

An abstract graphic design featuring a large, dark red, U-shaped ink blot in the upper left quadrant. Several smaller, irregular red and black ink splatters are scattered across the page, including a small red dot near the top center, a red and white splatter below the U-shape, and a long, horizontal red and black streak at the bottom. The text is centered in the middle of the page.

Revitalização e Reapropriação da Vinícola Mazon.

RENATA GUZZATTI VIEIRA

REVITALIZAÇÃO E REAPROPRIAÇÃO VINÍCOLA MAZON

Trabalho apresentado à disciplina
TFG I, da 9ª fase do Curso de
Arquitetura e Urbanismo da
Universidade do Extremo Sul
Catarinense - UNESC, solicitado
pela comissão de TFG I.

Orientadora: Ana Alice Miranda Duarte

CRICIÚMA, JULHO 2011

Sumário:

Capítulo 1 - Apresentação

1 INTRODUÇÃO	08
2 PROBLEMATIZAÇÃO	09
3 JUSTIFICATIVA	10
4 OBJETIVOS	10
4.1 Objetivo Geral	10
4.2 Objetivos	10
5 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	11
5.1 Patrimônio Cultural	12
5.2 Identidade e Memória Sócio-Cultural	13
5.3 Vinícolas	13

Capítulo 2 Pesquisa

6 A HISTÓRIA DO VINHO	15
6.1 O Vinho no Mundo Antigo	15
6.2 O Vinho na Grécia	15
6.3 O Vinho no Império Romano	17
6.4 O Vinho no Mundo Árabe	18
6.5 O Vinho na Idade das Trevas	18
6.5.1 O Vinho Espanhol: da Idade Média à Moderna	19
6.6 O Vinho na Idade Moderna	20

6.6.1 Jarras e Garrafas	20
6.6.2 Champagne: do Nascimento ao Champenoise	20
6.7 O Vinho na Idade Contemporânea	22
6.8 O Vinho nos Estados Unidos	24
6.9 O Vinho no Brasil	24
6.11 Vinho Em Urussanga	25
6.11.1 AUva Goethe	25
6.11.2 A Associação Pró Goethe e o Enoturismo	26
6.12 A Vinícola Mazon	27

7 REFERÊNCIAS ARQUITETÔNICAS	29
7.1 Villa Francioni	29
7.1.1 o percurso	29
7.1.2 a gravidade	30
7.2 Alma Única	31
7.2.1 pé direito	31
7.2.2 implantação	31
7.3 Salton	32
7.3.1 implantação	32
7.3.2 circulação interna	32
7.3.3 cave de barricas	32
7.4 Marqués de Riscal	33
7.5 Vinícolas Visitadas	34

Sumário:

Capítulo 3 - Contextualização

8 Localização	37
9 Entorno Vinícola Mazon	38
10 A Vinícola Mazon	40
11 A Situação da Vinícola	40
12 Processo de Fabricação	44
13 Conceito	45

Capítulo 4 - Partido

14 A Propriedade	49
15 Diretrizes de Projeto	49
16 Análises	50
17 Programa de Necessidades	51
18 Organograma	52

19 Fluxograma	52
20 Zoneamento Interno	53
21 Planta Baixa	54
22 Implantação	56
23 Implantação Escolhida	57
24 Croquis.....	58
24 Volumetria	59
25 Conclusão.....	62

REFERÊNCIAS

Dedicatória

Dedico este trabalho à minha família, em especial a meu pai José Renato e minha mãe Silvia Helena , cujo apoio integral foram base e estímulo para que se alcançar os objetivos e ao Mário Westrup por ser compreensivo e companheiro em todos os momentos.

AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer a Deus, razão de toda existência.
A minha orientadora, Prof^a.Dra. Ana Alice Miranda Duarte, pela disponibilidade e incentivo para a concretização deste trabalho.
Aos colegas de sala, pelas conquistadas e vitórias partilhadas.
A todos que, de uma forma ou outra, colaboraram ao longo desta jornada académica.

RGV

Capítulo 1



Apresentação

TFG

1

1 INTRODUÇÃO

Há milhares de anos, desde que se têm notícias, a cultura da uva exerce um grande fascínio e um atrativo extra no homem. O vinho é uma bebida apreciada há muitos anos e por civilizações diferentes, mas com um desejo comum: o prazer de apreciar um bom vinho.

A diversidade de uvas existentes, a localização geográfica propícia e cuidados especiais, levam a produção de vinhos com maior ou menor qualidade. Uma mesma uva, cultivada em localidades diferentes, resultará em vinhos diferentes, mesmo que passem pelo mesmo processo. O vinho é uma bebida que conta muito da história do lugar de onde foi produzido.

O trabalho que será apresentado fará um relato histórico, iniciando na Idade Antiga e chegando até a situação atual do vinho e das vinícolas no mundo. Buscará esclarecer como o vinho se tornou uma bebida elegante, fina e elaborada.

No relato histórico, será possível ver o momento em que a arquitetura se fez presente e como ela influenciou o enoturismo e a melhoria da produção e disseminação do vinho produzido.

Os referenciais arquitetônicos apresentados mostram algumas diretrizes de projeto como o uso da gravidade na produção do vinho, tornando o processo de fabricação natural. Entender os ambientes e as sensações de cada um deles é fundamental para uma arquitetura que representa uma bebida cheia de história e significado.

A vinícola Mazon possui edificações históricas na propriedade. Para a melhor implantação da vinícola, é necessário entender o que são estas edificações e qual a memória atribuída a elas. Com a apreensão destas arquiteturas e seus significados será possível perceber a identidade do lugar e trabalhar na vinícola mantendo viva a sua história, que vem desde a chegada dos primeiros imigrantes em Urussanga.

A transformação da vinícola Mazon em uma Vinícola de Boutique é um passo importante para torná-la própria para os turistas atraídos pelo Enoturismo. Ainda mais, fazer com que ela também se torne um chateau contemporâneo terá, por consequência, uma procura maior tornando-a, enfim, dependente somente do vinho e não mais de locação da pousada para festas e eventos para poder se sustentar.

2 PROBLEMATIZAÇÃO

A cidade de Urussanga possui um turismo modesto. A maior parte das pessoas é atraída pelas festas do Vinho e Ritorno Alle Origini. São turistas que, na maior parte do tempo, apenas passam pela cidade, não ficam. Com suas duas pousadas, dois hotéis e três casas de hospedagem, a cidade não está preparada para receber um aumento no número de turistas que viriam de diversas regiões do País atraídos por um novo vinho brasileiro.

Além disso, com a Associação Pro Goethe criada para divulgar e enunciar as localidades produtoras do vinho de uva Goethe, haverá uma procura maior pelos produtos. A vinícola Mazon, hoje, não se encontra preparada para este aumento de turistas que atraídos pela rota de vinhedos Goethe iriam visitar e repousar na propriedade.

O enoturismo, planejado pela Associação Pro Goethe, lista todas as vinícolas produtoras em um mapa ilustrativo onde se é possível desenhar uma rota para se conhecer a região. Com as propriedades catalogadas e ilustradas em um mapa, a facilidade de chegar, visitar e conhecer as vinícolas se torna um atrativo a mais para os turistas.

A Vinícola Mazon apresenta hoje em suas dependências alguns descuidos em relação à fabricação de seus vinhos. A vinícola existente não possui locais frescos e escuros conforme o vinho exige, para que sua produção seja corretamente efetivada. Os proprietários pretendem produzir mais, porém nas atuais condições do local e no seu porte atual torna-se inviável.

A vinícola conta ainda com uma pousada. Nela encontra-se 5 (cinco) quartos com banheiro e varanda. Muitas vezes os dormitórios não são suficientes para comportar visitantes, principalmente em noites de festa, pois os organizadores acabam contratando o local para descansar.

A problemática encontra-se em como possibilitar o crescimento da vinícola, expandindo sua produção e preparando-a para que, com a valorização, receba mais visitantes interessados em aproveitar e conhecer a história da vinícola e da região, hospedando-se ali.

3 JUSTIFICATIVA

A cidade de Urussanga (SC) apresenta, atualmente, um turismo restrito a sua culinária. Porém é no vinho que a cidade imprime sua identidade. Ao se chegar em Urussanga nota-se, na rótula de acesso a cidade, um enorme garrafão e desenhos de parreiras, que lembra sua festa mais tradicional e conhecida: a festa do vinho. As placas de ruas na cidade, todas, possuem um cacho de uva estampado. A controvérsia ocorre quando, apesar de ter o vinho como identidade, a cidade, hoje, atrai turistas pela culinária e não pelo vinho em si.

Este projeto tem por objetivo, fortalecer a cultura da cidade através da revitalização da vinícola Mazon.

Atualmente a cidade possui um programa de divulgação para o seu vinho através da associação Pro Goethe. Esta entidade tem por objetivo divulgar o vinho criando uma rota da uva Goethe. Além disso, há a preocupação de registrar o vinho Goethe, tornando-o um vinho de origem garantida. Isso seria possível com o selo IP (Indicação de Procedência), dessa forma, o vinho receberia uma valorização no mercado.

A revitalização da vinícola em si implicará na melhoria do local para visitação, degustação, estadia e produção tornando assim possível a futura ampliação. Para isso, a base da revitalização foca na ampliação e adaptação da vinícola aos padrões exigidos para a correta produção, além da criação de uma nova pousada para acomodar os futuros visitantes.

A principal tarefa é tornar a vinícola Mazon preparada para receber estes turistas, em maior número, com hospedagem adequada e integrada a vinícola, além do aumento da produção em consequência do aumento da procura.

4 OBJETIVOS

4.1 Objetivo Geral:

Este trabalho tem por objetivo transformar a Vinícola Mazon em uma vinícola de Boutique valorizando o enoturismo da região chegando a um partido que direcionará as atividades para o próximo semestre. .

4.2 Objetivos Específicos:

- Propor o desenvolvimento da vinícola assim como sua apropriação preparando-a para o Enoturismo proposto para a região.
- Proporcionar a melhoria arquitetônica dos ambientes tornando-os propícios para o preparo do vinho.
- Transformar a vinícola Mazon em uma vinícola de Boutique e *chateau* contemporâneo

5 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Este capítulo tem como objetivo fundamentar teoricamente o tema analisado, baseado, principalmente, em pesquisa bibliográfica. Buscar-se-á, inicialmente, informações referentes à história do vinho, desde sua origem até os dias atuais.

5.1 Patrimônio Cultural

Ao se falar de cultura deve-se entender que esta palavra está diretamente ligada às artes, conhecimento, crenças, lei e até por costumes, sejam estes adquiridos ou intrínsecos. Esta cultura se reflete no comportamento das pessoas, influenciando, por exemplo, a maneira de se pensar, se expressar e se viver.

Contudo, especialmente com a evolução e a passagem do tempo, nosso modo de pensar e agir, nossa cultura, mudou. Isso se reflete no nosso modo de expressão. Ao analisar diversas obras de arte seguindo uma ordem cronológica, pode-se observar que os temas mudam, desde o modo de pintar e até o modo de representar algo ou alguém.

Segundo CHAUT (2005, p.13):

“A cultura é por nós entendida, sob um duplo registro: no sentido antropológico de invenção coletiva e temporal de práticas, valores, símbolos e idéias que marcam a ruptura do humano em fase das coisas naturais com a instituição da linguagem, do trabalho, da consciência da morte e do tempo, do desejo como diverso da necessidade, do poder como diverso da força e da violência, do pensamento como diferenciação entre o necessário e o possível, o contraditório e o idêntico, o justo e o injusto, o verdadeiro e o falso, o belo e o feio, o bom e o mau, a determinação ética da existência pela liberdade e pela culpa, à determinação política da existência pelo trabalho realizado sobre as diferenças e conflitos sociais”.

O patrimônio cultural engloba aquilo que é passado entre gerações. Este pode ser material ou imaterial.

Os bens materiais são os objetos, os sólidos, o que se pode tocar, bem como sítios urbanos, monumentos e arquitetura desde que tenham significado histórico ou cultural. Em Urussanga, o Casarão no centro da cidade é um exemplo de bem material. Os bens imateriais são subjetivos. Estes bens podem ser um conhecimento, formas de representação ou costume. O modo de se fazer o vinho é um saber. Esta tradição foi passada de geração para geração. Hoje, apesar de algumas modificações no modo de preparo, o saber fazer o vinho ainda está presente em muitas famílias da cidade de Urussanga.



5.2 Identidade e Memória Sócio-Cultural

A essência da pessoa é definida pela sua identidade. Mas o que dá identidade é consequência de cultura, ou seja, o modo como se aprende, a forma de como a sociedade se constitui, os seus costumes, os seus relacionamentos pessoais, entre outros.

A identidade não necessariamente é individual, pode ser uma identidade coletiva. O vinho em Urussanga é utilizado como item referente à sua identidade. Isso ocorre devido às diversas vinícolas na região e por Urussanga ter sido uma das primeiras produtoras de vinho da região. As dificuldades encontradas e a forma como o vinho ajudou os imigrantes a superar adversidades econômicas fez do vinho um símbolo da cidade.

Memória Sócio-Cultural não é diferente da identidade, ela pode sim ser coletiva. Segundo POLLAK (1992, p. 2):

“A priori, a memória parece ser um fenômeno individual, algo relativamente íntimo, próprio da pessoa. Mas Maurice Halbwachs, nos anos 20-30, já havia sublinhado que a memória deve ser entendida também, ou sobretudo, como um fenômeno coletivo e social, ou seja, como um fenômeno construído coletivamente e submetido a flutuações, transformações, mudanças constantes.”

A memória coletiva não é uma idéia igual a todos. Esta memória está associada a um ponto marcante, um referencial comum. Esta memória coletiva coloca as pessoas em um grupo de interesse comum e de identidades semelhantes. A memória é a história, o passado em forma de lembrança. A diferença da memória com história é que a memória pode ser interpretada subjetivamente, enquanto que a história é um fato contado.

Para MARIANI (2005, p. 58): “Na realidade o que conta na história de um povo e na história da cidade são os fatos cotidianos, aquilo que acontece discretamente, todos os dias, na vida cotidiana de cada um”.

Em Urussanga a memória mais presente na vida é a da colonização. Esta memória está viva nos costumes culinários e nas festas e são assimilados por todos os moradores.

Para a vinícola Mazon é importante, ao revitalizá-la, não perder a memória colonial que o vinho possui e trabalhar para que o vinho continue como identidade, integrando a vinícola a cidade de Urussanga.

5.3 Vinícolas

As primeiras vinícolas possuíam as vinhas como ponto principal de sua propriedade. Era delas que nascia o produto de que os agricultores dependiam. Ao longo dos anos o modo de se plantar as uvas mudou de próximo ao chão para as **espaldeiras** usadas até hoje.

As adegas, que na Idade Média possuíam apenas barricas de carvalho, precisaram se adaptar a novidade das garrafas de vidro e a nova maneira de se envelhecer o vinho com elas.

A arquitetura se restringia a suprir as necessidades de uma boa produção de vinho. Contanto que ela obedecesse aos padrões de fabricação a arquitetura estava completa

Somente a partir do século XIX a arquitetura é vista por sua importância e entra como valorizadora do vinho. Em uma época onde na França todos produziam vinho, foram os *chateaus* (casarios nos terrenos das vinícolas) que agregaram valor ao produto, diferenciando o vinho produzido somente para consumo do vinho produzido para ser apreciado.

somente proteger o vinho contra os elementos, mas devem também simbolizar o valor conferido ao vinho com o passar do tempo.”

Já no século XX a região do Vale do Napa nos Estados Unidos iniciava uma nova maneira de explorar a arquitetura para atrair compradores e apreciadores para seus vinhos. Os *chateaus* contemporâneos surgiram novamente para valorizar o vinho. A diferença dos *chateaus* do século XIX para os do século XX era que no século XIX a arquitetura já estava no terreno, enquanto que nos *chateaus* do século XX eles foram criados para o local.

Segundo HARTJE e PERRIER (2004, p. 6) “As edificações nas quais o vinho envelhece não precisam somente proteger o vinho contra os elementos, mas devem também simbolizar o valor conferido ao vinho com o passar do tempo.”

A partir dos *chateaus* contemporâneos a arquitetura começa a ser vista como peça fundamental para garantir que o vinho obtido tenha qualidade. Na América Latina somente a partir de 1990 é que se iniciou a implantação de *chateaus* contemporâneos. A maioria das vinícolas latinas são ampliações e adaptações de antigas construções existentes, somente para suprir a necessidade da produção.

Hoje a visão de vinícola é outra: as vinícolas devem oferecer a melhor condição para a fabricação do vinho e, aliada a isso, devem também oferecer um modelo de arquitetura que expresse a importância de seu produto para a região. Uma vinícola contemporânea é, na realidade, uma união de função com expressão. Com base nessa descrição as vinícolas atuais se dividem em dois tipos: combate e boutique.

As vinícolas de combate produzem vinho e larga escala, sua produção é industrializada e em grande quantidade. As vinícolas de boutique possuem uma produção em uma escala adequada à melhor avaliação do enólogo. Os vinhos mais leves, de mesa, são substituídos por vinhos mais elaborados direcionados a um público especializado. As vinícolas de boutique possuem mais força na Europa onde os *chateaus contemporâneos* já estão se multiplicando. É uma alternativa para entrar num mercado mais seletivo e diferenciado valorizando a produção da vinícola. Para a vinícola Mazon, transformar-se em vinícola de boutique a tornaria vista de forma respeitosa no mundo dos vinhos e atrairia assim mais apreciadores.

Revitalização e Reapropriação da Vinícola Mazon

Capítulo 2



PESQUISA

Neste capítulo
encontra-se toda a pesquisa efetuada para a
realização deste trabalho
desde histórico, levantamento, referências e visitas.

6 A HISTÓRIA DO VINHO

6.1 O VINHO NO MUNDO ANTIGO (7000 A.C – 476 D.C)

Não se pode precisar o lugar ou a época em que o vinho foi descoberto. Afinal, por ser um produto resultante de ações naturais (uva, frio, escuridão e microorganismos), o vinho não precisou ser inventado. Bastava um amontoado de uvas, um local fresco e com pouca luminosidade. Segundo JOHNSON (2009, p. 13): “Arqueólogos aceitam ajuntamentos de caroços de uva como provas de fabricação do vinho...”.

O vinho reaparece anos depois com o povo Egípcio que foi o primeiro a registrar através de desenhos toda a produção do vinho. Apesar de não serem os primeiros a cultivar a uva, nos desenhos percebe-se que o modo como os egípcios trabalhavam assemelhava-se muito a forma colonial utilizada, a de pisar nas uvas para obter o suco.

Conforme JOHNSON (2009, p. 18): “O Egito contava com especialistas que podiam diferenciar tipos de vinho com tanta certeza e profissionalismo quanto um Enólogo de Bordeaux no século XXI.”

6.2 O VINHO NA GRÉCIA (1900 A.C – 146 A.C)

Os primeiros vestígios de vinho na Grécia foram descobertos graças a um ajuntamento de engaços e prensas de vinho. Conforme MACNEIL (2003, p. 522): “Apesar da ausência de uma data precisa para a origem de produção de vinhos na Grécia, os restos de cascas de uva, engaços e primitivas prensas de vinho sugerem que a feitura do vinho constituía uma parte bem definida da civilização minóica, na ilha grega de Creta, entre 2500 e 2100 a.C.”

Os produtos oriundos destas culturas, tanto o azeite quanto o vinho, estimulavam o comércio da época.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.

O vinho era ligado às festividades. Ele propiciava maior relacionamento entre as pessoas, levava a confidências e também estava presente em diversas cerimônias, entre elas algumas de cunho religioso.

As vinhas gregas, por serem pouco protegidas dos ventos, tornaram-se rasteiras. Assim, elas amadureciam mais rápido próximas do chão pedregoso.

Os gregos possuíam um grande carinho pelo vinho, mas não eram bebedores. Eles misturavam água ao vinho, fazendo-o render mais (por ser caro) e, assim, poder bebê-lo por mais tempo, saboreando-o e não delirando, também gostavam de participar de simpósios. A palavra “simpósio”, de origem grega, significa “beber junto”.

Por volta dos anos 460 a.C. nasceu o pai da medicina, Hipócrates. Em muito de seus tratamentos o vinho estava presente. Conforme JOHNSON (2009, p. 26): “Ele o prescrevia para baixas febres, como diurético e anticéptico geral, e para ajudar na convalescença. Mas ele era muito específico: algumas vezes alertava contra o uso do vinho e sempre recomendava um vinho em particular para cada caso”.

Para os gregos o vinho era a solução e o prazer de cada dia.

Dionísio, antes de ser o deus grego do vinho, era somente deus da vegetação, das artes e da fertilidade.

Havia dois festivais dedicados a Dionísio, um repleto de misticismo e obscenidade, o outro era apenas uma festa de colheita.

Roma, inicialmente, não via com bons olhos o culto a Baco (nome lídio de Dionísio). Para os senadores romanos não se via cidadãos respeitáveis no evento à Baco, o bacanal. Logo, o império se desfez das festividades a Baco, porém as festas ao deus do vinho ainda aconteciam em segredo.

Roma iniciou uma caça aos que ainda cultuavam o deus Baco. Atendendo aos apelos do povo Júlio César deu um basta a caça. A partir daí, ricos e poderosos entraram para o culto do deus do vinho.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.

6.3 O VINHO NO IMPÉRIO ROMANO (27 A.C – 395 D.C)

Os gregos trouxeram o vinho para boa parte da Itália, embora os Etruscos, que viviam onde hoje é a Toscana, já o produziam. Segundo MACNEIL (2003, p. 272): “Os antigos gregos chamavam a Itália de *Enótria*, a terra do vinho”.

De acordo com JOHNSON (2009, p. 36): “Foram anos de grande expansão do comércio de vinho. Não é por coincidência que tenha sido dessa época a primeira menção a um *premeir cru* romano, o vinho de melhor qualidade de um vinhedo específico.”

Foi no Império Romano que o vinho passou a ser dividido entre o vinho de qualidade (*top ou grand cru*) e o vinho de quantidade.

Em 79 d.C., após a erupção do vulcão Vesúvio em Pompéia, a população perdeu a safra mais valiosa. Foi nessa época que os romanos levaram e plantaram vinhas por toda a Itália. Onde antes se via o trigo agora se via vinhas. Com isso, em 80 a.C. houve um excesso de produção de vinho, o que levou o Imperador Domiciano a destruir metade das vinhas italianas.

Lucius Columella, escritor espanhol que escreveu *De Re Rústica* no ano de 65 d.C, recomendou em seu livro, plantar vinhas em estacas penduradas em uma vara, modo bem similar ao atual.

No século II outro médico, Galeno, ficou famoso por usar vinho como medicamento. Galeno misturava vinho em outras drogas para criar a *teriaga*, uma bebida usada para proteger o Imperador Marco Aurélio de venenos.

O Cristianismo começava a chegar em Roma. Para os incrédulos os rituais cristãos eram muito parecidos com o de Baco. Segundo JOHNSON (2009, p. 42): “Os seguidores de Baco declaravam que comiam a carne de seu deus e bebiam o seu sangue. Os cristãos faziam a mesma coisa.”



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.

No restante da Europa, onde celtas e gauleses dominavam o território. O vinho também estava presente.

Roma, após dominar boa parte do território celta, levou o vinho com seus conquistadores. Foi o Império Romano que levou vinhas até a Espanha. Porém na Espanha já havia povos que conheciam a cultura do vinho. Com a chegada romana a produção espanhola se desenvolveu.

Na Inglaterra, como no restante da Europa, foram também os romanos que levaram o vinho. Quando Roma conquistou a Inglaterra proibiu que o vinho inglês fosse vendido para os vizinhos bárbaros. Com isso, logicamente, os bárbaros se revoltaram e invadiram a Inglaterra, derrotando o representante do poder romano da cidade de Trier.

6.4 O VINHO NO MUNDO ÁRABE

No ano de 632 d.C., 10 (dez) anos após a morte de Maomé o vinho foi proibido por seus seguidores, por seus conquistados e todos os outros que ouviram suas mensagens.

O vinho sobreviveu no mundo árabe graças aos apaixonados pelo vinho e ao fato de grande parte do mundo árabe dividir território com os judeus. Alguns califas tentaram impedir a total comercialização de vinhos na Arábia, porém a pressão popular foi mais forte.

6.5 O VINHO NA IDADE DAS TREVAS (400 D.C - 1452 D.C)

Foi Carlos Magno quem criou uma lei sobre a higiene do vinho. Esta lei dizia que a pisa das uvas não mais seriam com os pés. Foi ele, também, quem permitiu que o produtor vendesse seu próprio vinho no local produzido, sem ter que revendê-lo a um comerciante.

Ao distribuir vinhas pela Europa Carlos Magno acabou descobrindo diferentes vinhos, com diferentes teores alcoólicos e novos sabores. Agora, com o surgimento do vinho de baixo teor alcoólico era possível bebê-lo sempre.

Com a invasão Viking os monges passaram a produzir vinhos com a autorização do Imperador. A partir desse momento os monges não mais teriam problemas com a falta de vinho, que era muito importante para eles. Eles agora a produziram e levariam seu vinho a Paris, pelo rio Yonne. O vinho dos monges ficou famoso.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.

Percebeu-se, nesta época, que as condições climáticas eram fundamentais para a produção de bons vinhos. Os vinhedos espalhados ao norte logo viriam a declinar. E, com isso, os vinhos de Borgonha se fortaleceram.

O mapa do vinho na Idade Média logo se alterou. Os vinhedos que existiam por toda a Europa se reduziram aos existentes no sul, como os da região de *Champagne*, na França, que são responsáveis pelos vinhos mais apreciados.

Na Europa, em plena Idade Média, se aquecer era um luxo. Logo, o vinho e a lã eram os produtos mais valorizados. E, mais uma vez, o vinho é associado a riqueza.

A expansão da viticultura fez com que florestas inteiras fossem retiradas para se plantar vinhas.

O modo medieval de se fazer vinho é muito semelhante ao atual. Por toda a Europa a uva era pisada, mas segundo JOHNSON (2009, p. 67): “Somente as grandes propriedades, pertencentes aos nobres ou à Igreja, tinham prensas de vinho na Idade Média.”

A adega era um luxo para poucos. O vinho tinha que ser consumido logo. Conforme JOHNSON (2009, p. 67):

“Considerando-se que o vinho medieval era feito às pressas, freqüentemente com uma mistura aleatória de uvas, com pouco ou nenhum conhecimento de como conservá-lo, é surpreendente saber quanto tempo se perdia em discuti-lo e quanta distinção se fazia entre uma e outra região vinícola”.

Percebe-se que, nessa época, já havia discussões elaboradas sobre tipos de vinhos.

6.5.1 O Vinho Espanhol: da Idade Média a Moderna

O sul da Espanha era repleto de vinhedos. Conforme JOHNSON (2009, p. 87): “Os mouros nunca ficaram sem vinhos”. Para eles o vinho era mais importante que a própria água. O norte cristão contava com os monges para cultivar seus vinhedos. Enquanto os conquistadores desciam para regiões ao sul os monges os acompanhavam, plantando os vinhedos, buscando chegar ao túmulo do apóstolo Tiago.

Foi nessa época que a região de La Rioja, hoje famosa rota de vinhos espanhóis, nasceu e iniciou sua briga no mercado de vinhos. Porém, nessa época, os vinhos espanhóis ainda eram desconhecidos no resto da Europa.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.

Com a descoberta da América pelos espanhóis e a tomada cristã da antiga região dos mouros houve um declínio na produção do vinho espanhol. Isso ocorreu porque a Espanha dedicava-se agora a conquista das Américas e a exploração do ouro nelas existentes. Isso enfraqueceu a atividade viticultura espanhola. Anos mais tarde a Espanha retomou a atividade.

6.6 O VINHO NA IDADE MODERNA (1453 D.C – 1789 D.C)

No início da Idade Moderna, o vinho já possuía uma grande variedade de tipos, de acordo com a região de onde provinham.

Mas a disputa de território entre a Inglaterra e a França obriga os ingleses a abrir mão dos melhores vinhos franceses, agora rivais, e buscar novos vinhos, em outros países. Surge, então, o vinho do Porto, que é um vinho forte, feito para atender a necessidade inglesa, que agradou e se tornou famoso.

As vinhas da região norte da Hungria foram trazidas junto com os italianos que se estabeleceram na região a convite do rei. É da Hungria e desta época que surge o doce vinho Tokay. Este vinho conquistou os apreciadores de vinho pela sua qualidade e colocou a Hungria na rota dos amantes de um bom vinho.

Dentro da cidade de *Bordeaux*, em *Sauternes*, um vinho doce era comercializado com os holandeses. Esse vinho era feito com uvas podres, o que o deixava mais doce.

Após a revolução Francesa a burguesia dizia que o popular vinho barato manchava a imagem dos vinhos franceses. Foi aprovada uma lei que proibia que se entrasse em Paris para vender vinho para tavernas e cabarés, se este estivesse localizado numa distância menor que 20 (vinte) léguas ou 89 (oitenta e nove) quilômetros. Só seria permitida a comercialização de vinhos dentro da faixa proibida se este fosse produzido por burgueses.

Por consequência, regiões distantes passaram a produzir vinhos, como Lyon e o sul francês.

No fim da Idade Moderna a garrafa foi, finalmente, redesenhada. Agora, era possível deitá-las para o vinho, enfim, descansar corretamente. O gargalo era mais curto que o existente hoje, mas, para a época, foi um grande avanço.

Outra grande mudança ocorrida no século foram as adegas. Antes, caso houvesse, as adegas eram como as de hospedaria, com os barris deitados a espera da última taça. Agora, todos podiam ter suas adegas, afinal as garrafas ocupavam menos espaço e não mais o vinho não mais se deteriorava.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.

6.6.1 Jarras e Garrafas

O vinho não podia ficar nos barris, do início ao fim de sua longa fabricação, até ser totalmente consumido. E ter adega era privilégio de poucos. De acordo com JOHNSON (2009, p. 103): “Como o produto não se conservava, não havia necessidade de se estabelecer uma organização comercial mais elaborada”. A pressa para sua comercialização era devido ao fato de que o vinho, sem os devidos cuidados, rapidamente virava vinagre.

Foi no século XVII que a peça fundamental para um bom vinho surgiu: a garrafa e a rolha. Com esta invenção foi possível conhecer uma nova gama de sabores. Surgia, também, o vinho suave. Com a garrafa e a rolha, as bactérias contidas no vinho, com a falta de oxigênio, num dado momento, pararam de se reproduzir. Por este motivo o vinho não mais se torna vinagre.

As garrafas de vidro eram, basicamente, italianas. Elas eram envolvidas em palha ou couro e até hoje são conhecidas como *fiasco toscano*.

No século XVI surgem as primeiras rolhas. Só no século XVIII é que aprenderam a usar as rolhas e, junto veio um ensinamento usado até os dias atuais: guardar as garrafas deitadas.

É desta época, também, a descoberta de que deve-se guardar o vinho em ambientes frescos, para que ele se conserve melhor.

6.6.2 Champagne: do Nascimento ao Champenoise

O *champagne* é o único vinho que se sabe exatamente quem o criou: o monge beneditino Dom Pierre Pérignon. Foi Dom Pérignon que, ao organizar a colheita e concluir sua pesquisa, conseguiu o verdadeiro vinho branco. Godinot, cônego da Abadia, detalhou o processo de Pérignon para fazer vinho, desde a escolha das uvas, passando pelo manuseio, até o modo de preparar.

Com o frio chegando, Pérignon percebeu que seu vinho parecia ferver. Como não gostavam e não admitiam a borra do vinho, eles trocavam o vinho de barril constantemente. Segundo JOHNSON (2009, p. 115): “Quanto mais leve e verde fosse o vinho, mais sujeito ele estaria a efervescer na primavera.”



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.

Os vinhos brancos de Pérignon ainda efervesciam. Viraram moda, a contragosto de Pérignon. Porém, a efervescência do vinho era variável, já que não havia, ainda, um domínio da técnica que até então queria ser evitada. As leveduras se multiplicavam e nem todo vinho virava espumante. Só 100 (cem) anos mais tarde é que a fabricação do *champagne* foi concluída.

A história do champagne mudou quando, no século XIX. Em 1814, durante uma das guerras napoleônicas, os russos tomaram as regiões francesas de *Reims* e *Épernay*. Agora, os russos detêm duas grandes regiões produtoras de vinho e a adega da viúva Nicole-Barbe Clicquot, que tinha a preferência russa. A viúva produzia espumantes doces, que fermentavam muito, com a mudança de temperatura, e logo se formava uma grande borra.

Um empregado da viúva, Antoine de Muller percebeu que, se ao invés de deitada a garrafa fosse guardada com a rolha para baixo, assim que aberta as leveduras mortas cairiam e restaria o líquido. O problema era: perdia-se muito de sua efervescência. A viúva mandou, então, construir mesas esburacadas para guardas as garrafas em sua adega. Mesmo precisando, ainda, de melhorias na técnica, o *champagne* era vendido agora em maior quantidade.

Foi por acidente que a viúva descobriu os benefícios de uma “câmara fria”. Irritada, depois de perder muitas garrafas, que explodiam devido a pressão interna, a viúva ordenou que seus criados se desfizessem das restantes, enterrando-as no quintal. Era inverno e nevava na França. As garrafas foram enterradas de cabeça para baixo, no frio inverno francês. Meses depois, por curiosidade, a viúva desenterra uma garrafa e a abre. Para sua surpresa as leveduras saíram facilmente e, então, percebeu-se que a garrafa podia ser fechada e comercializada “limpa”. O *champagne*, agora, estava como se conhece nos dias atuais.

6.7 O VINHO NA IDADE CONTEMPORÂNEA (1789 D.C – HOJE)

O acontecimento histórico que marca o início da Idade Contemporânea é, certamente, a Revolução Francesa. Foi em consequência dela que os vinhedos não mais pertenciam aos mosteiros e a Igreja.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.

As cidades francesas de Borgonha e Bordeaux tiveram seu auge na produção do vinho no século XIX.

Em 1855 surge nas listas de classificação a palavra *chateau*. Esta palavra era designada para as propriedades que possuísem uma construção importante nas terras em que havia plantações de uvas, o que valorizava ainda mais o produto. Com o surgimento dos *chateaus* diversos proprietários de vinhedos se apressaram em construir obras imponentes em suas propriedades, para valorizar seu produto.

Foi Pasteur em 1862 que descobriu que a fermentação ocorrida no vinho era em consequência das leveduras e que as mesmas precisavam de oxigênio para se reproduzirem. Pasteur conclui que o que estava azedando o vinho era a vedação mal feita.

Apesar de ser uma desgraça para a França, a praga *phylloxera* que destruiu grande parte dos vinhedos franceses foi uma oportunidade para Portugal, Espanha e Itália conquistarem seu espaço.

Em Piemonte, Itália, surge um vinho moscato leve, em contra ponto com o até então soberano vinho forte grego. Foi nessa região que se começou a nomear seus vinhos conforme o tipo de uva utilizada.

Os vinhos australianos, na década de 1960, sofriam com o calor. Os produtores começaram a irrigar as vinhas. Assim, as uvas se hidratavam e o vinho resultava com um aroma frutado único, o que o valorizou.

Na América do Sul, o Chile foi o primeiro a entrar na corrida dos vinhos. Mas foi somente na década de 1980, após replantar metade de seus vinhedos e a produzir com propriedade, que o vinho chileno conquistou seu lugar no mundo dos vinhos.

A África do Sul já produzia vinhos como colônia. Com a independência e a guerra territorial poucos vinhedos restaram. Cooperativas iniciam a replantação dos vinhedos em massa, o que levou a desvalorização do produto. O vinho sul africano só foi valorizado quando, em 1980, as cooperativas pararam de produzir em massa e passaram a se dedicar as uvas locais.

Após a segunda Guerra Mundial foi criado o INAO (*Institut National dês Appellations d'Origine*) que controlava a procedência dos vinhos. Com o INAO cada uva tinha seu local específico para ser plantada. Se a uva *Cabernet* fosse plantada na região da *Côte d'Or* o produtor receberia uma grande multa.

Surge em 1936, na Itália, o DOC (*Denominazione de Origini Controllati*) que registrou as uvas italianas. Em 1992 nasce o IGT (*Indicazione Geografica Tipica*) pois, às vezes, um DOC, por mais que fosse bem elaborado, poderia estar em uma região diferente de sua origem. Essas legislações, que comprovavam a origem e a qualidade do vinho junto da criação dos *chateaus* contemporâneos, fortaleceram a Europa e permitiram que seu vinho, tão tradicional quanto sua história, desse continuidade aos melhores vinhedos, com a referência que merecem.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.

6.8 O VINHO NOS ESTADOS UNIDOS

Em 1940, na Califórnia, a preocupação com a qualidade modificava o processo de produção. Na vinícola Hanzel, seu proprietário, James D. Zellerbach, um apaixonado pelo vinho de Borgonha, trouxe diversas uvas do tipo *chardonay* e as plantou em Sonoma.

Em 1966, a vinícola Robert Mondavi usava arquitetura para valorizar sua produção e atrair novos consumidores, a exemplo dos *chateaus* franceses do século XIX. A arquitetura da vinícola imitava a arquitetura das missões espanholas, mas no seu interior a tecnologia do inox em seus tonéis, sem dúvida, era outro atrativo. Aos poucos, a idéia do *chateau* contemporâneo foi se multiplicando pelo Napa.

O nevoeiro que cobria as vinhas deixava as uvas do vale do Napa com um aroma único. Em 1989 os vinhos do Napa Valley participaram da Exposição Universal, em Paris.

Na competição o vinho californiano ganhou 20 (vinte) medalhas, sendo que havia um total de 34 (trinta e quatro) categorias. Foi a partir desse evento que o Vale do Napa entrou para a principal rota dos vinhedos e com uvas próprias.

6.9 O VINHO NO BRASIL

Enquanto colônia de Portugal, o Brasil importava vinhos europeus somente para atender aos portugueses que aqui se encontravam, de preferência a família real.

Somente em 1870, com a chegada de imigrantes italianos, foi que se iniciou a produção de vinho no Brasil.

Segundo MACNEIL (2003, p. 744): “A cerração da serra gaúcha lembrava a névoa do norte da Itália, e as parreiras que eles trouxeram eram de uvas viníferas européias, menos nobres, como Barbera, Bonarda e Trebiano, que se adaptaram bem a região”.

A partir de 1900 as vinícolas cresceram impulsionadas pelo desenvolvimento das vinícolas internacionais.



Foto: JOHNSON, Hugh. A História do Vinho. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.



Foto: Vinícola Don Laurindo, Bento Gonçalves por Renata Guzzatti Vieira

Somente a partir de 1970 começaram a ser introduzidas uvas viníferas européias nobres, sendo que algumas castas se aclimataram bem. Há no Brasil 3 (três) pólos produtores: 2 (dois) no Rio Grande do Sul e 1 (um) em Juazeiro, no nordeste.

6.10 O VINHO EM URUSSANGA

A história da produção de vinho em Urussanga se confunde com a chegada dos imigrantes, pois logo no início da colonização da região eles já plantaram as primeiras videiras. Segundo REBOLLAR (2007, p. 18): “Trazidas da Itália nos navios, cobertas com musgos para sobreviver a viagem, as primeiras videiras cultivadas na região foram as do senhor Adamo Ceron, no Rio Carvão”.

As famílias produziam vinho para o consumo próprio e, com o tempo, passaram a plantar novas uvas e a testar novos vinhos.

Devido a distância existente entre os locais era difícil escoar os vinhos produzidos pelos colonos. O transporte do vinho até Tubarão (onde o rio era navegável) ocorria a cavalo ou a pé. Com a instalação da ferrovia Tereza Cristina o vinho de Urussanga passou a ser transportado com mais facilidade e, com isso, aumentou sensivelmente a exportação.

Com a exportação os vinhos ganharam projeção no mercado e logo os produtores começaram a aumentar a produção.

Foi nos anos 80 (oitenta), com a Festa do Vinho, em Urussanga, a redescoberta do vinho no município. Os produtores, a partir da festa, passam a se preocupar com a qualidade o que, conseqüentemente, promove a evolução do produto a cada dia.

6.11 A UVA GOETHE

Segundo REBOLLAR (2007, p. 25): “A uva Goethe, também chamada de Rogers I, é um híbrido de variedades européias e americanas com alta resistência fitossanitária”.

A uva Goethe se adaptou bem ao clima e ao solo da região de Urussanga e, com a conclusão da ferrovia Tereza Cristina, seu vinho pode atingir novos mercados. Os vinhos feitos da uva Goethe chegaram a ser servidos a Getúlio Vargas, fato guardado na memória dos produtores.

No ano de 1950, a cidade de Urussanga passou a ser chamada de capital do vinho, e foi escolhida pelo Ministério da Agricultura como o local que possui os vinhos mais apreciados.



Foto: REBOLLAR, Paola May. Vales das Uvas Goethe. Urussanga: Progoethe, 2007.



Foto: REBOLLAR, Paola May. Vales das Uvas Goethe. Urussanga: Progoethe, 2007.

Com a instalação da Subestação de Enologia em Urussanga, no ano de 1942, os produtores não mais precisavam mais mandar as uvas para serem estudadas em outra cidade, e isso alavancou a produção. Pouco antes do ano 1960, o carvão mineral tornou-se a principal fonte de renda da região. Assim, a procura pelo vinho diminuiu e os produtores encontraram dificuldades para continuar a sua produção.

Somente nas décadas de 70 (setenta) e 80 (oitenta) é que começou a existir um movimento de resgate de identidade da cultura italiana. Festas como “Ritorno Alle Origini” promovem o retorno da culinária, do idioma e do vinho, fazendo Urussanga voltar a ser referência da cultura italiana na região.

Com o ressurgimento das vinícolas nasce o projeto “Vales da Uva Goethe”, que busca divulgar as vinícolas produtoras de vinhos oriundos da uva Goethe e resgatar a identidade do vinho colonial italiano, que estava ameaçado pela atividade carbonífera.

6.11.1 A Associação Pró Goethe e o Enoturismo

O Enoturismo, em Urussanga, deve-se fundamentalmente à associação Pro Goethe. Essa associação tem por objetivo garantir que os vinhos de uva Goethe cheguem a um nível de excelência.

Juntamente com o SEBRAE, os produtores trabalham para garantir a qualidade dos seus vinhos e alcançarem prestígio nacional e internacional, promovendo o desenvolvimento das regiões produtoras.

De acordo com REBOLLAR (2007, p. 51):

Dessa parceria surgiu a ideia de buscar o reconhecimento e o registro de uma indicação geográfica, inicialmente, para uma Indicação de Procedência (IP), e futuramente, para uma Denominação de Origem (DO) no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior.

Com esse selo, ao adquirir um produto, o consumidor terá certeza de sua procedência e de que o vinho foi corretamente preparado. O selo está, ainda, relacionado com as características culturais e históricas, o que o torna um produto diferenciado.

A qualidade do vinho e sua identidade com a região são fundamentais para adquirir o selo de DO.

A uva Goethe, produzida na região de Urussanga, tem de passar por uma série de testes para poder receber o selo. Ao se comprovar que ela é uva típica da região ela se torna uma *terroir*, o que significa que a uva é típica deste solo e deste clima.

Será feito um dossiê contendo o registro do levantamento de todas as características dos vinhos Goethe.

Conforme REBOLLAR (2007, p. 58): “Além das características únicas do vinho de uva Goethe produzido na região de Urussanga, a profunda relação existente entre o vinho e a comunidade ítalo-brasileira torna esse bebida ainda mais típica e característica do local”.

A grande importância da conquista do selo IP e DO é que, com eles, haverá uma valorização maior do produto e da região. Isso atrairá interessados, curiosos e apreciadores de vinho, estimulando o turismo e o comércio da região.

6.12 A VINÍCOLA MAZON

A vinícola foi fundada na década de 1970. Seus fundadores foram os irmãos Genésio e Jayme Mazon.

A Vinícola Mazon surge para seguir uma tradição herdada pela linha materna da família, os Debiasi, e para complementar outro ramo agrícola da região, o da vitivinicultura de Urussanga (SC).

Em uma época onde o domínio agrícola se dava pela fomicultura, os irmãos, um engenheiro agrônomo e outro civil, exploraram o terreno plantando as vinhas e, conseqüentemente, estimulando a implantação da fruticultura na região. A área mostrou-se ideal para o cultivo de pequenas e médias propriedades.

Os irmãos Mazon, após implantarem os parreirais, trouxeram o processo de industrialização das uvas, que antes se dava da forma artesanal, produzindo vinhos de qualidade. Estes vinhos serviram de modelo para outros agricultores que tem os irmãos Mazon como exemplo e trabalham até hoje no ramo da fruticultura.

A vinícola é administrada pela segunda geração da família. Com a ampliação dos negócios a vinícola, hoje, serve como exemplo para o turismo rural, sendo uma das precursoras do mesmo na região. De acordo com Patrícia Mazon: “Os consumidores podem desfrutar de momentos agradáveis complementados com degustação dos vinhos, alimentação e hospedagem”.



Foto: Vinícola Mazon, fonte: www.mazon.com.br

A estrutura existente hoje composta de vinícola, pousada e restaurante foi idealizada e implantada pelo casal Patrícia Mazon e Antonio Carlos Freitas. A pequena pousada teve o início de suas atividades no ano de 1992.

Segundo Patrícia Mazon, uma das proprietárias da vinícola, “o perfil deste empreendimento sempre foi fiel à história de ocupação da região, aproveitando matéria prima e recursos humanos locais. Em um período em que se acreditava que turismo rural se identificava com fazendas e cavalgadas, Giselda Mazon e o marido, proprietários fundadores da vinícola, foram persistentes na manutenção dos atrativos provenientes de seu meio rural, ocupado pelos imigrantes italianos em colônias de 25 a 30 hectares, com processos produtivos próprios desta colonização.”

A vinícola passa a ter destaque na região e por ser a precursora no enoturismo tornou-se referência no Estado de Santa Catarina.



Foto: Vinícola Mazon, fonte: www.mazon.com.br



Foto: Vinícola Mazon, Urussanga por Renata Guzzatti Vieira

Referencial Arquitetônico:

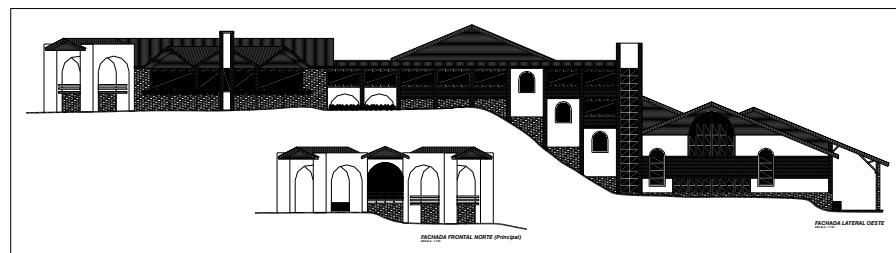
Os referenciais arquitetônicos servem para indicar e direcionar as decisões tomadas em projeto, tanto no âmbito funcional quanto no design desejado.

Villa Francioni:

A Villa Francioni é um vinícola produtora de vinhos finos, situada em São Joaquim, SC. Seu projeto foi realizado pelos arquitetos Fernando e Maurício Carneiro resultando em uma área de 4200m².



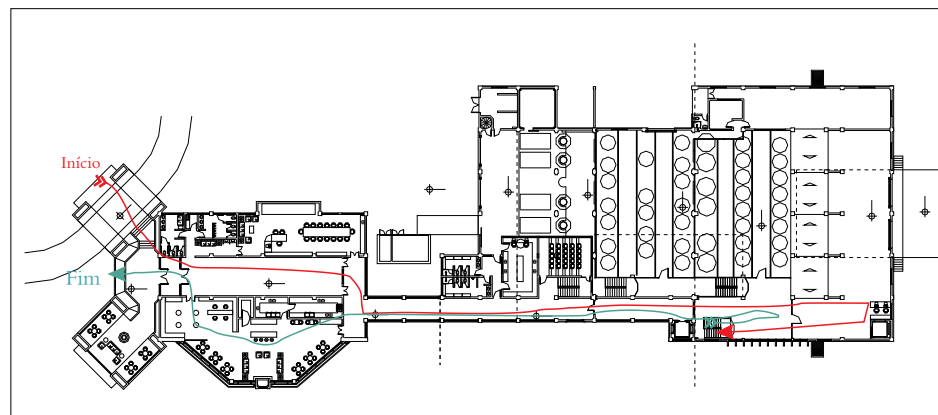
Fachada Lateral Leste - Projeto Fernando e Maurício Carneiro
Foto: Renata Guzzatti Vieira



Fachada Lateral Oeste e Frontal - Sem Escala - Projeto Fernando e Maurício Carneiro

O Percurso:

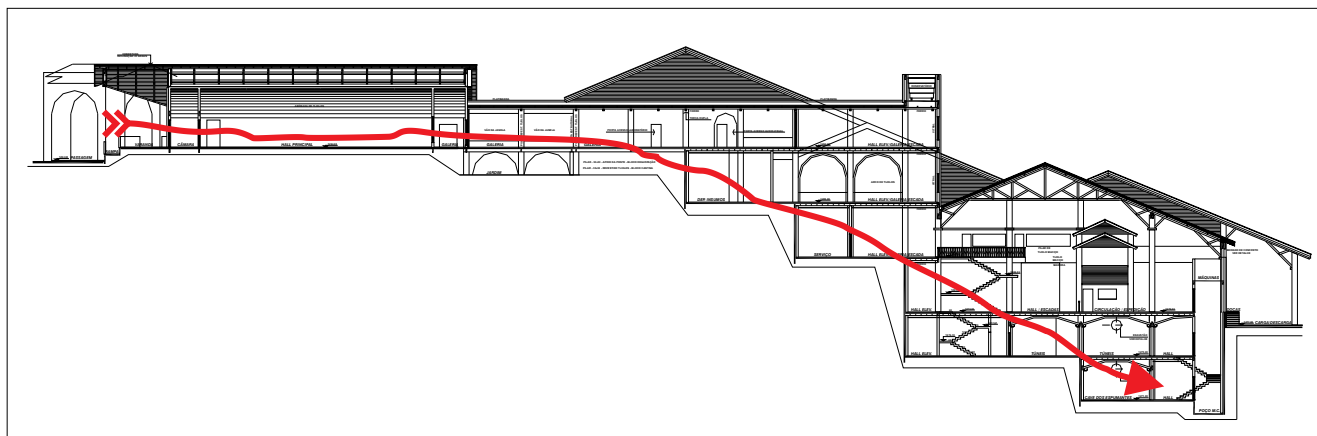
O percurso realizado pelos visitantes da vinícola inicia-se em uma galeria com exposição de artes. O passeio segue a sala de vídeo e depois para as demais etapas da fabricação do vinho. A conclusão do passeio ocorre na área de varejo e degustação. Esta forma de circuito torna a visita mais humana e não tão comercial como as demais vinícolas, onde a visita inicia no varejo.



Planta Baixa - Sem Escala - Projeto Fernando e Maurício Carneiro - Villa Francioni

A Gravidade:

Para a melhor qualidade do vinho, quanto mais natural o processo for maior ela será. A uva, após ser colhida e devidamente separada, deve dirigir-se para as máquinas onde se fará o esmagamento, transformando-a em líquido. Esse caminho, quando realizado por gravidade, é melhor por diminuir a oxidação do vinho, deixando-o mais puro. Na Villa Francioni é possível ver que a própria arquitetura se moldou a técnica escolhida para a melhor produção. Abaixo o esquema mostra como a arquitetura e a função estão interligadas.



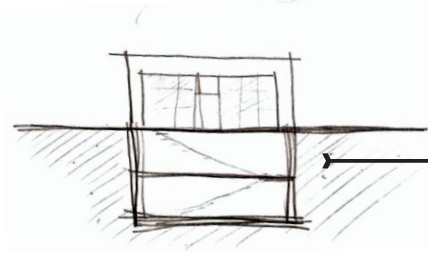
Corte - Villa Francioni - Projeto Fernando e Maurício Carneiro - Sem Escala

Esquema:



Alma Única:

A Vinícola Alma Única está localizada no Vale dos Vinhedos em Bento Gonçalves, RS. Seu projeto foi concluído em 2008 e realizado pelo escritório Rossi Arquitetura e Urbanismo. Por ser projetada desde o início, cada parte do processo de fabricação do vinho foi pensado.

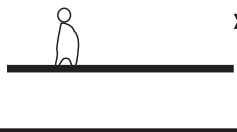


A Vinícola forçou o sistema por gravidade ao perceber que este sistema melhora a qualidade do vinho.

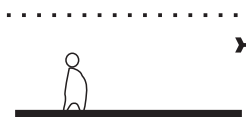


Fachada Frontal - Projeto Rossi Arquitetura e Urbanismo
Foto: Renata Guzzatti Vieira

Pé Direito:



→ O pé direito encontrado nos ambientes onde a atividade humana é necessária para a fabricação é mais baixo ou normal. Ex: Laboratório, Pesquisa.

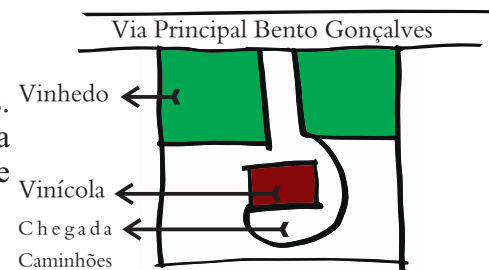


→ Enquanto nas áreas onde a produção depende somente do tempo ou de máquinas o pé direito é duplo ou ainda maior. Ex: Caves, Toneis.

Implantação:

Na implantação percebe-se algo muito comum entre as vinícolas. O acesso ocorre pelo vinhedo. O visitante entra na vinícola rodeado pelas vinhas. O acesso de caminhões ocorre na parte de trás da vinícola, também a mais alta.

Esquema Implantação Vinícola Alma Única:



Fachada Costas - Projeto Rossi Arquitetura e Urbanismo
Foto: Renata Guzzatti Vieira

Salton:

A Vinícola Salton encontra-se em Bento Gonçalves, RS, mais precisamente no distrito de Tuiuti. Foi em Tuiuti que as atividades da vinícola iniciaram assim que os colonos italianos chegaram. Com o tempo a vinícola mudou-se para o centro de Bento Gonçalves e nos anos 1990 enfim retornou a Tuiuti implantando uma sede maior. O projeto foi realizado pelo arquiteto Julio Psenato, ele recriou uma fachada histórica para a vinícola, um falso histórico.

Implantação:

A implantação da vinícola Salton acompanha o desenho do terreno. Seu acesso de pedestres acontece ortogonalmente a vinícola e uma via lateral foi aberta para o acesso de caminhões, carga e descarga. Há uma hierarquia no paisagismo que direciona ao acesso principal na fachada central da vinícola. A vinícola foi construída longitudinalmente onde se pode acompanhar o processo de fabricação facilmente seguindo somente um caminho.

Circulação Interna:

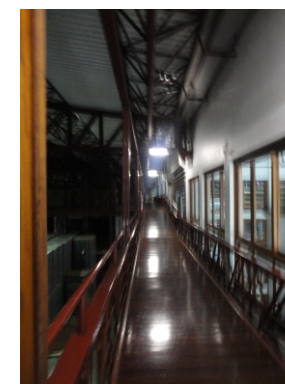
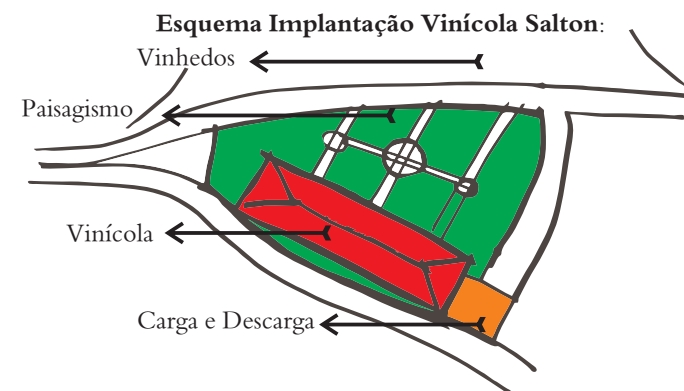
Toda a circulação interna de pessoas que não estão trabalhando na vinícola nas áreas de maquinário é feita por passarelas aéreas. Desta forma os visitantes podem conhecer a produção sem modificar a rotina da empresa.

Cave de Barricas:

A vinícola Salton possui em sua Cave de Barricas um umidificador de ar. Ele faz com que a umidade na área de envelhecimento fique constantemente a 80% fazendo com que a temperatura nesta área fique semelhante a de onde o carvalho francês veio adaptando-o melhor a região e tornando sua qualidade maior e também aumentando sua durabilidade.



Fachada Frontal - Projeto Julio Posenato - Salton
Foto: Renata Guzzatti Vieira



Passarela Circulação Interna -
Projeto Julio Posenato - Salton
Foto: Renata Guzzatti Vieira

Marqués de Riscal:

No povoado de Elciego, em Ávala, Espanha, situa-se a vinícola Marqués de Riscal na região vinífera de La Rioja. Seu projeto ficou a cargo do arquiteto Frank Gehry que coloca sua arquitetura contemporânea e *High-Tech* em contato com a antiga vinícola existente.

Seu projeto nesta vinícola serve como referencial de como pretendo trabalhar a fachada da vinícola. Um contraste entre o novo e o antigo, assim como é a produção de vinho.

Na produção o modo antigo de se fazer se une a tecnologia para se obter a melhor qualidade na produção do vinho.

Assim será a arquitetura, uma união de tempos para resultar na qualidade desejada.

Gehry consegue colocar sua assinatura no povoado sem agredir paisagem existente. A vinícola contrapesa com a igreja do outro lado da rodovia e a visão panorâmica fica equilibrada.

As formas e os materiais usados por Gehry trazem o ar do novo a um povoado que até então só vivia do antigo.



Detalhe Fachada - Projeto Frank Gehry - Marqués de Riscal

Foto: www.portobello.com.br/blog/2009/10/02/frank-gehry-titanio-e-vinho-uma-mistura-perfeita/



Fachada - Projeto Frank Gehry - Marqués de Riscal

Foto: www.arcoweb.com.br/arquitetura/frank-gehry-hotel-elciego-17-04-2007.html



Panorâmica - Projeto Frank Gehry - Marqués de Riscal

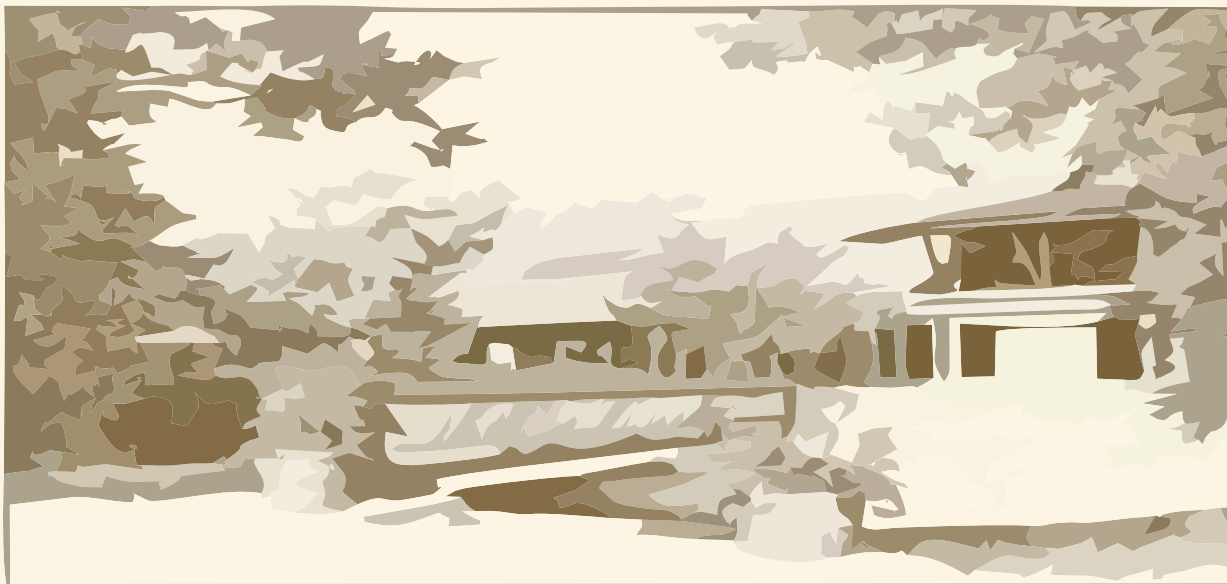
Foto: www.arcoweb.com.br/arquitetura/frank-gehry-hotel-elciego-17-04-2007.html

Vinícolas Visitadas:

Devido a dificuldade de se encontrar material de pesquisa na literatura, a base para este trabalho, sua pesquisa, deu-se em campo. Foi em visitas a vinícolas em Bento Gonçalves, Napa Valley e São Joaquim que muitas das decisões projetuais foram tomadas. Segue a seguir algumas avaliações de algumas vinícolas visitadas.

Vinícola	Especificações
Vinícola Sutter Home Napa Valley- CA - Estados Unidos 2008	Pequena vinícola. Produz mostarda além do vinho e outros produtos coloniais. Visita inicia na loja. Sala de degustação ao lado da loja. Controle de temperatura por máquinas.
Robert Mondavi Winery Napa Valley- CA - Estados Unidos 2008	Cave em concreto. Temperatura controlada por ar-condicionado. Acesso e início de visita por loja. Vendia produtos de outras vinícolas.
Villa Francioni São Joaquim - SC - Brasil 2011	Sala de vídeo se abrindo para vinícola. Vinícola em desníveis para auxiliar a produção através da gravidade. Captação do jato de água é reaproveitada na irrigação.
Vinícola Alma Única Bento Gonçalves - RS - Brasil 2011	Vinícola nova, totalmente projetada. Também usa a gravidade na produção. Visitação inicia na loja onde se faz a degustação. Há uma sala para degustação especial.
Vinícola Don Laurindo Bento Gonçalves - RS - Brasil 2011	Chão inclinado onde há os toneis para água escoar automaticamente. Visita se inicia com os toneis, não em loja ou degustação. Há um espaço de «história» na vinícola com primeiras garrafas.
Vinícola Casa Valduga Bento Gonçalves - RS - Brasil 2011	Vinícola voltada ao enoturismo (Vinícola+restaurante+pousada). Caves em pedra basalto e bloco cerâmico. Visita guiada inicia na sala de vídeo. Há uma construção que é a sede de apoio ao turista.

Vinícola	Especificações
<p>Vinícola Don Giovanni Bento Gonçalves - RS - Brasil 2011</p>	<p>Especializada em espumantes. Cave de espumantes com temperatura controlada. Visita inicia na loja.</p>
<p>Vinícola Miolo Bento Gonçalves - RS - Brasil 2011</p>	<p>Vinhas plantadas no sistema de espaldeiras, a vantagem é que dessa forma o sol não bate nas uvas o dia todo. Dentro da vinícola se produz vinhos de boutique e combate.</p>
<p>Vinícola Valmarino Bento Gonçalves - RS - Brasil 2011</p>	<p>É nova porém iniciou se adaptando ao lugar que foi herdado. Vinícola encontrou divulgação no vinho ensacado de mesa. Os vinhos de Boutique ainda estão descansando, não chegaram ao mercado.</p>
<p>Vinícola Aurora Bento Gonçalves - RS - Brasil 2011</p>	<p>É uma cooperativa. Várias famílias cuidam do negócio. Vinícola de combate. Parreiras no vale dos vinhedos, produção no centro de Bento Gonçalves.</p>
<p>Vinícola Salton Bento Gonçalves - RS - Brasil 2011</p>	<p>Passeio inicia no Hall. Passeio na parte mecânica ocorre por cima por meio de passarelas. Caves de envelhecimento possuem umidificadores de ar para recriar o clima de onde o carvalho das barricas foi retirado tornando o ambiente próprio para a barrica. Mesmo assim as barricas são utilizadas pelo mesmo tempo que as demais vinícolas. A umidade do ar controlada serve para que no caso de uma barrica rachar o vinho contido nesta não se perca e possa ser transferido para outra.</p>



Capítulo

03

Contextualização

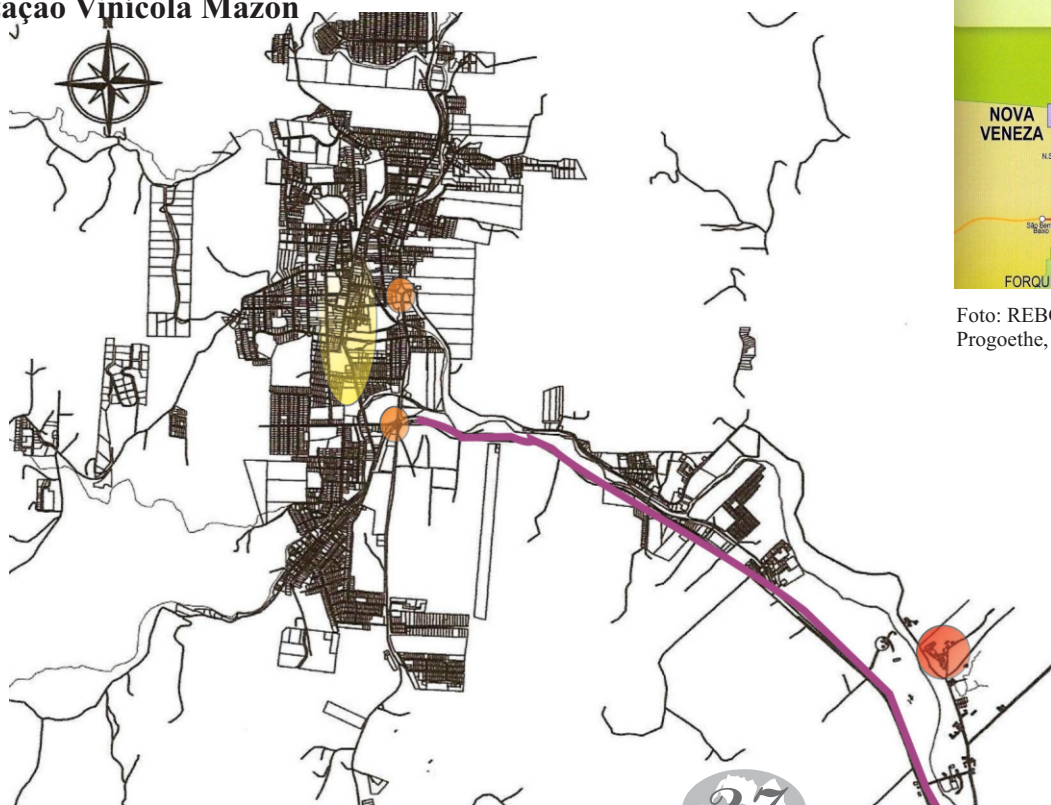
Localização

A Vinícola Mazon localiza-se no município de Urussanga e pertencente a região da AMREC (Associação dos Municípios da Região Carbonífera) no sul do estado de Santa Catarina.

A cidade de Urussanga faz divisa ao norte com Orleans e Lauro Muller, a leste Pedras Grandes, ao sul com Cocal do Sul e a oeste com Treviso, Siderópolis e Lauro Muller.

Sua colonização é em grande parte italiana atraída por novas terras e novas oportunidades no século XX e sua principal atividade hoje é a culinária. A atividade vinícola na região somente agora começa a tomar força graças ao surgimento da Associação Pro Goethe. Esta associação tem por objetivo divulgar o Vale da Uva Goethe, criar uma rota turística de vinhedos e fazer da uva Goethe uma uva de origem comprovada e garantida com a criação de um selo, valorizando o vinho da região.

Mapa Localização Vinícola Mazon



ESC:1/500000

37

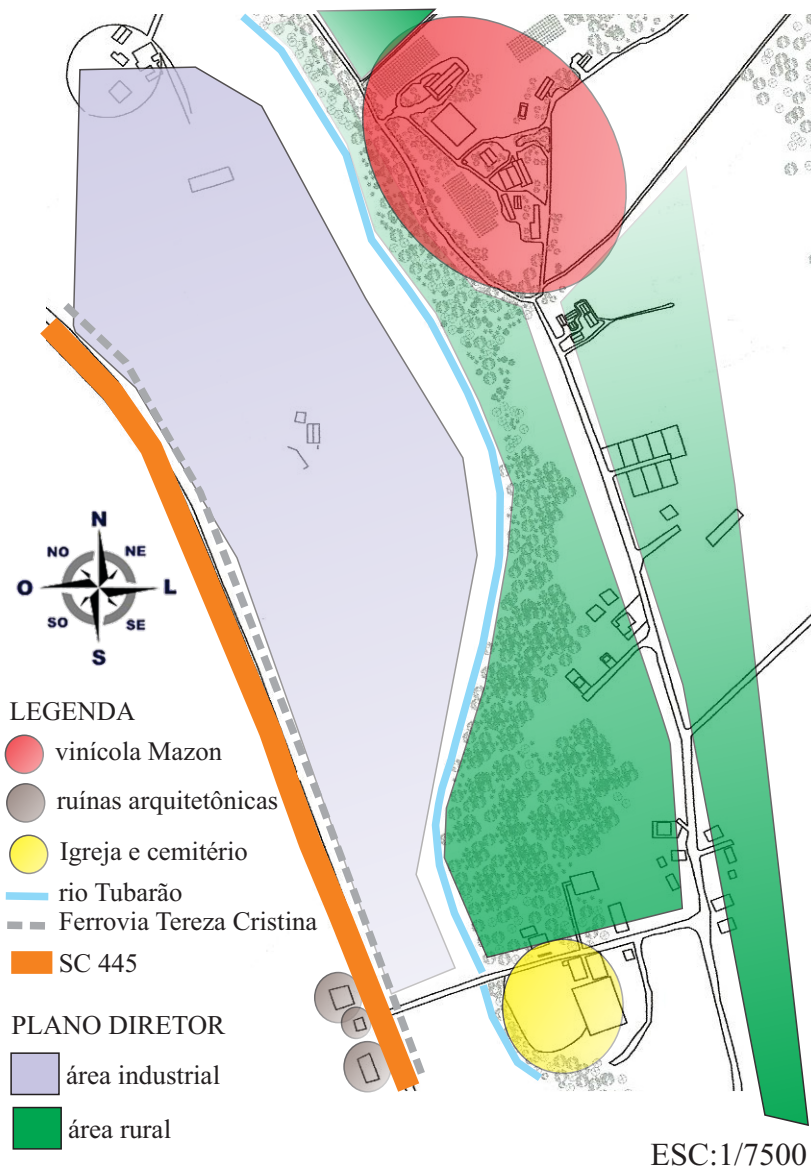


Foto: REBOLLAR, Paola May. Vales das Uvas Goethe. Urussanga: Progoethe, 2007.

- centro Urussanga
- vinícola Mazon
- rótula
- SC 445

Entorno Vinícola Mazon:

Mapa Vinícola Mazon Entorno:



O bairro São Pedro, onde a vinícola se encontra, pertencia até 2009 ao município de Pedras Grandes, somente a partir de 2010 passou a fazer parte de Urussanga. Seu plano diretor é na realidade uma extensão do plano diretor existente na região. Este plano prevê ao longo da SC 445 área industrial e a nas margens da rodovia áreas rurais.

No entorno da vinícola Mazon tem-se ruínas arquitetônicas as margens da SC 445, onde antes existia somente a ferrovia Tereza Cristina.

Graças a ferrovia a região cresceu e seus moradores puderam então levar sua produção e suas mercadorias para outras cidades.

A igreja do bairro foi construída pelos próprios moradores do bairro no momento em que se instalaram no bairro.

Como a vinícola encontra-se retirada da cidade e em área rural há muitas áreas verdes na vinícola e em seu entorno. A margem superior do Rio Tubarão ainda encontra-se preservada, já sua margem sul está tomada por áreas industriais para depósito. No terreno da vinícola há amontoados verdes mais densos onde encontram-se pomares e as áreas com as vinhas. O restante da propriedade é tomada por grama e caminhos em pedras.

Mapa Áreas Verdes, Insolação e Ventos Dominantes:



No mapa anterior se percebe a distância entre os usos. As edificações encontram-se dispersas na propriedade. A vinícola, que a arquitetura de maior gabarito, encontra-se na parte mais alta do terreno, enquanto as edificações de um gabarito estão nas mais baixa. Se levar em conta a pequena capela ao lado da residência da proprietária o baixo gabarito permite a visualização da capela e não a esconde.

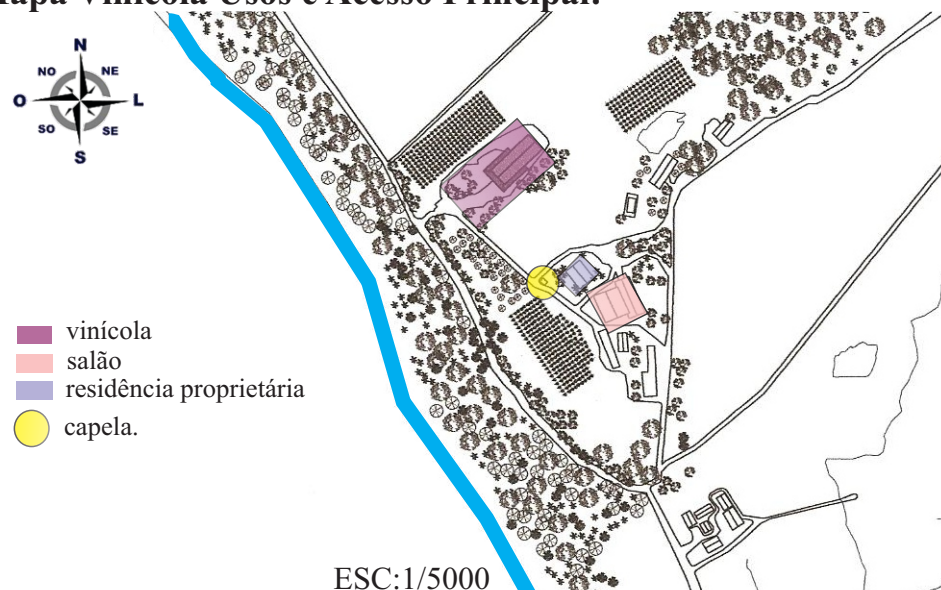
Os acessos separados tornam a vinícola mais íntima e não tão voltada a sua produção, mas sim a seu cliente. O acesso de veículos passa e pela capela para valorizá-la.

Na vinícola Mazon os pontos na propriedade que chamam a atenção dos visitantes são as construções. Por se encontrarem dispersas no terreno elas acabam sendo os pontos de observação do visitantes, enquanto o restante do trajeto é tratado somente como passagem.

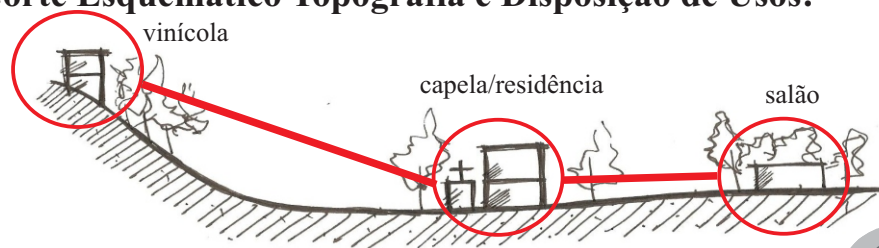
Ainda é possível perceber que as construções compreendem dois conjuntos. O primeiro conjunto composto por capela, salão e residência. O segundo junto é composto pela vinícola e a vinha.

Para o acesso à Vinícola Mazon foi mantida o caminho hoje existente pois por ela se pode fazer um roteiro histórico onde há ruínas, o rio Tubarão, Ferrovia e o ainda pequeno Bairro São Pedro que mantém suas características.

Mapa Vinícola Usos e Acesso Principal:



Corte Esquemático Topografia e Disposição de Usos:



Para o acesso à Vinícola Mazon foi mantida o caminho hoje existente pois por ela se pode fazer um roteiro histórico onde há ruínas, o rio Tubarão, Ferrovia e o ainda pequeno Bairro São Pedro que mantém suas características.

Em Urussanga há 5 (cinco) locais para estadia 5 vinícolas associadas a ProGoethe.

Mapa Vinícolas e Hoteis em Urussanga:

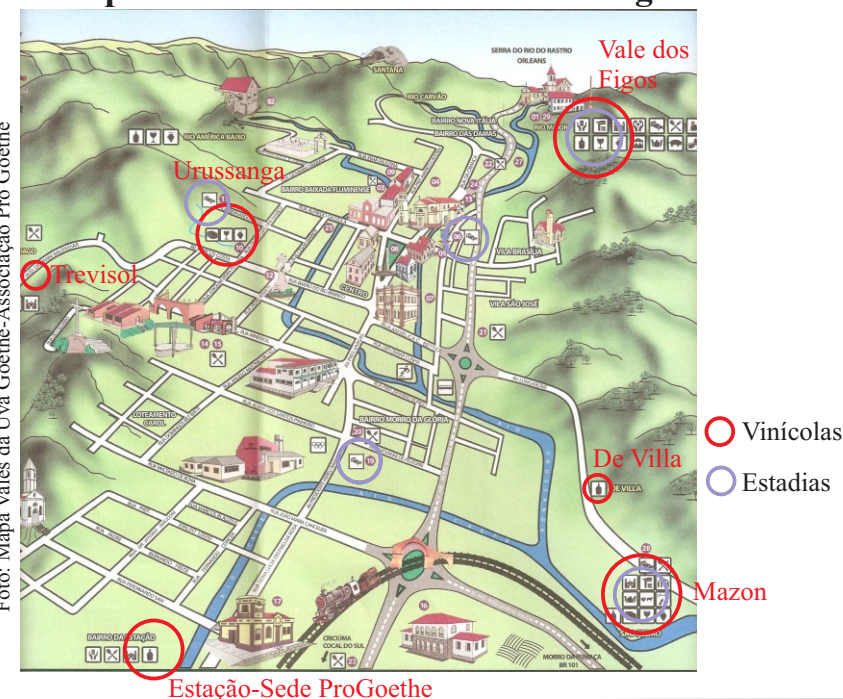


Foto: Mapa Vales da Uva Goethe-Associação Pro Goethe

A Vinícola Mazon:



Foto: Vinícola Mazon, Urussanga por Renata Guzzatti Vieira

Fundada na década de 1970. Foram os irmãos Jayme e Genésio Mazon que iniciaram a atividade na vinícola e que trouxeram tecnologia a produção de vinho até então artesanal.

Hoje a produção consiste em vinhos Goethe, Goethe Frisante, Cabernet Sauvignon (com uvas da Serra Catarinense) e Espumantes fietos pelo método *Charmat*.

Antes vinho era produzido somente para suprir a vontade da família, com o tempo o vinho passou a ser uma fonte de renda para estas famílias. Graças a Ferrovia Tereza Cristina o vinho de Urussanga e região pôde conquistar novos mercados.

A capela existente na vinícola data de 1929. Foi construída pelo primeiro proprietário do terreno, João Guzzatti, em homenagem a sua esposa, um costume comum na época. A antiga residência existente no terreno foi destruída e hoje no seu local encontra-se o salão para eventos.

A propriedade da vinícola possui 30ha. Nela se encontra a vinícola, pousada, a residência da proprietária, um salão para eventos, uma capela, piscina e um galpão para depósito.

A topografia existente no local permite a visualização da vinícola de todo o terreno. Este potencial hoje não é aproveitado estando escondido atrás da vegetação.

A Situação da Vinícola:



Foto: Vinícola Mazon, Urussanga por Renata Guzzatti Vieira

A Vinícola Mazon desde o início da produção até hoje sofreu poucas modificações. Na realidade a vinícola somente adaptou-se as necessidades impostas pela troca de maquinário e modernização da produção.

A fachada da Vinícola é resultado de algumas ampliações. A primeira parte, térrea, possui um estilo diferente e copia arcos de antigas edificações nas suas janelas e portas sem função alguma a não ser estética.

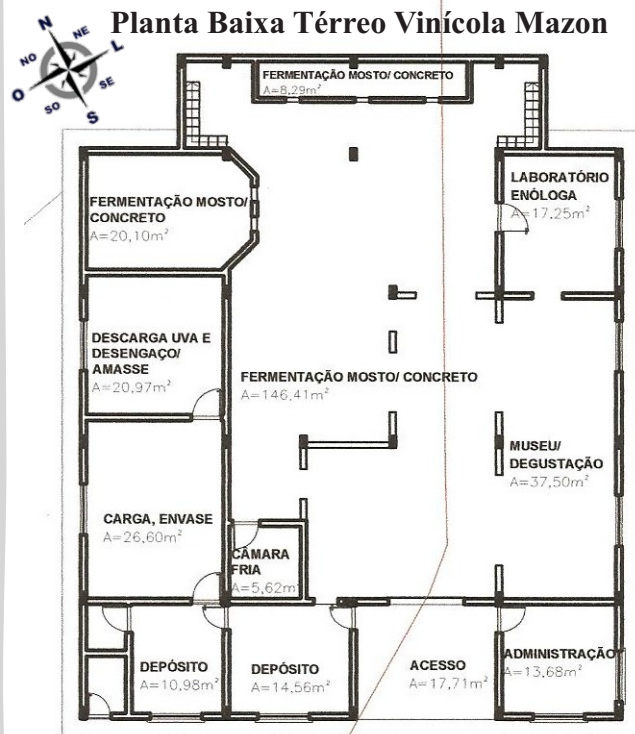
A parte superior, mais nova, possui as janelas sem os arcos presentes no térreo, sua cobertura possui outra inclinação e a fachada superior é mais pesada devido a ausência de aberturas. Um certo contraste com a parte inferior que já possui mais aberturas parecendo mais leve.

A trepadeira tomou conta da parte inferior frontal, já nas laterais as paredes são como na parte superior. Limpas.

A Vinícola em si, não apresenta nenhum valor arquitetônico uma vez que apenas remete a uma residência tradicional sem expressão arquitetônica.



Foto: Vinícola Mazon, Urussanga por Renata Guzzatti Vieira



ESC:1/250

No seu interior a vinícola apresenta arcos feitos com bloco cerâmico também sem função estrutural nenhuma. Percebe-se na imagem ao lado, os pilares na cor vinho para cumprir a função estrutural.

As garrafas de vinho ficam expostas a iluminação natural vinda das janelas e as lâmpadas fluorescentes sem proteção alguma também incidem nas garrafas diretamente.

O chão da vinícola não possui nenhum tratamento para o caso de haver alguma sobra de vinho que possa ter escorrido. Por consequência disto o chão é manchado e constantemente úmido.

O vinho é uma bebida que para que sua qualidade seja garantida precisa estar protegido da luz, do calor e da umidade. As condições da vinícola não estão de acordo para garantir esta exigência da bebida ao se tratar de luz e umidade.

Na imagem abaixo percebe-se o mofo nas paredes, a escada improvisada para acessar o local onde o mosto (uvas esmagadas e separadas de talos e sementes) será despejado e por gravidade cairá no tonel de concreto. Em alguns destes toneis de concreto, encontram-se rachaduras e problemas de infiltração que prejudicam o vinho fazendo com que haja sua oxigenação.

Recepção Mosto

Tonel Concreto

Boca para Recepção



Foto: Vinícola Mazon, Urussanga por Renata Guzzatti Vieira

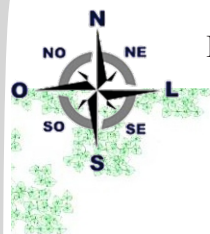
Escada Improvisada

Paredes Mofadas

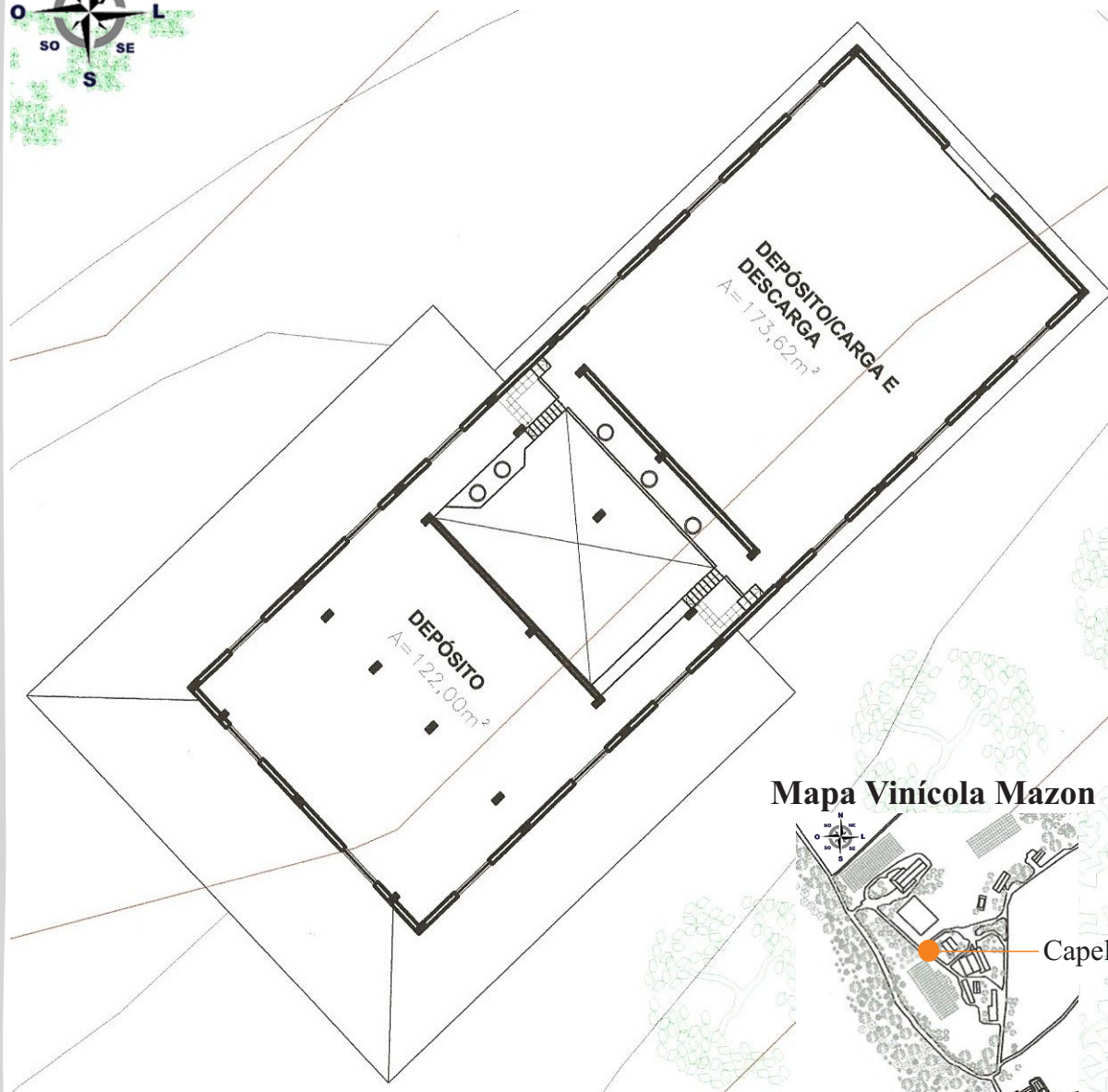
Tonel Aço Com Estrutura Improvisada

A planta baixa ao lado mostra a localização dos pilares na Vinícola Mazon salientando mais uma vez que os arcos construídos na vinícola possuem função meramente estética.

Há muitos ambientes para depósito na vinícola, a parte superior é toda uma área de depósito reservada a carga e descarga. Muitas destas salas estão sem uso hoje.

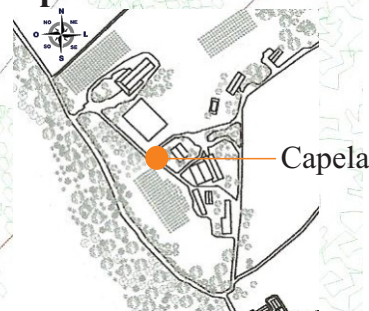


Planta Baixa Pavimento Superior Vinícola Mazon



ESC:1/250

Mapa Vinícola Mazon



ESC:1/7500

Ao lado a planta baixa do pavimento superior ilustra os dois depósitos e as tampas que recebem o mosto para o início do descanso.

Percebe-se ainda o mezanino que permite a visualização da área de descanso no pavimento inferior possibilitando a comunicação na hora de realizar o depósito do mosto.

Na imagem abaixo percebe-se a proteção improvisada das garrafas em descanso.



Foto: Vinícola Mazon, Urussanga por Renata Guzzatti Vieira



Foto: Vinícola Mazon, Urussanga por Renata Guzzatti Vieira

A capela de 1929 é a única construção restante da época na vinícola.

Hoje a capela não é valorizada estando praticamente escondida na propriedade. Por ser patrimônio é importante valorizá-la.



Foto: Vinícola Mazon Residência, Urussanga por Renata Guzzatti Vieira

A Residência:

A edificação ao lado é hoje a residência da Proprietária. Ela encontra-se em bom estado de conservação.

Por conta disso e por ser a imagem mais forte da propriedade a residência passa a ser a sede administrativa da Vinícola, Pousada e Restaurante, além de ser também a sede de recepção ao turista.



Foto: Vinícola Mazon Pousada, Urussanga por Renata Guzzatti Vieira

A Pousada:

A pousada da Vinícola Mazon conta hoje com 4 (quatro) dormitórios. Neles há 2 camas e ainda um banheiro. Por estar longe das demais atividades da propriedade foi tomada a decisão de desapropriar a edificação e levar o uso da pousada para próximo da vinícola.

A edificação foi erguida somente para suprir a necessidade da propriedade de fornecer estadia aos turistas.




Foto: Vinícola Mazon Restaurante, Urussanga por Renata Guzzatti Vieira

A Área de Eventos:

A antiga edificação que encontrava-se no local, de 1929, foi demolida. No local ergueu-se a edificação contida na imagem ao lado. Nela há cozinha e restaurante e é nela que acontece os eventos, cerimônias e festas da Vinícola. O local pode ser alugado e anos domingos funciona como restaurante aberto ao público. Esta edificação também foi desapropriada e sua função foi transferida para próximo da vinícola para integrar os usos na propriedade.

Processo de Fabricação:

FLUXOGRAMA VINHO GOETHE CLÁSSICO

1. Vindima (colheita): 3 meses (Janeiro a Março)
2. Recepção da uva e pesagem: 1 dia  mosto, casca, semente, polpa, suco
3. Desengão e Esmagamento: 1 dia
nesta etapa é adicionado enzimas para extração de cor e conservantes (SO₂)
4. Maceração (descanso): 2 dias – Para os vinhos Goethe e Branco
5. 1ª Trasfega: o suco é transferido de um tonel para outro (o suco que está abaixo desce por um cano e vai para outro tonel; a casca permanece e é retirada): 1 dia
6. No mesmo dia é corrigido o açúcar (Chaptalização) e é adicionado o fermento.
7. Fermentação Alcoólica: leveduras consomem açúcar e o transforma em álcool e CO₂: 5 dias.
8. Fermentação Lenta (final alcoólica): leveduras (seres vivos que se alimentam de açúcar) vão ficando sem comida e morrem, além de que o álcool gerado por elas também a matam: 15 dias
9. Verificação de Densidade, concentração de açúcar (abaixo de 1000 o vinho está seco) – rápida
10. 2ª Trasfega: retira o vinho para outra pipa
11. Classificação: retirar todas as substâncias grosseiras, qualquer vestígio de borra ou casca – é adicionado um produto, Bentonit, para ficar homogênea: 15 dias
* O Betonit pesa e faz o resto descer: assim que o suco é limpo
12. 3ª Trasfega: para retirar o Bentonit
13. Estabilização: descanso do vinho. Forma bitartarato de potássio
 - 0°C: 7 dias
 - 23°C: 3 meses
14. Correção da acidez: tem que estar abaixo de 130 mil por litro (acima disso é considerado vinagre) - vinho descansa 1 dia



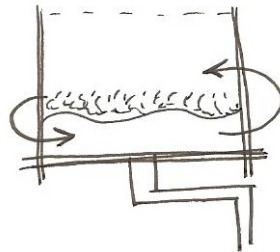
15. Preparo do Vinho: correção de nível de conservante, acrescido do segredo de cada vinícola.
16. Filtrar o vinho: 1 dia
17. Envase: na Vinícola Mazon se engarrafa 2000 litros por dia o que totaliza 2700 garrafas de 750ml por dia.
18. Comercialização.

FLUXOGRAMA VINHO GOETHE FRISANT

Mesmo processo do vinho Goethe Clássico, porém ao final é acrescentado um gás artificialmente.

FLUXOGRAMA VINHO TINTO

1. Vindima: Fevereiro a Abril
2. Passo 2 igual Goethe Clássico
3. Passo 3 igual Goethe Clássico
4. Maceração e Fermentação alcoólica: o suco fica em contato com a casca para pegar a cor, e deve ser mexido eventualmente, 5 a 7 dias



5. 1ª Trasfega
6. Passo 6: igual Goethe Clássico ou às vezes não acontece
7. Fermentação Lenta: 14 a 21 dias
8. 2ª Trasfega: para retirar a borra
9. Fermentação Malolática: correção do conservante e da acidez naturalmente: as bactérias consomem ácido málico e a transformam em láctico: 1 a 3 meses

10. 3ª Trásfega
11. Estabilização: 0°C - 7 dias
20°C - 2 a 3 meses
12. Correção de conservante
13. Armazenagem e descanso em barricas ou pipas de carvalho: dependendo do fabricante de 6 meses a 20 anos
14. Preparo: mais conservante e estabilizante
15. Filtração
16. Envase: dependendo do tipo de vinho já pode ser comercializado ou vai para um novo descanso (já engarrafado)

FLUXOGRAMA DO ESPUMANTE

Passo 1 e 2: igual ao Goethe Clássico

3. Esmagamento em prensa pneumática: não permite que a uva crie mosto, somente suco

Passo 4, 5 e 6: igual ao Goethe Clássico

7. Fermentação alcoólica: é adicionado fermento e é feito a correção do açúcar

- no espumante Brut: fermenta até o açúcar acabar
- no suave ou Demi-sec: o processo de fermentação é interrompido ao se desejar o nível desejado de açúcar

8. 1ª Trásfega para auto-clave: continua a fermentação durante 2 meses 10°C

9. Estabilização: 0°C – de 20 a 30 dias

10. 2ª Trásfega: é feito a correção de açúcar, conservante e acidez

11. Filtração: 12 horas

12. Envase: em baixa temperatura

13. Comercialização.

Conceito: Gravidade

“Por que é que as maçãs caem sempre perpendicularmente ao solo?” Sir Isaac Newton.

Foi com esta questão que Newton tomou conhecimento do que era a gravidade e como ela se comportava.

No vinho a Gravidade garante a forma mais natural de produção e evita a oxidação do vinho garantindo sua qualidade. O mosto ao passar de tonel para tonel, ou tonel para barrica, quando forçado acaba oxidando. Para evitar que isso aconteça se utiliza do método da gravidade que faz com que essa troca seja natural e evita a oxidação.

Por ser uma força natural e tão importante para a qualidade do vinho sua influência no projeto é muito grande.

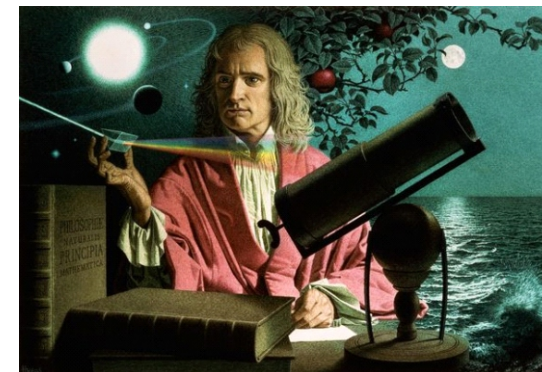


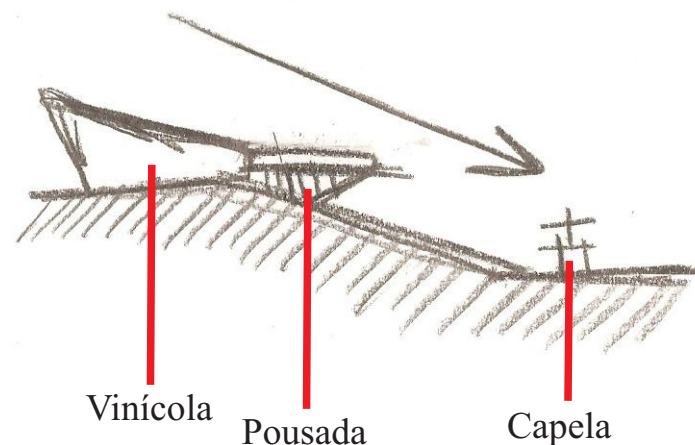
Imagem IsaacNewton – www.nationalgeographic.com



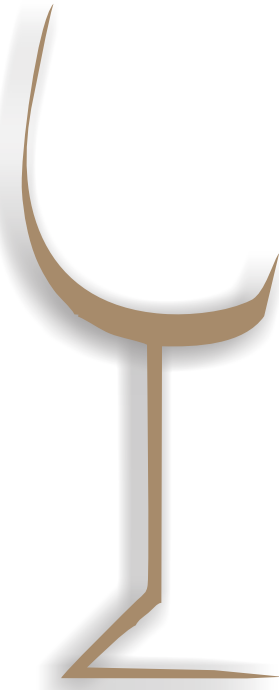
A gravidade é normalmente representada como uma seta descendente. O desenho ao lado representa como a gravidade age na produção do vinho. Esta seta indicadora ilustra a ideia base para este projeto para que o desenho seja pensado sempre lembrando esta seta.

O esquema acima norteou o desenho desejado para o projeto na implantação e volumetria onde se definiu o modo como a arquitetura iria se posicionar no terreno.

Como se pode ver na imagem ao lado, a vinícola estaria na parte mais alta do terreno, dela as demais atividades estariam logo abaixo como se saíssem da vinícola e naturalmente descessem pelo terreno. Desta forma a arquitetura estaria agindo como se a gravidade a influenciasse.



Capítulo 4



Partido

A Propriedade:

A propriedade da vinícola possui 30ha. Nela se encontra a vinícola, pousada, a residência da proprietária, um salão para eventos, uma capela, piscina e um galpão para depósito.

A topografia existente no local permite a visualização da vinícola de todo o terreno. Este potencial hoje não é aproveitado uma vez que a vinícola encontra-se escondida atrás da vegetação. Esta vegetação bloqueia a visualização da propriedade e faz uma espécie de barreira entre vinícola e pousada-capela-salão.

As edificações estão dispersas no terreno e não possuem nenhuma interação. Os caminhos existentes na vinícola foram criados somente para suprir a necessidade em dias de chuva de não pisar na grama, não foram planejados.

Usos e Dimensionamento:



Imagem Satélite – google earth

Diretrizes de Projeto:

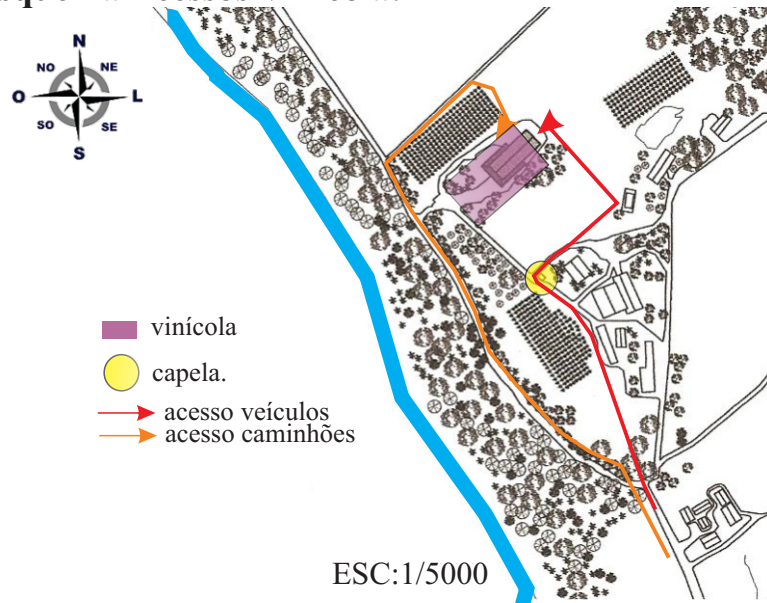
As diretrizes servirão para nortear o trabalho para se obter o resultado desejado. Estas diretrizes tem por objetivo garantir a integração dos usos na propriedade, tornar a vinícola autossuficiente e não mais dependente do Salão de Festas, estar própria para recepção de turistas e da sociedade e ser exemplo para o enoturismo da região.

Diretrizes:

- **Tornar a Vinícola Mazon apta a melhor produção de vinho e recepção de visitantes**
 - Utilizar a Arquitetura Contemporânea para contrastar com a edificação existente.
- **Integrar os usos da propriedade visualmente e através do desenho de implantação**
 - Possibilitar a integração visitantes x vinícola através de cursos e melhores espaços para degustação, loja e visitação.
 - Retirar o salão de festas para fortalecer a atividade da vinícola
 - Transformar a residência da proprietária em área de administração e recepção ao turista.
 - Criar acesso secundário para carga e descarga
 - Aproximar a pousada da vinícola e integrar as duas atividades

Análises:

Esquema Acessos Vinícola:



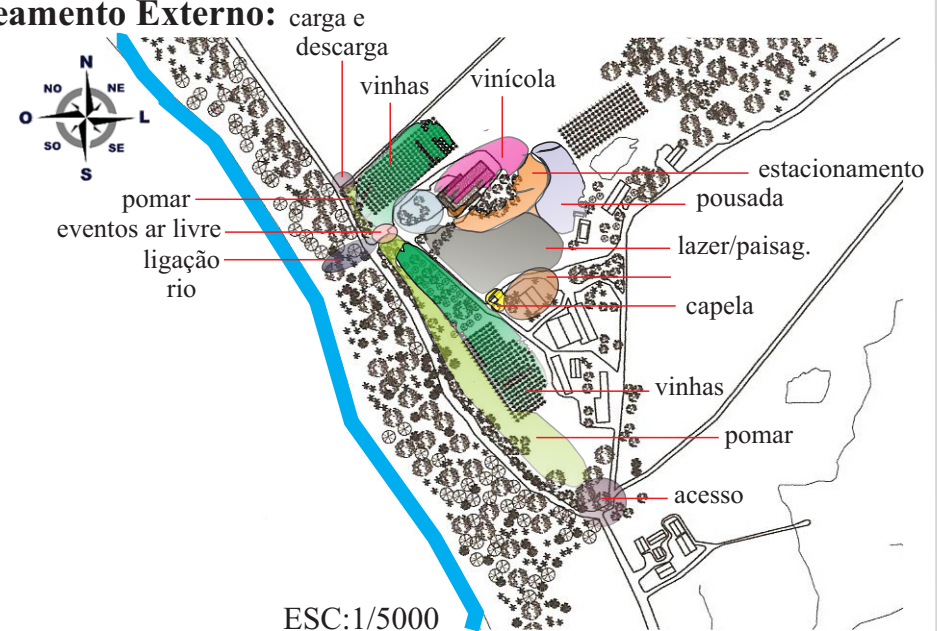
Este esquema mostra os caminhos de acesso para os veículos de passeio e os de carga e descarga.

O caminho dos veículos de carga e descarga (alaranjado) passa por fora da vinícola e a acessa por uma via alternativa que leva diretamente ao setor de portões.

O caminho de veículos de passeio (vermelho) passa por meio às vinhas e a capela. Para chegar a vinícola o visitante encontra no percurso diversas igrejas e capelas.

As vinhas já transportam o visitante para o clima da vinícola. A capela era muito nas antigas colônias italianas. A construção de sua própria capela seria para abençoar os proprietários.

Zoneamento Externo:



O Zoneamento Externo acima ilustrado mostra o deslocamento da pousada que agora ficará ao lado da vinícola. A atual residência da proprietária passa a ser a administração da vinícola e sede de recepção ao turista.

Haverá um aumento das vinhas como se estivessem se fechando no local onde hoje se tem o acesso a vinícola e neste espaço será criado um local para realizar eventos ao ar livre. Este espaço terá ainda uma ligação com o rio Tubarão a frente da vinícola.

O pomar já existente hoje também será aumentado para proteger as vinhas dos ventos.

O início da vinícola ficará agora na parte mais alta do terreno, permitindo a visualização total da propriedade e do rio.

Programa de Necessidades:

O programa de necessidades foi realizado baseado nos tamanhos necessários para circulação e instalação dos maquinários na vinícola referente a produção de vinho. Para se chegar ao tamanho apresentado foi realizado um estudo de layout onde no espaço foi colocado o maquinário desejado com sua dimensão média e ainda áreas para circulação.

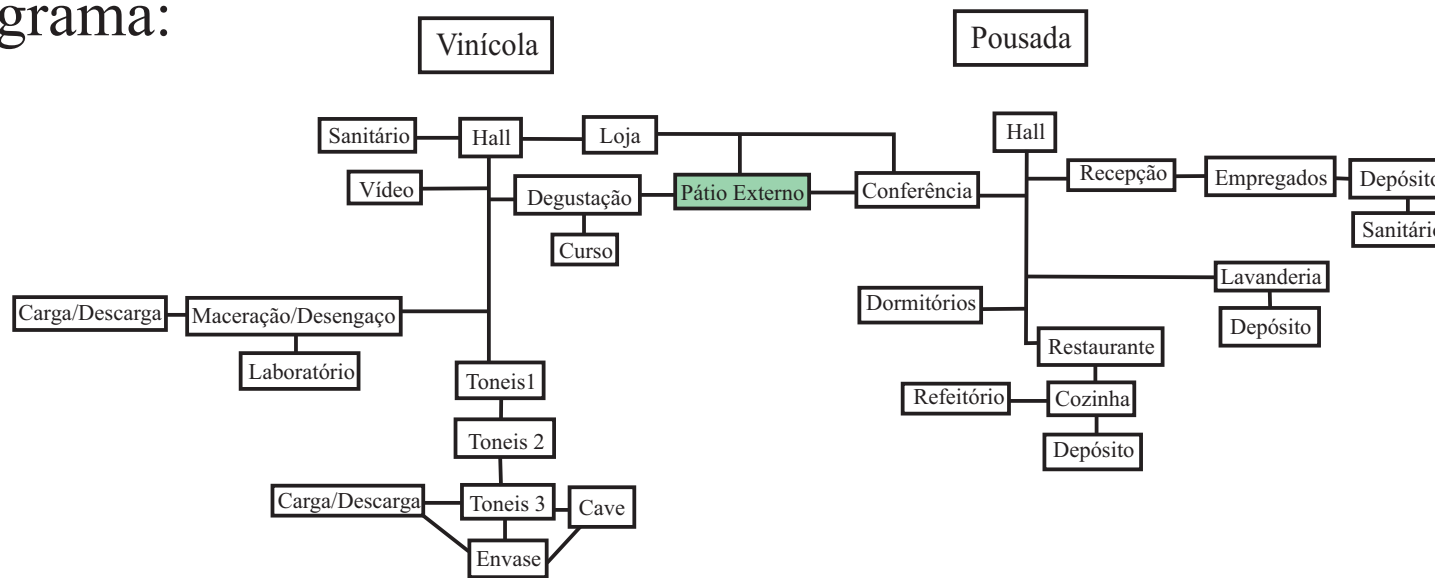
Vinícola

- Hall Com Estar e Museu – 60 m²
- Sanitários – 16m² Fem, Masc 20 m²
- Sala de Degustação – 42 m²
- Área Para Cursos – 85 m²
- Sala de Vídeo – 70 m²
- Laboratório Enologia – 20 m²
- Área de Recepção e Desengaco da Uva -50 m²
- Maceração – 40 m²
- Tonéis – 80 m²
- Fermentação Alcoólica – 80 m²
- Fermentação Lenta – 80 m²
- Caves: Carvalho e Garrafas – 100 m²
- Câmara Fria Espumante – 50 m²
- Área para Envase – 25 m²

Pousada

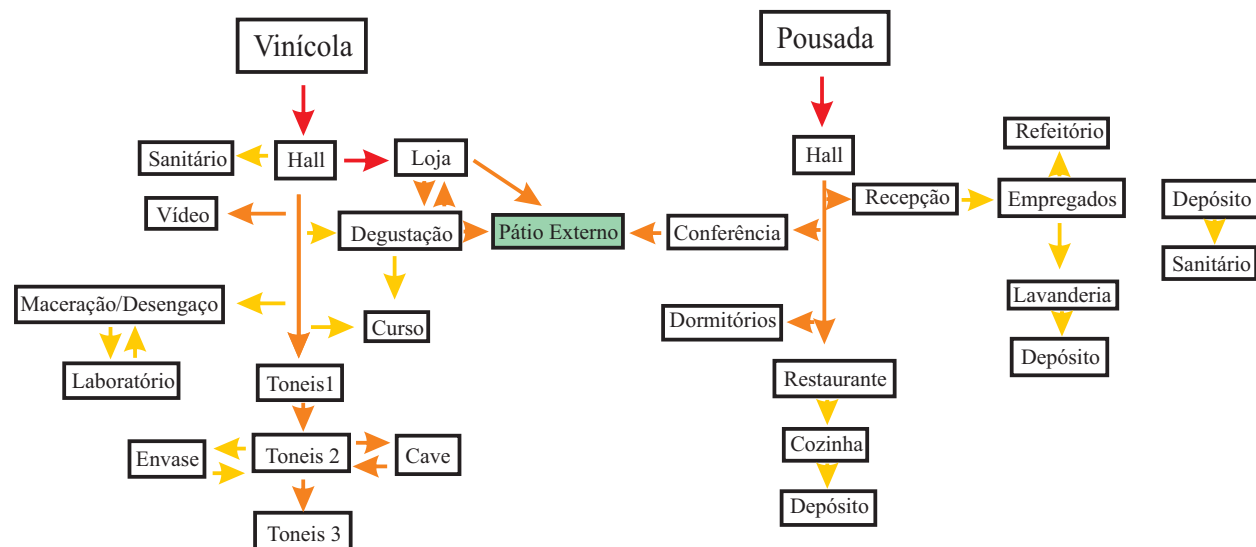
- Dormitórios – 16 m²
Dormitórios = 12,6 m²
Sanitário = 3,60 m²
- Área de Refeições – 100m²
Cozinha = 20 m²
Restaurante = 70 m²
Depósito = 10 m²
- Sanitários - 20 m²
- Recepção e Hall – 35 m²
- Sala de Conferências – 70 m²
- Área Para Funcionários – 96 m²
Vestiário = 16 m²
Sanitários = 20 m²
Refeitório = 60 m²
- Lavanderia – 40,30 m²
Lavanderia = 24,3 m²
Depósito = 16 m²

Organograma:



Fluxograma:

No fluxograma percebe-se que áreas de acesso restrito ou cujo sua utilização ocorre em determinado momento possuem fluxo menor que nas demais áreas.



Legenda

- Alto Fluxo
- Médio Fluxo
- Baixo Fluxo

Zoneamento Interno:

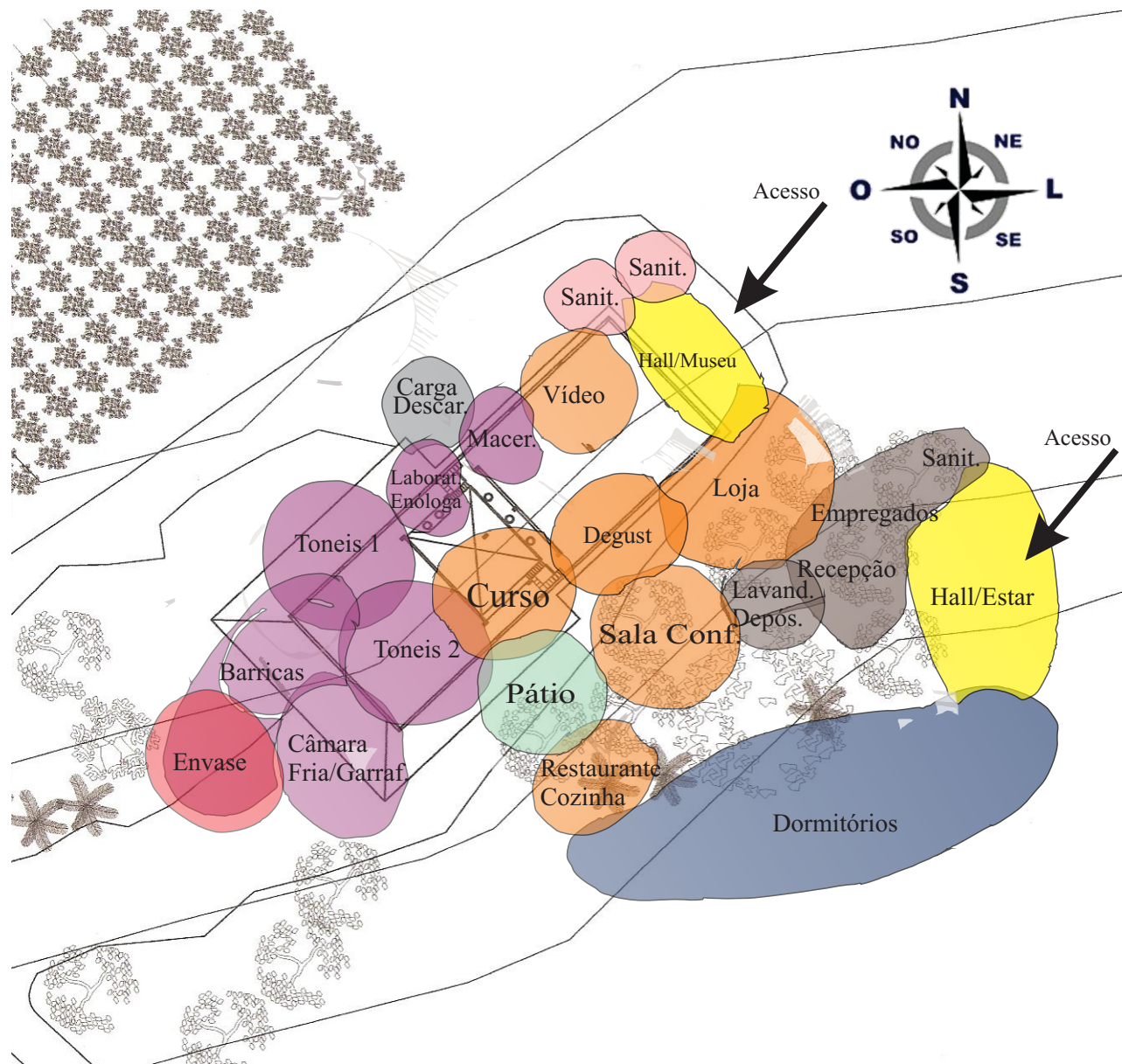
No zoneamento interno percebe-se que a união e a integração da vinícola com a pousada ocorre tanto pelo pátio quanto de ambiente para ambiente como no caso Sala de Conferências - Loja.

A câmara Fria e a área de barricas (Descanso 3) encontra-se no subsolo e dentro desta área encontra-se a máquina de envase uma vez que esta é a última etapa da produção de vinhos e espumantes.

O laboratório da enólogo fica próximo tanto dos toneis como da área de maceração para que o profissional possa ficar de olho nas etapas de produção e tenho um percurso menor para coletar material e levar ao laboratório.

A sala de vídeo encontra-se de frente para as vinhas para que após a apresentação o visitante possa visualizar as vinhas e interagir visualmente com elas se apropriando do espaço.

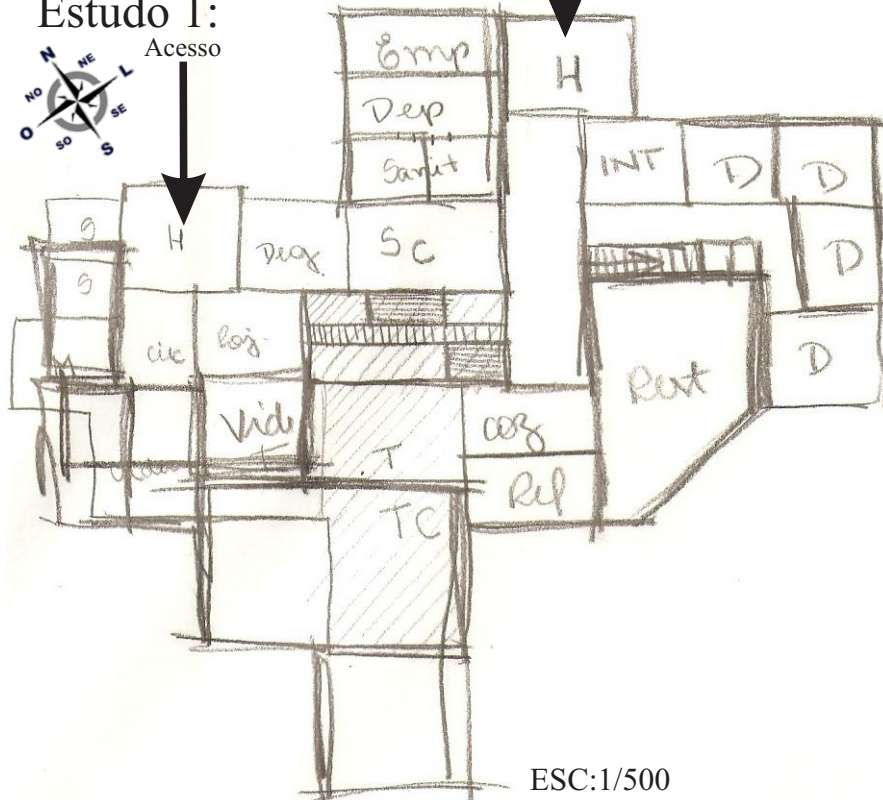
Os dormitórios na pousada possuem visão da capela, vinhas e administração.



Planta Baixa:

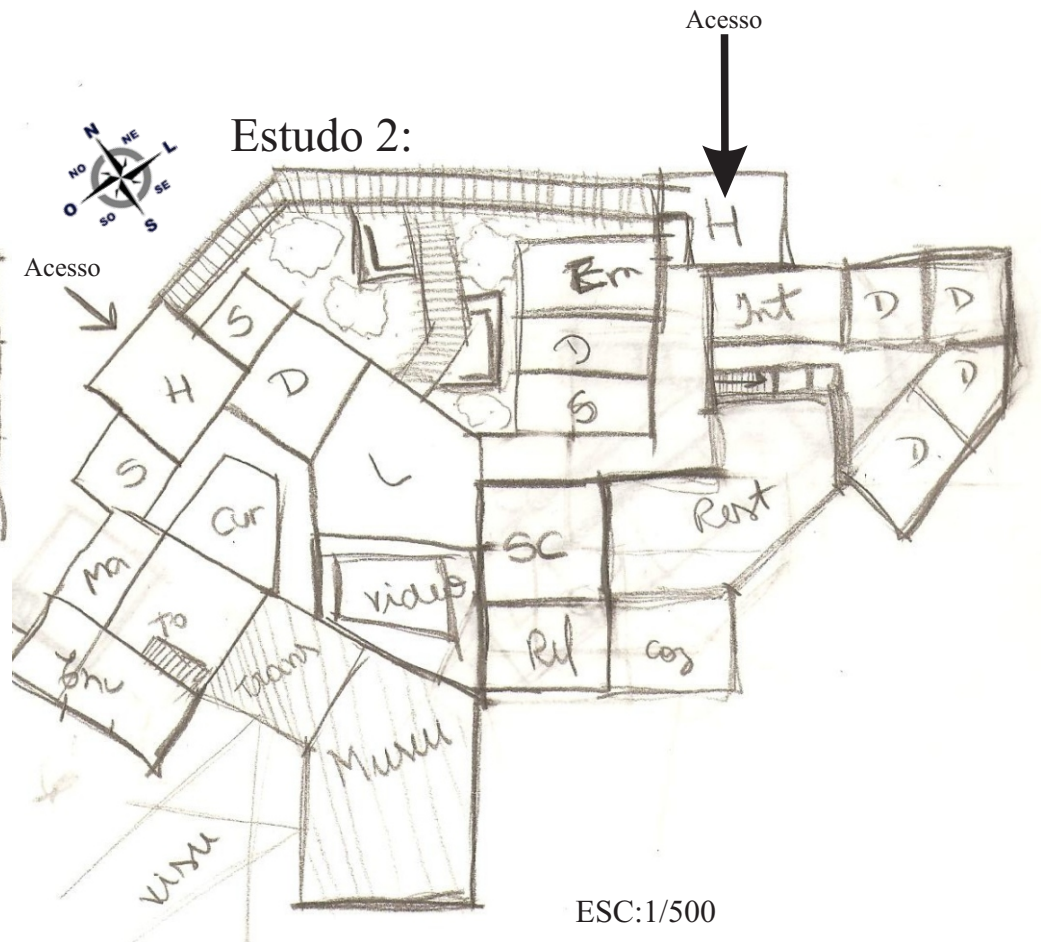
Estudos:

Estudo 1:



Planta Reprovada por conter poucos dormitórios na pousada e na vinícola área de cursos ficou isolada do outro lado.

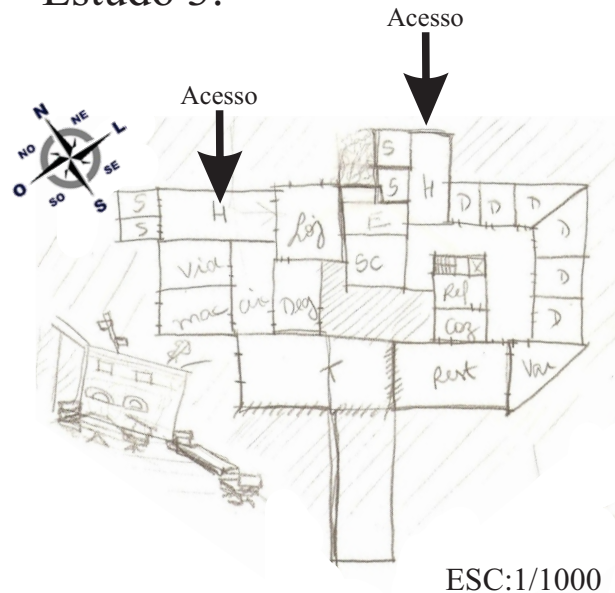
Estudo 2:



Planta Reprovada por sala de vídeo da vinícola não possuir nenhuma visualização da propriedade ou produção e refeitório da pousada estar ao lado da sala de conferências e vídeo.

Planta Baixa:

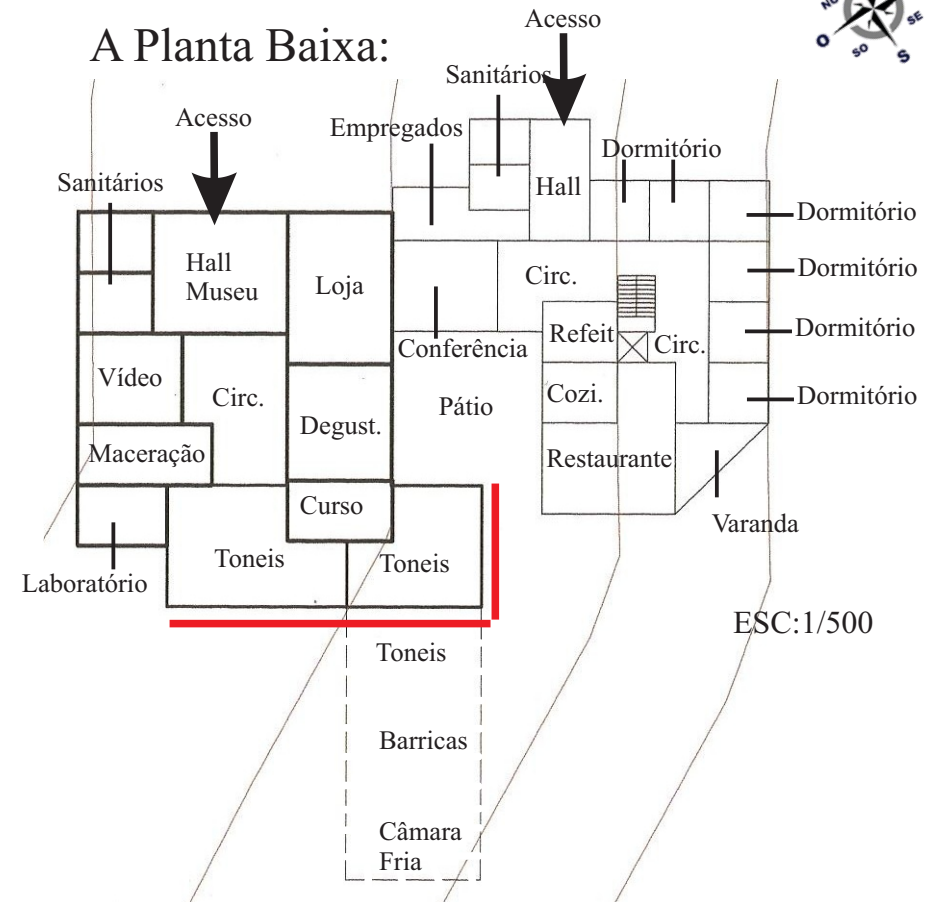
Estudo 3:



Planta Aprovada, melhor distribuição dos ambientes e ambientes voltados aos visitantes integrados (loja, degustação, conferência). Para a versão final pouco mudou apenas acrescentou-se ambientes que não foram representados.

Um croqui ai lado ilustra como seria o ambiente internamente com a antiga parede e a nova criando o contraste assim como a produção do vinho, que é muito antiga porém se utiliza de novas máquinas e tecnologias.

A Planta Baixa:

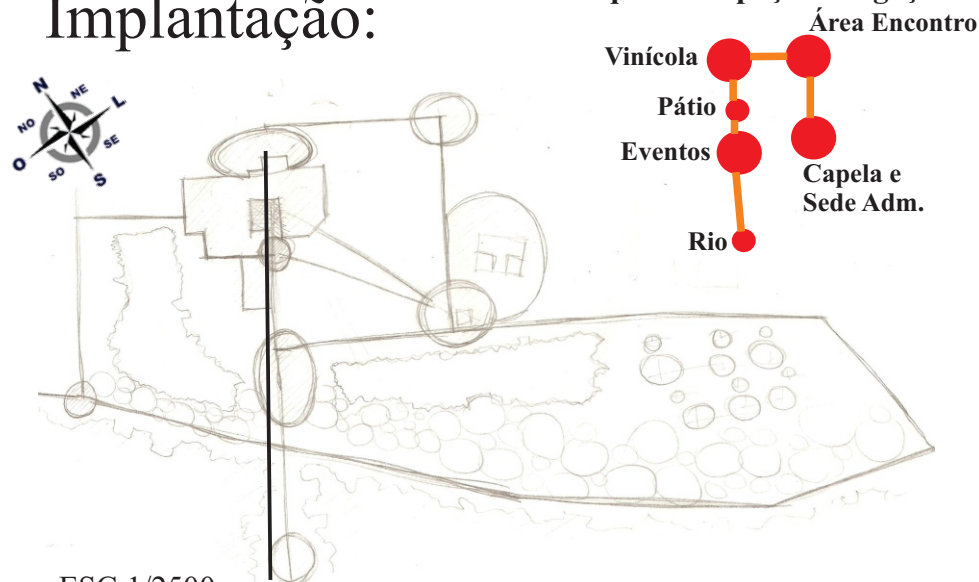


Nesta planta se tem as áreas de loja, degustação, conferência, restaurante e circulação abrindo-se para o pátio.

— Após se estudar a vinícola e perceber que a mesma não apresentava valor patrimonial arquitetônico foram mantidas apenas as fachadas frontal e parte da lateral sudeste como memória da antiga vinícola. O restante da vinícola será nova.

Implantação:

Esquema Espaços e Ligações



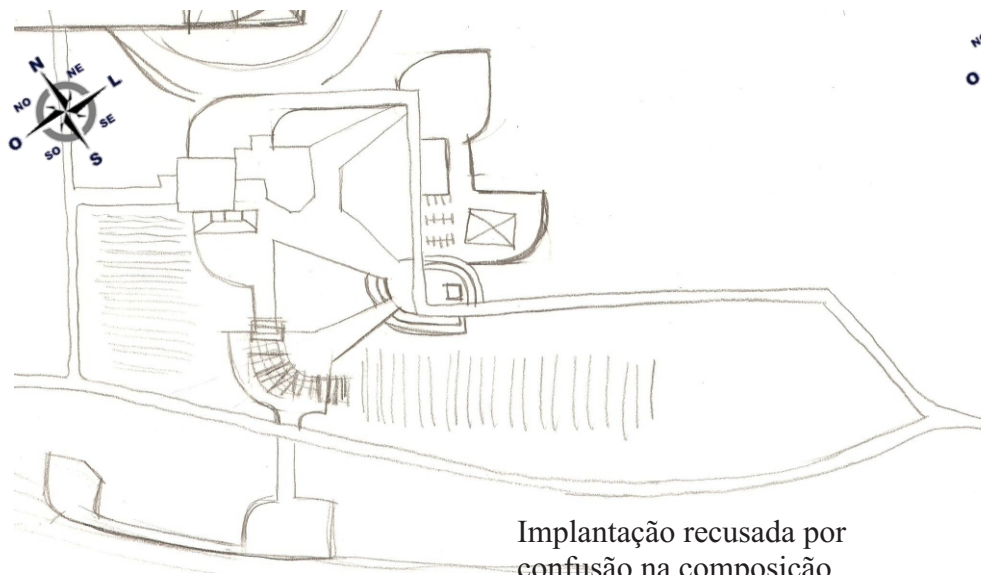
ESC:1/2500

Para o início da implantação foi marcado os eixos visuais e nós resultantes dos caminhos que ligavam os espaços.

Nota-se um eixo vertical da vinícola ao Rio Tubarão, este eixo recebeu espaços pontuais que direcionam o pedestre até o rio integrando-o com a vinícola.

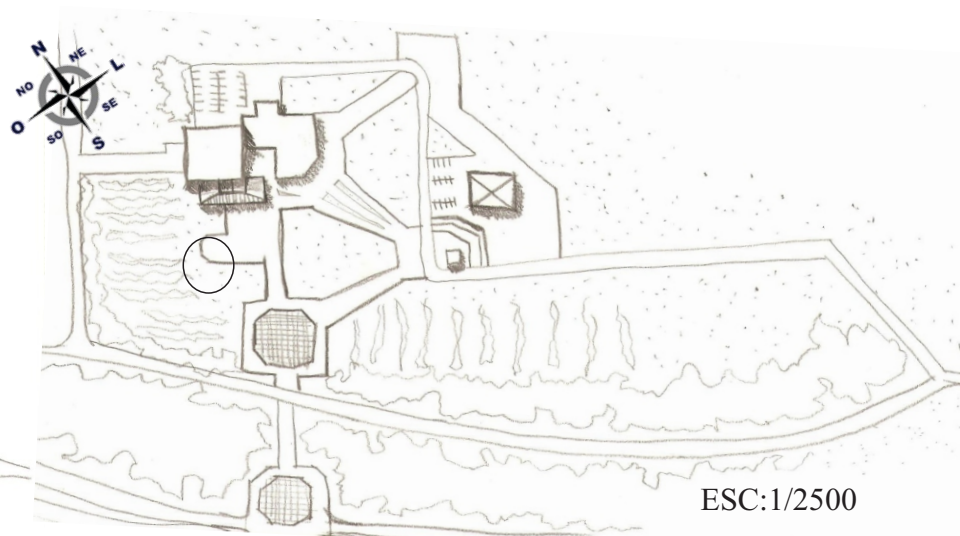
O pátio resultante da junção vinícola com pousada também possui um eixo que resulta na capela ligando os dois espaços visualmente.

O caminho que leva da pousada a vinícola ao se dobrar na parte superior do terreno gerou um espaço de observação uma vez que dele é possível visualizar as vinhas, a capela, a administração e a vinícola/pousada de um ângulo inferior.



ESC:1/2500

Implantação recusada por confusão na composição dos espaços e caminhos.



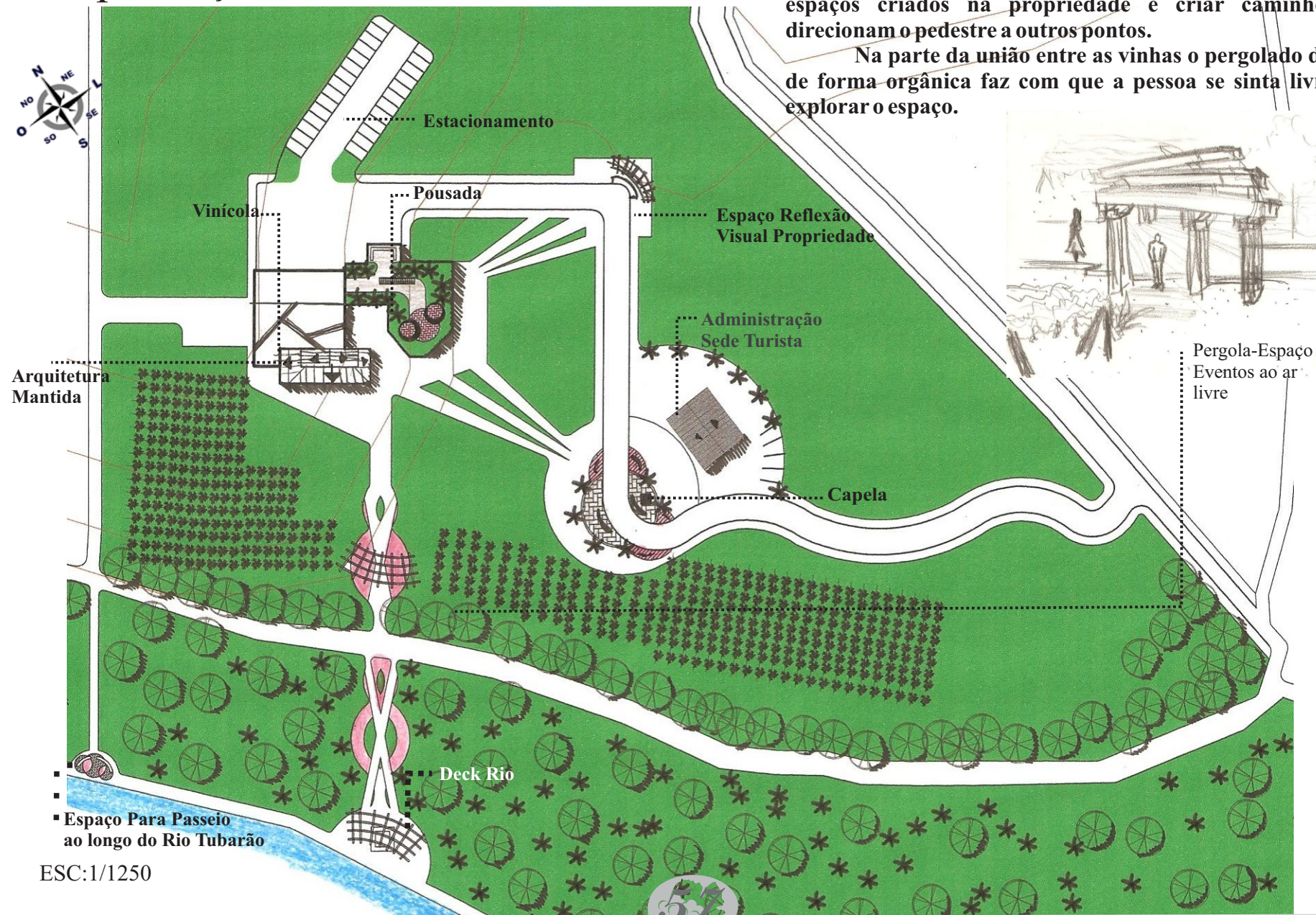
ESC:1/2500

Implantação recusada por tamanho exagerado dos espaços e caminho para vinhas interrompido.

Implantação Escolhida:

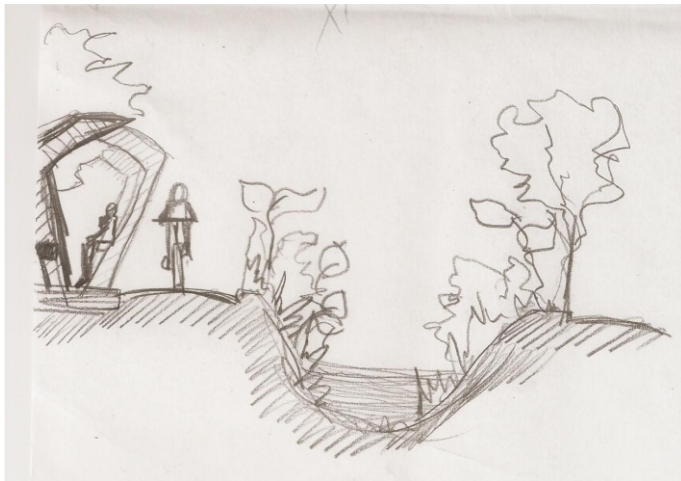
Esta implantação foi a escolhida por conseguir ligar os espaços criados na propriedade e criar caminhos que direcionam o pedestre a outros pontos.

Na parte da união entre as vinhas o pergolado disposto de forma orgânica faz com que a pessoa se sinta livre para explorar o espaço.



ESC:1/1250

Croquis:



Deck Rio



Espaço Rio

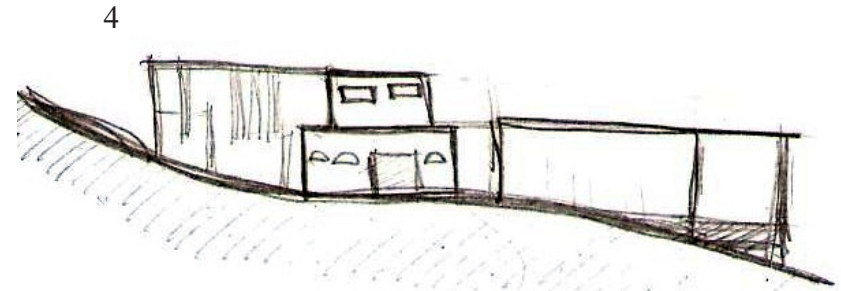
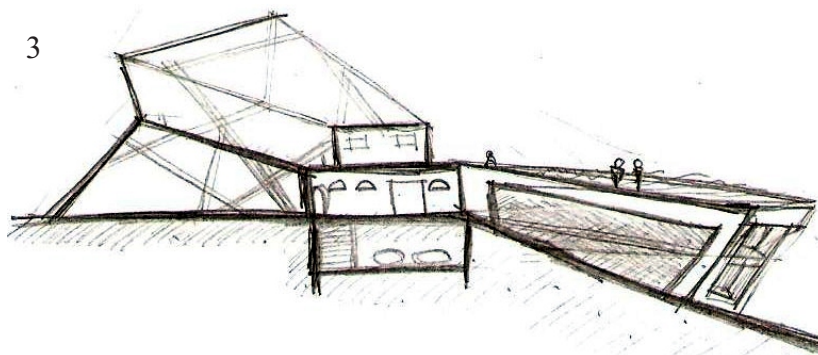
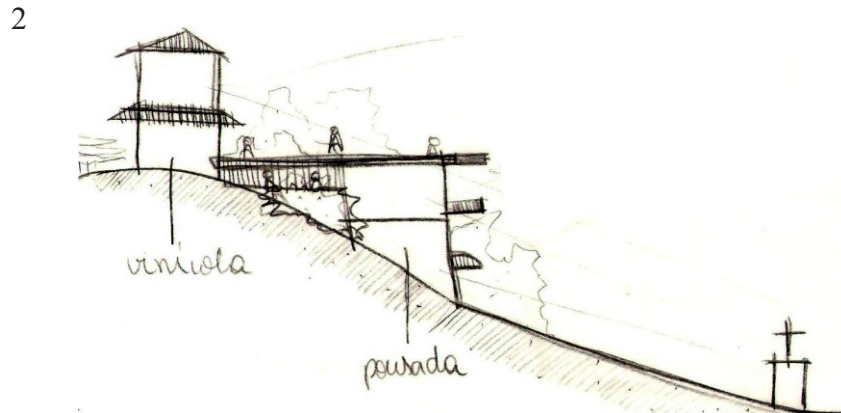
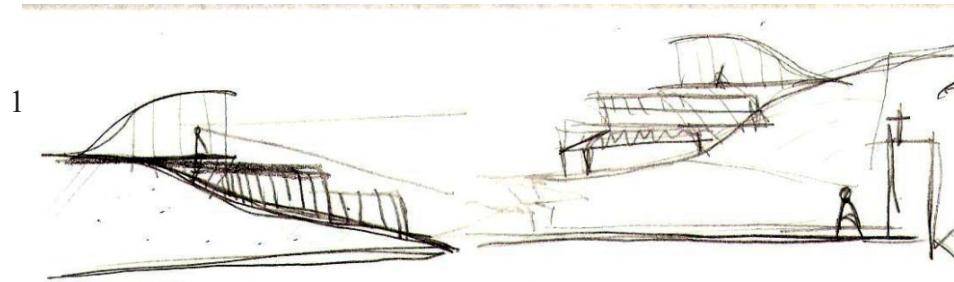


Estacionamento



Vista Capela x Vinícola-Pousada

Volumetria:



A opção 1 ficava ficou muito agressiva com a arquitetura já existente da vinícola.

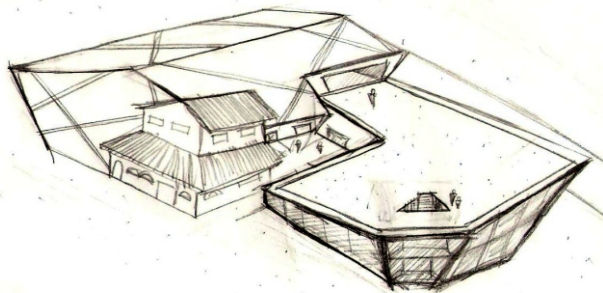
No desenho 2 encontra-se um corte esquemático ilustrando o modo como a vinícola e a pousada deveriam se encontrar na proposta. Um ligada a outra porém em níveis diferentes possibilitando a visualização da vinícola de toda a propriedade e a ligação com a pousada através da cobertura que pode receber eventos e gerar espaços de encontro.

A opção 3 encontrou no desconstrutivismo um diálogo mais interessante com a arquitetura existente, porém o volume superior ficou muito imponente.

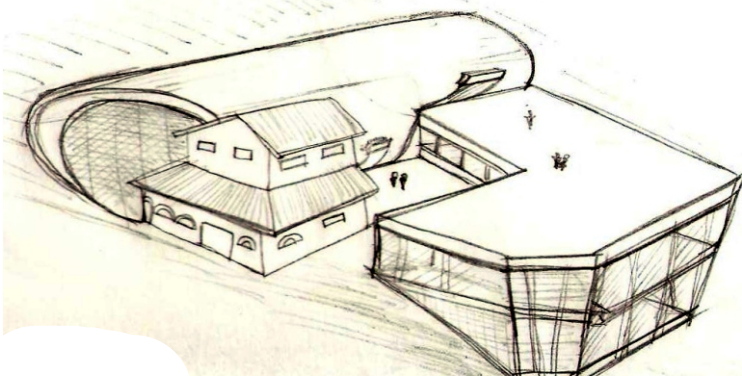
A opção número 4 ficou muito homogênea e não permite a distinção visual da vinícola e da pousada pelo visitante. É interessante que os dois usos também contrastem entre si para a rápida assimilação do visitante.

Volumetria:

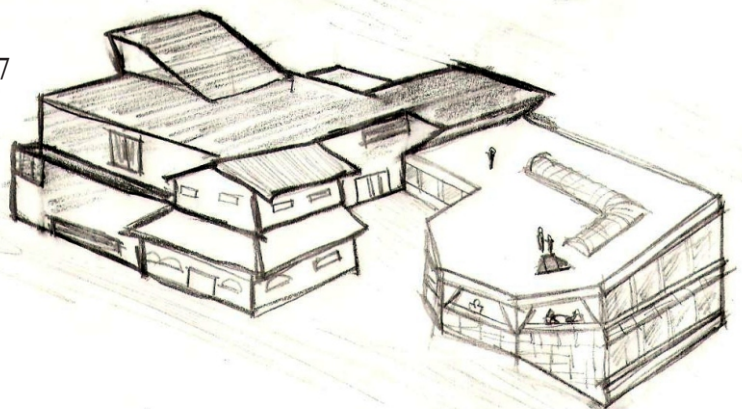
5



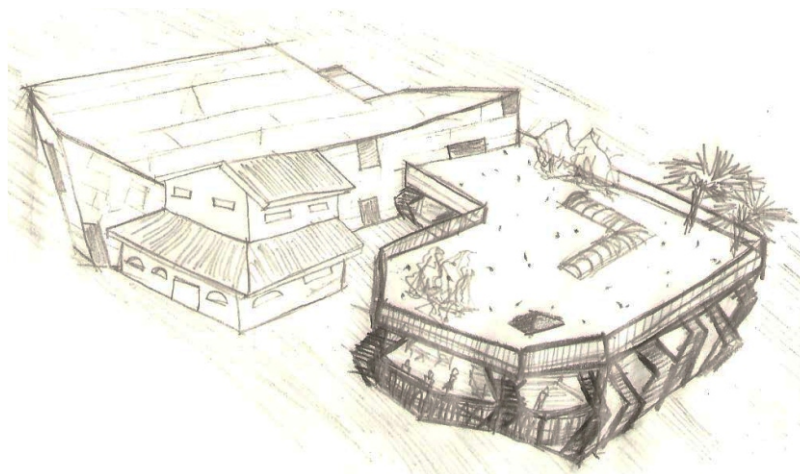
6



7



8



Na opção número 5 novamente se utiliza do desconstrutivismo porém de maneira mais simples. O resultado agrada porém a vinícola ainda é somente um grande bloco pesado.

Na opção 6 a forma arredondada traz um pouco de leveza mas ainda assim é muito grande o volume da vinícola e pesado. A proposta da pousada não muda muito da opção anterior, somente sua inclinação é diminuída porém assim a fachada fica muito exposta ao sol.

A opção número 7 em nada agrada. Lembra um castelo de areia feito com balde. É um amontoado de blocos pesados. A pousada fica com a fachada totalmente em 90° o que retira sua proteção e a torna mais agressiva também e menos protetora ao seu usuário.

Por fim a opção 8, a eleita até o momento, possui na pousada de fachada inclinada brises que dão movimento e leveza a fachada. Na vinícola o grande bloco desconstrutivista perde um pouco da sua estabilidade e parece mais leve com uma base mais estreita. As aberturas na vinícola são mais restritas assim como na fachada remanescente da antiga vinícola.

Volumetria:

A volumetria é reflexo do referencial citado anteriormente (Frank Gehry) que contrasta as duas arquiteturas (novo x antigo). Além disso a arquitetura remete a seta direcional citada no conceito gravidade que serve para orientar o olhar do observador para a capela situada na parte inferior da topografia.



Conclusão:

O vinho surgiu na Antiguidade e de lá até hoje passou por modificações variadas que o tornaram sinônimo de sofisticação e atenção. Sua produção evoluiu junto com a tecnologia e foi aprimorada gradativamente com passar do tempo e com as legislações criadas para garantir a sua qualidade.

Em Santa Catarina, assim como no Brasil, o vinho era, inicialmente, produzido para suprir a necessidade dos imigrantes. Com o tempo tornou-se fonte de renda e em cidades como Urussanga, SC tornou-se até identidade.

Este trabalho foi realizado na Vinícola Mazon, no município de Urussanga, SC. Inicialmente, pensou-se apenas em transformá-la em uma vinícola própria para receber turistas e produzir vinhos de boutique. Com o desenvolvimento do trabalho surgiu a oportunidade de fazer da Vinícola Mazon um exemplo para o Enoturismo, que está sendo criado na região dos Vales da Uva Goethe.

A pesquisa possibilitou um entendimento maior sobre vinhos e deixou claro a importância de um projeto arquitetônico para a melhoria da produção. Assim sendo, percebe-se que as visitas feitas foram fundamentais para se entender a produção e o funcionamento das vinícolas. Ressalta-se a importância de se entender o espaço e visualizar a maneira como as atividades se relacionam. Cada vinícola visitada enriqueceu o conhecimento e o entendimento desta atividade que resulta em um produto apaixonante e com muitos admiradores.

Este trabalho foi desenvolvido, principalmente, com base em pesquisas de campo, devido ao fato de que a literatura sobre vinícolas ainda é escassa. Isso tornou o trabalho ainda mais desafiante e gratificante.

O objetivo de unir e integrar os espaços foi resolvido e entendido. Desta forma a vinícola agora possui uma propriedade com seus usos devidamente integrados, e caminhos que, além de conectar espaços, oferecem conforto.

Destaca-se que, com as vinícolas do Vale da Uva Goethe funcionando apropriadamente e possuindo as melhores condições para se receber o turista, o Enoturismo torna-se, então, realidade de desenvolvimento para a região dos Vales da Uva Goethe.

Referências:

BOITO, Camilo. **Os restauradores**. Cotia, SP. Artes & Ofícios, 2002.

DE GRACIA, Francisco. **Construir em lo Construido**. NEREA, Madrid, 1992.

Carta de Veneza. II Congresso Internacional de Arquitetos e Técnicos dos Monumentos Históricos. ICOMOS. Veneza, 1964.

FROTA, José Artur D'Aló. **O Passado no Presente: um caminho para a Preservação e Contemporaneidade**. REVISTA ARQTEXTOS, nº 1, Porto Alegre, Departamento de Arquitetura – PROPARG-UFGRS, 1º semestre de 2001.

MENEGUELLO, Cristinja. **A preservação do patrimônio e o tecido urbano**. Arqtextos. www.vitruvius.com.br, jun 2001.

SANTOS, Carlos Nelson Ferreira. **Preservar não é tomar, renovar não é por tudo abaixo**. Revista Projeto Design, São Paulo, nº 86, p. 59-63, abr 1986.

VIOLLET-LE-DUC, Eugène Emmanuel. **Restauração**. Cotia, SP: Artes & Ofícios, 2000.

JOHNSON, Hugh. **A História do Vinho**. 2ª Ed. São Paulo: CMS Ed, 2009.

MACNEIL, Karen. **A bíblia do vinho**. Rio de Janeiro: Ediouro, 2003.

REBOLLAR, Paola May. **Vales das Uvas Goethe**. Urussanga: Progoethe, 2007.

HARTJE, Hans; PERRIER, Jeanlou. **Wineries Bodegas**. Madrid: Loft Publications, 2004.

www.mazon.com.br: acessado em 20 nov 2010 às 20 h.

www.brasiladentro.com.br/102397: acessado em 20 nov 2010 às 21h e 30 min.

www.arcoweb.com.br/arquitetura/frank-gehry-hotel-elciego-17-04-2007.html

www.portobello.com.br/blog/2009/10/02/frank-gehry-titanio-e-vinho-uma-mistura-perfeita/

Referências:

CHAUÍ, Marilena. Política cultural, cultura política e patrimônio histórico. In: **O direito à memória:** patrimônio histórico e cidadania. Departamento do patrimônio histórico. São Paulo. DPH, 1992.

MARIANI, Riccardo. Patrick Geddes e a presença da história no Projeto Urbano. In: **O direito à memória:** patrimônio histórico e cidadania. Departamento do patrimônio histórico. São Paulo. DPH, 1992.

POLLAK, Michael. **Memória e Identidade Social**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v. 5, n. 10, p.200-212, 1992.