VINÍCOLA

INTENÇÕES E JUSTIFICATIVAS DE PROJETO

O terreno e suas visuais foram os pontos de partida para o lançamento de projeto. Buscava-se uma forma que fosse interessante de ser vista a partir do mirante do Belvedere. Também, a edificação deveria estar voltada para as principais visuais do vale de forma a aguçar o sentido da visão e aproveitar as curvas de nível, sempre que possível.

O desenvolvimento do programa de necessidades mostrou uma macro setorização: a) produção e comercialização do vinho - parte principal da vinícola; b) administração/treinamentos e c) restaurante.

Dentre os estudos desenvolvidos, optou-se pelo de forma composta, formada por 3 volumes. Esta escolha se deu pelos seguintes motivos:

- oportunizar o uso independente dos espaços, isto é, cada bloco pode ser usado de forma independente e isolado, o que proporciona certa flexibilidade de uso. O restaurante além de atender à vinícola pode ser locado para eventos, por exemplo; o auditório para cursos, encontros de vinicultores. Além disso, o usuário é convidado a aproveitar os diferentes espaços proporcionados pelo projeto, intercalando o passeio entre os ambientes internos e externos, aproveitando as paisagens naturais. O auditório, por não necessitar obrigatoriamente de fenestrações, foi colocado no subsolo visando abrir visuais para o saguão do prédio administrativo.

- marcar a hierarquia dos volumes, o volume da produção e comercialização do vinho possui uma forma mais marcante, tanto em relação à forma, quanto à cor, por ser o prédio principal. Os edifícios laterais, por terem uma função secundária, mas não menos importante tem uma forma mais discreta e silenciosa, mas harmonizam com o principal.

- ocupar o terreno buscando uma composição mais espalhada, que marcasse os volumes.

A escolha do **partido simétrico** esteve voltada à busca do equilíbrio, tão importante na produção de bons vinhos, como no seu consumo. Na bibliografia, em vários momentos, encontramos informações que revelam a busca pelo equilíbrio. Algumas citações comprovam:

- "Temperaturas acima dos 20ºC devem ser evitadas durante o envelhecimento em barricas, porque o calor excessivo provoca reações irreversíveis de decomposição da cor... Por outro lado, temperaturas elevadas contribuem para o risco do aumento da atividade microbial nos vinhos, o que pode conduzir a um aumento da acidez volátil. Deste modo, torna-se importante controlar a temperatura dos locais onde os vinhos são envelhecidos" (REIS, 2007).

-"O vinho tem que ser equilibrado em seus diferentes componentes. Os vinhos brancos são mais simples devendo seu equilíbrio ser dependente de dois fatores, a acidez e a untuosidade; os tintos, mais complexos, devem seu equilíbrio a três fatores, a acidez e a untuosidade e os taninos. O álcool e a acidez também são considerados no equilíbrio do vinho" (MIELE, 2006).

- "Na perfeita harmonização do alimento e do vinho, um deveria estar a serviço do outro sem sobrepor-se" RABACHINO (2012).

Assim, o partido simétrico buscou representar o que os vinhos buscam ser: EQUILIBRADOS.

Quanto aos revestimentos escolhidos para o projeto, procurou-se destacar o do prédio principal. Para tal, foi escolhido o aço corten, que tem uma semelhança com o vinho, como passar do tempo fica mais encorpado, mudando de cor.

"Durante os processos de armazenamento e envelhecimento do vinho, a cor do vinho muda de um vermelho vivo para uma cor castanha avermelhada, o que pode ser justificado pela formação de novos e mais estáveis pigmentos poliméricos" (REIS, 2007).

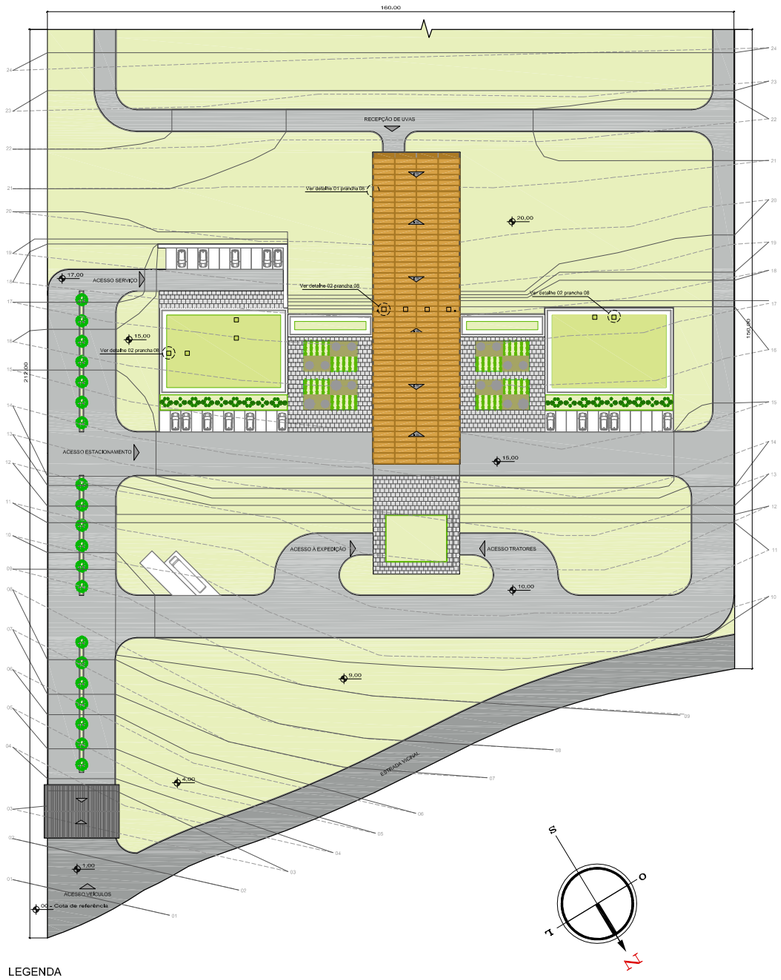
Para os prédios adjacentes, foi escolhida uma cor clara, que pudesse contrastar com o avermelhado do aço, não se sobrepondo ou competindo com a cor do edifício principal.

REIS, Luis Isidro Pires dos. **Análise Quimiométrica dos Parâmetros que Influenciam a Cor nos Vinhos Tintos**. Dissertação de Mestrado (2007). Universidade de Aveiro, Portugal. Disponível em: http://ria.ua.pt/bitstream/10773/2985/1/2008000954.pdf. Acesso em 25 nov. 2012.

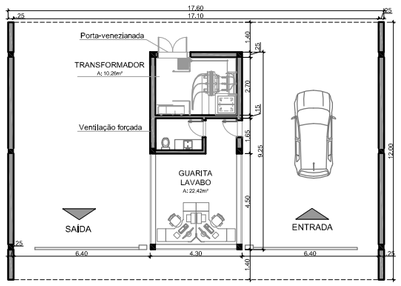
MIELE, Alberto. **Técnicas de análise sensorial de vinhos e espumantes (2006)** . Embrapa. Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/> . Acesso em: 25 nov. 2012.

RABACHINO, Roberto. **Harmonização:** o Equilíbrio Entre Vinho e Alimento. EDUCS. 2012.

IMPLANTAÇÃO
Esc.: 1/500



LEGENDA
- - - - CURVAS DE NÍVEL ORIGINAIS
——— CURVAS DE NÍVEL MODIFICADAS



PLANTA BAIXA GUARITA
ESC.: 1/100

FACHADA PERSPECTIVADA NORDESTE

FACHADA PERSPECTIVADA SUDOESTE

PROGRAMA DE NECESSIDADES

SETOR	AMBIENTES
PRODUÇÃO	Setor de recebimento Sala das barricas Expedição Sala de fermentação Sala de estabilização Caves Engarrafamento Sala do enólogo Depósito de garrafas Laboratório Vestiário / Sanitários Almoxarifado Reservatório Gerador e transformador
APOIO PARA OS VINHEDOS	Depósito de caixas Apoio funcionários Depósito de insumos Garagem / oficina
VISITAÇÃO	Sala de degustação Acervo histórico vinícola Recepção Varejo Estacionamento Auditório Sanitários
ADMINISTRAÇÃO	Salas administrativas Sanitários Direção Sala de reuniões
RESTAURANTE	Cozinha Despensa / depósito Recepção Sanitários Foyer, bar e área de mesas Sanitário e vestiário de serviço Administração

REGIME URBANÍSTICO

De acordo com o PDDI - Plano Diretor de Desenvolvimento Integrado - Lei Municipal nº2.497 de 19 de setembro de 2006, o lote em estudo localiza-se na zona ZE-ACEU - Zona Especial - Área de Contensão da Expansão Urbana. Conforme artigo 21 e o Anexo I do Plano Diretor, as atividades são classificadas de acordo com os seguintes tipos de uso: uso característico que é o mais adequado e indicado para cada zona, uso admitido que é as construções admitidas mas sem comprometer a harmonia das atividades urbanas e rurais e uso proibido que são consideradas todas aquelas atividades que podem interferir ou prejudicar a harmonia das atividades urbanas ou rurais. Assim os requisitos urbanísticos exigidos para esta zona de uso, a vinícola seria classificada como uso característico sendo como atividades rurais.

Nesta zona as edificações obedecerão aos seguintes critérios urbanísticos, conforme uso característico:

* TO - Taxa de Ocupação - 3%
* IA - Índice de Aproveitamento - 0,20
* Recuo frontal - 15 metros
* APP - Área de Preservação Permanente - 25%

A partir dos valores determinados no PDDI, foram obtidos os seguintes valores para a área em estudo:

* Área do lote: 244.044,97 m²
* TO - Taxa de Ocupação - 3% - 7.321,34 m²
* TO - Taxa de Ocupação projetado - 1,5% - 3.664,00 m²
* IA - Índice de Aproveitamento - 0,20 - 48.408,99 m²
* IA - Índice de Aproveitamento projetado - 0,025 - 6.129,00 m²
* Recuo frontal alcançado - 30 metros
* APP - Área de Preservação Permanente - 25% - 61.011,24 m²

PRODUÇÃO POR GRAVIDADE

O processo de produção será por gravidade, desta forma o vinho vai para os tanques de fermentação sem bombeamento, ou seja, a uva chegará à vinícola em seu nível mais alto, assim será pesada e desengaçada, os grãos caem em uma mesa vibratória, onde serão selecionados manualmente. As uvas serão esmagadas e por gravidade, enviadas aos tanques de fermentação, os tanques ficarão em um nível mais baixo. Para o processo de remontagens, será utilizada uma ponte rolante que fará todo o processo, evitando assim o bombeamento do mosto.

Após a fermentação, os vinhos serão enviados, também por meio de gravidade para as barricas de carvalho, estas estarão no subsolo. Depois de algum tempo envelhecendo nas barricas os vinhos serão engarrafados. Os vinhos que não passar pela barrica será engarrafado logo após a estabilização. Depois deste processo o vinho descansará nas caves, no subsolo.

Com o processo de produção por gravidade, evita-se a trituração das sementes e a consequente entrada de ar no vinho durante o bombeamento, oxidando-o e perdendo seu aroma, assim busca-se além da qualidade do vinho, economia de energia com a não utilização de bombas de recalque.

A intenção é projetar as caves e a sala de barricas no subsolo, pois além de aproveitar a topografia do local, não será necessário controlar a temperatura do ambiente, evitando gastos com energia elétrica, e tornando a vinícola, com estes processos, mais sustentável.

RECEPÇÃO DE UVAS
VINÍCOLA LUIZ ARGENTA
FONTE: AUTOR, 2012

MÁQ. DESENGAÇAEIRA
VINÍCOLA RAVANELLO
FONTE: AUTOR, 2012

PONTE ROLANTE, TANQUES PRENSA PNEUMÁTICA
FONTE: VINÍCOLA LUIZ ARGENTA, 2012

MÁQ. ENGARRAFAMENTO
VINÍCOLA ALMAÚNICA
FONTE: AUTOR, 2012

CAVES
VINÍCOLA ALMAÚNICA
FONTE: AUTOR, 2012

ACADÊMICO: DENIS RAFAEL CICAROLLI
TFG - 2012/02
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO
PROF.ª ORIENTADORA: ALESSANDRA BRITO
UNIVERSIDADE FEEVALE