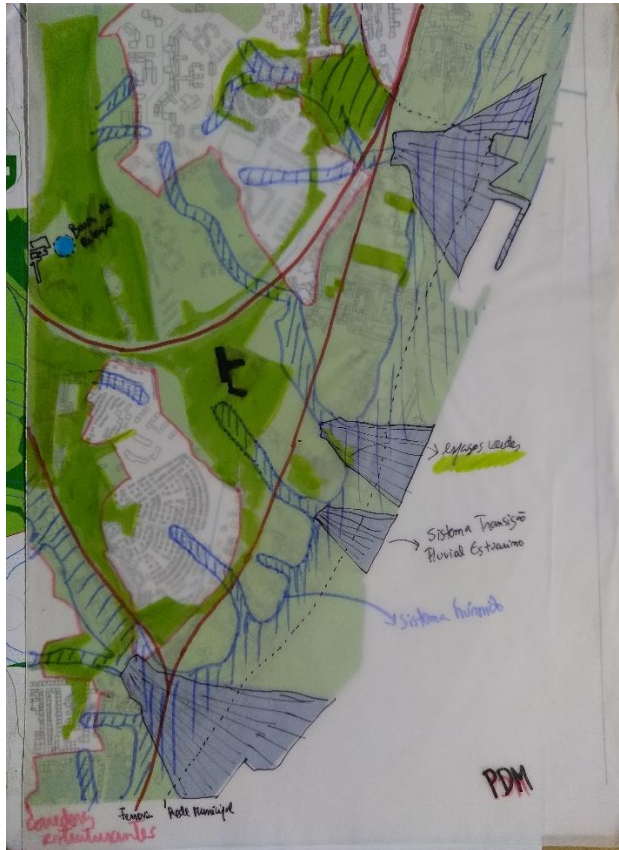
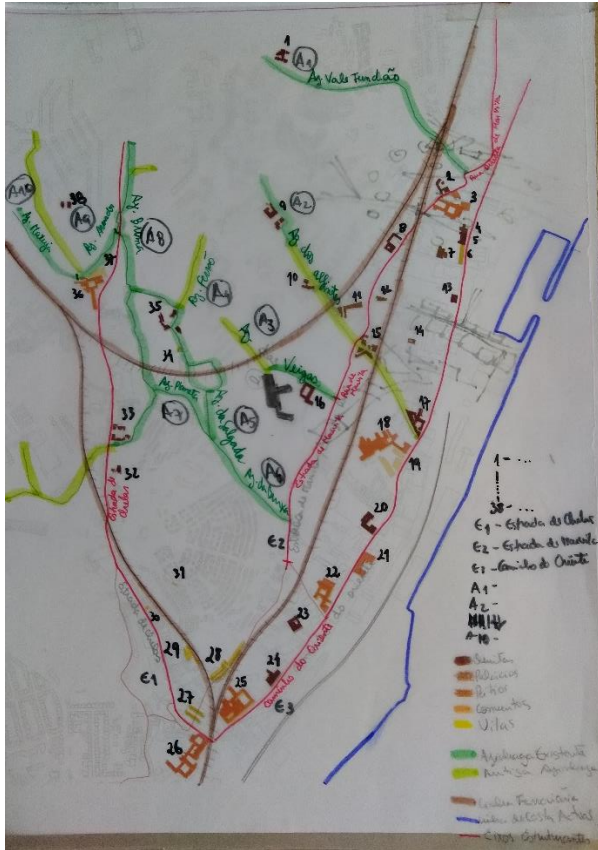


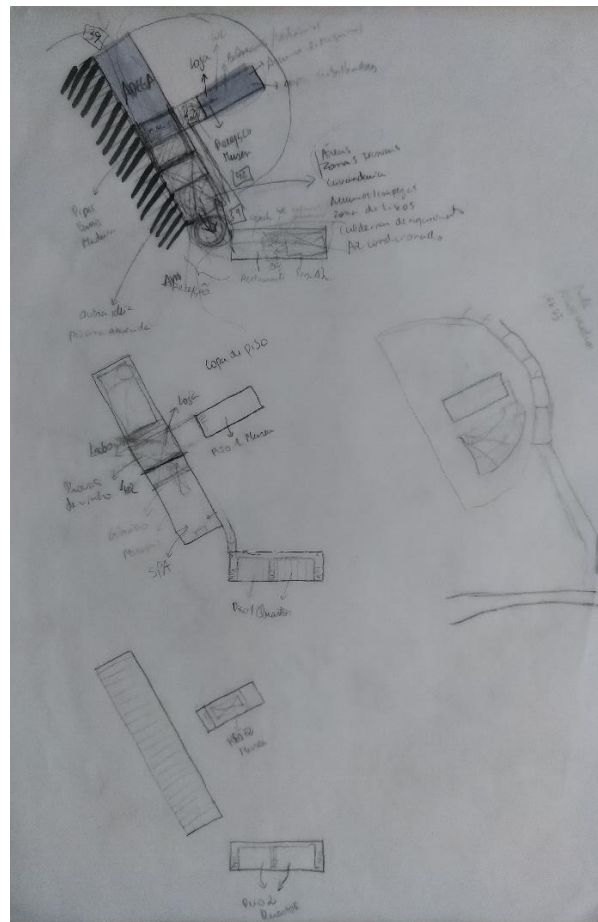
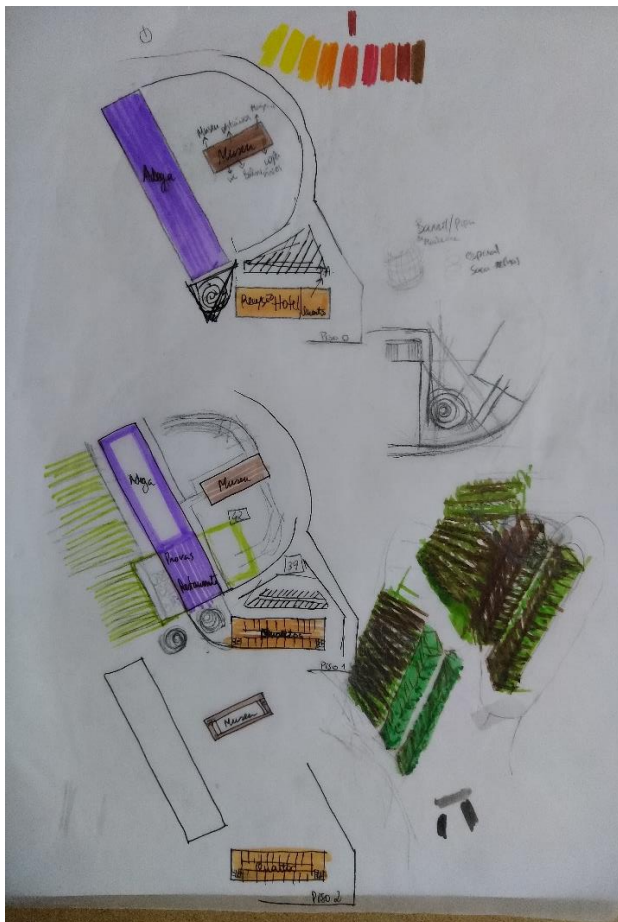
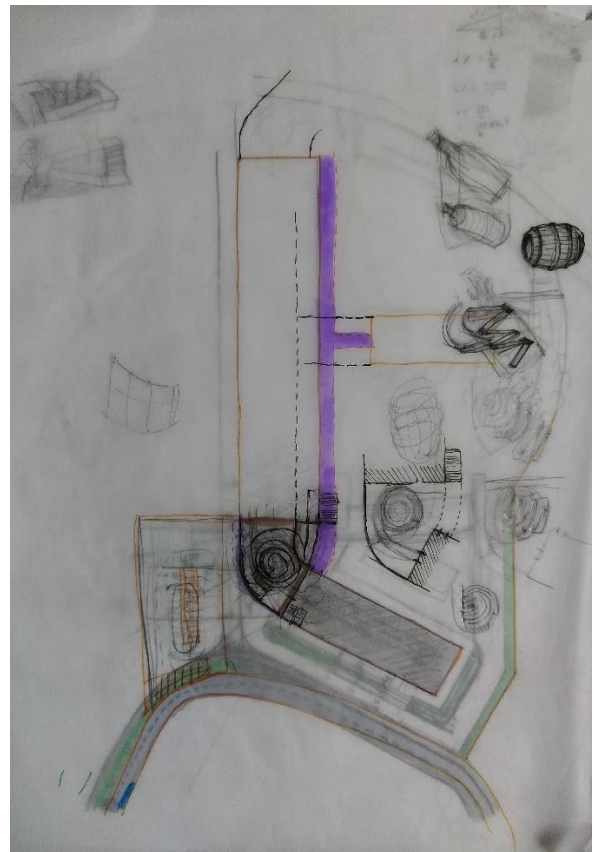
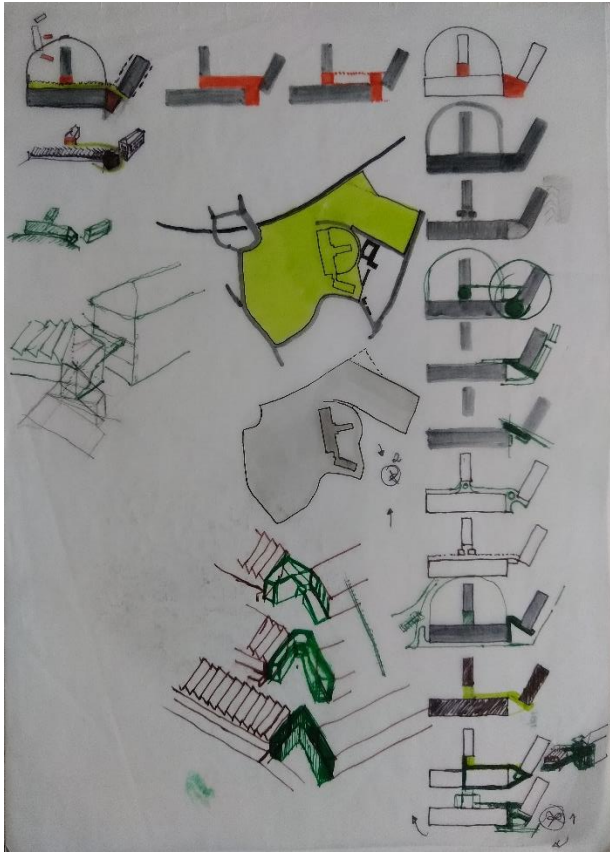
Vista exterior. 2018
Fotografia da autora.

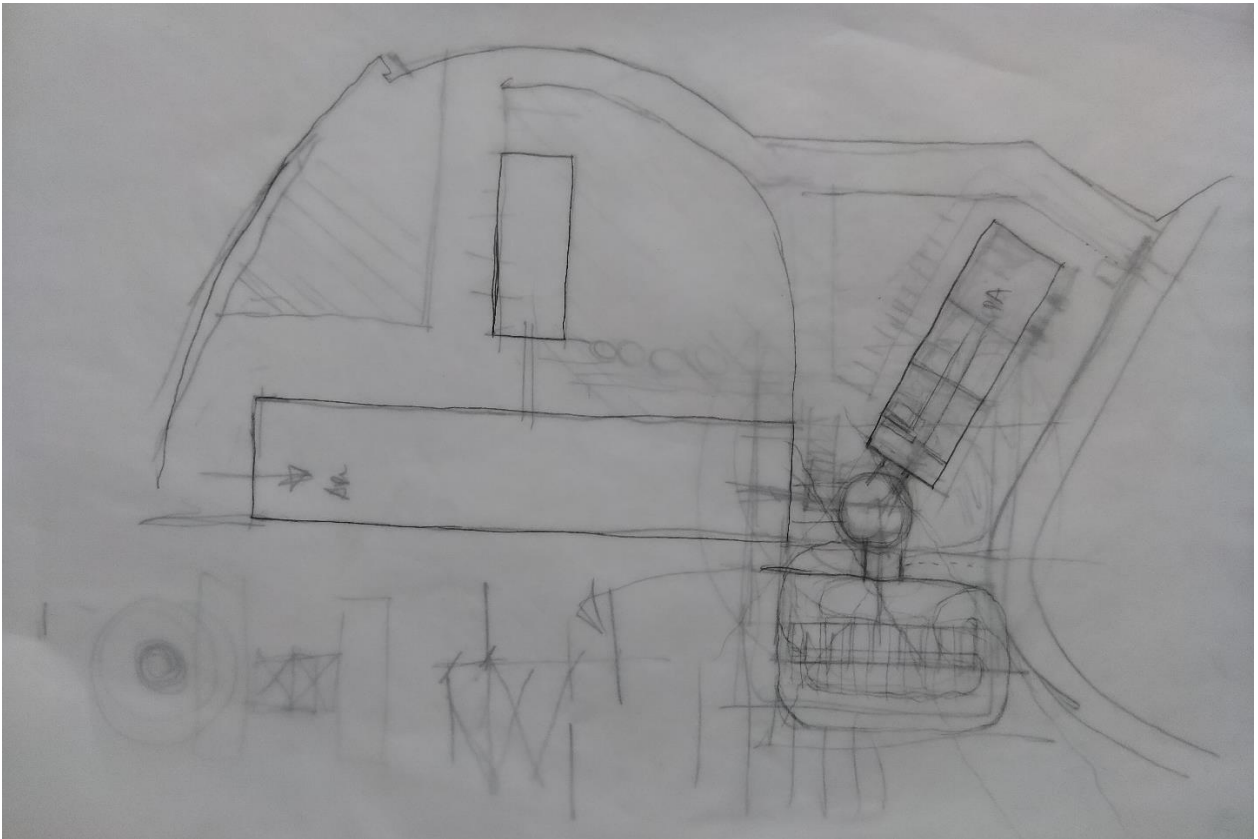
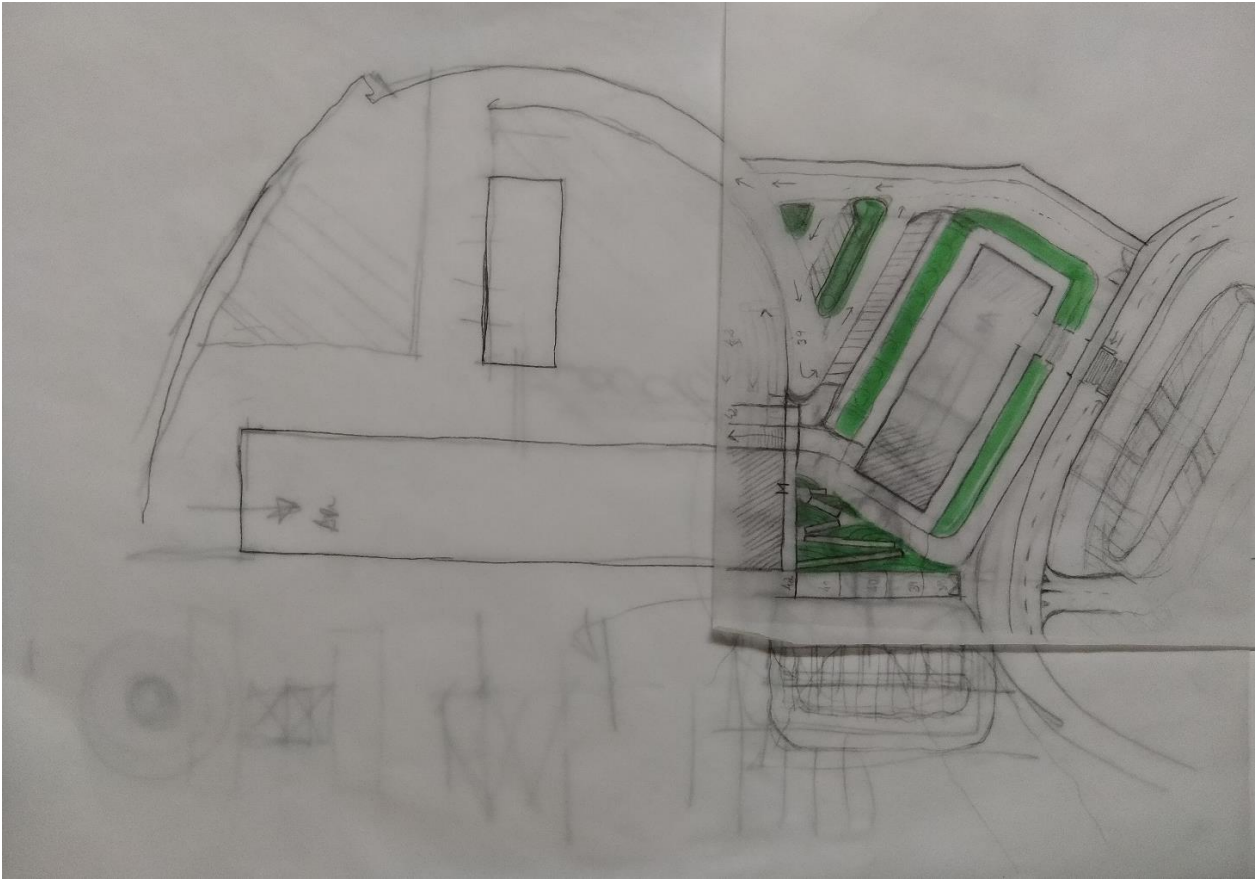


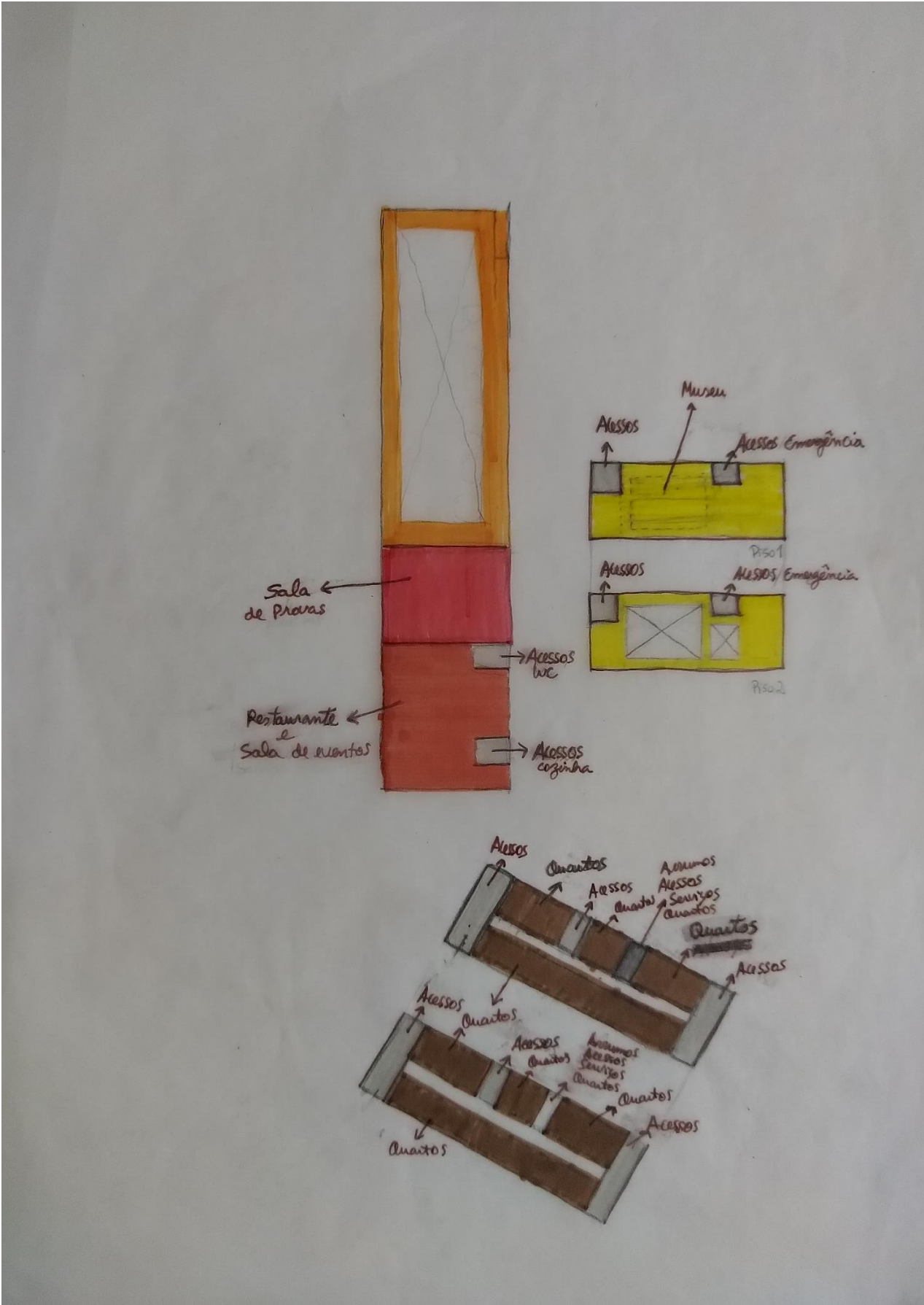
Vista exterior Corpo A. 2018
Fotografia da autora.

PROCESSO DE TRABALHO DA AUTORA - DESENHOS

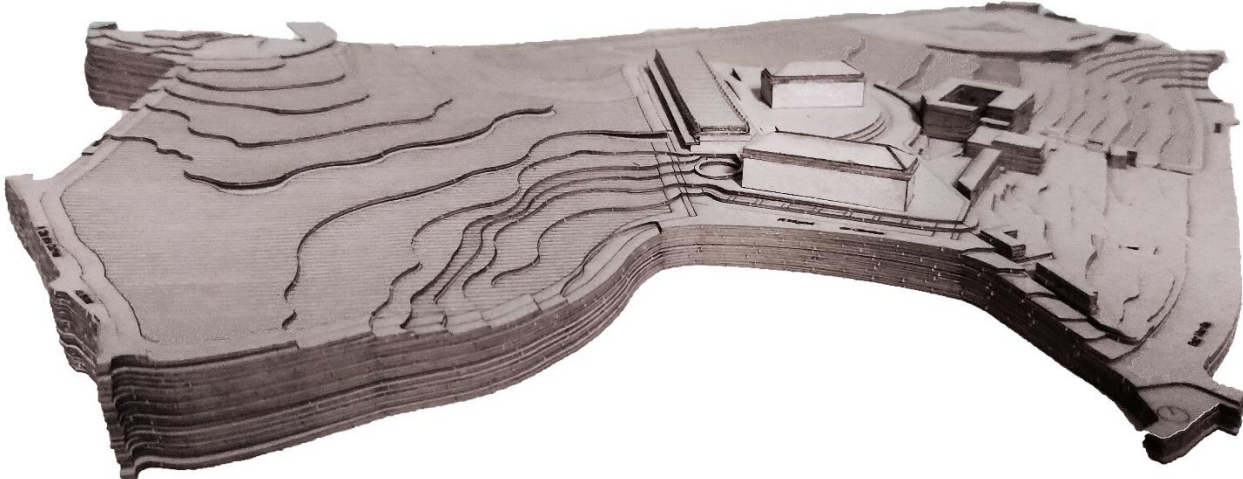




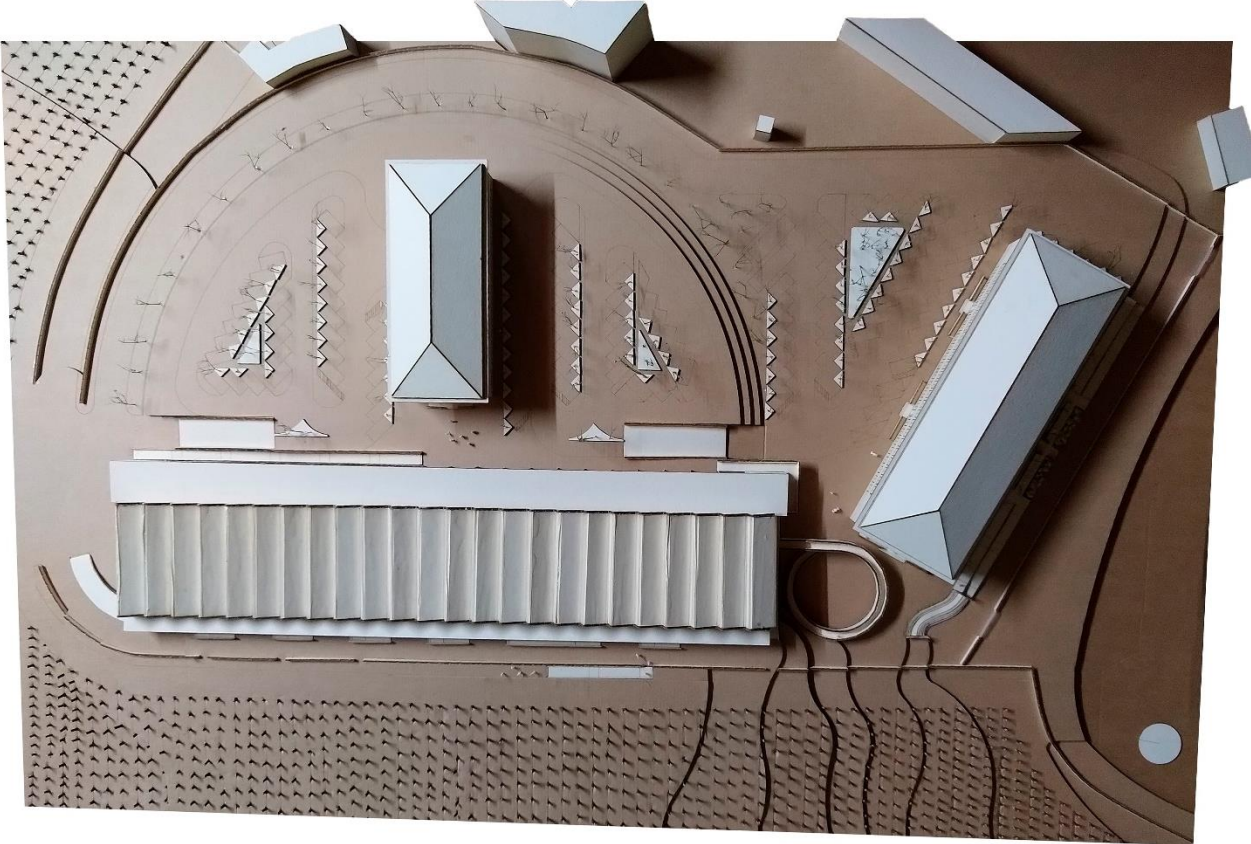


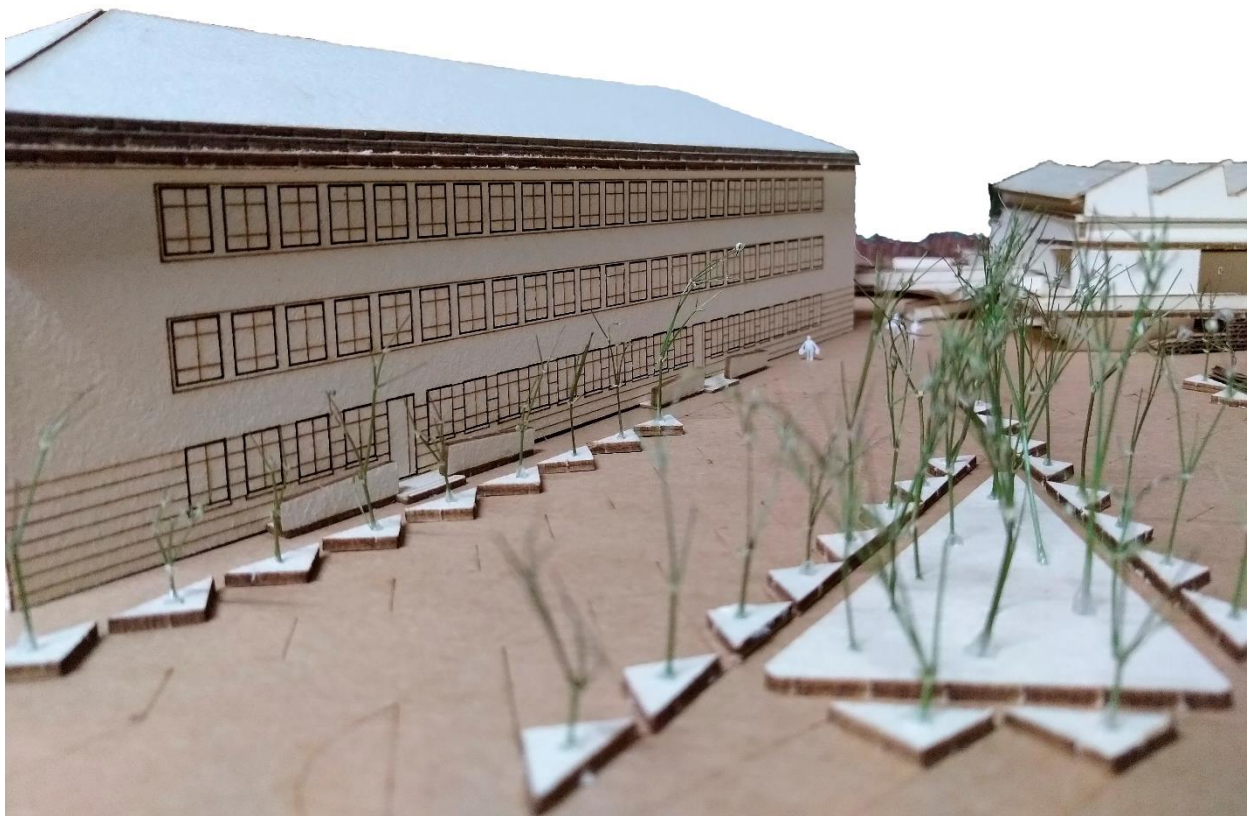


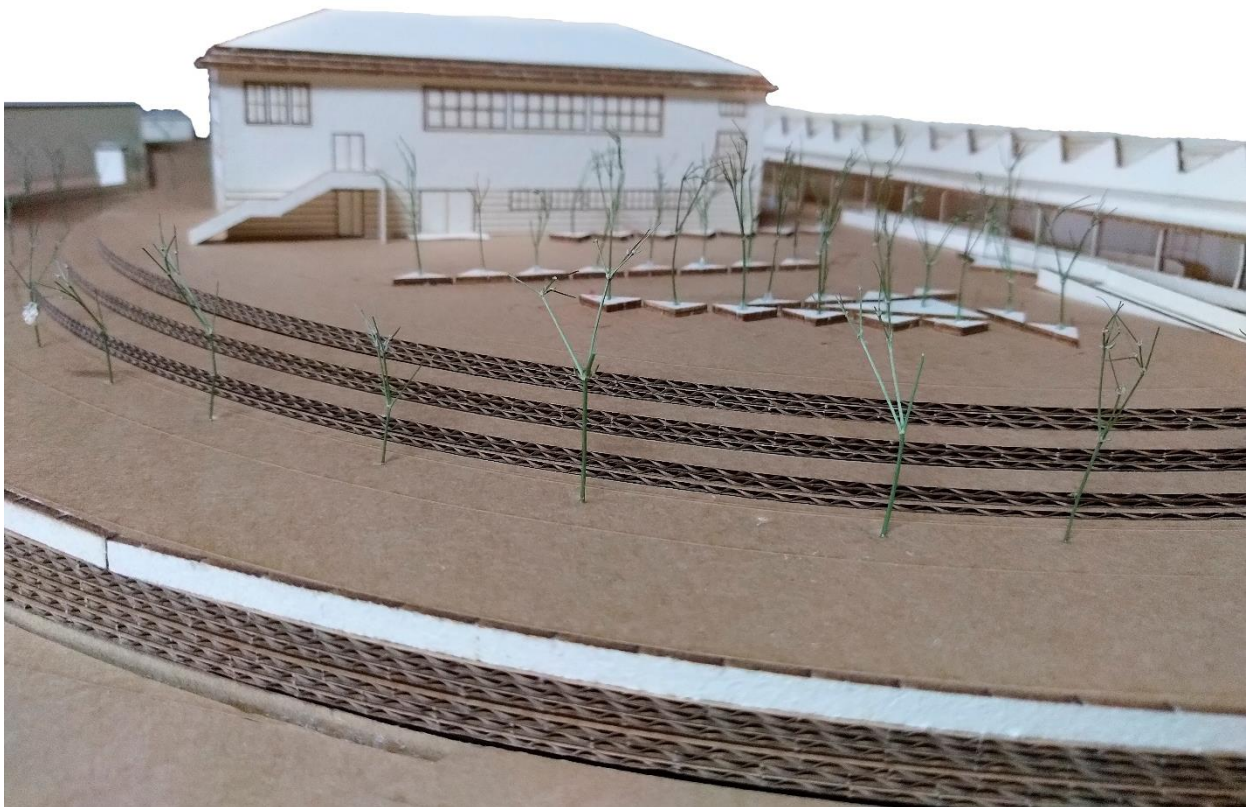
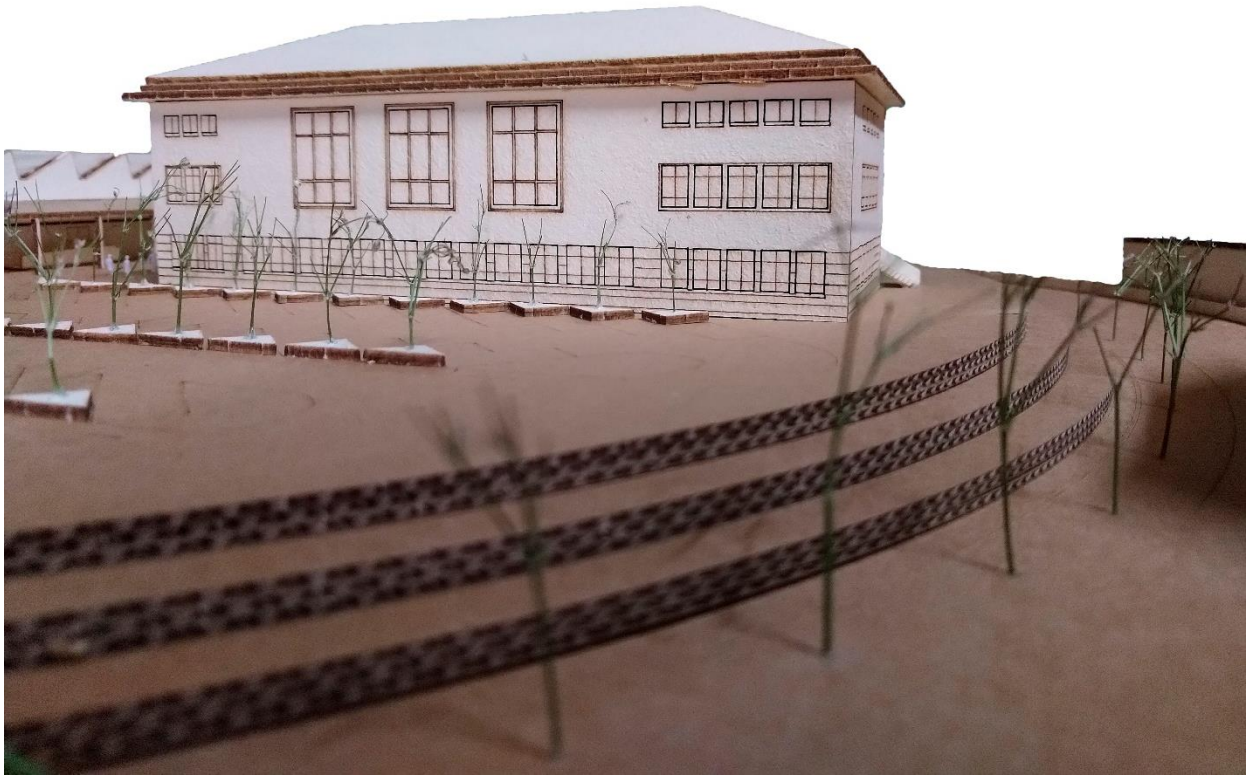
PROCESSO DE TRABALHO DA AUTORA – MAQUETE FINAL ESCALA 1:2000

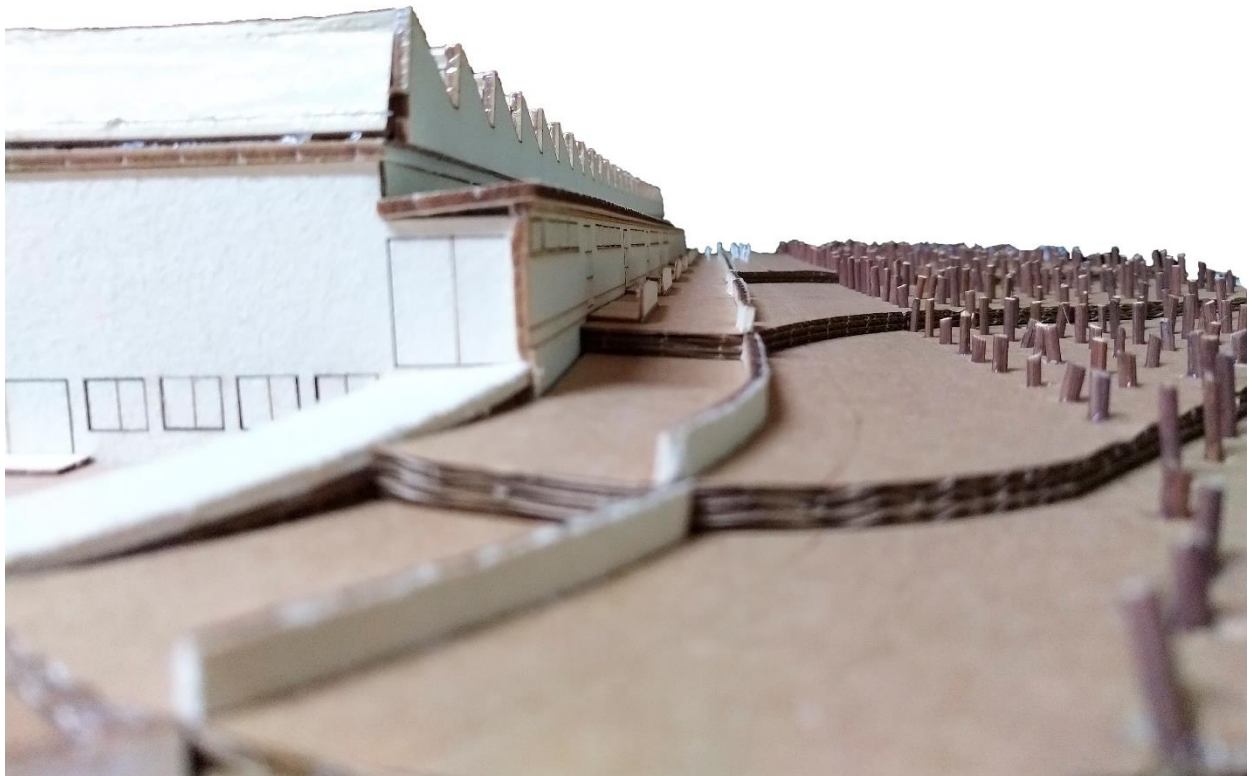
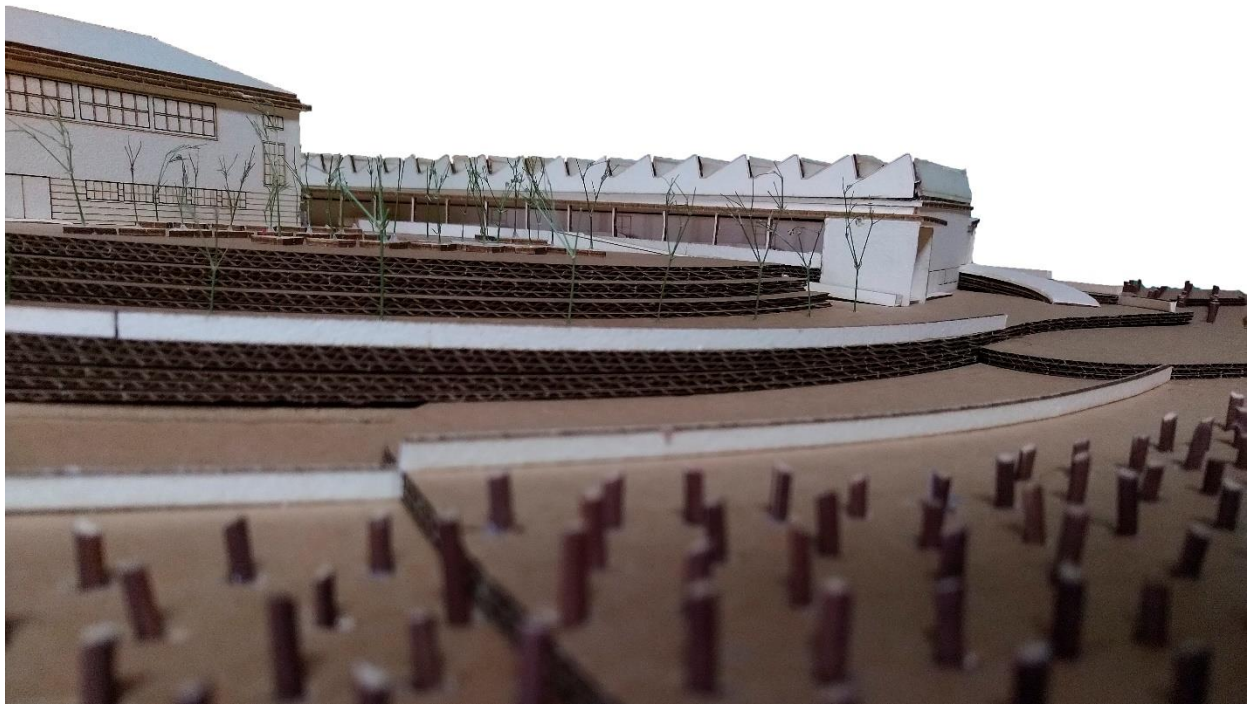


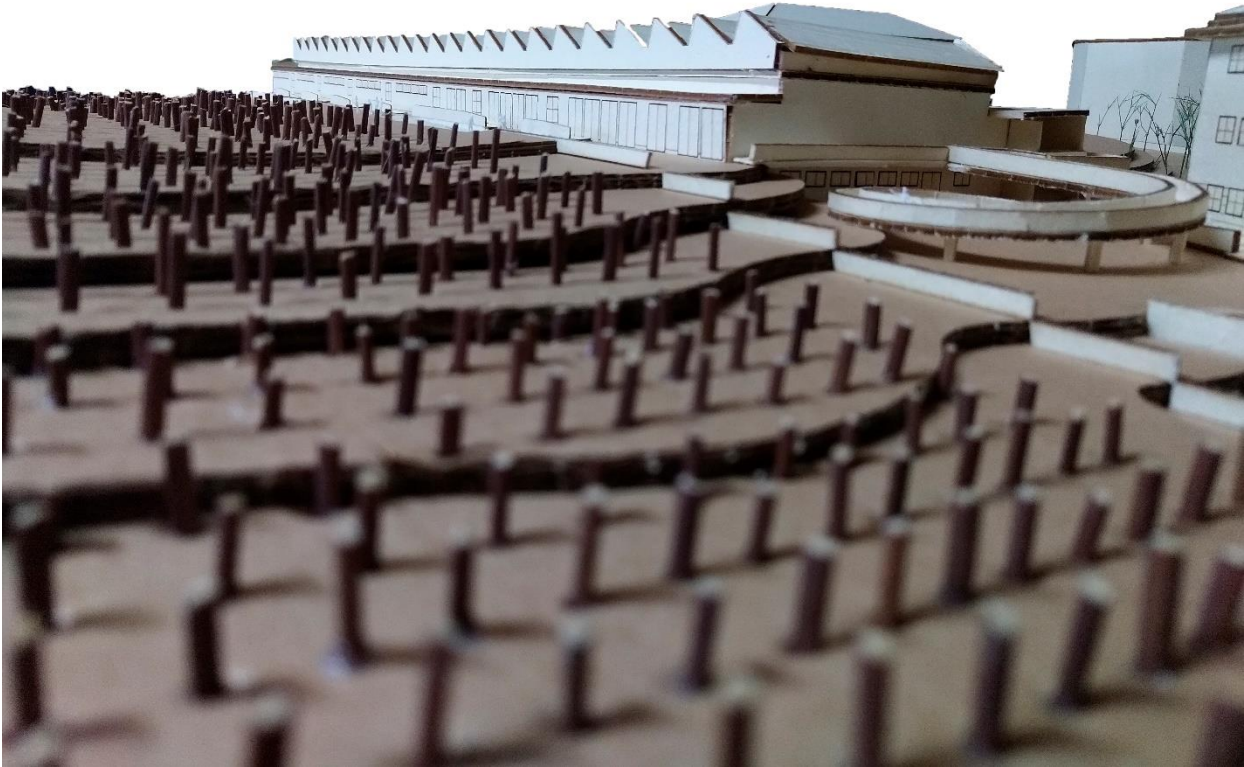
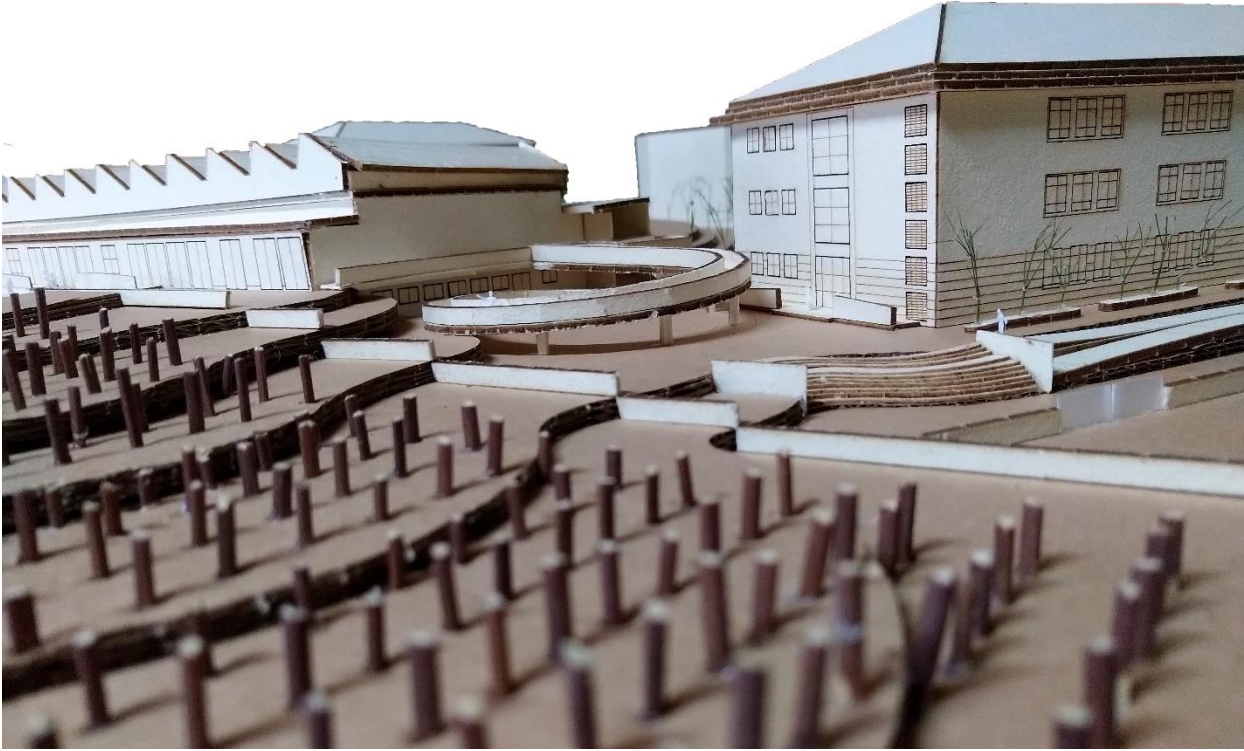
PROCESSO DE TRABALHO DA AUTORA – MAQUETE FINAL ESCALA 1:200

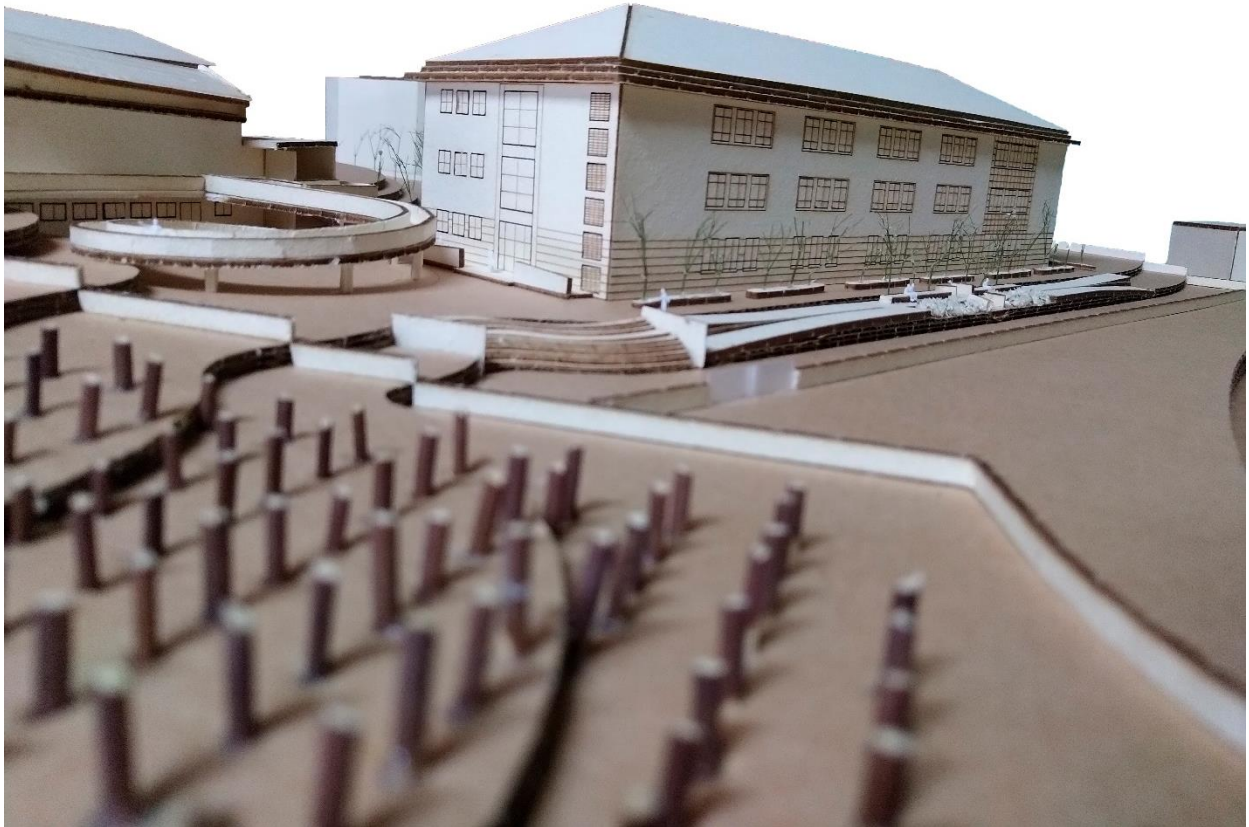














PAINÉIS FINAIS



Primeiro
Parque Vinícola de Lisboa
Com cerca de 2 hectares de vinha
Escala 1:1000

Planta de Implantação
Com cerca de 8,5 hectares de vinha
Escala 1:1000

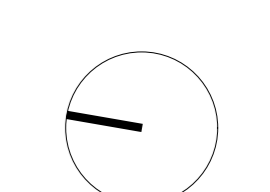




R Miguel de Oliveira



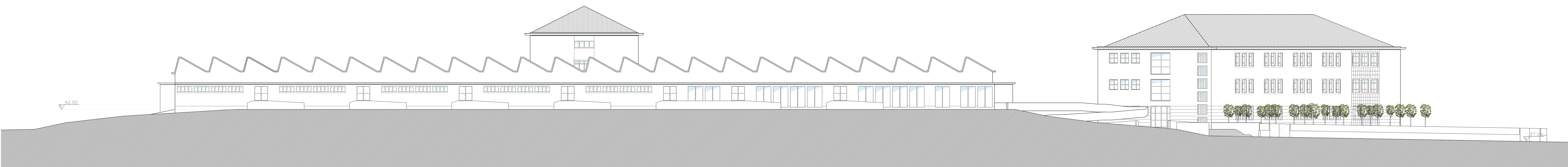
R Miguel de Oliveira







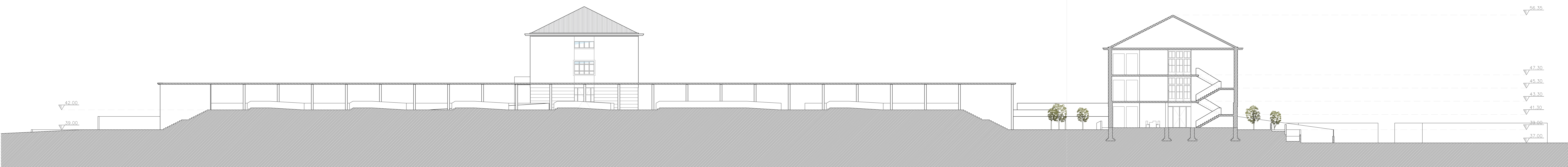
R Miguel de Oliveira



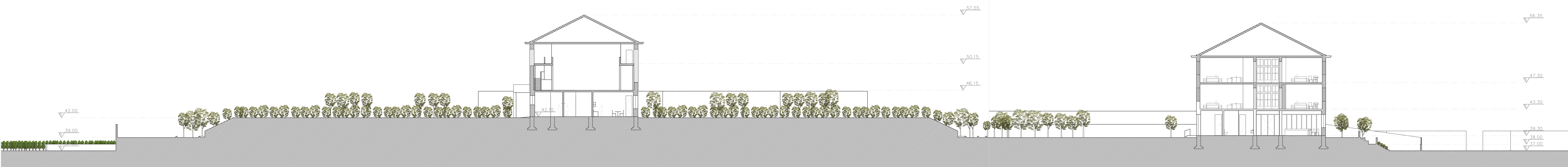
Corte A-A'



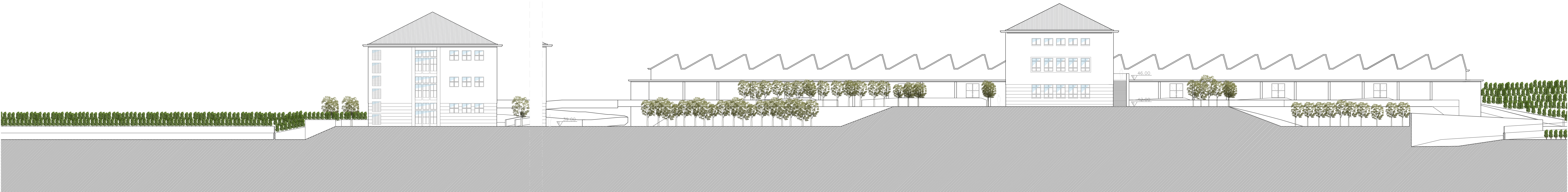
Corte B-B'



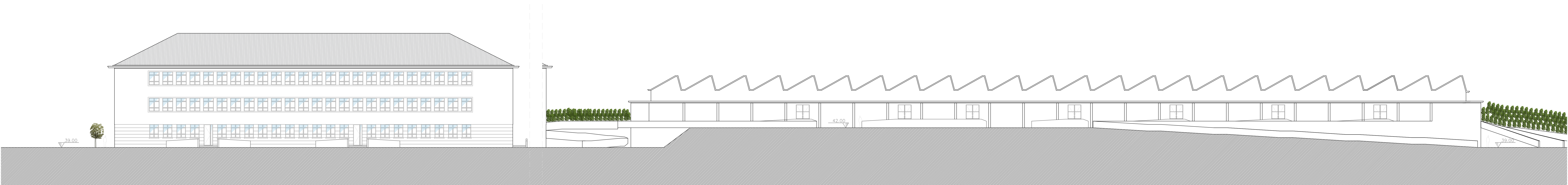
Corte C-C'



Corte D-D'



Alçado Nascente Hotel e Alçado Nascente Museu



Alçado Norte Hotel e Alçado Nascente Adega



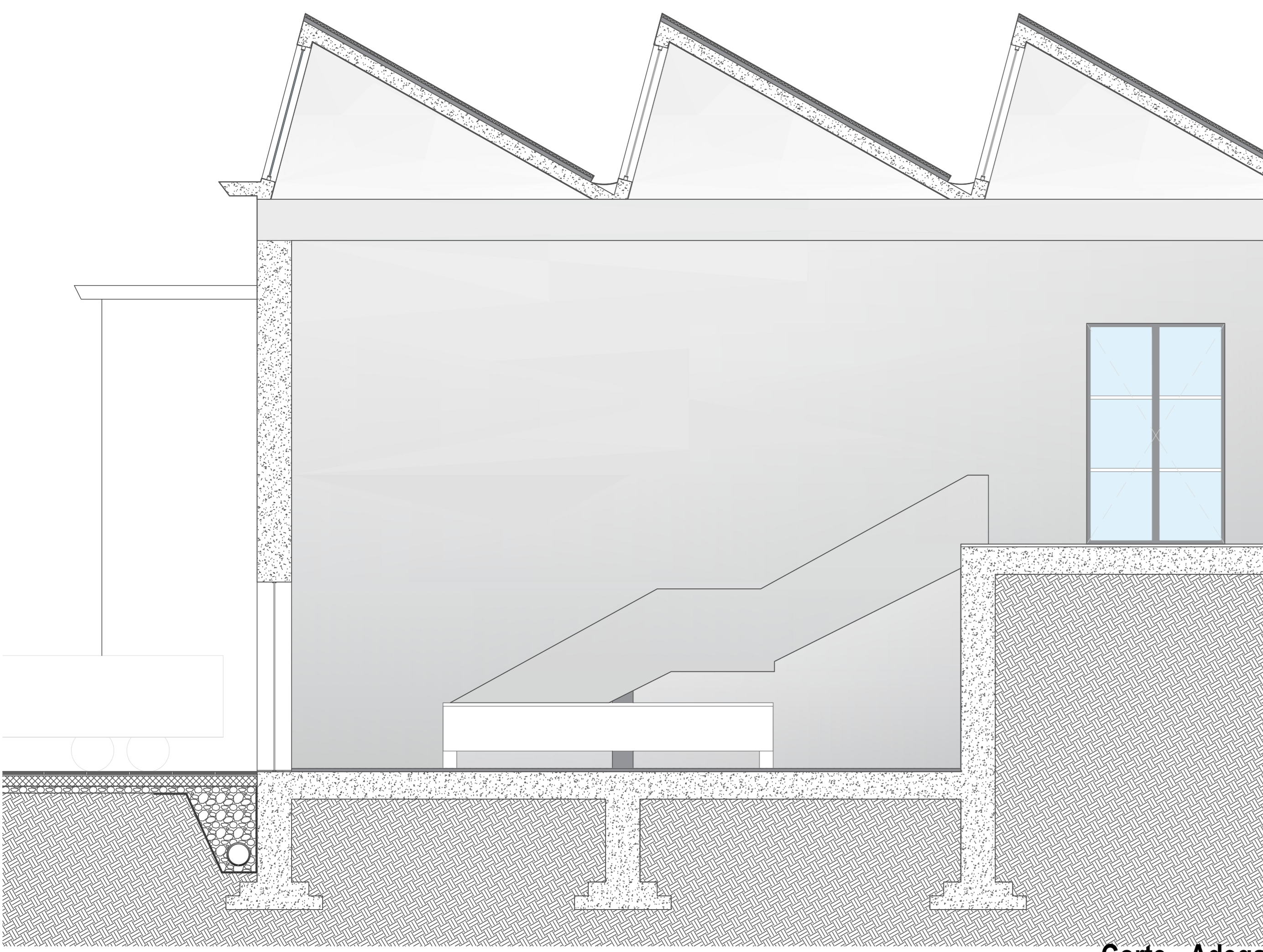
Alçado Norte Museu e Alçado Norte Adega



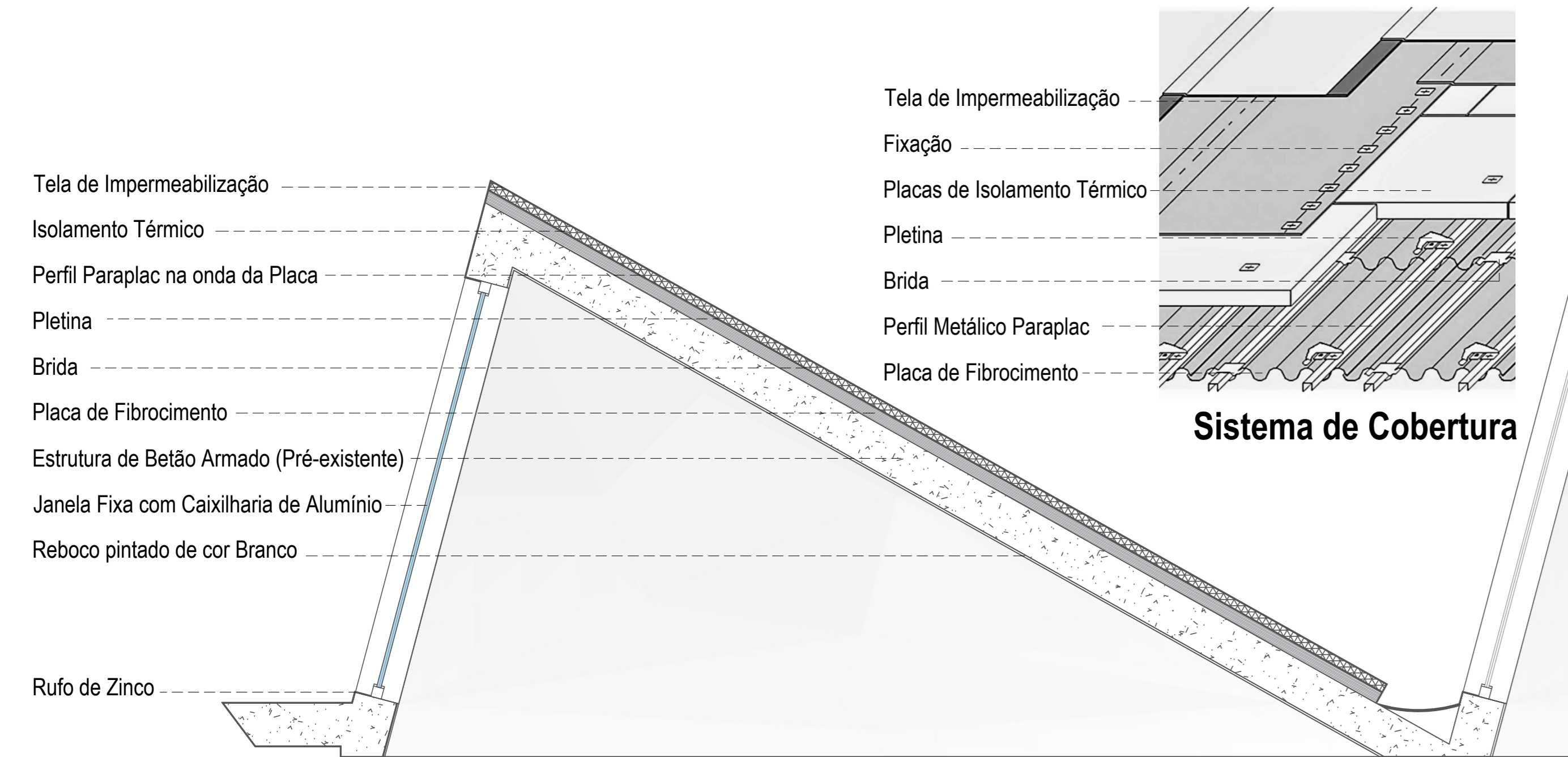
Alçado Sul Hotel



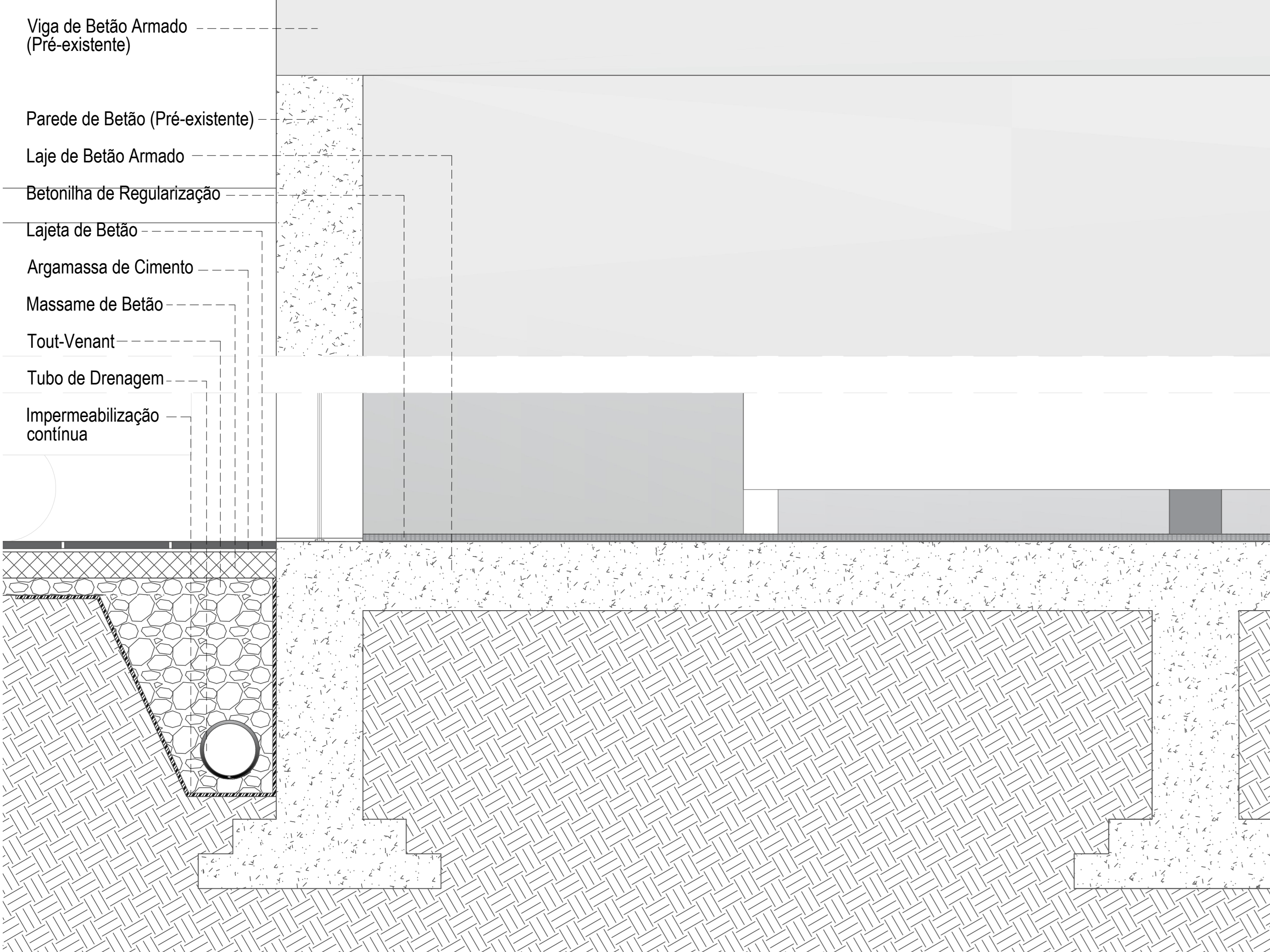
Alçado Sul Adega e Alçado Sul Museu



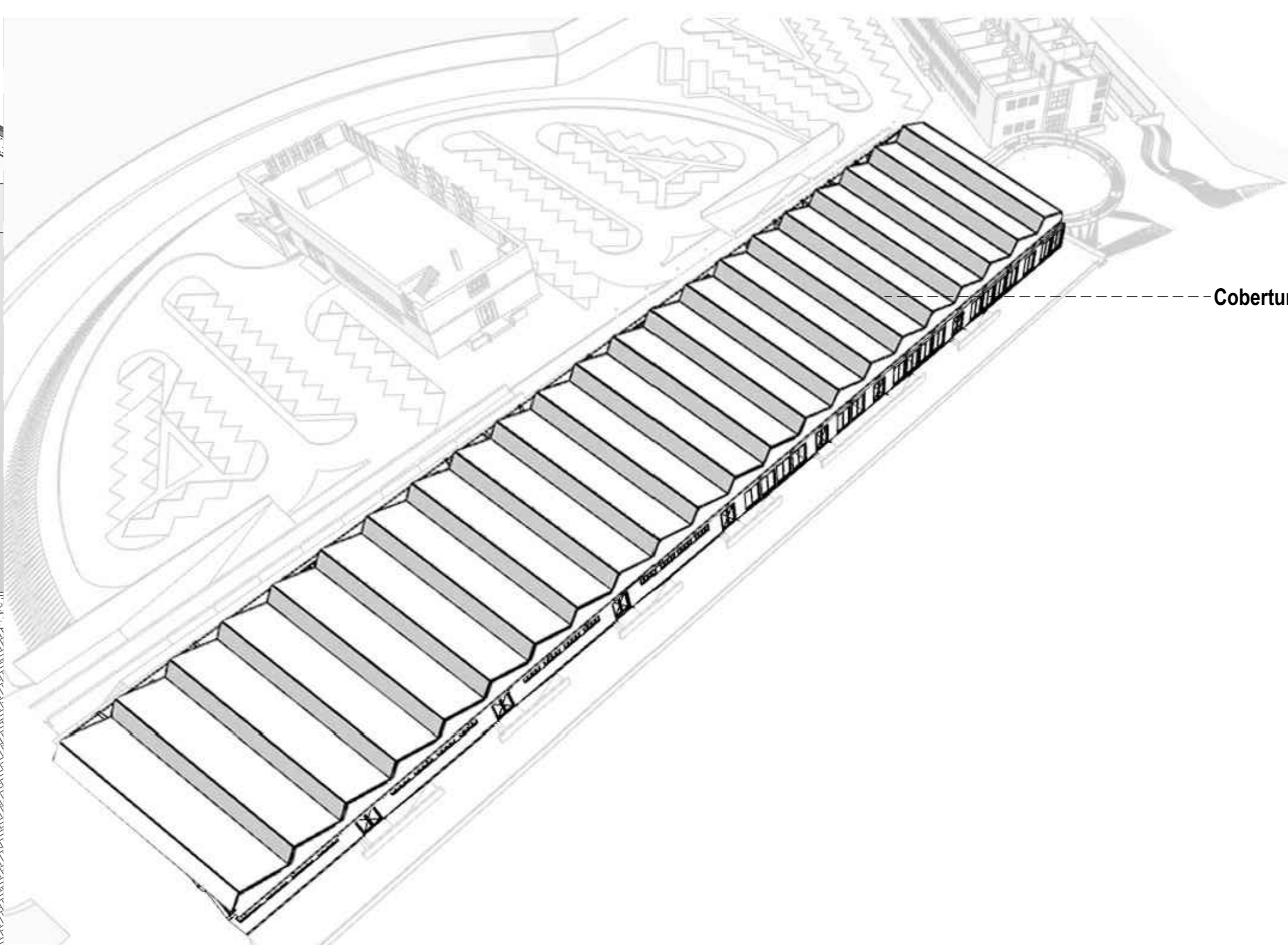
Corte - Adega
Escala 1:50



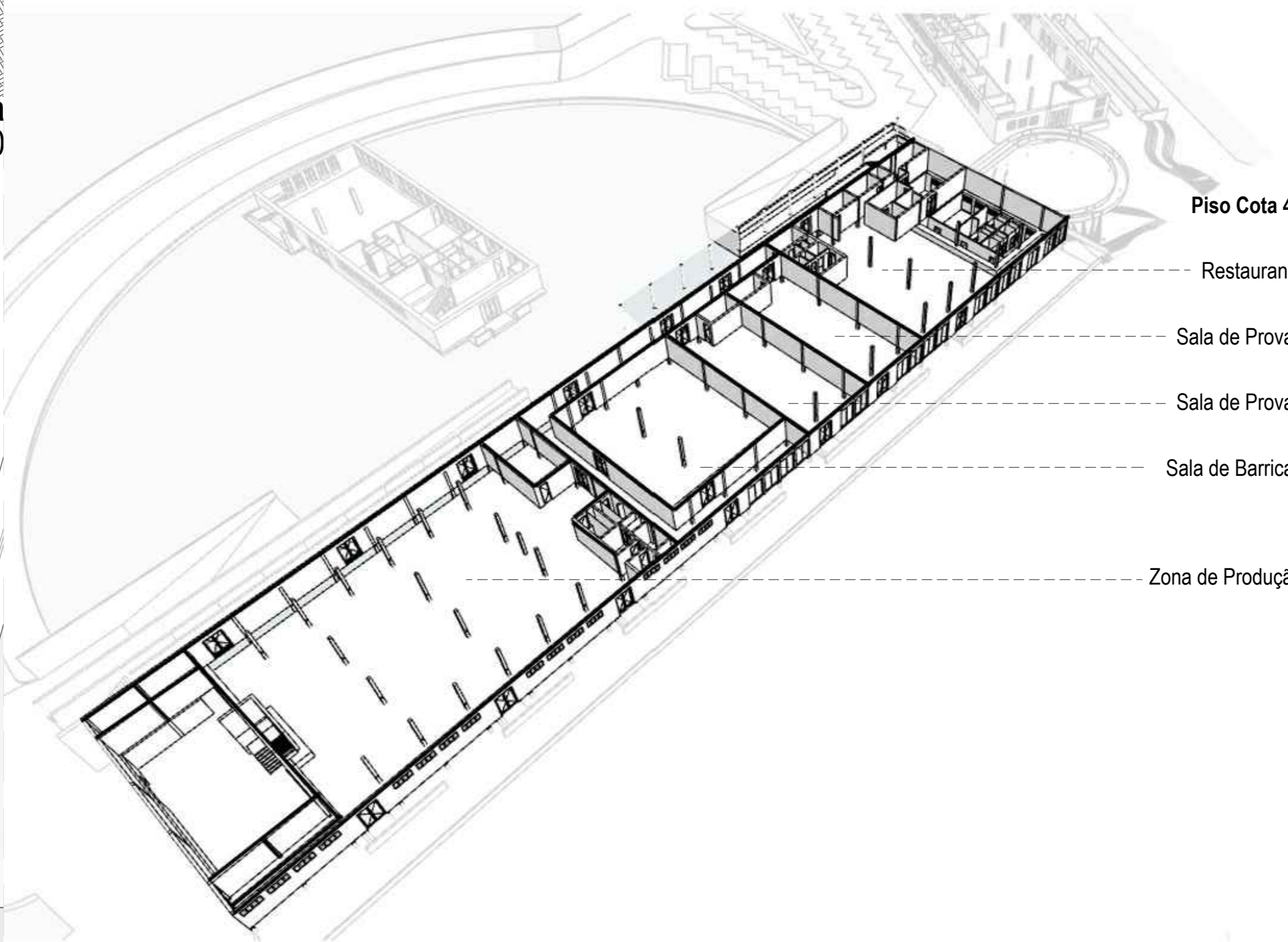
Sistema de Cobertura



Corte - Detalhe Construtivo
Escala 1:20



Cobertura



Piso Cota 43

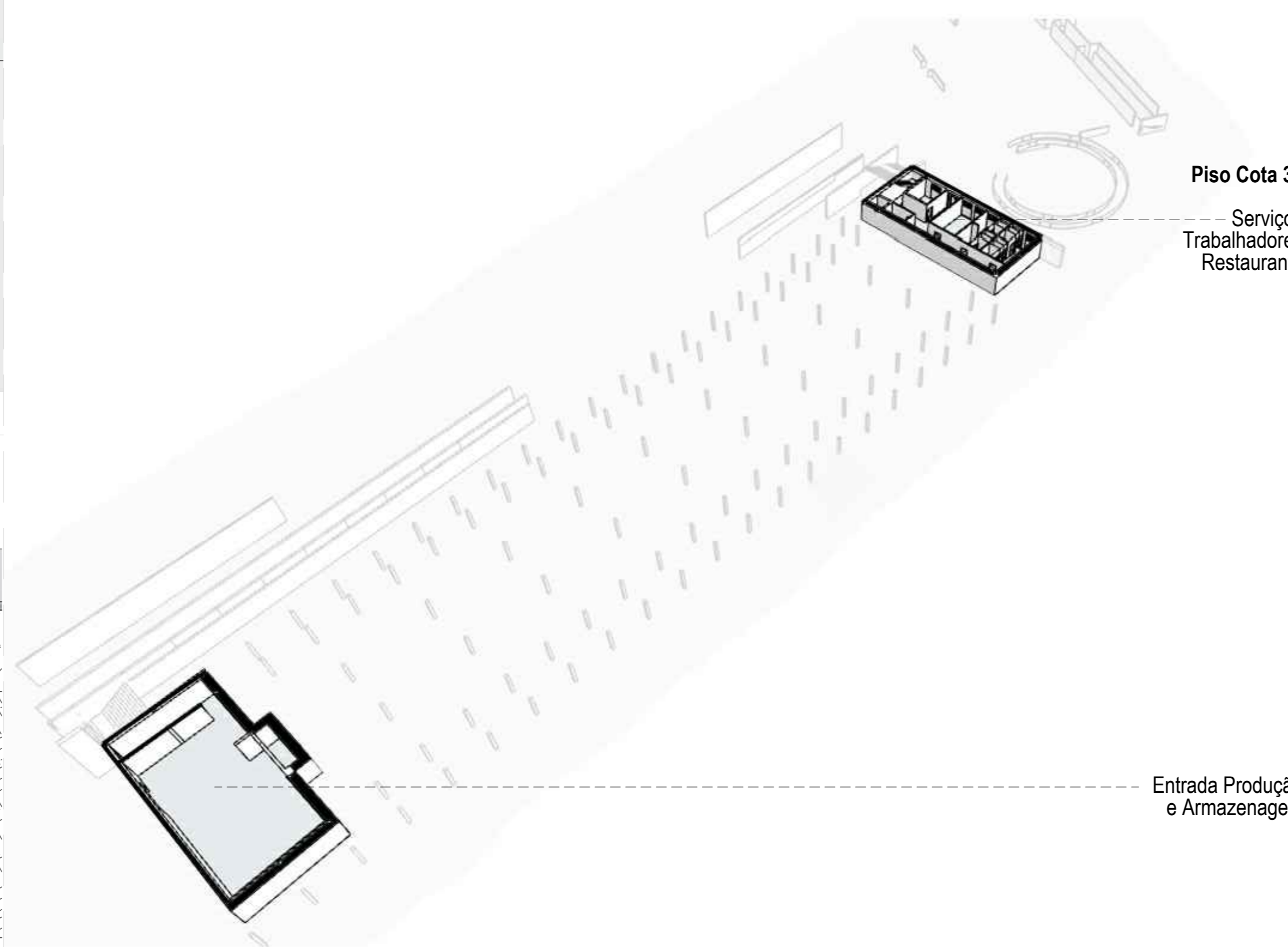
Restaurante

Sala de Provas

Sala de Provas

Sala de Barricas

Zona de Produção

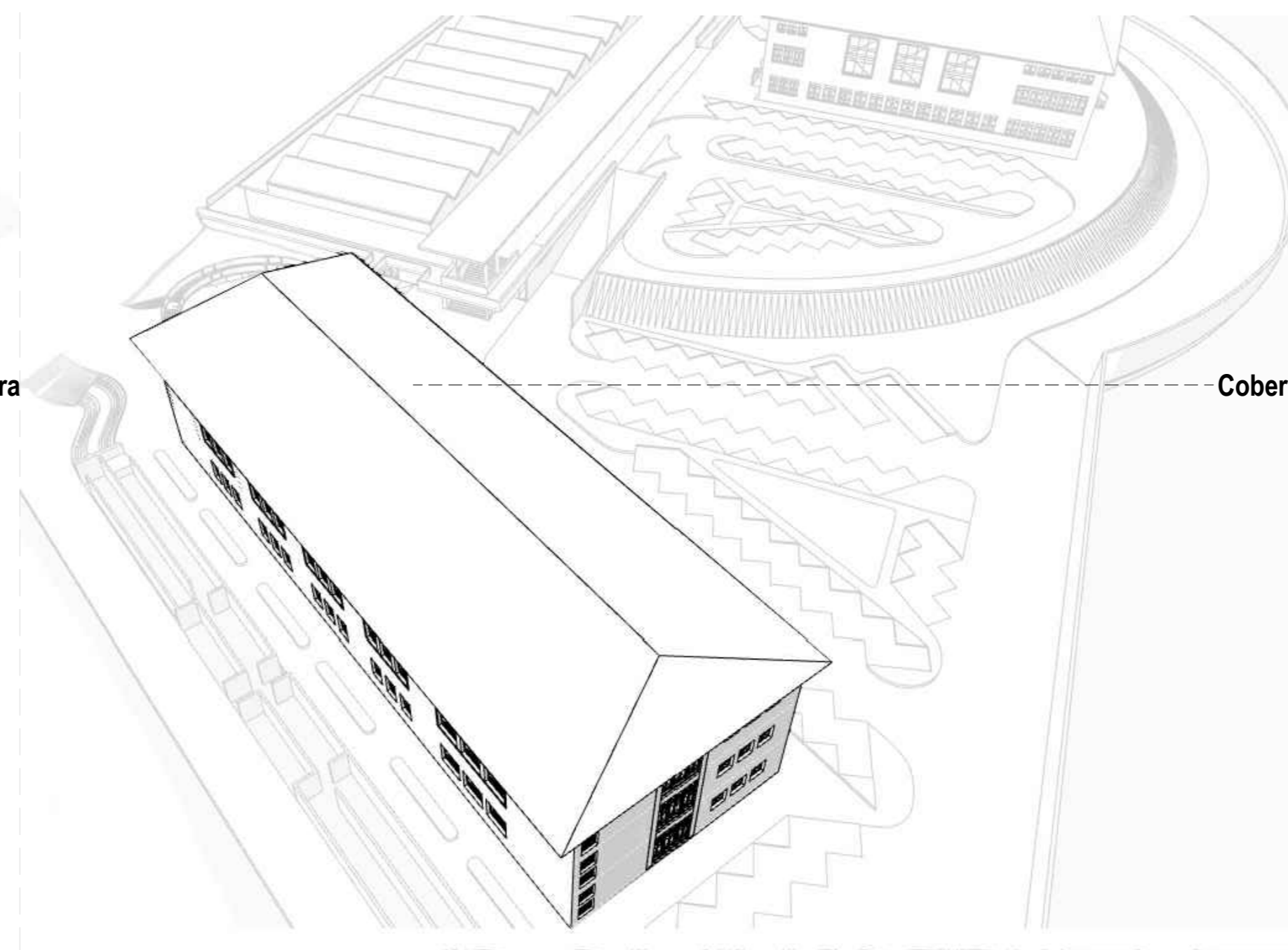


Piso Cota 39

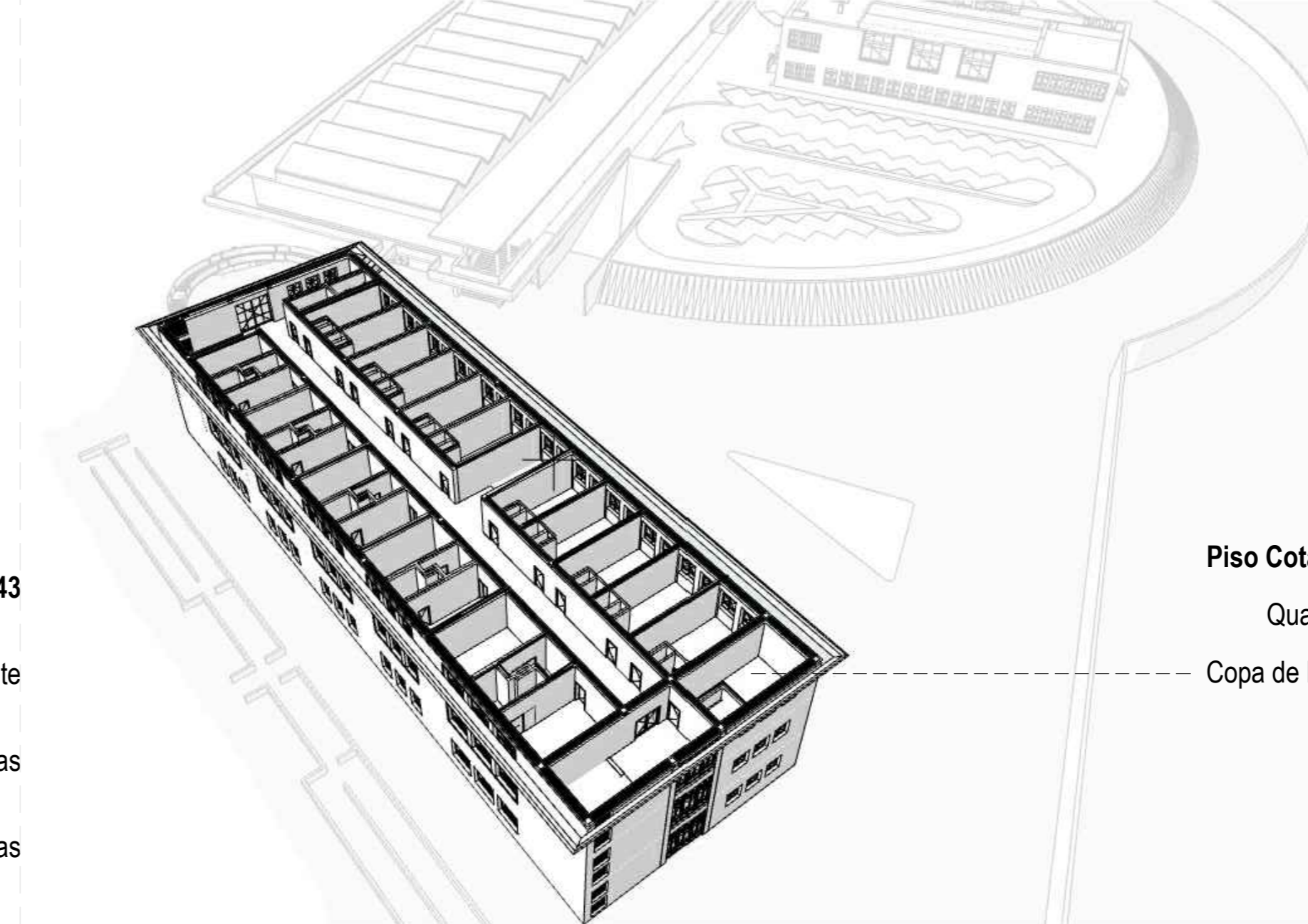
Serviços
Trabalhadores
Restaurante

Entrada Produção
e Armazenagem

Axonometria - Adega



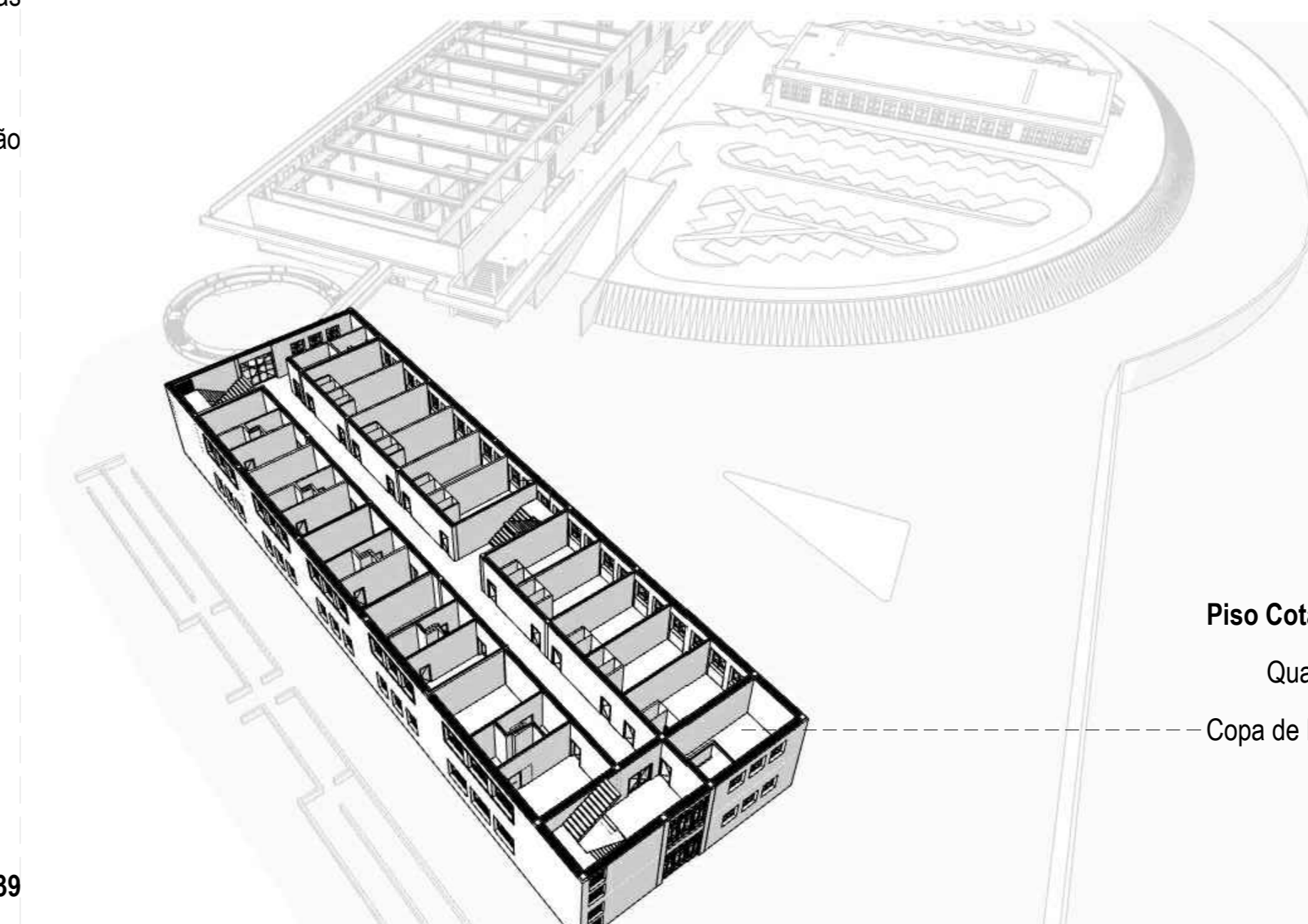
Cobertura



Piso Cota 47

Quartos

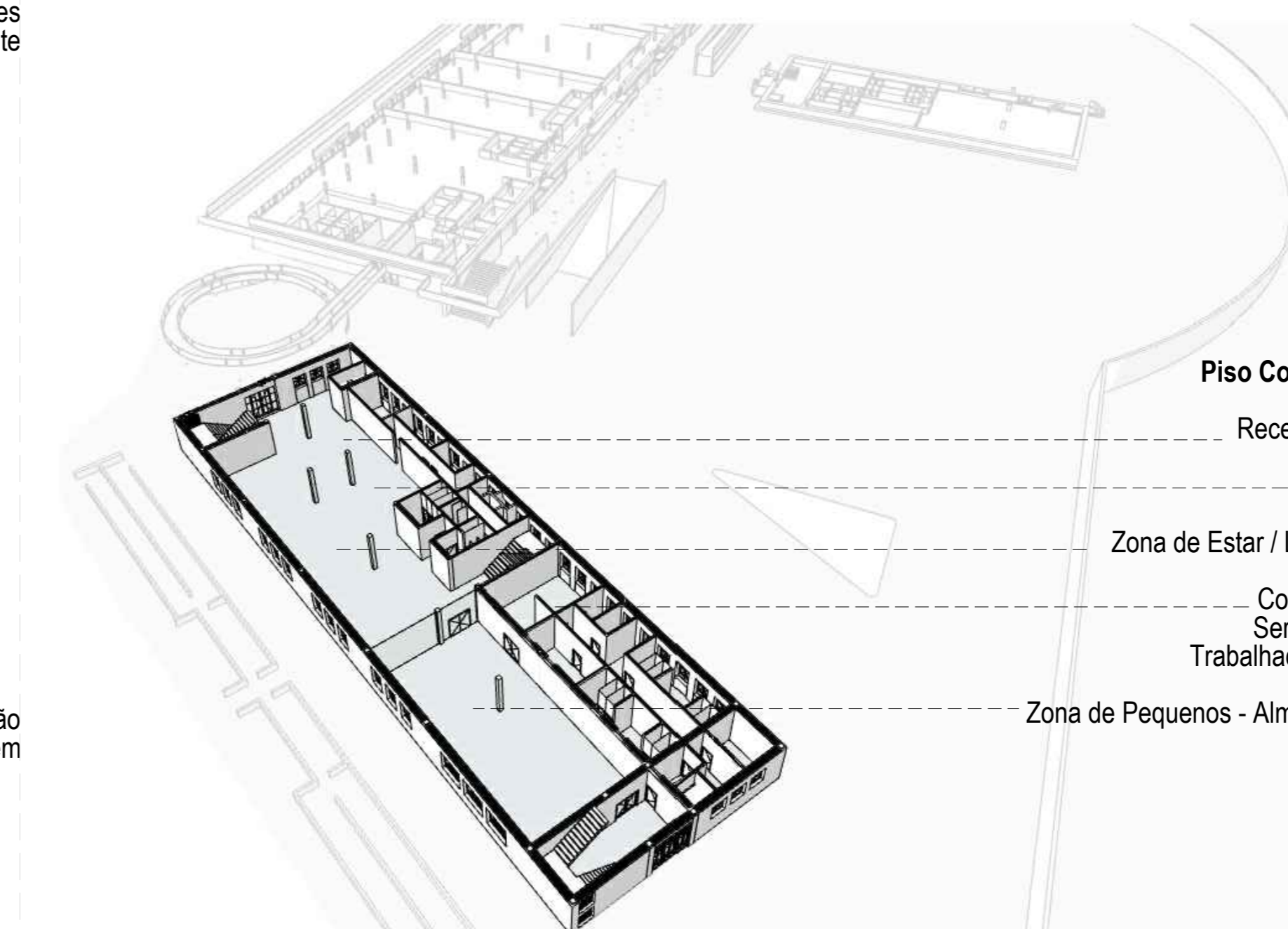
Copa de Piso



Piso Cota 43

Quartos

Copa de Piso



Piso Cota 39

Recepção

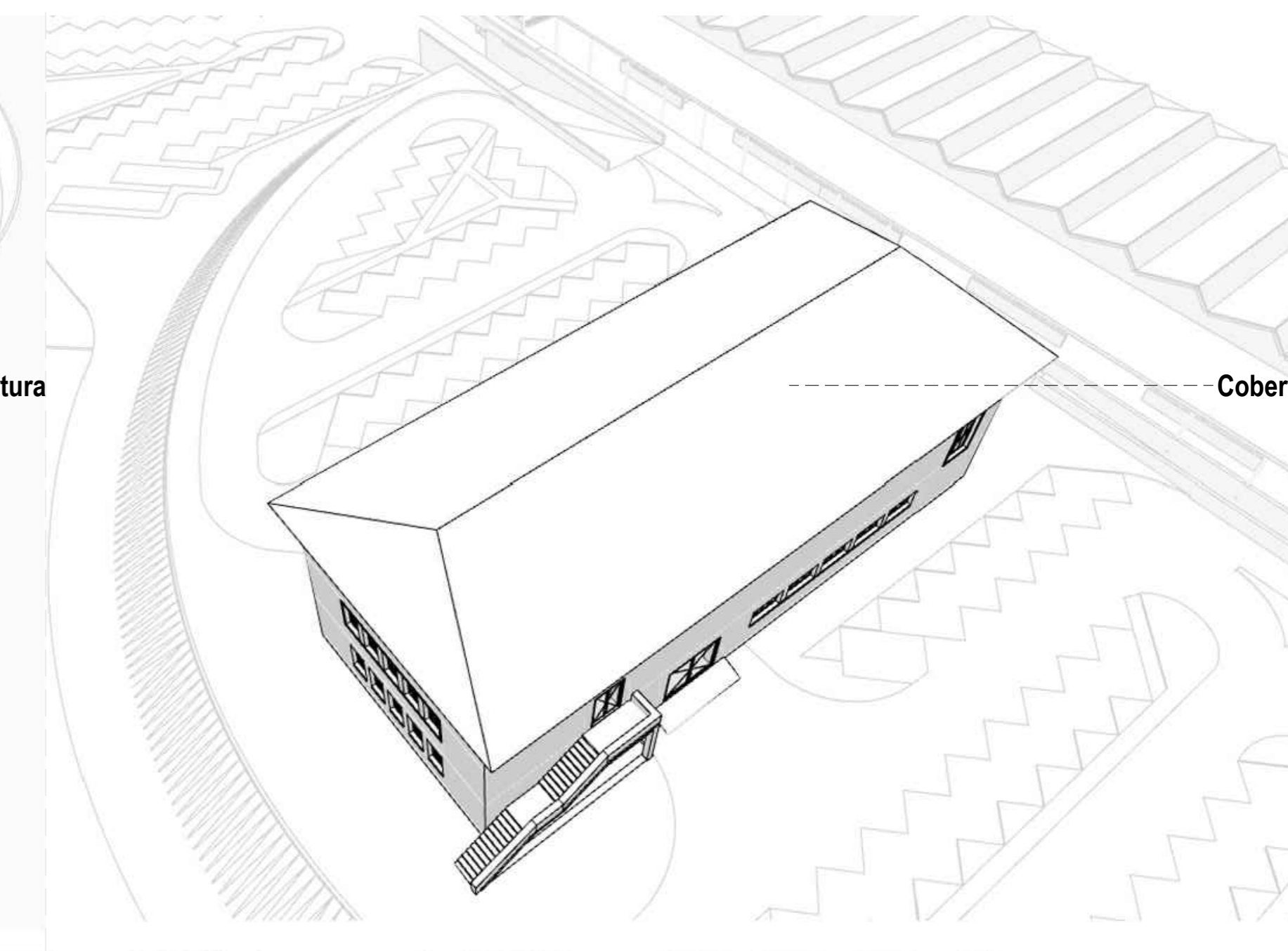
Bar

Zona de Estar / Lazer

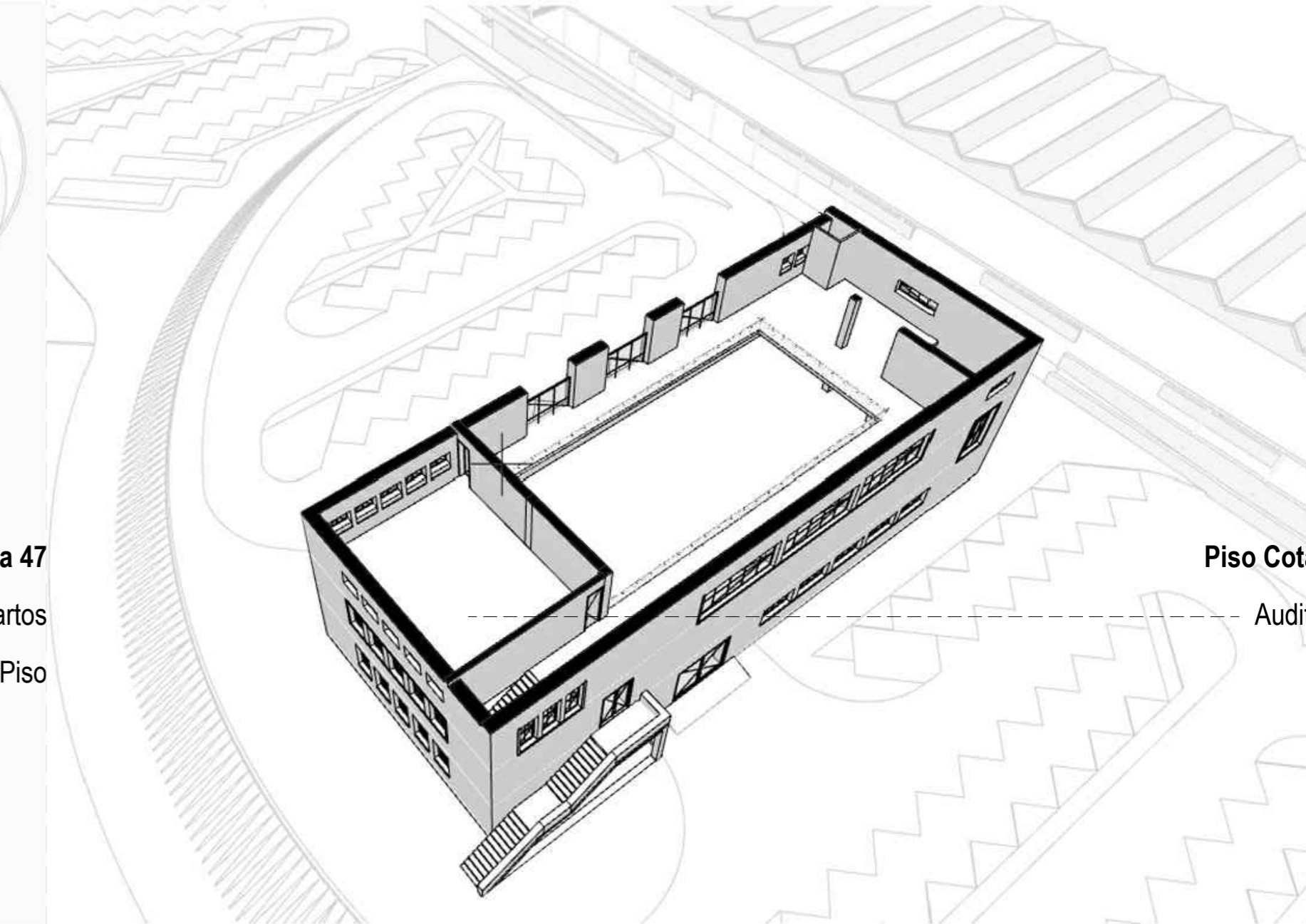
Cozinha
Serviços
Trabalhadores

Zona de Pequenos - Almoços

Axonometria - Hotel

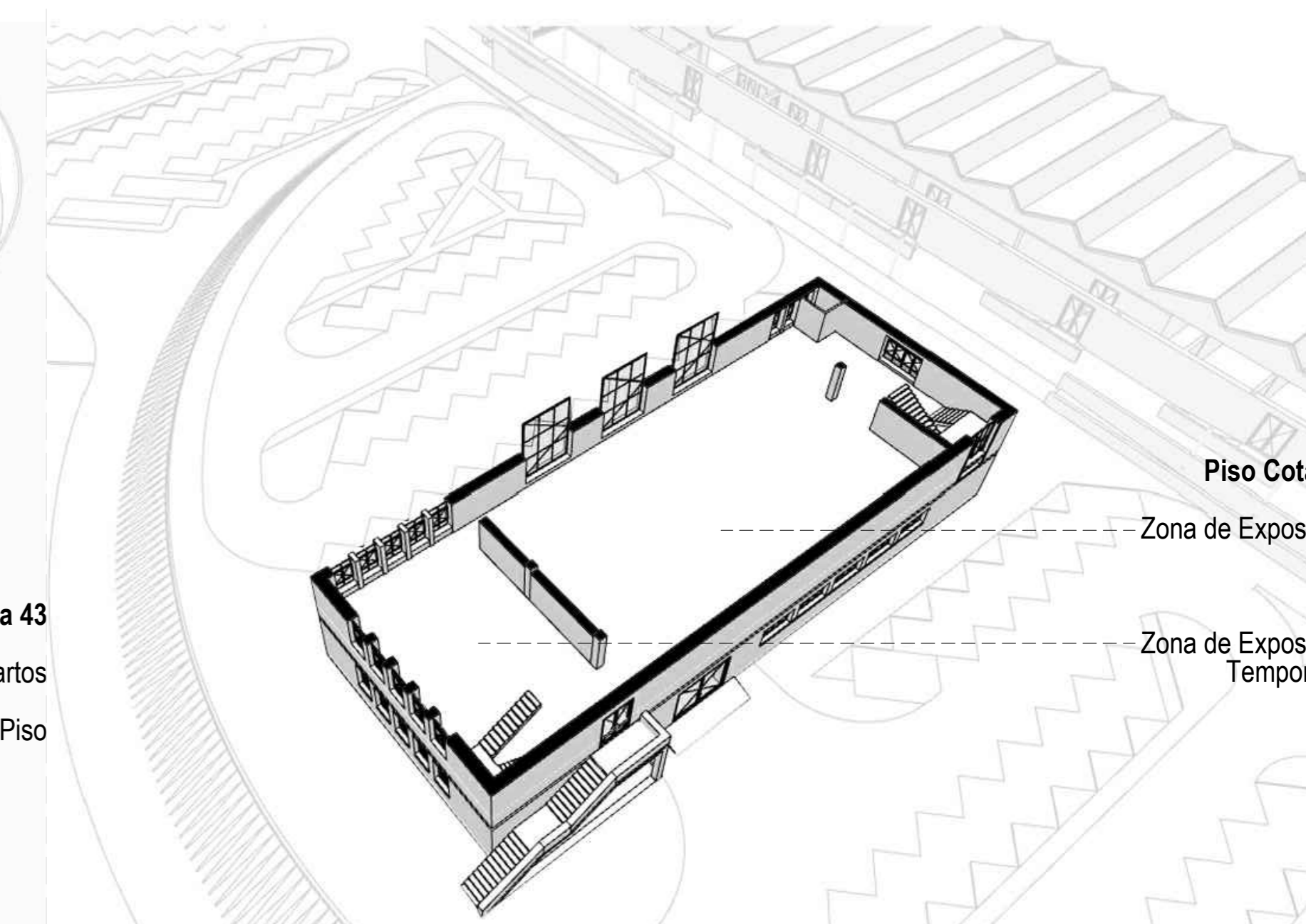


Cobertura



Piso Cota 50

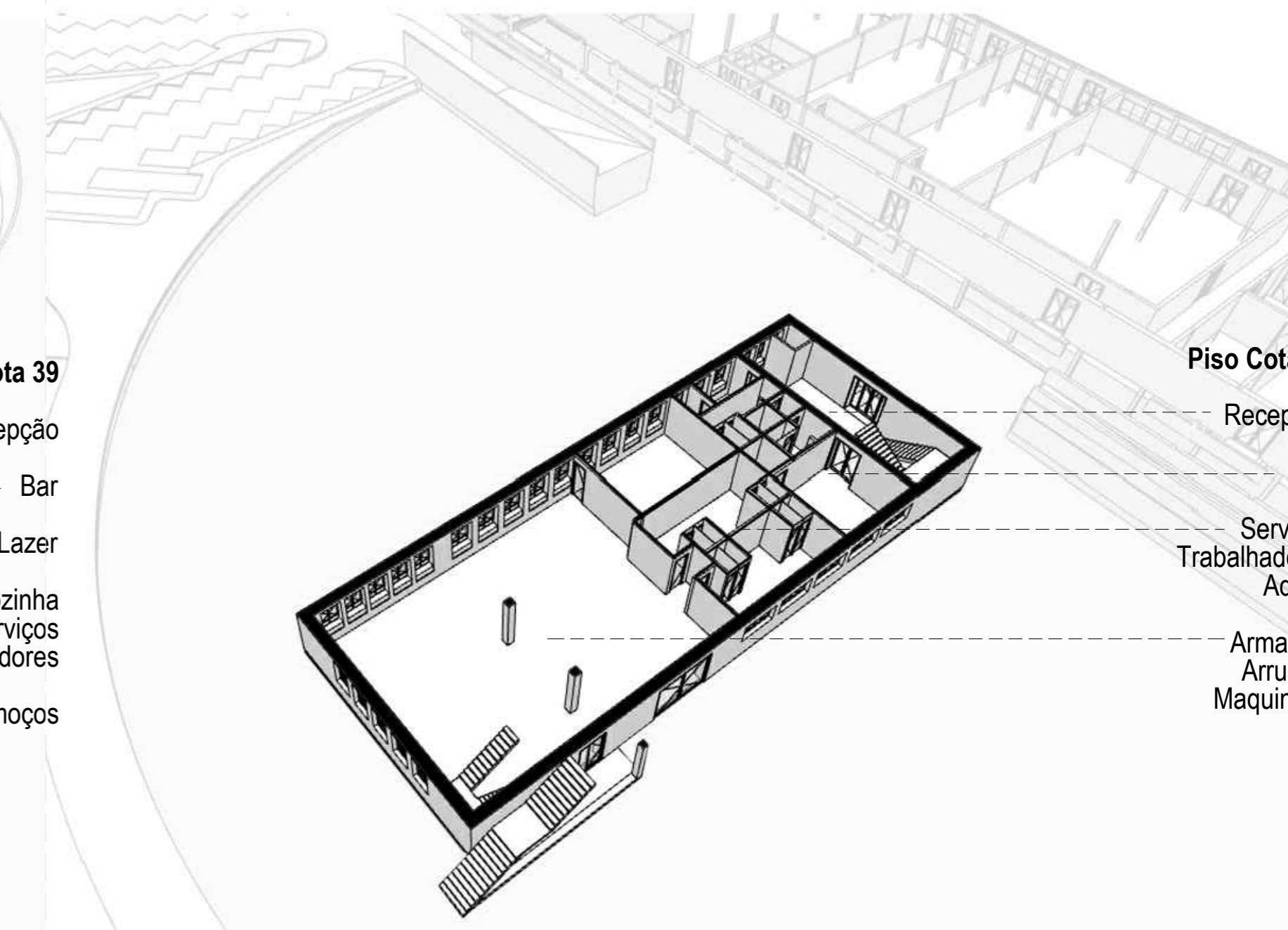
Auditério



Piso Cota 46

Zona de Exposição

Zona de Exposição
Temporária



Piso Cota 42

Recepção

Loja

Serviços
Trabalhadores

Adega

Armazém
Arrumos
Maquinaria

Axonometria - Museu



Perspectiva da Rampa e da Entrada Principal do Hotel



Perspectiva da Rampa e da Entrada Principal do Hotel



Perspectiva do Estacionamento da Cota 39 e da Entrada de Serviços do Hotel



Perspectiva do Estacionamento da Cota 42 e da Fachada Sul do Museu



Perspectiva do Estacionamento da Cota 42 e da Fachada Sul do Museu



Perspectiva do Estacionamento da Cota 42 e da Fachada Norte do Museu



Perspectiva Fachada Nascente e Fachada Norte do Museu



Perspectiva da Fachada Poente da Adega