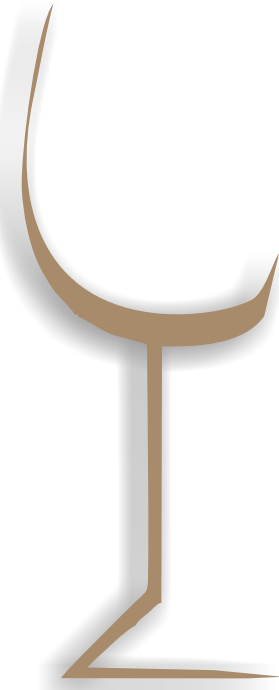


# Capítulo 4



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.

## 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

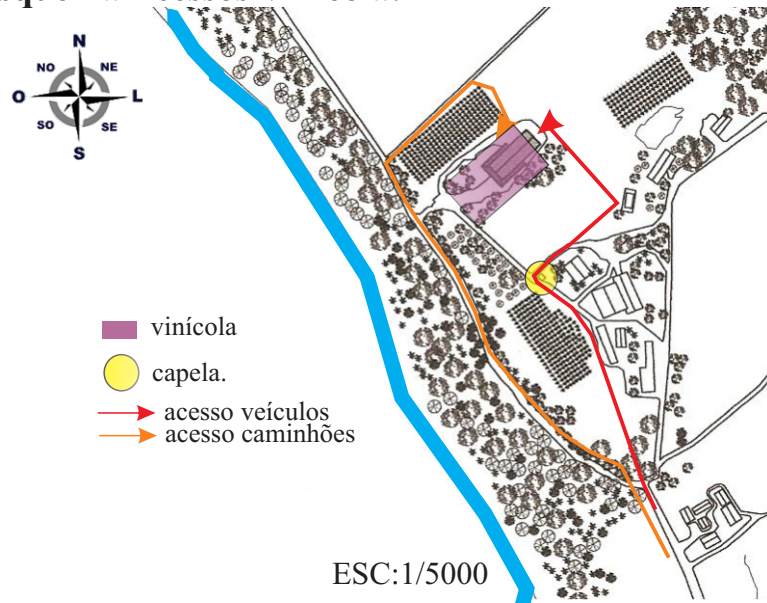
## Usos e Dimensionamento:



Imagem Satélite – google earth

# Análises:

## Esquema Acessos Vinícola:



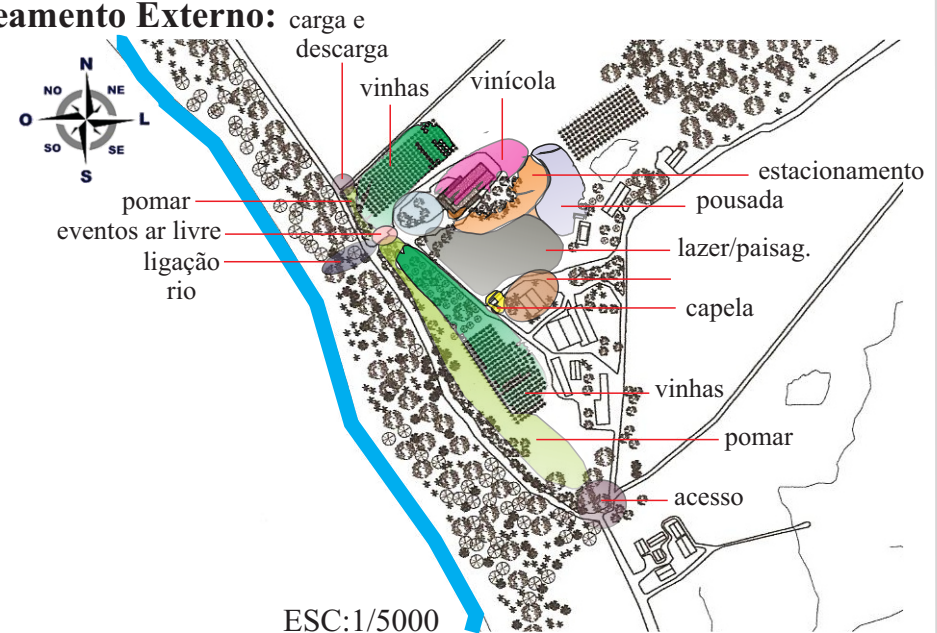
Este esquema mostra os caminhos de acesso para os veículos de passeio e os de carga e descarga.

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

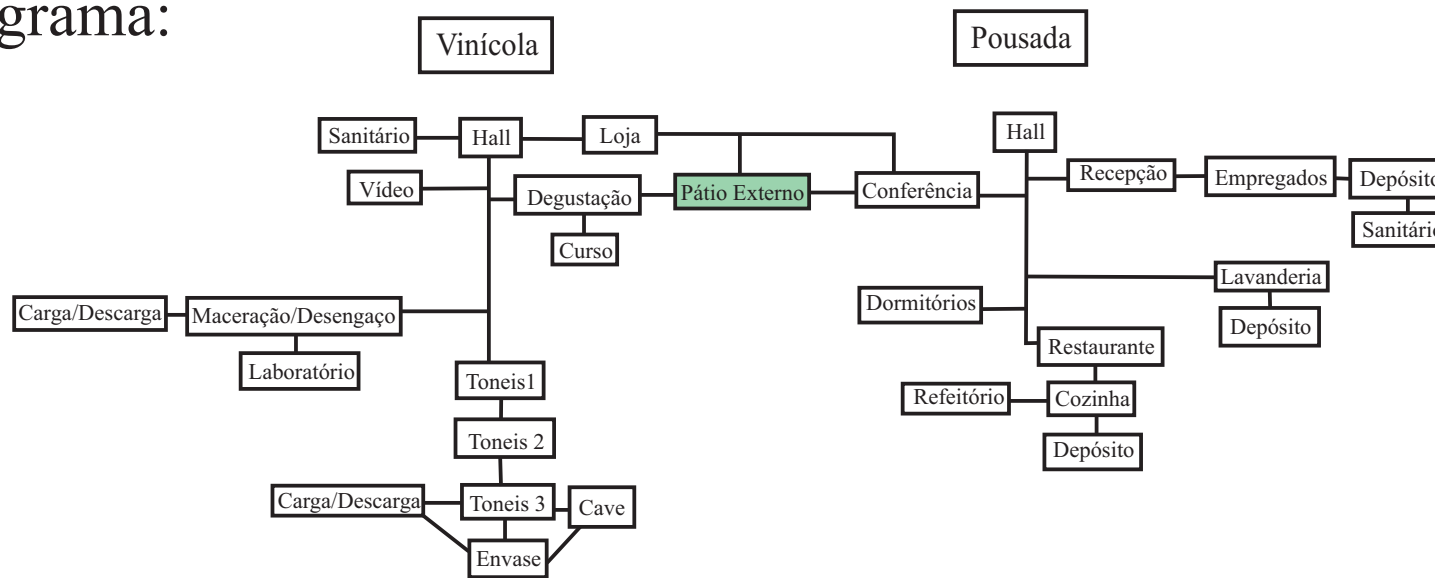
- Hall Com Estar e Museu – 60 m<sup>2</sup>
- Sanitários – 16m<sup>2</sup> Fem, Masc 20 m<sup>2</sup>
- Sala de Degustação – 42 m<sup>2</sup>
- Área Para Cursos – 85 m<sup>2</sup>
- Sala de Vídeo – 70 m<sup>2</sup>
- Laboratório Enologia – 20 m<sup>2</sup>
- Área de Recepção e Desengaco da Uva -50 m<sup>2</sup>
- Maceração – 40 m<sup>2</sup>
- Tonéis – 80 m<sup>2</sup>
- Fermentação Alcoólica – 80 m<sup>2</sup>
- Fermentação Lenta – 80 m<sup>2</sup>
- Caves: Carvalho e Garrafas – 100 m<sup>2</sup>
- Câmara Fria Espumante – 50 m<sup>2</sup>
- Área para Envase – 25 m<sup>2</sup>

## Pousada

- Dormitórios – 16 m<sup>2</sup>  
Dormitórios = 12,6 m<sup>2</sup>  
Sanitário = 3,60 m<sup>2</sup>
- Área de Refeições – 100m<sup>2</sup>  
Cozinha = 20 m<sup>2</sup>  
Restaurante = 70 m<sup>2</sup>  
Depósito = 10 m<sup>2</sup>
- Sanitários - 20 m<sup>2</sup>
- Recepção e Hall – 35 m<sup>2</sup>
- Sala de Conferências – 70 m<sup>2</sup>
- Área Para Funcionários – 96 m<sup>2</sup>  
Vestibário = 16 m<sup>2</sup>  
Sanitários = 20 m<sup>2</sup>  
Refeitório = 60 m<sup>2</sup>
- Lavanderia – 40,30 m<sup>2</sup>  
Lavanderia = 24,3 m<sup>2</sup>  
Depósito = 16 m<sup>2</sup>

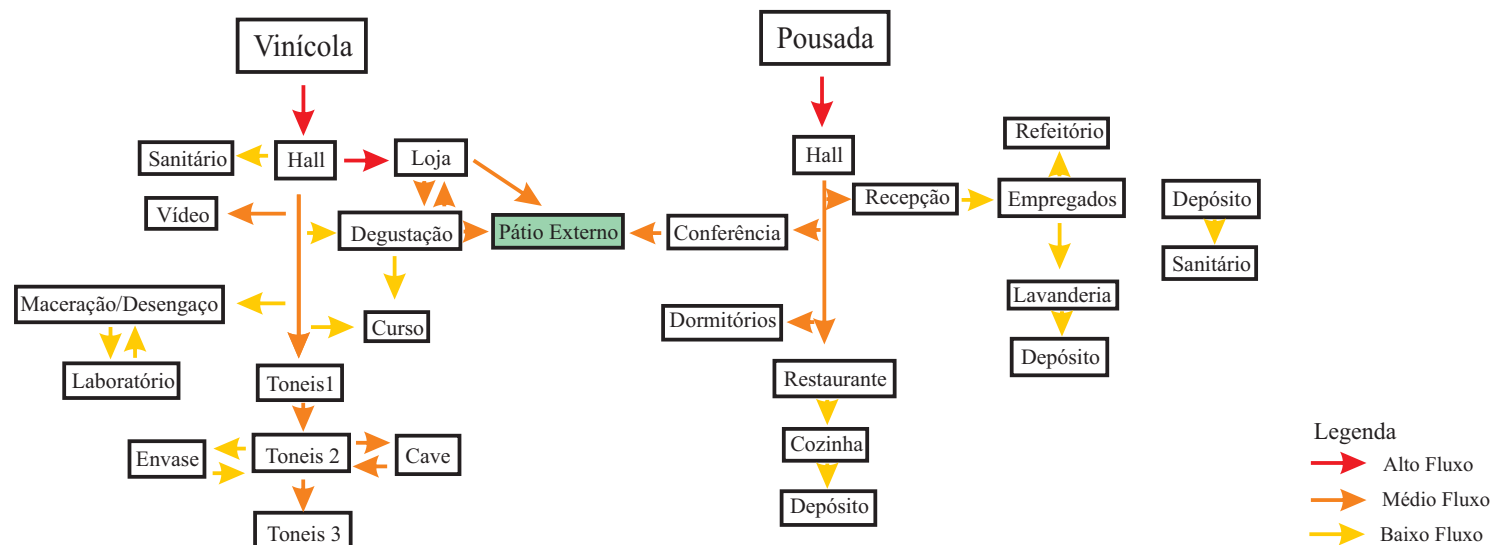


## Organograma:



## 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:

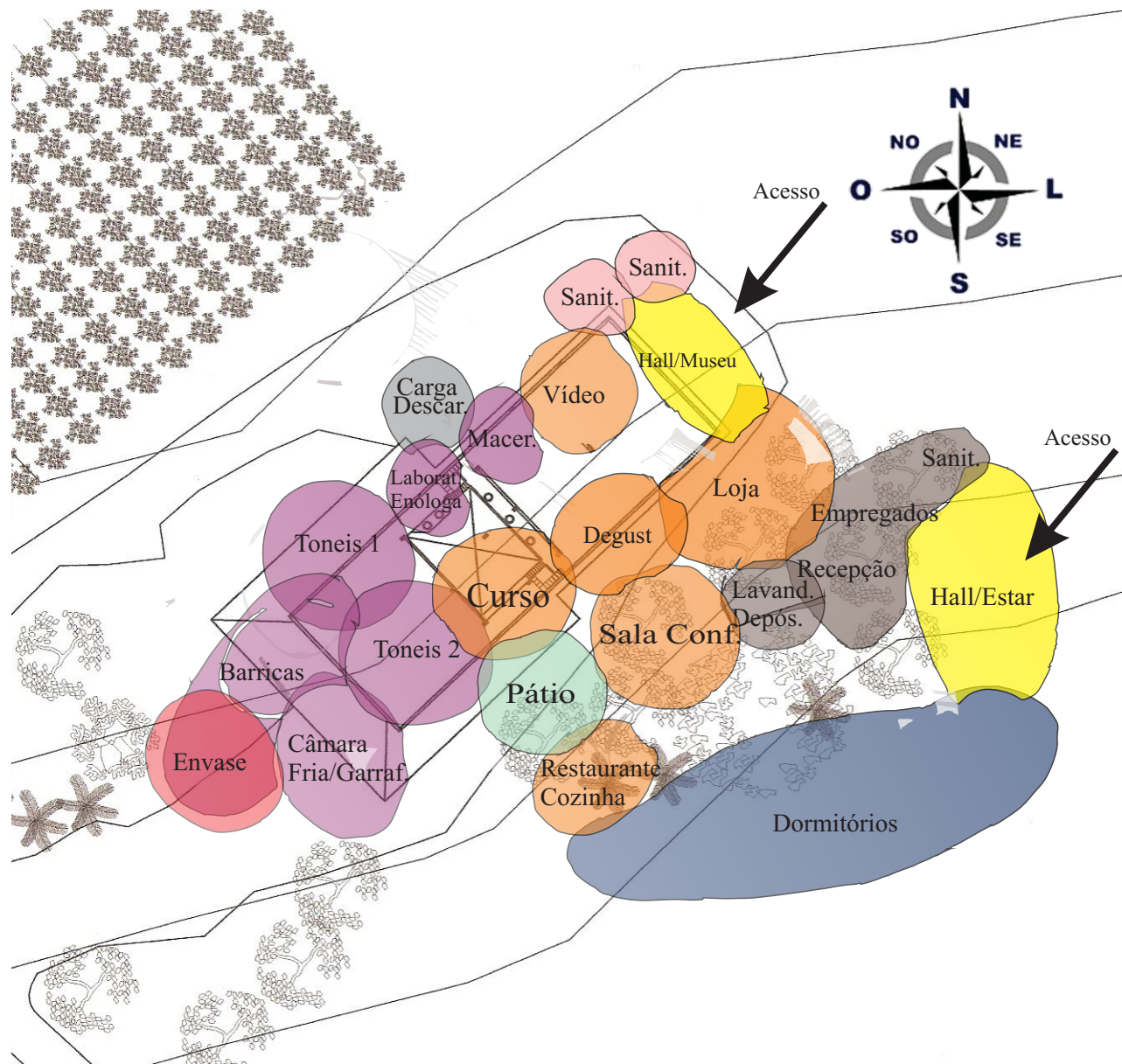
No zoneamento interno percebe-se que a união e a integração da vinícola com a pousada ocorre tanto pelo pátio quanto de ambiente para ambiente como no caso Sala de Conferências - Loja.

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.

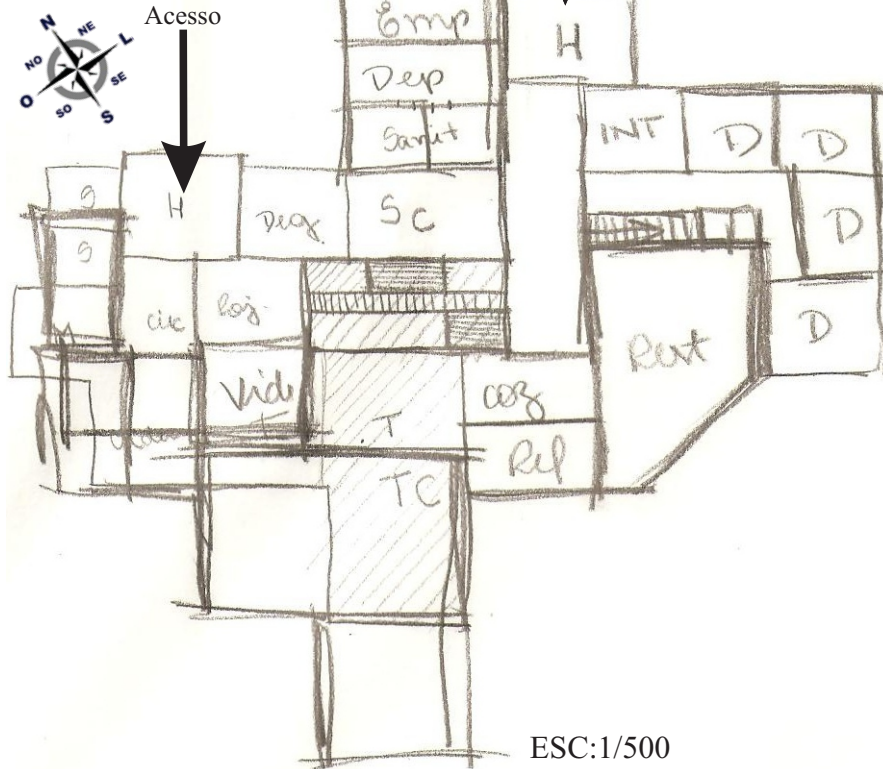
Os dormitórios na pousada possuem visão da capela, vinhas e administração.



# Planta Baixa:

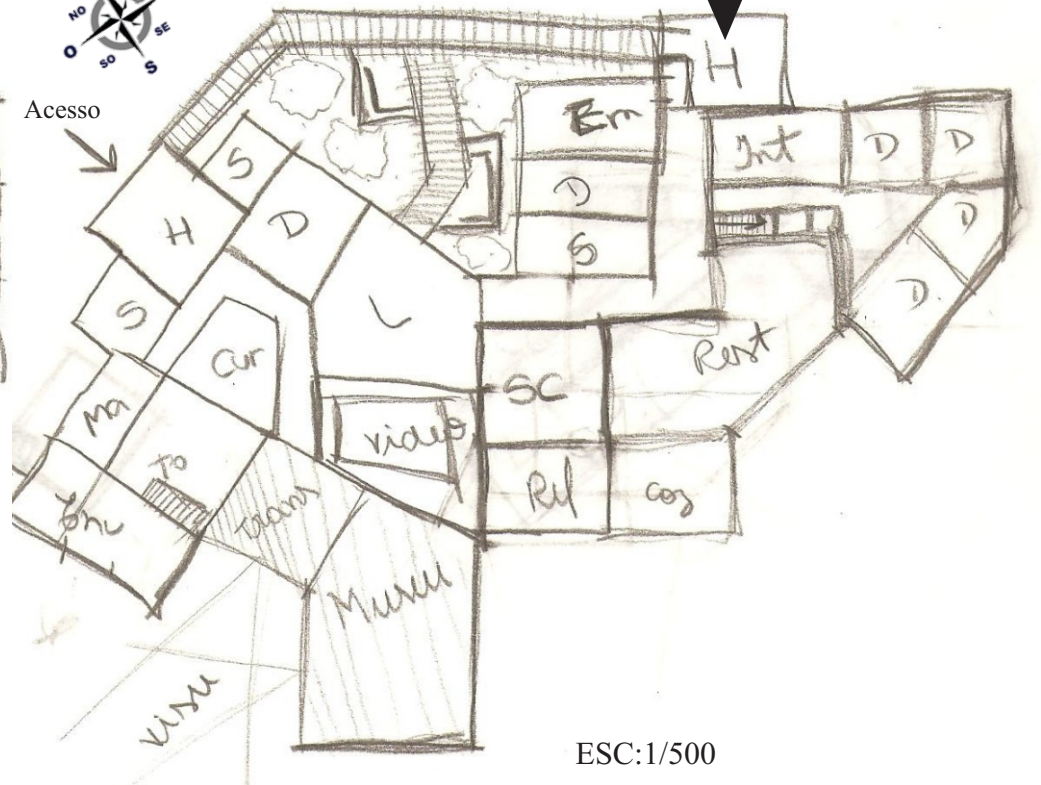
Estudos:

Estudo 1:



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

Estudo 2:

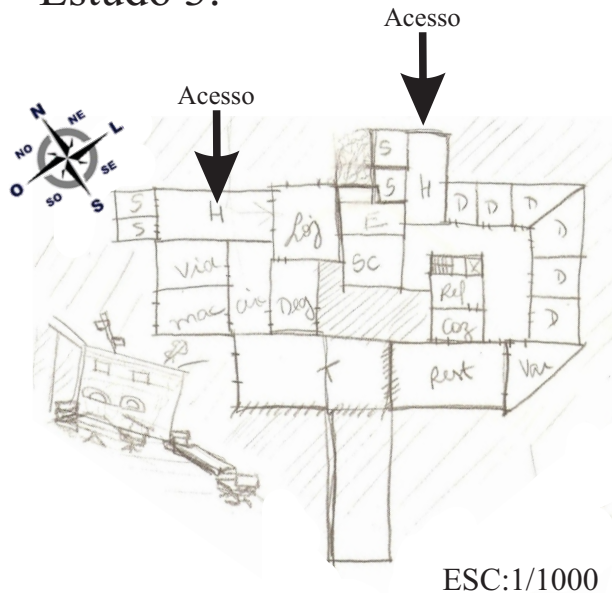


Planta Reprovada por sala de vídeo da vinícola não possuir nenhuma visualização da propriedade ou produção e refeitório da pousada estar ao lado da sala de conferências e vídeo.



# Planta Baixa:

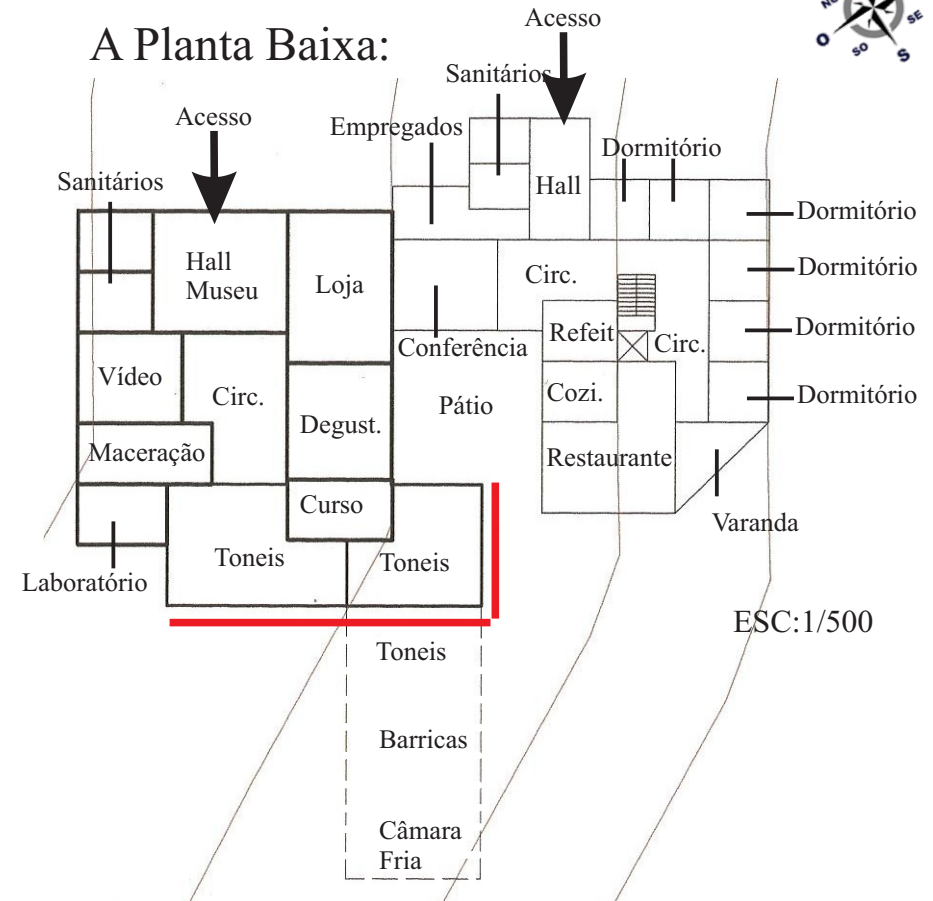
## Estudo 3:



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:

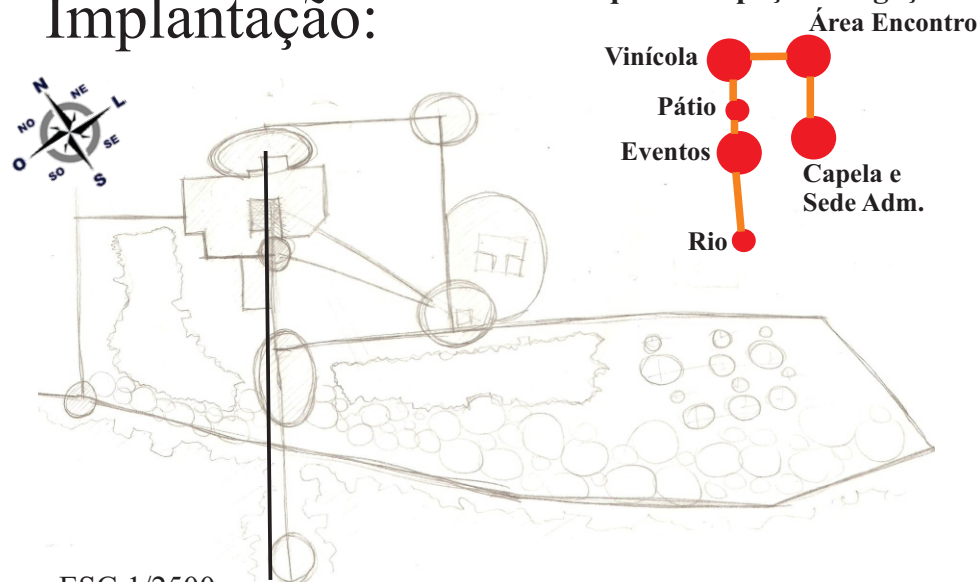


Nesta planta se tem as áreas de loja, degustação, conferência, restaurante e circulação abrindo-se para o pátio.

— 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



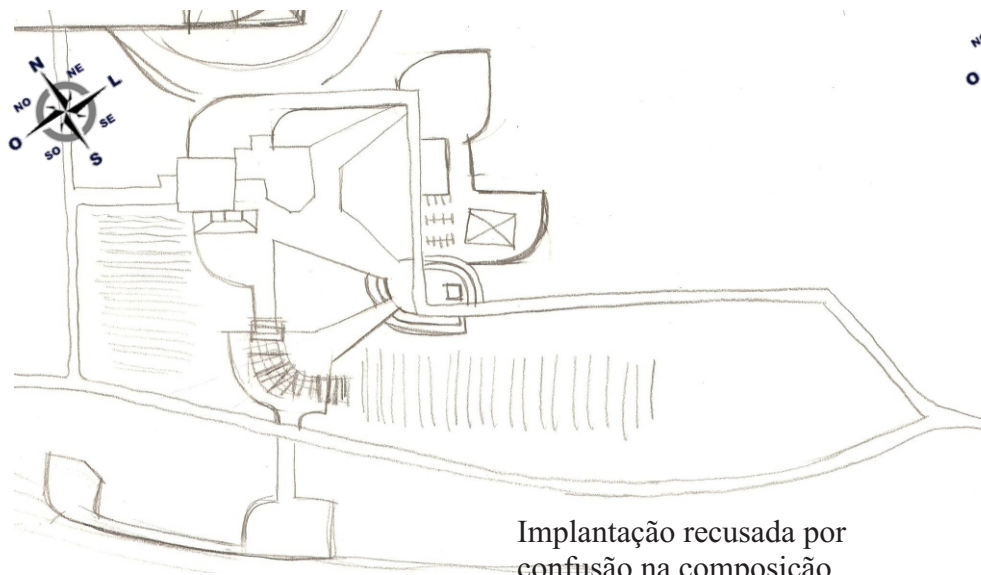
ESC:1/2500

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.

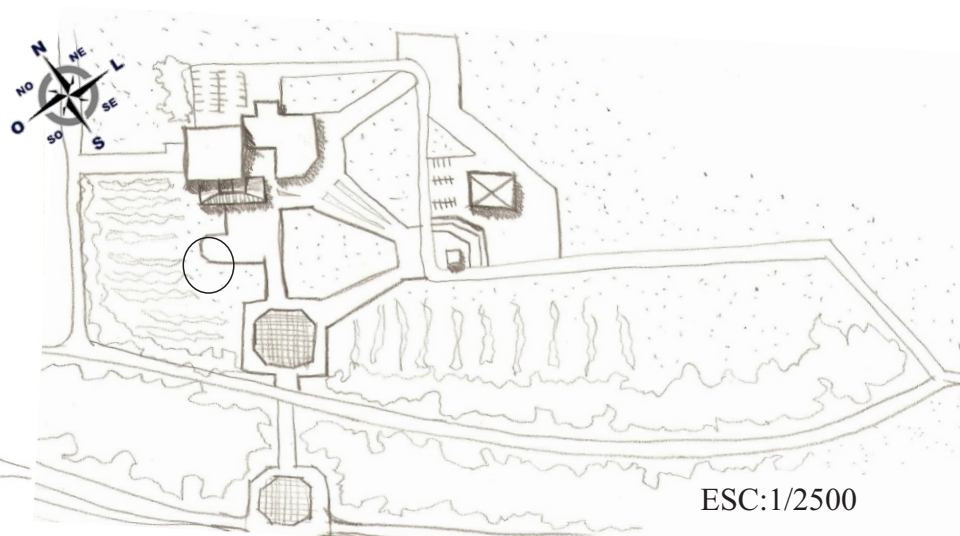
O pátio resultante da junção vinícola com pousada também possui um eixo que resulta na capela ligando os dois espaços visualmente.

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

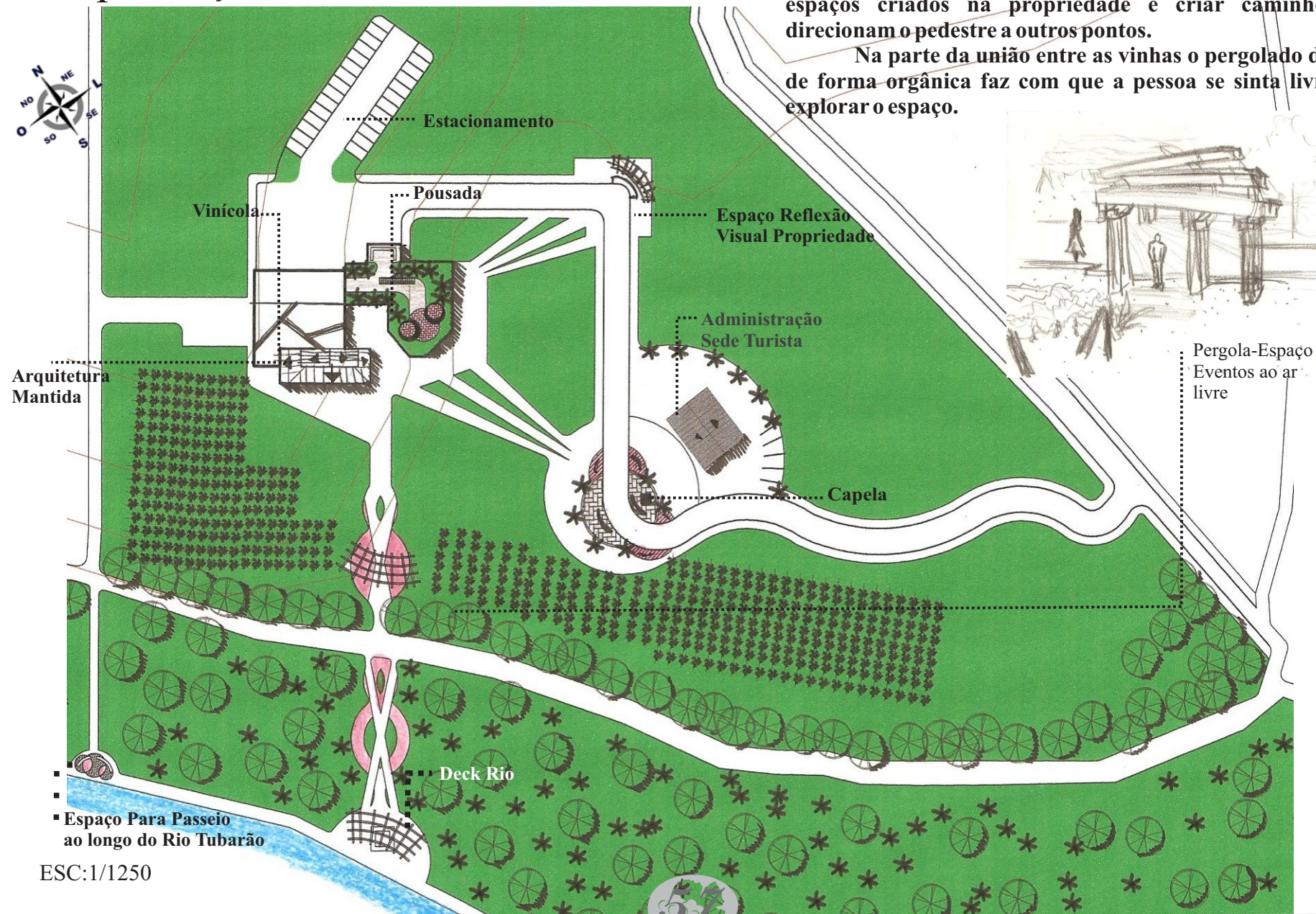
Implantação recusada por tamanho exagerado dos espaços e caminhos para vinhas interrompido.



# 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.

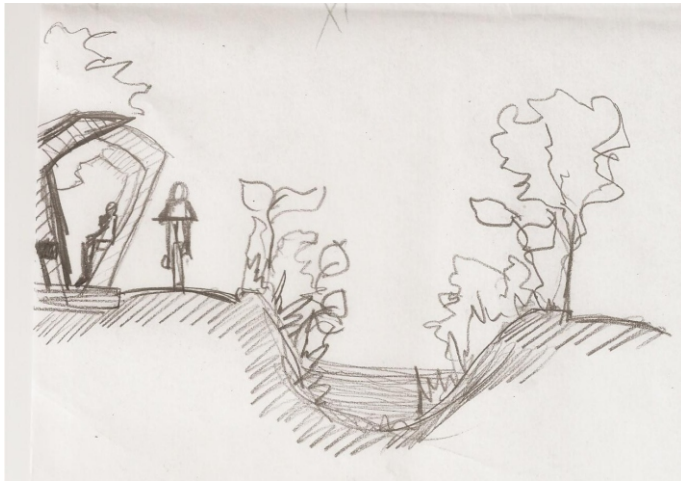
Na parte da união entre as vinhas o pergolado disposto de forma orgânica faz com que a pessoa se sinta livre para explorar o espaço.



ESC:1/1250



## Croquis:



Deck Rio



Espaço Rio

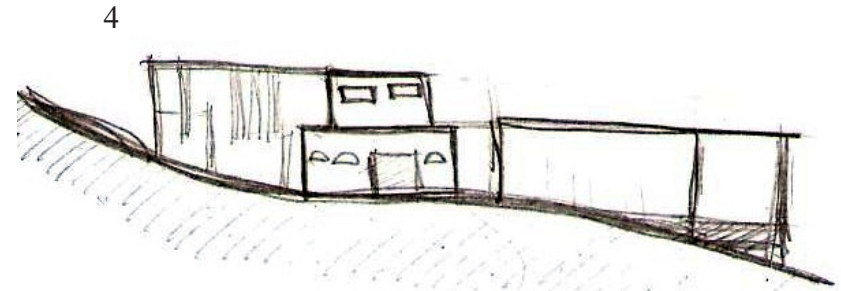
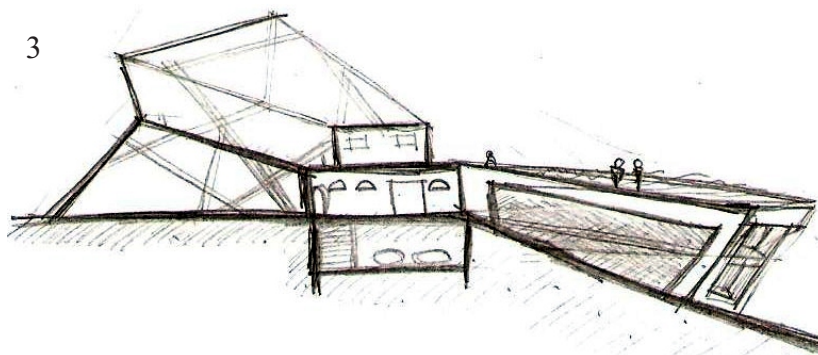
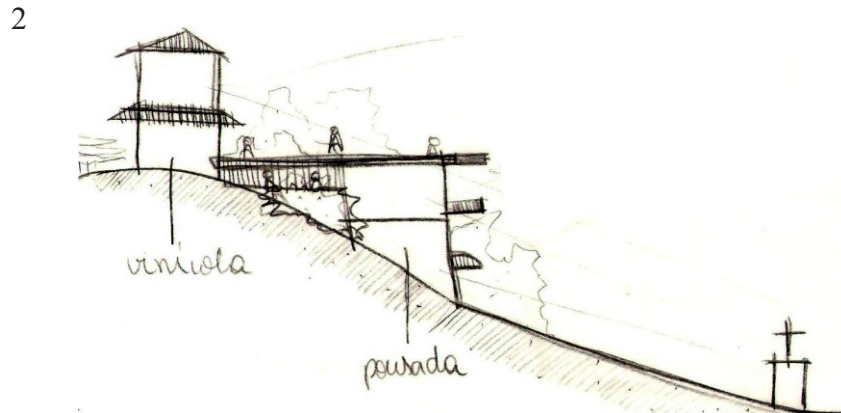
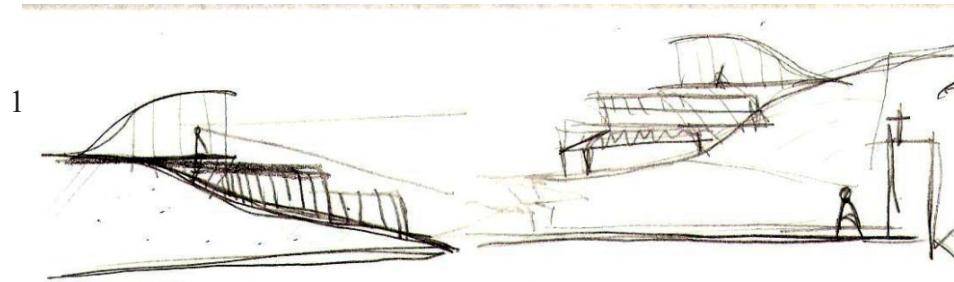


Estacionamento



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.

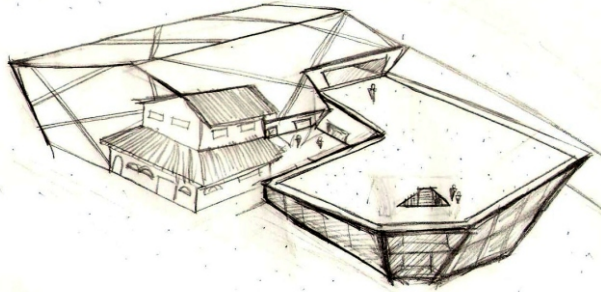
A opção 3 encontrou no desconstrutivismo um diálogo mais interessante com a arquitetura existente, porém o volume superior ficou muito imponente.

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.

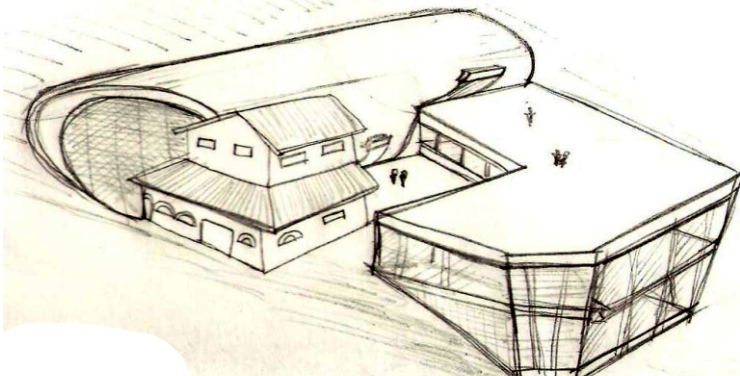


## Volumetria:

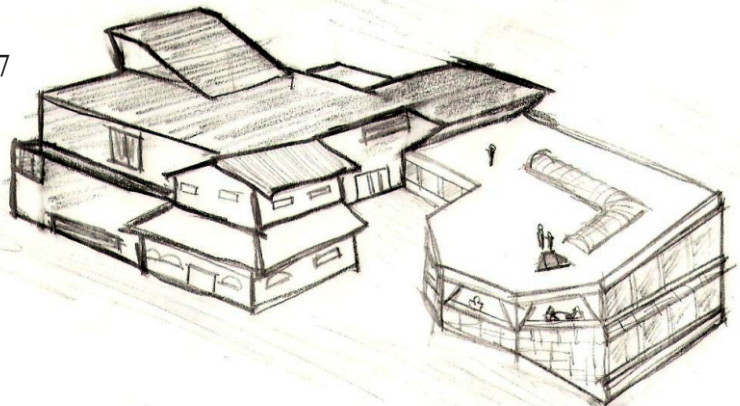
5



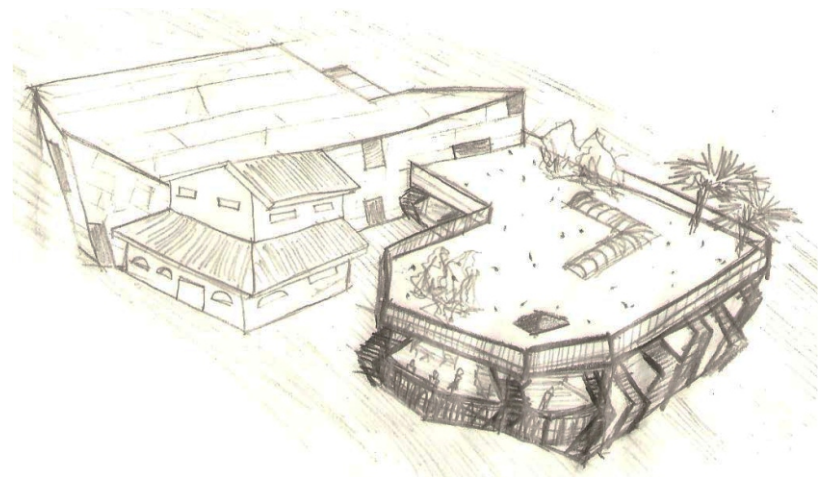
6



7



8



Na opção número 5 novamente se utiliza do desconstrutivismo porém de maneira mais simples. O resultada 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. Lembvra 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 dua 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](http://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](http://www.mazon.com.br): acessado em 20 nov 2010 às 20 h.

[www.brasiladentro.com.br/102397](http://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](http://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/](http://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.