

**A cultura do vinho na Beira Interior**  
**Proposta para uma Adega em Freixedas, Pinhel**  
Versão final após defesa

**Adriana Pina Pereira**

Dissertação para obtenção do Grau de Mestre em  
**Arquitetura**  
(mestrado integrado)

Orientador: Prof. Doutor Tiago de Almada Cardoso Proença de Oliveira

**novembro de 2021**



“Uma adega já não é o que era. Está melhor, assim como o vinho.”

Carlos Castanheira

(Manuel das Neves & Figueira, 2017, p.4)



# **Agradecimentos**

Ao Professor Doutor Tiago Oliveira, pela orientação do trabalho, disponibilidade, empenho e conhecimento partilhado.

Aos docentes pela partilha de conhecimento durante o percurso académico.

À minha família, pelo apoio, esforço e dedicação, neste trabalho e em todo o percurso de aprendizagem.

À Maria, à Ana, ao Rodrigo e ao Daniel, pela amizade, paciência e toda a ajuda prestada.

Ao Ricardo, pelo carinho, ajuda, confiança e paciência. A sua presença foi essencial e valiosa.

A todos um obrigado, por tudo.



## **Resumo**

O vinho é um produto de relevo na história da humanidade. Envolvido em simbologias e religiosidades, tornou-se fonte de inspiração para os mais variados povos, suscitando mitos e lendas. Em Portugal, a produção de vinho faz parte das raízes culturais e a vinha constitui grande parte da sua paisagem rural. O país possui regiões vinícolas reconhecidas mundialmente, como as do Dão, Douro, Alentejo e Beira Interior. Assim, o enoturismo tem vindo a conquistar uma importância crescente na economia portuguesa.

O objetivo desta dissertação é contribuir para a valorização da cultura do vinho, considerando a sua influência na sociedade, paisagem, economia, gastronomia e património da Beira Interior, com uma proposta de arquitetura para uma adega, localizada na freguesia de Freixedas, concelho de Pinhel, distrito da Guarda. Esta região é a maior produtora de vinho da Beira Interior, de tal modo que Pinhel foi eleita Cidade do Vinho 2020/2021 pela Associação de Municípios Portugueses do Vinho.

A proposta de arquitetura da adega tende a respeitar a funcionalidade que a produção de vinho exige, incorporando novos espaços dedicados aos visitantes. O edifício proposto foi desenvolvido de forma a ter uma ligação direta com a vinha e com a paisagem, permitindo ao visitante um envolvimento com todo o processo de vinificação, desde a plantação de vinha até ao produto final, o vinho.

## **Palavras-chave**

Arquitetura do Vinho; Adega; Beira Interior; Enoturismo



# **Abstract**

Wine is a very important product in the history of humanity. Involved in symbols and religions, it has become a source of inspiration for the various peoples, bringing along myths and legends. In Portugal, wine production is part of its cultural roots and its landscape. The country has many regions that are worldly recognized, such as Dão, Douro, Alentejo, and Beira Interior. So, *enotourism* has qualified to respond to an increasing relevance in Portugal's economy.

This thesis aim is to contribute to the appreciation of the wine's culture, taking into consideration its influence in society, landscape, economy, gastronomy, and patrimony of the Beira Interior region, by creating an architectural project for a cellar, located in Freixedas, county of Pinhel, district of Guarda. The region of Beira Interior is the major producer of wine, and Pinhel was elected "The City of Wine 2020/2021" by the Association of Portuguese Wine Counties.

The architectural project of the cellar tends to respect the function that the wine production requires and demands, incorporating new spaces dedicated to the visitors. The building was developed in order to have a direct connection to the vineyards and the landscape, allowing the visitors to have a deeper involvement with all the processes of the wine production, from the plantation of the vine until its final product – the wine.

## **Keywords**

Wine architecture; Cellar; Beira Interior Region; Enotourism



# Índice

Introdução .....	1
I. A arquitetura do vinho .....	3
História do vinho .....	4
Evolução dos espaços do vinho .....	10
Processo de vinificação.....	14
Enoturismo .....	17
Casos de Estudo .....	19
Adega Mayor .....	19
Adega 23 .....	23
Adega Herdade do freixo.....	26
II. Descrição da proposta .....	28
Localização e contextualização .....	28
O local .....	29
Definição do programa.....	31
Descrição e justificação do projeto .....	33
Conclusão.....	45
Referências bibliográficas .....	46
Índice de figuras.....	48
Anexo – Desenhos de projeto.....	52



## **Introdução**

O presente trabalho tem como objetivo o estudo das estruturas arquitetónicas para produção e turismo vinícola na divulgação da arquitetura contemporânea, refere-se a um projeto de arquitetura para uma adega a implantar na freguesia de Freixedas, no concelho de Pinhel.

No desenvolvimento da proposta, serão abordados temas como a arquitetura do vinho, evolução dos espaços do vinho, os processos de vinificação, e o desenvolvimento do Enoturismo. Para além disso, serão usadas três adegas como caso de estudo, e analisadas outras vertentes como o local de implantação, o conceito, o programa funcional, a distribuição de espaços e a materialidade da proposta. O trabalho será composto por várias etapas que vão desde a investigação à concretização dos elementos projetuais.

O local de intervenção está situado numa região onde a produção de vinho é abundante, o que por si só justifica o programa proposto. Para além disso, a escolha de uma adega na região de Pinhel como proposta de projeto arquitetónico é fruto de fortes ligações pessoais e familiares ao local, assim como aos procedimentos funcionais e culturais no fabrico do vinho.

Ao intervir sobre um tema tão próximo, oferece-se como mais-valia uma visão mais completa e sensível sobre todo o procedimento que será abordado. Por outro lado, a ligação ao lugar amplifica o desejo de ajudar a que ele recupere a identidade cultural e a vivência que neste momento não tem. Com a criação de uma adega com qualidade arquitectónica, pretende-se contribuir para que esta localidade se desenvolva através de atividades turísticas baseadas no

enoturismo, já que se considera que elas encontram acolhimento nas tradições e cultura da região.

## I. A arquitetura do vinho

“... é grande a importância que, desde muito cedo, a vinha desempenhou em quase todas as civilizações antigas: fornecia frutos saborosos e nutritivos e, mais do que isso, originava uma bebida privilegiada...” (Amaral, 1994, p.11).



[ 1 ] Wine Harvest in the Tyrol, Peder Severin Kroyer

## História do vinho



[ 2 ] Cronologia histórica do vinho em Portugal entre 2000 a.C. e séc. VII. [Fonte: [www.infovini.com](http://www.infovini.com)]

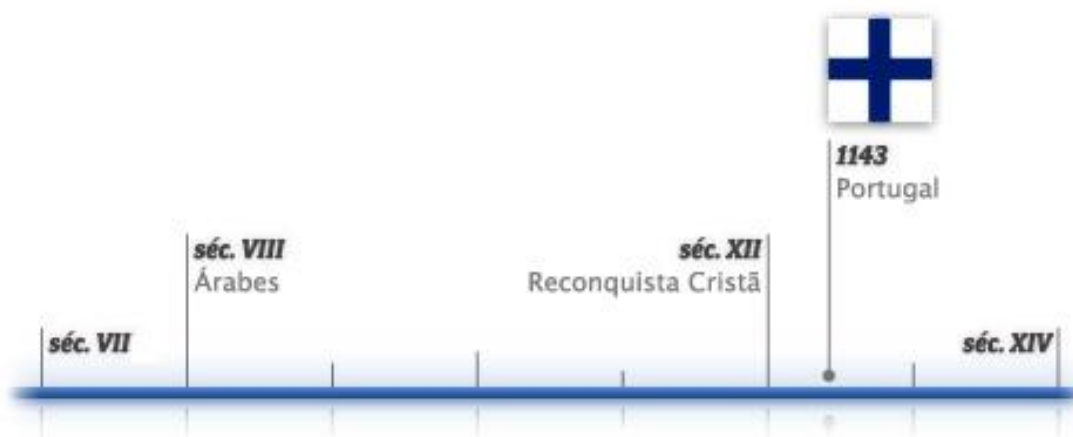
Em cerca de 2000 a.C. instalou-se, em Portugal, o primeiro povo a cultivar vinha na região Vale do Tejo e Sado, de nome Tartesso, que produzia vinho para comercializar por todo o mundo. No século X a.C., os Fenícios apropriaram-se do comércio dos Tartessos e do seu vinho. Acredita-se que este povo tenha sido responsável pelas novas castas de videira na Lusitânia (Amaral, 1994).

Os Gregos ocuparam também a Península Ibérica no século VII a.C. e desenvolveram a arte de fazer vinho com novas técnicas e instrumentos. Mais tarde, no século VI a.C., é o povo celta que traz para a Península as suas videiras, uma vez que já possuía conhecimentos vinícolas (Amaral, 1994).

Os romanos, no século II a.C., foram responsáveis pelo grande desenvolvimento e modernização da cultura da vinha na Península Ibérica, através da introdução de novas castas de videira e do aperfeiçoamento de técnicas de cultivo da vinha, como a poda. Com esta grande evolução, o vinho era enviado para Roma, onde o

seu consumo e procura estava em constante aumento, mas onde a produção era feita em quantidade insuficiente (Amaral, 1994).

Seguiram-se, no século VII d.C., as invasões bárbaras e a decadência do império romano. A Península Ibérica foi disputada aos romanos por suevos e visigodos que acabaram por vencer e ocupar a Lusitânia. Com a fusão de raças e de culturas, os povos bárbaros adotaram os costumes e a religião do povo anterior, incluindo o costume relacionado com o consumo de vinho. É nesta época que acontece a grande expansão do Cristianismo e o vinho torna-se um elemento importante para o ato sagrado da comunhão (Amaral, 1994).



[ 3 ] Cronologia histórica do vinho em Portugal entre o séc. VII e o séc. XIV. [Fonte: [www.infovini.com](http://www.infovini.com)]

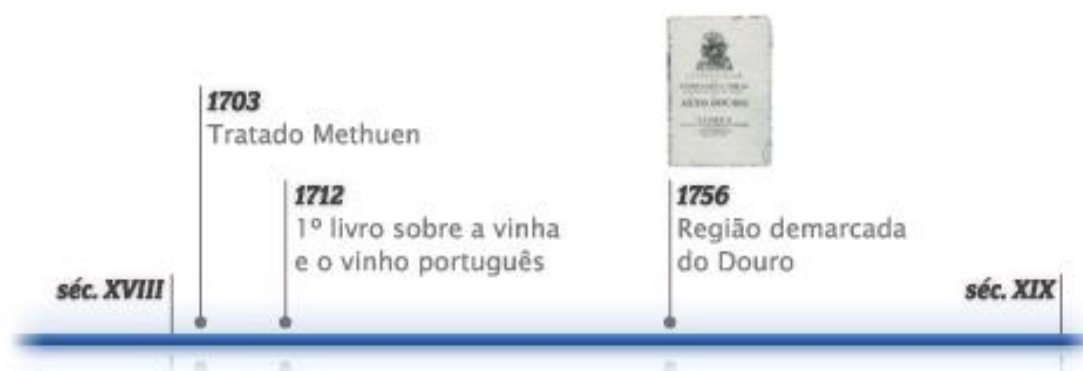
A vitivinicultura sofreu uma transformação entre o século VII e o século XII d.C. após a invasão dos árabes – um povo muçulmano que, na sua religião, não consentia o consumo de bebidas fermentadas, entre elas o vinho. Porém, a produção e consumo de vinho entre os cristãos não foi proibida. A agricultura era muito importante na economia árabe, por isso a produção de vinho não podia ser dispensada e, nas exportações, chegava a ser usada como moeda de troca (Amaral, 1994).

Depois de muitas disputas de territórios, entre o século XII e o século XIV, houve a Reconquista Cristã. Com a expulsão dos muçulmanos, foi possível o cultivo das vinhas, o qual foi marcando presença em cerimónias religiosas, feiras, e nas exportações ganhando assim relevância económica (Amaral, 1994).



[ 4 ] Cronologia histórica do vinho em Portugal entre o séc. XV e o séc. XVII. [Fonte: www.infovini.com]

Durante o período dos Descobrimentos, entre o século XV e o século XVII, o vinho serviu inúmeras vezes de moeda de troca com outros povos do Oriente e do Brasil, tornando Lisboa o grande centro de distribuição e consumo de vinhos (Amaral, 1994).



[ 5 ] Cronologia histórica do vinho em Portugal entre o séc. XVIII e o séc. XIX. [Fonte: www.infovini.com]

No ano de 1703, Portugal e Inglaterra assinaram o tratado de Methuen, segundo o qual o vinho português era importado para Inglaterra de acordo com um

regime tarifário especial que favorecia a sua exportação. As exportações do vinho eram geridas pelos ingleses, instalados a Norte do país.

Assim, durante a 1ª metade do século XVIII, a produção de vinho conheceu um crescimento acelerado. Mas como havia mais preocupação com a quantidade do que com a qualidade, o comércio dos vinhos portugueses acabou por decair, o que deu origem a uma grande crise em meados do século (Carrera, 2019).

A 10 de setembro de 1756, para combater esta crise, o Marquês de Pombal criou a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro por alvará régio, incentivando o desenvolvimento da vitivinicultura na região do Douro. Também nesse ano foi demarcada no Douro a região de produção de vinhos (Carrera, 2019).



[ 6 ]Cronologia histórica do vinho em Portugal entre o séc. XIX e o séc. XX. [Fonte: [www.infovini.com](http://www.infovini.com)]

Na segunda metade do século XIX, a vinha é atacada por pragas e doenças responsáveis pela diminuição da produção de vinho, nomeadamente o oídio que cobria os bagos de pó branco levando à sua queda. A solução encontrada foi pulverizar a vinha com enxofre. Mais tarde surgiu o míldio, que se tratava cobrindo a vinha com sulfato de cobre e cal. Porém, em 1867, com a chegada da

filoxera, um inseto que se alimentava da raiz da videira (acabando por matar a planta), a proteção obrigou a enxertos em raízes americanas que eram resistentes a esta praga. De forma a fazer face a este problema, António Augusto de Aguiar, João Inácio Ferreira Lapa e o Visconde de Vila Maior constituíram uma comissão em 1875 encarregada de dar resposta às doenças e de fazer a avaliação do estado das regiões vinícolas (Amaral, 1994).



[ 7 ] Cronologia histórica do vinho em Portugal entre 1900 e 1974. [Fonte: [www.infovini.com](http://www.infovini.com)]

Com o objetivo de combater a crise vinícola, Portugal participou na Exposição Universal de Paris em 1900 e foi reconhecido na apresentação da obra "Le Portugal vinicole" de Bernardino Camilo Cincinnato da Costa. Esta obra tecia considerações sobre os tipos de vinhos portugueses, sugeria divisões de regiões vinícolas, recomendava o tipo de castas preferenciais para cada região e apresentava medidas de combate à crise vinícola (Carrera, 2019).

No ano de 1907 os limites da região demarcada do vinho do Porto e Douro foram redefinidos, e demarcaram-se novas regiões (Madeira, Moscatel de Setúbal, Carcavelos, Dão, Colares e Vinho Verde) (Carrera, 2019).

Durante o período do Estado Novo, entre 1926 e 1974, foi criada a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal com o objetivo de regularizar o mercado de produção dos vinhos (Amaral, 1994).

De forma a estimular o consumo, gerir a oferta, equilibrar os preços e armazenar os excessos de vinho, em 1937 foi criada a Junta Nacional do Vinho (Carrera, 2019).



[ 8 ]Cronologia histórica do vinho em Portugal entre 1980 e 2002. [Fonte: [www.infovini.com](http://www.infovini.com)]

No início de 1980, a pré-adesão de Portugal à CEE foi marcada pela mudança da forma como estava organizado o setor do vinho e pela adaptação às regras da política agrícola a nível europeu. O processo de adesão originou mudanças nos métodos de produção, na qualidade do vinho, nas adegas e nas vinhas. De modo a controlar a qualidade e o prestígio do vinho, foram criadas as áreas de Denominação de Origem Controlada, e as Comissões Vitivinícolas Regionais (Amaral, 1994).

Atualmente existem 33 Denominações de Origem Controlada e 8 Indicações Geográficas (Carrera, 2019).

## Evolução dos espaços do vinho

Desde que o Homem descobriu como transformar a uva numa bebida aprazível, surgiram espaços dedicados à sua formação e conserva. Estes espaços sofreram grandes alterações ao longo dos tempos, desde a versão primitiva, em que a sua realização era feita na própria habitação, passando pela produção popular (onde vigoravam técnicas e princípios que ajudavam a uma boa produção e armazenamento do vinho, através dos alinhamentos de Norte-Sul e entradas a Norte para ajudar na ventilação do espaço e na harmonia entre o frio e o calor), até ao espaço criado e desenhado para a produção e para o turismo, uma vertente que tem vindo a crescer em todo mundo.



[ 9 ]Adega em Areni-1, Arménia.

A mais antiga adega do mundo foi descoberta em 2007, nas escavações de um complexo de caves em Areni, na Arménia. Os arqueólogos descobriram jarros, cubas de fermentação, prensas, vasilhas de armazenamento, copos, e vinte sepulturas. Esta descoberta poderá deixar supor que a relação entre o homem e

o vinho começou há mais de 6100 anos, dentro de caves escavadas em rochas (Owen, 2011).

Os primeiros espaços para o vinho foram construídos nas villas romanas, incorporados na habitação com o objetivo de produção e armazenamento. O espaço onde o vinho era conservado seria de planta regular e parcialmente ou totalmente encerrado. Assim, usaram-se caves feitas em tijolo com o teto em estrutura de madeira. Esse sistema foi definido para tirar partido das vantagens que as caves oferecem, como a possibilidade de controlo da temperatura e da humidade, que eram condições já conhecidas como benéficas para a produção do vinho (Woschek, Duhme, & Friederichs, 2012).



[ 10 ] Adega na villa do Prado (Freixo de Numão).

O arquiteto romano Vitruvius fez algumas recomendações precisas para o planeamento das adegas. Sugeriu que esses espaços se localizassem perto de cozinhas, apenas com poucos vãos virados para Norte para possibilitar uma boa ventilação e evitar um aumento da temperatura no ambiente devido à luz direta do sol (Pereira, 2017).

Na idade média a produção de vinho tornou-se umas das principais atividades do clero, e os espaços do vinho foram erigidos em castelos e mosteiros. Estes espaços eram escuros e localizados em caves de pedra.

No período da revolução industrial, o aumento da produção trouxe a necessidade de criar espaços de dimensões maiores, autónomos e com arquitetura própria (Woschek, Duhme, & Friederichs, 2012).



[ 11 ] Sala de armazenamento, Château Lafite Rothschild.



[ 12 ] Fachada, Château Lafite Rothschild.

Em 1987 surgiu a primeira revolução na arquitetura do vinho, em França na região de Bordeaux, com o projeto da nova cave para Château Lafite Rothschild executado por Ricardo Bofill. A prioridade de agilizar o processo de trabalho na deslocação de barricas, a necessidade de incluir um sistema de refrigeração e o facto de ser imprescindível preservar a área de vinha, resultou na solução de uma adega subterrânea com um arranjo espacial novo. O espaço permite o armazenamento de 2000 barricas em círculos concêntricos distribuídos numa planta octogonal - um octógono inscrito num quadrado de 50 metros de lado e, no centro, um poço de luz rodeado por 16 colunas que possibilita a iluminação da cave com luz natural. O espaço residual entre o octógono e a praça instala uma entrada para as caves, uma saída para a fábrica de engarrafamento, um escritório e uma pequena área de exposição. A fachada exterior da adega é em betão, desenhada como um recorte na paisagem. Ricardo Bofill sinalizou assim

o afastamento da planta regular tradicional, dando uma nova expressividade à arquitetura do vinho (Woschek, Duhme, & Friederichs, 2012).

As novas técnicas de produção, e a crescente preocupação com a arquitetura destes espaços por parte dos produtores, levaram o consumidor a tornar-se cada vez mais interessado e curioso com o processo de vinificação. Os espaços do vinho abrem as portas ao público, ganhando visibilidade e capacidade de se afirmar como atração turística, e procuram novas possibilidades de design dentro das restrições da arquitetura empresarial e industrial. A arquitetura com o propósito de relacionar a produção de vinho com o turismo desempenha um papel importante na promoção e manutenção do interesse do público pelo mundo do vinho. Deste modo, as adegas têm desenvolvido estratégias de marketing através da arquitetura e de diferentes conceitos de atividades e de experiências com o vinho.



[ 14 ] Adega 23, vista da sala de provas.



[ 13 ] Fachada da adega Herdade do Freixo.

A procura da estética e da funcionalidade proporcionou novas possibilidades de design, complementando novos espaços com experiências únicas, já que atualmente é cada vez mais tida em conta a imagem da adega. Assim, através da arquitetura, os vinicultores conseguem promover a sua empresa, não só pela qualidade do produto, mas também pelo impacto provocado pela arquitetura no público.

## Processo de vinificação

A **vindima** é realizada de acordo com o estado de maturação das uvas, ou seja, pela cor, peso, acidez e açúcar pretendidos para se poder obter uma boa qualidade de vinho. O processo da colheita tanto pode ser manual, obtendo uma seleção mais cuidada e demorada, como mecanizado, ideal para grandes áreas de produção de vinho.

Depois das uvas terem sido colhidas na vindima, ocorre o **transporte** em caixas de madeira ou tinas de inox para evitar o seu esmagamento, o que causaria o início do processo de fermentação e inutilizá-las-ia para a produção de vinho.

Aquando da **receção** das uvas na adega, elas são pesadas e avaliadas para garantir a sua integridade, e verifica-se o açúcar, o teor alcoólico provável, o ph e a acidez total.

A fase seguinte é a do **desengace/esmagamento**, em que se retira o engaço, despedaçando as películas das uvas, originando a libertação do sumo e polpa dos bagos. O líquido que sai do esmagador é uma mistura espessa de sumo, polpa, películas de uva e fragmentos de engaço, designada por mosto. De seguida, o mosto é levado para um lagar, onde irá fermentar.

A **maceração** é uma fase pré-fermentativa e opcional, onde se dissolvem as películas juntamente com o mosto, enriquecendo o mesmo com cor e aroma.

A **fermentação** inicia-se com pequenos microrganismos, designados de leveduras, que decompõem o açúcar existente na uva, transformando-o em

álcool. A fermentação também liberta dióxido de carbono, o que ajuda a que as películas do mosto possam emergir para a superfície criando uma camada sólida chamada de manta. Estas películas contêm compostos que dão origem à estrutura, cor e componentes aromáticas de cada vinho.

Após a fermentação, as massas sólidas que foram desagregadas do mosto são levadas para a **prensagem**. Esta etapa permite potenciar a extração da cor, dos precursores aromáticos e dos taninos responsáveis pela estrutura do vinho. A massa sólida resultante designa-se por bolo e é composta por películas, polpa, grainhas e engaço.

De seguida, dá-se início ao **estágio**, que terá uma duração de seis meses a um ano, ou até mais, dependendo do tipo de vinho, da qualidade e do fim designado. Este fica conservado em barricas onde mantém as suas características e adquire outras, dependendo do material onde se encontra armazenado. As barricas têm um espaço na adega, com uma temperatura e uma humidade controlada, geralmente situado no nível do subsolo.

Na **trasfega**, o vinho é separado dos elementos não desejados que ficam no fundo das barricas.

A **lotação** é o processo executado nas cubas, nas quais se misturam várias fermentações e prensagens, de forma a adquirir vinhos com características e qualidades únicas, relativamente à cor, sabor, odor e textura.

Na **classificação**, eliminam-se as partículas que turvam o vinho, fazendo uma ligeira filtração.

A **maturação** ocorre em recipientes de madeira ou inox, após o armazenamento e envelhecimento do vinho.

Por fim, dá-se o **engarrafamento**, após o tempo predefinido de estágio. Os vinhos são engarrafados e rotulados para serem comercializados.

## Enoturismo

O Enoturismo é uma atividade que junta o turismo à indústria de produção de vinho e explora o interesse do público em descobrir o vinho e as suas regiões. Concilia premissas atrativas por parte dos produtores e das regiões vinícolas, convertendo o vinho de ser apenas uma bebida para uma jornada de aromas, sabores, história e estilo de vida (Hall, Sharples, Cambourne, & Macionis, 2002).

Nos meados do século XIX, as principais motivações para os visitantes eram direcionadas para a degustação e compra de vinho, pois o crescimento da classe média motivou a procura por um vinho de qualidade.



[ 15 ] Cena do filme "Sideways", de Alexander Payne, na região vinícola da Califórnia, 2004.



[ 16 ] Cena do filme "Sideways", de Alexander Payne, na região vinícola da Califórnia, 2004.

Na contemporaneidade, surgem as atividades enoturísticas nas adegas, que se somam às degustações e compras de vinho que já eram feitas. As atividades incluem visitas pedagógica aos espaços de produção de vinho e visitas às vinhas e eventos vinícolas. Assim, todos os espaços direcionados para estas atividades tiveram de ser pensados de uma nova forma, com o intuito de acolher e envolver o visitante na cultura vitivinícola, destacando as adegas também como ícones de arquitetura (Hall, Sharples, Cambourne, & Macionis, 2002).

Em Portugal, apesar da existência de um património clássico de adegas e quintas vinhateiras, na última década assistiu-se ao surgimento de novas adegas de arquitetura contemporânea, projetadas por arquitetos conceituados, onde o enoturismo é realçado e se apresenta como ligação entre a viticultura, a atividade económica, e o turismo cultural, patrimonial e paisagístico.



[ 17 ] Adega Mãe



[ 18 ] Adega Quinta do Vallado

A qualidade arquitetónica desses espaços torna-se a sua imagem de marca, pois o produtor procura o arquiteto com a intenção de que este contribua para diferenciação do seu “produto” – que já não é só o vinho, mas também a sua marca e propriedade.

O visitante, que se interessa cada vez mais por desenvolver o espírito crítico sobre o vinho que consome, acaba por visitar os lugares onde ele é produzido, desenvolvendo uma atividade de interesse cultural. Sendo assim, o enoturismo acaba por ganhar peso a nível económico e turístico, bem como ao nível do desenvolvimento regional, promovendo as regiões e conectando-as a uma denominação de origem que o próprio setor promove.

## Casos de Estudo

### Adega Mayor

A Adega Mayor possui características de uma adega contemporânea, onde o vinicultor consegue promover o seu produto e também a arquitetura como valor de marca vinícola.



[ 19 ] Adega Mayor

Projetada pelo arquiteto Álvaro Siza Vieira, a adega reconstruiu a paisagem do interior do Alentejo, em Campo Maior, com a sua figura de linhas discretas que surge recortada contra a planície e com o branco que se mistura com o verde da paisagem e o azul do céu. A adega foi inaugurada em junho de 2007 e, desde então, é uma referência no enoturismo de Portugal e apresenta-se aos seus visitantes como um monumento à vitivinicultura local (Guerra, 2004).

Localiza-se no Alentejo, perto de Campo Maior, na propriedade denominada de Herdade das Argamassas. O local é composto por uma planície dominada pela agricultura que se estende até ao horizonte, e por uma paisagem rica em vinha, sobreiros e também por pequenos aglomerados de construções que sobressaem pela sua cor branca. A construção ocupa a zona onde a topografia atinge o ponto mais elevado, dando início a vinha que o circunda transmitindo uma sensação

de movimento ascendente do terreno, e que está orientado perpendicularmente às curvas de nível (Guerra, 2004).

O edifício, de planta retangular, tem a forma de um paralelepípedo de 40x120 metros, com muros quase cegos de 9 metros de altura. No topo Sudoeste, a sua cêrcea é elevada com mais um piso, assinalando a entrada principal da adega. O declive suave e a implantação perpendicular às curvas de nível permitiram o acesso a duas cotas de soleira sem que se alterasse o terreno envolvente (Guerra, 2004).



[ 20 ] Adegas Mayor, fachada principal



[ 21 ] Adegas Mayor, fachada

O programa da adega é desenvolvido em 3 pisos:

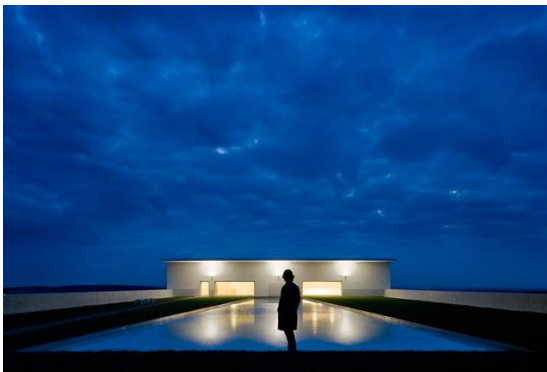
O piso 0, à cota 312.17, constituído pelo átrio, inclui a receção e localização de acessos verticais, pelo armazém e pela zona de carga;

O piso 1, à cota 316.36, destinado unicamente aos funcionários da empresa, inclui os escritórios da administração, o laboratório, um pequeno armazém e os vestiários/instalações sanitárias dos funcionários;

O piso 2, à cota 320.55, é reservado ao uso turístico e de promoção do vinho da região, contendo sanitários públicos, sala para receção e prova de vinhos, copa e

uma pequena sala de arrumos. Este piso compreende ainda um grande terraço relvado com um espelho de água central;

Existem duas entradas para o acesso ao interior do edifício - uma localizada na fachada principal, destinada aos visitantes, e outra com acesso através de uma rampa, localizada na fachada oposta, que permite o trânsito de veículos para a zona de serviço da adega (Manuel das Neves & Figueira, 2017).



[ 22 ] Adega Mayor, vista sobre o pátio



[ 23 ] Adega Mayor

Em termos funcionais, o edifício está dividido em duas áreas: uma de receção e administração, considerada mais reservada, e outra de produção que se destina também a zona pública, onde os espaços de armazenamento podem transformar-se em locais de prova e de invocação dos sentidos. Existe uma separação entre estas duas áreas, através de uma porta de vidro que, uma vez aberta, revela o ruído intenso da zona de produção do vinho, o que provoca no visitante a perceção dessa área de trabalho. Existe também uma grande diversidade ao longo do percurso devido aos diferentes materiais utilizados para cada área, como o contraste entre o conforto do pavimento e lambris em mármore nas zonas dedicadas ao turismo, o soalho em madeira e as paredes e tetos estucados na zona administrativa, e o betão aparente nas paredes e a resina epoxy no pavimento na zona de produção. O piso destinado ao uso

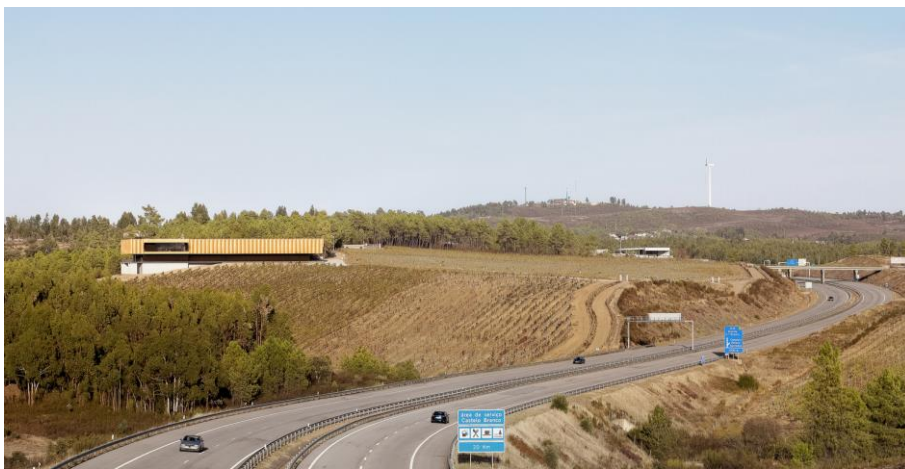
turístico tem acesso ao terraço ajardinado com um espelho de água, que faz parte da cobertura do piso inferior (Guerra, 2004).

O conceito utilizado no projeto exprime-se não só na organização da produção de vinho, mas também na definição do espaço de visita. A separação dos espaços administrativos, de produção e armazenamento é atrativa para os visitantes, potenciando sensações e despertando curiosidade sobre o produto final. A distribuição das áreas é pensada de modo a transformar esta adega num ponto de referência nacional.

## Adega 23

Projetada pelo atelier RUA, a Adega 23 foi criada de modo a ser um projeto vinícola que se destaca pela arquitetura, criando assim uma imagem de marca, não só pelo seu produto final, mas também pela sua imagem.

O edifício é um monumento à criatividade e ao dinamismo da Beira Interior, valorizando a região com novos conceitos e atraindo mais visitantes.



[ 24 ] Adega 23

O terreno onde se situa a adega está localizado em Sarnadas de Ródão, distrito de Castelo Branco, é dividido pela autoestrada A23 e tem uma área de 15 hectares, dos quais 10.5 hectares se destinam a plantação de vinha. A Sul da autoestrada o terreno é marcado por uma barragem que se destina à alimentação do sistema de rega. A Norte existe um pavilhão de 530m<sup>2</sup> e a casa das máquinas onde está inserido o tanque de rega. Entre as parcelas Norte e Sul existem ligações viárias e pedonais (Vada, 2021).

A adega situa-se na cota mais alta do terreno, destacando-se para quem circula pela autoestrada A23. Tem a forma de um paralelepípedo e é revestido por dois materiais distintos. O primeiro é o revestimento em cortiça das paredes -

material que está relacionado com a região e que apresenta excelentes características térmicas e acústicas, e o segundo é uma pele metálica com textura e nuances de dourado que envolve o edifício, tornando-o mais imponente e chamativo (Vada, 2021).



[ 25 ] Adegas 23, vista da sala de provas.



[ 26 ] Adegas 23, sala de armazenamento em barricas.

O seu interior foi desenhado de forma a acomodar as exigências técnicas de vinificação e armazenamento, bem como a criar áreas sociais para albergar experiências de Enoturismo. A pele metálica do edifício é recortada de modo a originar uma varanda panorâmica com visão para a vinha e as serras existentes na paisagem (Vada, 2021).

A distribuição do programa localiza as áreas de produção de carácter mais técnico no pavilhão existente, que tem pé direito de 6 metros e dois acessos exteriores, um na fachada Sul para cargas e descargas do produto final e outro acesso na fachada Este para receção das uvas. No lado Norte ergue-se a ampliação do pavilhão existente, que alberga o programa social e a área de produção, com acesso através de uma galeria exterior coberta, ao nível do piso térreo, que se eleva sobre a vinha à medida que se aproxima da entrada principal (Vada, 2021).



[ 27 ] Adega 23, loja e recepção.



[ 28 ] Adega 23, sala de armazenamento em cubas.

No rés-do-chão encontram-se a recepção, a zona de exposição de vinhos, escritórios, laboratório, e instalação sanitárias. Neste piso, também encontramos os balneários e arrumos com acesso direto à zona de produção e escadas que conectam os três pisos.

No piso -1 situa-se a sala das barricas, com capacidade para 80 barricas de madeira, protegida por um grande vão de vidro e paredes exteriores duplas de betão a vista.

No piso 1 estão os espaços destinados ao público, como uma pequena suite, copa e sala de provas de vinhos que, através de um terraço coberto, se relaciona diretamente com a vista sul sobre a vinha.

A Adega 23 é assim um marco importante no desenvolvimento do Enoturismo da região. O conceito do projeto exprime-se na execução de espaços para a produção de vinhos de excelência, espaços para o conforto dos visitantes e espaços que permitem admirar a magnífica paisagem que rodeia a adega.

## Adega Herdade do freixo

A Adega da Herdade do Freixo, projetada pelo arquiteto Frederico Valsassina em 2016, localiza-se no Alentejo, na vila do Redondo, nos arredores de Évora. Encontra-se implantada num terreno com um declive acentuado, numa paisagem tipicamente alentejana, ondulante e diversificada, ladeada por pontuais oliveiras selvagens e azinheiras. A morfologia do terreno existente foi determinante para a conceção do projeto, já que o arquiteto teve como objetivo a preservação da paisagem e do terreno na sua forma original (Manuel das Neves & Figueira, 2017).



[ 29 ] Adega Herdade do Freixo

O edifício surge na continuidade da paisagem, completamente enterrado, sem que a profundidade seja sentida pelos visitantes e trabalhadores. Existem percursos distintos para o turismo, onde o visitante desfruta da cultura do vinho e da sua degustação, e para a produção, que deve ser eficaz e económica. Porém, em pontos específicos, cruzam-se, dando pontualmente ao visitante uma perspetiva completa da produção de vinho, sem interferir com os espaços que se destinam a essa função. A ligação dos percursos e dos espaços com diferentes

funções foi conseguida através de um elemento central - uma grande rampa que faz a distribuição e permite que se desenvolva uma transição fluida e sequencial entre os espaços que comunicam entre si física e visualmente (Manuel das Neves & Figueira, 2017).



[ 30 ] Adega Herdade do Freixo, circulação vertical



[ 31 ] Adega Herdade do Freixo, sala de barricas.

A adega foi projetada em profundidade, 3 pisos abaixo da vinha, o que permitiu tirar benefício da força gravitacional no processo de vinificação e das melhores condições térmicas para a conservação do vinho.

A forma arquitetónica tem uma linguagem pura que tira partido do efeito cénico do edifício, convidando o visitante a percorrer todos os espaços de modo a entender a hierarquização funcional e a distinguir cada zona, industrial e social, que faz parte da adega.

## **II. Descrição da proposta**

### **Localização e contextualização**

A aldeia de Freixedas é a maior do concelho de Pinhel. Desenvolve-se a uma elevação de 755 metros de altitude, entre as cidades da Guarda e de Pinhel. A origem do seu nome provém de freixo, uma árvore muito abundante nesta região. Mantém o ambiente de uma história antiga, com marcas de povoamento do tempo dos Mouros, com a presença de sepulturas e lagares cavados em rochas. A existência destes componentes no terreno revela como a produção vinícola constituiu parte essencial da economia desta região ao longo dos tempos (Correia, 1972).

A povoação estende-se ao redor da Igreja Matriz, uma igreja de raiz medieval decorada no período barroco. O interior tem arquitetura sóbria, também com decoração barroca nos altares laterais. A edificação tem carácter simultaneamente vernacular e erudito, pois esta foi uma terra de residência de famílias da aristocracia regional que apresenta ainda alguns solares característicos dos séculos XVII e XVIII, como o Solar dos Barões, a Casa dos Leitões, e a Casa dos antigos Condes das Antas, assim como vários cruzeiros, alminhas e uma fonte medieval aparentemente do século XIV do ano de 1356 (Correia, 1972).

Freixedas domina um vasto horizonte, com uma paisagem rural dominada pela presença da agricultura vinícola, a mais abundante de toda a freguesia, designando-se por essa razão como a mais vinícola do concelho de Pinhel, não só pela quantidade, mas também pela qualidade do vinho.

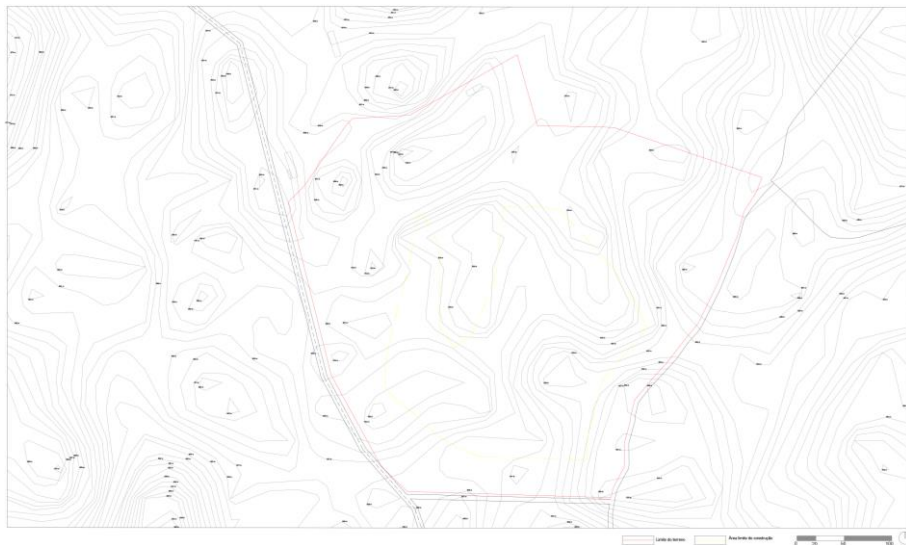
## O local

O local de intervenção está localizado numa região onde a produção de vinho é abundante. Encontra-se a aproximadamente 3km da povoação de Freixedas, o que permite a proteção da natureza histórica da aldeia.



[ 32 ] Terreno da proposta

O terreno, de 24,9 hectares, apresenta um baixo desnível e contém campos verdes não cultivados, o que minimiza o impacto da construção do edifício. É de fácil acesso, através de uma estrada que faz ligação da nacional 221 á nacional 226, e tem um caminho que circunda o terreno na sua totalidade.



[ 33 ] Planta topográfica do terreno

Apresenta, porém, condicionantes ao nível da proteção de recursos do solo para apoio ao desenvolvimento de atividades agrícolas. Está dentro da zona de proteção da reserva agrícola, que salvaguarda a preservação dos recursos naturais e do desenvolvimento sustentável da agricultura, e também da reserva ecológica, que visa a guarda do recurso natural do solo de acordo com a Associação de Municípios da Cova da Beira.

Pretende-se respeitar estas restrições, não intervindo nos espaços onde não seja permitido. Apesar destas condicionantes, resta ainda uma área de 7,8 hectares, onde é possível implantar-se o edifício.

## Definição do programa

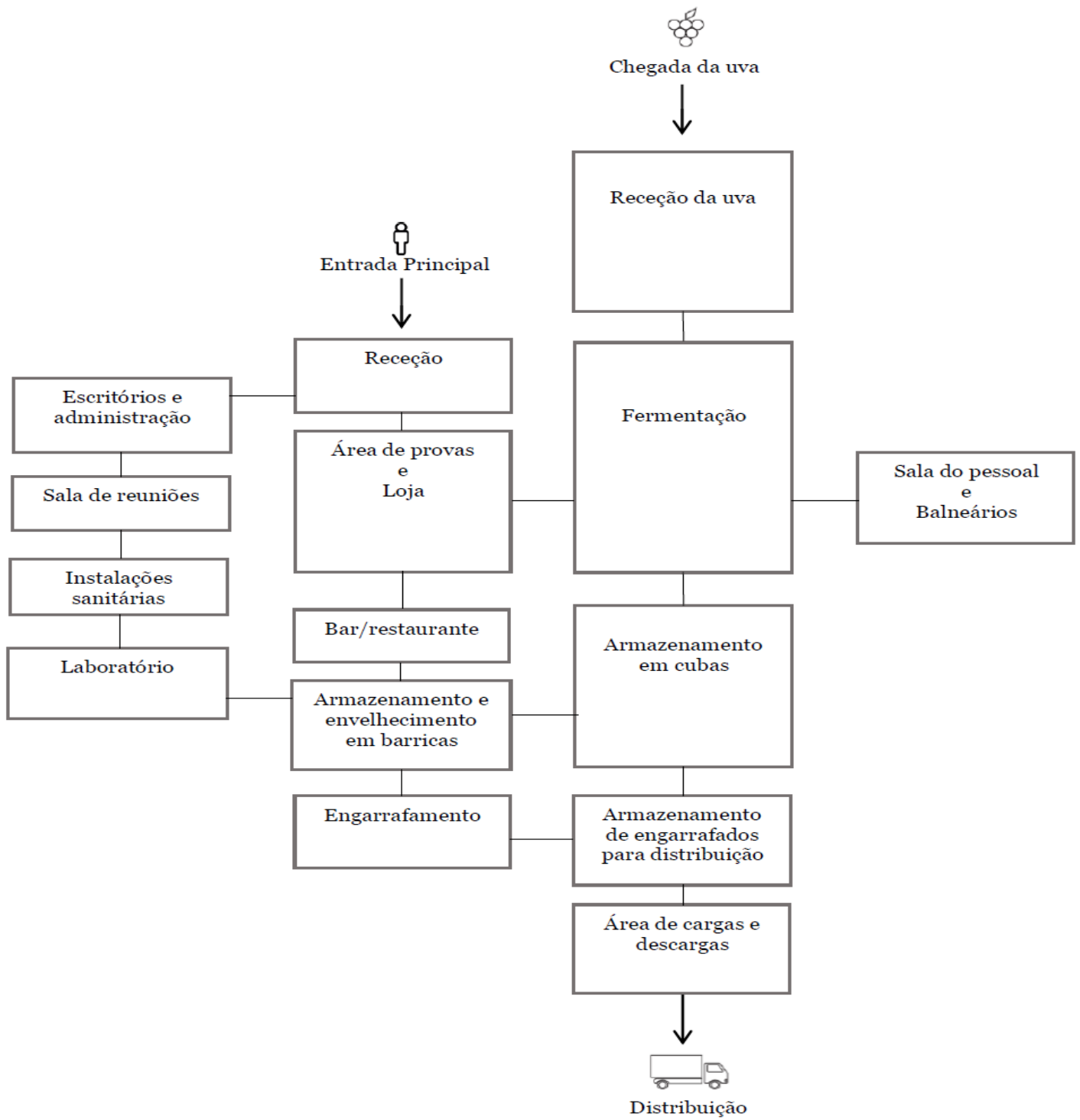
O equipamento procura desenvolver espaços que potenciem o enoturismo, o desenvolvimento comercial do vinho produzido, bem como a adega operacional, segundo um projeto que combina a produção vinícola com o turismo.

Devido a esta particularidade, o equipamento terá de ser organizado em percursos e espaços distintos - uns dedicados aos visitantes e outros aos trabalhadores, de modo a que o turismo não interfira na rotina do fabrico do vinho.

Os espaços pensados para o enoturismo são locais onde os turistas podem desempenhar as atividades de prova do vinho, de restauração e compra de produtos, tendo também a possibilidade de efetuar visitas ao processo de vinificação, desde a receção da uva até à linha de engarrafamento do produto final.

Os espaços pensados para o fabrico do vinho passam por serviços administrativos e por espaços de produção, que incluem zona de receção da uva, zona de fermentação, zona de armazenamento em cubas, zona de armazenamento e envelhecimento em barricas, laboratório, zona de engarrafamento, zona de armazenamento de engarrafados para distribuição e zona de cargas e descargas do produto final.

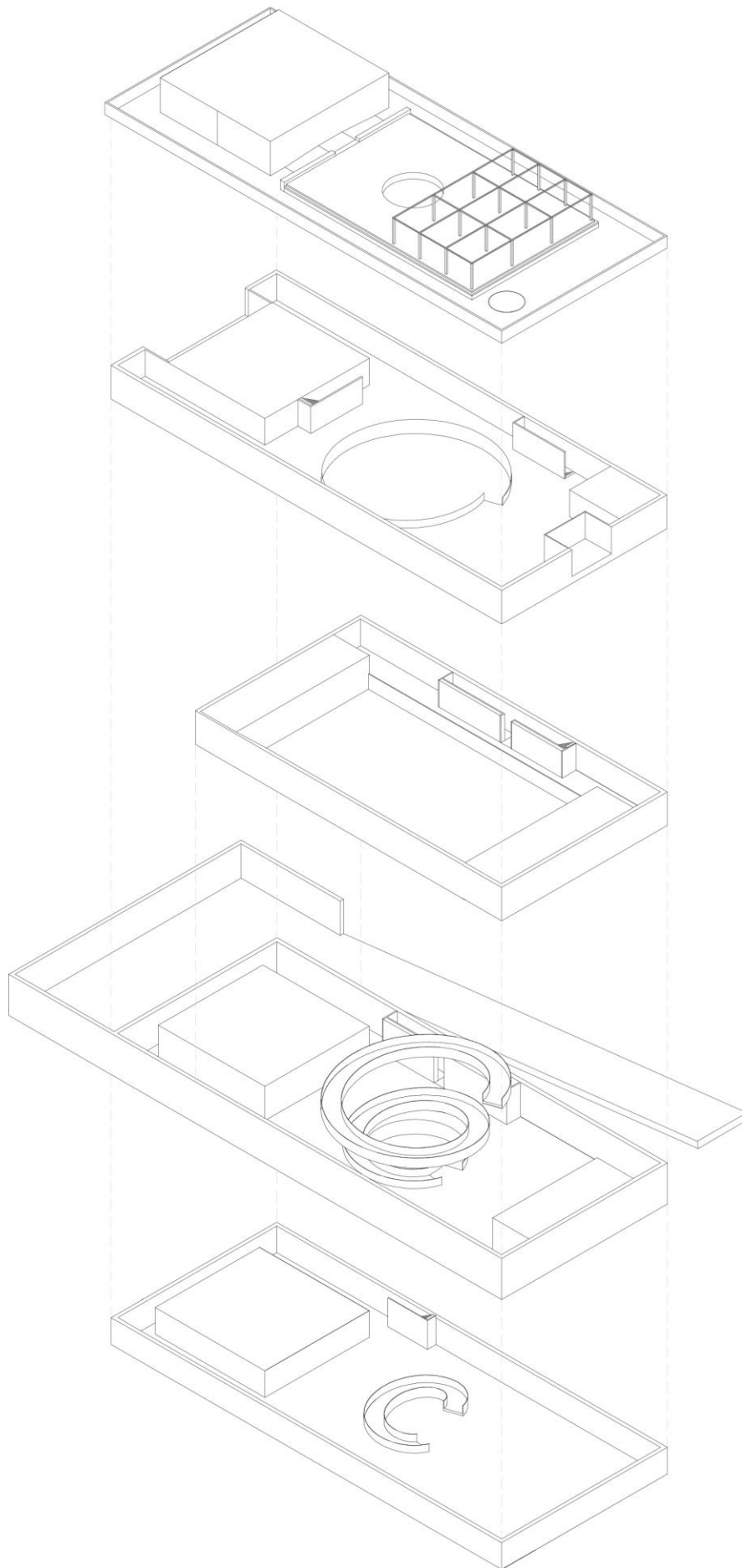
Esquema organograma



## Descrição e justificação do projeto

No decurso do estudo, análise e compreensão das adegas contemporâneas descritas anteriormente, foram-se destacando vários pontos a ter em conta na realização da proposta como a organização dos espaços de produção e de enoturismo, a volumetria simples e pura, o impacto que se cria na paisagem, a valorização da arquitetura, os elementos de circulação vertical escultóricos e os materiais utilizados.

Da primeira adega analisada, a Adega Mayor, do arquiteto Álvaro Siza, salienta-se o volume de linhas discretas que se destaca na planície e o terraço ajardinado com um espelho de água, que permite a vista sobre a paisagem circundante. Na Adega 23, projetada pelo Atelier RUA, valorizou-se a sua implantação, a forma como o volume sai da topografia do terreno e a abertura do grande vão recuado da sala de provas que enquadra a paisagem. Da Herdade do Freixo, do arquiteto Frederico Valsassina, adega construída sobre o conceito da gravidade e com um elemento escultórico como a rampa no seu interior, retirou-se a consciência de que a autonomização do percurso vertical pode dotar o projeto de um elemento com enorme importância, tanto plástica como espacial.



O princípio da intervenção é o assentamento de um bloco paralelepípedo no ponto mais alto do terreno — explorando a analogia com um promontório — procurando tirar partido da relação com a topografia do lugar e aproveitar o desfasamento entre a cota do terreno e a altura a que o edifício balança sobre ele.



[ 35 ] Perfil do terreno.

No piso de entrada, quer a fachada principal, a nascente, quer a fachada do restaurante, a poente, apresentam dois grandes vãos que sugerem o sentido de orientação e de diálogo do edifício com a envolvente. As fachadas laterais, a norte e sul, são tratadas como paredes praticamente cegas, para não diminuir o peso e a imponência da volumetria do edifício e realçar o seu aspeto monolítico, que reforça a imagem de domínio sobre a paisagem.

Seguindo a ideia do edifício como um promontório, a sua cobertura é praticável, o que oferece um outro tipo de relação entre interior e exterior — entre estar dentro da massa construída e estar fora, sob o vazio do céu — e é tratada como um *toit-jardin corbusiano*, onde sobressaem espaços a partir dos quais se pode usufruir do edifício como uma plataforma suspensa sobre a paisagem.

No interior, existe um núcleo que se repete em todos os pisos e que agrega todas as funcionalidades de que a adega necessita. Os seus panos de parede frontais são cegos — o que reforça a simplicidade volumétrica do núcleo já que os vãos que permitem o acesso são abertos lateralmente.



[ 36 ] Vista da sala de barricas

A circulação vertical entre pisos pode ser feita de várias formas, proporcionando diferentes experiências ao utilizador: por elevador, por escadas — de acesso secundário, mas que permitem uma deslocação mais rápida — e por uma rampa — um acesso mais demorado, que permite ter uma perceção diferente do edifício.

Esta rampa é o elemento central da composição, à volta do qual a ideia do projeto se foi desenvolvendo. O seu desenho escultórico, em forma cónica, permite relações planimétricas e volumétricas inesperadas com o espaço que a circunscreve, formando uma espiral que se abre para o céu e “para os deuses”, criando um percurso com um movimento circular que permite a quem o percorre ter uma perceção diferente do espaço que o rodeia.

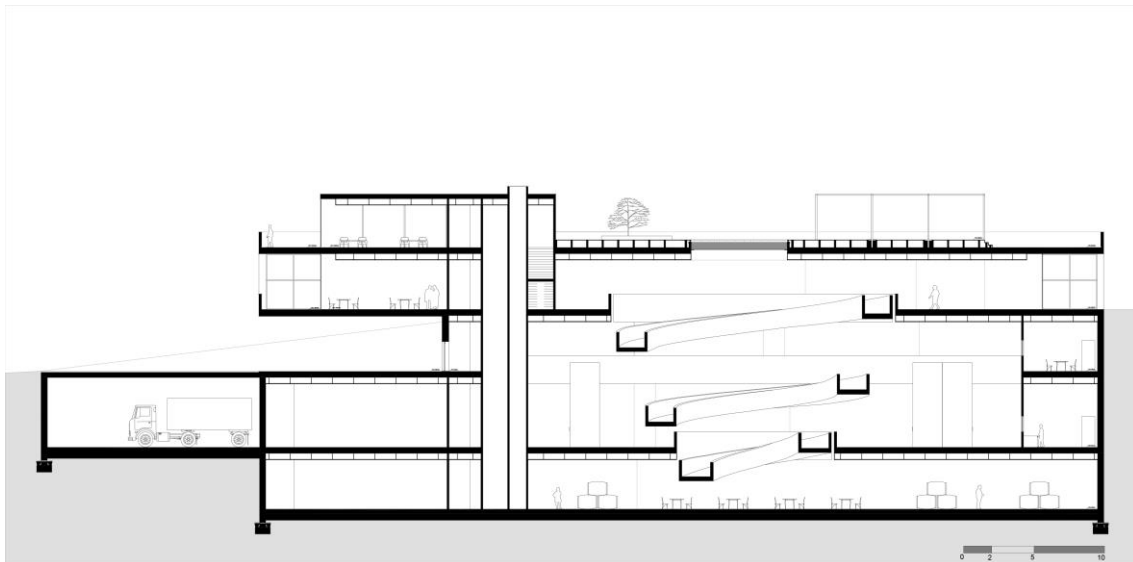


[ 37 ] Vista da sala de reuniões

Sobre a rampa, sobre o seu centro, debruça-se uma claraboia de água, que faz incidir um jorro de luz zenital sobre aquele espaço, realçando a presença da rampa que se demarca como o seu elemento central. A água que a claraboia comporta torna-a um espelho de água na cobertura, capaz de refletir o céu e a paisagem e, assim, receber e reter imagens do ambiente exterior. Ao atravessar a água, a luz que entra cria jogos luminosos: sofre refração, mudando de direção, criando diferentes intensidades luminosas, feixes de luz que a água filtra e traz para dentro do edifício.

Quando acumulada, a água escoar através de perfurações que existem em redor das paredes que a suportam e seguidamente é direcionada para a *courette*, localizada atrás dos elevadores, que contém todas as prumadas das instalações técnicas e que se liga à cobertura do bar, onde se prevê a instalação da maquinaria necessária.

A materialidade do edifício tem em conta a intenção de o destacar da envolvente, tal como é feito com a sua forma geométrica pura. Desse modo, o uso de revestimento ETICS pintado de branco permite manter a simplicidade sem, no entanto, negar o seu carácter de artefacto arquitetónico que é imposto à natureza. No interior, as paredes replicam o branco exterior, destacando-se do ar cru e industrial dos pisos em betão afagado, que se estende ao pavimento da rampa — sendo que as suas guardas e a parte inferior são rebocadas e brancas. Todos os espaços com água, como as cozinhas, as instalações sanitárias e os balneários, são revestidos a pavimento cerâmico.

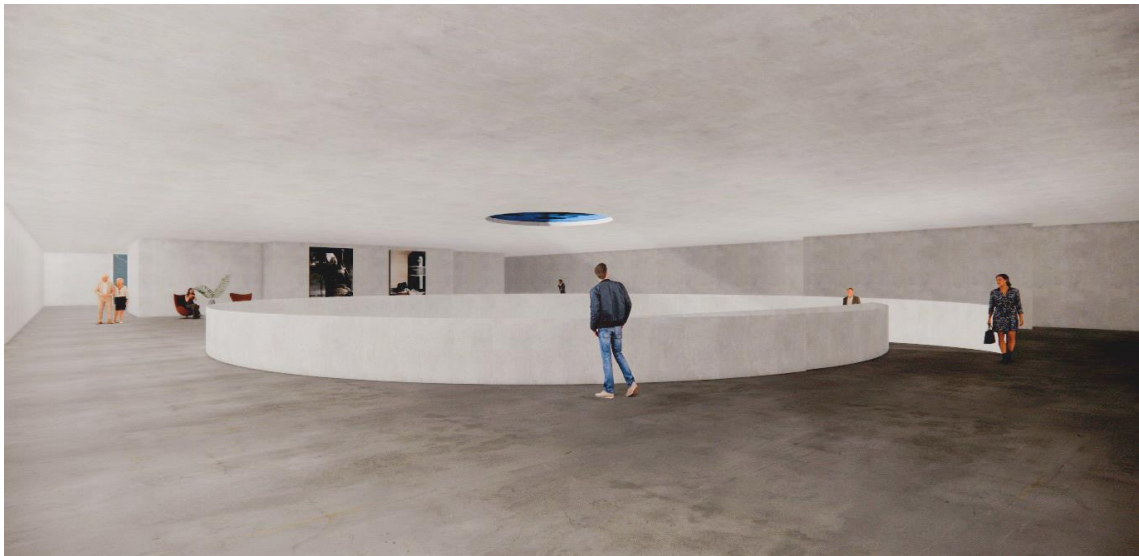


[ 38 ] Corte longitudinal.

O edifício desenvolve-se em cinco pisos, dos quais apenas dois — o de uso turístico e o de uso administrativo — estão acima da cota da soleira, enquanto os restantes — destinados à produção do vinho — se encontram no subsolo, de modo a controlar de forma eficaz e natural as temperaturas e a luz.

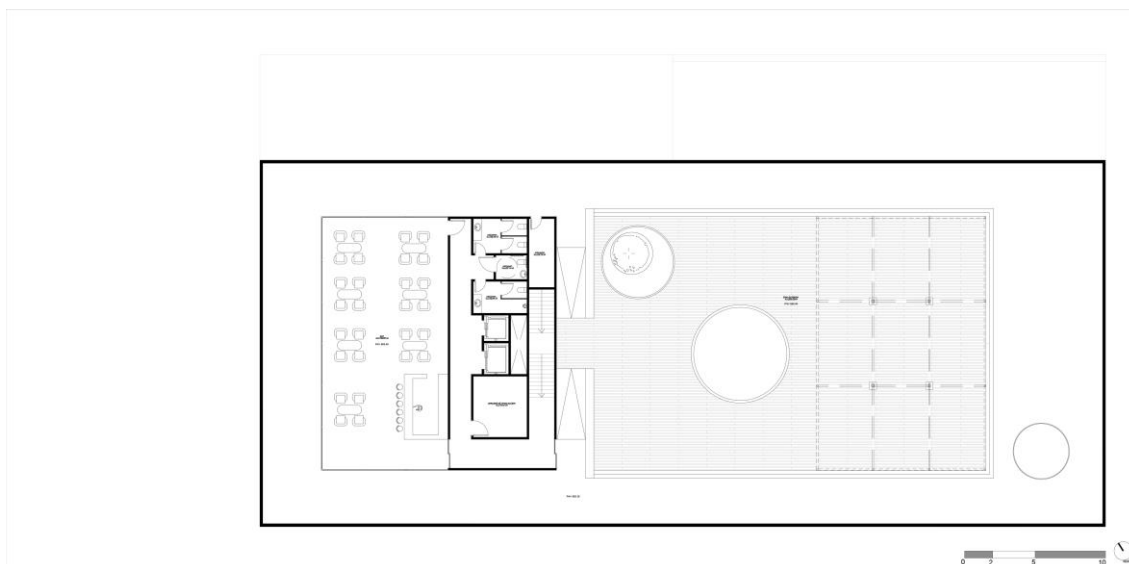
O equipamento foi, assim, projetado para estar dividido mediante essas duas variantes programáticas, a cada uma das quais correspondem espaços e lógicas de uso específicos. A produção de vinho é iniciada quando a uva entra pelo cais

de cargas e descargas, tomando conta do resto do piso -2 e acabando por sair do edifício pelo mesmo acesso poente, mas já sob a forma de produto final pronto a ser distribuído. Nos casos em que se pretende um vinho mais amadurecido, este é levado para o piso inferior, onde decorre a sua maturação.



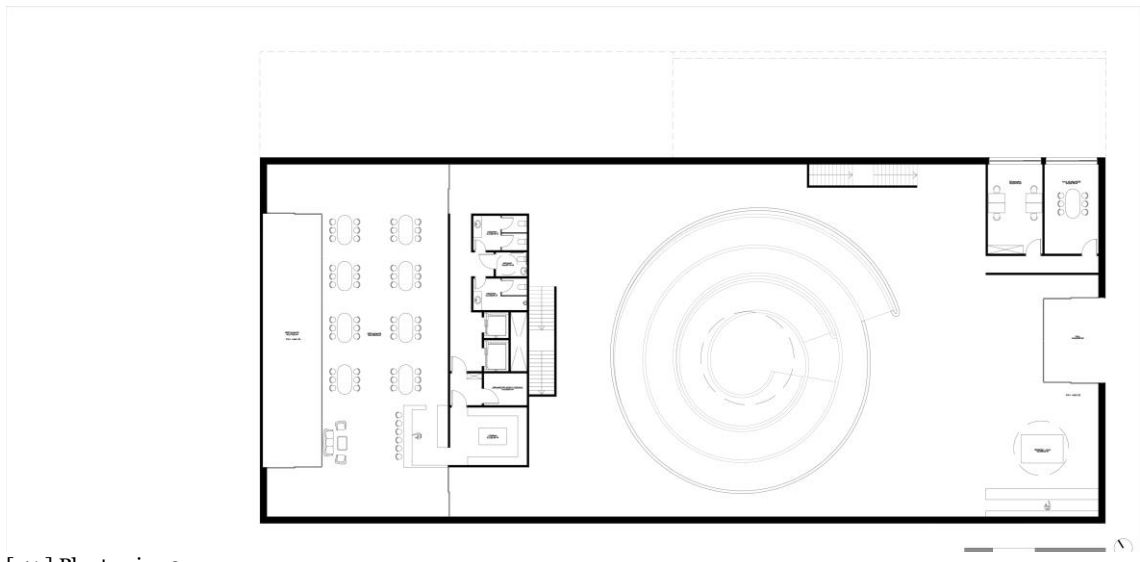
[ 39 ] Vista da entrada

O percurso turístico é feito no sentido contrário ao da uva, a partir da entrada nascente, no piso 0. A partir daí, é feito o acesso à cobertura, um piso também destinado ao uso turístico, e à rampa, onde tem início o percurso em “loop” sobre toda a adega, que permite acompanhar os trabalhos da produção do vinho sem interferir com a sua rotina.



[ 40 ] Planta piso 1

Na cobertura, de uso turístico, encontra-se o bar, com um envidraçado que permite uma visão ampla sobre a paisagem, e ainda um espaço descoberto, com uma plataforma elevada em relação ao pavimento, que oferece ao visitante um ponto de vista mais alto, permitindo que, mesmo sentado, veja toda a paisagem. Esta plataforma tem dois acessos disponíveis: um por duas rampas dispostas no ponto mais próximo da saída do espaço coberto e outro por degraus que se formam em todo o seu comprimento. Aqui, uma pérgula irá permitir a criação de sombra com alguma vegetação de videira e um canteiro com um freixo, de forma a criar a sensação de ligação à envolvente, mesmo estando afastado da vinha. Há, também, a claraboia que ilumina a rampa, coberta por água e que, assim, cria a ilusão de um espelho de água que reflete o céu azul. Existe ainda outra claraboia — esta sem água — que permite a transferência de luz para a zona da entrada do edifício.



[ 41 ] Planta piso 0

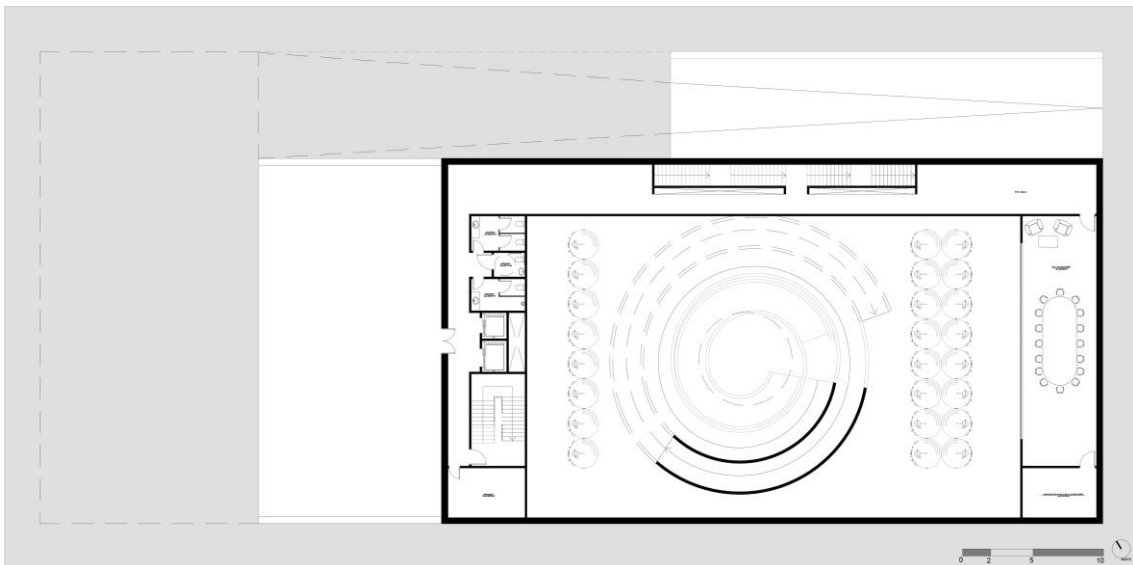
No piso 0, encontra-se a entrada principal, que é recuada em relação ao plano da fachada e permite dois acessos laterais: um para o pessoal administrativo, que direciona para o escritório e para a sala de reuniões, e outro para os visitantes, que leva à receção, à loja e ao restaurante.

Nesse momento de entrada, os vãos em vidro oferecem a visão do interior do edifício, o que leva ao utilizador a ter uma perceção do que vai encontrar, ainda antes de entrar. Já dentro, apercebe-se do grande orifício que a rampa recorta no piso, em cujo centro incide a claraboia coberta de água e um plano de fundo fechado, que o leva a querer descobrir o que esconde por detrás.

A receção e a loja são um espaço único e aberto, permitindo uma relação franca com o piso e um contacto imediato com os utilizadores, que é marcado pela iluminação da claraboia na cobertura.

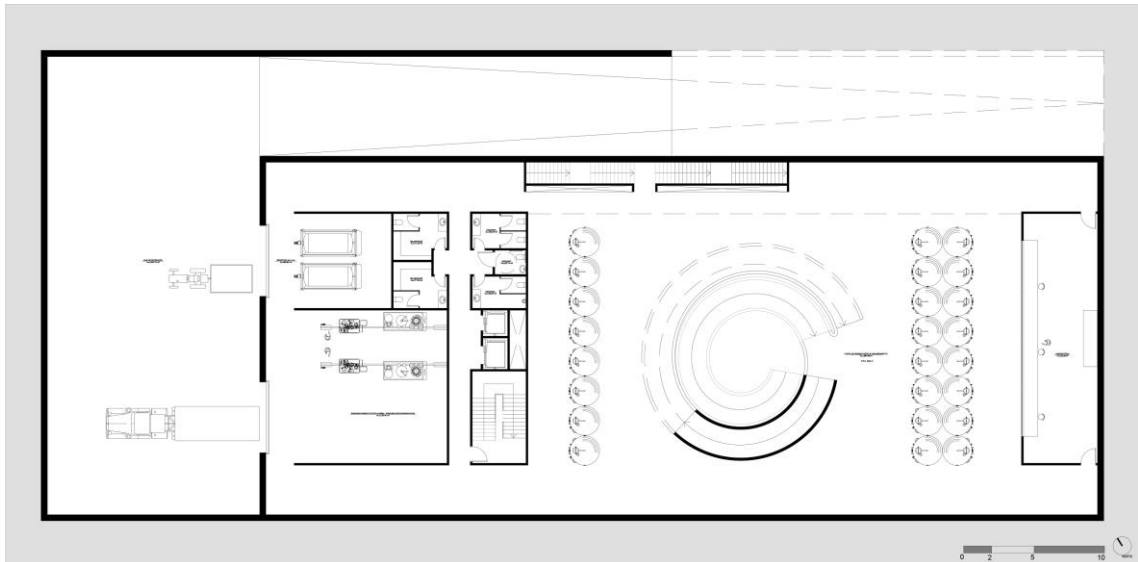
O restaurante encontra-se ao fundo do piso, por detrás de um pano de parede cega o que lhe confere maior privacidade e potencia o fator surpresa, já que aqui se revela a visão para poente, através de uma grande varanda recortada e

recuada na fachada, toda ela em vidro. O utilizador usufrui, assim, de uma vista sobre a paisagem mais distante quando sentado no restaurante e, à medida que se vai aproximando do limite da varanda, de uma vista da paisagem que circunda o edifício.



[ 42 ] Planta piso -1

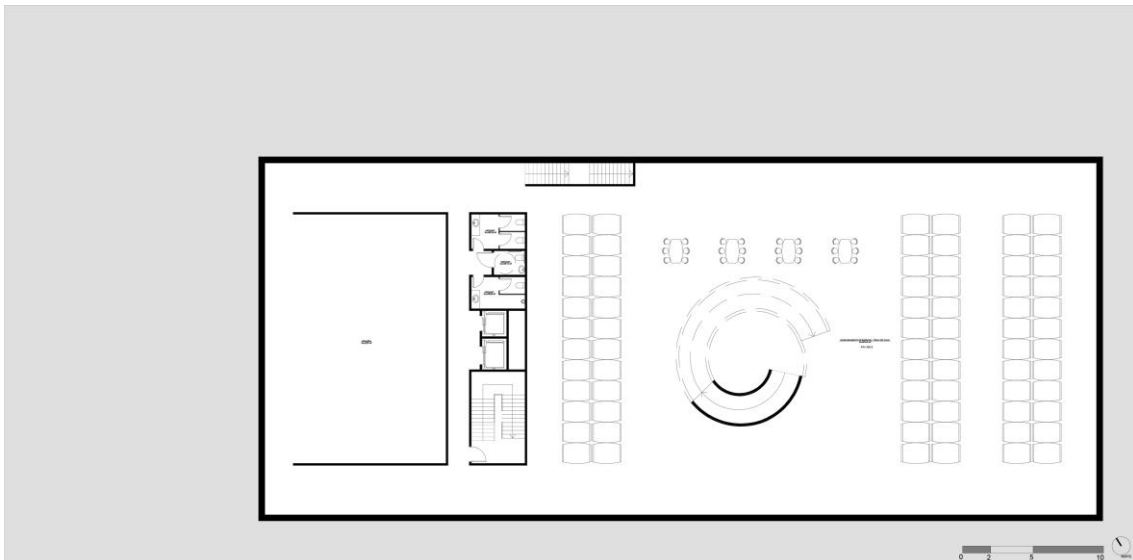
No piso -1, situa-se a entrada dos funcionários da adega, uma sala de reuniões com vista para a área de produção e uma galeria que as liga. Este piso oferece um pé-direito duplo ao piso abaixo, proporcionando, assim, um espaço amplo para um melhor desempenho na produção. Daqui, também se tem a visão da rampa como um elemento escultórico, solto no espaço.



[ 43 ] Planta piso -2

No piso -2, localizam-se os acessos de cargas e descargas, a receção da uva, a zona de engarrafamento, os balneários dos funcionários, a zona de armazenamento em cubas, de pé-direito duplo, e o laboratório com vista para a área das cubas.

Sendo este um piso enterrado, a entrada de veículos é feita através de uma rampa que se estende a todo o comprimento do edifício e termina num espaço coberto, onde é feita a entrega das uvas. Aí, a uva é escolhida manualmente e, posteriormente, conforme a sua qualidade, é inserida em cubas de inox, através de um processo mecânico. Na plataforma metálica que liga todas as cubas, um mecanismo tem como função entrar dentro delas e proceder ao desengace e esmagamento das uvas. Seguidamente, ocorre a fermentação, da qual resulta o mosto, que fica a repousar durante um período de tempo. Depois é transferido para cubas de amadurecimento, e, terminado o tempo de estágio, o vinho é engarrafado e exportado. Próximo destes processos existe o laboratório, para que se proceda ao controlo da qualidade do vinho.



[ 44 ] Planta piso -3

No piso -3, encontra-se o espaço dedicado ao armazenamento e ao envelhecimento em barricas, onde se inclui, também, uma zona de provas. Aqui, decorre a maturação do vinho em barricas de madeira com uma temperatura e iluminação controladas. A madeira oferece uma oxidação lenta, que permite uma evolução gustativa do vinho, através dos aromas libertados.

A zona de provas situada neste piso possibilita que o visitante tenha uma experiência mais completa da adega. Aqui, o cheiro a madeira é dominante e intensificado pela humidade atmosférica, fundamental ao bom estado do processo do vinho nas barricas. Com isso, cria-se a perceção de estar num espaço distinto e especial, aproveitando para desfrutar o vinho de uma forma única.

## **Conclusão**

A imagem da arquitetura do vinho ao longo do tempo tem vindo a evoluir ganhando importância como intermediária cultural da indústria. Existe uma evolução desde a primeira cave em Areni até às últimas materializações desta tipologia: os espaços tornaram-se maiores, a produção tornou-se melhor e as adegas cresceram não só em tamanho como em significado.

A adega protagoniza a atividade do enoturismo através das atividades que a produção do vinho proporciona e também pela sua imagem. O equipamento de produção vinícola funciona como atração turística e, em simultâneo, como forma de produção.

No decorrer da realização deste trabalho foram surgindo algumas dificuldades, causadas pela preocupação com o impacto e destaque que o volume ia ter na envolvente, com a organização espacial, funcional e racional, e com o efeito que o desenho do projeto viria a transmitir.

O resultado fundamenta-se numa interpretação do local, informada por recordações e vivências próprias. Preservou-se a área agrícola e deu-se uma nova identidade cultural ao espaço, com o volume que se eleva sobre ele. A adega, pretende contribuir para o desenvolvimento de atividades turísticas na região, com a sua qualidade arquitetónica.

## **Referências bibliográficas**

**Amaral, J. (1994).** *O grande livro do vinho*. Lisboa: Círculo de Leitores.

**Carrera, C. (2019).** *As Regiões Vitivinícolas Portuguesas e Alguns dos seus Vinhos- A Arte da Prova e o Segredo do Uso*. Lisboa: Edições Ex-Libris.

**Correia, P. J. (1972).** *Monografia Histórica de Freixedas*. Guarda: Amílcar & Grilo, Lda.

**Hall, C. M., Sharples, L., Cambourne, B., & Macionis, N. (eds) (2002).** *Wine Tourism Around the World- Development, management and markets*. Oxford: Taylor & Francis group.

**Neves, J. M. & Figueira, J. (2017).** *Portuguese Contemporary Wine Architecture*. Lisboa: Uzina Books.

**Pereira, P. A. (2017).** *O Vinho na Lusitânia*. Porto: CITCEM/Afrontamento.

**Woschek, H.-G., Duhme, D., & Friederichs, K. (2012).** *Wine and Architecture*. Munich: Edition Detail.

Documentos eletrônicos:

**Guerra, F. (19 de maio de 2004).** *Adega Mayor- Álvaro Siza. Porto: FG+SG.*

Site: <https://ultimasreportagens.com/mag/mag.html> (Data de consulta: 20.01.2021)

**Owen, J. (2011)** Earliest Known Winery Found in Armenian Cave. Obtido de *National Geographic*:

Site: <https://www.nationalgeographic.com/culture/article/110111-oldest-wine-press-making-winery-armenia-science-ucla> (Data de consulta: 15.11.2020)

**Vada, P. (2021).** Adega 23 / atelier RUA, Obtido de Archdaily:

<https://www.archdaily.com.br/br/888415/adega-23-atelier-rua> (Data de consulta: 10.02.2021)

## Índice de figuras

[ 1 ] Wine Harvest in the Tyrol, Peder Severin Kroyer .....	3
[Fonte: <a href="https://artsandculture.google.com/asset/wine-harvest-in-the-tyrol-peder-severin-kr%C3%B8yer/-QG-2HKUBmAxIw">https://artsandculture.google.com/asset/wine-harvest-in-the-tyrol-peder-severin-kr%C3%B8yer/-QG-2HKUBmAxIw</a> ]	
[ 2 ] Cronologia histórica do vinho em Portugal entre 2000 a.C. e séc. VII. [Fonte: <a href="http://www.infovini.com">www.infovini.com</a> ] .....	4
[ 3 ] Cronologia histórica do vinho em Portugal entre o séc. VII e o séc. XIV. [Fonte: <a href="http://www.infovini.com">www.infovini.com</a> ] .....	5
[ 4 ] Cronologia histórica do vinho em Portugal entre o séc. XV e o séc. XVII. [Fonte: <a href="http://www.infovini.com">www.infovini.com</a> ] .....	6
[ 5 ] Cronologia histórica do vinho em Portugal entre o séc. XVIII e o séc. XIX. [Fonte: <a href="http://www.infovini.com">www.infovini.com</a> ] .....	6
[ 6 ] Cronologia histórica do vinho em Portugal entre o séc. XIX e o séc. XX. [Fonte: <a href="http://www.infovini.com">www.infovini.com</a> ] .....	7
[ 7 ] Cronologia histórica do vinho em Portugal entre 1900 e 1974. [Fonte: <a href="http://www.infovini.com">www.infovini.com</a> ] .....	8
[ 8 ] Cronologia histórica do vinho em Portugal entre 1980 e 2002. [Fonte: <a href="http://www.infovini.com">www.infovini.com</a> ] .....	9
[ 9 ] Adega em Areni-1, Arménia.....	10
[Fonte: <a href="https://www.nationalgeographic.com/culture/article/110111-oldest-wine-press-making-winery-armenia-science-ucla">https://www.nationalgeographic.com/culture/article/110111-oldest-wine-press-making-winery-armenia-science-ucla</a> ]	
[ 10 ] Adega na villa do Prazo (Freixo de Numão). .....	11

[Fonte: Livro: O Vinho na Lusitania]

[ 11 ] Sala de armazenamento, Château Lafite Rothschild. .... 12

[Fonte: <https://ricardobofill.com/projects/chateau-lafitte-rothschild-wine-cellars/>]

[ 12 ] Fachada, Château Lafite Rothschild. .... 12

[Fonte: <https://ricardobofill.com/projects/chateau-lafitte-rothschild-wine-cellars/>]

[ 13 ] Adega 23, vista da sala de provas..... 13

[Fonte: <https://www.archdaily.com.br/br/888415/adega-23-atelier-rua>]

[ 14 ] Fachada da adega Herdade do Freixo..... 13

[Fonte:

<https://www.google.com/search?q=herdade%20do%20freixo%20arquitecto&tbm=isch&ictx=1&tbs=ring:CQzq1v1C1FAwIggM6tb9QtRQMCoSCQzq1v1C1FAwEf79vJhOtGp8&hl=pt-PT&sa=X&ved=0CAEQiRxqFwoTCNju2Lai8vECFQAAAAAdAAAAABAI&biw=1349&bih=625#imgrc=aUKz3QLRdCOtbM>]

[ 15 ] Cena do filme "Sideways", de Alexander Payne, na região vinícola da Califórnia, 2004. .... 17

[Fonte: [https://www.google.com/search?q=sideways&tbm=isch&hl=pt-PT&chips=q:sideways,online\\_chips:movie:IIP2Ti2gph8%3D&sa=X&ved=2ahUKEwjA\\_\\_v41IHyaAhUIDGMBHf8mCUkQ4IYoAHoECAEQEg&biw=1349&bih=625#imgrc=hfL5hlAHLHABAM&imgdii=IBQ5Oc49NBjiCM](https://www.google.com/search?q=sideways&tbm=isch&hl=pt-PT&chips=q:sideways,online_chips:movie:IIP2Ti2gph8%3D&sa=X&ved=2ahUKEwjA__v41IHyaAhUIDGMBHf8mCUkQ4IYoAHoECAEQEg&biw=1349&bih=625#imgrc=hfL5hlAHLHABAM&imgdii=IBQ5Oc49NBjiCM)]

[ 16 ] Cena do filme "Sideways", de Alexander Payne, na região vinícola da Califórnia, 2004. .... 17

[Fonte: [https://www.google.com/search?q=sideways&hl=pt-PT&sxsrf=ALeKk017x9DGWFM0KcUBfCV\\_Myf2O4Qv-w:1625673881437&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwi3zOSRq9HxAhWTHOwKHWnKDd0Q\\_AUoAXoECAEQAw&biw=1366&bih=625#imgrc=vRE1rwraeZH69M](https://www.google.com/search?q=sideways&hl=pt-PT&sxsrf=ALeKk017x9DGWFM0KcUBfCV_Myf2O4Qv-w:1625673881437&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwi3zOSRq9HxAhWTHOwKHWnKDd0Q_AUoAXoECAEQAw&biw=1366&bih=625#imgrc=vRE1rwraeZH69M)]

[ 17 ] Adega Mãe..... 18

[Fonte:

[https://www.google.com/search?q=Adega+M%C3%A3e+arquitetura&sxsrf=ALeKk02LG8a0CfdOJjdeYMPXn-Ck27fqYg:1626536282044&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwilprjqt-rxAhVaBGMBHfVgDdYQ\\_AUoAXoECAEQAw&biw=1366&bih=625#imgrc=Zwspu15uUN5BAM](https://www.google.com/search?q=Adega+M%C3%A3e+arquitetura&sxsrf=ALeKk02LG8a0CfdOJjdeYMPXn-Ck27fqYg:1626536282044&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwilprjqt-rxAhVaBGMBHfVgDdYQ_AUoAXoECAEQAw&biw=1366&bih=625#imgrc=Zwspu15uUN5BAM)]

[ 18 ] Adega Quinta do Vallado .....	18
[Fonte: <a href="http://menosemais.com/conteudo/adeга-do-quinta-do-vallado">http://menosemais.com/conteudo/adeга-do-quinta-do-vallado</a> ]	
[ 19 ] Adega Mayor.....	19
[Fonte: <a href="https://divisare.com/projects/93262-alvaro-siza-vieira-fernando-guerra-fg-sg-adeга-mayor-winery">https://divisare.com/projects/93262-alvaro-siza-vieira-fernando-guerra-fg-sg-adeга-mayor-winery</a> ]	
[ 20 ] Adega Mayor, fachada principal.....	20
[Fonte: <a href="https://divisare.com/projects/93262-alvaro-siza-vieira-fernando-guerra-fg-sg-adeга-mayor-winery">https://divisare.com/projects/93262-alvaro-siza-vieira-fernando-guerra-fg-sg-adeга-mayor-winery</a> ]	
[ 21 ] Adega Mayor, fachada.....	20
[Fonte: <a href="https://divisare.com/projects/93262-alvaro-siza-vieira-fernando-guerra-fg-sg-adeга-mayor-winery">https://divisare.com/projects/93262-alvaro-siza-vieira-fernando-guerra-fg-sg-adeга-mayor-winery</a> ]	
[ 22 ] Adega Mayor, vista sobre o pátio.....	21
[Fonte: <a href="https://divisare.com/projects/93262-alvaro-siza-vieira-fernando-guerra-fg-sg-adeга-mayor-winery">https://divisare.com/projects/93262-alvaro-siza-vieira-fernando-guerra-fg-sg-adeга-mayor-winery</a> ]	
[ 23 ] Adega Mayor .....	21
[Fonte: <a href="https://divisare.com/projects/93262-alvaro-siza-vieira-fernando-guerra-fg-sg-adeга-mayor-winery">https://divisare.com/projects/93262-alvaro-siza-vieira-fernando-guerra-fg-sg-adeга-mayor-winery</a> ]	
[ 24 ] Adega 23.....	23
[Fonte: <a href="https://www.archdaily.com.br/br/888415/adeга-23-atelier-rua">https://www.archdaily.com.br/br/888415/adeга-23-atelier-rua</a> ]	
[ 25 ] Adega 23, vista da sala de provas.....	24
[Fonte: <a href="https://www.archdaily.com.br/br/888415/adeга-23-atelier-rua">https://www.archdaily.com.br/br/888415/adeга-23-atelier-rua</a> ]	
[ 26 ] Adega 23, sala de armazenamento em barricas. ....	24
[Fonte: <a href="https://www.archdaily.com.br/br/888415/adeга-23-atelier-rua">https://www.archdaily.com.br/br/888415/adeга-23-atelier-rua</a> ]	
[ 28 ] Adega 23, sala de armazenamento em cubas.....	25
[Fonte: <a href="https://www.archdaily.com.br/br/888415/adeга-23-atelier-rua">https://www.archdaily.com.br/br/888415/adeга-23-atelier-rua</a> ]	
[ 27 ] Adega 23, loja e receção.....	25
[Fonte: <a href="https://www.archdaily.com.br/br/888415/adeга-23-atelier-rua">https://www.archdaily.com.br/br/888415/adeга-23-atelier-rua</a> ]	
[ 29 ] Adega Herdade do Freixo .....	26

[Fonte: <https://www.archdaily.com.br/br/881409/adega-herdade-do-freixo-frederico-valsassina-arquitectos>]

[ 30 ] Adega Herdade do Freixo, circulação vertical .....27

[Fonte: <https://www.archdaily.com.br/br/881409/adega-herdade-do-freixo-frederico-valsassina-arquitectos>]

[ 31 ] Adega Herdade do Freixo, sala de barricas.....27

[Fonte: <https://www.archdaily.com.br/br/881409/adega-herdade-do-freixo-frederico-valsassina-arquitectos>]

[ 32 ] Terreno da proposta..... 29

[Fonte: Fotografia da autora]

[ 33 ] Planta topográfica do terreno..... 29

[ 34 ] Axonometria da proposta..... 34

[ 35 ] Perfil do terreno. ....35

[ 36 ] Vista da sala de barricas..... 36

[ 37 ] Vista da sala de reuniões .....37

[ 38 ] Corte longitudinal. .... 38

[ 39 ] Vista da entrada ..... 39

[ 40 ] Planta piso 1..... 40

[ 41 ] Planta piso 0.....41

[ 42 ] Planta piso -1 ..... 42

[ 43 ] Planta piso -2 ..... 43

[ 44 ] Planta piso -3 ..... 44

## **Anexo – Desenhos de projeto**

[ 1 ] Planta de implantação

[ 2 ] Planta de cobertura

[ 3 ] Planta piso 1

[ 4 ] Planta piso 0

[ 5 ] Planta piso -1

[ 6 ] Planta piso -2

[ 7 ] Planta piso -3

[ 8 ] Corte A

[ 9 ] Corte B

[ 10 ] Corte C

[ 11 ] Corte D e E

[ 12 ] Corte F

[ 13 ] Alçados

[ 14 ] Pormenor 1

[ 15 ] Pormenor 2



**LEGENDA**

- Limite do terreno
- Área limite de construção
- Área de plantação de vinha
- Área de plantação de vinha

Área total do terreno = 24,9 ha  
 Área total do limite de construção = 7,8 ha  
 Área de implantação = 1500 m<sup>2</sup>

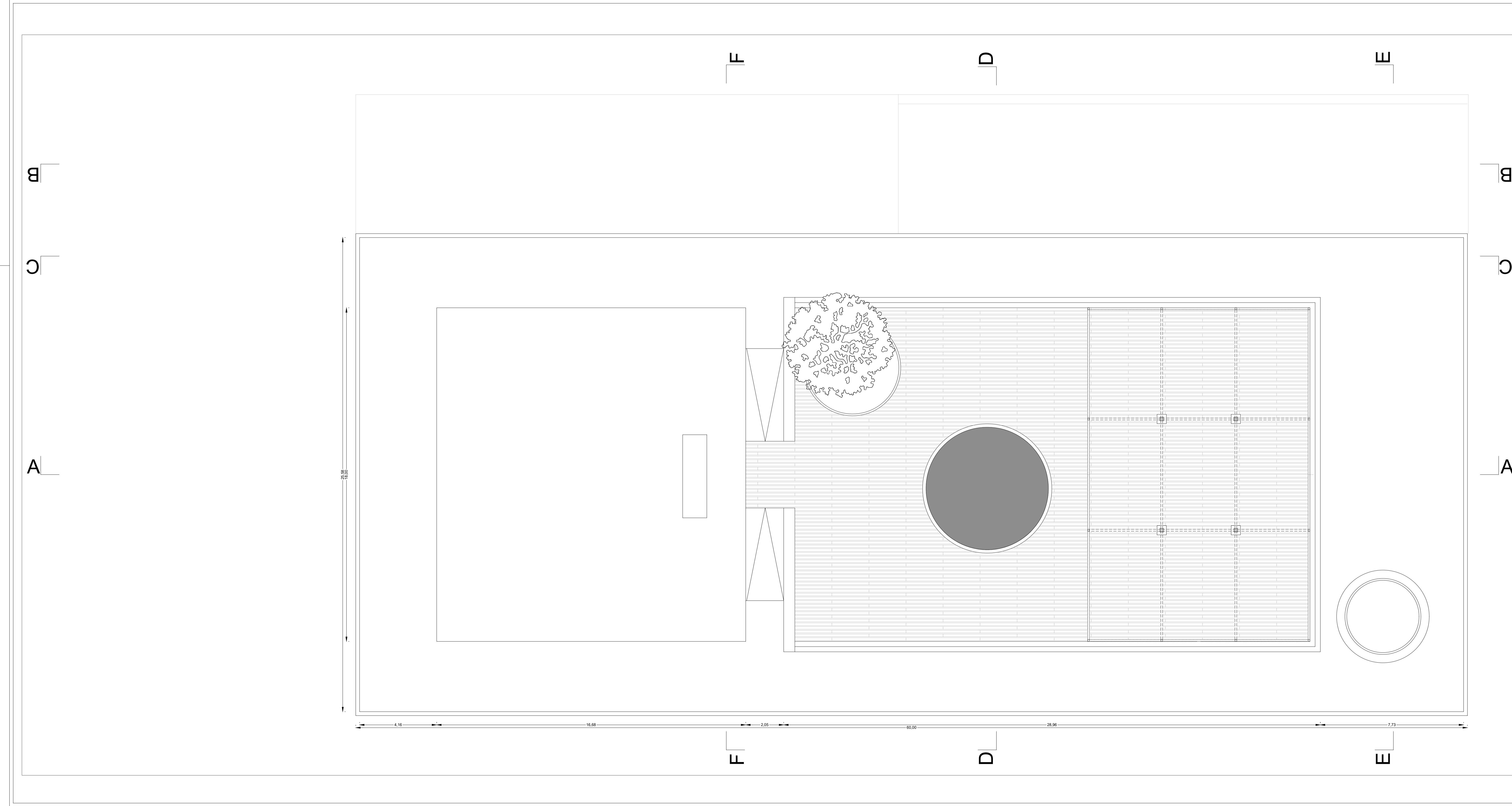
NORTE

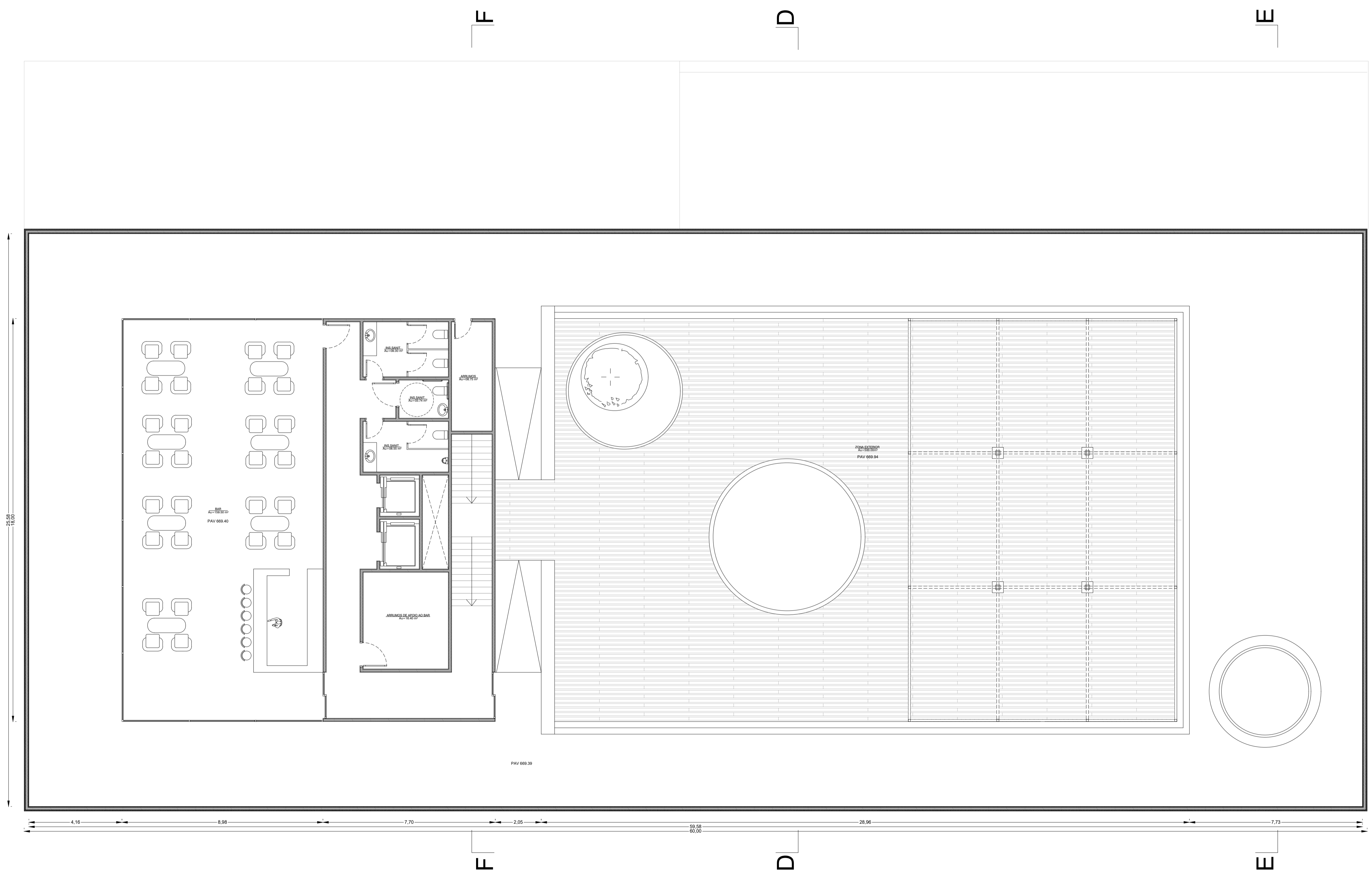
UNIVERSIDADE DA BEIRA INTERIOR - OBSERVATÓRIO DE MESTRADO  
 A CULTURA DO VINHO NA BEIRA INTERIOR  
 PROPOSTA PARA UMA ADEGA EM FREIXEDAS, PINHEL

DESIGNAÇÃO  
**PLANTA DE IMPLANTAÇÃO**  
**PERFIL DO TERRENO**




ESCALA  
 1:1000

DESENHO Nº  
**001**  
 07/2021





LEGENDA:

-  alvenaria de tijolo 11 cm
-  revestimento exterior com sistema ETICS
-  pavimento deck de madeira

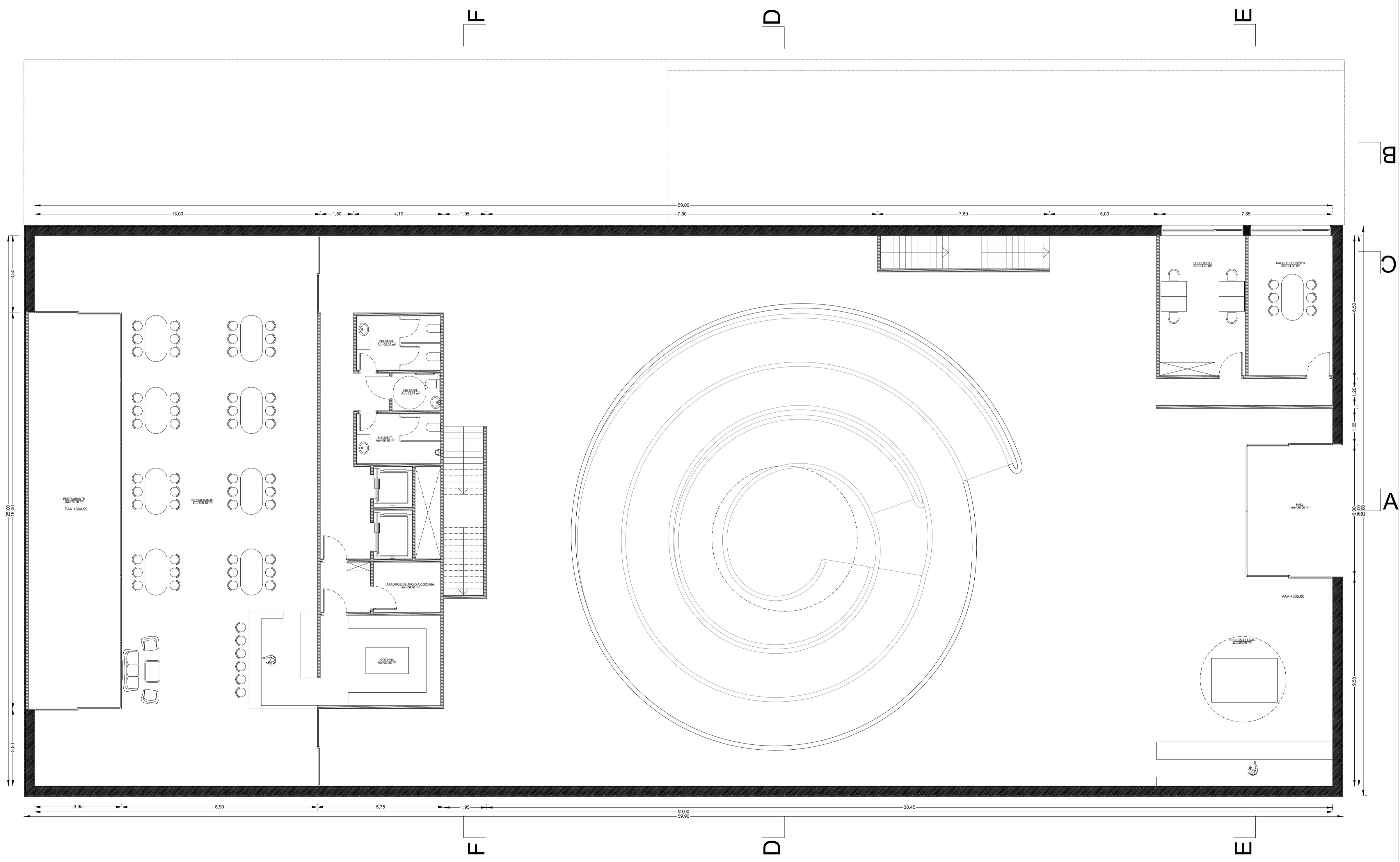


UNIVERSIDADE DA BEIRA INTERIOR - DISSERTAÇÃO DE Mestrado  
 A CULTURA DO VINHO NA BEIRA INTERIOR  
 PROPOSTA PARA UMA ADEGA EM FREIXEDAS, PINHEL

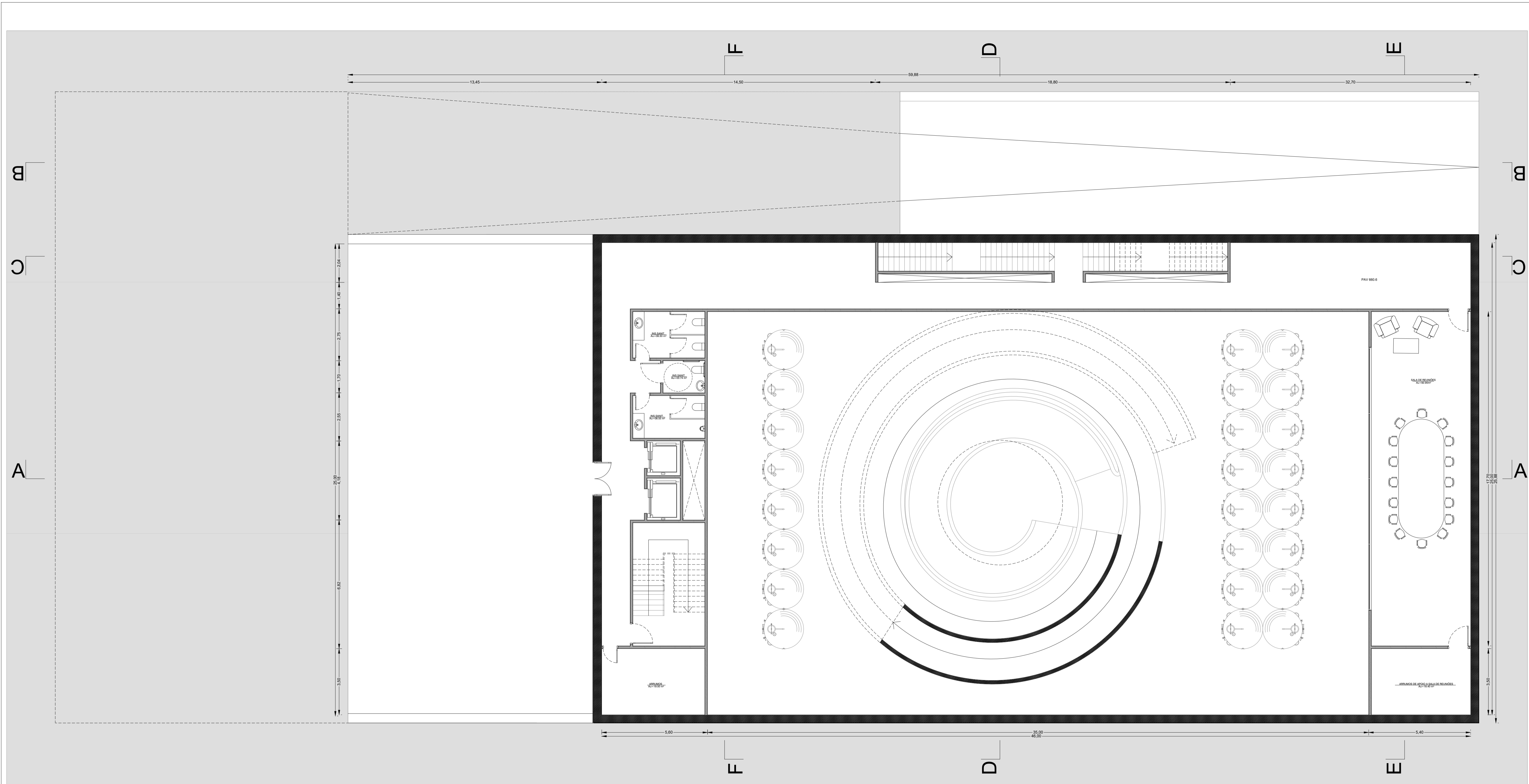
DESIGNAÇÃO  
**PLANTA PISO 1**

ESCALA  
 1:100





DESENHO N.º  
**003**  
 07/2021



- LEGENDA:
- parede estrutural de betão
  - revestimento exterior com sistema ETICS
  - alvenaria de tijolo 11 cm



LEGENDA:

-  parede estrutural de betão
-  revestimento exterior com sistema ETICS
-  alvenaria de tijolo 11 cm
-  terreno

UNIVERSIDADE DA BEIRA INTERIOR - DISSERTAÇÃO DE MESTRADO  
 A CULTURA DO VINHO NA BEIRA INTERIOR  
 PROPOSTA PARA UMA ADEGA EM FREIXEDAS, PINHEL

DESIGNAÇÃO

PLANTA PISO -1

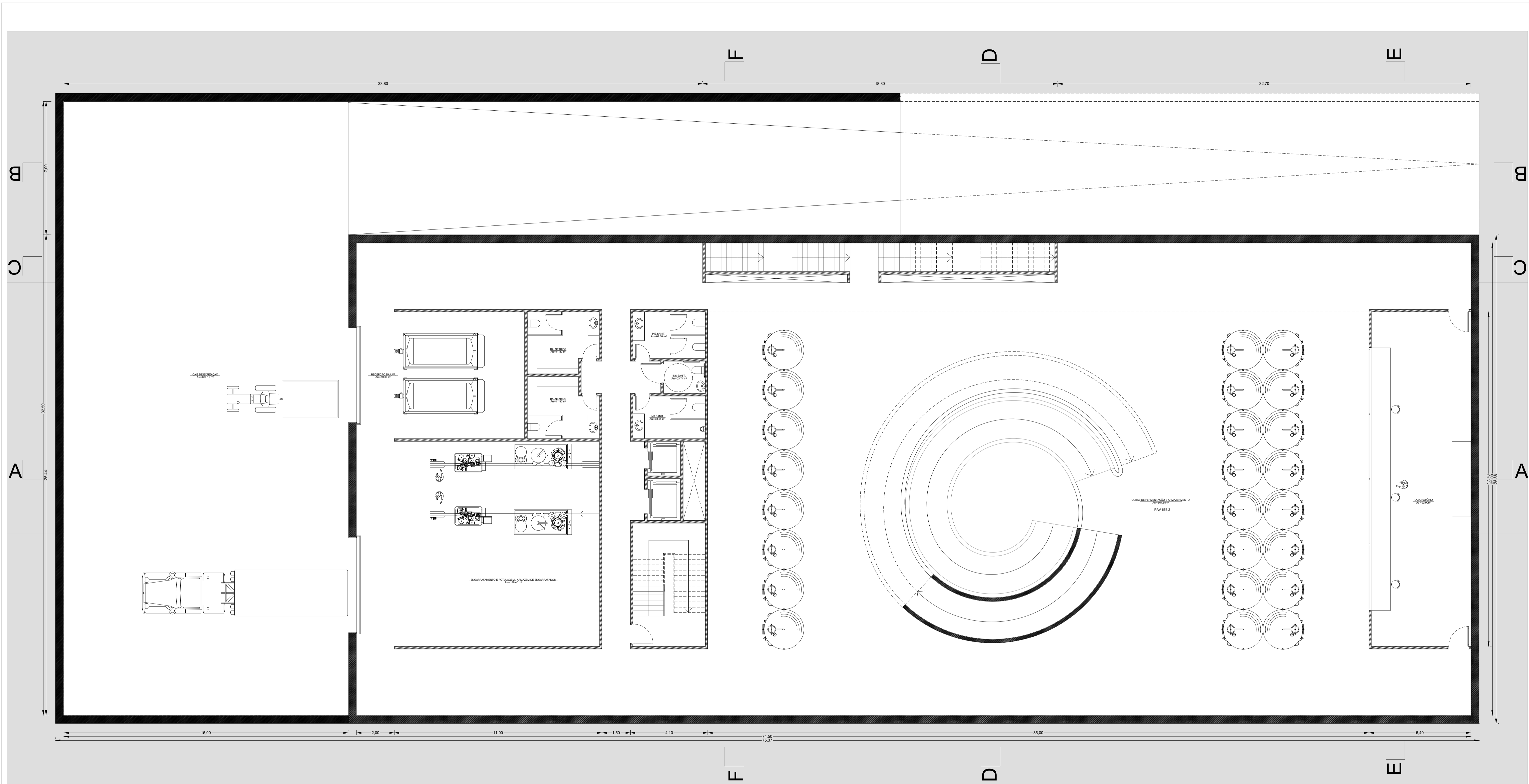
ESCALA

1:100





DESENHO N.º

005

07/2021



LEGENDA:

-  parede estrutural de betão
-  revestimento exterior com sistema ETICS
-  alvenaria de tijolo 11 cm
-  terreno

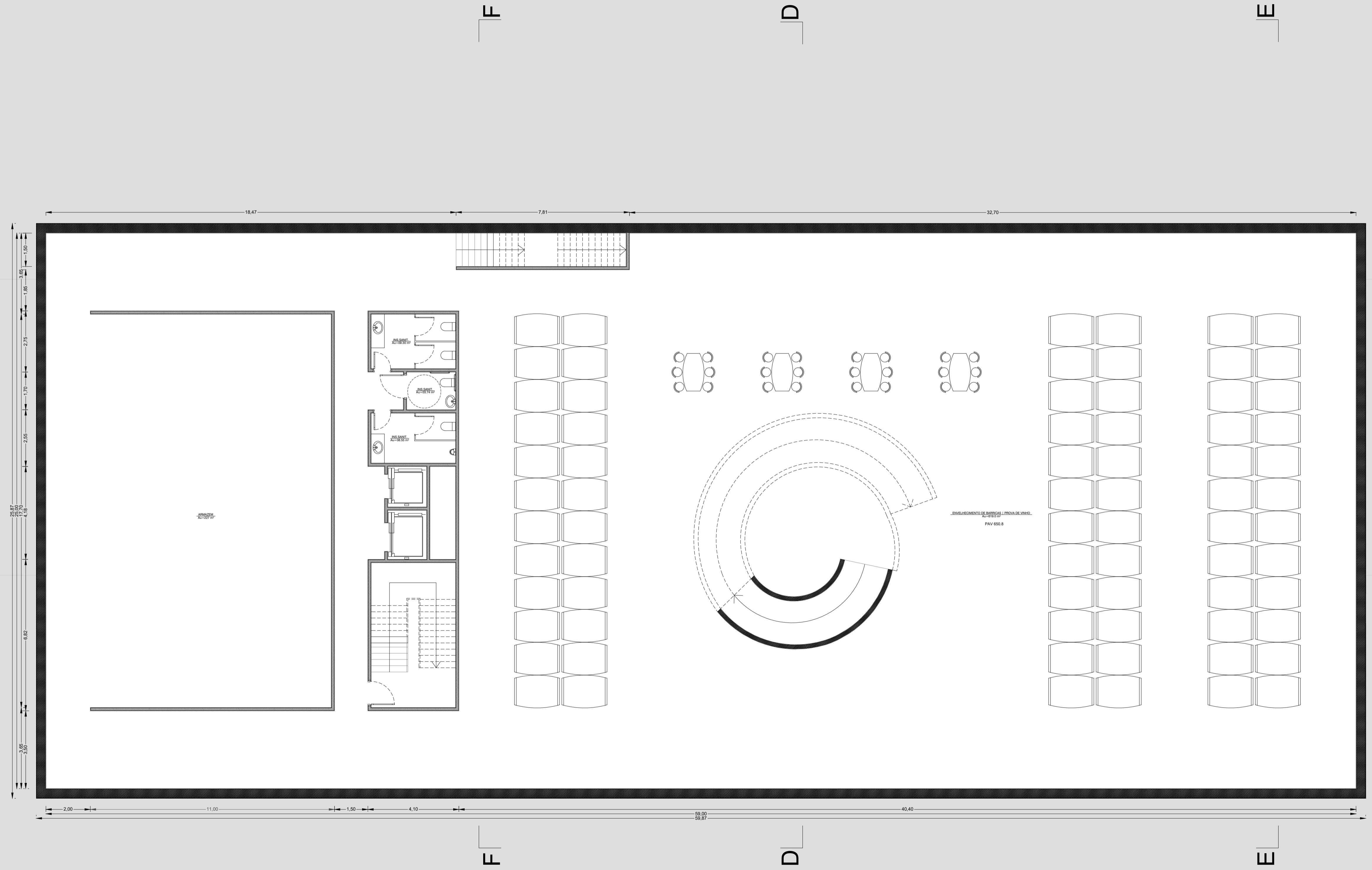
UNIVERSIDADE DA BEIRA INTERIOR - DISSERTAÇÃO DE MESTRADO  
 A CULTURA DO VINHO NA BEIRA INTERIOR  
 PROPOSTA PARA UMA ADEGA EM FREIXEDAS, PINHEL

DESIGNAÇÃO  
**PLANTA PISO -2**

ESCALA  
 1:100

DESENHO N.º  
 006

07/2021



**LEGENDA:**

- parede estrutural de betão
- revestimento exterior com sistema ETICS
- alvenaria de tijolo 11 cm
- terreno

UNIVERSIDADE DA BEIRA INTERIOR - DISSERTAÇÃO DE MESTRADO  
 A CULTURA DO VINHO NA BEIRA INTERIOR  
 PROPOSTA PARA UMA ADEGA EM FREIXEDAS, PINHEL

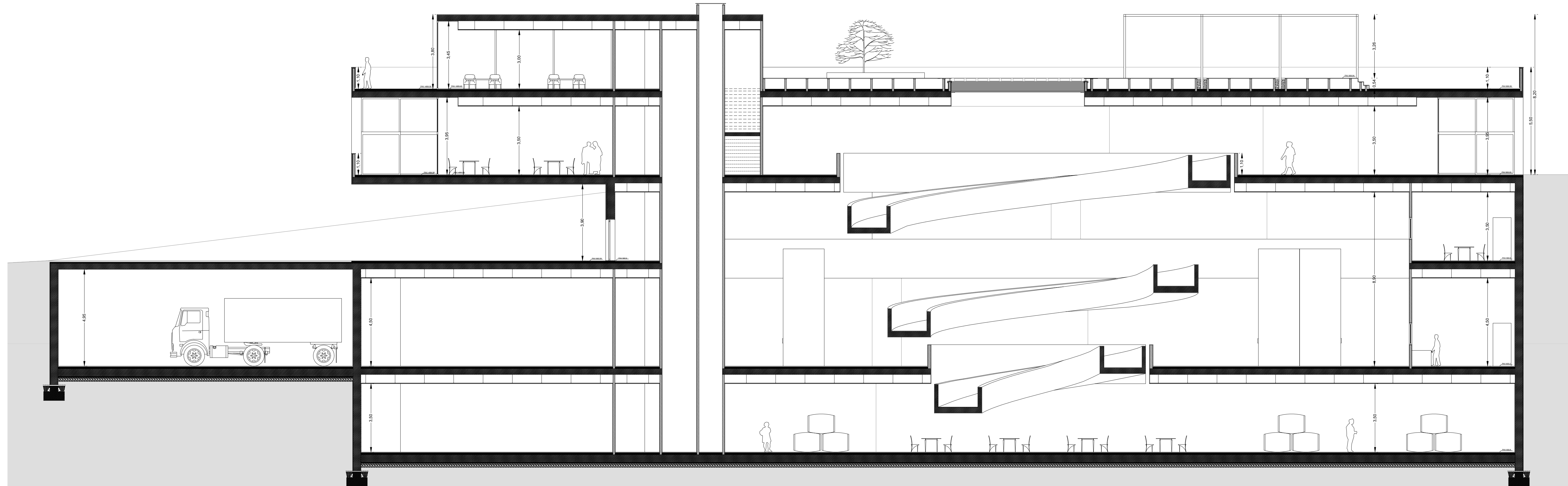
DESIGNAÇÃO  
**PLANTA PISO -3**

ESCALA  
**1:100**








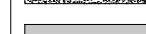
DESENHO N.º  
**007**

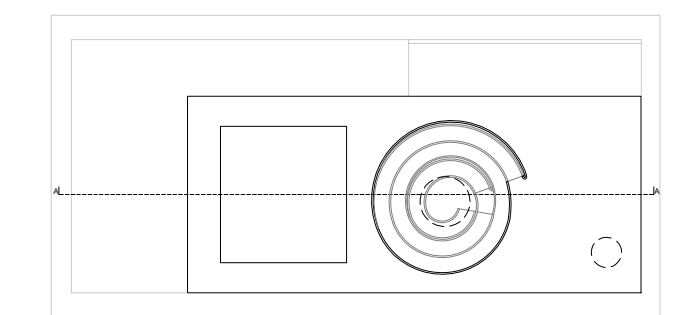
07/2021





LEGENDA:

-  parede estrutural de betão
-  revestimento exterior com sistema ETICS
-  alvenaria de tijolo 11 cm
-  camada de regularização
-  betão de limpeza
-  brita
-  terra
-  terreno



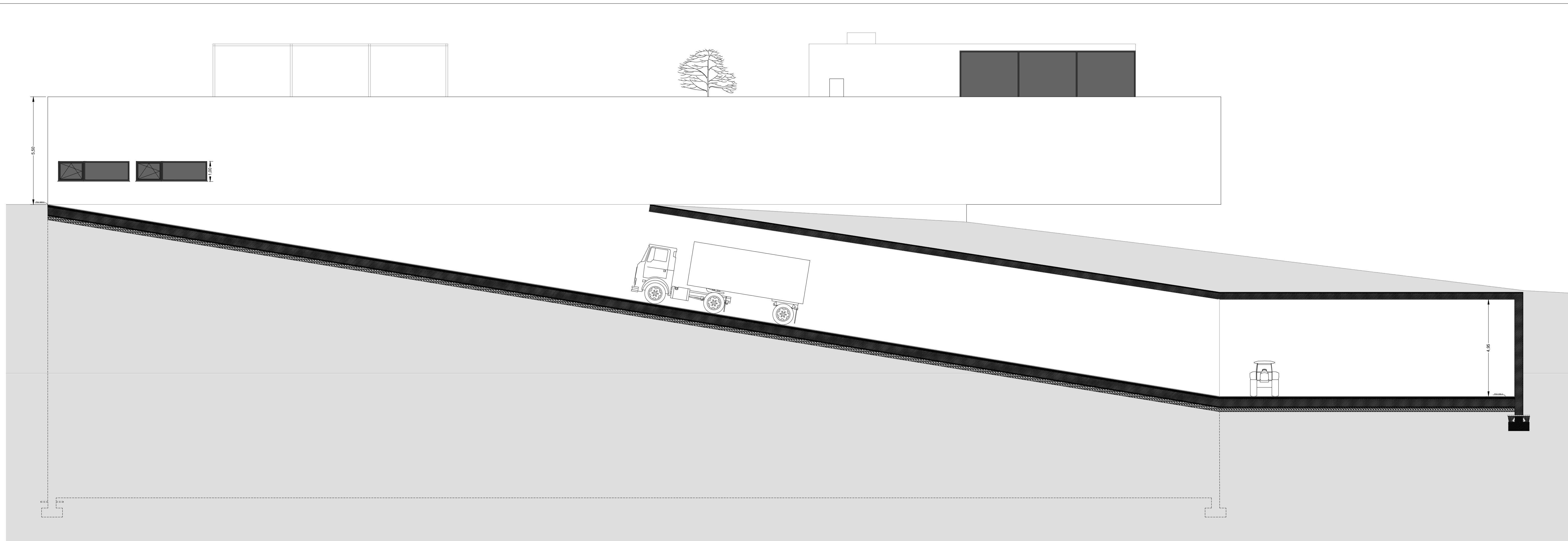
UNIVERSIDADE DA BEIRA INTERIOR - DISSERTAÇÃO DE Mestrado  
 A CULTURA DO VINHO NA BEIRA INTERIOR  
 PROPOSTA PARA UMA ADEGA EM FREIXEDAS, PINHEL

DESIGNAÇÃO  
**CORTE AA"**

ESCALA  
 1:100

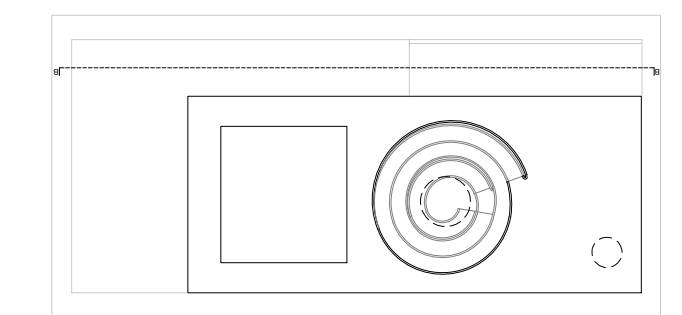
DESENHO N.º  
 008

07/2021



LEGENDA:

- parede estrutural de betão
- camada de regularização
- betão de limpeza
- brita
- terreno



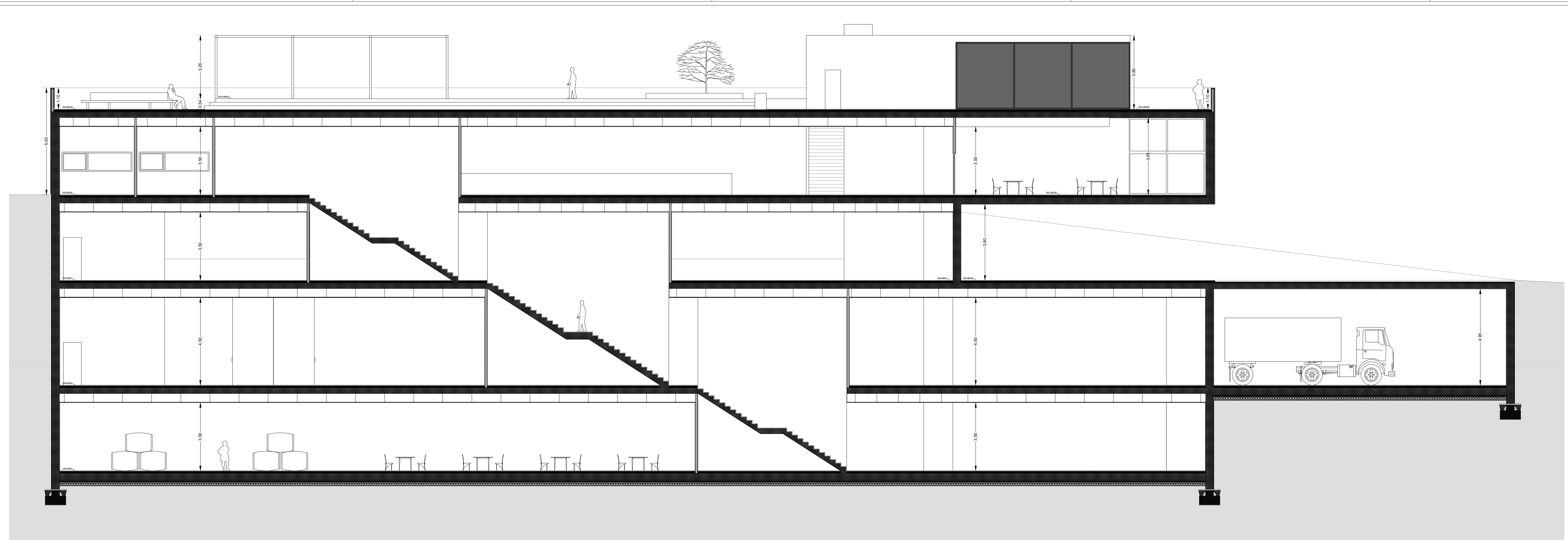
UNIVERSIDADE DA BEIRA INTERIOR - DISSERTAÇÃO DE Mestrado  
 A CULTURA DO VINHO NA BEIRA INTERIOR  
 PROPOSTA PARA UMA ADEGA EM FREIXEDAS, PINHEL







DESIGNAÇÃO  
**CORTE BB'**

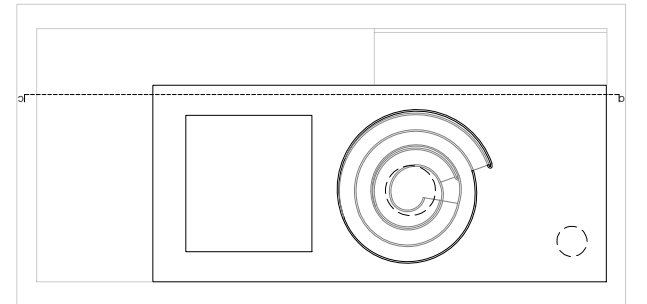
ESCALA  
 1:100

DESENHO N.º  
**009**

07/2021



- LEGENDA:**
-  parede estrutural de betão
  -  revestimento exterior com sistema ETICS
  -  alvenaria de tijolo 11 cm
  -  camada de regularização
  -  betão de limpeza
  -  brita
  -  terreno

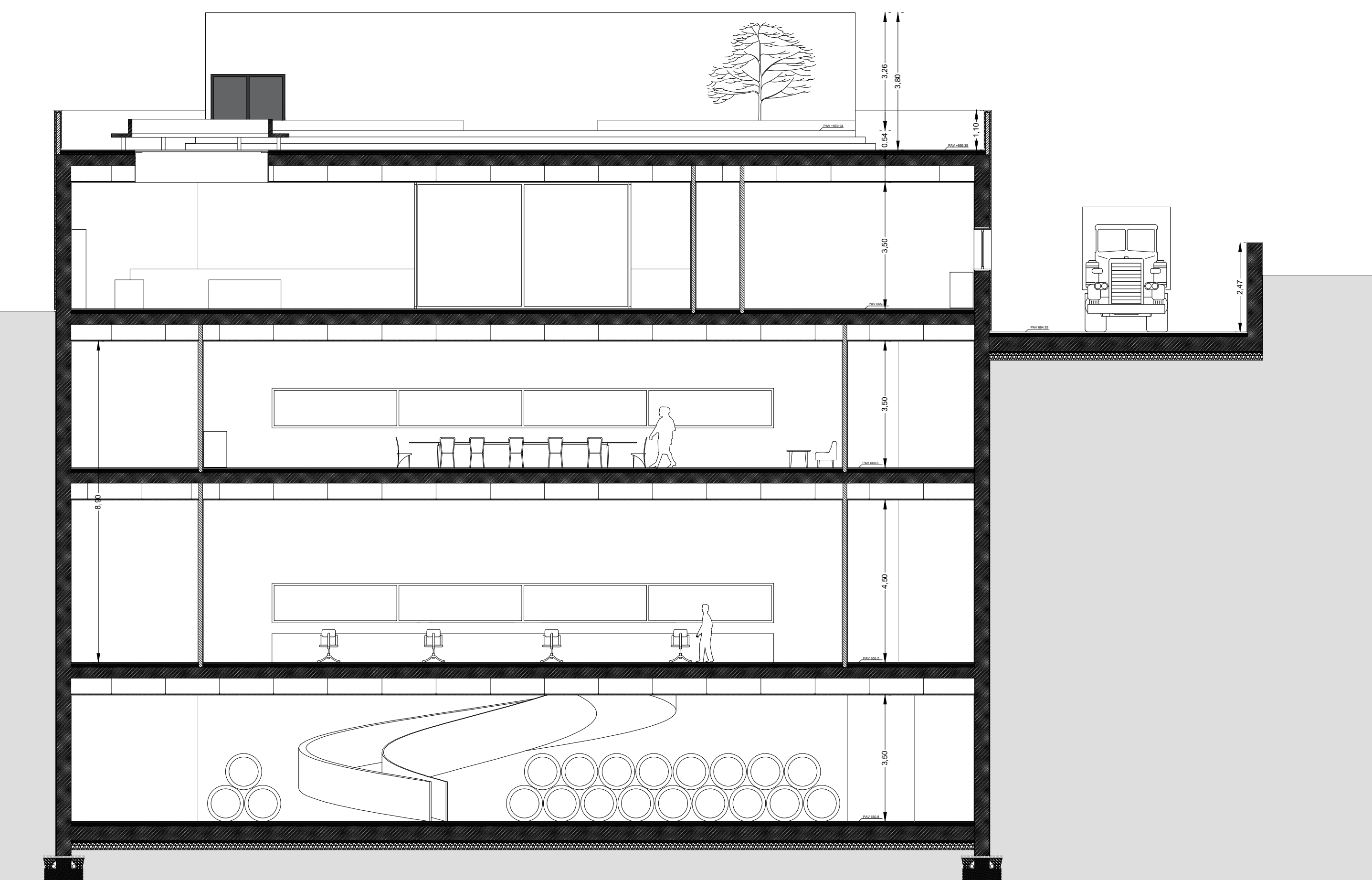
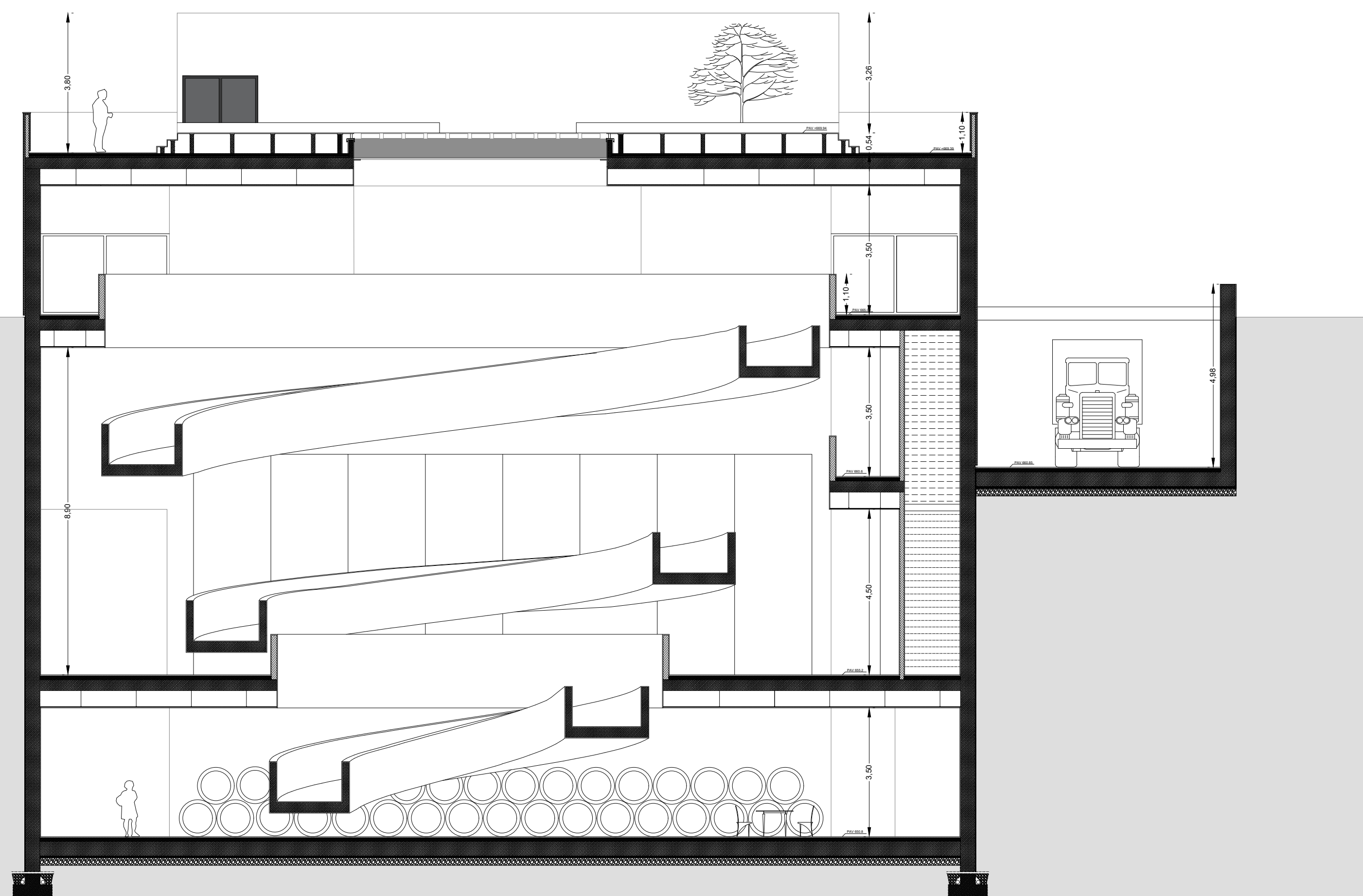


UNIVERSIDADE DA BEIRA INTERIOR - DISSERTAÇÃO DE MESTRADO  
 A CULTURA DO VINHO NA BEIRA INTERIOR  
 PROPOSTA PARA UMA ADEGA EM FREIXEDAS, PINHEL

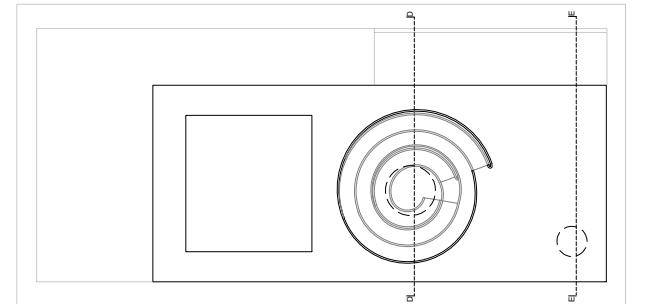
DESIGNAÇÃO  
**CORTE CC'**

ESCALA  
**1:100**

DESENHO N.º  
**010**  
 07/2021



- LEGENDA:**
- parede estrutural de betão
  - revestimento exterior com sistema ETICS
  - alvenaria de tijolo 11 cm
  - camada de regularização
  - betão de limpeza
  - brita
  - terra
  - terreno



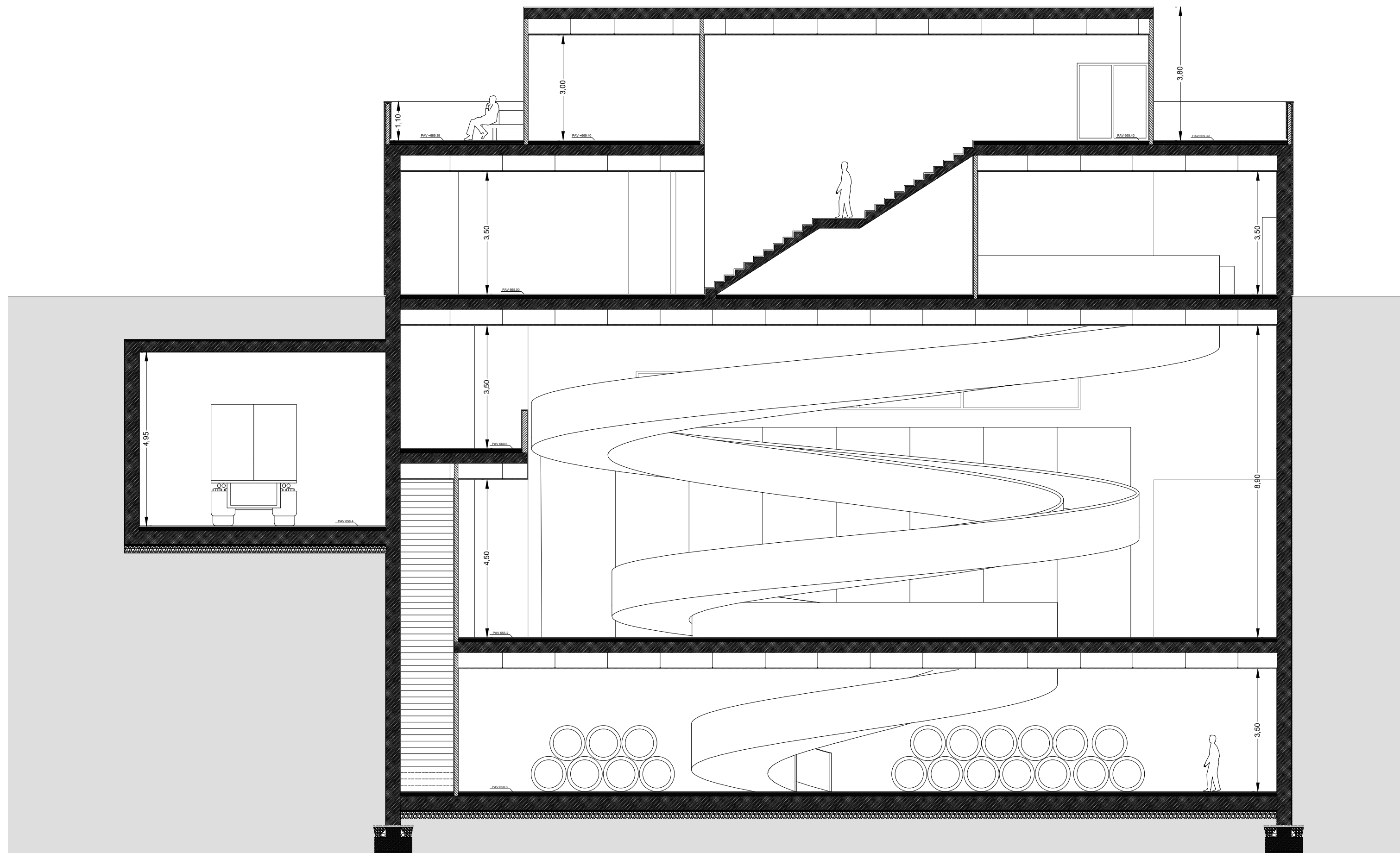
UNIVERSIDADE DA BEIRA INTERIOR - DISSERTAÇÃO DE MESTRADO  
 A CULTURA DO VINHO NA BEIRA INTERIOR  
 PROPOSTA PARA UMA ADEGA EM FREIXEDAS, PINHEL

DESIGNAÇÃO  
**CORTE DD' | CORTE EE'**








ESCALA  
 1:100

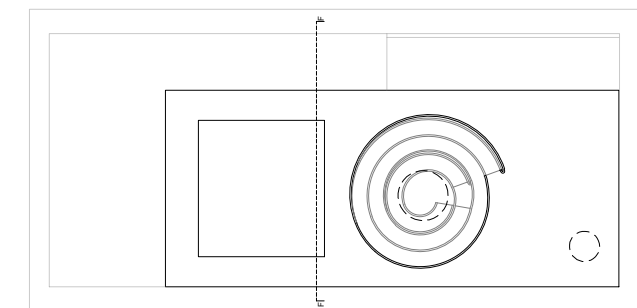
DESENHO N.º  
 011

07/2021



LEGENDA:

-  parede estrutural de betão
-  revestimento exterior com sistema ETICS
-  alvenaria de tijolo 11 cm
-  camada de regularização
-  betão de limpeza
-  brita
-  terreno



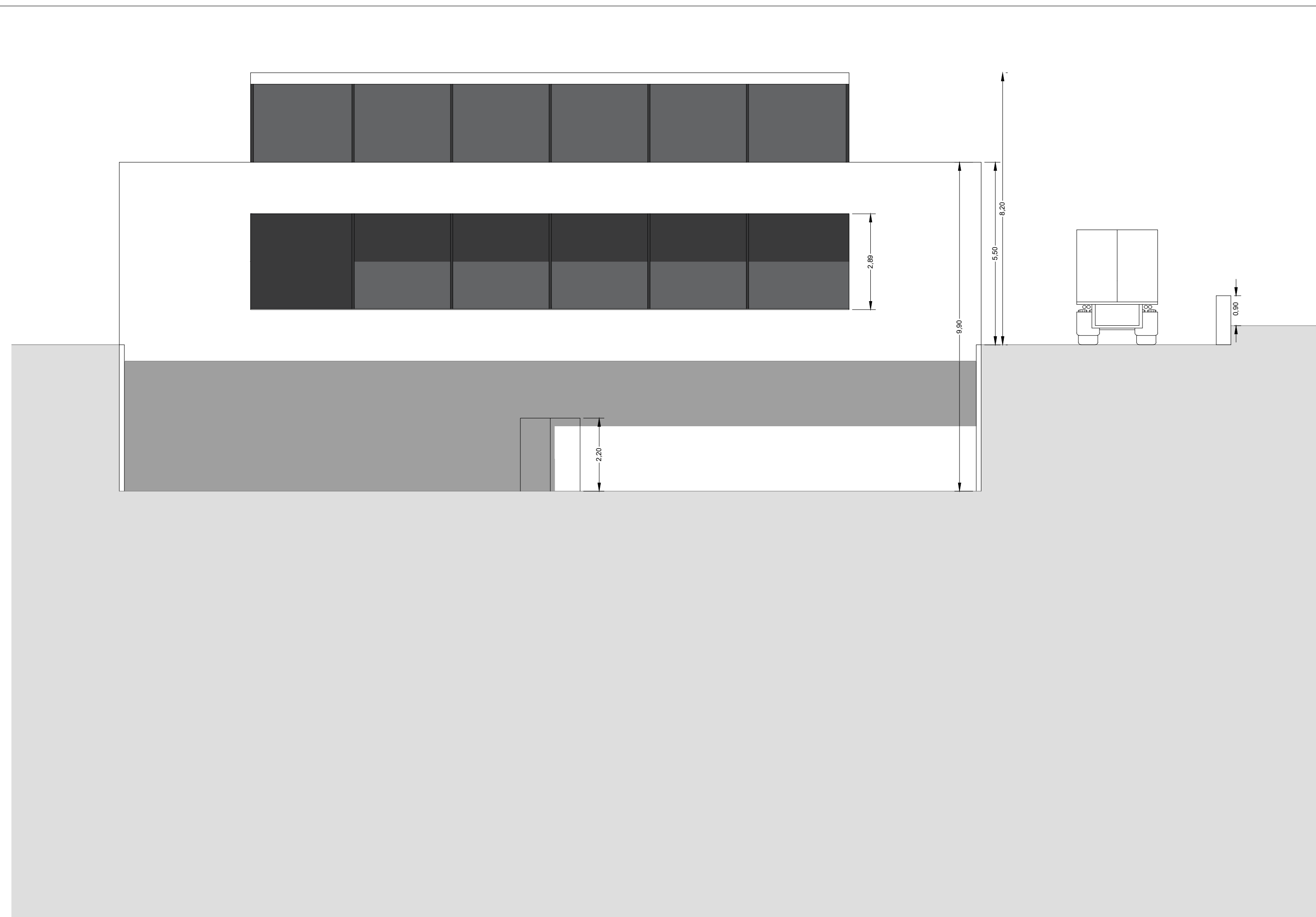
UNIVERSIDADE DA BEIRA INTERIOR - DISSERTAÇÃO DE Mestrado  
 A CULTURA DO VINHO NA BEIRA INTERIOR  
 PROPOSTA PARA UMA ADEGA EM FREIXEDAS, PINHEL

DESIGNAÇÃO

**CORTE FF'**

ESCALA  
 1:100

DESENHO N.º  
**012**



LEGENDA:



terreno

UNIVERSIDADE DA BEIRA INTERIOR - DISSERTAÇÃO DE MESTRADO  
 A CULTURA DO VINHO NA BEIRA INTERIOR  
 PROPOSTA PARA UMA ADEGA EM FREIXEDAS, PINHEL

DESIGNAÇÃO

**ALÇADOS**

ESCALA

1:100

DESENHO N.º

**013**

07/2021

CAPEAMENTO EM PEDRA  
 ALVENARIA DE TIJOLO 11cm  
 PAVIMENTO 3cm  
 BETÃO AFAGADO  
 CAMADA DE REGULARIZAÇÃO + CAMADA DE FORMA 6cm  
 MANTA GEOTÉXIL  
 MEMBRANA DE IMPERMEABILIZAÇÃO (POLYSTER 40T)  
 MEMBRANA DE IMPERMEABILIZAÇÃO (POLYSTER 30)  
 ISOLAMENTO TÉRMICO 40MM  
 COLA DE POLIURETANO EXPANSÍVEL  
 EMULSÃO BETUMINOSA 2%  
 LAJE DE BETÃO 30cm

LÁ ROCHA 5CM  
 TETO ACUSTICO 1.2CM

ETICS 6CM  
 PAREDE ESTRUTURAL DE BETÃO 40cm

TERRENO  
 COMPACTADO

LÁ ROCHA 5CM  
 TETO ACUSTICO 1.2CM

REBOCO AREADO FINO 2cm  
 COR BRANCO  
 PAREDE ESTRUTURAL DE BETÃO 40cm

MANTA GEOTÉXIL  
 TELA IMPERMEABILIZANTE  
 TELA BETUMINOSA  
 PINTURA IMPERMEABILIZANTE

PAVIMENTO, BETÃO AFAGADO 3cm  
 CAMADA DE REGULARIZAÇÃO 10cm  
 LAJE DE BETÃO 30cm

LÁ ROCHA 5CM  
 TETO ACUSTICO 1.2CM

REBOCO AREADO FINO 2cm  
 COR BRANCO  
 PAREDE ESTRUTURAL DE BETÃO 40cm

MANTA GEOTÉXIL  
 TELA IMPERMEABILIZANTE  
 TELA BETUMINOSA  
 PINTURA IMPERMEABILIZANTE

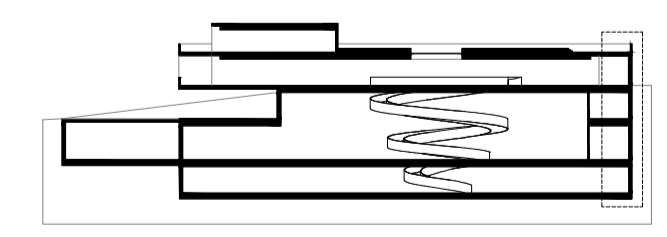
PAVIMENTO, BETÃO AFAGADO 3cm  
 CAMADA DE REGULARIZAÇÃO 10cm  
 LAJE DE BETÃO 40cm  
 FILME DE POLIETILENO,  
 PLÁSTICO IMPERMEABILIZANTE  
 BETÃO DE LIMPEZA 5cm  
 BRITA OU CASCALHO 20cm  
 TERRENO  
 COMPACTADO

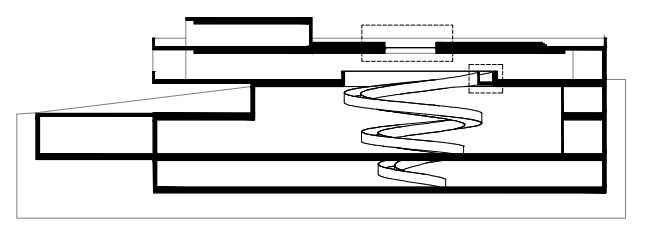
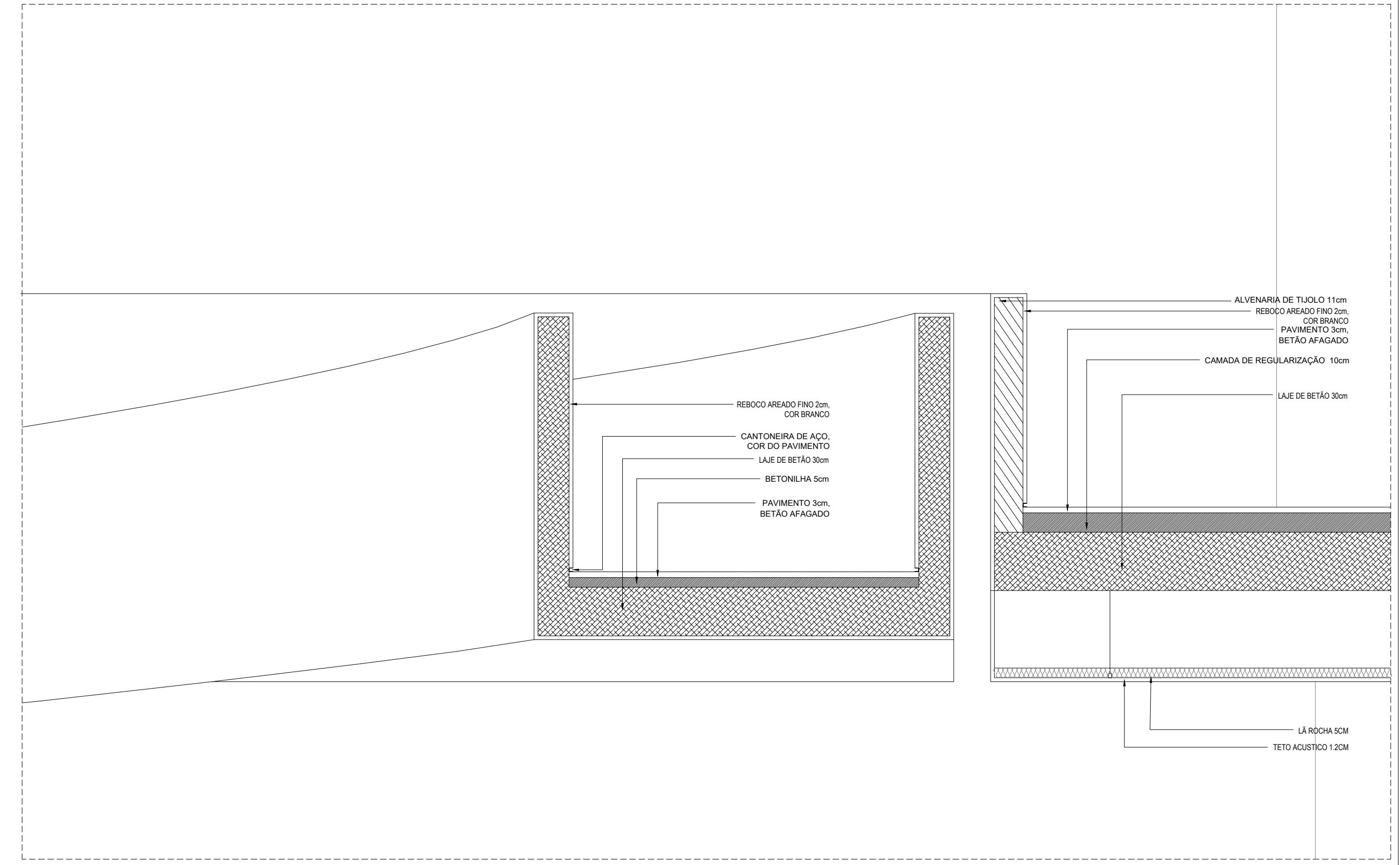
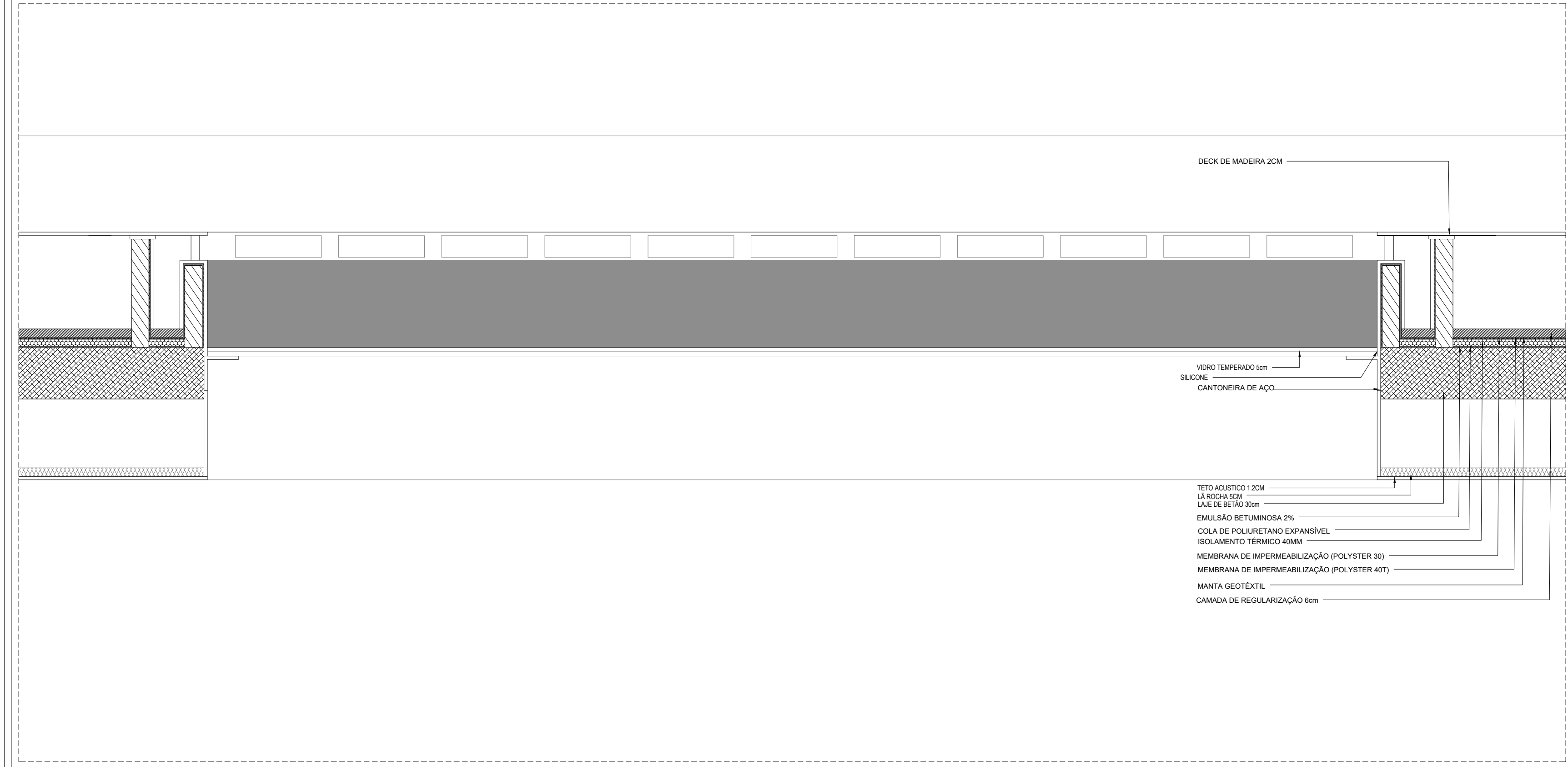
MANTA  
 GEOTÉXIL

BRITA OU CASCALHO  
 DRENO

SAPATA DE BETÃO

BETÃO DE LIMPEZA





UNIVERSIDADE DA BEIRA INTERIOR - DISSERTAÇÃO DE Mestrado  
 A CULTURA DO VINHO NA BEIRA INTERIOR  
 PROPOSTA PARA UMA ADEGA EM FREIXEDAS, PINHEL

DESIGNAÇÃO  
**PORMENOR**

ESCALA  
 1:20

DESENHO N.º  
**015**

07/2021