



FACULDADE DE ARQUITECTURA - UNIVERSIDADE TECNICA DE LISBOA

# **ENO ARQUITECTURA**

## **Adegas Contemporâneas**

**MARIA DO ROSÁRIO ALVES SERRA**

(Licenciada)

**Dissertação para a obtenção do Grau de Mestre em  
Arquitectura - especialização em Arquitectura**

Orientador Científico

**Professor Doutor Francisco Manuel Serdoura**

Júri:

Presidente

**Professor Doutor Jorge Manuel Tavares Ribeiro**

Vogais

**Professora Doutora Sara Eloy Cardoso Rodrigues Freire da Cruz**

**Professor Doutor Francisco Manuel Camarinhas Serdoura**

**FAUTL, Março de 2013**

## **AGRADECIMENTOS...**

À minha família, sempre presente, pelo apoio incondicional.

Ao Professor Francisco Serdoura, a orientação e a disponibilidade ao longo do tempo, mostrando-se sempre uma figura pertinente na crítica e no estabelecimento de uma plataforma onde os momentos de incerteza me definiram o caminho certo, de forma autónoma.

À Câmara Municipal de Odivelas, pela informação disponibilizada.

Às muitas adegas que visitei, pela simpatia com que comigo partilharam conhecimentos e experiências.

Aos amigos que desde o início me acompanharam, estimulando-me intelectual e emocionalmente, e por fim, Xana, Nádía, Carla e Paulo , vocês sabem porquê.

## **RESUMO**

A presente dissertação visa estudar a evolução da arquitectura do vinho, abrangendo os espaços para a produção, armazenamento, comércio e actividade, ligadas ao enoturismo.

A evolução da arquitectura relacionada com as adegas contemporâneas, revela o desenvolvimento que acompanha uma mudança de paradigma na própria indústria do vinho, motivada pela introdução de novos valores como o enoturismo, a imagem de marca, passando a arquitetura a protagonizar uma mediação cultural do vinho.

A procura por uma nova visão assenta, numa importante componente de reinvenção, partindo da consciencialização de que a imagem externa da adega é tão importante tanto quanto a sua imagem interna.

Por todo o mundo, surgem novos espaços de adegas que já não conseguem dissociar-se de um modelo que abrace cultura, turismo, desenvolvimento local e economia de escala a partir do fabrico do vinho. Portugal enquanto país de grande tradição vinícola, tem na última década acompanhado a tendência com o surgimento de norte a sul de novas adegas.

Uma análise de vários modelos nacionais e internacionais, permite-nos compreender a fenomenologia das adegas contemporâneas. Este estudo sustenta um projecto de uma adega a implantar em Odivelas, considerando o enoturismo como parte integrante do programa, e o perpetuar de uma produção industrial no panorama cultural, na concretização de um novo conceito.

**PALAVRAS-CHAVE** : Adegas; arquitetura vinícola; enoarquitectura; enoturismo;

## **ABSTRACT**

This master thesis aims to study the evolution of the architecture of wine, including production spaces for the storage, trade and activities related to wine tourism.

Knowledge of architectural spaces related to contemporary wineries, reveals the development that accompanies a paradigm shift in the wine industry itself, motivated by the introduction of new values as wine tourism and brand, from architecture to start in cultural mediation of wine.

The new vision is based on an important component of reinvention, starting from the awareness that the external image of the winery is as important as their internal image.

Around the world there are new wineries that can no longer dissociate itself from a model that embraces culture, tourism, local development and economy of scale from the manufacture of wine. Portugal as great winemaking tradition, the past decade has followed the trend with the emergence of new north-south units.

An analysis of various national and international models, allows understanding the phenomenology of contemporary wineries.

This study supports a project to establish a winery in Odivelas considering wine tourism as an integral part of the program, and the perpetuation of industrial production in the cultural scene in the embodiment of a new concept.

**KEY WORDS:** Wine cellars; Wineries, winery architecture; wine tourism

# ÍNDICE

<b>AGRADECIMENTOS</b> .....	<b>II</b>
<b>RESUMO</b> .....	<b>III</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>IV</b>
<b>ÍNDICE</b> .....	<b>V</b>
<b>ÍNDICE DE FIGURAS</b> .....	<b>VI</b>
<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	<b>1</b>
<b>1.1 OBJECTIVOS E JUSTIFICAÇÃO DO TEMA</b> .....	<b>1</b>
<b>1.2 ORGANIZAÇÃO DA DISSERTAÇÃO</b> .....	<b>2</b>
<b>1.3 METODOLOGIA</b> .....	<b>2</b>
<b>1.4 SÍNTESE</b> .....	<b>3</b>
<b>2. ENQUADRAMENTO TEÓRICO</b> .....	<b>5</b>
<b>2.1 CONTEXTO HISTÓRICO</b> .....	<b>5</b>
2.1.1 DA ANTIGUIDADE À IDADE MÉDIA (3000 A.C. – SÉC. V).....	5
2.1.2 DA IDADE MÉDIA À IDADE MODERNA (SÉC. V A SÉC. XV).....	8
2.1.3 DA IDADE MODERNA À IDADE CONTEMPORÂNEA (SÉC. XV A SÉC. XX ).....	11
<b>2.2 ARQUITECTURA E ENOTURISMO</b> .....	<b>14</b>
2.2.1 A VINHA E A VITICULTURA.....	15
2.2.2 CONCEITOS DE ENOTURISMO.....	18
2.2.3 CASOS DE REFERÊNCIA.....	21
2.2.3.1 REFERÊNCIAS MUNDIAIS.....	22
2.2.3.2 REFERÊNCIAS NACIONAIS.....	36
<b>2.3 SÍNTESE</b> .....	<b>49</b>
<b>3. PROPOSTA</b> .....	<b>51</b>
<b>3.1 LOCALIZAÇÃO E CONTEXTUALIZAÇÃO</b> .....	<b>51</b>
<b>3.2 DIRECTRIZES DO PLANEAMENTO MUNICIPAL</b> .....	<b>52</b>
<b>3.3 INSERÇÃO NO LOTE</b> .....	<b>54</b>
3.3.1 ORGANIZAÇÃO DO EDIFÍCIO.....	56
3.3.2 PERCURSO TÉCNICO.....	58
3.3.3. PERCURSO DO VISITANTE.....	59
3.3.4 LUZ E AMBIENTE.....	60
3.3.5 MATERIALIDADE.....	61
<b>3.4 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	<b>61</b>
<b>4. CONCLUSÃO</b> .....	<b>63</b>
<b>BIBLIOGRAFIA</b> .....	<b>67</b>
<b>ENDEREÇOS ELECTRÓNICOS</b> .....	<b>73</b>
<b>ANEXOS</b> .....	<b>75</b>

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Vestígios de existência de uma adega com mais de 6000 anos de idade (Areni) – Photograph courtesy Gregory Areshian, <a href="http://news.nationalgeographic.com">http://news.nationalgeographic.com</a> .....	5
Figura 2 Mapa do Antigo Oriente próximo e do Egipto. Fonte - <a href="http://www.penn.museum/sites/wine/winemap.html">http://www.penn.museum/sites/wine/winemap.html</a> .....	6
Figura 3 Planta parcial da Villa de Boscoreale. Fonte – Pérez,1999. El vino en la antigüedad romana: simpósio arqueologia del vino. P.75.....	8
Figura 4 Plano ideal de San Gallen. Fonte –Braunfels, 1975 – Arquitectura monacal en Occidente,. P.59 .....	9
Figura 5 planta tipo do esquema organizacional cistercense. Fonte - Dimier, 1962 – L’Art Cistercien. P. 45 .....	9
Figura 6 Villa Barbaro at Maser. Fonte - Palladio, 1965. – The four books of Architecture, P. XLIV, XXXIV .....	11
Figura 7 Cronologia histórica do vinho e da vinha em Portugal (Fonte - IVV). .....	13
Figura 8 Análise SWOT (Fonte - IVV) .....	17
Figura 9 Adega Dominus. Fonte - <a href="http://www.flickr.com/photos/herrera/139950975/">http://www.flickr.com/photos/herrera/139950975/</a> .....	22
Figura 10 Adega Dominus, vista de interiores. Fonte - <a href="http://dc122.4shared.com/doc/BIXytk1l/preview.html">http://dc122.4shared.com/doc/BIXytk1l/preview.html</a> .....	23
Figura 12 Adega Peregrine. Fonte - <a href="http://europaconcorsi.com/projects/206723-Peregrine-winery/images/3343646">http://europaconcorsi.com/projects/206723-Peregrine-winery/images/3343646</a> .....	26
Figura 13 Estrutura de cobertura. Fonte - <a href="http://www.peregrinewines.co.nz/gallery.php">http://www.peregrinewines.co.nz/gallery.php</a> .....	27
Figura 14 Imagens de cobertura. Fonte - <a href="http://www.peregrinewines.co.nz/gallery.php">http://www.peregrinewines.co.nz/gallery.php</a> .....	27
Figura 15 Planas e cortes da adega Peregrine. Fonte - <a href="http://europaconcorsi.com/projects/206723-Peregrine-winery">http://europaconcorsi.com/projects/206723-Peregrine-winery</a> .....	28
Figura 16 Adega Perez Cruz. Fonte - <a href="http://www.over-blog.com/com-1124324364/18-Architectures_du_Vin.html">http://www.over-blog.com/com-1124324364/18-Architectures_du_Vin.html</a> .....	29

Figura 17 Planta, alçado e corte. Fonte - <a href="http://www.vitruvius.com.br/revistas/read/arquitextos/09.098/126/pt">http://www.vitruvius.com.br/revistas/read/arquitextos/09.098/126/pt</a> .....	29
Figura 18 Exterior e interior da adega - <a href="http://perezcruz.com/?page_id=226/">http://perezcruz.com/?page_id=226/</a> <a href="http://revistaadega.uol.com.br/Edicoes/14/artigo36158-1.asp">http://revistaadega.uol.com.br/Edicoes/14/artigo36158-1.asp</a> .....	30
Figura 19 Adega Dornier. Fonte - <a href="http://www.dornier.co.za/about/architecture">http://www.dornier.co.za/about/architecture</a> .....	31
Figura 20 Fachada norte e interior. Fonte - <a href="http://www.designwineries.com">http://www.designwineries.com</a> .....	32
Figura 21 Adega Hillinger (Vista aérea ). Fonte - <a href="http://www.leohillinger.com/">http://www.leohillinger.com/</a> .....	33
Figura 22 Janela panorâmica. Fonte - <a href="http://www.leohillinger.com/">http://www.leohillinger.com/</a> .....	34
Figura 23 Planta, corte e maquete da adega. ....	35
Fonte <a href="http://www.gernergernerplus.com/typo3temp/pics/ec29f8ba42.jpg">http://www.gernergernerplus.com/typo3temp/pics/ec29f8ba42.jpg</a> .....	35
Figura 24 Adega Mayor. Fonte : F. Guerra – Fotografia de Arquitectura <a href="http://ultimasreportagens.com/">http://ultimasreportagens.com/</a> .....	36
Figura 25 Planta (cota 312,17) Fonte - Margarido, R. (2009). Adeegas contemporâneas, um novo discurso na arquitectura vernacular. Dissertação de mestrado. Universidade de Coimbra. ....	38
Figura 26 Planta (cota 316,36) Fonte - Margarido, R. (2009). Adeegas contemporâneas, um novo discurso na arquitectura vernacular. Dissertação de mestrado. Universidade de Coimbra. ....	38
Figura 27 Corte transversal. Fonte - Margarido, R. (2009). Adeegas contemporâneas, um novo discurso na arquitectura vernacular. Dissertação de mestrado. Universidade de Coimbra. ....	38
Figura 28 Acesso social e rampa de acesso á zona de produção ( Fonte : Autor ) .....	39
Figura 29 Átrio e passagem à zona de produção( Fonte : Autor ) .....	39
Figura 30 Sala de barricas e vista da sala de provas ( Fonte : Autor ) .....	40
Figura 31 Adega do Vallado. Fonte - Autor .....	41

Figura 32 Plantas e cortes. Fonte - <a href="http://www.archdaily.com/205005/quinta-do-vallado-winary-guedes-decampos/">http://www.archdaily.com/205005/quinta-do-vallado-winary-guedes-decampos/</a> .....	42
Figura 33 Planta de implantação com identificação de zonas. Fonte - <a href="http://www.archdaily.com/205005/quinta-do-vallado-winary-guedes-decampos">http://www.archdaily.com/205005/quinta-do-vallado-winary-guedes-decampos</a> (manipulada pelo autor) .....	43
Figura 34 Revestimento exterior e interior. Fonte - Autor .....	43
Figura 35 Adega Logowines. Fonte - Autor .....	44
Figura 36 Sala de barricas. Fonte - <a href="http://www.pmc-arquitectos.com">http://www.pmc-arquitectos.com</a> .....	46
Figura 37 Espaço social. Fonte - Autor .....	46
Figura 38 Adega quinta do Encontro, vista panorâmica. Fonte - Autor .....	47
Figura 39 Recepção e restaurante. ....	48
Fonte - <a href="http://www.lifecooler.com/edicoes/lifecooler/desenvRegArtigo.asp?art=11283&amp;rev=2">http://www.lifecooler.com/edicoes/lifecooler/desenvRegArtigo.asp?art=11283&amp;rev=2</a> .....	48
Figura 40 Adega. Fonte - <a href="http://www.lifecooler.com/edicoes/lifecooler/desenvRegArtigo.asp?art=11283&amp;rev=2">http://www.lifecooler.com/edicoes/lifecooler/desenvRegArtigo.asp?art=11283&amp;rev=2</a> .....	48
Figura 41 Odivelas, imagem aérea da colina da Arroja. Fonte - <a href="http://www.google.com/earth/index.htm">http://www.google.com/earth/index.htm</a> .....	51
Figura 42 Identificação do lote, cadastrado como terreno agrícola. Fonte - autor .....	54
Figura 43 Fonte - Autor .....	55
Figura 44 Fonte - autor .....	56
Figura 45 Fonte - autor .....	57
Figura 46 Fonte - autor .....	57
Figura 47 Tipologias das adegas contemporâneas. Fonte - Autor .....	64

# **1 INTRODUÇÃO**

Na cidade contemporânea, o edificado de excepção é materializado por peças de equipamento com uma vocação específica e que se constituem como elementos estruturantes do tecido urbano, pela dimensão, uso (de forte relevância para a comunidade) e pela imagem arquitectónica que o edifício projecta de si (volumetria, luminosidade, sistemas construtivos, relações com a envolvente próxima, entre outros). Em Odivelas, território de fragmentos com padrões de ocupação muito próprios, espaços segregados sem identidade aparente que permanecem vazios, pretende-se contrariar o avanço da urbanidade em ambiente rural enquanto tendência das últimas décadas, desenvolvendo um edifício de equipamento (adega / complexo vinícola), que preserve a dependência mútua entre o campo e a cidade, que articule os diferentes fragmentos urbanos enquanto ponto revitalizador de uma organização espacial, de uma actividade de carácter social, cultural e económica.

## **1.1 OBJECTIVOS E JUSTIFICAÇÃO DO TEMA**

Pretende-se com esta dissertação, contribuir para um melhor conhecimento arquitectónico dos espaços relacionados com as adegas contemporâneas, percorrendo os espaços do vinho ao longo da História da Arquitectura, e analisando o que é hoje fenómeno recorrente na arquitetura de referencia.

Tendo em conta o seu recente desenvolvimento como consequência de uma mudança de paradigma na indústria do vinho, motivada pela introdução de novos valores como o enoturismo e imagem de marca, a arquitetura é protagonista na mediação cultural do vinho.

Uma seleção de opções arquitectónicas tomadas em projetos recentes, com base na análise comparativa, permite explorar a actualidade do tema, perceber de que forma a introdução da função sociocultural contribui para a sua diversificação estrutural e formal, levando a uma reinterpretção da adega, que surge também como veículo de comunicação visual e conceptual.

## **1.2 ORGANIZAÇÃO DA DISSERTAÇÃO**

O presente trabalho divide-se em quatro partes:

1- Introdução e justificação, onde se faz a apresentação do tema e se justifica a sua escolha.

2- Enquadramento teórico da investigação, onde se percorre a história do vinho que é também a história do homem e por consequência, a história da arquitectura. No mesmo capítulo e depois de uma breve explicação sobre o conceito de enoturismo, apresentam-se algumas adegas contemporâneas em território nacional e nos quatro cantos do mundo. Mostra-nos uma seleção de projectos assinados por alguns dos nomes com maior reconhecimento mundial no mundo da arquitectura, ilustrativos do novo modelo de adega que engloba em simultâneo a produção e a cultura.

3- Proposta de um projecto para uma adega vinícola, um modelo concreto de eno arquitectura, e respectivo enquadramento urbano e territorial.

4- Último capítulo onde se referem algumas conclusões, estruturadas na questão de fundo do estudo, sobre os factores que fazem parte da mudança de paradigma na cultura vinícola.

## **1.3 METODOLOGIA**

Este trabalho desenvolveu-se em três partes distintas:

Numa primeira fase procedeu-se á escolha e enquadramento do tema, recolha de informação teórica, pesquisa de bibliografia e escolha do local designado para a apresentação da proposta final de projecto, que recaiu em Odivelas. Após a escolha do local, iniciou-se um estudo complementar para análise, diagnóstico e caracterização do lugar, tendo como primeiro objectivo uma abordagem crítica da cidade nos seus diferentes contextos de formação e problemáticas contemporâneas, no centro e periferia de Odivelas, incluindo observação directa através de visitas ao local, a fim de consolidar uma leitura do existente.

Numa segunda fase , e para consolidar também uma reflexão sobre as estratégias operativas morfológicas, tipológicas e técnicas de construção, recolha e análise de informação de modelos em território nacional, ou seja, visitas a várias adegas e unidades

enoturísticas, das quais e entre muitas, se podem realçar: Adega Mayor, Adega Quinta do Vallado, Adega Logowines e Adega Quinta do Encontro.

Numa terceira fase procedeu-se á análise e tratamento da recolha de dados, dando inicio em simultâneo ao projecto com a proposta a apresentar, para um modelo de enoarquitectura na Encosta da Arroja em Odivelas, com a necessária requalificação urbana.

#### **1.4 SÍNTESE**

Em síntese, pretende-se entender a evolução dos espaços do vinho, o que mudou neles ao longo dos séculos, e com base na análise de exemplos da actualidade, projectar uma adega que abrace a nova realidade dessas unidades, que vai para além da produção industrial, considerando as inovações tipológicas que se apresentam nesses novos projectos. A escolha do local incidiu num espaço de transição entre urbanidades diferentes, com o impacto necessário para fazer parte de um processo de consciencialização do valor da terra e da paisagem enquanto património natural e com um programa adequado, desenvolver a economia municipal e regional.



## 2. ENQUADRAMENTO TEÓRICO

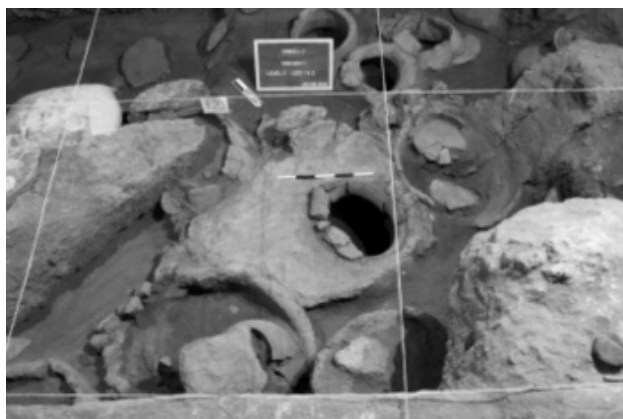
### 2.1 CONTEXTO HISTÓRICO

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

#### 2.1.1 Da antiguidade á idade média (3000 a.C. – séc. V)

A história do vinho é também a história do homem a partir do período em que, pondo fim ás errâncias nómadas se torna sedentário, revelando se assim, um testemunho da civilização.

Dados arqueológicos fazem crer que a origem da bebida produzida pela fermentação do sumo da uva se deu junto aos montes do Cáucaso nos actuais territórios da Geórgia e Arménia, sete mil anos antes do nascimento de Cristo ( Larousse, 2007: 17 ). Contudo, os equipamentos de produção vinícola mais antigos que se conhecem têm apenas cinco mil anos. Em 2010, uma equipa de investigadores arménios, irlandeses e norte americanos, descobriu numa gruta no sul da Arménia perto da cidade de Areni, junto da fronteira com o Irão, vestígios de uma adega com mais de seis mil anos de idade (Fig.1). “Esta é para já, a mais antiga adega de vinho, com prensa, cubas de fermentação e vasilhas para armazenamento no local” ( Barnard, 2011: 977-984)

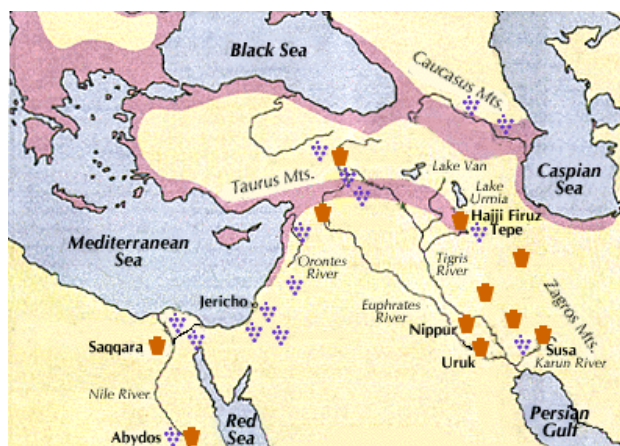


**Figura 1 Vestígios de existência de uma adega com mais de 6000 anos de idade (Areni) – Photograph courtesy Gregory Areshian, <http://news.nationalgeographic.com>**

Segundo o arménio Areshian (2010) codirector da escavação, da Universidade da Califórnia, temos pela primeira vez uma imagem arqueológica completa do que foi a produção de vinho há 6100 anos.

Todas as grandes civilizações antigas do mediterrâneo ou do Oriente próximo apresentam sinais de cultivo de vinhas ( Fig. 2). Heródoto (445 a.C.), diz que todas as decisões

importantes do Estado Persa eram tomadas por um conselho em duas sessões, uma com vinho e outra em jejum “Por vezes, no entanto, eles estão sóbrios na sua primeira deliberação, mas neste caso eles sempre reconsideram a matéria sob a influência do álcool” (Heródoto I, 133).



**Figura 2 Mapa do Antigo Oriente próximo e do Egito.** Fonte - <http://www.penn.museum/sites/wine/winemap.html>

Durante o domínio do Império Romano (27 a.C.-284 d.C. ) obteve-se um enorme progresso qualitativo e quantitativo. Foi nessa época que uma invenção mudou o paradigma da vinificação : os gauleses criaram os barris para a armazenagem e transporte do vinho. A descoberta substituiu as ânforas romanas, nas quais o vinho não resistia por muito tempo sem se deteriorar, e permitiu o envelhecimento do vinho apurando o seu sabor.

O vinho sempre foi sinónimo de cultura. A civilização greco-romana produziu uma verdadeira literatura sobre a bebida. Entre os autores gregos, Teofrasto, Homero, Esopo, Xenofonte, Aristófanes, e entre os latinos, como Plínio, Galeno, Virgílio, Ausônio e Horácio descreveram com luxo de detalhes a prática da vinificação ou louvaram as qualidades da bebida. Platão por exemplo dizia que “o vinho é o mais belo presente que Deus deu ao homem”.

Após o vinho ter chegado ao sul da Itália deram-se vários acontecimentos históricos que vieram a ser vantajosos para a cultura vinícola. Os romanos, após a conquista dos territórios no Mediterrâneo Ocidental, começaram a investir na agricultura, incluindo os vinhedos. Começa então uma nova era para o vinho, e é a partir daqui que os registos dos espaços de produção e armazenamento são visíveis. Surgem nesta altura tratados e livros sobre os vinhos que incluíam as técnicas de plantação, vinificação e propriedades curativas dos

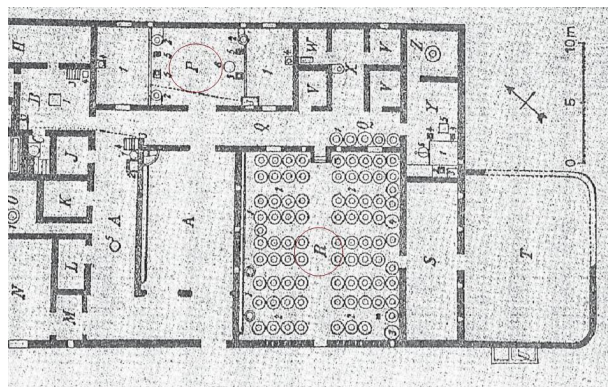
vinhos. Através dos Tratados de Agronomia latinos é possível traçar os contornos da produção vinícola, cuja atividade é desenvolvida nas *villae*.

O surgimento da *villa* enquanto tipologia arquitectónica data do séc.II a.C., após o final da segunda guerra púnica, e posteriormente surge a *villa rústica* que tal como é descrita por Visentini (1735), Ackerman (1997 :11), se articula em três partes, sendo uma a *pars frutuaria* – que era destinada à prensa e adega, para produção e conservação de produtos como vinho e azeite.

Analisando o período entre os séculos II a.C. e IV d.C., destacam-se principalmente descrições das villas nos tratados de agronomia de Catão, Varrão e Columela. Assim no que se refere às partes da *villa* destinadas à transformação vinícola distinguem-se as *torcularium* (zona de prensagem) e as *cella vinaria* (fermentação, envelhecimento e armazenamento) (Pérez, 1999 :71).

A *villa* de Boscoreale (Fig. 3), edificada a norte de Pompeia é segundo Kostof (1997: 347-348), o exemplo mais puro de *villa rustica*, e ilustra a teoria dos tratadistas referidos anteriormente, onde a proporção dos espaços destinados ao fabrico do vinho, se evidencia relativamente aos espaços destinados à parte residencial. “À direita havia um grande pátio a cujos lados se alinhavam as talhas para fermentar o vinho, do outro lado um corredor onde estavam as prensas de vinho, um moinho manual, salas para a produção de azeite de oliveira, um celeiro, e cubículos que se utilizariam como dormitórios para os ajudantes” (Kostof, 1997 : 347-348).

Ackerman (1997:40) complementa a descrição da *villa* de Boscoreale, frisando a intimidade entre programa residencial e programa utilitário, neste caso voltado preferencialmente para a produção vinícola, sendo que “armazéns, prensas e estábulos conviviam entre as mesmas paredes que os confortáveis e luxuosos aposentos do proprietário.



**Figura 3** Planta parcial da Villa de Boscoreale. Fonte – Pérez,1999. El vino en la antigüedad romana: simpósio arqueología del vino. P.75

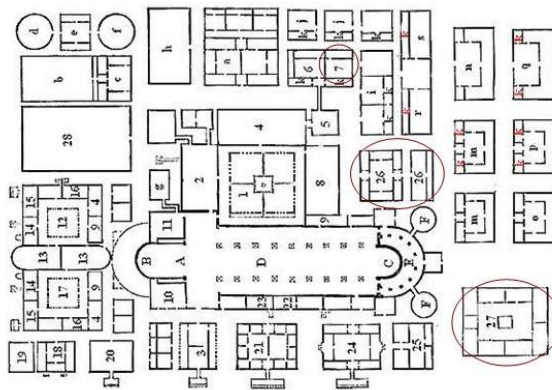
### 2.1.2 Da idade média à idade moderna (séc. V a séc. XV)

Com a queda do Império Romano o vinho sofreu uma estagnação. Tal não se passou apenas com os vinhos, mas com toda a cultura romana. Foi um período de conflitos e instabilidade política e económica que se traduziu numa época de obscuridade em praticamente todas as áreas de criatividade humana; a igreja vem assim a herdar todo o património artístico e cultural romano, e nos séculos que se seguiram tornou-se proprietária de inúmeros vinhedos nos mosteiros das principais ordens religiosas da época, como os franciscanos, beneditinos e cistercienses, que se espalharam por toda a Europa, levando consigo a sabedoria da produção do vinho. Durante a Idade Média, quase todas as igrejas e abadias em França e Alemanha possuíam vinha própria.

“A estrutura arquitectónica dos mosteiros, centrada á volta de um claustro-peristilo, parece reinvocar a disposição da villa, e em alguns casos o convento é mesmo implantado onde existira uma vila” (Visentini, 1997 :39).

Datado de 820 d.C., o plano ideal de San Gallen (Fig. 4), mostra um desenvolvimento monástico beneditino, dividido em quatro áreas principais, legíveis em planta, sendo que o espaço da adega ocupa a primeira que é constituída pelo claustro e as edificações em torno dele, com o celeiro e adegas de vinho a oeste, ocupando as prensas um lugar mais periférico em anexos meridionais( Braunfels, 1975 : 60). <sup>1</sup>

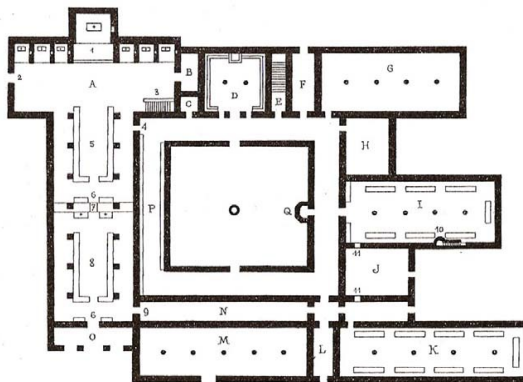
<sup>1</sup> A letra P corresponde ao espaço das prensas, enquanto a letra R representa o pátio de fermentação do vinho.



**Figura 4 Plano ideal de San Gallen<sup>2</sup>.** Fonte –BRAUNFELS, 1975 – Arquitectura monacal en Occidente,. P.59

No princípio do séc. XII, surge o plano de Claraval, que se transforma num modelo de planta da ordem cisterciense (Fig. 5 ), que se repercutiu pelas restantes fundações da Europa.

Durante a Alta Idade Média, o mosteiro Cisterciense de Eberbach, na região de Rheingau, na Alemanha, tornou se célebre e ficou na história como o maior estabelecimento vinícola do mundo nos séculos XII e XIII. Ainda hoje abriga um excelente vinhedo estatal.



**Figura 5 planta tipo do esquema organizacional cisterciense.** Fonte - DIMIER, 1962 – L'Art Cistercien. P. 45

No século XIII, as cruzadas livraram o Mar Mediterrâneo do monopólio árabe, possibilitando a exportação do vinho pelas vias marítimas. Através de expedições colonizadoras as vinhas chegaram a outros continentes. Com as grandes navegações, o continente americano recebeu os vinhedos durante o período de colonização espanhola. Colombo levou uvas até

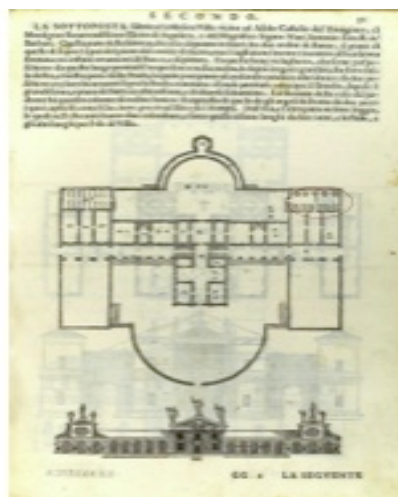
<sup>2</sup> Adega de vinho e cerveja no nº 7; prensas nos nº 26 e 27.

às Antilhas em 1493, e após a adaptação às terras tropicais, as videiras foram exportadas para o México, os Estados Unidos e as colônias espanholas na América do Sul.

Data do final de 1300 a edição do primeiro livro sobre o vinho: *Liber de Vinis*. Escrito por Arnaldus de Villanova, médico e professor da Universidade de Montpellier. A obra contém uma visão médica sobre o vinho. Recomenda aromatizá-lo com arlequim o qual teria “qualidades maravilhosas” tais como: “restabelecer o apetite e as energias, exaltar a alma, embelezar a face, promover o crescimento dos cabelos, limpar os dentes e manter a pessoa jovem”.

No final da Idade Média a produção vitivinícola era monopólio de duas classes: soberanos medievais e os dignitários eclesiásticos, sendo que “ numerosos vinhateiros trabalhavam por conta do clero e dos nobres da cidade”( Dion, 1959 : 10).

Na obra de Andrea Palladio, *I Quattro Libri dell'Architettura* datada de 1570, encontram-se inúmeras descrições de *villae*, onde se verifica a integração das adegas e outras dependências produtivas nestes complexos senhoriais (Fig. 6), onde o autor refere especificamente “ devem ser em cave, encerradas e longe de qualquer ruído, humidade e mau odor”; Dá indicações sobre a luz que deverá ser recebida de Este ou de Norte, evitando um aquecimento excessivo do compartimento, o que pode danificar o vinho, e sobre o chão que deverá ser inclinado em direção ao centro e pavimentado “ de modo a que se o vinho escorrer possa ser novamente recolhido”, e refere ainda que os tanques de fermentação “ devem ser colocados sob coberturas erguidas nas proximidades das respectivas adegas, e elevadas para que as saídas estejam acima dos orifícios dos cascos e para que o vinho seja mais facilmente transferido, seja por canos de couro ou canais de madeira”.(Palladio, 1570 : 48)



**Figura 6 Villa Barbaro at Maser.** Fonte - PALLADIO, 1965. – The four books of Architecture, P. XLIV, XXXIV

No séc. XVI, surge o Château Vitícola cujo conceito se fundamentava em “associar num mesmo termo a arquitectura do vinho e a terra deste e num mesmo programa de construção uma parte residencial capaz de acolher – ocasionalmente – a família e os seus convidados especiais e uma outra zona consagrada à exploração: caves, cubas e outros locais de serviço” (Dethier, 1998 : 25). A concepção do *château* vitícola encontra o seu arquétipo na “velha” noção de castelo<sup>3</sup> ( Dethier, 1998 : 22) e na “*villa rústica do Império Romano*” ou nas “*admiráveis villas da região agrícola de Vêneto*” em termos de concepção estrutural, espacial e estética; representa uma revolução cultural que a arquitectura preconiza enquanto “mutação decisiva que marca a passagem de um local funcional, até aí introvertido no espírito e na forma, a extrovertido lugar de promoção vitícola e comercial” ( Dethier, 1998 : 25 - 27). Os espaços do vinho adquirem aqui um carácter lúdico e luxuoso, nascendo o culto de prazer pela paisagem vinhateira, á qual se associa “uma cenografia arquitectónica que evidencia de forma espectacular a própria finalidade do lugar: os espaços de produção e de conservação do vinho e caves.” (Dethier, 1998 : 23 ).

### **2.1.3 Da idade moderna à idade contemporânea (séc. XV a séc. XX )**

Com a Revolução Industrial, no século XVIII, o vinho perdeu muito em qualidade, porque passou a ser fabricado com técnicas bem menos artesanais, para possibilitar a produção em massa e torna-lo mais acessível á população . Embora as antigas tradições tentassem ser

---

<sup>3</sup> “o castellum que remonta à história longínqua da humanidade”

preservadas nas regiões francesas, italianas e alemãs, a produção vinícola sofreu modificações irremediáveis para adaptar-se ao mundo industrializado.

No final do século XIX (1860), as vinhas da Europa foram devastadas por um inseto Filoxera surgido no sul da França. Com exceção da Argentina e do Chile, isolados por acidentes naturais da acção do inseto, a peste destruiu as videiras viníferas do mundo inteiro, bem como de eventuais replantações. A tragédia provocou uma crise global na produção e no comércio dos vinhos, que durou quase meio século. Neste momento crucial, em que História dos vinhos parecia ter chegado ao fim, mais um factor passou a ser indispensável na complexa arte da vinificação: a enxertia. As espécies da América do Norte mostraram-se resistentes à praga, pelo que se passou a enxertar nas suas fortes raízes as delicadas *vitis vinifera* da Europa, salvando assim a arte da vinificação.

No século XX, a vitivinicultura evoluiu muito, acompanhando os avanços da tecnologia e da genética. O cruzamento genético das cepas das uvas, a formação de leveduras transgénicas e a produção mecanizada elevaram substancialmente a qualidade e o sabor do vinho. A primeira referência existente ao consumo de esta bebida fermentada no território em que hoje está localizado Portugal é de Estrabão, que em sua obra, Geografia, observa que os habitantes do Noroeste da Península Ibérica já consumiam vinho, embora de forma bárbara.

A primeira referência à produção vinícola em no território é de 989, provindo do Livro de Datas do Convento de Fiães, sendo a zona do Douro a mais antiga região demarcada no mundo. Os vinhos portugueses sempre se caracterizaram por uma grande variedade de uvas regionais, o que dá um sabor especial ao produto de cada região.

Actualmente em Portugal, a par de uma cultura da vinha e da produção tradicional de vinho (Fig. 7), o sector vitivinícola desempenha uma função de grande importância pelo valor económico gerado, assumida como uma das principais actividades económicas seculares (Nogueira, 2001: 285), pela população que emprega e pela responsabilidade social e de conservação do meio ambiente. É um país onde se verifica uma permanência cultural relativamente ao legado clássico de adegas e quintas vinhateiras. As regiões do Douro assim como a ilha do Pico são reconhecidas pela UNESCO como património da humanidade: a paisagem da cultura da vinha da ilha do Pico e a paisagem cultural, evolutiva e viva do Alto Douro Vinhateiro. Contudo nas últimas duas décadas, surgiram inúmeras estruturas vinícolas da autoria de vários arquitectos, desde o Alentejo ao Douro. Erguidas em regiões de topografias e clima distintos, com essências de natureza programáticas

distintas, na generalidade são concebidas para cumprir também pressupostos turísticos, albergando em simultâneo espaços de produção, estágio, envelhecimento e componente social.

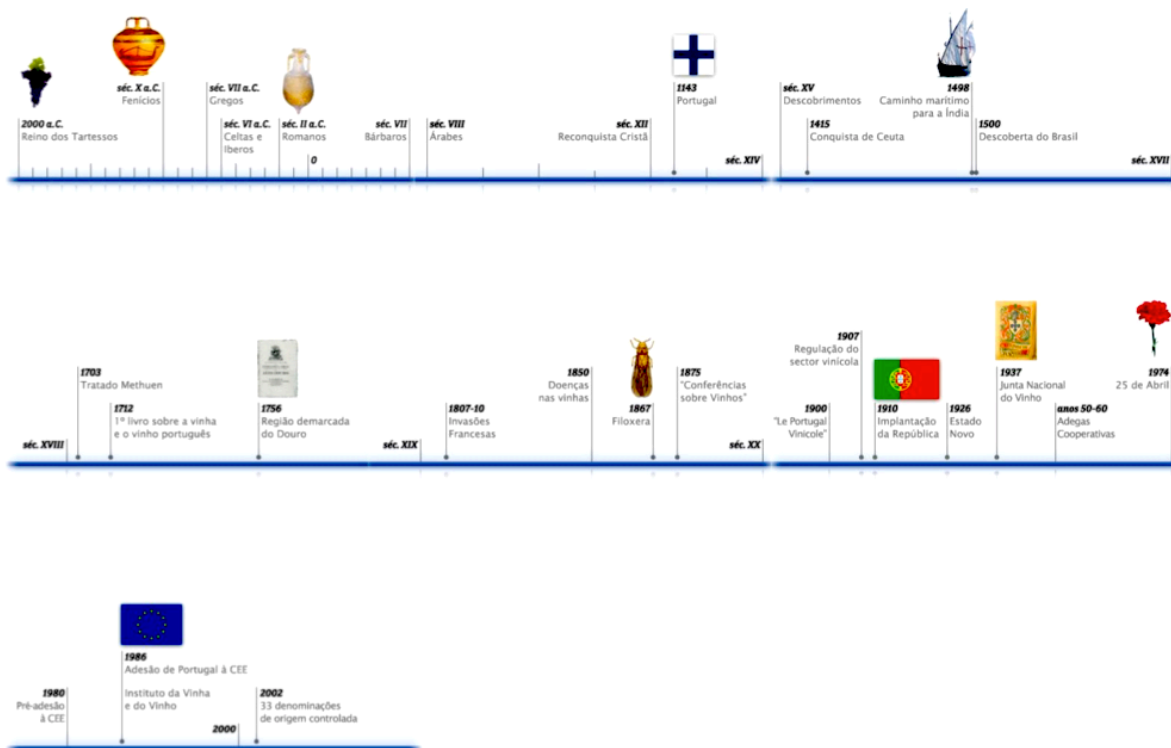


Figura 7 Cronologia histórica do vinho e da vinha em Portugal (Fonte - IVV).

## 2.2 ARQUITECTURA E ENOTURISMO

A cultura do vinho tem vindo a reinventar-se. Parte dessa reinvenção aparece também na arquitectura moderna das adegas em diferentes lugares do mundo.

Com a extensão do conceito de excelência no vinho, entre os anos 1980 e 1990, novas regiões ao longo de todo o Mundo, conquistam um estatuto equiparável ao das regiões produtoras tradicionais e conceituadas. O aparecimento de adegas em geografias inexploradas ou com pouca projecção na área da vitivinicultura, como é o caso de países como Argentina, África do Sul, Austrália, Canadá, Chile e Nova Zelândia, que com *“a sua entrada triunfante no cenário internacional (...) apresentou um sério desafio para os produtores na Europa”* (Anderson e Nelgen, 2011: 27), impôs a necessidade de transpor as exigências comuns e os métodos tradicionais de comércio, como resultado do crescente interesse do consumidor que cada vez mais exigente relativamente á qualidade do vinho.

Em Portugal não obstante o legado clássico de adegas e quintas vinhateiras, surgiram na última década novas estruturas vinícolas de arquitectura contemporânea, da autoria de arquitectos conceituados, onde o enoturismo assume um papel de destaque. Assim o enoturismo apresenta-se como charneira entre a viticultura como actividade económica e o aproveitamento de elementos culturais, patrimoniais e paisagísticos. Se por um lado a arquitectura secular, empresta ao produto, ou à marca que representa, todo um valor de carácter patrimonial e de simbolismo histórico, actualmente espera-se da arquitectura contemporânea o valor simbólico de um traço original e a sua capacidade de projectar a contemporaneidade num mercado tradicional e de longa existência: *“o produtor procura o arquitecto para diferenciar o seu produto – não apenas o vinho, mas também a marca e a propriedade”* (Cabral, 2009: 39). Isto traduz-se cada vez mais na procura de associação a conhecidos arquitectos de renome mundial, muitas vezes eles próprios já considerados uma marca, quer pelo reconhecimento do seu trabalho, pela singularidade das suas obras e divulgação das mesmas nos media, vinculando assim a sua arquitectura como veículo promocional do vinho. Isto resulta, na maioria das vezes, em ícones arquitectónicos que simbolizam um produto, e se transformam na sua imagem de marca. *“Trata-se efectivamente de um importantíssimo elemento de diferenciação. Pense-se apenas na associação de nomes como o de Frank Gehry, Álvaro Siza Vieira ou o de Santiago Calatrava a um vinho, a uma propriedade, a uma região. Vende, é claro!”* (Cabral,

2009: 39) .

Dias (2010) afirma: *“Hoje, várias adegas disputam para si essa qualidade de uma arquitectura de excepção, desmultiplicando-se encomendas na área, com uma nova geração mais culta e exigente a apostar, pelo menos, nos nomes que produzem arquitectura significativa.”*

A qualidade arquitectónica desses espaços é uma premissa para os espaços de produção e armazenamento de vinho, na dualidade de albergar a tecnologia necessária ao seu fabrico e as condições para proporcionar experiências interactivas com o visitante , com base nos temas do vinho e da viticultura.

### **2.2.1 A vinha e a viticultura**

A qualidade do vinho depende da composição física, química e biológica do solo que suporta a vinha. O solo sustenta a raiz das vinhas e fornece minerais e nutrientes. Os solos distinguem se pelas suas características físicas (cor, textura, estrutura, porosidade, permeabilidade), químicas (ph, composição química) e biológicas. Um vinho de qualidade está, normalmente, associado a vinhas que crescem em solos pobres ou pouco férteis. Não existe confirmação científica que relacione a composição dos solos com as características do vinho. Mas sabe-se que, no conjunto, topografia, orografia, geologia, pedologia, drenagem, clima, casta, intervenção humana, são factores que influenciam a produção de vinho, isto é, o seu *Terroir*. O *Terroir* pode ser definido como o resultado da interação entre as propriedades do solo onde a videira é cultivada e a intervenção humana, (Patinha, 2010).

Cultivada por todo o país, a vinha sustenta uma produção de grande significado económico, representa mais de metade do valor das exportações portuguesas em produtos agrícolas. Os maiores valores de produção registam-se no Ribatejo e Oeste seguido dos Trás-os-Montes.

As condições naturais favoráveis para o crescimento da vinha são: solos argilosos, calcários, arenosos e graníticos, necessitando também de um clima temperado mediterrâneo (Verões quentes, secos, longos e luminosos).

Para lá das características físicas e químicas do solo temos a intervenção humana que tem evoluído exponencialmente nas últimas décadas. Onde dantes parecia impossível criar vinha ou vinhos de grande qualidade hoje reclama-se *“Terroir”*. As técnicas de rega, o

melhoramento dos porta-enxertos e a selecção clonal das videiras, assim como um crescente número de técnicas enológicas, torna a questão solo bastante mais secundária que outrora. De um modo geral as características para um solo adequado à produção de uvas para o fabrico do vinho de qualidade, podem sintetizar-se em cinco pontos:

- Solo moderadamente profundo ou profundo ou sobre um extracto de rocha -mãe "podre" que permita o avanço das raízes e o seu abastecimento moderado em água;
- Solo de textura fina de preferência com calhaus numerosos tanto no perfil como à superfície;
- Solo com drenagem natural e fácil;
- Solo com suficiente matéria orgânica que satisfaça as necessidades básicas da planta e promova uma intensa e saudável fauna subterrânea;
- Solo pouco fértil que forneça apenas os minerais suficientes para um crescimento saudável e pouco vigoroso da videira;

Portugal dispõe de condições edafo-climáticas que permitem ser, por excelência, um produtor de vinhos com características e qualidades únicas, reconhecidas em todo o mundo. Existe uma grande diversidade de castas genuinamente portuguesas. O conceito de Denominação de Origem foi harmonizado com a legislação comunitária, e foi criada a classificação de "Vinho Regional", para os vinhos de mesa com indicação geográfica, reforçando-se a política de qualidade dos vinhos portugueses.

Com objectivos de gestão das Denominações de Origem e dos Vinhos Regionais, de aplicação, vigilância e cumprimento da respectiva regulamentação, foram constituídas Comissões Vitivinícolas Regionais (associações interprofissionais regidas por estatutos próprios), que têm um papel fundamental na preservação da qualidade e do prestígio dos vinhos portugueses. Portugal (Continental e Arquipélagos) é representado por uma superfície vitícola de 237.786 hectares e apresenta catorze regiões vitivinícolas com características extremamente distintas: Vinho Verde, Trás-os-Montes, Porto e Douro, Távora e Varosa, Dão e Lafões, Beira Interior, Bairrada, Lisboa, Tejo, Península de Setúbal, Alentejo, Algarve, Madeira e Açores,

Actualmente estão reconhecidas e protegidas, na totalidade do território português, 33 Denominações de Origem, e com a aprovação da nova Organização Comum de Mercado

(OCM) no sector vitivinícola, visa aumentar a competitividade dos produtores de vinho comunitários e estabelecer um regime vitivinícola que funcione com regras claras, simples e eficazes que permitam equilibrar a oferta e procura, por forma a preservar as melhores tradições da produção vitivinícola comunitária, reforçando o tecido social de muitas zonas rurais e assegurando o respeito pelo ambiente.

Verifica-se assim que as questões relativas ao potencial vitícola continuam a assumir particular importância (Fig.42) sendo de salientar duas medidas que têm uma influência direta no Potencial Vitícola, ou sejam, a promoção da replantação de vinha destinada à produção de vinhos de qualidade e o arranque definitivo de vinha.

ANÁLISE SWOT AO SECTOR VINICOLA EM PORTUGAL			
S	W	O	t
<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Condições edafo – climáticas adequadas.</li> <li>□ Boas condições sanidade vegetal.</li> <li>□ Potencial Produção com qualidade diferenciada.</li> <li>□ Existência de Denominações Origem.</li> <li>□ Aumento vocação exportadora.</li> <li>□ Utilização crescente modos Produção amigos do ambiente.</li> <li>□ Importante valor paisagístico da cultura da vinha.</li> <li>□ Existência de património com valor nas zonas rurais.</li> <li>□ Evolução positiva de alojamento turístico nas zonas rurais.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Dificuldade de mão-de-obra</li> <li>□ Custos Produção Elevados</li> <li>□ Tecido produtivo atomizado</li> <li>□ Débil estrutura das explorações</li> <li>□ Nível Instrução e Técnico, Formação Profissional insuficiente.</li> <li>□ Dificuldade acesso ao crédito.</li> <li>□ Défice gestão empresarial e de organização.</li> <li>□ Frágil intervenção inter profissional de sector.</li> <li>□ Incipiente capacidade de inovação.</li> <li>□ População rural envelhecida.</li> <li>□ Serviços não adequados às necessidades do meio rural.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Potencial para produzir com qualidade e diferenciado.</li> <li>□ Potencial crescimento no mercado exportação.</li> <li>□ Valorização pela população urbana da característica tradição e genuinidade associada ao vinho.</li> <li>□ Crescente procura de produtos e actividades de lazer associada ao mundo rural e ao vinho em especial: Potencial crescimento ENOTURISMO.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Riscos associados à irregularidade das condições climáticas com ocorrência cíclica de fenómenos extremos como a seca.</li> <li>□ Desigualdade na concorrência no mercado externo.</li> <li>□ Envelhecimento da população rural</li> <li>□ Risco abandono da atividade.</li> </ul>

Figura 8 Análise SWOT (Fonte - IVV)

### 2.2.2 Conceitos de enoturismo

O enoturismo nos últimos anos tornou-se numa estratégia de diversificação dos produtores de vinho, em especial dos pequenos produtores, cujas propriedades incluem muitas vezes um potencial turístico imenso. O enoturismo consiste em alargar o conceito de produto e torná-lo numa experiência, que pode incluir uma visita à adega, uma prova de vinhos, uma estadia numa unidade rural ou de charme ou até ainda uma participação numa vindima, um tratamento num SPA com produtos vínicos, ou simplesmente tomar uma refeição temática. No fundo, tudo o que rodeia a vinha, a vinificação e o vinho pode ser aproveitado para o turismo, dado o carisma e a beleza que a estes estão associados (Cardeira, 2009:15). De facto, a maior parte das definições de Enoturismo estão directamente relacionadas com as motivações e experiências vividas pelos viajantes. Segundo a Carta Europeia de Enoturismo (2006), o mesmo define-se da seguinte forma: “(...) é o conjunto de todas as actividades e recursos turísticos, de lazer e de tempos livres relacionados com as culturas, materiais e imateriais, do vinho e da gastronomia tradicional dos seus territórios.”

O enoturismo é um produto turístico recente, segundo os moldes que o caracterizam e o próprio nome adoptado, o que justifica a lacuna existente na sua regulamentação específica (Costa e Dolgner, 2003). Actualmente é uma área em forte crescimento no âmbito do turismo e desempenha um papel importante no desenvolvimento regional, com a repovoação de grandes áreas rurais por vezes extremamente abandonadas através da criação de emprego directo e indirecto e da atractividade criada por novos investimentos turísticos, contudo, apresenta um forte valor para a economia nacional. Simões (2008: 273) considera mesmo que o investimento na vinha e o vinho apresentam uma vantagem única para o desenvolvimento do meio rural: “(...) pelo papel que desempenha nas sociabilidades locais, como parte integrante da gastronomia regional e como elemento do património cultural das principais regiões produtoras, a vinha e o vinho encontram-se numa posição privilegiada para responder aos novos desafios que se colocam ao mundo rural”.

Hall, C. Michael, *et al.* (2002) definiram-no como as visitas realizadas a vinhedos e a adegas, feiras de vinhos e outros eventos relacionados, onde se realizam provas, constituindo a principal motivação do visitante a busca dos atributos próprios do vinho e de cada região vinícola. Hall (2002) acrescenta “(...) constituindo o principal factor motivacional dos visitantes”.

Por sua vez, Getz e Brown (2006) afirmaram que existem ainda 3 grandes forças intervenientes no mercado: os produtores de vinhos, as agências de turismo (que representam os destinos turísticos) e os consumidores.

Todavia, segundo Charters, Ali-Knight (2002) a mais recente definição que aparece mencionada na *Western Australian Wine Tourism Strategy* (2000), tenta consolidar todos os estudos de investigação efectuados, estabelece que o *Enoturismo* “(...)corresponde às viagens efectuadas com o propósito de visitar adegas, regiões vinícolas e o seu modo de vida. O *Enoturismo* é assim um produto que combina a prestação de um serviço com o *marketing do destino*”.

Deste modo, e segundo Pina (2009), “Contributo do Enoturismo para o desenvolvimento de regiões do interior: o caso da Rota dos Vinhos do Alentejo” toda a envolvente de estudos aponta para que o Enoturismo seja simultaneamente uma forma de comportamento do consumidor, uma estratégia de desenvolvimento de um destino, um conjunto de atracões e encenações relacionadas com o mercado dos vinhos onde as adegas constituem o atractivo mais importante, e finalmente uma oportunidade de *marketing* para os produtores vinícolas promoverem e venderem os seus produtos directamente aos consumidores;

O enoturismo ganha especial importância em Portugal porque as adegas mais antigas são pequenas herdades e quintas com extraordinários edifícios com as mais variadas dimensões, uns mais rústicos, outros mais nobres, mas todos com características únicas e extremamente vincadas, que tornam o universo vitivinícola português tão diversificado, não só pelos edifícios, que têm vindo a ser ampliados fazendo uso da arquitectura, mas também porque, para a dimensão do nosso país, é notória a diversidade de paisagens, topografias, vegetação, e até condições climáticas que aqui existem e que de facto tornam o nosso país num destino preferencial para os enoturistas. Assim para desenvolver o produto turístico “Enoturismo” foi necessário aprofundar a articulação da vinha e do vinho com outras actividades complementares através das vertentes ambientais, culturais e gastronómicas das regiões vitivinícolas e definir um modo de acção.

Assumindo o facto de Portugal ser um país com alguma expressão como destino turístico mundial e, em simultâneo, um dos grandes produtores mundiais de vinho, existe um potencial turístico a explorar nas regiões economicamente mais débeis e que possuem boa capacidade de produção vinícola. Segundo o Plano Estratégico Nacional de Turismo (PENT), o Turismo de Portugal (TP) assumiu a importância do enoturismo e englobou-o

mesmo enquanto actividade do produto referente à Gastronomia e Vinhos, um dos 10 produtos estratégicos, seleccionados segundo a sua quota de mercado e o seu potencial de crescimento. Verifica-se, também, que o sector do Turismo é apresentado como um dos principais geradores de emprego, representado 10,2% da população activa, revelando uma importância estratégica para a economia portuguesa.

Esta afirmação do valor económico gerado pelo turismo aliado a uma crescente exploração e divulgação das rotas de vinho levou a que surgissem alguns investimentos privados. Para além da inclusão de actividades de lazer e de conhecimento, da organização de eventos com base na temática vinícola, da estruturação de visitas turísticas às adegas e a própria instalação de restaurantes e *spas* nos edifícios das adegas ou na sua proximidade, tornou-se necessário criar condições e capacitar as regiões de equipamentos, dotados dos mais variados serviços, para acolher os turistas interessados na experiência vinícola. Relativamente aos países europeus onde Portugal se enquadra, “(...) os estudos apontam para um interesse dos visitantes em visitar lugares históricos ligados ao vinho, apreciar a sua arquitectura e frequentar bons restaurantes.” (Pina, 2009), e Cabral (2009:38) clarifica a importância da arquitectura neste contexto: “ (...) não há dúvida que a arquitectura é hoje um elemento que faz mover relevantes nichos de turismo internacional(...)”, o que resultou na percepção das entidades ligadas ao mundo vinícola, que seria necessário preservar e requalificar a arquitectura histórica já presente em variadas propriedades, surgindo alguns investimentos em projectos de recuperação de construções existentes, nas quintas, como antigos solares e casas próximas das adegas, no sentido de capacitar a região com algumas estruturas hoteleiras, assim como decidiram investir na renovação das suas adegas, com a construção de novos equipamentos de raiz assim como na recuperação de edifícios já existentes.

Assumiu-se, assim, uma relação entre “(...) estes dois elementos – o vinho e a arquitectura aos quais está associada uma imagem de qualidade, para reforçar o apelo ao turismo(...)” (Cabral, 2009: 38). De facto, a vinha e o vinho, e o conseqüente enoturismo, assumiram definitivamente uma nova importância no âmbito da economia, do turismo e 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), e há uma necessidade notória de aumentar a sofisticação da oferta de modo a atrair e fidelizar turistas (Turismo de Portugal, 2007).

Seja de carácter mais marcadamente rural ou urbano o Enoturismo surge sob a forma de uma diversidade de práticas e escolhas turísticas possíveis, entre as quais se podem destacar: as Rotas do Vinho; as Aldeias Vinhateiras; as visitas guiadas ao Campo Vitivinícola e em Quintas de Agroturismo; as visitas à Caves e Adegas; as visitas a Centros e Interpretação e Centros de Visitantes; aos Museus do Vinho e da Vinha; os Festivais e Eventos Enoturísticos; os Cruzeiros ou passeios de helicóptero; os *Spas* Vitivinícolas; entre muitos outros possíveis. São formas cada vez mais diversificadas de desenvolvimento de uma vocação enoturística que se desenvolvem à medida que um destino turístico ou região vitivinícola se pretende afirmar enquanto local de Enoturismo (Getz: 2000; Hall *et al*: 2002; Hjalager & Richards: 2002; Hall *et al*: 2003a; 2003b; Boniface: 2003; Carlsen & Charters: 2006).

### **2.2.3 Casos de referência**

O estudo de exemplos de referência, com vasta produção vinícola, características espaciais e programáticas distintas, contrastes e semelhanças, contribui para a compreensão da estrutura, génese e essência, em suma para uma abordagem fenomenológica da adega contemporânea.

Ao percorrer o universo vinhateiro pelo mundo, recolheu-se uma seleção de exemplos diversificados e ilustrativos de adegas contemporâneas, que captaram a atenção essencialmente graças à sua arquitectura distinta, que incluem no seu interior para além do espaço de produção um outro de carácter social, que abraça o visitante numa perspectiva de revelação, o que gera de alguma forma uma relação especial entre o homem, o lugar e o processo de fabrico nas suas formas mais essenciais.

### 2.2.3.1 Referências mundiais

#### ADEGA DOMINUS (HERZOG & DEMEURON) 1997 – CALIFORNIA

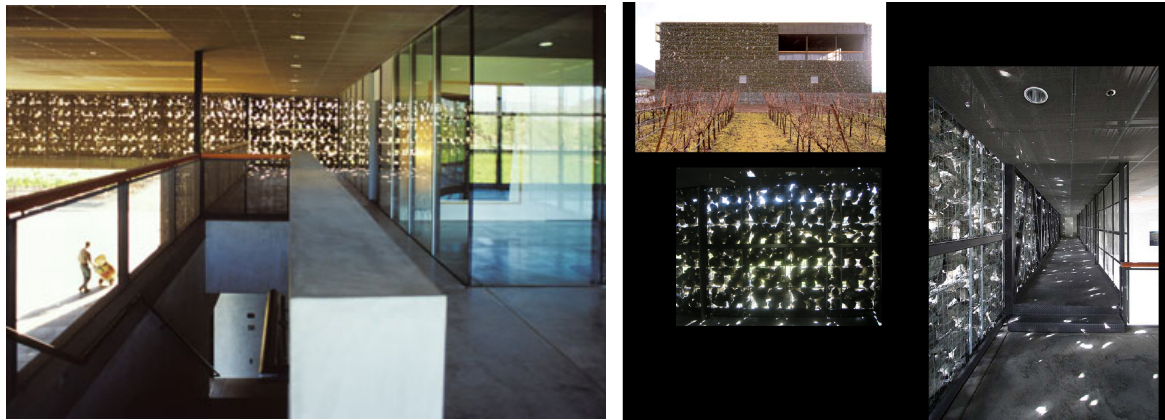
A Adega Dominus, projetada pela dupla de arquitetos suíços Jacques Herzog e Pierre de Meuron em 1995 localiza-se no Vale de Napa na Califórnia, Estados Unidos de América, uma região especialmente vocacionada para o cultivo da vinha.

Este edifício destaca-se pela envolvente natural de onde a pedra é levada para a ideia do projecto. A largura cria um peso óptico pela sua horizontalidade (Fig. 9), reforçado ainda pela largura dos painéis e a escala do material que vai aumentando até ao topo do edifício.



**Figura 9 Adega Dominus.** Fonte - <http://www.flickr.com/photos/herrera/139950975/>

A composição da parede em pedra, em gaiolas de aço em rede, suportado por uma estrutura de aço, que normalmente são usadas nas estradas para impedir a queda de detritos, introduz um aspecto inovador pela imensa variedade de formas irregulares e de diferentes tamanhos que permite criar um jogo de luz e materialização figurativa (Fig.9). Este tipo de superfície gera outras qualidades como o fluxo de ar e a sua auto-ventilação, sentidos térmicos e funcionais que partem da estruturação do material na parede do edifício (Zaera-Polo, 2005:182).



**Figura 10 Adegas Dominus, vista de interiores.** Fonte - <http://dc122.4shared.com/doc/BIXytk1l/preview.html>

Foi adoptado um sistema de confinamento projectado em pedra que transforma a imagem do edifício num monolítico, de formas puras e simples em que o material e a sua utilização é a sua marca. A relação entre interior e exterior é fluida ( Fig. 10), como uma forma que filtra a paisagem, uma experiência onde a transparência e o edifício são um só corpo (Moneo, 2008). Na criação destas possibilidades térmicas e estéticas, a pedra desenvolve-se em diferentes tamanhos, sendo que na parte inferior do edifício a rede é mais densa, alargando e aumentando a dimensão da pedra até ao topo.

Herzog & Meuron optam por um material e forma, fazendo uma comparação relativamente plana e sem interrupções com a paisagem, com uma escolha de material e superfície que tiram partido das condições climáticas. O edifício resulta funcionalmente tendo-se tornado um “marco” do complexo vinícola, monumento de forma arcaica e minimalista de intervenção, com uma arte ambiental ( Mack, 2000: V3-169).

A Adegas Dominus é um projecto como uma "segunda etiqueta", exclusiva em arquitectura, transmite o material como essência do projecto para além dos outros componentes, e ressalta a ideia de que “fazer arquitectura é como fazer vinho”, pois fazer vinho tem esse lado alquímico, um complexo processo até a concretização da essência do vinho, que envolve um conjunto de componentes climáticas, o contacto com a terra, diferentes recipientes e a sequência de acções ou ritmos de trabalho (Ursprung, 2005: 182).

Um bloco de dois andares numa forma paralelepípedica com cerca de 100,00m de comprimento, 25,00m de largura e 9,00m de altura, o edifício ganha um aspecto “monolítico”. Estende-se por um eixo norte-sul perpendicular no alinhamento de passagem entre as videiras, com uma passagem perfura o volume no rés-do-chão, numa ideia de percurso até ao interior do edifício e atravessando-o numa continuidade do terreno. A

composição de fachada é assimétrica pondo em questão a composição clássica, contém duas entradas no rés-do-chão e uma varanda no primeiro piso em torno dos escritórios que actua como um ecrã sobre a paisagem. As duas entradas, uma já referida como principal sobressai como um “arco de triunfo” e uma outra utilizada para cargas e descargas de uvas e vinho.

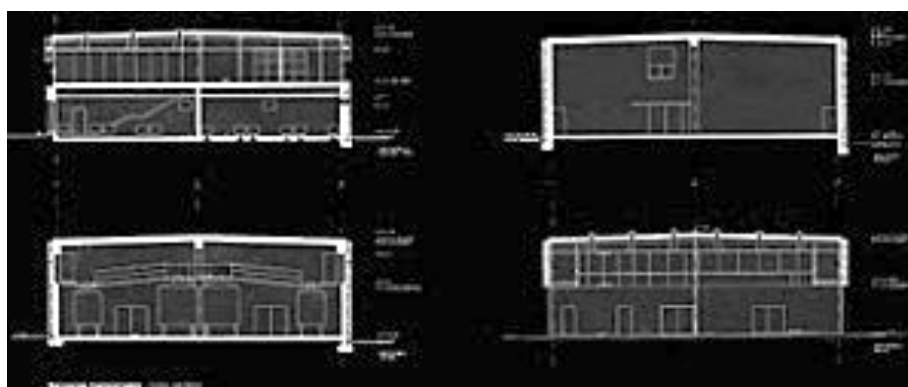
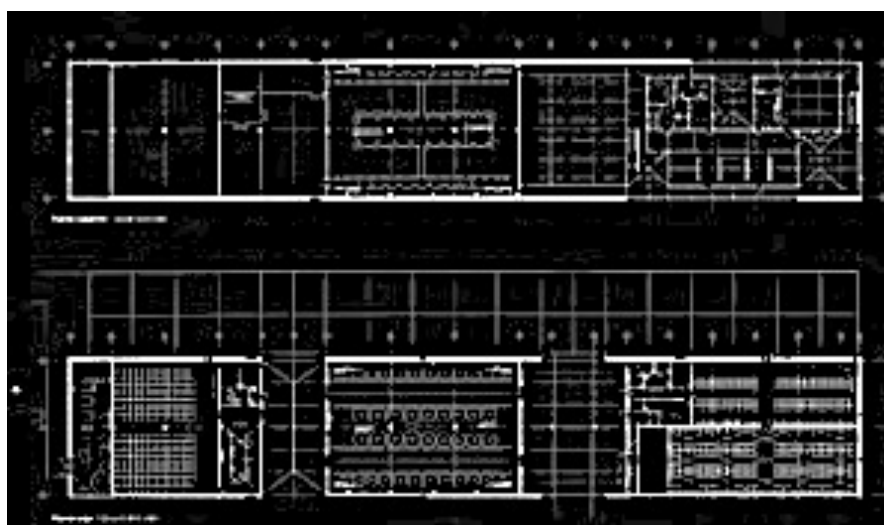


Figura 11 Adega Dominus, maquete, plantas e cortes. Fontes - El croquis: Herzog & de Meuron 1993-1997, nº 84 P. 184 <http://architecture.over-blog.com/article-dominus-estate-napa-valley-usa-46504321.html>

A funcionalidade do edifício secciona-se em três partes importantes acentuando-se no

volume por dois vazamentos ao nível do rés-do-chão, sendo essas partes: a sala de cisterna, destinado à fermentação do vinho; a câmara de barris, onde amadurece o vinho em barris durante anos; e o armazém, para engarrafar e embalar o vinho ( Márquez,1998 : 16). O piso inferior é dividido em três volumes e o piso superior faz a união dos três abrangendo toda a área (Fig.11). A sala de provas contem uma parede estruturante em vidro que tem visibilidade para o porão, onde os visitantes podem ver as linhas de vinho, atingindo a sua maturação final dentro de barris de carvalho francês; esta imagem torna-se marcante na envolvência da essência do “mistério” do vinho, assim como a fachada perante o seu interior origina a funcionalidade do edifício (Domus, 1998: 13-14).

A fachada revestida em pedra que H&deM trata de maneira não convencional é extraída de um local próximo e em vários tamanhos, são enchidas “cestas” em rede de aço com dimensões de vinte por cinquenta centímetros de aplicação manual. Os gabiões pré-fabricados em arame foram fixos a uma estrutura metálica que forma uma “pele” e varia o tamanho das pedras mantendo uma climatização pretendida dentro do edifício através da dimensão das frechas entre as pedras. Os gabiões de rede com pedra, normalmente, são usados para evitar que detritos das bermas ou montanhas caiam para as estradas. Ao longo do percurso o material usado vai incitando percepções diferentes, ao longe, aparenta uma peça de material maciço mas que com a aproximação assume uma qualidade têxtil, como uma malha de pedra que parece desfragmentar-se. A superfície de pedra encobre paredes de vidro, aço e cimento, permite uma montagem solta das funções dentro da cobertura, como uma caixa dentro de outra caixa. No piso inferior o edifício torna-se mais escuro e reservado, e no superior recebe a luz infiltrada pelas frechas das pedras iluminando a zona de escritórios. É uma fachada de fenómeno natural que “anunciando” elementos da terra, interliga o volume como se pertencesse ao próprio local (Mack, 2000: 169).

Á noite, este edifício revela-se como um “marco”, pela sua iluminação no meio do terreno circundante.

O edifício expressa uma precisão conceptual, não só no sentido construtivo, mas também na composição da ideia, onde o ponto fulcral é o tema do vinho, e em paralelo, estes dois aspectos se conjugam, atende a condições específicas do sítio, clima, contexto ou cliente, uma abordagem onde o carácter das vinhas é entendido através da envolvente num plano de fundo das colinas que transparece na fachada e o edifício lê-se como uma marca d'água dessa adega

## PEREGRINE WINERY (ARCHITECTURE WORKSHOP LDA.) 2004 – NOVA ZELÂNDIA

A adega localiza-se nos socacos do Gibbston Valley, uma antiga área de pastorícia onde floresce agora a viticultura. Uma elegante faixa de luz contrasta com a rugosa e sublime paisagem natural do local (Fig. 12).



**Figura 12 Adega Peregrine.** Fonte - <http://europaconcorsi.com/projects/206723-Peregrine-winery/images/3343646>

Em resposta ao recente crescimento de plantação de vinha e o desenvolvimento da procura internacional por vinho regional da Nova Zelândia, uma nova adega foi necessária para que pudesse processar mais de 650 toneladas de uva, que sem declaradamente prever espaços específicos para visitantes, do ponto de vista programático do edifício, demonstra a habilidade de proporcionar uma experiência turística. Apesar de não albergar outra função que não a da produção vinícola, apresenta-se como espaço de contemplação, interpretação e discussão com peritos, cujo percurso através das diversas fases da produção é dotado de uma carga teatral dramática, iniciada a partir do exterior do edifício pelo artefacto de uma cobertura metálica inclinada e suspensa, que cobre toda a sua extensão (Fowlow e Stanwick, 2006:140).

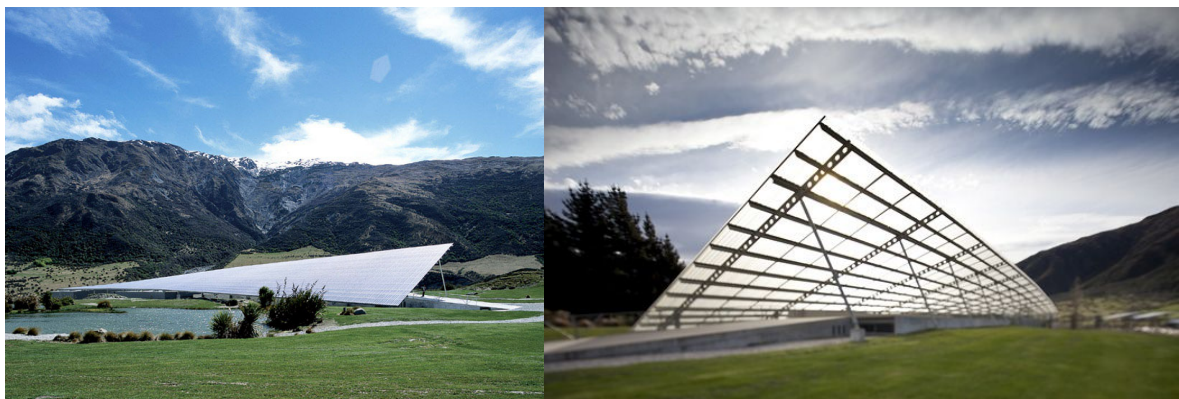


**Figura 13 Estrutura de cobertura.** Fonte - <http://www.peregrinewines.co.nz/gallery.php>

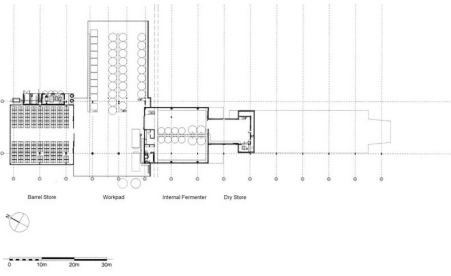
O antigo processo de fazer vinho foi radicalmente reinterpretado, (citação do júri Winner, ar+d prémios de arquitectura emergente, Londres Inglaterra).

A adega usa materiais simples, de arquitectura rural local, á excepção da cobertura fixada directamente em aço galvanizado (Fig.13), onde foi utilizado um material translúcido, para imprimir ao edifício uma presença mais brilhante e efémera na paisagem. As cubas determinam a altura e dimensão da cobertura, que identifica a transformação ou metamorfose que reflecte o processo refinado de transformação da uva, pelo movimento que revela, subindo de cota. Pode-se entender que a cobertura está alinhada com o horizonte, como se de um perfil de rochedo se tratasse.

Para os projectistas (cujo trabalho é representado na Fig. 15) contudo a gradação da inclinação da cobertura foi inspirada por uma imagem estática (fotográfica) de um pássaro em voo (Fig.14).

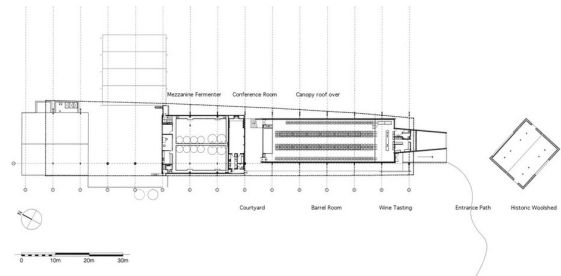


**Figura 14 Imagens de cobertura.** Fonte - <http://www.peregrinewines.co.nz/gallery.php>



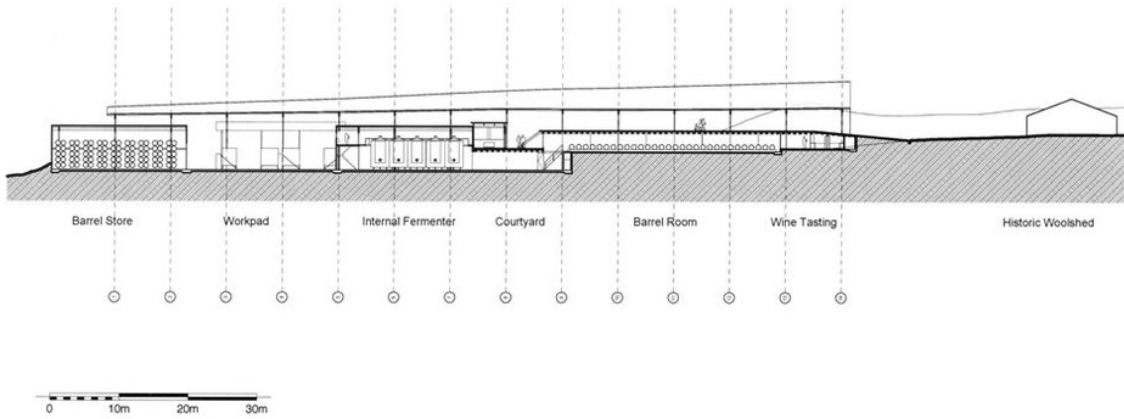
peregrine winery - lower level plan

ARCHITECTURE WORKSHOP  
 T +64 4 473 4438 F +64 4 473 9572  
 PO BOX 9572 WELLINGTON NZ  
 email@archwksp.co.nz



peregrine winery - upper level

ARCHITECTURE WORKSHOP  
 T +64 4 473 4438 F +64 4 473 9572  
 PO BOX 9572 WELLINGTON NZ  
 email@archwksp.co.nz



peregrine winery - long section

ARCHITECTURE WORKSHOP  
 T +64 4 473 4438 F +64 4 473 9572  
 PO BOX 9572 WELLINGTON NZ  
 email@archwksp.co.nz

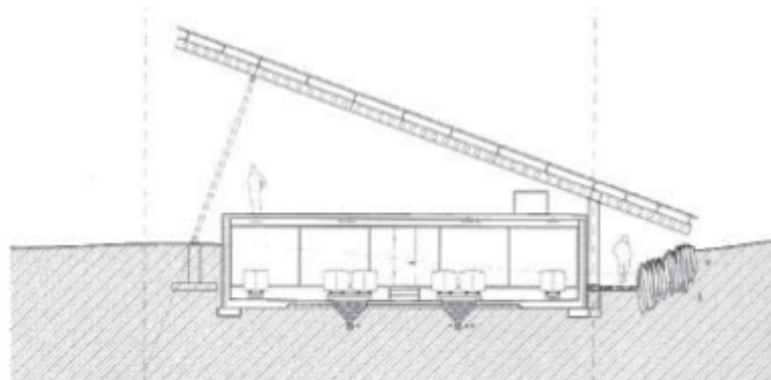


Figura 15 Planas e cortes da adega Peregrine. Fonte - <http://europaconcorsi.com/projects/206723-Peregrine-winery>

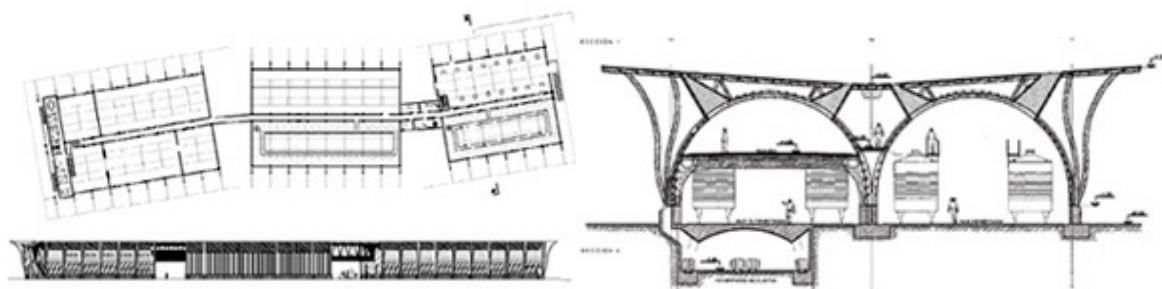
## ADEGA PEREZ CRUZ (JOSÉ CRUZ OVALLE) – 2006 - CHILE

Cruz Ovalle, o arquitecto, afirma ter-se inspirado nos arbustos das parreiras e seus ramos quebrados, como também nos sombrios corredores e longos telhados das construções campestres, planeando vários corpos longitudinais levemente inclinados entre si, o que gera um volume que posa estendido na paisagem plácida do vale vinícola, com 143,00 metros de comprimento e 11,00 de altura ao nível do beiral (Fig. 16).



**Figura 16 Adegas Perez Cruz.** Fonte - [http://www.over-blog.com/com-1124324364/18-Architectures\\_du\\_Vin.html](http://www.over-blog.com/com-1124324364/18-Architectures_du_Vin.html)

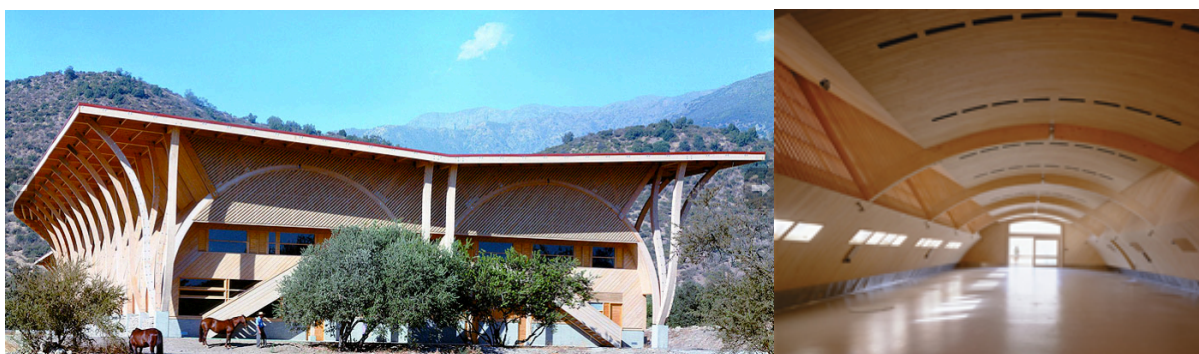
A grande asa horizontal unifica os distintos corpos estabelecendo uma referência linear que remarca a extensão dos prados e contrasta com o perfil quebrado das montanhas próximas da Cordilheira dos Andes. As aberturas entre os corpos geram amplas vistas dos vinhedos no entanto o mais singular destas construções é a estrutura de pilares ondulantes de madeira laminada que se elevam e quase instáveis, convidando a um caminhar cadencioso sob as sombras laterais. Os volumes dividem-se em dois semicilindros volteados, que é possível associar também a meios barris deitados, deixando um corredor superior de inspeção visual (Fig.17).



**Figura 17 Planta, alçado e corte.** Fonte - <http://www.vitruvius.com.br/revistas/read/arquitextos/09.098/126/pt>

A produção vinícola possui muitas tarefas confiadas à decantação gravitacional, isto implica um trabalhar permanente com diferentes níveis de altura e, por esta razão Cruz Ovale planeou uma circulação central elevada que supervisiona as atividades e conecta as distintas funções. Ateliês e laboratórios também se situam nestas cotas e obtêm uma vista generosa para o vale. Tanto assim, que uns dos recintos com abóbodas ao final do conjunto, que era simplesmente uma sala de inspeção de grandes tanques de aço inoxidável, converteu-se num amplo espaço multiusos. Também o piso superior com paredes e estruturas curvadas sobre as tarefas, tem servido de galeria de arte e conserva várias obras deixadas em doação.

No exterior, as madeiras de revestimentos e dos pilares sinuosos (Fig. 18) estão algo desgastadas pelo sol, mas em consonância com as pedras das bases e as terras dos vinhedos com anos de vida que lhe acompanham. Pelo interior, a utilização de madeiras claras e iluminações zenitais que iluminam cuidadosamente as tarefas e armazenamentos da vinícola outorgam uma delicada penumbra à produção. No entanto, nas adegas inferiores, húmidas criptas de cimento armado foi necessário retirar os revestimentos de madeira impregnados que aos enólogos meticolosos pareceu-lhes que contaminavam o sabor do vinho. Em todo caso, os cálidos e elaborados interiores das instalações, apesar dos incessantes processos industriais, lembram o corpo e aroma do saboroso Carmenere que produz a vinha, e os sinuosos e sombrios exteriores evocam a sequeira do Syrah, aquela cepa perdida que se havia mantido oculta nos vinhedos chilenos.



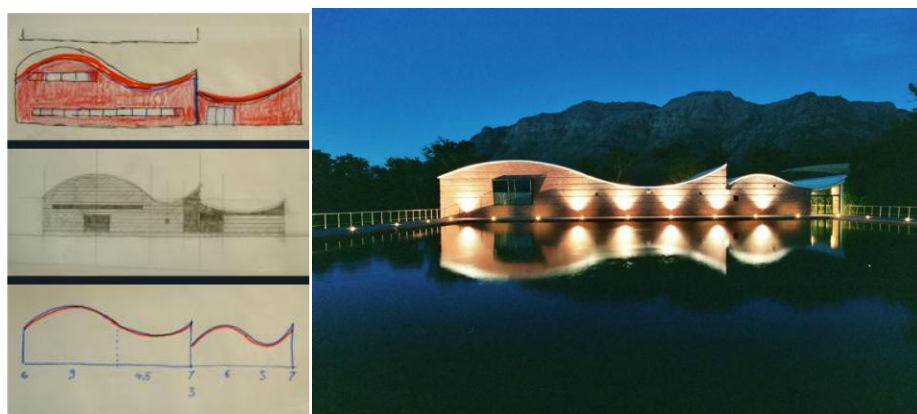
**Figura 18 Exterior e interior da adega** - [http://perezcruz.com/?page\\_id=226/](http://perezcruz.com/?page_id=226/)  
<http://revistaadega.uol.com.br/Edicoes/14/artigo36158-1.asp>

## ADEGA DORNIER (J. MALHERBE E C. DORNIER) 2003 – ÁFRICA DO SUL

Uma das atracções em Dornier é exactamente a arquitectura. Um velho celeiro do séc.XVIII, uma casa de lavoura de finais do Séc. XIX, e uma adega do Se. XXI, edifícios históricos recuperados no seu esplendor original, e o novo edifício que assinou um compromisso respeitando o local e o tempo.

Desenhado sob o olhar artístico de Dornier, a adega é em simultâneo uma escultura e um instrumento de produção funcional. A forma e os materiais integram-se bem na paisagem. O revestimento encarnado, o vidro e o metal trazem á memória a arquitectura industrial clássica (Fig. 19). Fechado de lado, o edifício é completamente aberto com janelas orientadas para o lado da montanha ( Fig. 20), permitindo disfrutar das paisagens da Montanha Stellenbosch.

Em 2005, esta adega foi escolhida pela Great Wine Capitals Global Network, como uma das cinco construções em todo o mundo para ganhar o Premio Nacional para a Arquitectura, Best of Wine Tourism Awards. <sup>4</sup>



**Figura 19 Adega Dornier.** Fonte - <http://www.dornier.co.za/about/architecture>

A adega Dornier situa-se dentro do triângulo dourado de Stellenbosch. A peça central é um espectacular e moderno armazém desenhado pelo próprio Dornier onde o primeiro e

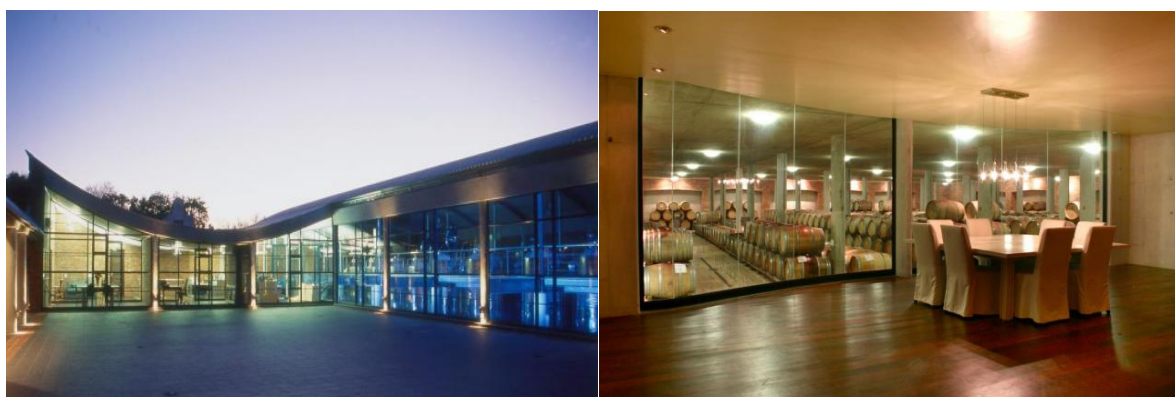
---

<sup>4</sup> “A grande arquitectura é arte, a arquitectura pobre é uma trivialidade convencional feita de pedra e betão”, (Dornier , 2005), na entrega do prémio.

prometedor Cuvées começou a ser feito em 2002, concretizando o conceito da família Dornier de produzir vinhos resultantes do equilíbrio perfeito entre o trabalho humano e as mais modernas tecnologias de produção.

O estatuto do vinho beneficia de um excelente clima e condições perfeitas de terreno. A proximidade de False Bay refresca as vinhas e cria um microclima temperado, que resulta em permanente alta qualidade da produção.

Depois de 11 anos a construir a vinha , 70 hectares estão já cobertos com videiras, preparada para crescer até 100 em 2009.



**Figura 20 Fachada norte e interior.** Fonte - <http://www.designwineries.com>

#### ADEGA HILLINGER (GERNER°GERNER PLUS) 2004 - AUSTRIA

A adega ficou pronta em 2004, depois de uma fase de construção de apenas 1 ano. A localização sensível, no meio das vinhas de Jolis, exigiu uma especial atenção para o planeamento. Respeitando os princípios de uma típica vinha Kellergasse de antigamente, o conceito dos arquitectos Gerner & Gerner, beneficiou ainda do clima favorável da zona, quando concebeu um edifício para integrar em simultâneo arquitectura, vinho, turismo e, consequentemente, uma componente de *marketing*.

A maior parte do edifício da produção em forma de “L” foi talhada no declive, depois coberto com solo (Fig. 21) para assim beneficiar das condições térmicas de uma cave (Detail, 2005: vol.7/8, 772-776), e plantada com vinha até onde foi possível, sendo que 24.000 metros cúbicos de terra tiveram de ser retirados e recolocados no decurso da construção. A área total do espaço mede 1850,00 m<sup>2</sup> (Fig. 23). A parte visível, que inclui o

*lounge* para degustações em forma retangular, repousa sobre delicados apoios e parece "flutuar" sobre o chão. Da janela panorâmica avista-se os vinhedos e, mais ao longe, as montanha de Leitha (Fig. 22). Á noite o complexo transforma-se numa mancha luminosa que pode ser vista de muito longe. Oito janelas piramidais orientadas a norte, no telhado permitem a iluminação natural do espaço subterrâneo da produção.



**Figura 21 Adeg Hillinger (Vista aérea ).** Fonte - <http://www.leohillinger.com/>

O terraço do telhado, agora acessível, permite a visibilidade sobre o lago Neusiedl. No interior, paredes de vidro permitem conduzir os visitantes pelas várias zonas e espaços de trabalho, no processo de fabrico do vinho. Uma ponte permite a vista sobre a adega, na passagem do "lounge" para o espaço de conferências multifuncional. *"Tal como o próprio vinho, a nova arquitectura, que serve a sua produção, é dissimulada por uma grande parte de psicologia"*( Eue; Gust; Seiler: 2008,52) demonstrando que *"...o verdadeiro tema não é o vinho nem a arquitectura mas o modo como estas culturas comunicam entre si"*.

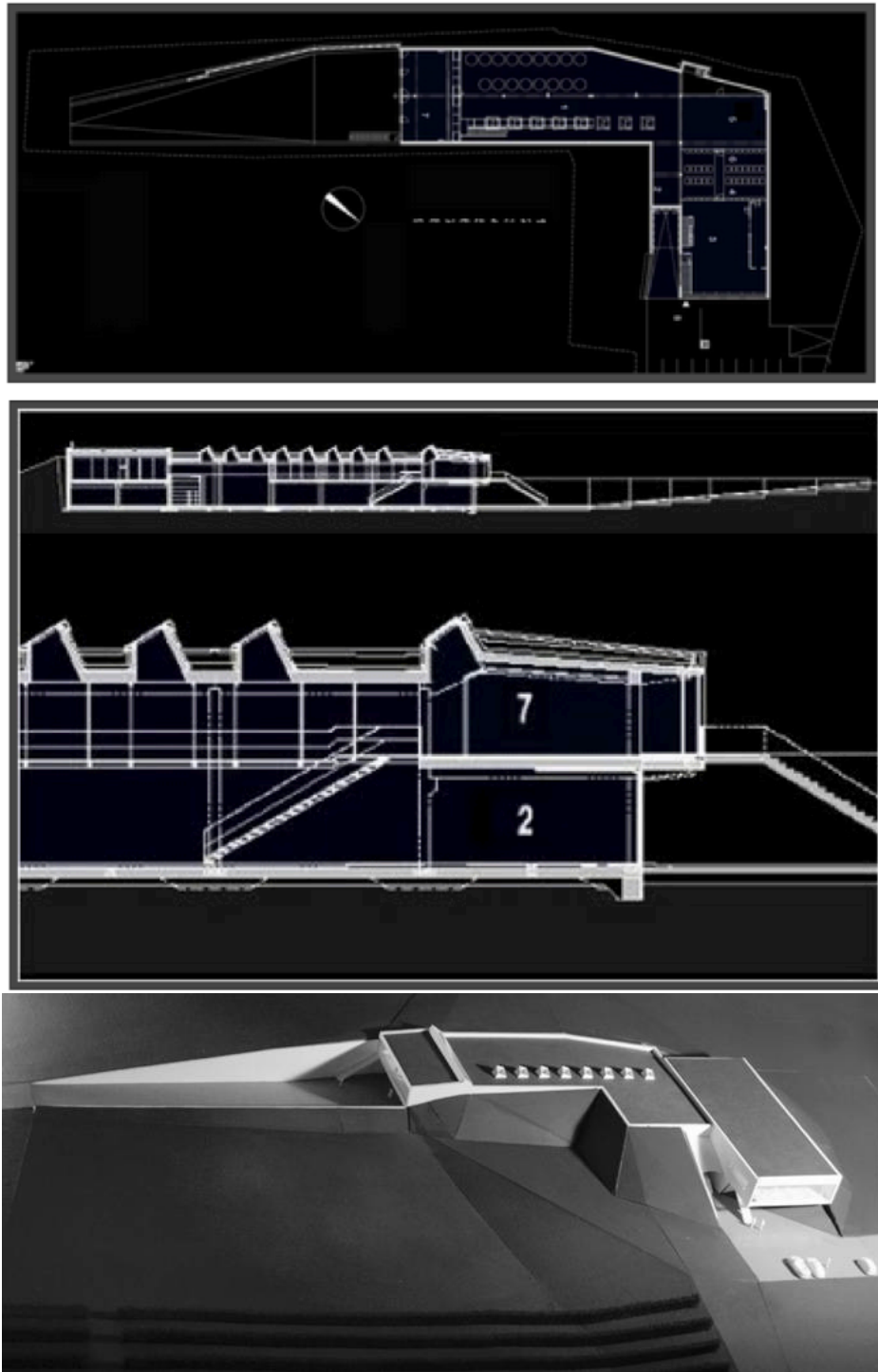


**Figura 22 Janela panorâmica.** Fonte - <http://www.leohillinger.com/>

O equipamento técnico de armazenagem da zona de produção está ao nível do mais moderno existente na Europa. O armazenamento computadorizado, as medidas de higiene e produção asseguram as mais elevadas garantias de qualidade.

A fermentação das uvas seleccionadas é feita em cubas de aço inoxidável, controlados por computador. Estes tanques de fermentação usados nas adegas Hillinger, são tanques que permitem a fermentação a frio e a maturação do vinho, graças a sistemas de refrigeração instalados entre duas paredes - factor que desempenha um papel importante na produção de vinho branco. Além disso, os tanques de aço inoxidável asseguram uma produção de acordo com as mais exigentes regras de higiene, bem como uma fermentação controlada, graças ao rigoroso controle da temperatura.

As barricas são especialmente feitas em carvalho francês, porque o tanino doce e temperado da madeira, conserva favoravelmente os aromas do vinho, e são usadas para a fermentação do vinho branco, enquanto que para os tintos apenas se usam na fase de maturação. A barrica clássica tem capacidade para 225 litros, e na maior parte dos casos só é usada 2 vezes, a fim de garantir sempre a mesma qualidade.



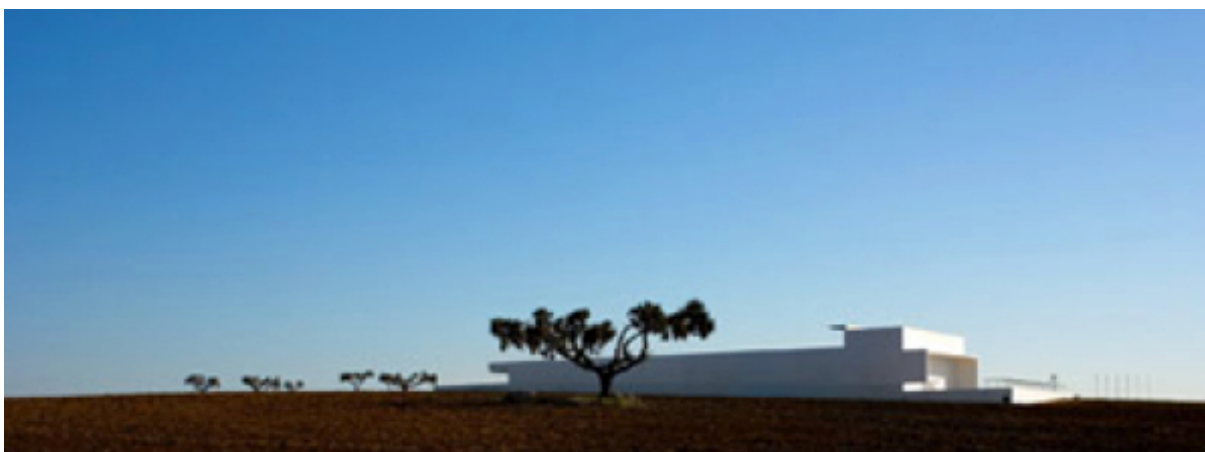
**Figura 23 Planta, corte e maquete da adega.**

Fonte <http://www.gernergernerplus.com/typo3temp/pics/ec29f8ba42.jpg>

### 2.2.3.2 Referências nacionais

#### ADEGA MAYOR ( ÁLVARO SIZA VIEIRA ) 2007 - PORTUGAL

A Adega Mayor permite caracterizar a experiência da adega contemporânea, precisando sobre as premissas que estabelecem a arquitectura como valor para uma marca vinícola. Um projecto que reconstruiu a paisagem do interior alentejano, em Campo Maior. Uma estrutura de linhas minimalista, que surge recortada contra uma planície. O branco imiscuído contra o verde e o azul. Assinada pelo arquitecto Álvaro Siza Vieira, *“um arquitecto de cujo lápis têm saído alguns dos edifícios mais marcantes dos nossos tempos”* ( Nabeiro, - Adega Mayor, in Guerra, dir – ultimag01, 2007), a Adega Mayor, desde que foi inaugurada em Junho de 2007, é uma referência no enoturismo português, representando uma indústria vinhateira através do protagonismo da arquitectura que a alberga.



**Figura 24 Adega Mayor.** Fonte : F. GUERRA – FOTOGRAFIA DE ARQUITECTURA <http://ultimasreportagens.com/>

Extraí a sua beleza da simplicidade dos traços, combinada com pormenores que colorem e dão alma a casa, como o espelho de água defronte ao jardim, no último piso da adega. É também aqui, neste ambiente tranquilo, que ocorrem as várias degustações dos vinhos da casa. Imponente, a Adega Mayor revê-se como um exemplo importante neste tipo de arquitectura pelos pormenores, desde a iluminação ao mobiliário. É um paralelepípedo de 40 x 120 metros, com muros quase cegos de nove metros de altura, dividido em três pisos num dos extremos. Abriga todas as fases do complexo processo de produção e

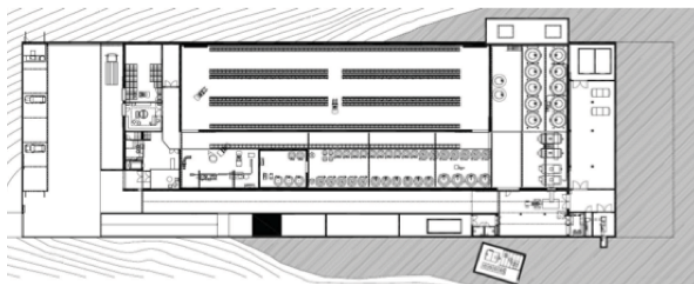
armazenamento de vinhos, com os pisos superiores destinados a uso social e à promoção do enoturismo.

O edifício localiza-se próximo de Campo Maior no Alto Alentejo, onde a planície se estende até ao horizonte, e a presença humana é marcada pela leitura de pequenos aglomerados de construção ( montes alentejanos ), em que o branco da cal que os reveste e as manchas dos vinhedos, completam a imagem da paisagem (Fig. 24); ocupa a zona onde a topografia atinge o seu ponto mais elevado, encabeçando o vinhedo que o circunda transmitindo a sensação de confluir para si próprio o movimento ascendente do terreno, estando inserido perpendicularmente as curvas de nível.

De acordo com o autor do projecto, a conjugação destas condicionantes permite *“uma boa distribuição do programa e acessos, sendo conveniente e menos dispendiosa em termos de comportamento térmico”* (Siza, 2004: 3). Segundo o arquitecto espanhol Rafael Moneo, para quem a *“consciência da realidade começa com o conhecimento do lugar”*, a obra de Álvaro Siza assemelha-se a poesia no sentido em que ele não actua sobre o lugar, mas antes, o revela (Moneo, 2008).

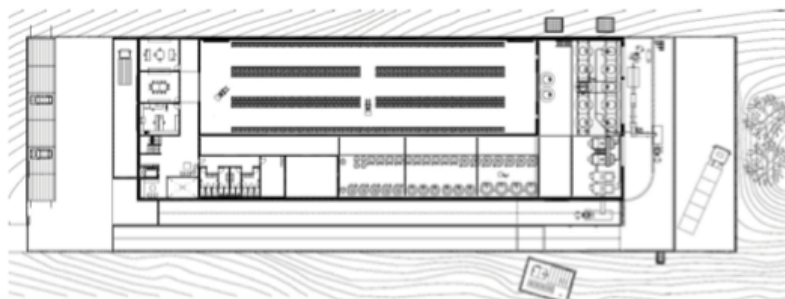
A partir da rede viária nacional, acede-se á herdade através de um percurso asfaltado encontrando um segundo percurso pavimentado em cubos de granito no seguimento da qual o edifício é implantado. Esta estrada é um dos elementos de intenção projectual, juntamente com *“ uma afloração de argila compactada”*, Siza, Álvaro. [2005]. Usada como depósito de entulho até á construção da adega, determina o local exacto onde viria a ser erguida. Uma planta rectangular dá origem a um paralelepípedo de 40x120x9, sendo que os 9 metros de altura se definem por muros quase cegos, e que no topo sudoeste eleva a sua cércea a mais um piso, encabeçando o edifício longitudinal. O arquitecto sintetiza o programa do edifício da seguinte forma (Siza, 2004:2 ):

Piso à cota 312,17 (Fig. 25) - Átrio, incluindo recepção e localização de acessos verticais (escadas e ascensor), armazém e zona de carga de produto acabado, protegida por coberto.



**Figura 25 Planta (cota 312,17)** Fonte - Margarido, R. (2009). Adegas contemporâneas, um novo discurso na arquitectura vernacular. Dissertação de mestrado. Universidade de Coimbra.

Piso à cota 316,36 (Fig.26) – Destinado exclusivamente aos funcionários da empresa, compreendendo os escritórios da administração, laboratório de controle de qualidade, um pequeno armazém e os vestiários / sanitários dos funcionários.



**Figura 26 Planta (cota 316,36)** Fonte - Margarido, R. (2009). Adegas contemporâneas, um novo discurso na arquitectura vernacular. Dissertação de mestrado. Universidade de Coimbra.

PISO á cota 320,55 (Fig. 27) – Destinado ao uso turístico promoção do vinho da região, compreendendo sanitários públicos, incluindo cabine para pessoas com mobilidade condicionada, sala para recepção e prova de vinhos, copa e pequeno arrumo. Aproveitando o facto de este piso se encontrar á mesma cota do a cobertura adjacente, será criado um terraço relvado, com espelho de água central.



**Figura 27 Corte transversal.** Fonte - Margarido, R. (2009). Adegas contemporâneas, um novo discurso na arquitectura vernacular. Dissertação de mestrado. Universidade de Coimbra.

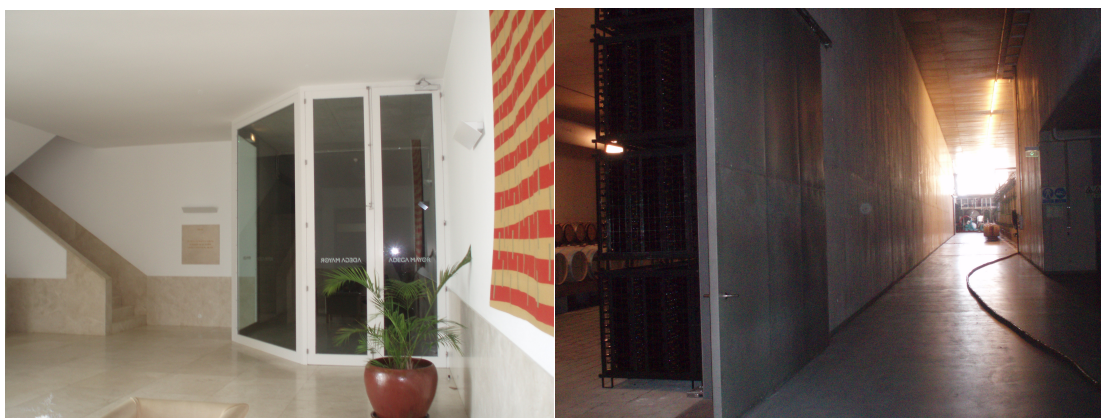
Numa primeira abordagem visual á adega Mayor, surge-nos pelo lado sudoeste do edifício, precisamente o que é encimado por um torreão que nos conduz para uma plataforma onde

encontramos um parque de estacionamento, marcado por uma pérgula metálica que contrapõe com a pala de betão armado à altura de dois pisos sob a qual encontramos o acesso á zona social (Fig. 28). A Nordeste da adega, ou seja no topo oposto ao acesso do visitante situa-se o cais de entrega da produção, onde começa o percurso de transformação da matéria prima, e que se alcança através de uma rampa paralela ao edifício (Fig. 28).



**Figura 28 Acesso social e rampa de acesso á zona de produção ( Fonte : Autor )**

A entrada na zona social através de uma antecâmara, leva-nos a um átrio de pé direito duplo, onde encontramos a zona de receção, situada entre acessos verticais e onde nos surge um canto em vidro que parece avançar na nossa direção e que permite a passagem para a zona de produção e armazenamento, e que de imediato sugere um início de percurso (Fig. 29)



**Figura 29 Átrio e passagem à zona de produção( Fonte : Autor )**

Ao abrir as portas que separam os dois espaços, somos confrontados com o ruído permanente da unidade de engarrafamento e rotulagem, que se encontra no início do espaço longitudinal que percorre toda a área de produção (Fig. 30). Surgem assim as grandes cubas de fermentação que nos vigiam de perto ao longo do percurso, até á zona

das cubas de desengace acondicionadas sob a grelha onde todo um mecanismo de recepção de produto, situado numa cota superior dá início ao processo de produção. Aqui é nos proposto inverter o percurso com passagem pela sala de armazenamento de barricas e de garrafas, onde a luminosidade é inferior á dos espaços de vinificação e o cheiro a carvalho é dominante reforçado pela humidade atmosférica, factores que ajudam a constatar ser este espaço algo de especial no todo da adega. O pavimento de granito, as barricas dispostas sobre longas traves de madeira e empilhadas também sobre blocos de granito, as garrafas armazenadas ao longo das paredes, a luz ténue (indirecta) e a humidade relativa provocam a sensação de local sagrado. Estamos no que se pode considerar o cofre forte da adega.

Ao passar pela zona de transição para a zona social, somos confrontados com a mudança de escala, dos espaços de carácter industrial com pé direito duplo para uma escala mais doméstica, onde a materialidade ajuda á mudança de cenário. O betão aparente de tectos e paredes, e o cinzento do pavimento dão lugar ao branco do reboco das paredes, ao creme do mármore de lambris e pavimentos e ao castanho da madeira de equipamento e alguns pavimentos. No piso do átrio encontram-se ainda a loja de vinhos e o armazém.

Através de um jogo de pés direitos duplos e triplos, descodificam-se os vários serviços, com a zona administrativa e laboratório num piso intermédio ficando a sala de provas no ultimo piso, com visibilidade para a sala de barricas e para o amplo terraço exterior, donde é possível uma leitura da paisagem envolvente ( Fig. 30).



**Figura 30 Sala de barricas e vista da sala de provas ( Fonte : Autor )**

## QUINTA DO VALLADO (FRANCISCO VIEIRA DE CAMPOS) 2011- PORTUGAL

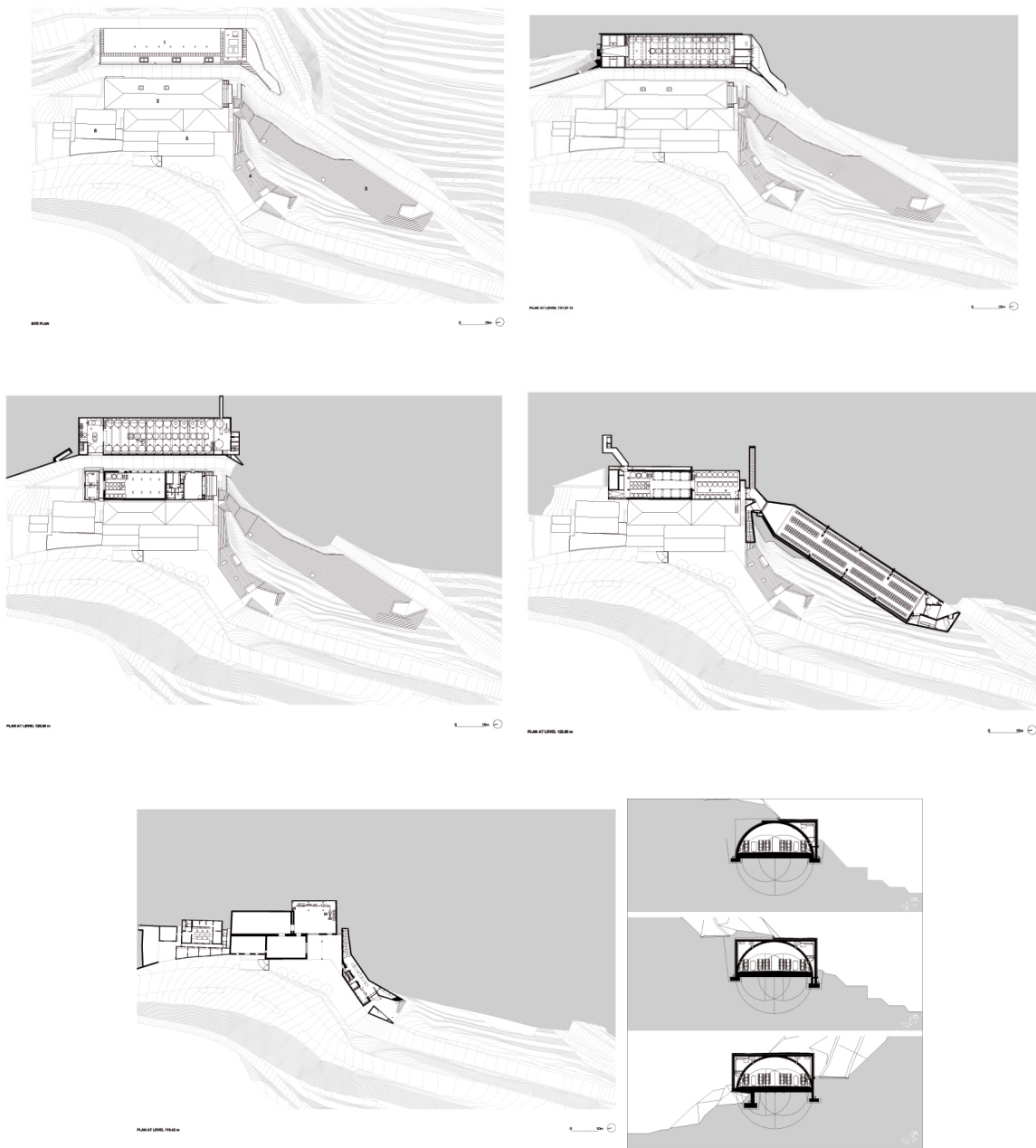
A nova Adega da Quinta do Vallado, da autoria de Francisco Vieira de Campos, é um dos projectos portugueses finalistas do prémio FAD 2012.

*“Construído a partir de 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”,* refere o júri, presidido por Guillermo Vázquez Consuegra, citado em comunicado. A Quinta do Vallado *“conseguiu conservar as suas estruturas históricas e apostou na construção de uma adega que se integra na paisagem, compondo harmoniosamente um quadro que tem tanto de belo como de intenso”,* refere a mesma fonte, acrescentando que *“o edifício da adega exhibe uma identidade distinta, linear e contemporânea, que privilegia, para os revestimentos exteriores, o xisto, matéria-prima por excelência do Douro, do seu solo, das suas encostas e socalcos”* (Fig.31).



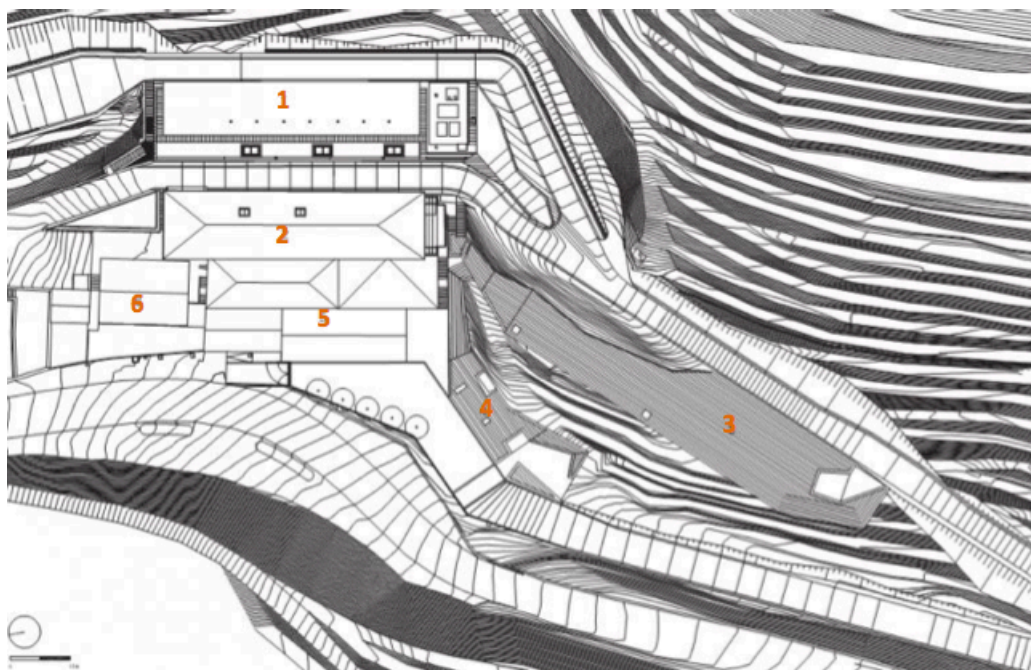
**Figura 31 Adega do Vallado.** Fonte - Autor

O projecto de expansão da Quinta do Vallado, incluiu duas áreas na intervenção – produção e lazer - e um desafio suplementar: manter e integrar a pré-existência no novo complexo com um vocabulário contemporâneo, proposta que precisava de grande técnica de precisão, para um resultado de grande simplicidade, no uso dos materiais e na criação de formas, para assegurar um impacto mínimo na paisagem e em simultâneo criar espaços sedutores.



**Figura 32 Plantas e cortes.** Fonte - <http://www.archdaily.com/205005/quinta-do-vallado-winery-guedes-decampos/>

A sedução do visitante foi sempre um factor importante em todas as decisões, tendo sempre presente que cada gesto teria de ser incisivo e adaptado ao programa, conquistando uma expressividade que deveria valorizar a construção e a paisagem envolvente. A proposta implicava aumentar a área da adega existente especificamente o armazém de fermentação, armazém de barricas e recepção.



**Figura 33 Planta de implantação com identificação de zonas.** Fonte - <http://www.archdaily.com/205005/quinta-do-vallado-winary-guedes-decampos> (manipulada pelo autor)

Os novos volumes criaram uma relação de tensão e equilíbrio entre construção e topografia, fundindo-se na terra mas revelando a sua natureza artificial (Fig.32 e 33). O armazém de barricas é um espaço autónomo, mas que em simultâneo estabelece uma relação com os socalcos do Douro, como uma grande massa encrostada no terreno mas que termina em balanço. Com um exterior paralelepípedo de volume e um arco interior, apresenta uma massividade que permite um bom desempenho ao nível do isolamento térmico, com uma infra estrutura de túnel e um sistema de ventilação natural. Todos os volumes são construídos em betão com um acabamento bujardado no interior e revestido a xisto local no exterior (Fig. 34).



**Figura 34 Revestimento exterior e interior.** Fonte - Autor

## ADEGA LOGOWINES (PMC ARQUITECTOS) 2009 – PORTUGAL

A adega da Logowines situa-se numa faixa de terreno, com 3,5ha, na Herdade da Pimenta, em São Miguel de Machede, no Concelho de Évora. Com uma configuração rectangular de 110,00m por 27,00m, compõe-se por um volume revestido a painéis de cortiça, interceptado por 3 “caixas” cinza, que organizam as principais zonas funcionais da adega. A adega tem um total de 3780,00m<sup>2</sup> de construção, distribuídos por dois pisos, estando um deles parcialmente enterrado de modo a aproveitar as melhores condições climatéricas/ambientais para a produção, vinificação, conservação e estágio de vinho

A adega assume-se como um elemento que estabelece uma ligação formal entre as tradições do lugar e a dinâmica dos nossos dias. O ritmo dado às fachadas, com uma forte marcação de linhas horizontais (Fig. 35), com recurso a várias espessuras dos painéis de revestimento em cortiça, onde se fundem as fenestraçãoes para iluminação natural interior é reforçado pelo natural comportamento do material escolhido, provocando um jogo de texturas, tons e sombras, que contribuem para a ideia de um edifício evolutivo, que sofre mutações ao longo do tempo, numa clara alusão ao processo de maturação do vinho durante o período de fabricação.



**Figura 35 Adegas Logowines.** Fonte - Autor

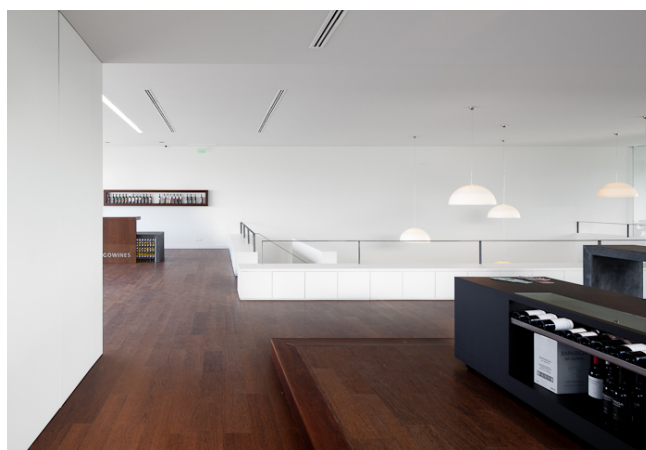
Interiormente, a grande nave com 9,5m de pé direito livre, foi projectada com o objectivo de desenvolver um método de produção inovador, com cubas sobrepostas, que potencia o sistema de gravidade, evitando a contínua bombagem do vinho durante as várias fases do processo de vinificação.

A zona de recepção do vinho localizada no piso superior, separa as áreas de vinificação e conservação, localizadas no piso semienterrado e terá um pequeno laboratório de apoio ao funcionamento da adega. O volume, ao nível do piso inferior, está equipado ainda com uma sala de estágio para 400 pipas (Fig. 36), um armazém de estágio de garrafas, uma linha de enchimento e um armazém de secos e expedição com 700,00m<sup>2</sup>. Um laboratório central, para análise e provas, uma sala de refeições e os vestiários/balneários para os funcionários, formam as restantes áreas técnicas do conjunto.

No piso superior, que ocupa a área das duas “caixas” localizadas a Nascente, fica a área de enoturismo e zona administrativa (Fig. 37), com um espaço de recepção, uma zona de provas, um ponto de vendas, e um conjunto de gabinetes e salas de reunião. Estes espaços têm uma forte relação com o exterior, quer através dos grandes envidraçados que abrem sobre as vinhas existentes na envolvente do edifício, quer através do pátio interior, preparado para ser utilizado diariamente num ambiente acolhedor e intimista, por quem trabalha ou visita a adega. É de destacar o forte compromisso assumido pela Logowines com a sustentabilidade ambiental.



**Figura 36 Sala de barricas.** Fonte - <http://www.pmc-arquitectos.com>



**Figura 37 Espaço social.** Fonte - Autor

Os recursos naturais da região Alentejana assumem particular relevância nas infraestruturas da adega em que cortiças em estado natural compõem o seu revestimento. Desta forma permite a manutenção de uma temperatura adequada na zona de vinificação da Adega sem ser necessário recorrer a sistemas de climatização.

## ADEGA QUINTA DO ENCONTRO (ARQ. PEDRO MATEUS) 2005 - PORTUGAL

Adega Quinta do Encontro, em S. Lourenço do Bairro na Anadia, traduz um espaço voltado para a maior paixão daqueles que o visitam. A ambição deste projecto foi segundo o autor o de desenvolver uma arquitectura que se assemelhasse aos mais essenciais elementos do mundo do vinho. No meio dos vinhedos, e sobre um pequeno outeiro, surge um edifício cilíndrico, imponente e com design moderno a fazer lembrar uma enorme barrica (Fig. 38). O amplo espaço circundante permite o recuo necessário à apreciação da arquitectura do edifício. A entrada é constituída por um pórtico que remete às aduelas de madeira das barricas. Como parece um andaime de construção, lembra o facto de que cada ano na actividade vitivinícola é um novo começo, uma nova construção.



**Figura 38 Adega quinta do Encontro, vista panorâmica.** Fonte - Autor

No interior, as rampas espiraladas rodeiam todo o ambiente, fazendo clara referência à espiral do saca-rolhas. O único edifício de arquitectura circular alberga três pisos:

O térreo com a loja, uma pequena sala de recepção e o restaurante (Fig. 39) com ampla visão para os vinhedos. A recepção, circular, tem uma lareira ao centro, cuja forma retrata uma garrafa, e a chaminé se projecta verticalmente até à claraboia por onde a luz zenital ilumina o espaço.

O piso superior, concebido para área multiusos, com grandes áreas em vidro em redor da sala permite apreciar os vinhedos à volta e divisar as Serras do Caramulo e Buçaco permitindo o acesso às varandas onde é possível, ao abrigo da estrutura em madeira a lembrar as aduelas de uma pipa, degustar um vinho, utilizando uma espécie de balcão de apoio que circunda o amplo varandim.

O piso inferior, é a adega propriamente dita (Fig. 40). A adega tem climatização natural, para o que ajuda a estrutura em betão armado revestida no exterior por paredes de pedra e o facto de em parte se situar abaixo do solo. Está equipada com moderna tecnologia de vinificação em que as temperaturas, a fermentação e outros parâmetros são monitorizados por um programa informático. Ao centro, cubas de inox de vários tamanhos e no corredor que as circunda barricas de madeira onde os néctares estagiam.



**Figura 39** Recepção e restaurante.

Fonte - <http://www.lifecooler.com/edicoes/lifecooler/desenvRegArtigo.asp?art=11283&rev=2>



**Figura 40** Adega. Fonte - <http://www.lifecooler.com/edicoes/lifecooler/desenvRegArtigo.asp?art=11283&rev=2>

## 2.3 SÍNTESE

Com o *upgrade* tecnológico e técnico nos anos sessenta do século XX, mais tarde complementado com o aparecimento do enoturismo a partir de 1980, a arquitectura converte-se em foco de interesse e motivação mediática da indústria vinícola, levando ao repensar da imagem da adega na contemporaneidade.

Os projectos portugueses referenciados apresentados traduzem a imagem de uma indústria vinícola moderna que, embora enraizada em contextos regionais específicos Alentejo ( Adegas Mayor e Logowines, Anadia ), Quinta do Encontro, e Douro (Quinta do Vallado), tem em vista um estatuto bastante mais alargado. Para tal, encontra na arquitectura contemporânea a resposta a uma representação corporativista, bem como a força impulsionadora de negócio e estruturante na fundação de propriedades vinícolas enquanto instituições não só produtivas mas, também culturais.

Pode-se referir que uma adega tradicional sem recurso às tecnologias de ponta, com vista a controlar com rigor e eficácia toda a produção vitivinícola, é uma imagem do passado. “ As adegas estão em franca transformação e já não há lugar para o pó e para as teias de aranha. Autênticos laboratórios, regem-se por rígidas regras de laboração e higiene. Obedecem a uma ciência apurada de dosagem, regulação de temperatura, acelerada ou lenta, mais ou menos química. Em alguns casos uma adega é um espaço de verdadeira alquimia” (Castanheira, 2010). As exigências do mercado vinícola ditam que são necessários novos ambientes de trabalho, apropriados numa estética apurada que cativa tanto o público como funcionários.

A procura por uma nova visão assenta, numa importante componente de reinvenção, partindo da consciencialização de que a imagem externa da adega é tão importante tanto quanto a sua imagem interna. A arquitectura ligada à eno-economia passou a ter assinatura, e têm sido concebidos projectos singulares que promovem a enologia e patenteiam as exigências funcionais que empreendimentos deste tipo requerem. Por todo o mundo surgem novas adegas que já não conseguem dissociar-se de um modelo que abraça cultura, turismo, desenvolvimento local e economia de escala a partir do fabrico do vinho.

Em Portugal país de forte tradição vinícola, salienta-se que as adegas ou edifícios inseridos num contexto vinícola em que a produção e promoção do vinho são o seu tema gerador, tendem a derivar em estruturas pautadas pela originalidade e de alguma forma pela monumentalidade, e assim, a adega, como local protagonista de uma actividade específica,

torna-se na imagem viva de uma marca ou de um produtor, constituindo um símbolo de identidade, um modo de afirmar ou reestabelecer uma produção através da arquitectura como valor.

No entanto, denota-se uma intenção de projecto constante em respeito à sala de barricas, tornando-a quer no núcleo de organização, quer em zona protegida e acessível através de um percurso coerente. É, com efeito, a zona mais sensível, a alma da adega contemporânea. Aquela onde a solução arquitectónica aspira ao acondicionamento térmico prevendo, nomeadamente, o equilíbrio entre implantação e orientação solar com vista à sua interiorização. A preocupação em enterrá-la, total ou parcialmente, é um elemento comum à maior parte das obras analisadas.

A introdução da função de lazer, no carácter social dos edifícios afectos ao tema do vinho, prevê que, estes ocupem lugares de destaques como pisos superiores ou zonas de entrada. Da abertura das adegas ao público surge a condição de albergar o visitante numa componente plural, dado que este visita o espaço de produção e áreas sociais próprias, que o programa vinícola agora contempla.

### 3. PROPOSTA

#### 3.1 LOCALIZAÇÃO E CONTEXTUALIZAÇÃO

O presente de projecto consiste num modelo de Eno Arquitectura, a implantar na colina da Arroja em Odivelas (Fig. 41) que respeite o enquadramento paisagístico, e que ponha em destaque todos os passos do processo de produção do vinho, recuperando algo que se perdeu ao longo dos séculos. Ferreira Lapa, na segunda metade do séc. XIX, incluía Odivelas nas vinhas do termo de Lisboa, caracterizando ainda a região como adequada à cultura da vinha pela exposição que possui e pela amenidade do seu clima.

A cidade de Odivelas nos anos 90 do século XX cresceu sem planeamento, nem qualquer estrutura coerente, caracteriza-se pelo tecido urbano muito irregular, podendo considerar-se um território de fragmentos, tem na colina da Arroja, enquanto espaço vazio entre a zona histórica de Odivelas e a zona de novas urbanizações, uma oportunidade de renovação funcional e ambiental, alterando a tendência das últimas décadas e revertendo o processo de sobrevalorização do urbano em detrimento do rural, reintroduzindo uma ruralidade que passa pela plantação de vinha em toda a encosta, e sustentada por uma peça de equipamento (adega) que resulte também como elemento regenerador do sistema urbano e de redefinição do espaço, sublinhando a passagem de escala da paisagem para a escala do edifício e traduzindo um diálogo com os valores físicos e identitários do lugar.



Figura 41 Odivelas, imagem aérea da colina da Arroja. Fonte - <http://www.google.com/earth/index.htm>

Propõe-se uma arquitectura sustentável garantindo um impacto ambiental reduzido durante o seu ciclo de vida (construção, utilização e possível reciclagem/reutilização). Algumas das variáveis que influenciam fortemente os resultados no que refere à eficiência energética em fase de projecto são: a orientação dos volumes edificados; a localização relativa de implantação num terreno de 55.000,00m<sup>2</sup>; a distribuição dos espaços interiores de acordo com as funções previstas e as necessidades a elas associadas; a distribuição dos vãos e orientação das fachadas em que são aplicados; assim como o aproveitamento de ventos dominantes associados a técnicas de ventilação de compartimentos.

### **3.2 DIRECTRIZES DO PLANEAMENTO MUNICIPAL**

A Câmara Municipal de Odivelas, pretende implementar um novo conceito urbano cuja natureza irá incorporar o que é novo no que já existe, de modo a promover uma ocupação ordenada e sustentável do espaço público numa relação integrada com a gestão da edificação (habitação, comércio, serviços) e qualidade ambiental das populações. A proposta para a Regeneração Urbana assenta em 4 eixos fundamentais de acção:

I. Eixo da qualidade urbana e ambiental;

II. Eixo da dinamização económica;

III. Eixo da dinamização social;

IV. Eixo da dinamização cultural;

A alteração tem de ser fomentada com base em soluções suportadas por vectores de criatividade, inovação, conhecimento, comunicação e tecnologia. O pleito deste sistema de vectores devem traduzir os princípios de desenvolvimento sustentável e solidariedade intergeracional do território, onde a eficiência, economia, ambiente, sociedade, cidadania, arte e qualidade de vida são as constantes a alcançar, tendo em conta os seguintes interesses:

#### **Valorização ambiental do concelho:**

- salvaguarda do sistema ecológico fundamental;
- valorização ambiental e paisagística;

- recuperação/valorização de ribeiras e linhas de água;
- valorização do ambiente urbano, harmonizando o equilíbrio entre espaço verde e espaço construído.

Modernização da economia:

- iniciativa local baseada na qualidade com forte visão empreendedora;
- concelho com especialização de qualidade e diferenciada no contexto da AML;
- concelho que fomente o ensino superior e de investigação nas fileiras económicas mais valorizadas;
- promoção de espaços adequados à instalação empresarial e das actividades produtivas inovadoras.

De todo um conjunto de estratégias que a CMO elaborou para um novo planeamento, podem referir-se as seguintes, de particular interesse para o estudo em curso:

- Ordenamento do território com inspiração ecológica;
- Contrariar a tendência do crescimento urbano;
- Travar a produção da habitação;
- Equipamentos: desenvolvimento económico-cultural (...) preservar e reavivar a identidade, a memória histórica;
- Política sustentável para espaços rústicos;
- Intervenções de carácter inovador;
- Desenvolvimento da estrutura verde;
- Valorização e proteção da cultura saloia;
- Agroturismo / turismo rural com 7 programas associados ao património;
- Recuperação de espaços naturais - valor agronómico;
- Espaços temáticos ligados aos elementos tradicionais – génese de Odivelas e Caneças;
- Agricultura biológica;
- Espaços / terrenos para novos usos;
- Programa para marcas comerciais identificadas com os valores locais;

### 3.3 INSERÇÃO NO LOTE

No lote de 55.000,00m<sup>2</sup> cadastrado na CMO como terreno agrícola (Fig.42) limitado a norte pela Arroja, a sul pela Av. Reinaldo dos Santos, a leste pela Alameda do Porto Pinheiro e a oeste pela urbanização da Colina do Cruzeiro, com 16m de diferença entre cotas, pretende-se o aproveitamento precisamente dessa diferença para plantação de vinha em socalco, e implantar o edifício da adega á cota 71.30 metros, o que permite não só uma visibilidade panorâmica da vinha, como de toda a zona histórica da cidade e ainda de toda uma vasta envolvente de Odivelas, ou seja, pela sua localização a adega permite e permite-se uma permeabilidade visual, e possibilita uma leitura de aproximação e de descodificação.

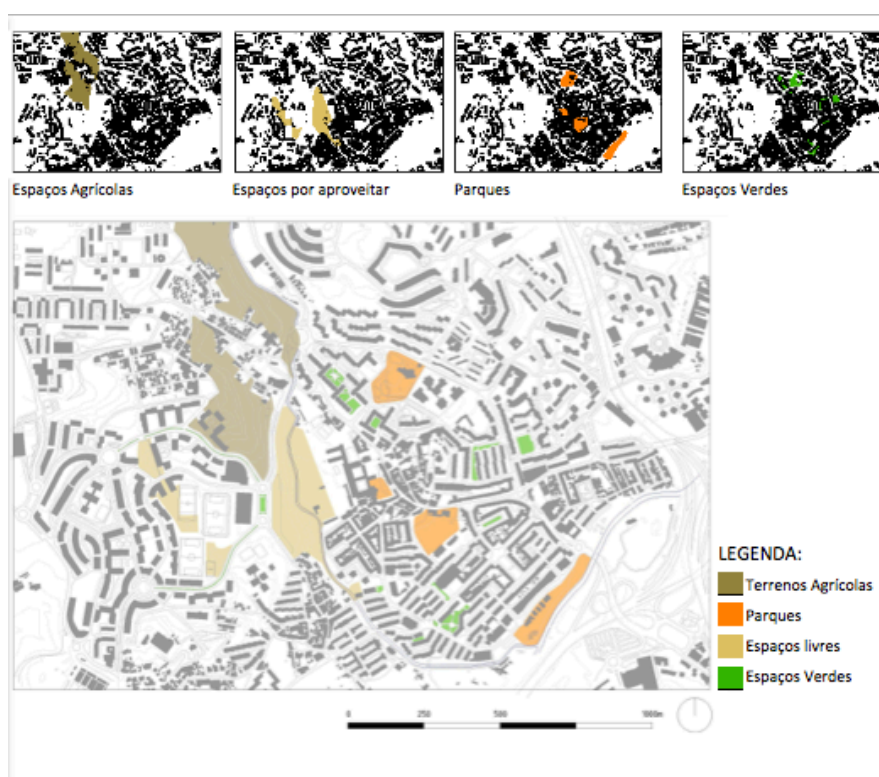


Figura 42 Identificação do lote, cadastrado como terreno agrícola. Fonte - autor

Com uma orientação solar N/S, no alinhamento da vinha que a circunda, e depois de criar os acessos necessários vencendo o desnível existente, para a movimentação de apoio ao funcionamento da parte técnica e o acesso de visitantes pela Av. Reinaldo dos Santos, o edifício da adega define-se por um volume paralelepípedo, que pelas linhas rectas recorta as cores e o movimento dos socalcos, crescendo um piso no extremo sul que surge como um torreão de vigília sobre a vinha e sobre a cidade, com um programa pensado de forma a integrar dois espaços de natureza distintas (Fig. 43), um de carácter social e administrativo

no extremo sul, e o outro de produção e armazenamento , que se distribui pela restante volumetria até ao extremo norte do edifício.

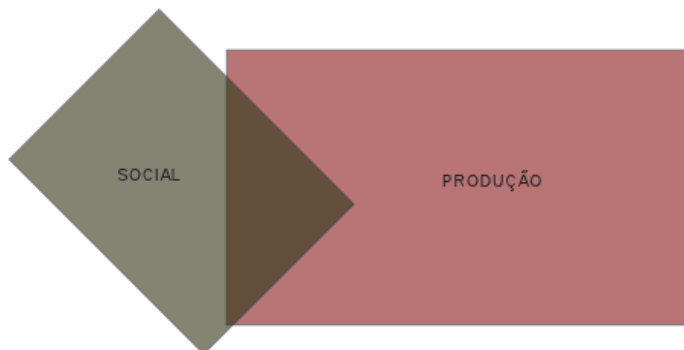
VOLUME INICIAL



FRAGMENTAÇÃO DO VOLUME



ROTAÇÃO DE UM ELEMENTO



SUBTRAÇÃO DE PARTES = VOLUME FINAL

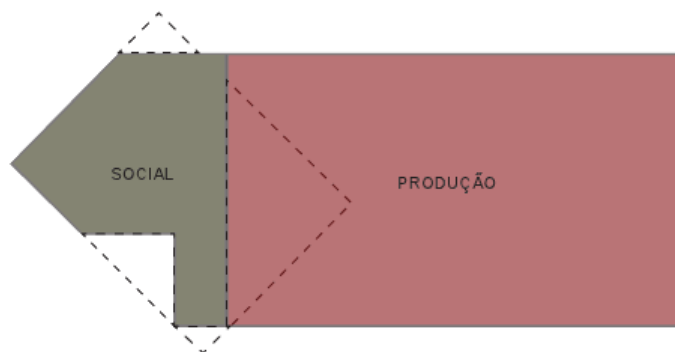


Figura 43 Fonte - Autor

### 3.3.1 Organização do edifício

O edifício da adega, foi pensado de forma a integrar a sua função mais primária que consiste na produção de vinho em simultâneo com a função sócio cultural. Pode sintetizar-se um programa da seguinte forma:

Piso 0 (cota 71,30) Fig. 44 – Espaço que corresponde á nave de produção, túnel de estágio (sala de barricas), balneário e sala de refeições para funcionários, armazém, laboratório, cozinha para apoio a restaurante , espaço multiusos e acessos verticais (escadas, ascensor e monta cargas).

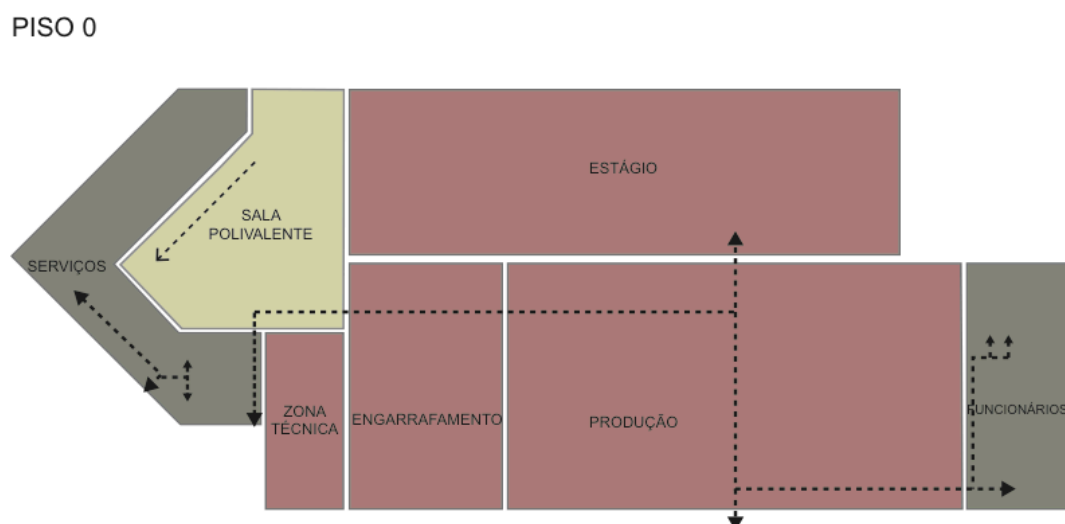
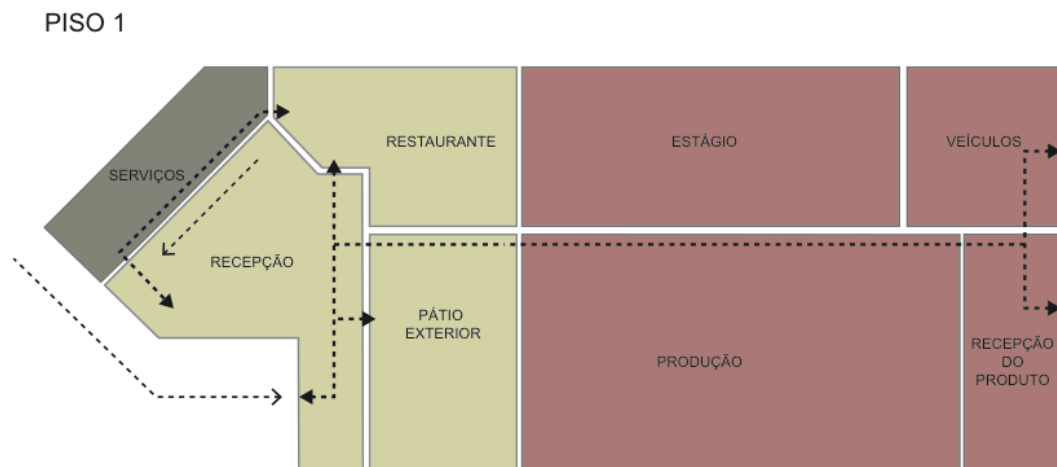


Figura 44 Fonte - autor

Piso 1 (cota 75,70) Fig. 45 – Átrio incluindo recepção, átrio com espaço para pontos de venda de produto, restaurante, I.S. públicas, pátio exterior e acessos verticais (escadas e ascensor). Neste piso mas na extremidade oposta, entrada da matéria prima e espaço para acondicionamento de tractores e material de apoio á vinicultura.



**Figura 45** Fonte - autor

Piso 2 ( cota 79,90) Fig.46 – Zona administrativa, gabinetes de trabalho, sala de reuniões, e um espaço de lazer para os colaboradores.



**Figura 46** Fonte - autor

### 3.3.2 Percurso técnico

Do lado exterior, no extremo norte do edifício surge uma plataforma de recepção (cota 75,70), onde os tractores provenientes da vindima descarregam as uvas numa mesa instalada no exterior exclusivamente na época das vindimas, para que seja feita a seleção manual. A partir dessa seleção, o restante processo desenvolve-se á cota 71,30, e é totalmente mecanizado. A uva é introduzida em cubas de aço inox em forma de balseiro, localizadas no espaço interior contíguo, com abertura ao nível do pavimento exterior e ligadas por uma plataforma metálica gradeada, sobre a qual trabalha um *robot* que entra em todos os tanques para desengace e esmagamento das bagas, ou directamente em vinificadores distribuídos no mesmo alinhamento.

As sucessivas fases da vinificação têm lugar no espaço amplo consecutivo, paralelo á sala de armazenamento de barricas, a qual localizada a oeste do edifício, consiste num túnel que fica enterrado na colina. Assim, no caso da produção de vinhos tintos de mesa, após a operação mecânica do *robot*, ocorre a primeira fermentação, designada fermentação alcoólica, da qual resulta o mosto. O mosto é deixado a repousar em contentores (cubas) durante um tempo controlado para que as suas partes sólidas contactem com o sumo das bagas esmagas e lhe confirmam cor e corpo. Após dado período, o sumo é decantado para estágio em barricas de carvalho e as partes sólidas sofrem segunda fermentação, denominada fermentação maloláctica, em cubas de aço inox auto-refrigeradas. O conjunto das zonas de fermentação está munido de uma circulação que percorre todo o perímetro da nave avançando entre as fileiras de cubas, para acesso ás mesmas, 4 metros acima da cota de piso, o que permite uma visibilidade integral de toda a nave de produção assim como o controle de supervisão técnica, sendo acessível também ao visitante.

Após ocorrido tempo de fermentação, o vinho é transferido para barricas de carvalho onde permanece a amadurecer, na sala de barricas, onde é também armazenado o vinho após ser engarrafado. A sala das barricas é totalmente interior, com acesso pela nave através de uma porta de correr, e onde o ambiente térmico se mantém a uma temperatura entre os 15° e os 18°, e com uma humidade relativa, factores primordiais para a manutenção da elasticidade das barricas e preservação hermética do vinho e que aqui são parcialmente resolvidos naturalmente pelo facto deste espaço ser totalmente enterrado na colina.

Neste mesmo piso, existe na zona norte do edifício e sob a plataforma de recepção um espaço de utilização para funcionários, com IS e balneário, e ainda uma sala de refeições.

Um laboratório para controle de qualidade, assim como zona para engarrafamento, embalagem e armazém, surgem no local contíguo a grande nave principal, e que confina com um espaço de pé direito triplo que se pode considerar de transição para zona social, com visibilidade e acesso a sala de barricas. Neste espaço de transição, também ele um espaço multiusos com uma área de xxxxm<sup>2</sup>, nasce um elevador panorâmico, redondo e em vidro, que faz a ligação vertical entre os três pisos.

No extremo sul, uma cozinha com câmaras frigoríficas e balneário para funcionários, dá apoio ao restaurante do piso 1, fazendo uso de um sistema de elevador para transporte dos alimentos.

### **3.3.3. Percurso do visitante**

O edifício da adega tem pela localização escolhida, uma visibilidade que se alcança desde a zona histórica da cidade de Odivelas. Ao subir a Av. Reinaldo dos Santos, inicia-se uma leitura de aproximação pelo contorno da vinha, e o percurso que conduz á adega já atravessando o vinhedo permite a descodificação que é necessária para uma abordagem directa ao edifício imergindo o visitante no ambiente vitivinícola.

Logo no átrio de entrada e após deixar uma pequena recepção, enquanto se percorre o espaço com os diversos produtos expostos para venda, percebe que tem várias opções de circulação, sendo que a vertical se desenvolve numa área de pé direito triplo, com luz natural a partir da cobertura.

Ainda no mesmo piso encontra o restaurante, um espaço que se debruça sobre o coração da adega, a sala de barricas, que sugere a atmosfera quase mística das antigas caves.

Uma porta permite a passagem para um pátio exterior, espaço apoiado também pelo restaurante, onde é possível a contemplação de toda a envolvente.

Uma passagem (corredor) para a zona de produção, com acesso directo á galeria que circunda a nave de produção, de onde se pode observar todo o processo de laboração.

A escadaria que permite a passagem para a zona administrativa no piso 1, permite também o acesso ao piso inferior onde se localiza o espaço multiusos com visibilidade e acessibilidade directa á sala de barricas.

O visitante poderá desfrutar para além do restaurante, da exposição de vinhos que se desenrola por todo o átrio, de momentos de degustação, que poderão acontecer tanto no próprio átrio, como no terraço exterior, como ainda espaço multiusos adjacente a sala de barricas no piso 0, aqui num ambiente mais cénico e intimista.

No extremo sul, desenvolvem-se as IS que servem em simultâneo os três pisos.

### **3.3.4 Luz e ambiente**

Do ponto de vista da orientação solar, o edifício a implantar no eixo da vinha (norte/sul), apresenta uma elevada exposição, dado que recebe intensa radiação em toda a sua extensão, pelo que para evitar uma carga energética desfavorável á actividade para que foi concebido, foram ponderadas algumas medidas:

1 - parede dupla nos contornos limítrofes e no contorno da sala de barricas, sendo que esta última deverá ficar enterrada do lado oeste do edifício;

2 - as escassas aberturas para o exterior serão abrigadas por palas de sombreamento, evitando-se deste modo, a incidência de luz solar directa no interior;

3 – a maior abertura, que corresponde á plataforma de recepção do produto será orientada a norte;

4 – ventilação cruzada;

5 – a área que será ocupada pela zona social a sul do edifício, com pé direito triplo sobre o átrio, terá uma cobertura mais elevada com respiradouros laterais, para um efeito chaminé. Esta cobertura, que funciona como uma claraboia, consiste em duas placas de vidro, que geram um espaço térmico sobre o átrio central; nos dias de verão, uma camada de tecido logo abaixo da primeira camada de vidro, limita a entrada de calor e luz.

6 – a cobertura da nave de produção na continuação da cobertura da sala de barricas (esta totalmente enterrada), será preenchida com camada vegetal, como se de um prolongamento da própria colina se tratasse.

### **3.3.5 Materialidade**

O edifício é construído sob uma estrutura autoportante em betão armado. No interior, toda a área de produção ficará em betão á vista, e o pavimento terá uma camada de resina epoxi, tendo grelhas de escoamento em toda a área, para efeitos de higiene e limpeza. A galeria que circunda a nave, assim como a plataforma que cobre as primeiras cubas de recepção, serão em metal gradeado. A sala de barricas com revestimento em tijolo artesanal e o pavimento em lajetas de pedra rústica. Todas as portas das zonas de produção serão em chapa de aço inoxidável.

Na zona social a escadaria e a parede que a suporta, serão também em betão á vista, contudo na escada será introduzido pigmento colorido para um efeito de contraste. Os pavimentos dos espaços comuns em pedra, paredes em estuque e portas em madeira esmaltada. O pavimento do restaurante, assim como da zona administrativa, será em madeira.

## **3.4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A implantação do edifício, apresenta-se como um aproveitamento topográfico que proporciona variadas vantagens, entre as quais: a visibilidade do edifício; os diferentes tipos de acessos; uma maior clarificação da programática; e a manutenção de um ambiente térmico interior adequado à produção. A visibilidade do edifício permite destacá-lo na encosta, dominando visualmente o horizonte por entre as vinhas plantadas, como também proporciona a contemplação da paisagem que o rodeia, a partir dos seus espaços interiores. Criados desde logo dois tipos de acessos distintos que permitem uma clara distribuição programática, permitem também estabelecer uma clara distinção de percursos, percurso técnico e percurso de visitantes, desde a aproximação ao edifício até ao seu interior, onde se podem cruzar (na zona de produção) a fim de proporcionar aos visitantes a possibilidade de experienciar a fabricação do vinho *in loco*.

No que concerne à sua utilização, as duas zonas principais (zona de produção/armazenamento e zona social/administrativa) apresentam espaços distintos e praticamente independentes, mas que facilmente se revelam como “dois mundos comunicantes” para os seus utilizadores. Ou seja, não há necessidade de atravessar uma zona para conseguir alcançar a outra e as suas funções são cumpridas, em

grande parte, de forma independente, contudo observa-se uma ligação visual forte especialmente para a sala de barricas, que é afinal o lugar mais emblemático, a alma do edifício.

Os dois volumes genericamente identificados como o volume vertical (onde se situa a entrada principal) e o volume horizontal (onde se desenrola a dinâmica da produção) que se alonga sob o “olhar” do volume vertical definem formalmente a adega.

## 4. CONCLUSÃO

A partir da década 1980, a arquitectura converteu-se em foco de interesse e motivação mediática da indústria vinícola, levando ao repensar da imagem da adega na contemporaneidade.

De facto, a vinha e o vinho, e o conseqüente enoturismo, assumiram definitivamente uma nova importância no âmbito da economia, do turismo e 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), e há uma necessidade notória de aumentar a sofisticação da oferta de modo a atrair e fidelizar turistas (Turismo de Portugal, 2007). Sendo que a mesma pode ser amplamente alcançada através do desenvolvimento de infraestruturas representativas da arquitectura contemporânea.

A fusão da produção industrial com a implementação do enoturismo implicou o surgir de novos programas que resultaram em novos géneros tipológicos (Fig. 47). O acesso do público aos espaços de produção implica uma redefinição da estrutura formal, e a disponibilidade de nova tecnologia em conformidade com o cumprimento de condições térmicas imprimem liberdade plástica e tectónica à arquitectura.

Os edifícios reaparecem mais versáteis, combinando o sistema de produção do vinho, como função primária, com a vertente social da adega. Não é possível definir um género tipológico único pois apesar de existirem objectivos ou pontos comuns a nível programático, os mesmos podem materializar-se de formas distintas, assentando em várias opções e restrições, entre as quais, por exemplo, o contexto territorial, o tipo de abordagem para a inclusão do enoturismo ou a capacidade de produção desejada.

TIPOLOGIA ARQUITECTONICA							
EDIFICIO/ANO	ARQUITECTO	ADEGA	ARMAZEM	LOJA	RESTAU- RANTE	HOTEL	PROVAS / MULTI USOS
DOMINUS 1997	HERZOG & deMEURON	X	X				X
PEREGRINE 2004	ARCHITECTURE WORKSHOP.LDA	X	X		X		X
PEREZ CRUZ	CRUZ OVALLE	X	X				X
DORNIER 2003	CRISTOPH DORNIER	X	X	X	X		X
HILLINGER 2004	GERNERºGERNER	X	X		X		X
ADEGA MAYOR	SIZA VIEIRA	X	X	X			X
QUINTA DO VALLADO 2011	GUEDES + DECAMPOS	X	X	X		X	X
LOGOWINES	PMC ARQUITECTOS	X	X	X			X
QUINTA DO ENCONTRO	PEDRO MATEUS	X		X	X		X

**Figura 47** Tipologias das adegas contemporâneas. Fonte - Autor

No âmbito nacional, o Douro, possui a maioria das adegas tendem a manter-se fiéis ao processo de produção tradicional, fazendo uso da gravidade, que se proporciona pela intervenção do homem onde se inserem, ou seja, os socalcos próprios da encosta. Assim, o programa distribui-se num ou mais volumes conforme as opções projectuais mas sempre retirando o maior proveito possível das várias cotas do terreno, como no caso da adega da Quinta do Vallado. Nas restantes regiões, e sempre que o terreno o permite, verifica-se a opção de enterrar parte do edifício no terreno, por norma a sala de barricas de modo a facilitar a conservação de um ambiente térmico ideal ao armazenamento, sendo este um fenómeno já recorrente em todos os lugares do vinho ao longo da história, como se pode verificar no capítulo 2 desta dissertação. Outra opção projectual bastante comum é a definição do programa de produção e armazenamento de forma longitudinal, por vezes, com aproveitamento de diferenças de cota no terreno para manter o processo de produção em gravidade, e outras simplesmente recorrendo ao processo de produção totalmente

mecanizado como é o caso da Adega Mayor.

A introdução do enoturismo como parte integrante do programa e a necessidade de espaços e percursos para os visitantes distingue duas tipologias programáticas: o espaço de produção com percurso de visitas de observação à distância em pontos específicos do processo, como na adega Logowines, e o percurso do visitante em proximidade, no próprio percurso de trabalho do processo de produção, como na Adega Mayor, onde o visitante tem mais liberdade de circulação no interior do próprio espaço de produção, permitindo uma maior aproximação ao processo de produção.

O investimento numa obra arquitectónica contemporânea, tem como principal objectivo o perpetuar de uma produção industrial no panorama cultural, na concretização do conceito 'adega-museu'. Esta é uma materialização que compreende vários objectivos:

Programaticamente, destina-se ao surgimento de espaços para receber visitantes, tal como recepção, sala de provas, salas de exposições ou de conferências e lojas, e à gestão intercalar de percursos de visitantes ou de trabalho, quer estes sejam independentes ou concordantes. Foram, também, observados alguns casos em que a evolução programática é reportada para novos edifícios, conjugando o valor do produto tradicional com núcleos de turismo que incluem hotéis, restaurantes e *spas*.

Funcionalmente, com o objectivo de reformular e adaptar os espaços de produção a sistemas de produção tecnologicamente mais avançados. Verifica-se, também, a necessidade de readaptar os mesmos, no sentido de transformar e actualizar espaços de cariz industrial para espaços em que toda a dinâmica possa ser observada e vivenciada pelos visitantes (gerindo a conjugação dos dois tipos de funções);

A imagem arquitectónica parece revelar-se indispensável para uma estratégia de comunicação visual da marca de vinho, constituindo um símbolo de identidade. Tal facto assenta no valor mediático da arquitectura enquanto actividade que influenciada pela sociedade "pós moderna" assume uma maior dimensão e protagonismo na sociedade vigente, atraindo a atenção e despertando maior curiosidade num público alvo mais vasto.



## Bibliografia

- Ackerman, J. (1997). *La villa: forma e ideologia de las casas de campo*. (Akal, Ed.) Madrid.
- Amaral, F. K. (1988). *Arquitectura popular em Portugal* (3 ed., Vol. 3). (A. d. portugueses, Ed.) Lisboa.
- Amaral, J. (2000). *O grande livro do vinho* (2ª ed.). (T. e. debates, Ed.)
- Anderson, K. e Nelgen, S. (2011). *Global wine markets, 1961 to 2009: a statistical compendium*. Adelaide: University of Adelaide Press.
- Areshian, J. (2010). The chalcolithic f the near east and south-eastern europo:discoveries and new perspectives from the cave complex areni. *Academic jornal from antiquity* , 86.
- Bernard, H. (maio de 2011). *Journal of archaeological science* , 38 (5), pp. 977-984.
- Betskybraqhi, M. (2008). *Architettura e vila rustica*. (Casabela, Ed.) Milão.
- Boniface, P. (2003), *Tasting Tourism: Travelling for Food and Drink*, Hampshire: Ashgate Publishing.
- Braunfels, w. (1975). *Arquitetura monacal en ocidente*. (barral, Ed.) Barcelona.
- Cabral, M. (2009). *Territórios do vinho*. Porto: Wine - Essência do Vinho.
- Cardeira, R. (2009). *Factores criticos de sucesso no mercado do vinho em Portugal e a sustentabilidade do sector vitivinicola*. Lisboa: Instituto superior tecnico.
- Carlsen, J. & Charters, S. (eds.) (2006), *Global Wine Tourism – Research, Management & Marketing*, Oxon: Cabi International.
- Castanheira, C. (2010). Celeiros do Douro, Sabrosa, Portugal 2003-2008. In Á. Siza, & C. Castanheira, *Álvaro Siza: obra, vontades e desenhos*. Abrantes: NMT-OA.
- Charters, S. Ali-Knight, J.(2002), "Who is the wine tourism?" *Tourism Management*, 23, Pergamon, p. 311-319

Choay, F. (2006). *Alegoria do património*. (E. 70, Ed.) Lisboa.

Costa, A e Dolgner, M.(2003) Enquadramento legal do enoturismo. Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico da Guarda.

Dantas, L. (1999). *O vinho nas primeiras civilizações*. (Ceres, Ed.) Arcozelo.

Datz, C. K. (2006). *Winery design*. (K. News Verlag GmbH + Co.KG, Ed.) Italy.

“Detail”. Munchen. 2005, vol. 7/8. ISSN 0011-9571.

Dethier, Jean.(1998) Bordeaux Porto: História e Renovação das Arquitecturas do Vinho: Uma Exposição do Centre Georges Pompidou. Porto : Câmara Municipal do Porto.

Dias, M. G. (2010). *Dão-se explicações 2008-2010 : ciclo de conversas sobre arquitectura. Novas adegas*. Aveiro: Ordem dos Arquitectos.

Dimier, Anselme. (1962) *L'art cistercien* (Vol. 16). (Yonne, Ed.) France: Zodiaque.

Dion, R. (1959). *Histoire de la vigne et du vin en France: des origines aux XIX siècle*. Paris.

Domus. (1998). Life styles. 803, p. 13-14.

Domingos, Á. (2009). *A rua da estrada*. (Dafne, Ed.) Porto.

Eue, Ralph; Gust, Kerstin; Seiler, Christian. (2008) Wine architecture. The winery boom. Ostfildern : Hatje Cantz. ISBN 978-3-7757-2195-0.

Fauvrelle, N. (2001). *Quintas do Douro: as arquitecturas do vinho do Porto*. (Gehvid, Ed.) Porto.

Ferrão, J. (2000). *Relações entre o mundo rural e o mundo urbano: evolução histórica, situação actual e pistas para o futuro* (Vol. 26). (Eure, Ed.) Santiago.

Fowllow, L. Stanwick, S. (2006). *Wine by Design*. West Sussex: Wiley Academy . ISBN 0-470-01447-4.

Getz, D., Brown, G. (2006). "Critical Success Factors for Wine Tourism Regions: a demand analysis", *Tourism Management*, 27, Elsevier, p.146-158.

Gonçalves, Francisco E. (2001). – *Portugal país vinícola*. Lisboa: Editora Portuguesa de Livros Técnicos e Científicos.

Hall, C. Michael [et. al.] (2002). *Wine tourism around the world: development, management and markets*. 2nd ed. Oxford: Butterworth-Heinemann, ISBN 0 - 7506 -5466-X.

Halliday, J. Johnson, H. (1997). *The art and science of wine*. 3rd ed. London: Mitchell Beazley. ISBN 1-85732-4226.

Hausegger, G. (2007). *Steven Holl, Loosium: world of wine*. Ostfi Idern: Hatje Cantz, 112 p. ISBN 978-3-7757-1949- 0.

Heitland, M. (1970). *Agricola: a story of agriculture and rustic life in the Greco-Roman World from the point of view of labour*. Cambridge: Greenwood. ISBN 8371 - 4088-9.

Heródoto. (445 a.C.). *Histórias*, Lisboa, Edições 70.

Hjalager, A. & Richards, G. (Eds.) (2002), *Tourism and Gastronomy*, Oxon: Routledge.

Inácio, A. (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, CD-ROM.

Instituto do Vinho e da Vinha (2002), *Estatísticas referentes à Produção Mundial de Vinho*, Lisboa: IVV.

IVV - Instituto do Vinho e da Vinha (1999). *A Vinha e o Vinho em Portugal - Apontamento Histórico*. Lisboa: IVV - Instituto da Vinha e do Vinho.

Jobé, J. (1969). *Le grand livre du vin*. Lausanne. Edita Lausanne.

Jodidio, P. (2007). *Santiago Calatrava*. Köln. Taschen. ISBN 978-3-8365-0013-5.

Johnson, H. (1999). História Universal do Vinho. Lisboa: Litexa. ISBN 972-578-143-0

Johnson, H. Robinson, J. (2007). The world atlas of wine. 6th ed. London: Mitchell-Beazley. ISBN 978-1-84533-301 -0.

Kostof, Spiro. (1997). Un lugar en la Tierra. Madrid : Alianza. ISBN 84-206-7076-6. Vol. 1.

Larousse do Vinho. (2007). São Paulo: Larousse do Brasil.

Leroux-Dhuis, J.(1999). Las abadías cistercienses en Francia y en Europa. Koln: Könemann. ISBN 3-8290-3117-3.

Loureiro, V. Moreira, M. (2001). O vinho, a história e a cultura popular. Lisboa: Instituto Superior de Agronomia. ISBN 972-96698-2-1.

Lourenço, Alexandre (2006). Cellars of gold: the Port Wine Heritage. Matosinhos: QuidNovi, 192p. ISBN 972-8998-27-9.

Mack, G. (2000). Herzog & de Meuron 1992-1996: The Complete Works. vol.3, p. 169.

Márquez, F. *et all.* (1998) Madrid: El croquis, no 91. ISSN 0212-5633.

Margarido, R. (2009). Adegas contemporâneas, um novo discurso na arquitectura vernacular. Dissertação de mestrado. Universidade de Coimbra.

Mayson, R. (2003). The wines and vineyards of Portugal.

Mendonça, A. (2011). Office in progress: Herzog & de Meuron. Dissertação de MIARQ, departamento de arquitectura da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra.

Moneo, R. (2008). Inquietação teórica e estratégia projectual na obra de oito arquitetos contemporâneos. São Paulo: Cosac Naify.

Nogueira, Filipa (2001). Arquitectura do vinho. Em O Vinho, a História e a Cultura Popular. Actas de Congresso. Lisboa: Adisa.

Oliver, P. (1997). Encyclopedia of vernacular architecture of the world. Cambridge. Cambridge University Press, Vol.3. ISBN 0-521-56422-0.

Palladio, A. (1965). The four books of Architecture. New York: Dover Publications, ISBN 0-486-21308-0.

Pérez, S. (1999). El vino en la antigüedad romana: simposio arqueología del vino. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid. Dep. de Prehistoria y Arqueología. ISBN 84-930824-2-2.

Pevsner, N. (2004). USA – A History of building types. 4th ed. Princeton: Bollingen Paperbacks. ISBN 0-691-01829-4.

Pina, A. (2009) *Contributo do enoturismo para o desenvolvimento de regiões do interior: o caso da rota dos vinhos do Alentejo*. Dissertação apresentada para obtenção do Grau de Mestre em Turismo. Lisboa: Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologia.

Richards, Peter. Wineries with style. London. Mitchell Beazley. ISBN 184-000-900-04

Rodrigues, N. (1998). O vinho e a economia agrícola romana (séculos III a.C. – I d.C.). In Estudos & Documentos. Douro. 3-6161-174.

Rudofsky, B. (1964). Architecture without architects: a short introduction to non-pedigreed architecture. 5th ed. London: Academy Editions.

Simões, O. (2008). Enoturismo em Portugal: as Rotas de Vinho, Pasos - Revista de Turismo y Património Cultural, Vol. 6, 2: 269-279

Siza, Álvaro. (2007). – Vinte e dois projectos recentes. Vila Nova de Gaia: Casa da Arquitectura. ISBN 978-989-20-0699-4.

Siza, Álvaro – Memória Descritiva, Adega Mayor. (2004) p.3.

Siza, Álvaro – *Adega Mayor, Campo Maior*. [2005]

Tobin, S. (1995). The Cistercians: monks and monasteries of Europe. London: The Herbert Press, ISBN 1- 871569 -80-X.

“Traço”. Lisboa. 2008. vol. 3. ISSN 194726-03.

Turismo de Portugal. (2006). Carta Europeia do Enoturismo. Ministério da Economia e do Emprego.

Turismo de Portugal . (2007). Plano Estratégico Nacional do Turismo. Lisboa: Turismo de Portugal.

Ursprung, P. – Herzog & de Meuron, Natural History, 2005, p. 182.

Venturi, R.( 2003). Complejidad y contradicción en la Arquitectura. 2ª Ed. Barcelona: Gustavo Gili,. ISBN 84-252-1602-8.

Venturi, Robert. 2000. Aprendiendo *de Las Vegas*. 4ª Ed. Barcelona: Gustavo Gili. ISBN 84-252-1749-0.

Visentini, M. (1997). La Villa in Italia: Quattrocento e Cinquecento. 2ª Ed. Milano: Electa, 39.

Vitruviu. Tratado de Arquitectura, tradução do latim, introdução e notas de M. Justino Maciel

Wang, W. 2000. Herzog & de Meuron. 2ª Ed. Barcelona: Gustavo Gili. ISBN 84 - 252-1792-X.

Ward-perkins, J. (1989). Architettura Romana. 2ª ed. Milano: Electa, 205 p. ISBN 88 - 435-2473-9.

Webb, Michael. (2005). Adventurous Wine Architecture. Victoria: Images Publishing, ISBN 1 - 9 20744 -33 - 9.

Woschek, G. D. (2012). Wine in Architecture. *Detail* , pp. 044, 056, 026, .

Zaera-Polo, A. In Ursprung, Philip, ed. 2005 – Herzog & de Meuron, Natural History.

## Endereços eletrônicos

ADEGA DOMINUS ESTATE <http://dominusestate.com>  
<http://www.flickr.com/photos/herrera/139950975/>

<http://www.urbanity.es/foro/edificios-en-general-inter/14497-yountville-california-eeuu-bodegas-dominus-herzog-de-meuron.html>

ADEGA DORNIER <http://www.iren-dornier.com/en/wine.html/>  
<http://www.dornier.co.za/about/architecture>

ADEGA HILLINGER <http://www.gernergernerplus.com> <http://www.leohillinger.com/>

ADEGA MAYOR <http://adegamayor.pt/>

ADEGA PEREGRINE <http://archidose.org/wp/2004/12/20/peregrine-winery/>

<http://www.peregrinewines.co.nz/gallery.php>

<http://europaconcorsi.com/projects/206723-Peregrine-winery/images/3343646>

ADEGA PEREZ CRUZ [http://perezcruz.com/?page\\_id=226](http://perezcruz.com/?page_id=226)

ADEGA QUINTA DO VALLADO <http://www.archdaily.com/205005/quinta-do-vallado-winary-guedes-decampos/>

<http://es.paperblog.com/menos-e-mais-adega-da-quinta-do-vallado-1359643/>

ARCHDAILY | BROADCASTING ARCHITECTURE WORLDWIDE <http://www.archdaily.com/>

BACALHÔA VINHOS DE PORTUGAL <http://www.bacalhoa.com/>

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD S.A. – EMPRESA VITIVINÍCOLA  
<http://www.bpdr.com/>

CASTANHEIRA & BASTAI ARQUITECTOS ASSOCIADOS <http://www.carloscastanheira.pt>

CELEBRITY CELLARS – Empresa de comércio de vinhos <http://www.celebritycellars.com/>

FERNANDO GUERRA – FOTOGRAFIA DE ARQUITECTURA  
<http://ultimasreportagens.com/>

MARKETING DE VINHOS BLOG <http://www.marketingvinhos.com>

PORTUGAL WINES BLOG <http://fast-change.com/wine/>

PROMONTORIO – GABINETE DE ARQUITECTURA <http://www.promontorio.net/>

VINIPTUGAL <http://www.viniportugal.pt/>

WINE INSTITUTE – INSTITUTO DO VINHO DA CALIFORNIA <http://www.wineinstitute.org/>

WINES OF PORTUGAL <http://www.winesofportugal.info/>

<http://archaitecture.over-blog.com/225-index.html>

<http://www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?code=vtls000416235>

<http://dc122.4shared.com/doc/BIXytk1I/preview.html>

<http://www.designwineries.com/>

<http://www.degruyter.com/viewbooktoc/product/205291>  
[http://www.designwineries.com/http://www.designboom.com/architecture/archea-associati-cantina-antinori-winery/?utm\\_campaign=Saturday&utm\\_medium=e-mail&utm\\_source=subscribers](http://www.designwineries.com/http://www.designboom.com/architecture/archea-associati-cantina-antinori-winery/?utm_campaign=Saturday&utm_medium=e-mail&utm_source=subscribers)  
[https://dspace.ist.utl.pt/bitstream/2295/575957/1/Dissertacao\\_Rui\\_Cardeira.pdf](https://dspace.ist.utl.pt/bitstream/2295/575957/1/Dissertacao_Rui_Cardeira.pdf)  
<http://epocanegocios.globo.com/revista/common/0,,emi286440-16367,00-arquitetura+das+adegas+pelo+mundo.html>  
<http://europaconcorsi.com/projects/206723-Peregrine-winery>  
<http://gecorp.blogspot.pt/2008/08/arquitetura-de-marca.html>  
<http://hicarquitectura.com/2012/06/menos-e-mais-adega-da-quinta-do-vallado/>  
<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/125>  
[http://www.over-blog.com/com-1124324364/18-Architectures\\_du\\_Vin.html](http://www.over-blog.com/com-1124324364/18-Architectures_du_Vin.html)  
<http://www.proveportugal.pt/page/wines-portugal-world-difference>  
[http://www.revistadevinhos.iol.pt/segredos\\_do\\_vinho/o\\_solo\\_da\\_vinha\\_106](http://www.revistadevinhos.iol.pt/segredos_do_vinho/o_solo_da_vinha_106)  
<http://revistaadega.uol.com.br/Edicoes/58/artigo181915-1.asp>  
[http://scholar.google.pt/scholar?start=90&q=artigos+cientificos+sobre+vinhas+e+adegas&hl=en&as\\_sdt=0,5&as\\_vis=1](http://scholar.google.pt/scholar?start=90&q=artigos+cientificos+sobre+vinhas+e+adegas&hl=en&as_sdt=0,5&as_vis=1)  
<http://www.wineinstitute.org/>  
<http://www.vitruvius.com.br/revistas/read/arquitextos/09.098/126/pt>

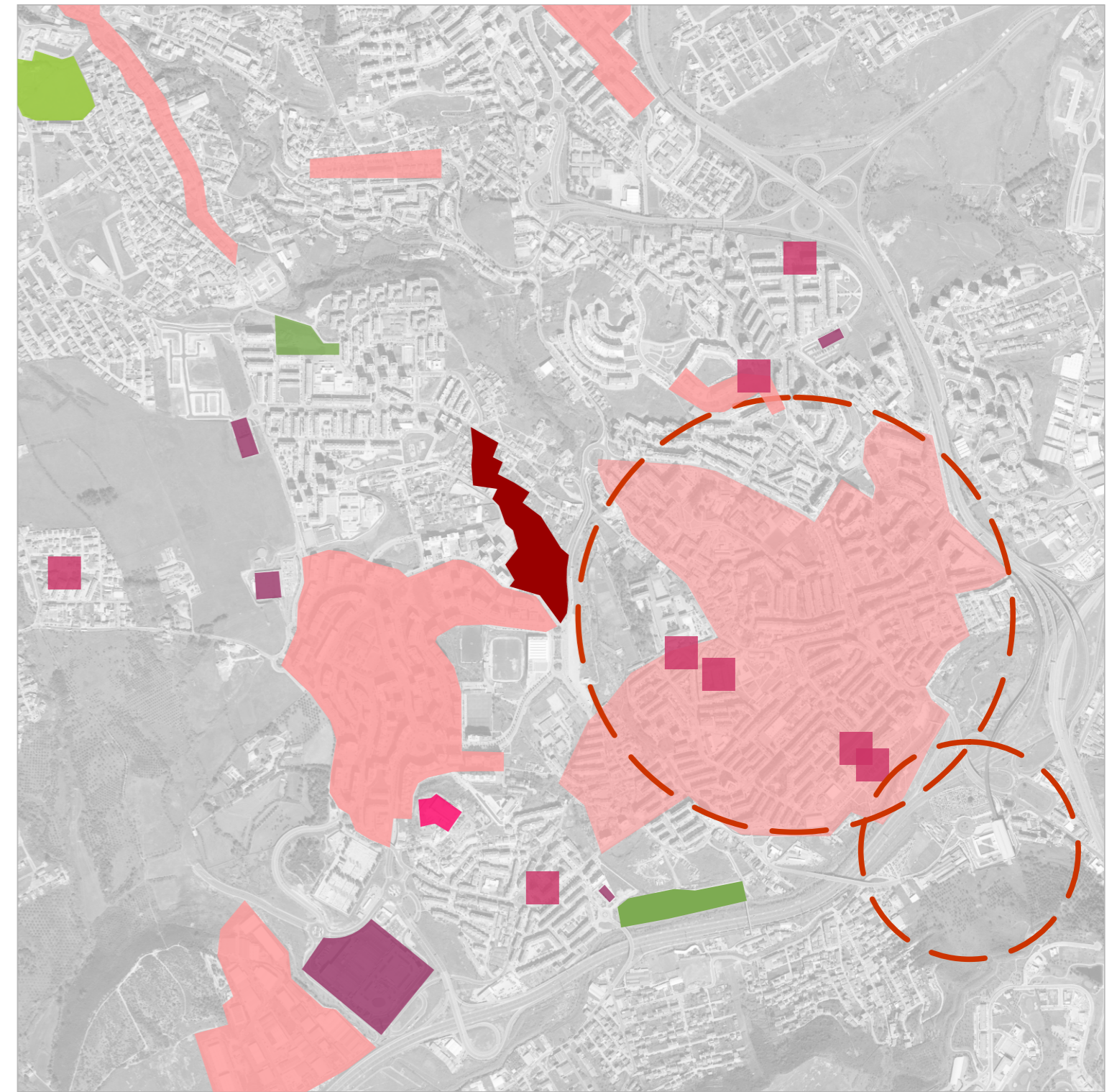
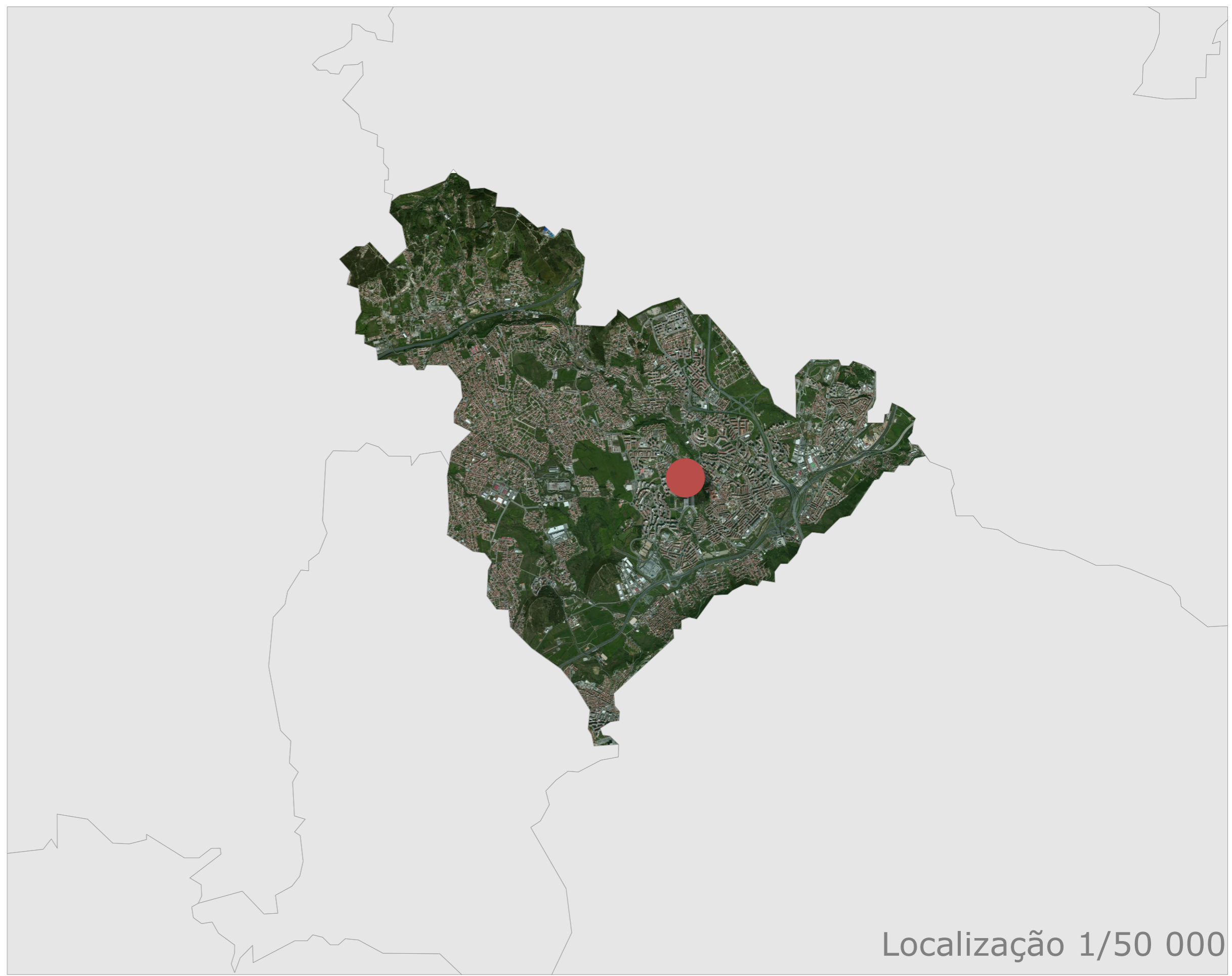
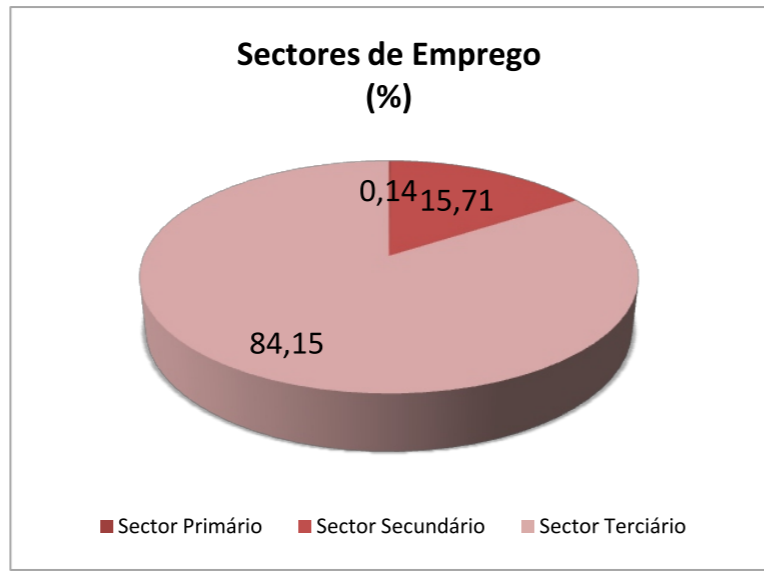
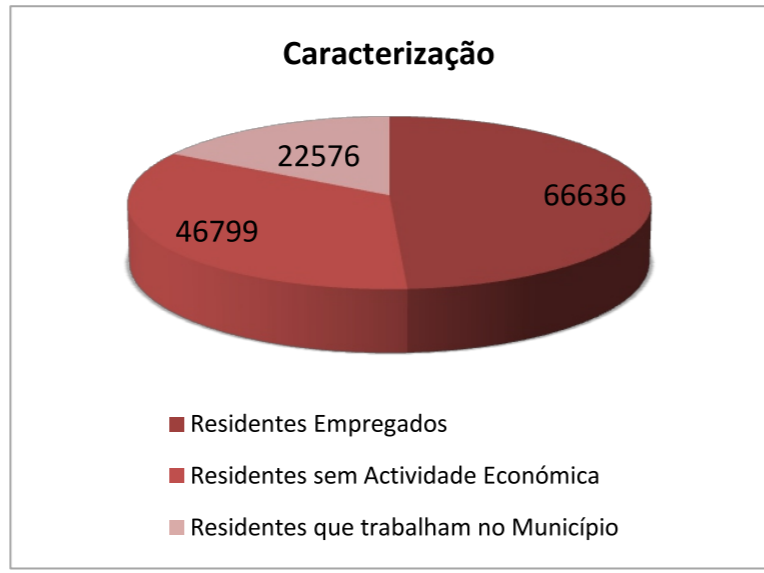
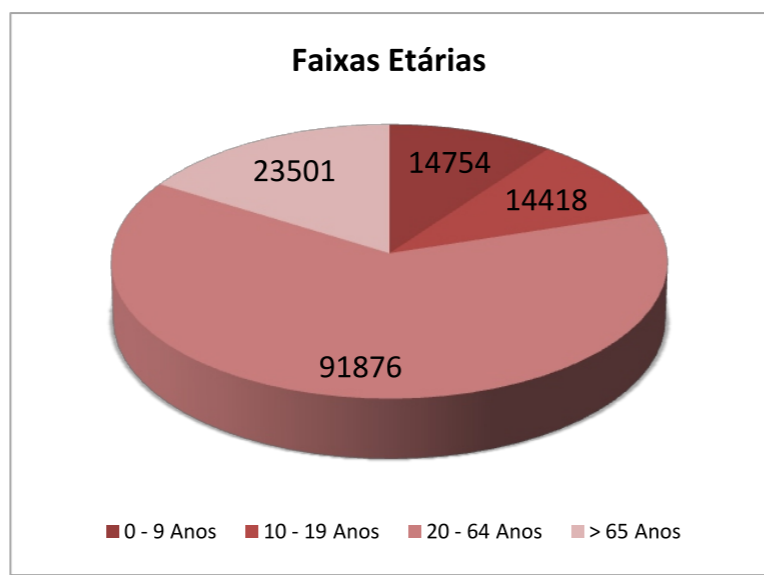
Nº de palavras - 14900

## **ANEXOS**

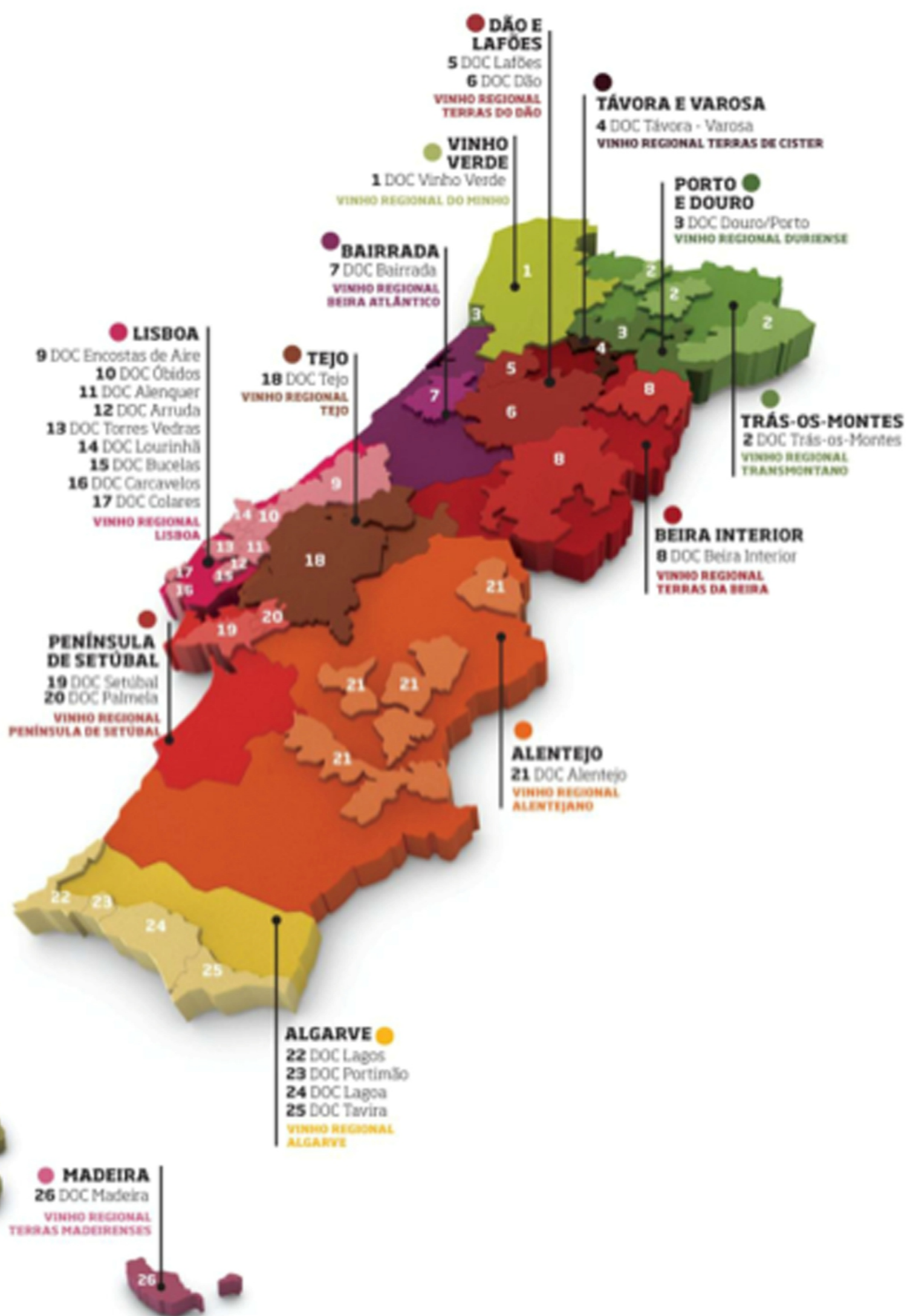
1. PAINEL 1 – Análise
2. PAINEL 2 – Análise
3. PAINEL 3 – Análise
4. PAINEL 4 –Proposta (planta piso 0 \_ 1/100)
5. PAINEL 5 –Proposta (planta piso 1 \_ 1/100)
6. PAINEL 6 –Proposta (planta piso 2 \_ 1/100)
7. PAINEL 7 –Proposta (planta cobertura \_ 1/100)
8. PAINEL 8 –Proposta (cortes 1/200 \_ alçado 1/200)
9. PAINEL 9/10 –Proposta (alçados \_ 1/100)
10. PAINEL 11 –Proposta (corte pormenorizado \_ 1/20)
11. Maquetes – (fotografias)
12. Maquetes – (fotografias)
13. Maquetes – (fotografias)

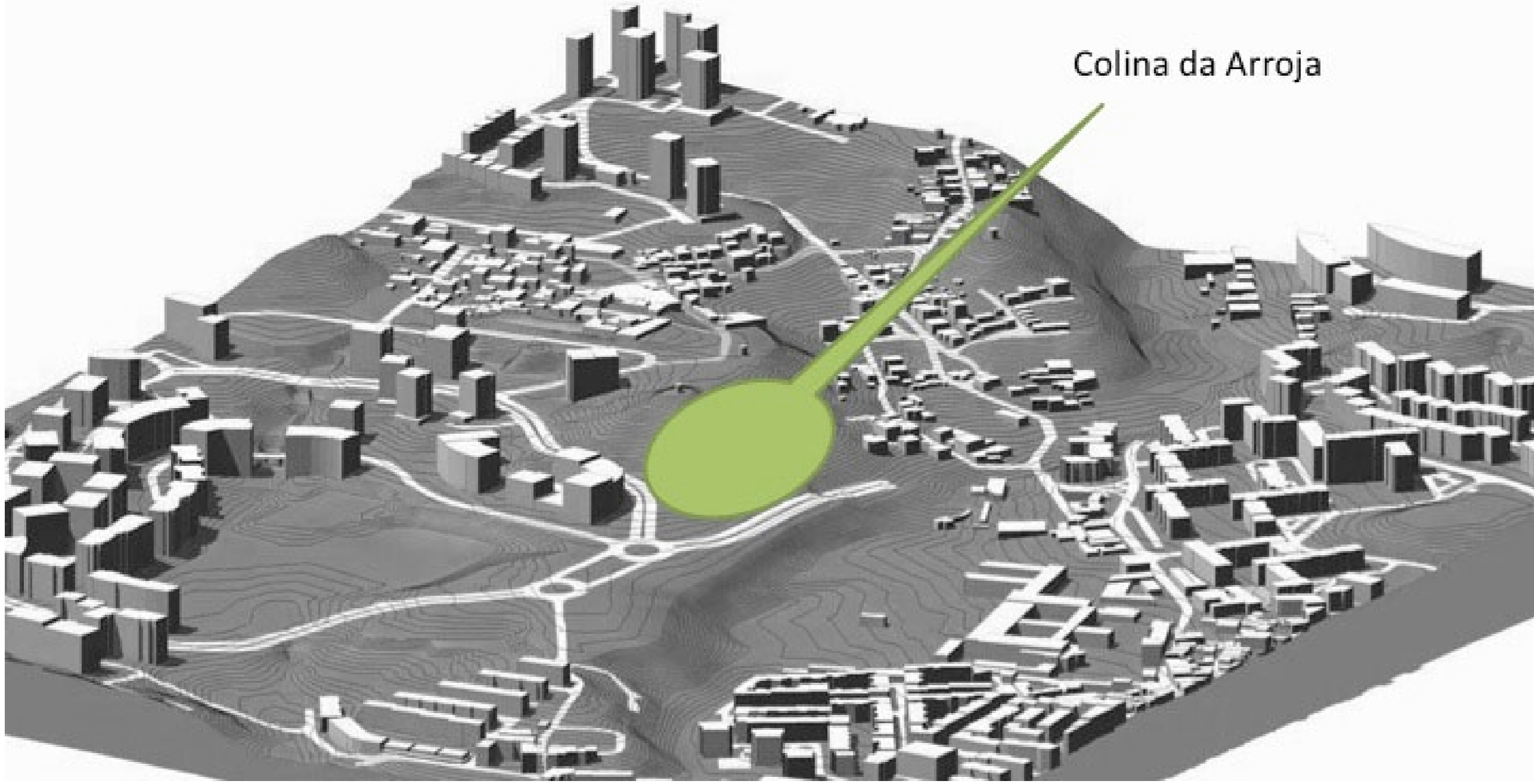
## CRONOLOGIA HISTÓRICA DO VINHO E DA VINHA EM PORTUGAL

- 2000 a.c. \_ Reino dos Tartessos
- séc. X a.c. \_ Fenícios
- séc. VII a.c. \_ Gregos
- séc. VI a.c. \_ Celtas e Iberos
- séc. II a.c. \_ Romanos
- 0
- séc. VII \_ Bárbaros
- séc. VIII \_ Árabs
- séc. XII \_ Reconquista Cristã
- 1143 \_ Portugal
- séc. XV \_ Descobrimientos
- 1415 \_ Conquista de Ceuta
- 1498 \_ Caminho Marítimo para a Índia
- 1500 \_ Descoberta do Brasil
- 1703 \_ Tratado Methuen
- 1712 \_ 1º livro sobre a vinha e o vinho português
- 1756 \_ região demarcada do Douro
- 1807/1810 \_ Invasões francesas
- 1850 \_ Doenças nas vinhas
- 1867 \_ Filoxera
- 1875 \_ Conferências sobre vinhos
- 1900 \_ «Le Portugal Vinicole»
- 1907 \_ Regulação do sector vinícola
- 1910 \_ Implantação da República
- 1926 \_ Estado Novo
- 1937 \_ Junta Nacional do vinho
- anos 50/60 \_ Adegas Cooperativas
- 1974 \_ 25 de Abril
- 1980 \_ Pré-adesão a CEE
- 1986 \_ Adesão de Portugal a CEE  
Instituto da Vinha e do Vinho
- 2002 \_ 33 denominações de origem controlado



Actividades Económicas  
1/15 000





- 1| Encostas de Aire
- 2| Lourinhã
- 3| Óbidos
- 4| Torres Vedras
- 5| Alenquer
- 6| Arruda
- 7| Colares
- 8| Carcavelos
- 9| Bucelas



CASOS DE ESTUDO

ADEGA MAYOR



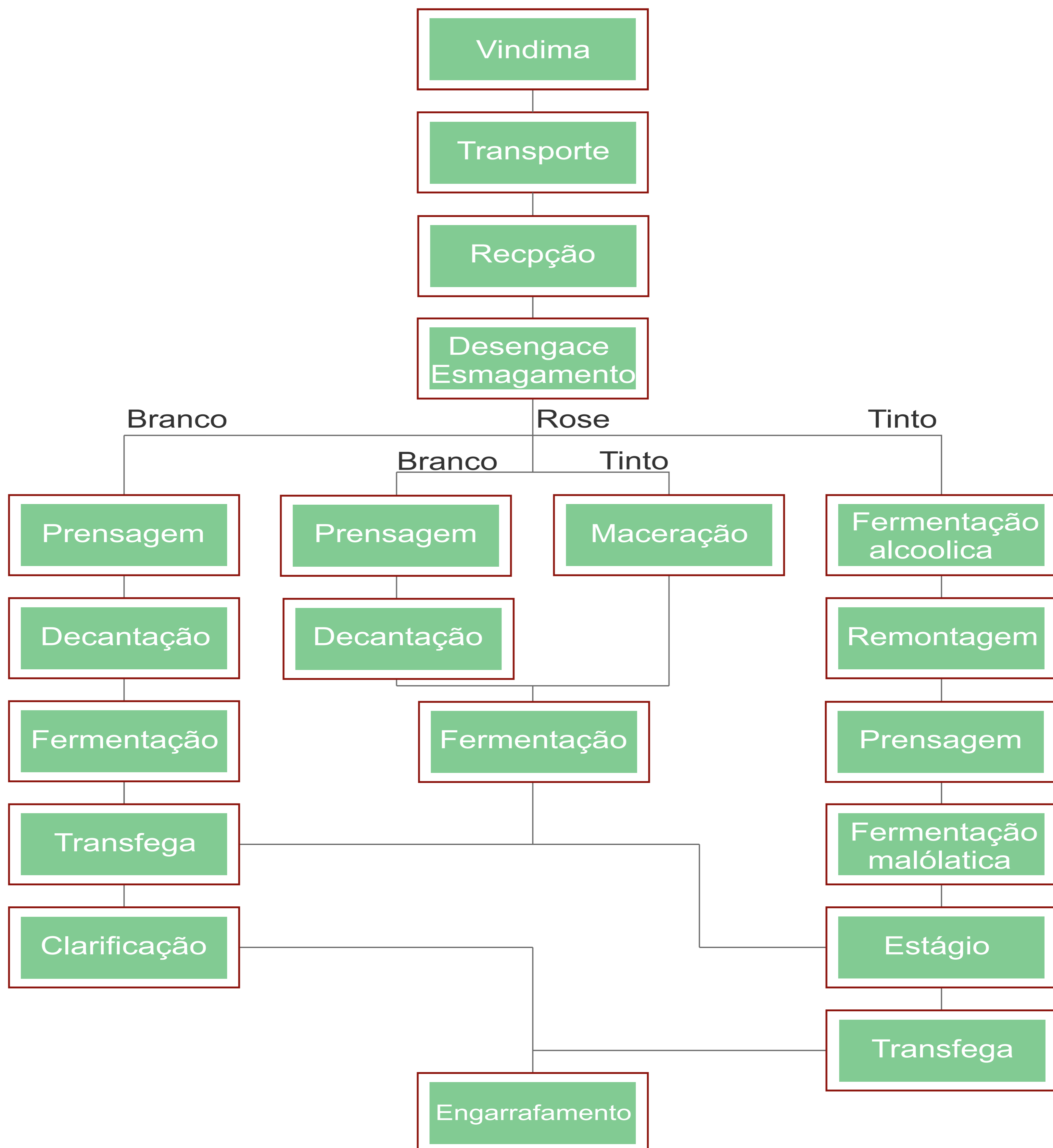
ADEGA LOGOWINES

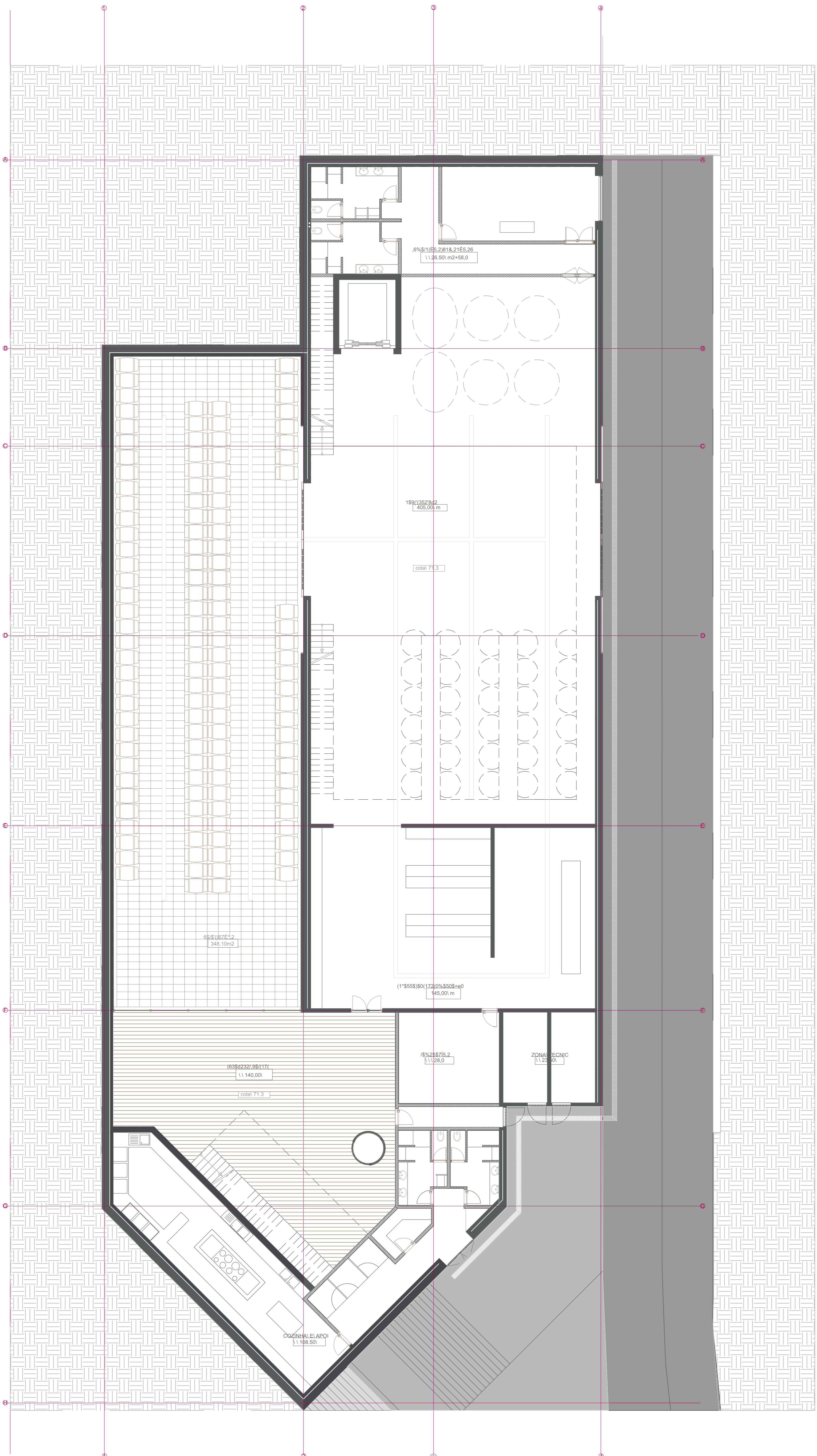


QUINTA DO VALLADO

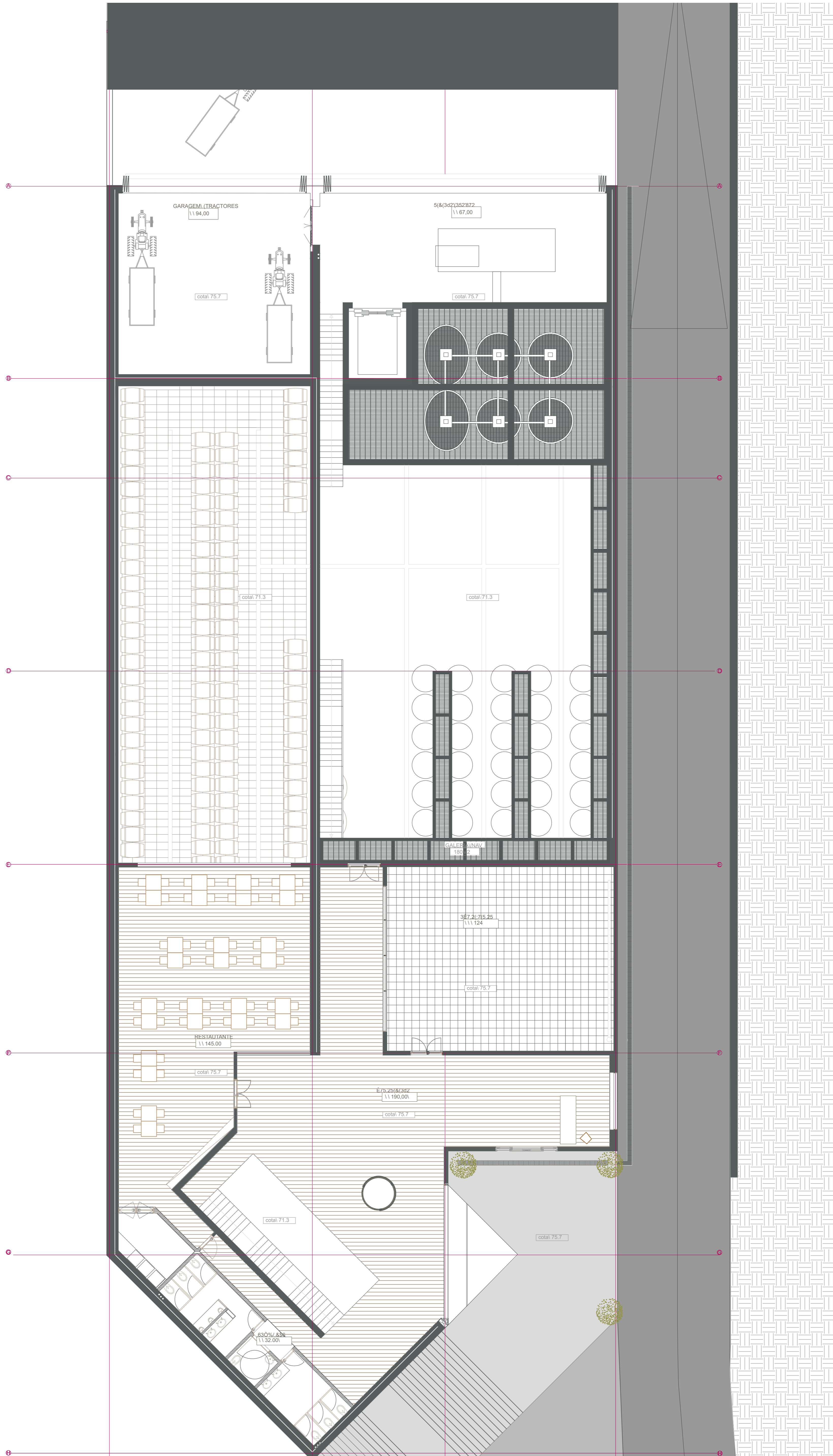


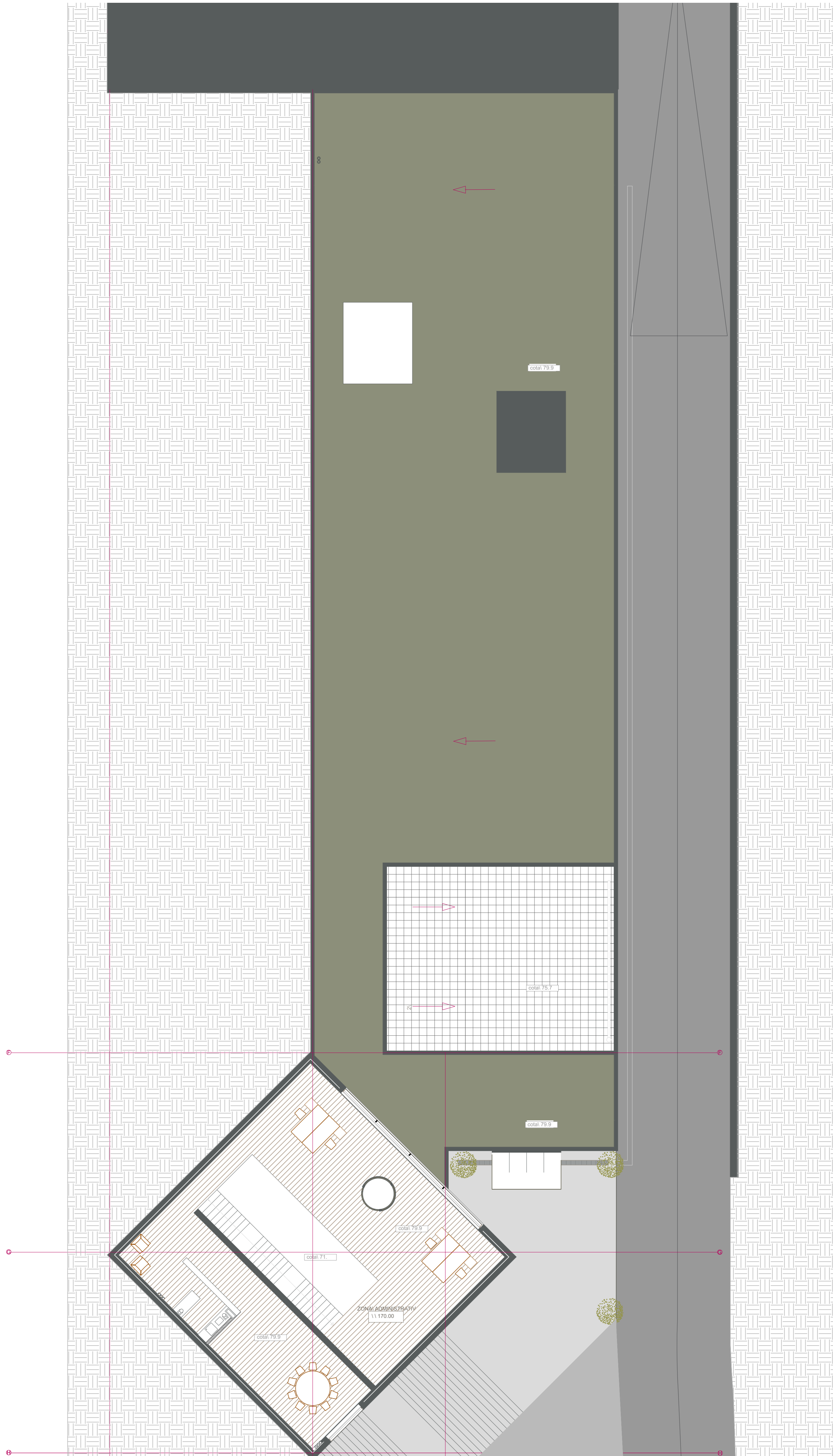
QUINTA DO ENCONTRO



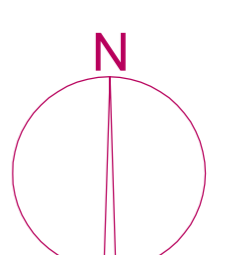
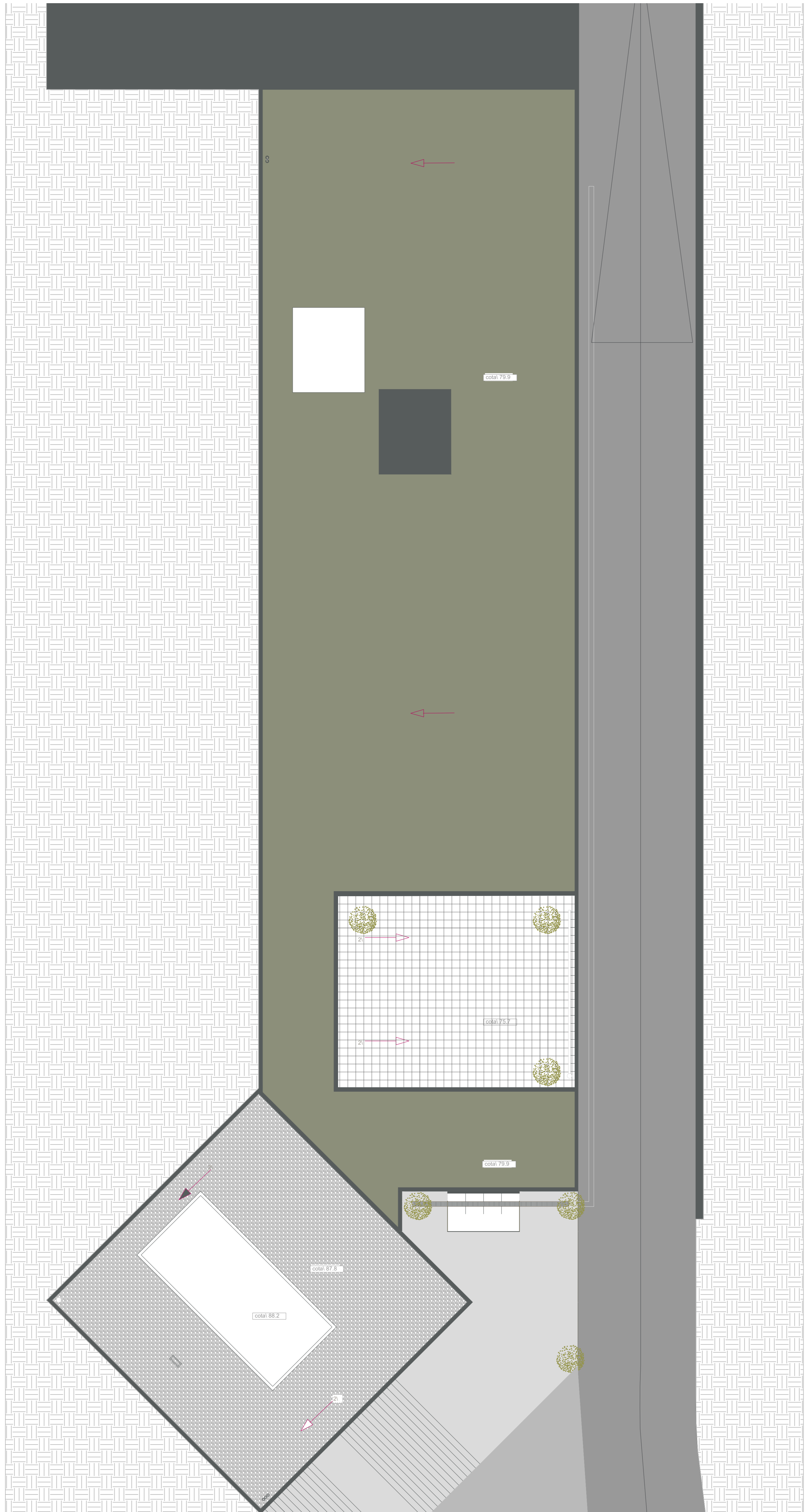


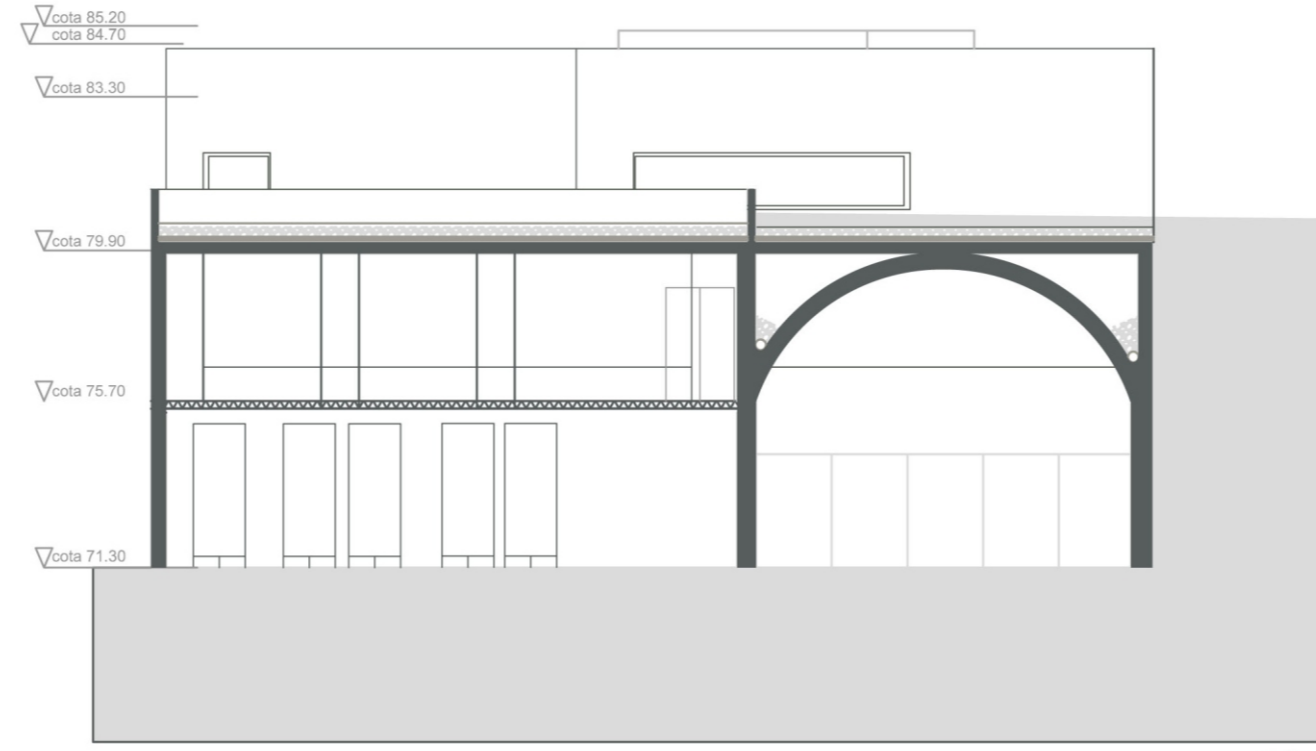
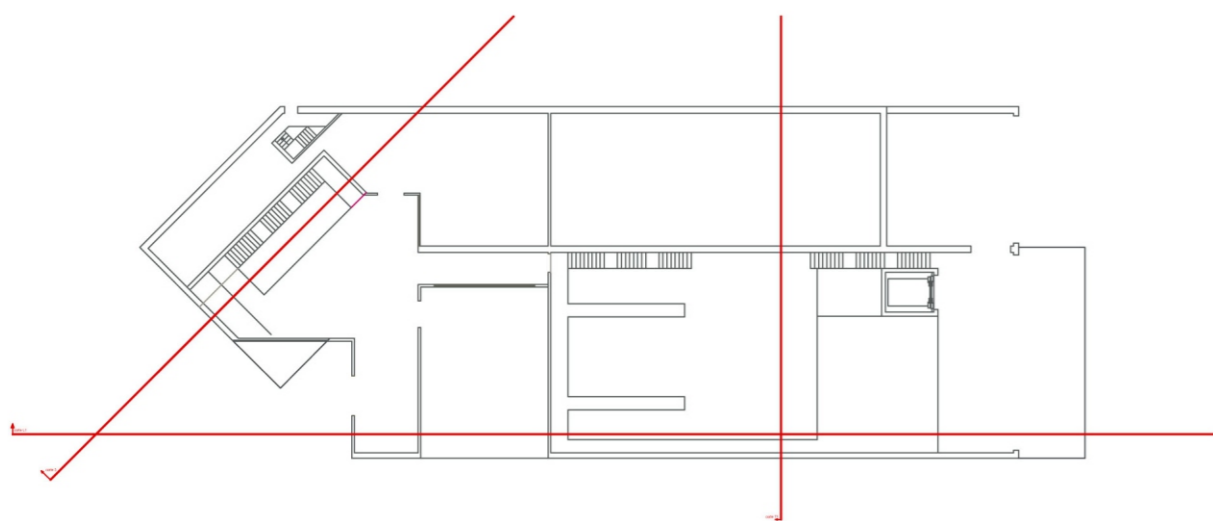
PLANTA PISO 0



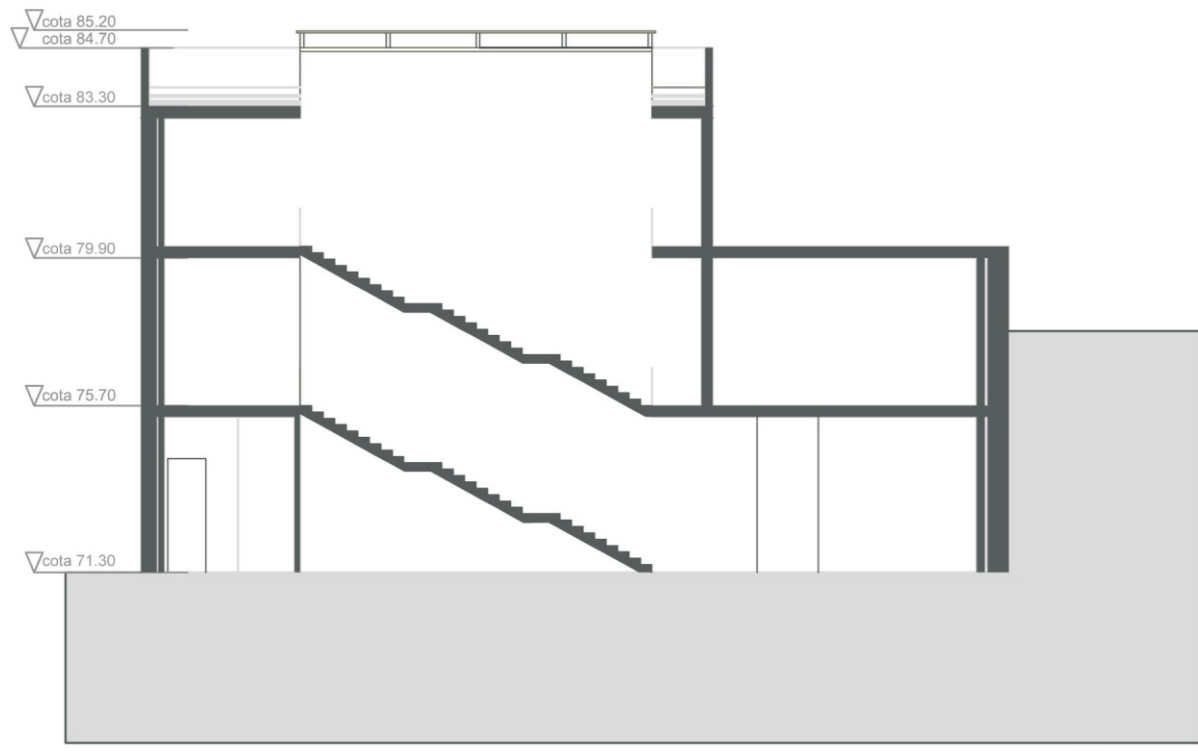


PLANTA PISO 2

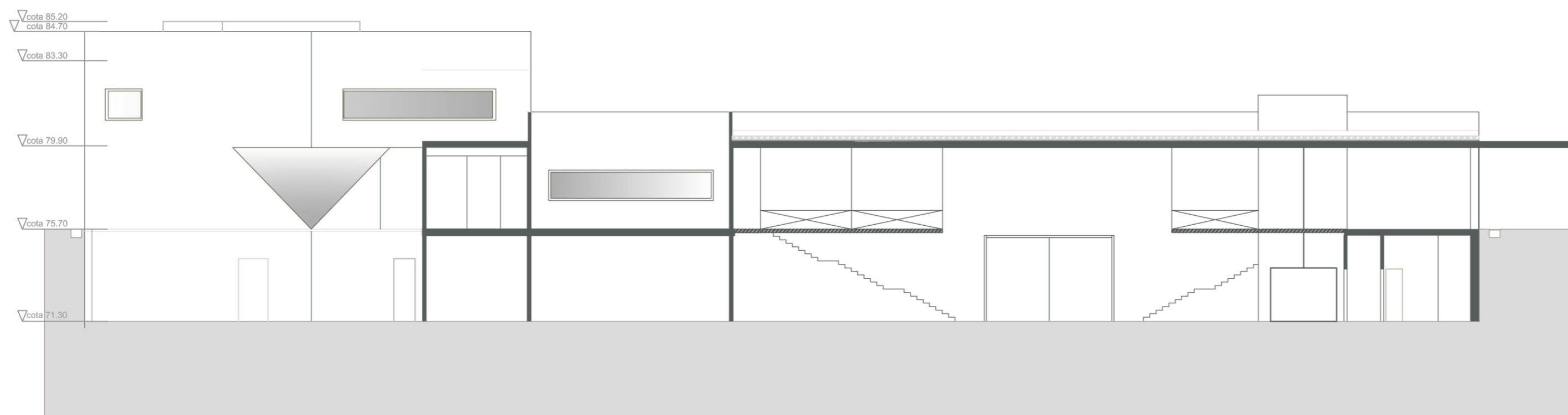
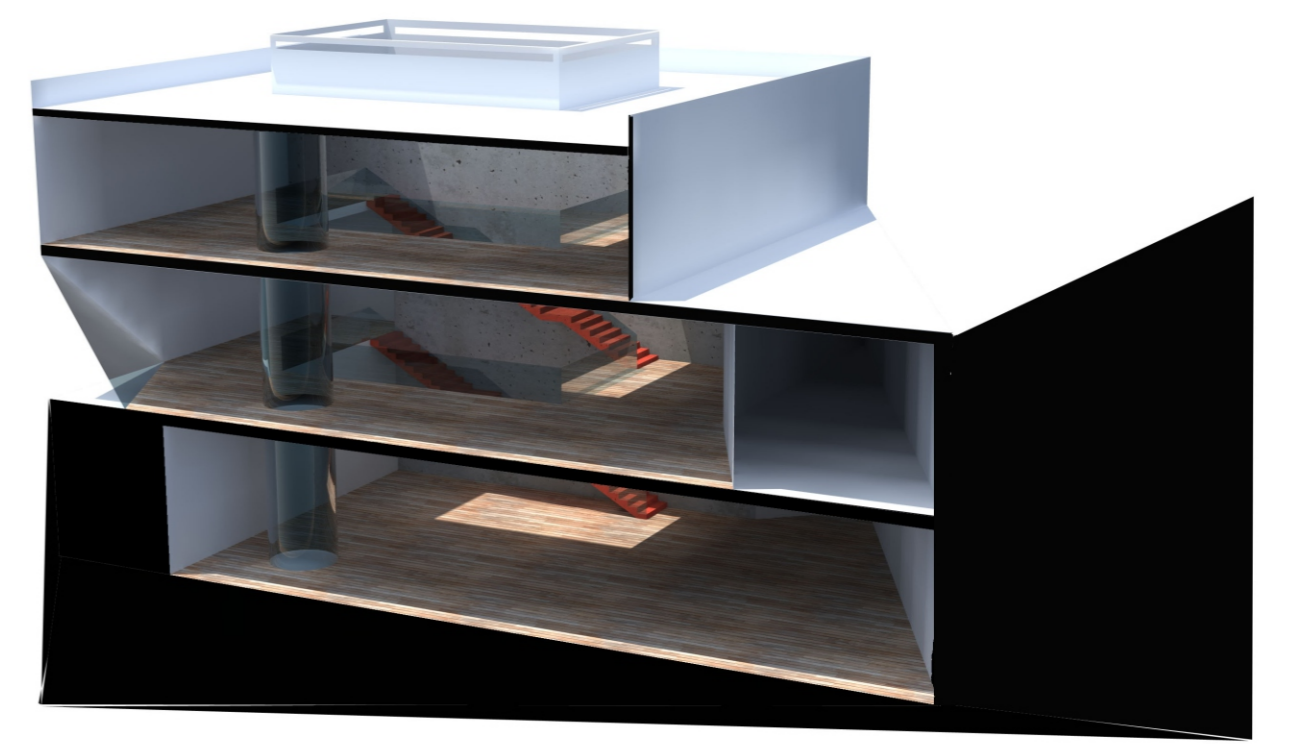
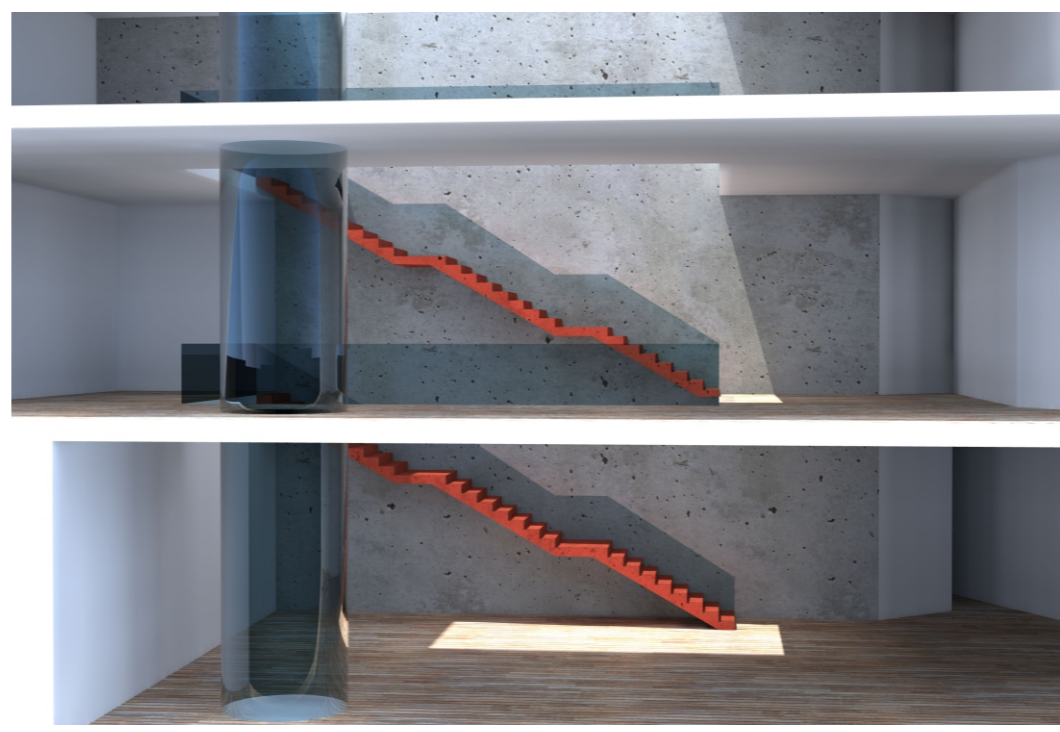




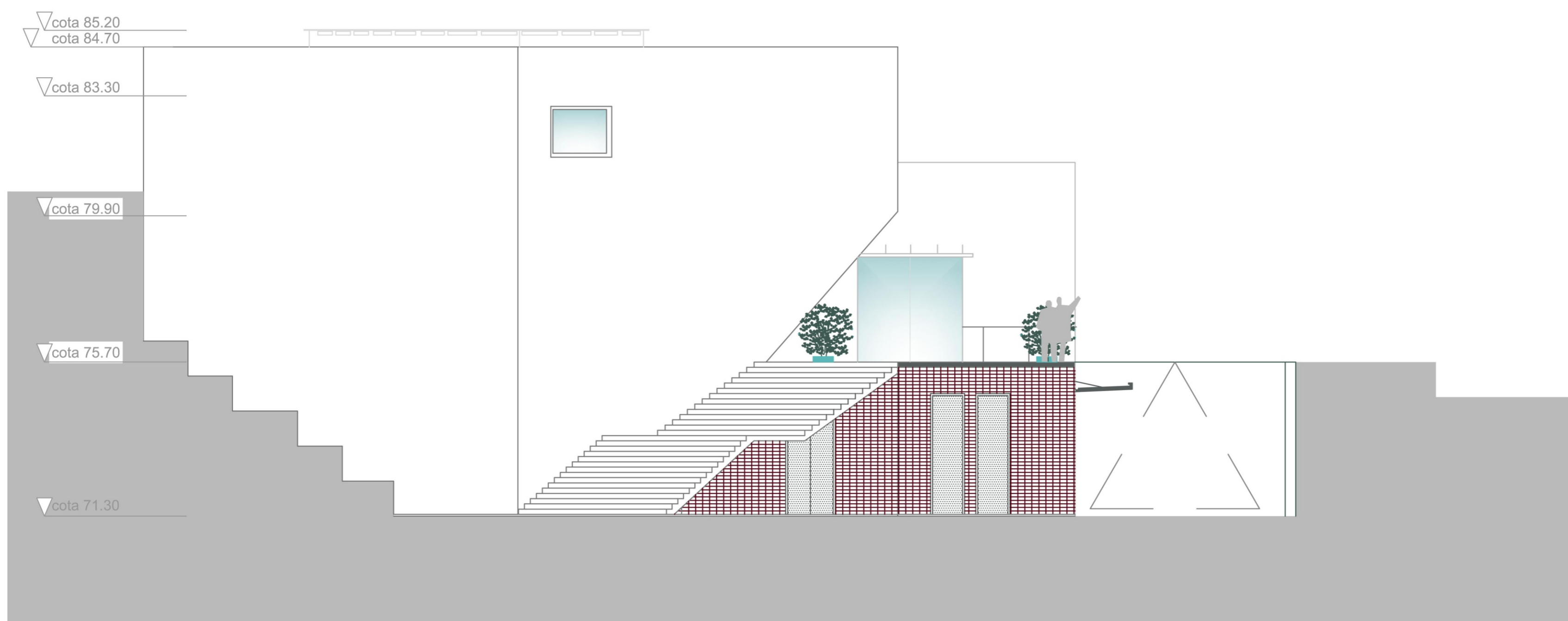
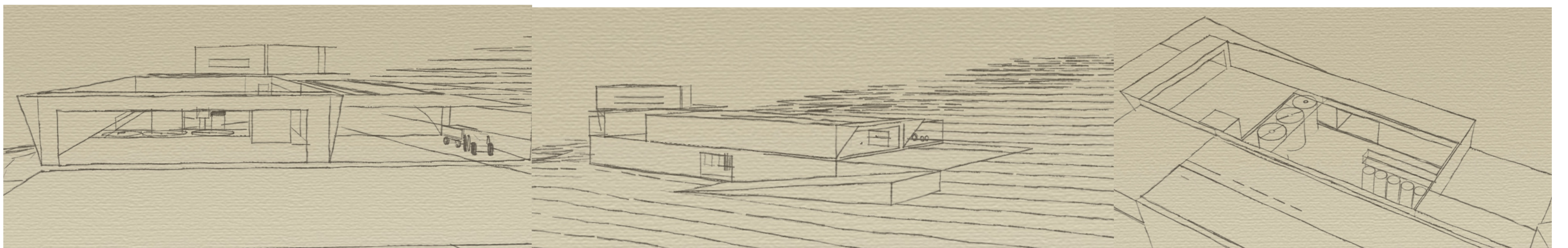
CORTE 2 \_ 1/200



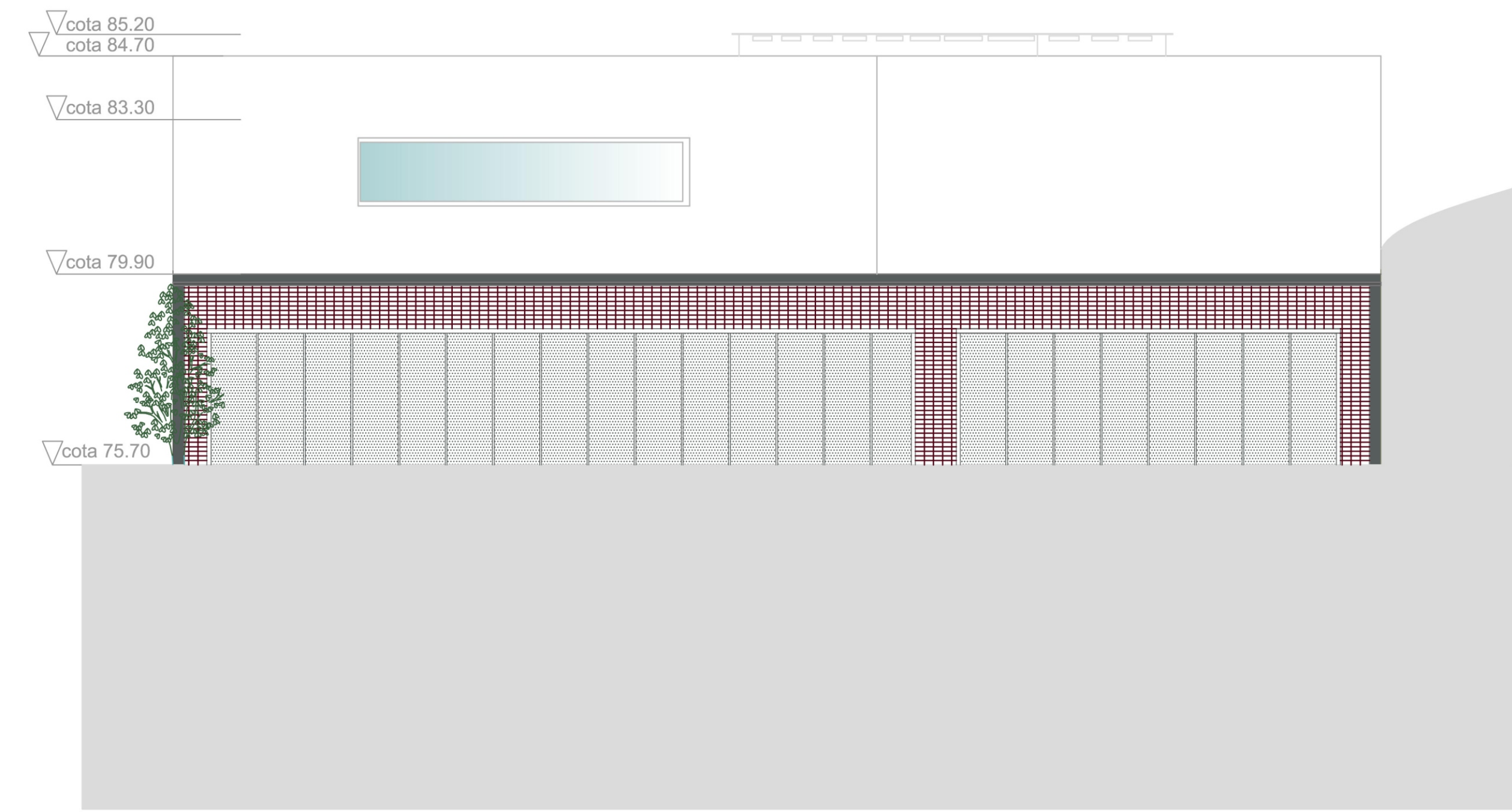
CORTE 3 \_ 1/200



CORTE 1 \_ 1/200



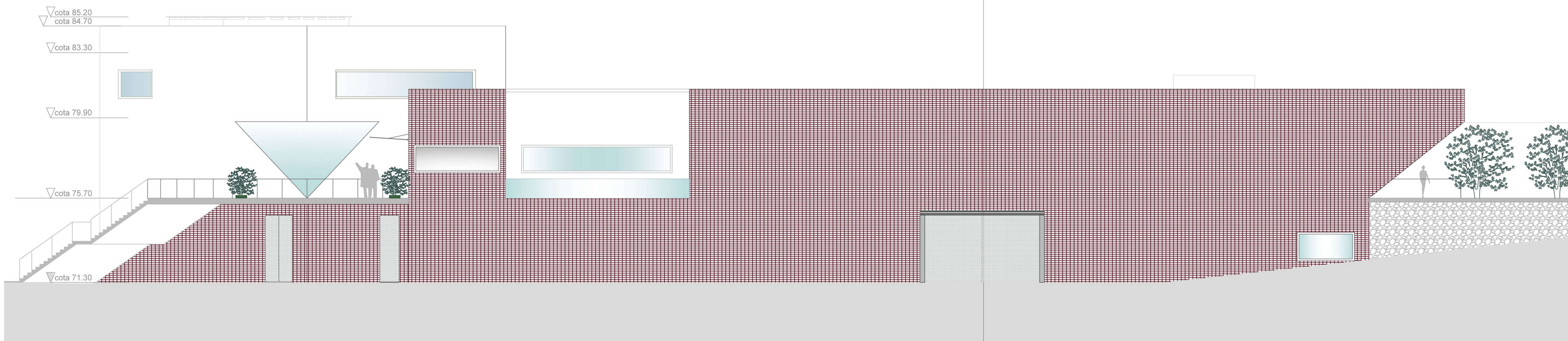
ALÇADO SUL \_ 1/100



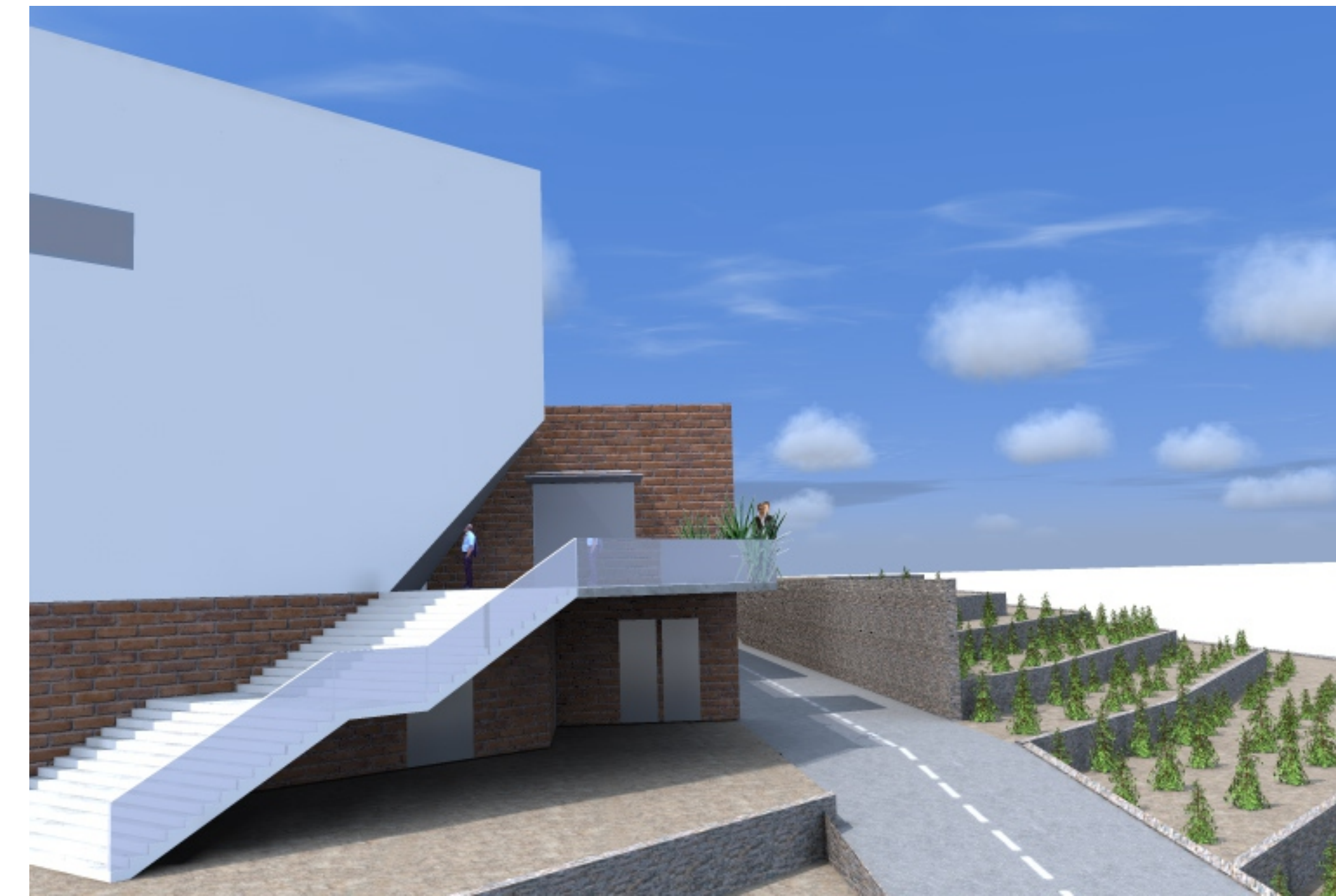
ALÇADO NORTE \_ 1/100



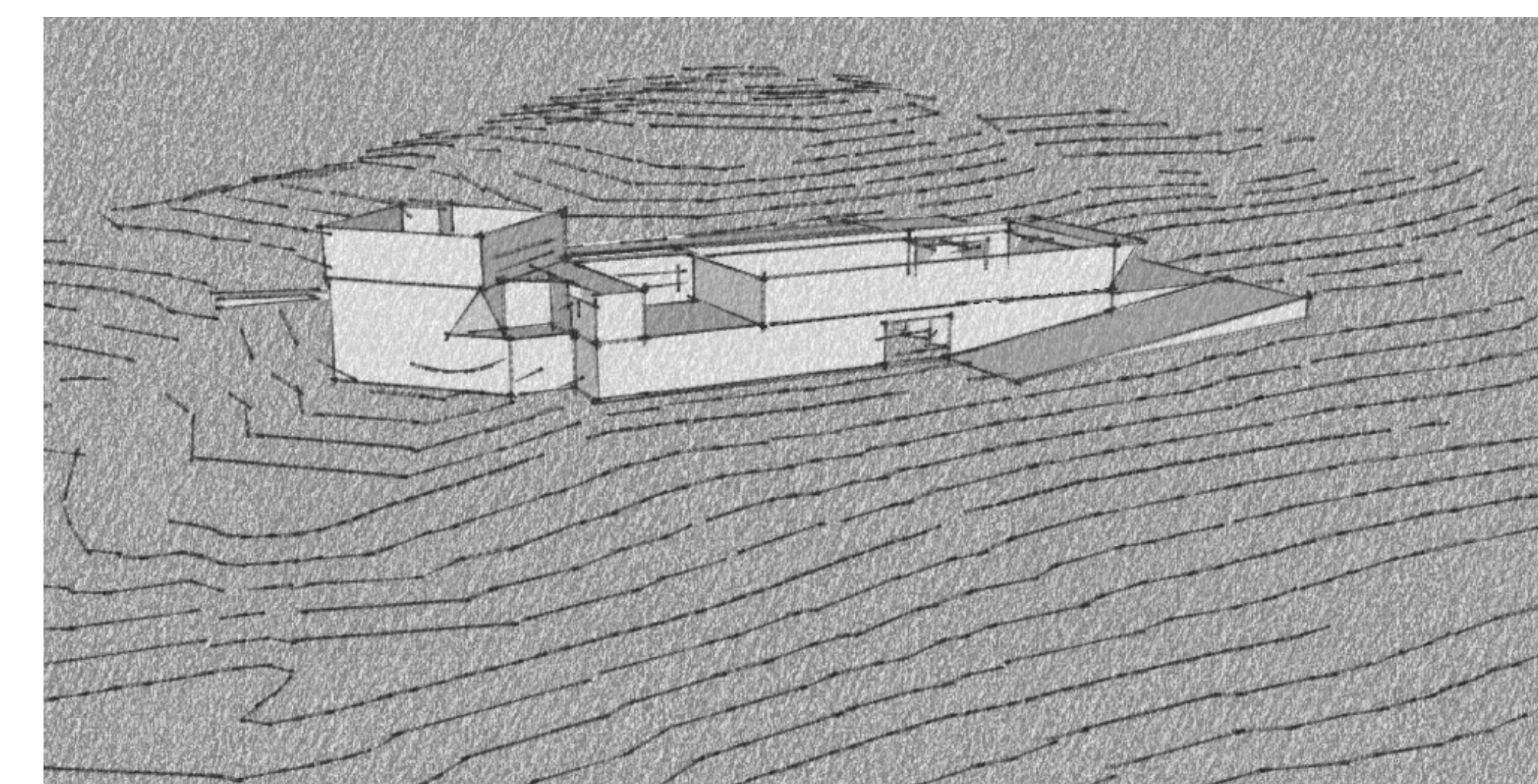
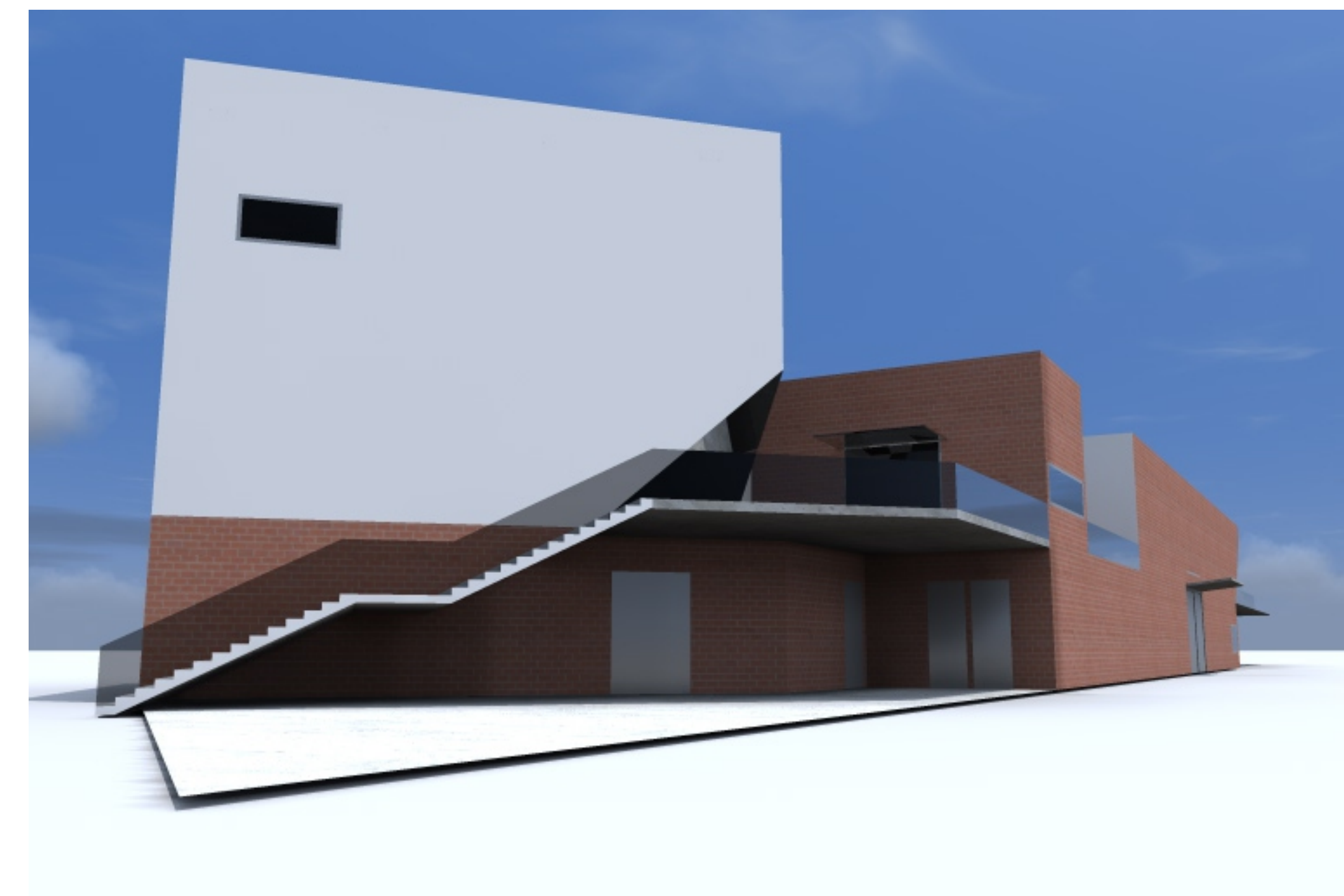
PR

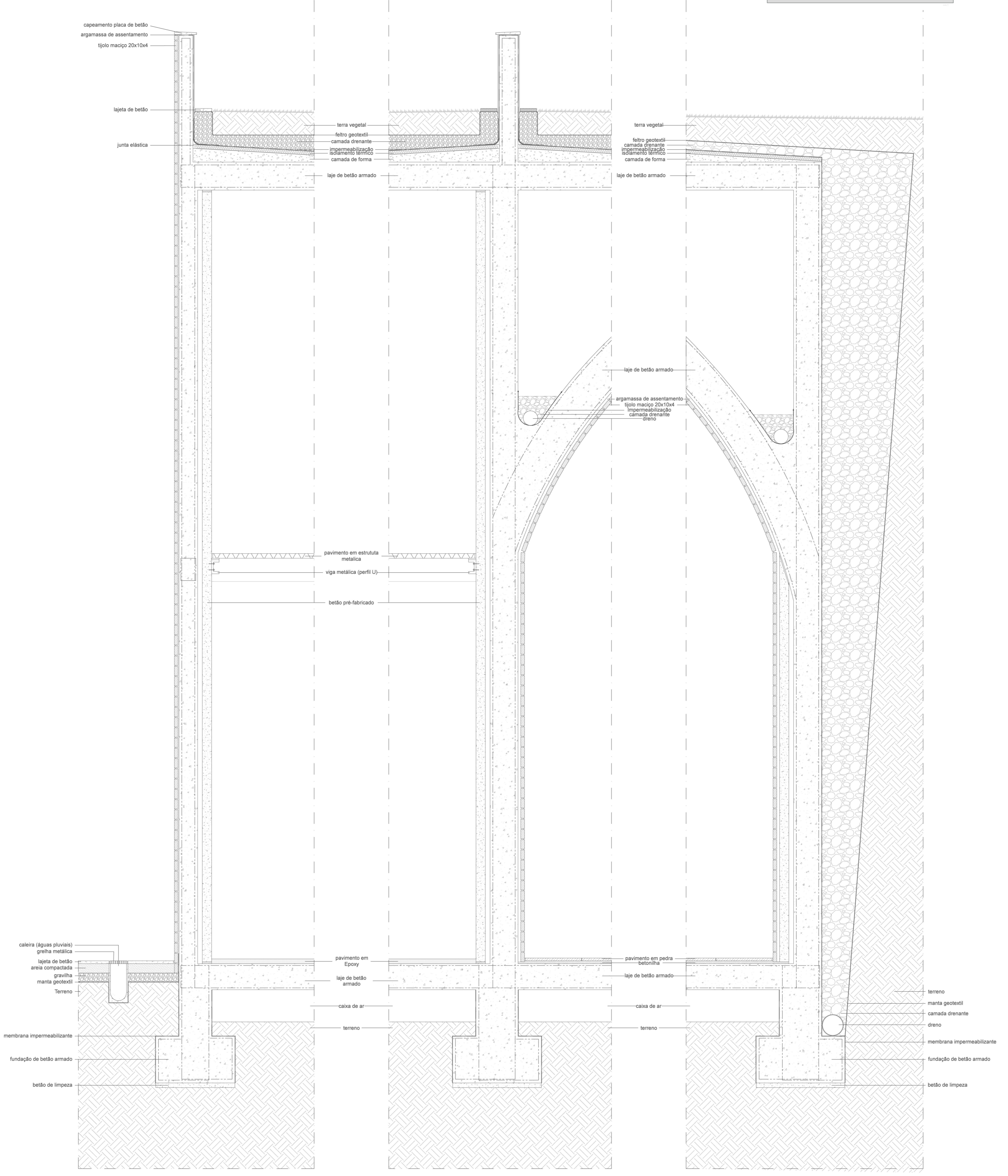
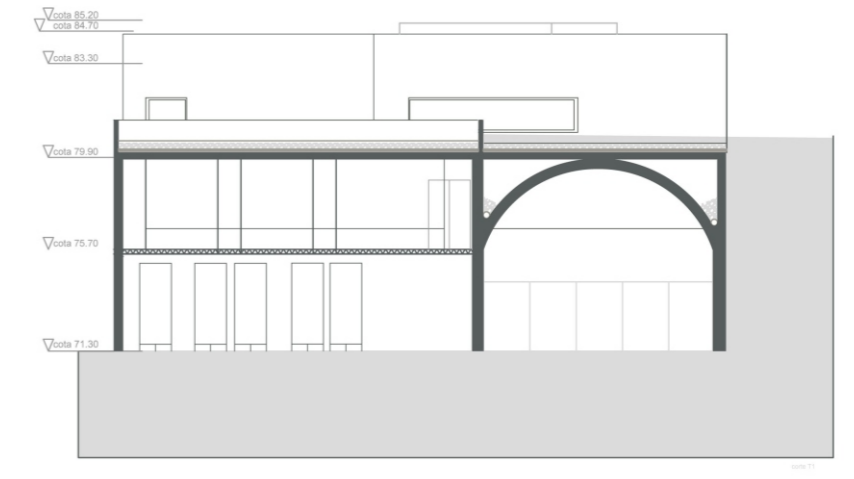


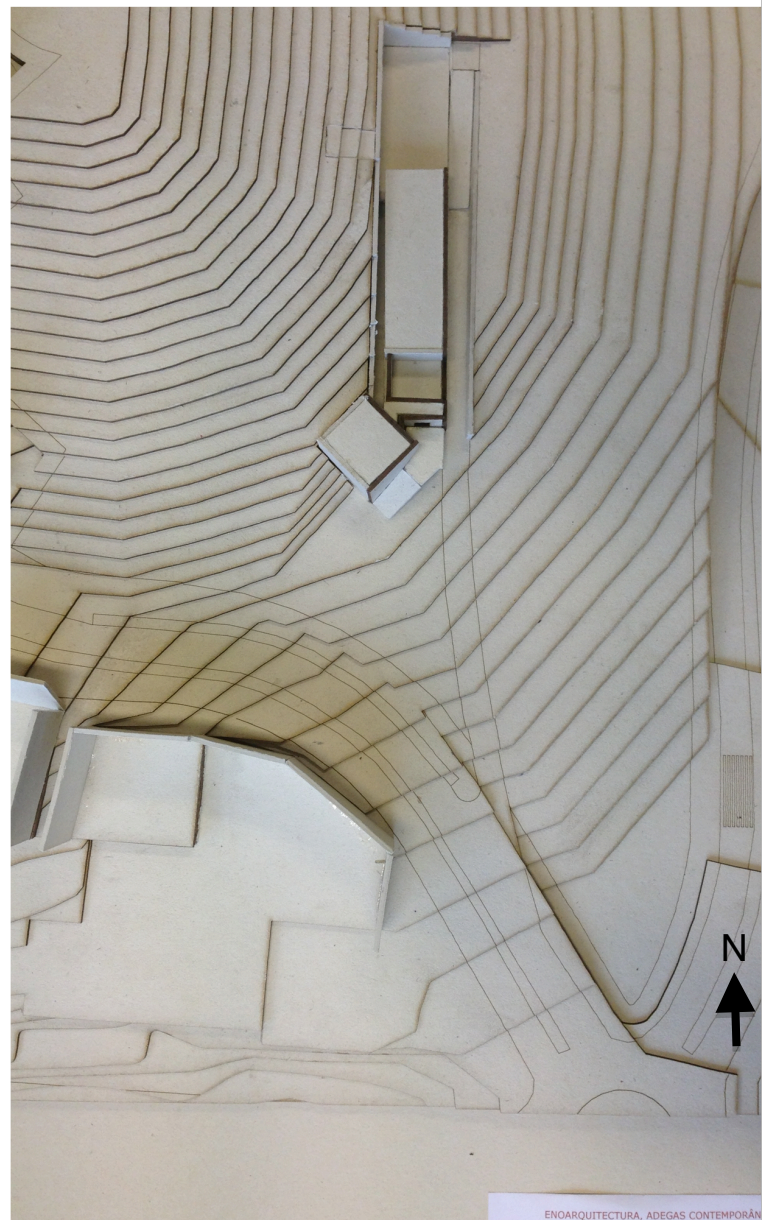
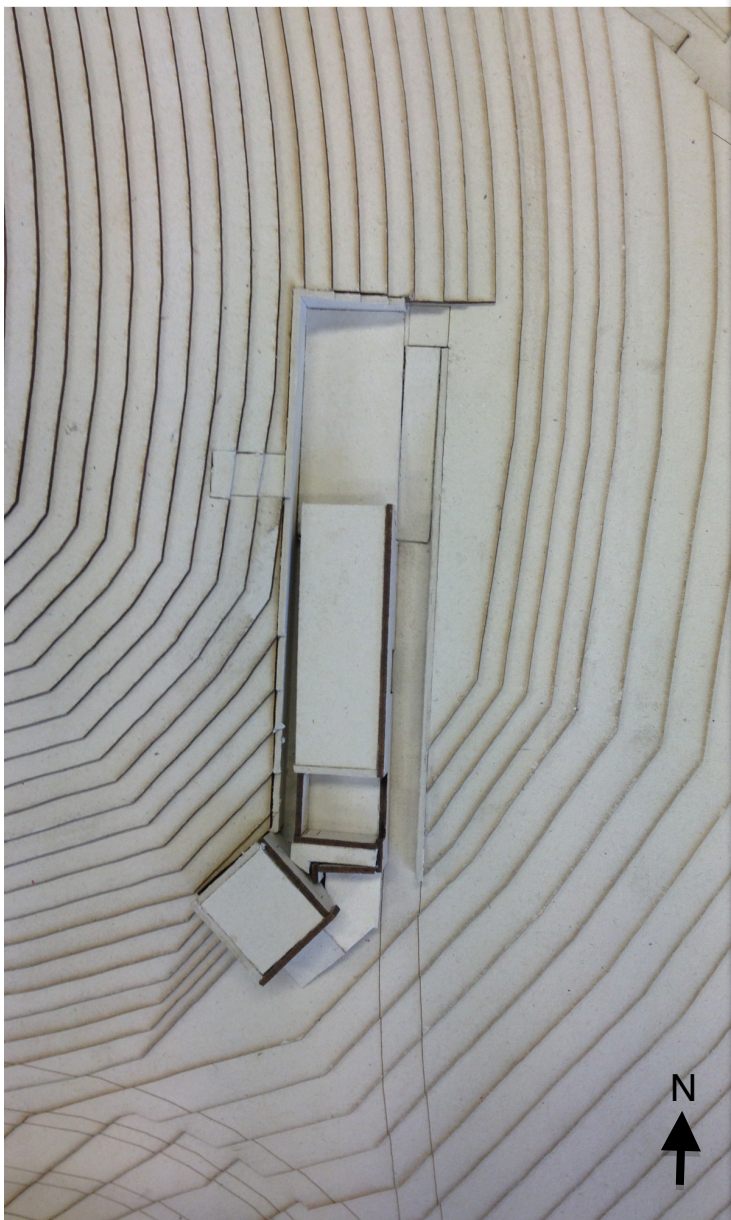
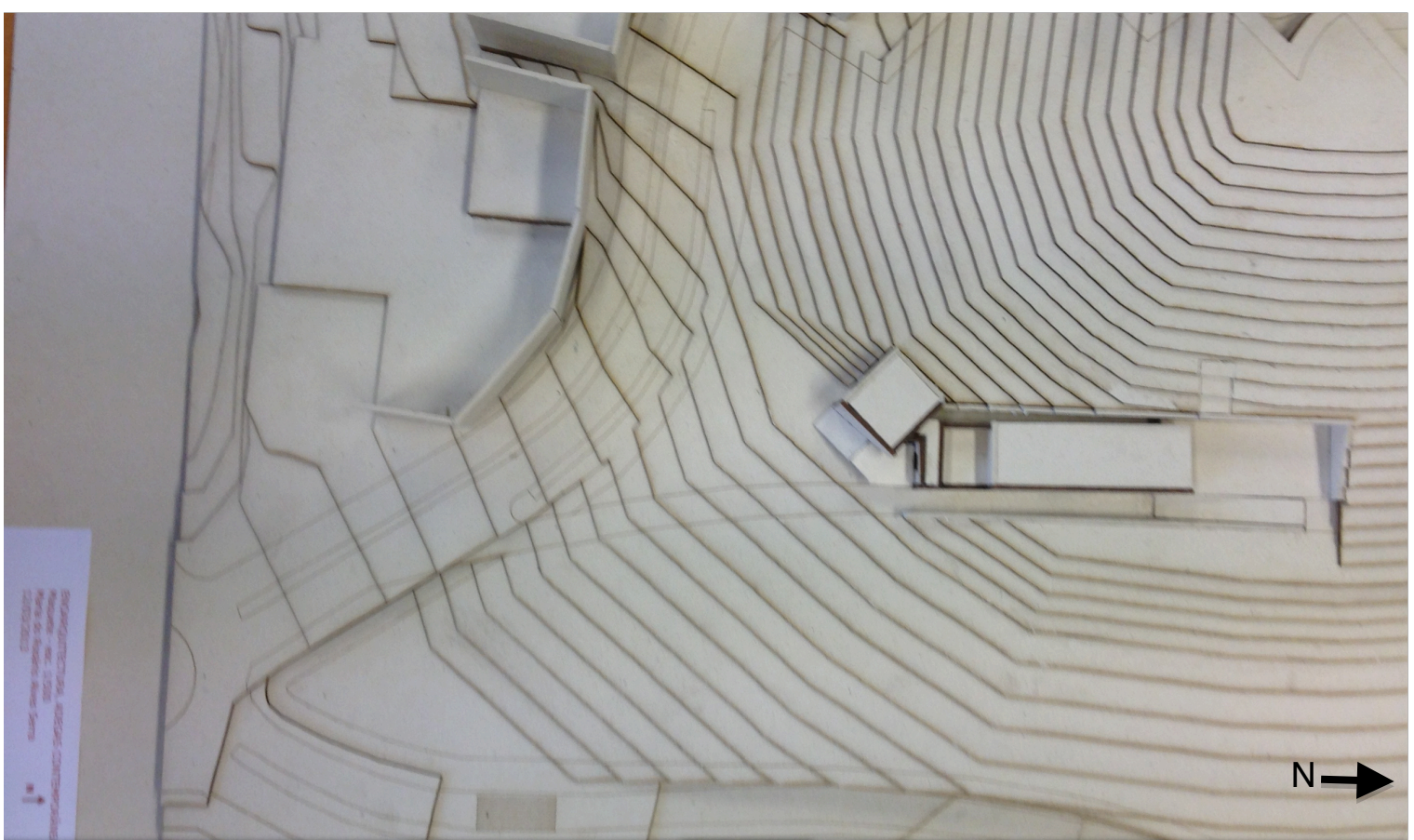
ALÇADO ESTE \_ 1/100



PR







maquete 1/500



ENCARQUITECTURA ADEGAS CONTEMPORÂNEAS  
Maqueto - esc. 1:200  
Marta do Rosário Alves Serra  
12/03/2013



