



Instituto Superior Manuel Teixeira Gomes | Grupo Lusófona

Reabilitação e Ampliação da Adegua Cooperativa de Lagoa

Dissertação conducente à obtenção
do grau de Mestre em Arquitectura do
Mestrado Integrado em Arquitectura

Aluno: Ricardo Jorge das Neves André
Número: 20090296

Orientação: Professor Doutor Luiz Filipe Pires Conceição

Portimão
2015

RICARDO JORGE DAS NEVES ANDRÉ

**REABILITAÇÃO E AMPLIAÇÃO DA ADEGA
COOPERATIVA DE LAGOA.**

Dissertação defendida em provas públicas no Instituto Superior Manuel Teixeira Gomes, no dia 16/03/2015 perante o júri nomeado pelo Despacho de Nomeação nº. 02/2015, com a seguinte composição:

Presidente:

Prof. Doutor Hugo Philipe H. Nazareth
Fernandes de Cerqueira

Vogais:

Prof.^a Doutora Ana Paula Parreira Correia
Rainha (Arguente)

Orientador:

Prof. Doutor Luiz Filipe Pires Conceição

Instituto Superior Manuel Teixeira Gomes

Portimão

2015

Reabilitação e Ampliação da Adegua Cooperativa de Lagoa

Agradecimentos

Dedico o meu sincero agradecimento a todos os que de alguma forma acompanharam o meu percurso académico e contribuíram para a realização desta dissertação.

Ao meu orientador, Professor Doutor Arquitecto Luís Conceição, pela disponibilidade, partilha do saber, as opiniões críticas e as valiosas contribuições que permitiram alcançar o presente trabalho.

À Professora Doutora Clara Gonçalves pela motivação, sugestões e críticas ao longo da elaboração desta dissertação.

Aos docentes do curso de arquitectura que me acompanharam e transmitiram conhecimento para prosseguir profissionalmente.

À direcção da adega Cooperativa do Algarve pela disponibilização da documentação e dos projectos de arquitectura licenciados da adega.

Ao meu tio José Manuel Cabrita pela disponibilidade na partilha de conhecimento, transmitindo as melhores soluções construtivas da actualidade do processo de produção vinícola.

Agradeço também à minha família. Aos meus sogros que sempre apoiaram e estiveram presentes em todos os momentos.

Um agradecimento especial à minha mãe, por todo o apoio, incentivo e carinho, que jamais esquecerei, por tudo isto, e muito mais...obrigada mãe.

À minha querida esposa, Andreia André, pelo apoio incondicional, incentivo, carinho, compreensão, e transmissão de confiança, força, e pensamentos positivos ao longo de todo o meu percurso académico.

Aos meus filhos, Diana e Simão, pelas brincadeiras, gargalhadas, que foram a fonte da recarga das minhas energias, e que me deram alento para superar e vencer todos os dias da minha formação.

Resumo

Esta dissertação tem como objecto de estudo a Adega Cooperativa de Lagoa.

O objectivo traçado foi a rentabilização do espaço, transformação num lugar de produção de vinho aliando a vertente turística.

Nos dias que correm, a arquitectura das adegas contemporâneas procura satisfazer as necessidades de produção, com espaço de lazer, adoptando um conceito de divisão de sector de produção e visita.

A motivação deste caso de estudo concentra-se na afectividade da população de Lagoa a este espaço.

A presente dissertação está dividida em três capítulos, que descrevem o percurso do estudo efectuado e, primeiramente, trata-se do enquadramento no meio envolvente. O estudo de alguns exemplos de adegas e, posteriormente, o culminar do projecto de reabilitação e ampliação da Adega.

Palavras-chave: Adega, Arquitectura, arquitectura do vinho, Processo de vinificação.

Abstract

This dissertation has as its subject, the study of the Cooperative Wine Cellar of Lagoa.

The objective pursued was the space optimization and its transformation in a wine production facility combining a tourist perspective.

Nowadays, the architecture of contemporary wine cellars tries to satisfy the production needs, with a leisure space, adopting a concept of division between the production sector and the visitation sector.

The motivation of this case study concentrates in the affection that the people of Lagoa have in regard this space.

The present dissertation is divided in three chapters which describe the course of the accomplished study and, firstly, it manages the surroundings framework. Then, it shows the study of some examples of wine cellars, and then, it culminates in the Wine Cellar's rehabilitation and enlargement project.

Keywords: Cellar; Architecture; Architecture of wine; vinification process

Índice

Índice	1
Introdução	3
Tema.....	3
Localização.....	3
Objectivo	4
Estrutura	5
Estado da arte.....	6
A arquitectura nas adegas	6
1. Local de intervenção	9
1.1. A Razão	9
1.2. A Caracterização.....	10
1.2.1. Localização.....	10
1.2.2. Contextualização da Adegas.....	11
1.2.3. Caracterização Física Geral	12
1.2.4. Caracterização dos Edifícios existentes	13
2 - Casos de Estudo.....	19
2.1. Adegas Mayor / Adegas Quinta da Vinha.....	19
2.1.1. Adegas Mayor	19
2.1.1.1. Contextualização	20
2.1.1.2. Programa Funcional.....	22
2.1.1.3. Característica.....	27
2.1.1.4. Relevância	31
2.1.2 Adegas Quinta da Vinha – Cabrita.....	32
2.1.2.1 Contextualização	32
2.1.2.2 Enquadramento	35
2.1.2.3. Programa Funcional.....	36
2.1.2.3. Característica / Descrição.....	40
2.1.2.3. Relevância	42
2.1.3. Comparação: Adegas Mayor e Adegas Quinta da Vinha	43
2.2. Adegas.....	44
2.2.1. Adegas O. Fournier	44

2.2.1. Adega Protos	48
2.2.2. Adega Vinícola 14 Vinhas	49
2.2.3. Adega Brotherhood Winery	50
3. Projecto.....	52
3.1. Memória descritiva e justificativa.....	52
3.1.1. Enquadramento e adequabilidade da proposta com o Plano Director Municipal de Lagoa.....	55
3.1.2. Composição e Imagem.....	57
3.1.3. Legislação	75
3.1.4. Construção – Características Técnicas Construtivas	76
Conclusão	78
Bibliografia.....	80
Índice de Imagens	82
Anexos	86
Desenhos Técnicos.....	86

Introdução

Tema

Esta dissertação de mestrado foi elaborada com vista à reabilitação e ampliação da adega Cooperativa de Lagoa, mais recentemente designada por ÚNICA¹.

Localização

O edifício objecto da proposta de reabilitação da presente dissertação de Mestrado é a antiga adega Cooperativa de Lagoa (SCRL). A escolha do local para a execução deste projecto foi o lote onde está inserida a adega de Lagoa, apresentando-se com história e elevada importância económica, entre os anos 1947 e 1990, contribuindo para o êxodo rural para a localidade de Lagoa.

A adega em questão situa-se na cidade e Concelho de Lagoa com cerca de “24000 habitantes dividido por 4 Freguesias e cobre uma área de 55,50 Km²”².

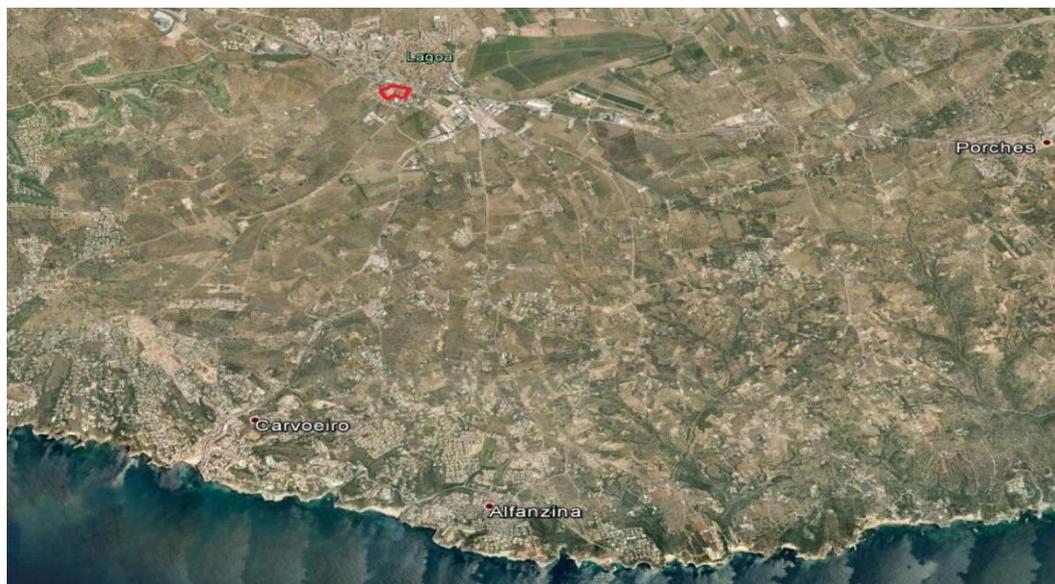


Fig. 1. Planta de localização³

¹ ÚNICA – Adega Cooperativa do Algarve, CRL

² Fonte: http://www.algarve123.com/pt/O_Algarve/0806/Lagoa - efectuada a 30-09-2014 às 22:27

³ Fonte: <http://geo.algarvedigital.pt/index.aspx#> - consulta efectuada em 18/01/2013 às 15:10

Objectivo

A reabilitação e ampliação da antiga adega de Lagoa, situada na cidade de Lagoa, pretende dinamizar o espaço da adega que se encontra actualmente desaproveitado.

Foi realizada uma análise técnica e social ao objecto de estudo, para isso, foi tida em linha de conta a rentabilização e optimização do espaço necessário ao processo produtivo e o respectivo armazenamento.

Relativamente à vertente social, o objectivo foi perceber como se pode acrescer valor à cidade de Lagoa.

Espera-se, ao obter uma nova forma do espaço reabilitado, com o cuidado de o tornar num ambiente descontraído e apelativo, irá contribuir, certamente, para o desenvolvimento local.

A proposta passa por introduzir no edifício a reabilitar um museu e uma nova adega, atraindo mais pessoas à cidade: Recorreu-se à utilização de novas formas volumétricas, de forma a despertar no indivíduo sensação de bem-estar.

Por outro lado, esta reabilitação pretende dar uma nova imagem ao edifício e ao espaço envolvente, tornando-o mais agradável e, ao mesmo tempo, valorizando a imagem histórica.

Estrutura

A presente dissertação é composta por 3 capítulos.

O primeiro capítulo é composto pela caracterização do local e do edifício e o motivo pelo qual foi escolhido.

No segundo capítulo, apresentam-se os casos de estudo, onde são estudadas duas tipologias de arquitectura de adegas, nomeadamente a adega Mayor, projectada pelo Arquitecto Álvaro Siza Vieira e a Adega Quinta da Vinha, projectada pelo engenheiro Rui Manuel da Conceição Rochato. No fim desse capítulo, são apresentados, de uma forma sintetizada, os prós e os contras destes dois tipos de adegas.

Segue-se o terceiro capítulo com a apresentação do projecto. Este capítulo é composto pela vertente prática, com a apresentação das plantas, cortes, alçados, projecto em 3D e acompanhado ao longo do capítulo pelo enquadramento tanto legal como arquitectónico.

Primeiramente, apresenta-se a memória descritiva do projecto e o seu conceito, depois segue-se uma apresentação e caracterização do projecto.

Estado da arte

A arquitectura nas adegas

A necessidade de adaptação das adegas às tecnologias de produção e a importância das condições técnicas implica uma redefinição estrutural.

A logística da indústria vinícola requer alguns preceitos, tanto a nível técnico, como a nível de volumetria e de higienização na escolha dos materiais.

A zona mais sensível da adega contemporânea é, sem sombra de dúvida, a zona de estágio do vinho em barricas, tornando-a no núcleo da organização e na zona protegida e acessível.

O projecto de uma adega contemporânea centra-se no acondicionamento térmico, prevendo, simultaneamente, o equilíbrio entre implantação e orientação solar com vista à sua interiorização.

A utilização das caves é um elemento preferível e, por isso, é dada esta prioridade para o acondicionamento térmico, sendo utilizada na maior parte das adegas nacionais. Contudo, por vezes, devido à morfologia do terreno, este tipo de construções não é possível.

Na concepção dos compartimentos da recepção das uvas, produção e armazenamento do vinho, é importante que o percurso da uva até às barricas seja feito por gravidade, o qual é conseguido através do uso de rampa, evitando o uso de sistemas de bombagem durante o percurso da uva e do vinho, para minimizar custos de energia.

Outra característica das adegas contemporâneas é a criação de lugares de lazer, que, por norma, ocupam os pisos superiores ou zonas de entrada.

Outro facto tido em linha de conta é a componente social, que consiste na abertura das adegas ao público e no seguimento deste conceito surge o turismo rural, de forma a albergar o visitante.

Assim, tendo em consideração as necessidades da estrutura tecnológica e expressão exterior, a “arquitetura é necessariamente

complexa e contraditória na inclusão pura dos tradicionais elementos vitruvianos de comodidade, firmeza e prazer”.⁴

Método

Em primeira linha, foram analisadas as acessibilidades exteriores à adega e, depois de conhecido o Plano Director Municipal (PDM) e com base no Regulamento Geral das Edificações Urbanas (RGEU), foi iniciado o estudo da volumetria necessária para cada etapa da produção do vinho.

Verificada também as acessibilidades interiores, de acordo com a legislação das acessibilidades (D.L. 163/2008), e em conformidade com a legislação dos incêndios (D.L. 220/2008), o museu pertence à utilização Tipo X (Museus e galerias de arte) e a adega à utilização tipo XII (industriais, oficinas e armazéns).

Após este estudo inicial, foram desenhadas formas geométricas adequando as suas características, desempenho e aptidão funcionais e produção em relação à quantidade de uvas recebidas nos últimos anos.

⁴ Segundo os postulados Robert Venturi no texto “Complexity and Contradiction in Architecture”. Ver: Jencks, Charles; Kropf, Karl – Theories and Manifestoes of Contemporary Architecture, 1997. p40

CAPITULO 1 | LOCAL DE INTERVENÇÃO

1. Local de intervenção

1.1. A Razão

A razão da escolha do local de reabilitação é reflexo da minha ligação à cidade de Lagoa.

Cresci e vivi vendo a importância da adega para a cidade de Lagoa. Para além do lugar ser um ponto de passagem para um grande número de pessoas, é um enorme espaço urbano ao abandono.

Outra razão, e talvez a mais importante, é o facto de me recordar que passei parte da minha infância a acompanhar o meu avô, nas férias, altura em que se dava a apanha da uva (vindima). Onde essa era apanhada e transportada, parte dessa uva era para o armazém do meu avô e outra parte entregue na adega cooperativa de Lagoa.

Por outro lado, seria positivo aliar o grande potencial vinícola da região do Algarve à capacidade produtiva disponível neste espaço para a produção de grandes quantidades de vinho.

A construção desta adega dará hipótese a muitos vinicultores da região de poderem entregar as uvas das suas colheitas, pois muitos destes vinicultores não têm as condições mínimas exigidas para produzir vinho e colocá-lo no mercado.

1.2. A Caracterização

1.2.1. Localização

Situa-se em zona urbana, denominada Única - Adega Cooperativa do Algarve, em Lagoa na sua parte Norte, junto à Estrada Nacional 125, “numa região demarcada da vinha e do vinho, com denominação de origem controlada desde 1980.”⁵

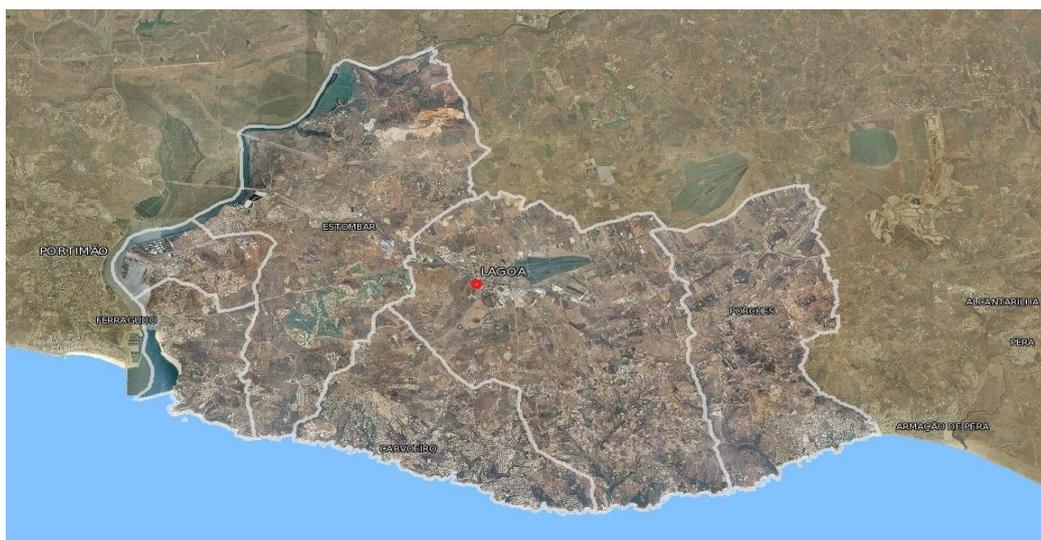


Fig. 2. Enquadramento do local de intervenção face ao Concelho de Lagoa⁶



Fig. 3. Imagem da Vista aérea do terreno de intervenção⁷

⁵ Gazeta de Lagoa, 2006, pp.21

⁶ Fonte: <http://geo.algarvedigital.pt/index.aspx#> - consulta efectuada em 18/01/2013 às 15:10

⁷ Fonte: Idem

1.2.2. Contextualização da Adega

A vinha e o vinho na região do Algarve sempre tiveram grande importância ao longo dos séculos, principalmente na região de Lagoa.

“A adega de Lagoa, apresenta-se, desde há anos, como expressivo marco, definidor da economia deste maravilhoso concelho, de tão nobres e ricas tradições agrícolas”⁸, mas, na última década, este sector tem vindo a perder produtores devido à falta de apoios e investimentos e a uma maior centralização na divulgação dos vinhos do Alentejo e Douro.

Na região do Algarve existem poucas Adegas, as quais estão localizadas em maior número nos concelhos de Lagoa, Silves, Portimão e Lagos.

Nos últimos cinco anos, verifica-se um ligeiro crescimento, devido ao aumento de consumo de vinho nos países em desenvolvimento, levando os empresários a acreditar nas potencialidades deste sector nesta região e ao seu investimento na construção de novas adegas e à restauração das existentes.

⁸ SANTOS, Rossel Monteiro. História do Concelho de Lagoa – Volume I, Edições Colibri – Câmara Municipal de Lagoa, Julho de 2001.P14-16

1.2.3. Caracterização Física Geral

O terreno apresenta uma configuração poligonal irregular com a área total de 20.300,00 m² ⁹.

Altimetricamente, desenvolve-se entre as cotas 36,09 e 41,34 no sentido este / oeste.

A parcela de terreno, onde se pretende implementar a reabilitação do conjunto de edifícios que compõem a adega cooperativa, apenas pretende demolir todo o resto ficando o corpo central da fachada principal, que no momento actual é uma zona destinada ao armazenamento de vinho em depósitos de betão armado, e passará a estar destinado ao museu.

O terreno possuiu desnível do lado Poente para Nascente e apresenta pouca cobertura vegetal e algumas árvores, que serão objecto de manutenção e reformulação de acordo com o projecto de arranjos exteriores.

⁹ Fonte: Do autor, Ricardo André

1.2.4. Caracterização dos Edifícios existentes

O terreno, de acordo com a planta de implantação, apresenta vários edifícios: a adega, o refeitório, armazéns, oficinas e recepção das uvas.

Foram planeadas duas entradas, uma a Norte, pela E.N. 125, destinada ao público do museu e da adega e outra entrada para descargas e cargas de vinho que se encontra a Nascente, pela estrada Municipal 1272.

Junto à entrada Norte, estão projectados 50 lugares de estacionamento para o público geral e dois para indivíduos com mobilidade reduzida.

Na entrada Nascente, encontram-se 10 lugares de estacionamento para camiões e 10 lugares para funcionários e 1 lugar para deficientes.

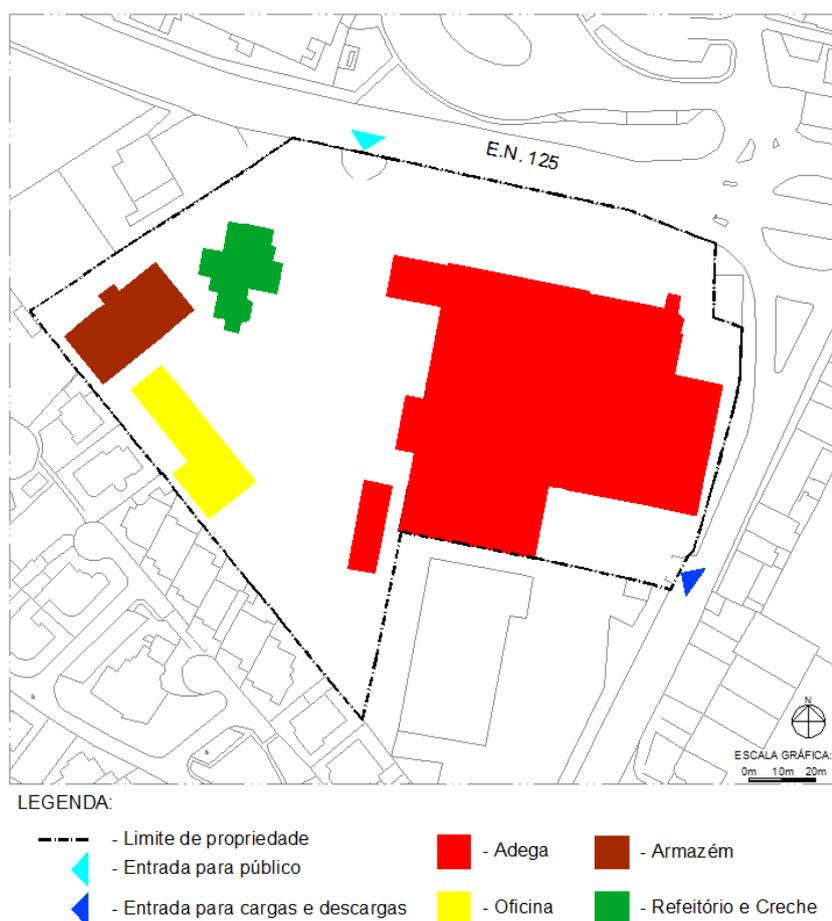


Fig. 4. Planta de implantação dos Edifícios existentes¹⁰

¹⁰ Fonte: Do autor, Ricardo André



Fig. 5. Imagem da Planta de Implantação¹¹



Fig. 6. Imagem da Fachada Principal | Norte¹²

¹¹ Fonte: Do autor, Ricardo André – Fotografia tirada a 14-03-2014 às 15:00

¹² Fonte: Do autor, Ricardo André – Fotografia tirada a 12-03-2014 às 11:00



Fig. 7. Imagem da Oficina existente¹³

A envolvente é constituída por malha urbana, onde existe uma urbanização a Sul e Poente, já com os lotes de edifícios construídos na sua quase totalidade, apresenta-se em vias de consolidação rápida, em conjunto com edifícios de habitação colectiva a Nascente e outros núcleos da envolvente, assistindo-se a um aumento da população recente, não acompanhado de equipamentos de apoio ao comércio e turismo de proximidade dos locais de habitação.



Fig. 8. Imagem do Armazém, Creche e Refeitório¹⁴

¹³ Fonte: Do autor, Ricardo André – Fotografia tirada a 12-03-2014 às 11:00

¹⁴ Fonte: Idem



Fig. 9. Imagem da zona envolvente à adega – Vista da E.N. 125¹⁵

No que diz respeito à acessibilidade, o espaço envolvente à adega possui bons acessos, quer para outras zonas da cidade, quer para o exterior, com o nó de acesso à estrada E.N. 125 de acesso a Portimão, Silves, Carvoeiro e Porches que fica a cerca de 20 m e mais recentemente à Via do Infante, que permite uma ligação rápida, para além dos arruamentos que circundam o lote de terreno de perfil alargado e de malha viária ortogonal de características excelentes, privilegiando o acesso ao lote em questão.

O lote terreno apresenta uma boa exposição solar e adequada ao uso de adega, museu, SPA de vinoterapia, dez apartamentos turísticos, duas lojas e um restaurante, perfazendo uma praça no centro destes edifícios, abrigando o recinto de ventos mais fortes e de muito boa salubridade, com acessos fáceis e de segurança para os peões, para além de possuir todas as infra-estruturas necessária em virtude de se integrar em espaço urbano.

¹⁵ Fonte: Do autor, Ricardo André – Fotografia tirada a 12-03-2014 às 11:00



Fig. 10. Imagem da Zona envolvente à adega – Vista da E.N. 125 ¹⁶

No que diz respeito ao desenvolvimento sustentado, destas zonas urbanas e da proximidade de outras zonas urbanas programadas, há que ter em atenção o Plano Director Municipal. Esta criação de novos usos e edifícios de apoio à adega permite uma adequação e uma resposta mais objectiva do que existe actualmente no local, para este tipo de equipamentos complementares às zonas urbanas de habitação, respondendo de uma forma sustentada às necessidades das populações e à proximidade destes estabelecimentos, neste caso de inexistência na zona.



Fig. 11. Imagem da Zona envolvente à adega - Pingo Doce e E.M.1272 ¹⁷

¹⁶ Fonte: Do autor, Ricardo André – Fotografia tirada a 12-03-2014 às 11:00

¹⁷ Fonte: Do autor, Ricardo André – Fotografia tirada a 05-05-2014 às 15:00

CAPITULO 2 | CASOS DE ESTUDO

2 - Casos de Estudo

2.1. Adega Mayor / Adega Quinta da Vinha

2.1.1. Adega Mayor

A adega Mayor surge da vontade do produtor Rui Nabeiro¹⁸ de produzir vinho. Depois da experiência com a indústria cafezeira, pretendeu iniciar-se na vinicultura, e para isso, solicitou a elaboração do projecto da adega ao Arquitecto Álvaro Siza Vieira.

O que pretendia era uma concepção arrojada e com a intenção de “eivar o património alentejano”¹⁹, utilizando a arquitectura como valor e apelar à memória de uma cultura específica.

A adega abriu as portas ao público em Junho de 2007 e, desde então, passou a ser a referência de uma adega contemporânea, que apresenta uma arquitectura virada para os conceitos da vinicultura e sofisticação tecnológica, acumulando as vivências e a cultura da região.

A adega situa-se próximo da localidade de Campo Maior, na propriedade designada por Herdade das Argamassas.

Esta região é rica em agricultura, em sobreiros e herdades de vinha. Cada monte²⁰ tem o seu hectare de vinha ou agricultura, um espaço marcado pela vegetação rasteira.

A herdade das Argamassas situa-se junto a um complexo industrial existente no nível mais abaixo do terreno, que se destina à produção de café.

Para o autor, o enquadramento espacial permite “uma boa distribuição do programa e acessos, sendo conveniente e menos dispendiosa em termos de comportamento térmico”²¹, uma vez que o edifício encabeça o vinhedo que o envolve, que transmite o movimento ascendente do terreno e está inserido perpendicularmente às curvas de nível.

¹⁸ Representante do grupo Nabeiro

¹⁹ “Traço”. 2008. P.40

²⁰ Nome atribuído à unidade de habitação da região alentejana

²¹ Siza, Álvaro – Memória descritiva. Adega Mayor. [2004] p.3

2.1.1.1. Contextualização

No que concerne ao estudo das adegas, foram objecto de estudo a Adega Mayor, desenhada pelo arquitecto Álvaro Siza Vieira e pertença do grupo Nabeiro, em Campo Mayor (Alentejo). Situada na Herdade das Argamassas, começou a funcionar na vindima de 2006, sendo uma obra «de concepção arrojada e diferente do habitual» conforme defendeu na altura o presidente do grupo Rui Nabeiro, que investiu 8 milhões de euros na construção do edifício.

A Adega Mayor foi inaugurada em 2007, mas iniciou a produção de vinhos em 2002. Possui 65 hectares de vinha distribuídos por duas herdades que dão origem às marcas Monte Mayor, Turiga Nacional, Reserva do Comendador e garrafeira do Comendador.

Em contraponto à Adega Mayor surge um outro estilo de adega, cuja concepção não foi planeada, o que compromete a sua funcionalidade a Adega Quinta da Vinha, que produz 300 mil litros em 8 hectares.

A Adega Mayor surge da vontade de lançar uma produção vinícola e da paixão pelos vinhos pela parte de Rui Nabeiro. O projecto foi concebido por Siza Vieira e do seu traço resultou a forma inconfundível desta adega distinta, contemporânea e com alma.

Por forma a enquadrar a adega, apresentam-se nas figuras 12 e 13 as imagens da paisagem envolvente.



Fig. 12. Imagem da Adega Mayor – Enquadramento com a paisagem envolvente²²



Fig. 13. Imagem da Adega Mayor – Enquadramento com a paisagem envolvente²³

²²Fonte: <https://www.facebook.com/AdegaMayor/photos/a.385242938846.165467.95158163846/10152115817663847/?type=1&theater> – Pesquisa efectuada a 03-02-2014 às 15:33

²³ Fonte: Idem

2.1.1.2. Programa Funcional

O acesso à adega é feito através da entrada na herdade onde se encontra a nova fábrica de café Delta e, posteriormente, já no interior da propriedade, a entrada faz-se pelo pavimento em cubo granito.

O edifício caracteriza-se pela sua forma rectangular, com dimensão de 120X40 metros. As paredes da Adega atingem os 9 metros o que constitui um “volume paralelepípedo.”²⁴

O projectista recorreu a uma pala na fachada Sudoeste de forma a acentuar com o contraste da luz e sombra do conjunto volumétrico, e em simultâneo transmite uma atitude vigilante.

Este projecto destaca-se pela componente e forma linear do edifício que surge no meio de uma planície repleta de verde das vinhas.

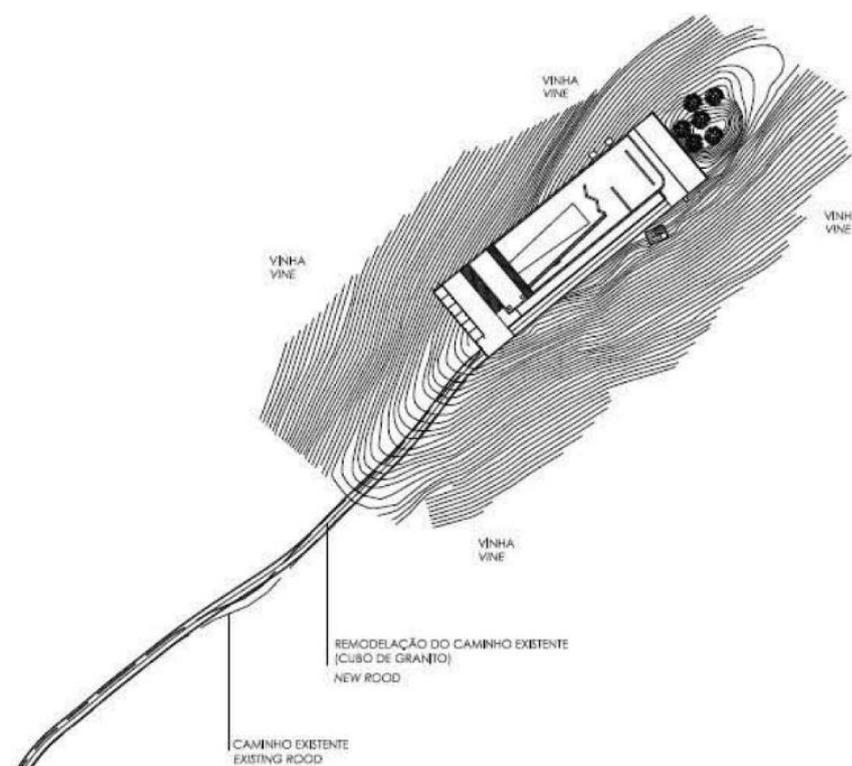


Fig. 14. Adega Mayor – Planta de implantação²⁵

²⁴ Fonte: FERNANDEZ, Olga Cuevas, (2008). El Sentido de las Cosas. Madrid: El Croquis Editorial, n.º 140 Álvaro Siza Vieira, 2001/2008, p. 230.

²⁵ Fonte: FERNANDEZ, Olga Cuevas, (2008). El Sentido de las Cosas. Madrid: El Croquis Editorial, n.º 140 Álvaro Siza Vieira, 2001/2008, p. 231.

- No piso 0, encontra-se a zona administrativa onde se insere a receção e localização de acessos verticais (escadas e ascensores), zona de venda, armazém e zona de carga de produto acabado, zona de vinificação (pesagem, prensagem e armazenamento em silos de inox e barricas e uma zona de engarrafamento).

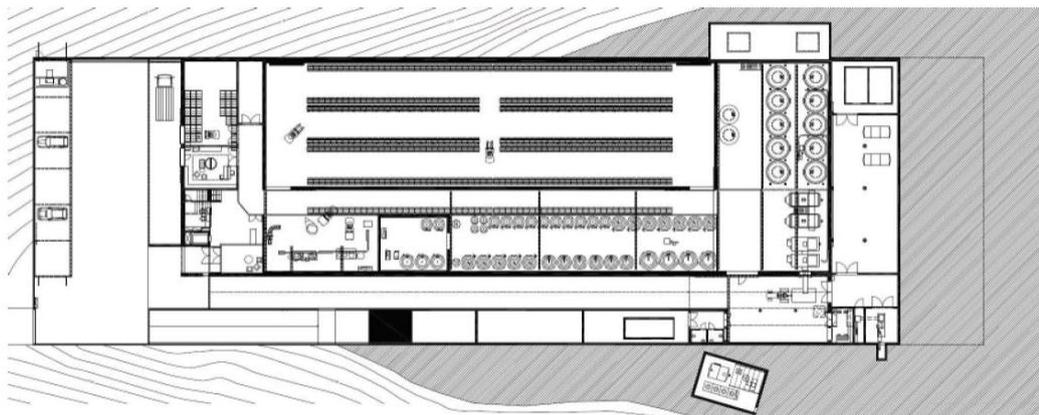


Fig. 15. Adega Mayor – Planta do Piso 0²⁶

- Relativamente ao piso 1, este é composto pela zona administrativa além de uma sala de convívio, um laboratório, uma sala de reuniões e instalações sanitárias.

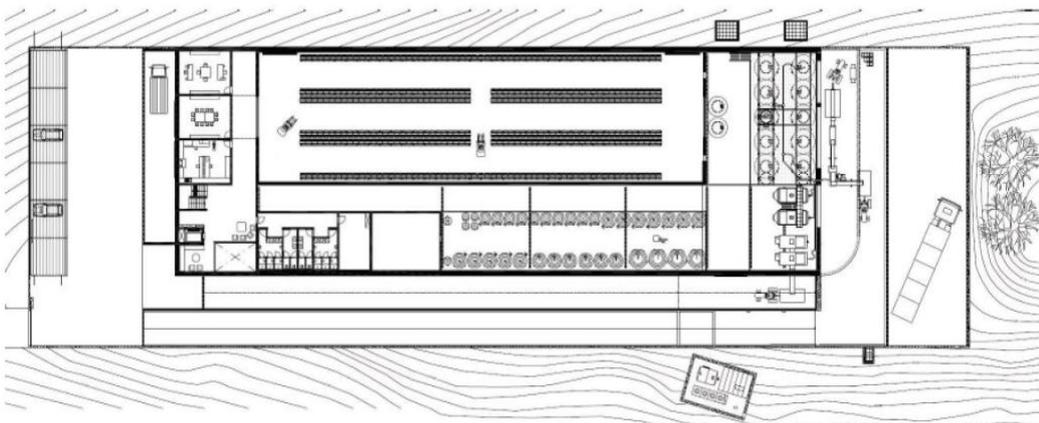


Fig. 16. Adega Mayor – Planta do Piso 1²⁷

²⁶ Fonte: Fonte: FERNANDEZ, Olga Cuevas, (2008). El Sentido de las Cosas. Madrid: El Croquis Editorial, n.º 140 Álvaro Siza Vieira, 2001/2008, p. 231.

²⁷ Fonte: Idem

- Já no piso 2, encontra-se uma zona de distribuição onde está exposta a maquete da Adega Campo Mayor, a sala e prova de vinho, a copa de apoio e uma arrecadação. No exterior, situa-se um terraço descoberto composto por relva, espelho de água e bancos em pedra mármore que na sua composição faz os olhos, bigode e a boca de Rui Nabeiro.

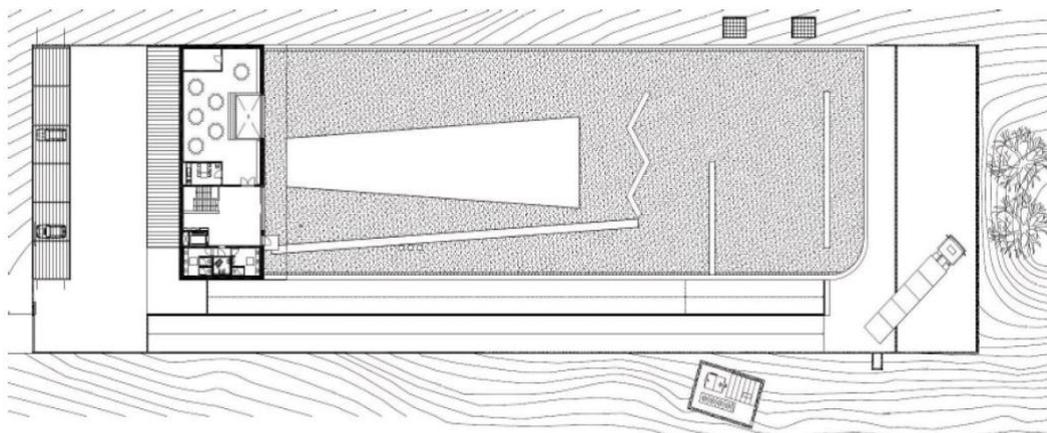


Fig. 17. Adega Mayor – Planta do Piso 2²⁸

No corte longitudinal, é visível a volumetria desta adega marcada pela sua extensão de 90m de comprimento.

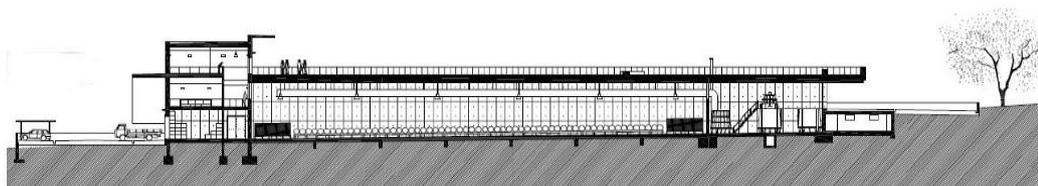


Fig. 18. Adega Mayor – Corte longitudinal²⁹

²⁸ Fonte: FERNANDEZ, Olga Cuevas, (2008). El Sentido de las Cosas. Madrid: El Croquis Editorial, n.º 140 Álvaro Siza Vieira, 2001/2008, p. 231.

²⁹ Fonte: FERNANDEZ, Olga Cuevas, (2008). El Sentido de las Cosas. Madrid: El Croquis Editorial, n.º 140 Álvaro Siza Vieira, 2001/2008, p. 232.

Através do corte transversal, é notável a distribuição dos espaços e da sua funcionalidade.



Fig. 19. Adegas Mayor – Corte transversal³⁰

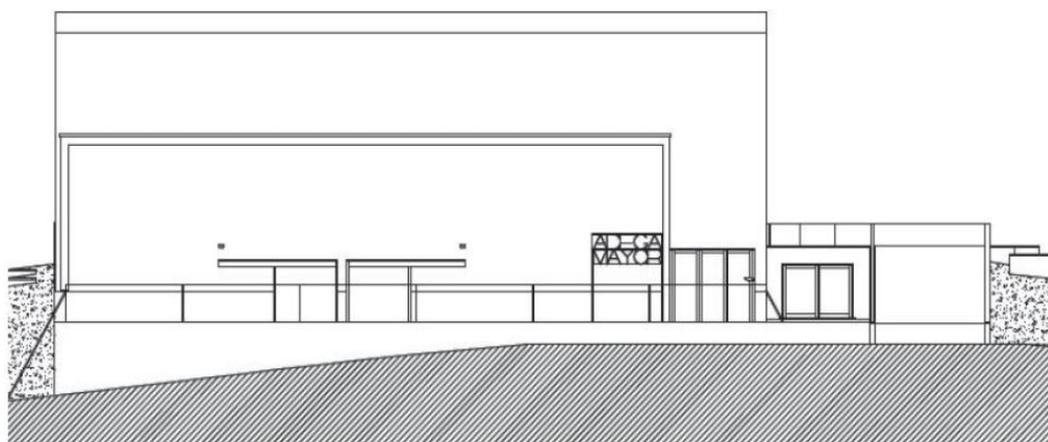


Fig. 20. Adegas Mayor – Alçado Sudoeste³¹



Fig. 21. Adegas Mayor – Alçado Sudeste³²

³⁰ Fonte: FERNANDEZ, Olga Cuevas, (2008). El Sentido de las Cosas. Madrid: El Croquis Editorial, n.º 140 Álvaro Siza Vieira, 2001/2008, p. 232.

³¹ Fonte: Idem

³² Fonte: Idem

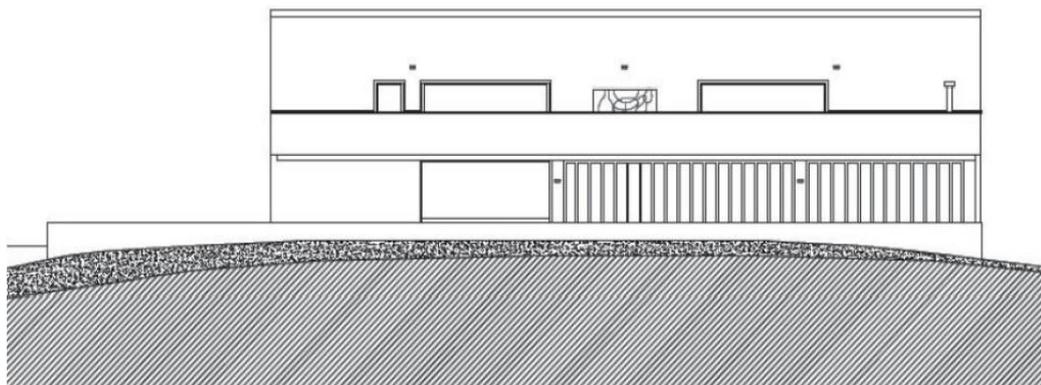


Fig. 22. Adega Mayor – Alçado Noroeste³³

Na figura a baixo, é notável o desnível acentuado do terreno onde está soterrada parte da adega, onde é realizada a vinificação e o armazenamento do vinho.



Fig. 23. Adega Mayor – Alçado Nordeste³⁴

³³ Fonte: FERNANDEZ, Olga Cuevas, (2008). El Sentido de las Cosas. Madrid: El Croquis Editorial, n.º 140 Álvaro Siza Vieira, 2001/2008, p. 232.

³⁴ Fonte: Idem

2.1.1.3. Característica

A forma linear do edifício, enquadrada no verde das planícies alentejanas, marca a sua presença através da simplicidade e brancura.

A adega tem uma forma rectangular com 120m x 40m, rodeada pelos grandes muros de 9 metros.

O arquitecto tenta transmitir na sua arquitectura a “expressão da existência humana sobre o território”³⁵, transformando a natureza em cultura.

O autor procura resolver os problemas técnicos através do desenho, como é o caso da necessidade de sombra, e desenha uma pala, a necessidade da rampa, e cria um vão.

Apresentam-se os esboços da adega, ponto de partida para o projecto. O projecto em fase de maquete onde não foram descuidadas as curvas de nível do terreno.



Fig. 24. Adega Mayor – Esboços³⁶

³⁵ Fonte: <http://abarrigadeumarquitecto.blogspot.pt/2007/05/ltimasmag-01.html>

³⁶ Fonte: Do autor, Ricardo André – Fotografia tirada a 04-02-2014

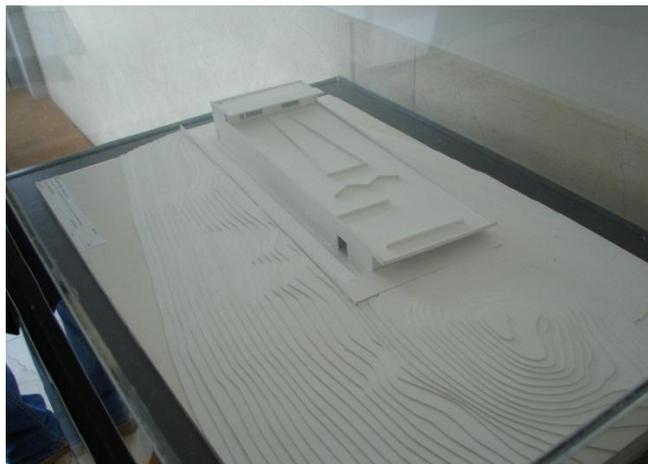


Fig. 25. Adega Mayor – Maquete³⁷



Fig. 26. Adega Mayor – Área de recepção e pesagem das uvas, esmagamento e desengace³⁸



Fig. 27. Adega Mayor – Vinificação (cubas de fermentação)³⁹

³⁷ Fonte: Do autor, Ricardo André – Fotografia tirada a 04-02-2014

³⁸ Fonte: Idem

³⁹ Fonte: Idem



Fig. 28. Adega Mayor – Armazenamento (encubação)⁴⁰



Fig. 29. Adega Mayor – Engarrafamento⁴¹



Fig. 30. Adega Mayor – Área administrativa⁴²

⁴⁰ Fonte: Do autor, Ricardo André – Fotografia tirada a 04-02-2014

⁴¹ Fonte: Idem

⁴² Fonte: Idem



Fig. 31. Adega Mayor – Área de recepção⁴³



Fig. 32. Adega Mayor – Área administrativa⁴⁴



Fig. 33. Adega Mayor – Área de prova de vinho⁴⁵

⁴³ Fonte: Do autor, Ricardo André – Fotografia tirada a 04-02-2014

⁴⁴ Fonte: Idem

⁴⁵ Fonte: Idem

2.1.1.4. Relevância

Do projecto da adega Mayor, retira-se o dinamismo de uma adega contemporânea e a utilização de meios mecânicos de ponta.

O conceito utilizado neste projecto focaliza-se não só na produção de vinho como também num lugar agradável de visita. A distribuição dos espaços é pensada e rentabilizada, tornando esta adega um ponto de referência nacional. A separação dos sectores administrativos, da produção e armazenamento é apelativa aos visitantes, evitando também qualquer transtorno na zona de produção, pois evita o incomodo de algum cheiro.

É de retirar desta arquitectura o conceito de utilização da rampa durante toda a produção até ao engarrafamento.

A mais valia da utilização da rampa é a não danificação do bago da uva, pois na utilização dos meios mecânicos o bago rompe-se e esta perde as suas qualidades e oxida.

Com a utilização da rampa, a uva desloca-se naturalmente através da gravidade, mantendo todas as qualidades e assim obtém-se um melhor vinho. Por outro lado, é de reter a utilização da cave para armazenamento do vinho, onde a temperatura é constante, o recurso ao chão em terra, na zona do armazenamento das barricas, permite a absorção natural da humidade, reduzindo drasticamente o consumo de energia. É de realçar a utilização das paredes grossas evitando a variação de temperatura.

A nível da geometria, a sua forma, rentabiliza o espaço, transmitindo em simultâneo modernidade e leveza. A pureza que se encontra espelhada nas paredes também é um ponto a salientar.

2.1.2 Adega Quinta da Vinha – Cabrita

Em análise a Adega Quinta da Vinha, como exemplo de adega com várias lacunas na arquitectura utilizada.

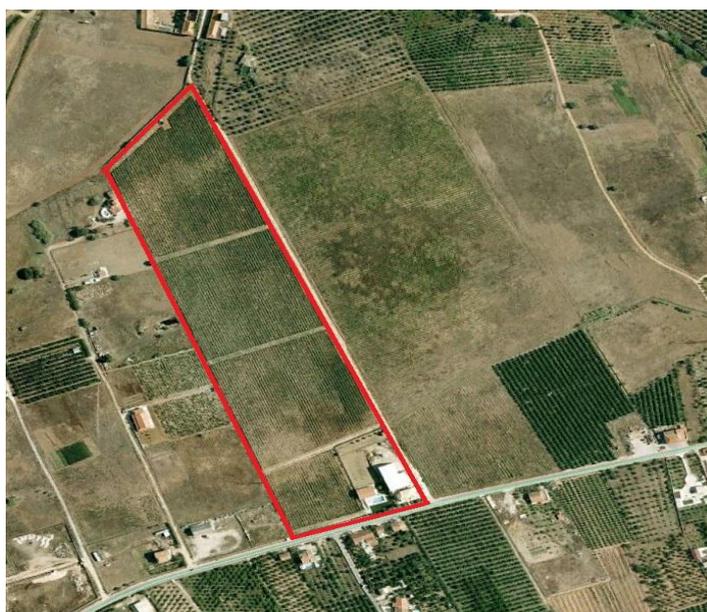
2.1.2.1 Contextualização

A Quinta da Vinha, está localizada junto à estrada Municipal 529-1, no Sítio do Sobral, na Freguesia de Porches e Concelho de Silves, é propriedade de José Manuel Cabrita, tendo apenas 6,6 hectares⁴⁶ de extensão, que se pode caracterizar de uma produção familiar.

A produção de uva começou no final dos anos setenta, com o seu pai. Mas, no início do milénio, sofreu uma renovação com enxertia e plantação de novas castas.

A uva produzida na quinta era usada para vinho caseiro, mas também para ser vendida à Adega Cooperativa de Lagoa.

Hoje em dia, a vinha produz as seguintes castas: Touriga-Nacional, Trincadeira, Aragonez e Castelão.



⁴⁶ Fonte: <http://vinhosdoalgarve.blogspot.pt/2011/07/cabrita-quinta-da-vinha.html>

Fig. 34. Vista aérea do terreno da Adega Quinta da Vinha⁴⁷



Fig. 35. Vista aérea da Adega Quinta da Vinha⁴⁸

Em 2007, deu-se a primeira produção com uma marca própria, com um tinto, um branco e um rosé. A produção do vinho Cabrita remonta a 1977, ano em que José André, outrora comerciante de frutas, adquiriu a quinta e iniciou a produção com uvas tradicionais algarvias como Crato, Manteúdo, Negra-Mole e Castelão, dando origem ao seu vinho "caseiro". Mais tarde, em 1980, o seu filho José Manuel Cabrita deu seguimento ao negócio. Iniciou então uma nova etapa desta produção, procurando inovar as tecnologias utilizadas, por isso, recorreu a uma empresa de consultores vitivinícolas, a Wineld. Conjuntamente com a empresa Wineld, replantou o terreno com castas que mostrassem o potencial algarvio.

No ano 2000/2001 enxertou a vinha com Touriga-Nacional, Trincadeira, Aragonez e Castelão. Em 2007, nasce o vinho Cabrita tinto e rosé, com uma produção de 11 300 e 3000 garrafas, respectivamente.

De forma a transmitir esta nova etapa de imóveis, apresentou uma imagem mais arrojada nas suas garrafas, despertando o interesse de jovens consumidores e dos bons apreciadores de um vinho de qualidade.

"Hoje, a família Cabrita espera um vinho que segue na melhor tradição dos seus antepassados, e com tão grandes ambições."⁴⁹

⁴⁷ Fonte: Google – Pesquisa efectuada em 08-06-2014 às 19:20

⁴⁸ Fonte: Google – Pesquisa efectuada em 08-06-2014 às 19:20



Fig. 36. Imagem da Adega Quinta da Vinha – Entrada Adega⁵⁰



Fig. 37. Imagem – Enquadramento com a paisagem envolvente⁵¹



Fig. 38. Imagem – Enquadramento com a paisagem envolvente⁵²

⁴⁹ Fonte: <http://vinhosdoalgarve.blogspot.pt/2011/07/cabrita-quinta-da-vinha.html>

⁵⁰ Fonte: Google – Pesquisa efectuada em 08-06-2014 às 19:20

⁵¹ Fonte: Idem

⁵² Fonte: Idem

2.1.2.2 Enquadramento

Os dois casos de estudo apresentados são opostos no conceito da arquitectura. Na Adega Quinta da Vinha, é visível que o conceito inicial não era a expansão do negócio, mas apenas uma pequena produção do tipo caseiro.

Neste tipo de projecto, identificam-se várias lacunas na arquitectura utilizada, fruto da tipologia do terreno e da inexistência de um estudo prévio realizado pelo projectista, e devido também à falta de recursos económicos.

A reabilitação a executar pode ser suportada com o conceito de economização de custo, entende-se que, desta forma, o investimento inicial é maior, mas a longo prazo é compensador, tal como se verifica na adega de Campo Mayor.

Relativamente ao projecto a executar, propõe-se paredes de 60 cm, tal como na Adega Mayor, cria-se uma semi-cave, abrindo-se poucos vãos para o exterior de forma a manter uma temperatura interior constante.

Na produção do vinho, não será utilizado o meio mecânico no transporte da uva, para que conserve o bago de uva até à produção do vinho.

Assim, optou-se por usar a gravidade em todo o processo de vinificação, desde a chegada da uva até ao engarrafamento do vinho, aproveitando-se o desnível do terreno.

2.1.2.3. Programa Funcional

O programa da adega é caracterizado por todo o processo de vinificação até ao engarrafamento do vinho é feito pelo piso térreo.

Piso 0 – É composto por uma zona de recepção da uva (desengaçador e esmagador), laboratório “tratamento recomendado durante o processo de fermentação”⁵³, dois armazéns: um para estágio de vinho em barricas de carvalho Francês com 225 litros cada e outro para armazenamento de garrafas vazias e cheias e uma recepção para público, laboratório, instalações sanitárias para o pessoal e visitantes e uma escada de acesso ao piso 1.

O edifício contíguo é composto por sala de provas, escritório e uma instalação sanitária simples.

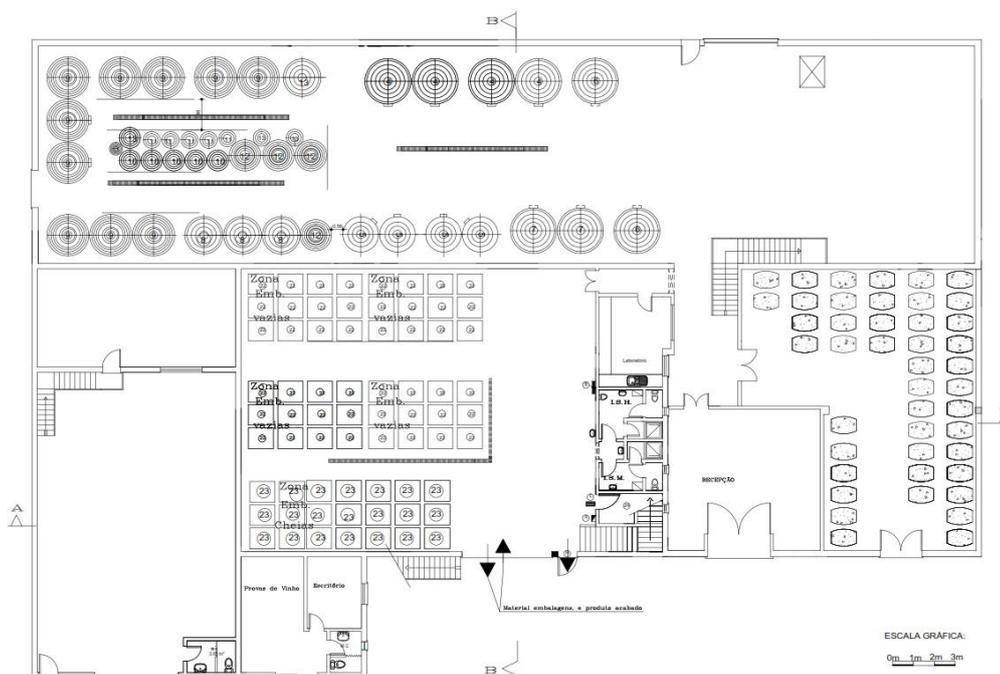


Fig. 39. Adega Quinta da Vinha – Planta do Piso 0⁵⁴

⁵³ Fonte: <http://www.pinalta.com/pt/winery.html>

⁵⁴ Fonte: Rochato – Engenharia Civil, Lda.

Piso 1 – É composto por sala de prova e venda de vinho e uma instalação sanitária para visitantes.

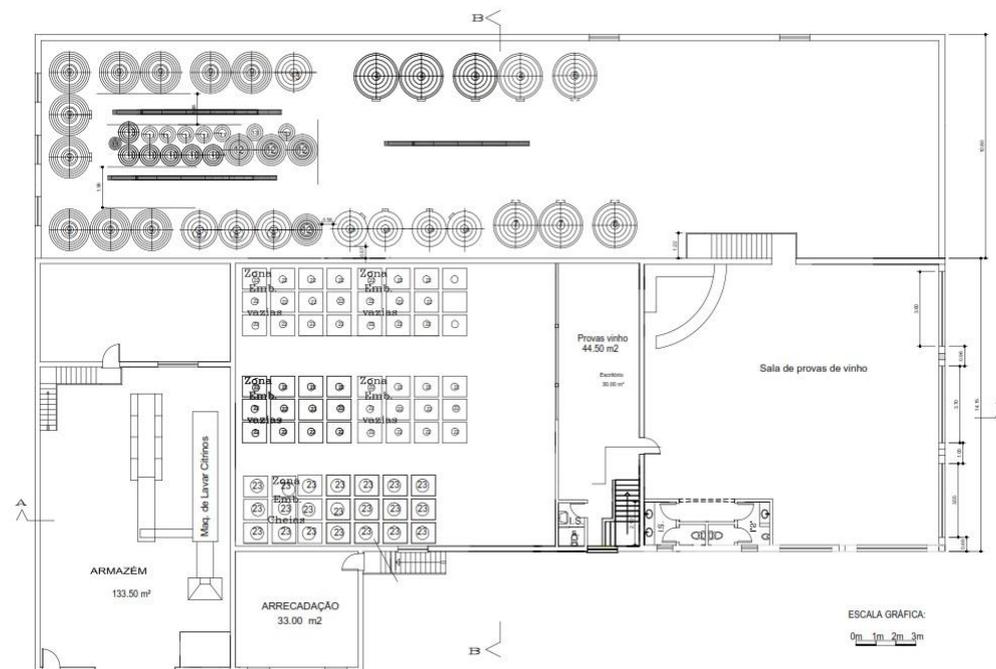


Fig. 40. Adega Quinta da Vinha – Planta do Piso 1⁵⁵

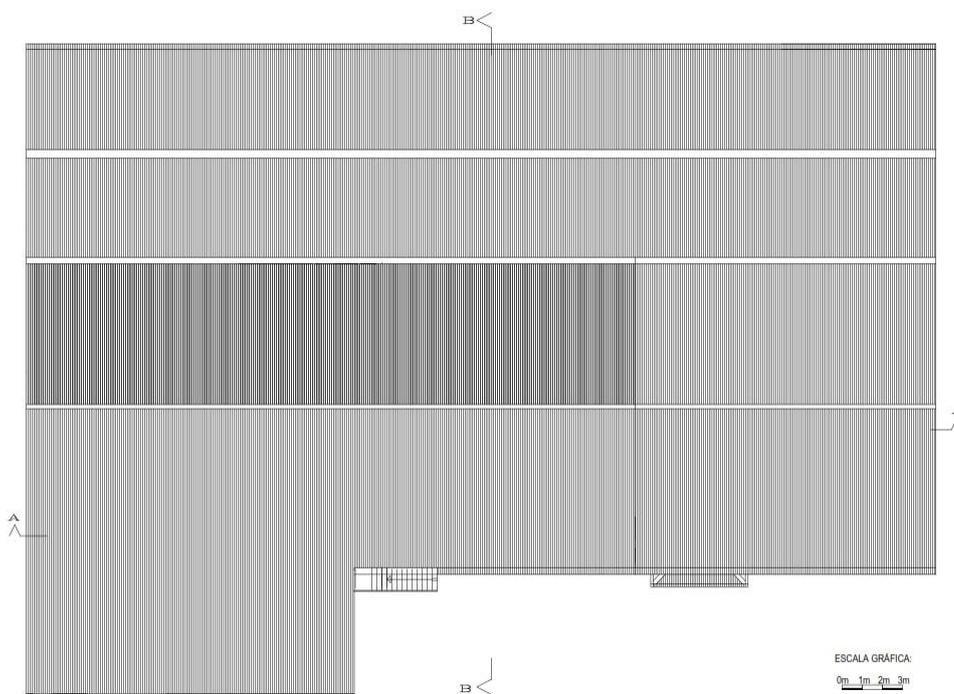


Fig. 41. Adega Quinta da Vinha – Planta da Cobertura⁵⁶

⁵⁵ Fonte: Rochato – Engenharia Civil, Lda.

⁵⁶ Fonte: Idem

Nos cortes AA e BB é possível visualizar a volumetria marcada pela sua altura variável de 7,50m e 9m.

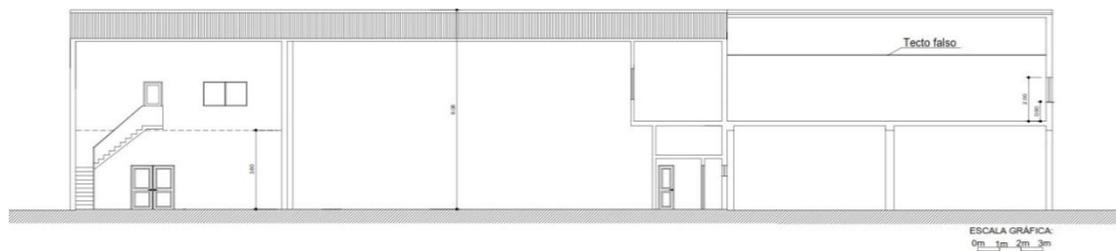


Fig. 42. Adega Quinta da Vinha – Corte AA⁵⁷

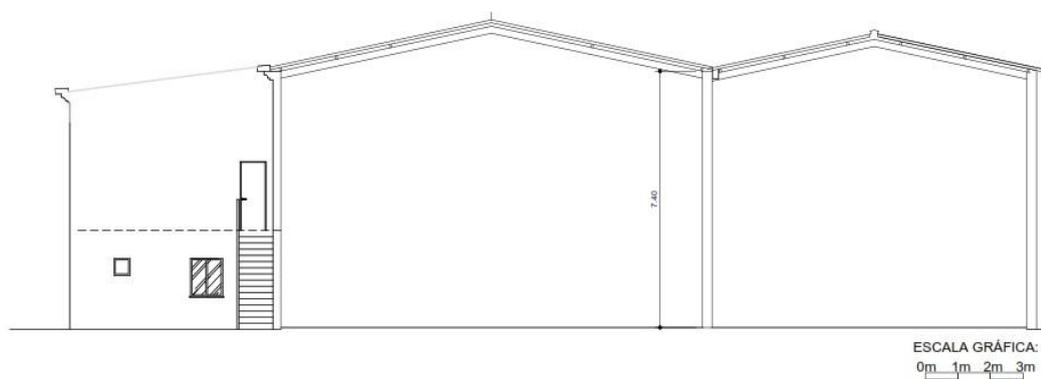


Fig. 43. Adega Quinta da Vinha – Corte BB⁵⁸

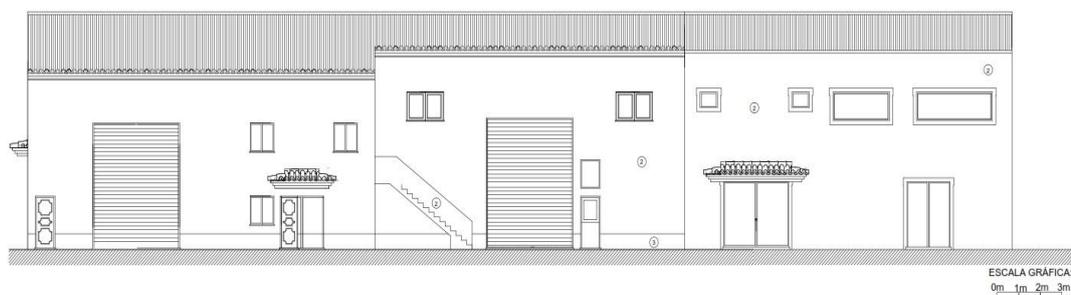


Fig. 44. Adega Quinta da Vinha – Alçado Principal⁵⁹

⁵⁷ Fonte: Rochato – Engenharia Civil, Lda.

⁵⁸ Fonte: Idem

⁵⁹ Fonte: Idem

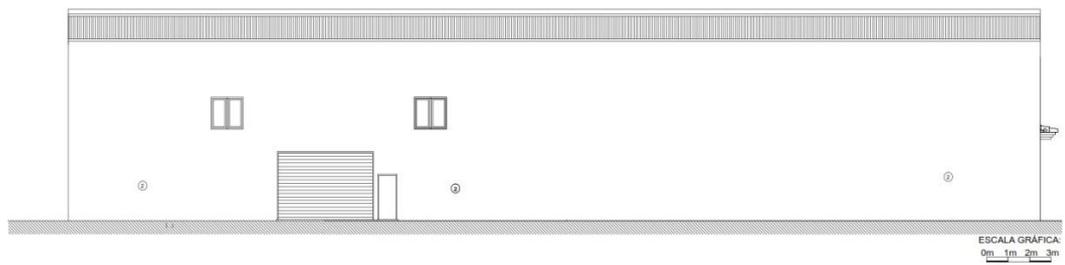


Fig. 45. Adega Quinta da Vinha – Alçado Posterior⁶⁰

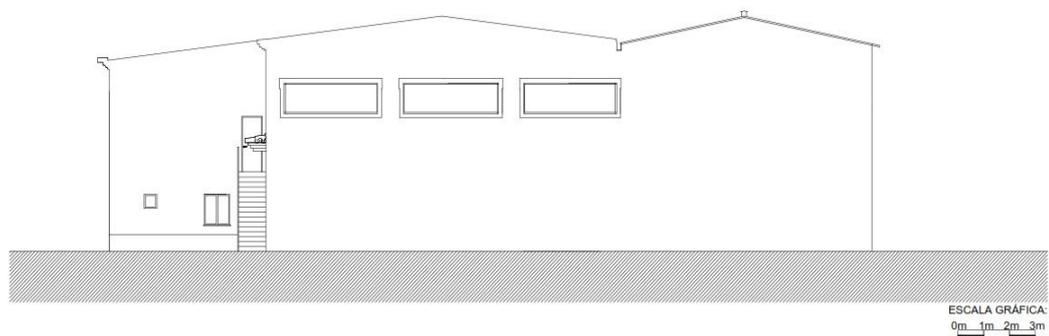


Fig. 46. Adega Quinta da Vinha – Alçado Lateral Direito⁶¹

⁶⁰ Fonte: Rochato – Engenharia Civil, Lda.

⁶¹ Fonte: Idem

2.1.2.3. Característica / Descrição

O edifício da adega, está implantado numa planície rodeada de vinhas e pomares de laranja.

A adega, confina a sul com o edifício de habitação e armazém e a envolvente destinada a acessos e estacionamento. A forma é rectangular com 45,00m x 22,50m, com uma cércea de 7,50m.



Fig. 47. Vista da fachada principal da parte da recepção e armazenamento⁶²



Fig. 48. Vista da fachada posterior da parte da produção vinícola⁶³

⁶² Fonte: Do autor, Ricardo André – Fotografia tirada a 10-01-2015

⁶³ Fonte: Idem



Fig. 49. Adega Quinta da Vinha – Vista interior da parte de produção vinícola⁶⁴



Fig. 50. Adega Quinta da vinha – Vista interior do armazenamento⁶⁵

⁶⁴ Fonte: Do autor, Ricardo André – Fotografia tirada a 10-01-2015

⁶⁵ Fonte: Idem

2.1.2.3. Relevância

O conceito utilizado nesta adega não se adequa ao projecto que pretendo realizar.

A construção inicial era reduzida e tem vindo a ser ampliada de acordo com as necessidades e adequabilidade do terreno onde a mesma está inserido.

Nesta adega, não existe a utilização da cave, o que torna mais dispendioso manter a temperatura constante nos 16 graus na zona de armazenamento.

A produção do vinho é toda feita através de meios mecânicos, não é utilizado o método da gravidade da uva. O próprio pavimento é em cimento, não permitindo a absorção da humidade. Assim, esta tipologia de adega é demasiado dispendiosa na produção do vinho.

A projecção desta adega não tem um conceito volumétrico ou geométrico, porque foi desenhada de acordo com as necessidades e ambição da produção vinícola.

A arquitectura utilizada é contemporânea, sem recurso a entradas luz através de clarabóias ou um estilo próprio.

A reabilitação a efectuar na Adega Nova não se enquadra neste tipo de Adega familiar, nem em termos de volumetria, nem em termos de arquitectura de interiores.

2.1.3. Comparação: Adega Mayor e Adega Quinta da Vinha

No que toca à Quinta da Vinha, a produção do vinho, desde da prensa ao armazenamento, é feita com meios mecânicos.

É uma adega apenas de um piso e sem caves. Na zona de armazenamento dos vinhos que estão em estágio, é necessário manter a temperatura sempre constante e, por isso, visto que não tem nenhuma cave onde a temperatura seja mais baixa e fácil de estabilizar, existe um grande investimento em equipamentos de avac.

Esta adega ainda está em crescimento, continuam obras de aperfeiçoamento por forma a ampliar o espaço para ter maior capacidade de produção.

A Adega Campo Mayor é uma adega recente, mas pensada com o conceito de economização de custos. Este foi o conceito utilizado no projecto proposto.

Entende-se que, desta forma, o investimento inicial é maior, mas a longo prazo é compensador, tal como se verifica na adega de Campo Mayor.

No presente, projecto propõem-se também paredes de 60 cm, cria-se uma semi-cave, abrindo-se poucos vãos para o exterior de forma a manter uma temperatura interior constante.

Na produção do vinho, não é utilizado o meio mecânico no transporte da uva, pois está comprovado que estraga o vinho.

Assim, optou-se por usar a gravidade em todo o processo de vinificação, desde a chegada da uva até ao engarrafamento do vinho, aproveitando-se o desnível do terreno.

2.2. Adegas

2.2.1. Adega O. Fournier

A adega O. Fournier localiza-se numa propriedade de 263 hectares em San Carlos, na Argentina.

Esta adega foi projectada pelos arquitectos Eliana Bórmida e Mário Yanzón.

A propriedade é da família Ortega Gil Fournier, de Burgos, em Espanha, tendo adquirido este terreno em 2000 que logo iniciou a produção vinícola.



Fig. 51. arquitectos Eliana Bórmida e Mario Yanzón, Adega O. Fournier, Argentina⁶⁶

O local tem uma grande atractividade turística, devido à paisagem natural da cordilheira dos Andes. É um planalto com vistas magníficas dos

⁶⁶ Fonte: <http://www.archdaily.com.br/br/01-150321/bodegas-o-fournier-bormida-e-yanzon-pesquisa> efectuada a 10-01-2015

pisos, tem neve durante a maior parte do ano, e uma paisagem cultural típica de um oásis de Mendoza, com ruas repletas de álamos, vinhedos, pomares e oliveiras⁶⁷.

A arquitectura desta Adega é articulada em diversas edificações, de forma a separar o processo de fabricação e os usos complementares em unidades autónomas, mas interligadas.

A produção começa com a entrada dos cestos de uva em camiões através de vias de serviço para alcançar o estacionamento do edifício onde se situam a balança e a prensa.

Na recepção, situam-se duas rampas que se abrem para permitir o acesso dos camiões até ao nível da balança e começa o processo de vinificação por gravidade.

Posteriormente, as uvas são seleccionadas, para se dar início ao processo de fermentação onde estas são depositadas através de aberturas na laje, em cubas de aço inox localizadas no nível inferior.



Fig. 52. Perspectivas – Rampa para descarga da uva nos silos de fermentação⁶⁸

Essas tarefas são realizadas sob uma cobertura aberta de metal, côncava para cima e para baixo, com uma borda de extremidades finas.

A cobertura é em forma de um grande guarda-sol, evoca as galerias tradicionais de Mendoza, onde os apanhadores despejam as uvas protegidos do sol forte do verão.

⁶⁷ Fonte: <http://www.archdaily.com.br/br/01-150321/bodegas-o-fournier-bormida-e-yanzon-pesquisa> efectuada a 10-01-2015

⁶⁸ Fonte: <http://www.archdaily.com.br/br/01-150321/bodegas-o-fournier-bormida-e-yanzon>

“Adega O. Fournier junta-se ao antigo amor da vinha, com todas as comodidades modernas. O Fournier é um conceito arquitectónico inovador que se destina a transmitir a essência dos vinhos do século XXI, o Novo Mundo, promovendo uma imagem corporativa forte.”⁶⁹

O conceito desta adega é o valor ambiental da construção, de forma a minimizar a utilização de bombas.

A Adega foi projectada pelos arquitectos Eliana Bórmida e Mário Yanzón.

Foram projectados quatro módulos separados em diferentes níveis para facilitar um sistema de fluxo por gravidade e também para que seja possível a construção em etapas, integrando o turismo do vinho e atender às necessidades dos clientes.

Os diferentes volumes coexistem em harmonia com o contexto da envolvente, recorrendo a uma abordagem inovadora.

Foram criados dois circuitos, um de indústria e outro turístico “Cada um dos quatro volumes, construídos em betão armado, vidro e aço inoxidável, correspondem a uma função específica e são perfeitamente adaptadas ao ambiente em mudança e as condições meteorológicas.”⁷⁰



Fig. 53. Perspectivas – Clarabóia para entrada de luz natural na zona de armazenamento de barricas⁷¹

⁶⁹ Fonte: <http://www.mendozainforma.com.ar/pt/bodega-o-fournier/>

⁷⁰ Fonte: <http://www.mendozainforma.com.ar/pt/bodega-o-fournier/>

⁷¹ Fonte: Idem

O edifício é composto por quatro volumes, nomeadamente o volume de recepção e pesagem da uva, fermentação e armazenamento, onde a preocupação reside na utilização de rampas e de uma clarabóia por cima da laje para entrada de luz natural.

Outro volume é do engarrafamento, o qual é constituído por uma estrutura quadrada com 50 metros de cada lado, com uma cruz de luz natural no centro.

O módulo de barris e zona de armazenamento de vinho, é composto por um metro de betão armado com uma estrutura quadrada, de 50 metros de cada lado, formando uma cruz de luz natural no seu centro.

Este volume é dedicado aos visitantes, existem vários corredores que vão até à cave que se situa a 10 metros de profundidade.

No interior deste módulo, a decoração é feita com recurso a caixas e barricas. O ambiente é pouco iluminado e a luz solar avista-se apenas no centro da zona de armazenamento das barricas através das janelas.



Fig. 54. Perspectivas – passadiços para visitantes e zona de armazenamento de barricas⁷²

O terceiro volume é o do armazenamento de vinho e escritório. É um módulo semi-subterrâneo com uma varanda envidraçada.

O quarto volume é o destinado ao turismo, composto por uma estrutura cúbica de vidro, tem uma sala subterrânea, onde se encontra a adega privada do restaurante. Esta estrutura de vidro situa-se sobre um espelho de água, onde os turistas podem apreciar todo o ambiente envolvente.

⁷² Fonte: <http://www.mendozainforma.com.ar/pt/bodega-o-fournier/>

2.2.1. Adega Protos

A Adega Protos, situada nos arredores de Penafiel, projectada pelos arquitectos Richard Rogers e Alonso Balaguer, foi concebida com a intenção de economizar energia.

Localizada sobre a montanha do histórico Castelo de Penafiel, tem conexão com as antigas adegas através de um túnel construído sobre a estrada.



Fig. 55. Arquitectos Richard Rogers e Alonso Balaguer, Adega Protos, Penafiel⁷³

O edifício está subterrado de forma a aproveitar a inércia térmica para as áreas de produção e de maturação do vinho.

A cobertura leve é formada por uma estrutura de arcos de madeira laminada, com o conceito da forma de navio.

As formas volumétricas estão em equilíbrio com as formas do ambiente envolvente.

⁷³ Fonte: <http://www.archdaily.com.br/br/623433/bodegas-protos-richard-rogers-mais-alonso-y-balaguer>

2.2.2. Adega Vinícola 14 Vinhas

Esta adega adopta um estilo de arquitectura de baixo impacto ambiental. Foi projectada pelos arquitectos Sol Madridejos e Juan Carlos Sancho e está localizada no topo de uma suave colina, subterrada parcialmente, diferencia-se entre a fachada norte e sul.

Na fachada sul, predominam os espaços abertos. Por outro lado, na fachada norte, encontra-se a produção, é, por isso, uma fachada mais fechada e protegida.



Fig. 56. Arquitectos Sol Madridejos e Juan Carlos Sancho, Adega Vinícola 14 Vinhas, Castille La Mancha, Espanha⁷⁴

“Desta forma, o projecto, sendo um edifício industrial, combina harmoniosamente com os elementos que cercam a vinícola.”⁷⁵

O edifício tem uma implantação 85,5x23,10m, formando um volume rectangular. O edifício é revestido por placas metálicas que transmitem um efeito de harmonia com a envolvente.

⁷⁴ Fonte: <http://www.archdaily.com.br/br/759497/vinicola-14-vinas-smao>

⁷⁵ Fonte: Idem

2.2.3. Adega Brotherhood Winery

Este tipo de projecto é contemporâneo e foi projectado pelos arquitectos Victor e Ricardo Legorreta. Transborda modernidade e elegância e inclui um hotel e um restaurante.

É um exemplo de adega contemporânea com atractividade turística.



Fig. 57. Arquitectos Victor e Ricardo Legorreta, Adega Brotherhood Winery, Valle de Guadalupe, Baja California ⁷⁶

⁷⁶ Fonte: <http://www.esquirelat.com/estilo-de-vida/14/11/18/bodegas-de-vino-de-diseno-arquitectura/>

CAPITULO 3 | **PROJECTO**

3. Projecto

3.1. Memória descritiva e justificativa

O presente projecto de reabilitação passa por reabilitar o edifício que nos dias de hoje é utilizado para armazenamento do vinho, repartindo esse espaço em duas zonas. Sendo uma delas para museu e o restante do edifício será um módulo novo. Assim, cria-se um novo edifício destinado a adega.

No sentido de adaptar o edifício da adega às necessidades actuais, foi criada uma nova adega, adequando as suas características, desempenho, aptidões funcionais, produção em relação à quantidade de uvas recebidas nos últimos anos.

A distribuição funcional, o organigrama, as áreas e a composição geométrica da nova adega foram ajustados às novas circunstâncias físicas da forma do lote.

A forma do novo edifício foi estabelecida por um eixo que parte do centro do museu onde se criou um percurso com 56m ao longo de uma estrutura de betão armado revestido a ripado de madeira.

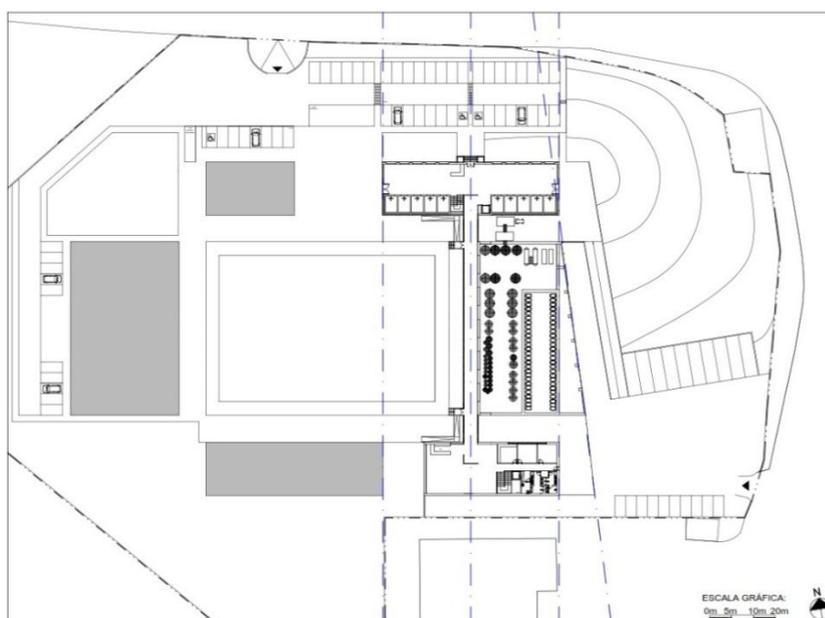


Fig. 58. Eixo de alinhamento entre edifício pré-existente, adega e edifício administrativo ⁷⁷

⁷⁷ Fonte: Do Autor, Ricardo André

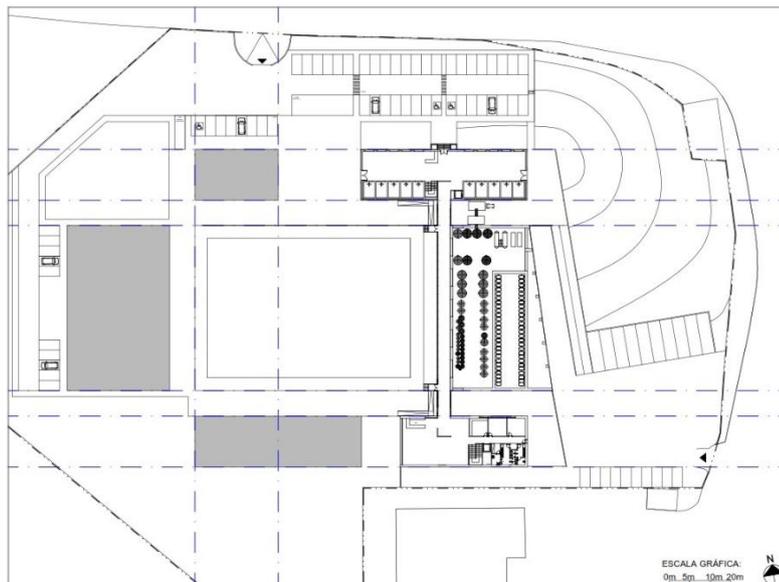


Fig. 59. Eixos de alinhamento entre edifício pré-existente e os edifícios⁷⁸

A volumetria da adega surge da adição de três volumes do edifício pré-existente, seguindo-se de uma sub-tracção de dois terços. A criação da praça e dos polígonos de implantação, foi sucessivamente o conceito da adição e sub-tracção, com vista à futura implementação de SPA de Vinoterapia, dez apartamentos turísticos, recepção, restaurante, lojas e uma passadeira com pérgola a interligar todos os edifícios referidos anteriormente, criando uma praça.

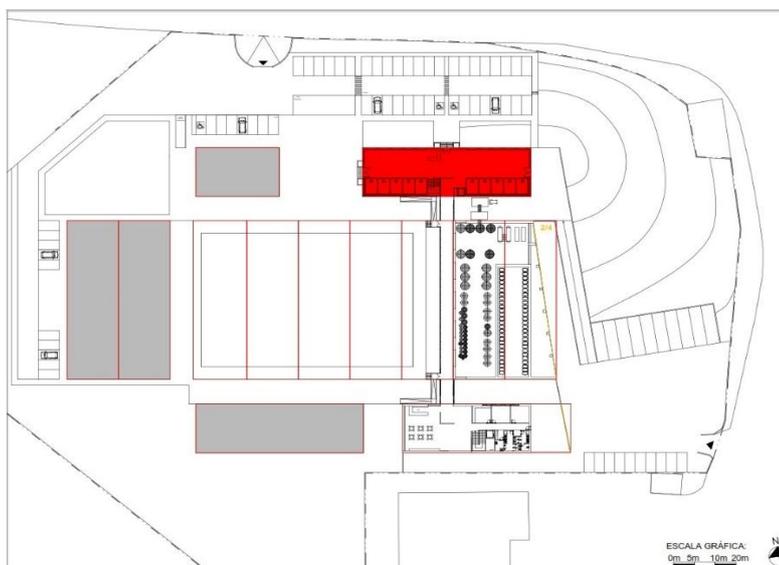


Fig. 60. Modelação da Adega, praça e polígonos⁷⁹

⁷⁸ Fonte: Do Autor, Ricardo André

⁷⁹ Fonte: Idem

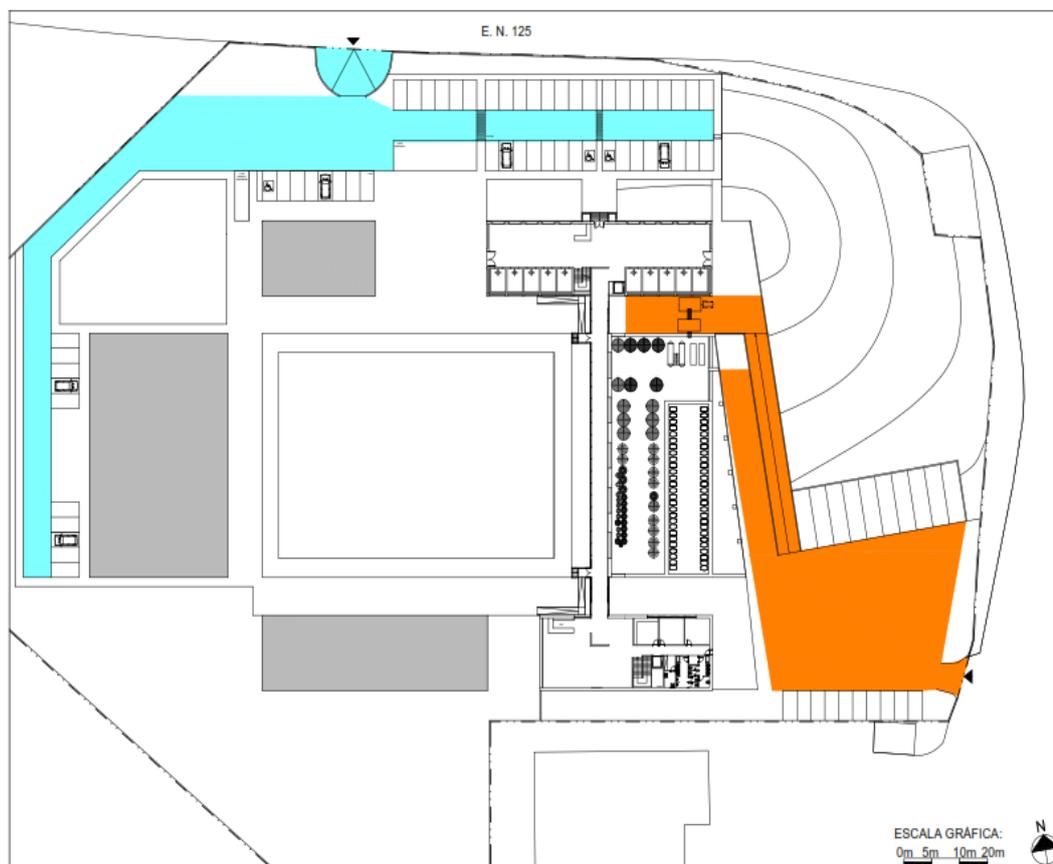


Fig. 61. Planta de localização - Acessos ⁸⁰

Os acessos ao terreno foram analisados de modo a criar dois acessos independentes, um destinado ao público e outro a serviços para descarga de uva e carga de vinho engarrafado. A criação do acesso a Norte (na imagem a azul), permite acesso ao museu, apartamentos turísticos, restaurante e lojas, perfazendo uma área descoberta de 2.500 m² e a Este existirá uma entrada de serviços (na imagem a amarelo) destinada à descarga da uva e carga de garrafas de vinho com uma área descoberta de 1.700,00 m².

⁸⁰ Fonte: Do Autor, Ricardo André

3.1.1. Enquadramento e adequabilidade da proposta com o Plano Director Municipal de Lagoa

O lote de terreno para a reabilitação do edifício adega possui uma área de 20.300 m², tal como descrito na Planta de implantação.

A construção proposta terá 2.700 m² de implantação e de área de construção encerrada 3.100 m², com cerca de 800 m² de zonas exteriores cobertas no piso de uso do estabelecimento.

A cota de soleira, apresentada no edifício destinado ao museu, é de 42,15; o edifício destinado à adega apresenta duas cotas distintas devido à rampa destinada à deslocação da uva e do vinho através da gravidade, não havendo uso de maquinaria.

O programa funcional para o edifício da adega aponta para uma utilização e um organigrama num só piso com duplo pé-direito e de dois pisos para a área administrativa composta por uma recepção para profissionais, uma terraço coberto para entrada e saída de garrafas, um laboratório, um gabinete administrativo, um escritório de contabilidade e um salão de prova e venda de vinho. Esta distribuição foi organizada de uma forma lógica e racional para uma utilização de produção e armazenamento de vinho, devido à topografia do terreno ter um desnível de cerca de 4 m, sendo inevitável na zona inferior uma área que permite espaço vazado para estacionamento e manobramento de veículos pesados.

O afastamento às moradias existentes a Sul é de 10m, com excepção do edifício Pingo Doce que continua com o mesmo afastamento de 7m.

Quanto aos estacionamentos, existem três zonas de estacionamento, duas superiores, destinadas ao público do museu, adega, restaurante e SPA de vinoterapia e para os utentes com mobilidade condicionada com 50 lugares para veículos ligeiros, um lugar de estacionamento para autocarros, um estacionamento para cargas e descargas de produtos para o restaurante e lojas e dois lugares de estacionamentos para pessoas com mobilidade reduzida, considerada a zona de entrada

principal e uma zona de parque destinado aos utentes dos apartamentos turísticos.

A zona de estacionamento inferior é destinada à carga e descarga de vinho possuindo dez lugares para veículos pesados.

O acesso aos veículos pesados para o local de descarga da uva é efectuado por rampa para a zona superior e com passagem pedonal lateral, permitindo o uso fácil a pessoas com mobilidade condicionada, sendo as suas inclinações não superiores a 8%.

Assim, a localização da carga e descarga na zona de menor cota vem melhorar significativamente as condições de eficácia deste equipamento, quer no local em zona de melhor espaço de manobra, quer pelo lote, destinado a um uso deste tipo, e à maior amplitude de relação funcional entre o terreno e o edifício e suas zonas exteriores, para além de uma inserção urbana mais correcta.

3.1.2. Composição e Imagem

A composição e geometria construtiva adoptada para a nova adega e edifícios de apoio é resultante do programa funcional de ocupação, para além de o lote possuir forma irregular, permitindo desenvolver o edifício da nova adega utilizando a forma e proporção do edifício a instalar o museu.

A forma do novo edifício foi estabelecida por um eixo que parte do centro do museu onde se criou um percurso com 56m ao longo de uma estrutura de betão armado, revestido a ripado de madeira.

A implantação da adega estabelece uma boa relação com os arruamentos existentes e de acesso, protecção aos ventos dominantes, e a outras condicionantes, quer do organigrama funcional, quer de outros factores intervenientes.

Para além disto, e também devido ao desnível do terreno, é suposto o edifício adaptar-se a essa morfologia, e às diferenças de cotas, tirando partido das mesmas, permitindo uma racionalização de custos de construção e uma relação correcta da ocupação com as condições físicas existentes, promovendo uma imagem exterior de integração adequada ao local, mas com referência, quer pela função, quer ao imaginário de espaço para apreciadores de vinho.

Quanto à imagem proposta dos edifícios, será uma imagem simples e contemporânea, mas com pistas na edificabilidade da região, nomeadamente na cor a aplicar, e integra uma referência, quer pela actividade a desenvolver e pelo imaginário comum deste tipo de equipamento, continuando a apresentar imagem de volumes numa dinâmica de “traçado contemporâneo”, conseqüente do desnível do terreno, que acrescentará, ainda mais, uma imagem diversificada de referência e de adequação à função.



Fig. 62. Vista geral do lote⁸¹



Fig. 63. Vista Norte⁸²



Fig. 64. Vista Sul⁸³

⁸¹ Fonte: Do Autor, Ricardo André

⁸² Fonte: Idem

⁸³ Fonte: Idem



Fig. 65. Vista Este⁸⁴



Fig. 66. Vista Oeste⁸⁵

A altura dos novos edifícios foi estabelecida até às grelhas de ventilação do edifício existente, medindo 6,70 m de altura.

A fachada a Nascente, parte do alinhamento do museu e através de uma linha oblíqua com sentido Norte – Sul vai percorrer toda a fachada, de modo a criar-se uma consola, permitindo um sombreamento, e também vai servir de cobertura aos funcionários.

⁸⁴ Fonte: Do Autor, Ricardo André

⁸⁵ Fonte: Idem

Tanto o programa como as circulações estão pensadas para que o visitante tenha uma experiência ao longo de um circuito que começa no Museu, onde pode visualizar os vários equipamentos utilizados durante o processo de vinificação utilizados nos anos 1950 a 1990, e prolonga-se num passadiço coberto com vãos abertos para o interior da adega, podendo visualizar a descarga da uva e o processo de vinificação.

O percurso do visitante inicia-se no acesso norte, ao parque automóvel à cota 41,02, com capacidade para trinta e oito lugares sendo dois destinados a pessoas com mobilidade condicionada, onde acede ao museu que é composto por 3 pisos, a cave, r/chão e mezzanine.

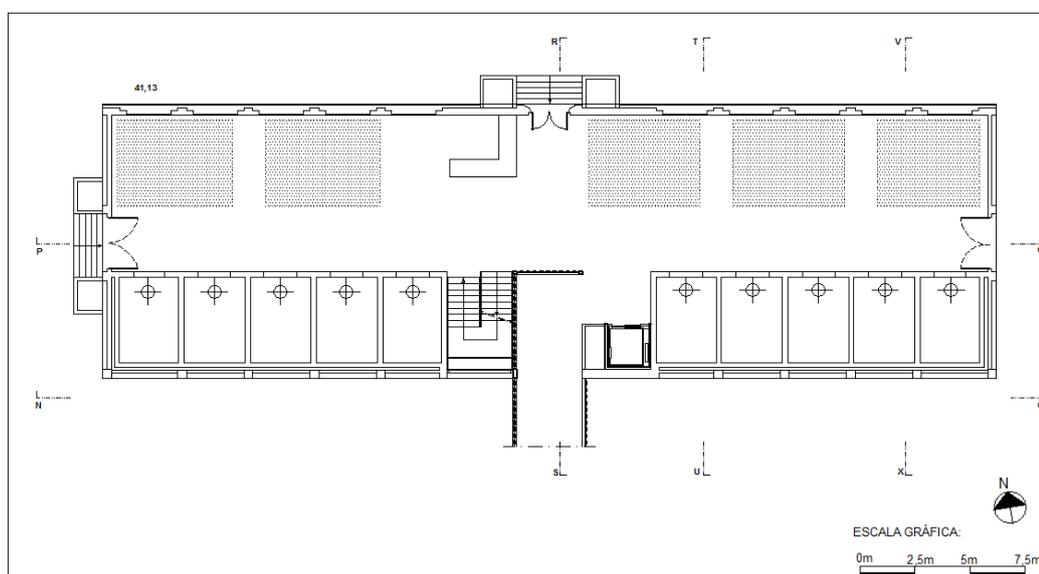


Fig. 67. Planta do r/chão do museu⁸⁶

Na entrada do edifício destinado a museu, encontra-se à cota 42,15 no interior, com um pé direito de 7m, o visitante depara-se com zona da recepção e sala de exposição. É aqui que começa a visita guiada ao circuito das máquinas expostas e aos depósitos de betão para o armazenamento de vinho desactivados, onde o utilizador pode deslombiar, olhando para cima, visualizando o passadiço na mezzanine. A cobertura é existente apresentando uma estrutura de madeira. As escadas direccionam o visitante à cave, à cota 37,85, com um pé direito de 4m, e a uma mezzanine.

⁸⁶ Fonte: Do Autor, Ricardo André

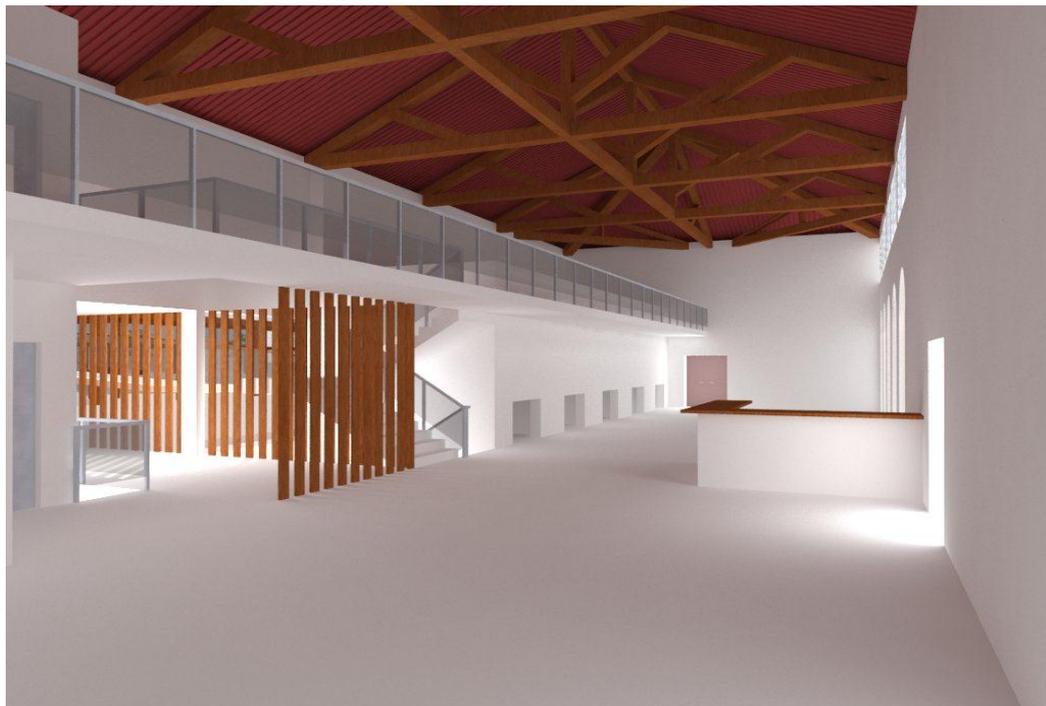


Fig. 68. Vista interior da zona do r/chão do museu⁸⁷

Ao nível da cave, a continuação da exposição e os depósitos de betão armado para armazenamento de vinho (desactivados) e que vão servir apenas para o visitante saber onde o vinho ficava armazenado. Foi implementado um elevador e criou-se um vão para o exterior, permitindo melhorias na acessibilidade ao visitante.

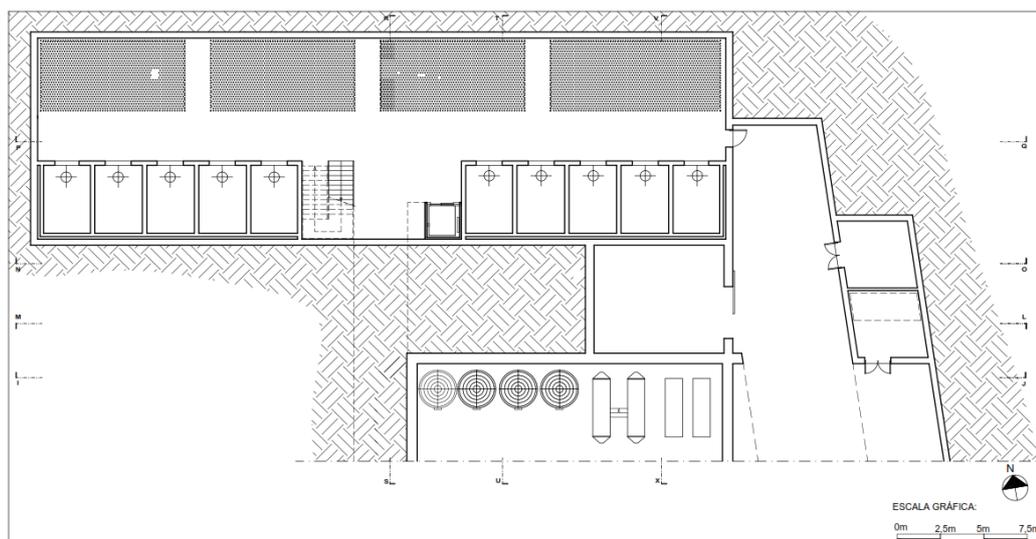


Fig. 69. Planta da Semi-cave do Museu e zona de equipamento de apoio à adega⁸⁸

⁸⁷ Fonte: Do Autor, Ricardo André

⁸⁸ Fonte: Idem



Fig. 70. Vista interior da zona da cave do museu⁸⁹

Ao nível da mezzanine, encontra-se à cota 45,33, com um pé direito de 3,5m. Neste espaço é composto por um passadiço localizado ao centro e ao longo de todo o edifício, que permitirá ao visitante uma visão de toda a exposição num ponto mais elevado.

Em todo o percurso o visitante adquire uma experiência única, pelo contacto com a exposição, e a predominância de cheiro do vinho proveniente dos depósitos de betão armado desactivados, retrocedendo-o aos anos 1950.

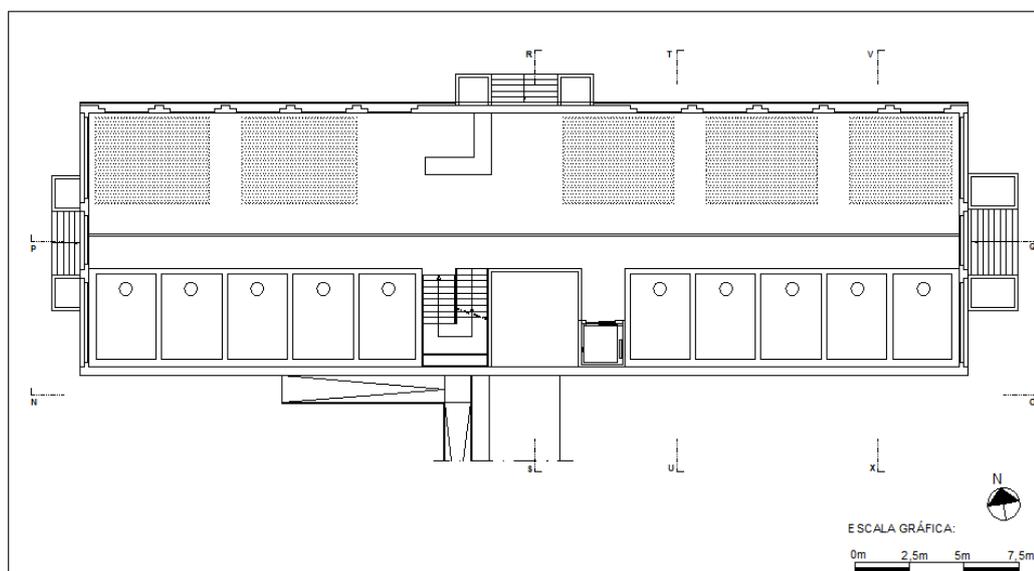


Fig. 71. Vista interior da mezzanine do museu⁹⁰

⁸⁹ Fonte: Do Autor, Ricardo André

⁹⁰ Fonte: Idem

No centro do museu, ao nível do r/chão, cria-se um vão que permitirá a ligação à zona de circulação, composta por vários vãos em vidro que possibilitam a observação dos visitantes desde a recepção da uva até ao seu armazenamento.

Com as exigências da legislação das acessibilidades, criaram-se duas saídas de emergência para o exterior, que se situam a Este e Oeste do edifício.



Fig. 72. Vista interior da zona de entrada no percurso para o visitante⁹¹

⁹¹ Fonte: Do Autor, Ricardo André

A estrutura é em betão com ripado de madeira no exterior que se desenvolve ao longo de toda a fachada Poente, estabelecendo um eixo de ligação entre o museu, a adega e o edifício de exposição e prova de vinho. No final do percurso, o visitante entra no edifício destinado à exposição, venda e prova de vinho, podendo contemplar através de um vão a oeste, onde será implantado uma zona verde, um edifício destinado a SPA de Vinoterapia, dez apartamentos turísticos, restaurante e duas lojas.

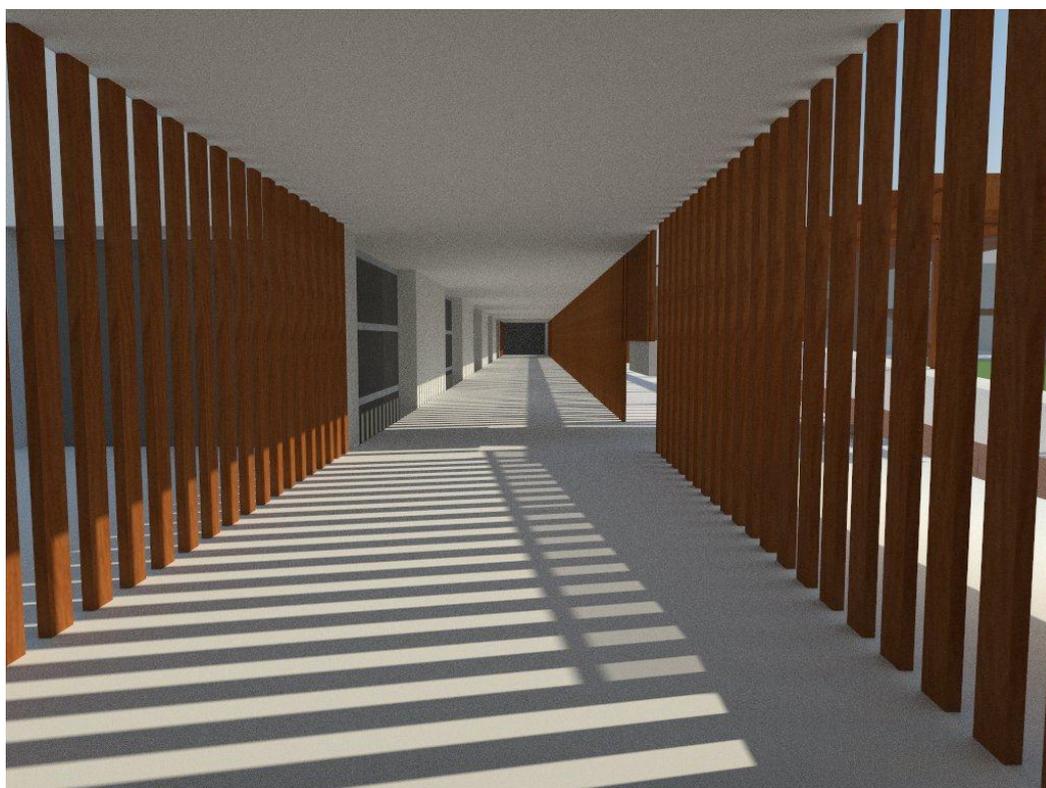


Fig. 73. Vista interior da zona do percurso para o visitante⁹²

⁹² Fonte: Do Autor, Ricardo André

A concepção de uma Adega integra três módulos diferentes, como nas Adegas Mayor e O. Fournier; o primeiro módulo, área de **produção**, é composto por recepção da uva, pesagem, esmagamento, desengace, fermentação, engarrafamento, armazenamento, uma de garrafas vazias e outra de garrafas cheias, simbolizado a azul na fig. 74; o segundo módulo é composto por uma área de **maturação do vinho**, consiste no processo de envelhecimento do vinho que ocorre em barricas de carvalho, ou em cubas de aço inoxidável, simbolizado a vermelho nas figura 74 e o terceiro módulo, área de **administração**, é composto por uma recepção destinada a clientes, sala de reuniões, sala de contabilidade, laboratório, sala composta por bar para exposição e venda de vinho, duas instalações sanitárias públicas, duas instalações sanitárias para o pessoal e um compartimento para arrumos, simbolizado a magenta na fig. 74.⁹³

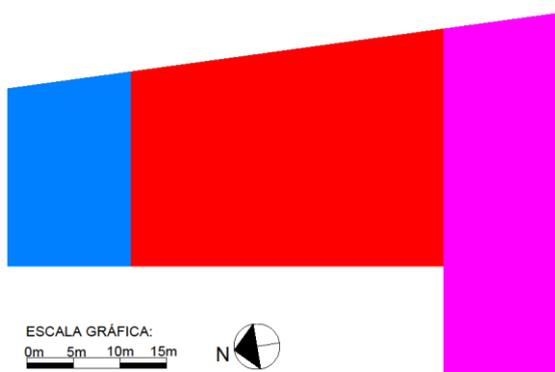


Fig. 74. Imagem representativa, da separação em módulos da adega⁹⁴

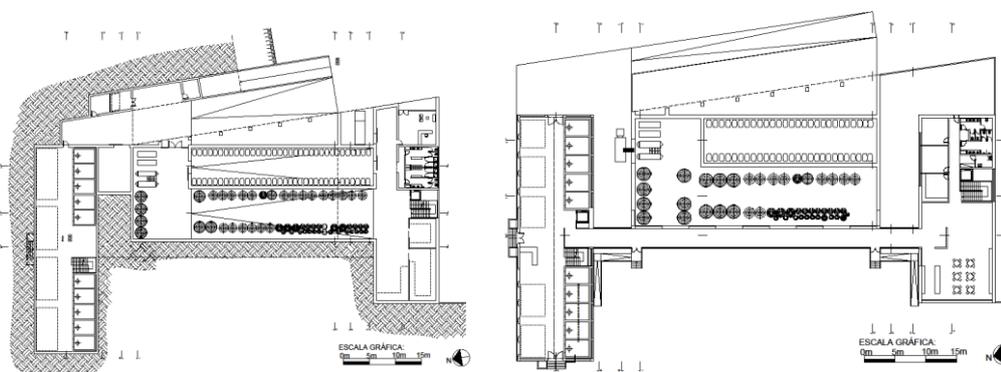


Fig. 75. Plantas, semi-cave à esquerda e r/chão à direita, identificação dos espaços⁹⁵

⁹³ Fonte: http://www.fecilcam.br/anais_iveepa/arquivos/5/5-02.pdf

⁹⁴ Fonte: Do Autor, Ricardo André

⁹⁵ Fonte: Idem

A adega no seu interior tem um organigrama virado à funcionalidade, com o objectivo da não utilização de máquinas durante a deslocação da uva e do vinho até ao engarrafamento, o que neste caso será uma mais-valia.

No módulo de produção, inicia-se a descarga da uva à cota 42,13, para o interior do edifício designada por recepção da uva.



Fig. 76. Vista exterior da zona de descarga da uva⁹⁶

A área de produção é composta pela balança, prensa e cubas de fermentação. Este espaço irá encontrar-se à cota de soleira 37,79, com um pé direito de 8,50 m.

O processo de produção pode ser visualizado pelos visitantes através de um vão, conforme fig. 77.



Fig. 77. Vista interior da zona de recepção da uva⁹⁷

⁹⁶ Fonte: Do Autor, Ricardo André

⁹⁷ Fonte: Idem



Fig. 78. Vista interior da zona de engarrafamento do vinho⁹⁸

O processo de recepção da uva até ao seu armazenamento é realizado por meio de uma rampa com inclinação 8%, evitando o uso de sistemas de bombagem que alteram as propriedades da uva.

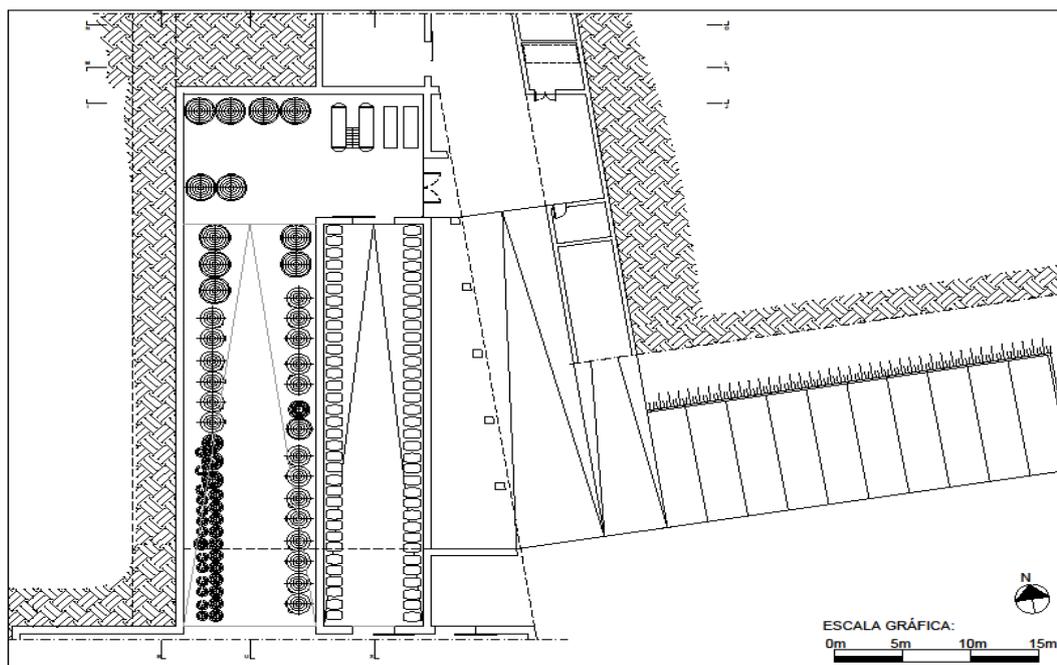


Fig. 79. Planta da Semi-cave da adega – Edifício de produção de vinho⁹⁹

⁹⁸ Fonte: Do Autor, Ricardo André

⁹⁹ Fonte: Idem



Fig. 80. Vista interior da zona de engarrafamento do vinho¹⁰⁰

O compartimento destinado ao engarrafamento está localizado a uma cota de 36,94, a diferença de cotas da área de vinificação, do engarrafamento é de 0,85m, permitindo o enchimento das garrafas por gravidade. À esquerda, estão localizados dois compartimentos, um com garrafas vazias e outro com garrafas cheias.

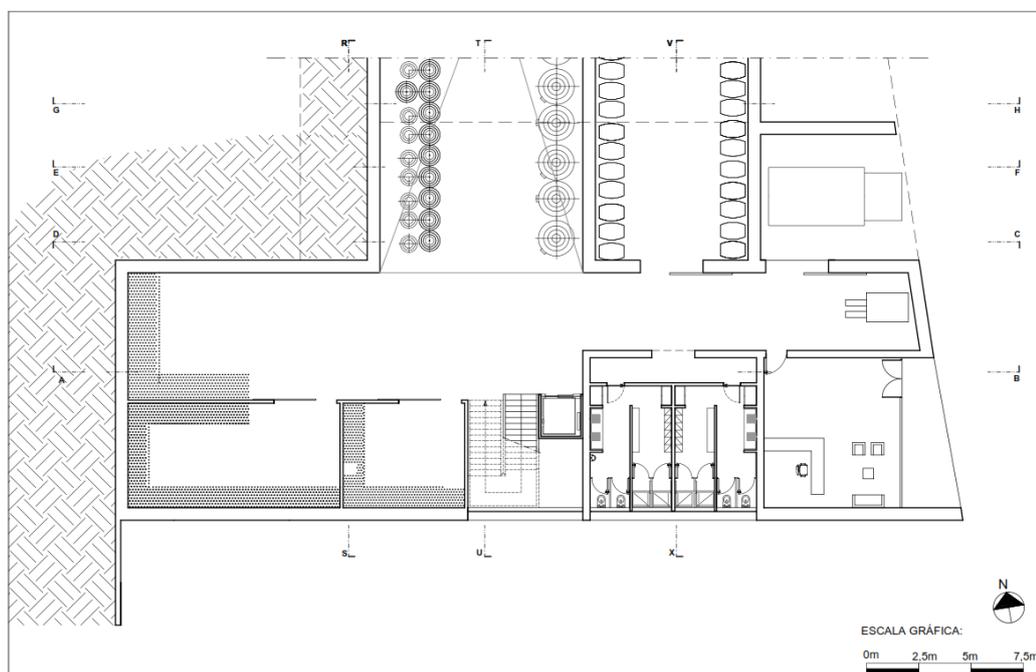


Fig. 81. Planta da Semi-cave da adega – Edifício de engarrafamento do vinho¹⁰¹

¹⁰⁰ Fonte: Do Autor, Ricardo André

¹⁰¹ Fonte: Idem

O módulo da maturação do vinho, inclui dois compartimentos distintos, um destinado ao estágio do vinho em aço inox e uma área isolada sem vãos para estágio do vinho em barricas de carvalho. Estes espaços estão implantados numa rampa com 8% de inclinação, às cotas de 37,79 e 36,94, com um pé direito variável de 4,60m a 8,50m.



Fig. 82. Vista interior da zona de estágio do vinho em cubas de inox¹⁰²

O estágio do vinho em cubas inox apresenta vãos em toda a extensão, permitindo a visualização de todo o processo de maturação do vinho. No estágio do vinho em barricas, não existem vãos permitindo uma temperatura constante ao longo do ano.

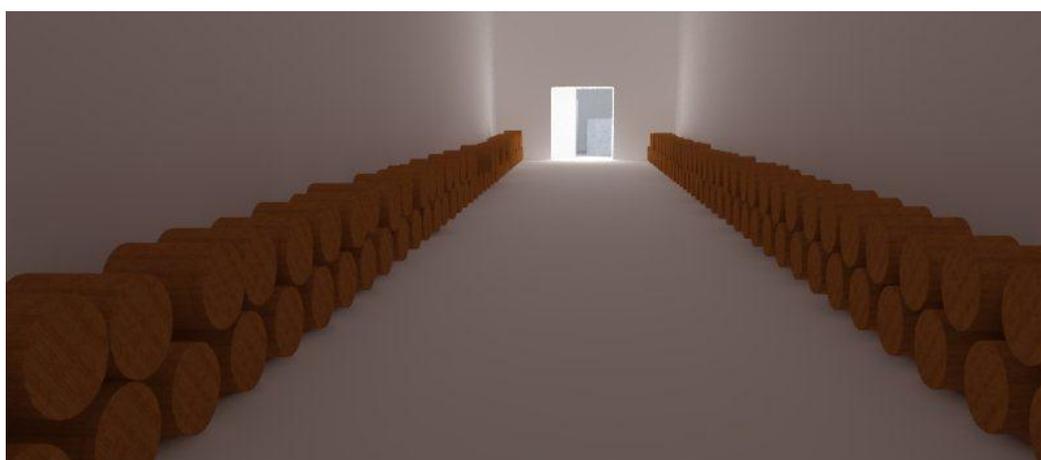


Fig. 83. Vista interior da zona de estágio do vinho em barricas de carvalho¹⁰³

¹⁰² Fonte: Do Autor, Ricardo André

¹⁰³ Fonte: Idem

O módulo administrativo desenvolve-se em dois pisos, na semi-cave e apresenta uma cota de soleira 36,94. O logradouro é composto por dois parques de estacionamento, um destinado aos funcionários com dez lugares, sendo um destinado a pessoas com mobilidade reduzida, e dez estacionamentos destinados a veículos pesados, para descarga da uva e carga de garrafas de vinho.



Fig. 84. Vista interior do hall de entrada de garrafas vazias e saída do vinho¹⁰⁴

O acesso ao edifício é efectuado pela recepção de vendas, apresentando pé direito de 3m, corredor de acesso às descargas de garrafas e cargas de vinho com pé direito de 4,70m, instalações sanitárias para pessoal e um acesso vertical ao r/chão à cota 36,94.

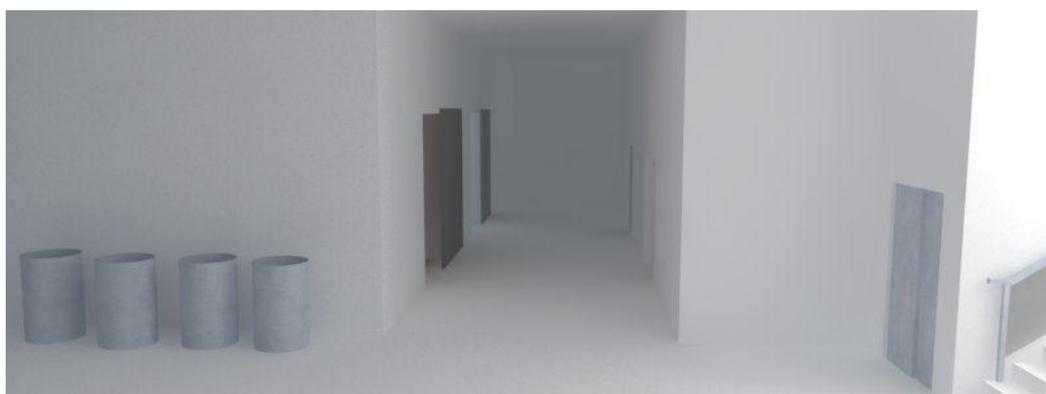


Fig. 85. Vista interior do hall de entrada de garrafas vazias e saída do vinho¹⁰⁵

¹⁰⁴ Fonte: Do Autor, Ricardo André

¹⁰⁵ Fonte: Idem

Durante o percurso da subida das escadas, o visitante depara-se com generosos vãos envidraçados que permitem a iluminação da caixa de escada e todo o salão. O r/chão é composto por um salão de provas e um bar de apoio, onde é se efectua a venda de vinho. Tem ainda uma sala de conferências e de Workshops, um laboratório, dois gabinetes, um para o administrador e outro de contabilidade, instalações sanitárias para público e um compartimento destinado a arrumos.

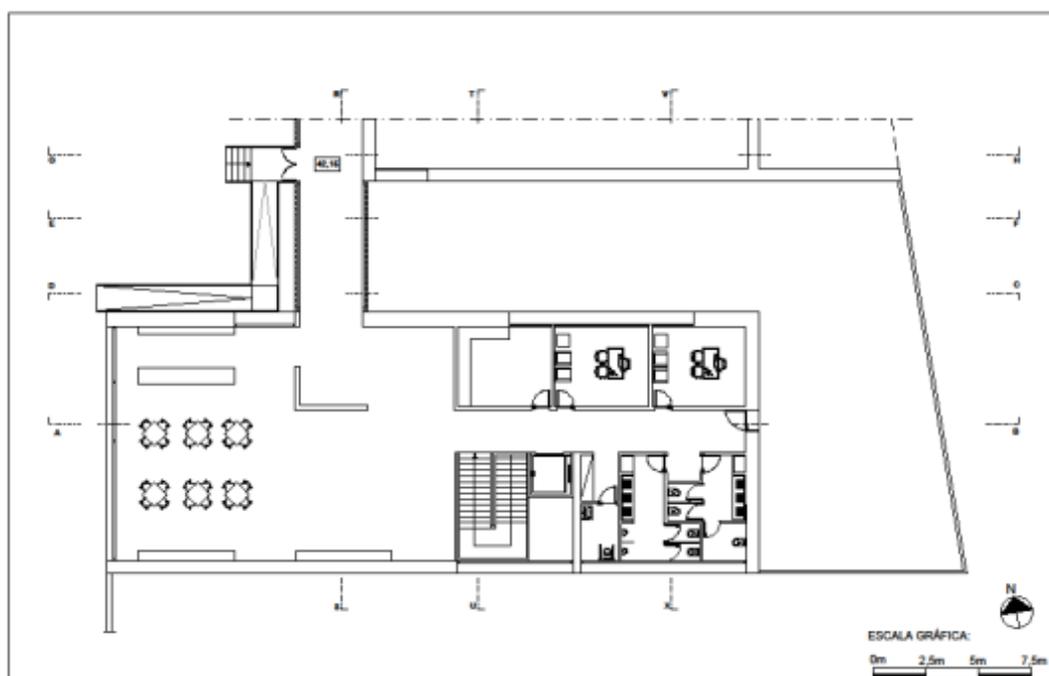


Fig. 86. Planta do R/Chão – Edifício Administrativo¹⁰⁶



Fig. 87. Vista interior – gabinetes e instalações sanitárias público¹⁰⁷

¹⁰⁶ Fonte: Do Autor, Ricardo André

¹⁰⁷ Fonte: Idem



Fig. 88. Vista interior – salão de provas, vendas e bar de apoio¹⁰⁸

No salão de provas e venda de vinho o visitante depara-se com um generoso vão envidraçado, que permite contemplar a pérgola e o jardim que forma a praça.



Fig. 89. Vista exterior da entrada de luz na sala de provas, vendas e bar de apoio¹⁰⁹

¹⁰⁸ Fonte: Do Autor, Ricardo André

¹⁰⁹ Fonte: Idem

Na envolvente à adega estão projectados a criação de um SPA de Vinoterapia, dez apartamentos turísticos, a recepção para os apartamentos turísticos, duas lojas, um bar e um restaurante.

As zonas verdes são amplas e estão projectadas de modo a permitir uma permanência desafogada, onde se poderão desenvolver actividades de lazer com equipamento de exterior, e uma zona de jardinagem, promovendo na sua totalidade um uso global em segurança.

A zona envolvente apresenta volumetria com médias de 2 pisos, de edifício habitacionais, e um piso, o edifício destinado a comércio (Pingo Doce).



Fig. 90. Vista exterior da zona verde - praça¹¹⁰



Fig. 91. Fachada Norte¹¹¹

¹¹⁰ Fonte: Do Autor, Ricardo André

¹¹¹ Fonte: Idem

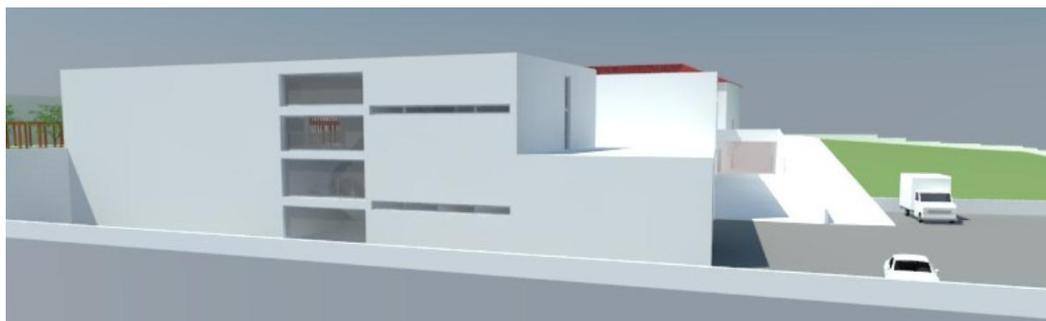


Fig. 92. Fachada Sul¹¹²

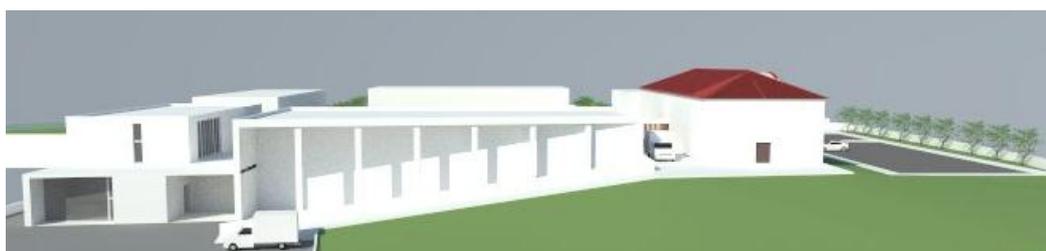


Fig. 93. Fachada Nascente¹¹³

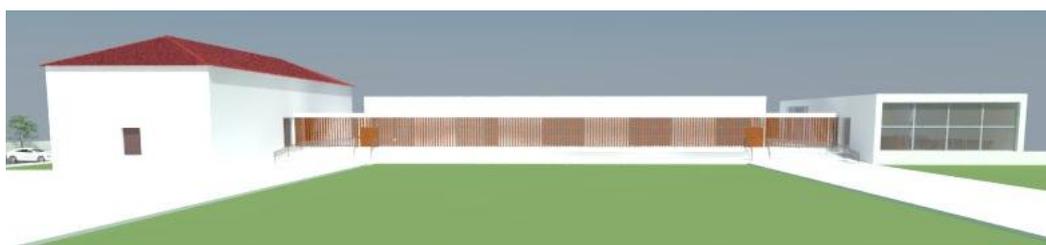


Fig. 94. Fachada Poente¹¹⁴

Foi mantida totalmente a carga de referência que um edifício deste tipo possui, materializada numa geometria de composição de três corpos com proporções e forma referentes ao 1º edifício, o museu, adaptando-se por um lado ao terreno e sua topografia e, por outro lado, provocando uma construção com o uso da proporção geométrica do existente, com a mesma volumetria.

Para a execução do projecto seguiu-se a legislação das acessibilidades para utentes de mobilidade condicionada, a contra riscos de incêndio e outras.

¹¹² Fonte: Do Autor, Ricardo André

¹¹³ Fonte: Idem

¹¹⁴ Fonte: Idem

3.1.3. Legislação

O projecto foi desenvolvido de acordo com a legislação e regulamentos em vigor nomeadamente: Regulamento Geral das Edificações Urbanas, PDM. Lagoa; Normas para o licenciamento industrial, aprova o Regime de Exercício da Actividade Industrial (REAI) - D.L. nº 169/2012 de 01/09; Regulamento de Acessibilidade das Pessoas com Mobilidade Condicionada – D.L. nº 163/2006 de 08/08/2006; Ventilação - DL 38382 de 7/8/51 e Incêndios – Regime Jurídico de SCIE: nº 2 do Art. 17º e Anexo V. do D.L. nº 220/2008 DE 12/11 e Regulamento Técnico de SCIE – Portaria nº 1532/2008, de 29/12.



Fig. 95. Vista da rampa para pessoas com mobilidade reduzida¹¹⁵

¹¹⁵ Fonte: Do Autor, Ricardo André

3.1.4. Construção – Características Técnicas Construtivas

O Sistema construtivo é em estrutura resistente, constituída por um sistema de pilares, vigas e lajes de betão armado, de acordo com o respectivo projecto de estabilidade.

As paredes em elevação serão de tijolo furado nas dimensões indicadas nas peças desenhadas.

As paredes exteriores do módulo da área de administração serão formadas por alvenaria de tijolo duplo de 30x20x11, com caixa de ar preenchida com 0,10m de material isolante “cortiça” térmico e acústico e serão pintadas a tinta de areia tipo robiflex, à cor branca.

As paredes da adega serão em betão armado com espessura 0,25m protegidas por solução impermeabilizante e hidrorrepelente, alvenaria de tijolo dupla de 30x20x11, entre estes a aplicação de material isolante térmico e acústico poliestireno extrudido com 0,10m e serão pintadas a tinta de areia tipo robiflex, à cor branca.

O revestimento de tectos será em estuque sintético projectado de cor branca. Os tectos falsos dos escritórios e casas de banho serão em gesso cartonado cor branca.

A cobertura será não visitável e executada com o sistema construtivo de cobertura invertida, constituída por laje de betão, camada de forma, com formação de pendente, weber.dry flex, sistema de isolamento térmico, telas para barreira de vapor, geotêxtil e brita ou seixo rolado.

As instalações sanitárias e balneários serão revestidos de mosaico cerâmico formato 30x60 Roca, Stratos Orion Blanco até à altura de 2.00 metros.

Os pavimentos interiores das áreas administrativas serão em pavimento flutuante laminado AC6, antiderrapante de cor carvalho claro (réguas de 0,19x1,26x0,07m). Na área da vinificação, utilizar-se-á resina epoxy com tratamento anti-fungos de cor cinza e no armazenamento de barricas, o pavimento será em cubos de granito assentes em terra.

No pavimento exterior, onde se fará a circulação automóvel será aplicada calçada grada em calcário (0,11x0,11x0,11m). Os passadiços pedonais exteriores, optou-se pela calçada à Portuguesa em vidraço de calcário (0,05x0,05x0,05m). Na área industrial, o pavimento será em grelha de enrelvamento cinzento (0,40x0,04x0,08m).

Os vãos interiores do módulo de administração, serão em madeira encerada ou envernizada com aros do mesmo material. Procurou-se uma uniformidade com os restantes elementos de madeira no seu interior. Na zona de vinificação e armazenamento, as portas de correr serão em chapa de aço inoxidável de cor cinza.

Os vãos exteriores, as portas e janelas serão em alumínio lacado de cor castanha.

As guardas interiores e exteriores, são em aço inoxidável e painéis de vidro com espessura de 10 mm e passa-mãos em Carvalho.

Conclusão

O interesse deste trabalho concentra-se no facto do espaço em questão ser um marco na história e entidade da cidade de Lagoa. Em tempos, o espaço da Adega Única, anteriormente designada por Adega Cooperativa de Lagoa, criou afectividade com os habitantes desta cidade e arredores. Foi outrora o factor gerador de rendimento para muitas famílias e uma atractividade para esta cidade.

O cerne deste estudo passa por tornar este espaço, agora desaproveitado, um espaço agradável de visita e lazer. Sabendo de antemão que a reabilitação de um edifício é um grande investimento, do qual se espera retorno. Não se pode deixar nada ao acaso. A escolha deste local para realizar este projecto foi motivada pela memória do lugar. Também pela sua localização e amplitude.

Com a reabilitação, pretende-se dar utilidade a este espaço, tornando-o num lugar obrigatório de visitas, atraindo turistas à cidade e evitando a desactivação desta Cooperativa de vinho. O processo de reabilitação envolveu trabalho de análise do contexto envolvente e de algumas adegas. O projecto realizado procurou utilizar a arquitectura de forma utilitária e sofisticada. A arquitectura é utilizada em prol de uma produtividade de primeira linha.

Neste caso de estudo, foram seguidas algumas das opções arquitectónicas da Adega Mayor, de forma a potencializar a produção de vinho, nomeadamente, a utilização da gravidade, para descida da uva e do vinho e a utilização da cave como opção técnica.

São propostos polígonos de implantação destinados a um SPA de vinoterapia, dez apartamentos turísticos, um restaurante e uma loja.

Entre estes edifícios, é sugerida uma pérgola como elo de ligação dos edifícios criando no centro uma praça.

Como conclusão, refere-se que a reabilitação do 1º edifício e a construção de nova adega vem introduzir uma racionalidade e eficácia à implementação do projecto e ao conseqüente uso destes equipamentos de apoio à adega, num local carenciado e com uma abrangência de

turistas, resultando numa mais valia, quer para a adega, SPA de vinoterapia, Apartamentos turísticos, restaurante e lojas, quer para a cidade e seu desenvolvimento urbano apoiado e sustentado.

Bibliografia

Livros

FERNANDEZ, Olga Cuevas, (2008). El Sentido de las Cosas. Madrid: El Croquis Editorial, n.º 140 Álvaro Siza Vieira, 2001/2008, (230-238). ISBN:978-848-838-649-6

SANTOS, José Benvindo dos Reis. O Concelho de Lagoa as Vindimas e o vinho, 1ª edição. Lagoa: Câmara Municipal de Lagoa, 11/11/2002.

SANTOS, Rossel Monteiro. História do Concelho de Lagoa – Volume I, Edições Colibri – Câmara Municipal de Lagoa, Julho de 2001.

SANTOS, Rossel Monteiro. História do Concelho de Lagoa - Volume II, Edições Colibri – Câmara Municipal de Lagoa, Julho de 2001.

BOTTA, Mario. Ética de Construir – Arte & Comunicação, Edições 70, 1996.

CHING, Francis D. K. Dicionário Visual de Arquitectura, 1ª edição. São Paulo, Martins Fontes, 1999.

MASCARENHAS, Jorge. Sistemas de Construção: XIII – Reabilitação Urbana, Livros Horizonte, 2012.

PIRRA, António José Duque. Boas Práticas Ambientais na Adega. UTAD, 2007.

RODRIGUES, Maria João Madeira; Sousa, Pedro Fialho e BONIFÁCIO, Horácio Manuel Pereira. Vocabulário Técnico e Crítico de Arquitectura, 4ª edição. Quimera, 2005.

Dissertações

MARGARIDO, Raquel Joana Freitas Gírio. Adegas Contemporâneas – Um novo discurso na arquitectura vernacular ou o boom de Eno-arquitecturismo? Dissertação de Mestrado Integrado em Arquitectura, Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra. 2009

Referência Electrónicas

Jornal 123 - «Concelho de Lagoa». [Consultado a 20 de Novembro de 2014] Disponível em: http://www.jornal123.com/pt/O_Algarve/0806/Lagoa.

Adega Mayor, [Consultado a 03 de Fevereiro de 2014] Disponível em: <https://www.facebook.com/AdegaMayor/photos/a.385242938846.165467.95158163846/10152115817663847/?type=1&theater>.

Adega Quinta da vinha, [Consultado a 20 de Dezembro de 2014] Disponível em: <http://vinhosdoalgarve.blogspot.pt/2011/07/cabrita-quinta-da-vinha.html>.

Adega O. Fournier, [Consultado a 20 de Dezembro de 2014] Disponível em: <http://www.archdaily.com.br/br/01-150321/bodegas-o-fournier-bormida-e-yanzon>.

Adega Protos, [Consultado a 20 de Dezembro de 2014] Disponível em: <http://www.archdaily.com.br/br/623433/bodegas-protos-richard-rogers-mais-alonso-y-balaguer>.

Adega Vinícola 14 Vinhas, [Consultado a 20 de Dezembro de 2014] Disponível em: <http://www.archdaily.com.br/br/759497/vinicola-14-vinas-smao>.

Adega Brotherhood Winery, [Consultado a 20 de Dezembro de 2014] Disponível em: <http://www.esquirelat.com/estilo-de-vida/14/11/18/bodegas-de-vino-de-diseno-arquitectura/>.

Índice de Imagens

Fig. 1. Planta de localização	4
Fig. 2. Enquadramento do local de intervenção face ao Concelho de Lagoa	11
Fig. 3. Imagem da Vista aérea do terreno de intervenção	11
Fig. 4. Planta de implantação dos Edifícios existentes	14
Fig. 5. Imagem da Planta de Implantação	15
Fig. 6. Imagem da Fachada Principal Norte	15
Fig. 7. Imagem da Oficina existente	16
Fig. 8. Imagem do Armazém, Creche e Refeitório	16
Fig. 9. Imagem da zona envolvente à adega – Vista da E.N. 125	17
Fig. 10. Imagem da Zona envolvente à adega – Vista da E.N. 125	18
Fig. 11. Imagem da Zona envolvente à adega - Pingo Doce e E.M. 1272	18
Fig. 12. Imagem da Adega Mayor – Enquadramento com a paisagem envolvente	22
Fig. 13. Imagem da Adega Mayor – Enquadramento com a paisagem envolvente	22
Fig. 14. Adega Mayor – Planta de implantação	23
Fig. 15. Adega Mayor – Planta do Piso 0	24
Fig. 16. Adega Mayor – Planta do Piso 1	24
Fig. 17. Adega Mayor – Planta do Piso 2	25
Fig. 18. Adega Mayor – Corte longitudinal	25
Fig. 19. Adega Mayor – Corte transversal	26
Fig. 20. Adega Mayor – Alçado Sudoeste	26
Fig. 21. Adega Mayor – Alçado Sudeste	26
Fig. 22. Adega Mayor – Alçado Noroeste	27
Fig. 23. Adega Mayor – Alçado Nordeste	27
Fig. 24. Adega Mayor – Esboços	28
Fig. 25. Adega Mayor – Maquete	29
Fig. 26. Adega Mayor – Área de recepção e pesagem das uvas, esmagamento e desengace	29
Fig. 27. Adega Mayor – Vinificação (cubas de fermentação)	29

Fig. 28. Adega Mayor – Armazenamento (encubação)	30
Fig. 29. Adega Mayor – Engarrafamento	30
Fig. 30. Adega Mayor – Área administrativa	30
Fig. 31. Adega Mayor – Área de recepção	31
Fig. 32. Adega Mayor – Área administrativa	31
Fig. 33. Adega Mayor – Área de prova de vinho	31
Fig. 34. Vista aérea do terreno da Adega Quinta da Vinha	33
Fig. 35. Vista aérea da Adega Quinta da Vinha	34
Fig. 36. Imagem da Adega Quinta da Vinha – Entrada Adega	35
Fig. 37. Imagem – Enquadramento com a paisagem envolvente	35
Fig. 38. Imagem – Enquadramento com a paisagem envolvente	35
Fig. 39. Adega Quinta da Vinha – Planta do Piso 0	37
Fig. 40. Adega Quinta da Vinha – Planta do Piso 1	38
Fig. 41. Adega Quinta da Vinha – Planta da Cobertura	38
Fig. 42. Adega Quinta da Vinha – Corte AA	39
Fig. 43. Adega Quinta da Vinha – Corte BB	39
Fig. 44. Adega Quinta da Vinha – Alçado Principal	39
Fig. 45. Adega Quinta da Vinha – Alçado Posterior	40
Fig. 46. Adega Quinta da Vinha – Alçado Lat. Direito	40
Fig. 47. Vista da fachada principal da parte da recepção e armazenamento	41
Fig. 48. Vista da fachada posterior da parte da produção vinícola	41
Fig. 49. Adega Quinta da Vinha – Vista interior da parte de produção vinícola .	42
Fig. 50. Adega Quinta da vinha – Vista interior do armazenamento	42
Fig. 51. arquitectos Eliana Bórmida e Mario Yanzón, Adega O. Fournier, Argentina	45
Fig. 52. Perspectivas – Rampa para descarga da uva nos silos de fermentação	46
Fig. 53. Perspectivas – Clarabóia para entrada de luz natural na zona de armazenamento de barricas	47
Fig. 54. Perspectivas – passadiços para visitantes e zona de armazenamento de barricas	48
Fig. 55. Arquitectos Richard Rogers e Alonso Balaguer, Adega Protos, Penafiel	49
Fig. 56. Arquitectos Sol Madrideojos e Juan Carlos Sancho, Adega Vinícola	

14 Vinhas, Castille La Mancha, Espanha	50
Fig. 57. Arquitectos Victor e Ricardor arquitetos Legorreta, Adega Brotherhood Winery, Valle de Guadalupe, Baja California	51
Fig. 58. Eixo de alinhamento entre edifício pré-existente, adega e edifício administrativo	53
Fig. 59. Eixos de alinhamento entre edifício pré-existente e os edifícios	54
Fig. 60. Modelação da Adega, praça e polígonos	54
Fig. 61. Planta de localização – Acessos	55
Fig. 62. Vista geral do lote	59
Fig. 63. Vista Norte	59
Fig. 64. Vista Sul	59
Fig. 65. Vista Este	60
Fig. 66. Vista Oeste	60
Fig. 67. Planta do r/chão do museu	61
Fig. 68. Vista interior da zona do r/chão do museu	62
Fig. 69. Planta da Semi-cave do Museu e zona de equipamento de apoio à adega	62
Fig. 70. Vista interior da zona da cave do museu	63
Fig. 71. Vista interior da mezzanine do museu.....	63
Fig. 72. Vista interior da zona de entrada no percurso para o visitante	64
Fig. 73. Vista interior da zona do percurso para o visitante	65
Fig. 74. Imagem representativa, da separação em módulos da adega	66
Fig. 75. Plantas, semi-cave à esquerda e r/chão à direita, identificação dos espaços	66
Fig. 76. Vista exterior da zona de descarga da uva	67
Fig. 77. Vista interior da zona de recepção da uva	67
Fig. 78. Vista interior da zona de engarrafamento do vinho	68
Fig. 79. Planta da Semi-cave da adega – Edifício de produção de vinho	68
Fig. 80. Vista interior da zona de engarrafamento do vinho	69
Fig. 81. Planta da Semi-cave da adega – Edifício de engarrafamento do vinho .	69
Fig. 82. Vista interior da zona de estágio do vinho em cubas de inox	70
Fig. 83. Vista interior da zona de estágio do vinho em barricas de carvalho	70

Fig. 84. Vista exterior da recepção e entrada de garrafas vazias e saída de garrafas cheias de vinho	71
Fig. 85. Vista interior do hall de entrada de garrafas vazias e saída do vinho	71
Fig. 86. Planta do r/chão – Edifício administrativo	72
Fig. 87. Vista interior – gabinetes e instalações sanitárias público	72
Fig. 88. Vista interior – salão de provas, vendas e bar de apoio	73
Fig. 89. Vista exterior da entrada de luz na sala de provas, vendas e bar	74
Fig. 90. Vista exterior da zona verde – praça	75
Fig. 91. Fachada Norte	76
Fig. 92. Fachada Sul	77
Fig. 93. Fachada Nascente	77
Fig. 94. Fachada Poente	77
Fig. 95. Vista da rampa para pessoas com mobilidade reduzida	78

Anexos

Desenhos Técnicos

Índice Desenhos Técnicos

N.º 01 - Planta de Localização

Desenhos técnicos, estado actual

N.º 02 - Planta de Implantação - Escala 1:5000

N.º 03 - Planta da Cave - Escala 1:1000

N.º 04 - Planta do R/chão - Escala 1:500

N.º 05 - Planta do 1º andar - Escala 1:500

N.º 06 - Planta da Cobertura - Escala 1:500

N.º 07 - Alçados Norte / Oeste / Sul / Este - Escala 1:500

Desenhos técnicos, encarnados e amarelos

N.º 08 - Planta da Cave - Escala 1:500

N.º 09 - Planta do R/chão - Escala 1:500

N.º 10 - Planta do 1º andar - Escala 1:500

N.º 11 - Planta da Cobertura - Escala 1:500

N.º 12 - Alçados Norte / Oeste / Sul / Este - Escala 1:500

Desenhos técnicos, definitivos

N.º 13 - Planta de Implantação - Escala 1:500

N.º 14 - Planta de Implantação - Arranjos Exteriores - Escala 1:500

N.º 15 - Planta da Semi-Cave - Geral - Escala 1:500

N.º 16 - Planta da Semi-Cave - Museu - Escala 1:200

N.º 17 - Planta da Semi-Cave - Produção e Maturação do Vinho - Esc. 1:200

N.º 18 - Planta da Semi-Cave – Recepção de vendas, engarrafamento e
armazenamento - Escala 1:200

N.º 19 - Planta do R/chão – Geral - Escala 1:500

- N.º 20 - Planta do R/chão - Museu - Escala 1:200
- N.º 21 - Planta do R/chão - Produção e Maturação do vinho - Escala 1:200
- N.º 22 - Planta do R/chão – Sala de Provas e venda do vinho / Gabinetes /
Laboratório - Escala 1:200
- N.º 23 - Planta do 1º Andar – Museu - Escala 1:200
- N.º 24 - Planta da Cobertura - Geral - Escala 1:500
- N.º 25 - Planta da Cobertura - Museu - Escala 1:200
- N.º 26 - Planta da Cobertura - Produção e Maturação do Vinho – Esc. 1:200
- N.º 27 - Planta da Cobertura – Sala de Provas e Venda do Vinho/ Gabinetes/
Laboratório - Escala 1:200
- N.º 28 - Alçado Norte - Escala 1:200
- N.º 29 - Alçados Este e Oeste - Escala 1:200
- N.º 30 – Alçado Sul - Escala 1:200
- N.º 31 – Corte A:B - Escala 1:200 e 1:500
- N.º 32 – Corte C:D - Escala 1:200
- N.º 33 – Corte E:F - Escala 1:200 e 1:500
- N.º 34 – Corte G:H - Escala 1:200 e 1:500
- N.º 35 – Cortes I:J e L:M - Escala 1:200
- N.º 36 – Cortes N:O e P:Q - Escala 1:200
- N.º 37 – Cortes R:S e T:U - Escala 1:200
- N.º 38 – Corte V:X - Escala 1:200