

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
CAMPUS CACHOEIRA DO SUL
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO

William André Hammerschmitt Kipper

**CENTRO ENOTURÍSTICO:
UMA ESTRATÉGIA DE VALORIZAÇÃO DA DENOMINAÇÃO DE
ORIGEM DO VALE DOS VINHEDOS**

Cachoeira do Sul, RS
2022

William André Hammerschmitt Kipper

**CENTRO ENOTURÍSTICO:
UMA ESTRATÉGIA DE VALORIZAÇÃO DA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM DO
VALE DOS VINHEDOS**

Trabalho apresentado à disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I do Curso de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Federal de Santa Maria, Campus Cachoeira do Sul (UFSM-CS), como nota (parcial) para a conclusão da disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I.

Orientador: Prof^a. Dr^a. Débora Gregoletto

Cachoeira do Sul, RS
2022

RESUMO

Centro Enoturístico: uma estratégia de valorização da denominação de origem do Vale dos Vinhedos

AUTOR: William André Hammerschmitt Kipepr

ORIENTADOR: Prof^a. Dr^a. Débora Gregoletto

O presente trabalho discorre a respeito do enoturismo na Serra Gaúcha, com foco na estratégia de valorização da Denominação de Origem (D.O.) do Vale dos Vinhedos, no município de Bento Gonçalves. O Rio Grande do Sul é um dos estados com maior atrativos no setor enoturístico, sendo esta atividade econômica de forte tradição e diretamente ligada aos processos de imigração iniciados no século XIX. O Vale dos Vinhedos destaca-se pela importância em sua demarcação de área reconhecida pela União Europeia com a Indicação de Procedência (I.P.). Decorrente a isso, a localidade tem se mostrado um grande atrativo para o turismo rural, principalmente por apresentar muitas vinícolas atuantes no setor do enoturismo. A importância da localidade rural não está somente na valorização da terra, mas também nos costumes antigos e nas raízes culturais da população. Diante desses fatores, busca-se encontrar uma alternativa para que os pequenos produtores continuem no cultivo da vitivinicultura inerente aos seus costumes. No que tange a área do turismo rural, percebe-se a necessidade de englobar um levantamento e um aprofundamento por parte das arquiteturas que envolvem hoje o turismo do vinho. Portanto, o objetivo geral desta pesquisa é elaborar um anteprojeto para um centro enoturístico que auxilie o processo de valorização da Denominação de Origem do Vale dos Vinhedos, trazendo o pequeno produtor como um associado para o desenvolvimento vitivinícola. A proposta abordará tecnologias e conceitos sustentáveis na concepção do projeto, procurando alcançar uma visão integrada de todos os aspectos do desenvolvimento sustentável: social, econômico e ambiental. A pesquisa está embasada em instrumentos metodológicos que mesclam levantamentos de pesquisa secundários e terciários. Além disso, foi realizado um estudo de campo em vinícolas do Vale, estando entre estas a Casa Valduga e Grupo Miolo.

Palavras-chave: Enoturismo; Arquitetura vitivinícola; Vale dos Vinhedos.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: Localização do Vale dos Vinhedos	15
Figura 2: Linha do Tempo do vinho	21
Figura 3: Infográfico das etapas de produção do vinho.....	24
Figura 4: Esquema da produção do vinho	28
Figura 5: Composição do enoturismo.....	32
Figura 6: Modelo de Rótulo e Contrarrótulo da D.O.	37
Figura 7: Condução pelo método latada.	43
Figura 8: Condução pelo método espaldeira.	43
Figura 9: Vinícola Les Davids.....	44
Figura 10: Entalhe no vidro na fachada principal da Vinícola Les Davids.....	44
Figura 11: Vinícola Lozano - Villaroblebo	45
Figura 12: Interior da Vinícola Lozano direcionando o ocupante para o produto.	46
Figura 13: Imagem da Vinícola Antinori.	47
Figura 14: Imagem da cobertura da vinícola.....	48
Figura 15: Cortes perspectivado, longitudinal e transversal da Vinícola Antinori.	49
Figura 16: Implantação da Vinícola Antinori.....	50
Figura 17: Planta Baixa do Subsolo da Vinícola Antinori – Nível 0.	51
Figura 18: Planta Baixa do Térreo da Vinícola Antinori - Nível 1.	52
Figura 19: Escala helicoidal, visual do subsolo da vinícola.....	53

Figura 20: Adega de barricas da Vinícola	53
Figura 21: Planta baixa do Nível 2 da Vinícola.....	54
Figura 22: Vinicola Martin`s Lane	55
Figura 23: Implantação da Vinícola Martin`s Lane.....	56
Figura 24: Corte perspectivado da Vinícola.	57
Figura 25: Térreo da Vinícola Martin`s Lane.....	58
Figura 26: Segundo pavimento da Vinícola Martin`s Lane	59
Figura 27: Corte transversal, foco na escada helicoidal.	59
Figura 28: Visuais internas da Vinícola Martin`s Lane.....	60
Figura 29: Planta baixa do terceiro pavimento da Vinícola Martin`s Lane.....	61
Figura 30: Perspectiva da Vinícola Martin`s Lane	61
Figura 31: Localização da Cooperativa Vinícola Aurora	62
Figura 32: Mural de fotos da história da Cooperativa Vinícola Aurora.....	63
Figura 33: Tanques de armazenamento	64
Figura 34: Tanque de fermentação realizando o processo de resfriamento do liquido.	65
Figura 35: Sala de degustação e fonte temática.....	65
Figura 36: Localização da Vinícola Grupo Miolo.....	66
Figura 37: Setor de recepção da uva.....	67
Figura 38: Desengaçadeiras.....	67
Figura 39: Arranha, equipamento de transporte das bagas.....	68

Figura 40: Tanques de fermentação, tampas com acesso pelo nível da arranha.	68
Figura 41: Tanques de fermentação visual da parte de baixo.....	69
Figura 42: Tanques de fermentação.....	69
Figura 43: Prensa pneumática ao fundo na imagem, na parte esquerda.....	70
Figura 44: Cave de barricas de carvalho	70
Figura 45: Localização da Vinícola Valduga	70
Figura 46: Cave da Vinícola Casa Valduga.....	71
Figura 47: Setor de envasilhamento.	72
Figura 48: Fotos da cave, setor de armazenamento de vinhos finos.	73
Figura 49: Tanques de fermentação e prensa pneumática.	73
Figura 50: Delimitação do Vale dos Vinhedos.....	74
Figura 51: Mapa de terrenos analisados para a implementação da proposta.....	76
Figura 52: Imagem do terreno, visual da RS-444.....	79
Figura 53: Imagem do terreno, visual da RS-444, foco no cruzamento.....	79
Figura 54: Equipamentos no contexto do lote: 01- Hotel Spa doVinho; 02- Igreja proxima ao lote no RS-444; 03- Queijaria; 04- Restaurante e antiquário; 05- Mercado; 06- Escola.....	80
Figura 55: Lote escolhido	81
Figura 56: Mapa de cheios e vazios	82
Figura 57: Mapa de gabarito.....	83
Figura 58: Mapa de uso do solo	85
Figura 59: Mapa de aspectos físicos naturais	86

Figura 60: Corte transversal do terreno	87
Figura 61: Gráfico das condições meteorológicas de Bento Gonçalves	88
Figura 62: Gráfico dos índices de turismo no município	89
Figura 63: Gráfico da rosa dos ventos	90
Figura 64: Mapa de equipamentos e pavimentação.....	91
Figura 65: Mapa de condicionantes naturais	92
Figura 66: Abrangência dos visuais do terreno	93
Figura 67: Recorte do zoneamento rural do PDDI-BG	94
Figura 68: Esquema de premissas estabelecidas para preservar a linha do horizonte.....	95
Figura 69: Diretrizes projetuais	96
Figura 70: Programa de necessidades.....	98
Figura 71: Organograma/Fluxograma.	103
Figura 72: Macrozoneamento da inserção da proposta.	104
Figura 73: Macrozoneamento do térreo.....	105
Figura 74: Macrozoneamento do subsolo.....	105
Figura 75: Macrozoneamento do primeiro pavimento.	106
Figura 76: Estudo volumétrico.	107
Figura 77: Proposta de materialidade.	108

LISTA DE TABELAS

Tabela 1: <i>Ranking</i> Mundial de produção de vinhos e uvas	22
Tabela 2: Ranking geral de consumo de vinhos pelo mundo.	23
Tabela 3: Evolução da vitivinicultura no Brasil.	30
Tabela 4: Informações sobre o projeto.	46
Tabela 5: Informações sobre o projeto.	55

SUMÁRIO

RESUMO.....	2
LISTA DE ILUSTRAÇÕES.....	6
LISTA DE TABELAS.....	10
SUMÁRIO.....	11
INTRODUÇÃO.....	14
1. JUSTIFICATIVA	15
2. OBJETIVOS	17
2.1. OBJETIVO GERAL	17
2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	17
3. METODOLOGIA.....	17
4. APORTE TEÓRICO.....	18
4.1. O VINHO.....	18
4.1.1. O processo de produção do vinho.....	23
4.2. A VITIVINICULTURA NO BRASIL	29
4.2.1. A produção da vitivinicultura no Brasil.....	31
4.3. O SETOR DO ENOTURISMO	31
4.3.1. O enoturismo no Vale dos Vinhedos	33
4.4. A ARQUITETURA COMO POTENCIALIZADOR DO ENOTURISMO	37

4.5.	A PAISAGEM VITIVINÍCOLA DO VALE DOS VINHEDOS	41
5.	ESTUDO DE OBRAS DE REFERÊNCIA	43
4.1.	VINÍCOLA LES DAVIDS	43
5.1.	VINÍCOLA LOZANO	45
6.	ESTUDO DE CASO.....	46
5.1.	VINÍCOLA ANTINORI	46
5.2.	VINÍCOLA MARTIN'S LANE	55
6.	VISITA TÉCNICA	62
7.1.	COOPERATIVA VINÍCOLA AURORA	62
7.2.	VINÍCOLA GRUPO MIOLO.....	66
7.3.	VINÍCOLA VALDUGA.....	70
8.	DIAGNÓSTICO	74
8.1.	O LOCAL: VALE DOS VINHEDOS	74
8.2.	SELEÇÃO DA ÁREA DE INTERVENÇÃO	76
8.3.	ANÁLISE DO ENTORNO.....	81
8.4.	CONDICIONANTES LEGAIS	93
9.	PROPOSTA	94
9.1.	DIRETRIZES PROJETUAIS	94
9.2.	PROGRAMA DE NECESSIDADES	96
9.3.	ORGANOGRAMA E FLUXOGRAMA.....	101

9.4. ZONEAMENTO	102
9.5. VOLUMETRIA	105
CONCLUSÃO	108
REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS	109

INTRODUÇÃO

O Brasil é um país com grande potencial turístico devido à sua diversidade cultural, especialmente as belezas naturais do seu vasto território. Segundo o site Wine Locals, este interesse pelo vinho não está apenas em nosso país, mas sim, em várias regiões do mundo.

Segundo Zanini (2007, p. 59), “o enoturismo também pode ser considerado uma destas atividades surgidas a partir da vitivinicultura, podendo contribuir no desenvolvimento local das regiões vitivinícolas brasileiras”.

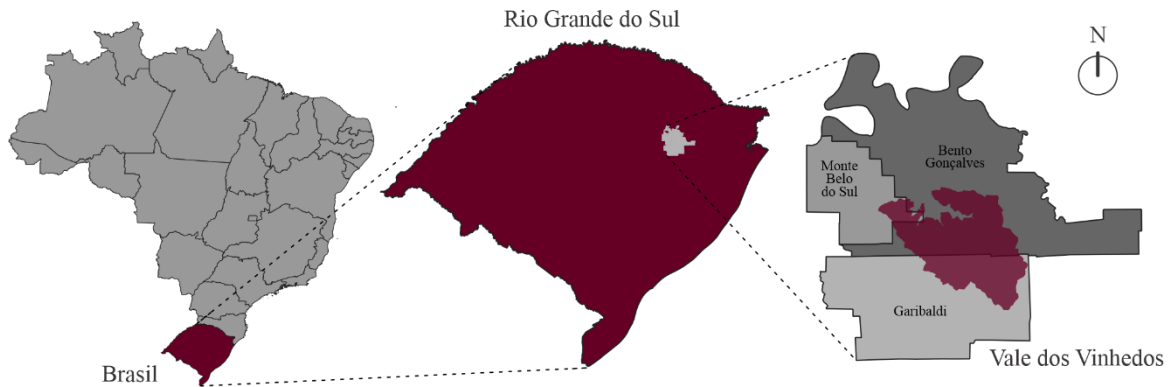
O enoturismo cresceu nos últimos anos, e os passeios em vinícolas e pacotes turísticos com foco em degustação se tornaram um grande negócio. Essa popularidade gerou uma nova arquitetura que cria um elemento adicional de competitividade entre as vinícolas que atuam no setor. A arquitetura contemporânea destes empreendimentos está desafiada a atingir um novo patamar respeitando o tradicionalismo. Dentre os diversos edifícios vitivinícolas, é possível constatar que as novidades do setor parecem vir menos dos caprichos dos arquitetos e mais da necessidade de fazer os ajustes adequados às condições específicas do ambiente, do mercado e da sociedade que busca por este tipo de atração.

O Rio Grande do Sul é um dos estados brasileiros com maiores atrativos no setor vitivinícola, mais especificamente a região da Serra Gaúcha, cujas características locais estão vinculadas à imigração europeia. Desde a colonização italiana, os vinhos brasileiros são produzidos em ambientes familiares, principalmente no sul do país, onde essas famílias se instalaram. A região é a maior produtora brasileira de vinhos e espumantes, graças ao clima frio e à topografia do seu território.

Segundo Mello (s.d), o estado do Rio Grande do Sul é o maior produtor de uva do Brasil. A Serra Gaúcha é responsável pela maior parte desta produção – no ano de 2017, monopolizou 58,91%, totalizando 822.689 toneladas de uvas. Flores da Cunha, Bento Gonçalves e Caxias do Sul são os municípios que apresentam maior proeminência de vitivinicultura.

Diante do exposto, um exemplo bem característico desta cultura é a região do Vale dos Vinhedos (Figura 1), localizado entre os municípios de Bento Gonçalves, que corresponde a 60% da área, Monte Belo do Sul com 7% e Garibaldi 33%.

Figura 1: Localização do Vale dos Vinhedos.



Fonte: Produzido pelo autor.

Segundo a Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (APROVALE), em 2002, o Vale dos Vinhedos foi reconhecido pela União Europeia, com a indicação geográfica. Assim sendo, a localidade passou a ter a Indicação de Procedência (IP), ou seja, o ano, safra e variedade e outras informações passaram a ser permitidas nos rótulos dos produtos. Esse reconhecimento, além de ser benéfico para as exportações, obteve bons resultados para o mercado interno.

Desde então, a localidade do Vale dos Vinhedos vem tendo destaques importantes pelo mundo como a premiação de alguns vinhos produzidos nas vinícolas de Bento Gonçalves. Decorrente a isso, o Vale dos Vinhedos tem se mostrado um grande atrativo para o turismo rural, principalmente pelo reconhecimento de muitas vinícolas praticantes do enoturismo. Este trabalho, portanto, consiste na elaboração de um anteprojeto enoturístico para o distrito do Vale dos Vinhedos no município de Bento Gonçalves – RS.

1. JUSTIFICATIVA

O enoturismo na Serra Riograndense é um grande atrativo para o turismo da região, sendo um nicho turístico voltado para o território rural. Tem como proposta a visita de vinhedos, a degustação de vinhos e a experiência em conhecer aspectos históricos e culturais do local. Visa ser uma fonte econômica para vinícolas, bem como um estimulador na valorização da cultura (VALDULGA, 2011).

O Vale dos Vinhedos é conhecido pelo grande número de pessoas descendentes da cultura italiana. Decorrente disso, a principal forma de ocupação desta área é de pequenas propriedades rurais. A região possui o selo de procedência, como mencionado anteriormente, o

que possibilita impulsionar o desenvolvimento do mercado da produção de vitivinicultura, além de trazer, como consequência dessa prática, grandes vinícolas que atuam no setor do enoturismo.

O modo como este crescimento vem se apresentando acaba trazendo dificuldades para o pequeno produtor vitivinícola devido aos preços baixos propiciados pelo mercado. A importância da localidade rural não está somente na valorização da terra, mas também nos costumes antigos e nas raízes culturais da população.

À medida que o vinho vem sendo apreciado pela população e uma valorização crescente, as vinícolas antigas tiveram que se transformar em um novo padrão de estabelecimento. As antigas fábricas eram apenas edifícios industriais, e hoje começam a se tornar templos do vinho, emergindo a necessidade da implementação de novos espaços de entretenimento, locais de degustação de vinhos, restaurantes de harmonização, bares, áreas de contemplação da paisagem das plantações de videiras, fábricas confortáveis e lojas de produtos com curadoria. Dessa forma, a arquitetura começou a ser parte destes novos conceitos de empreendimento.

Diante desse cenário, busca-se encontrar uma alternativa para que os pequenos produtores continuem no cultivo da vitivinicultura inerente aos seus costumes, buscando estabelecer as regras provenientes da Denominação de Origem. Por meio destas, objetiva-se evitar o êxodo do campo e a consequente perda da cultura local. A possível solução seria criar um centro enoturístico para as pequenas propriedades vitivinícolas, com foco no empreendimento, exaltando um turismo de excelência através de uma vinícola *boutique*, especializada em vinhos com Denominação de Origem.

A proposta tende a abranger uma vinícola contemporânea que detém de uma relação entre paisagem e objeto construído. Um espaço sensorial que evoca sentidos e sensações através dos conceitos de um projeto de arquitetura do vinho. Além de buscar conceitos sustentáveis como materiais locais e novas tecnologias. Uma arquitetura envolvendo turistas, que pretende ser uma referência num novo modelo de negócio na área do enoturismo.

Além disso, o projeto busca uma forma de aumentar a renda dos produtores que produzem as uvas referente ao cultivares autorizados pelo selo de Denominação de Origem. Englobando a valorização dos seus saberes culturais e de aprendizados de anos de dedicação ao cultivo de videiras. Assim, ele permanece em sua propriedade e ganha a possibilidade de

desenvolver seus produtos de forma mais tecnológica e com marketing de qualidade da mesma forma que as grandes vinícolas da região do Vale dos Vinhedos. É com base nisso que se justifica a escolha do tema do trabalho.

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GERAL

O objetivo deste trabalho é elaborar um anteprojeto para um centro enoturístico que auxilie o processo de valorização da Denominação de Origem do Vale dos Vinhedos, trazendo o pequeno produtor como um associado para o desenvolvimento vitivinícola. A proposta abordará tecnologias e conceitos sustentáveis na concepção do projeto, procurando alcançar uma visão integrada de todos os aspectos do desenvolvimento sustentável: social, econômico e ambiental.

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Compreender e caracterizar a vitivinicultura e o enoturismo, identificando as principais vinícolas da região do Vale dos Vinhedos;
- Entender o papel da arquitetura e urbanismo como potencializador da paisagem e do desenvolvimento do enoturismo na região do Vale dos Vinhedos;
- Identificar os aspectos físicos, naturais e ambientais da região do Vale dos Vinhedos;
- Entender o funcionamento e distribuição de uma vinícola;
- Definir diretrizes de projeto para desenvolvimento de um centro enoturístico no Vale dos Vinhedos;
- Propor um anteprojeto para um centro enoturístico no Vale dos Vinhedos (TCC II).

3. METODOLOGIA

O trabalho tem como instrumento metodológico uma pesquisa a respeito do enoturismo, baseando-se em uma mescla de levantamentos de pesquisa secundária e terciária. Através de um estudo teórico, será possível compreender como são conceituados os termos de vitivinicultura e o enoturismo, bem como, poder entender como são configuradas as etapas de um processo de plantio de videiras. Para identificar as principais vinícolas do Vale dos Vinhedos serão realizadas pesquisas em sites e guias turísticos.

No que se refere a entender o papel da arquitetura e urbanismo como um potencializador da paisagem e do desenvolvimento do enoturismo na região, é necessário se aprofundar em aporte teórico voltado ao turismo e paisagem, além de entrevistas com comerciantes locais e arquitetos especialistas nas áreas de desenvolvimento de projetos de vinícolas. Ainda, realizar uma análise comportamental dos turistas frente a uma vinícola em visitas de campo.

Já para identificar os aspectos físicos, naturais e ambientais da região, serão necessários levantamentos e devidas análises de dados obtidos através de órgãos, tais como o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Instituto de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER), Prefeitura Municipal de Bento Gonçalves, e de *sites* especializados, entre estes Mapbiomas e GoogleEarth, inclusive visitas *in loco*.

Para entender o funcionamento e distribuição de uma vinícola, será necessário compreender através de estudos de referências os possíveis fluxos de plantas baixas, depósitos de produtos, área de indústria, áreas de convivência, galerias de vinhos, entre outras partes que vêm a compor o projeto.

As diretrizes projetuais serão o produto final da pesquisa, onde terá subsídio de programa de necessidades, pré-dimensionamentos, zoneamento, fluxograma e estudos volumétricos para a proposta.

4. APORTE TEÓRICO

4.1. O VINHO

A uva e o vinho estão entre os produtos agrícolas mais antigos da história ocidental, influenciando o desenvolvimento das civilizações quanto às questões da socialização, da cultura, da economia e da religiosidade, mais precisamente o catolicismo. De acordo com Grizzo (2016), as primeiras vinhas cultivadas remontam à Idade da Pedra. São os primeiros sinais da viticultura, ou seja, do plantio artificial organizado. Acredita-se que o vinho também apareceu neste período, embora a primeira prensa e outros equipamentos de cultivo de uvas tenham sido descobertos na Armênia em 4000 a.C.

Segundo Phillips (2005), não é possível datar com precisão quando o vinho surgiu. Entretanto, o máximo que foi possível encontrar são vestígios de um processo de fermentação da uva. Foram descobertas no Oriente Médio evidências de vestígios de vinho em jarros de

cerâmica que foram usados para o armazenamento do produto: restos de uvas, sementes, galhos e cascas. Ainda assim, não são provas concretas de que os resíduos possam ser uma prova da presença de vinho. A descoberta mais consistente da origem do produto foi obtida por uma análise de uma combinação química, bem como, com pesquisas arqueológicas (PHILLIPS, 2005).

O primeiro lote de vinho produzido pelo homem decorre de 4.000 a.C. - 5.000 a.C., foi feito a partir de uvas silvestres, o que encorajou as pessoas a migrarem para o local onde essas uvas existem para se beneficiarem do vinho, o que foi feito antes da sociedade estabelecer uma tradição agrícola sistemática (PHILLIPS, 2005). Durante o período de 5.000 a.C. até a queda do Império Romano em 500 d.C., a disseminação da viticultura - incluindo o plantio de vinhas para posterior produção de vinho - ocorreu no Mediterrâneo, no Sul e no Oeste da Europa. Isso se deve aos seguintes fatores: significados culturais, religiosos e seculares (PHILLIPS, 2005).

Para Phillips (2005) em todas as culturas, o vinho está relacionado aos deuses e aos rituais religiosos, tornando-se também um símbolo de morte e ressurreição. Os elementos de armazenagem e traslado do vinho, como as ânforas, datam de 1.500 a.C. e foram descobertas no Egito. Somente no final do Império Romano, no início da Idade Média, as ânforas foram substituídas por barris de vinho. Acredita-se que o barril de transporte de vinho tenha sido inventado quando os celtas começaram a vender vinho para a Itália. A arte de fazer barris mudou pouco ao longo do tempo, e os barris de hoje são muito semelhantes em estrutura aos barris originais (GRIZZO, 2016).

“À medida que o vinho se expandiu pelo mundo antigo, uma parcela maior da população passou a consumi-lo de forma regular” (PHILLIPS, p.72, 2003). Dessa forma, o vinho rapidamente se tornou um produto agrícola lucrativo, uma mercadoria comercial com status de luxo. Conseqüentemente, como forma de ampliar ainda mais o consumo do produto pelas diversas classes sociais, as regiões da Grécia e Itália se mostraram mais provenientes no âmbito da viticultura, seu clima foi e é o mais adequado para o cultivo de videiras (PHILLIPS, 2003).

Entre 750 – 550 a.C., o vinho não se limitava exclusivamente ao consumo da elite, isso foi graças aos mecanismos de produção do vinho que passaram a ser feitos em indústrias, gerando uma grande produção do produto final - o vinho (PHILLIPS, 2003).

Segundo a Academia do Vinho, a vitivinicultura teve sua propagação na América do Sul, por meio de expedições coloniais vindas da Europa. As videiras chegaram ao continente, se adaptaram ao clima e ao solo e passaram a fornecer vinhos de qualidade. Em 1493, Cristóvão Colombo trouxe a uva para as Américas em sua segunda viagem às Antilhas, e depois se espalhou para o México e o sul dos Estados Unidos, até chegar às colônias espanholas na América do Sul. “Em suma, o cultivo de uvas se espalhou por quase toda a América Latina num período de 40 anos” (PHILLIPS, 2003 p. 208).

Em 1532, Martim Afonso de Souza trouxe as vinhas de Portugal para o Brasil, as quais tiveram suas primeiras mudas plantadas por Brás Cubas, a começar pelo litoral de São Paulo e depois na região do Tatuapé em 1551. De acordo com Tonietto (2005), o desenvolvimento do cultivo de videiras teve seu fomento desde 1535,

[...] muitas regiões brasileiras em diferentes Estados chegaram a experimentar e a desenvolver o cultivo da uva e a produção de vinhos. Contudo, a vitivinicultura somente ganhou impulso e tornou-se atividade de importância socioeconômica a partir do final do século XIX, com a chegada dos imigrantes italianos [...] (TONIETTO, 2005, p. 09).

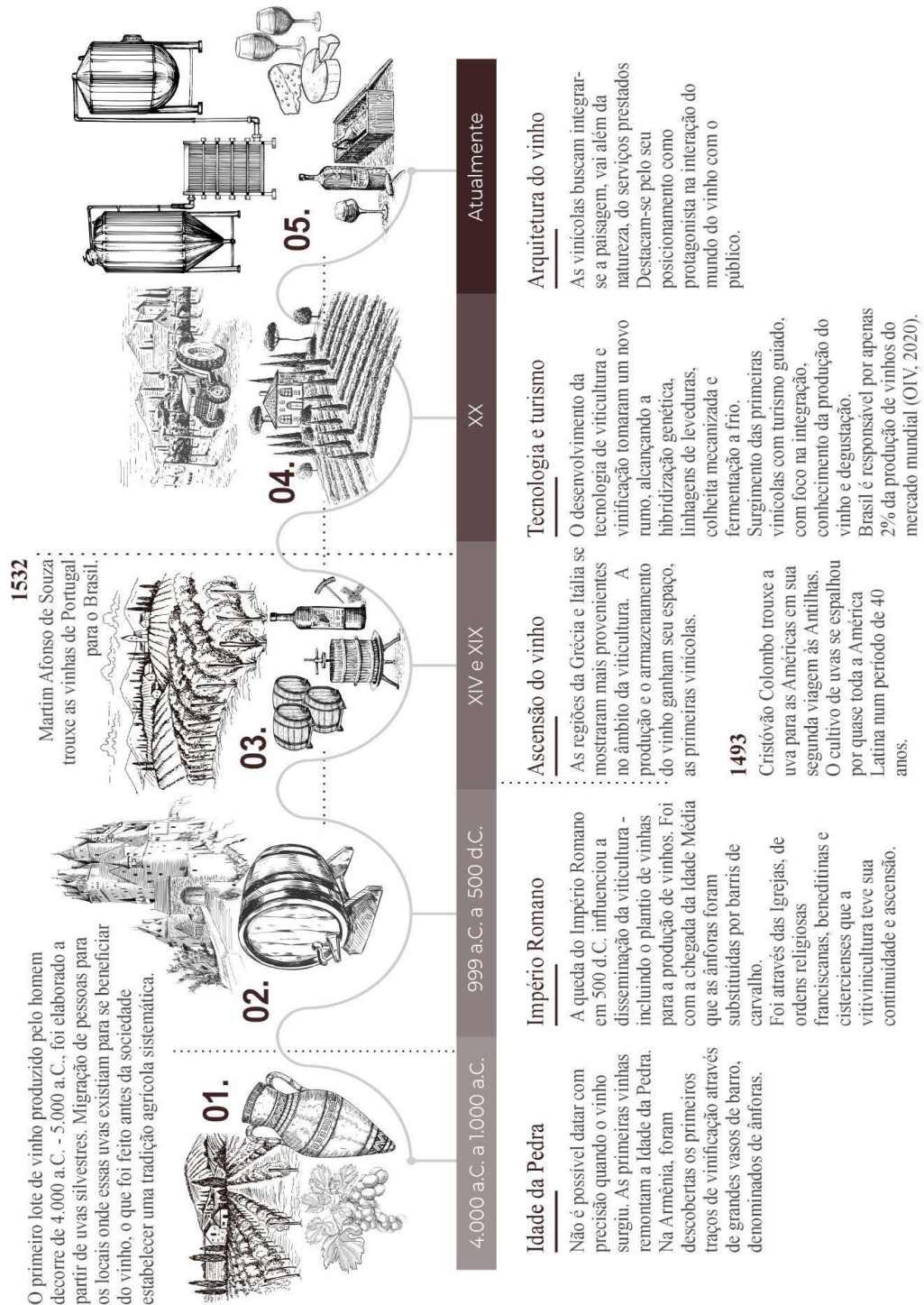
A partir do século XX, o desenvolvimento da tecnologia de viticultura e vinificação tomou um novo rumo, alcançando a hibridização genética de diferentes variedades de uvas, desenvolvimento de linhagens de leveduras geneticamente selecionadas, colheita mecanizada e fermentação "a frio" na produção de vinho branco. Ainda que existam vários mecanismos de vinificação, muitos produtores ainda partem do processo de desenvolvimento artesanal, usufruindo de seus costumes. Os vinhos dos séculos passados e os vinhos deste século têm certamente níveis de qualidade muito superiores (PHILLIPS, 2003).

Corroborando a isso, Phillips (2003 p. 393) destaca que “nos últimos anos do século XX, o vinho ficou cada vez melhor. [...] Vitivinicultores em várias partes do mundo se dedicaram a produzir mais vinhos finos para um mercado exigente e sofisticado [...]”.

Segundo a Lei Nº 7.678, de 8 de novembro de 1988, o vinho é definido como bebida alcoólica que resulta no processo de fermentação da uva fresca, esmagada ou somente pelo mosto. O processo de alcoolificação acontece pela incorporação de leveduras que atuam como agentes transformadores de açúcares em álcool. Podem ser de forma completa ou parcial, adquirindo o mínimo de 7% de álcool.

O vinho e seus derivados definem-se de uma característica sensorial que se manifesta por fatores naturais e humanos. O envelhecimento do produto acentua o seu sabor e a sua qualidade.

Figura 2: Linha do Tempo do vinho.



Fonte: Produzido pelo autor.

Segundo a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), o Brasil é responsável por apenas 2% da produção de vinhos do mercado mundial. Em 2020, segundo a Mello e Machado (2021), o país plantou cerca de 74.826 ha., apresentando uma redução de 1,20% a menos do que no ano anterior.

Tabela 1: *Ranking* Mundial de produção de vinhos e uvas.

	2018(m ³)	2019(m ³)	2020(m ³)	2020/2019% Var.
Itália	54,8	47,5	49,1	3%
França	49,2	42,2	46,6	11%
Espanha	44,9	33,7	40,7	21%
Estados Unidos	26,1	25,6	22,8	-11%
Argentina	14,5	13	10,8	-17%
Austrália	12,7	12	10,6	-11%
África do Sul	9,5	9,7	10,4	7%
Chile	12,9	11,9	10,3	-13%
Alemanha	10,3	8,2	8,4	2%
China	9,3	7,8	6,6	-16%
Portugal	6,1	6,5	6,4	-2%
Rússia	4,3	4,6	4,4	-4%
Romênia	5,1	3,8	3,6	-7%
Nova Zelândia	3	3	3,3	11%
Hungria	3,6	2,7	2,4	-12%
Áustria	2,8	2,5	2,4	-3%
Grécia	2,2	2,4	2,3	-6%
Brasil	3,1	2	1,9	-5%
Geórgia	1,7	1,8	1,8	2%
Outros países	18,1	16,6	15,4	-7%
Total mundial	294	258	260	1%

Fonte: Adaptado de OIV.

O Brasil ocupa a 18ª posição do *ranking* mundial dos maiores produtores de vinhos e uva (Tabela 1). Em comparativo com os outros dois anos anteriores (2019 e 2018), o país registra uma queda de 5% nessa produção total.

Tabela 2: Ranking geral de consumo de vinhos pelo mundo.

	2018(m ³)	2019(m ³)	2020(m ³)	2020/2019% Var.
Estados Unidos	32,4	33,0	33,0	0%
França	26,0	24,7	24,7	0%
Itália	22,4	22,8	24,5	7,5%
Alemanha	20,0	19,8	19,8	0,2%
Reino Unido	12,9	13,0	13,3	2,2%
China	17,6	15,0	12,4	-17,4%
Rússia	9,9	10,0	10,3	3,0%
Espanha	10,9	10,3	9,6	-6,8%
Argentina	8,4	8,9	9,4	6,5%
Austrália	6,0	5,9	5,7	-3,7%
Portugal	5,1	4,6	4,6	-0,6%
Canadá	4,9	4,7	4,4	-6%
Brasil	3,3	3,6	4,3	-18,4%
Romênia	3,9	3,9	3,3	-1,9%
Países Baixos	3,6	3,5	3,8	-0,3%
Japão	3,5	3,5	3,5	-0,8%
África do Sul	4,3	3,9	3,5	-19,4%
Suíça	2,6	2,7	3,1	-1,6%
Bélgica	2,7	2,7	2,6	-3,1%
Outros países	44,1	44,4	41,4	-15,9%
Total mundial	244	241	234	-2,8%

Fonte: Adaptado de OIV.

Ainda segundo a OIV, com base no consumo de vinhos, o Brasil é o que mais cresce no mundo, tendo um aumento de 18,4% (Tabela 2), saindo, conseqüentemente, da 17ª posição e passando para a 13ª posição no ranking geral. Entretanto, em termos de consumo per capita, ainda ocupamos o 21º lugar.

4.1.1. O processo de produção do vinho

O processo de vinificação é composto de uma série de procedimentos que visa transformar a uva fresca em vinho. As etapas (Figura 3) para a elaboração de vinho tintos, rosados e brancos consistem em:

Figura 3: Infográfico das etapas de produção do vinho.



Fonte: Produzido pelo autor.

- **Colheita da uva**

Segundo Guerra (2005), a colheita da uva é realizada de forma manual, e o seu transporte acontece em caixas plásticas de até 20 quilos, podendo ser acomodadas uma sobre a outra sem esmagar as uvas. “Na recepção da uva na vinícola, as caixas são pesadas e o grau glucométrico é determinado, para fins de cálculo do potencial alcoólico e de eventuais correções” (GUERRA, 2005, p. 47).

- **Esmagamento**

O esmagamento é uma das partes mais importantes na concepção da vinificação. O processo se inicia com a separação do engaço da uva (sementes e cascas), sendo desenvolvido com o auxílio de uma máquina - desengaçadeira. Este, por sua vez, auxilia para regular a

adstringência, ou seja, o gosto herbáceo e amargo que possa manifestar-se no vinho (GUERRA, 2005).

No método de vinificação de vinhos tintos, o esmagamento tem como finalidade soltar o suco da polpa do fruto. As cascas são utilizadas como corante natural para o processo posterior - de maceração. Cabe ainda mencionar que não se deve efetuar o esmagamento de forma enérgica. É necessário evitar que as sementes do fruto venham a ser trituradas, pois o esmagamento contribuiria para o desenvolvimento do sabor herbáceo e também borras (GUERRA, 2005).

Para os vinhos brancos e rosé, não é utilizado o processo de esmagamento, mas sim o desengace, que corresponde à separação das bagas do engaço. A técnica utilizada consiste na prensagem da uva, em sua forma inteira, que segundo Guerra (2005, p. 48) “pode aportar maior qualidade aromática ao vinho”.

O processo de desmontagem e debourbagem são realizadas apenas para a vinificação de vinhos brancos e rosés. O processo denominado de desmontagem é a separação do mosto, que resulta em retirar as partes sólidas da uva. Já a debourbagem é o processo de separação da borra residual do processo de prensagem, sendo executado com auxílio da diminuição na temperatura do suco (GUERRA, 2005).

- **Fermentação**

Após os processos supracitados, é com a fermentação que o vinho começa a tomar sua “forma” – os açúcares presentes na fruta passam a ser dissolvidos no mosto, e conseqüentemente se tornam em álcool etílico. Este método da vinificação pode ocorrer de duas maneiras: lenta e tumultuosa (GUERRA, 2005).

A forma lenta é caracterizada como uma fermentação de baixa intensidade, acontecendo devido ao pequeno teor de açúcar presente no mosto, sendo assim, está associado ao desenvolvimento de leveduras próprias (GUERRA, 2005).

Na fase tumultuosa, se tem uma grande quantidade de leveduras. Segundo Guerra (2005, p. 50), este processo gera uma “[...] elevação da temperatura e grande liberação de gás carbônico, que empurra as partes sólidas para a parte superior no recipiente formando o ‘chapéu

de bagaço””. Para a vinificação de vinhos brancos e rosés há um controle destas temperaturas, não deixando ultrapassar os 15°C.

Além disso, os vinhos tintos possuem uma fermentação complementar, denominada de fermentação melolática. De modo geral, essa acontece pela ação de bactérias lácticas que são incorporadas ao mosto. Este método visa a transformação dos ácidos málicos em ácidos lácticos. Auxiliando dessa maneira na suavidade gustativa e na complexidade dos aromas do vinho tinto (GUERRA, 2005).

- **Sulfitagem do mosto e adições**

Segundo Guerra (2005), a sulfitagem do mosto é uma técnica de aplicação de dióxido de enxofre e tem como propriedade antioxidante e bactericida. É no mosto que acontece o processo de equilíbrio de variantes químicas com as leveduras e bactérias. No decorrer da vinificação é necessário aplicar diversas vezes a sulfitagem, que consiste em corrigir o teor de SO₂.

A adição de enzimas pectinolíticas busca aumentar o rendimento do mosto. De acordo com Guerra (2005, p. 48): “facilita a filtragem e a clarificação de mostos e vinhos e contribui para a obtenção de vinhos mais límpidos”.

Além disso, é adicionado leveduras na vinificação, microrganismos que têm como finalidade transformar o açúcar em álcool etílico. Atualmente há diversos tipos de leveduras, mas a mais utilizada nos preparos é a *Saccharomyces cerevisiae* (GUERRA, 2005).

- **Estabilização**

O vinho passa por diversos processos de estabilização antes do engarrafamento. O objetivo é evitar a ação de microrganismos incorporados nas etapas mencionadas anteriormente, além da formação de sedimentos e cristais que reduzem a limpidez do líquido e o tornam turvo (RBG VINHOS, 2022). Dessa maneira, o vinho é resfriado até atingir quase o ponto de congelamento. Os cristais formados decantam no recipiente e assim podem então ser eliminados.

Ademais, é possível fazer a estabilização em barricas de madeira. É muito habitual o uso deste processo para vinhos tintos, no entanto, para os vinhos brancos e rosés também é uma prática recomendada. Nesse sentido, Guerra compreende que:

[...] o carvalho é a madeira empregada por excelência em enologia. O tempo de estabilização do vinho em barricas de carvalho é proporcional à estrutura química natural deste. Assim, quanto mais estruturado o vinho, mais tempo o mesmo pode permanecer na barrica. Usualmente, a estabilização em barricas dura de três meses a dois anos (2005, p. 54).

- **Filtragem e classificação**

Esses processos são responsáveis por retirar do vinho as micropartículas indesejadas. As práticas devem ocorrer com precisão, sem acometer a intensidade aromática e a estrutura do produto. “A filtração, por mais precisa que seja, retira boa parte dos atributos do vinho, junto com as substâncias que se quer retirar” (GUERRA, 2005, p. 54).

- **Envelhecimento**

Após o processo mencionado, o vinho não está mais em um ambiente oxidante, mas sim em um ambiente redutor. Assim, o vinho produz um aroma envelhecido. Este aroma é muito complexo e pode ser sentido através do paladar e do olfato. Com o tempo, a coloração muda gradualmente de cor, deixando de ser um vermelho-violeta e passando a ser um vermelho-amarronado. Esta mudança acontece devido a reações químicas naturais que ocorrem lentamente à medida que o vinho envelhece (GUERRA, 2005).

Segundo Almeida (2019), atualmente algumas vinícolas tem adotado no processo de envelhecimento do vinho uma teoria conhecida como “*sonor wines*”. Consiste em envelhecer os vinhos sobre ondas sonoras – preferencialmente com músicas clássicas – que apresentam notas musicais mais agudas, elevando assim, a complexidade de sabor do produto. Os vienenses Thomas Koerberl e Markus Bachmann defendem a teoria com base no argumento de que “com o aumento da glicerina o vinho torna-se mais seco, mais maduro, o sabor mais arredondado, rico e denso”. Para Bachmann, “o esoterismo não tem nada a ver com isso, é o efeito das ondas sonoras nas leveduras que melhoram o processo de fermentação” (WINEACTS, 2022).

- **Engarrafamento e Armazenamento**

O vinho é engarrafado em recipientes de vidro de cerca de 750mL, e sua vedação ocorre, na maioria das vezes, com rolhas de cortiça natural. Após o enchimento das garrafas por meio de uma máquina engarrafadora é injetado dentro da garrafa gás nitrogênio para substituir todo o oxigênio presente dentro da garrafa e, em seguida, a mesma é vedada.

De acordo com Pereira (2006 apud Rezende et. al. 2008), o armazenamento do vinho engarrafado deve ser realizado em um ambiente controlado, onde a temperatura deve ficar entre 14 e 16°C, mantendo assim a estabilidade do produto. As garrafas devem sempre estar na posição horizontal ou com uma leve inclinação para baixo permitindo o contato direto do vinho com a rolha.

Além disso, para os vinhos com lacres tipo rolhas, a umidade do ambiente carece estar entre 70 e 80%, o que permite a melhor integridade da rolha sem que haja o ressecamento. Ao estar em um ambiente muito seco este tipo de lacre facilita a entrada de oxigênio para o interior da garrafa e isso pode gerar a oxidação do vinho. No entanto, se a garrafa estiver suscetível a um ambiente com umidade elevada as rolhas podem acabar gerando proliferação de bolor (REZENDE et. al. 2008).

Figura 4: Esquema da produção do vinho.



Fonte: Produzido pelo autor.

A produção de vinhos tipo branco e tipo tinto é bastante semelhante, no entanto a principal diferença está no insumo, onde os vinhos brancos são produzidos com uvas brancas e os tintos com uvas tipo bordô. Durante a fermentação o controle de temperatura deve ser realizado de forma rigorosa, permitindo assim o crescimento adequado das leveduras. Além

disso, é perceptível que o processo de armazenagem do vinho auxilia no desempenho de qualidade do produto (REZENDE et. al. 2008).

Desse modo, pode-se notar que os processos de produção do vinho (Figura 4) acabam sendo bem complexos devido às várias etapas de fabricação, desde a colheita até o armazenamento das garrafas. Todas estas etapas carecem de uma atenção tanto da manutenção do ambiente quanto do manuseio do líquido (REZENDE et. al. 2008).

4.2. A VITIVINICULTURA NO BRASIL

Segundo Rosa e Simões (2004), a origem da viticultura brasileira remonta ao século XVI. Porém, como atividade importante do ponto de vista econômico, a viticultura teve sua origem nas atividades coloniais italianas no Rio Grande do Sul. Foi em 1626 que a primeira tentativa de plantio de vinhas ocorreu, através do padre jesuíta Roque Gonzáles. Já a segunda tentativa de plantio de videira foi em meados do século XVIII, acompanhando os imigrantes açorianos no litoral gaúcho. No entanto, zonas costeiras baixas e úmidas não são propícias ao crescimento das mudas portuguesas e as vinhas não se desenvolveram com vigor (ZANINI, 2007).

Segundo Zanini (2007), com a chegada dos alemães em 1824, o interesse das pessoas pela viticultura reapareceu. Esses imigrantes se estabeleceram na divisa entre São Leopoldo e São Sebastião do Caí. No entanto, foi com a chegada dos imigrantes italianos às terras gaúchas, mais precisamente na região da serra, que conseguiu-se desenvolver as plantações de uvas, graças à fertilidade do solo, à umidade e ao sol quente do verão dessa localidade.

A chegada de imigrantes italianos na região da Serra Gaúcha está associada ao processo de substituição da mão de obra escrava pela mão de obra europeia. Ao aportar no Brasil, os imigrantes italianos trouxeram consigo uma forte cultura de produção e consumo de vinhos. O vinho faz parte da tradição da cultura italiana, e de acordo com Frigeri (2009), o vinho tornou-se referência simbólica dos colonos italianos no Brasil, por diversas razões, alguns de ordem religiosa relacionado à simbologia do vinho para a eucaristia, e outros de preservação das raízes de seus antepassados (ABREU et al., 2013 p. 3).

A produção de uvas e vinhos para consumo foi se expandindo gradativamente até entrar no mercado nacional. Ao mesmo tempo, a produção de uvas de mesa se expandiu para outras regiões com climas mais favoráveis, como Jundiá (SP), enquanto a região serrana, no Rio Grande do Sul, mantém sua vantagem de rendimento sendo mais de 90% para a produção de vinhos (ROSA e SIMÕES, 2004).

Tendo em vista as características regionais e aspectos subjetivos para a implementação de tal cultura, a vitivinicultura brasileira passou por diversas fases de desenvolvimento, como demonstra a Tabela 3.

Tabela 3 – Evolução da vitivinicultura no Brasil.

Descrição	1° Geração	2° Geração	3° Geração	4° Geração
Período	1870 a 1920	1930 a 1960	1970 a 1990	A partir de 2000
Estágios	Implantação da vitivinicultura	Diversificação de produtos	Incremento de qualidade	Identidade para o vinho brasileiro
Vinhos	Vinhos de uvas americanas	Vinho de uvas híbridas e viníferas	Vinhos Varietais (75% de uvas vinífera)	Vinhos de qualidade produzidos em regiões determinadas.

Fonte: Adaptado de Tonietto (2003)

A vitivinicultura possui particularidades que podem ser distinguidas entre os países e até mesmo dentro do país. Entre estas estão associadas às condições do solo e clima, os ciclos de produção, a época de colheita, a forma de cultivar e fazer a poda, as práticas culturais, os tipos de produtos comercializados e o foco de mercado (MELLO e MACHADO, 2021).

Para Pereira et al. (2020, p. 10) “atualmente no país estão sendo produzidos comercialmente vinhos em três macro condições distintas, em função das diferentes condições climáticas, decorrentes da geografia e do manejo da videira, apresentando qualidades e tipicidades diferenciadas”. A primeira macro condição é caracterizada como: viticultura tradicional, que é caracterizada como o ciclo vitivinícola de uma única poda e uma colheita por ano. Os vinhos destas condições são conhecidos como “vinhos da viticultura tradicional”, estando localizados em climas temperados e subtropicais, dentre outros.

Já a segunda macro condição está associada à vitivinicultura tropical que corresponde a dois ciclos, ou seja, duas podas e duas colheitas durante o ano, podendo ser em qualquer período do ano. Ainda cabe mencionar que a poda deve acontecer de forma escalonada e em parcelas. Os vinhos, então denominados de “vinhos tropicais”, são encontrados em zonas tropicais semiáridas (PEREIRA et al., 2020).

A terceira viticultura é conhecida por se desenvolver no inverno, apresentando dois ciclos. Entretanto, não está relacionada com a segunda, pois o ciclo é formado por duas podas e apenas uma colheita. As regiões que produzem os “vinhos de inverno” são marcadas pelo

clima tropical de altitude e subtropical; em ambos os vinhedos estão dispostos a altitudes superiores a 1 mil metros (PEREIRA et al., 2020).

4.2.1. A produção da vitivinicultura no Brasil

A maior parte da produção vitivinicultura no Brasil concentra-se na Região Sul, correspondendo a 73,12%, em 2020 da área total plantada. Conforme Mello e Machado (2021), 62,51% desta área de plantio está situada sobre o território do estado do Rio Grande do Sul, sendo 46.774ha. O estado de Santa Catarina apresenta-se com 5,27% da produção do país, e o Paraná com 5,34%.

Além disso, a Região Sudeste representa cerca de 12,65% da área de plantação de vinhedos e a Região Nordeste com 13,94%. De acordo com Mello e Machado (2021), em 2020 a produção de uva no Brasil foi de 1.416.398 milhão de toneladas do produto. “A produção nacional de uvas destinadas ao processamento (vinho, suco e derivados) foi estimada em 661.820 milhões de quilos, representando 46,72% da produção total, enquanto que a maior parte da produção (53,28%) destinou-se ao consumo *in natura*” (MELLO e MACHADO 2021, p. 06).

4.3. O SETOR DO ENOTURISMO

O vinho e o turismo possuem uma relação muito forte para o atrativo econômico, turístico e cultural. As primeiras viagens com finalidades de visitas a regiões de vitivinicultura partem desde a época do Grand Tour (HALL et al., 2004 apud TONINI, 2007). O Grand Tour era de uma viagem feita pela Europa, desenvolvida exclusivamente por jovens de classe-média alta. Este costume era visto como rito de passagem educacional.

[...] viajantes ingleses comentavam com frequência, e normalmente de forma positiva, sobre a comida e a bebida encontradas em lugares como a Itália. Muitos desses viajantes participavam de um Grand Tour, que tinha como objetivo proporcionar aos britânicos bem-nascidos conhecimentos sobre a história e a cultura da Europa. Muitos eram atraídos por outras diversões proporcionadas pelas terras estrangeiras e vários destes viajantes mencionavam o vinho em seus relatos de viagem (PHILLIPS 2003, p. 193).

Além disso, as visitas não possuíam como finalidade o vinho, isso veio a ocorrer somente com a revolução dos transportes que incluiu as estradas de ferro. A expedição alcançou notória visibilidade com a publicação da Classificação dos Vinhos do Gironde de 1855 (HALL et al., 2004 apud TONINI, 2007).

Entre meados de 1900, as vinícolas da Alemanha começam a ter um papel importante dentro do turismo industrial. “Com a crescente comercialização dos vinhos do Novo Mundo no mercado mundial, foram surgindo novas rotas enoturísticas” (HALL et al., 2004 apud TONINI, 2007, p. 25). O termo enoturismo, teve sua origem por volta de 1980, na Europa. É a mescla entre vinho e turismo, sendo derivado do vocabulário Della Língua Italiana *eno* que tem sua formação primária no grego *oînos* que significa vinho.

Segundo Valduga (2011, p. 54):

O enoturismo é um segmento da atividade turística que se baseia na viagem motivada pela apreciação do sabor e aroma dos vinhos e das tradições e cultura das localidades que produzem esta bebida. O enoturismo envolve o visitante na cultura do vinho e nos detalhes da bebida.

Conforme os pressupostos teóricos de Zanini (2007, p. 59), “o enoturismo também pode ser considerado uma destas atividades surgidas a partir da vitivinicultura, podendo contribuir no desenvolvimento local das regiões vitivinícolas brasileiras”.

Além disso, o enoturismo está ligado diretamente com o local da produção vitivinícola, firmando-se como um setor que tem como essência a integração entre produtores e turistas, que objetiva o desenvolvimento turístico rural. A proposta inclui toda a infraestrutura local, atividades de lazer, paisagem, cozinha regional, questões socioculturais, entre outras (HALL et al., 2004 apud TONINI, 2007).

Figura 5: Composição do enoturismo.

Consumidores / Turistas	Organizações responsáveis pelo destino	Fornecedores
Prova de vinhos	Conservação de recursos	Transporte
Refeições	Planejamento	Alojamento
Visitas guiadas	Informação e Educação	Catering ¹
Compras	Rotas de Vinhos	Adegas/ Quintas
Aprendizagem	Acolhimento de turistas	Visitas guiadas
Lazer/ recreação	Marketing e Eventos	Eventos

Fonte: Adaptado de GETZ (2000) apud (NOVAIS; ANTUNES, 2013 p. 1258).

¹ Fornecimento de comida preparada em alguns serviços correlatos (copos, louças, toalhas, etc.) para festas, banquetes, restaurantes e serviços de refeições coletivas, de acordo com o dicionário da Google, Oxford Languages.

É importante destacar também que o setor apresenta uma grande competitividade. Com isso, a qualidade ofertada para os turistas através de equipamentos supracitados (Figura 5) é de suma importância para a essência do êxito do desenvolvimento enoturístico (NOVAIS; ANTUNES, 2009).

Segundo Simões (2008), o setor é visto com dois conceitos importantes, o do lado da procura e o lado da oferta. O primeiro é tido como o conjunto de ações associadas à visitação em vinícolas, museus e a estabelecimentos relacionados com o ramo. O objetivo é que o interessado tenha como propósito o conhecimento e a degustação. Dessa forma, pressupõem o contato direto do turista com as atividades vitivinícolas e com os produtores locais, incluindo todo o patrimônio arquitetônico e paisagístico e cultural da produção vitivinícola.

Já o lado oferta de fora, a sua conceituação está vinculada em um enoturismo voltado em torno de uma rota de vinho. É constituída por um percurso turístico sinalizado, com *marketing*, sendo organizado em uma estrutura de rede, o que envolve a exploração do campo agrícola. Estrutura-se através da demanda de oferta turística (SIMÕES, 2008).

Assim, as rotas, devem ser instrumentos privilegiados de organização e divulgação do Enoturismo, devem ser catalisadoras das potencialidades que as regiões vitícolas encerram em si, contribuindo desse modo para o desenvolvimento da Região Demarcada e para a melhoria das condições de vida das populações rurais. (NOVAIS; ANTUNES, 2013 p. 1264).

“As rotas dos vinhos, como instrumentos privilegiados de organização e divulgação do enoturismo, devem constituir pólos catalisadores das potencialidades que as regiões vitícolas encerram em si, funcionando como alavancas do desenvolvimento local e regional” (NOVAIS; ANTUNES, 2013 p. 1253).

4.3.1. O enoturismo no Vale dos Vinhedos

O Vale dos Vinhedos localiza-se entre os municípios de Bento Gonçalves (RS), Garibaldi (RS) e Monte Belo do Sul (RS). Dispõe de 32 vinícolas e empreendimentos voltados para o ramo do enoturismo, como por exemplo: restaurantes, casas de artesanatos, pousadas e hotéis. A região é conhecida popularmente por esta denominação em virtude de seus vales cobertos por videiras.

Segundo Zanini (2007), o enoturismo brasileiro se desenvolveu primeiro no Rio Grande do Sul, mais precisamente na Serra Gaúcha. O turismo do município de Bento Gonçalves (RS) sempre teve como foco a produção de vinho e a exploração de seu conhecimento enológico.

Os primeiros indícios do enoturismo no Vale dos Vinhedos surgiram nas décadas de 70 e 80, quando algumas empresas familiares, como a atual Casa Valduga e a extinta Vinícola Fontanive, que produziam vinhos comuns elaborados com uvas americanas ou híbridas, decidiram plantar mudas de parreiras vitis viníferas, de origem européia, e iniciaram a produção de vinhos finos. Esses vinhos finos eram comercializados nas próprias vinícolas, atraindo consumidores da mesma cidade e de cidades vizinhas, além de turistas que, nesse período, visitavam a vinícola Aurora, em Bento Gonçalves (VALDUGA, 2007 p. 82).

Segundo Valduga (2007), entre 1980 e 1990 o avanço tecnológico impulsionou o setor vitivinícola no Vale dos Vinhedos, favorecendo a instalação de empresas multinacionais que se instalaram sobre o território. “Com novas tecnologias, as vinícolas começaram a controlar as fermentações, a utilizar leveduras e enzimas selecionadas e usar tanques de aço inoxidável, o que resultou em produtos melhores” (VALDUGA, 2007 p. 83).

Na década de 1990, o Vale dos Vinhedos começou a prosperar ainda mais no setor da vitivinicultura fortalecendo-se com o enoturismo, cujo desenvolvimento atingiu êxito através de vinícolas familiares (VALDUGA, 2007).

A importância do enoturismo para a localidade é caracterizada da seguinte forma:

O roteiro permite que os visitantes tenham contato com o mundo rural, contribuindo para a preservação da autenticidade da região através da divulgação do seu artesanato, do patrimônio paisagístico, arquitetônico e museológico e da gastronomia. O enoturismo no Vale dos Vinhedos é, também, uma solução para a dinamização das regiões demarcadas. (APROVALE, 2007 apud ZANINI, 2007, p. 69).

Conforme o Guia de Viñas, Bodegas y Vinos da América do Sul (2004, p. 251 apud TONINI; LOCKS, p. 07):

De frente com o Enoturismo, as vinícolas do Vale dos Vinhedos, e outras mais além, estão entre as mais equipadas e planejadas para atender aos visitantes. Ao redor de Bento Gonçalves existe uma ótima sinalização das rotas de vinho entre as cantinas que podem ser visitadas, que não são poucas e incluem uma tradição cultural e gastronômica do norte da Itália, difundida em toda a Serra Gaúcha. Em matéria de turismo vinícola estas cantinas, voltadas quase que exclusivamente ao vasto mercado interno, são vanguardas na América do Sul.

De acordo com Valduga (2007), dentre as atividades desenvolvidas no enoturismo da região do Vale dos Vinhedos, ressalta-se a importância de diversificar as opções de visitas

dentro da vinícola, pois a maioria oferece os mesmos tipos de atrativos: explicações sobre o processo de vinificação, degustação de produtos, piqueniques e compra de vinhos no varejo.

4.3.1.1. Indicação de Procedência (IP) e Denominação de Origem (DO)

De acordo com a Lei Brasileira n° 9279 promulgada em 14/05/1996, artigo 177 considera que a indicação de procedência é “o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou de prestação de determinado serviço”.

Segundo Caldas et al. (2003 s.p) “pode-se dizer que as Indicações de Procedência são um instrumento de organização local da produção e as Denominações de Origem (DO) como instrumento de organização qualitativa do processo de produção, comercialização e distribuição”.

A denominação de origem é o principal meio para assegurar a qualidade da produção de um território. Visto que a indicação de procedência apenas institui a região de produção do produto, visando o reconhecimento de valor econômico. O DO é o termo utilizado para caracterizar locais onde “[...] vinculam-se às regiões especializadas na produção e elaboração de determinados produtos, os quais apresentam características semelhantes, seja na forma de fazê-los, produzi-los ou coletá-los” (CALDAS et al., 2003 s.p).

Além disso, o DO serve para garantir a origem dos produtos comercializados, isso garante ao consumidor uma relação de confiança e qualidade. Segundo Caldas et al. (2003) a procedência da produção é determinada por uma série de elementos; a delimitação territorial é o principal meio de controle.

Dessa forma, as práticas culturais, produção máxima, sistemas de produção, controle de qualidade, base técnica, qualificação profissional, comercialização, normas de produção e processamento, configuração regional e divisão de regiões, reunidas configuram uma marca local exclusiva e também fazem parte desse sistema de reconhecimento. Assim, trazem para a localidade uma especificidade regional e as diferenciam de outros locais produtores do mesmo produto em questão. Isso tudo pode ser associado como a marca do território (CALDAS et al, 2003).

Segundo a APROVALE (2022), o Vale dos Vinhedos obteve em 2002 a autenticação de reconhecimento de Indicação de Procedência, alcançando, em 2012, a certificação de Denominação de Origem. Em virtude desta classificação, os produtores locais carecem de uma série de exigências estabelecidas por tal atribuição, como por exemplo: limite de produção por hectare, conservação de um mínimo de qualidade acerca das características da produção vinícola e questões de uma quantidade mínima de produto a ser desenvolvido.

Segundo a publicação A Lavoura (2019), para o vinho ter o selo da DO o produtor deve respeitar as seguintes regras: o cultivo e o processamento das uvas devem ser restritos e estabelecidos dentro do perímetro da Indicação de Procedência (IP). As videiras devem ser conduzidas em espaldeiras, não é permitido irrigação ou proteção sobre as plantas e a colheita deve ser realizada de forma manual. No processo de elaboração do vinho não se deve conduzir a chaptalização, que consiste em acrescentar açúcar no mosto para atingir a graduação alcoólica necessária para a classificação.

Os cultivares autorizados para a fabricação dos vinhos tintos incluem uvas do tipo Merlot (principal), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Tannat (variedades complementares). Os vinhos brancos abrangem as uvas Chardonnay (principal) e Riesling Itálico (complementar). Já os espumantes dos tipos rosados e brancos podem dispor de uvas Chardonnay ou Pinot Noir (principal) e Riesling Itálico como variedade auxiliar (A LAVOURA 2019).

Os vinhos tintos devem ter no mínimo 12% de teor alcoólico e obedecer a uma composição de *assemblage* no mínimo 60% de uvas Merlot e 40% de uvas complementares. No entanto, para os vinhos de rótulos exclusivos da *varietal* Merlot deve-se ter 85% de uvas do tipo Merlot. A comercialização destes vinhos só poderá ser realizada após um ano de envelhecimento. Já os vinhos brancos devem atender ao mínimo de 11% de teor alcoólico e ser produzido com a uva principal que é a Chardonnay, sendo respectiva as mesmas percentagens mencionadas nos vinhos tintos (A LAVOURA 2019).

Os espumantes necessitam obedecer a uma graduação alcoólica de no máximo 11,5%, com base de 60% de uvas tipo Chardonnay ou Pinot Noir. O método de fermentação deve ser feito pelo “método tradicional”, conhecido também como Champenoise. Consiste em passar por uma segunda fermentação que acontece dentro da própria garrafa, durante um período de

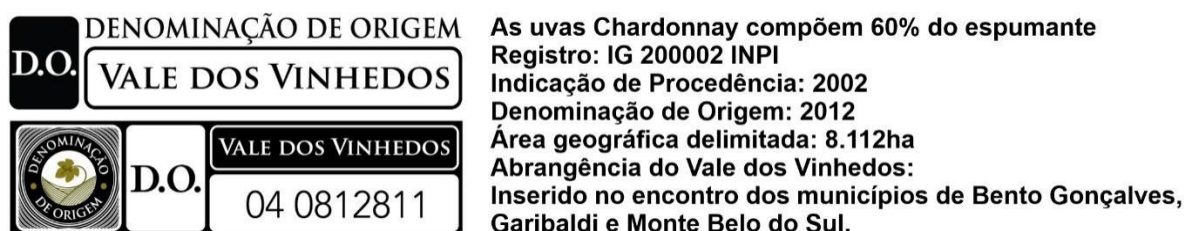
nove meses. Os rótulos deste produto devem constar classificações como: *nature*, *brut* e *extra-brut* (A LAVOURA 2019).

Os limites de produção de cada território variam de acordo com o tipo de uva, sendo:

- Uvas tintas: 10 toneladas/hectare ou 2,5 quilogramas por planta;
- Uvas brancas: 10 toneladas/hectare ou 3 quilogramas por planta;
- Uvas para espumantes: 12 toneladas/hectare ou 4 quilogramas por planta.

Com base na revista A Lavoura (2019), a rotulagem das garrafas também deve atender a regras específicas, possuindo um rótulo principal e um contrarrótulo. Os vinhos podem apresentar em seu rótulo a safra e as variedades de uvas. Já os espumantes devem utilizar exclusivamente a expressão Champenoise. Segundo a publicação, “para o contrarrótulo, além das informações estabelecidas pela legislação brasileira, os espumantes podem identificar as variedades utilizadas, o tempo de contato com as borras e o ano de *dégorgement*²”. Além disso, todos os rótulos devem conter uma numeração sequencial, para fins de controle de qualidade.

Figura 6: Modelo de Rótulo e Contrarrótulo da DO.



Fonte: A Lavoura, 2019.

4.4. A ARQUITETURA COMO POTENCIALIZADOR DO ENOTURISMO

A experiência espacial proporcionada pela arquitetura estende-se pela cidade: ruas, praças, becos, parques e jardins (ZEVI, 1996). Solidificar uma precedência em corroborar

² Segundo o *site* Winer.com, essa é a “palavra francesa que designa um método pelo qual os sedimentos da segunda fermentação do champanhe (ou espumante) é retirado com mínima perda do vinho. Congela-se o gargalo da garrafa, onde os sedimentos foram depositados, e remove-se temporariamente a cortiça. A pressão interna força o sedimento para fora”.

intenções projetuais que venham a impor sensações de apreciações do espaço é de fato muito importante, pois esta determina qual será a percepção proporcionada pela arquitetura.

O modo como a arquitetura consegue transmitir emoções ao espectador consiste em uma identificação do estado formal da construção. Assim, um edifício pode ser entendido a partir de um contexto muito mais amplo, pois ele se torna apto a produzir reações predeterminadas para os ocupantes (ZEVI, 1996).

Nesse sentido, um edifício, um conjunto de edificações ou mesmo as paisagens podem produzir reações e atrair pessoas para sua apreciação. O enoturismo tem grande influência no desenvolvimento cultural e histórico do meio rural, principalmente quando se trata de paisagens transformadas, formando as casas de campo em ferramentas de conceitos turísticos. Neste caso, a arquitetura desempenha um papel fundamental na requalificação destes edifícios rurais (SÁ, 2020).

Segundo Fontes e Espósito (2017) a arquitetura do vinho retrata uma ponte entre o mundo global e o contexto do território em que se insere. É através da relação da produção do vinho que esta arquitetura se expressa como uma característica de paisagem, atribuindo a união entre cultura, paisagem e vinho.

O lugar de produção do vinho a partir do final do século 20 foi se tornando cada vez mais um local de grande atrativo, um espaço onde a mistura da tecnologia e racionalidade do processo produtivo vitivinícola com a degustação in loco e a beleza natural do entorno como protagonista trouxe uma nova relação com o contexto, em que função e vivência começaram a ser consideradas conjuntamente (FONTES; ESPÓSITO, s.p., 2017).

Ao descrever a arquitetura vitivinícola, as próprias empresas estabelecem um discurso espacial que envolve tanto o meio externo do imóvel quanto o interno. Logo surgem de forma sutil descrições sobre os elementos e a própria estrutura. “Assim, espaço, estrutura, clima, função e habitar (uso) conformam, juntos, uma vivência arquitetônica. Um tipo de edifício pensado para o processo industrial do vinho [...]”, que aqui é tratado como uma obra de arquitetura expressada em diferentes aspectos que retrata um diálogo com a cercania e “com as forças que nele e a partir dele interagem” (FONTES E ESPÓSITO, s.p., 2017).

Para Sá (2020), a arquitetura de uma vinícola é identificável através do fator impulsionador da indústria vitivinícola. A combinação do conceito de enoturismo e arquitetura possibilita e determina um novo viés de objeto industrial que visa a adequação à

contemporaneidade. Fontes e Espósito (2017) ressaltam que a arquitetura contemporânea detém de uma clara capacidade em lidar com o contexto territorial, possibilitada pela liberdade em criar formas e gerar conceitos de projeto. Os novos empreendimentos definem que “é possível visualizar uma arquitetura de possibilidades no habitar, onde a materialidade e a forma sugerem uma relação de continuidade com o contexto a partir do leve e aberto, propondo uma relação com a paisagem existente” (FONTES; ESPÓSITO, s.p., 2017).

Ainda de acordo com os autores supramencionados, busca-se ter o cuidado em conectar os ambientes através dos espaços e sensações, compreendendo que a arquitetura rural não deve ser vista como um elemento isolado, mas como uma associação entre paisagem e objeto.

Hoje as vinícolas contam com complexos programas em que os espaços tradicionais de produção se misturam aos locais pensados para o visitante, como lugares de permanência, percursos entre os vinhedos e barricas, complementados por restaurantes, cafés e até mesmo hotéis. Tudo inserido em um contexto que relaciona interior e exterior enquanto experiência sensorial integral, ao mesmo tempo defendendo a ideia de uma racionalidade e funcionalidade onde a beleza não está só no edificado, mas também no vivenciado desse processo verdadeiro e não tematizado (FONTES; ESPÓSITO, s.p., 2017).

De acordo com Sá (2020), o arquiteto tem o papel de exacerbar o conceito da contemporaneidade, determinando não apenas o objeto arquitetônico, mas a identidade de um produto que passa a ser representado através da relevância da arquitetura. Com isso, a vinícola abandona o caráter de indústria, local cerrado e destinado apenas a funcionários, e passa a ser um local aberto ao público permitindo a transparência sensorial.

A arquitetura do vinho é desenhada para dar relevância à dualidade dos espaços, onde as áreas de produção são as mesmas destinadas aos enoturistas. O programa visa conectar, coexistir e relacionar os espaços destinados aos turistas, possibilitando uma tangibilidade entre luz, amplitude, olfato e temperatura. “A qualidade arquitetônica torna-se a premissa fundamental no desenvolvimento do edifício, onde a imagem externa e interna tem o papel determinante na reivindicação dos novos valores da adega” (SÁ, 2020 p. 79).

A arquitetura dos edifícios vinícolas tem sido aprimorada constantemente, mostrando-se mais evoluída e preocupada com o entorno no Velho Mundo, onde a educação para a preservação histórica é componente curricular nas escolas e os cidadãos aprendem a respeitar seu território e paisagem, preservando não só a história, mas construindo novos edifícios que não degradem o território, nem visualmente nem geograficamente. CORRADI, p. 67, 2019)

Segundo Hertcert (s.d), a arquitetura contemporânea das vinícolas deve estar atrelada a assumir, procurar e alcançar uma identidade própria. “Numa cultura visual, a imagem de um

prédio é um fácil gerador de significados. Um prédio com estilo focado na marca e seus significados, promove tanto para o proprietário quanto para o público um entendimento mútuo do produto”.

Essa característica volta-se à tendência do mercado atual, onde a sofisticada manifestação arquitetônica exalta a particularidade do empreendimento, dando foco para transcender todas as linguagens de um projeto complexo. Para Hertcert (s.d):

O prédio e as instalações da vinícola influenciam o ânimo e o espírito das pessoas que lá trabalham e que a visitam. [...] Mais do que uma influência sobre a forma como se produz o vinho, a arquitetura é uma expressão da forma como nos sentimos em relação ao vinho, sua missão e papel quanto à qualidade de vida.

Diante disso, a arquitetura contemporânea busca uma nova identidade, onde questões sensoriais estão muito mais intrínsecas no projeto. Para Pallasmaa (2011) a edificação além de cumprir suas atribuições de uso, deve explorar e reforçar a sensação de realidade, estimulando todos os sentidos do usuário.

A arquitetura não se estabelece apenas por ser um objeto estático, que conduz a sedução visual, ela é responsável por estimular os sentidos de quem a aprecia e vivencia. É através dos sentidos do corpo humano, uma vez que a percepção de cada pessoa é diferente, a arquitetura transmite um sentimento distinto a cada indivíduo que usufrui de seus espaços, relacionando-se com a consciência pessoal e a visão de mundo, que permitem a sensação identitária do objeto (PALLASMAA, 2011).

É com base na arquitetura contemporânea que se busca desempenhar um papel sensorial através de diversas sensações, sendo estas cheiros, luzes e sons, nas quais as pessoas sentem um estímulo diferente. Portanto, a obra deve exaltar um significado para cada espaço projetado, onde deve ser mais do que um espaço puramente estético e físico. O modo como os espaços são articulados, resultam não somente no que podemos ver, mas sim no que podemos sentir (PALLASMAA, 2011).

Desse modo, a relação entre a arquitetura e o enoturismo direciona-se para as tendências atuais do mercado global que buscam, através de uma linguagem distinta, apresentar soluções projetuais que atraiam o turista para a descoberta de uma arquitetura inovadora e incomum capaz de chamar a atenção do usuário.

4.5. A PAISAGEM VITIVINÍCOLA DO VALE DOS VINHEDOS

Segundo Lavandoski e Lanzer (2012), a paisagem e o turismo estão interligados. O turismo tem como essência a motivação de viajar, sair da sua residência e partir para vivenciar outros lugares. A paisagem é o elemento que melhor indica a mudança de lugar. O Vale dos Vinhedos é um grande exemplo de território que constitui uma paisagem única, com características próprias que foram sendo desenvolvidas ao longo dos anos. Entretanto, a ação humana também se tornou um elemento que caracteriza e age como instrumento de qualificação da paisagem do Vale.

A paisagem é testemunha da sucessão dos meios de trabalho, um resultado histórico acumulado. O espaço humano é a síntese, sempre provisória e sempre renovada, das contradições e da dialética social. [...] Considerada em si mesma, a paisagem é apenas uma abstração, apesar de sua concretude como coisa material. Sua realidade é histórica e advém de sua associação com o espaço social. [...] O simples fato de existirem como formas, isto é, como paisagem, não basta. A forma já utilizada é coisa diferente, pois seu conteúdo é social. Ela se torna espaço, porque forma-conteúdo. [...] O espaço é a síntese, sempre provisória, entre o conteúdo social e as formas espaciais (SANTOS, 2002, p. 70-71).

De acordo com Giordani (2020), a paisagem vitivinícola da região do Vale dos Vinhedos emprega uma valorização histórica vinculada à forma de condução dos vinhedos. Visa ser um elemento de direcionamento para a identidade cultural da produção de vinhos. A configuração no território é formada sobre o subsídio de organização tradicional de valores culturais – heranças familiares.

A leitura sintética e interpretativa das tramas agrícolas e da sua configuração, as diferenças culturais de implantação e as diferentes relações com as áreas de bosques e áreas de plantio definem ritmos, modalidades e regras que constroem os valores e os recursos da paisagem [...] a sequência dos diferentes planos paisagísticos permitem ao observador ler contemporaneamente mais tipos de paisagem, no senso de uma visão diferenciada dos comportamentos mais tipos de paisagem, no senso de uma visão diferenciada dos componentes paisagísticos. Trata-se de um elemento que devemos preservar para a valorização do território e da paisagem: uma valorização que passa indubitavelmente para a valorização do território (TRUSIANI et al. apud GIORDANI, 2020, p. 49-50).

O Vale dos Vinhedos “se manifesta como paisagem, como conjunto de ações humanas que é transformado, modelado, marcado e pautado no território e lhe confere uma identidade própria que o diferencia dos outros lugares” (MADERUELO 2010, p. 116 apud GIORDANI 2020, p. 210). A paisagem do vale é um elemento turístico de grande valor econômico, social e cultural, e seu desenvolvimento versa “sobre o contexto histórico da formação e transformação deste território” (LAVANDOSKI; LANZER, 2012, p. 1273).

A paisagem é mutável e se mantém em constante evolução, ou seja, é alterada pela ação humana. Desse modo, a paisagem da região vitivinícola é alterada pelas ações de diferentes agentes sociais locais e também pode ser expressa e interpretada de diversas formas. As áreas vitícolas estão localizadas principalmente em áreas rurais, como é o caso do Vale dos Vinhedos (LAVANDOSKI; LANZER, 2012).

A área geográfica do local pertence ao ecossistema do relevo do Planalto das Araucárias, com altitude média de 300 a 900 metros. A região possui uma topografia bem definida, e as encostas formam montanhas. As condições da topografia e as dinâmicas da circulação atmosférica, bem como a localização, definem o clima da região, sendo, determinado como mesotérmico temperado. A temperatura do nível do planalto e das áreas mais altas das escarpas do Planalto das Araucárias variam entre 16°C e 18°C, chegando a temperaturas inferiores a 10°C no inverno (LAVANDOSKI; LANZER, 2012).

O Vale dos Vinhedos é ocupado em sua grande parcela pelo cultivo de videiras, que conseqüentemente contribui para a constituição de uma paisagem mais uniforme voltada a um padrão de distribuição, cujas práticas de plantio marcam um estilo. A grande maioria das paisagens encontradas no território é originária da técnica de plantio denominada de “latada” (Figura 7) (GIORDANI, 2020).

As técnicas e maneiras de construir surgem como uma marca de “estilo” de condução que se torna uma ferramenta historiográfica. Isso redefine e transforma o território e assinala o caráter do lugar em um jogo de interações que adota uma fisionomia característica ao território, construindo uma paisagem (GIORDANI, 2020 p. 210).

O padrão latada de plantação dos vinhedos é formado por dois componentes mourões e aramados. Em suma o sistema é constituído por uma malha, sendo quatro mourões que determinam os cantos e outros intermediários para dar suporte aos arames. Esta malha não tem uma distância ideal, no entanto não deve exceder os cinco metros. Segundo Miele e Mandelli (s.d. p. 42), “as videiras são alinhadas em fileiras geralmente distanciadas de dois a três metros, e a distância entre as plantas é de 1,5 a dois metros. A zona de produção da uva situa-se, aproximadamente, a 1,8 metro do solo”.

Figura 7: Condução pelo método latada.



Fonte: Autor (2022)

Figura 8: Condução pelo método espaldeira.



Fonte: Autor (2022)

Além disso, segundo Lavandoski e Lanzer (2012), a paisagem do Vale dos Vinhedos é muito efêmera, em virtude da época do ano. É possível visitar mais de uma vez durante o ano e encontrar o vale em diferentes cores e modelos de superfície de recobrimento e vegetação. “Na época da vindima as videiras apresentam cachos de uvas e as folhas têm uma coloração verde, enquanto, no outono, a matriz da paisagem muda para uma coloração em tons amarelados” (LAVANDOSKI E LANZER, 2012, p. 1276).

5. ESTUDO DE OBRAS DE REFERÊNCIA

4.1. VINÍCOLA LES DAVIDS

A vinícola Les Davids (Figura 9), localizada em Luberon, na pequena cidade de Ménerbes, na França, foi projetada pelo Atelier Marc Barani e inaugurada em 2021. Foi definida como obra de referência devido à sua materialidade e conceituação. Segundo o ArchDaily (2021), “[...] uma vinícola que combina o processo gravitacional de vinificação com uma arquitetura que se integra na paisagem de tal forma que parece um elemento natural”.

Figura 9: Vinícola Les Davids.



Fonte: Archdaily (2022).

A paisagem do local complementa a arquitetura concebida por Marc Barani. As estratégias utilizadas para incorporar a edificação na paisagem sem que a arquitetura seja o elemento de foco estão vinculadas a uma materialidade neutra de característica do solo local (Figura 9). “Toda a estrutura é construída em concreto tingido com uma cor ocre que reflete a terra rochosa que desce até o vale”. (ARCHDAILY, 2021)

Figura 10: Entalhe no vidro na fachada principal da Vinícola Les Davids.



Fonte: Archdaily (2022).

O vidro utilizado na fachada principal traz para a vinícola um arranjo monumental que permite uma clara ligação entre as videiras que estão inseridas no contexto local e os barris de tulipa de concreto. Dessa forma, é estabelecida a comunicação visual da produção e o produto, uma estratégia relevante para o desenvolvimento do anteprojeto deste trabalho (Figura 10).

5.1. VINÍCOLA LOZANO

Situada na Avenida de los Reyes Católicos, número 156, em Villarrobledo, na província de Albacete, na Espanha, a Vinícola Lozano (Figura 11) foi projetada pelo escritório Morph Estudio. Esse empreendimento está inserido na zona periférica da malha urbana da cidade, junto a uma área industrial. O terreno corresponde a uma quadra do município, e a edificação possui uma área de 27.500 metros quadrados.

Figura 11: Vinícola Lozano – Villarrobledo.



Fonte: Archdaily (2022).

A edificação foi escolhida como obra de referência em detrimento de sua configuração formal, onde os planos de fachada não determinam arestas vivas, mas sim, uma continuidade direcional. A forma como as fachadas foram concebidas estabelece uma relação direta com a planta baixa da vinícola, sendo possível identificar a preocupação que os arquitetos tiveram ao dar uma continuidade entre volume, planta baixa e paisagismo.

A estratégia da vinícola em trazer o *showroom* para próximo à rua é muito importante, pois além de facilitar o acesso à compra do produto, auxilia para guiar o ocupante. Ao acessar a vinícola (Figura 12), o seu caminho é guiado através das paredes, sendo direcionado ao salão de produtos. Dessa forma, é possível identificar que a arquitetura da vinícola condiciona o conceito do *merchandising* que tem como foco o produto.

Figura 12: Interior da Vinícola Lozano direcionando o ocupante para o produto.



Fonte: Archdaily (2022).

6. ESTUDO DE CASO

Com o objetivo de auxiliar no desenvolvimento das diretrizes projetuais e do partido arquitetônico, foram selecionados estudos de caso que atendem a demanda de uma vinícola. Os aspectos projetuais a serem observados são respectivos a forma como a arquitetura está condicionada sobre a implantação. No primeiro estudo (Vinícola Antinori) é possível ver uma obra com uma intervenção mínima na paisagem. Já o segundo (Vinícola Martin's Lane), a intervenção é mais invasiva, condiciona a volumetria da obra sobre o território.

5.1. VINÍCOLA ANTINORI

Tabela 4: Informações sobre o projeto.

Ficha Técnica	
Arquitetos:	Archea Associati
Localização:	50026 Bargino FI, Itália
Ano do Projeto:	2012

Fonte: Adaptado de Archdaily (2013)

O projeto da Vinícola Antinori (Figura 13) tem uma concepção física e intelectual intrínseca sobre os laços profundos e enraizados com a terra. A relação é tão intensa que permite que a arquitetura passe despercebida, e quando notada faz com que a imagem da paisagem se misture a ela.

Segundo o site da vinícola, o conceito usado para o desenvolvimento do projeto está vinculado a ligação que a família proprietária da terra tem sobre o lugar, “desde seus tons terrosos vermelho-acastanhados, até os materiais de construção totalmente naturais usados na construção; terracota, madeira, corten e vidro, uma homenagem à beleza dos territórios que acolhem as vinhas da família Antinori há gerações”.

Figura 13: Imagem da Vinícola Antinori.



Fonte: Archdaily (2022).

A Vinícola Antinori foi escolhida como estudo de caso devido à sua arquitetura contemporânea estar atrelada a uma valorização da paisagem do campo. O projeto emerge sobre a paisagem da região e concebe uma integração com a sua inserção, parecendo fazer parte da topografia do terreno por conta de uma solução formal que dispõe de terraços verdes para a edificação, onde atualmente estão plantadas videiras, fazendo com que a obra fique ainda mais inserida no território. Somado a esse atributo, a obra também foi selecionada pela sua qualificação dos espaços de convívio externos e internos.

Além disso, o projeto apresenta uma estratégia de elaboração do vinho muito eficaz, sendo categorizado como desenvolvimento industrial gravitacional, ou seja, quanto menor a distância de traslado do insumo melhor o aproveitamento e manipulação do líquido. A uva entra como insumo em um nível superior e, no decorrer do seu percurso para os níveis inferiores, vai sendo processada até chegar no produto final.

O projeto desenvolvido pelo escritório de arquitetos Archea Associati foi elaborado com um viés sustentável (Figura 14), perceptível através da utilização de materiais locais como é o caso dos tijolos maciços que foram produzidos com a terra retirada da escavação. Além disso, foram empregados no projeto terraços verdes, que auxiliam na complementação da paisagem natural, e conseqüentemente buscam a estratégia de deixar o turista mais próximo das videiras.

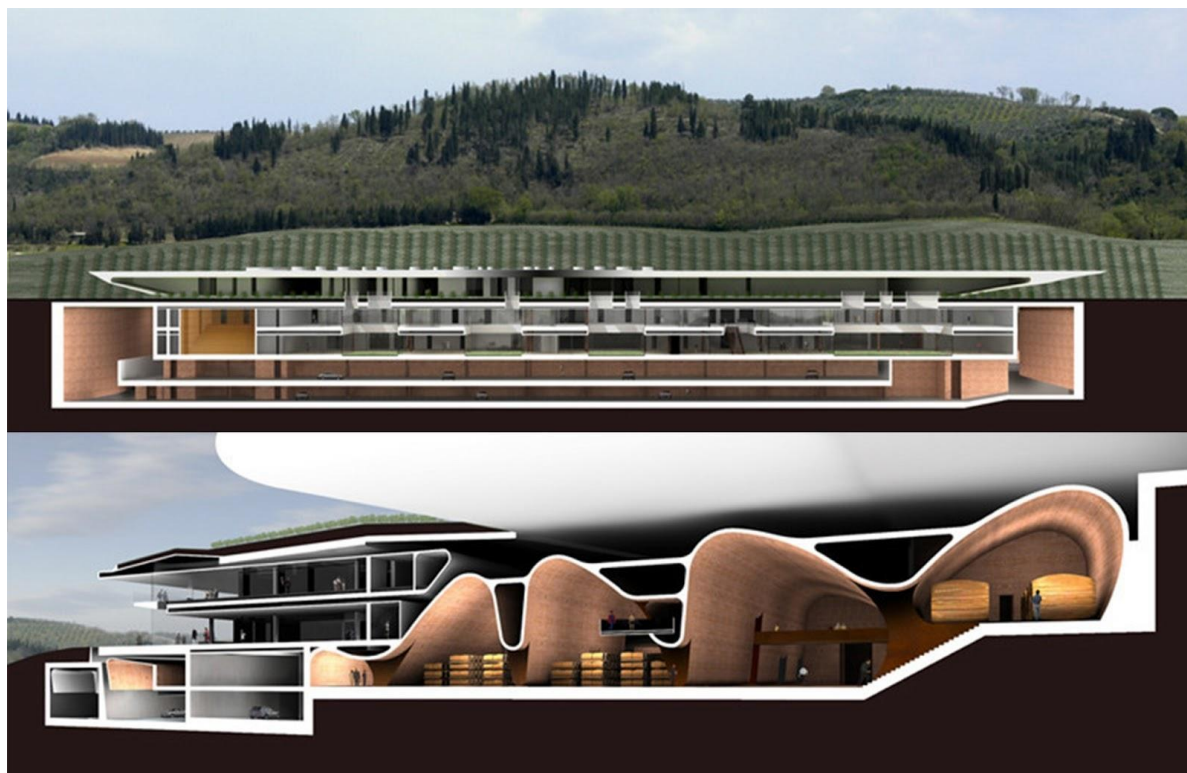
Figura 14: Imagem da cobertura da vinícola.



Fonte: Archdaily (2022).

Ao fazer uma análise da edificação é possível estabelecer que os volumes arquitetônicos são uma mistura de traços geométricos, associados ao desenvolvimento de uma estratégia para trazer luz ao interior do edifício. Os volumes distribuem-se em três pavimentos acima do nível do solo e referenciados em dois níveis de acordo com a análise desenvolvida pelo autor (Figura 16). Projetada para ser uma extensão da topografia natural, a edificação visa a ideia de expressar/imitar a continuidade da linha topográfica, ou seja, um degrau acentuado sobre o território.

Figura 15: Cortes perspectivado, longitudinal e transversal da Vinícola Antinori.

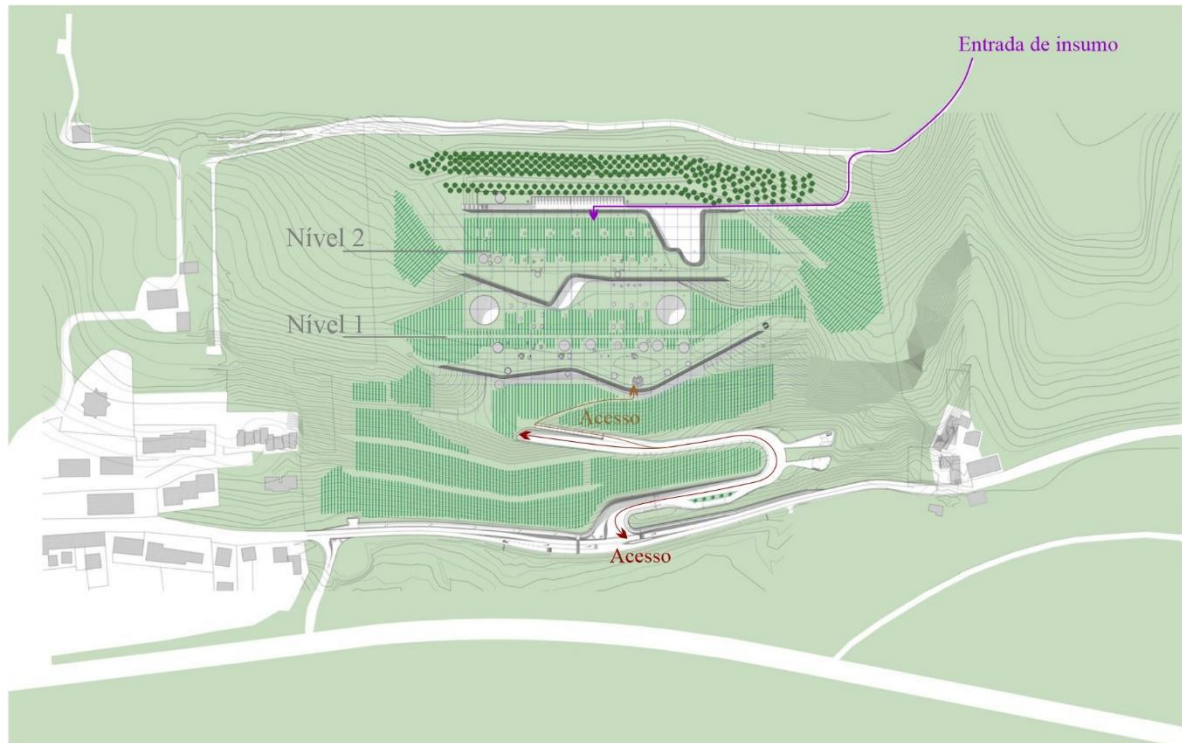


Fonte: Disponível em: <https://twitter.com/JMiquelWine/status/505802089075732480/photo/2> Acesso em: 11 de junho de 2022.

Por se situar num terreno com declividade acentuada, grande parte da vinícola acontece no subsolo, como é possível observar na Figura 15. Desse modo, o projeto contribui para a criação de espaços que mantêm uma menor variação de temperatura e luz, sendo mais adequados para o envelhecimento e armazenamento do vinho. Dito isto, enquanto a fabricação e armazenamento do vinho durante o processo de maturação ocorre no subsolo, essas etapas são realizadas em um ambiente mais fresco e com menos perturbação humana, contribuindo para a sustentabilidade do edifício.

A Figura 14 mostra múltiplas claraboias que estão dispostas sobre o primeiro desnível do prédio, as quais foram idealizadas para trazer a iluminação necessária para os pavimentos que estão dispostos no subsolo, bem como para ajudar na ventilação dos mesmos. Estas clarabóias, visíveis do segundo nível do prédio, foram pensadas para apresentar-se como uma composição de paisagismo, que integra o arranjo formal do imóvel. Além disso, a vinícola demonstra ser um excelente exemplar de arquitetura sustentável, e isso pode ser compreendido através da sua inserção.

Figura 16: Implantação da Vinícola Antinori.

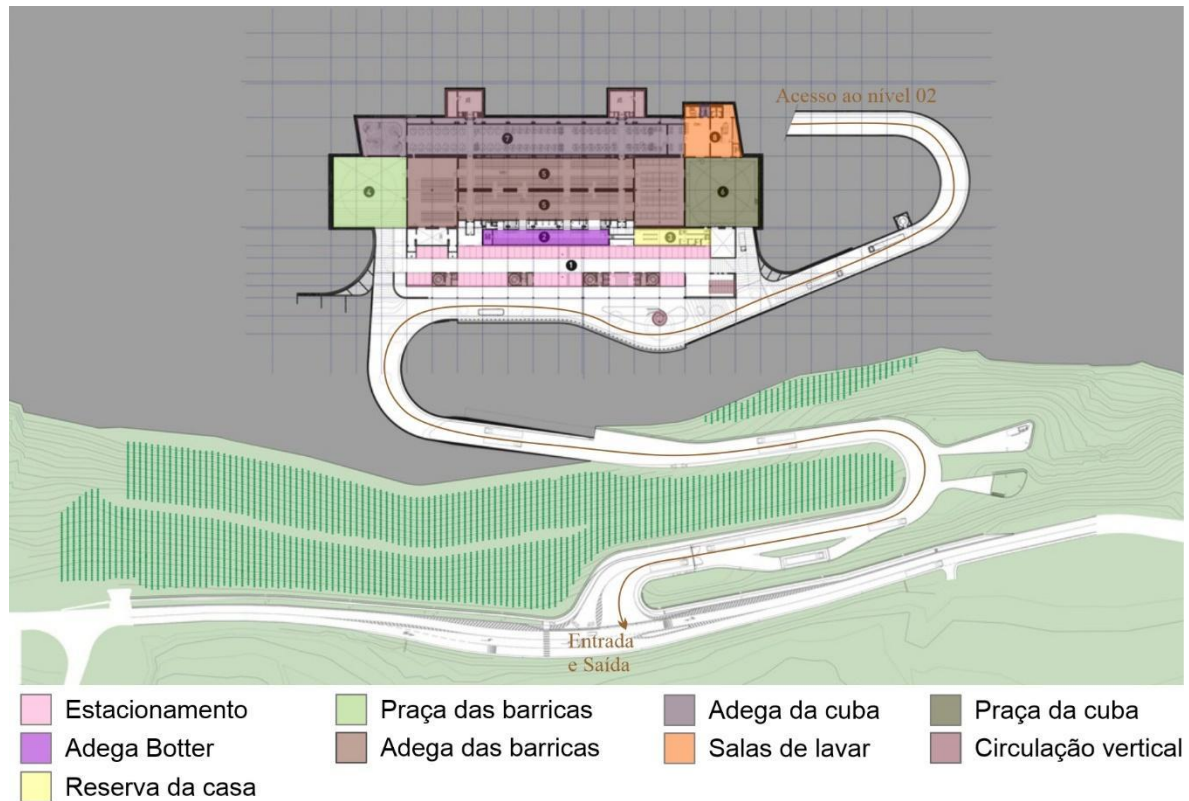


Fonte: Adaptado de Archdaily (2022).

A vinícola possui dois acessos, um destinado para o público e o outro para a chegada dos insumos. O acesso principal acontece pela Via Cassia, onde localiza-se um estacionamento próprio para os turistas em frente ao estabelecimento. O acesso secundário volta-se para o interior do lote. O turista entra no lote da vinícola através de uma rampa, e tem seu caminho guiado até o *hall* de entrada da edificação. No percurso o ocupante passa pelas plantações dos vinhedos, demonstrado pela cor marrom na Figura 16. Nesta mesma rampa acontece o acesso veicular para o interior da edificação, mais precisamente no subsolo. O projeto contempla fluxos para veículos maiores como caminhões e ônibus, como é possível ver na imagem abaixo.

No térreo da vinícola encontram-se a recepção, sala de espera, loja de vinhos, e seis salas de degustação, todas com visuais para a adega de barricas (Figura 20). A adega possui um pé direito de grande imponência e conta com um teto orgânico todo revestido de tijolos de coloração vermelho-amarronzado.

Figura 17: Planta Baixa do Subsolo da Vinícola Antinori – Nível 0.

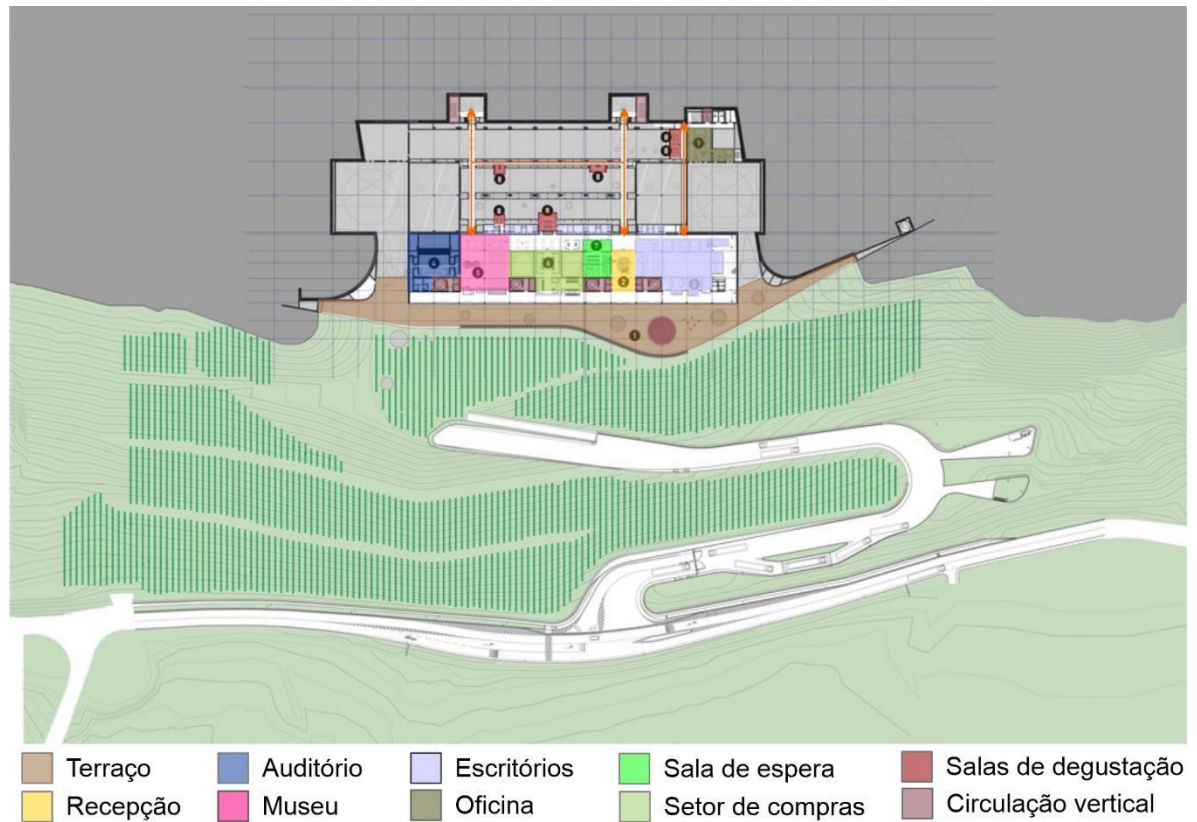


Fonte: Adaptado de Archdaily (2022).

Ademais, o turista ao chegar no *hall* de entrada na vinícola, localizado no nível 1 (Figura 17), pode contemplar a paisagem, visto que ele se encontra em um nível muito superior ao da rua e o seu campo de visão não se encontra obstruído por nenhuma construção. No *hall* de entrada da edificação há uma claraboia que auxilia na iluminação natural, localizada sobre uma escadaria que conduz o turista ao segundo pavimento. Dessa maneira, a edificação permite uma conectividade com o entorno e busca, com isso, deixar o ocupante mais eufórico com a chegada até este nível.

O programa de necessidades que acontece no nível 1, é vinculado ao varejo e serviços administrativos. Dessa forma, é neste pavimento (Figura 18) que se encontram as seis salas de degustações, que foram projetadas para ficarem suspensas sobre a sala das barricas de carvalho. Além disso, é através deste nível que se pode acessar as duas praças secas que o empreendimento aborda.

Figura 18: Planta Baixa do Térreo da Vinícola Antinori - Nível 1.



Fonte: Adaptado de Archdaily (2022).

A vinícola conta também com um auditório com capacidade de 200 pessoas, um museu, 15 salas administrativas, diversas escadarias, sendo cinco destas destinadas ao acesso de turistas. A peça chave do projeto é a escada helicoidal (Figura 19) de patamares extensos que permitem uma espiral com grande imponência. Os arquitetos trouxeram esta escada para o exterior do empreendimento, dando mais valorização à escada que acontece do nível mais baixo da edificação até o segundo pavimento sendo o nível dois. Nesta área o turista pode desfrutar de um jardim de vinhas com clarabóias.

Figura 19: Escala helicoidal, visual do subsolo da Vinícola.



Fonte: Archdaily (2022).

A arquitetura da Vinícola Antinori é um grande exemplar da contemporaneidade, cujo seu interior repleto de curvas e espaços se inter-relacionam entre si, e também fazem uma conexão com o meio ambiente através dos materiais naturais.

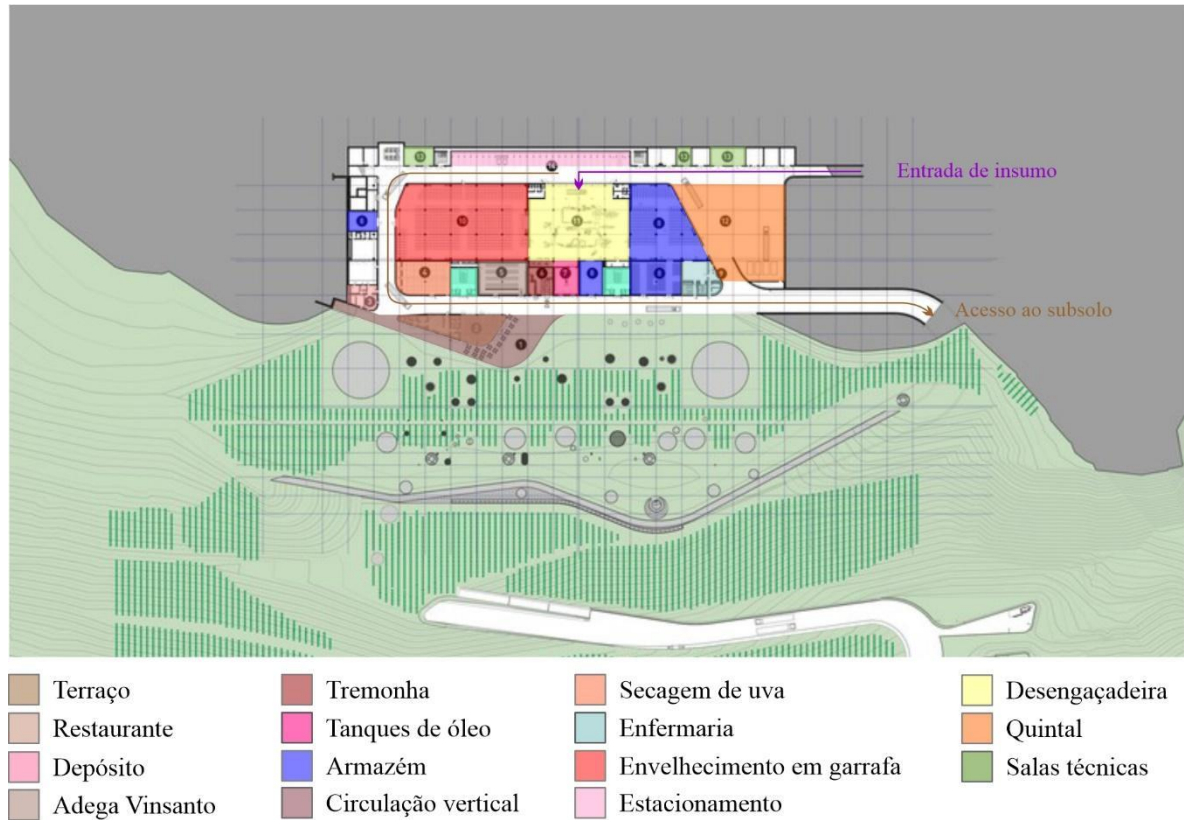
Figura 20: Adega de barricas da Vinícola.



Fonte: Archdaily (2022).

O nível 2 (Figura 21) possui uma subdivisão de programa de necessidades, onde a parte frontal é destinada à contemplação do turista, tendo um restaurante, um terraço jardim e loja de vinhos e óleos. Já a parte posterior volta-se para o setor de produção, incluindo a área de carga e descarga de insumos, maquinários de produção e quintal para mantimentos, além de depósitos.

Figura 21: Planta baixa do Nível 2 da Vinícola.



Fonte: Adaptado de Archdaily (2022).

Segundo Corradi (2019, p. 72) “a edificação aparece como duas linhas de corte praticamente invisíveis, assentada no terreno de forma a ter o menor impacto na paisagem”. É através de dois rasgos horizontais no terreno que se projeta a fachada frontal da Vinícola Antinori. Estes rasgos permitem ao ocupante um visual das colinas de Chianti Classico que podem ser vislumbrados através do terraço jardim e da varanda da edificação. A fachada por mais que seja simples, apresenta um toque de imponência sobre a escala humana, pois seu pé direito duplo permite o ganho de altura e define um espaço que busca a valorização do seu turismo contemporâneo.

5.2. VINÍCOLA MARTIN'S LANE

Tabela 5: Informações sobre o projeto.

Ficha Técnica	
Arquiteto:	Olson Kundig
Localização:	Kelowna, Colúmbia Britânica, Canadá
Ano do Projeto:	2016
Área:	3.234,51m ²

Fonte: Adaptado de Archdaily (2013)

O projeto da Vinícola Martin's Lane foi idealizado com o objetivo de se tornar parte da paisagem da encosta do lago Okanagan a qual está inserido. Segundo a descrição do arquiteto Olson Kundig, a vinícola se esconde na topografia, traçando um paralelo com linha de terra natural do morro. A vinificação acontece por meio da gravidade, igual o estudo de caso anterior. “Concebido como uma forma retangular simples com uma divisão central ou “fratura” no meio, o lado de produção do edifício segue a direção do local, utilizando o declive para seu processo de fluxo por gravidade”. (CASTRO, s.p., 2018).

Figura 22: Vinícola Martin's Lane.

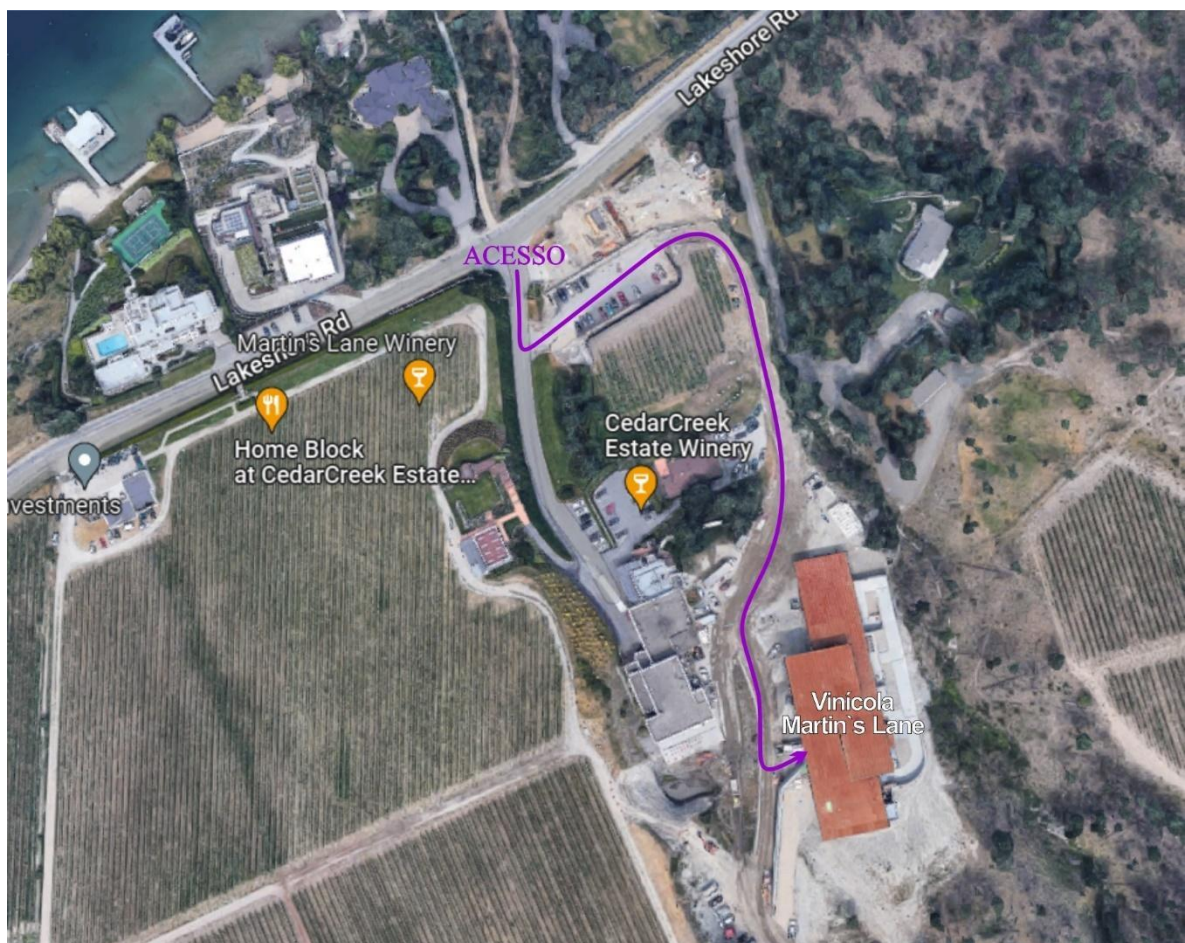


Fonte: Archdaily (2022).

A vinícola detém uma relação entre o seu espaço edificado e o seu entorno imediato. Além de dispor de uma forte conexão com a área de inserção, a edificação não se configura como uma peça única sobre a montanha, mas fazendo parte de um conjunto de

empreendimentos, a exemplo dos casos do campanário da Mission Hill Winery e da primeira vinícola de Von Mandl, a qual foi projetada por Tom Kunding. Apesar da clara diferenciação tipológica que esta apresenta e se estabelece sobre o vínculo com a região adjacente é possível destacar que a vinícola tem como principal atrativo o senso estético, determinado através da sua materialidade e de sua volumetria.

Figura 23: Implantação da Vinícola Martin's Lane.



Fonte: Adaptado do Google Maps (2022).

Através da implantação da vinícola fica evidente que ela possui apenas um acesso para carga e descarga e área de acesso público, incluindo um estacionamento localizado próximo à Rodovia Lakeshore. Além disso, ao analisar a Figura 23, fica identificável que a via de acesso ao empreendimento não possui uma pavimentação adequada, pois o mesmo não apresenta acessibilidade para pessoas com deficiência (PcD), visto que ela está inserida em uma encosta com uma declividade acentuada.

A edificação apresenta-se como dois volumes sobrepostos, sendo que um deles acompanha a inclinação da montanha, enquanto o outro se projeta em uma perspectiva perpendicular à montanha (Figura 24). A vinícola possui quatro pavimentos, dispostos de maneira decrescente, acompanhando o processo gravitacional da produção. No térreo, disposto sobre o nível do acesso, acontece a zona de recepção do insumo (uva), e no decorrer dos pavimentos abaixo os demais processos, chegando até o nível do solo com o engarrafamento e armazenamento.

Figura 24: Corte perspectivado da Vinícola.

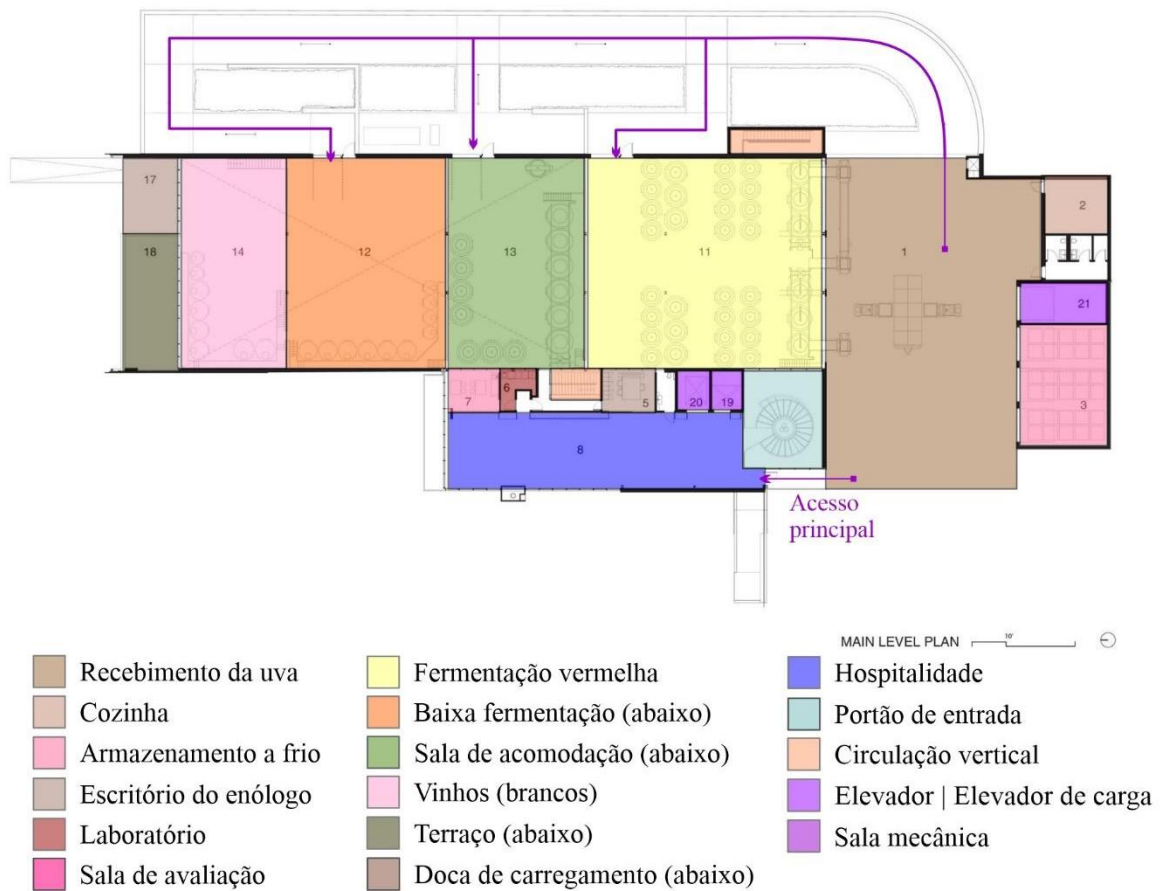


Fonte: Disponível em: <https://www.martinslanewinery.com/#craft> Acesso em: 12 julho 2022.

Conforme discorrido anteriormente, no térreo da edificação está disposto um programa de necessidades voltado aos processos iniciais da produção, além de um salão para armazenamento a frio, uma sala mecânica/máquinas, cozinha, sala de espera, laboratório e sala do enólogo. A sala de espera/hospitalidade, projeta-se sobre a topografia do terreno fazendo com que o volume do espaço fique todo em balanço, sustentado apenas por um pilar esbelto em um dos pontos da edificação.

A vinícola foi pensada para ter um estilo industrial, onde todas as tubulações ficam aparente, assim como a estrutura da cobertura. Além disso, a edificação possui visuais que emolduram os planos envidraçados tanto no *hall* de entrada, quanto no setor da produção, no laboratório e na sala do enólogo. A fábrica foi idealizada para que quase todos os níveis internos tenham o suporte de um setor de carga e descarga voltado para a orientação Leste.

Figura 25: Térreo da Vinícola Martin's Lane.

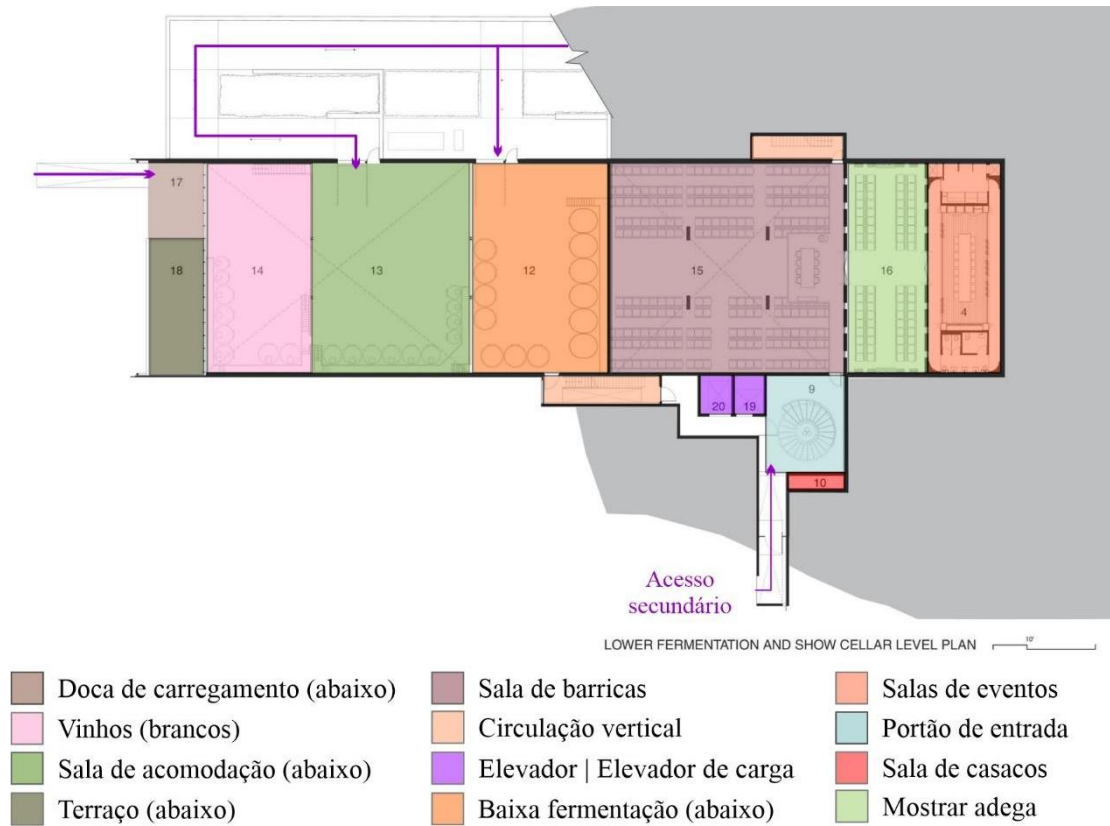


Fonte: Adaptado de Archdaily (2022).

Segundo Castro (2018), a “fratura” central do projeto permite uma extensa linha de janelas de clerestório aqui, aumentando a entrada de luz natural nas áreas de produção, além de abrir vistas impressionantes dos vinhedos e da paisagem natural circundante. No segundo pavimento abaixo do nível do térreo estão localizadas a área de tanques de fermentação e sala de decantação, sala de barricas, sala de eventos, entre outras.

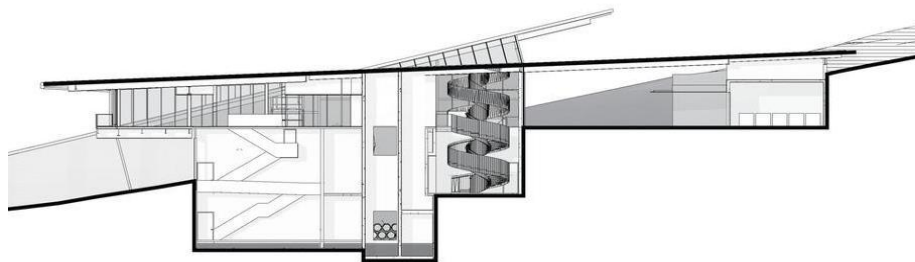
A vinícola possui um acesso secundário pelo segundo pavimento, é por ele que as visitas enoturísticas são guiadas. O turista é direcionado para o interior da edificação através de um túnel de concreto. Neste pavimento localiza-se ainda uma sala de degustação, que está voltada para o Sul, mais precisamente na parte posterior da edificação. Esta sala possui um plano de vidro que permite contemplar o visual da sala de adegas.

Figura 26: Segundo pavimento da Vinícola Martin's Lane.



Fonte: Adaptado de Archdaily (2022).

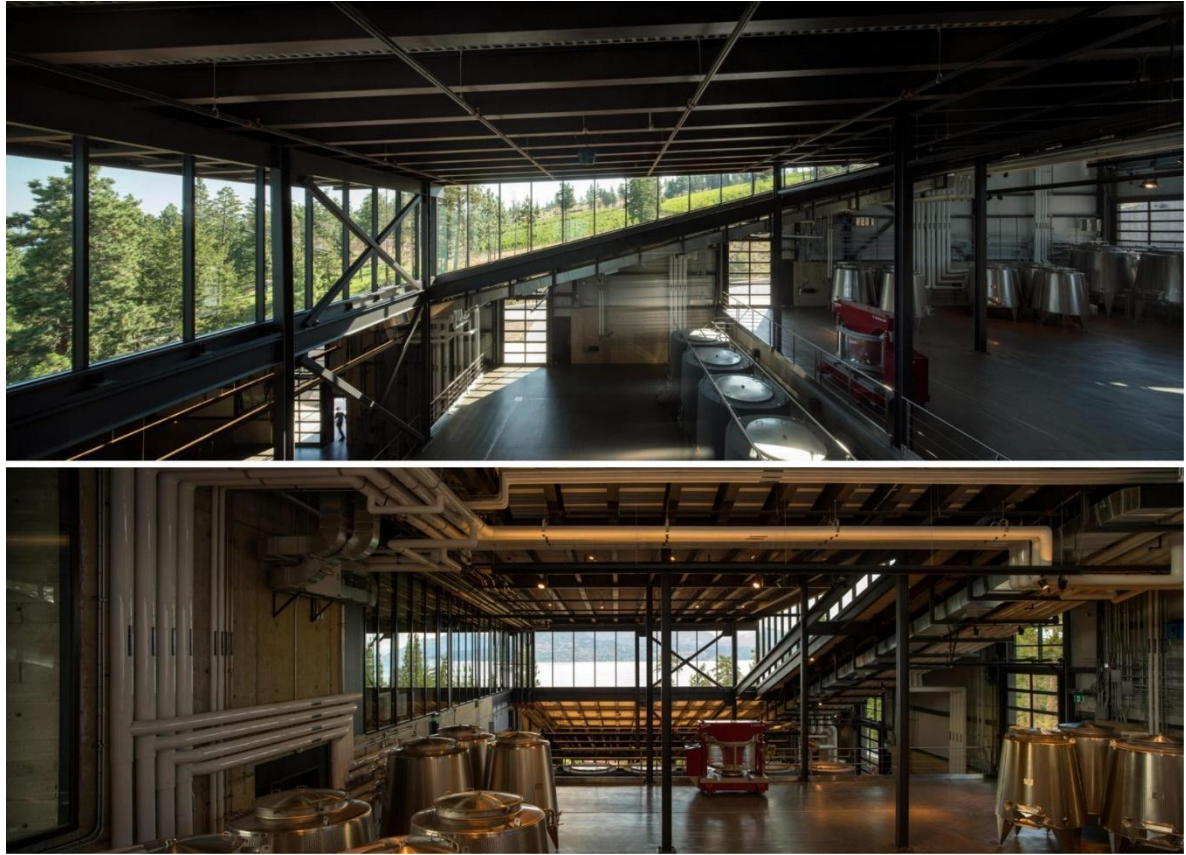
Figura 27: Corte transversal, foco na escada helicoidal.



Fonte: Archdaily (2022).

Junto ao segundo pavimento há uma escada helicoidal que foi projetada em aço, aprimorando ainda mais o conceito industrial. Segundo Castro (2018), “a forma da escada é inspirada no equipamento de filtragem de aço inoxidável usado na indústria do vinho, bem como na sequência de Fibonacci que reflete como as videiras se reproduzem”.

Figura 28: Visuais internos da Vinícola Martin's Lane.

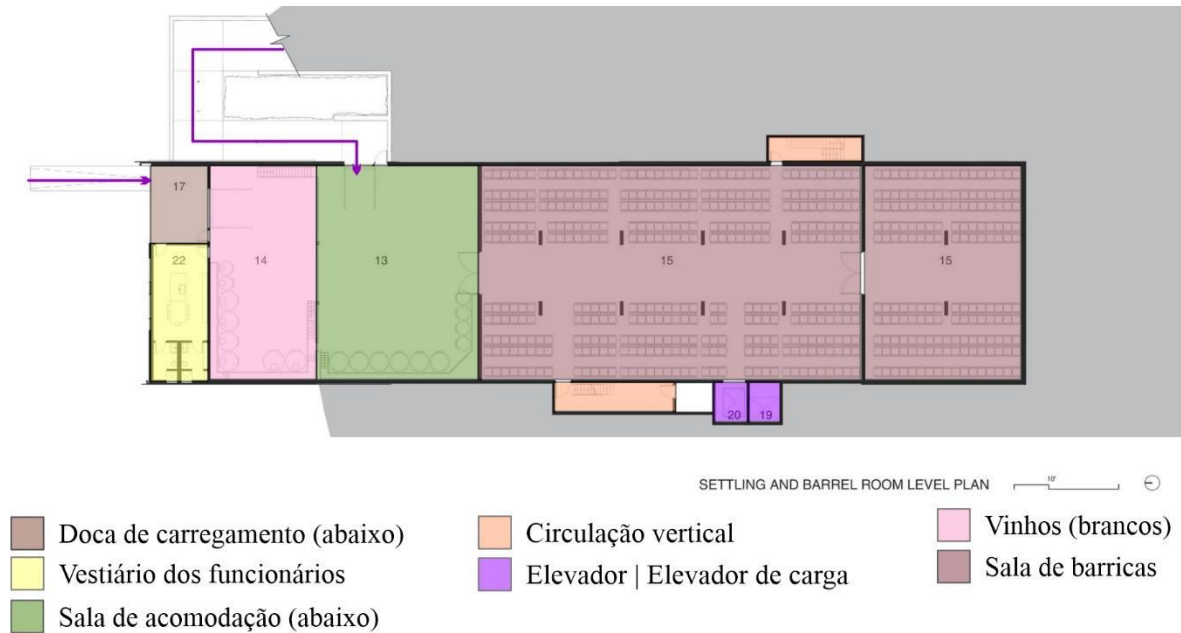


Fonte: Adaptado de Archdaily (2022).

O terceiro e o quarto pavimento da vinícola estão destinados ao armazenamento do vinho e à doca de carregamento do produto. A arquitetura de Martin's Lane não se estabelece somente na técnica industrial, mas sim na comunicação com o usuário, na composição de sua forma volumétrica e seus visuais. Com isso, apesar da obra apresentar tons e materialidades distintas, assim como estrutura e composição, ela por si só consolida um equilíbrio entre paisagem e edificação, rigor e nostalgia, mas, sobretudo, utiliza-se como propósito a organização, para representar o espaço a ser desfrutado.

O vidro, o aço e o concreto fazem a concepção do projeto desenvolvido pelo arquiteto. Este combina elementos funcionais e de design para criar uma estrutura impressionante que parece se misturar sem esforço no cenário da encosta inclinada e na paisagem rochosa dos vinhedos.

Figura 29: Planta baixa do terceiro pavimento da Vinícola Martin's Lane.



Fonte: Adaptado de Archdaily (2022).

O exterior do edifício apresenta aço estrutural pintado de obsidiana, enquanto o aço corrugado enferrujado é usado para o revestimento e as saliências do telhado. Os painéis laterais se inclinam para baixo para destacar visualmente a história do processo de fluxo por gravidade. As linhas limpas e nítidas do edifício são visualmente distintas de outros edifícios da área e contrastam elegantemente com as suaves encostas e curvas da paisagem.

Figura 30: Perspectiva da Vinícola Martin's Lane.



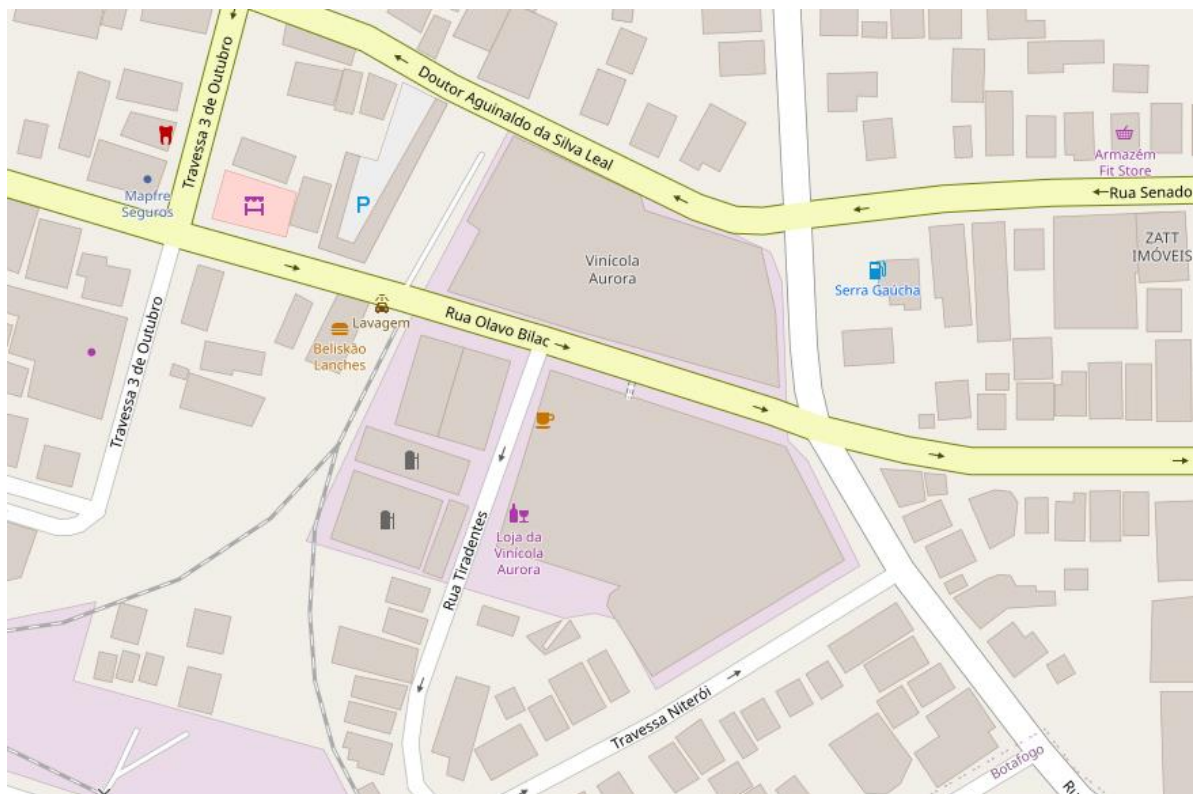
Fonte: Archdaily (2022).

6. VISITA TÉCNICA

Considerando todos os aspectos envolvidos no processo de pesquisa para compreender como funciona a fabricação de vinhos e espumantes, foram realizadas visitas técnicas em vinícolas da Serra Gaúcha, em Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul: Cooperativa Vinícola Aurora, Vinícola Grupo Miolo, Vinícola Casa Valduga e Vinícola Larentis. O foco da visita buscou auxiliar o autor com acesso técnico, visando a criação e o desenvolvimento do anteprojeto de uma vinícola *boutique* que visa a valorização da Denominação de Origem, onde o pequeno produtor atue como um associado neste setor. Ao mesmo tempo, objetiva captar o que deve ser incluído na elaboração deste projeto.

7.1. COOPERATIVA VINÍCOLA AURORA

Figura 31: Localização da Cooperativa Vinícola Aurora.



Fonte: OpenStreetMap

A Cooperativa Vinícola Aurora possui três unidades, uma localizada no centro da cidade de Bento Gonçalves, a outra no Vale dos Vinhedos e a terceira no município de Pinto Bandeira. O empreendimento em questão é a primeira unidade da vinícola, na Rua Olavo Bilac, número 500, Cidade Alta, Bento Gonçalves – RS (Figura 31).

Segundo o site da Cooperativa Aurora, a empresa nasceu em 1931 com a união de dezesseis famílias, marcando o início de uma grande história para o Vale dos Vinhedos. Atualmente a cooperativa conta com mais de 1,1 mil associados, e o seu desenvolvimento econômico deriva da economia sustentável, na qual o produtor rural tem seu trabalho reconhecido e prestigiado. Impulsionando, deste modo, a produção local e a melhoria da qualidade de vida no campo. A administração da vinícola acontece através de um conselho formado pelos próprios associados, onde a cada 50 associados um é eleito como representante do grupo.

No dia 14 de junho de 2022 foi realizada a visita técnica na cooperativa, durante o período da manhã. A visita foi guiada pela turismóloga Tainá Sául. Inicialmente, a guia conduziu o passeio pelo térreo da fábrica, a primeira parada foi em frente a um mural de fotos antigas da vinícola, ali a guia explanou sobre uma breve linha do tempo (Figura 32) histórica do desenvolvimento da cooperativa. Em seguida, direcionou o passeio para o subsolo da indústria, local onde ficam os tanques de inox de fermentação do vinho (Figura 33).

Figura 32: Mural de fotos da história da Cooperativa Vinícola Aurora.



Fonte: Foto do autor

Segundo Tainá, a uva chega no térreo da edificação, passa pela pesagem e em seguida é direcionada para o subsolo onde fica a desengaçadeira. Após a separação das bagas, o insumo é ejetado para dentro dos tanques de fermentação. A vinícola conta com 339 unidades de

armazenamento de vinho, estas possuem capacidades e materialidades diversas, são enumeradas uma a uma para obter o controle de qualidade do produto.

Ainda segundo a guia, esse mecanismo é definido pela numeração sequencial para evitar qualquer confusão que possa vir a ocorrer dentro do processo da produção do vinho. Foi possível perceber que a Cooperativa Aurora ainda detém um processo de produção bem manual.

Após o processo supracitado são feitas as adições e correções necessárias para cada variedade de vinho. O mosto fica em média 15 dias dentro dos tanques, para que as leveduras adicionadas possam ter o tempo necessário para o desenvolvimento da fermentação. Ocorrido este processo, a sujidade das bagas é removida e prensada para a extração de todo o líquido. Em seguida é desenvolvido o processo de filtragem do vinho e classificação.

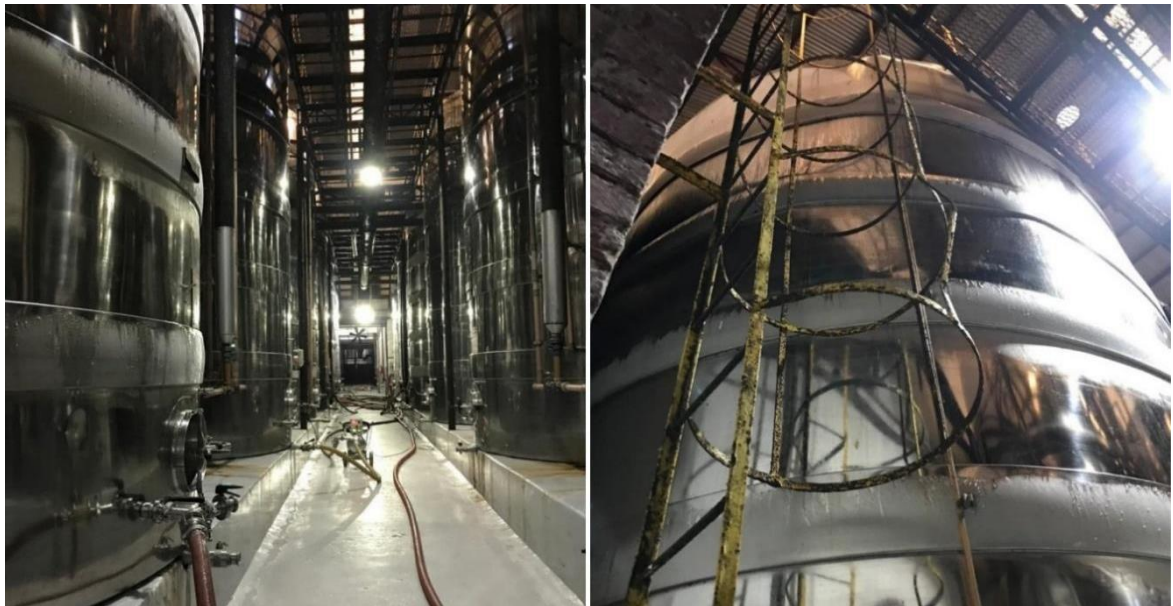
Figura 33: Tanques de armazenamento.



Fonte: Foto do autor

Feito isso, apenas o líquido passa a ser ejetado para os tanques de envelhecimento que podem ficar entre um ano e em média 15 anos, variando de acordo com a classificação, estes tanques de envelhecimento possuem capacidades que podem passar de 50 mil litros (Figura 34).

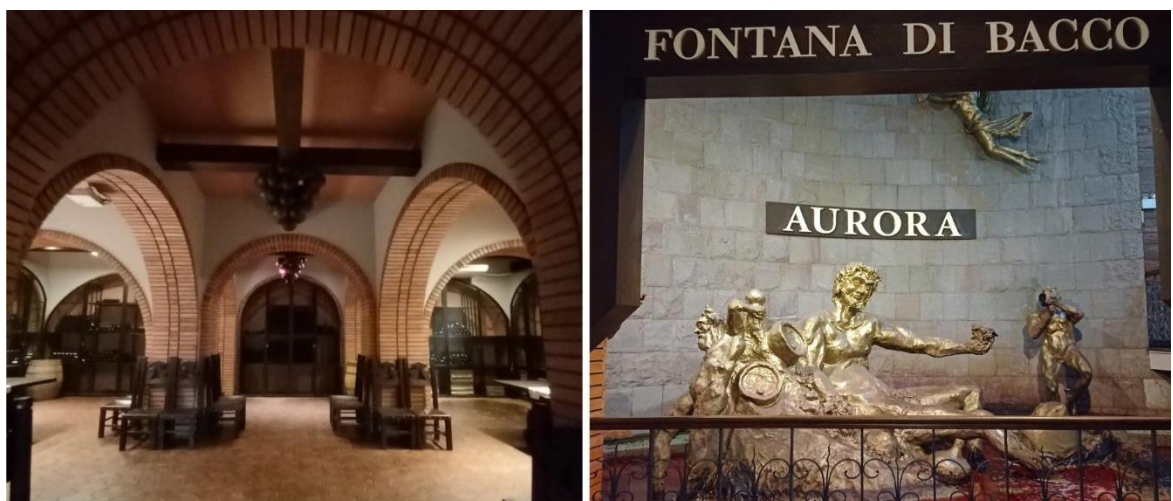
Figura 34: Tanque de fermentação realizando o processo de resfriamento do líquido.



Fonte: Foto do autor

Após o envelhecimento do vinho, o produto é ejetado através de bombas para o segundo pavimento da indústria, onde passa pelo processo de rotulagem. A Cooperativa Vinícola Aurora conta com três pavilhões, os quais se conectam através de túneis subterrâneos que passam embaixo das ruas Olavo Bilac e Tiradentes. Após o percurso e as explicações da guia, o tour foi finalizado na sala de degustação (Figura 35), que fica abaixo da sala de vendas.

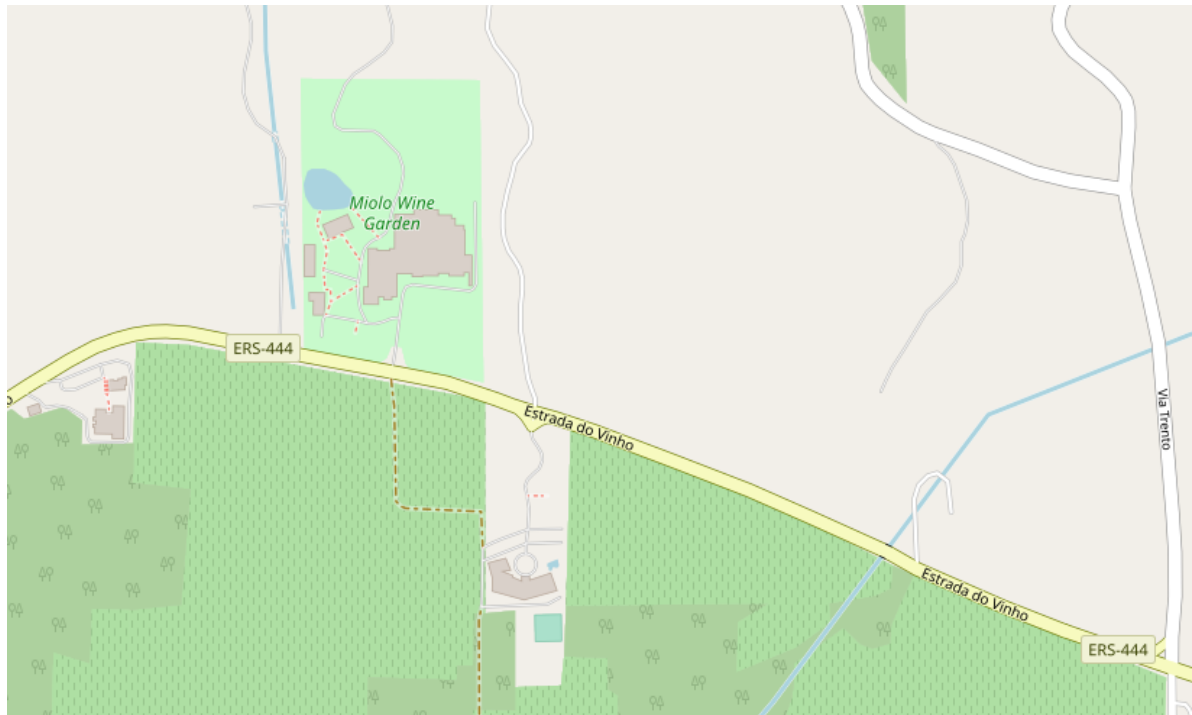
Figura 35: Sala de degustação e fonte temática.



Fonte: Foto do autor

7.2. VINÍCOLA GRUPO MIOLO

Figura 36: Localização da Vinícola Grupo Miolo.



Fonte: OpenStreetMap

A Vinícola Grupo Miolo situa-se na RS-444, número 21, Vale dos Vinhedos, Bento Gonçalves – RS (Figura 36). Segundo o site da vinícola, “a tradição da família Miolo na produção de vinhos vem de longa data e remete a 1897, quando o imigrante italiano Giuseppe Miolo chegou ao Brasil, em Bento Gonçalves”.

A vinícola oferece visitas guiadas que permitem explorar os vinhedos ali plantados e a demonstração do seu complexo, o que inclui áreas de tanques de fermentação, barricas, adegas de espumantes e vinhos e o famoso envelhecimento em barricas. Por fim, é possível provar os rótulos e visitar a loja de vinhos. Além disso, a vinícola possui um *wine garden* – e um belo *wine bar* ao ar livre que oferece uma experiência multissensorial no gramado do complexo.

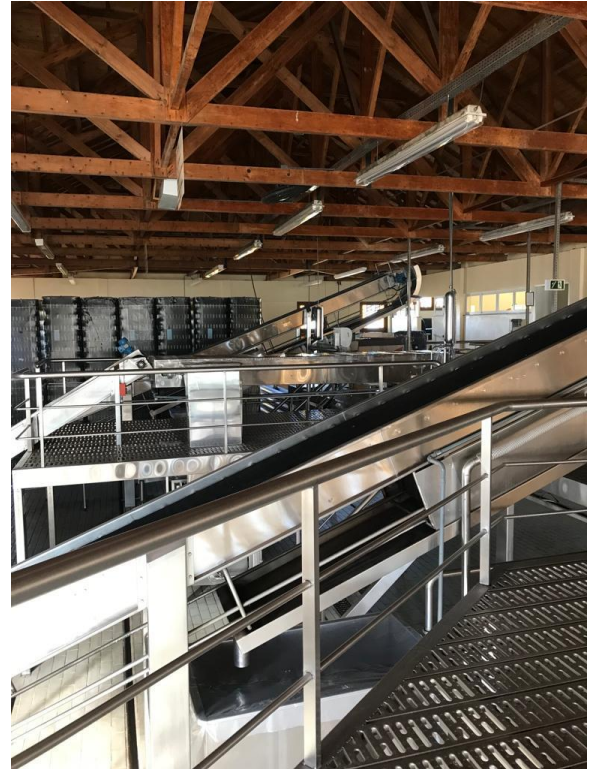
O Grupo Miolo é líder de mercado nacional e referência de qualidade para vinhos finos entre as vinícolas brasileiras. A empresa também é proprietária da Escola do Vinho, programa da marca que oferece aulas de degustação de vinhos.

Figura 37: Setor de recepção da uva.



Fonte: Foto do autor.

Figura 38: Desengaçadeiras.



Fonte: Foto do autor.

A visitação ocorreu no dia 15 de junho de 2022, no período da manhã, e foi guiada pelo enólogo Wesley Honorato da Silva. O percurso dentro da indústria teve início no setor de recepção da uva (Figura 37), momento em que Silva explicou que o processo inicia com a pesagem da carga da uva, que chega em caixas de 20 quilos. Em seguida o insumo é direcionado para uma esteira e levado até a uma plataforma elevada onde estão localizadas duas desengaçadeiras e uma mesa seletora (Figura 38), que serve para selecionar os maiores e melhores cachos do insumo. Estes são usados na produção dos melhores vinhos elaborados pela vinícola.

Após o processo, as bagas são transportadas por “aranhas” (Figura 39) e direcionadas aos tanques de fermentação, cujo bocal está disposto no mesmo nível de onde as aranhas as coletam, facilitando dessa forma o transporte. No pavimento onde estão situadas as desengaçadeiras há também um laboratório de análises e testagens. Ao descer um pavimento, é possível acessar o restante dos tanques (Figura 40).

Figura 39: Aranha, equipamento de transporte das bagas.



Fonte: Foto do autor.

Figura 40: Tanques de fermentação, tampas com acesso pelo nível da aranha.



Fonte: Foto do autor.

Quando o mosto é removido dos tanques ele é direcionado até a prensagem feita por uma prensa pneumática para que seja possível extrair apenas o líquido. Feito isso, o vinho é filtrado e ejetado em tanques de armazenamento de grande capacidade. Além disso, cabe ressaltar que toda a sujidade da uva é direcionada para elaboração de fertilizantes, óleos, entre outros produtos.

Figura 41: Tanques de fermentação visual da parte de baixo.



Fonte: Foto do autor.

Figura 42: Tanques de fermentação.

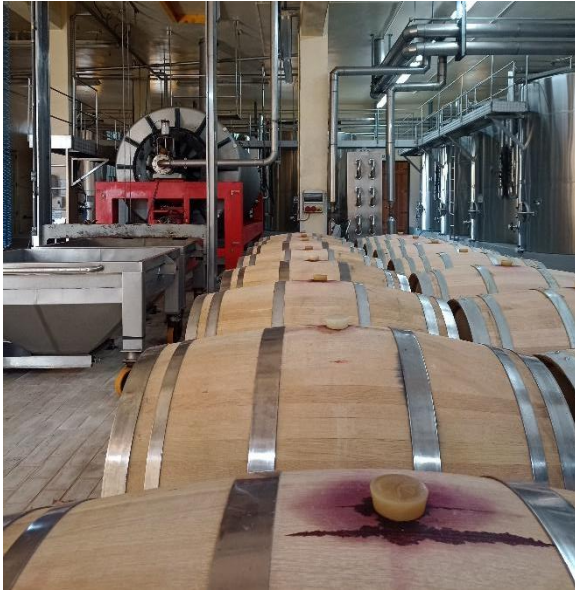


Fonte: Foto do autor.

Alguns vinhos são envelhecidos em barricas de carvalho que ficam na cave subterrânea da Miolo, enquanto vinhos mais jovens são envelhecidos em tanques inoxidáveis. Os vinhos brancos são envelhecidos em uma adega separada, pois estes devem estar em uma temperatura diferente dos vinhos tintos, os quais ficam envelhecendo em uma cave que possui uma sala de higienização das barricas. O que foi possível notar com a visita é que todos os ambientes de fabricação do vinho possuem um acesso que se direciona para a área de exportação do complexo, permitindo, assim, um único direcionamento de transporte.

A Vinícola Grupo Miolo possui dois grandes salões de envasilhamento e rotulagem, um deles o processo de abastecimento das garrafas é feito manualmente, enquanto no outro é feito de forma mecânica. Segundo Silva, a área de armazenamento das garrafas vazias deve ser pensada para comportar toda a produção, visto que o Grupo Miolo já teve problemas com a falta de garrafas para poder envasilhar e comercializar seus produtos.

Figura 43: Prensa pneumática ao fundo na imagem, na parte esquerda.



Fonte: Foto do autor.

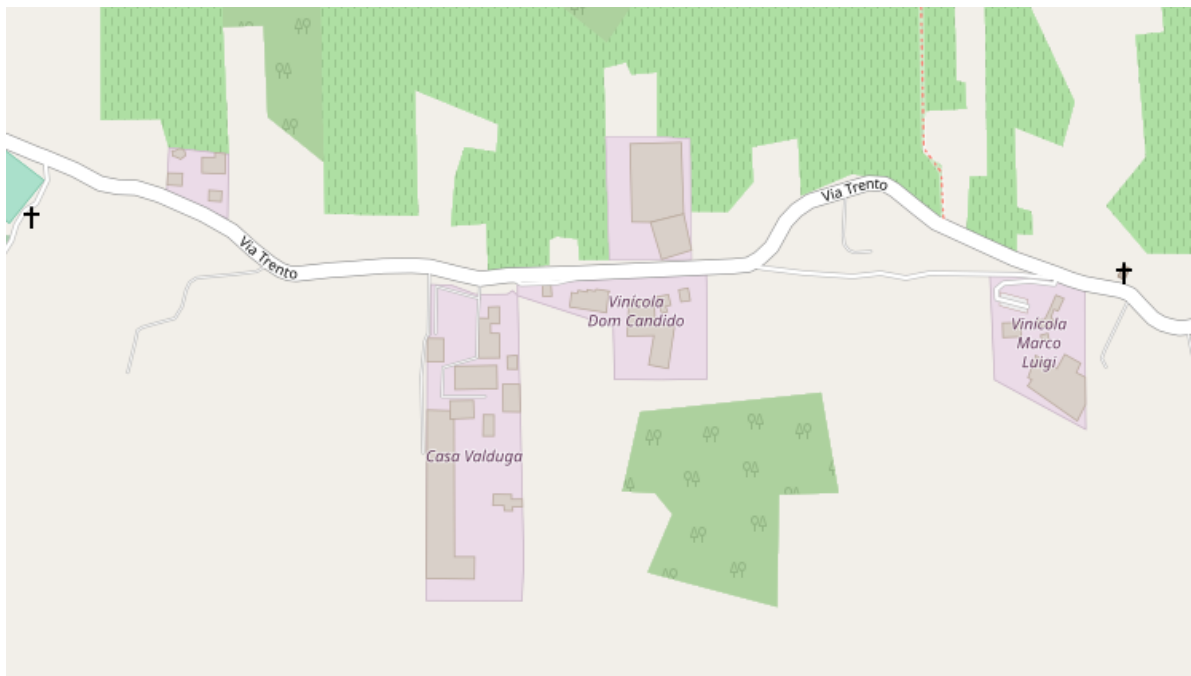
Figura 44: Cave de barricas de carvalho.



Fonte: Foto do autor.

7.3. VINÍCOLA VALDUGA

Figura 45: Localização da Vinícola Valduga



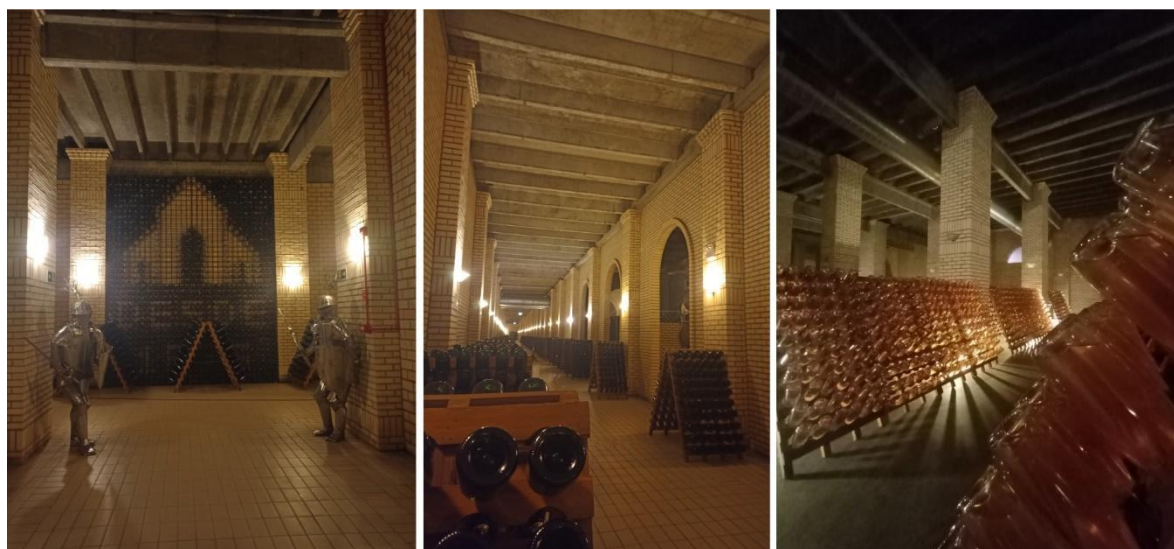
Fonte: OpenStreetMap

A Vinícola Casa Valduga localiza-se na Via Trento, número 2355, Vale dos Vinhedos, Bento Gonçalves – RS (Figura 45). A história do grupo Família Valduga é começou há mais de 140 anos com a chegada do primeiro imigrante da Valduga ao Brasil, que deu início ao cultivo dos parreirais no coração que hoje é o Vale dos Vinhedos.

Assim teve origem o legado de um dos grupos mais renomados do setor vitivinícola brasileiro, composto atualmente por seis grandes empresas. A vinícola dedica especial atenção à elaboração de espumantes, com rótulos mundialmente reconhecidos. A cave subterrânea de espumantes da vinícola é considerada a maior da América Latina.

A visita técnica aconteceu no dia 15 de junho de 2022, na parte da tarde, e foi guiada pelo enólogo Michel Zignani. A visitação ocorreu em duas unidades da empresa, a primeira voltada à parte enoturística com foco na área da cave, e às etapas finais da produção do vinho como envasilhamento e rotulagem. Já a segunda unidade da vinícola, tinha como objetivo a produção do vinho em seus processos iniciais.

Figura 46: Cave da Vinícola Casa Valduga.



Fonte: Foto do autor.

A área destinada ao envasilhamento de vinhos e espumantes é toda automatizada, e protegida por vidros que auxiliam para isolar de certa forma o barulho causado pelas garrafas. A empresa conta com duas centrais de envasilhamento de vinho e espumantes. Os espumantes precisam passar por um processo de congelamento da tampa, em virtude do método de fabricação tradicional – Champenoise, já os vinhos não carecem deste procedimento. O que foi

possível perceber é que a vinícola possui uma preocupação com o setor enoturístico, pois os caminhos acessados pelos turistas são bem largos e protegidos com cordão de isolamentos.

Segundo Zignani, as máquinas possuem a capacidade de envasilhar 3,5 mil garrafas por hora. No entanto, ressalta-se que nem todas as garrafas de espumantes são envasilhadas mecanicamente, tendo em vista que a vinícola conta com alguns espumantes de linha premium que são rotulados de forma manual e apresentam plaquetas metálicas que são anexadas sobre as garrafas, e para isso há uma área separada para esse processo.

Figura 47: Setor de envasilhamento.



Fonte: Foto do autor.

A cave da vinícola possui dois mil metros quadrados, conta com dois milhões de garrafas de espumantes em armazenamento, além de barricas de carvalho que são usadas para o envelhecimento do vinho. A Casa Valduga é a única vinícola da Serra Gaúcha que matura seus vinhos finos utilizando a teoria “sonor wines”. Em entrevista com o enólogo da vinícola foi informado que a quantidade ideal para o início de uma produção seria de 200 mil litros de vinhos.

Figura 48: Fotos da cave, setor de armazenamento de vinhos finos.



Fonte: Foto do autor.

A segunda unidade visitada é responsável pelo processamento do vinho, sendo essa: recepção da uva, pesagem, desengaçadeira, fermentação, filtragem e armazenamento em tanques de inox. Segundo Zignani, após a fermentação o insumo líquido não pode mais ter contato com oxigênio, para isso são usados gás nitroso ou gás carbônico com o objetivo de que o oxigênio presente no tanque seja inteiramente removido. Além disso, é necessário que os tanques sejam enchidos por completo sem a presença de ar. Todo o bombeamento do vinho acontece com a mínima ação de oxigênio.

Figura 49: Tanques de fermentação e prensa pneumática.

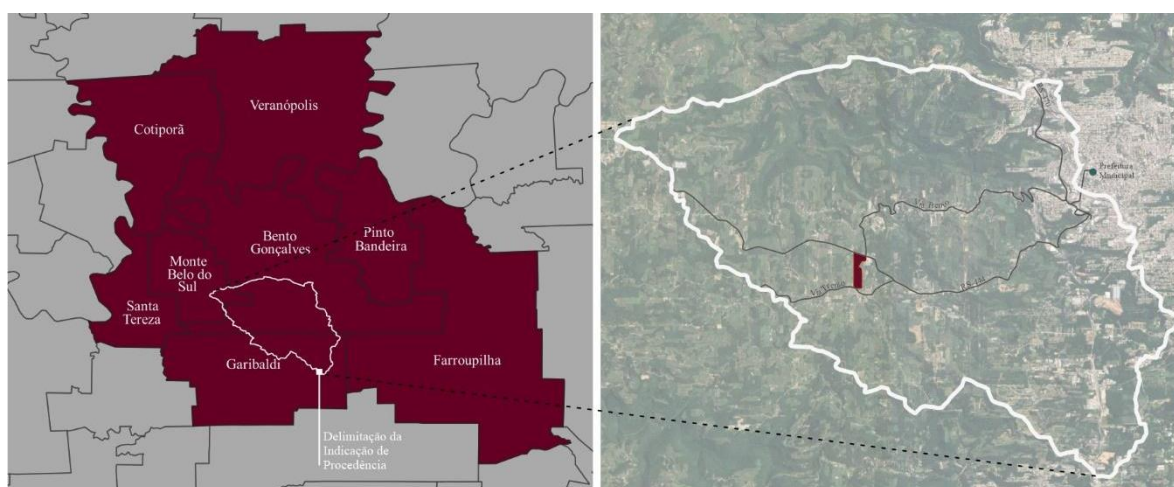


Fonte: Foto do autor.

8. DIAGNÓSTICO

A área de intervenção está localizada no Vale dos Vinhedos na região nordeste do estado do Rio Grande do Sul, na cidade de Bento Gonçalves, cerca de 122,1 Km da capital Porto Alegre, com uma longitude de 51°31'08" oeste e a uma latitude de 29°10'15" sul. De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o município possui uma população estimada de 123.090 pessoas (2021), e detém de uma extensão territorial de 273,576 quilômetros quadrados (km²), uma densidade demográfica de 280,86 hab./km².

Figura 50: Delimitação do Vale dos Vinhedos.



Fonte: Elaborado pelo autor.

A economia está baseada no setor moveleiro e vitivinícola, com uma parcela no setor alimentício e metalúrgico, possuindo um Produto Interno Bruto (PIB) per capita de 52.716,31 reais. Em relação à situação domiciliar, cerca de 92,35% da população reside na zona urbana e somente 7,65% na zona rural.

A cidade situa-se na altitude de 691 metros acima do nível do mar, configurando assim um relevo acentuado, formado predominantemente por planaltos. Além disso, o município contém algumas falhas geológicas, marcado pela presença de vales e morros e poucas áreas planas. Os principais meios de acesso vindo de Porto Alegre são pela BR-116, RS-122 e RS-470 e, vindo de Caxias do Sul, são pela RS-453 e RSC-470.

8.1. O LOCAL: VALE DOS VINHEDOS

Em 1870, foram constituídas as primeiras colônias da região dos Campos de Cima da Serra, conhecidas atualmente como Bento Gonçalves e Garibaldi. A idealização deste projeto

foi concebida por João Sertório, presidente da província do Rio Grande do Sul na época, que tinha como intuito a povoação da área. Dessa forma o governo imperial concedia 32 léguas quadradas para cada proprietário. A região antes de ser habitada servia de corredor para índios, tropeiros e bandeirantes. O trajeto era realizado entre Lagoa Vermelha até São João de Montenegro, considerado um ponto benéfico a paradas para descanso e trocas de mercadorias (escambo) (APROVALE, 2022).

Entre os anos de 1876 e 1877, os primeiros dois grupos de imigrantes chegaram para a colonização do Vale dos Vinhedos. A Linha Leopoldina foi uma das primeiras colônias do vale, a qual, no decorrer dos anos, foi desmembrada a Linha Leopoldina Nova, sendo posteriormente denominada como Linha Graciema. “Em 1878 vieram mais 25 famílias, em 1879 mais 17, e em 1880 mais 3, provenientes da Lombardia, principalmente das províncias de Mantova e Cremona. Ao contrário do que muitas literaturas afirmam, todos os lotes rurais foram pagos pelas famílias de 1877 a 1896” (APROVALE, 2022).

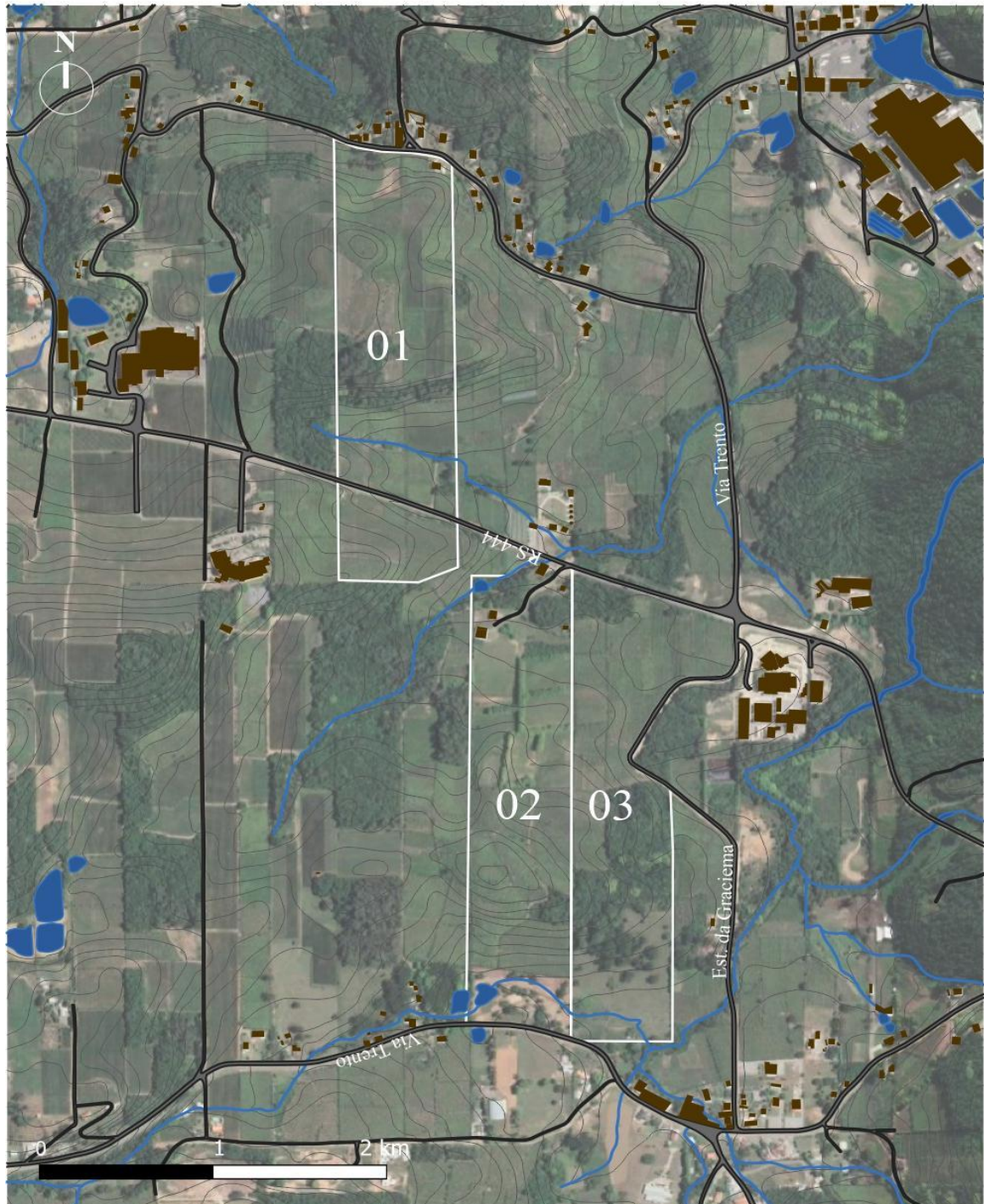
Os imigrantes italianos sempre foram muito ligados à religiosidade, dessa forma com o passar do tempo, foram surgindo as primeiras capelas ou igrejas no povoado, dando início ao processo de colonização da vila. A rota do Vale dos Vinhedos ainda preserva muitas capitais que refletem as crenças religiosas dos colonos. Passaram-se várias gerações desde a chegada dos primeiros imigrantes, e muitas das famílias que ali se estabeleceram continuam a perpetuar o seu trabalho e a cultura vitivinícola consolidada, primando sempre pela qualidade e melhoria dos produtos. Atualmente, a área é dividida por comunidades com nomes das igrejas construídas pelos primeiros colonos (APROVALE, 2022).

A região do Vale dos Vinhedos se tornou muito próspera no setor da vitivinicultura, bem como com o seu enoturismo. Segundo a APROVALE, o turismo na localidade cresceu de forma vertiginosamente, e a cada ano que passa novos empreendimentos se estabelecem na região. Conseqüentemente, o Vale recebe a todo ano novos investimentos voltados aos estabelecimentos, como forma de melhoramento da estrutura para o atendimento dos visitantes, e em infraestrutura. A região oferece nos dias de hoje pousadas, hotéis, restaurantes, casas de produtos coloniais, queijarias, setores de moda, artesanatos, cosméticos à base de uva, e principalmente o enoturismo.

8.2. SELEÇÃO DA ÁREA DE INTERVENÇÃO

Foi realizada uma análise de três possíveis lotes para a implementação do projeto arquitetônico do centro enoturístico. As análises feitas levaram em consideração alguns pontos específicos como localização, insolação, ventilação, relevo, acessos e principalmente visuais.

Figura 51: Mapa de terrenos analisados para a implementação da proposta.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Os possíveis terrenos estão dispostos na zona rural do município, na RS-444, considerada a via com o maior fluxo de turismo, conhecida como Estrada do Vinho. O seu percurso inicia na RSC-470, na parte Sul do município de Bento Gonçalves e segue até a cidade de Monte Belo do Sul a Oeste. É através da RS-444 que estão localizados os principais estabelecimentos turísticos do Vale dos Vinhedos. A sua paisagem é repleta de morros e plantações de videiras. Ao Norte da via o relevo tende a uma declividade decrescente, já no sentido esquerdo os terrenos tendem a crescer de acordo com as curvas de níveis.

O **terreno 01**, tem sua maior parcela localizada no Norte da RS-444, a qual secciona o lote, e sua declividade é respectiva a uma acentuação crescente. Inicialmente era considerado a primeira opção devido às características visuais proporcionadas na RS-444, bem como o fato dele possuir um acesso secundário na rua posterior ao lote. No entanto, ao analisar os dados geomorfológicos, foi constatada uma área de preservação permanente (APP) na região onde seria alocado o projeto.

Ademais, foi identificado uma APP de declividade, e uma região de mata nativa, inviabilizando assim a disposição da locação. A rua posterior não é adequada para a implantação do projeto devido ao seu entorno apresentar pouca infraestrutura para o turismo. Além disso, foi possível identificar que a estrada é pouco direcionada como rota turística.

O **terreno 02** era de grande potencial, pois possuía acesso por duas rotas turísticas do Vale pela RS-444, como já mencionada, e pela Via Trento, considerada uma via de grande fluxo de ciclistas. O lote possui uma APP que o corta do sentido Oeste-Leste, voltada para a Via Trento, este ainda por sua vez forma uma área de banhado junto à divisa Oeste. Ainda nesta área do terreno é possível identificar uma grande acentuação no nível topográfico, isso não permitiria uma boa locação de acesso e nem de estacionamento na região. Já o acesso pela RS-444 fica comprometido também devido a uma APP que inviabiliza a entrada ao lote.

Já o **terreno 03** (Figura 52) é o que possui o melhor potencial para a implantação do projeto devido à sua localização, situando-se entre o cruzamento da RS-444, a Estrada da Graciema e a Via Trento - o local é o principal meio de acesso às rotas turísticas, presentes na região. Os turistas que visitam o Vale dos Vinhedos no município de Bento Gonçalves com o intuito de praticarem visitas enoturísticas tendem a passar por este cruzamento (Figura 53). Por isso justifica a sua escolha, sendo uma área de grande fluxo de turistas.

Possuindo aproximadamente 156.631,00 m², o lote detém plantações de videiras já consolidadas, mata nativa, um curso de água e uma declividade moderada. Além disso, o campo visual proporcionado traz uma exaltação da topografia sobre a RS-444, por estar em um nível crescente (Figura 52).

Figura 52: Imagem do terreno, visual da RS-444.



Fonte: Google Maps

O lote faz divisa com o terreno 02 na porção Oeste e na região Leste seu limite acontece em grande parte linear à Estrada da Linha 15 da Graciema, o que acaba sendo uma alternativa para acessos ao lote. Ademais, o lote apresenta uma área agropecuária na porção Sul, isso auxilia o processo replantio de videiras que possam a ser removidas no decorrer do projeto.

Figura 53: Imagem do terreno, visual da RS-444, foco no cruzamento.



Fonte: Google Maps

Situado a 9,5 km do centro de Bento Gonçalves, cerca de 16 minutos de carro, o terreno possui diversos equipamentos ao seu redor (Figura 54), como por exemplo: hotel, spa, queijaria, casa de geleias, restaurantes, escola, igreja, entre outros.

Figura 54: Equipamentos no contexto do lote: 01- Hotel Spa doVinho; 02- Igreja proxima ao lote na RS-444; 03- Queijaria; 04- Restaurante e antiquário; 05- Mercado; 06- Escola



Fonte: Google Maps

Além disso, vizinho ao lote localiza-se a Cave do Sol, uma vinícola voltada à linha de sucos e processamentos de indústria. No entanto, a vinícola realiza o enoturismo, mas voltado apenas a questões de degustações e não aos aspectos turísticos de conhecimentos de processos de produção do vinho, e todas às questões que envolvem o desenvolvimento do setor, como é o caso da Vinícola Grupo Miolo que está situada a cerca 1,2 km do lote.

Figura 55: Lote escolhido.



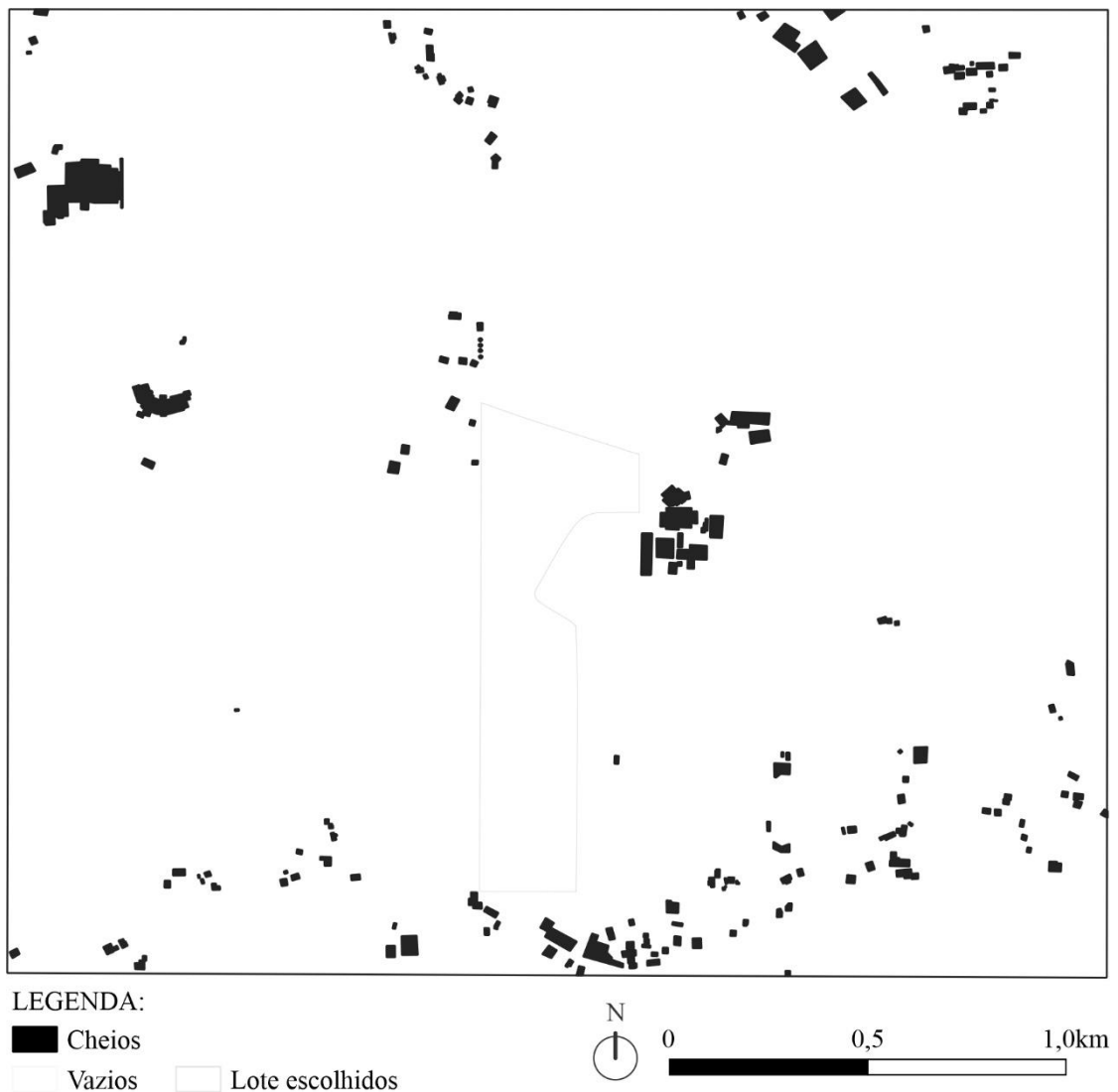
Fonte: Elaborado pelo autor.

O terreno apresenta características bem marcantes quanto à topografia. A declividade presente traz um tipo diferente de visual, permitindo uma série de pontos de visuais – os quais serão apresentados posteriormente –, que venham a determinar uma interação com o sistema da paisagem do Vale dos Vinhedos. Levando em consideração todos os aspectos mencionados acima, é possível identificar que o referido lote apresenta a melhor proposta para a implantação do centro enoturístico, tendo um grande potencial para ser explorado como uma forma de proceder o projeto, com destaque para a vegetação exuberante deste local.

8.3. ANÁLISE DO ENTORNO

Ao analisar o mapa de cheios e vazios (Figura 56) fica evidente o caráter rural da região, apresentando poucos espaços edificados, e quando muito edificada parte do resultado de algum estabelecimento institucional ou turístico. Estes dados corroboram com os do município que constam que 7,65% da população reside no território rural. As edificações concentram-se ao longo do sistema viário, sem apresentar um tipo morfológico de ocupação organizada em quadra.

Figura 56: Mapa de cheios e vazios.

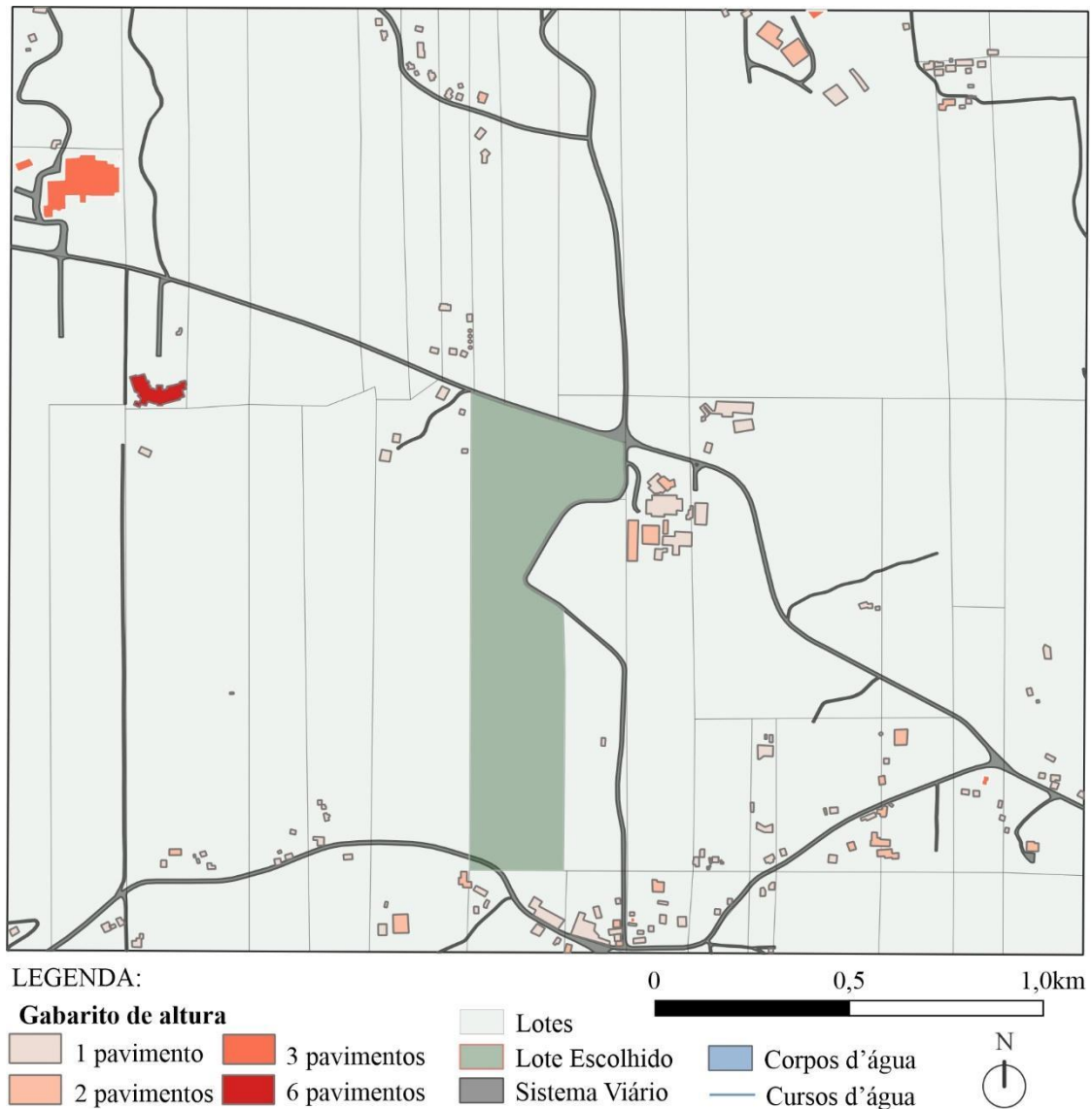


Fonte: Elaborado pelo autor

Constata-se também a predominância dos espaços livres, formados pelas plantações de videiras, áreas de florestas nativas, regiões com APPs de declividade e também de preservação

por córregos de água. De uma forma geral, o recorte apresenta grandes regiões de espaços livres, com grandes potências para implementação de equipamentos urbanos, corporativos, entre outros.

Figura 57: Mapa de gabarito de alturas.



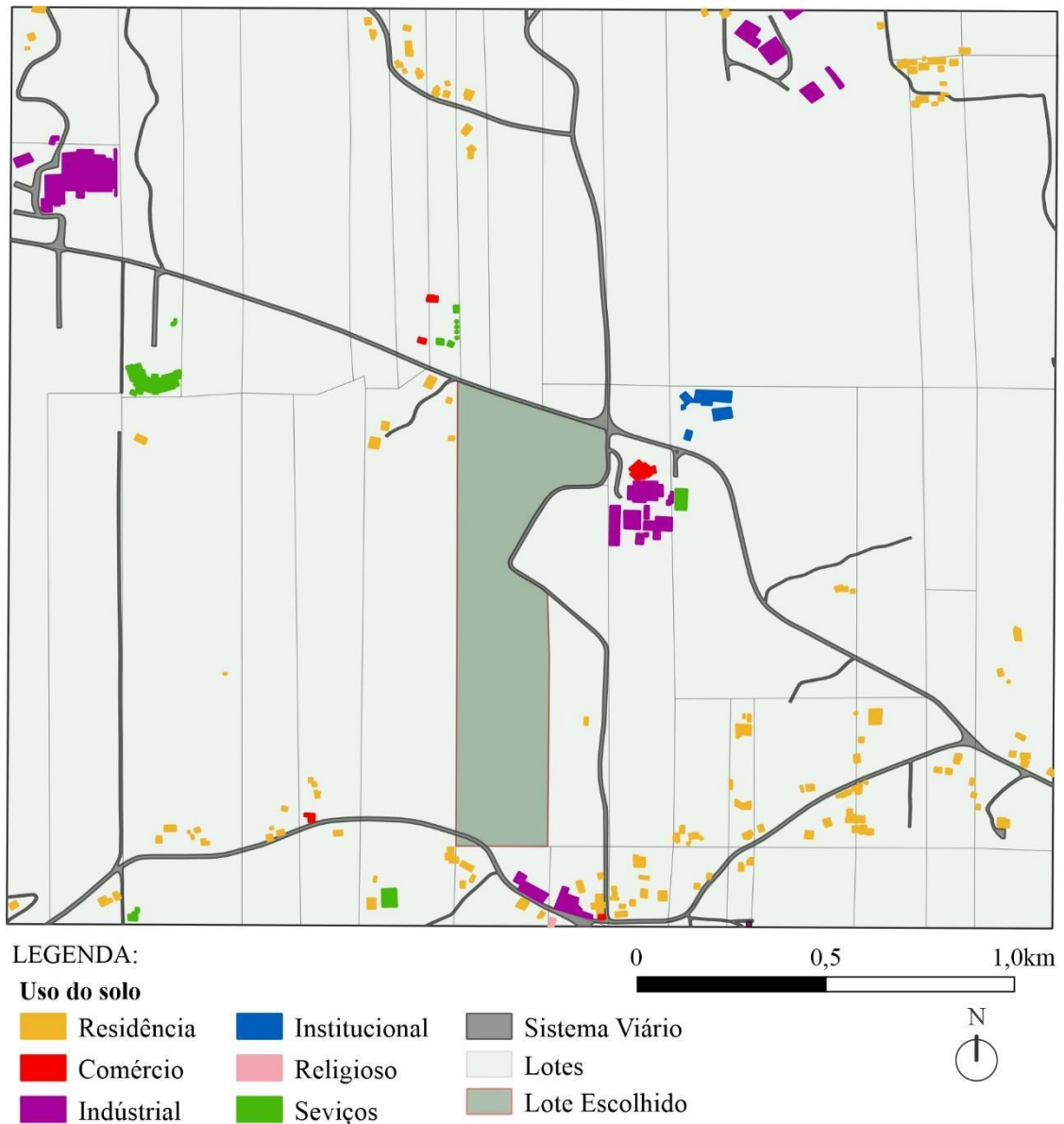
Fonte: Elaborado pelo autor.

Ao realizar a análise do gabarito de altura (Figura 57) foi possível identificar que a maior parte das edificações do entorno imediato dispõe de apenas um pavimento. O uso residencial da região estabelece um padrão de altura para o Vale dos Vinhedos, onde as casas possuem aproximadamente de três a seis metros de altura. Com exceção das edificações com mais de um pavimento que ficam entre seis a nove metros de altura, que, neste caso, correspondem aos empreendimentos de cunho industrial com características de galpões e uso agrícola.

Além disso, fica evidente a presença de uma edificação com proeminência de altura sobre as demais, que corresponde ao hotel Spa do Vinho. A edificação foi construída em 2007, anterior ao novo Plano Diretor de Desenvolvimento Integrado de Bento Gonçalves, elaborado em 2018, que não permite edificações com alturas que venham a interferir na paisagem do Vale dos Vinhedos.

A região do Vale dos Vinhedos possui gabarito de altura relativamente baixo comparado ao município, tendo em vista que sua região central apresenta uma densificação média de sete pavimentos. No entanto, o Vale detém uma topografia muito acentuada permitindo com isso visuais que agregam potencialidades para os lotes.

Figura 58: Mapa de uso do solo.



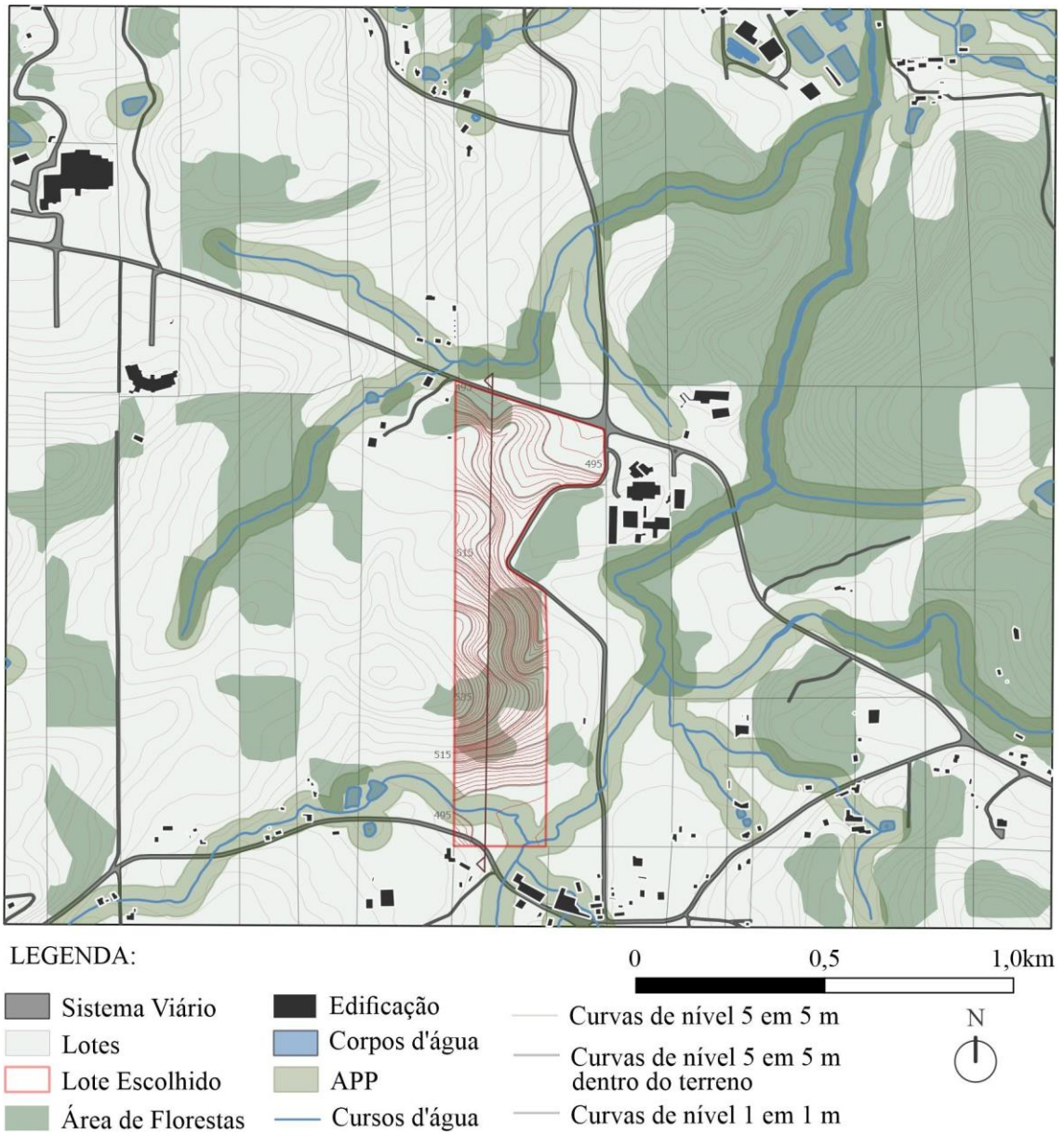
Fonte: Elaborado pelo autor.

O mapa de uso do solo (Figura 58) apresenta uma predominância de edificações de uso residencial e, se sobressaindo a estas, um grande número de estabelecimentos voltados ao uso industrial. Assim sendo, foi possível constatar que todos os complexos industriais presentes no recorte de análise possuem vínculo com a produção de vinhos e derivados.

O setor de serviços apresenta-se como o terceiro que mais aparece no mapa - nele estão localizados hotéis, pousadas e mecânica. O setor comercial acontece em pontos bem isolados do recorte, como consequência de se tratar de uma região rural. No entanto, a RS-444 configura-se como uma rota turística que recebe um número considerável de visitantes, e por esse motivo

a via é um grande potencializador para a implementação do setor comercial. Além disso, constata-se que há uma escola próxima ao lote escolhido para implementação do projeto.

Figura 59: Mapa de aspectos físicos naturais.



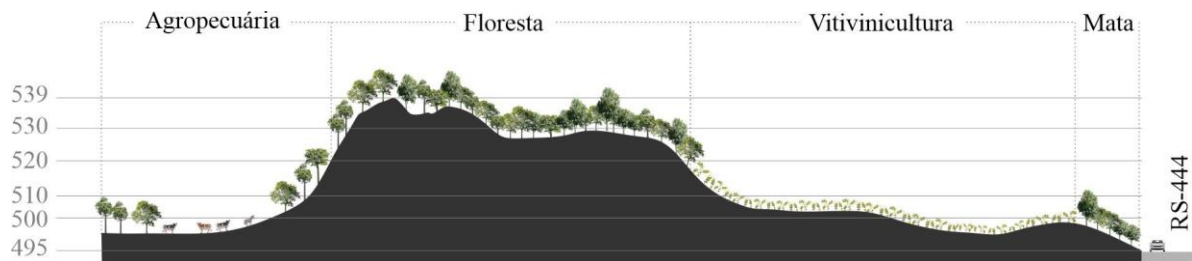
Fonte: Elaborado pelo autor.

Ao realizar a análise do mapa dos aspectos físicos naturais (Figura 59) foi constatado que a região possui um vasto número de cursos d'água, os quais impõem diversas áreas de preservação permanente. Ademais, no recorte fica evidente a presença de florestas nativas e plantadas, as quais foram levantadas de forma concomitante.

Por se tratar de uma região rural que tem como base econômica a plantação de videiras, quase todos os lotes possuem plantações de vinhas, podendo observar que há um predomínio de áreas de vinhedos plantados sobre as encostas dos morros e vales da região.

A vegetação do recorte retrata uma característica predominantemente de um resultado da ação antrópica sobre o território. A área apresenta padrões do tipo de Floresta Estacional Decidual, que atuam nas escarpas dos planaltos e na Floresta Ombrófila Mista configurada por bosques de araucárias presentes sobre os topos suaves (FLORES et al. 2012)

Figura 60: Corte transversal do terreno.



Fonte: Elaborado pelo Autor

O terreno apresenta uma ondulação constante, com predomínio sobre o nível do topo e das escarpas irregulares. Este processo erosivo ocorre com grande frequência no Sul do Brasil, provindo do resultado das mudanças climáticas naturais, que geraram maior capacidade de drenagem do solo. A superfície mais elevada do lote possui uma altitude de 539 metros acima do nível do mar, enquanto a mais baixa parte de 495 metros, portanto possuindo um desnível de 44 metros.

Analisando o corte topográfico do terreno (Figura 60) é possível identificar a presença de uma elevação, que está disposta na porção Sul do lote, enquanto na parte Norte o terreno se distribui uniformemente pela extensão. Além disto, o lote apresenta uma pequena parcela de mata voltada para a RS-444, entretanto no topo do morro encontra-se uma floresta, formada principalmente por araucárias. Em contrapartida, a Via Trento possui uma área com características agropecuárias.

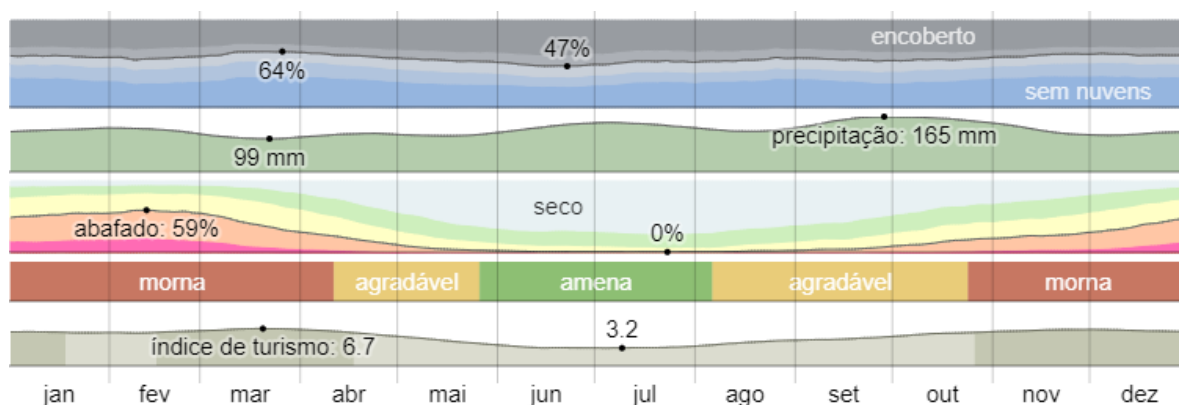
Um ponto relevante a ser considerado nas análises é respectivo ao barulho presente na cercania do lote escolhido. Este fato ocorre por causa do terreno estar voltado para a RS-444, a qual apresenta uma intensa circulação de veículos. Buscando uma estratégia de amenização

isso, pode-se associá-la às legislações estabelecidas para o distrito do Vale dos Vinhedos, as quais serão abordadas posteriormente.

No que diz respeito à poluição ambiental também considera-se a RS-444 como sendo a principal causadora deste efeito, muito em virtude da falta de cuidado da população em tomar como partido a conscientização, pois a área apresenta pequenos canais de rios e cursos de drenagem que devem ter a sua atenção redobrada.

O clima de Bento Gonçalves está vinculado à sua localização geográfica. Situado sobre o Trópico de Capricórnio; o município está classificado como subtropical úmido. Portanto, possui uma variação térmica durante o ano, sendo que o período de verão costuma ser quente, morno e úmido, enquanto no inverno é frio e úmido. Dessa forma, constata-se que a umidade do ar presente na região é abundante e as chuvas acabam sendo rotineiras.

Figura 61: Gráfico das condições meteorológicas de Bento Gonçalves.



Fonte: Weatherspark (2022)

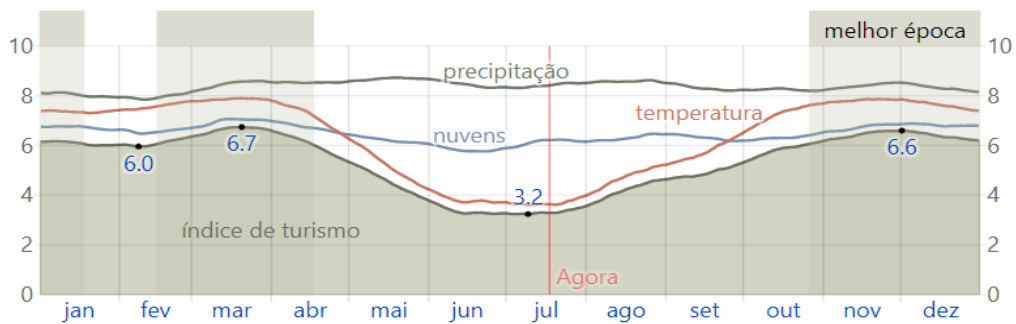
De acordo com o *site* Weatherspark, as condições meteorológicas respectivas de cada mês do ano estão expostas na figura acima. Dessa forma, é possível identificar que na primeira linha consta o percentual de nuvens da cidade, sendo março o mês menos encoberto com 64% deste sem nuvens, e junho a época mais encoberta do ano com 51%. Entre os meses de junho a janeiro acontecem os maiores períodos de precipitações, com probabilidades de 40% ao dia.

Os níveis de umidade do município possuem uma variação sazonal, sendo de outubro a abril os meses com o maior índice de abafamento. Segundo o *site* Weatherspark, fevereiro apresenta-se como o mês com maior taxa de abafamento, chegando a 59%. Dessa forma, o

turismo na região acaba tendo um reflexo sobre as condições climáticas. Os turistas buscam por dias levemente nublados sem chuva, com temperaturas entre 18°C e 27°C.

Com base no índice de turismo expresso na Figura 62, as melhores épocas para visitar Bento Gonçalves com foco no enoturismo são meados de fevereiro a abril e de final de outubro a meados de janeiro, sendo a pontuação mais alta na terceira semana de março.

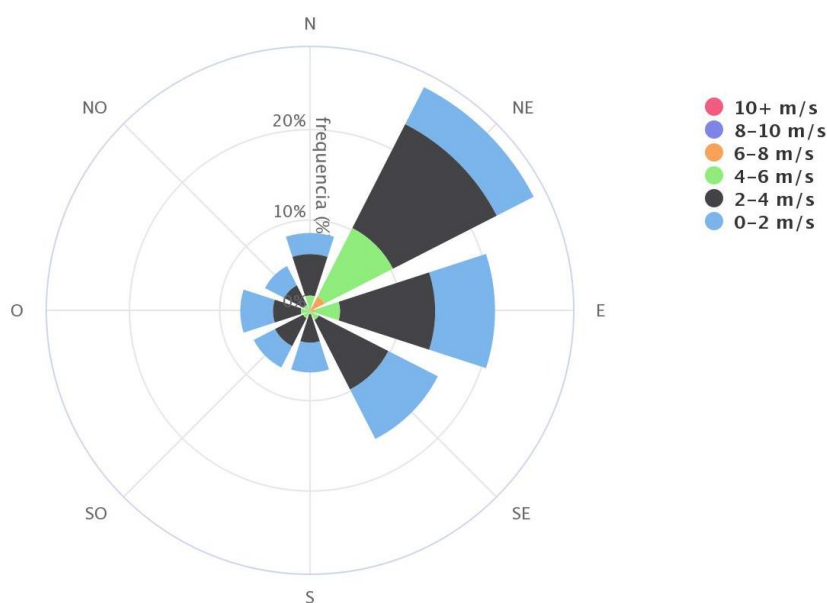
Figura 62: Gráfico dos índices de turismo no município.



Fonte: Weatherspark (2022)

De acordo com a Figura 63 o vento predominante na região provém do Nordeste e atua sobre o território durante 15 de janeiro a 10 de novembro, representando um total de 52%. No entanto, os ventos mais frequentes na região vêm do Sudeste durante os mesmos meses, com porcentagem máxima de 32%.

Figura 63: Gráfico da rosa dos ventos.



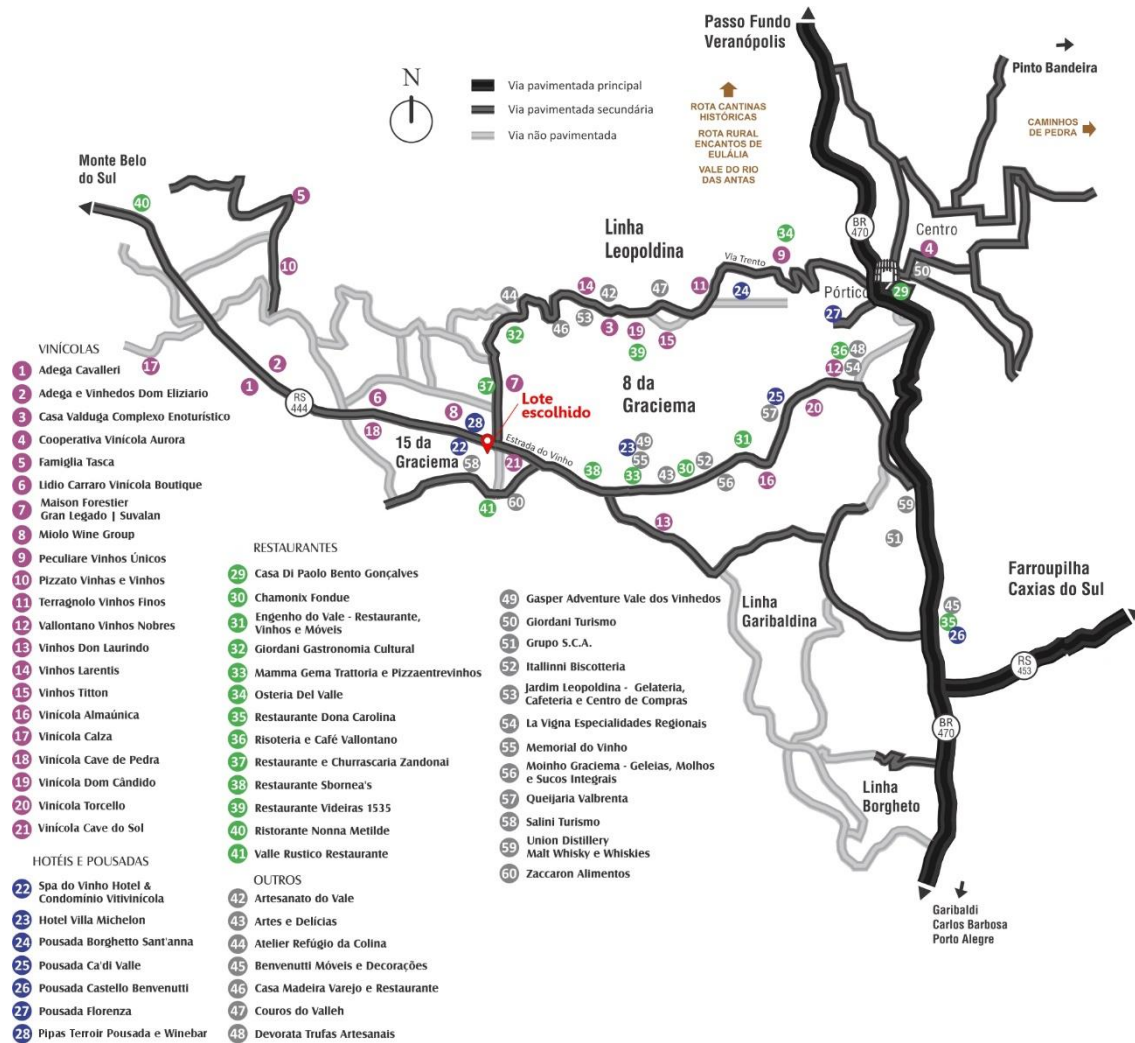
Fonte: Projeteee (2022)

O mapa dos principais estabelecimentos do Vale do Vinhedos (Figura 64) demonstra que próximo ao do lote escolhido estão dispostos três hotéis, sendo o Spa do Vinho o mais conhecido popularmente. O hotel Pipas Terroir Pousada e Winebar é uma alternativa de hospedagem diferenciada, pois nele o turista fica hospedado em uma pipa de vinho, em contrapartida a isso é o hotel com a menor capacidade de estadia.

Além disso, o mapa traz informações sobre o sistema viário do Vale dos Vinhedos, estabelecendo quais são as vias pavimentadas e quais não possuem pavimentação, assim, pode-se observar que grande parte da região não possui pavimentação. A testada principal do lote situa-se na RS-444, que possui pavimentação impermeável do tipo asfalto, e ao leste do lote encontra-se uma via sem pavimentação com características de estrada rural, a Estrada da Linha 15 da Graciema.

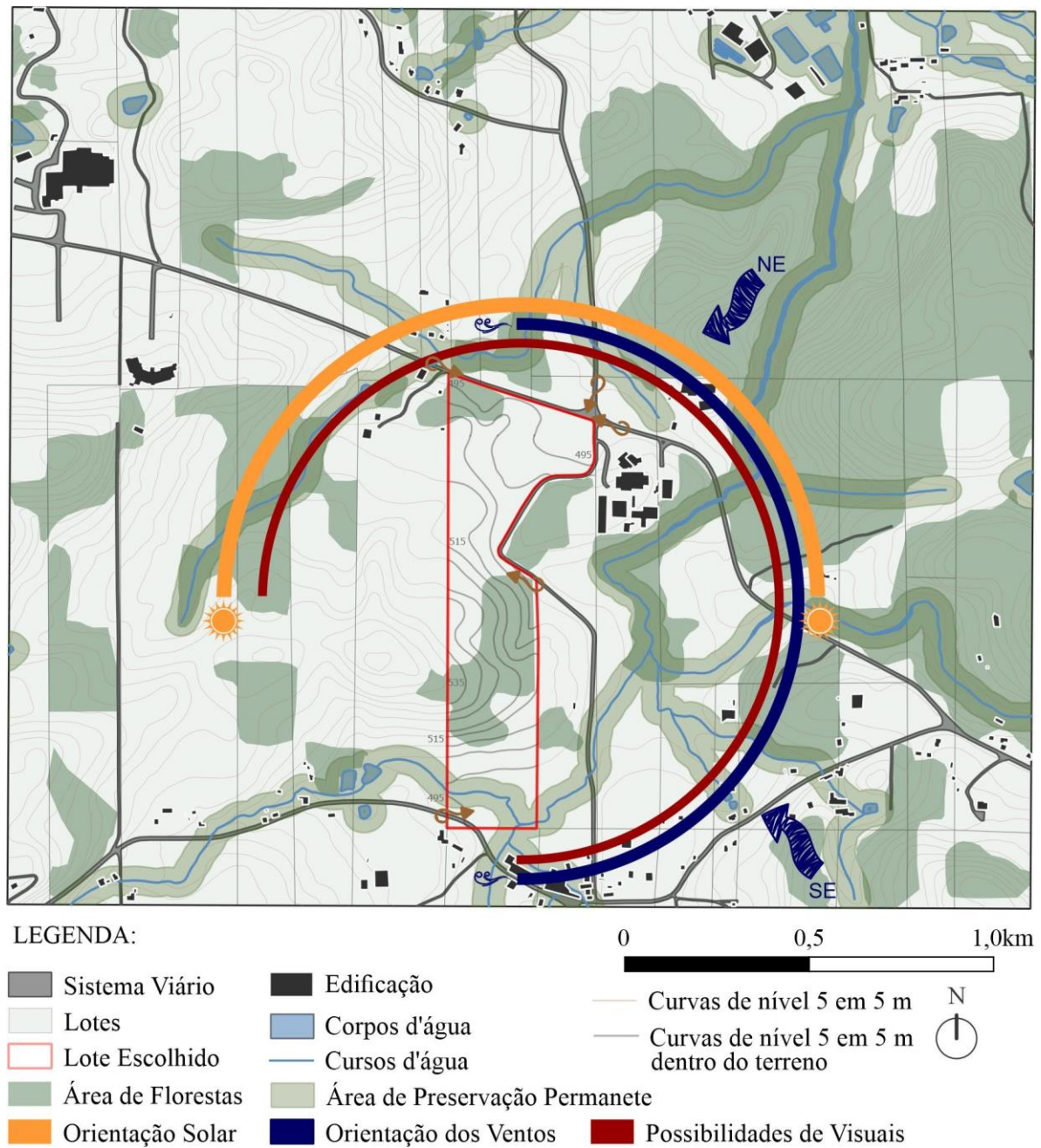
Ao analisar a Figura 65 pode-se perceber que o Vale dos Vinhedos possui uma boa infraestrutura de vias, visto que a região é um distrito rural do município de Bento Gonçalves. Ademais, observa-se que as vias com a maior concentração de pontos de equipamentos são as que possuem a melhor pavimentação, sendo esta permeável ou impermeável. Logo isso demonstra que a cidade investe em infraestrutura na localidade, isso muito se dá pelo fato de o Vale dos Vinhedos ser um ponto turístico de grande valor econômico para o município.

Figura 64: Mapa de equipamentos e pavimentação.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Figura 65: Mapa de condicionantes naturais.

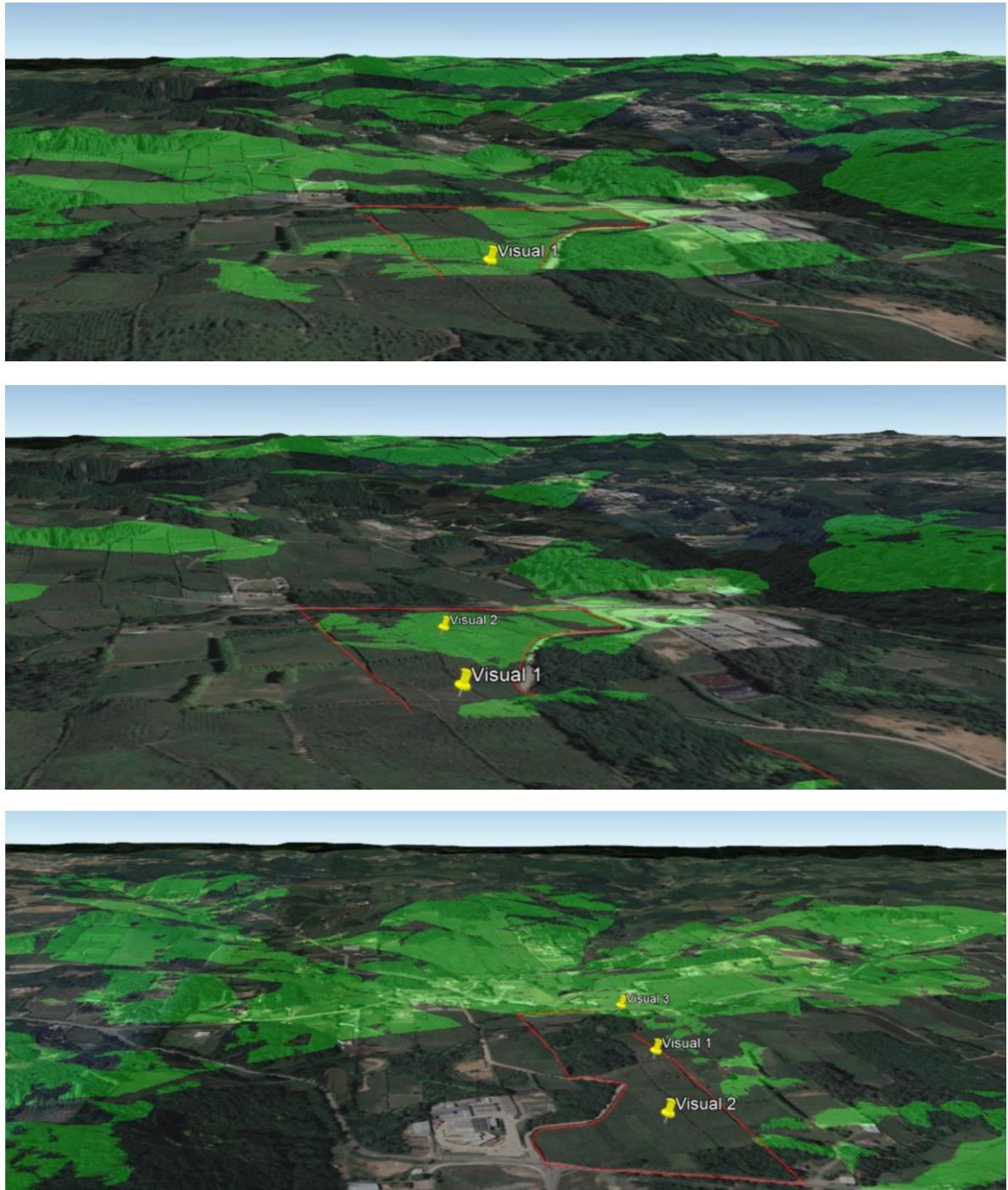


Fonte: Elaborado pelo autor.

No que tange a respeito dos visuais proporcionados a partir do lote, fica notório que este permite um vislumbre das encostas dos morros, bem como as plantações que se projetam sobre este. Foi desenvolvido um estudo de três pontos de visuais dentro do lote, um na parte superior, outro na região intermediária e um terceiro na parte posterior do lote. Dessa forma, as vistas mais favoráveis para o ocupante seriam aquelas do topo do morro onde é possível ter uma perspectiva visual mais imponente como é demonstrado na figura abaixo.

Os visuais das adjacências do lote (Figura 66), voltados para suas laterais, configuram-se com florestas, residências rurais, o Spa do Vinho e a vinícola Cave de Pedra, que localiza-se ao lado do lote na orientação Leste.

Figura 66: Abrangência dos visuais do terreno.



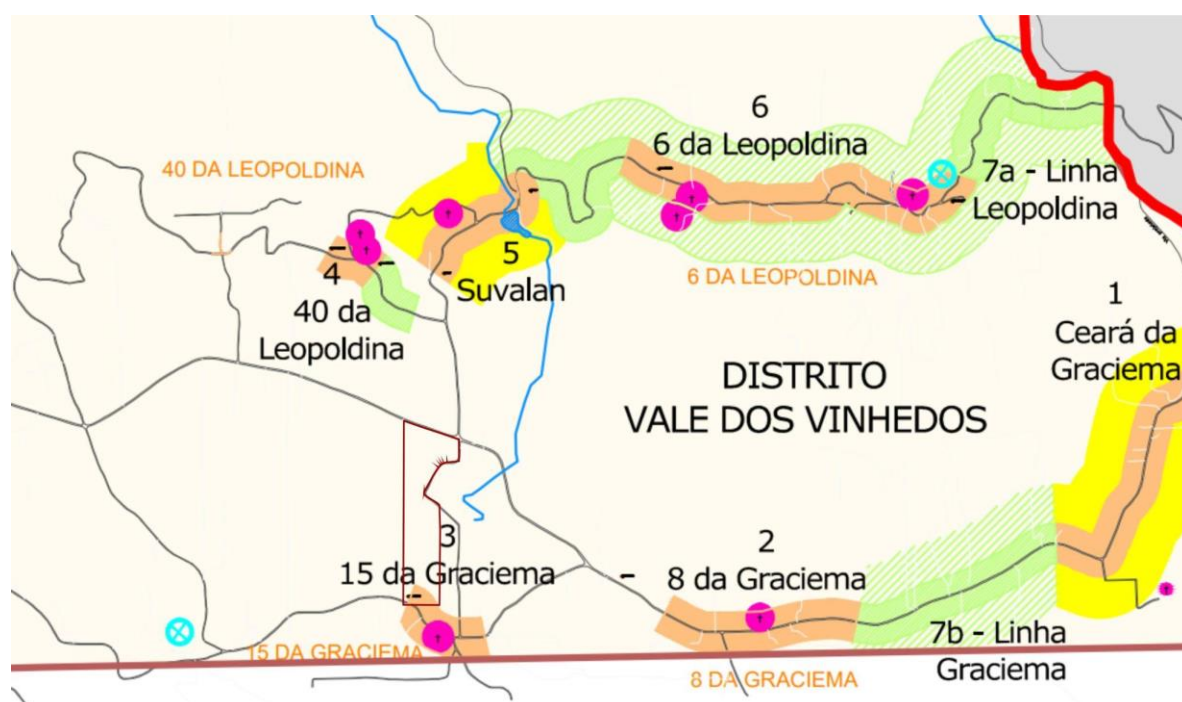
Fonte: Google Earth

Cabe ressaltar que o levantamento fotográfico do local será complementado na etapa seguinte deste trabalho, onde será realizada uma nova visita na área.

8.4. CONDICIONANTES LEGAIS

O Plano Diretor de Desenvolvimento Integrado de Bento Gonçalves (PDDI-BG, 2018) possui um programa especial de proteção da paisagem natural de seu território (Figura 67). O Vale dos Vinhedos é uma das áreas que está abrangida por essa legislação. A Área de Proteção à Paisagem do Vale dos Vinhedos (APP VALE) institui que a região deve ser destinada à ocupação natural unificada, a viticultura, cuja cultura, uso do solo e paisagem são protegidos. As vinhas e os horizontes são protegidos, ou seja, em caso de remoção de áreas de vinha, devem ser replantadas dentro da mesma propriedade, mantendo a área original e incentivando a plantação de novas áreas. Além disso, a altura do edifício não deve ultrapassar o horizonte visto de qualquer ponto da via pública de acesso ao imóvel.

Figura 67: Recorte do zoneamento rural do PDDI-BG.

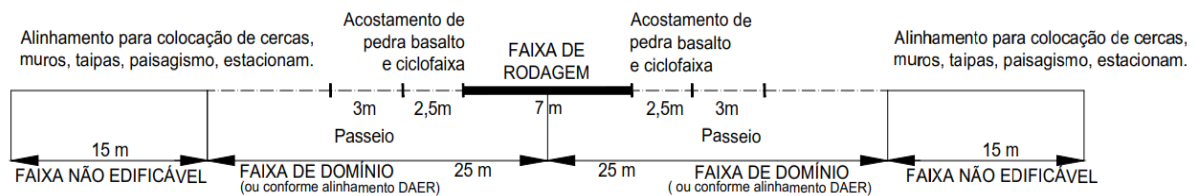


Fonte: PDDI-BG (2022)

Ainda, o PDDI-BG define um modelo espacial básico para a ocupação do uso do solo de áreas rurais, dessa forma estabelece padrões representados por dispositivos de controle e parâmetros específicos. De acordo com o Anexo 4 do PDDI-BG, o recuo nesta área é de 15

metros da faixa de servidão, ou seja, não edificável. Entretanto, o Departamento Autônomo de Estrada de Rodagem (DAER) estabelece para esta RS 444 uma faixa de domínio de 25 metros a partir do eixo da via, para ambos os lados da via.

Figura 68: Esquema de premissas estabelecidas para preservar a linha do horizonte.



Fonte: PDDI-BG (2022)

Desse modo, o recuo mínimo em relação à rodovia é 36,5 metros, conforme demonstrado na Figura 68. Assim sendo, de acordo com a divisão territorial, o lote está sobre a categoria dois que inclui “rodovias estaduais intermunicipais e interdistritais de importância regional e suas respectivas faixas de domínio” (Figura 68) (PDDI-BG, s.p., 2018). Quanto ao controle de uso do solo, o artigo abaixo estabelece que:

Art. 59. A Área Rural tem uso predominantemente agrícola, agropecuária, turística, agro-industrial e de conservação, podendo sediar outras atividades, tais como residenciais, artesanais, comerciais e de serviços, desde que associadas às atividades predominantes, ou necessárias à população residente, em localizações e escalas compatíveis com a manutenção do caráter da região e do padrão básico da atividade produtiva (PDDI-BG, s.p., 2018).

9. PROPOSTA

9.1. DIRETRIZES PROJETUAIS

O projeto emerge sobre o desenvolvimento da região do Vale dos Vinhedos, com o propósito de promover o trabalho local e garantir a permanência na agricultura, levando esse a outro patamar, integrando-se culturalmente com a história da região e promovendo a sua importância no ambiente da paisagem do Vale.

A proposta da vinícola *boutique* vem como uma forma de valorização de dois aspectos muito importantes dentro do Vale dos Vinhedos – a Denominação de Origem e o pequeno

produtor vitivinícola. Apresenta-se como uma proposta que privilegia a agricultura e o *terroir*, um espaço que combina enoturismo, enogastronomia, ecoturismo e cooperativismo.

Objetiva inserir uma arquitetura contemporânea no coração do campo sem desvirtuar a beleza natural, transmitindo a identidade de um novo elemento que busca a essência da superação a quem muito contribuiu a essa terra. Além disso, busca oferecer aos visitantes uma experiência imersiva na paisagem rural da vitivinicultura.

Considerando todos os aspectos já supramencionados e analisados na literatura, através do aporte teórico, nos estudos de casos e obras de referências, e no diagnóstico realizado na cidade e na área do recorte, foram estabelecidas diretrizes projetuais que virão a guiar o desenvolvimento do anteprojeto para um centro enoturístico.

Figura 69: Diretrizes projetuais.

- 1 Desenvolver um anteprojeto de um centro enoturístico que engloba vinícola, restaurante e estratégias de valorização da cultura local;
- 2 Agregar valor à produção do vinho, relacionado a agricultura vitivinícola a estratégias do enoturismo;
- 3 Utilizar materiais da região, que auxiliem o conceito de sustentabilidade e da valorização da história da região;
- 4 Garantir o mínimo impacto na paisagem local;
- 5 Alinhar o projeto arquitetônico às tendências mundiais que associem o vinho com arquitetura, evocando a busca de uma identidade que represente o lugar.

Fonte: Elaborado pelo autor.

9.2. PROGRAMA DE NECESSIDADES

O programa de necessidades (Figura 70) foi elaborado a partir dos estudos de casos descritos anteriormente, assim como as visitas de campo que foram realizadas em algumas vinícolas do Vale dos Vinhedos. A partir destas análises foi possível identificar quais as necessidades de um projeto vitivinícola. O pré-dimensionamento dos ambientes tiveram como base Neufert (2009) e o Código de Obras Municipal (Lei Complementar nº6 de 1996). Além disso, os ambientes foram pré-dimensionados para permitir a limpeza e a manutenção dos equipamentos, bem como espaços para que seja possível sempre tornar os ambientes dinâmicos a fim de transformar o espaço em um novo local, principalmente destinados para armazenamento de vinhos.

O programa está dividido em quatro setores: estacionamento, administração, vinificação e visitação. Como base nisso, percebeu-se a necessidade de subdividir o setor da vinificação em frentes de trabalho: recepção da uva, fermentação, armazenamento, engarrafamento e apoio. E o da visitação em características de atividade turística.

O setor da administração tem como atividade principal o controle de produção, a exportação do vinho, a fiscalização da assiduidade de horas dos funcionários, o contato com associados e clientes, entre outros. Neste setor foi pensado em uma recepção ampla, e áreas que competem às características do mesmo.

No que se refere ao setor da vinificação, que está voltado para a produção do vinho, com foco no processo gravitacional de fabricação, é possível identificar várias etapas que garantem a qualidade da produção do vinho. Além disso, este setor apresenta duas docas, uma destinada para a entrada do insumo (a uva) e a outra para o setor de saída do produto, devido à sua diferença de níveis, pois as fases finais da produção acontecem no subsolo. Concomitante a este setor, tem o setor de apoio cuja finalidade é dar suporte à fabricação do vinho, com exceção do restaurante.

A visitação busca fornecer espaços para os turistas experimentarem como é o trabalho que envolve a vinificação, desde o plantio até a colheita, ou seja, em todas as etapas de sua produção. Estes momentos mostram que o turista pode vivenciar de fato o processo e, em seguida, provar todas as variedades de vinhos que a vinícola produz. No que se refere à possibilidade de exaltar ainda mais a cultura da região, bem como a valorização do pequeno

produtor, foi pensado na criação de uma área de varejo de produtos artesanais desenvolvidos por estes.

Associadas ao programa de necessidades da edificação, foram elaboradas algumas estratégias que venham a auxiliar no desenvolvimento enoturístico da vinícola. A edificação terá o suporte de passeios pela paisagem do lote, trilhas na mata nativa, passeios nos vinhedos, piquenique dos parreirais e um mirante.

Figura 70: Programa de necessidades.

SETOR ADMINISTRATIVO				
ESPAÇO		USUÁRIOS	EQUIPAMENTOS	ÁREA APROX.
Administração	Sala de reunião	Funcionários	Mesas, cadeiras, projetor	15m ²
	Escritórios	Funcionários	Mesas, cadeiras, computadores	50m ²
	Apoio/Copa	Funcionários	Geladeira, microondas e balcão	10m ²
	Depósitos	Funcionários	Armários de arquivos	20m ²
	Sanitários	Funcionários	Bacias sanitárias e cubas	20m ²
TOTAL				115m ²

ESTACIONAMENTO				
ESPAÇO		USUÁRIOS	EQUIPAMENTOS	ÁREA APROX.
Acesso	Veículos de visitantes	Público Geral	Uma vaga a cada 70m ²	-
	Veículos de funcionário	Funcionários	Uma vaga a cada funcionário	-
	Veículos de veículos de grande porte	Público Geral	4 vagas	182m ²

SETOR SOCIAL				
	ESPAÇO	USUÁRIOS	EQUIPAMENTOS	ÁREA APROX.
Recepção	Hall	Público Geral	Sofás, poltronas, balcão de atendimento, setor de informações e totens de autoatendimento	80m ²
	Sanitários	Público Geral	Bacias sanitárias e cubas	20m ²
	Café	Público Geral	Mesas, cadeiras, bancas e banquetas	50m ²
	Sala de degustação	Público Geral	Mesas e poltronas	60m ²
	Sala de cursos	Público Geral	Bancadas, banquetas e armários	40m ²
	Varejo	Público Geral	Esteiras de transporte das caixas de uva	100m ²
	Auditório	Público Geral	Poltronas	100m ²
Restaurante	Recepção	Público Geral	Sofás, poltronas e mesas de apoio	25m ²
	Salão	Público Geral	Mesas e cadeiras	700m ²
	Wine Bar	Público Geral	Bancadas, mesas e cadeiras	40m ²
	Sanitários	Público Geral	Bacias sanitárias e cubas	20m ²
			TOTAL	1.145m ²

(continua)

SETOR DE VINIFICAÇÃO				
	ESPAÇO	USUÁRIOS	EQUIPAMENTOS	ÁREA APROX.
Recepção da Uva	Balança	Público Geral	Balança veicular	50m ²
	Plataforma de recebimento do insumo	Funcionários	Esteiras de transporte das caixas de uva	20m ²
	Desengaçadeira	Funcionários	2 máquinas	30m ²
	Lavatório	Funcionários	Cuba e balcão	4m ²
	Pransagem	Funcionários	1 Prensa pneumática	10m ²
	Estoque de caixas	Funcionários	Caixas de 20kg	20m ²
Fermentação	1° Processo	Funcionários	Tanques de fermentação	250m ²
	2° Processo	Funcionários	Tanques de fermentação	250m ²
	Depósitos	Funcionários	Mangueiras, andaimes, aranha, entre outros	20m ²
	Central de resfriamento	Funcionários	Trocador de calor e aquecedor glicol	5m ²
	Filtros e Apoio	Funcionários	Filtro de vinho	25m ²
Armazenamento	Tanques inoxidável	Funcionários	Esteiras de transporte das caixas de uva	500m ²
	Barricas de carvalho	Funcionários	Barricas	100m ²
	Sala de Higienização	Funcionários	Cavelete de barrica	10m ²
	Engarrafamento de espumantes	Funcionários	Máquina de engarrafar	20m ²
	Adegas de espumantes	Funcionários	Cavaletes de garrafas, cavaletes de rotação automáticos	50m ²

SETOR DE VINIFICAÇÃO				
ESPAÇO		USUÁRIOS	EQUIPAMENTOS	ÁREA APROX.
Engarrafamento	Armazém de garrafas	Funcionários	Garrafas	100m ²
	Lavagem das garrafas	Público Geral	Máquina de lavagem e secagem de garrafas	20m ²
	Congelamento do bocal	Funcionários	Máquina de nitrogênio	20m ²
	Encapsulamento	Funcionários	Máquina para por a rolha na garrafa	20m ²
	Rotulagem	Funcionários	Máquina de aplicar rótulo	20m ²
	Rotulagem manual	Funcionários	Mesa, prateleiras e balcão	20m ²
	Estoque	Funcionários	Caixas de vinhos	60m ²
TOTAL				1.544m ²

(continua)

SETOR DE SERVIÇO				
ESPAÇO		USUÁRIOS	EQUIPAMENTOS	ÁREA APROX.
Apoio	Refeitório	Funcionários	Mesas, cadeiras e buffet	50m ²
	Vestiário	Funcionários	Armários	15m ²
	Sanitários	Funcionários	Bacias sanitárias e cubas	20m ²
	Enfermaria	Público Geral	Poltronas, maca, armários, cuba e balcão	20m ²
	Depósito de equipamentos	Funcionários	Empilhadeiras	30m ²
	Estoque	Funcionários	Paletes de aditivos	40m ²
	Exportação	Funcionários	Caixas de garrafas do produto	50m ²

SETOR DE SERVIÇO				
	ESPAÇO	USUÁRIOS	EQUIPAMENTOS	ÁREA APROX.
Apoio	Laboratórios	Funcionários	Cubas, bancada e máquinas de análises	50m ²
	Sala do Enólogo	Funcionários	Bancada, cama e armário	15m ²
Restaurante	Cozinha Industrial	Funcionários	Fogão, coifa, bancadas, geladeiras, freezer, entre outros	50m ²
	Despensa	Funcionários	Bancada, cama e armário	15m ²
TOTAL				355m ²

SETOR DE ADMINISTRATIVO	115m ²
SETOR DE SOCIAL	1.145m ²
SETOR DE VINIFICAÇÃO	1.644m ²
SETOR DE SERVIÇO	355m ²
TOTAL	3.259m ²

Fonte: Elaborado pelo autor.

9.3. ORGANOGRAMA E FLUXOGRAMA

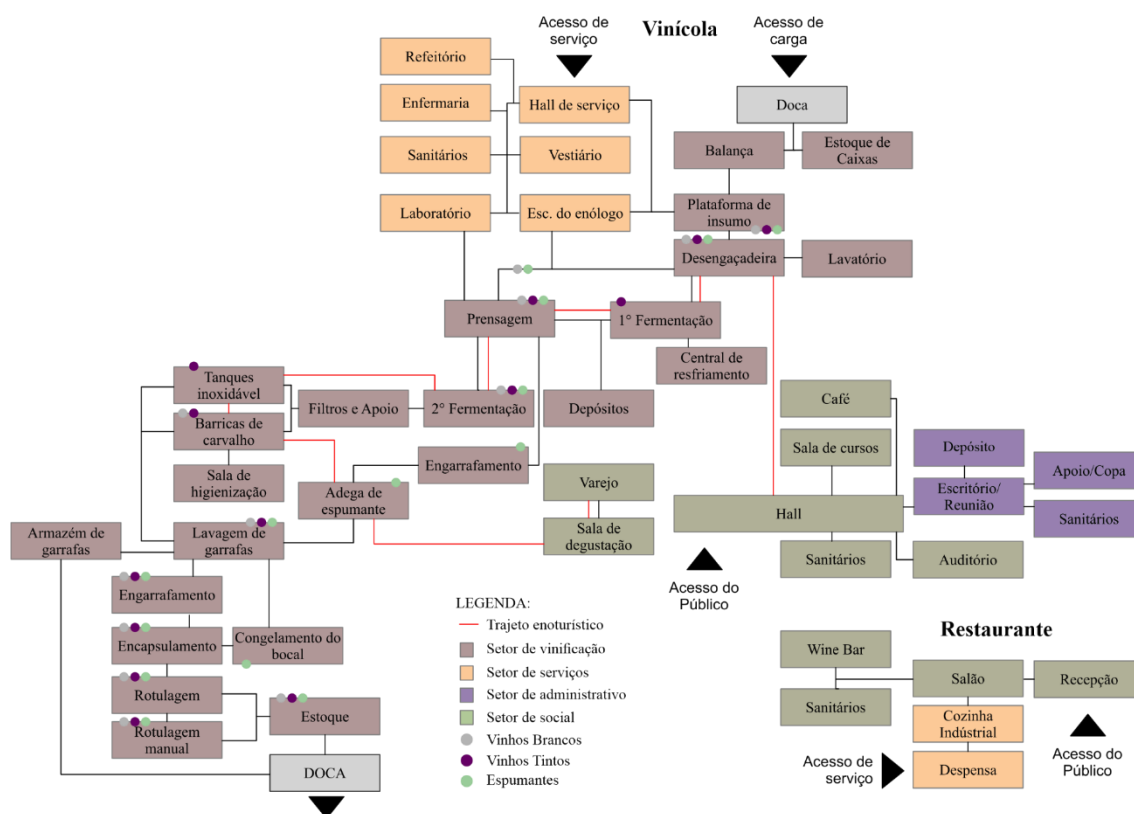
Com base nos principais ambientes listados no plano de necessidades (Figura 70) da vinícola, foi elaborado um organograma/fluxograma (Figura 71) que demonstra as conexões entre os ambientes citados, assim, é possível compreender como se dá o fluxo da produção e como eles estão conectados entre si. Além disso, para fins de entendimento de como é o processo de cada tipo de produto: vinho branco, tinto e espumantes, criou-se uma legenda explicativa para informar quais os processos que cada um destes precisam desenvolver.

Foi desenvolvido um esquema do turismo dentro da vinícola, para fins de demonstrar quais as áreas que devem possuir um cuidado na fase de projeto a qual visa a segurança do enoturista. Este esquema tem início no hall de entrada e finaliza no setor de varejo.

O fluxograma é composto por quatro partes, obtidas através da separação de acessos: acesso do público, doca de carga e descarga e acesso de serviço para funcionários. Com base nas visitas realizadas em vinícolas da região do Vale dos Vinhedos, foi elaborado um fluxo para visitantes demarcado para representar em quais locais o turista pode visitar durante o enoturismo, bem como para fins da elaboração projetual.

O restaurante da vinícola foi desenvolvido para ser um ambiente mutável, sendo um espaço que venha a se tornar um salão de eventos, visto que na região há poucos estabelecimentos voltados a este segmento. Deste modo, é possível notar que na região do recorte (Figura 55) não há edificações que atendam este setor de serviço.

Figura 71: Organograma/Fluxograma.



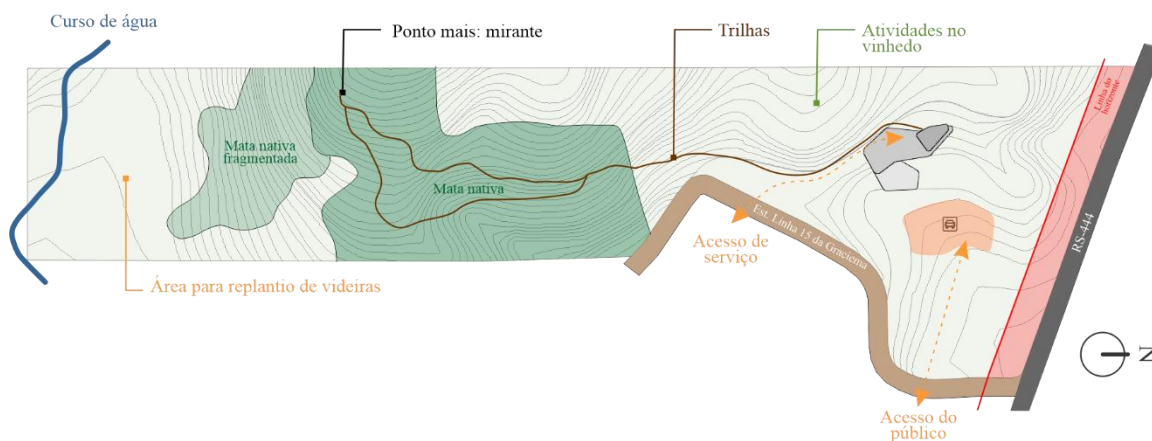
Fonte: Elaborado pelo autor.

9.4. ZONEAMENTO

O zoneamento desenvolvido teve como base as diretrizes projetuais definidas na Figura 69, o programa de necessidades (Figura 70) e o organograma/fluxograma (Figura 71). Além disso, foi levando em considerações todos os aspectos estudados no item do diagnóstico. A

proposta foi elaborada para atrair o turista. O ponto de partida do zoneamento foi a estratégia de implementar rota enoturística dentro do terreno e da própria edificação.

Figura 72: Macrozoneamento da inserção da proposta.

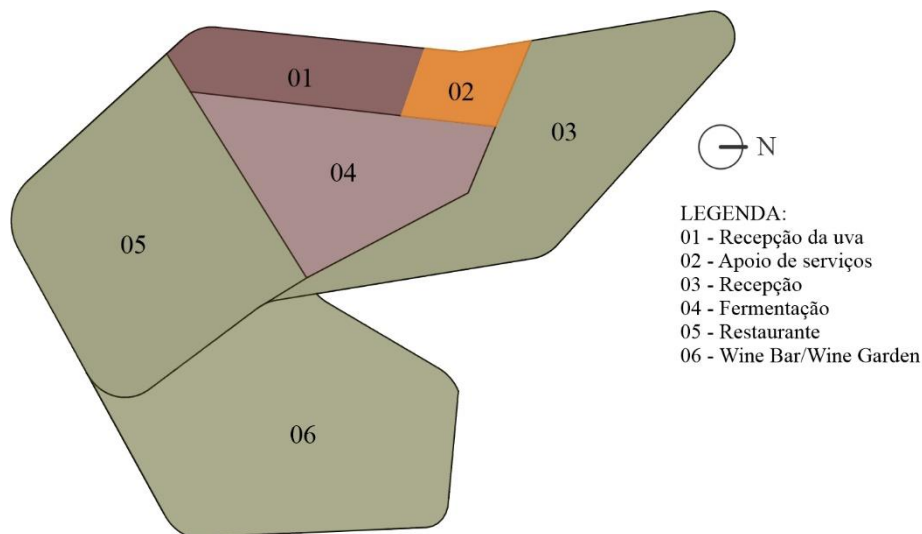


Fonte: Elaborado pelo autor.

A escolha do ponto de implantação da vinícola foi pensada para que tivesse um acesso fácil a estrada de Linha 15 da Graciema e RS-444, não ficando distante da via principal, permitindo desse modo que os turistas que transitarem pela RS-444 consigam visualizar a vinícola. Além disso, foi instituído dois estacionamentos, ambos acessados pela estrada Linha 15 da Graciema, como uma alternativa para separar os fluxos dos ocupantes, sendo assim, o primeiro estacionamento (Norte) destina-se para o enoturismo enquanto o segundo é para funcionários (Sul) e clientes do restaurante.

O macrozoneamento da vinícola foi elaborado pensando na estratégia do processo gravitacional. Dessa forma o programa foi disposto em níveis, sendo o térreo o setor que destina-se ao setor social, é nele que concentram-se as atividades com maior fluxo. Sendo assim, o térreo comporta a área de recepção com mini museu, auditório, setor de informações e sala de espera, e ainda, um restaurante que serve como casa de eventos, a área destinada a recepção da uva, apoio de serviços. A fermentação já ocorre em um nível inferior, sendo no subsolo.

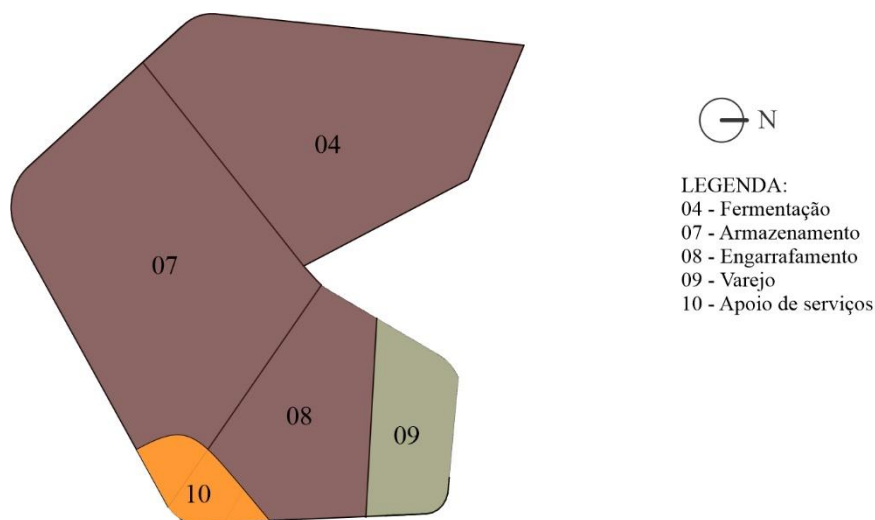
Figura 73: Macrozoneamento do térreo.



Fonte: Elaborado pelo autor.

O subsolo da vinícola atua como o setor de vinificação, é nele que os processos da fabricação do vinho vêm a acontecer. Foi destinado a sua implantação deste lugar justamente pelo fato deste processo carecer de temperatura e condições climáticas amenas.

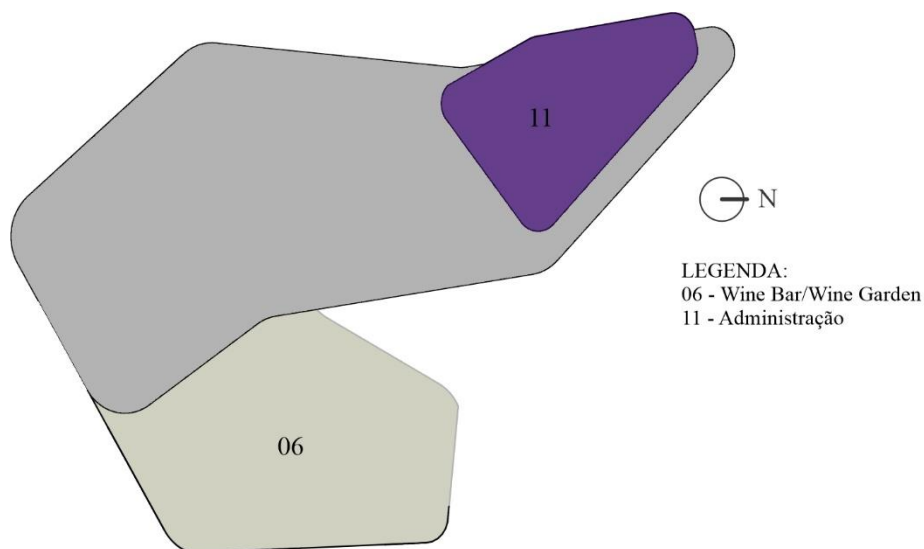
Figura 74: Macrozoneamento do subsolo.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Para o primeiro pavimento da vinícola, foi instituído o setor administrativo, pelo fato de ser um local mais elevado, que não necessite de condições climáticas amenas, sendo assim, este projeta-se sobre a cobertura da edificação.

Figura 75 Macrozoneamento do primeiro pavimento.



Fonte: Elaborado pelo autor.

9.5. VOLUMETRIA

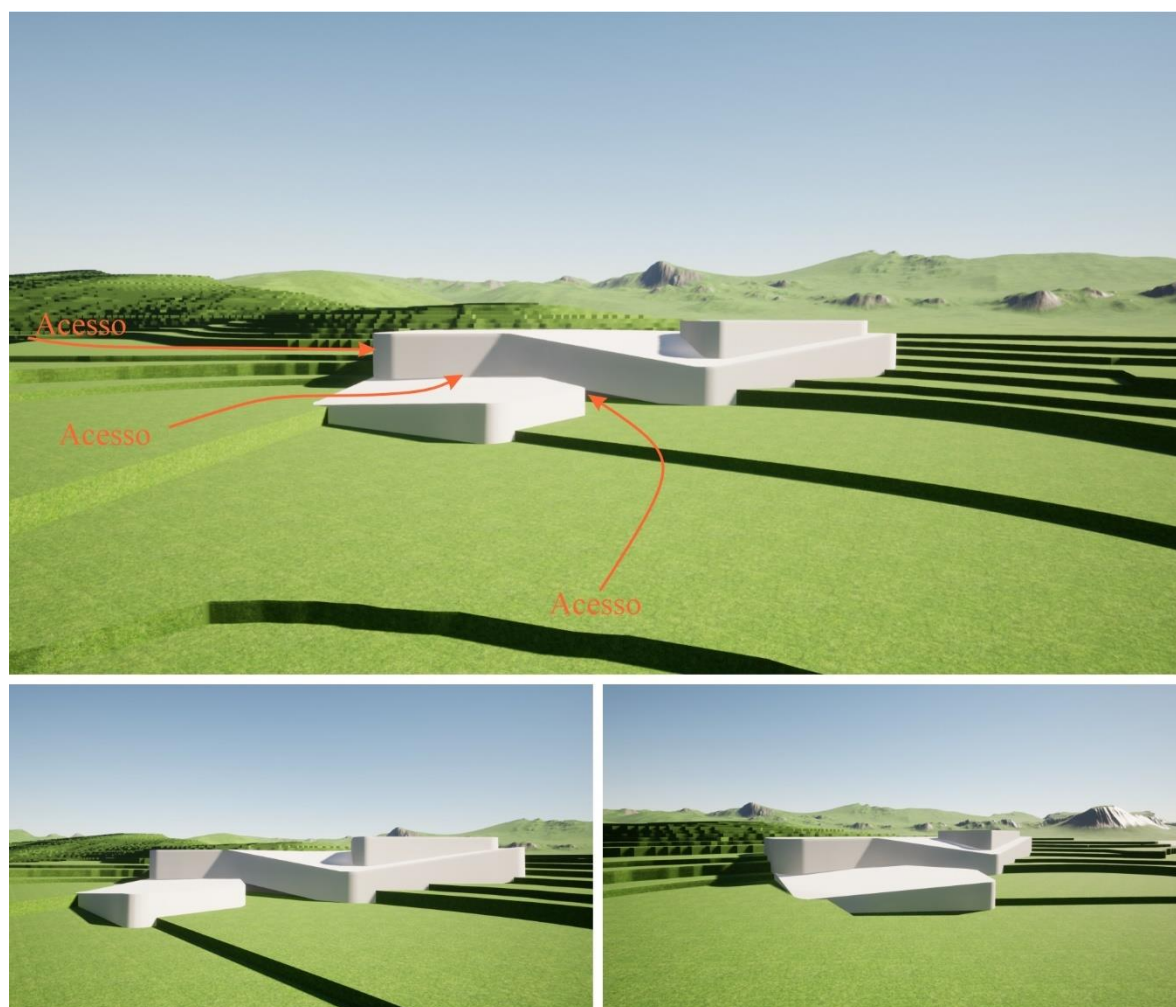
O estudo volumétrico (Figura 76) elaborado para o projeto busca instituir com a concepção conceitual um sentido de mutualidade. Definido com traçados que estabelecem um contraponto com os tradicionais, e uma conceituação que reestabelece os dogmas de regras gramaticais usadas nos projetos de arquitetura.

A volumetria busca por si só ser um atrativo ao turismo, tendo em voga a necessidade de se mostrar como elemento atuante na relação com a paisagem, sendo assim, a materialidade do edifício remonta aos elementos naturais e tradicionais. A busca por uma arquitetura contemporânea que atue como um elemento novo de atrativo é uma estratégia de implementação de valorização do vinho.

O caráter da proposta se desenvolve acerca do tradicional moderno. O vinho é um elemento que expressa técnicas e conceitos da herança cultural. No entanto, a tradição é aqui retratada como a continuidade da produção da bebida, tendo em vista a necessidade da modernização tanto na produção quanto nas questões estéticas. Busca-se instituir uma identidade que visa igualar as questões da Arquitetura do Vinho com a concorrência internacional.

Considerando a constante evolução de tecnologias e processos de elaboração do vinho, a proposta vem a ser um elemento que emerge sobre a mutualidade de dois aspectos, o tradicional e o contemporâneo. Diante disso, entende-se que para tudo há evolução.

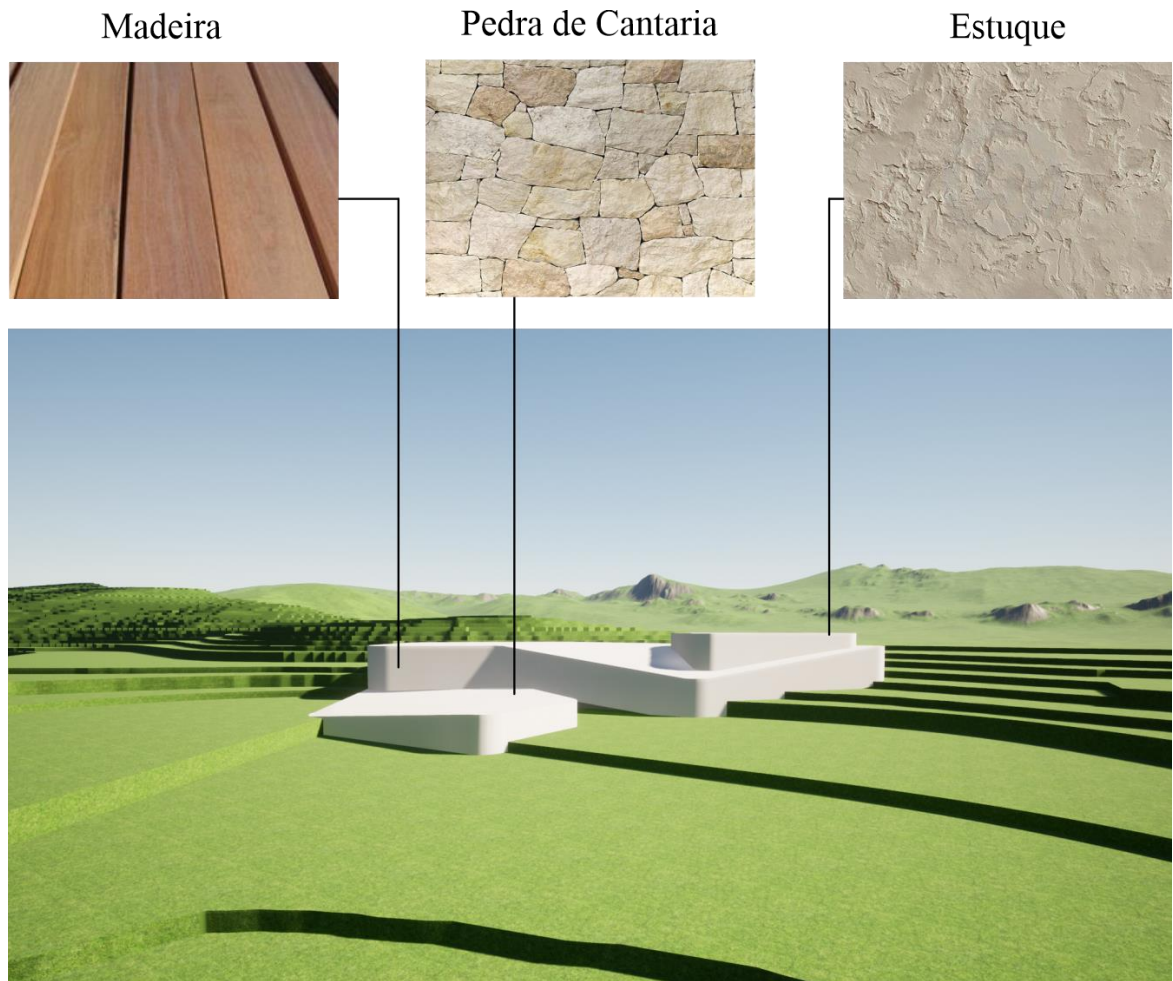
Figura 76: Estudo volumétrico.



Fonte: Elaborado pelo autor.

Foi elaborado um esquema de referências de materialidade (Figura 77) para compor a edificação, priorizando técnicas construtivas e materiais regionais, mesclando estratégias de projetos internacionais com foco no contemporâneo.

Figura 77: Proposta de materialidade.



Fonte: Elaborado pelo autor.

CONCLUSÃO

Com base nos diversos fatores aferidos durante a pesquisa, foi possível compreender que o enoturismo é um dos principais contribuintes na economia do Vale dos Vinhedos, fomentando o desenvolvimento endógeno da região. A partir da Denominação de Origem (D.O.), a qual foi conquistada em 2012, o destino se consolidou como pioneiro enoturístico devido às suas paisagens, ao seu vasto número de vinícolas e, principalmente, à qualidade do seu produto basilar, o vinho.

Corroborando a isso, o Vale dos Vinhedos tornou-se a primeira região a possuir Indicação de Procedência (I.P.) dentro do país, favorecendo a construção da imagem de referência neste setor. Deste modo, o vinho fundamentou a subsistência econômica, social, cultural e turística dessa localidade. A cultura local, fortalecida pela preservação de suas raízes imigratórias, junto à forte presença do turismo e das demais atividades econômicas, proporciona uma experiência multissensorial, imersiva e educativa. A conjunção desses aspectos contribui para a formação de um destino competitivo, que reúne uma gama de empresas e associações.

Conclui-se que, a partir do pressuposto, a região carece de uma arquitetura comercial contemporânea, que visa a importância da presença de um meio comercial voltado para um nicho específico. Portanto, foram instituídas as primeiras diretrizes que nortearam o desenvolvimento do projeto de um centro enoturístico voltado para a Denominação de Origem do Vale dos Vinhedos, tendo em vista o pequeno produtor como um associado para dentro deste setor. O projeto virá a ter sua evolução projetual elaborada no Trabalho de Conclusão de Curso II.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

WINE LOCALS. **Vale dos Vinhedos**. Disponível em: <https://www.wine-locals.com/rotas/vale-dos-vinhos>. Acesso em: 14 jun. 2022.

ZANINI, Talise Valduga. **Enoturismo no Brasil: um estudo comparativo entre as regiões vinícolas do Vale dos Vinhedos (RS) e do vale do São Francisco (BA/PE)**. 2007. 130 p. Dissertação (Mestrado) - Curso de Turismo, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, 2007. Disponível em: <https://repositorio.ucs.br/xmlui/handle/11338/322?show=full>. Acesso em: 30 mai. 2022.

MELLO, Loiva Maria Ribeiro de. **Embrapa Uva e Vinho. Árvore de Conhecimento: Uva para Processamento**. Ageitec. Bento Gonçalves, s.d. Disponível em: https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/uva_para_processamento/arvore/CONT000g56mkakt02wx5ok0dkla0saajvx4x.html. Acesso em: 30 mai. 2022.

MELLO, Loiva Maria Ribeiro de; MACHADO, Carlos Alberto Ely. **Vitivinicultura brasileira: panorama 2020**. EMPRAPA. Comunicado Técnico 223, Bento Gonçalves, 2021.

APROVALE. **Vinho e sua procedência**. Bento Gonçalves. Disponível em: <https://www.valedosvinhedos.com.br/indicacao-geografica>. Acesso em: 30 mai. 2021.

VALDUGA, Vander. **Raízes do turismo no território de vinho: Bento Gonçalves e Garibaldi - 1870 a 1960 (RS/Brasil)**. 2011. 219 p. Tese (Doutorado) - Curso de Geografia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2011. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/38568/000821055.pdf?sequence=1>. Acesso em: 30 mai. 2022.

VALDUGA, Vander. **O Processo de desenvolvimento do enoturismo no Vale dos Vinhedos**. 149 p. Dissertação (Mestrado) - UCS, Caxias do Sul, 2007. Disponível em: http://www.each.usp.br/turismo/livros/enoturismo_no_vale_dos_vinhos_valduga.pdf. Acesso em: 16 abr. 2022.

VALDUGA, Vander. **Enoturismo no Vale dos Vinhedos**. Jaguarão: Fundação Universidade Federal do Pampa, 2011. 182 p. Disponível em: http://www.each.usp.br/turismo/livros/enoturismo_no_vale_dos_vinhos_valduga.pdf. Acesso em: 30 abr. 2022.

GRIZZO, Arnaldo. **A história do vinho**. Revista Adega. UOL, 2016. Disponível em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/historia-do-vinho-e-o-vinho-na-istoria_9693.html. Acesso em: 10 mai. 2022.

PHILLIPS, Rod. **Uma breve história do vinho**. Tradução Gabriela Máximo. 455 p. Rio de Janeiro. Record, 2003.

TONIETTO, Jorge. **Indicações Geográficas para Vinhos Brasileiros**. Embrapa, 2003. Disponível em: <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Uva/UvasViniferasRegioesClimaTemperado/indicacoes.htm>. Acesso em: 24 jul. 2022.

Presidência da República. **LEI Nº 7.678, DE 8 DE NOVEMBRO DE 1988**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1980-](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1980-1988/17678.htm#:~:text=LEI%20N%C2%BA%207.678%2C%20DE%208%20DE%20NOVEMBRO%20DE%201988&text=Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20produ%C3%A7%C3%A3o%2C%20circula%C3%A7%C3%A3o,vinho%2C%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%A2ncias)

[1988/17678.htm#:~:text=LEI%20N%C2%BA%207.678%2C%20DE%208%20DE%20NOVEMBRO%20DE%201988&text=Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20produ%C3%A7%C3%A3o%2C%20circula%C3%A7%C3%A3o,vinho%2C%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%A2ncias](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/1980-1988/17678.htm#:~:text=LEI%20N%C2%BA%207.678%2C%20DE%208%20DE%20NOVEMBRO%20DE%201988&text=Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20produ%C3%A7%C3%A3o%2C%20circula%C3%A7%C3%A3o,vinho%2C%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%A2ncias). Acesso em: 24 jul. 2022

Organização Internacional da Vinha e do Vinho. **State of the world vitivincultural sector in 2020**. Intergovernmental Organisation. Criado em 29 novembro 1924, refundado em 3 abril 2001. Disponível em: <https://www.oiv.int/public/medias/7909/oiv-state-of-the-world-vitivincultural-sector-in-2020.pdf>. Acesso em: 24 jul. 2022.

GUERRA, Celita Crivellaro; et. al. **Conhecendo o essencial sobre uvas e vinhos**. Embrapa Uva e Vinho, 2009. Disponível em: <http://pergamum.ifsp.edu.br/pergamumweb/vinculos/00006b/00006b65.pdf> Acesso em: 24 jul. 2022.

RBG VINHOS. **Infográfico: a produção do vinho**. 2022 Disponível em: <https://www.rbgvinhos.com.br/blog/producao-do-vinho> Acesso em: 24 jul. 2022.

ALMEIDA, Carolina. **Música e vinho: os sons melhoram o sabor da bebida?** Adega, 2019. UOL. Disponível em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/musica-e-vinho-os-sons-melhoram-o-sabor-da-bebida_11857.html Acesso em: 24 jul. 2022.

WINEACTS. **O vinho aprecia Mozart**. Disponível em: <https://www.wineacts.it/3-notizie/attualita/89-il-vino-apprezza-mozart.html>. Acesso em: 24 jul. 2022.

PEREIRA, Giuliano Elias; et. al. **Vinhos no Brasil: contrastes na geografia e no manejo das videiras nas três viticulturas do país**. Embrapa Uva e Vinho, Documento 121, 2020.

REZENDE, Fabiane Avanzi. et.al. Processo de fabricação de vinho. XV SIMPEP, 2008. Disponível em: http://www.fecilcam.br/anais/viii_eepa/arquivos/11-01.pdf. Acesso em: 24 jul. 2022.

ROSA, Sérgio Edurado Silveira da; SIMÕES, Pedro Martins. **Desafios da Vitivincultura Brasileira**. Bndes Setorial, Rio de Janeiro, v. 19, p. 67-90, mar. 2004. Disponível em: https://web.bndes.gov.br/bib/jspui/bitstream/1408/2603/1/BS%2019%20Desafios%20da%20vitivincultura%20brasileira_P.pdf. Acesso em: 30 mai. 2020.

ABREU, Charlene Paula Sousa de. **Processo de Desenvolvimento do Vale dos Vinhedos**. X SEGeT, 2013.

TONINI, Hernanda. **Políticas Públicas e Turismo: enoturismo no Vale dos Vinhedos/RS.** Pasos: Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, Tenerife - Espanha, v. 06, n. 02, p. 213-229, 2008. Disponível em: http://www.pasosonline.org/Publicados/6208/PS0208_6.pdf. Acesso em: 17 jun. 2022.

NOVAIS, Cristina Barroco; ANTUNES, Joaquim. **O contributo do Enoturismo para o desenvolvimento regional: o caso das Rotas dos Vinhos.** Cabo Verde, 2009.

SIMÕES, Orlando. **Enoturismo em Portugal: as Rotas de Vinho.** PASOS. Revista de Turismo y Patrimônio Cultural. Vol. 6 Nº 2 p. 269-279. 2008.

LOCKS, Eliza Bianchini Dallanhol; TONINI, Hernanda. **Enoturismo: O vinho como produto turístico.** Turismo em Análise, São Paulo - SP, v. 16, n. 02, p.133-156, nov. 2005. Disponível em: <https://ur.booksc.org/book/78020948/60ba25>. Acesso em: 16 jun. 2021.

Presidência da República. **LEI Nº 9.279, DE 14 DE MAIO DE 1996.** Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19279.htm Acesso em: 24 jul. 2022

CALDAS, Alcides dos Santos. et. al. **Indicações geográficas protegidas no Brasil: possibilidades de desenvolvimento local.** 2003.

A LAVOURA. **Vale dos Vinhedos é a primeira Denominação de Origem de vinhos do Brasil.** Revista A Lavoura Ed. 696. Disponível em: <https://alavoura.com.br/colunas/indicacao-geografica/vale-dos-vinhedos-e-aprimeiradenominacao-de-origem-de-vinhos-do-brasil/> Acesso em: 24 jul. 2022.

ZEVI, Bruno. **Saber Ver a Arquitetura.** 5ª Edição. São Paulo: Editora Martins Fontes, 1996. Disponível em: https://www.academia.edu/17098588/Saber_Ver_Arquitetura_Bruno_Zevi Acesso em: 24 jul. 2022.

SÁ, Tiago Nuno Morais de. **Da adega para o hotel arquitetura e enoturismo.** Mestrado Integrado em Arquitetura e Urbanismo. p. 376. 2020

FONTES, Adriana Sansão; ESPÓSITO, Fernando. **A arquitetura do vinho observações sobre a arquitetura chilena contemporânea a partir da arquitetura vitivinícola.** Vitruvius, Arquitecto, 2017. Disponível em: <https://vitruvius.com.br/revistas/read/arquitectos/17.204/6548> Acesso em: 25 jul. 2022.

CORRADI, Andréia Belusso. **Arquitetura de vinícolas: elementos para elaboração de projetos.** UCS. 2019.

HERTCERT, Vanja. **Novos conceitos no mundo do vinho.** Disponível em: <https://arqvanja.com.br/arquitetura-do-vinho/novos-conceitos/> Acesso em: 25 jul. 2022.

PALLASMAA, Juhani. **Os OLHOS DA PELE: A arquitetura e os sentidos.** 2ª edição. Bookman. 2011.

LAVANDOSKI, Joice; LANZER, Rosane Maria. **A paisagem como atrativo para o visitante do Vale dos Vinhedos, Sul do Brasil.** RT&D, n.º 17/18, 2012.

SANTOS, Milton. **A Natureza do Espaço: Técnica e Tempo**. ed. 2. REIMPR. - São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2006.

GIORDANI, Marilei Elisabete Piana. **Paisagem do vinho: o valor cultural como recurso para a preservação no Vale dos Vinhedos - RS – Brasil**. 420 p. Tese (Doutorado) – Centro de Tecnologia Departamento de Arquitetura e Urbanismo, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2020.

MIELE, Alberto; MANDELLI, Francisco. **3 sistemas de condução da videira: latada e espaldeira**. Produção Integrada de Uva para Processamento. Volume 3, p. 41-49.

ARCHDAILY. **Vinícola Les Davids / Atelier Marc Barani**. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/963636/vinicola-les-davids-atelier-marc-barani> Acesso em: 25 jul. 2022.

ARCHDAILY. **Vinícolas Lozano / Morph Estudio**. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/927677/vincolas-lozano-morph-estudio> Acesso em: 25 jul. 2022.

ARCHDAILY. **Vinícola Antinori / Archea Associati**. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/01-116920/vinicola-antinori-slash-archea-associati> Acesso em: 25 jul. 2022.

ARCHDAILY. **Vinícola Martin's Lane / Olson Kundig**. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/912744/vinicola-martins-lane-olson-kundig> Acesso em: 25 jul. 2022.

Openstreetmap. Disponível em: <https://www.openstreetmap.org/#map=16/49.7898/-119.5405> Acesso em: 25 jul. 2022.

Vinícola Aurora. Disponível em: <https://www.vinicolaaurora.com.br/> Acesso em: 25 jul. 2022.

FLORES, Carlos Alberto. et al. **Os solos do Vale dos Vinhedos**. Brasília, DF. EMBRAPA, 2012.

Weatherspark. Disponível em: <https://pt.weatherspark.com/y/29709/Clima-caracter%C3%ADstico-em-Bento-Gon%C3%A7alves-Brasil-durante-o-ano> Acesso em: 25 jul. 2022.

Projeteet. Disponível em: http://www.mme.gov.br/projeteet/dados-climaticos/?cidade=RS++Bento+Gon%C3%A7alves&id_cidade=bra_rs_bento.goncalves.869790_inmet Acesso em: 25 jul. 2022.