

# Capítulo 4

## PARTIDO ARQUITETÔNICO



## 12- DIRETRIZES PROJETUAIS

As diretrizes servirão de orientação para criar uma proposta de implantação funcional e com estética agradável, servindo como um marco para o desenvolvimento do turismo regional baseado no consumo do vinho.

### Diretrizes:

\*Implantar um vinhedo e uma vinícola, afim de desenvolver o turismo regional;

\*Utilizar princípios de sustentabilidade, como eficiência energética, preservação dos recursos naturais, armazenamento de água de chuva, entre outros artifícios que condizem com os objetivos da zona em questão;

\*Explorar o visuais naturais e das vinhas;

\*Utilizar a topografia existente, para propor uma implantação favorável ao uso da gravidade, evitando o bombeamento e diminuindo a oxidação do vinho, conduzindo a bebida de forma mais natural entre os toneis, pipas e barricas;

\*Criação de espaços que possibilite que o visitante vivência o processo de fabricação, formando um circuito integrado entre industrialização, degustação e comercialização do produto;

\*Utilizar formas puras, materiais e técnicas construtivas que representem a cultura arquitetônica local;

## 13- PROGRAMA DE NECESSIDADES

O programa de necessidades e o pré-dimensionamento nasceram a partir de todas as pesquisas realizadas, através das visitas feitas nas Vinícolas de Urussanga e Bento Gonçalves e as conversas com técnicos da EPAGRI , além dos referenciais arquitetônicos.

### PRODUÇÃO

#### 1- Recebimento e esmagamento da uva: 80m<sup>2</sup>

\*Área com paredes laváveis e com docas para caminhões;

\* População de 3 a 5 pessoas;

\*Equipamentos utilizados: Balança para caminhão, desengaçadeira, prensa pneumática.

#### 2- Fermentação: 500m<sup>2</sup>

\*Pé-Direito 8m, piso liso e com inclinação mínima de 1%, drenos;

\* População de 3 a 5 pessoas;

\*Equipamentos utilizados: tanques inox, bombas.

#### 3- Envelhecimento no carvalho: 300m<sup>2</sup>

\*Área escura com temperatura controlada;

\* População de 0 a 2 pessoas;

\*Equipamentos utilizados: Barricas de carvalho Francês ou Americano.

#### 4- Laboratório: 20m<sup>2</sup>

\*Sala para análise química ;

\* População de 2 a 4 pessoas;

\*Equipamentos utilizados: Computador, bancada, pia, geladeira e estufa .

**5- Engarrafamento e rotulagem : 300m²**

- \*Área Ruidosa;
- \*População de 0 a 6 pessoas;
- \*Equipamentos utilizados: Transportadora de garrafas, Lavadora, Secadora, Enchedoura, Arrolhadoura, Capsuladora e Transportadora de Caixas.

**6- Caves: 300m²**

- \*Área escura com temperatura controlada para estocagem e repouso das garrafas;
- \*População de 0 a 2 pessoas;
- \*Equipamentos utilizados: Climatizador Artificial, estantes para espumantes (pupitres).

**7- Almoxarifado: 100m²**

- \*Depósito de garrafas, Rolhas e Caixas;
- \*População de 1 a 4 pessoas;
- \*Equipamentos utilizados: Prateleiras .

**8- Estocagem: 200m²**

- \*Local Ventilado com pouca incidência de luz e temperatura amena ;
- \*População de 0 a 4 pessoas;
- \*Equipamentos utilizados: Empilhadeira.

**9- Doca de Expedição: 90m²**

- \*Área coberta para carregamento de caixas;
- \*População de 0 a 2 pessoas;
- \*Equipamentos utilizados: Empilhadeira.

## SERVIÇOS

**1- Vestiários: 40m²**

- \*NBR-24;
- \*População de 0 a 30 pessoas;
- \*Lavatórios e Sanitários.

**2- Refeitórios: 50m²**

- \*NBR-25;
- \*População de 0 a 30 pessoas;
- \*Mesas e Cadeiras.

**3- Cozinha: 20m²**

- \*NBR-26;
- \*População de 0 a 2 pessoas;
- \*Fogão Industrial, Pia, Geladeira, etc.

**4- Despensa: 30m²**

- \*Ligada a cozinha;
- \*População de 0 a 2 pessoas;
- \*Prateleiras.

**5- Oficina e Garagens: 100m²**

- \*Espaço coberto e fechado;
- \*População de 2 a 5 pessoas;
- \*Tratores e Maquinários.



## INFRA ESTRUTURA

**1- Subestação, reservatórios: 200m<sup>2</sup>**

**2- Gerador: 25m<sup>2</sup>**

**3- Central de Gás: 20m<sup>2</sup>**

- \*Manter afastamento das edificações;
- \*Botijões.

**4- Depósito de lixo: 15m<sup>2</sup>**

- \* População de 0 a 1 pessoas;
- \*Contêiners.

**5- Estação de tratamento de Efluentes : 60m<sup>2</sup>**

**6- Sistema de frios : 60m<sup>2</sup>**

- \* Refrigeração de tanques;
- \*Central de refrigeração.

## ADMINISTRAÇÃO

**1- Secretaria e recepção: 30m<sup>2</sup>**

- \*População de 2 a 8 pessoas;
- \*Computador, mesas e cadeiras.

**2- Direção: 15m<sup>2</sup>**

- \* População de 1 a 5 pessoas;
- \*Computador, mesas e cadeiras.

**3- Sala de Reuniões: 25m<sup>2</sup>**

- \* População de 0 a 10 pessoas;
- \*Mesas, Cadeiras, Projetor e Áudio.

**4- Dpto. Pessoal e contabilidade: 20m<sup>2</sup>**

- \* População de 2 a 4 pessoas;
- \*Computador, mesas e cadeiras.

**5- Dpto. Marketing e dpto. comercial: 20m<sup>2</sup>**

- \* População de 2 a 4 pessoas;
- \*Computador, mesas e cadeiras.

**6- Sanitários: 5m<sup>2</sup>**

- \* População de 0 a 2 pessoas;
- \*Lavatórios e Sanitários.



# VISITAÇÃO

## 1- Recepção: 20m<sup>2</sup>

- \*Área de informações e recebimento de turistas;
- \*População de 1 a 5 pessoas;
- \*Balcão e espera.

## 2- Sala de degustação : 80m<sup>2</sup>

- \*A Sala para prova de vinhos;
- \*População de 2 a 20 pessoas;
- \*Balcão, Geladeiras, pias, mesas e cadeiras.

## 3- Auditório : 80m<sup>2</sup>

- \*Sala em desnível para realização de cursos e palestras;
- \*População de 4 a 30 pessoas;
- \*Bancada com cadeiras, quadro branco, projetor, armário para equipamentos.

## 4-Loja e Varejo: 30m<sup>2</sup>

- \* Venda de produto acabado;
- \*População de 1 a 3 pessoas;
- \*Balcão de vendas, prateleiras, expositores.

## 5-Espaço Cultural: 80m<sup>2</sup>

- \* Área de exposição e eventos;
- \*População de 0 a 15 pessoas;
- \*Projetor e expositores.

## 6-Restaurante e Eventos: 600m<sup>2</sup>

- \* Área para 500 lugares;
- \*População 3 cozinheiros, 2 garçons, 1 somelier e 1 caixa;
- \*Sanitários, Área de preparo, área de lavagem, depósito e sala de refeições.

## 7-Sanitários: 10m<sup>2</sup>

- \*População 0 a 4 pessoas;
- \*Sanitários e Lavatórios.

**SOMANDO UMA ÁREA TOTAL A SER IMPLANTADA DE 3.515m<sup>2</sup>**

## 13- ANÁLISES

Em face das condições do terreno, e das diretrizes projetuais, a edificação será proposta para parte mais alta do terreno.

Verifica-se a melhor orientação solar e a melhor distribuição das adegas e tonéis.

A existência de topografia acentuada, que favorecerá, consoante implantação, a gravidade para a produção da bebida.

Trabalhar com a linha curva para a cobertura.

Corte esquemático faz um ensaio de como se pode utilizar a topografia

na implantação, aproveitando a gravidade e o acondicionamento das adegas

no subsolo, com parte delas enterrada na encosta.

Uso da topografia: Com esta solução arquitetônica serão favorecidos

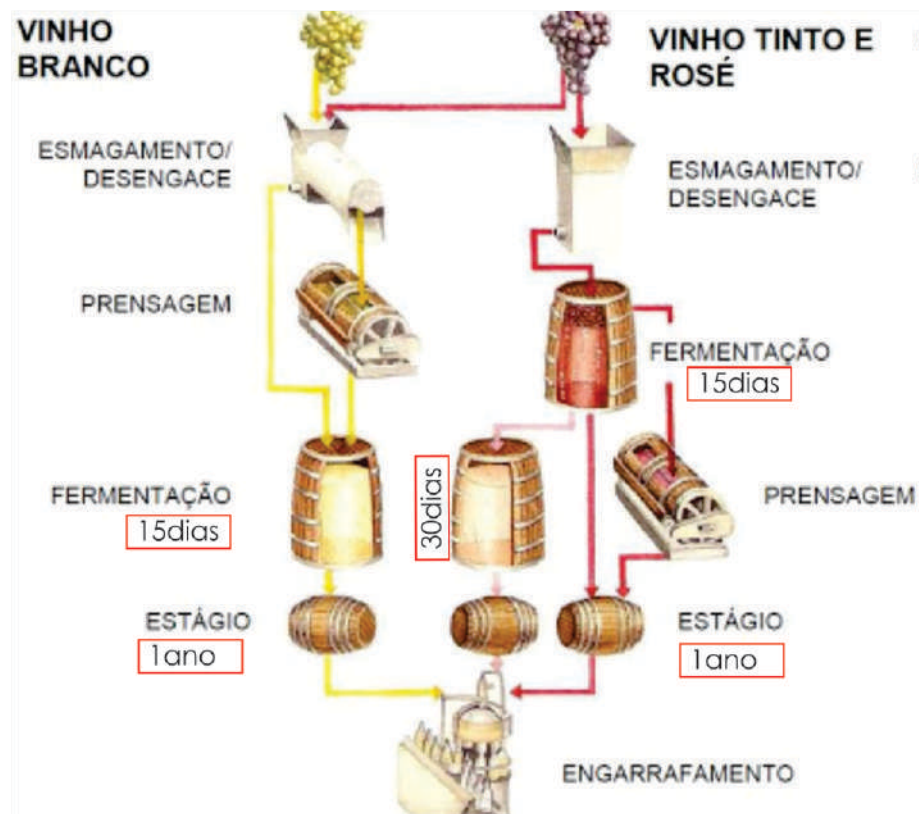
os aspectos do processo de produção e armazenamento do vinho, tais como

manter a temperatura constante como o uso da gravidade.

## 14- ANÁLISES

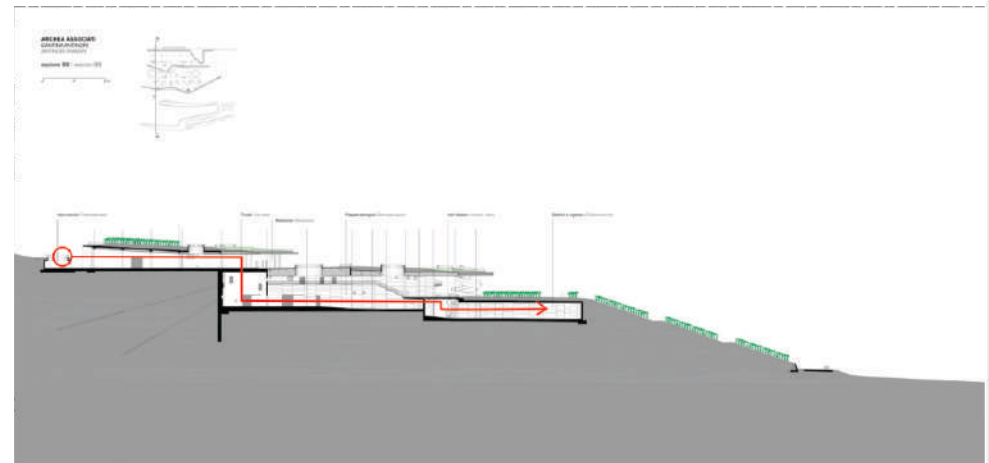
### 14.1 Etapas da produção de vinho

No fluxograma abaixo identificamos os caminhos para a vinificação da uvas brancas e tintas. O caminho até a garrafa leva dias ou até anos.



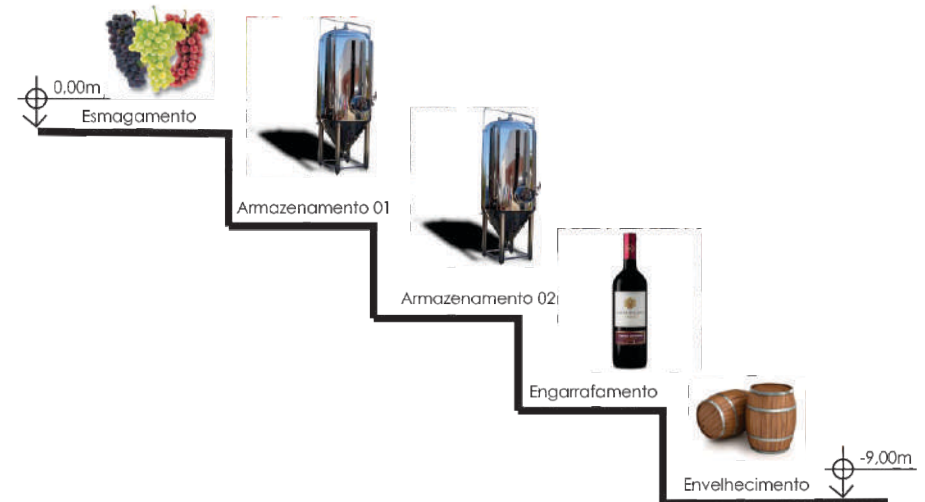
Fluxograma da produção de vinhos brancos e tintos  
Fonte: isabelasouzacardoso.blogspot.com.br(2017)

### 14.2 Vinificação por gravidade



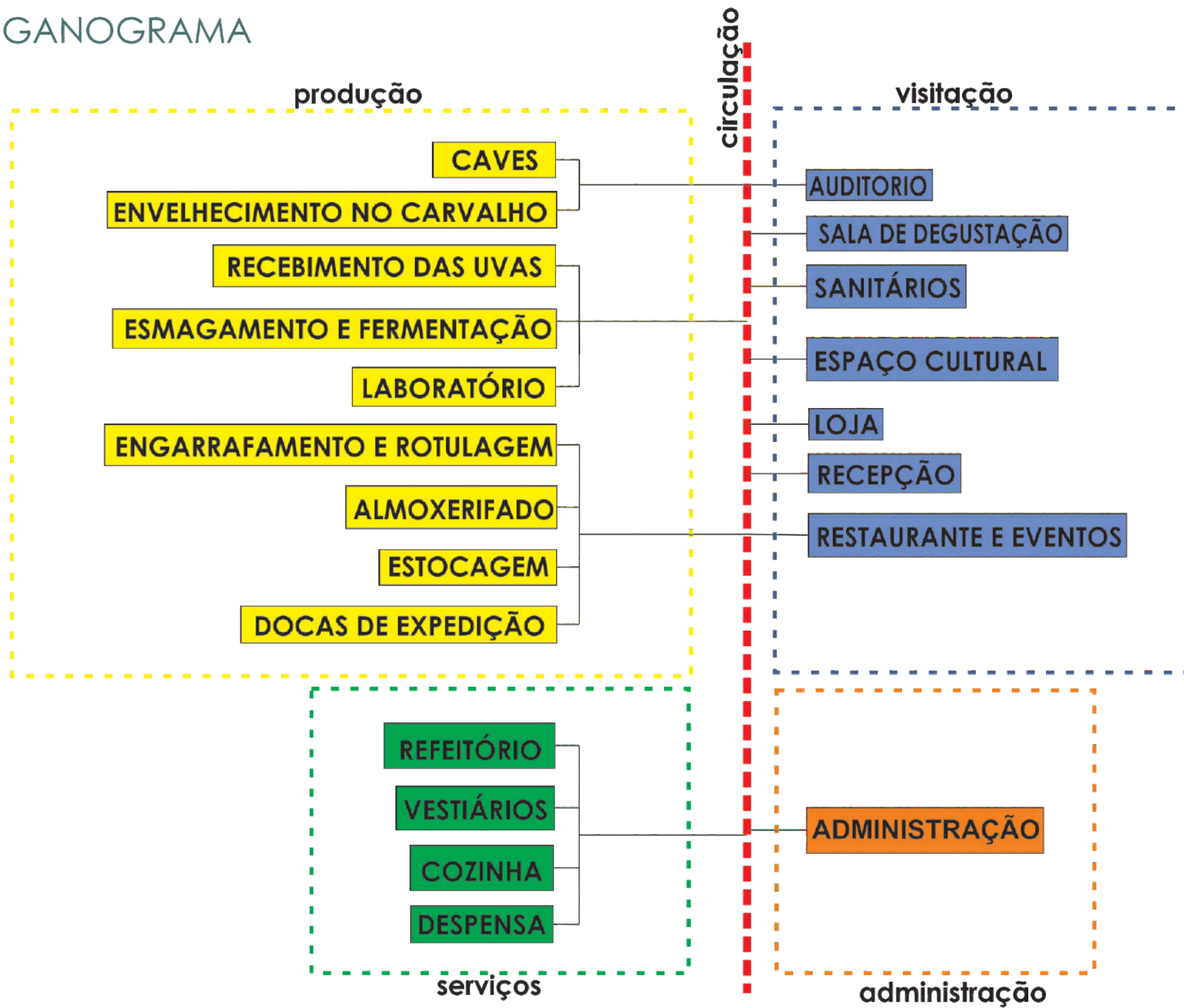
Desnível e fluxo da produção - Corte da Vinicola Antinori

Fonte: archdaily.com.br(2017)



Esquema do caminho e os níveis no processo por gravidade.

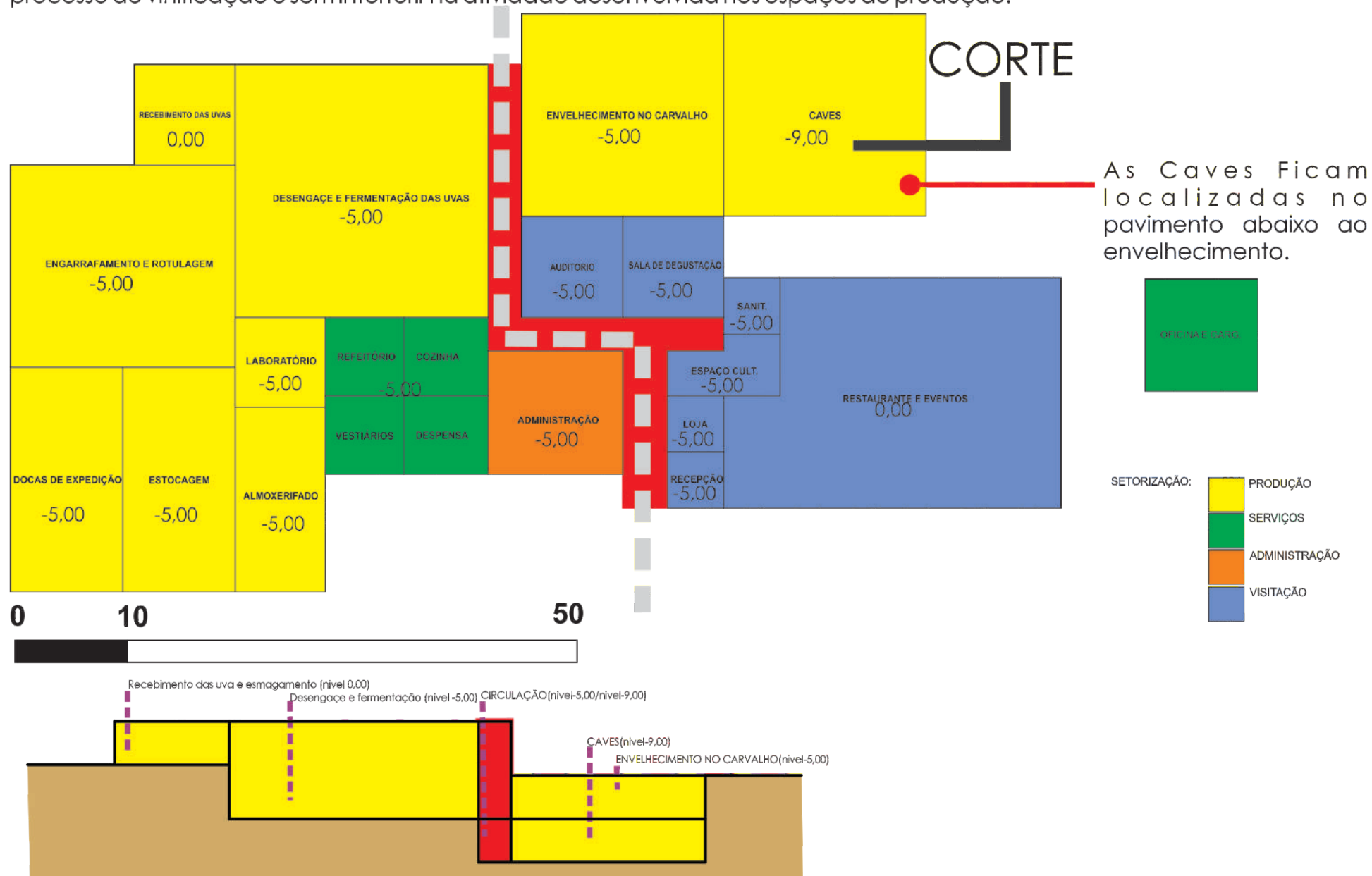
## 15- ORGANOGRAMA



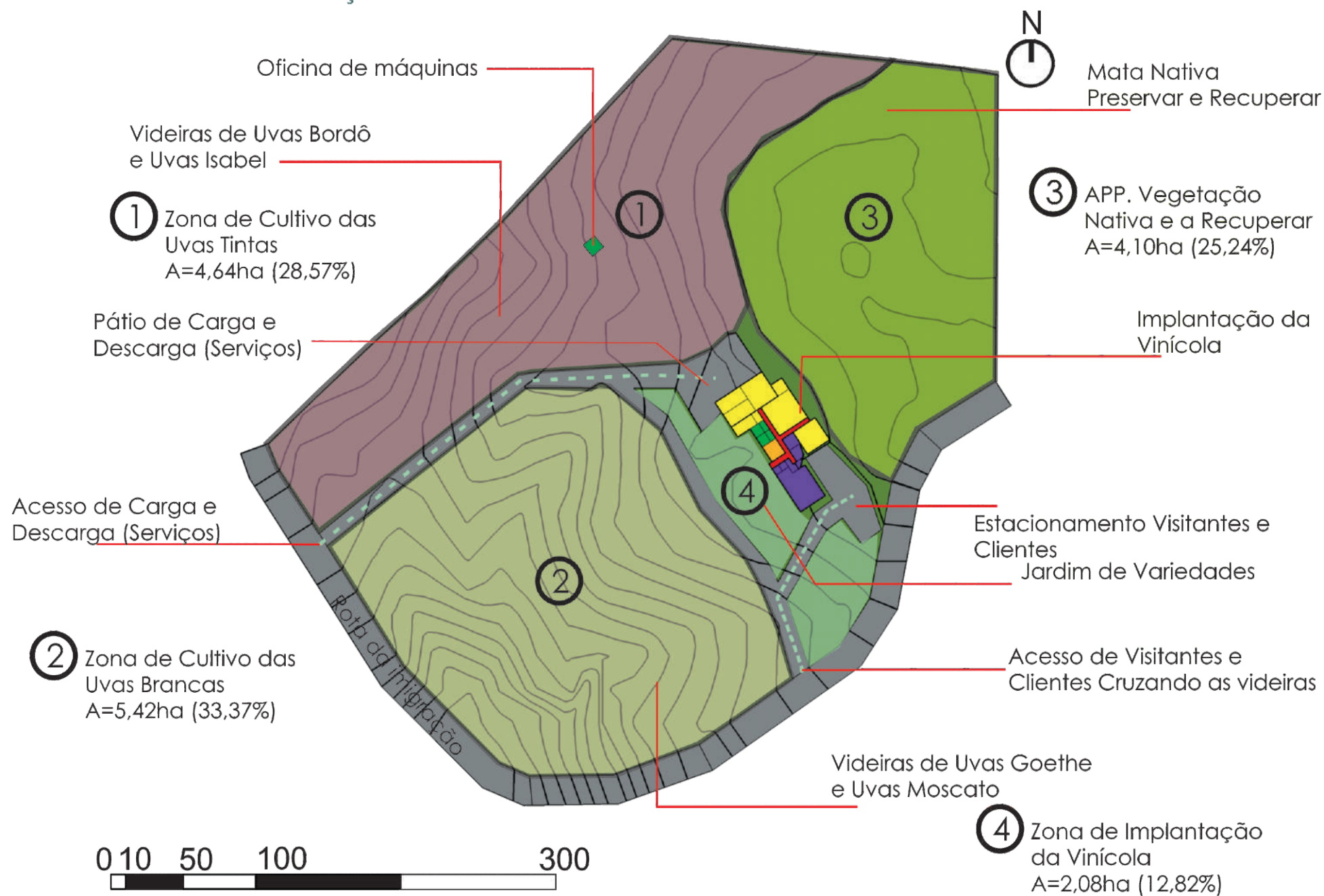


## 16- ZONEAMENTO

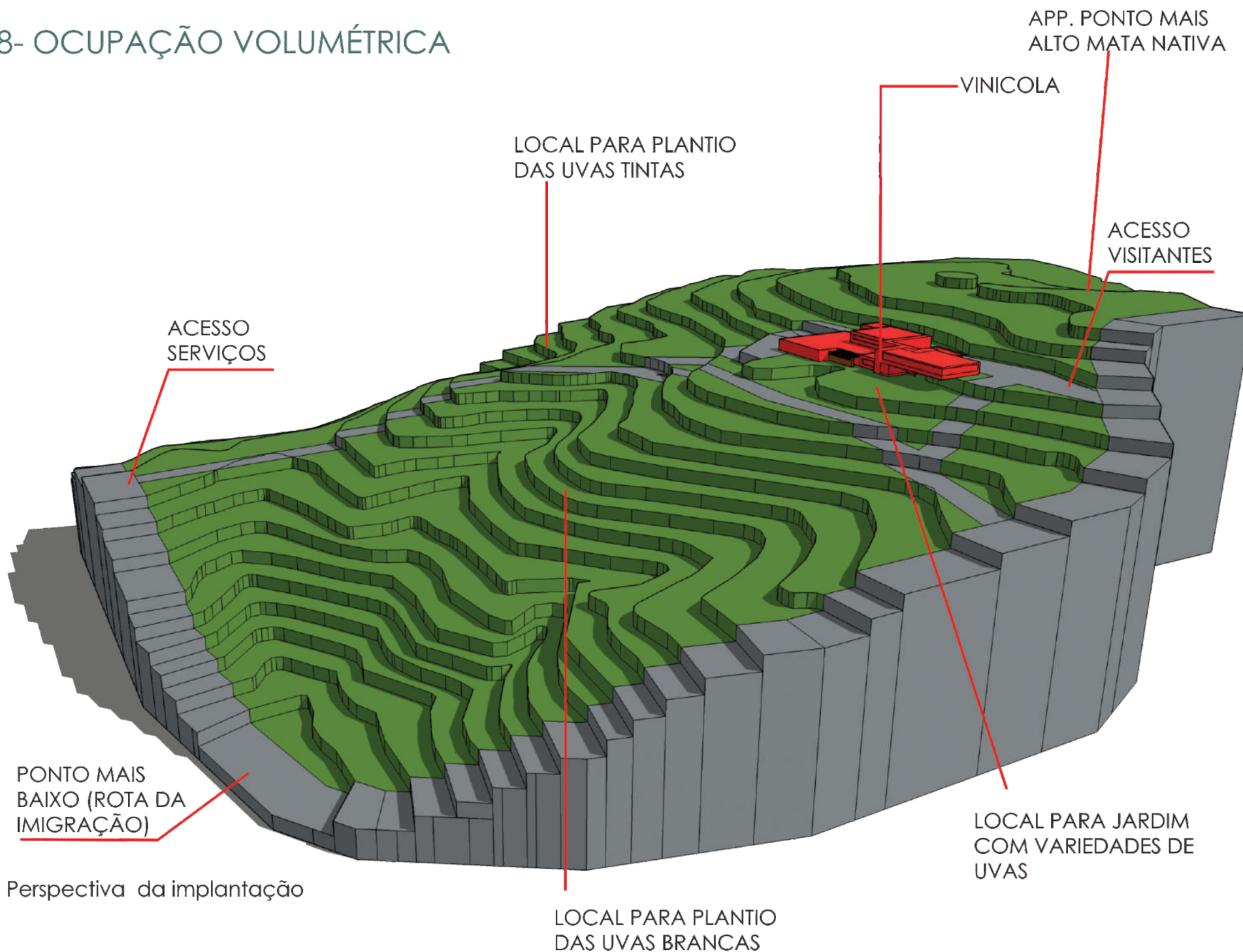
A circulação corta o edifício, articulando os setores, possibilitando a visitação dos espaços mais relevantes do processo de vinificação e sem interferir na atividade desenvolvida nos espaços de produção.



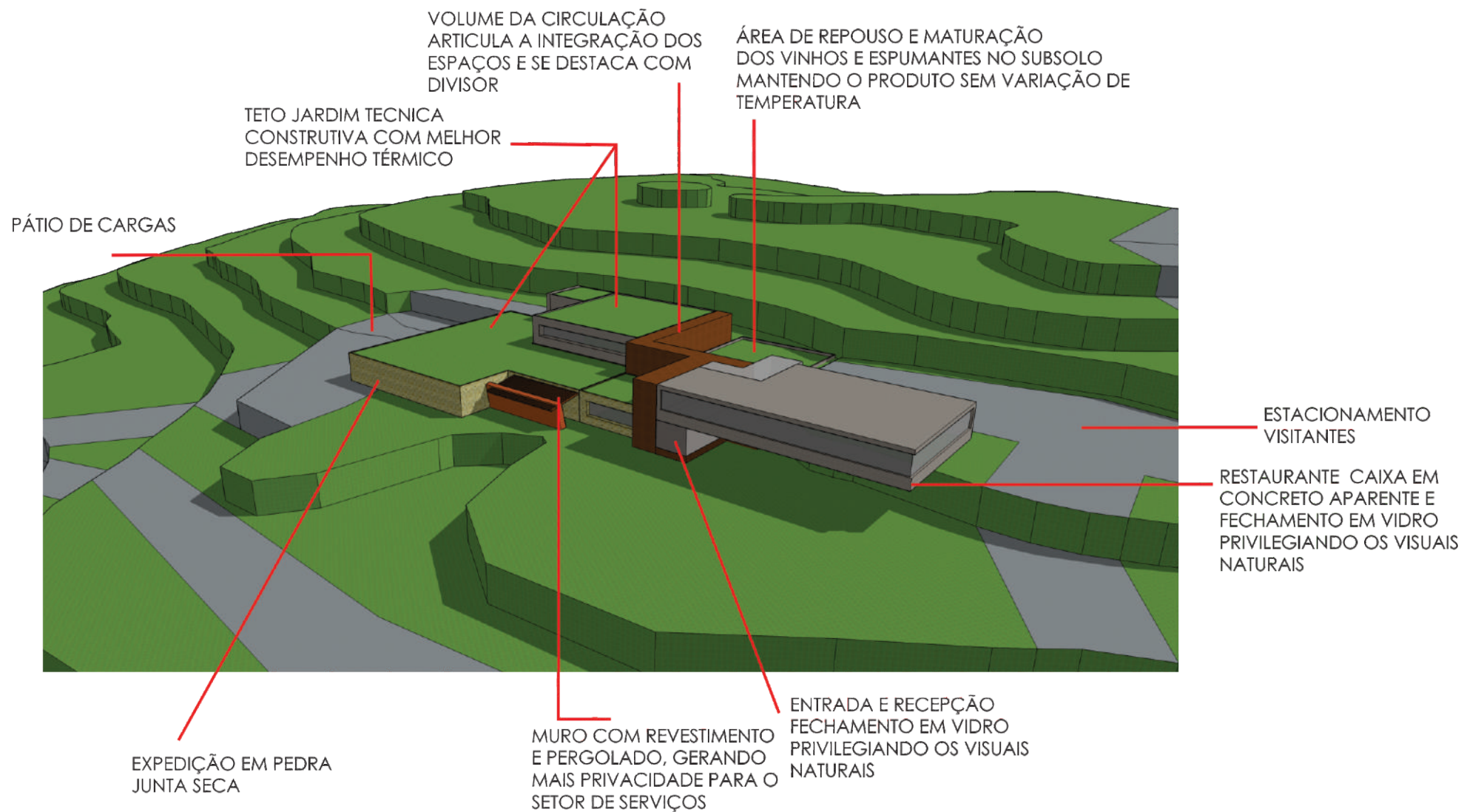
## 17- PLANO DE OCUPAÇÃO



## 18- OCUPAÇÃO VOLUMÉTRICA







ÁREA DE RECEBIMENTO E ESMAGAMENTO  
NÍVEL SUPERIOR (INÍCIO DO PROCESSO)

CAIXA EM CONCRETO APARENTE  
JANELAS PARA MELHOR VENTILAÇÃO  
DA ÁREA DE FERMENTAÇÃO

APP. PONTO MAIS ALTO DO TERRENO

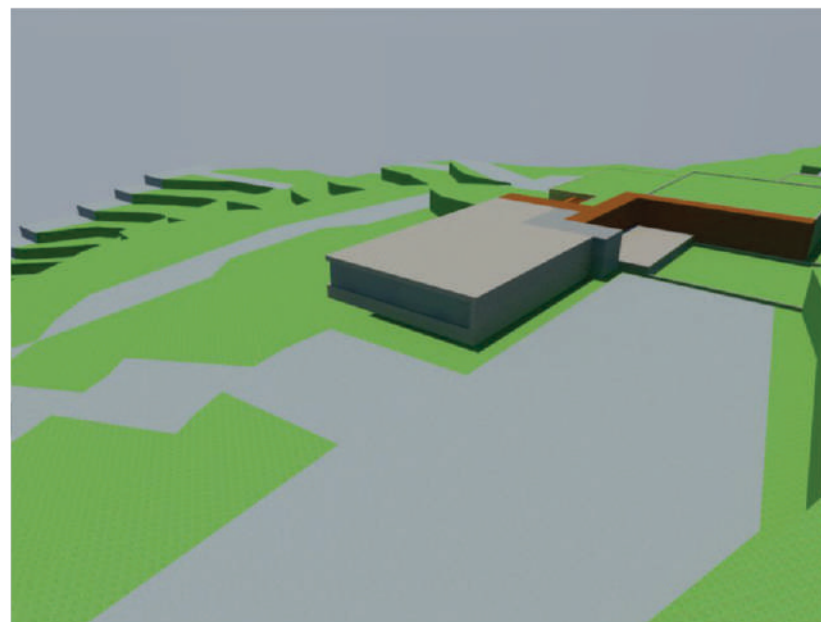
VOLUME DE CIRCULAÇÃO

EXPEDIÇÃO E DOCAS  
PARA CAMINHÕES

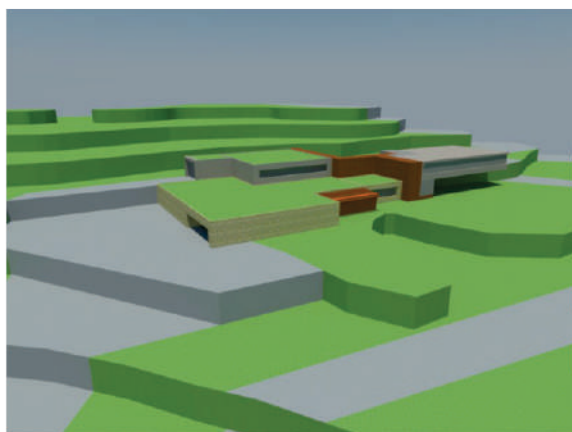
VOLUME DO SETOR DE PRODUÇÃO  
EM PAREDES DE PEDRA JUNTA SECA



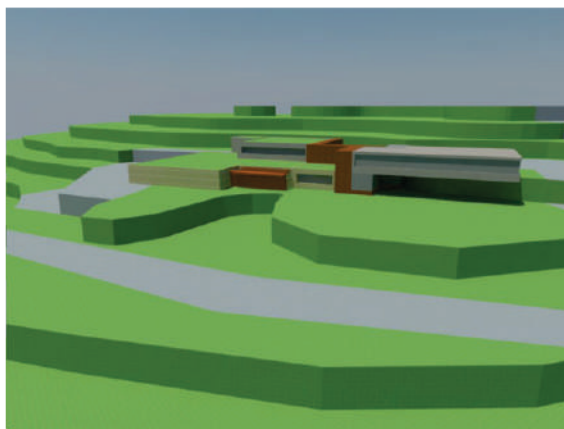
VISTA DAS DOCAS



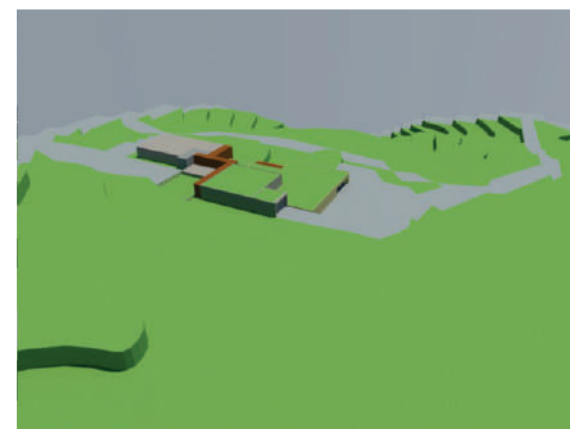
VISTA DO ESTACIONAMENTO DE VISITANTES



VISTA ACESSO SERVIÇOS



VISTA ACESSO VISITANTES



VISTA DA APP. PARA O VALE



## 19-CONSIDERAÇÕES FINAIS

A caracterização de um território através das atividades realizadas em suas dimensões permite uma apropriação do mesmo para fins turísticos. As rotas e roteiros turístico cultural de vinhos o agregam valores aos produtos vitivinícolas. Ao verificar-se a deficiência de indústrias vitivinícolas, tem-se a oportunidade de estudar diretrizes para a implantação de equipamentos que supram a demanda.

Por meio da análise de vinícolas já estabelecidas em rotas turística, consegui levantar dados e lançar um programa, fluxogramas organizacionais e diretrizes gerais para o lançamento de uma propostas para a implantação de uma vinícola.

Com este estudo, nota-se que podemos propor vinícolas para receber o turista, dispondo a ele infra estrutura paradedgustação, visitação e aquisi o de seus produtos.

Com base neste levantamento, o entendimento e proposi o da ambiência do espaço vitivinícola no município de Urussanga se torna uma referencia na visita o turística, baseada na uva e vinho como atrativo.

## 20- REFER NCIAIS BIBLIOGRÁFICOS

ORTEGA, Ant nio César. JEZIORNY, Daniel Lemos. Vinho e Território:a experiência do Vale dos Vinhedos. Campinas, Alínea Editora, 2011.

BRUAND, Yves. Arquitetura Contemporânea no Brasil. São Paulo:Editora Perspectiva, 2013.

SEGAWA, Hugo. Arquitectura Latino americana contemporânea.Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2005.

GHIRARDO, Diane. Arquitetura Contemporânea: uma história concisa. São Paulo: Martins Fonseca, 2002.

CEJKA, Jan. Tendencias de la arquitectura contemporânea. Barcelona:Editorial Gustavo Gili, 1995.

MONTANER, Josep Maria. Depois do movimento moderno: arquitetura segunda metade do século XX. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2001.

FRAMPTON, Kenneth. História crítica da arquitetura moderna. São Paulo: Martins Fontes, 1997.

JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. São Paulo, CMS Editora, 1999. 2ed.

VALDUGA, Vander. O processo de desenvolvimento do enoturismo no Vale dos Vinhedos (RS). 2007. 151 p. Programa de p s-gradua o em turismo, mestrado em turismo; Universidade de Caxias do Sul - RS. Acesso em: 15nov. 2011.

MAESTRELLI, Sérgio Roberto. Do parreiral à taça: o vinho através da história. Urussanga:Epagri,2011.

PINTO, Danilo et al. Instalações Industriais. Trabalho Acadêmico (Graduação em Engenharia de Produção) – Centro Universitário de Itajubá, Itajubá.

NEME, Angela Victória. Processamento de Vinhos e Vinagres. 2007. Trabalho Acadêmico (Graduação em Engenharia de Alimentos) – Universidade Federal do Tocantins, Palmas.

BRAGA, Maria de Lourdes Moreira. Gestão de recursos humanos no setor vitivinícola: um estudo comparativo Brasil – Portugal. Dissertação (Mestrado em Administração) – Centro de Pós-graduação e Pesquisas em Administração, Faculdade de Ciências Econômicas da Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2012.

ROSA, Sérgio Eduardo Silveira da; SIMÕES, Pedro Martins, Desafios da Viticultura Brasileira. Disponível em:<<http://www.bndes.gov.br>> . Acesso em: fev. 2014.