



UNIVERSIDADE DA BEIRA INTERIOR
Engenharia

**Projecto de Arquitectura para a Adega Caves Messias
na povoação Quinta do Valongo na região da Bairrada**

José Rafael Coelho Miranda

Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em
Arquitectura
(ciclo de estudos integrado)

Orientador: Prof. Doutor Jorge Humberto Canastra Marum

Covilhã, fevereiro de 2019

**Projecto de Arquitectura para a Adega Caves Messias na
povoação Quinta do Valongo na região da Bairrada**

Agradecimentos

Ao professor Jorge Marum,
à UBI pela recepção,
à família e amigos,
e à Clara.

Resumo

Portugal é um país do qual a vinicultura faz parte das suas raízes e a vinha é detentora de grande parte da sua paisagem. Esta identidade vinícola advém da longa experiência do seu povo no cultivo e na produção de vinho que, actualmente, conta com algumas regiões demarcadas, reconhecidas e classificadas a nível mundial. As regiões do Dão, Douro, Alentejo e Bairrada, são os grandes exemplos. Deste modo, o *enoturismo* tem vindo a conquistar um espaço importante na economia portuguesa.

O objectivo deste estudo é enaltecer a última região descrita, criando mais um ponto de paragem na sua rota, A Rota da Bairrada. A região também é reconhecida na gastronomia, pelo “Leitão à Bairrada” tipicamente acompanhado com o vinho espumante da mesma região.

A adega passou de um espaço vernacular construído por necessidade, característico na maioria das regiões, a um espaço contemporâneo da autoria de um arquitecto que associa a indústria vinícola à indústria turística, desempenhando deste modo um papel impulsionador das marcas produtoras e das regiões onde está inserida. As Rotas de Vinho e as novas adegas acabam por gerar um conjunto de factores dinamizadores e regeneradores destas regiões.

Através de uma proposta para uma nova adega que irá completar e estabelecer ligação entre os concelhos vizinhos, pretende-se garantir a valorização da identidade local e de todas as culturas e tradições vinícolas da região da Bairrada. Com uma expressão contemporânea, o objecto arquitectónico, pretende ser um símbolo da marca produtora e acompanhar o desenvolvimento da indústria do vinho.

Palavras-chave

Enoturismo; Desenvolvimento regional; Bairrada; Adega.

Abstract

Portugal, is a country where a great part of the landscape is composed by vines, and viniculture is a part of its roots. This winery identity comes from a long experience in the cultivation and production of wine, which nowadays has delimited regions recognized and classified worldwide. Some great examples are *Dão*, *Douro*, *Alentejo* and *Bairrada* regions. This way, wine tourism has been conquering an important role in the portuguese economy.

This study intends to praise the last region described above, creating one more stoppage on its route (*A Rota da Bairrada*). This region is also known by its gastronomy, particularly by "*Leitão à Bairrada*", which is typically served with the sparkling wine (*espumante*).

The wine house is no longer just a place for wine production built by necessity, but instead a contemporary space designed by an architect, connecting the wine and the tourism industries. The growth of these industries has a fundamental role to promote wine brands and the regions where they are inserted. The wine routes and the new wine houses, end up generating a group of dynamic elements to this regions.

Through the proposal of a new wine house to the Caves Messias, in Quinta do Valongo, Vacariça, which will create and complement connections between the neighboring counties, it's intended to guarantee the value of the local identity and of all of Bairradas' winery traditions. With a contemporary expression, the architechtonic object aims to be a symbol of the producing brand and accompany the development of the wine industry.

Keywords

Wine tourism; Regional development; *Bairrada*; Wine house.

ÍNDICE

INTRODUÇÃO p.1

I

REGIÃO | Localização p.7

O SÍTIO | Intervenção p.9

II

RACIOCÍNIO CONCEPTUAL p.17

FORMA E PROGRAMA p.19

PROGRAMA E MATERIALIDADE p.25

CONSIDERAÇÕES FINAIS p.33

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS p.35

III

PEÇAS DESENHADAS

LISTA DE FIGURAS

- 01** - Pré-existência, vista no interior da propriedade, Quinta do Valdoeiro 2018. [p. xii]
Fonte: Autor
- 02** - Localização da Quinta do Valdoeiro, Qta. Do Valongo, Vacariça (Bairrada). [pp. 4 a 5]
Fonte: Autor
- 03** - *Figura na Janela*, de Salvador Dalí, 1925. [p. 12]
Fonte: LuDiasBH. Disponível em [virusdaarte.net/dali-figura-na-janela/] 20/09/18
- 04** - Implantação da proposta, Adega. [p. 11]
Fonte: Autor
- 05** - Adegas Bell-lloc, Palamós, Girona, Espanha, RCR Arquitectes. [p.14]
Fonte: Eugeni Pons. Disponível em [https://www.archdaily.com.br/br/761365/a-degas-bell-lloc-rcr-arquitectes] 18/12/2018
- 06** - Vinícola Great Wall Yunmo, Yinchuan, China, a+a Anderloni Associates. [p.14]
Fonte: Nathaniel McMahon. Disponível em [https://www.archdaily.com.br/br/784975/a-dega-vincola-great-wall-yunmo-a-plus-a-anderloni-associates] 18/12/2018
- 07** - Vinero Winery and Hotel, Çanakkale, Turquia, CM Mimarlik. [p.14]
Fonte: Cemal Emden. Disponível em [https://www.archdaily.com.br/br/797314/vinicola-e-hotel-vinero-cm-mimarlik] 18/12/2018
- 08** - Adega Herdade do Freixo, Redondo, Portugal, Frederico Valsassina Arquitectos. [p.14]
Fonte: Fernando Guerra |FG+SG. Disponível em [https://www.archdaily.com.br/br/881409/a-dega-herdade-do-freixo-frederico-valsassina-arquitectos] 18/12/2018
- 09** - Adega Mayor, Campo Maior, Portugal, Álvaro Siza Vieira. [p.14]
Fonte: Fernando Guerra. Disponível em [https://minimalissimo.com/adega-mayor/] 18/12/2018
- 010** - Termas de Vals, Suíça, Peter Zumthor
Fonte: Igor Fracolossi. [p.14]
Disponível em [http://www.archdaily.com.br/br/01-15500/classicos-da-arquitetura-termas-de-vals-peter-zumthor] 18/12/2018
- 011** - Dominus Winery, Napa Valley, USA, Herzog & de Meuron. [p.14]
Fonte: Margherita Spiluttini. Disponível em [https://www.area-arch.it/en/wineries-from-parts-of-buildings-to-portions-of-the-landscape/] 18/12/2018
- 012** - Adega Alves Sousa, Sta. Marta de Penaguião, Portugal, Belém Lima Arquitectos. [p.14]
Fonte: Fernando Guerra. Disponível em [http://www.bellemlima.com/] 18/12/2018
- 013** - Casa das Histórias Paula Rego, Cascais, Portugal, Souto Moura Arquitectos. [p.14]
Fonte: Vítor Gabriel. Disponível em [https://www.archdaily.com/103106/casa-

das-historias-paula-rego-eduardo-souto-de-moura] 18/12/2018

014 - Royal Collections Museum, Madrid, Espanha, Mansilla + Tuñón Arquitectos

Fonte: Luis Asín. [p.15] Disponível em [https://www.archdaily.com/793984/royal-collections-museum-mansilla-plus-tunon-arquitectos] 18/12/2018

015 - Zamora Museum, Espanha, Tuñón Arquitectos. [p.15] Disponível em [http://www.emiliotunon.com/portfolio/023-zamora-museum/] 18/12/2018

016 - Bruder Klaus Field Chapel, Alemanha, Peter Zumthor. [p.15]

Fonte: Samuel Ludwig, Thomas Mayer. Disponível em [https://www.archdaily.com/106352/bruder-klaus-field-chapel-peter-zumthor] 18/12/2018

017 - Instituto Indiano de Administração, Ahmedabad, Louis Kahn. [p.15]

Fonte: Laurian Ghinitoiu. Disponível em [https://www.archdaily.com.br/br/805726/instituto-indiano-de-administracao-em-ahmedabad-de-louis-kahn-fotografado-por-laurian-ghinitoiu] 18/12/2018

018 - Pavilhão de Barcelona, Espanha, Mies van der Rohe. [p.15]

Fonte: Gili Merin. Disponível em [https://www.archdaily.com/109135/ad-classics-barcelona-pavilion-mies-van-der-rohe] 18/12/2018

019 - Master Plan for Chandigarh, Índia, Le Corbusier. [p.15]

Fonte: Laurian Ghinitoiu. Disponível em [https://www.archdaily.com/806115/ad-classics-master-plan-for-chandigarh-le-corbusier] 18/12/2018

020 - Quinta do Vallado Winery, Portugal, Menos é Mais Arquitectos. [p.15]

Fonte: Nelson Garrido. Disponível em [https://www.archdaily.com/205005/quinta-do-vallado-winery-francisco-vieira-de-campos] 18/12/2018

021 - Centro de Artes - Casa das Mudas, Funchal, Madeira, Portugal, Paulo David. [p.15]

Fonte: Fernando Guerra, Sérgio Guerra. Disponível em [https://www.archdaily.com.br/br/01-7783/centro-de-artes-casa-das-mudas-paulo-david] 18/12/2018

022 - Residências em Alcácer do Sal, Portugal, Aires Mateus. [p.15]

Fonte: Fernando Guerra. Disponível em [https://www.archdaily.com.br/br/01-98258/residencias-em-alcacer-do-sal-slash-aires-mateus] 18/12/2018

023 - Imagem conceptual e de influências, 2019. [p.16]

Fonte: Autor

024 - Esquema representativo das intenções plásticas e projectuais, 2018. [p.18]

Fonte: Autor

025 - Esquisso do alçado principal, 2018. [p.20]

Fonte: Autor

026 - Esquema representativo do percurso da uva, 2018. [p.24]

Fonte: Autor

027 - Esquema representativo do percurso dos visitantes, 2018. [p.24]

Fonte: Autor

Introdução

O presente trabalho, realizado no âmbito da dissertação para a obtenção do grau de Mestre em Arquitectura pela Universidade da Beira Interior, tem como objectivo final apresentar uma proposta de um projecto arquitectónico de uma adega.

Influenciado pela cultura vinhateira que foi fazendo parte das minhas experiências, esta escolha recai sobre um tema desafiante uma vez que a elaboração de um edifício de carácter industrial requer a compreensão de toda a sua produção, desde a recolha da matéria-prima até ao produto final e sua exportação.

Para se entender a espacialidade e funcionalidade de uma estrutura destinada à produção vinícola importa identificar as áreas fundamentais desta actividade, no caso a adega e a cave. A adega encarrega-se do processo de transformação química, “ (...) fase de transição da uva para vinho”¹, enquanto que a cave é o espaço ao qual se confia a “(...)conservação e envelhecimento dos vinhos”². Existem no entanto outros factores determinantes para o desenvolvimento do projecto, como a iluminação, as temperaturas, ventilação necessária à renovação do ar..., entre outros.

A vinificação de hoje em dia é um processo milenar evolutivo, desenvolvido pelo povo Romano, na Antiguidade e aperfeiçoado pelas entidades eclesiásticas durante a Idade Média e o Renascimento, sofrendo a primeira grande inovação apenas no século XIX, com a introdução do processo de vinificação por gravidade e toda a logística inerente, uma definição que estará presente na proposta. A revolução vinícola toma lugar entre 1950 e 1960 marcando a produção moderna do vinho, através de sistemas de controlo artificial de temperatura, vantajosas para as regiões produtoras do “*Novo Mundo*”.³

O edifício pretende reorganizar as funções da quinta e facultar uma área de produção vinícola, possibilitando a evolução do *enoturismo* neste território através de um equipamento que permitirá aos curiosos e apreciadores de vinhos ter um contacto directo com a sua produção e até participar em algumas das actividades associadas à mesma.

¹Halliday, James e Jonhson, Hugh (1997). *The Art and Science of Wine*, p.12.

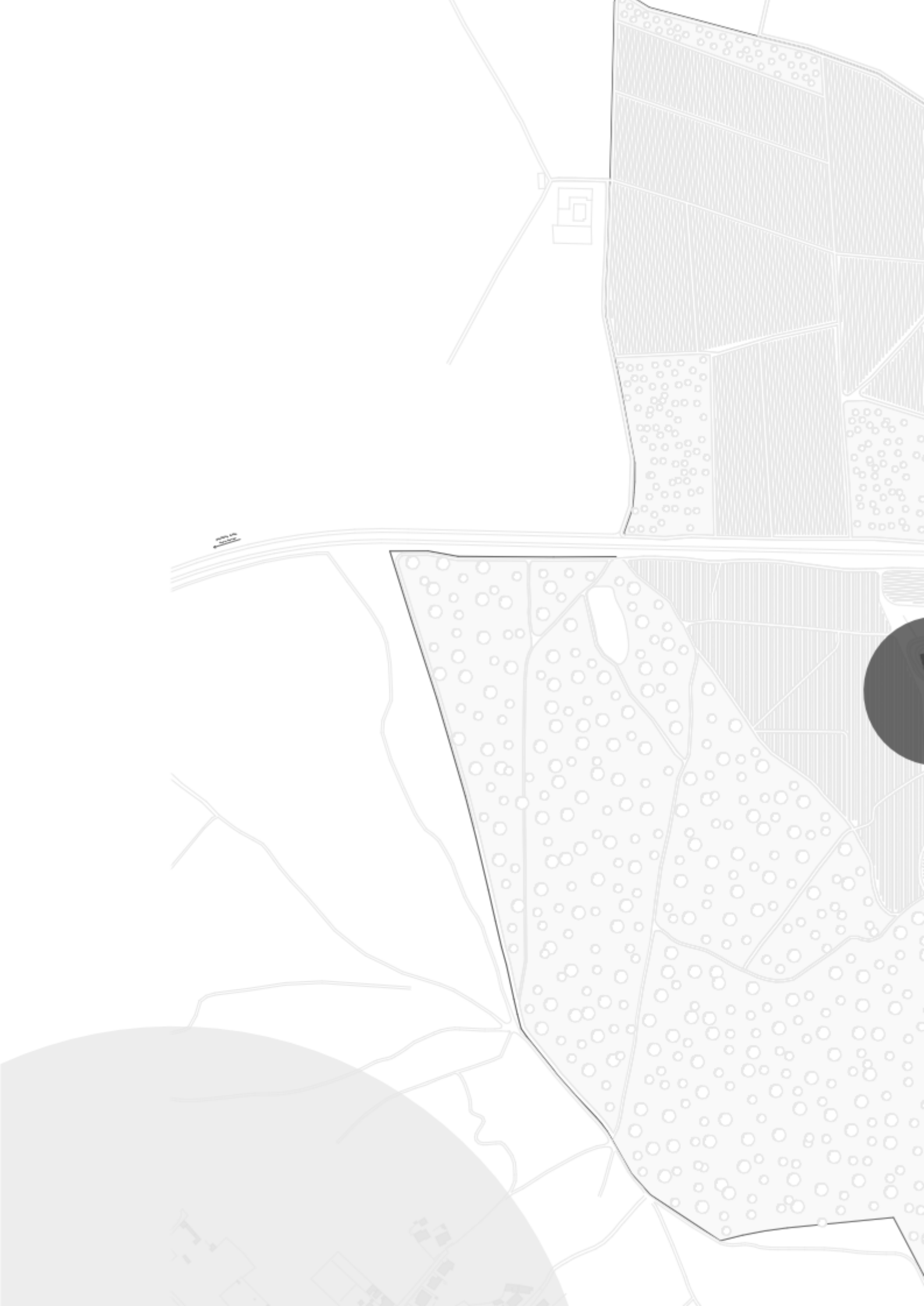
²Gonçalves, Francisco E (1984). *Portugal país vinícola*, Lisboa: Editora Portuguesa de Livros Técnicos e Científicos, p. 265.

³Halliday, James e Jonhson, Hugh (1997). *The Art and Science of Wine*, p.12.



Região | Localização

Sítio | Implantação



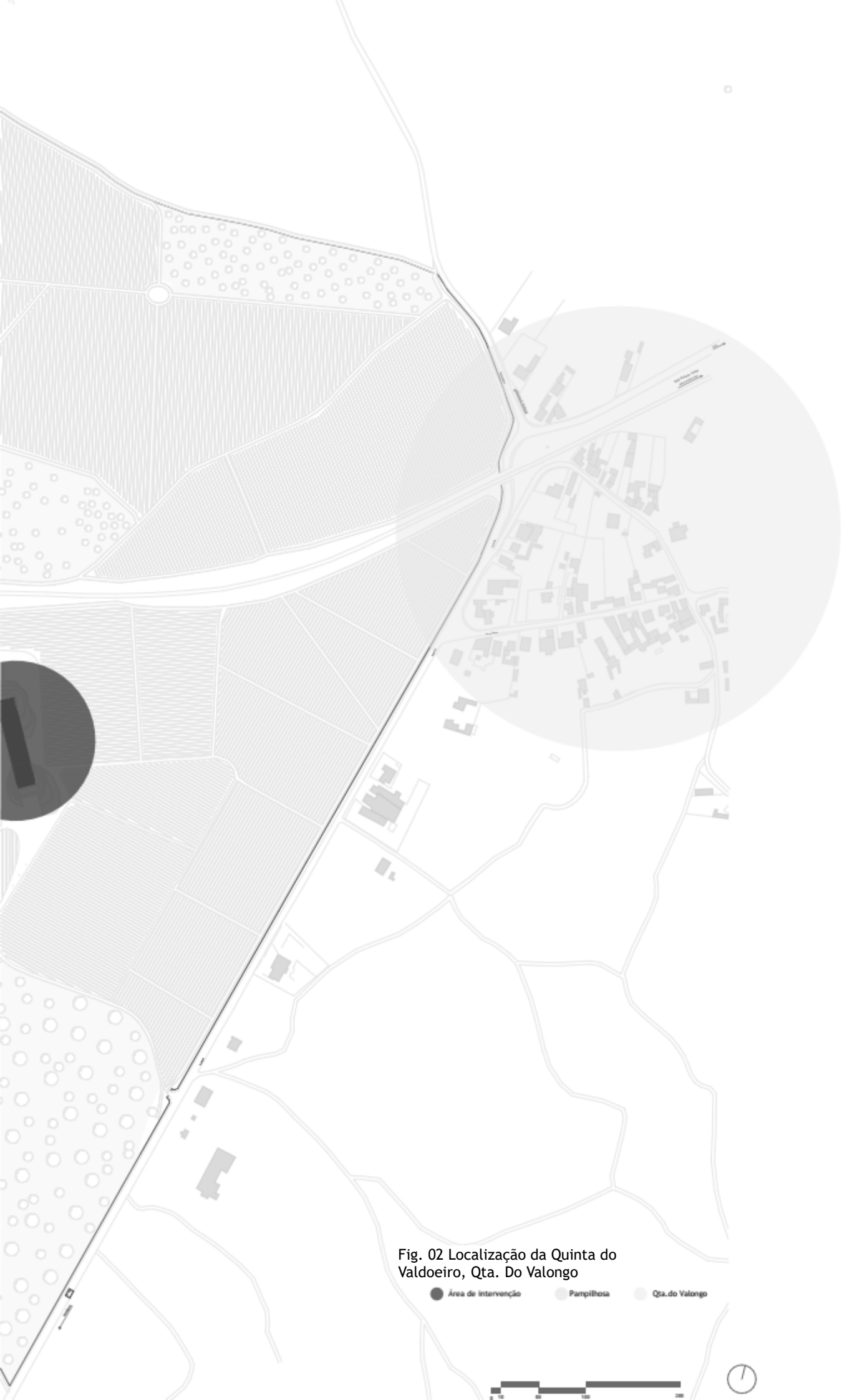


Fig. 02 Localização da Quinta do Valdoeiro, Qta. Do Valongo

● Área de intervenção ● Pampilhosa ● Qta. do Valongo

Região | Localização

“Na antiga Beira occidental, hoje chamada província do Douro, fica o paiz vinicola denominado Bairrada, entre os rios Mondego e Águeda do Vouga, e nas duas margens do rio Sertoma: é, conhecido desde muito tempo, como um dos mais especiaes para a cultura das vinhas (...)”⁴

“ Entre as serras do Caramulo, e o Bussaco ao nascente, Águeda ao norte, e Aveiro ao noroeste, Cantanhede ao sudoeste, e Coimbra ao sul, (..) existe um vasto trato de terreno mais ou menos homogéneo em hábitos e interesses, que forma na sua maioria o país (...)”⁵, denominado desde 1979, como “Região Demarcada da Bairrada”, pela portaria n.º. 709-A/79, de 28 de Dezembro, assinada pelos ministros da Agricultura e Pescas e pelo Comércio e Turismo. A superfície total desta região estende-se por 108 000 hectares dos quais 12 000 são ocupados pelas culturas vinícolas.

Em meados de 1920 a região ergueu um conjunto notável de empresas, nas quais se destacam as Caves da Bairrada e a União da Bairrada, fundada por Messias Baptista acabando por se extinguir anos mais tarde. Por volta da década de 60 já existiam outras organizações em torno da comercialização de vinhos, nomeadamente a junta Nacional do Vinho, algumas Adeegas Cooperativas por toda a parte, e as Caves Messias corolário da actividade iniciada por Messias Baptista nos anos 20.

Actualmente, a Bairrada é uma zona altamente industrializada, actualizada com a tecnologia avançada e capaz de produzir a grandes escalas. A localização centrada no território nacional e as boas vias de comunicação existentes são responsáveis pela implantação das mais variadas empresas. Contudo, a região continua a ser reconhecida pelo seu vinho e pelo famoso Leitão à Bairrada que são o cartão visita a quem passa ou pretende conhecer.

“ Dou por concluido o meu reconhecimento ao paiz vinhateiro da Bairrada, situado em um dos pontos mais apraziveis de Portugal (...)”⁶

⁴De Mello, Joaquim Lopes Carreira - EXPOSIÇÃO SOBRE A AGRICULTURA DAS VINHAS E COMÉRCIO DOS VINHOS DA BAIRRADA, Lisboa, 1871, p. 3

⁵De Castro, Augusto Mendes Simões - GUIA HISTÓRICO DO VIAJANTE EM COIMBRA E ARREDORES; Condeixa, Lorvão, Mealhada, Luso, Montemor-o-Velho e Figueira. Coimbra, Imprensa da Universidade, p. 276

⁶De Aguiar, António Augusto, no seu relatório que faz parte da Memoria sobre os processos de vinificação empregados nos principaes centros vinhateiros do continente do reino, apresentada ao illustrissimo e excellentissimo senhor ministro das obras publicas, commercio e industria pela comissão nomeada em portaria de 10 de Agosto de 1866



Fig. 03 - Figura na Janela, Salvador Dali, 1925

Sítio | Implantação

O local a intervir corresponde a uma área agrícola, Quinta do Valdoeiro, dedicada à produção de vinho e que pertence a uma empresa vinícola da região, as Caves Messias, adquirida pela família Messias, nos anos 40, aos herdeiros do Visconde do Valdoeiro.

Situada na povoação de Quinta do Valongo, freguesia de Vacariça, dista seis quilómetros da sede de concelho Mealhada, sete quilómetros da área protegida da Mata Nacional do Bussaco e “(..) 19 kilometros ao norte de Coimbra(...). Os productos dos seus optimos vinhagos constituem a principal riqueza da industria agricola d’esta terra, sendo objecto de avultado comercio.”⁷

A área agrícola da Quinta do Valdoeiro, é actualmente composta por 130 hectares, dos quais 70 são plantados com vinha e que são divididos em duas parcelas separadas pela linha ferroviária (Linha da Beira Alta). Desde 1985 que, a Messias, usa uma estratégia crucial, o controle de matéria-prima para a produção de vinhos de qualidade. Gradualmente reconverteu os vinhedos da Quinta, selecionando as castas mais adequadas aos objectivos delineados pela empresa, que aposta em competir nos mercados nacional e internacional. As últimas plantações referentes a 1997 vão ao encontro das tendências do mercado, onde é privilegiada uma casta genuinamente portuguesa, e uma outra estrangeira: *a Touriga Nacional e a especial Syrah, protagonista de grandes vinhos em todos os continentes. Na propriedade também são produzidas outras castas: tintas - Baga, Castelão e Cabernet Sauvignon; brancas - Arinto, Bical, Cercial e Chardonnay.* Composta por “solos de baixa fertilidade, pobres, constituídos por uma primeira camada franco-arenosa e uma outra mais profunda, de consistência argilosa e compacta. A ligeira ondulação do relevo, as encostas voltadas a sul e a nascente e a dinâmica das vinhas separadas por talhões, permitem uma melhor exposição solar para as castas, contribuindo para a qualidade das uvas produzidas.”⁸

A proposta será implantada, sensivelmente ao centro da parcela mais a Sul, numa porção de território que não está ocupado com a prática do cultivo de vinha. Deste modo, evitamos fazer uma ocupação desnecessária dos solos e reduzimos o seu impacto com a envolvente. Fica a uma distância considerável da entrada principal da Quinta, proporcionando momentos de contemplação da área de vinha até que possamos encontrar a adega, preservando ao máximo os acessos, as vinhas e os trilhos entre elas existentes.

⁷De Castro, Augusto Mendes Simões - GUIA HISTÓRICO DO VIAJANTE EM COIMBRA E ARREDORES; Condeixa, Lorvão, Mealhada, Luso, Montemor-o-Velho e Figueira. Coimbra, Imprensa da Universidade, p. 276

⁸ Caves Messias, (2018). Disponível em: <https://www.cavesmessias.pt/quintas/quinta-do-valdoeiro/>.

A forma como o edifício pretende encontrar o seu lugar vai ao encontro dos conceitos e intenções projectuais de se fundir com a paisagem.

A actividade projectual começa quando procuramos o espírito do local (*genius loci*) associado ao programa arquitectónico. Cada lugar possui as suas características, que suscitam sentimentos e soluções particulares. O terreno deve valorizar a arquitectura e a arquitectura deve valorizar o terreno, ou seja, devem estar em valorização mútua.

Perante a universalidade de soluções arquitectónicas e sendo o terreno um recurso capaz de particularizar o objecto arquitectónico, neste estudo, procuramos explorar essa virtude alterando e moldando o relevo, tomando uma nova expressão que procura a simbiose entre os dois elementos (terreno e arquitectura). Pretende-se que a arquitectura seja uma forma de paisagem através da ligação e continuidade com a envolvente, marcando um diálogo que quer harmonizar-se com o local ao longo dos tempos.

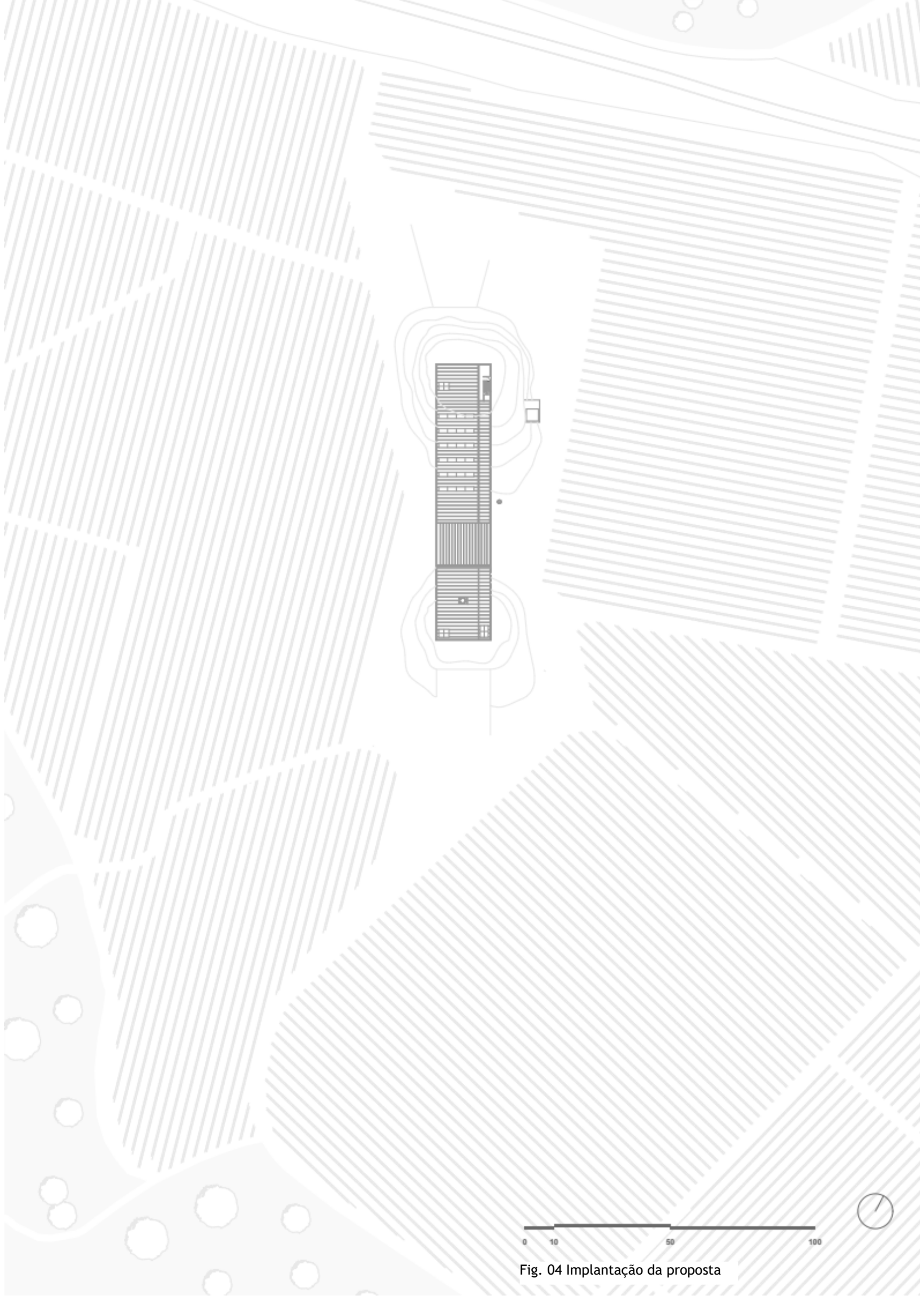


Fig. 04 Implantação da proposta



Raciocínio conceptual
Forma e programa
Programa e materialidade

Mapa de referências



Fig. 05 - Adegas Bell-lloc, Girona, RCR



Fig. 06 - Vinícola Great Wall Yunmo, China, a+a Anderloni Associates



Fig. 07 - Vinero Winery and Hotel, Turquia, CM Mimarlik

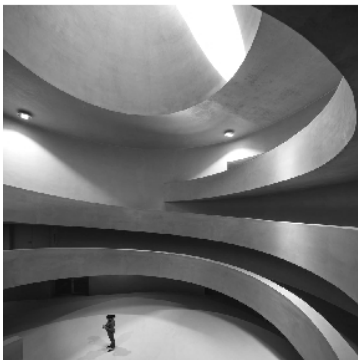


Fig. 08 - Adegas Herdade do Freixo, Redondo, Frederico Valsassina



Fig. 09 - Adegas Mayor, Campo Maior, Álvaro Siza Vieira



Fig. 010 - Terme de Vals, Suíça, Peter Zumthor



Fig. 011 - Dominus Winery, USA, Herzog & de Meuron



Fig. 012 - Adegas Alves Sousa, Sta. Marta de Penaguião, Belém Lima

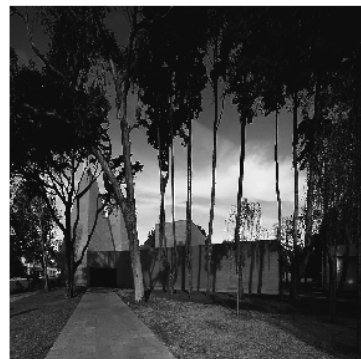


Fig. 013 - Casa das Histórias Paula Rego, Cascais, Eduardo Souto Moura



Fig. 014 - Royal Collections Museum, Madrid, Mansilla + Tuñón



Fig. 015 - Zamora Museum, Espanha, Mansilla + Tuñón



Fig. 016 - Bruder Klaus Field Chapel, Alemanha, Peter Zumthor



Fig. 017 - Instituto Indiano de Administração, Ahmedabad, Louis Kahn



Fig. 018 - Pavilhão de Barcelona, Espanha, Mies van der Rohe



Fig. 019 - Master Plan for Chandigarh, Índia, Le Corbusier



Fig. 020 - Quinta do Vallado Winery, Portugal, Menos é Mais



Fig. 021 - Centro de Artes - Casa das Mudanças, Funchal, Paulo David



Fig. 022 - Residências em Alcácer do Sal, Portugal, Aires Mateus



Fig. 23 - Imagem conceptual e de influências

Raciocínio conceptual

“Cada nova obra intervém numa certa situação histórica. Para a qualidade desta intervenção é crucial que se consiga equipar o novo com características que entrem numa relação de tensão significativa com o existente. Para o novo poder encontrar o seu lugar, precisa primeiro de nos estimular para ver o existente de uma nova maneira. Lança-se um pedra na água. A areia agita-se e volta a assentar. O distúrbio foi necessário. A pedra encontrou o seu lugar. Mas o lago já não é o mesmo.”⁹

As formas naturais são aquelas às quais reconhecemos a sua beleza, através da sua verdadeira essência. São capazes de provocar emoções e sentimentos, e na sua forma mais pura despertam o interesse nas pessoas que passam a admirá-las.

“ Uma flor, uma planta, uma montanha existem num determinado ambiente. Se eles atraem atenção com a sua toda-poderosa atitude que inspira confiança, é porque esta evidente atitude evoca esta radiação específica, uma ressonância. Feito sensível com tantas ligações naturais e deslocações, paramos para assistir ao espaço que é organizado com um magnífico movimento; nós, depois, avaliamos a interacção do que estamos a ver”¹⁰

Assim propomos criar um objecto simples e unitário capaz de suportar o seu propósito, sendo susceptível de facultar uma experiência interactiva através de elementos chave como a materialidade, a luz (claro/escuro), o cheiro, o som e as espacialidades. *“ Para alcançar a simplicidade, paradoxalmente requer-se um enorme esforço. Para criar simplicidade, para reduzir um artefacto, uma obra de arte, ou um quarto ao mínimo essencial, necessita-se de paciência, esforço e gosto.”¹¹*

⁹Zumthor, Peter (2009). Pensar a arquitectura. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, p.17

¹⁰STEC, Barbara (febreiro/february 2004). “Conversazioni com Peter Zumthor / Conversations with Peter Zumthor, Casabella 719, pp. 6-13.

¹¹PAWSON, John (1996). *Minimum*, Phaid Press, edição inglesa - Para Pawson, a arquitectura que emprega a repetição, o equilíbrio, a ordem, com um jogo reduzido de figuras geométricas, materiais e cores, aproxima-se da simplicidade tão difícil de conseguir e legendariamente perseguida. Ao mesmo tempo refere que o espaço vazio, oferece espaço tanto a nível físico, como psicológico, espaço para contemplação, inspirando calma, sem as distrações das posses, p. 19

Sendo o vinho e a sua produção uma riqueza local a ideia principal é que possamos criar um espaço para guardar estes segredos. Assemelhamos a nossa intenção projectual a um "cofre/tesouro" escondido, que armazena os segredos vinhateiros da região. Segundo a História e os mitos, estes objectos valiosos por norma eram imperceptíveis e difíceis de alcançar.

Inspirado pelas Serras do Caramulo e Bussaco que limitam a envolvente, a nascente, a adega tenta fundir-se na paisagem diminuindo o impacto visual da sua volumetria e preservando o ambiente agrícola, uma vez que grande parte do edifício é enterrado, fazendo com que a sua forma e alçados sejam quase nulos, bem como a ausência de vãos. Este "cofre" não quer assumir destaque na paisagem mas sim fazer parte dela, criando ao mesmo tempo uma nova imagem de marca e identidade.

Para que estas premissas possam ser correspondidas vamos fazer uma ligeira alteração na morfologia do terreno, reaproveitando os movimentos de terra que são necessários à realização da escavação.

"A questão central dos nossos dias será promover um equilíbrio e interligação entre a construção e o meio envolvente, entre a arquitectura e o território, entre sociedade e o indivíduo; (...)"¹¹

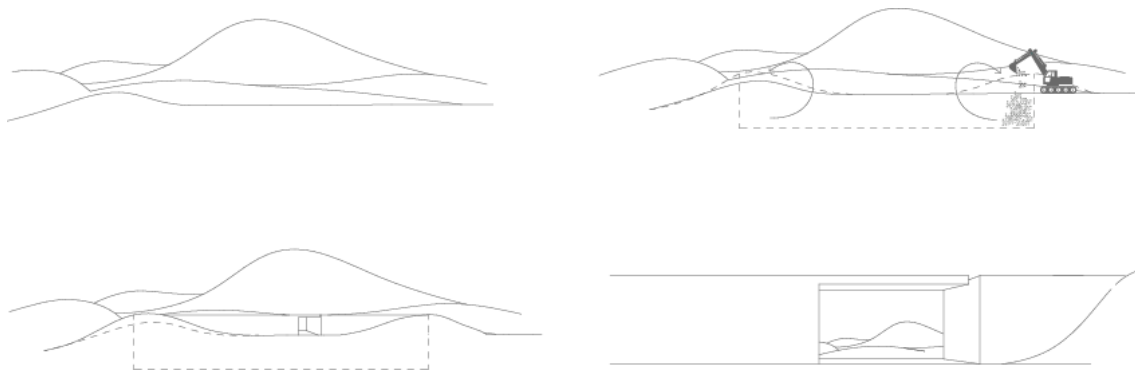


Fig. 24 Esquema representativo das intenções projectuais

¹¹Santiago, Miguel (2013) - Pensamentos X Cidade | Arquitectura | Pedagogia, Covilhã: Universidade da Beira Interior, p. 97.

Forma e programa

Perante a problemática a que nos propusemos e através de um processo evolutivo, entendemos que a volumetria deve ser simples e controlada, sólida e robusta, capaz de criar tensão e ao mesmo tempo sustentar a organicidade criada pelas vinhas em seu redor. À semelhança de Zumthor, anteriormente referido, a nova adega procura encontrar o seu lugar, numa envolvente dominada pela viticultura.

A forma rectangular, orientada a noroeste/sudeste perde a leitura dos alçados quando se agrega à envolvente nas suas extremidades, limitando a sua exposição visual. Tem esta intenção projectual de se integrar na paisagem de modo a controlar de forma eficaz e natural as temperaturas e a luz.

A plasticidade é pensada desde cedo pelos seus alçados quase nulos, destacando o quinto alçado, a cobertura. A cobertura é uma solução construtiva e estrutural que permite ao edifício ter uma identidade semelhante à sua envolvente, parecendo ser uma continuação da mesma. Temos também presente a noção do tempo e o próprio envelhecimento das coisas, que, e no caso deste estudo, vai deixando as suas marcas. Para além das variações cíclicas da envolvente consoante as estações do ano e do desgaste dos materiais, a adega fundir-se-á cada vez mais com o que a rodeia, guardando no seu interior cada vez mais segredos e valores da sua experiência.

Queremos um contraste entre elementos naturais e elementos superficiais capazes de criar uma identidade forte com o local, tornando-o num tipo de pré-existência do lugar e uma evidente relação entre os métodos tradicionais e as tecnologias actuais, fazendo com que o edifício “viva” na actualidade com base nas experiências e tradições vernaculares.

*“Quando construo num lugar determinado, procuro olhar para o resto do mundo. Isto é importante, porque cada edifício deverá dizer algo sobre a sua localização, mas também algo sobre o mundo inteiro, com isto procuro dizer o que o seu autor conhece sobre o mundo. Se desenvolver um edifício só a partir da sua localização, ele nunca vibrará com o mundo, permanecerá estranhamente obsoleto e sem vida. Um edifício necessita sempre algo que irradie de fora para dentro e vice-versa. Se construíres de uma forma mundana, o edifício não criará raízes e não irá extrair nada do lugar. É importante sentir-se o diálogo, entre a localização específica e o resto do mundo.”*¹²

¹²Gonçalves, José M. C. M. (2009). Peter Zumthor - Um estado de graça entre a tectónica e a poesia - , Coimbra: FCTUC, pp. 37-39 - Extracto da entrevista “i build on my experience of the world...”

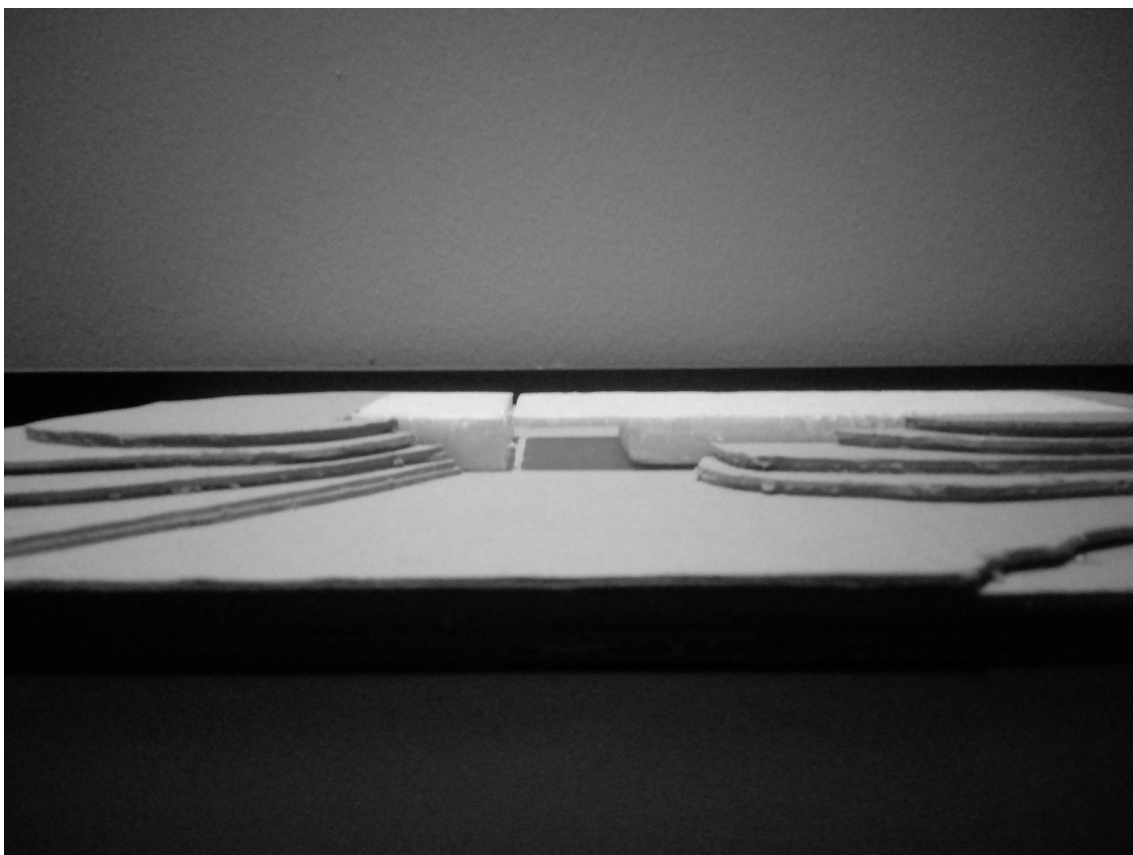
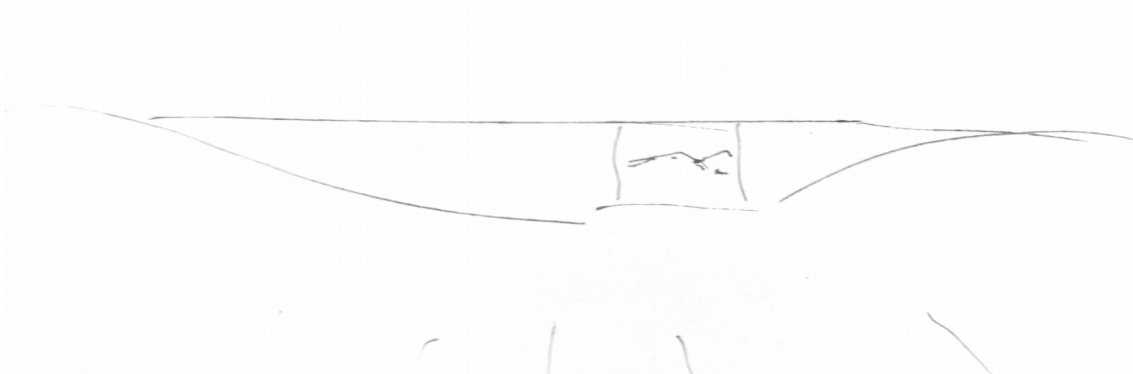


Fig. 25 Esquiso do alçado principal e maqueta de estudo

A solução organizacional e programática da adega deriva obrigatoriamente do percurso que a uva realiza até se transformar em vinho, tendo como base delimitadora a produção por gravidade, dispensando sempre que possível o recurso a equipamentos mecânicos, como por exemplo as bombas.

A recepção da uva, no exterior, é feita ao nível do solo e dá início a este percurso onde é feita a sua escolha manualmente.

O próximo passo é totalmente mecânico. Conforme a qualidade das uvas, estas são inseridas em cubas de inox, no interior, unidas ao exterior por uma plataforma metálica gradeada. A separação do interior/exterior é feita por um envidraçado de quatro folhas com caixilharia metálica e com dois vãos de correr, que permite maior área para toda a actividade técnica. Ao nível da abertura das cubas e assente na plataforma metálica está um *robot*, que tem como função entrar dentro de cada uma das cubas e iniciar o processo de desengace e esmagamento das bagas. Este processo pode ocorrer de uma forma mais tradicional, “caíndo” as uvas para um zona de prensagem no piso inferior, através de pequenas aberturas na laje.

As sucessivas fases do processo de vinificação sucedem-se num espaço consecutivo, amplo e ao qual é paralelo as zonas de envelhecimento e armazenamento do vinho. Após a operação mecânica, ocorre a fermentação alcoólica, do qual resulta o mosto que vai repousar durante um período de tempo controlado. Após este período é transferido para estágio e as partes sólidas sofrem a segunda fermentação (maloláctica), isto no que diz respeito ao vinhos tintos. Em seguida é transferido para as zonas de amadurecimento. Terminado o seu tempo de estágio é engarrafado e rotulado, fase final de produção realizada no topo consecutivo à zona de fermentação, onde são também armazenados até à sua expedição. O vinho produzido é também controlado quanto à sua qualidade, operação realizada por técnicos especializados, no laboratório que é próximo aos primeiros passos de produção no piso inferior.

O espumante, Champagne - originário da região nordeste francesa que possui o mesmo nome, é um resultado de um conjunto de “*actos casuísticos*”¹³. Neste caso, para a obtenção de um bom produto final é necessária uma prensagem cuidada, uma escolha indicada de licor-base obtido através dos testes em laboratório e uma fermentação a ocorrer em garrafas, rodadas individualmente e periodicamente para dissipar os sedimentos decorrentes da fermentação e também da indução de uma segunda fermentação por adição de açúcares e leveduras.

¹³ Halliday, James e Jonhson, Hugh (1997). The Art and Science of Wine, p.71.

A proposta, constituída por dois pisos, um subterrâneo e o outro à superfície, separa-se em dois volumes ao nível térreo que se ligam pelo piso inferior. Há um vazio nos alçados nordeste e sudoeste que faz esta desintegração dos volumes mas que faz a ligação entre o exterior e o interior. A separação dos volumes superiores definem também dois percursos distintos, o da uva e o dos visitantes, enquanto que o nível inferior, união dos blocos superiores, se destina praticamente todo ele ao processo de vinificação e armazenamento.

O momento de ruptura dos volumes é o mesmo da chegada ao edifício, onde o enquadramento com a Serra caracteriza a entrada principal do edifício tanto para a uva como para o visitante. Este vazio que atravessa o edifício e para o qual somos encaminhados ao longo do percurso de chegada, comporta-se como uma moldura de fotografia que está no primeiro plano da imagem, enquadrando a Cruz Alta, topo da Serra do Bussaco, no seu último plano.

Tal como a construção e o programa, os percursos também são divididos pelo vazio, que se distribuem pelos dois pisos. A uva é orientada para o sentido noroeste, e os visitantes no sentido contrário, sudeste, fazendo um percurso em “loop” onde conseguem acompanhar os trabalhos da adega sem que os percursos entrem em conflito.

Referente ao piso 0, podemos contar com as seguintes áreas:

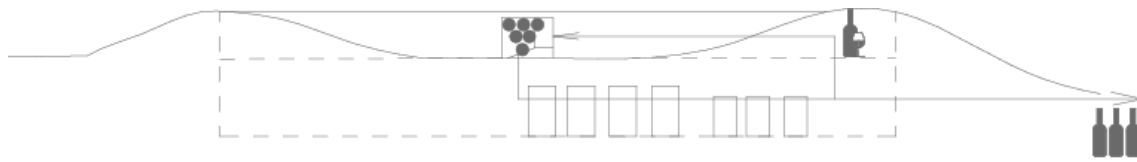
- Entrada sudeste (visitantes)

Estacionamento	182m ²
Hall de entrada	36m ²
Recepção	15m ²
Área de vendas	20m ²
Arquivo	14m ²
Área administrativa	82,30m ²
I.S.	6,25m ²

- Entrada noroeste (uva):

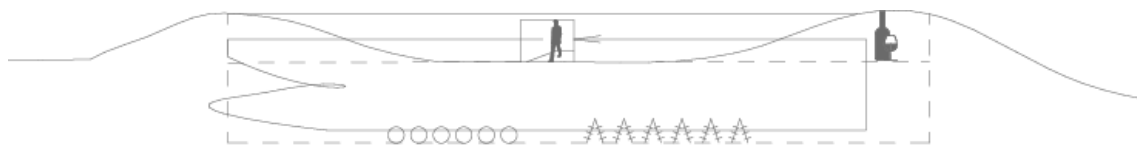
Zona de recepção da uva	218,75m ²
Zona de prensagem	118m ²
Zona de equipamentos móveis	35m ²
Salas de formação	(55,50 + 55,50) 111m ²

Sala de provas e sala de apoio	100m2
Armazém da sala de provas	50,85m2
I.S.	24,55m2
Acessos verticais (à cobertura e ao piso inferior)	
Saída de emergência	
- Piso -1, pela mesma lógica do anterior:	
Área de exposições	285,55m2
Laboratório	105m2
Sala de envelhecimento em barricas (vinho)	213,70m2
Zona de prensagem	247,30m2
Zona de fermentação	560m2
Sala de estágio em garrafas (espumante)	232,95m2
Acessos verticais	
Saída de emergência	
Área técnica + zona de avac's	(73,55+70,50) 144,05m2
Balneário + I.S.	16m2
Armazém de embalados	67,30m2
Zona de embalamento e rotulagem	165,70m2
Garagem e arrumos agrícolas	260m2
- Piso 1 (cobertura)	
Cobertura acessível	28m2



Percurso da uva

Fig. 26 Esquema representativo do percurso da uva



Percurso do visitante

Fig. 27 Esquema representativo do percurso dos visitantes

Programa e materialidade

Tendo em conta todas as questões abordadas anteriormente , como a robustez e solidez, queremos que o objecto arquitectónico transpareça essa mesma ideia e, por isso, a materialidade e estrutura dos diversos elementos são em betão aparente, tanto no exterior como em grande parte do interior, tornando-o contínuo e unitário, com excepção da cobertura em que a estrutura de betão vai ser revestida mas procura uma coloração idêntica.

•

Paredes

Os alçados exteriores em betão aparente são marcados pelo ritmo da cofragem em madeira, ritmada na horizontal e pela sua textura natural, protegida apenas com resinas acrílicas. No interior, a presença do betão também é evidente e optou-se por lhe dar outro carácter sendo primeiro polido e depois protegido com resinas acrílicas, conferindo assim uma textura díspar do exterior. No piso inferior, destinado à vinificação, os alçados interiores são marcados pela cofragem na vertical, até a altura 2,3m, acompanhando assim o ritmo dos vãos. Nos restantes alçados faz-se notar a marcação da cofragem na horizontal.

As exceções são:

- as zonas das instalações sanitárias - com revestimento cerâmico, estruturado em folhas rectangulares (30cm x 90,2cm x 1cm), de cor cinza com acabamento mate e com diferentes relevos em cimento, tipo Cricket, Roca;
- a sala de provas, com acabamentos em madeira assentes também eles em madeira, combinados com o betão aparente da zona de apoio, proporcionando assim uma experiência de prova de vinhos mais indicada e acolhedora.

•

Pavimentos

Quanto aos pavimentos a solução tem em conta a funcionalidade do edifício e recai sobre uma escolha que garante continuidade e limpeza. São também maioritariamente com acabamento em micro-betonilha à base de poliuretano de elevada resistência, tipo SIKAFLOOR 21 PURCEM, no piso 0, e SIKAFLOOR 20 PURCEM, no piso -1, de 45mm e 90mm respectivamente. Instalados com uma primeira camada rapada, uma segunda camada base com polvilhamento de cargas (0,7-a,2mm) e por último a selagem com acabamento superficial transparente e suave.

Os rodapés são embutidos, em micro-betonilha cosmética, tipo SIKAFLOOR 29 PURCEM , de 45mm e 90mm.

As áreas sanitárias são com revestimento cerâmico, estruturado em folhas rectangulares (30cm x 90,2cm x 1cm), de cor cinza com acabamento mate e com diferentes relevos em cimento, tipo Cricket, Roca.

A sala de provas e o armazém de apoio são em soalho de madeira de carvalho, e=20mm, com acabamento serrado, assente sobre uma estrutura de madeira e com preenchimento da caixa em placas de poliestireno extrudido, tipo FLOORMATE E=30mm

O percurso dos visitantes e as zonas de envelhecimento dos vinhos contam com uma iluminação de chão, tipo “POWER LUME” com perfil embutido (e=25mm) em alumínio extrudido com difusor translucido em PMMA extrudido e placa LED (90lm/W), que marca o trajecto e destaca os produtos.

O pavimento exterior entre os volumes é em placas de granito serrado, cor cinza na zona da recepção da uva e preto junto à entrada dos visitantes.



Tectos

Existem dois tipos de tectos: tecto em betão aparente, que predomina no projecto, e tecto falso de gesso cartonado. O tecto falso hidófono, tipo “Knauf”, suportado por uma estrutura em aço galvanizado, aparece apenas em algumas zonas como a sala de provas e a zona administrativa conferindo maior conforto.

Lajes

A laje entre pisos é fungiforme nervurada, em betão armado, $e = 520\text{mm}$, tipo “Nautilus” e usa módulos “Nautilus-FN” duplos não recuperáveis que permitem o tecto plano em betão à vista.

A laje do piso -1, em contacto com o terreno também é em betão armado, $e=250\text{mm}$, assente sobre uma camada de betão de limpeza, $e=50\text{mm}$.

A laje que está entre os volumes superiores é fungiforme nervurada, em betão armado, $e= 400\text{mm}$, tipo “Nautilus” e usa módulos “Nautilus-FN” duplos não recuperáveis.



Cobertura

A cobertura é composta por uma estrutura de lajes e vigas de betão que prolongam a malha em seu redor e compõem o quinto alçado do projecto.

A estrutura será quase toda revestida em zinco, de cor natural, com junta agrafada sobre estrato em placas OSB (EN 300 Class 3 OSB) assente numa estrutura de madeira com preenchimento da caixa com isolamento térmico, tipo “ROOFMATE” $e=40\text{mm}$. Entre a laje estrutural de betão e a estrutura de madeira contamos com barreira anti-vapor, $e= 3\text{mm}$.

A secção não coberta a zinco é uma área acessível com protecção mecânica em lajetas térmicas constituídas por uma base de poliestireno extrudido, tipo “ROOFMATE SL40”, e uma camada superior em betonilha adictivada com fibras ($e=35\text{mm}$). Entre a laje estrutural e o pavimento contamos com duas camadas de manta geotêxtil, tipo “TECGEO ST 300” com $300\text{g}/\text{m}^2$, e entre elas uma camada de impermeabilização em membrana PCV-P com uma malha de fibra de vidro ($e=1,5\text{mm}$).



Vãos

Vãos exteriores

Em relação aos vãos exteriores, os que se destacam são os da cobertura. Encontramos dez clarabóias de três tipos diferentes. Acima da área de exposições escolhemos um vão oval, em vidro triplo temperado e laminado com caixilharia em alumínio. Acima da área de produção, optámos por seis vãos rectangulares (12mx1,5m), em vidro duplo temperado e laminado e caixilharia em alumínio, distantes uns dos outros por uma distância de 5m. Os restantes vãos que estão acima da zona administrativa e sala de provas, são idênticos, e também são em vidro duplo temperado e laminado com caixilharia em alumínio.

Na zona de entrada dos visitantes, optou-se por marcar a entrada com uma porta de abrir de duas folhas, em vidro duplo e caixilharia de alumínio, tipo “BESAM Swing ADS - Swing Double Door - Beam Mounted - ASSA ABLOY”, que fica ao centro de dois vãos fixos, também eles de vidro duplo e caixilharia em alumínio, tipo “Fixed Window 210i -VELFAC”. Na entrada e recepção da uva, escolhemos um envidraçado constituído por quatro folhas em que duas são de correr e as outras duas são fixas, em vidro duplo e caixilharia de alumínio, tipo “2 leaf Sliding Door 237i F 2-fl - VELFAC”, auxiliado por uma porta de abrir, de duas folhas opacas em alumínio e caixilharia em alumínio, tipo “BESAM Swing ADS - Swing Double Door - Beam Mounted - ASSA ABLOY”. Nas zonas de entrada do piso térreo os vãos têm uma de 2,70m. No piso inferior, a entrada da adega, temos o maior vão com 3,5m de altura e 6m de comprimento e é um portão de correr anti-fogo, com abertura através de um controlo remoto e sensores de movimento, preso ao tecto por uma estrutura metálica, deslizando sobre um perfil metálico no chão, tipo “Single Sliding Door EI120 - PUERTAS GISMERO”.

Vãos interiores

Os vãos que compõem os alçados interiores, no perímetro que rodeia a zona de trabalhos (adega), são todos envidraçados, em vidro duplo com caixilharia em alumínio e os restantes em madeira, diferenciando também as áreas através da materialidade e aspecto dos seus vãos.

Na zona de embalagem/rotulagem e nas salas de formação escolhemos um envidraçado semelhante ao da zona de recepção da uva, constituídos por quatro folhas de vidro duplo em

que duas são fixas e outras duas de correr diferenciando-se a caixilharias, alumínio no piso inferior e madeira no superior.

As portas interiores são escolhidas consoante os tipos de espaços. Na zona administrativa e no armazém da sala de provas as portas são de abrir em alumínio lacado e texturado a madeira (carvalho). Nas instalações sanitárias optou-se por portas de correr embutidos, em madeira de carvalho, tipo “JW_Stable_VMT_Sliding_Door_1Leaf - SWEDOOR JELD-WEN”. Nas zonas técnicas , acessos verticais e ligações à saída de emergência escolhemos portas com um aro corta-fogo em contraplacado denso com perfil de isolamento e barra anti-pânico, tipo “Steel Door, Fire Exit - Double -ASSA ABLOY”.

Considerações finais

Este estudo pretende desenvolver uma proposta prática para um projecto de arquitectura, compreendendo todas as fases implícitas à sua realização.

A escolha do tema é influenciada pelo “boom” da construção mundial de novas adegas da autoria de um arquitecto. A proposta surge de uma interpretação natural, provocada por recordações e vivências do próprio local. O lugar, é uma peça fundamental no que diz respeito às tomadas de decisões de projecto. Preservando a área agrícola pretende-se manter a identidade e alcançar um equilíbrio entre o relevo e a nova volumetria. A proposta não só visa dar resposta a um programa complexo, mas também ter a capacidade de dar respostas múltiplas face à nova realidade da indústria vinícola.

A origem projectual surge na criação de uma volumetria pensada através dos seus alçados. Com este gesto, pretende-se criar uma imagem que seja elemento identificador da marca productora. Na evolução do processo foram estabelecidos alguns momentos-chave: um primeiro, que é a contemplação feita até à chegada do edifício; um segundo, a entrada marcada por uma vista direccionada e que assinala também a chegada da uva; a relação entre os espaços, o programa e os percursos internos.

O desenvolvimento deste processo tornou-se cativante, ao compreender como a idealização de uma imagem plástica pode responder a um programa particular, e estar em harmonia com a envolvente. O trabalho reflecte momentos de certezas e dúvidas que acabaram por configurar um método para a sua concretização.

As principais dificuldades encontradas no processo foram: a tentativa de conseguir uma organização espacial funcional e racional; adoptar um programa complexo a uma imagem pretendida.

A proposta apresentada tem a intenção de tornar possível um raciocínio, que pode não ser o mais lógico, mas que cumpre as expectativas pessoais. A proposta tenta compreender e explorar um dos maiores desafios para os arquitectos, o equilíbrio entre o objecto e a natureza. Também tenta apelar à preservação da envolvente, mantendo a identidade dos elementos e do lugar.

O resultado deste processo revela que a proposta pode partir de uma ideia plástica e ter a capacidade de resolver um problema proposto. Neste sentido, o exercício de projecto reflete a interação do objecto com a paisagem, onde são aplicados conhecimentos teóricos na forma e no espaço, adquiridos pelo tempo e pelas experiências.

Referências bibliográficas

De Aguiar, António Augusto (1866). Relatório que faz parte da Memoria sobre os processos de vinificação empregados nos principaes centros vinhateiros do continente do reino, apresentada ao illusterrissimo e excellentissimo senhor ministro das obras publicas, commercio e industria pela comissão nomeada em portaria de 10 de Agosto.

De Castro, Augusto Mendes Simões (1866). GUIA HISTÓRICO DO VIAJANTE EM COIMBRA E ARREDORES; Condeixa, Lorvão, Mealhada, Luso, Montemor-o-Velho e Figueira. Coimbra, Imprensa da Universidade.

De Mello, Joaquim Lopes Carreira (1871). EXPOSIÇÃO SOBRE A AGRICULTURA DAS VINHAS E COMÉRCIO DOS VINHOS DA BAIRRADA, Lisboa.

Gonçalves, Francisco E (1984). Portugal país vinícola, Lisboa: Editora Portuguesa de Livros Técnicos e Científicos.

Halliday, James e **Jonhson**, Hugh (1997). The Art and Science of Wine.

Norberg-Schulz, Christian (1979). Genius Loci -paesaggio ambiente architettura, Ed. Mondadori Electra, Itália

Pawson, John (1996). *Minimum*, Phaide Press.

Santiago, Miguel (2013). - Pensamentos X Cidade| Arquitetura| Pedagogia, Covilhã: Universidade da Beira Interior.

Zevi, Bruno (1996). Saber Ver a Arquitetura. São Paulo: Martins Fontes

Zumthor, Peter (2009). Pensar a arquitectura. Barcelona: Editorial Gustavo Gili.

Revistas/Publicações periódicas

STEC, Barbara (2004). “Conversazioni com Peter Zumthor / Conversations with Peter Zumthor, Casabella 719.

Dissertações

Gonçalves, José M. C. M. (2009). Peter Zumthor - Um estado de graça entre a tectónica e a poesia - , Coimbra: FCTUC, pp. 37-39 - Extracto da entrevista “i build on my experience of the world...”

Endereços electrónicos

Caves Messias, (2018). Disponível em: <https://www.cavesmessias.pt/quintas/quinta-do-valdoeiro/>. Consultado em: 18/12/2018

Peças desenhadas

Folha 01 - Planta de localização	Esc. 1/2000
Folha 02 - Planta de implantação	Esc. 1/500
Folha 03 - Planta piso -1	Esc. 1/200
Folha 04 - Planta piso 0 (térreo)	Esc. 1/200
Folha 05 - Planta de cobertura	Esc. 1/200
Folha 06 - Axonometria	Esc. 1/200
Folha 07 - Cortes A - C	Esc. 1/200
Folha 08 - Cortes D - F	Esc. 1/200
Folha 09 - Cortes G - J	Esc. 1/200
Folha 10 - Cortes L- P	Esc. 1/200
Folha 11 - Secção 01 (piso -1)	Esc. 1/50
Folha 12 - Secção 02 (piso -1)	Esc. 1/50
Folha 13 - Secção 03 (piso -1)	Esc. 1/50
Folha 14 - Secção 04 (piso 0)	Esc. 1/50
Folha 15 - Secção 05 (piso 0)	Esc. 1/50
Folha 16 - Secção 06 (piso 0)	Esc. 1/50
Folha 17 - Pormenor 01 - 10 (Corte B)	Esc. 1/20
Folha 19 - Mapa de vãos	Esc. 1/20
Folha 20 - Mapa de vãos	Esc. 1/20
Folha 21 - Mapa de vãos	Esc. 1/20
Folha 22 - Mapa de vãos	Esc. 1/20

