

Capítulo

03

Contextualização

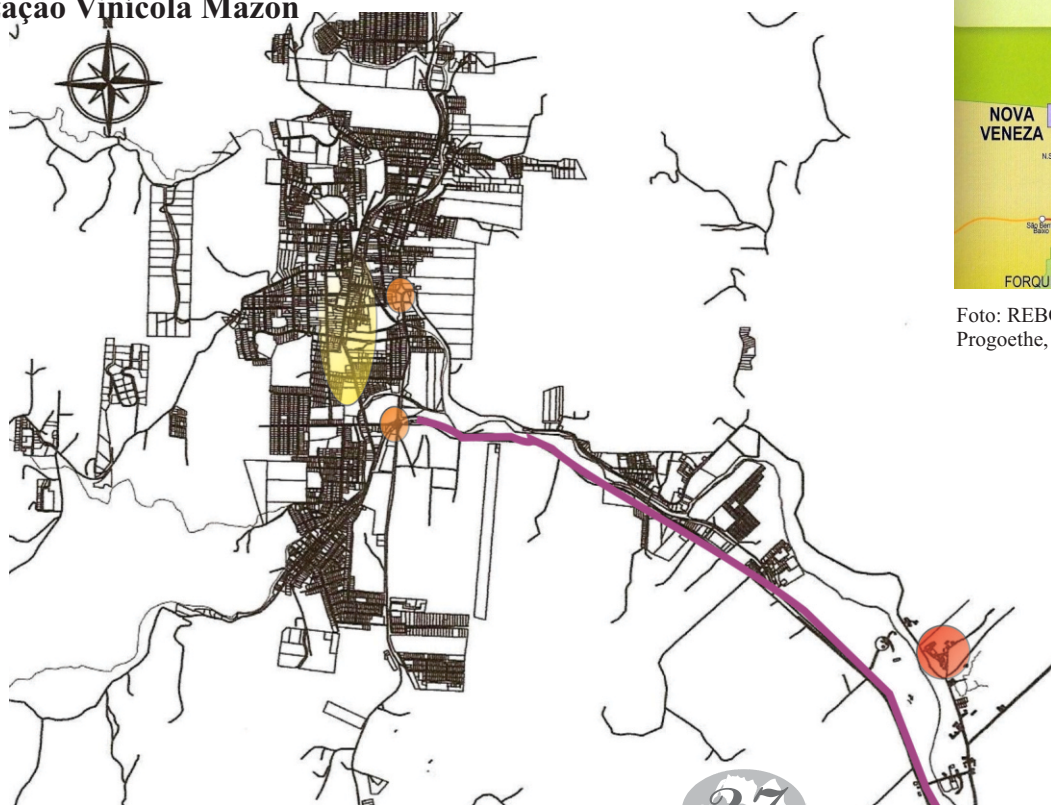
Localização

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

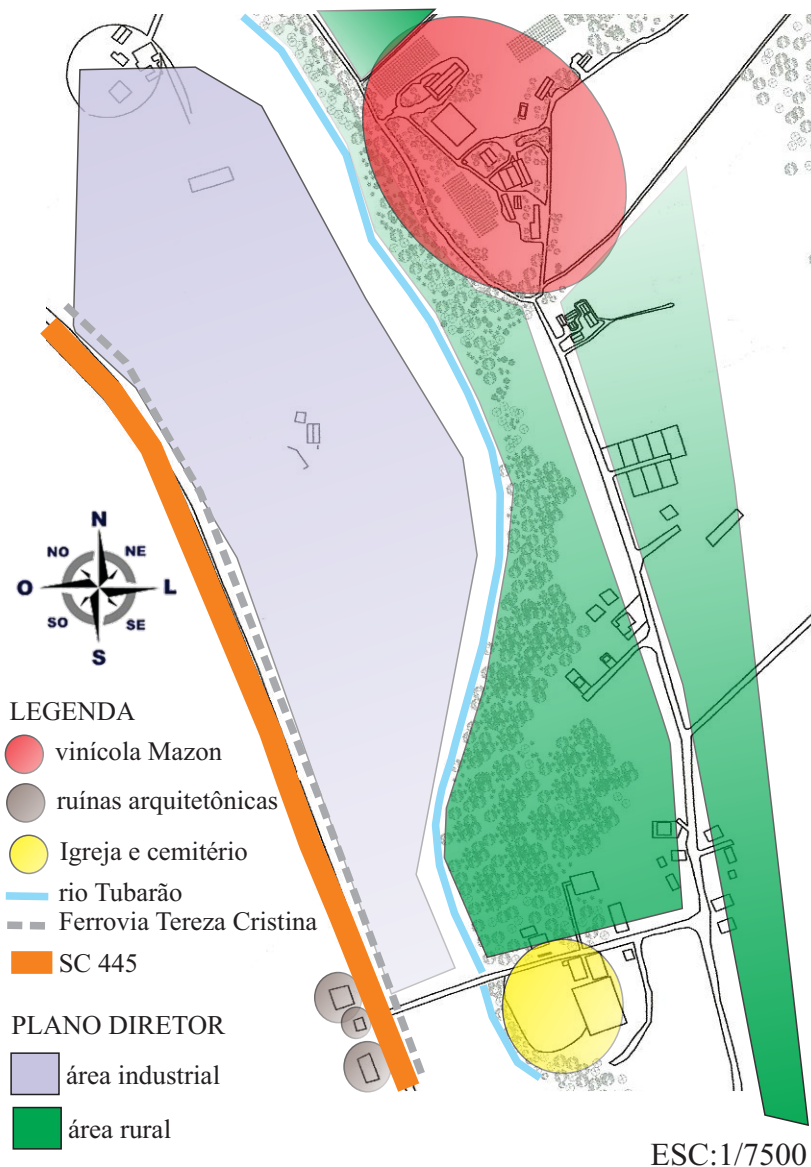


Foto: REBOLLAR, Paola May. Vales das Uvas Goethe. Urussanga: Progoethe, 2007.

- 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.

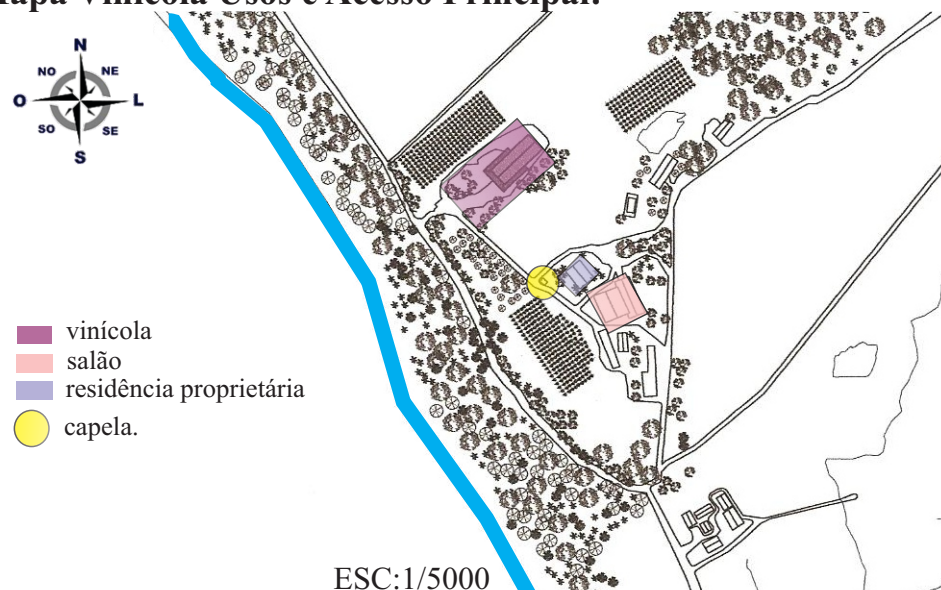
Os acessos separados tornam a vinícola mais íntima e não tão voltada a sua produção, mas sim a seu cliente. O acesso de veículos passa e pela capela para valorizá-la.

Na viniola 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.

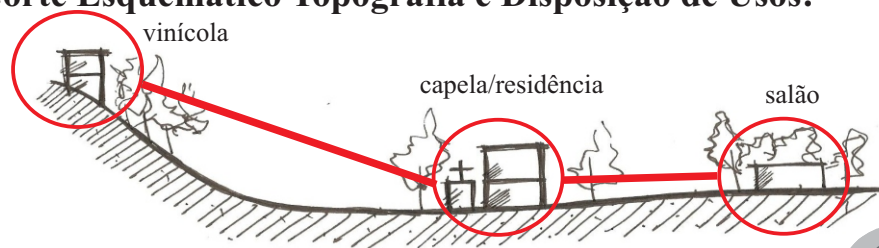
Ainda é possível perceber que as construções compreendem dois conjuntos. O primeiro conjunto composto por capela, salão e residência. O segundo junto é composto pela vinícola e a vinha.

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:



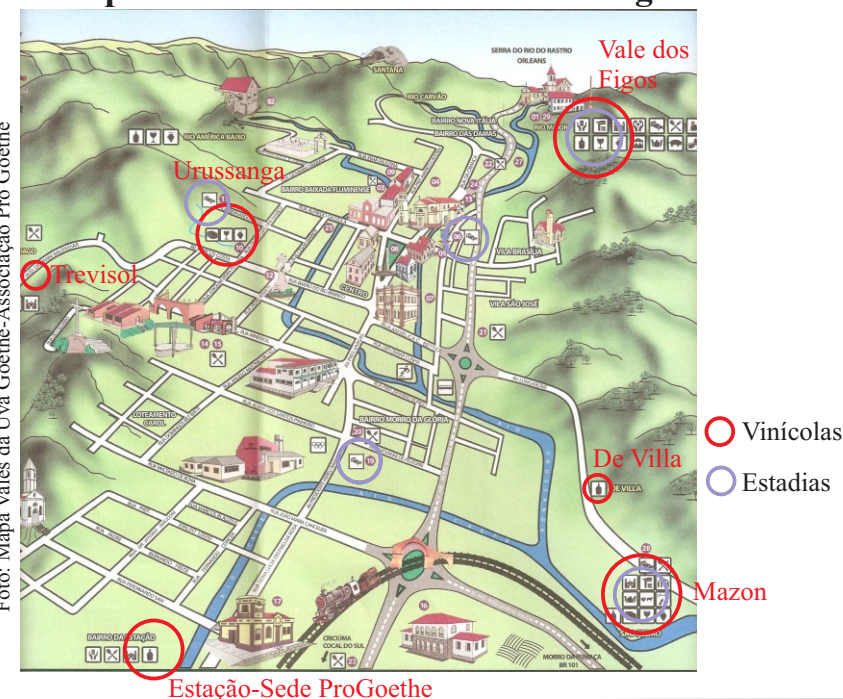
Corte Esquemático Topografia e Disposição de Usos:



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:



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.

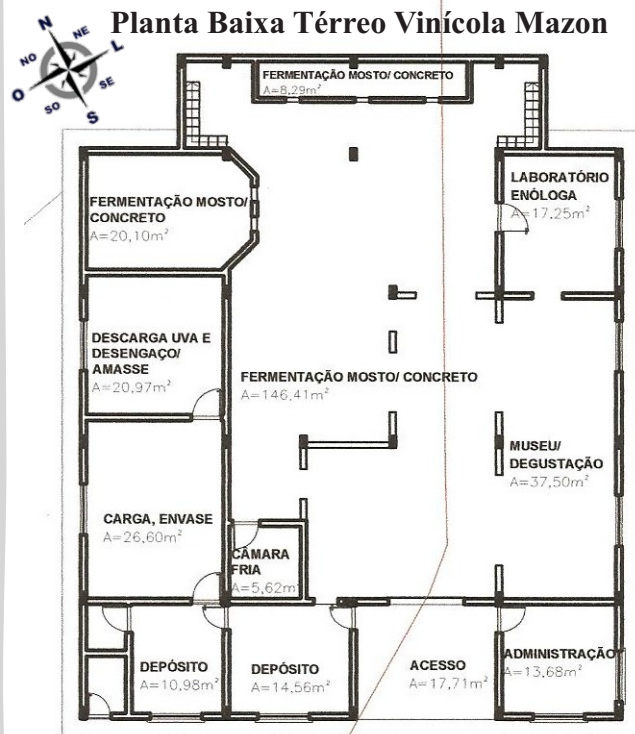
A parte superior, mais nova, possui as janelas sem os arcos presentes no térreo, sua cobertura possui outra inclinação e a fachada superior é mais pesada devido a ausência de aberturas. Um certo contraste com a parte inferior que já possui mais aberturas parecendo mais leve.

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

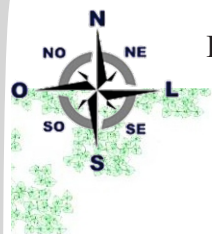
Escada Improvisada

Paredes Mofadas

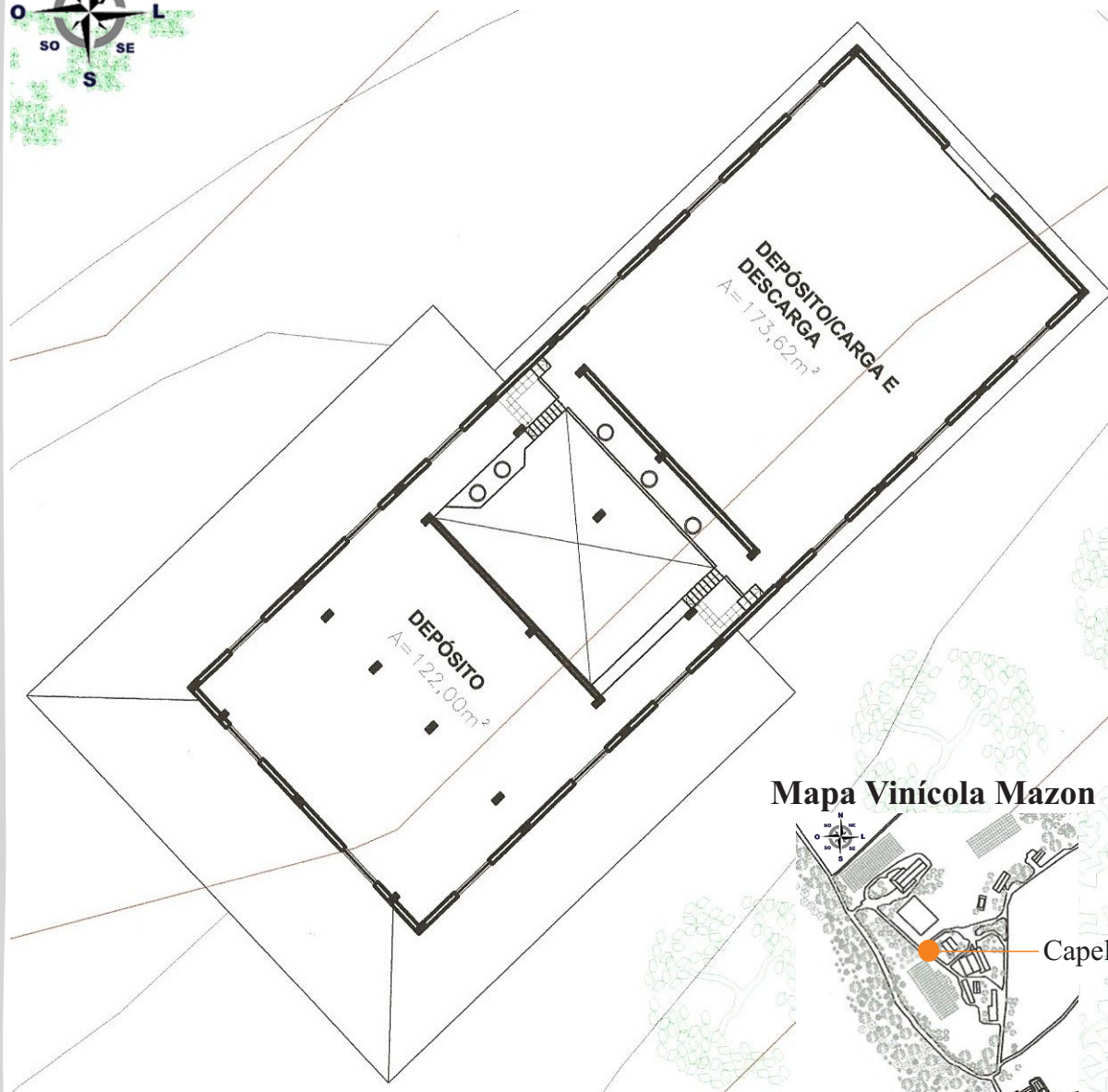
Tonel Aço Com Estrutura Improvisada

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.

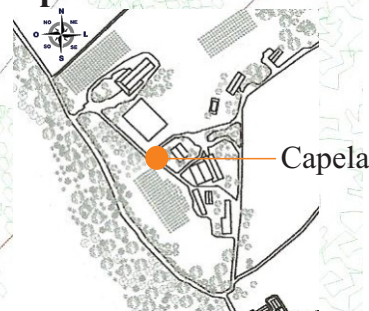


Planta Baixa Pavimento Superior Vinícola Mazon



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.




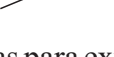
Foto: Vinícola Mazon Restaurante, Urussanga por Renata Guzzatti Vieira

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



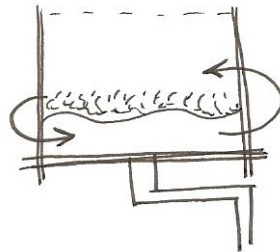
15. Preparo do Vinho: correção de nível de conservante, acrescído do segredo de cada vinícola.
16. Filtrar o vinho: 1 dia
17. Envase: na Vinícola Mazon se engarrafa 2000 litros por dia o que totaliza 2700 garrafas de 750ml por dia.
18. Comercialização.

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 Trásfega
6. Passo 6: igual Goethe Clássico ou às vezes não acontece
7. Fermentação Lenta: 14 a 21 dias
8. 2ª Trásfega: 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.

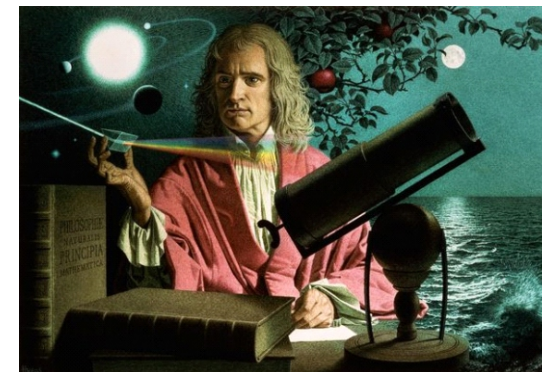


Imagem IsaacNewton – www.nationalgeographic.com



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.

