

Universidade de Évora - Escola de Artes

Mestrado Integrado em Arquitetura

Dissertação

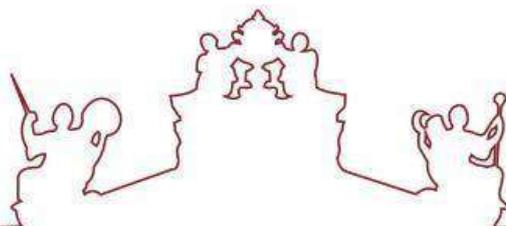
Desenvolvimento da Arquitetura do vinho - A adega
enquanto fenómeno emergente da arquitetura
contemporânea no Alentejo

André Miguel Jesus Grilo

Orientador(es) | Professora Doutora Maria do Céu Simões Tereno

Évora 2022





Universidade de Évora - Escola de Artes

Mestrado Integrado em Arquitetura

Dissertação

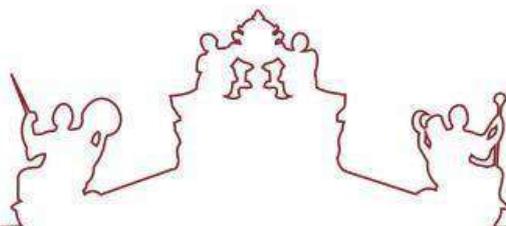
Desenvolvimento da Arquitetura do vinho - A adega
enquanto fenómeno emergente da arquitetura
contemporânea no Alentejo

André Miguel Jesus Grilo

Orientador(es) | Professora Doutora Maria do Céu Simões Tereno

Évora 2022





A dissertação foi objeto de apreciação e discussão pública pelo seguinte júri nomeado pelo Diretor da Escola de Artes

Presidente | João Rocha (Universidade de Évora)

Vogais | António Maduro (Universidade de Coimbra) (Arguente)
Maria do Céu Tereno (Universidade de Évora) (Orientador)

Desenvolvimento da Arquitetura do Vinho

A adega enquanto fenómeno emergente da arquitetura contemporânea no Alentejo

Agradecimentos

À professora doutora Maria do Céu Tereno, pela orientação desta dissertação, pela sua inteira disponibilidade, assertividade, conselhos e incentivo demonstrados ao longo deste trabalho.

Às adegas Mayor, José de Sousa, Cooperativa de Borba e às herdades do Freixo, Torre de Palma e Rocim, pela disponibilidade para me receber, pelas visitas e entrevistas.

Aos arquitetos Frederico Valsassina, João Mendes Ribeiro, Carlos Vitorino, Álvaro Siza Vieira e à adega José de Sousa, pela disponibilização de material fotográfico e desenhos técnicos.

A todos os meus amigos, pelos conselhos, motivação e companhia.

À Andreia pela paciência, carinho e apoio demonstrados durante todo este trabalho.

À minha família, em especial aos meus avós e mãe, pela força, ajuda e fé inquestionável em mim e na minha investigação.

“Ainda conheci adegas onde as teias de aranha e o pó eram sinal de tempo e do tempo. O tempo era também, quase sempre, o sinal de qualidade, pois o vinho que se preservava ao longo do tempo, no tempo, era do bom e ficava melhor ainda depois de ali ficar estacionado uns anos.

As adegas estão em transformação e já não há lugar para o pó nem para as teias de aranha.”

Castanheira, Carlos (2009) – Memória descritiva. Adega da Casa da Torre.

Resumo

Desenvolvimento da Arquitetura do Vinho -
A adega enquanto fenómeno emergente da arquitetura contemporânea no Alentejo

A produção vinícola tem feito parte da cultura das civilizações ocidentais ao longo dos séculos, sendo uma prática conhecida desde a Roma antiga. A produção e armazenamento enquanto função sempre foi definidora de espaço, todavia desde finais do século XX, a tipologia tem sofrido alterações no seu programa e linguagem arquitetónica.

Esta dissertação de mestrado tem como objetivo o estudo da estrutura de produção e armazenamento do vinho como fenómeno emergente da arquitetura contemporânea no Alentejo, explorando o contexto em que se insere o desenvolvimento da produção vinícola e do edifício associado a essa prática. Pretende-se perceber o papel do arquiteto na evolução da adega sendo que, para isso são selecionados, como objetos de estudo, edifícios que se distingam pelo seu carácter, tempo, tipologia e construção de modo a obter uma base variada de exemplos, explorando os diversos componentes da arquitetura do vinho.

Abstract

Development of wine architecture -
Winery as an emerging phenomenon of contemporary architecture in Alentejo

Wine production has been part of western civilization throughout the centuries and its practice has been known since ancient Rome. The production and containment as function has always been a definition of space, although since the end of the 20th century this typology has had changes in its program and architecture language.

The aim of this dissertation is to study the structure of production and containment of wine as an emerging phenomenon of contemporary architecture of Alentejo, exploring the context of development of wine production and the building associated to this practice. It is intended to understand the role of the architect in the evolution of wineries, and for that, there was a selection of cases distinguished by features, time of construction, typology and type of construction. It is intended to build a diversified base of examples by exploring different components of wine architecture.

ÍNDICE.

01. Introdução	9
1.1. Tema	9
1.2. Objetivo	9
1.3. Metodologia	9
1.4. Estado da Arte	10
02. A história da produção e armazenamento de vinho	12
03. Tecnologia e Logística	21
3.1. Práticas de produção	21
3.2. Processos de Vinificação	24
3.3. O espaço do vinho	26
04. Património, Turismo	28
4.1. Relação entre Vinho e Património	28
4.2. Origem do Turismo	30
4.3. Turismo e Enoturismo	32
4.4. Rota dos vinhos	33
4.5. Manifestações de enoturismo	35
05. Arquitetura contemporânea do vinho na Península Ibérica	43
5.1. Contemporaneidade na arquitetura vinícola do Norte	44
5.2. Adega da Quinta da Touriga	45
5.3. Adega da Quinta do Vallado	46
5.4. Adega da Casa da Torre	47
06. O vinho na Arquitetura Popular Portuguesa	48
07. História dos Vinhos no Alentejo	52
7.1. Introdução do vinho na região	52
7.2. Caracterização do território	53
7.3. Desenvolvimento e disseminação regional	53
7.4. A cultura da vinha no Alentejo	57
08. Casos de estudo	58
09. Adega cooperativa de Borba	59
9.1. Localização	60
9.2 Programa	61
9.3. Espaço	65
Planta de localização	75
Planta de implantação	76
Alçados	77
Corte zona de fermentação	78

010. Adega José de Sousa	79
10.1. Localização.....	81
10.2. Programa.....	81
10.3. Espaço.....	84
Planta de coberturas.....	91
Planta piso 0.....	92
Alçados.....	93
Cortes.....	94
Corte 1/50.....	95
011. Herdade do Rocim	96
11.1 Localização.....	97
11.2 Programa.....	98
11.3 Espaço.....	101
Planta de implantação.....	107
Planta piso 1.....	108
Planta piso 0.....	109
Planta piso -1.....	110
Alçados.....	111
Cortes.....	112
012. Adega Mayor	113
12.1 Localização.....	115
12.2 Programa.....	116
12.3. Espaço.....	122
Planta piso 1.....	127
Planta piso 0.....	128
Cortes longitudinais.....	129
Cortes transversais.....	130
013. Herdade Torre de Palma	131
13.1. Localização.....	134
13.2. Programa.....	135
13.3. Espaço.....	139
Planta de implantação.....	149
Planta piso 0.....	150
Cortes Longitudinais.....	151
Cortes Longitudinais.....	152
Cortes Longitudinais Pormenores 1/50.....	153
014. Adega da herdade do Freixo	154
14.1. Localização.....	156
14.2. Programa.....	157
14.3. Espaço.....	161
Planta de implantação.....	166
Planta piso 0.....	167

Planta piso -1	168
Planta piso -2	169
Cortes	170
Cortes	171
015.Síntese comparativa.....	172
016.Conclusão	180
017.Bibliografia.....	183
17.1. Sites web consultados.....	185
17.2. Revistas.....	186
018.Índice de figuras.....	187
019.Anexos.....	193
19.1 Entrevistas	193
19.2 Fotomontagens	211

01. Introdução

1.1. Tema

Arquitetura vinícola na região do Alentejo, com foco nos projetos: Adega José de Sousa em Reguengos de Monsaraz; Adega Cooperativa de Borba em Borba; Herdade de Torre de Palma em Monforte; Adega Mayor em Campo Maior; Adega da Herdade do Freixo no Redondo; Herdade do Rocim em Cuba.

1.2. Objetivo

Se por um lado a tipologia já está bastante desenvolvida no Norte do país, a região do Alentejo, embora conceituada no panorama vinícola, revelou-se um território mais conservador onde a novas versões desta tipologia, se começaram a desenvolver mais tarde. Pretende-se explorar a história e evolução da produção do vinho e do edifício associado a essa prática dentro do território alentejano. A abordagem focaliza-se numa região ainda conservadora, entendendo-se ser pertinente uma contextualização do tema no espaço definido. A delimitação espacial do trabalho contribui para uma investigação mais focada e clara. Ambiciona-se explorar a ideia de Turismo e a influência do Enoturismo dentro da área, de modo a perceber-se o papel destas noções no desenvolvimento da tipologia. Pretende-se entender também a importância da produção e dos equipamentos utilizados na mesma, tal como outras noções como a gravidade e temperatura exigida que podem influenciar a projeção do espaço arquitetónico. Este novo conceito da arquitetura do vinho define assim a elaboração e armazenamento do vinho como programa, associando-se uma preocupação com a qualidade dos espaços destinados às pessoas, um cuidado que se foi desenvolvendo com a mudança de paradigma, e criação de espaços sociais e de lazer, como restaurantes, bares ou salas de prova, outrora não incluídos na tipologia. O foco serão seis casos de estudos que diferem em época, função e construção, de modo a conseguir uma investigação diversa. Com esta seleção, a intenção passar por criar uma base que sirva de base da arquitetura praticada atualmente, embora não ambicione ser uma representação totalista das adegas alentejanas.

1.3. Metodologia

Objetiva-se uma abordagem teórica, elaborando um trabalho que reflita a história de um tema ainda por explorar. A investigação da realidade atual baseia-se na análise da tipologia construída em diversos exemplos, tanto qualificados, onde o arquiteto teve um papel preponderante no projeto, como edifícios vernaculares ou industriais construídos antes do conceito se começar a alterar, onde a representação da influência do arquiteto não é tão assinalável. Focaliza-se a questão de fundo do estudo, percebendo os fatores

que influenciam a mudança do paradigma na região alentejana. Será feita uma análise da tipologia, começando por uma visão geral do tema, abordando a história e conceitos como a importância da cultura românica, os *châteaux* de Bordéus ou o desenvolvimento posterior nos países do novo mundo. Posteriormente uma breve investigação do tema na região do Norte servirá como contraponto ao foco principal. Pretende-se uma contextualização histórica e do desenvolvimento da produção de vinho no Alentejo, tal como uma análise baseada nos seis casos, para perceber os seus objetivos, características e linguagem dentro do contexto arquitetónico. Com esta metodologia o objetivo é elaborar um trabalho teórico, não só com vertente histórica mas também um olhar sobre o estado atual, de como o conceito mudou e/ou evoluiu, que boas práticas são ou podem ser exercidas para o desenvolvimento da tipologia. Um estudo comparativo da tipologia, tanto entre casos de estudo como também com os exemplos da arquitetura do Norte do país, é fundamental para se perceber os seus contrastes, semelhanças e os traços do passado que se mantém e que contribuirão para clarificar-se, e de que forma a contemporaneidade é uma revolução em relação ao passado. Pretende-se que a interpretação do passado sirva de ferramenta para o desenvolvimento posterior da área. O plano consiste em explorar questões pertinentes sobre o desenvolvimento das adegas. O restauro ou reativação de uma adega de carácter vernacular é uma resposta válida para as necessidades funcionais da tipologia nos tempos de hoje? De que forma a evolução técnica e tecnológica influenciaram o desenvolvimento geral da arquitetura do vinho? O Turismo veio mudar a noção de adega e o que ela representa? De que forma a conjugação dos espaços de produção e lazer alteraram o conceito da tipologia?

1.4. Estado da Arte

Embora o tema em geral já tenha sido explorado em outros trabalhos e teses, como a dissertação de mestrado “Adegas Contemporâneas: Um novo discurso na arquitetura vernacular ou o *boom* do *Eno*-arquiteturalismo” desenvolvida na Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra em 2009” ou “Enologia e Arquitectura” apresentada na Universidade Lusíada de Lisboa em 2014, são investigações que exploram conceitos gerais, de como o Turismo veio a afetar a alteração da tipologia ou de que forma o paradigma mudou globalmente com a evolução dos tempos; noutros casos também encontramos trabalhos específicos sobre uma adega em particular tais como “Arquitectura do vinho : requalificação de uma Adega em Melgaço” dissertação de mestrado desenvolvida na Universidade Lusíada do Porto em 2012 ou “Arquitectura do vinho - Adega Cooperativa de Chaves” trabalho elaborado também na Universidade Lusíada do Porto em 2013, exemplos de trabalhos que se focam num objeto singular, apresentando uma nova proposta ou uma recuperação do existente. Embora ambos os trabalhos tratem uma zona diferente de Portugal, são considerados importantes para a dissertação, auxiliando na análise entre regiões diferentes, clarificando as diferenças e semelhanças entre esses projetos e os casos de estudo no Alentejo. Se por um lado esta é uma área já explorada a nível internacional e da sua história ser extensa a nível temporal, os trabalhos desenvolvidos são generalizados ou tratam outros espaços temporais ou espaciais. Livros como “*Adventurous*

Wine Architecture” de *Michael Webb* ou “*Portuguese Contemporary Wine Architecture*” de José Manuel das Neves e Jorge Figueira, são exemplos de obras que compilam um conjunto de projetos relacionados com o tema do livro, quer seja uma compilação geral no caso do primeiro, quer seja focalizada em Portugal no segundo. Nestes casos, a representação dos casos materializa-se numa descrição breve do projeto acompanhada por um registo fotográfico ou desenho gráfico. Apesar de estas obras serem uma referência para este trabalho, onde poderão ser adquiridos conhecimentos da tipologia arquitetónica no geral ou mesmo alguns trabalhos desenvolvidos na zona do Alentejo, estas publicações distanciam-se desta dissertação de mestrado pela sua geral e breve exposição dos projetos. Embora sejam livros sobre o mesmo tema, este é destinado a uma simples consulta, o que difere desta proposta de dissertação de mestrado que ambiciona explorar a história e evolução da tipologia dentro de um território mais específico, tal como uma investigação mais aprofundada de cada caso de estudo, de forma a contribuir para o progresso do tema.

02. A história da produção e armazenamento de vinho

A produção vinícola estende-se por milénios, associada a diversas culturas acompanhando a história da arquitetura.

É impossível saber a época em que o vinho foi produzido pela primeira vez como é impossível saber quem inventou a roda. Provavelmente o vinho existe desde que a uva existe, e escavações na Turquia, Síria, Líbano e Jordânia revelaram sementes de uva da Idade da Pedra, cerca de 8000 a.C. As mesmas sementes cultivadas foram encontradas na Geórgia e datam de 7000 – 5000 a.C., coincidindo com a época em que as civilizações da Europa e Oriente passaram de nómadas a sedentárias, passando a cultivar tanto quanto caçavam. A primeira lenda sobre onde começou a produção vinícola está no Velho Testamento, onde Noé, após desembarcar da Arca, plantou um vinhedo do qual fez vinho, bebeu e embriagou-se.¹

Os egípcios foram os primeiros a registar e celebrar a elaboração da vinificação nas suas pinturas de cerca de 1000 a 3000 a.C. Nas tumbas dos faraós foram encontradas pinturas que retratavam com detalhes os vários processos da produção de vinho, desde a colheita, à prensagem e fermentação. Exemplo disso é a tumba de *Caemuassete*, príncipe egípcio que viveu no séc.XIII a.C, cujas pinturas inscritas na parede demonstram o processo de colheita e pisa do vinho (fig.1). As inscrições egípcias revelam que a plantação da uva era feita no norte do país, junto ao rio Nilo, tal como a preferência por cinco tipos de vinho para serem levados para o “*afterlife*”.²

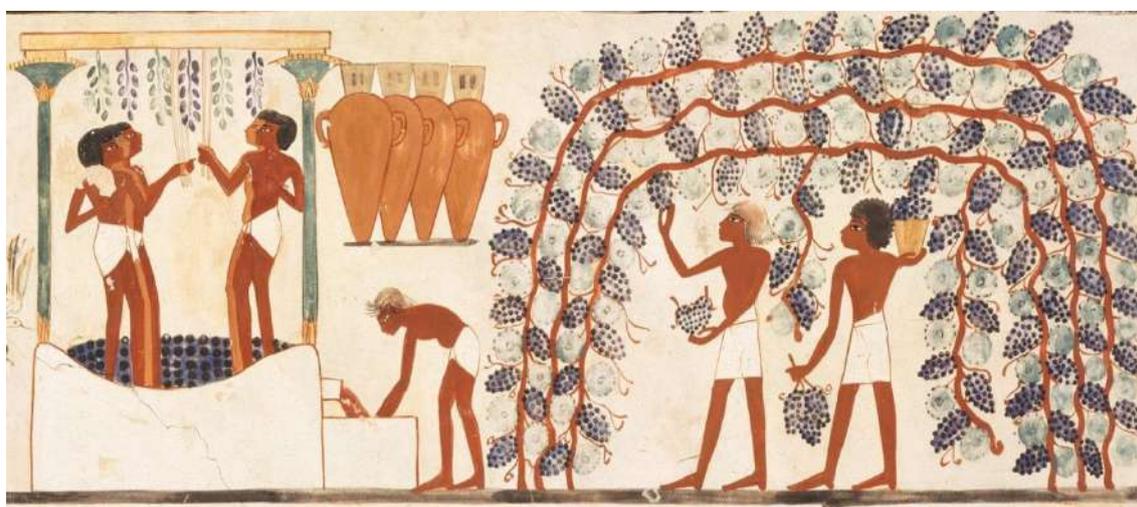


Fig. 1 – Inscrições na tumba de *Nahkt*, em Tebas. (Norman de Garis Davies, 1915).

Na Europa, os primeiros vestígios desta atividade pertenceram ao Fenícios, ao introduzirem-na no Mediterrâneo cerca de 1100 a.C., sendo desenvolvida, posteriormente, pelos gregos por volta de 1450 a.C.

¹ Johnson. “*The Story of Wine*”.

² “Vida após morte” tradução do autor. Várias tumbas foram encontradas com um armazém de ânforas. Exemplo disso é o rei *Tutancâmon*, que foi enterrado com 26 ânforas contendo diferentes tipos de vinho.

Contudo, a fixação desta atividade como parte da cultura Central e Ocidental deve-se ao desenvolvimento da produção vinícola por parte da civilização Romana. Os primeiros registos datáveis onde se confirma a prática desta atividade pertencem aos Romanos, onde existiam espaços incorporados na *villa* romana destinados à produção do vinho. O desenvolvimento desta prática agrícola deu-se a uma escala sem precedentes, sendo a base para a fixação da atividade nas zonas Centrais e Ocidentais da Europa.³

Através dos Tratados de Agronomia é possível perceber os contornos da produção vinícola, a tecnologia e os cuidados a ter ao longo o ciclo, a elaboração e a sua conservação, cuja atividade era desenvolvida nas *villas*. A *villa* enquanto tipologia arquitetónica surge no século II a.C., define-se, segundo *Visentini*, por “um complexo habitacional situado fora do perímetro urbano”⁴, figurando a maioria dos aspetos tratados pela agronomia, sendo considerada como “unidade económica básica da agricultura romana”. (fig.2)



Fig. 2 - Ilustração da Villa dos Papiros⁵ originalmente em Herculaneum. (Rocío Espín Piñar, 2017).

Após o fim da segunda guerra púnica, foi implementada uma nova hierarquia agrícola, que consistia na difusão entre propriedade média e grande, em detrimento da propriedade camponesa que funcionava com base numa economia de subsistência. Para dar resposta a esta estrutura onde a agricultura teve um papel de realce, foi criada a *villa* rústica. Esta é uma tipologia de casa de campo do Império Romano, sendo que o adjetivo “rustico” é usado para distinguir as *villas* de produção agrícola, das *villas* urbanas ou *resorts*.⁶

³ Johnson e Robinson. *The World Atlas of Wine*, 12-14.

⁴ Visentini. *La Villa in Itália: Quattrocento e Cinquecento*, 11.

⁵ Propriedade privada localizada em Herculaneum pertencente a *Lucius Calpurnius Piso Caesoninus*.

⁶ *Ibidem*.

Segundo *Visentini*, esta tipologia divide-se em três partes: a primeira, denominada *pars frutuaria*, destinada aos espaços de produção, conversação e armazenamento dos produtos alimentares, tais como a prensa, adega e armazéns; na segunda, *pars rustica*, encontravam-se a cozinha e espaços dos escravos e caseiro e por fim a *pars urbana*, destinada aos espaços do patrono tais como os aposentos e as salas.⁷

Relativamente às partes destinadas à produção vinícola, inseridas na *pars frutuária*, distinguem-se o espaço de prensagem e o de fermentação, envelhecimento e armazenamento. Segundo *Palladio*, a prensa deve estar orientada a Norte, em lugar fresco e obscuro para que a climatização não afete a produção. Relativamente à tecnologia e logística do fabrico do vinho, *Hugh Johnson* descreve a prensa romana como tendo “grandes e pesadas traves de madeira, para fazer peso; um sarilho para aumentar a pressão, e cordas enroladas em volta da massa de uvas prensadas, para a não deixar sair do lugar”⁸. Referente à fermentação, este processo era feito em talhas, que se chamavam *dolium*, semelhantes às dos Gregos (*pithoi*) e às talhas da Geórgia (*kvevri*), sendo enterradas até acima no pavimento das adegas.⁹

Após a queda do Império Romano, seguiu-se uma época de perturbações socioeconómicas para as práticas culturais e criativas do ser humano e, como tal, também as vinhas sofreram uma paragem no tempo. Com a chegada à Idade Média, a Igreja herdou todo o património deixado pelos romanos. O primeiro mosteiro é fundado em 529 em Monte Cassino, Itália, por *San Benedetto*, onde se praticara o estudo de textos clássicos e a agricultura como nas antigas *villas*. “A sua estrutura arquitetónica, centrada à volta de um claustro-peristilo, parece reinvocar a disposição da *villa*, e em alguns casos o convento é mesmo implantado onde existira uma *villa*”.¹⁰

Após o século V, as cidades foram saqueadas e incendiadas, restando poucos vestígios das *villas* romanas, sendo que nesse período as populações procuraram as imediações de fortalezas de bispos e senhores por questões de segurança.¹¹

Para evitar os assaltos, que eram frequentes à época, construía-se uma muralha em torno do complexo eclesiástico que cercava o mosteiro. Fora da cerca, encontravam-se os terrenos de cultivo e construções de apoio, incluindo as granjas¹², habitações de colonos, moinhos ou aquedutos. O sistema de granjas foi incorporado a partir do século 1130 por senhores que verificaram um aproveitamento por parte dos monges das terras doadas e inicialmente sem valor. É de apontar o celeiro da granja cisternense, que poderia assumir funções mutáveis, consoante o tipo de produção, denotando-se como a edificação tipológica de apoio.

Os mosteiros converteram-se assim, em “centros de aprovisionamento agrícola”¹³, para além das tarefas culturais e de proteção. Segundo Margarido, *Braunfels* sugere que é na planta de *San Gallen* (fig.3),

⁷ Margarido, “Adegas Contemporâneas - Um novo discurso na arquitetura vernacular ou o boom do Eno-arquitetura?”, 5.

⁸ Johnson. *História Universal do Vinho*, 70.

⁹ *Ibidem*.

¹⁰ Visentini. *La Villa in Itália: Quattrocento e Cinquecento*, 39.

¹¹ Ackerman. *The Form and Ideology of Country Houses*, 69.

¹² Terrenos de exploração de grandes dimensões, usados para produções específicas ao terreno, mantidas por leigos que serviam as ordens religiosas.

¹³ Margarido, “Adegas Contemporâneas - Um novo discurso na arquitetura vernacular ou o boom do Eno-arquitetura?”, 7.

que o esquema programático se encontra desenvolvido na totalidade e afirma que “na sua qualidade de escola, de centro missionário, de exploração agrícola e de ponto de apoio da administração pública, o mosteiro tinha que ser uma entidade de rígida organização interna.”¹⁴. O mosteiro divide-se em quatro zonas principais, sendo que o espaço da adega ocupa uma dessas zonas, constituída pelo claustro e as edificações em torno dele.

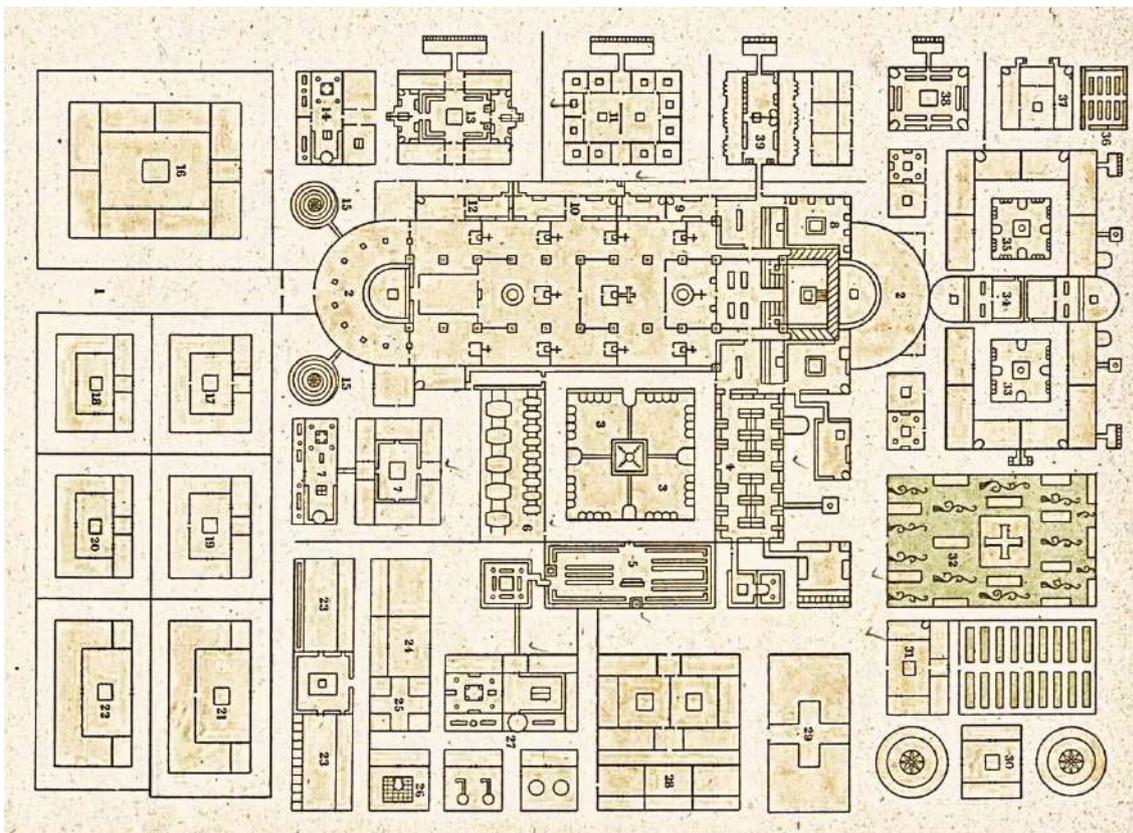


Fig. 3 - Recriação da planta original do mosteiro St. Gallen, Suíça. (Gardenvisit).¹⁵

Com a expansão das vinhas na Idade Média, levada a cabo pelos Beneditos, deu-se uma multiplicação das povoações que se dedicaram à produção do vinho. As razões da produção de vinho por parte da Igreja são diversas, tal como a exigência no ato da cerimónia eucarística dispor de vinho, razões que se prendem com a teologia, no sentido que o vinho é referenciado várias vezes na Bíblia, pelo facto que na Roma Antiga o vinho estava associado ao poder, ou com a associação da bebida ao interesse terapêutico.

Para além da incorporação da produção vinícola na arquitetura e cultura monástica da Idade Média, herda-se também o sistema produtivo, sendo que o processo de fabrico usado na Idade Média foi usado em todas as regiões, até ao século XVIII.¹⁶

¹⁴ *Ibidem*.

¹⁵ Apesar da incerteza dos autores do projeto, Nees (1986), argumentam que os manuscritos originais foram criados pelo mosteiro de Reichenau.

¹⁶ Johnson. *História Universal do Vinho*, 121.

Após a desagregação do património senhal no século XII, observa-se o desenvolvimento da classe burguesa dedicada ao comércio. Castelos senhorias que antes controlavam as propriedades feudais são agora substituídas por investidores particulares burgueses. Em consequência, no final da Idade Média, a produção vinícola é executada por duas frentes: pelos soberanos medievais e pelos dignitários eclesiásticos.

A obra de *Andrea Palladio* “*Quattro Libri dell’Architettura*”, enquanto publicação de referência renascentista, está repleta de exemplos de *villas* que integram espaços de produção de vinho. O autor descreve as condições das adegas, designando que “devem ser em cave, encerradas e longe de qualquer ruído, humidade ou mau odor”, dando também diretrizes em relação à luminosidade do espaço e modo a evitar o aquecimento do compartimento e posterior dano ao produto.¹⁷

Refere-se o plano da *Villa Mocenigo* (fig.4), construída em 1560 para *Leonardo Mocenigo*, na periferia de *Veneza*, e demolida no final do século XVIII. Em sua descrição, incluem-se as funções agrícolas tal como os seus espaços próprios, como parte integrante da residência. Segundo *Palladio* “as adegas encontram-se no piso térreo, juntamente com os celeiros e os alojamentos dos empregados, enquanto no piso superior se localiza os espaços residenciais do dono. Nas extremidades do edifício encontram-se as prensas de vinho, estábulos, entre outros espaços designados para uma casa de campo”.¹⁸

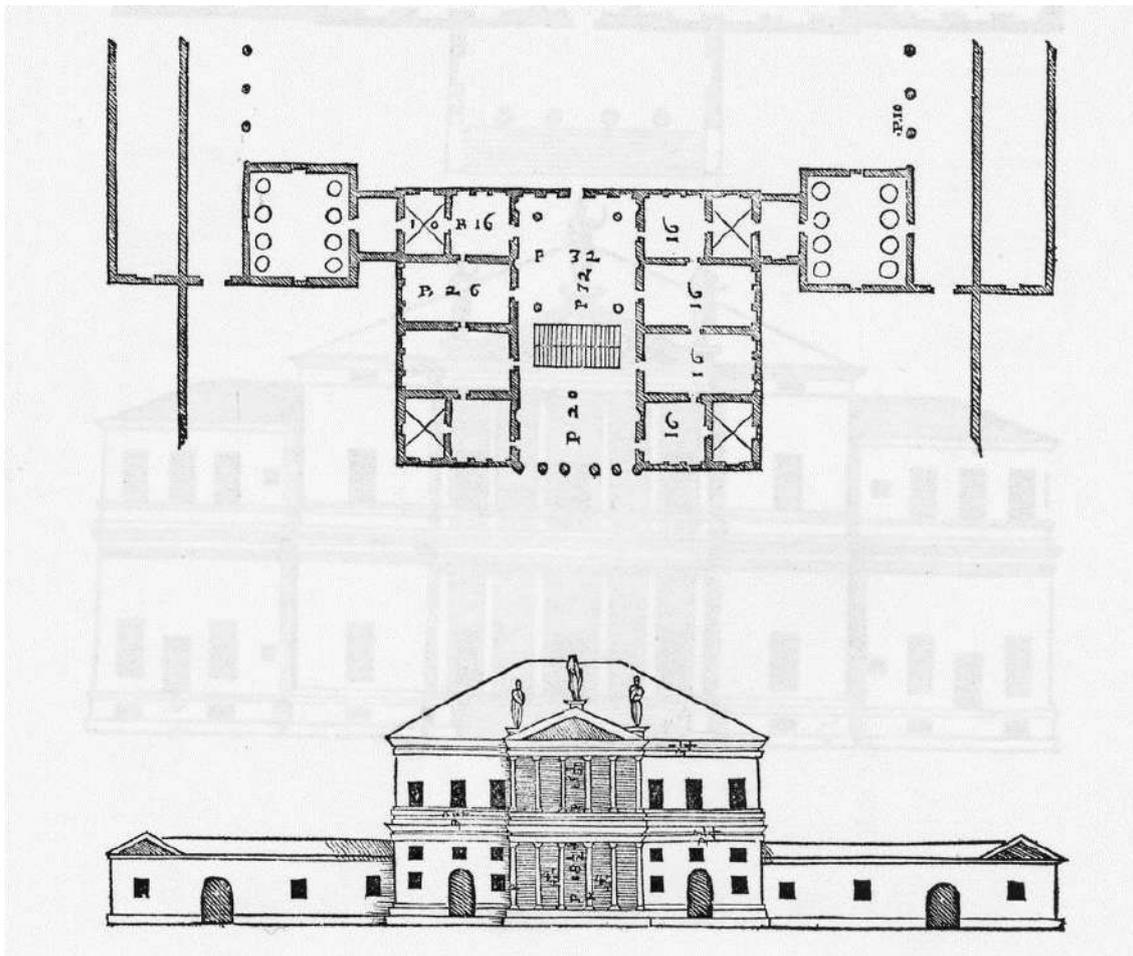


Fig. 4 – Andrea Palladio, *Villa Mocenigo*, 1570, em *Quattro libri dell’architettura*. 204.

¹⁷ Palladio. *The Four Books of Architecture*, 21.

¹⁸ Palladio. *The Four Books of Architecture*, 26.

A *Villa Sarraceno* (fig.5), situada em *Veneto* na província de *Vicenza*, construída por volta de 1548, é também um exemplo. O edifício central é apresentado entre dois grandes *barchesse*¹⁹ em ângulo reto. As razões para esta forma não são de todo claras, mas provavelmente referem-se à existência de uma granja ativa no lugar. O autor descreve os espaços: “o piso térreo do edifício central é elevado cinco metros do chão, incorporando os aposentos, a adega no piso inferior em cave, e o celeiro no piso acima, sendo eu estes dois espaços têm o comprimento total da residência. A cozinha e o resto dos espaços necessários de uma casa de campo localização nas duas extremidades do edifício.”

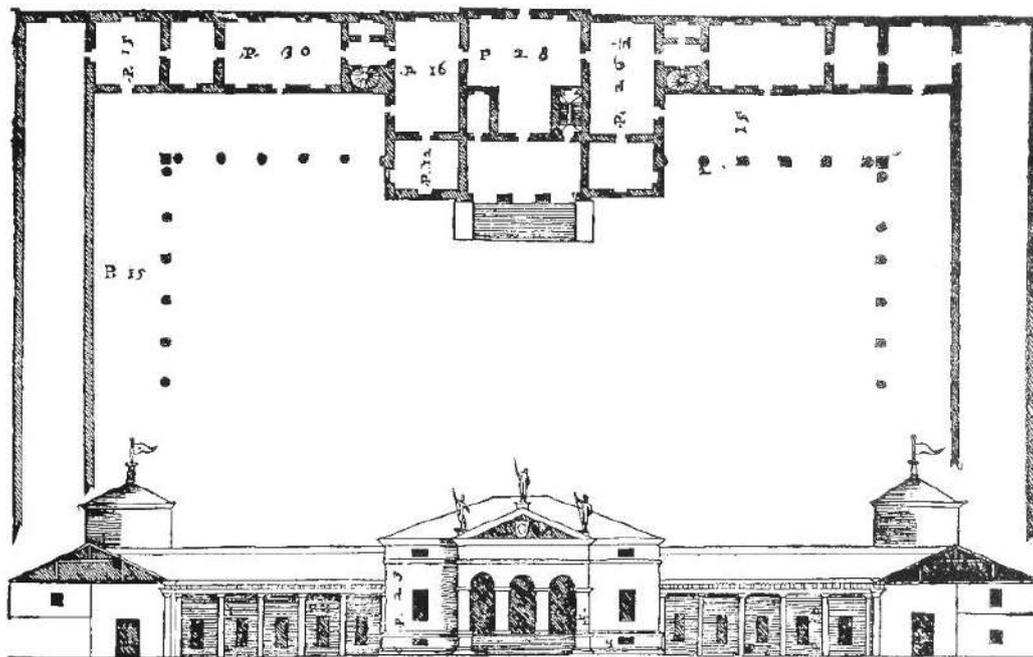


Fig. 5 – Andrea Palladio, *Villa Sarraceno*, 1570, em *Quattro libri dell'architettura*. 206.

Dispondo de uma configuração semelhante à anterior, analisa-se o projeto para a *Villa Ragona* (fig.6), previsto para região de *Montegaldella* mas nunca construído. O edifício apresenta-se com a mesma linguagem que a *Villa Sarraceno*, sendo que todo o percurso pela residência é coberto. De realçar que o piso dos aposentos do dono situa-se a doze metros do chão, acima da cozinha, adega e galerias, sendo que o celeiro e aposentos dos funcionários são projetados no piso acima. Os restantes espaços de apoio estão localizados nas *barchesse*.

¹⁹ Dois grandes pórticos nas extremidades do corpo principal do edifício que incorporam os espaços agrícolas da residência.

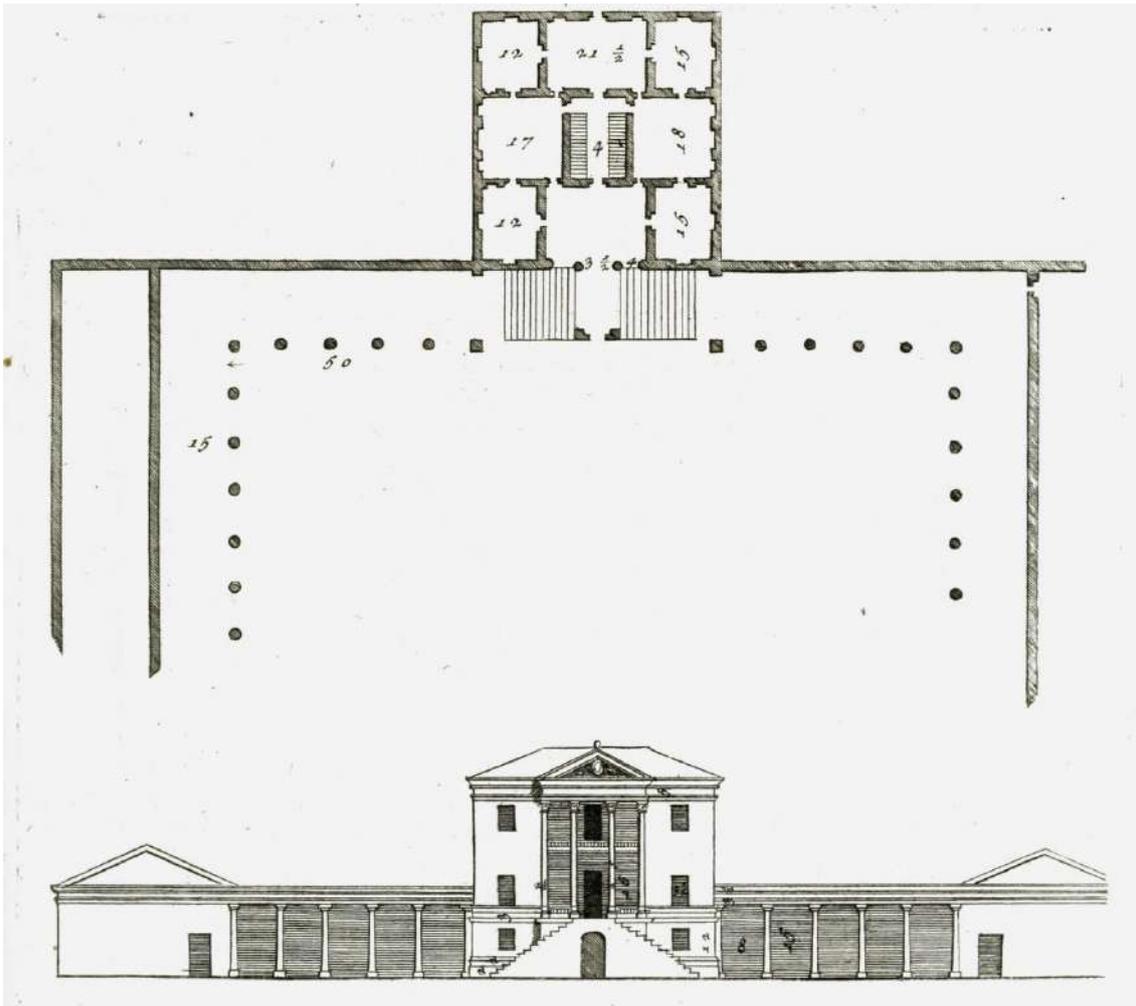


Fig. 6 – Andrea Palladio, *Villa Ragona*, 1570, em *Quattro libri dell'architettura*. 207.

Desde o fim da Idade Média até ao século XX, surge uma outra estrutura associada à vinicultura, em França, designada como *closier* ou residência fortificada que é articulada com as dependências das abadias durante o século XIII e XIV. A origem das maiores e mais numerosas propriedades vinícolas na região de Bordéus, inicialmente um dos maiores centros de exportação de vinho no reinado de César, está estritamente ligada ao clero. No entanto, esta tradição perdeu-se com a perda de influência por parte do clero, e os antecessores dos *châteaux* de hoje, estão diretamente ligados ao crescimento do domínio vinícola por parte dos burgueses de Bordéus.²⁰

A vinha e o vinho passaram a ser representados pela tipologia de *château* em termos culturais tanto em França como no resto da Europa. Longe das cidades e das zonas residenciais, os *châteaux* começaram a servir a viticultura com as suas fortalezas e mão de obra por parte de camponeses. Segundo *Dethier*, o *château* vinícola tem origem na antiga noção de castelo, ou “*castellum*”, na “*villa rustica*” do Império Romano, e nas *villas* da região agrícola de *Veneto* de *Andrea Palladio*, em termos estruturais, espaciais e estéticos. Contudo,

²⁰ Dethier, *Châteaux Bordeaux*, 41.

estas referências pertenciam a aristocracia que viviam nas próprias propriedades ao mesmo tempo que geriam as suas variadas empresas agrícolas, enquanto em Bordéus, os donos dos *châteaux*, geralmente viviam nas zonas urbanas e raramente visitavam as suas propriedades. Ainda assim, era comum incluir-se a residência nos complexos *châteaux* de Bordéus.²¹ De notar, que esta tipologia adotou diversas variantes tipológicas em função das diferentes classes sociais que a puseram em prática: desde a aristocracia, à burguesia de negócios, à burguesia média.

Uma das características que melhor define a arquitetura dos *châteaux* de Bordéus prende-se com o facto de o edifício se relacionar com a sua vinha tanto em função, como origem. O *château* surge em meados do século XVI por parte de *Jean de Pontac*, um membro do parlamento bordelense, que plantou a sua vinha num terreno em *Haut-Brion*, de maneira a desenvolver o seu vinho e entrar no mercado. De forma a demonstrar a sua posse do terreno e como sinal de poder, encarregou o mestre-pedreiro *Jean Cheminarde*, de construir um edifício remanescente das casas nobres da época (fig.7).²²



Fig. 7 – *Château Haut-Brion, Pessac*. (Domaine Clarence Dillon S.A.S).

A organização funcional do complexo do *château* vinícola divide-se em quatro elementos principais. A residência, ocasional mas sofisticada, do proprietário que ocupa o centro da composição. Os edifícios de programa funcional destinados à produção e armazenamento do vinho, sendo que Dethier destaca dois espaços distintos; salas de fermentação, designadas por *cuves* cilíndricas, e as *chais* que contêm as barricas, ou *barriques*. Os edifícios anexos para uso dos trabalhadores, que em alguns casos surgiam sob a forma

²¹ Dethier. *Châteaux Bordeaux*, 22.

²² *Ibidem*. 66.

aglomerados do tamanho de pequenas aldeias em torno da residência principal, formando comunidades rurais autossuficientes. Por fim, os jardins que conferem um caráter nobre, representativo do nível social do proprietário.²³

O conceito de *château* associa “num mesmo termo a arquitetura do vinho e a terra deste e num mesmo programa de construção uma parte residencial capaz de acolher – ocasionalmente – a família e os seus convidados especiais e uma outra zona consagrada à exploração: caves, cubas e outros locais de serviço”.²⁴

O *château* cria uma revolução cultural própria da arquitetura dos vinhedos de Bordéus, que sofre uma passagem de uma estrutura puramente funcional, para um lugar de promoção vinícola e comercial.

Assim, esta tipologia destaca-se das restantes propriedades da região bordalesa e outras regiões produtoras de França pelo seu objetivo vinícola, comercial e cultural, exprimindo pela primeira vez, sem precedentes históricos, a autonomia edificatória desta atividade, enquanto manifesta uma intenção que vai para além da funcional.

O *château* serve assim, como exposição do vinho de luxo, através de uma arquitetura que evidência a qualidade e finalidade dos lugares de produção e conservação. O facto de possuir num mesmo complexo, uma residência aristocrática, e de ser funcional enquanto exploração rural, confirma a originalidade desta tipologia, que confirma a posse de um terreno, enquanto o valoriza. Ainda assim, cultiva-se pelo prazer e pela paisagem vinícola que nasce dentro da sociedade aristocrática do século XVI. Aliado ao facto de serem residências sazonais, às quais se associa a função de prazer, enquanto espaço familiar, a vinha “oferece, pela sua ordenação perfeita, um espetáculo grandioso, por vezes arquitetónico, teatral e pictural”²⁵, apreciado por essa parte da sociedade. O *château* assume uma inconstância linguística ao longo dos tempos, caracterizando-se essencialmente pelos movimentos estilísticos da época em que foram construídos, até ao século XX, onde se inicia um período de crise cultural. O termo *château* é então banalizado pelos produtores, sendo usado ou substituído por simples *chai* ou *cuves* ou até mesmo por puras vinhas ausentes de qualquer construção, passando a ser sinónimo de qualquer propriedade vinícola particular.²⁶

A década de 1920 foi particularmente negativa para a viticultura marcada pelo desmantelamento imobiliário da vinha. Com a crise económica mundial e as doenças dos vinhedos, o surgimento de cooperativas vinícolas contribuiu para a construção de edifícios dotados de uma linguagem fabril. Graças a este movimento, começou-se a perder a noção cultural das estruturas vinícolas antecessoras. A renovação tecnológica iniciada na década de 1950 também contribuiu para degradação da qualidade arquitetónica do património original, ao desviar as direções entre produto e suporte, ou seja, uma desconexão entre vinho e arquitetura.

²³ Dethier. *Bordeaux Porto: História e Renovação das Architecturas do Vinho*, 23.

²⁴ *Ibidem*, 25.

²⁵ Dethier. *Châteaux Bordeaux*, 23.

²⁶ Dethier. *Bordeaux Porto: História e Renovação das Architecturas do Vinho*, 46.

Entre o século XIV e XVIII desenvolvem-se na periferia das grandes cidades, manifestações arquitetónicas de linguagem popular, ou vernacular. Estas estruturas associadas a produções de pequena escala, constroem-se para responder às necessidades, valores, economias e modos de vida das culturas que a produzem.²⁷

Até ao século XIX, na Europa, encontram-se manifestações de arquitetura vinícola doméstica, de utilidade puramente funcional e rigorosa em respeito ao seu programa. No entanto, a degradação por parte das doenças dos vinhedos deu a oportunidade para uma nova arquitetura de produção pós filoxera.

Na Áustria, as adegas eram situadas em caves subterrâneas, aglomeradas, formando ruas de adegas ou até pequenas vilas laborais. A produção era executada no primeiro nível da cave, sendo que o armazenamento era feito no nível inferior, ligado por escadas e ventilado por túneis que dariam acesso às vinhas. Estas estruturas possuíam também um carácter social visto que o primeiro nível era utilizado como espaço de reunião ou convívio.

Em França, os edifícios seguiam dois princípios de programa: o local dedicado à produção do vinho, onde se encontravam as cubas e prensas, situava-se no piso térreo facilitando a ventilação e o lugar onde o vinho era armazenado, isto é, num armazém no piso térreo ou subterrâneo.

Em Portugal, existem três exemplos de tipologias, das regiões do Ribatejo, Estremadura e Douro. Nos casos de Ribatejo e Estremadura, destacam-se dois modelos: a adega importante, como estrutura principal de grande volume e as pequenas unidades que surgem anexas à habitação.²⁸

No caso do Douro, destaca-se a casa de quinta, que se assemelha nos seus parâmetros às villas rústicas como uma unidade de exploração agrícola. Contudo, a partir do século XVIII, as unidades funcionais da adega e lagar tornam-se edifícios independentes da residência, devido a fatores de comodidade, volume de produção e ausência de odores.

03. Tecnologia e Logística

3.1. Práticas de produção

Para compreender o espaço e função de uma estrutura destinada à produção vinícola, importa compreender os processos ligados à produção de vinho, desde a plantação ao engarrafamento.

A produção de vinho exige um ano de esforço. Esta cultura obriga a cuidados constantes que ocupam o lavrador em múltiplas vertentes do trabalho.

Para implantar uma vinha nova, era previamente necessário marcar a terra para talhar as mantas e estabelecer as fileiras. Segundo António Maduro, era um trabalho extenuante que só encontrava paralelo nas

²⁷ Oliver, Paul - Encyclopedia of Vernacular Architecture of the World, 1997 Vol.3. p.23

²⁸ Amaral, Francisco Keil do. *Arquitetura Popular em Portugal*. 200

arroteias e espedregas, que consistiam no desbravamento e limpeza das pedras para o posterior cultivo do campo.²⁹ Este serviço mobilizava grupos de quatro a oito homens, coordenados pelo mandador que estabelecia o ritmo da tarefa. Após a limpeza do terreno, abriam-se valados profundos que depois recebiam o adubo. Com um compasso certo, abriam-se covatos para receber os bacelos³⁰.

Entre as técnicas de renovação ou povoamento da vinha destacava-se a mergulhia (fig.8). Uma operação que consistia no aproveitamento da vara num outro covato, de forma a colmatar as falhas provocadas pela morte das videiras, ou para substituir as estéreis. Este método apresentava, no entanto, múltiplos fracassos, que obrigava a múltiplas repetições e que reduzia a esperança da vida da planta para cerca de metade. A necessidade do repovoamento das vinhas evidencia a sensibilidade desta cultura. O envelhecimento e esterilidade das videiras ou as adversidades climáticas são algumas das razões da existência desta operação. Com o surto da filoxera, a praga mais devastadora da viticultura mundial, esta técnica deixou de ser praticada, visto que o “enraizamento direto da videira era frágil às investidas do ignóbil inseto”.

Prática que emergiu foi a da enxertia (fig.9), que até então era apenas periódica. Técnica ancestral indispensável para substituir cepas, povoar vinhas com castas com melhores atributos, recuperar plantações envelhecidas, tornou-se numa operação obrigatória para reforçar as plantações no combate à filoxera. A enxertia tem o seu tempo próprio, sendo a Primavera o período mais propício.

A poda (fig.10) constitui a primeira grande mobilização cultural da vinha e umas das práticas de maior significado. Esta técnica torna uma vinha semisselvagem, numa vinha controlada e orientada para frutificar, aumentos a sua esperança de vida e facilitando o amadurecimento do seu fruto. A altura da poda regula-se pelas condições do clima, solo e cultura, sendo que este exercício podia variar entre janeiro e março, consoante a idade da vinha. No entanto registou-se uma tendência progressiva para a antecipação dos exercícios a operar na vinha. Na primeira metade do século XX, era comum realizar a poda no mês de dezembro, fruto também das alterações climáticas que interferiam no desenvolvimento e produção do vinho.

À operação da poda, sucede a empa ou erguida, trabalho subtil, mas de maior conhecimento. Esta técnica consiste em torcer as varas destinadas à frutificação, gemendo-as ou arqueando-as para as ligar a junco, ráfia ou canas que lhes serviram de tutores. A empa é uma mobilização crucial que confere a melhor orientação à vinha, impede que os cachos arrojem no solo e estimula a produção.

A cava é o último granjeio de maior amplitude. O ato de romper e revolver a terra com a enxada era essencial para erradicar a ervas que parasitavam as cepas, assoalhar a terra e facilitar a infiltração das águas, ao mesmo tempo que se estrumava a terra. A aplicação de estrumes aumentava a produção, mas em contrapartida, enfraquecia os vinhos. “Só com a replantação da vinha pós-filoxera é que as terras passam a ser beneficiadas regularmente com adubos, porque a nova vinha mais produtiva era também mais exigente.

²⁹ Maduro. “*Tecnologia e Economia Agrícola no Território Alcobacense (séculos XVIII-XX)*”, 543.

³⁰ Vara de videira para formar nova planta.

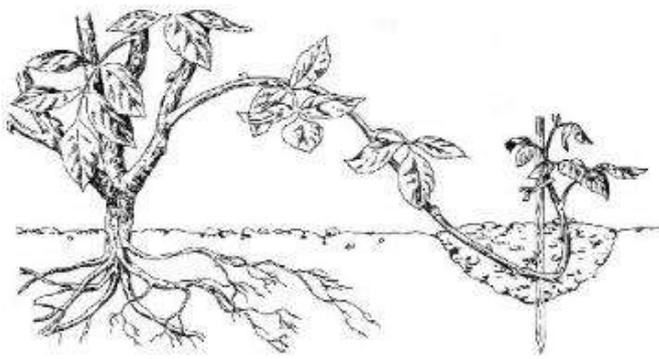


Fig. 8 – Mergulhia. (John Evelyn, 1932).

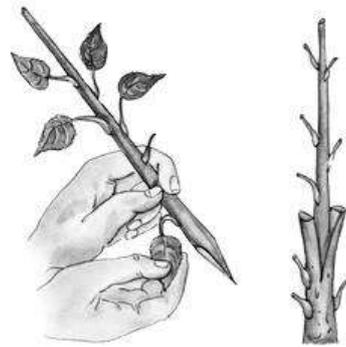


Fig. 9 – Enxertia. (Natvas/shutterstock).

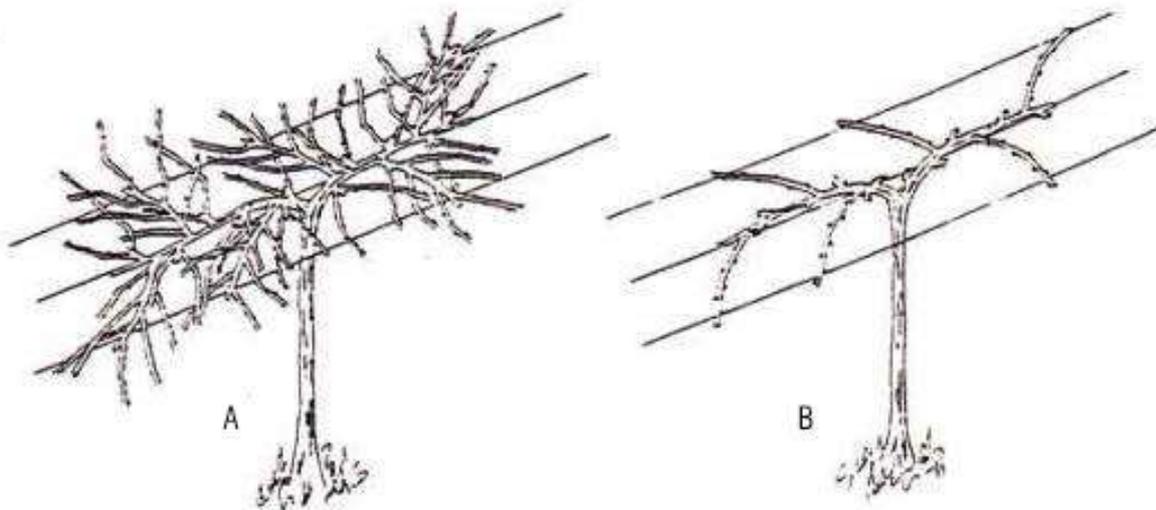


Fig. 10 - A. Planta com as ramas deixadas pelas varas do ano anterior. B. Planta com as ramas restantes após a poda. (Embrapa, 2013).

“Com a entrada no século XX verificou-se uma tendência para cavas mais precoces, prática continuada até à lavra mecânica dispensar o trabalho manual ou remeter esta atividade para as explorações mais reduzidas. Durante a primeira metade do século XX, as cavas realizavam-se nos meses de fevereiro e março.”³¹

Antes da vindima dava-se a esfolhada das cepas, retirando o excesso de vegetação que obscurecia os cachos, retardando a sua maturação. A vinha era esfolhada três vezes, o que permitia por à mostra as uvas que entravam em fase da maturação beneficiando assim do máximo sol possível. Esta tarefa, ainda que simples, permitia uma maior uniformidade da maturação, contribuía para elevar o grau dos vinhos e melhorava os seus atributos.³²

³¹ Maduro, “Tecnologia e Economia Agrícola no Território Alcobacense (séculos XVIII-XX)”, 564.

³² Maduro, “Tecnologia e Economia Agrícola no Território Alcobacense (séculos XVIII-XX)”, 572.

3.2. Processos de Vinificação

Dentro do edifício para a produção de vinho é importante conhecer dois espaços fundamentais a esta atividade: a adega e a cave.

O primeiro polo detém a logística destinada ao processo de transformação da uva em vinho. O segundo, enquanto lugar designado à conservação e armazenamento do vinho, requer condições ambientais rigorosas para garantir qualidade do produto, devendo por isso ter uma temperatura entre os 12º C e os 18º C, dependendo do tipo de vinho, iluminação que não represente fonte de calor e arejamento necessário à renovação de ar.

O processo de vinificação em si é o resultado de um progresso milenar desenvolvido primeiro pelos Romanos e aperfeiçoado pelas entidades eclesiásticas. Pode-se afirmar que os métodos produtivos se mantiveram idênticos até ao século XIX com uma atualização logística implícita num novo processo de vinificação por gravidade³³, presente na região francesa de Médoc.

No século XX assiste-se a duas revoluções que marcaram o início de produção moderna de vinho: científica e industrial. A criação de um sistema de controlo artificial de temperatura, que facilita a produção vinícola nos países do continente americano, marca o início destas revoluções entre 1950 e 1960. A evolução da tecnologia é também um fator essencial e o aliado indispensável na nova era de produção de vinho.³⁴

Os processos artesanais são substituídos por máquinas, reduzindo a participação do Homem. Exemplo disso é a substituição da pisa e esmagamento da uva por esmagadores mecânicos. Os materiais também sofreram uma revolução, substituindo-se os lagares de granito e as barricas de madeiras por tanques e cubas em aço inoxidável.

O processo primordial de produção do vinho começa com o desengaço, ou seja, a remoção do cacho que hoje é completamente executada por máquinas, substituindo toda a ação humana da fase inicial da produção. A prensa, antigamente operada manualmente pelo Homem, sofre também uma evolução no século XX, sendo substituída por um esmagador-desengaçador hidráulico controlado eletricamente, que executa ambas as funções, no entanto, manteve o mesmo procedimento milenar.

A fermentação é o procedimento seguinte que dura entre alguns dias a algumas semanas. Consiste no envelhecimento do vinho para que os açúcares da uva se transformem em álcool, calor e gás carbónico. No caso de fabricação de tintos (fig.11), a presença de oxigénio é benéfica para a facilitação do processo, no entanto a fermentação desencadeia a libertação de gás, podendo tornar a adega num local potencialmente perigoso devido à mistura de dióxido de carbono e álcool. Assim, é essencial que existam janelas práticas para uma ventilação apropriada ou equipamento mecânico para exalar os vapores que se formam neste processo. No caso de vinhos brancos, o oxigénio é evitado para evitar oxidações. Em relação à temperatura,

³³ Na vinificação por gravidade é dispensada a utilização de bombas para transportar a uva para a fase de fermentação devido à diferença de cotas entre descarga do produto e o nível onde se pratica o desengaço.

³⁴ Margarido, "Adegas Contemporâneas - Um novo discurso na arquitectura vernacular ou o *boom* do *Eno-arquiteturismo?*", 18.

ambos os vinhos também apresentam diferenças na sua fermentação: enquanto os tintos exigem uma temperatura entre os 24° e os 32°, os brancos são fermentados em temperaturas mais amenas, entre 14° e 18°. A introdução de cubas inox (fig.12) trouxe flexibilidade à indústria na medida de controlo de temperaturas, tendo beneficiado especialmente regiões onde o clima era menos propício para a produção de vinho, sendo que mesmo nas regiões mais quentes existe a opção de adicionar cinturas térmicas nas cubas.



Fig. 11 - Fermentação tradicional em barrica de madeira. (Gerhart Von Kap-Herr, 2015).



Fig. 12 - Fermentação em cubas de inox. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).

Segundo afirmam *Johnson e Robinson* “se a adega está convenientemente construída numa colina, a conceção da adega e o equipamento aproveitam a força da gravidade para evitar o uso de bombas”.³⁵

Este método, usado a partir do século XIX até aos dias de hoje, designado por processo gravítico, escoo o resultado da fermentação com o auxílio da gravidade em vez do uso de bombeamento mecânico. A receção das bagas e a sua posterior transferência para os tanques de fermentação dá-se por entradas num nível superior. Após a fermentação, o vinho é recolhido e transferido para barricas que são enchidas e transportadas manualmente para a zona de repouso.³⁶

Usando como exemplo o vinho espumante Champanhe, a sua produção implica processos que não são recorrentes noutro tipo de vinho, como o ato de rodar regularmente a garrafa para dissipar os sedimentos produzidos na fermentação ou a indução de uma segunda fermentação para a introdução de açúcar e levedura.

³⁵ Johnson e Robinson. *The World Atlas of Wine*, 34.

³⁶ *Ibidem*.

Na região Francesa de *Roussillon*, este vinho doce envelhece no exterior, dentro de recipientes de vidro, em contacto direto com o sol, ao contrário do envelhecimento convencional em cascos de madeira dentro de um espaço de repouso.³⁷

3.3. O espaço do vinho

A questão da classificação de espaço do vinho está intrinsecamente ligada a duas componentes: a função e a arte. Dependente da obra, um dos aspetos predomina sobre o outro, sendo que neste tipo de temática a ser analisado, a componente técnica sobressai e condiciona a componente artística. A abordagem contemporânea deste tipo de edifícios recai sobre esta questão. Um programa milenar destinado à função de produzir vinho, em que é inserida uma vertente turística, torna-se num espaço que passa a ser interpretado como uma obra a visitar, como se de um museu se tratasse.³⁸

Além das questões económicas relacionadas com o turismo ou produção localizada em determinada região, é importante ter em consideração a relação entre a adega com o espaço envolvente. Este tipo de edifício está sempre integrado numa paisagem natural ou agrícola, sendo implantado próximo de plantação de vinhas já existentes, quer seja uma construção de raiz ou uma alteração de um edifício existente. A uma escala maior, a obra e a vinha são geralmente localizadas em zonas rurais ou em meios com baixa densidade populacional. Estas construções acabam por se converter em elementos dinamizadores das áreas em que se inserem, que estão, na sua maioria, afastadas dos centros urbanos. Deste modo, a receção desta temática por parte da população é encarada de forma positiva, ao contrário do pensamento do século XX, cujo aumento de construções industriais e dos planeamentos precários associados eram criticados pela opinião pública. Atualmente o intuito passa por tirar partido desta instalação industrial, para promover um turismo benéfico tanto para própria adega como para o meio em que se insere.

Em relação ao planeamento da zona afeta à adega, verifica-se uma clara falta de relação física com o exterior, com exceção das terras cultivadas em seu redor e dos caminhos que garantem acesso ao edifício. A adega afirma-se como o “objeto” destacado por entre as vinhas e que se torna no protagonista da paisagem em que integra um espaço, associado ao Enoturismo, que deixa de ser apenas para produção e armazenamento, tornando-se numa obra destinada a visitas, como uma escultura, erguida num espaço vazio.³⁹

A adega contemporânea é uma estrutura que combina realidades técnicas e infraestruturais distintas de modo a responder quer à componente agrícola, quer ao componente turístico.

Após a definição do espaço da vinha, é estabelecido um sistema de tráfego, pensando, não só na circulação de viaturas especiais enquanto propriedade agrícola, mas também do ponto de vista do visitante,

³⁷ Johnson e Robinson. *The World Atlas of Wine*, 144-145.

³⁸ Quaresma, “Enologia e Arquitetura”, 57.

³⁹ *Ibidem*, 58.

sendo que há a necessidade de separar estas realidades por responderem a experiências diferentes e por questão de segurança.

É também importante ter em consideração edifícios anexos para armazenar material técnico e fontes de água, para a irrigação.

No que respeita à construção do espaço produtivo, é preciso um conhecimento prévio das práticas e dos processos de produção. Deve-se ter conhecimento da logística necessária, tal como do tipo de vinho a ser produzido e dos seus requisitos específicos.

As áreas de fermentação devem seguir características necessárias para a existência dos tanques ou cubas, maquinaria como as prensas ou elementos circulatórios, no caso das bombas, tal como boa ventilação para um arejamento eficaz. Em relação às necessidades térmicas, a adega contemporânea tem cada vez menos requisitos devido à evolução da técnica sendo que os próprios tanques apresentação controladores de temperatura.⁴⁰

Em relação à área de armazenamento de vinho, este é um espaço que necessita de uma temperatura estável e controlável, onde o nível de humidade favorável também representa um fator importante para evitar a evaporação de vinho. Este, no seu primeiro ano de estágio deve ser armazenado em barricas elevadas do chão para deteção de fugas e evita mudanças bruscas de temperatura. Já o vinho em segundo ano de estágio tem estabilidade suficiente para que as barricas sejam empilhadas sucessivamente.

Graças aos avanços da tecnologia e os controladores de temperatura, estes espaços, na atualidade, não precisam ser subterrâneos ou com pouca exposição. A luz presente nos espaços representa agora uma conveniência para que o local possa ser acedido.⁴¹

O laboratório de testes e provas é uma adição programática da atualidade que, geralmente se encontra próximo da sala de armazenamento. A fase de engarrafamento e rotulagem é feita em espaços independentes da produção sendo que este não é um programa obrigatório. Em certos casos, a maquinaria específica é alugada para executar essa função. Com a evolução do que é um complexo vinícola e com a introdução do Turismo no paradigma desta indústria, para além dos programas estritamente direcionados à produção de vinho, começa-se a acrescentar uma diversidade de espaços destinados à experiência do visitante. Assim surgem as salas de provas, espaços de refeição, lazer, lojas retalhistas, auditórios ou galerias de exposição. A evolução da técnica levou a que o processo produtivo fosse mais simples e controlável, o que permite à Arquitetura uma maior liberdade de expressão.

Um dos objetivos de interesse arquitetónico passa pela articulação entre espaço público e privado, ou seja, entre espaço para a circulação de visitantes pela zona de produção de vinho, sendo necessário um sistema de segurança que limite esse percurso.

O *boom* desta temática levou à procura de novos conceitos e abordagens ao vinho, e à criação de uma importante exposição com o nome "*How Wine Became Modern: Design + Wine 1976 to Now*", no *San*

⁴⁰ Eue, Gust, e Seiler. *Wine architecture - The winery boom*, 54.

⁴¹ Johnson, "Designing the Contemporary Winery," 84-86.

Francisco Museum of Modern Art em 2010. Nesta exposição exploraram-se as histórias tradicionais do vinho e a sua relação com as diversas artes, como arquitetura, *design* industrial ou o cinema. Uma das zonas da exposição, dedicada à contemporaneidade, reconheceu-se um conjunto de 200 projetos marcantes em todo o mundo, onde estão inseridos os projetos adega *Dominus* de *Herzog & de Meuron*, já referido e a Adega Mayor, um dos casos de estudo da presente dissertação.⁴²

04. Património, Turismo

4.1. Relação entre Vinho e Património

O conceito de *château* vitícola surge no século XVI, precedendo à atual noção contemporânea que, a partir da década de 1980 tem recorrido à arquitetura como fator de mediação cultural.

Os *châteaux* de Bordéus representam um negócio de tradição familiar que procura demonstrar a excelência e qualidade do vinho em que os atributos arquitetónicos procuram, num cenário aristocrático, manifestar as qualidades do produto. Pode afirmar-se que o *châteaux* vitícola, para além da sua função utilitária e residencial, serve como um meio de comunicação num campo cultural específico. De maneira a expressar visualmente um estatuto social, a arquitetura serve de ponte entre a cultura do vinho e a sua materialização, adquirindo um significado monumental.⁴³ A Arquitetura como símbolo tenta representar a qualidade de um objeto superior, neste caso o vinho, sendo que esta publicidade abrange também os rótulos da garrafa, onde a representação da realidade arquitetónica é exibida e vendida com o produto.⁴⁴

A relação entre vinho e arquitetura, promovida inicialmente pelo *château* de Bordéus, permite que edifícios específicos inseridos na paisagem natural da propriedade agrícola adquiram um valor ligado ao passado e à história do lugar em que se inserem.

Importa reter que o património histórico é provido de valores cognitivos, económicos e artísticos, sendo que o primeiro é referente à função educativa e aos saberes contido nele, o segundo sendo um modelo que representa a vertente turística e, por fim, o último ligado aos conceitos de arte e estética.

Existe uma rememoração associada ao património histórico relacionado com a sua ligação ao passado e à sua capacidade de intervir na memória. O ato de recordar, providenciado pelos monumentos é tornado possível pela arquitetura como testemunho do passado.

Para *Riegl*, o monumento histórico é uma criação da sociedade que, após um período que não se conhecia mais que monumentos intencionais, a partir do século XV, em Itália, as obras da antiguidade começam a ser valorizadas pelo seu valor artístico e histórico. Com estes símbolos de grandeza da Grécia e

⁴² *Ibidem*, 59.

⁴³ Norberg-Schulz. *Intentions in Architecture*, 17.

⁴⁴ Norberg-Schulz. *Intentions in Architecture*, 58.

Roma antiga, desponta uma mudança de mentalidade em relação ao valor de rememoração, ligado ao valor histórico-artístico e não à memória coletiva.⁴⁵

Pode afirmar-se que a consagração do monumento histórico se dá aquando da revolução industrial. No século XX, porém, dá-se o maior investimento contra e em prol da conservação dos monumentos. Depois da Segunda Guerra, destroem-se edifícios de prestígio e tecidos urbanos em função de uma “arquitetura virgem de referências históricas”.⁴⁶ No entanto a partir de 1960 acelera um investimento na conservação, distinguindo categoricamente entre tecido urbano, faixas industriais e arquitetura vernacular.

Assim a intenção de aliar a produção vinícola a uma arquitetura de referência prende-se com o objetivo de se associar ao passado através da valorização do património. Qualquer monumento histórico que tenha permanecido com a sua função original tem valores inerentes de arte e função que servem de base para uma utilização museológica ligado à sua qualidade histórica. Esta situação reflete-se também no panorama da produção de vinho. Exemplos como a Quinta da Pacheda no Douro e a Herdade do Esporão no Alentejo demonstram uma relação de identidade com o seu património, onde se identificam a evocação do passado através da arquitetura. No caso da Quinta da Pacheda (fig.13), o edifício habitacional do século XVIII é utilizado como símbolo. A busca de uma identidade relacionada com a história do local tem como elemento principal a casa da quinta, inserida numa paisagem caracterizada pela sua topografia que contribui para a montagem dum cenário idílico, reproduzido no rótulo da garrafa (fig.14).⁴⁷ No caso da Herdade do Esporão (fig.15), a representação simbólica recai sobre a torre quinhentista construída antes da presença da vinicultura na propriedade (fig.16). Reabilitada no século XX, com o objetivo de recriar uma imagem idílica, a torre foi alvo de um restauro estratégico para recuperar e reforçar a sua presença, de modo a corresponder às expectativas do público. A torre, para além da sua função residencial, é a representação do poder senhorial e militar, sendo o elemento principal dentro de um conjunto de edifícios que completam o espólio da herdade.

Estes são dois exemplos da estratégia lançada pelo *château* Bortalês, com o objetivo de relançar ou construir uma produção vinícola recorrendo às origens históricas e construindo memória específica de uma propriedade através da arquitetura e dos valores patrimoniais associados.

⁴⁵ Riegl. *O culto moderno dos monumentos*, 49.

⁴⁶ *Ibidem*, 8

⁴⁷ Quinta da Pacheda. <https://www.wonderful.land/pacheda/#> consultado a 24 de Março, 2020.



Fig. 13 - Quinta da Pacheca, Lamego. (Quinta da Pacheca. Fonte: <https://www.portugalfinest.pt>, fevereiro, 2020).



Fig. 14 - Rótulo dos vinhos da Quinta da Pacheca. (Quinta da Pacheca. Fonte: <https://www.portugalfinest.pt>, fevereiro, 2020).



Fig. 15 - Torre da herdade do Esporão, Reguengos de Monsaraz. (Herdade do Esporão, 2016).



Fig. 16 - Rótulo dos vinhos da herdade do Esporão. (Herdade do Esporão. Fonte: <http://cacho.pt> (fevereiro, 2020).

4.2. Origem do Turismo

Primeira grande manifestação de Turismo apareceu em meados de 1600 mas registou um grande crescimento de participantes no século XVIII. Nesta época, o aumento de turismo foi geral no panorama europeu que, apesar ter existido uma grande participação por parte de franceses e alemães, foi dominado pelos turistas britânicos. A *Grand Tour* consistia essencialmente numa viagem recreativa e cultura com um itinerário definido, geralmente a Paris e às principais cidades italianas como Roma, Veneza, Florença e Nápoles.⁴⁸

“Three hundred years ago, wealthy young Englishmen began taking a post-Oxbridge trek through France and Italy in search of art, culture and the roots of Western civilization. With nearly unlimited funds,

⁴⁸ Black. “The British and the Grand Tour”, 1.

aristocratic connections and months (or years) to roam, they commissioned paintings, perfected their language skills and mingled with the upper crust of the Continent”.⁴⁹

Paul Fussell descreve as pessoas do séc. XVIII como “*travel minded*”, citando John Locke (1690) para descrever o conhecimento como algo que se obtém através de experiências exteriores. Ao esgotar o conhecimento que um meio tinha para oferecer, a mudança de cena, ou seja, a viagem, tornou-se uma obrigação para quem procurava explorar o desenvolvimento da conhecimento e outras culturas.⁵⁰

As viagens poderiam durar mais que um verão, sendo normalmente um ano, e em certos casos até cinco anos de duração. A maior parte dos participantes eram jovens filhos de aristocratas com poder financeiro, acabados de sair da universidade, sendo geralmente acompanhados por tutores.⁵¹ Em adição à procura de uma educação liberal, a *Grand Tour* revelou-se também como um turismo de consumo, ou seja, um meio de adquirir peças inexistentes no país de origem, expondo-as à chegada, de modo a testemunharem a cultura e sofisticação obtida no itinerário.⁵²

Embora o vinho já fosse um dos motivos para as viagens da *Grand Tour*, este só se tornou num interesse específico no século XIX, com o crescimento da procura de vinho por parte da classe média. No entanto, o Enoturismo é um conceito emergente nas regiões vinícolas do mundo.⁵³ Pode definir-se Enoturismo como qualquer visita a vinhas, adegas, festivais ou mostras de vinho, dos quais a prova de vinho é o motivo principal para a viagem à determinada região. No entanto, estas visitas a região vinícolas não implicam necessariamente o consumo do produto.⁵⁴

Sendo que a viticultura assenta na relação entre Homem e a Natureza, existe um conjunto de atributos atraentes para o turista que pode não envolver necessariamente a prova de vinho em si, mas sim relacionados com a paisagem cultural da região, as qualidades arquitetónicas do espaço, o ambiente genérico das localidades, o *châteaux* ou adegas mais modestas, que fazem parte do foco da viticultura e do *marketing* do vinho.

Visto que a motivação do visitante se baseia na expectativa em relação à experiência do destino, o Enoturismo é utilizado pela indústria do vinho como um impulsionador de vendas, informação, desenvolvimento da marca e relacionamento com o consumidor.

Mesmo sendo um fenómeno relativamente recente, mesmo nos países com maior história e tradição no caso do Velho Mundo, o Turismo associado ao vinho contribuiu para o desenvolvimento da indústria vinícola.

⁴⁹ <https://web.archive.org/web/20080929202256/http://frugaltraveler.blogs.nytimes.com/2008/09/05/lesons-from-the-frugal-grand-tour/index.html> consultado a 23 de Março, 2020.

⁵⁰ Fussell. “*The Norton Book of Travel*”, 129.

⁵¹ *Ibidem*, 130.

⁵² *Ibidem*, 131.

⁵³ Hall, C. Michael. “Wine Tourism around the World: Development, Management and Markets”, 1.

⁵⁴ *Ibidem*, 3.

4.3. Turismo e Enoturismo

O Turismo, de acordo com a Organização Mundial do Turismo, entende-se como “*um fenômeno social, cultural e econômico que implica a movimentação de pessoas para países ou lugares fora do seu ambiente habitual para fins pessoais ou comerciais / profissionais*”⁵⁵. Esta atividade divide-se em diversas tipologias específicas, sendo o Enoturismo pertencente a umas dessas mesmas ramificações. Assim, o turismo associado ao vinho e à cultura que o abrange é integrado ou complementado por outras formas de turismo, como o gastronómico, rural, cultural, agrícola ou industrial.

A associação à gastronomia está presente na carta europeia do Enoturismo, onde a tipologia é descrita como toda a atividade, recursos turísticos e lazer associados ao vinho e à gastronomia autóctone dos seus territórios⁵⁶. Para *Johnson* (1997), citado por *Silva* (2012), o turismo do vinho e da gastronomia complementam-se na noção de “turismo do gosto” que, segundo *Johnson*, visto que a degustação dos produtos locais é uma das formas concretas de representação do turismo.⁵⁷

Enoturismo aparece também ligado ao turismo rural pela sua origem, a vinha, produto agrícola associado às zonas rurais.⁵⁸

No entanto, hoje é associado ao turismo cultural, entendido como uma viagem turística motivada pela procura de novos conhecimentos da cultura, tradições e dos costumes dos destinos.

Existe também uma associação ao turismo ativo, devido à criação da Rota dos Vinhos em bicicleta, a pé ou a cavalo e as experiências relacionadas com a vinha; e ao turismo industrial, integrando-se devido às visitas a indústrias e adegas históricas.⁵⁹

Tal como a definição, também a investigação varia consoante a perspetiva do autores, podendo ser abordadas de várias formas, quer pela procura: o estilo do consumidor, as suas motivações, comportamentos e estilo de vida; pelo tempo: existindo variações de conceitos relacionadas com o rápido desenvolvimento da tipologia, ou pelo sentido da oferta: que visa as estratégias dos produtores para desenvolver e potenciar as atrações relacionadas com o vinho, destacando-se como um fator relevante da prática do enoturismo.

⁵⁵ <https://www.unwto.org/glossary-tourism-terms> consultado a 16 de Março, 2020.

⁵⁶ Carta Europeia do Enoturismo presente em <http://www.enoturismo.pt/#three>.

⁵⁷ *Silva*, “Enoturismo no Alentejo - Visão Global e Perspetivas de Desenvolvimento”, 7.

⁵⁸ *Ibidem*.

⁵⁹ *Croce e Perri*, “Food and Wine Tourism”, 197.

4.4. Rota dos vinhos

A rota dos vinhos surgiu na Europa no séc. XX, mais concretamente na Alemanha no início da década de 20, e que posteriormente se disseminou pelo resto do continente. A iniciativa da sua criação, por parte de entidades ligadas ao vinho, visava o aumento da comercialização do seu produto, contando com apoios financeiros da Comunidade Económica Europeia a partir dos anos 60.⁶⁰

Segundo *Ungureanu*, trata-se de um caminho turístico que inclui as unidades de produção e que concede a possibilidade de conhecer os atributos vínicos da região, tais como a paisagem, a vinha e a adega.⁶¹

Materializa-se num itinerário por uma área limitada, particular a cada caso, cujo objetivo consiste na descoberta dos produtos e das atividades associadas à produção de vinho. Tal como o enoturismo, também a rota dos vinhos é associada aos itinerários culturais que fazem parte da estratégia geral de turismo de uma região, ambicionando-se mostrar, por um caminho definido, os elementos que constituem a identidade do local a visitar.⁶²

Bruwer (2003), segundo Rodrigues, reforça que cada rota tem os seus atributos distintos inerentes ao destino de visita. O reconhecimento das características naturais, culturais e sociais dos lugares são a marca da região, afirmando-se que *“os destinos enoturísticos não estão confinados a mera observação e as provas de vinhos, pois absorvem um conjunto relevante de atributos, atividades e agentes”*.⁶³

A rota dos vinhos é considerada como um sistema que relaciona o turista com a indústria do vinho e que serve para gerar receita através dos produtos e serviços. Neste sentido, o percurso designado deverá apresentar não só as unidades de produção mas também o *terroir*⁶⁴, a paisagem, as ofertas de aposentos e espaços de lazer.

Os países produtores confirmam a importância do enoturismo como desenvolvimento regional, não só pela sua contribuição em termos económicos mas também pela importância de valorização territorial. No entanto, identificam-se diferenças entre as rotas dos vinhos do “velho mundo” e do “novo mundo”. Enquanto as rotas dos vinhos na Europa se focam na tradição, costumes e história, onde os turistas visitam as caves de repouso de barricas, arquitetura rural específica do local e disfrutam da gastronomia tradicional, nos países do “novo mundo” (Austrália, Nova Zelândia, Estados Unidos, etc.) usam-se as unidades de produção como meios de entretenimento, onde o interesse se concentra no conhecimento geral da vinicultura e em temas recreativos e educacionais.

Portugal regista alguma tradição de Enoturismo, especificamente no Douro, onde quintas produtoras de vinho do Porto criaram circuitos que incluíam estruturas que albergassem alojamento e restauração, tal como as habituais provas de vinho e passeio pela paisagem do Douro, enquanto nas cidades de Porto e Gaia eram pontos de interesse, para os turistas, pelas suas caves de vinho.

⁶⁰ Silva, “*Enoturismo no Alentejo - Visão Global e Perspetivas de Desenvolvimento*”, 29.

⁶¹ Ungureanu, “*Wine road - An instrument for the valorisation of wine Tourism potential. Case study: alba county vineyards*”, 195.

⁶² Gatti, Silvia e Fabrizio Incerti. “*The Wine Routes as an Instrument for the Valorisation of Typical Products and Rural Areas*”, 219.

⁶³ Rodrigues, Katy. “*Enoturismo: Proposta de desenvolvimento da Rota dos Vinhos de Trás-os-Montes*”, 12.

⁶⁴ Conceito francês que se refere às qualidades específicas do solo da vinha.

A partir da segunda metade da década de 90, regista-se uma evolução do Enoturismo, especialmente nas regiões do Norte, Centro e Alentejo. A quinta do Portal ou Enoteca do Douro a norte, a Quinta da Alorna ou a Casa do Cadaval, no centro, a herdade do Esporão ou a adega da Cartuxa no Alentejo são exemplos desta aposta no setor do vinho, sendo que grande parte dos equipamentos faz parte da rota dos vinhos das suas regiões, como a rota dos vinhos do Porto e Douro, rota dos vinhos do Dão ou a rota dos vinhos do Alentejo. Este processo teve início no ano de 1993, no âmbito do programa *Dyonisios*, criado pela União Europeia.

Segundo o Turismo de Portugal (2015), com base num inquérito feito a 331 unidades, 50% da procura é internacional, destacando-se os países: Brasil, França, Reino Unido e Alemanha.

Referente aos dados da Classificação da Actividade Económica (CAE), existe uma dominância por parte das atividades ligada à produção de vinho, representado 41% da atividade total.

A evolução registada na década de 90 teve continuidade no início do século, sendo que 51% das unidades inqueridas iniciaram a sua atividade entre 2000 e 2009.

Em relação a visitas anuais, 18% dos produtores inquiridos receberam menos de 100 visitantes, enquanto no outro extremo, 4% afirmam receber mais de 40 mil visitas/ano, revelando uma discrepância das realidades no setor e espaço para o desenvolvimento da tipologia no geral. No entanto, em termos de procura, 86% dos inquiridos assinalam um aumento de 62% em relação ao ano anterior, significando que o aumento do interesse pela cultura do vinho se manteve, podendo-se assim considerar um setor em crescimento.

Quanto à oferta de atividades, as que se entendem como serviços base de enoturismo, como as provas de vinho, as visitas às instalações e vinhas, representam 68% da procura por parte dos turistas.⁶⁵

Segundo Silva (2012), de acordo com o Turismo de Portugal, “*as respectivas Comissões Vitivinícolas Regionais, por vezes em conjunto com as Regiões de Turismo, foram não só as criadoras como são hoje as principais dinamizadoras das 12 rotas atualmente existentes em Portugal: Alentejo, Alvarinho, Bairrada, Beira, Interior Bucelas, Cister, Colares e Carcavelos, Dão, Oeste, Porto e Douro, Setúbal, Tejo e Vinho Verde*”.⁶⁶

A rota dos vinhos do Alentejo surge em 1997 com o objetivo de dar a conhecer os vinhos regionais, aproximando o consumidor do produto, de modo a promover não só a produção mas também a própria região. Inicialmente dividida em três rotas: rota do Guadiana, rota de S. Mamede e rota histórica, que correspondem cada uma delas aos distritos do interior, em 2011 foram reorganizadas, convertendo-se uma rota única.⁶⁷

O relatório de Neves (2011), menciona que as unidades que aderiram à rota são 45 adegas, 4 alojamentos e 2 equipamentos de apoio, perfazendo 51 elementos. No entanto, apenas 13 (12%) contam com atividades vínicas (vindima, poda, pisa da uva), verificando-se uma lacuna em proporcionar experiências aos visitantes. Os serviços complementares, entendendo-se estas como curso de enologia, prova de vinhos ou

⁶⁵ Seguro, Patrícia e Miguel Sarmento. “Enoturismo em Portugal – Caracterização das empresas e da procura”. *Turismo de Portugal*. 2015. <https://travelbi.turismodeportugal.pt/pt-pt/Documents/Gastronomia%20e%20Vinhos/caraterizacao-unidades-enoturismo-2015.pdf> consultado a 15 de Março, 2020.

⁶⁶ Silva, “*Enoturismo no Alentejo - Visão Global e Perspetivas de Desenvolvimento*”, 47.

⁶⁷ *Ibidem*.

degustação, são as atividades mais associadas no conjunto aderente à rota dos vinhos, sendo que pelo menos um dos três serviços é promovido, geralmente a prova de vinhos.⁶⁸

Devido ao aumento de aderentes e ao constante crescimento do setor, a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana organizou em 2010, ações de ensino individualizado para as adegas aderentes à rota, tratando assuntos como sinalética, redes sociais, apresentação e prova dos produtos, sendo que foi também elaborado e distribuído um “Guia para o Enoturismo no Alentejo” como forma de divulgação e apoio às unidades integradas na rota.⁶⁹

As visitas ao centro da rota dos vinhos do Alentejo, em Évora, é exemplo do desenvolvimento do enoturismo da região, que em 2018 foi visitado por 7.267 pessoas, registando um aumento de cerca de 60% num espaço de 5 anos, demonstrando um crescimento acentuado do interesse público na produção de vinho.

4.5. Manifestações de enoturismo

Ao seguir a ideia de valor patrimonial e linhas estruturantes de comunicação visual, é importante referir os casos dos países do Novo Mundo, que estabeleceram a arquitetura como elemento focal em termos publicitários.

O caso do Vale de Napa, no estado da Califórnia, está repleto de evocações de formas de um passado ideal com intenções nostálgicas e apelativas. Para tal, importa contextualizar a sua relação com a vitivinicultura e o seu passado recente, ao contrário dos países do Velho Mundo que têm uma história bem enraizada nesta área.

A América do Norte caracteriza-se pela ausência de história e memória arquitetónica da tipologia. Assim sendo, o universo do vinho e da sua produção é relativamente recente nesta região. A primeira plantação de vinhedos foi conduzida por emigrantes da Europa, alemães, italianos, franceses e outros pioneiros que seguiram os seus próprios procedimentos produtivos nas terras americanas e construíram propriedades com elementos da arquitetura vitícola inspirada nos seus países. Deste modo até à segunda metade do século XX, as edificações vinícolas americanas eram caracterizadas por uma arquitetura não qualificada e anónima. A partir deste momento, transformações a nível técnico e produtivo, tal como o aumento do nível de consumo interno de vinho alteram a maneira de pensar as estruturas de produção e armazenamento vinícola. O desenvolvimento tecnológico, iniciado na região francesa de Bordéus é rapidamente repercutido nos países produtores do Novo Mundo, particularmente na região da Califórnia, entre as décadas de 60 e 80 do século XX. É então atualizada a logística do processo de fabricação de vinho e alargado o conceito arquitetónico ligado ao vinho, com a intenção de expandir o mercado ao nível global.

⁶⁸ Neves, Rui. Relatório de Estágio: “Análise dos dados constantes na Base de Dados das Rotas do Vinho”. Lisboa: Turismo de Portugal, 2011. Acessado a 15 de Março, 2019. <https://docplayer.com.br/10553536-Relatorio-de-estagio-analise-dos-dados-constant-na-base-de-dados-das-rotas-do-vinho.html>.

⁶⁹ Silva, “Enoturismo no Alentejo - Visão Global e Perspetivas de Desenvolvimento”, 48.

Desde 1966 que a Califórnia vê-se a emergir no contexto arquitetónico relacionado ao vinho, em prol de uma estratégia enológica e comercial, ano em que é construída a primeira adega pós-“Lei Seca”⁷⁰ de importância no território. A encomenda deste edifício foi feita por *Robert Mondavi* a *Cliff May*, arquiteto com experiência na concepção de casas de rancho californianas. Este conjunto é encabeçado por um portal em arco de volta inteira e uma torre de vigia, numa configuração remanescente das *villas* da Itália central. Este conjunto mais tarde tornou-se no símbolo representativo da adega, assumindo o estatuto de atração turística. Com o objetivo de equiparar os seus vinhos ao estatuto de excelência dos vinhos de Bordéus, o conjunto arquitetónico e simbólico é usado no rótulo dos seus vinhos, estratégia já usada nas produções dos *châteaux*. Graças ao termo da Lei Seca e a conseqüente falta de cultura e consumo de vinho, os produtores americanos com ambições internacionais optaram por estratégias comerciais que emergem na década de 60. Deste modo, podemos afirmar que o contributo da arquitetura no panorama vínico foi impulsionado no território californiano.

Entre as décadas de 1970 e 1980, notou-se um crescente desenvolvimento da atividade por parte de proprietários externos à cultura de vinho, que são responsáveis pela concepção de experiências arquitetónicas na região, que espelham a influência dos mecanismos comerciais e publicitários usados pelo *châteaux* de Bordéus.

Um dos exemplos desse impulso de desenvolvimento foi a adega *Sterling* (fig.17), de Peter Newton, completada em 1972. A sua concepção está repleta de encenações simbólicas, começando pela linguagem arquitetónica remanescente da arquitetura vernacular das ilhas gregas até às torres sineiras que albergam os sinos da catedral de St. Dunstan, destruída durante a Segunda Guerra Mundial. Este edifício projeta um enredo cultural importado, com base numa arquitetura evocatória que se distancia da linguagem de uma propriedade agrícola, de modo a exponenciar a experiência do visitante.

Através de evocações históricas, a adega *Clos Pegase* (fig.18), projetada por *Michael Graves*, em 1987, revela-se como uma instituição cultural, caracterizando-se pela simetria e rigidez, aplicada a um conceito arquitetónico que evoca linguagens Europeias. A idealização do passado através da construção de uma simbologia arquitetónica num cenário vinícola está presente, tanto na harmonia cromática e nos elementos estilísticos que remetem para as *villas* de *Palladio*, como na distribuição e espaços que aproxima o complexo aos *châteaux* bordalenses, ao englobar a residência no centro da composição, rodeando-a por jardins, e projetando o espaço de produção e armazenamento noutra edificação.

Os valores do reconhecimento global e de interesse turístico, ampliados pelos exemplos anteriores, ganham solidez com a criação da adega *Opus One* (fig.19) em 1991. O edifício concebido por *Scott Johnson*⁷¹ é caracterizado por duas geometrias distintas, mas unidas: um pátio semicircular ajardinado em pendente que resolve a entrada e que é rodeado por arcadas, remanescente às *barchesse* que fazem ligação às funções públicas, incluindo a receção, espaço para prova de vinhos, escritórios e cozinha, enquanto uma volumetria

⁷⁰ Período de proibição legal de álcool entre 1919 e 1933 na América do Norte.

⁷¹ Arquiteto natural do estado de Califórnia, reconhecido pela concepção de projetos residenciais, comerciais e institucionais.

paralelepípedica contém os espaços necessários para a produção de vinho. A forma imagética do complexo, ao formar dois braços que recebem os visitantes e a presença de elementos universais, como a pedra, o claustro, o relvado e as oliveiras, marcam o paradigma no efeito externo das adegas de todo o mundo.⁷²



Fig. 17 - Adega Sterling, Calistoga. (mbell1975 / Flickr, 2008).



Fig. 18 - Adega Clos Pegase, Calistoga. (Clos Pegase).



Fig. 19 - Adega Opus One, Oakville. (Design, Wine. 2016).

⁷² Memória descritiva disponível em <http://johnsonfain.com> consultado a 15 de Maio 2019.

A revolução enológica gerada pelas adegas californianas conduziu os valores universais de representação da indústria para a realidade atual. Estes são motivados quer pela sociedade de consumo, quer pelo turismo que vê o seu valor ascender nas áreas económica e social da produção de vinho.

No entanto, se na Califórnia as adegas são concebidas para terem um impacto instantâneo a nível comercial e turístico, o projeto da Adega *Dominus*, por parte da dupla de Arquitetos suíços *Herzog & de Meuron*, solicitado por *Christian Moueix* em 1996, revela-se discreto, funcional e estruturalmente envolvido na paisagem. Segundo os arquitetos, uma das influências para a conceção do edifício foi a extrema variante de temperaturas: muito calor e dia e muito frio de noite. A intenção passou por utilizar a própria estrutura em prol destas condições. Neste sentido, utilizaram-se gabiões, “um elemento usado na engenharia fluvial”, de diversas densidades, de modo a obter os controlos de temperatura desejados. A densidade desta “camada de pele” varia de acordo com as necessidades de proteção, sendo que em algumas secções “a luz é impenetrável e noutras a luz natural entra nos espaços durante o dia, e a luz artificial trespassa por entra as pedras durante a noite”. O programa é distribuído uniformemente por uma estrutura linear que é dividida em três unidades funcionais: a sala de fermentação que contém as cubas em inox, a sala de barricas onde o vinho repousa por dois anos, e o armazém onde é posteriormente engarrafado e guardado até ser vendido. Os três espaços são divididos por duas passagens que atravessam o edifício transversalmente, sendo que uma das aberturas coincide com o percurso principal por entre a vinha (fig.20). Este espaço aberto serve de receção e espaço transição entre o resto do programa. Descrito como um projeto capaz de produzir “uma combinação intensa de prazeres emocionais e sensoriais”⁷³, este edifício originalmente pensado com apenas um programa funcional que albergasse a produção, resulta num emblema simbólico de arquitetura associada ao vinho. O impacto deste projeto serve de charneira para uma reflexão do paradigma dos cânones da arquitetura vinícola contemporânea, onde a figura do arquiteto participa não só na conceção do edifício, mas é também um elemento propagandístico.

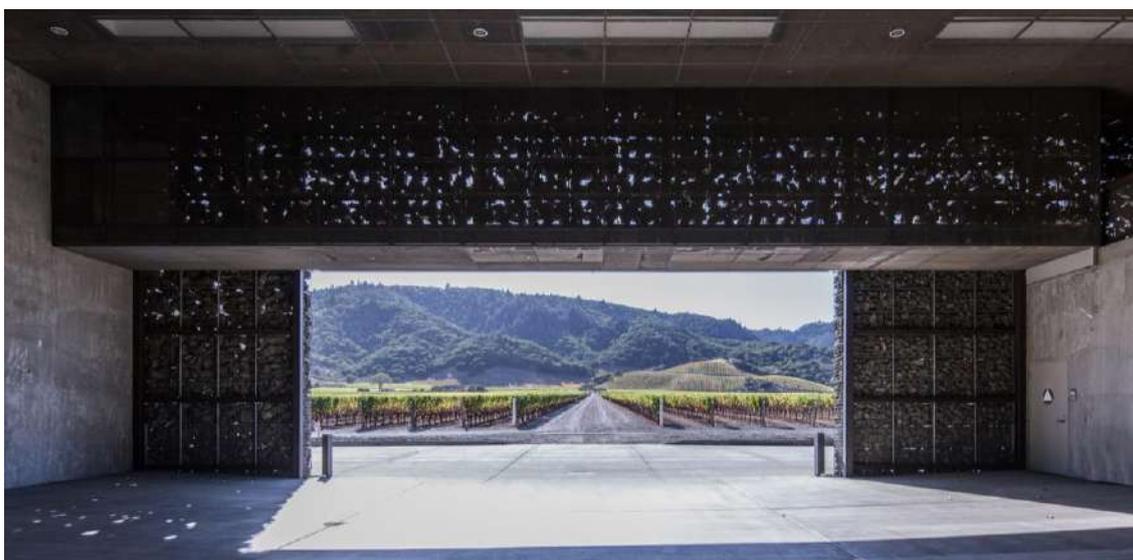


Fig. 20 - Entrada de cargas e descargas. (Yueqi Jazzy Li, 2019).

⁷³ Margarido, “Adegas Contemporâneas - Um novo discurso na arquitectura vernacular ou o boom do *Eno-arquiteturismo?*”, 37.

No caso da adega *Dominus*, arquitetos de renome internacional contribuem para a criação de identidade de uma produção particular. É assim considerado o “primeiro monumento arquitetônico para a nova cultura do vinho” e um “sinal de globalização”, não só da parte de um produtor europeu em território americano mas também a importação de arquitetura por parte de autores do Velho Mundo.

Em suma, constata-se, a partir da década de 90 até à atualidade, uma intensificação da competição global, justificando a arquitetura como recurso importante na comercialização e propaganda de um produto. A fabricação de memória e a criação de simbolismo através de um património arquitetónico tem sido uma estratégia que tem vindo a adotar-se ao longo dos tempos. Deste modo, a adega assume um papel preponderante como símbolo reconhecível de identidade e publicitação.

Após a mudança de paradigma no conceito do vinho de excelência entre os anos 80 e 90, novas regiões do Mundo conquistaram um estatuto equiparável ao das regiões produtoras originais. O crescimento da procura de vinho por parte do público, influencia o aparecimento de novas adegas em regiões inexploradas ou com pouca projeção na área da viticultura, como é o caso da América do Sul ou Nova Zelândia. Assim, em todo o Mundo, as adegas começam a ser desenhadas tendo em conta a produção e a interação com o cliente, encorajando o interesse do público no fabrico do vinho e na sua aquisição. A década de 90 assiste também a um fluxo migratório dos produtores europeus, para as novas regiões vinícolas, que investem nestas áreas emergentes, onde o acesso e os regulamentos são facilitados. Na América do Sul, determinadas adegas são concebidas simbolizando um valor do passado apesar do seu carácter de novidade. A adega Zapata (fig.21), na Argentina, é concebida com uma linguagem remanescente de um templo Maia, formulando um paradoxo poético, sugerindo devoção ao próprio produto ali produzido. O uso de materiais locais sugere a pretensão de confundir o visitante com um monumento já construído há milhares de anos, com o objetivo de ganhar reputação e mercado através do valor de memória e de imagem histórica do país.⁷⁴



Fig. 21 - Adega Zapata. (Catena Zapata).

⁷⁴ Fowlow e Stanwick. *Wine by Design*. 184.

Se por um lado as novas adegas da América do Sul, recorrem aos valores do passado como estratégia de relação com o lugar e de criação de uma identidade para uma produção recente, no caso dos restantes países do Novo Mundo, nota-se uma linguagem progressista e de sofisticação, onde o recurso a materiais associados à industrialização como o aço, titânio e grandes superfícies vidradas, procurou criar interesse do visitante através de um “valor de novidade”.⁷⁵

Na Nova-Zelândia, a adega *Peregrine* (fig.22), demonstra a habilidade de proporcionar uma experiência turística sem ser dotada de espaços específicos para o visitante. Apesar de albergar apenas espaços funcionais do ponto de vista da produção, estes revelam-se espaços de contemplação e discussão, completados por um percurso teatral entre fases de produção, que começa logo no exterior com a presença de uma cobertura metálica inclinada e suspensa, elemento característico do projeto que conduz os visitantes diretamente ao coração do projeto, a sala de barricas.⁷⁶



Fig. 22 - Adega Peregrine. (Patrick Reynolds. 26 de julho, 2012).

Outro exemplo desta premissa de Novo Mundo é o projeto do arquiteto *Frank Gehry* para *Le Clos Jordanne* situada Canadá (fig.23), onde a cobertura em chapas onduladas de aço inox que serpenteiam em torno dos diversos pavilhões que alojam a fabricação do vinho. Apesar de não construído, desta o valor imagético do edifício, além do paradigma apresentado, por ser uma obra projetada por um arquiteto de reputação internacional revela-se como um novo valor, determinante na capacidade representação do produto vinícola.⁷⁷

⁷⁵ Choay, Françoise. – Alegoria do Património, 2006. p.172.

⁷⁶ Atelier Architecture Workshop. <https://architectureworkshop.co.nz/projects/peregrine-winery-otago-2004/> consultado a 20 de Maio, 2019.

⁷⁷ Fowlow e Stanwick. Wine by Design. 62.



Fig. 23 - Maquete do projeto exibida na conferência de apresentação do projeto. (Metroland Media Group Ltd, 23 de março, 2016).

De um modo genérico, as novas adegas do Novo Mundo revelam uma imagem de indústria progressista que, embora enraizada num território específico, ambiciona um estatuto universal. Para tal, a arquitetura contemporânea revela-se como uma resposta de representação, bem como o impulso estruturante de um negócio que ambiciona ser, não só produtivo, mas também cultural. Estas referências são uma demonstração da expansão do turismo do vinho como do turismo arquitetónico próprio. Fenómeno que também se desenvolve nos países do Velho Mundo europeu.

Face ao investimento em propriedades vinícolas por parte dos países do Novo Mundo, os principais produtores da Europa reagiram a tal fenómeno emergente na arquitetura, reinterpretando uma cultura vinícola enraizada em história e património, repensando a natureza dos espaços e quem tem acesso a estes.

Esta procura de uma nova visão de mercado, assentou na ideia da imagem externa da adega europeia é tão, ou mais importante que a sua imagem interna. Nesse sentido, a intenção de atuar sobre os novos cânones de imagem, é alcançada através do posicionamento no crescente mercado do turismo vinícola. Deste modo, a qualidade arquitetónica torna-se no fator principal para os espaços de produção e armazenamento, na intenção de albergar a tecnologia necessária para a produção e espaços apelativos ao visitante que proporcionem experiências em torno do tema da viticultura. Esta quebra com o passado exigiu a construção de novas adegas, ato impulsionado pela intenção de uma representação global e pelo novo contexto em que surgem.

A estratégia mediática repete-se na Europa, no sentido em que os maiores produtores vinhateiros europeus, recorrem à arquitetura para promover a marca do produtor e da sua região. Esta estratégia materializou-se através da criação de entradas, ampliações das estruturas produtivas existentes e na construção de adegas com novos valores, procurando estimular o cliente a visitar o local de produção, não

só pelo prazer lúdico do conhecimento das fases de produção, mas também pelo valor estético e artístico da arquitetura representante dessa produção. Denota-se assim uma fusão entre arquitetura e vinho reforçada pelo recente valor do turismo. Esta combinação influencia a fundação de propriedades agrícolas, não só enquanto instituições produtivas, mas também culturais. Assim, o arquiteto assume a função de figura cultural e peça central de mediação entre vinho e “*marketing* edificatório”.⁷⁸

A Áustria foi um caso de reformulação de imagem da indústria vinícola em larga escala. Após o escândalo de 1985, em que o Ministério da Agricultura Austríaco descobriu vestígios de substâncias nocivas em inúmeras produções de vinho, a indústria reduziu a produção e investiu em melhoramentos qualitativos e novas instalações. Este acontecimento impulsionou a reestruturação do sistema produtivo de modo a recuperar a reputação da indústria, sendo a arquitetura renovada um dos meios para o conseguir. Ao alterar os métodos de produção vigente, de modo a equiparar-se ao fabrico de vinhos de qualidade, os produtores requerem novos espaços para acomodar a logística e tecnologia inerente. A Áustria é, assim, palco de uma evolução arquitetónica única, fruto de um acontecimento negativo na área, mas que impulsionou o desenvolvimento de uma linguagem própria, influenciado pelas formas tradicionais de construção, mas com a consciencialização das exigências contemporâneas.⁷⁹

No que concerne a convite de arquitetos mundialmente reconhecimentos, a Espanha apresenta-se como palco da fama e inovação da indústria vinícola, visto que proprietários das adegas investem largos recursos no futuro da indústria. Particularmente na região de Rioja, uma das áreas mais conceituadas de produção de vinho, alberga obras não só de arquitetos espanhóis distintos, como *Rafael Moneo* e *Santiago Calatrava*, mas também de autores internacionalmente aclamados. Este investimento é influenciado pela mudança de paradigma global do negócio vinícola e pelo surgimento do Enoturismo. Contra o facto de as adegas espanholas não estarem, habitualmente, abertas ao público, os produtores pretenderam atrair e receber visitantes. Arquitetos como *Frank Gehry* e *Zaha Hadid* concebem obras marcadas pela sofisticação industrial e pelo valor monumental e imagético da sua arquitetura. Verifica-se que a Espanha é um dos epicentros europeus da inovação arquitetónica de adegas contemporâneas, marcadas pela sofisticação industrial e mediatismo dos autores, quer a nível das suas estruturas produtivas, quer a nível de construções associadas que representação o negócio.

Em França constatou-se um desenvolvimento da tipologia já profundamente enraizada dos *châteaux*. São inúmeros os casos de expansão do edifício, devido às novas necessidades técnico-logísticas e ao Enoturismo, no entanto, estes processos são operados no sentido de valorizar a imagem dos próprios *châteaux*, em contraponto com influências da arquitetura contemporânea. Contrariamente aos outros exemplos, no caso da França, o espaço dos visitantes não ganha destaque na evolução arquitetónica da área, sendo que a expansão produtiva é camuflada pela forte relação com o legado patrimonial pré-existente.

⁷⁸ Margarido, “Adegas Contemporâneas - Um novo discurso na arquitectura vernacular ou o boom do Eno-arquiteturismo?”, 9.

⁷⁹ Eue, Gust e Seiler. *Wine architecture - The winery boom*, 54.

05. Arquitetura contemporânea do vinho na Península Ibérica

Apesar da história de produção do vinho ser mais recente nos Estados Unidos, em comparação com a tradição vinícola milenar da Europa, é na região da Califórnia que o fenómeno do Enoturismo se encontra mais desenvolvido. Conhecida por ser a região precursora deste tipo de turismo, foi através de *Robert Mondavi* e da construção da adega *Opus One* nos anos 70 que se impulsionou a produção de vinho na região. Desde então, a produção e as empresas investidoras neste negócio aumentaram e o vinho tornou-se no principal fator económico do território californiano. O primeiro projeto de referência da repercussão da produção de vinho na arquitetura é a já referida adega *Dominus*, da autoria dos arquitetos suíços *Herzog & de Meuron*, nos anos 90.

O aparecimento de projetos contemporâneos inseridos nesta temática na Península Ibérica acontece já em pleno século XXI. A Espanha é o foco principal, em relação com Portugal, tendo um maior número de obras vinícolas executadas por nomes de referência da arquitetura mundial. Em destaque, estão as regiões *La Rioja* e *Ribera del Duero*, zonas atrativas deste tipo de turismo no país.

No ano 2001, em Álava, uma sub-região de La Rioja, evidencia-se a adega *Ysios* (fig.24), primeira adega projetada por *Santiago Calatrava*. Esta obra alongada é reconhecida pela sua cobertura curvilínea, que lhe concede uma “imagem inesquecível”. A estrutura em madeira e alumínio, que simboliza as curvas das montanhas de *Cantabrian* situadas no norte do país, tem continuação no seu interior, proporcionando uma variação nas alturas de pé direito. Destaca-se uma elevação da altura desta cobertura ao centro, formando um pórtico onde se localiza a entrada do edifício e no piso acima, uma galeria em *mezzanine* que contem a sala de provas com vista para a paisagem exterior e para o espaço de armazenamento de vinho que contém 1.300 barricas.⁸⁰



Fig. 24 - Adega Ysios. (Chancha S.Ulloa).

⁸⁰ Webb. *Adventurous Wine Architecture*, 10.

Na mesma região, é de notar o mesmo impacto visual do metal presente na ampliação da adega *Marqués de Riscal* (fig.25), por parte de *Frank Gehry*. Construída em 2006, é atualmente, um dos edifícios mais importantes na promoção do Enoturismo do país. Sendo a adega descrita, anteriormente à ampliação, como “uma série de edifícios”, o objetivo do novo projeto seria conectá-los de forma a criar circulação mais coerente para os visitantes. A estrutura criada por *Gehry* remete para o museu *Guggenheim*, ambas partilhando a expressão plástica criada pelas peças em titânio. Neste caso, as folhas metálicas onduladas em tons de dourado e vermelho, interligam tantos os espaços pré-existentes, como o novo programa para a receção de turistas que inclui um hotel, spa, restaurante e centro de congressos.⁸¹



Fig. 25 - Adega Marqués de Riscal. (CodinaArchitectural).

5.1. Contemporaneidade na arquitetura vinícola do Norte

Se Espanha é o expoente máximo do Enoturismo na Península Ibérica, em Portugal, as empresas de produção de vinho começam a olhar para a arquitetura como uma forma de divulgação da adega. Restauração, reestruturação e ampliação são uma realidade da arquitetura nacional, contribuindo com uma nova abordagem a obras rústicas e tradicionais, mantendo a funcionalidade. Posto isto, projetos de renovação de edifícios relacionados com a viticultura eram feitos antes ainda do *boom* do Enoturismo. No entanto, a atratividade da arquitetura contemporânea demonstrou ser um dos elementos mais importantes na promoção desta temática.⁸²

⁸¹ Webb. *Adventurous Wine Architecture*, 58.

⁸² Quaresma, “Arquitetura e Enologia”, 66.

5.2. Adega da Quinta da Touriga

Uma das intervenções pioneiras no âmbito desta temática em território nacional foi a Adega da Quinta da Touriga, realizada pelo arquiteto António Leitão Barbosa (fig.26). O projeto, localizado em Vila Nova de Foz Coa, foi construído em 2004, sendo o vencedor da primeira edição do Prémio de Arquitetura do Douro em 2006. O programa do edifício alberga a produção desde a receção da uva até ao seu engarrafamento. A forma do edifício e o espaço interior são definidos pela adaptação ao terreno. A adega é constituída por duas naves, paralelas entre si, mas desalinhas, de forma a ajustarem-se ao caminho pré-existente, tendo este sido ampliado de forma a criar acesso às traseiras do edifício onde se efetuam as cargas e descargas. Ambas as naves têm a sua estrutura definida por pórticos pré-fabricados em módulos de 9 x 5 metros construídos em betão e revestidos por xisto, que determinam a regra geométrica do espaço. O espaço interior possui 3 cotas diferentes que se adaptam à topografia desnivelada do terreno existente possibilitando assim um processo de produção natural por gravidade ao projetar-se os lagares no piso mais elevados e as cubas e os cascos no piso inferior. No 1º nível, à menor cota, situa-se o “cais” de receção aos visitantes, o espaço de armazenamento e maturação do vinho em cubas de inox e a área de armazenamento de garrafas, tal como os vestuários e sanitários. No nível intermédio situa-se o outro cais de receção e o setor de vinificação também em cubas de inox. No nível superior situa-se a zona de cargas e descargas, os lagares e a sala de prova de vinhos que funciona como uma varanda que comunica visualmente com a nave inferior de armazenamento, tal como uma janela orientada Sul com vista para as vinhas. De realçar a comunicação entre naves e entre cotas que é feita a partir de uma escada metálica localizada no espaço entre naves.⁸³

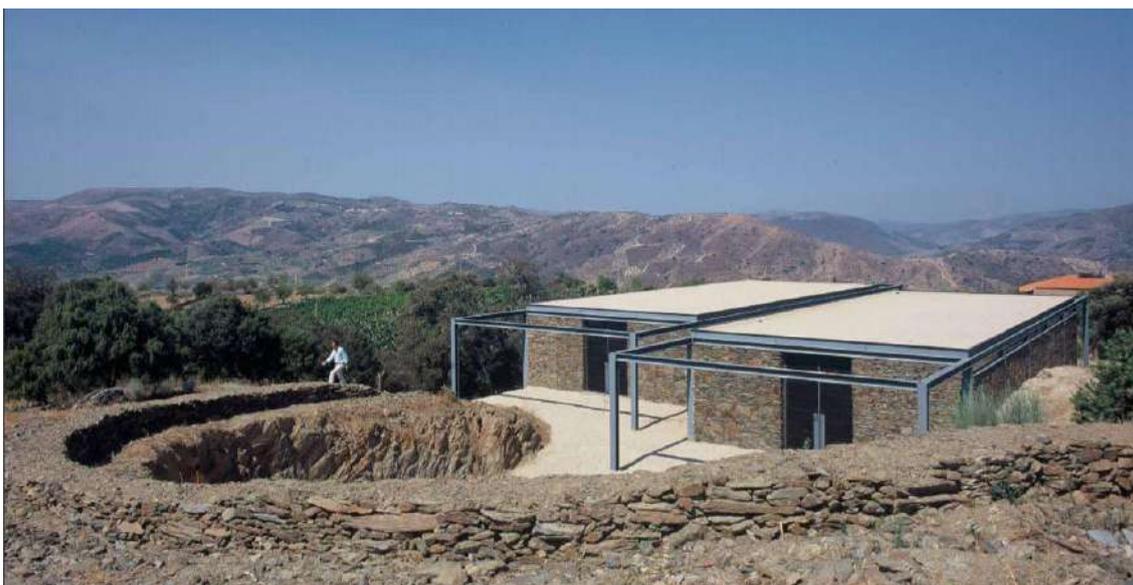


Fig. 26 - Quinta da Touriga. (Luís Ferreira Alves, 2006).⁸⁴

⁸³ Neves, José Manuel das, “Adega da quinta da Touriga”, *Arquitetura Ibérica*, março de 2006. Pag.66.

⁸⁴ Publicação 10 Anos Prémio Arquitetura do Douro.

https://www.ccdr-n.pt/sites/default/files/ficheiros_ccdrn/missaodouro/10anospad.pdf.

5.3. Adega da Quinta do Vallado

A proposta de ampliação da adega na Quinta do Vallado (fig.27), por parte de Menos é Mais Arquitetos teve como objetivo a manutenção dos edifícios pré-existentes, complementando-os com a reestruturação necessária e a expansão da adega original. A implantação do projeto nos socalcos característicos da região do Douro levou a uma intervenção precisa, de maneira a adaptar o edifício ao terreno, integrando-se na paisagem, mas sem deixar de afirmar a sua natureza artificial.

A expansão do projeto compreende a zona de armazém de fermentação, armazém de barricas e receção, tal como a relação destes espaços com o edifício primitivo.

“A resolução de uma adega que funciona por gravidade obriga ao entendimento de todo o sistema produtivo e a um grande rigor, disciplina e restrição na implantação das cotas dos edifícios.”⁸⁵

O armazém de barrica tem como fundamento a topográfica dos socalcos, materializando-se num volume paralelepípedo incrostado no terreno, que se torna parte do terreno, enquanto remata numa consola, permitindo assim o seu atravessamento.

O edifício cria uma identidade própria, baseando a própria premissa de relação com o terreno, enquanto aplica elementos e materiais contemporâneos, simultaneamente dialogando com a paisagem ao seu redor e autonomizando-se.

“O projeto concilia a estrutura e infraestrutura na conceção de uma forma ancestral abobadada.”

A omissão de material entre espaço abobadado e parede exterior possibilita a existência de sistemas de ventilação natural tal como um túnel de infraestruturas, permitindo um bom desempenho térmico na sala de barricas. O edifício é construído em betão com acabamento bujardado no interior, enquanto que no exterior destaca-se o revestimento a pedra de xisto, tratado de modo contemporâneo.⁸⁶



Fig. 27 - Relação entre terreno duriense e edifício. (Alberto Plácido, Fernando Guerra (FG+SG), 2012).

⁸⁵ <http://menosemais.com/conteudo/adega-do-quinta-do-vallado> consultado a 20 de Março, 2020.

⁸⁶ *Ibidem*.

5.4. Adega da Casa da Torre

Mais recentemente, mas ainda na mesma região, Carlos Castanheira foi o arquiteto responsável por redesenhar uma adega em Vila Nova de Famalicão. O projeto consistiu na ampliação da adega da Casa da Torre (fig.28), onde já se produzia vinho, mas “a vontade de produzir mais, melhor e de acordo com as novas regras, obrigou a repensá-la e obrigatoriamente a aumentá-la”⁸⁷. Concluído em 2009, manteve o embasamento em granito, visto que uma das premissas era respeitar o edifício existente e tirar partido da excelente localização. A sua fachada a Sul está encastrada no terreno, protegendo-se da insolação e das altas temperaturas, tal como a poente⁸⁸. A ampliação consistiu na criação de uma nova cobertura em madeira laminada, de duas águas que alberga a maior parte do programa. Mantiveram-se as fachadas do edifício pré-existente, tal como um tanque exterior tendo as pipas existentes sido substituídas por depósitos em aço inoxidável. Acima do tanque, no piso superior, localiza-se o escritório com vista tanto para o exterior como para o interior, que relaciona ambos os espaços e é acedido através de um passadiço elevado do solo que atravessa o edifício e conecta ambos os pisos através de uma escadaria (fig.29). De referenciar, ainda, o espaço do laboratório que formalmente se assemelha a uma pipa, onde o vinho é mantido e maturado. O programa exterior ao edifício principal consiste nos lagares, no espaço para tratamento de águas e armazém, localizados num edifício a sul.⁸⁹



Fig. 28 - Entrada principal da adega. (Fernando Guerra | FG + SG).



Fig. 29 - Sala de depósitos e passadiço elevado. (Fernando Guerra | FG + SG).

Através destas referências é possível reconhecer a influência da Arquitetura ligada à produção de vinho no Norte do país, onde o desenvolvimento do conceito é mais explorado e distinguido.

⁸⁷ Carlos Castanheira, “Adega Casa da Torre”, Habitar Portugal, consultado a 12 Setembro, 2019. <http://0911.habitarportugal.org/ficha.htm?id=421>.

⁸⁸ *Ibidem*.

⁸⁹ Carlos Castanheira, “Description of Adega Casa da Torre by Carlos Castanheira”, *Contemporist*, 26 de Março, 2010.

06. O vinho na Arquitetura Popular Portuguesa

As primeiras tipologias relativamente ao espaço de produção de vinho surgiram nas *villas* Romanas, que comprovam que desde então, o Homem dedicou uma parte do seu espaço habitacional ao fabrico desse produto.

Portugal tem um historial de arquitetura vinícola de linguagem vernacular. Até ao século XX a adega era tratada como uma estrutura secundária associada à moradia que servia de apoio à agricultura. No entanto, o País carece de uma unidade em matéria de Arquitetura. A ausência de “Arquitetura Portuguesa” ou de “casa portuguesa” é representada pelas diferenças profundas encontradas entre regiões. As construções rurais eram concretizadas consoante as necessidades e eram construídas com o uso dos materiais locais, ganhando expressões locais resultantes de uma adaptação às condições particulares de cada região. A arquitetura vernacular desenvolveu tipologias distintas, no entanto é comum encontrar a presença da viticultura ligada à habitação nas regiões do Douro, Estremadura, Ribatejo e Alentejo.

Através de levantamentos tipológicos da casa popular, verifica-se que em diversos casos, nas construções era dada a prioridade à produção agrícola, dedicando grande parte do espaço a compartimentos dedicados aos animais e ao armazenamento de produtos resultantes das explorações. No entanto, apesar das características em comum, é possível encontrar diferenças entre regiões.

No Norte do país, as casas apresentavam normalmente dois pisos, adaptando-se ao declive do terreno e de planta retangular alongada. Encontravam-se no rés-do-chão “maciço, quase sem aberturas” os espaços dedicados ao vinho e a cozinha, enquanto no corpo justaposto existiam as salas, quarto e varanda.⁹⁰

Outro exemplo é a casa-sequeiro, que à moradia clássica, acrescentou uma dependência complementar que dava lugar ao espaço para corte de gado, adega e lagar, situação que em certas circunstâncias é comum nesta região. Apesar da separação do anexo, o espaço dedicado às produções agrícolas “domina pela sua importância a habitação”.⁹¹

No caso da Beira Alta, nos seus terrenos acidentados e pedregosos, a oliveira e a vinha eram produções de menor expressão, onde dominavam as plantações de milho, centeio e batata por entre os pinhais, penedias e linhas de água. No entanto, as terras de Vouga e Dão eram reconhecidas pelos seus vinhos conceituados.

Os traços arquitetónicos dos povos da Beira tem particular relação com o meio natural “rude, pedregoso e pobre”, quer pela preponderância do fator agrícola, quer pelas dificuldades económicas ou pelo emprego dos materiais locais de mais fácil aprovisionamento. As casas, adaptadas às condições e qualidades do terreno, são irregulares, de granito ou xisto, conforme a pedra predominante do local. Nas vilas maiores e nas cidades notou-se uma menor imposição do meio. O fator agrícola não era tão preponderante, a malha urbana era mais regular e as construções mais ricas. Quer pela pobreza, quer pela preponderância de outros cultivos, é notável a ausência da cultura do vinho nas habitações desta região, onde era mais comum a

⁹⁰ Távora, Fernando (et al). *Arquitetura Popular em Portugal*. 3ªed. Associação de Arquitetos Portugueses. 54

⁹¹ *Ibidem* p.58

existência de arrecadações e quinta/pocilga. As estruturas agrícolas tais como o espigueiro, construção típica da região, ou os lagares e adegas de Santa Comba Dão são construções singulares não tendo relação direta com as moradias.⁹²

A região da Estremadura e Ribatejo é marcada pelos grandes contrastes das regiões periféricas. “O Norte húmido e verde, funde-se com o Sul, mais seco e ralo de viço”. Esta é uma zona com diferenças geográficas violentas em que a diversidade é influenciada por ambas as arquiteturas do solo. Onde as zonas planas do Sul são agitadas pelas serras da Arrábida e Palmela. A Estremadura é caracterizada pela diversidade de culturas que apresenta. A produção do milho que vem do Norte do País, une-se à cultura do trigo de carácter mais mediterrâneo. A vinha e a batata ocupam as zonas mais próximas a Lisboa e a charneca e o pinhal localizam-se nos solos mais pobres.⁹³

As habitações da Estremadura e Norte do Ribatejo são definidas como “núcleos antigos e concentrados”, conjuntos de casas que se assentam no território e quase se continuam entre si apenas separadas pelas culturas. No Ribatejo a sul do Rio Tejo, os núcleos são mais compactos, mas mais dispersos e a paisagem é apenas interrompida por montes e quintas. Um terço do trabalho agrícola era realizado por mulheres, e em certos casos grande parte de algumas explorações era realizado por elas, no caso da plantação de arroz, a apanha da azeitona e na vindima.⁹⁴

Segundo Nuno Teotónio Pereira mais de metade da população ativa da região trabalhava na agricultura.

Devido aos contrastes e diversidade que retalham esta zona, surgiram assim uma série de elementos da paisagem tais como as serras, planícies, mar e terra. Se por um lado, nas cidades costeiras como Sesimbra, Nazaré ou Peniche a cultura da pesca sobressaía sobre o resto, onde os moradores, na sua maioria, eram pescadores, e anexam às suas habitações espaços dedicados a essa exploração, por outro nas zonas interiores, registou-se alguns dos concelhos vinícolas mais importantes do País. Esta relação com vinha que pontua a paisagem da região influenciou também as habitações locais. Estes edifícios ribatejanos apresentam-se com um piso apenas, ao contrário da tipologia no Norte, sendo que a importância do espaço dedicado à adega é representada pelas suas grandes dimensões em relação ao resto dos compartimentos da moradia. É de notar a presença da abertura acima do lagar para a entrada da uva e da grande porta de saída destinada aos cascos, que traduz o desenvolvimento tipológico deste tipo de construção.

A região do Alentejo corresponde a cerca de um terço do País, constituída por uma baixa densidade de população e por extensas planícies secas à exceção de quando o terreno toma altura nas Serra de São Mamede, Ossa e Portel. A importância da atividade agrícola alentejana espelhou-se na percentagem visto que cerca de 70%, da população ativa estava ligada a este trabalho. Dominam as culturas extensivas que empregavam quase exclusivamente mão-de-obra assalariada. Legiões de homens e mulheres, quando o tempo o permitia, dirigiam-se para os campos onde se recortam os “montes alentejanos”, herdades como as

⁹² Amaral, Francisco Keil do (et al). *Arquitetura Popular em Portugal*. 3ªed. Associação de Arquitetos Portugueses.

⁹³ Pereira, Nuno Teotónio (et al). *Arquitetura Popular em Portugal*. 3ªed. Associação de Arquitetos Portugueses. 126.

⁹⁴ Amaral, Francisco Keil do (et al). *Arquitetura Popular em Portugal*. 3ªed. Associação de Arquitetos Portugueses. 135.

“*villas*” romanas, marcos das grandes propriedades agrícolas. Assim sendo, contrariamente ao registado um pouco por todo o país, a zona é caracterizada pelo regime agrícola de grande propriedade, que corresponde a uma determinada organização social onde domina a presença do proprietário absentista e dos lavradores empregados.⁹⁵ Assim identificam-se duas tipologias de construções: as casas que pertencem aos aglomerados sociais, e a construção isolada, o monte. Enquanto no primeiro dominam as instalações habitacionais, no segundo prepondera a função agrícola.⁹⁶

A agricultura alentejana é marcada pela sua diversidade, praticando-se em larga escala a cultura arvenses de sequeiro, como o trigo, cevada e aveia, tal como a exploração da cortiça, oliveira e vinha, sendo esta última de valor relevante nas regiões de Borba e Vidigueira. A herdade é o exemplo do quadro representativo das explorações agrícolas do homem alentejano. Esta unidade agrícola é constituída pelas explorações e um “monte alentejano”, edifício ou conjunto de edifícios, sede ou assento da lavoura.⁹⁷

Em termos de materiais, pedras como granito, xisto e calcário são os elementos que dominam a construção da região, sendo que o xisto era a pedra mais frequente no Alentejo. A pedra era aplicada nas alvenarias rebocadas e nos pavimentos da parte setentrional da zona, fazendo parte das fundações em paredes de taipa ou tijolo. O granito está presente por todo o terreno alentejano, tendo maior expressão nas cidades de Évora e Portalegre. A sua utilização é nobre nas “casa solarengas alentejanas”. O xisto era aplicado em paredes sem reboco, concedendo textura de cor quente, que contrastava com o comum reboco caiado, característico da região. Em Vila Viçosa, Estremoz e Bencatel, registou-se a presença de mármore que permitiam um tratamento refinado.⁹⁸

Identificam-se as cidades como aglomerados que se dispersam na paisagem (Évora, Portalegre, Beja), o facto de a exploração de plantações ser feita nas grandes herdades, sendo uma cultura extensa e não privada, para consumo próprio, espelhando a ausência da cultura do vinho nas habitações alentejanas.

O Algarve é a província mais meridional do país, tendo o conjunto das Serras de Monchique e Caldeirão como uma barreira que a separa dos terrenos planos do Alentejo e protege dos ventos vindos do Norte.⁹⁹

Segundo o Dr. Medeiros Gouveia “*o Algarve é uma região complexa, constituída por 3 sub-regiões tão características que, se não fora uma pulverização excessiva de território, se poderiam considerar como pequenas regiões autónomas: O Alto Algarve, o Algarve Calcário e o Baixo Algarve*”.¹⁰⁰

O Baixo Algarve corresponde à faixa de terreno de profundidade variável ao longo da costa. Na orla marítima, a principal atividade é a pesca e as industriais que dela derivam. De realçar também as salinas da região que são de origem remota e uma das mais produtivas do país. No entanto, segundo Orlando Ribeiro, apesar dos recursos da pesca e navegação que fizeram as primeiras aglomerações, domina a economia rural,

⁹⁵ George (et al). *Arquitetura Popular em Portugal*. 3ªed. Associação de Arquitetos Portugueses. 15.

⁹⁶ *Ibidem*.

⁹⁷ *Ibidem*.

⁹⁸ *Ibidem*.

⁹⁹ Martins (et al). *Arquitetura Popular em Portugal*. 3ªed. Associação de Arquitetos Portugueses. 123.

¹⁰⁰ *Ibidem*.

influenciada pela presença dos mouros e dos seus costumes, tal como a cultura da figueira, a alfarrobeira e a oliveira. Apesar disto, mesmo nas terras com essencialmente assalariados agrícolas, como o caso de Fontes da Matosa, a presença da cultura do vinho é escassa ou nula, dando prioridade ao cultivo de milho, feijão e batata, no caso da agricultura rural, ou à indústria de conservas, ou à pesca, atividade característica da região.¹⁰¹

*“A característica principal da habitação algarvia é a sua simplicidade, que se manifesta no aspeto exterior, numa grande pureza de formas e de superfícies, e na disposição das peças que as compõem interiormente.”*¹⁰²

O organização do conjuntos de habitações varia segundo fatores de ordem económica. Os edificados vão desde a estrutura mais singela, contando apenas com duas divisões, cozinha e arrecadação, até aos montes de grande dimensão, nos quais a habitação se junta à estrutura destinada aos estábulos, pocilgas ou armazenamento do cultivo, onde cada habitação é o centro de atividade agrícola dos seus habitantes.¹⁰³ Sendo que as características do espaço da adega podem mudar consoante uma série de variantes, como por exemplo, a área de cultivo, o volume da produção, o tipo de casa e o local onde se insere, não é possível atribuir dimensões fixas. Inicialmente quase sempre associada a um ou mais lagares, mais tarde a adega passa a ter de albergar elementos mecânicos, assim como depósitos de armazenamento.

No caso do Douro, as casas e terrenos de cultivo ajustam-se às condicionantes geográficas, adaptando-se à inclinação do terreno. Em *Arquitetura Popular em Portugal*, descreve-se a arquitetura característica da produção vinícola da região do Douro no século XX, constituindo-se por “grupos de armazéns” e “casarão-armazém”. Estas construções encontram-se dispersas pelas encostas do rio e são até hoje a imagem de marca das grandes produtoras de vinho do Porto e Douro.¹⁰⁴

A proximidade com a cidade, e por consequência com o porto de trocas comerciais, teve influência no desenvolvimento desta tipologia, que evitava depender unicamente dos materiais locais, distanciando-se assim da definição de arquitetura popular. Influência que se nota no tipo de rasgos, nas varandas envidraçadas, no uso de chapas de zinco e outros produtos industriais.

Segundo *Fauvrelle*, a definição de quinta “procede do português arcaico *quintã*” que deriva da “desagregação da *villa* romana, sendo composta por habitação, pomar, terras soutos, vinhas, etc “. Uma das características da casa da região do Douro é a colocação do edifício dos lagares nas traseiras da habitação, tirando partido do processo gravítico, previamente registado na região francesa de Médoc, de modo a que o vinho escorregue através das caleiras até aos tonéis localizados no andar de baixo.

¹⁰¹ *Ibidem*.

¹⁰² George (et al). *Arquitetura Popular em Portugal*, 194.

¹⁰³ *Ibidem*.

¹⁰⁴ Quaresma, “Enologia e arquitetura”, 48.

07. História dos Vinhos no Alentejo

7.1. Introdução do vinho na região

A história do vinho no território que é hoje o Alentejo exige uma narrativa longa, com presença continuada no tempo e no espaço. Uma história que perdurou durante períodos de bonança e prosperidade mas também de cataclismo e atribulações. Uma história rica e duradoura, comprovada por indícios arqueológicos e evidências de materiais da presença da cultura do vinho na paisagem alentejana. Contudo, ainda não foi possível confirmar com certeza quem e quando foi introduzida a cultura da videira no Alentejo. Sabe-se sim que quando os Romanos chegaram às terras do Sul de Portugal, ao território que hoje é Alentejo, as práticas vinhateiras já faziam parte dos hábitos e costumes das populações locais. Supõe-se que os Tartessos¹⁰⁵ terão sido os primeiros e principais impulsionadores da cultura do vinho e da sua posterior introdução na região.

Os Fenícios, civilização que surgiu mais tarde, sustentada pelo comércio marítimo, sempre empenhados na descoberta de novas fontes minerais para abastecer os mercados do mediterrâneo, apoderaram-se dos interesses comerciais dos Tartessos, condenando-os ao declínio.

Os gregos, cuja presença é denunciada pelas centenas de ânforas nos achados arqueológicos do sul de Portugal, sucederam aos fenícios no comércio e exploração dos vinhos do Alentejo. Sendo que na altura da sua chegada, a cultura vínica já contava com dois séculos de história. Assume-se que, graças à persistência de uma cultura do vinho desde os tempos da antiguidade clássica, as primeiras variedades introduzidas no território nacional terão aportado a Portugal pelo Alentejo, a partir do comércio mediterrâneo.

¹⁰⁶

No entanto, foi com os Romanos, que se generalizou a cultura da vinha e do vinho no Alentejo. A influência romana no desenvolvimento da vinicultura alentejana é, ainda hoje, patente nas práticas, visíveis na utilização de ferramentas como o Podão, instrumento usado ainda nos dias de hoje. Todavia, foi no aproveitamento das talhas de barro, que a influência romana deixou as suas marcas mais profundas. Talhas de barro para a fermentação do mosto e posterior armazenamento de vinho, prática corrente e parte integrante da afirmação cultural alentejana.

¹⁰⁵ Civilização ibérica herdeira da cultura megalítica Andaluza, desenvolveu-se a partir do séc. 1000 a.C., primeiramente pela costa sudoeste da Península Ibérica.

¹⁰⁶ Calado. *Apontamentos para a História da Vinha e do Vinho no Alentejo*, 9.

7.2. Caracterização do território

O Alentejo como região produtora demarca-se pela sua dimensão, cerca de um terço do tamanho da área de Portugal, e pelas características específicas do solo e clima da região que confere identidade e distingue os vinhos produzidos no território. A posição geográfica do território, as planícies e as serras d'Ossa, São Mamede e Portel, criam microclimas propícios à plantação das vinhas e produção do vinho. A qualidade e diversidade dos solos, granítico, xistoso e argilo-calcários da região contribui também para a competência ou qualidade dos produtos.¹⁰⁷

O vasto território do Alentejo encontra-se dividido administrativamente em três Distritos: Portalegre, Évora e Beja, que juntos criam também as fronteiras naturais do vinho alentejano.

A planura característica do Alentejo e a correspondente falta de barreiras orográficas impedem a condensação da humidade vinda do mar, anulando qualquer expressão atlântica no Alentejo. A falta de acidentes orográficos condicionam e individualizam as diferentes sub-regiões, proporcionando condições singulares para a cultura do vinho. Regiões que beneficiam da frescura retemperadora que só a altitude proporciona, são casos favorecidos que garantem vinhos singulares como é o caso do Redondo ou a Vidigueira, zonas protegidas pelas já referidas Serra d'Ossa e Serra de Portel respetivamente.¹⁰⁸

Apesar das diferenças regionais, da diversidade de castas no Território, e da heterogeneidade do solo que caracteriza o Alentejo, existem inúmeros traços comuns nos vinhos alentejanos. O vinho regional Alentejano que, por conceder regras mais liberais e maior autonomia na escolha das castas, acolheu, para além de produtores de vinhas fora das oito sub-regiões, um conjunto elevado de produtores clássicos. Condições que justificam o dinamismo, consistência e qualidade reconhecida dos vinhos regionais alentejanos.¹⁰⁹

7.3. Desenvolvimento e disseminação regional

Com a difusão da religião cristã por todo o império romano, e face à obrigatoriedade da presença do vinho nas celebrações, este ganhou novos mercados e apetências. Ainda que indiretamente, a religião católica foi um fator impulsionador da afirmação da vinha no Alentejo e do cultivo da videira na região.

O início do século VIII foi marcado pela invasão muçulmana e consequente islamização da Península Ibérica que durou alguns séculos. Apesar dos costumes dos povos conquistados terem sido tolerados nos primeiros anos, consentido a existência e conservação da cultura da vinha mas sujeitando-a a altos impostos,

¹⁰⁷ Silva, "Enoturismo no Alentejo - Visão Global e Perspetivas de Desenvolvimento", 41.

¹⁰⁸ Calado. *Apontamentos para a História da Vinha e do Vinho no Alentejo*, 23.

¹⁰⁹ Calado. "Apontamentos para a História da Vinha e do Vinho no Alentejo", 17.

logo se criou uma intolerância para com a fé cristã e a falta de cumprimento rigoroso das leis do Corão. Inevitavelmente as práticas cristãs foram progressivamente negadas e conseqüentemente as vinhas foram abandonadas. Com a invasão muçulmana a cultura do vinho sofreu o seu primeiro grave revés no Alentejo, sendo que a reconquista cristã da Península Ibérica foi longa e geradora de incertezas. As constantes batalhas territoriais entre as duas religiões maltrataram ainda mais a produção de vinho, visto que esta prática agrícola forçava as populações a fixarem-se, gerando insegurança e progressivamente o seu abandono.

De realçar as formas construtivas características desta época, empregues especialmente por todo o Alentejo mediterrâneo, como a taipa ou o adobe e cujo uso se prolongou até aos dias de hoje.¹¹⁰ Apesar de não se confirmar a existência de relação entre a produção de vinho e estas estruturas, escavações arqueológicas, especificamente em Mértola, no baixo Alentejo, confirmam áreas residenciais como zona de cultivo agrícola.¹¹¹

Apenas no século XVI, muito tempo após a fundação do reino lusitano, que a cultura do vinho renasceu e floresceu no Alentejo.

Entre o século XVI e XVIII assistiu-se ao desenvolvimento da economia à escala mundial, marcada pelo crescimento do comércio, apesar disso, o país era dominado pela agricultura, principal atividade económica do antigo regime¹¹².

No entanto as técnicas agrícolas eram rudimentares, os utensílios eram simples e os adubos tinham origem animal ou vegetal. As propriedades pertenciam à nobreza e ao clero, que não tinham intenções de investimento ou modernizações das técnicas, resultando num atraso técnico que se materializou numa produtividade baixa. O terreno era cultivado maioritariamente por cereais, vinha e oliveiras. Os cereais dominavam as plantações pela sua subsistência alimentar essencial. A vinha ocupava o segundo lugar na hierarquia, sendo disseminada pelo País, a certa parte, pela sua presença, já referida, nas atividades religiosas, registando-se no século XVII uma expansão notável desta produção.¹¹³

O comércio mundial desenvolveu-se com a abertura das grandes rotas marítimas, permitindo grandes exportações dos vinhos alentejanos, que, em pleno século XVII, eram a par da Beira e da Estremadura, os vinhos mais prestigiados do país.

Na primeira metade do século XIX não se registou grande diferença no panorama vitivinícola nacional. A vinha estava disseminada por toda a região e a atividade, embora trabalhosa e rudimentar, era lucrativa.¹¹⁴

No entanto, a história da viticultura é marcada durante a segunda metade do século XIX pelo aparecimento do oídio, míldio e filoxera, que remeteu as vinhas do Alentejo para mais uma crise, desaparecendo da região, apenas sobrevivendo consociada com outras culturas, como o olival.¹¹⁵

¹¹⁰ Correia (et al), "Terra: Forma de construir. Arquitetura – Antropologia – Arqueologia", 128.

¹¹¹ Martínez (et al), "Mértola Islâmica. A madina e o arrabalde", 200.

¹¹² Período da história europeia que se estendeu desde o século XVI até ao século XVIII.

¹¹³ <https://antigo-regime.webnode.pt/estuturas-economicas/> consultado a 18 de Março, 2020.

¹¹⁴ Maduro. "Tecnologia e Economia Agrícola no Território Alcobacense (séculos XVIII-XX)", 617.

¹¹⁵ *Ibidem*.

A partir da década de 60 a produção sofreu altos e baixos, a começar pelo primeiro revés por parte do ódio. A fase de recuperação deu-se na década de 70, mas foi novamente asfixiada pela filoxera no início dos anos 80. Somente na década de 90 que se reiniciou a produção em larga escala.¹¹⁶

A crise persistiu até meados do século XIX, quando a campanha de desbravamento das charnecas e a fixação de novas gerações de agricultores. Contudo, Pereira afirma que, segundo Revez, o período de austeridade e por consequência a perda total das vinhas revelou-se importante para o posterior desenvolvimento da viticultura portuguesa. A necessidade de avanços tecnológicos e de inovação motivaram o início do ensino técnico agrícola em Portugal. O aumento das exportações, para países como a França, motivaram uma expansão da vinha e, conseqüentemente, um incremento da cultura do vinho passando a reconhecer-se a importância social e económica da indústria.¹¹⁷

Em 1895 edificou-se a primeira Adega Social de Portugal, em Viana do Alentejo, por iniciativa de António Isidro de Sousa, pioneiro do movimento associativo em Portugal. Todavia, apenas duas décadas passadas, sucedeu um conjunto de acontecimentos políticos sociais e económicos que contribuíram decidida e decisivamente para a degradação da viticultura alentejana. Desde o combate à filoxera, somando-se as duas grandes guerras mundiais e à posterior campanha cerealífera no Alentejo que suspendeu e reprimiu a vinha na região. Em poucos anos a produção de vinho desapareceu em termos de empreendimento empresarial, reduzindo o vinho à condição de produção doméstica para autoconsumo, sendo sucessivamente isolado para as bordaduras dos campos, para as periferias das aldeias e vilas e para pequenas courelas em redor das povoações.

No geral, a vinicultura portuguesa sofreu, ao longo dos tempos, diversas crises. O fator principal de perturbação consistia na irregularidade das produções, marcadas pela falta de organização ao nível da produção e do comércio. Enquanto uns anos as produções eram muito abundantes, noutros eram deficitárias, no que se traduziu em pouco lucro ou rendimentos muito escassos. As conseqüências das sucessivas crises de cariz político e financeiro criaram condições ao golpe de Estado de 1926 e à afirmação do Estado Novo.

Ao longo dos anos foram criadas uma sucessão de leis que procuravam beneficiar a cultura da vinha e os seus intervenientes. Um plano publicado em 1892 visava promover a cooperação e organização vinícola, onde se regista a primeira intenção de estabelecimento de oito adegas, originalmente denominadas sociais. Posteriormente, em 1901, foi publicado um conjunto de medidas intervencionistas que apontava à necessidade de estabelecer armazenamentos de vinho. Este conjunto de soluções focava-se na necessidade de plantios da vinha e na necessidade do estabelecimento de adegas organizadas em moldes cooperativos. Apesar da pertinência destas estratégias de reforma da vinicultura em Portugal, o sucesso dos decretos não foram relevantes no momento em que foram instaurados devido ao seu carácter demasiado teórico.¹¹⁸

¹¹⁶ Maduro. "Tecnologia e Economia Agrícola no Território Alcobacense (séculos XVIII-XX)", 604.

¹¹⁷ Lopes, David. "A Arquitetura Industrial em Portugal no século XX. Para o (re)conhecimento das Adegas Cooperativas da Junta Nacional do Vinho", 18

¹¹⁸ *Ibidem*, 19.

Após a afirmação do Estado Novo, registou-se a criação da Organização Corporativa e de Coordenação Económica, um setor que permitia ao Estado regular, orientar e fiscalizar o conjunto de atividades e organismos envolvidos nas empresas.

Neste contexto foi criada a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal em 1933, com o intuito de orientar e defender os interesses da produção vinícola. Com esta Federação projetou-se a criação de uma série de adegas cooperativas que “asseguravam as possibilidades de fabrico nos anos de sobreprodução, bem como garantiam a armazenagem da produção, que não podia ser escoada durante a campanha”.¹¹⁹

Sucedendo à Federação, foi criada através do Decreto – Lei nº27/977, de 19 de Agosto de 1937, a Junta Nacional do Vinho, um organismo de coordenação económica que atuava na política de produção dos produtos víquicos, de modo a defender a economia da pequena viticultura, a regularização dos preços do vinho e a melhoria da sua qualidade. Apenas na década de quarenta, com a ajuda da Junta Nacional de Vinho, que a viticultura alentejana mostrou sinais de recuperação. Com a entrada de Portugal na Comunidade Económica Europeia, a Junta Nacional do Vinho foi então substituída pelo atual Instituto da Vinha e do Vinho de maneira a responder às regras impostas pela União Europeia.

Mais tarde, com a criação da PROVA (Projeto de Viticultura do Alentejo) em 1977, foram criadas condições técnicas para a implementação de um estatuto de qualidade no Alentejo, enquanto, em 1983, foi criada a ATEVA (Associação Técnica dos Viticultores do Alentejo) para a promoção cultural da vinha nas diferentes zonas da região. Beneficiando da ajuda financeira da União Europeia e dos agentes económicos da região, a logística da enologia moderna rapidamente chegou ao Alentejo.¹²⁰

A adoção de políticas agrárias, de novas tecnologias e a constituição de adegas cooperativas levou à diminuição do efeito das economias de escala. Foram introduzidos novos direitos de plantação e legalização de vinhas, o que permitiu a entrada de novos produtores no setor, que investiram em quintas e outras estruturas para a produção de vinho, tornando-se produtores-engarrafadores. A agricultura familiar com a função de produção tornou-se dependente das adegas cooperativas, pelo que se criou uma relação entre os agricultores que plantavam a uva, e a indústria que produzia o vinho. Ao longo dos anos, a produção vitivinícola sofreu alterações estruturais ao introduzir a componente empresarial em detrimento do negócio familiar de dimensões reduzidas.

A indústria do vinho é hoje constituída por quatro grupos: as adegas cooperativas, os vitivinicultores, os armazenistas e os distribuidores. As adegas cooperativas funcionam em colaboração com os produtores, produzindo vinho que provém das diversas plantações associadas, enquanto os vitivinicultores são responsáveis pela produção do seu vinho, exclusivamente das suas explorações.¹²¹

¹¹⁹ Correia, “*Viticultura na região do Alentejo: A passagem de um setor tradicional para um setor inovador. O caso da sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz*”, 12.

¹²⁰ Calado, “*Apontamentos para a História da Vinha e do Vinho no Alentejo*”, 11.

¹²¹ Correia, “*Viticultura na região do Alentejo: A passagem de um setor tradicional para um setor inovador. O caso da sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz*”, 17.

Atualmente, a dimensão do cultivo do vinho na região é justificador da sua importância económica, identificando-se como um setor gerador de emprego e riqueza. A vitivinicultura está presente em quase toda a região do Alentejo, representando a principal fonte de rendimentos de grande parte dos produtores da região. Ao contrário desta produção, os rendimentos do setor pecuário e cereais sofreram um decréscimo, o que levou os agricultores de outros setores a começarem a apostar na produção de vinho e ao posterior crescimento da superfície de vinha num curto espaço de tempo. As boas condições naturais da região, a organização institucional exemplar e um mercado favorável foram também um contributo para o crescimento da cultura vínica da região.¹²²

7.4. A cultura da vinha no Alentejo

Apesar da história e tradição de produção de vinho no Alentejo, tal como no resto do país, é notável a tendência pela procura de mercados externos e desenvolvimento da tipologia. O Alentejo como região produtora demarca-se pela sua dimensão, cerca de um terço do tamanho da área de Portugal, e pelas características específicas do solo e clima da região que confere identidade e distingue os vinhos produzidos no território. A posição geográfica do território, as planícies e as serras d'Ossa, São Mamede e Portel, criam microclimas propícios à plantação das vinhas e produção do vinho. A qualidade e diversidade dos solos, granítico, xistoso e argilo-calcários da região contribui também para a competência dos produtos.¹²³

O vasto território do Alentejo encontra-se dividido administrativamente em três Distritos: Portalegre, Évora e Beja, que juntos criam também as fronteiras naturais do vinho alentejano. Apesar das diferenças regionais, da diversidade de castas no Território, e da heterogeneidade do solo que caracteriza o Alentejo, existem inúmeros traços comuns nos vinhos alentejanos. O vinho regional Alentejano que, por conceder regras mais liberais e maior autonomia na escolha das castas, acolheu, para além de produtores de vinhas fora das oito sub-regiões, um conjunto elevado de produtores clássicos. Condições que justificam o dinamismo, consistência e qualidade reconhecida dos vinhos regionais alentejanos.¹²⁴

A planura característica do Alentejo e a correspondente falta de barreiras orográficas impedem a condensação da humidade vinda do mar, anulando qualquer expressão atlântica no Alentejo. A falta de acidentes orográficos condicionam e individualizam as diferentes sub-regiões, proporcionando condições singulares para a cultura do vinho. Regiões que beneficiam da frescura retemperadora que só a altitude proporciona, são casos favorecidos que garantem vinhos singulares como é o caso do Redondo ou a Vidigueira, zonas protegidas pelas já referidas Serra d'Ossa e Serra de Portel respetivamente.¹²⁵

¹²² Augusto Mateus e Associados, "Plano Regional de Inovação do Alentejo: Relatório Final da Fase 2", dezembro, 204 .

¹²³ Silva. "Enoturismo no Alentejo - Visão Global e Perspetivas de Desenvolvimento", 41.

¹²⁴ Calado. *Apontamentos para a História da Vinha e do Vinho no Alentejo*, 7.

¹²⁵ *Ibidem*, 23.

08. Casos de estudo

09. Adega cooperativa de Borba

Numa altura em que todas as atenções estavam viradas para a cultura dos cereais com a intenção de fazer do Alentejo “o celeiro do País”, Adega de Borba foi fundada em 1955, sendo a primeira de uma série de Adegas construídas no Alentejo (fig.30), com a ajuda e incentivo da Junta Nacional do Vinho, permitindo assim a organização comercial e transformação dos vinhos Alentejanos, um setor que estava em decadência devido a várias crises e não tinha o protagonismo atual na economia regional.¹²⁶



Fig. 30 - Fachada frontal e pátio de cargas e descargas. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).

9.1. Localização

A Adega Cooperativa de Borba situa-se dentro do perímetro urbano de Borba, próxima da entrada noroeste da cidade (fig.31). Embora, aquando a sua construção estivesse isolada, com o desenvolvimento e expansão dos limites da cidade, atualmente encontra-se inserida na mesma. Rodeada por habitações e serviços, tem também uma relação de proximidade com a antiga linha férrea e estação, embora não haja qualquer ligação entre si na área da produção. O acesso à propriedade é feito pela rua da Estrada de Estremoz que tem ligação direta à N4. O edifício mais recente, inaugurado em 2011, embora separado da propriedade original, situa-se a 200 metros desta, num terreno mais elevado e isolado, rodeado por oliveiras.

¹²⁶ Correia. “Viticultura na região do Alentejo: A passagem de um setor tradicional para um setor inovador. O caso da sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz”, 64.



Fig. 31 - Vista aérea. (Googlemaps. 2019).¹²⁷

9.2 Programa

A adega cooperativa de Borba consiste em dois centros de vinificação: O edifício de 1955 construído durante o Estado Novo e o edifício de 2011 projetado pelo arquiteto Rogério Cavaca.

O edifício original da adega cooperativa de Borba divide-se em 4 áreas distintas. A área de fermentação, a área de estágio e engarrafamento, a área administrativa e a área de social. A entrada principal localiza-se a Noroeste, tendo ligação ao estacionamento, ao edifício e à zona de fermentação. Esta última situa-se na zona sudeste da propriedade, onde existe uma segunda entrada destinada às descargas da uva. Este espaço é marcado pela estação de pesagem dos camiões, depósitos em betão, e pela estrutura que alberga a logística de receção e fermentação da uva (fig.32). Esta estrutura é caracterizada por uma série de espaços interior-exterior onde estão as diversas cubas (fig.33) entre outras maquinarias inerentes ao processo, tal como uma sala de produção de aguardente (fig.34).



Fig. 32 – Edifício de controlo de receção e pesagem de uva. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).

¹²⁷ Limite baseado na definição do perímetro urbano presente no plano de urbanização de Borba disponível em <http://www.cm-borba.pt/pt/site-viver/planeamento/planos%20municipais%20de%20ordenamento%20do%20territ%C3%B3rio/Paginas/plano-diretor-municipal.aspx> consultado a 10 de Março, 2020.



Fig. 33 – Cubas em inox localizadas no exterior do edifício. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).

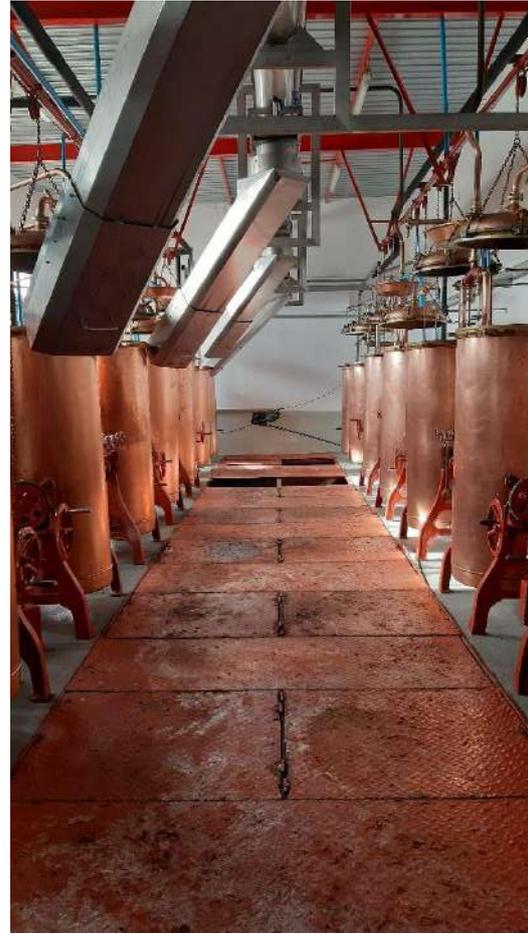


Fig. 34 – Sala de fermentação em água-ardente. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).

O acesso à edificação é feito a nordeste, a partir da área de estacionamento e de cargas. Uma fachada separa esta zona e cria um pátio exterior que serve tanto de zona de repouso, como espaço para bicicleta e motocicletas.

O edifício, construído em 1955, sofreu várias adições ao longo dos anos devido aos progressos da tecnologia e aos investimentos na área da vinicultura. Este compreende tanto áreas funcionais como administrativas. A área de estágio inclui: a zona de circulação entre espaços onde estão presentes cubas inox e alguns tonéis; uma série de garrafeiras distribuídas ao longo de um corredor onde estão armazenadas garrafas de vinho antigo que fazem parte da história da adega; uma sala de barricas e toneis onde estagiam os vinhos de gama alta (fig.35), a zona de engarrafamento automatizada, onde estão presentes diversas maquinarias que auxiliam no processo pós-estágio, desde a limpeza das garrafas até ao seu empacotamento em série.



Fig. 35 – Sala de barricas e tonéis. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).

Num piso inferior encontra-se um espaço volumoso onde se encontram a maior parte das barricas e garrafas prontas a serem comercializadas (fig.36). Esta zona tem ligação ao espaço administrativo que contém receção, escritórios e salas de reuniões.

Dentro da propriedade original existem ainda dois antigos armazéns restaurados como espaços sociais que consistem na loja e no restaurante. (fig.37).

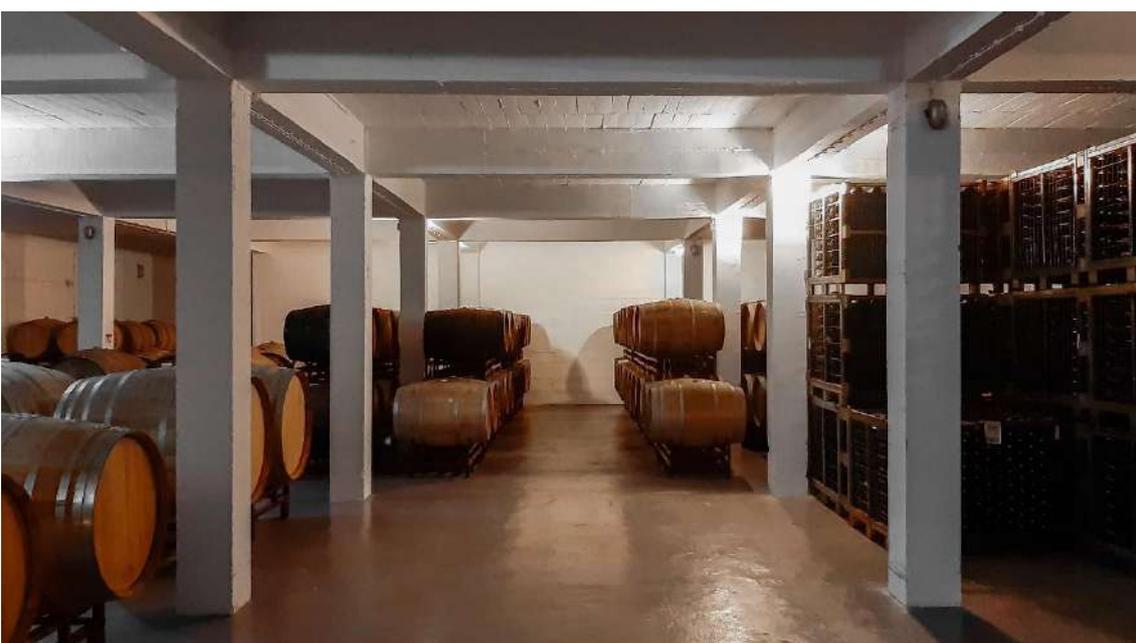


Fig. 36 – Cave de estágio e armazém de garrafas. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).



Fig. 37 – Edifício da loja à esquerda. Restaurante à direita. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).

O edifício recente é constituído pelo estacionamento, zona de cargas de mercadoria, zona de descargas de uva e pelos dois pólos: O primeiro, espaço volumoso único, serve de armazém e comporta a maior parte do produto acabado pronto a ser distribuído, enquanto o segundo abrange a parte funcional do programa, onde se localizam as cubas em inox e outra logística que auxilie na produção do produto, tal como uma sala de barricas, uma sala de controlo de máquinas e uma sala de provas no 2º piso. Tal como um lugar para eventos no terraço (fig.38).



Fig. 38 – Edifício projetado em 2011. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).

9.3. Espaço

O aglomerado de construções inserido na malha urbana marca-se pelo seu volume. Outrora isolado, o edifício relaciona-se com os seus espaços exteriores e vias, tendo a própria cidade moldando-se e evoluído em torno da adega. Dada a génese da produção, sem elementos que comprovem a implantação, supõe-se que a justificação da mesma se prenda com a proximidade à via principal que liga Espanha a Lisboa, um dos itinerários principais desde o Império Romano, segundo Jorge Alarcão¹²⁸. Desta maneira, facilita-se o acesso do produto, que vem de várias partes do Alentejo, à propriedade.

A fachada Noroeste, correspondente ao armazém onde se efetua o empacotamento e armazenamento do vinho pronto a ser comercializado, é definida por uma série de vãos que iluminam o espaço de forma natural e por portas de área de carga, onde os camiões são carregados. A Nordeste existem duas fachadas, a primeira mais recente de cor vermelha, é uma reprodução da primitiva, seguindo o alinhamento dos vãos. Esta expõe cartazes publicitários de produtos da adega. A presença desta fachada cria um pátio que serve de filtro entre o exterior e a entrada do edifício. A segunda fachada corresponde à construção inicial, e alberga a entrada principal dos funcionários (fig.39).



Fig. 39 – Edifício original da adega, antes da adição da segunda fachada. (David McGaffey).

¹²⁸ Jorge de Alarcão, "Portugal Romano", 3ªed, Lisboa, 1983, pag.73. consultado a 7 de Dezembro, 2019 <http://imprompto.blogspot.com/2006/05/mapas-das-vias-romanas-sul-de-portugal.html>

Esta entrada dá acesso a uma zona de circulação, que interliga os diferentes espaços. A parte Oeste da adega é reservada para garrafeiras e sala de estágio, onde estão expostas algumas barricas e tonéis. O espaço das garrafeiras é caracterizado por um corredor revestido por garrafas antigas que fazem parte da história da cooperativa e que lhe concede um valor cénico (fig.40). Este corredor dá acesso a pequenos espaços que servem de garrafeiras, com entradas em arco e suportes com detalhes em mármore de Estremoz. O percurso pela zona Oeste culmina na sala de estágio, também ela revestida com garrafas de vinho. Este espaço de tamanho reduzido, embora tenha barricas e tonéis, serve como lugar de amostra, onde o visitante têm a oportunidade de conhecer um pouco mais sobre o processo de produção de vinho e os materiais envolvidos (fig.41).



Fig. 40 – Corredor de acesso a garrafeiras. De realçar a textura criada pelas garrafas introduzidas na parede. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).



Fig. 41 – Revestimento da parede semelhante ao corredor de garrafeira. Iluminação maioritariamente artificial, contando apenas com as 3 aberturas ao fundo. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).

Os suportes destes depósitos, ao contrário do resto do projeto, são em mármore. Apesar de contar com pequenos vãos elevados, estes espaços são iluminados maioritariamente por luz artificial.

O percurso continua por uma zona “museu” com algumas cubas e barricas antigas com suportes em madeira, tal como maquinarias outrora utilizadas, elementos que fazem alusão à história da produção. O espaço beneficia de grandes vãos que proporcionam uma excelente iluminação natural (fig.42). A zona Este abrange o processo de engarrafamento, sendo os espaços volumosos para receber toda a logística, mas também especificamente cuidados em termos de higiene sendo a zona de desinfeção das garrafas cuidadosamente isolada. Esta área é necessariamente ampla, devido à utilização de maquinaria em todo o processo, desde a lavagem das garrafas, à introdução do vinho até serem vedadas com a rolha. O sistema de empacotamento é o procedimento seguinte da produção de vinho e, novamente, a adega dispõe de variada maquinaria que reduz o custo de mão-de-obra, mas requer um espaço de maior volume, quer pela logística quer pelo espaço necessário para o produto acabado. Este local privilegia de luz natural através de vãos na fachada como aberturas na cobertura e relaciona-se diretamente com o espaço exterior, através de portas de carga por onde os camiões são carregados (fig.43).



Fig. 42 – Espaço de ligação entre salas de estágio e zona de engarrafamento serve de museu. (Foto de autor. 6 de novembro, 2019).

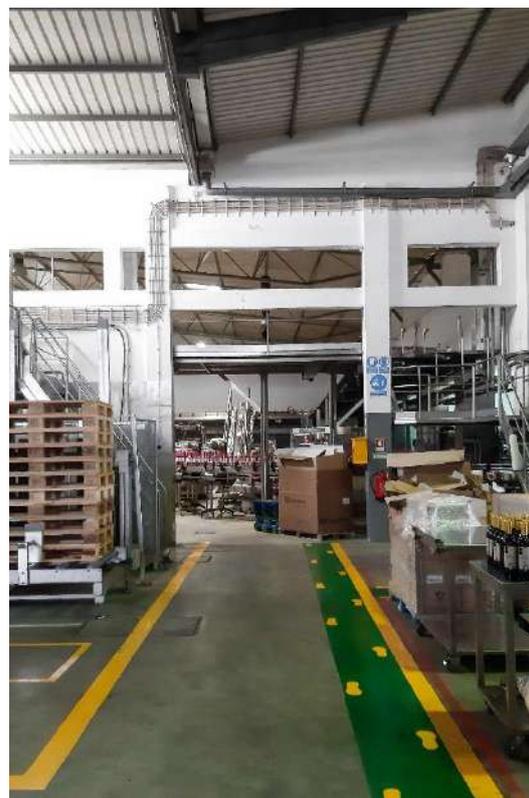


Fig. 43 – Zona de engarrafamento e empacotamento. (Foto de autor. 6 de novembro, 2019).

Num piso inferior encontra-se a cave que contém a maior parte das barricas, onde o vinho estagia tal como um grande lote de produto engarrafado. Sendo subterrada e sem vãos, é caracterizada pela falta de luz natural, pela métrica da estrutura em pilares e pelos dois acessos. Apesar de ser uma superfície única, o agregado de produto guardado entre pilares forma corredores, definindo um percurso desde a entrada pela zona de empacotamento, até à saída pela receção (fig.44).



Fig. 44 – Percurso na cave definido pela estrutura e pela organização de armazenagem. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).

A Este localiza-se a zona administrativa, contando com salas de reuniões, escritórios no edifício original, e salas de projeção e de formações na ampliação da obra em 2002. No mesmo ano, a Noroeste da propriedade, foi restaurado um armazém para albergar a loja, que anteriormente fazia parte do edifício original. Posteriormente, no início de 2019, foi restaurado o armazém junto à loja para acolher o novo restaurante, criando-se desta forma, um núcleo social, criado no âmbito do desenvolvimento do Enoturismo.

A adega cooperativa de Borba inclui vários espaços que se distinguem tanto em programa, como nas distribuições das necessidades de espaço e materialidade. A zona Oeste é destacada pela estrutura metálica (fig.45) que alberga a receção e fermentação do vinho e pelos antigos depósitos que se materializam em espessas estruturas de betão (fig.46). Dada a constituição da atual logística, o espaço é somente coberto, visto as cubas não necessitarem de cuidados térmicos exigentes.



Fig. 45 – Estrutura metálica interior/exterior. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).



Fig. 46 – Estruturas em betão de grande espessura para fermentação do produto. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).

A zona Oeste do edifício é caracterizada pela estrutura e cobertura em betão, revestido de cor branca. A garrafeira e sala de barricas difere do restante conjunto pelos elementos em barro presentes nas garrafeiras de parede e nos arcos, enquanto o espaço do “museu” apresenta sistema de pilares em betão e elementos metálicos nas peças antigas expostas e nos acessos superiores às cubas. A estrutura dos espaços de engarrafamento e armazenamento distingue-se pelo uso de metal na cobertura e pontualmente nos pilares.

As várias fases de trabalho são diferenciadas pela distribuição dos materiais distintos, sendo que as áreas de produção são evidenciadas por componentes industriais que contrastam com o uso de mármore nos pavimentos dos gabinetes e receção (fig.47), e com as estruturas em treliça de madeira da loja (fig.48) e restaurante (fig.49).



Fig. 47 – Receção caracterizada pelo mármore presente no pavimento e assentos. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).



Fig. 48 – Espaço da loja. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).



Fig. 49 – Restaurante. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).

O edifício construído em 2011 situa-se fora da propriedade original a 200 metros desta, no limite Oeste da malha urbana. Construída num espaço com 14 mil metros quadrados, a adega é acessível por uma transversal da rua da Estrada de Estremoz, mesma via que dá acesso à cooperativa, ou pelo bairro da estação. A origem da sua construção deve-se à necessidade do crescimento da unidade fabril, devido à incorporação de novos sócios e ao processo de reestruturação da vinha no Alentejo que favoreceu a formação de novas vinhas e aumentou a produção. O desenvolvimento da cidade em torno da propriedade da adega impossibilitou a ampliação do edifício que, com os processos produtivos diferenciados e crescimento da produção precisava obrigatoriamente de uma expansão para manter a qualidade do produto. A dimensão do espaço construído é consequência dos objetivos qualitativos e dos avanços tecnológicos inerentes à viticultura albergando soluções técnicas que permitem vários tipos de fermentações, um melhor aproveitamento do produto e um melhor armazenamento. Este edifício é dividido em dois módulos, separados mas alinhados, com entradas entre si (fig.50). O segundo módulo é maior e eleva-se em relação ao primeiro, aproveitando a morfologia para utilizar o processo gravítico na sua produção.



Fig 50 – Espaço entre módulos. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).

Os módulos servem diferentes propósitos: o primeiro resolve o problema mais distinto do edifício original, ou seja a falta de espaço no setor logístico (fig.51), enquanto o segundo alberga os novos instrumentos tecnológicos (fig.52).



Fig. 51 – Armazém que serve ambos os edifícios. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).



Fig. 52 – Segundo módulo alberga as novas tecnologias. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).

As fachadas Este e Sul são cobertas por ripas de mármore que evitam a incidência de raios solares diretamente nas paredes enquanto o resto das fachadas têm um revestimento cerâmico branco.

A constituição estrutural é semelhante em ambos os núcleos, consistindo numa estrutura suportada por pilares e vigas de betão. O primeiro pólo funciona como armazém de produto acabado tanto da adega recente, como da original. O percurso interior é demarcado pela organização das estantes industriais que guardam o produto até este ser carregado nos camiões por uma das quatro portas de armazém (fig.53).

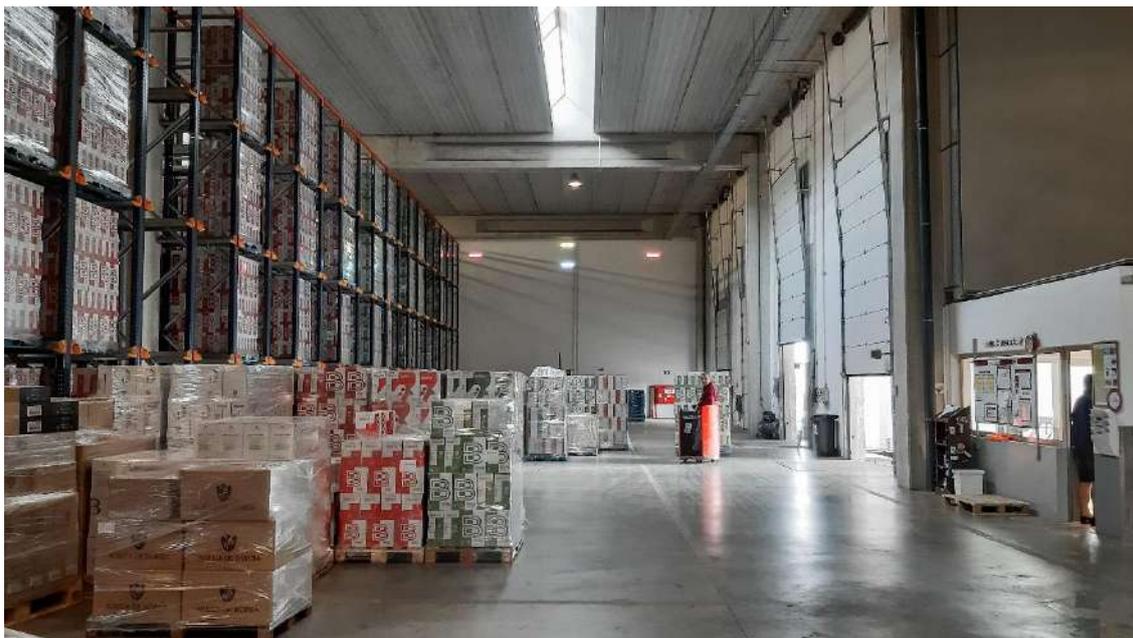


Fig. 53 – Produto pronto a ser carregado. Portas de carga à direita. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).

Conta também com onze claraboias que concedem luz natural ao espaço interior. A superfície do segundo pólo é visivelmente maior, e alberga a parte produtiva que contém vários e diferentes recursos tecnológicos para a produção vinícola. Tal como no pólo anterior, o trajeto é limitado pela organização dos seus elementos, neste caso, os corredores são formados pelas diversas cubas e outros instrumentos (fig.54).

Ao contrário do que acontece no armazém, a secção produtiva consiste em dois andares. O segundo piso inclui a sala de controlo de máquinas e a área de fermentação em talha na zona Oeste e a sala de provas e conferências na zona Este (fig.55). A sala de barricas localiza-se a Sul, mantendo a métrica estrutural do resto do edifício, num espaço com duplo pé direito e relação visual com a sala de provas. Apesar de conter pequenos vãos, a luz usada é maioritariamente artificial e a ambientação é condicionada, devido às imposições requeridas pela tipologia deste espaço (fig.56).



Fig. 54 – Alinhamento de cubas ao longo do edifício. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).



Fig. 55 – Sala de provas do edifício recente. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).



Fig. 56 – Sala de estágio de barricas. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).

O edifício revela várias soluções ecológicas e de baixo consumo energético que dão resposta às exigências da tipologia. O pé direito elevado, o já referido “green roof”, e ripas de mármore, contribuem para a manutenção da temperatura do espaço interior que, deste modo, só precisa de condicionamento mecânico na sala de barricas, enquanto as claraboias em ambos os pólos melhoram o ambiente de trabalho com luz natural e reduzem o consumo de energia (fig.57). Embora o custo inicial tenha sido elevado, as soluções aplicadas e as tecnologias mais eficientes e de maior qualidade diminuem os gastos económicos a longo prazo.



Fig. 57 – Cobertura ajardinada e claraboias em destaque. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).

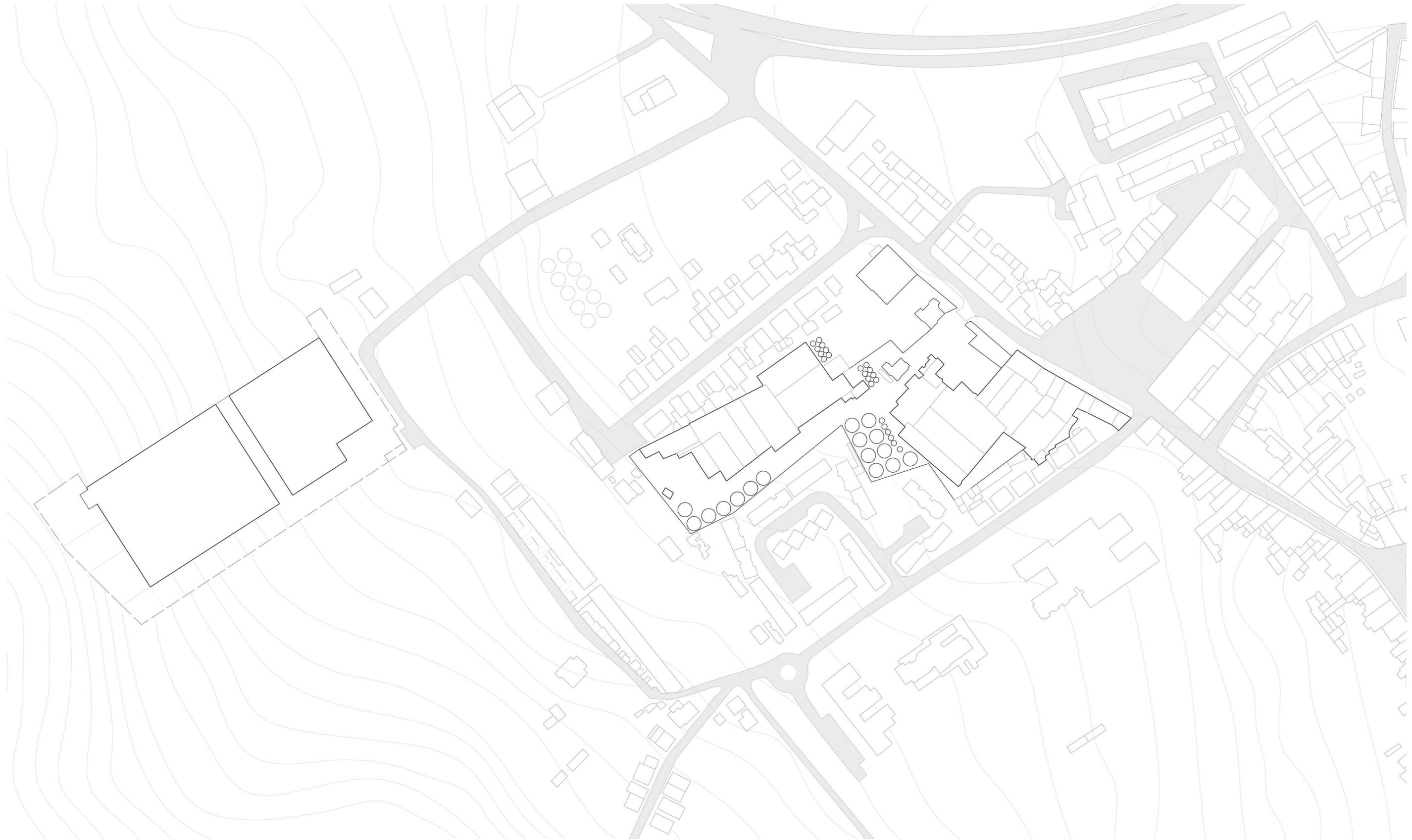
A adega cooperativa de Borba caracteriza-se hoje, por uma junção de valências conseguidas pela manutenção da produção original em conjugação com uma aposta nas novas tecnologias, de modo a corresponder às necessidades quantitativas e qualitativas do seu processo vínico tal como às exigências atuais da tipologia. No seu conjunto de edifícios encontramos diversas soluções presentes nas adegas contemporâneas, desde as estruturas metálicas que albergam as cubas de inox, os “iglus” de betão que fermentam vinho, a sala de barricas em cave, até ao edifício recente onde se encontra a cobertura ajardinada e o uso de mármore como refletor de calor (fig.58).



Fig. 58 – Relação entre estrutura metálica e betão presente na adega. (Foto do autor. 6 de novembro, 2019).

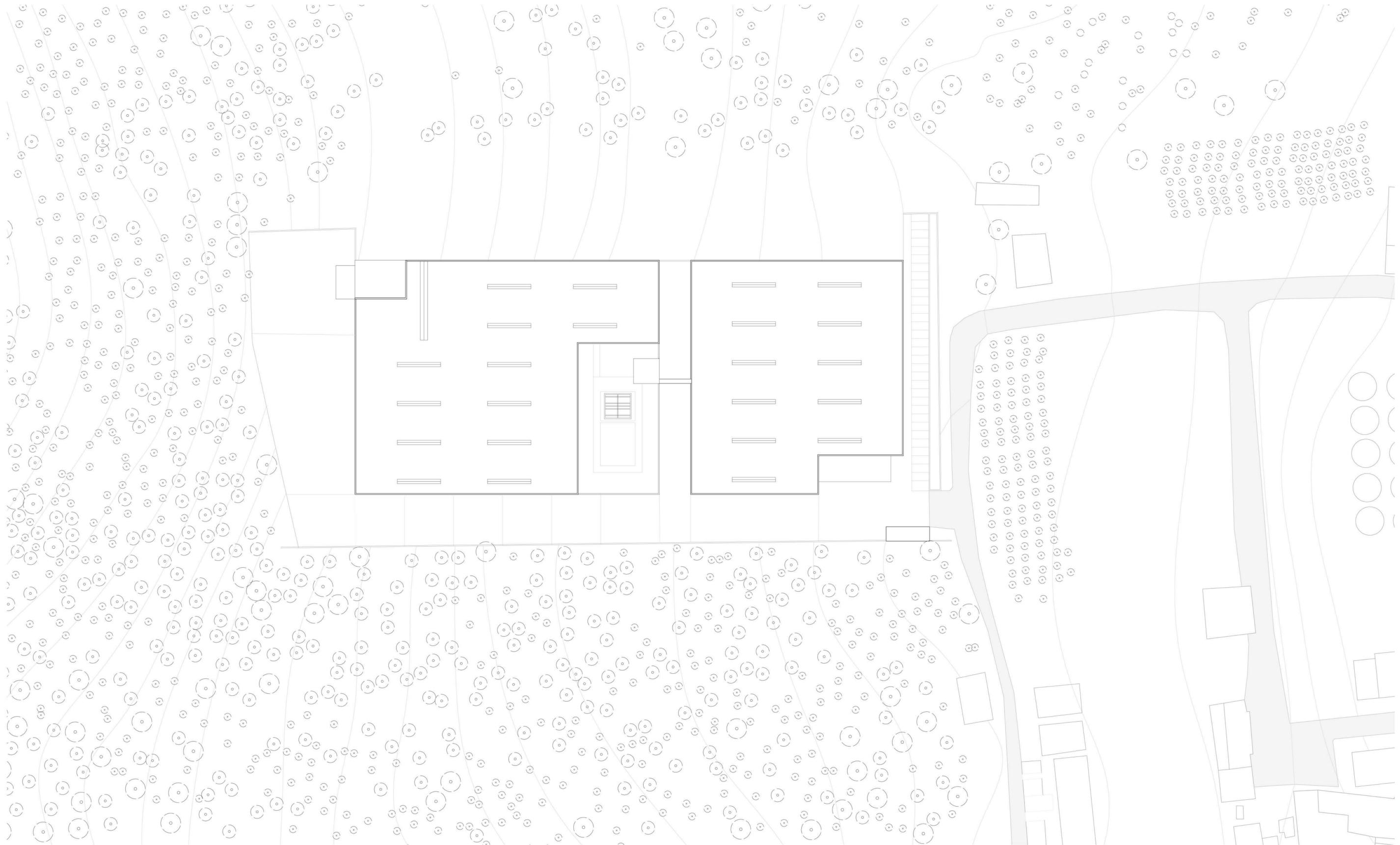
ADEGA COOPERATIVA DE BORBA

PLANTA DE LOCALIZAÇÃO



ADEGA COOPERATIVA DE BORBA

PLANTA DE IMPLANTAÇÃO

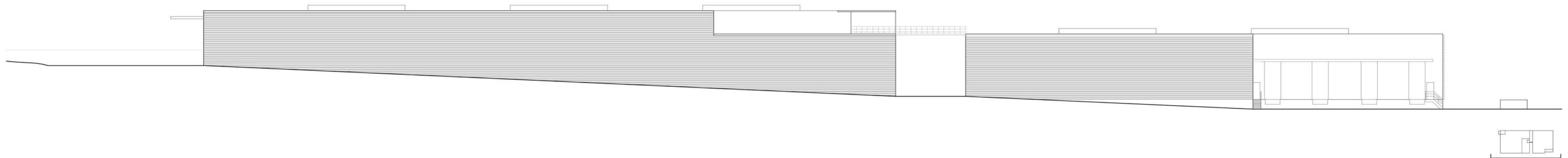


ADEGA COOPERATIVA DE BORBA

ALÇADOS ADEGA 2011



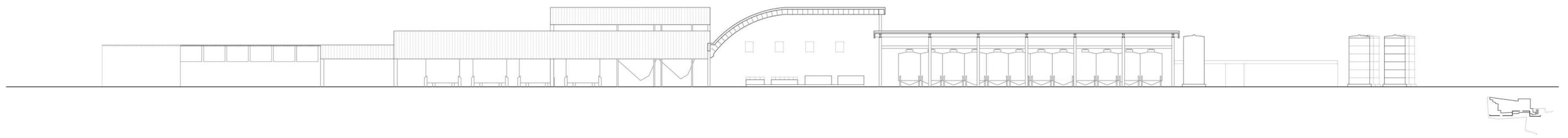
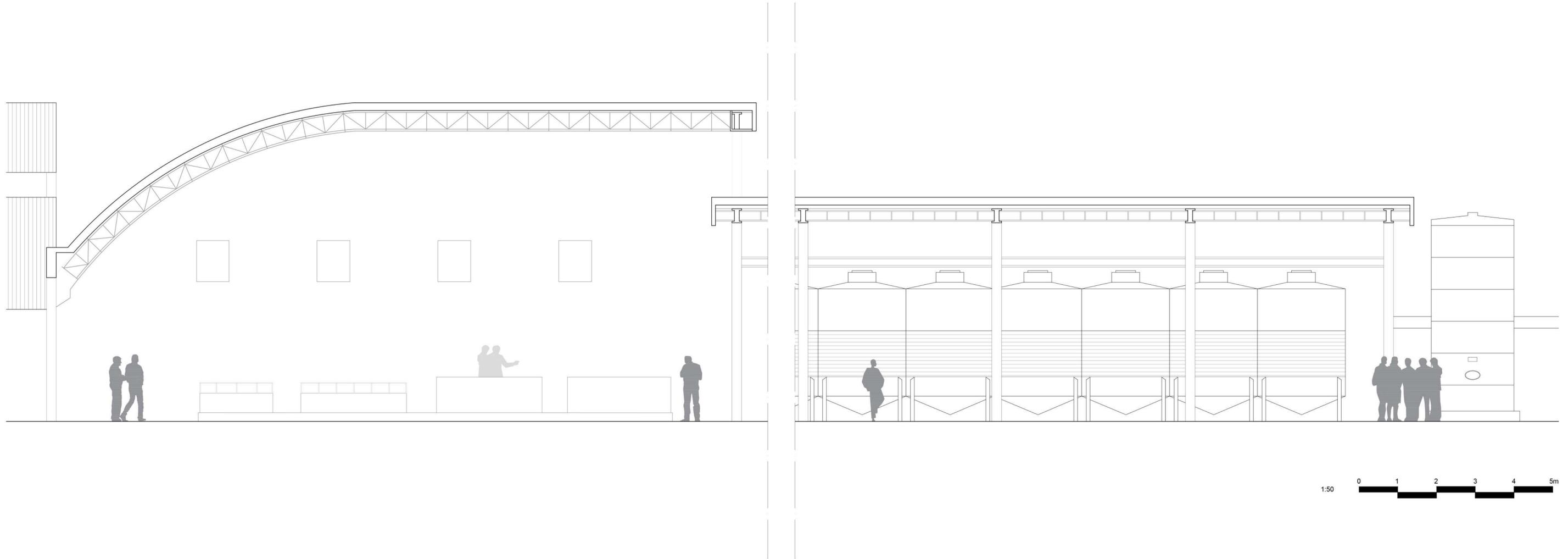
Des.03 - Alçado sudoeste baseado em conjunto fotográfico e planta de localização da câmara municipal de Borba.



Des.04 - Alçado noroeste baseado em conjunto fotográfico e planta de localização da câmara municipal de Borba.

ADEGA COOPERATIVA DE BORBA

CORTE ZONA DE FERMENTAÇÃO



010. Adega José de Sousa

A Adega José de Sousa tem origem numa pré-existência do séc. XIX.

A Casa Agrícola José de Sousa Rosado Fernandes, propriedade no centro de Reguengos de Monsaraz, carregada de prestígio e história, produzia vinho desde 1878 utilizando técnicas tradicionais de vinificação. A sua reputação justificou-se com a produção de vinhos de grande categoria, como o Tinto Velho 1961 ou Tinto Velho 1940. No entanto a notoriedade baseia-se na produção de vinho através de talhas de barro, contanto com uma coleção de 114 depósitos, perpetuando a técnica iniciada pelos romanos, desta maneira a adega ficou conhecida popularmente como “Adega dos Potes”¹²⁹.

Em 1986, a propriedade foi adquirida por José Maria da Fonseca, o mais antigo produtor de vinho de mesa português. Este negócio de familiar, que produz vinho desde 1834, tinha o objetivo de expandir a investigação e produção vinícola, desenvolvendo o seu negócio na região do Alentejo.

A aquisição da propriedade incluiu também a herdade do Monte da Ribeira, que se manteve a fonte de uva da adega do centro e reguengos de Monsaraz, onde se encontram 72 hectares de vinha, que tal como as talhas, foram requalificadas pelos novos proprietários.

Para além de remodelação dos edifícios pré-existentes, foi construído novo edificado na propriedade, para dar resposta às exigências atuais (fig.59)



Fig. 59 - Conjunto edificado Adega José de Sousa. (Foto do autor. 20 de outubro, 2019).

¹²⁹ Silva, “Adega José de Sousa: Vinhos com história”.

10.1. Localização

Adega José de Sousa situa-se dentro do limite urbano de Reguengos de Monsaraz, próxima à entrada Este da cidade. Inserida num aglomerado de edificado, é rodeada por habitações e pela via N256, principal acesso à adega e ligação entre Évora e Reguengos de Monsaraz (fig.60).



Fig. 60 - Foto aérea. (GoogleMaps. 17 de outubro 2019).

10.2. Programa

O conjunto existente é formado por uma série de zonas relacionadas com a “adega dos potes” (fig.61), sendo que a recuperação dos edifícios manteve a organização e estrutura inicial, o princípio consistiu na organização e remodelação interior. “Mantendo viva uma tradição iniciada pelos Romanos há mais de 2000 anos, a adega José de Sousa está equipada com 114 ânforas de barro, um método de fermentação ancestral e raríssimo”¹³⁰. A coleção conta ainda com 2 lagares de pisa e uma mesa de ripanço (fig.62), instrumentos fundamentais do procedimento tradicional. Este espaço tem ligação direta ao museu, onde estão expostos utensílios e um transporte de uva tradicional, e um menir previamente localizado na propriedade (fig.63). O armazém onde são guardados instrumentos usados no processo de vinificação e a área de pisa atual (fig.64), antigo armazém, que contém cinco lagares em inox. Independente do conjunto, existem dois edificados, um que funciona como loja e o outro, antigo espaço de fermentação de aguardente, atuais dependências dos trabalhadores, com casas de banho, vestuário e zona de refeição, tal como a atual sala de provas.

¹³⁰ José Maria da Fonseca, “Adega José de Sousa – Adega dos Potes.”



Fig. 61 - Museu da Adega dos Potes. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).

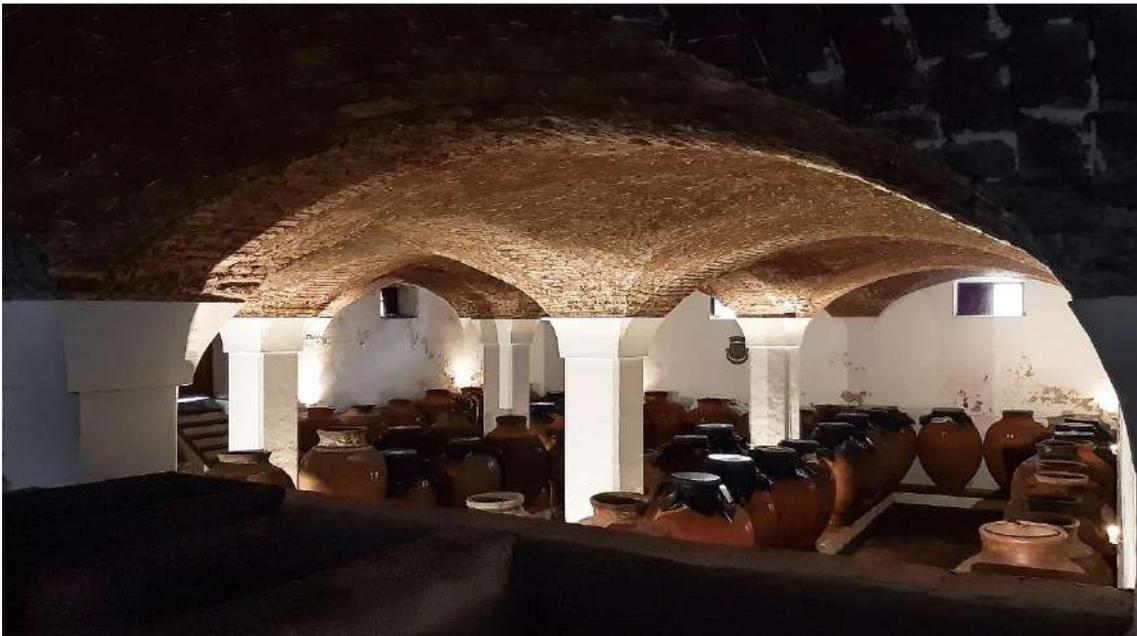


Fig. 63 - Adega dos Potes. Sala de talhas. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).



Fig. 62 - Lagares de betão e mesa de ripanço. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).



Fig. 64 - Lagares em inox. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).

Posterior à aquisição da propriedade, por parte de José Maria da Fonseca, foi construído um novo edifício para albergar as novas tecnologias de vinificação, contendo as cubas de inox, prensa hidráulica e escritórios (fig.65). “Para além da adega tradicional, abaixo do nível do solo, com as ânforas e dois lagares para a pisa, conhecerá também a adega moderna, com 44 tanques de inox e toda a tecnologia indispensável para a vinificação de tintos e brancos.”¹³¹ (fig.66).



Fig. 65 - Entrada do edifício recente. (Foto do autor. 17 de outubro 2019).

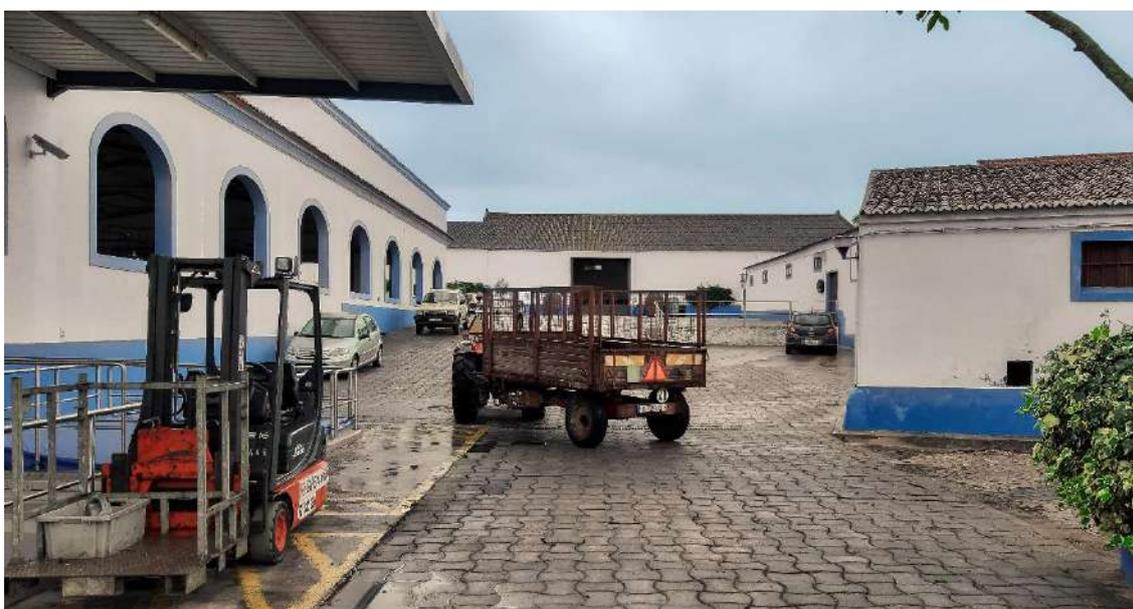


Fig. 66 - Percurso da produção por entre edifícios. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).

¹³¹ José Maria da Fonseca, “Ripanço 2018.”

10.3. Espaço

A premissa do projeto consiste na relação entre a tradição e a inovação. Embora houvesse a necessidade de um desenvolvimento tecnológico da adega, o objetivo passou por preservar a memória e técnicas tradicionais, do edificado pré-existente (fig.67), numa conjugação com o novo edifício e técnicas contemporâneas de vinificação. A referência ao passado é refletida na remodelação e restauração dos espaços respeitando as suas volumetrias, estruturas e materiais. No caso do agregado existente, preservou-se a estrutura em betão, a cor branca original e o azul no rodapé e vãos, tal como a cobertura de duas águas em todo o conjunto com exceção do armazém e loja que têm apenas uma água. A área de pisa permanece igual, contando agora com nova logística devido ao investimento no desenvolvimento da adega.



Fig. 67 - Largo frente à sala de provas. (Portugalbywine).

A sala de talhas mantém a constituição: pilares quadrados que culminam em abobadas em tijoleira. O espaço conta com dois pisos, sendo que o inferior, onde se situam as talhas, assentadas sobre uma base elevada do piso inferior (fig.68). Esta diferença de altura, e o desnível do pavimento resolve o problema de perda de produto no caso de uma talha se partir, escoando o vinho para o centro da sala onde se situa uma ânfora enterrada. O piso à cota 0 serve de passagem entre acessos e expõe tonéis (fig.69), mesa de ripanço, lagares de pisa e utensílios outrora usados. Este lugar conta com pequenos vãos, tornando-se um espaço com pouca luz natural que, em conjunto com o piso semienterrado e o “peso” da cobertura abobadada, concede características espaciais de uma cave, embora o edifício seja construído acima do solo. (fig.70)



Fig. 68 – Conjunto de talhas elevadas do piso. (Fotos do autor. 17 de outubro, 2019).



Fig. 69 - Tonel presente na Adega dos Potes. (Fotos do autor. 17 de outubro, 2019).



Fig. 70 – Luz natural reduzida através de pequenos vãos. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).

Este tem acesso ao museu (fig.71), anteriormente usado como receção e armazenamento de uva devido à ligação direta ao exterior (fig.72). Aqui estão expostas talhas e um transporte de uva na primeira área, e outras ferramentas e um menir (fig.73) na segunda área. Esta última tem a particularidade de ter uma cobertura interior revestida a cortiça (fig.74).



Fig. 71 - Museu da Adega dos potes. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).



Fig. 72 - Antiga entrada de uva para produção. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).



Fig. 73 - Menir encontrado na propriedade da herdade. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).



Fig. 74 - Pormenor da cobertura em cortiça. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).

Servindo no passado como casa de fermentação de aguardente, a atual dependência dos trabalhadores foi alvo de restauros estruturais para servir o novo programa, contando com paredes interiores brancas que dividem os espaços dos gabinetes, refeitórios e casa de banho (fig.75). No entanto manteve a cobertura original que partilha características com a sala de talhas, sendo também ela ondulada em tijoleira (fig.76). Não tendo encontrado registos da construção inicial, é possível considerar que estas duas edificações são as originais, pelas suas semelhanças materiais, pelo programa original do espaço e pela relação com a via.

A sala de provas divide o mesmo edifício com as dependências e, embora partilhem características materiais, neste caso a cobertura de duas águas é visível do interior, sendo constituída por madres, ripas e fileira de madeira (fig.77). Estes elementos em conjunto com a decoração, garrafeiras e instrumentos antigos expostos, tornam a sala de provas num espaço rústico que faz alusão à história da casa e da vinicultura no geral. (fig.78)



Fig. 75 - Dependências dos trabalhadores. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).



Fig. 76 - Refeitório. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).



Fig. 77 - Sala de Provas. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).



Fig. 78 - Garrafeira da adega e mesa de provas rústica. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).

A loja (fig.79) consiste numa pequena construção agregada ao edifício recente, que serve também de receção dos visitantes, onde se localizam os vinhos produzidos, algumas talhas (fig.80) entre outros itens relacionados com vinicultura que apresentam as técnicas tradicionais da adega.

O próprio produto e a sua arte de fabrico consistem na melhor anotação histórica da antiga casa agrícola visto que os registos são parcos e apenas o património perdura no tempo. Os rótulos revelam que se fabrica vinho nesta propriedade pelo menos desde 1878. A imagem de destaque nas garrafas varia consoante a produção, sendo que nos casos da vinificação exclusiva em talha, salienta-se a representação do espaço onde o vinho é fabricado.¹³² (fig.81)



Fig. 79 - Decoração da loja em alusão à cultura do vinho. (Cortesia de José Maria da Fonseca. 17 de outubro, 2019).



Fig. 80 - Talhas como decoração de loja. (Foto do autor. 17 de Outubro, 2019).



Fig. 81 - Arquitetura da Adega dos Potes no rótulo. (Cortesia de José Maria da Fonseca. 17 de outubro, 2019).

¹³² Manuel Gonçalves da Silva, "Adega José de Sousa: Vinhos com história."

A mais recente construção da adega José de Sousa engloba a vinificação com tecnologia inovadora (fig.82). Esta contém 44 cubas em inox e demais equipamento para a produção de vinho tinto e branco e é caracterizado pela sua área ampla de modo a conter os grandes depósitos, maquinarias e também os escritórios. Os grandes vãos e as duas grandes aberturas que recebem os camiões, criam um espaço aberto, com luz abundante. A sua cobertura, embora seja também de duas águas, construída com elementos metálicos, que em conjunto com o resto dos elementos presentes, concede uma aparência fabril ao edificado que contrasta com a rusticidade do resto do projeto.



Fig. 82 – Vista exterior do edificado de fermentação em cuba. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).

A estrutura em betão é revestida pela cor branca e azul, de modo a relacionar-se com o resto do projeto. O edifício está estrategicamente localizado no centro da propriedade, agregado à loja, de modo a possibilitar a circulação de veículos pelos diferentes lugares. A indefinição de um parque de estacionamento é compensada pela amplitude do espaço exterior, quer à entrada, quer junto ao armazém, que habilita a receção de visitas (fig.83).



Fig. 83 – Relação entre edificado pré-existente e edificado recente. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).

As disparidades entre tipos de vinificação resulta em edifícios de fermentação com características distintas. As necessidades espaciais e térmicas da construção definida para albergar as cubas de inox materializam-se numa estrutura aberta ao exterior que serve essencialmente de cobertura e é influenciada pela temperatura (fig.84). O oposto acontece na Adega dos Potes onde a produção em talha exige um espaço fechado, protegido do sol e com pouca luz, resultando numa sala de fermentação de escala visivelmente mais reduzida em relação ao edifício que alberga uma vinificação moderna (fig.85). Embora haja a intenção de combinar a tradição e a inovação nas produções víquicas da adega, em termos arquitetónicos, a cor branca, listas azuis e as telhas introduzidas como pormenor na fachada do edifício recente relaciona-o com o resto do conjunto existente. No entanto, a diferença entre realidades é assinalável, quer seja pela materialidade e métodos construtivos, ou pela qualidade dos espaços. Neste caso observa-se com clareza a influência da tipologia da produção sobre o espaço arquitetónico onde os depósitos e as suas exigências se tornam orientadores de projeto.



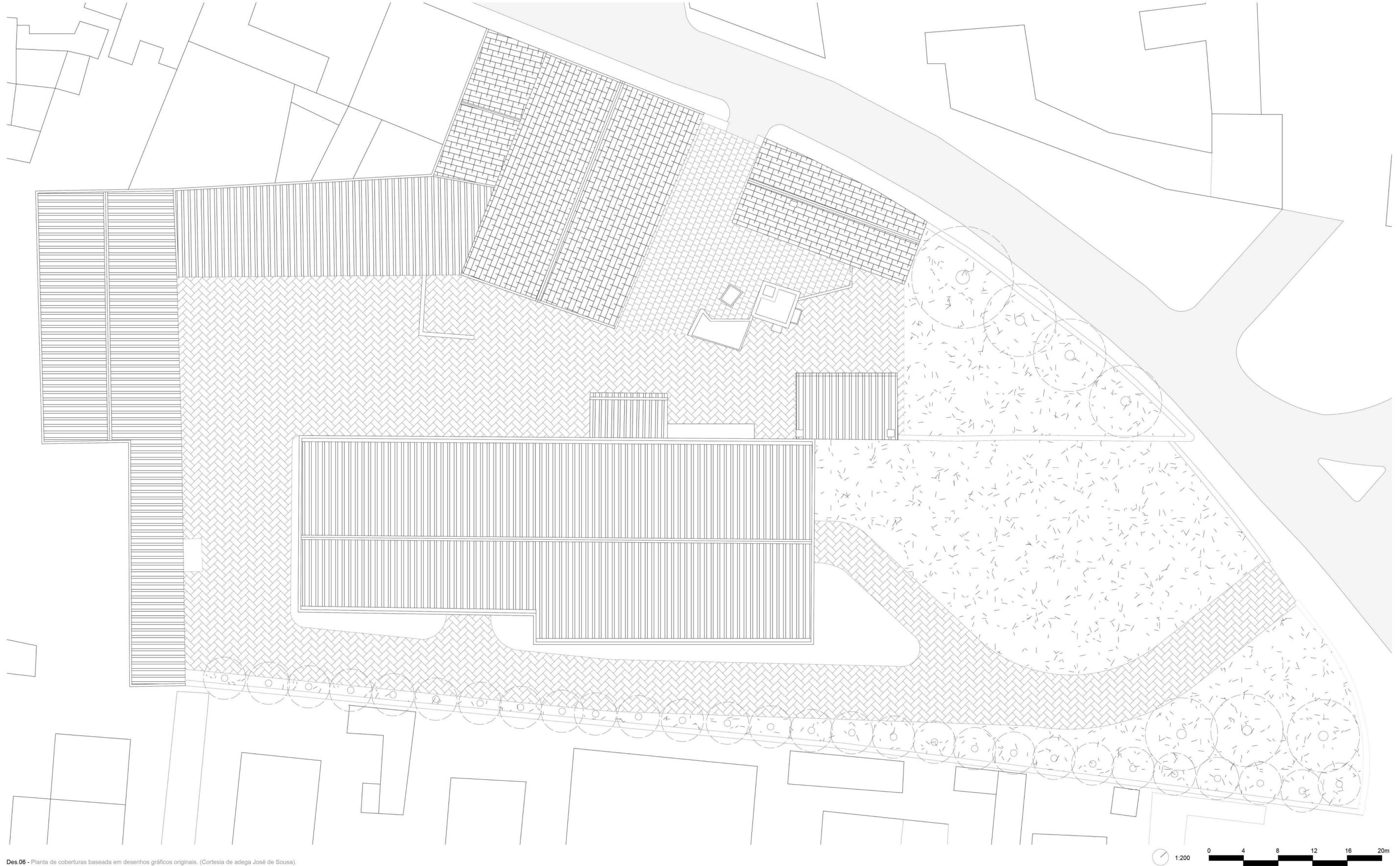
Fig. 84 - Espaço de fermentação em cubas. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).



Fig. 85 - Espaço de fermentação em talha. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).

ADEGA JOSÉ DE SOUSA

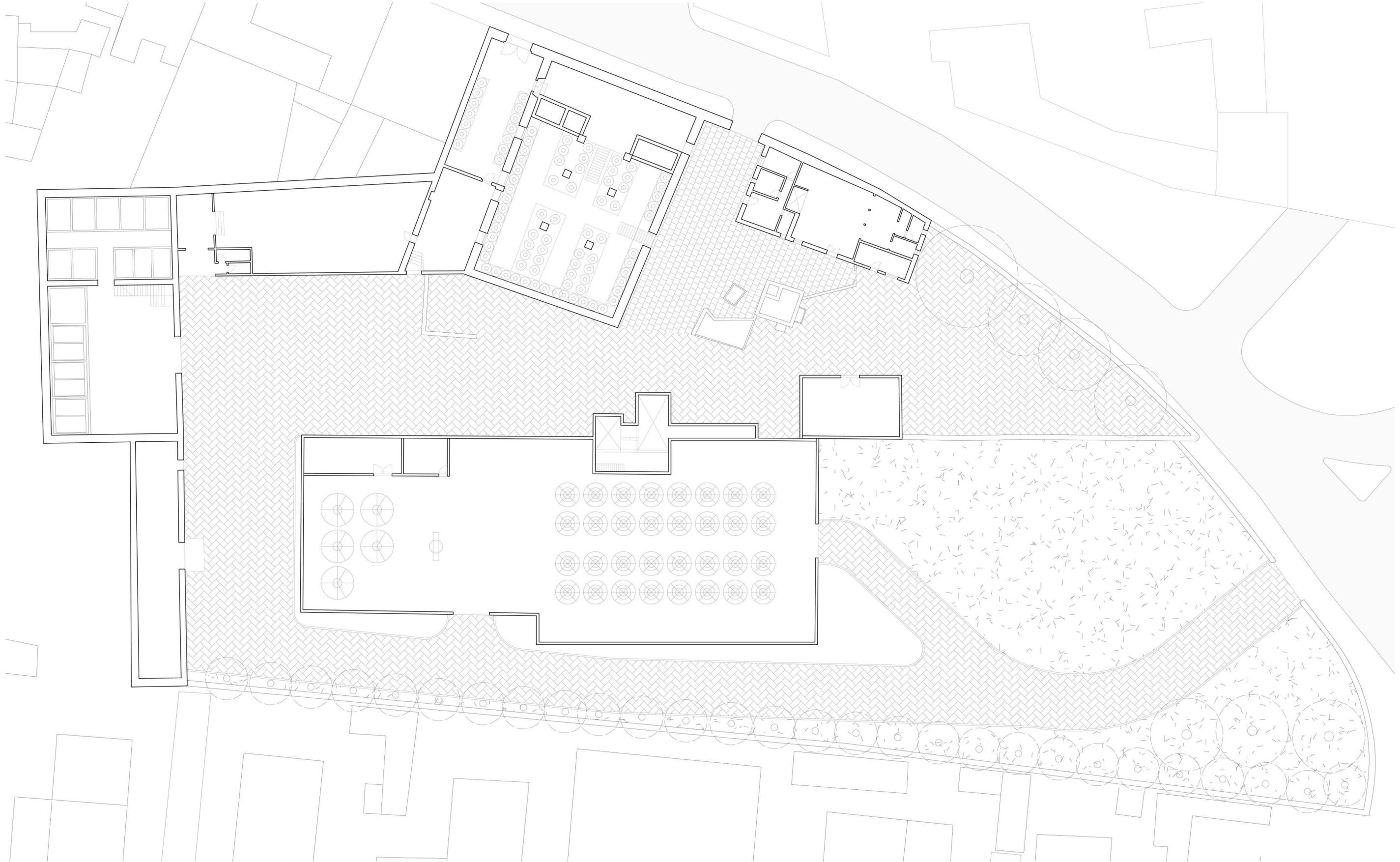
PLANTA DE COBERTURAS



Des.06 - Planta de coberturas baseada em desenhos gráficos originais. (Cortesia de adega José de Sousa).

ADEGA JOSÉ DE SOUSA

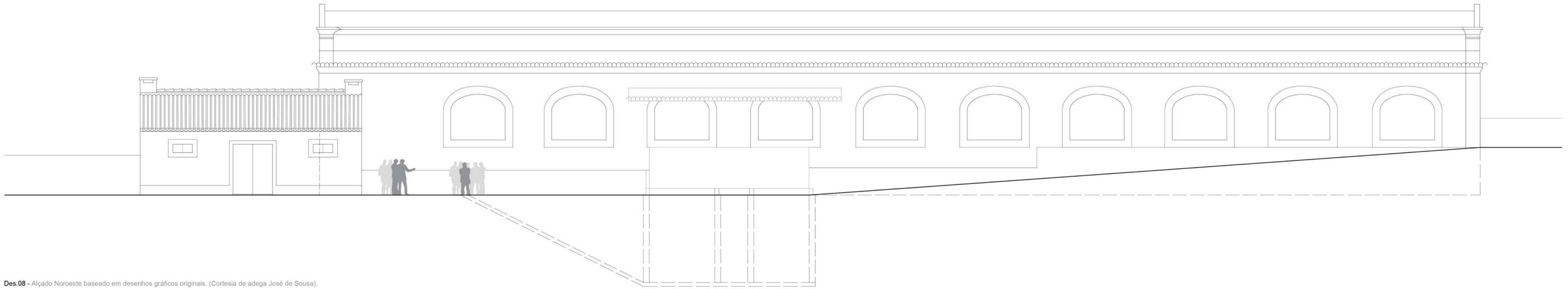
PLANTA PISO 0



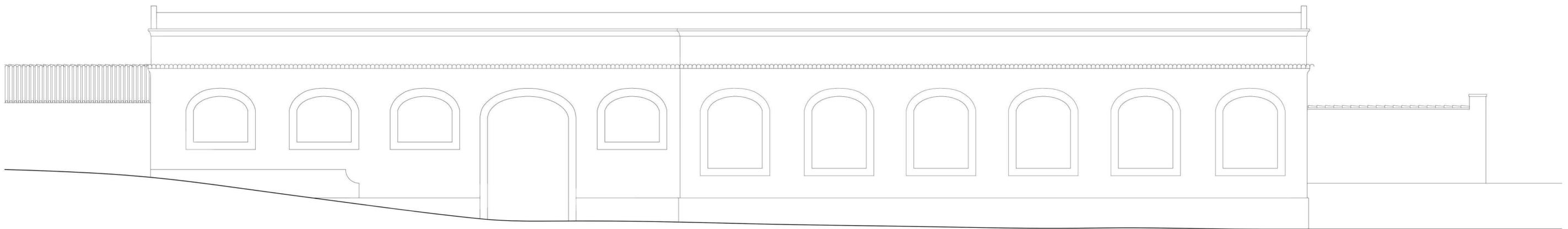
Des.07 - Corte baseado em conjunto fotográfico e imagem aérea da zona de fermentação da adega cooperativa de Borba

ADEGA JOSÉ DE SOUSA

ALÇADOS



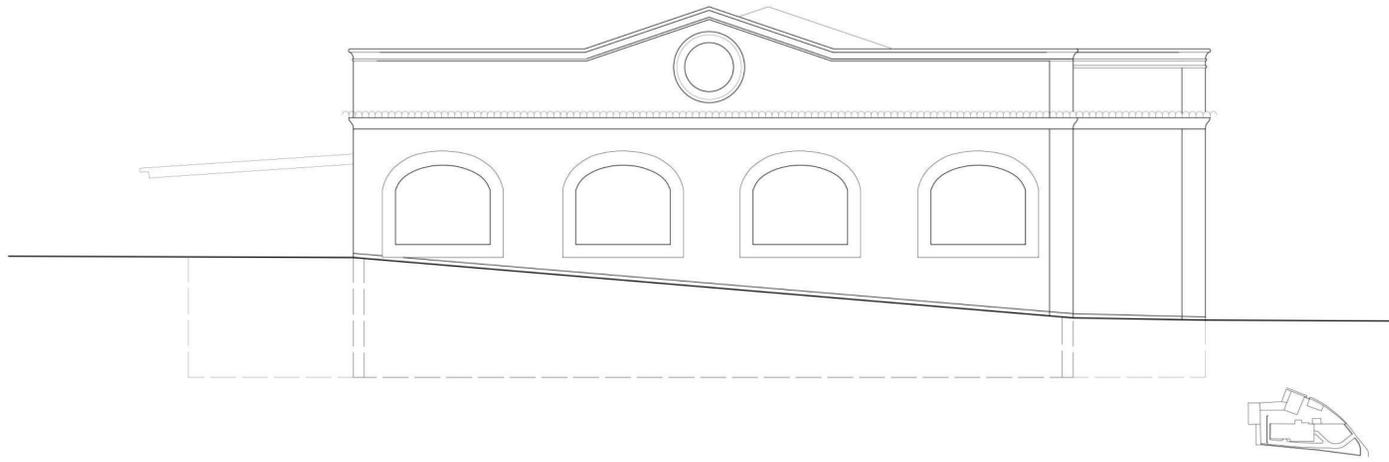
Des.08 - Alçado Noroeste baseado em desenhos gráficos originais. (Cortesia de adega José de Sousa).



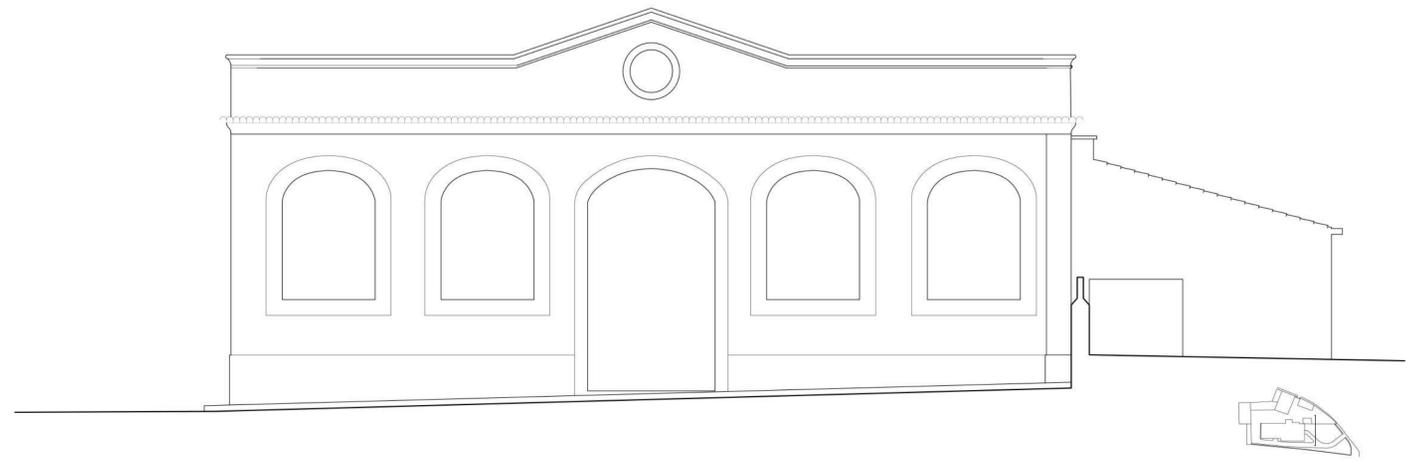
Des.09 - Alçado sudeste baseado em desenhos gráficos originais. (Cortesia de adega José de Sousa).

ADEGA JOSÉ DE SOUSA

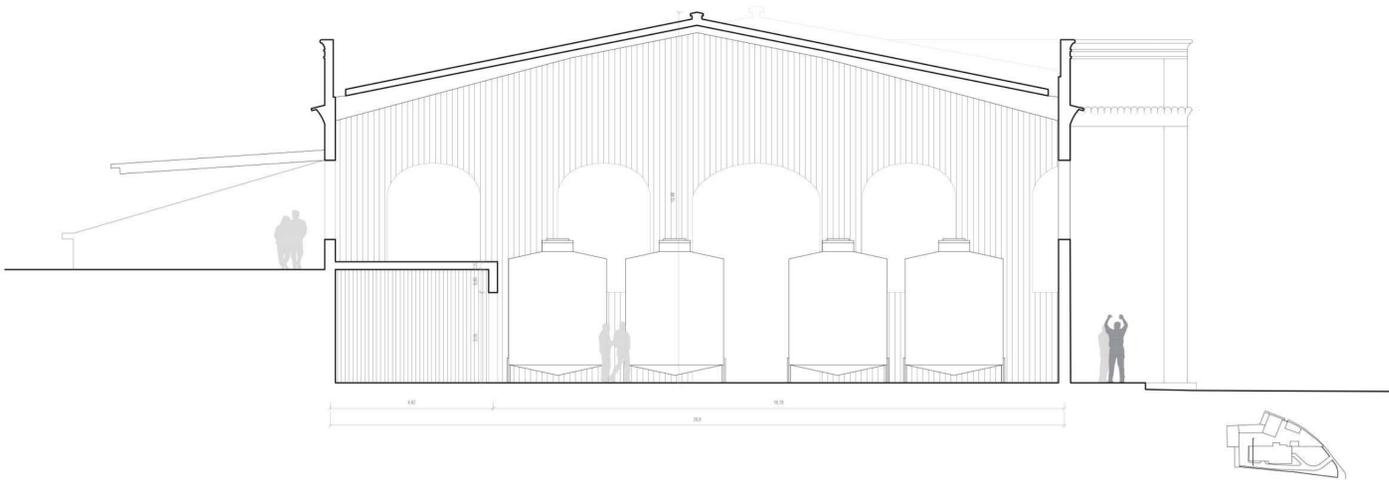
CORTES



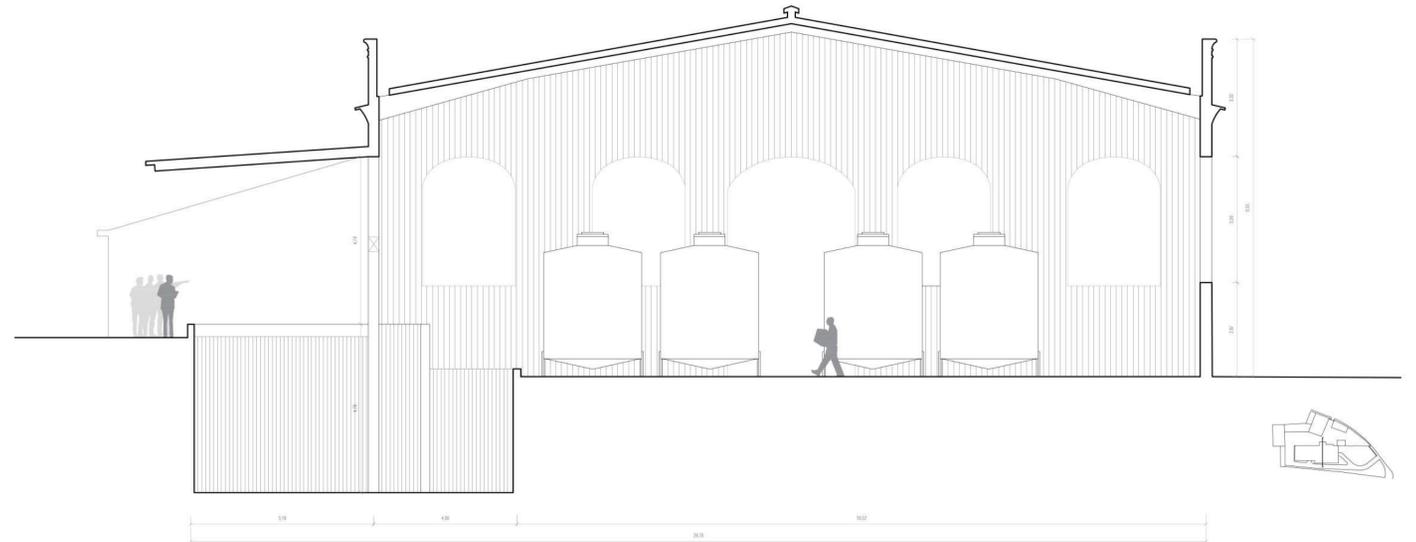
Des.10 - Alçado Sudoeste baseado em desenhos gráficos originais. (Cortesia de adega José de Sousa).



Des.11 - Alçado nordeste baseado em desenhos gráficos originais. (Cortesia de adega José de Sousa).



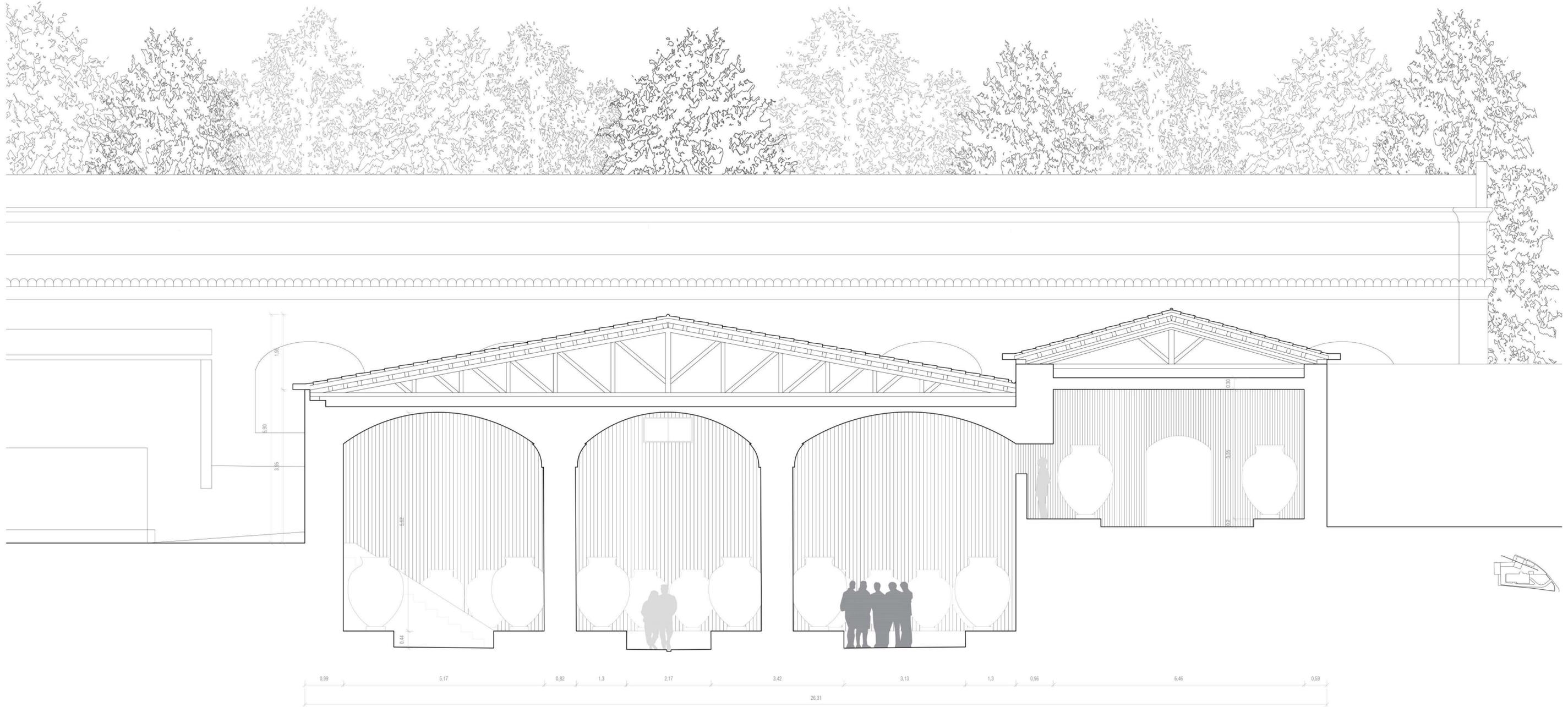
Des.12 - Corte baseado em desenhos gráficos originais. (Cortesia de adega José de Sousa).



Des.13 - Corte baseado em desenhos gráficos originais. (Cortesia de adega José de Sousa).

ADEGA JOSÉ DE SOUSA

CORTE 1/50



011. Herdade do Rocim

A herdade do Rocim é um projeto inaugurado em 2007, da autoria de Carlos Vitorino, arquiteto com escritório em Leiria. Este caso de estudo é um edifício onde a relação entre arquitetura e enoturismo se materializa e evidencia como plano orientador de projeto, assumindo a sua importância como componente essencial da arquitetura do vinho contemporânea (fig.86).



Fig. 86 - Vista exterior. Fachada frontal ao fundo camuflada pela paisagem. (Foto do autor. 25 de outubro, 2019).

11.1 Localização

A Herdade do Rocim situa-se isolada na planície entre Cuba e Vidigueira, beneficiando do clima temperado desta, graças às escarpas com 50 quilómetros de comprimento que dividem o Alto e Baixo Alentejo. A propriedade, com 120 hectares inclui o edificado e 70 hectares de vinha, para além de 10 hectares de olival. O acesso é feito pela estrada principal que liga Cuba a Vidigueira, seguindo posteriormente por uma estrada rodeada por vinhas, vegetação diversa e por um lago, elementos que compõem o valor cénico da chegada à adega (fig.87). O edifício semienterrado é projetado numa elevação do terreno, de modo a unificar-se com a paisagem enquanto tira partido da sua altura (fig.88).¹³³

¹³³ <https://rocim.pt/> consultado a 24 de janeiro, 2020.



Fig. 87 – Vista aérea da herdade. (Googlemaps. 26 de outubro, 2019).¹³⁴

11.2 Programa



Fig. 88 - Chegada à adega. (Foto do autor. 25 de outubro, 2019).

O conceito do projeto baseou-se na construção de um edifício com um conjunto de valências diferenciadas, que tivesse condições para albergar a produção de vinho, tal como diversas outras manifestações de cultura. Deste modo, para além da parte funcional, a adega foi pensada como um centro Enoturístico que inclui espaços para atividades culturais, administrativas e lazer. O programa divide-se em 2 pisos, o primeiro piso ao nível do terreno e o piso enterrado, e consiste em 2 tipos de espaço: os espaços produtivos e os espaços dedicados aos visitantes, que se desenvolvem em torno de um pátio central que concede luz natural ao piso inferior.

¹³⁴ Limite urbano baseado na planta de condicionantes de Cuba presente em https://www.cm-cuba.pt/index.php?option=com_content&view=article&id=315&Itemid=865.

O acesso ao edifício é feito pelo piso 0. A entrada consiste num túnel envidraçado, com relação visual com a sala de barricas e que comunica diretamente com o pátio central. Neste corredor, acontece o primeiro momento de contacto com o espaço “mais nobre” do projeto, apesar de ser uma vista exterior e elevada da sala (fig.89).

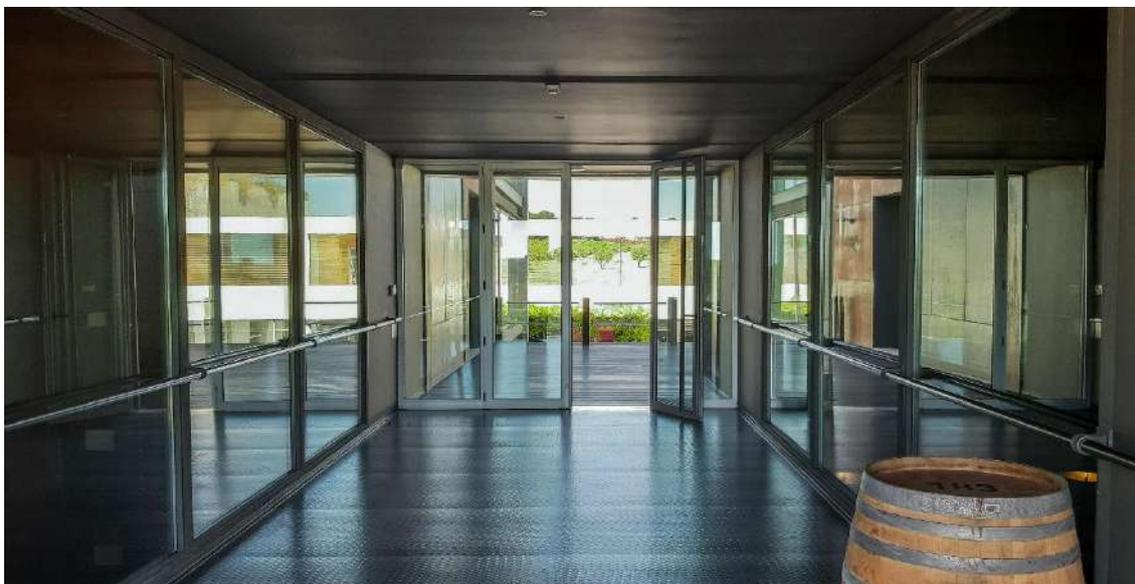


Fig. 89 - Túnel de acesso ao pátio central. (Foto do autor. 25 de outubro, 2019).

O pátio tem ligação com o resto do projeto, sendo que a partir da chegada há a possibilidade de aceder ao terraço, utilizado para eventos sociais, à zona de estar ou à receção. Junto a esta, existem os escritórios e o acesso ao piso inferior por onde os turistas são conduzidos para iniciar a visita à adega. O percurso é feito por um corredor, exterior aos espaços e ao redor do pátio em ambos os pisos. A área sul do edifício é reservada para o processo de fabrico de vinho (fig.90), que inclui a zona de descargas de uva, a sala das cubas em inox e os laboratórios (fig.91).



Fig. 90 - Sala de fermentação em cubas de inox. (Foto do autor. 25 de outubro, 2019).

Posteriormente, o trajeto encaminha-nos para a sala multiusos (fig.93). Este espaço tem capacidade para receber eventos empresariais, apresentações, palestras ou pode ser usado como sala de refeições, tendo relação visual com a sala de barricas. A área Este é reservada para o processo de empacotamento, armazém, fermentação em talha (fig.92) no primeiro piso, e loja no segundo piso, sendo acedida através de rampa ou elevador. A zona Norte é dedicada à cafeteria e esplanada exterior no piso inferior, espaços de lazer da adega, contando ainda com acesso ao piso 0 onde se desenvolvem os espaços privados dos trabalhadores. Independente ao edifício, o estacionamento localiza-se a Este, entre a adega e a entrada da propriedade e implanta-se estrategicamente para servir também de divisão entre o acesso geral dos visitantes e o caminho que conduz os camiões à zona de descargas nas traseiras.



Fig. 91 - Laboratórios. (Foto do autor. 25 de outubro, 2019).



Fig. 92 - Espaço de fermentação em talha. (Cortesia de Carlos Vitorino.8 de janeiro, 2019).



Fig. 93 - Vista da sala de barricas através da sala multi-usos. (Foto do autor. 25 de outubro, 2019).

11.3 Espaço

O volume construído na planície alentejana, assenta sobre uma elevação artificial do terreno, previamente moldada para enterrar parte do projeto, camuflando-o na paisagem. A presença da adega é denunciada pela organização da envolvente que através da vinha e outra vegetação encaminha o visitante para entrada. O percurso da chegada é dividido em dois pela presença de oliveiras e pelo estacionamento dedicado a visitantes, sendo ambos os caminhos alcatroados. A fachada construída em gabião e espaço construído na cobertura, são os dois elementos que pressupõe a existência do edifício (fig.94).¹³⁵



Fig. 94 - Fachada em gabião. (Foto do autor. 25 de outubro, 2019).

A distribuição dos espaços é feita de forma sequencial em torno do pátio central. A escavação do projeto e o átrio central são os dois fatores responsáveis pela organização da tipologia de espaços, sendo que as zonas relacionadas com a produção de vinho estão localizadas junto ao terreno, enquanto os espaços destinados ao lazer, cultura ou administração (fig.95) estão diretamente relacionados com o pátio. Esta disposição faz com que cada área beneficie das qualidades espaciais que necessitam: as zonas aliadas à vinificação são favorecidas pela proximidade ao terreno, que facilita o controlo da temperatura e permite uma relação direta com o exterior, principalmente com a zona de cargas e descargas; as áreas reservadas às manifestações de cultura, eventos sociais e lazer, apesar de se situarem no piso -1, usufruem de luz natural abundante e de espaço exterior, devido à abertura central (fig.96).¹³⁶

O edifício combina dois lados: um lado industrial, duro e técnico em contraponto a um lado harmonioso, contínuo, que se insere na paisagem. Esta divisão de realidades cria também uma dualidade de percursos (fig.97), um interior para clientes e um exterior para o vinho e pessoas envolvidas no processo, de maneira a que produção não transtorne os eventos que possam ocorrer e vice-versa.

¹³⁵ Fabiana Pires, "Inserido na paisagem alentejana", *RevistaAdega*, 23 de julho, 2010, https://revistaadega.uol.com.br/artigo/inserido-na-paisagem-alentejana_2188.html.

¹³⁶ Joana Loureiro, Susana Lopes Faustino, "Entre vinhas e planos: Roteiro por 11 adegas com cunho de arquiteto", *Visão*, 26 de setembro, 2018, <https://visao.sapo.pt/visaose7e/sair/2018-09-26-entre-vinhas-e-planos-roiteiro-por-11-adegas-com-cunho-de-arquiteto/#&gid=0&pid=1>.



Fig. 95 - Vista a partir do pátio com fonte em evidência. (Foto do autor. 25 de outubro, 2019).



Fig. 96 - Restaurante/Bar. (Foto do autor. 25 de outubro, 2019).

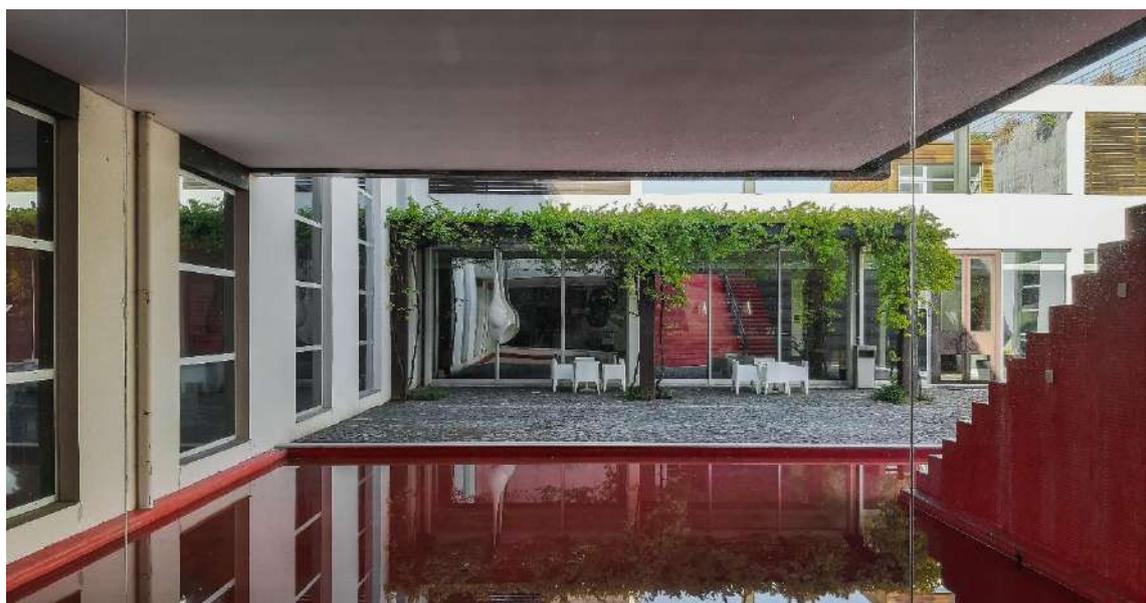


Fig. 97 - Vista do pátio a partir do percurso interior. (Foto do autor. 25 de outubro, 2019).

Deste modo, a Herdade do Rocim alberga reuniões empresariais, casamentos, conferências e outros acontecimentos sociais que não estão diretamente relacionados com o vinho, embora esta realidade esteja presente como tema ou para efeito cénico, como ocorre no caso da fachada envidraçada da sala polivalente que cria uma relação visual com a sala de barricas.

O edifício é maioritariamente construído em betão embora haja elementos diferenciadores que caracterizam cada de zona.

“O uso da taipa garante harmonia e é legitimador, como técnica milenar. O gabião como forma rendilhada de trabalhar as superfícies e o uso da madeira como forma delicada de tratar os espaços sociais, conferem manualidade ao conjunto”. (fig.98) ¹³⁷

Ambas as alas de produção são definidas por duplo pé direito e pelas vigas apoiadas em pilares de betão aparente. Embora mantenham a mesma materialidade na estrutura, as zonas sociais são revestidas a cor branca na cobertura e madeira no pavimento e acessos (fig.99) enquanto a sala de armazenamento e o corredor junto à sala de cubas têm uma cobertura com elementos metálicos.



Fig. 98 - Parede em gabião vista do interior do projeto. (Foto do autor. 25 de outubro, 2019).



Fig. 99 - Acessos em madeira. (Foto do autor. 25 de outubro, 2019).

¹³⁷ Carlos Vitorino, “Herdade do Rocim” filmado em julho de 2008 na Herdade do Rocim, Cuba, MA, video, 00:57, <https://www.youtube.com/watch?v=dBtOEjKv76k>.

O uso de materiais distintos marca a disparidade dos espaços da adega, e contribui para a coexistência das duas realidades que não dependem das exigências espaciais entre si. Junto a ambas as áreas de vinificação, a separação de circuitos é feita por uma fachada em policarbonato colorido vermelho na zona de recepção e fermentação (fig.100), e por policarbonato amarelo na zona de empacotamento e armazenagem, que faz alusão ao vinho que se produz na adega (fig.101).

“Existem dois circuitos: um de visita e um funcional, havendo uma barreira intencionalmente translúcida e colorida, para que o visitante sinta que faz parte da atividade ainda que, por razões de segurança e higiene haja a obrigação de separar estas realidades, através do policarbonato.”¹³⁸



Fig. 100 - Policarbonato Vermelho entre percurso e fermentação. (Foto do autor. 25 de outubro, 2019)



Fig. 101 - Percurso e zona de empacotamento separado por policarbonato amarelo. (Foto do autor. 25 de outubro, 2019)

¹³⁸ Carlos Vitorino, “Herdade do Rocim” filmado em julho de 2008 na Herdade do Rocim, Cuba, MA, video, 05:30, <https://www.youtube.com/watch?v=dBtOEjKv76k>.

O uso da taipa nas fachadas norte, oeste e este, envolve os espaços produtivos da adega. O material é usado nas fachadas acima da superfície, proporcionando uma continuidade entre o edifício e o terreno que o envolve (fig.102). Para além dos benefícios térmicos inerentes ao material, este confere à estrutura da adega uma noção de “manualidade”, que por vezes se perde nas tipologias fabris.

“Há um modo de construir taipa típico da região da Vidigueira. Para além de ter características térmicas muito interessantes, ela também tem um lado de material manual que confere qualidades históricas e ajuda a harmonizar o edifício na paisagem que o rodeia. Dá-lhe uma dimensão de artefacto, tal como os mestre-de-obras trabalhavam a pedra nos mosteiros e retira o seu carácter industrial de plástico, que é comum neste tipo de edifício” (fig.103).¹³⁹



Fig. 102 - Aplicação da taipa durante a construção. (Cortesia de Carlos Vitorino. 8 de janeiro, 2020).



Fig. 103 – Relação entre materiais. Taipa, Madeira e Betão. (Cortesia de Carlos Vitorino. 8 de janeiro, 2020).

¹³⁹ Carlos Vitorino, “Herdade do Rocim” filmado em julho de 2008 na Herdade do Rocim, Cuba, MA, video, 03:30, <https://www.youtube.com/watch?v=dBtOEjKv76k>

O conjunto de materiais usados, para além de fazerem a divisão tipológica dos espaços, oferece uma inércia térmica obrigatória, de forma a atenuar as temperaturas características da região. Por outro lado, a utilização destes materiais tem uma função cénica relacionada com a produção vínica. A presença da fonte construída com azulejo vermelho faz uma alusão ao vinho (fig.104), enquanto as cores dos policarbonatos são uma referência à produção de vinho tinto e branco.

A dualidade entre vinho e turismo que acontece neste caso de estudo cria um contraponto entre estes dois parâmetros que dividem a influência de projeto entre si, no entanto, a articulação entre atividade funcional e espaço social, tal como a relação dos espaços com terreno ou pátio, cria um equilíbrio estas duas realidades (fig.105).

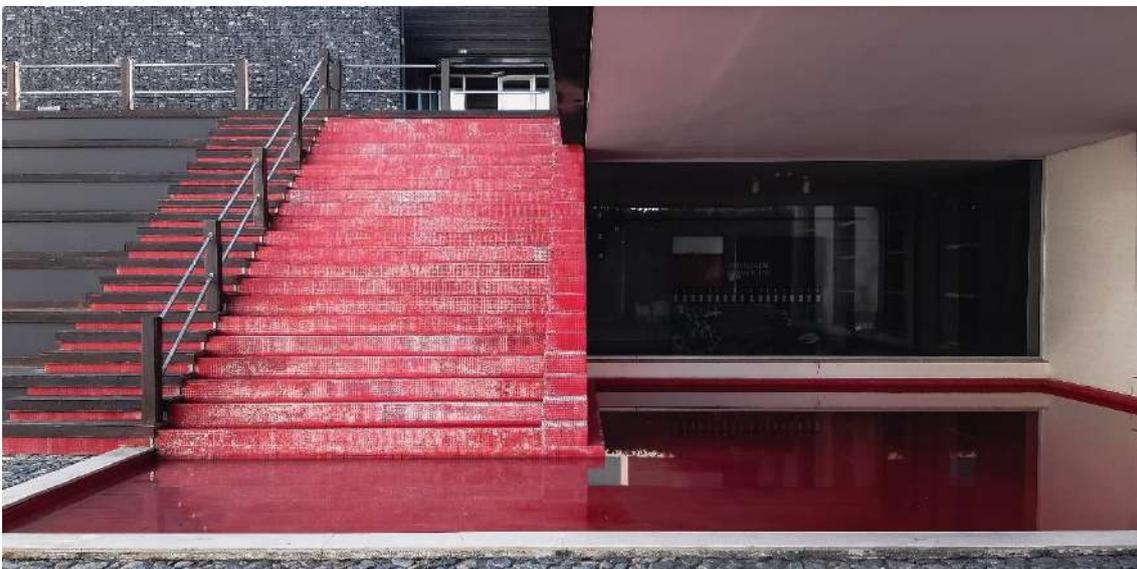


Fig. 104 - Fonte. (Foto do autor. 25 de outubro, 2019).

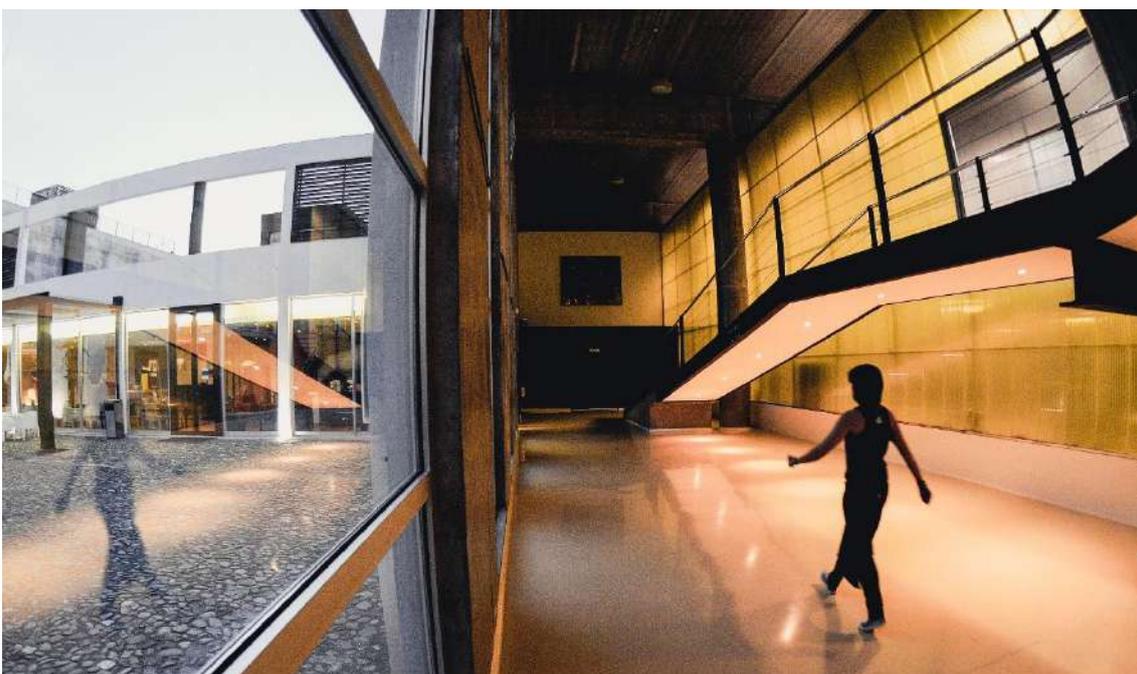
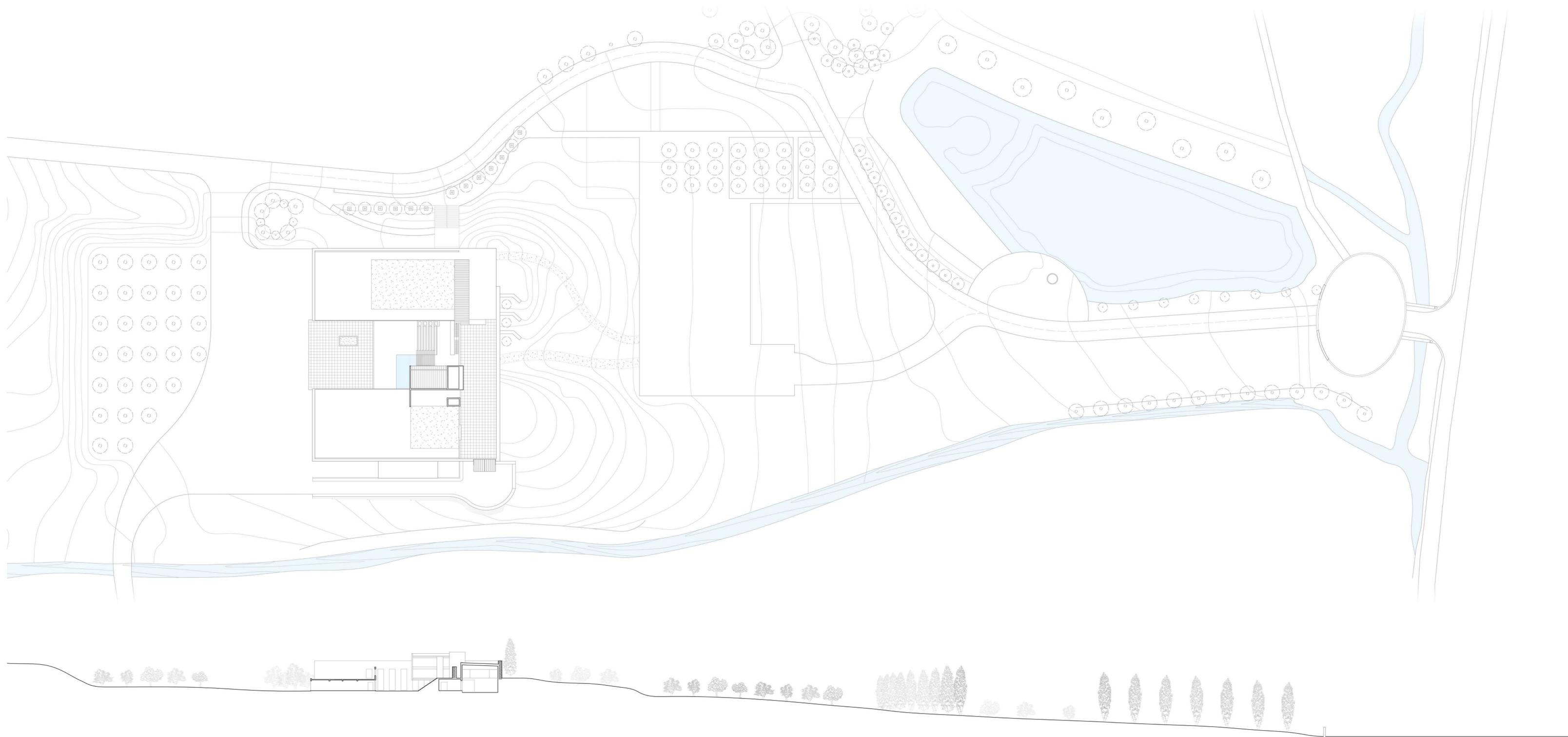


Fig. 105 - Relação interior/exterior. (Cortesia de Carlos Vitorino. 8 de janeiro, 2020).

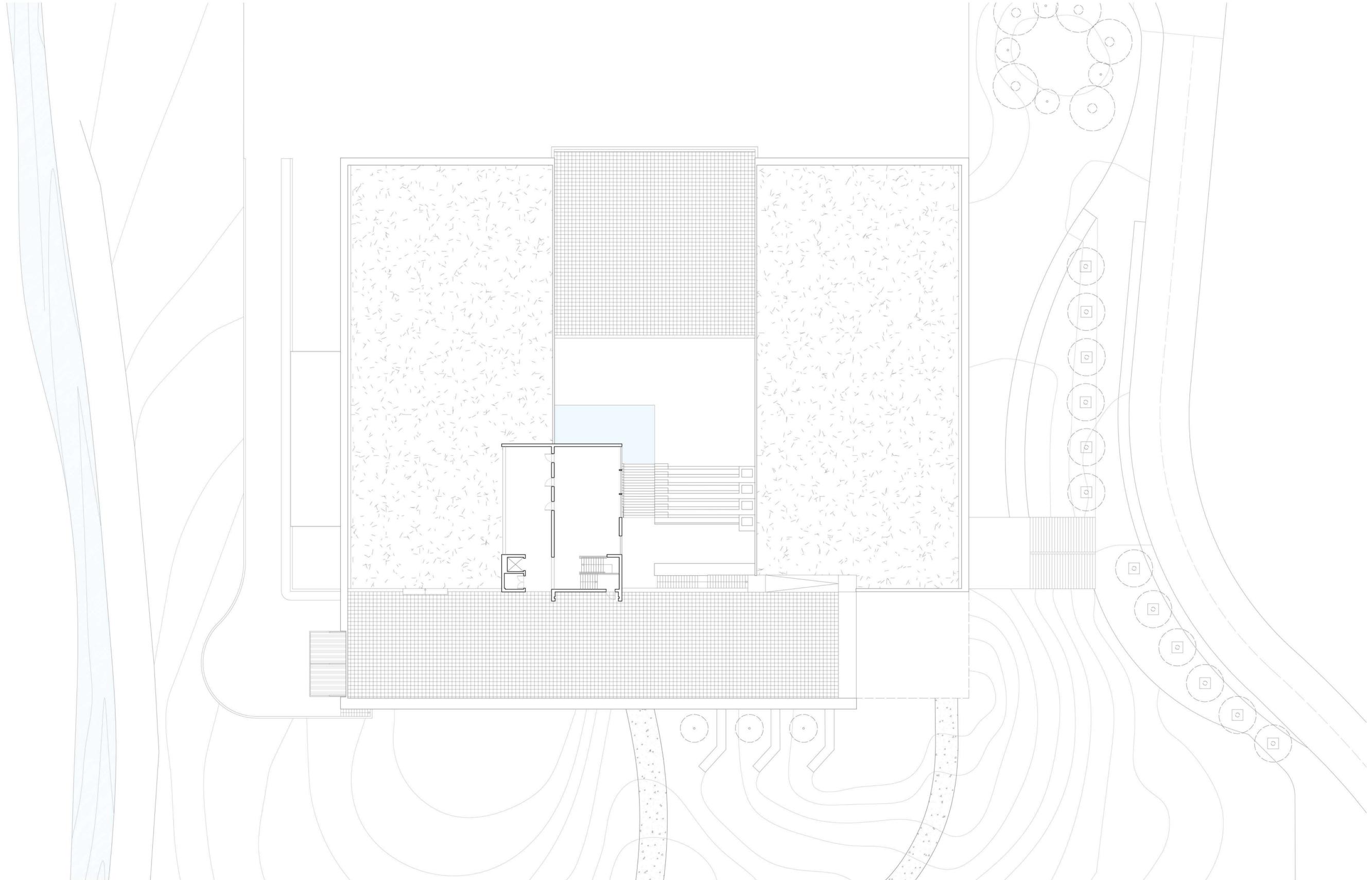
HERDADE DO ROCIM

PLANTA DE IMPLANTAÇÃO



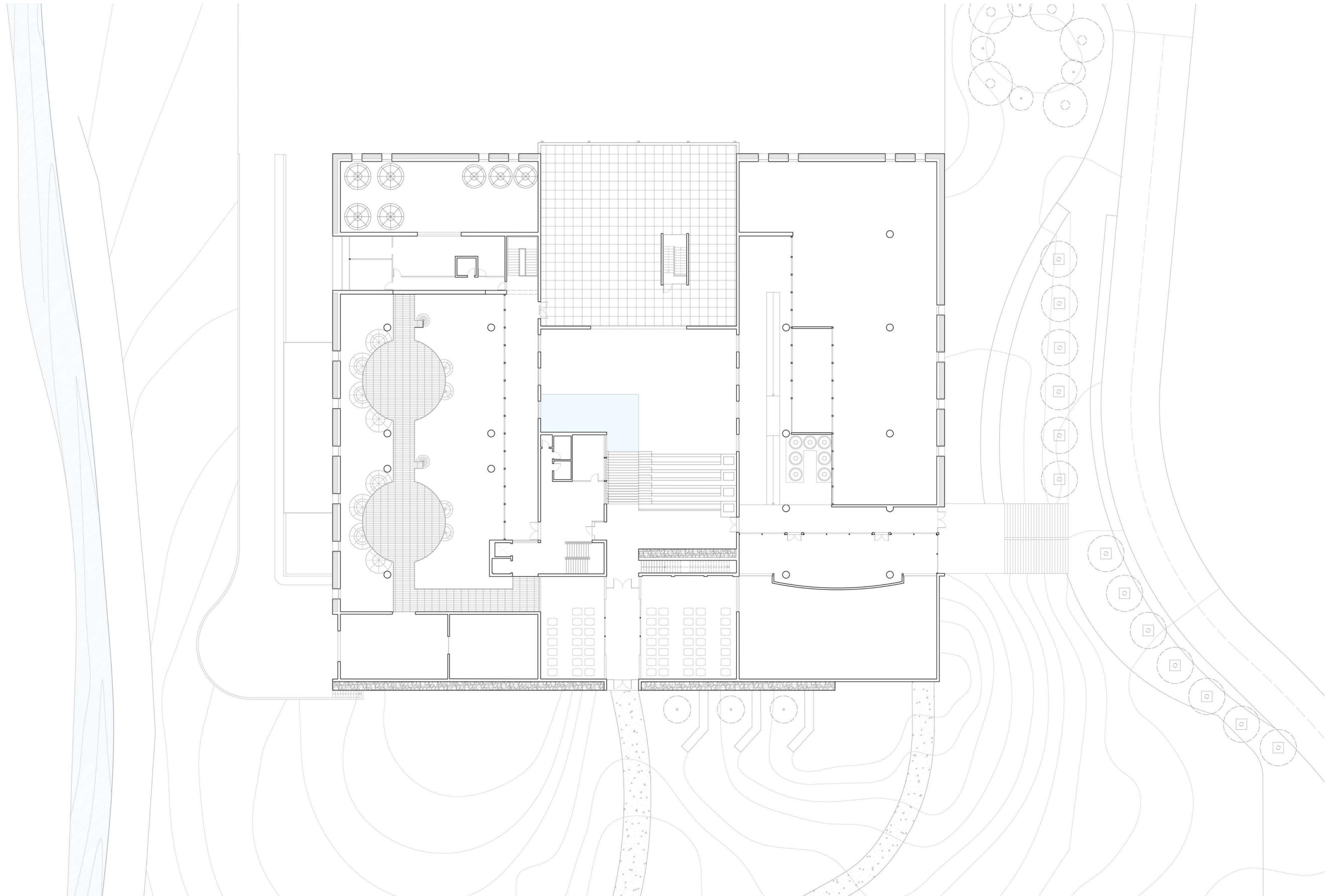
HERDADE DO ROCIM

PLANTA PISO 1



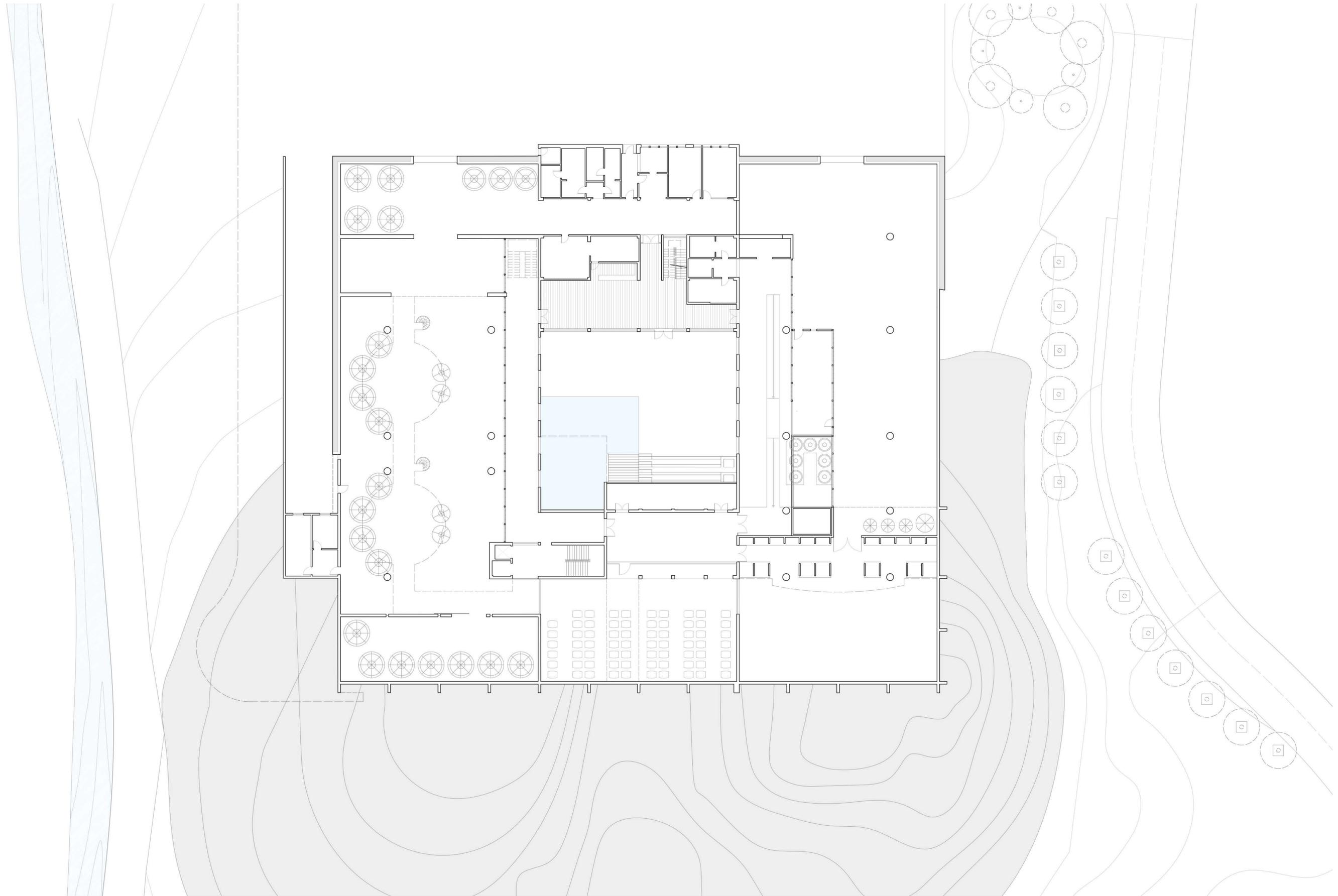
HERDADE DO ROCIM

PLANTA PISO 0



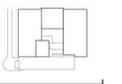
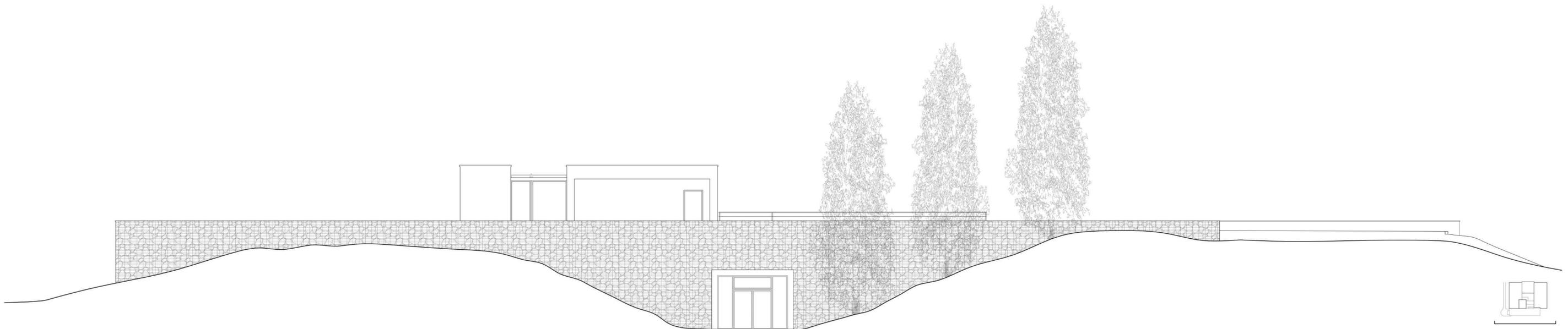
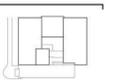
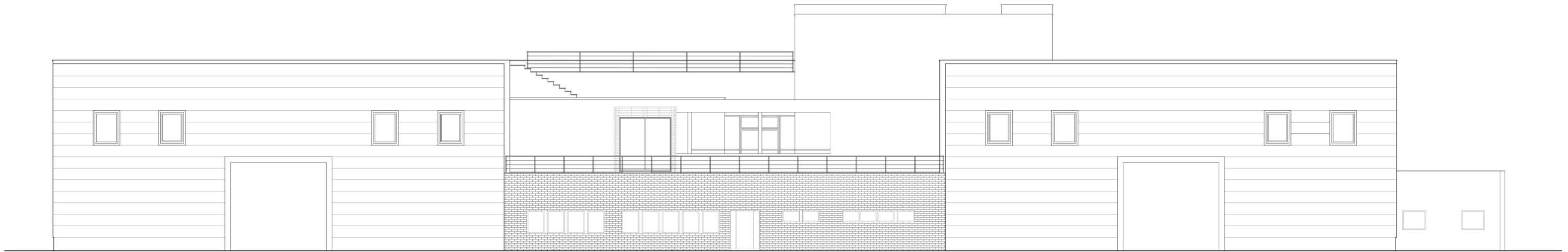
HERDADE DO ROCIM

PLANTA PISO -1



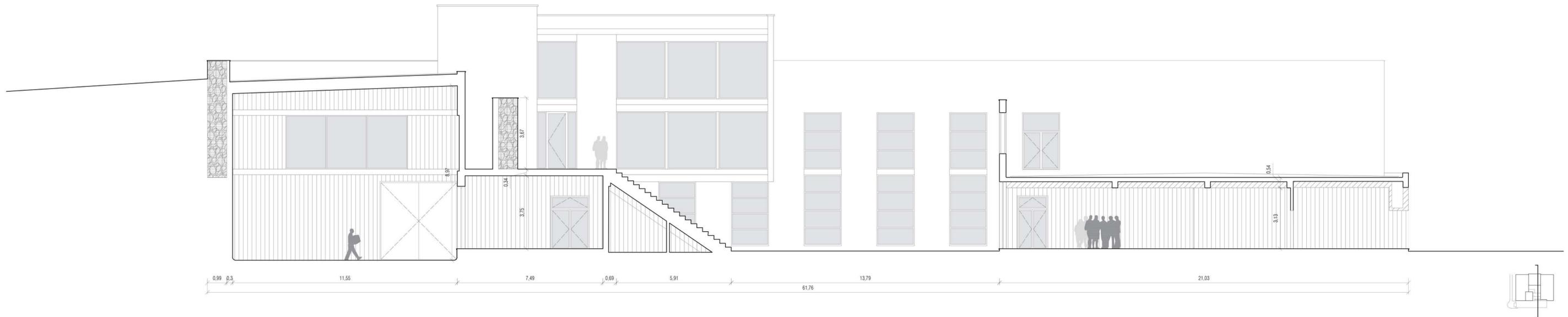
HERDADE DO ROCIM

ALÇADOS

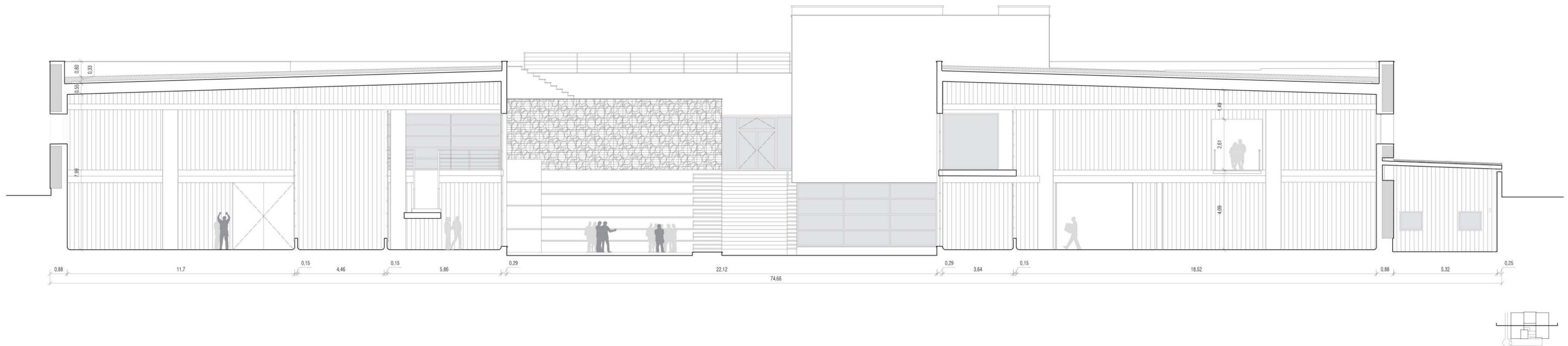


HERDADE DO ROCIM

CORTES



Des.20 - Corte com base em cortes originais. (Cortesia do Arq. Carlos Vitorino).



Des.21 - Corte com base em cortes originais. (Cortesia do Arq. Carlos Vitorino).



012. Adegas Mayor

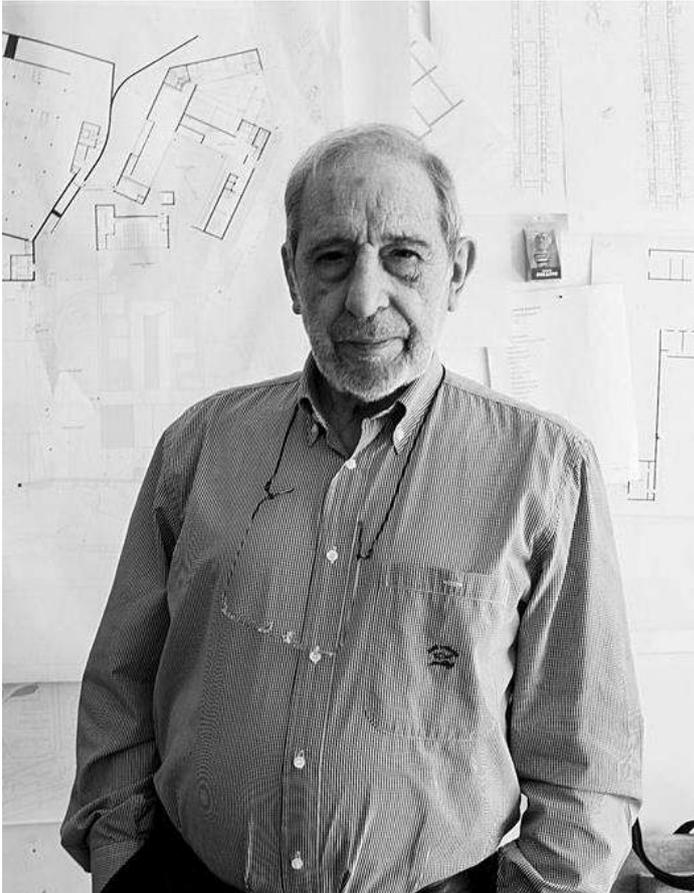


Fig. 106 - Álvaro Siza Vieira. (Adriano Miranda).

Álvaro Joaquim de Melo Siza Vieira (fig.106) nasceu em 1933 em Matosinhos. Formou-se em Arquitetura na Escola de Belas Artes do Porto entre 1969 e 1955. Em 1954, ainda durante os estudos, desenhou as suas primeiras obras: quatro casas familiares localizadas em Matosinhos. Anteriormente já tinha projetado pequenas intervenções, como o acesso à casa do tio ou a cozinha da casa de sua avó, em 1953. Após completar os estudos tornou-se colaborador de Fernando Távora, arquiteto e professor. Voltou à Escola de Belas Arte do Porto entre 1966 e 1969 como professor assistente de “Construção”. Posteriormente lecionou em várias escolas de arquitetura, incluindo a Universidade do Porto, a *École Polytechnique de Lausanne*, a *University of Pennsylvania* e a *Graduate School of Design of Harvard University*. Entre os vários prémios que recebeu destacam-se o *Mies Van der Rohe Award for European Architecture* em 1988, o prémio *Pritzker* em 1992 e o prémio Leão de Ouro na Bienal de Veneza em 2012.

Autor de mais de 300 obras, para além de desenhos de mobiliário, lâmpadas, chávenas, copos entre outros objectos funcionais e decorativos, que lhe valeram mais de 40 prémios. Destacam-se alguns casos portugueses como a Casa de Chá da Boa Nova em 1963, a Universidade de Arquitetura do Porto em 1996 ou o Museu de Arte Contemporânea de Serralves em 1999.

O projeto para a adega do Grupo Nabeiro, nasce de um volume alongado e horizontal inserido numa paisagem verde, um objeto branco e singular remanescente das casas caídas de Campo Maior e dos montes alentejanos (fig.107). A Adega Mayor, obra de Álvaro Siza Vieira, concluída em 2007, é uma referência no Enoturismo, na indústria vinhateira Portuguesa e Alentejana.



Fig. 107 - Adega Mayor. Relação com envolvente. (Foto do autor. 17 de outubro 2019).

12.1 Localização

A localização da Herdade das Argamassas, tendo a Serra de São Mamede a norte, e o rio Guadiana a sul, evita temperaturas extremas. O edifício situa-se numa zona argilosa elevada em relação aos 67 hectares de vinha, sob uma envolvente com uma “suave ondulação”. O acesso conducente à estrada principal é partilhado pela fábrica Nova Delta, existindo uma aproximação dos edifícios, mas sem quebrar o destaque entre si (fig.108).

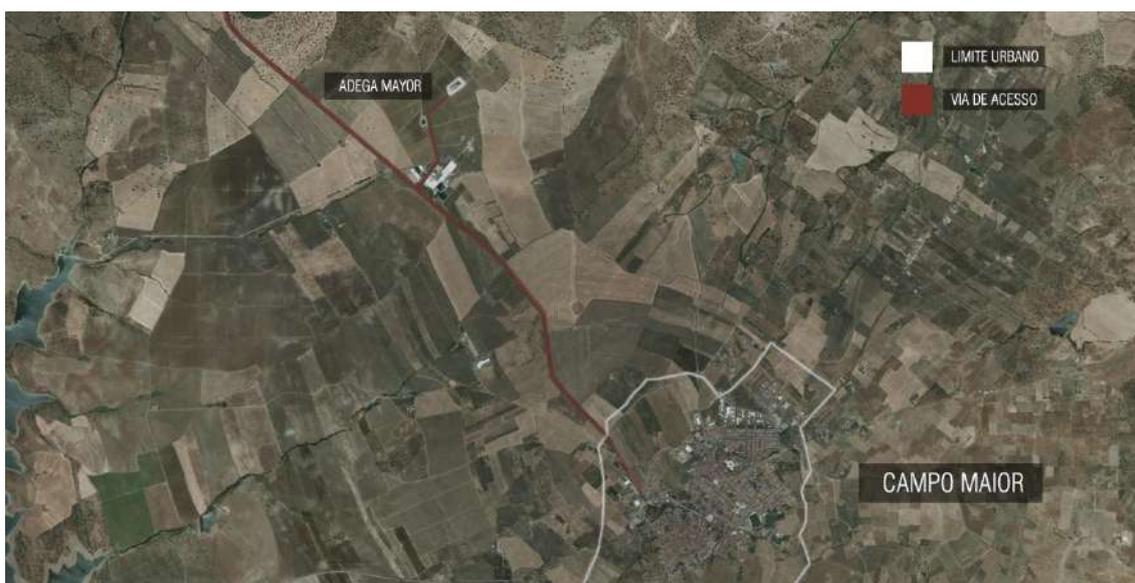


Fig. 108 - Foto aérea. (GoogleMaps. 17 de outubro 2019).¹⁴⁰

¹⁴⁰ Limite do perímetro urbano definido com base no plano de reabilitação urbana de Campo Maior consultado em https://www.portaldahabitacao.pt/pt/portal/reabilitacao/ARUs/ARU_paginas/ARUs_CampoMaior.html.

“Na visita ao terreno encontrei dois elementos fundamentais orientadores do projeto e da implantação do edifício: - uma estrada, unindo o complexo industrial e uma afloração de argila compactada, utilizada até agora como depósito de entulho, em vazio escavado para o efeito (...) A integridade da paisagem natural é reforçada e ordenada pela manutenção da atividade agrícola.”¹⁴¹

12.2 Programa

“O edifício, de planta retangular e de dois pisos na sua maior extensão, é composto por um volume e desenvolvimento horizontal (...) A implantação adotada, num monte de declive suave e segundo um eixo perpendicular às curvas de nível, permite o acesso a duas cotas de piso”. O acesso principal (fig.109), à cota 312 m, situa-se no topo Sudoeste pela qual acedem os visitantes, sendo que a entrada dos veículos agrícolas (fig.110), é feito através de uma rampa com acesso ao topo aposto à cota 316 m, onde se situa a zona funcional da adega.



Fig. 109 - Entrada principal. (foto do autor. 17 de outubro, 2019).



Fig. 110 - Rampa de acesso à zona cargas/descargas (foto do autor. 17 de outubro 2019).

¹⁴¹ <http://ultimasreportagens.com/mag/mag.html> consultado a 20 de outubro de 2019.

A área de carácter industrial, que inclui a produção e armazenamento situa-se no primeiro piso, enquanto a cobertura forma um terraço com vista para a paisagem e com acesso à sala de provas, no último piso. O desenvolvimento do programa funcional caracteriza-se por espaços amplos ao longo do corpo horizontal, que contrasta com os espaços administrativos e sociais localizados no corpo vertical que se organiza em três pisos (fig.111). Este volume alberga a receção, suporte técnico e administrativo, localizadas no primeiro piso e piso intermédio, tal como um piso superior de uso social.¹⁴²

A entrada, no piso 0, consiste num átrio que recebe os visitantes (fig.112), que inclui um balcão de receção e acessos verticais aos restantes pisos do volume vertical, assim como permite o acesso à zona de produção. O percurso é direccionado para o restante programa do piso, através de um corredor central (fig.113), paralelo à zona de engarrafamento e depósitos de fermentação de vinho, tal como ao espaço de armazenamento das barricas.

Elementos como a luz natural abundante e a cor branca predominante da zona de receção são substituídos por um espaço escuro, materiais metalúrgicos e pelo betão aparente que envolve as áreas de produção e armazenamento. Ao fundo do corredor central, localiza-se a espaço de depósitos do vinho tinto, onde se encontram as barricas de madeira, tal como depósitos de inox (fig.114). Este espaço tem ligação direta com a estrada de cargas e descargas, onde se desenvolve o processo de receção da uva e é garantido o acesso aos veículos agrícolas.



Fig. 111 - Edifício definido pelo seu corpo longitudinal e pelo volume vertical. (Fernando Guerra FG+SG. 2007).

¹⁴² Álvaro Siza Vieira, "A Adega", *UltimasMag*, setembro, 2017, 10. <http://ultimasreportagens.com/mag/mag.html>.



Fig. 112 - Átrio. (foto do autor. Outubro, 2019).



Fig. 114 - Zona de Fermentação com cubas de inox e barricas de madeira. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).

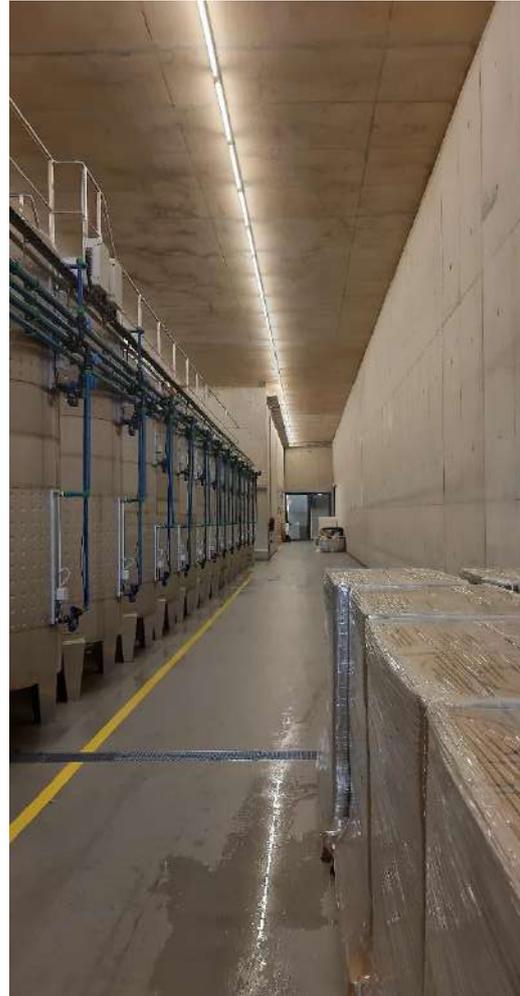


Fig. 113 - Corredor de acesso à zona de fermentação e depósitos. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).

*“Para além de um jogo inteligente de aberturas e vazios entre pisos, que tornam esses dois mundos comunicantes, destaca-se ainda o desenho das diversas peças de mobiliário, dos vigamentos de suporte dos tóneis, ou mesmo dos elementos de iluminação”.*¹⁴³ (fig.115).

A sala onde se encontram as barricas, localizada ao centro da planta, distingue-se pela dimensão e pelo pé direito duplo, sendo a área mais volumosa do piso térreo, embora dispense qualquer pilar através da sua estrutura de paredes portantes de betão e alvenaria (fig.116). Este espaço conta com dois acessos, um em cada extremidade, para um percurso fluido que encaminha os visitantes novamente para átrio e para o volume com os pisos adicionais. De realçar a disposição linear das barricas pelo espaço alongado que culmina em vãos abertos em ambas as extremidades, criando uma relação visual entre interiores (fig.117).

¹⁴³ Nuno Grande, “Esfinge Mayor”, *UltimasMag*, Setembro, 2017, 13. <http://ultimasreportagens.com/mag/mag.html>.



Fig. 115 - Suporte de barricas composto por madeira e betão. (Foto do autor. 17 de outubro 2019).



Fig. 116 – Disposição das barricas ao longo das paredes de betão aparente. (Fernando Guerra FG + SG. 2007).



Fig. 117 - A sala de depósito de barricas recebe luz natural através dos vãos nas extremidades do espaço. (Foto do autor. 17 de outubro de 2019).

O piso 1 alberga espaços como uma zona de lazer e exposição de telas com o desenvolvimento do edifício, desde esquissos (fig.118) até à sua construção (fig.119), laboratório, sala de reuniões e arrumos, tal como um dos vãos com relação visual com a sala de depósitos (fig.120).



Fig. 118 - Exposição de esquissos de Siza Vieira. (Foto do autor. 17 de outubro 2019).



Fig. 119 - Exposição de fotos de Fernando Guerra. (Foto do autor. 17 de outubro 2019).

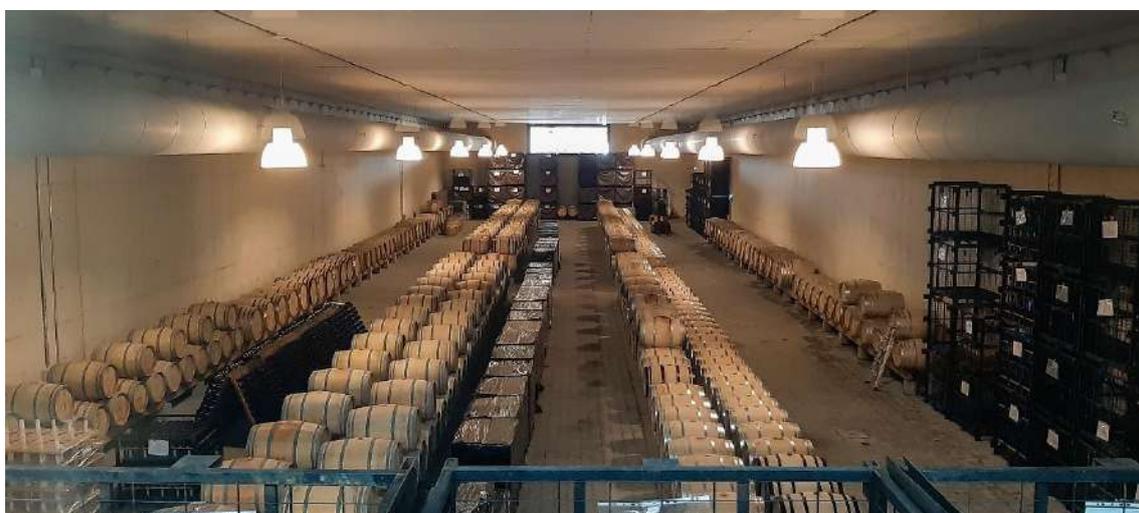


Fig. 120 - Relação visual entre piso 1 e sala de depósitos. (Foto do autor. 17 de outubro 2019).

O último piso é destinado aos visitantes. Este espaço é dedicado à promoção da marca e do vinho, contando também com os sanitários e os arrumos, para além da copa de apoio onde acontece a prova do produto (fig.121). A ligação direta ao terraço resulta num momento de pausa onde se disfruta do vinho e se contempla a paisagem alentejana (fig.122).



Fig. 121 - Salão de provas e jantares. (Foto do autor.17 de outubro, 2019).



Fig. 122 - Vão com vista para o terraço e acesso ao mesmo. (Foto de autor. 17 de outubro, 2019).

A visita termina na loja no piso 0, onde o visitante pode adquirir o resultado da produção que observou, entre outros produtos da marca. Este espaço tem acesso direto ao exterior do edifício e ao estacionamento (fig.123). De realçar ainda o acesso direto deste espaço exterior a um pequeno armazém junto à loja onde ocorrem as descargas do produto pronto a ser vendido na loja, priorizando a questão funcional, facilitando a circulação do produto final.



Fig. 123 - Estacionamento e acesso das descargas da loja. (foto do autor. 17 de outubro, 2019).

12.3. Espaço

O volume branco no campo aberto da paisagem alentejana marca-se pelo seu isolamento. A adega relaciona-se apenas com a natureza envolvente, não existindo a necessidade de se relacionar com outra construção, pois é a única presença, transmitindo assim uma força escultórica. Para além desta perceção, a justificação da implantação do edifício prende-se, segundo Álvaro Siza, com dois elementos orientadores de projeto: a estrada pré-existente que une o complexo industrial a uma afloração de argila compactada, e pela organização da atividade agrícola. A adega assenta no espaço argiloso, e numa fundamentação funcional, tira partido da centralização do edifício em relação à vinha, de modo a que a distância percorrida no transporte de uva seja uniforme para qualquer parte da produção. A falta de relação interior-exterior e luz natural das fachadas cegas (fig.124) é compensada pelas aberturas predominantes nas fachadas orientadas a Sudoeste e Nordeste, vazios entre pisos assim como a variação de altimetrias.



Fig. 124 - Fachada cega a sudeste contrasta com as entradas a sudoeste. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).

Deste modo, as relações espaciais permitem a entrada de luz natural no interior do edifício, que acontece essencialmente por ambas as entradas opostas no mesmo. Apesar da existência de iluminação artificial na sala das barricas, destaca-se a luz natural recebida pelos rasgos no primeiro piso e sala de fermentação, que cria também uma relação visual entre espaços (fig. 125).



Fig. 125 - Sala de depósitos de fermentação / relação interior exterior. (Fernando Guerra FG + SG. 2007).

As zonas de circulação do piso 1 são ocupadas por instalações que contam o desenvolvimento do projeto, de modo a que o espaço ganhe algum dinamismo, não sendo apenas um espaço de passagem para os visitantes. O terraço estende-se em frente ao espaço de maior relevância turística, a sala de provas, onde são degustados os vinhos mais característicos da marca e onde a vista é privilegiada para a paisagem, tornando tanto o terraço como a sala interior, num espaço de contemplação, a natureza e do produto (fig. 19).

“Aqui, o horizonte alentejano é-nos, de novo, devolvido, não só porque os vãos se tornam mais generosos, mas porque essa mesma cobertura, cuidadosamente ajardinada, estende a planície envolvente sobre o edifício, tornando-o agora parte da mesma.”¹⁴⁴ (fig. 126).



Fig. 126 - Terraço e relação visual com a paisagem. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019)

¹⁴⁴ Nuno Grande, “Esfinge Mayor”, *UltimasMag*, Setembro, 2017, 13. <http://ultimasreportagens.com/mag/mag.html>.



Fig. 127 - Terraço. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).

A superfície exterior da obra é revestida pela cor branca, em referência às casas caiadas tradicionais do Alentejo, e no fundo para obter o mesmo resultado, refletir a luz solar e proteger o interior das temperaturas elevadas. Se a adega à distância aparenta ter paredes completamente lisas, numa aproximação ao edifício apercebermo-nos do embasamento de alvenaria de tijolo maciço com 15 cm, também ele caiado, concedendo assim textura à fachada. (fig.128).

Devido à exposição solar, característica do Alentejo, uma série de medidas foram tomadas para controlar a temperatura e a humidade da sala de barricas, fatores que tanto influenciam o estágio dos vinhos. A estrutura portante em betão conta com paredes com 45 cm de espessura, às quais se junta uma parede dupla de alvenaria e o isolamento, tornando-se assim numa separação de 80cm que impede a acumulação de calor no interior resultando num ambiente ideal para a maturação dos vinhos.

Enquanto noutras circunstâncias, as juntas entre blocos de pedra do pavimento são preenchidas, aqui isso não acontece propositadamente para que a humidade da terra passe para o interior reduzindo o custo de humificação do espaço, embora este conte com 2 humidificadores elétricos (fig.129).¹⁴⁵

¹⁴⁵ Mariana Quaresma, "Arquitetura e Enologia" (PhD diss., Universidade Lusíada de Lisboa, 2014), 116.



Fig. 128 - Embasamento em alvenaria caiada. (Foto de autor. 17 de outubro, 2019).



Fig. 129 - pavimento e tubagem de humificadores em evidência. (Foto de autor. 17 de outubro, 2019).

A cobertura ajardinada do terraço e o espelho de água são igualmente formas de impedir a acumulação de calor (fig.130).



Fig. 130 - Vista da sala de provas. (Foto do autor. 17 de Outubro, 2019).

Uma adega inclui variados espaços que se distinguem tanto em programa como em exigência espacial. Siza Vieira marca essa distinção através dos materiais usados em cada espaço. O primeiro elemento separador é a grande porta de vidro que divide a recepção da área de produção (fig.131). O arquiteto “distingue estas fases do trabalho da adega, atribuindo, aos gabinetes (fig.132) e laboratórios, o conforto de pavimentos e lambris em mármore, alternando com soalhos e carpintarias em madeira, e de paredes e tetos estucados (fig.133), em contraste com o despojamento do betão aparente que envolve as áreas de descarga, transformação e armazenamento”. As várias exigências do programa funcional da adega condicionam a aplicação de certos materiais, distinguindo-se facilmente as áreas administrativas das áreas com componente industrial.



Fig. 131 - Divisão entre recepção e espaço de trabalho. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).



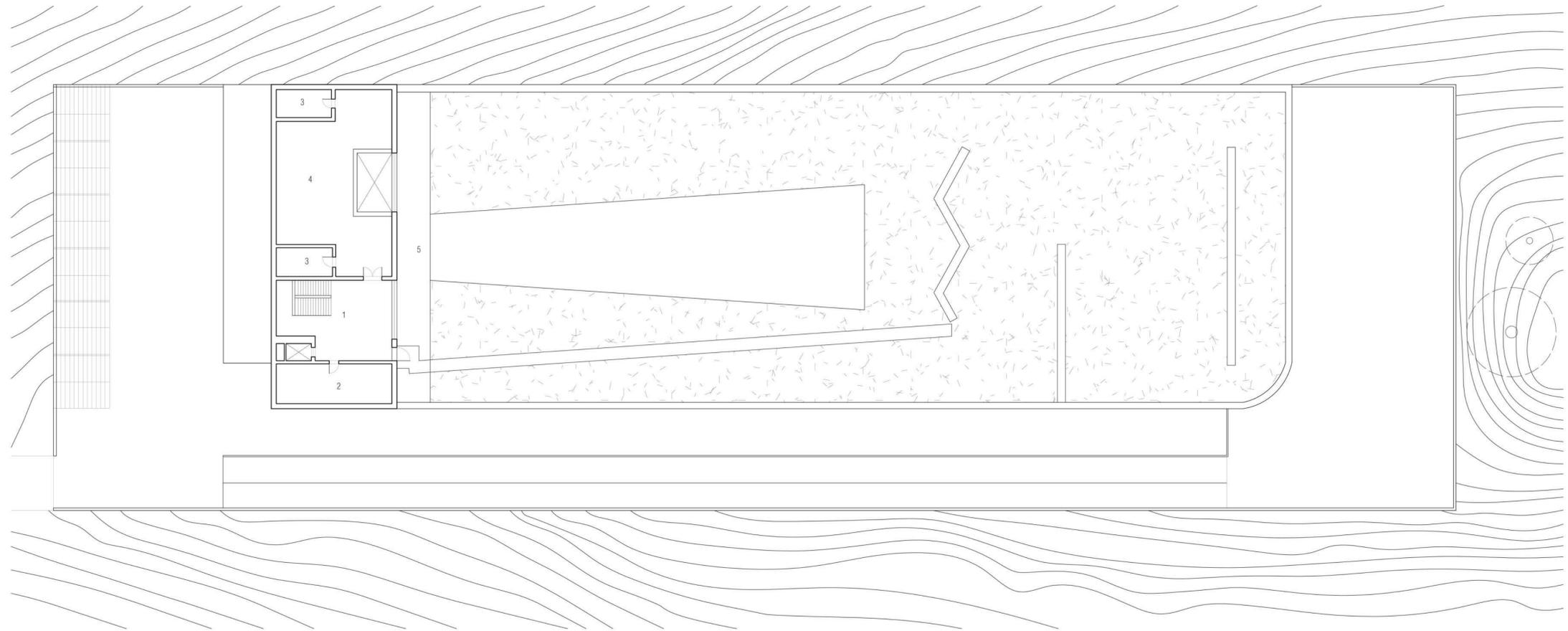
Fig. 132 - Espaço de lazer no piso 1. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).



Fig. 133 - Sala de reuniões. (Foto do autor. 17 de outubro, 2019).

ADEGA MAYOR

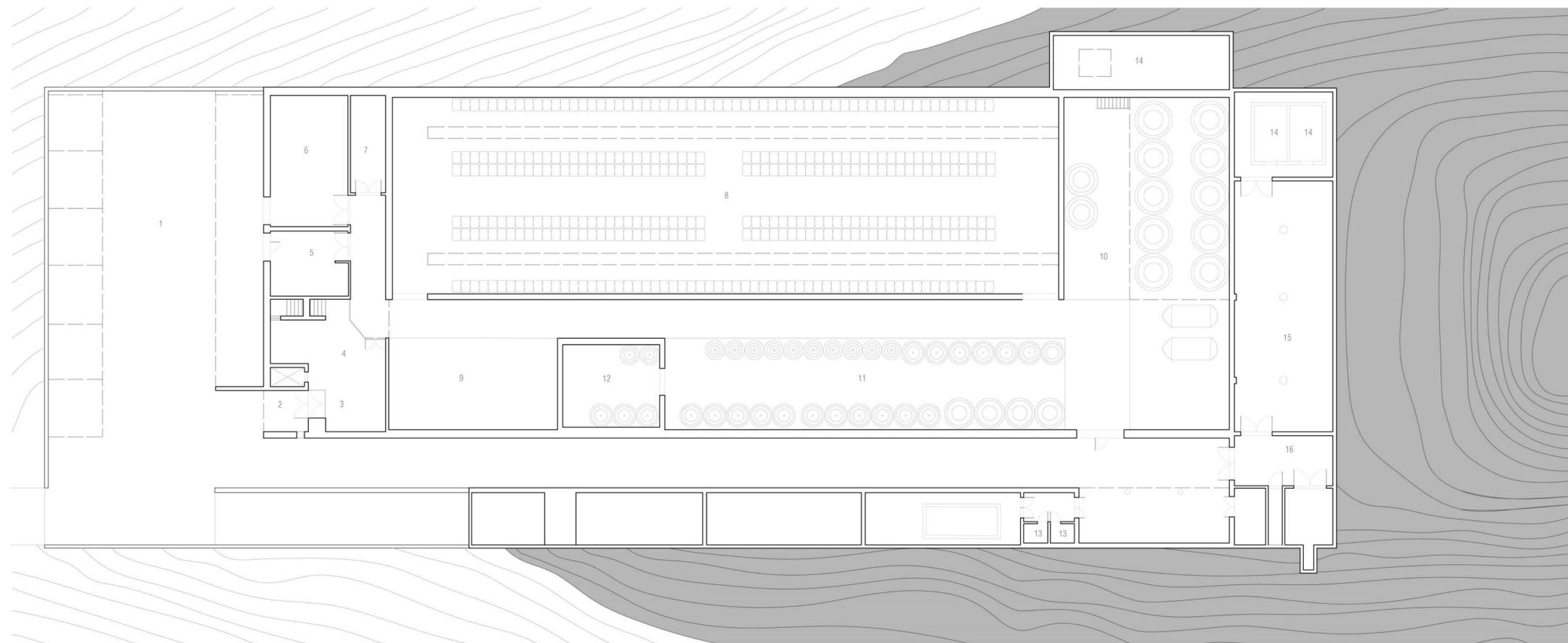
PLANTA PISO 2



- 1 Lobby
- 2 W.C
- 3 Armazém
- 4 Sala de prova de vinho
- 5 Terraço

ADEGA MAYOR

PLANTA PISO 0

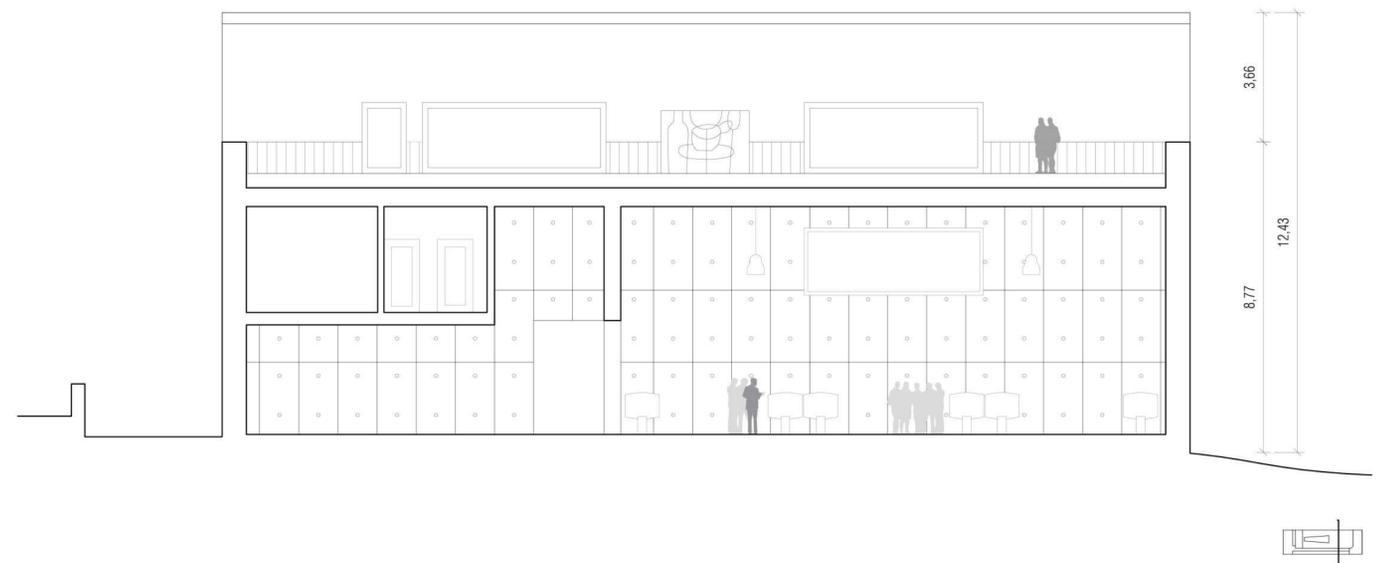
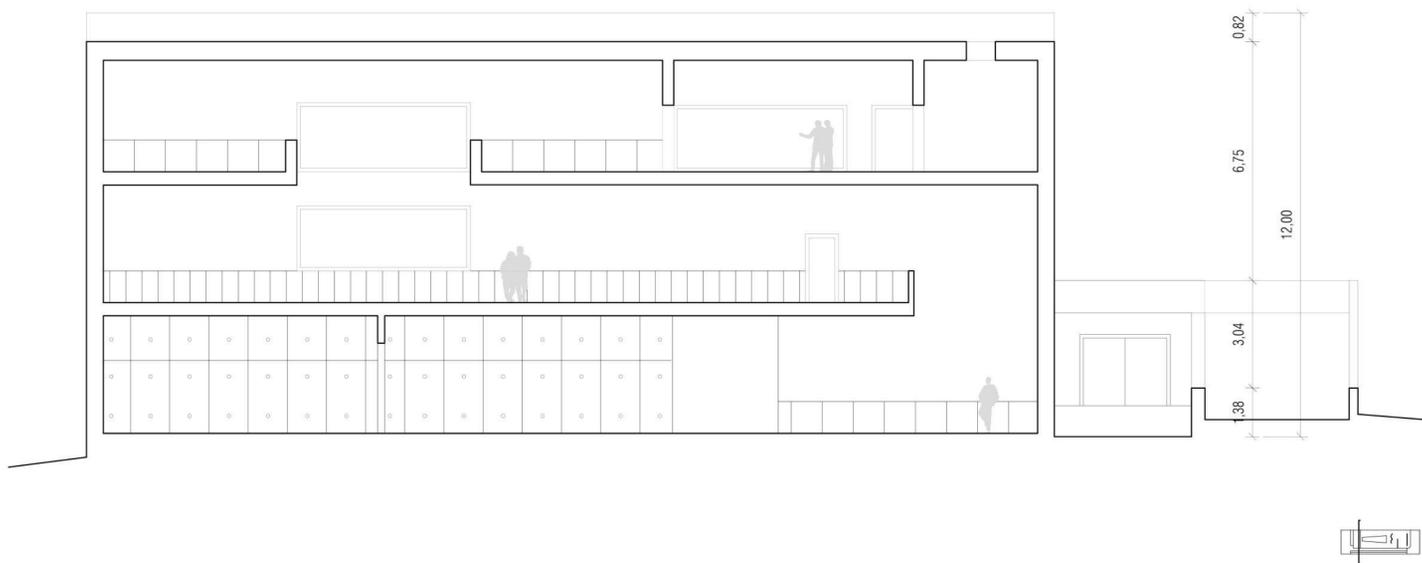
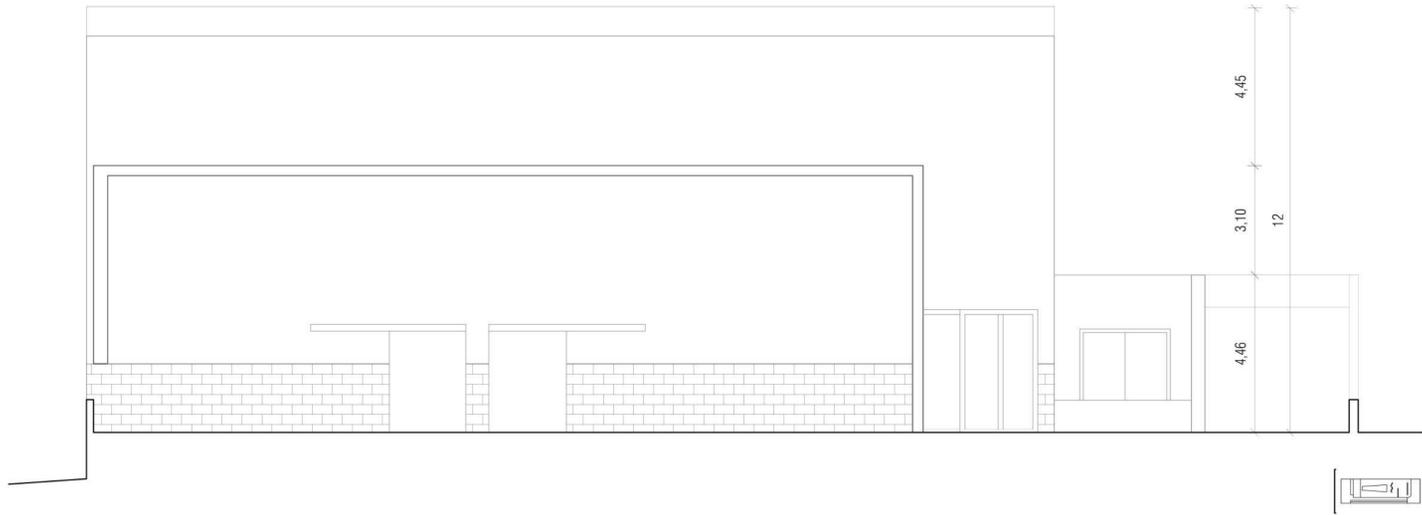


- 1 Estacionamento
- 2 Entrada principal
- 3 Lobby
- 4 Recepção
- 5 Loja
- 6 Sala de Cargas
- 7 Sala de projeção
- 8 Sala de envelhecimento em barrica

- 9 Zona de engarrafamento e empacotamento
- 10 Fermentação de vinho tinto
- 11 Fermentação de vinho branco
- 12 Armazém de vinho em cuba
- 13 W.C
- 14 Sala Técnica
- 15 Armazém
- 16 Sala de comunicações

ADEGA MAYOR

CORTES TRANSVERSAIS



013. Herdade Torre de Palma



Fig. 134 - Arquiteto João Mendes Ribeiro.¹⁴⁶

João Mendes Ribeiro (fig.134) é um arquiteto português nascido em Coimbra no ano 1960. Em 1986 formou-se em Arquitetura pela Faculdade de Arquitetura da Universidade do Porto onde lecionou entre 1989 e 1991. Entre 1991 e 1998 trabalhou na Universidade de Coimbra como assistente do Prof. Arquiteto Fernando Távora, na disciplina de projeto IV. Em 2000/2001 voltou à cidade do Porto como professor de Cenografia I e II na Academia Contemporânea do Espetáculo. Em 2007 voltou a ser professor assistente na Universidade de Coimbra e em 2010 professor da disciplina de projeto VIII na Universidade Católica Portuguesa. Reconhecido com diversos prémios e distinções, entre os quais se destacam: Prémio Architécti, Lisboa, em 1997 e 2000; Prémio FAD, Barcelona, em 2004 e 2016; Representação Portuguesa na Mostra Internacional da Bienal de Veneza de Arquitectura em 2004 e 2006; Distinção com a Comenda da Ordem do Infante D. Henrique da Presidência da República Portuguesa em 2006; IV prémio de arquitetura Enor Portugal em 2009 e finalista do prémio Enor, Vigo, em 2009, 2011, 2014 e 2017. Autor de variados projetos e cenografias, destacam-se as obras: Restauração da casa das caldeiras da Universidade de Coimbra em 2008; Projecto de reabilitação de habitação unifamiliar Maria Rueff e Bruno Nogueira, Quinta da Marinha, Cascais, em 2009; Habitação “Casa da Escrita” para o poeta João Cochofel, Coimbra, em 2010; e Arquipélago – Centro de Arte Contemporânea, Ribeira Grande, Açores, em 2014.

¹⁴⁶ <https://www.gessato.com/beyond-blueprint-joao-mendes-ribeiro/joao-mendes-ribeiro-interview-6/>.

A herdade de Torre de Palma é fruto de uma pré-existência milenar. É reconhecido que a herdade é marcada pela existência de um *villa* romana (fig.135) que abrangueu uma vasta área que encerra em si várias cronologias, desde a sua instalação em meados do século I d.C. até ao século XIII. Esta *villa*, que contava com as três partes definidores da tipologia, segundo *Visentini*, era caracterizada pela sua extensa *pars rustica* e uma *pars urbana* pavimentada com importantes mosaicos, tendo sido ampliada primeiramente durante os séculos III/IV com a adição de complexo balnear e uma basílica paleocristã. A basílica à qual foi adicionada um batistério, foi prolongada convertendo-se num edifício religioso. Posteriormente, apesar do abandono parcial da basílica, a área oeste manteve o funcionamento de cariz religioso até ao século XV, sendo denominada pelos residentes locais, até aos dias de hoje, como Ermida de São Domingos, ou Capela de São Domingos. Os vestígios de construções agrícolas, como celeiro, lagar e estábulos para os animais são referências da sua ocupação inicial em período romano. O espaço pensado para a vivência rural era de extrema organização, característica dos romanos, “*sendo bem estruturada para a organização agrícola, eram também um local de recolhimento e lazer do proprietário.*” A longevidade da atividade nesta *villa* deve-se à excelência dos terrenos agrícolas e a abundância da água, sendo que a família abastada que lá vivia, “*tinha 35 hectares de vinha, fazia vinho e azeite, produzia cereais, tinha animais e escravos.*” Registos revelam a presença de mosaicos que revestiam os pavimentos interiores e que foram importantes para o reconhecimento da vida quotidiana dos habitantes de Torre de Palma. Entre estes painéis, destaca-se o “Triunfo de Baco”, como representação da importância da cultura do vinho e da vinha naquela época. De realçar os indícios de atividade económica e de comércio que indicam que os produtos próprios eram vendidos nas cidades.



Fig. 135 - Ruínas da villa romana. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).

O abandono da vila e a sua posterior ruína iniciou-se no século V, sendo apropriada posteriormente pela Ordem de Avis em 1277 e, mais tarde, por Pedro Afonso, meio-irmão do rei D. Afonso IV em 1338, passando por restauros e ampliações em diversos momentos da sua história.

A *villa* manteve-se propriedade da realeza até ao século XIX, sendo vendida a um comerciante abastado de Lisboa, Jacinto Falcão, que a arrendou por 80 anos a uma família de agricultores que utilizou a terra para a produção de cereais, cortiça e gado, não havendo registo da produção de vinho nesta época. Com o 25 de abril de 1974, e a saída da família, os terrenos tornam-se na primeira unidade coletiva de produção do Alentejo, tendo sido ocupados por diversos trabalhadores. Esta ocupação durou vários anos, mas a decadência acentuou-se, até que as produções ali mantidas foram extintas (fig.136). Um processo judicial que ditou o abandono do monte de Torre de Palma por 20 anos culminou na venda do terreno a Paulo e Isabel Rebelo, que reconheceram o valor histórico da terra.



Fig. 136 - Estado de decadência antes da recuperação do conjunto. (Cortesia de João Mendes Ribeiro, 2019).

13.1. Localização

A Herdade situa-se nas grandes planícies do Alto Alentejo, entre Monforte e Vaiamonte, e tal como a adega Mayor, partilha a proximidade da Serra de São Mamede a norte (fig.137). O terreno de excelência para atividades agrícolas, inclui também um núcleo edificado circunscrito a sudeste da propriedade e 15 hectares de vinha. Com acesso pela estrada principal que liga Monforte a Vaiamonte, seguindo-se por uma estrada secundária à esquerda de terra batida, Torre de Palma localiza-se numa área desprovida de edifícios externos, preservando o destaque para si.

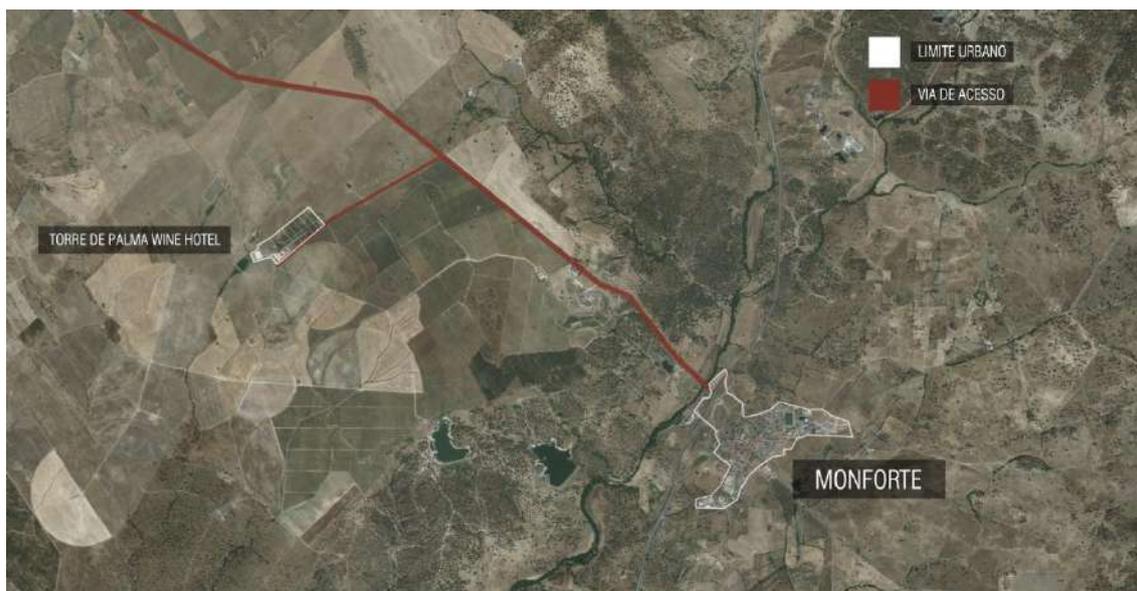


Fig. 137 - Planta de localização. (Googlemaps, 2019).¹⁴⁷

13.2. Programa

O concurso de 2014 para a instalação de um hotel Rural procurou preservar a história e características arquitetónicas do conjunto ao dar resposta ao novo programa funcional do núcleo.

“O arquiteto João Mendes Ribeiro (com inúmeros prémios de arquitetura) encontrou soluções que permitiram adaptar os espaços às novas exigências, mantendo a estética do palacete do século XIX e a importância da torre enquanto elemento definidor do espaço do monte.”

A intervenção incluiu a recuperação do conjunto pré-existente tal como a construção de novos espaços que abrangessem o vasto programa.

“A intervenção incluiu tanto a recuperação e remodelação do conjunto de edifícios preexistente como a construção de raiz de um conjunto de novos edifícios, baseada em gestos claros, precisos e sensíveis às características do lugar.”

Nos casos de recuperação de edifícios, a organização geral e estrutural foi mantida, sendo que a premissa consistiu na organização interior, construção pontual de elementos interiores e abertura de vãos. A manutenção de coberturas, peças estruturais ou revestimentos fez parte da restauração sempre que necessário.

A casa-mãe (fig.138), peça central do núcleo, alberga no piso térreo a receção aos visitantes (fig.139), serviços administrativos e espaços de estar, enquanto o piso superior consiste na habitação do proprietário. A torre adjacente funciona como biblioteca e como ponto observatório no terraço sendo o seu acesso pelo interior (fig.140). O edifício junto à torre, onde antes funcionava o celeiro, foi reprogramado como

¹⁴⁷ Limite definido seguindo o Plano Diretor Municipal de Monforte. Fonte: http://ssaigt.dgterritorio.gov.pt/i/Planta_de_Ordenamento_30683_4.jpg.

SPA e zona de quartos (fig.7). As antigas cavaleriças acomodam hoje o bar, zona de estar e lazer do conjunto. Os edifícios que serviam de oficinas e acomodações de operários servem hoje de acomodações de hóspedes.



Fig. 138 - Casa-mãe e capela em evidência. (Foto do autor.8 de outubro, 2019).



Fig. 139 - Espaço de recepção dos visitantes. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).



Fig. 140 - Espaço de ligação à torre. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).



Fig. 141 - Acesso ao SPA. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).

A execução de novos edifícios teve duas fórmulas diferentes: a apropriação do espaço de antigas construções sem interesse patrimonial e arquitetónico; e a projeção de novos edifícios adjacentes ao núcleo original. O primeiro grupo consiste nos espaços do restaurante, serviços (fig.142), adega onde se recebe e produz o vinho (fig.143), edifício que alberga a loja e depósito de barricas, e casa do caseiro, que foram construídos na localização dos edifícios que substituíram e onde, entre eles, se situa a entrada principal ao edifício (fig.144). Embora sejam construções de raiz, estas seguiram as dimensões dos seus precedentes, apresentando fachadas com linguagem idêntica.



Fig. 142 - Edifício de serviços e restaurante. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).



Fig. 144 - Fachadas do depósito de barricas e zona de fermentação em evidência. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).



Fig. 143 - Entrada principal entre restaurante e depósito de barricas. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).

O segundo grupo abrange as construções de raiz. A piscina que segue o alinhamento do antigo palacete e se estende para noroeste deste e que inclui também 3 pequenas construções que servem de balneários, área técnica semienterrada e a plataforma em madeira que liga estes elementos (fig.145). A área de estacionamento que serve de entrada secundária ao conjunto (fig.146). Neste, existem dois espaços alongados cobertos, que para além de zonas para estacionar, localizam-se pequenas construções que servem de arrecadações (fig.147). Estes arrumos são dependências das hortas biológica em canteiros que se localizam a nascente, e serve como espaço intermédio entre o estacionamento e os quartos de visitantes (fig.148). As construções de raiz abrangem ainda as cavaliças e picadeiro, área destinada aos cavalos lusitanos, a poente. No exterior do núcleo edificado, identificam-se cinco áreas distintas que abrangem; a vinha, o olival junto à piscina, uma horta biológica, um pomar junto aos armazéns agrícolas e o prado a oeste que compreende a cavaliça e picadeiro.



Fig. 145 - Deck de acesso à piscina e balneários. Destaque para a proximidade com a vinha. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).



Fig. 146 - Entrada secundária com estacionamento coberto. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).



Fig. 147 - Dependências da horta biológica. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).



Fig. 148 - Aposentos, horta biológica e estacionamento. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).

13.3. Espaço

O conjunto de edifícios pré-existentes é restaurado respeitando as suas volumetrias, estrutura e cor, com o objetivo claro de respeitar a história da herdade. A alusão ao passado é refletida no uso de materiais e técnicas tradicionais nessas recuperações. No caso da casa-mãe (fig.149) preservaram-se as cores originais, tal como estrutura principal, sendo que os vãos do piso 0 sofreram algumas alterações, tendo sido aumentados (fig.150). O espaço do SPA (fig.151) foi renovado, mas baseado na estrutura original. Onde antes existia um lugar vazio com pequenos vãos, foi instalada uma piscina e um cubículo em betão aparente que serve de sauna. Tal como acontece na casa mãe, os vãos foram expandidos, enquanto outros foram eliminados (fig.152). O bar (fig.153), antigamente já existia como um espaço amplo e com estrutura em madeira sofreu uma renovação de materiais mas manteve a tipologia dos elementos anteriores (fig.154). No caso das antigas acomodações dos operários (fig.155), tanto o programa, agora acomodações de visitantes, como as características principais, a horizontalidade do conjunto, as chaminés e as entradas, foram preservadas (fig.156).



Fig. 149 - Estado de abandono da casa-mãe e torre. (Cortesia de João Mendes Ribeiro. 2019).



Fig. 150 - Estado após-restauro. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).



Fig. 151 - Antigo celeiro da herdade. (Cortesia de João Mendes Ribeiro. 2019).

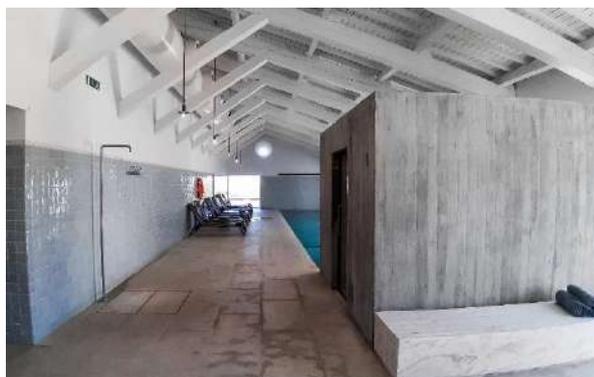


Fig. 152 - Zona de SPA. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).



Fig. 153 - Antigas Oficinas. (Cortesia de João Mendes Ribeiro. 2019).



Fig. 154 - Bar. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).



Fig. 155 - Acomodações dos operários. (Cortesia de João Mendes Ribeiro. 2019).



Fig. 156 - Acomodações de visitantes. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).

O uso predominante da cor branca é uma linguagem recorrente das construções alentejanas e que relaciona edifícios pré-existentes com as construções de raiz, unificando o conjunto (fig.157). A reflexão do calor é um fator essencial, tanto para o funcionamento da adega, como para a melhoria da temperatura nos espaços destinados a hóspedes e visitantes. A plasticidade da superfície branca, tal como a horizontalidade dos volumes que circundam o edifício central é remanescente da natureza rural das construções da região (fig.158).



Fig. 157 - Horizontalidade típica das casas alentejanas. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).



Fig. 158 - O uso da cor branca em todo o conjunto relaciona as pré-existências com os novos edifícios. (Fotos do autor. 8 de outubro, 2019).

Horizontalidade que é interrompida de maneira destacada pela Torre (fig.159), que para além do seu uso funcional como biblioteca e miradouro para a paisagem alentejana envolvente, é elemento importante como património e como símbolo arquitetónico do lugar, que é usado inclusive no rótulo dos vinhos ali produzidos, sendo a imagem de marca da herdade (fig.160).



Fig. 159 - Casa-Mãe com Torre em evidência. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).

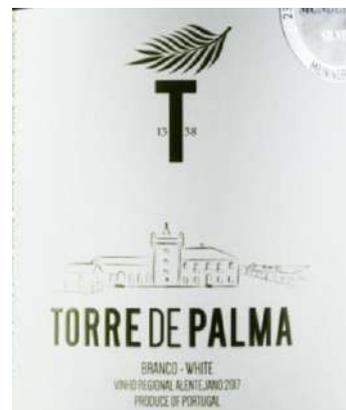


Fig. 160 - Rótulo destaca o conjunto arquitetónico. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).

Com a necessidade de criar edifícios, estes relacionam-se com os existentes através das fachadas e da cor branca já referida, ambas reminiscentes das casas rurais alentejanas. A cobertura dos diferentes edifícios é o elemento de destaque que distingue, através do material, as recuperações das construções de raiz (fig.161). Enquanto as construções pré-existentes foram recuperadas com telhas de barro, as novas coberturas têm painéis brancos, projetos pelo arquiteto João Mendes Ribeiro que concedem um aspeto moderno.



Fig. 161 - Relação entre pré-existência e nova construção (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).

O interior de todo o conjunto é definido pela constante cor branca, tanto nas paredes em alvenaria, na estrutura e na cobertura em lajetas de betão visível do interior. Porém, os elementos da estrutura diferem nos diversos espaços do conjunto. Os espaços de receção aos visitantes são definidos pelas lajes de betão visíveis. No caso do restaurante o único elemento de estrutura aparente são os tirantes que apoiam a cobertura de duas águas (fig.162).



Fig. 162 - Restaurante *Basilli*. (Cortesia de Torre de Palma Wine Hotel).

O elemento estrutural de destaque no bar é a treliça em betão, também rebocado com cor branca (fig.163). Este sistema é também repetido na estrutura do estacionamento (fig.164) e no espaço de estar junto aos aposentos dos visitantes (fig.165). A estrutura em viga e vigotas está presente tanto na cobertura da sala de fermentação de vinho, aposentos dos visitantes e na zona de SPA (fig.166). O caso do edifício da adega que armazena o vinho é único pelas necessidades térmicas exigidas. O edifício com pé direito duplo, para além de soterrado, é suportado por paredes de betão com 60cm de espessura (fig.167), sem o auxílio de elementos interiores, que mantêm as barricas protegidas do calor. Neste espaço, o betão é aparente, contrariamente ao resto do projeto, tornando o espaço escuro, típico dos armazéns das adegas (fig.168).



Fig. 163 - Bar. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).



Fig. 164 - Estrutura do estacionamento. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).



Fig. 165 - Espaço de lazer com vista para a horta biológica. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).

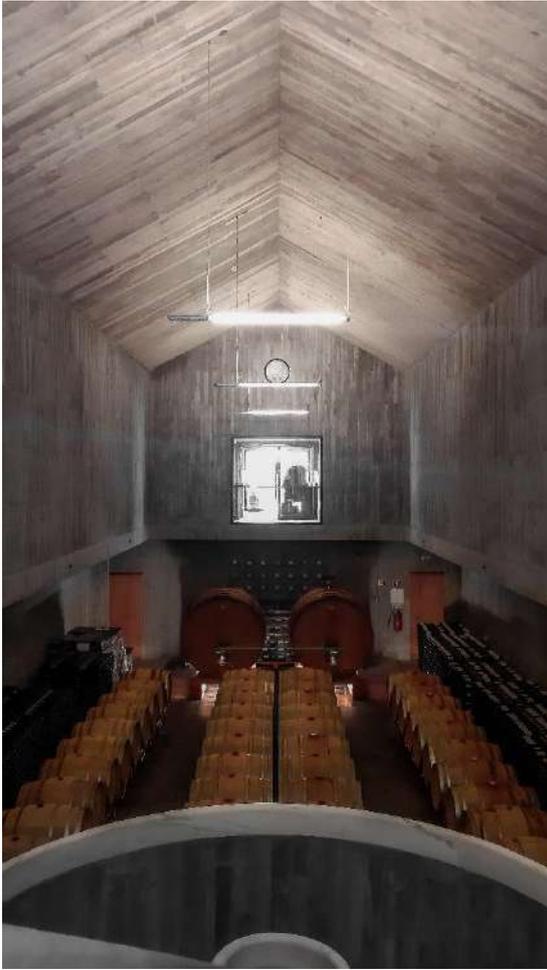


Fig. 166 - Armazenamento de barricas. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).



Fig. 167 - Corredor de acesso ao armazenamento. (Foto de autor. 8 de outubro, 2019).

“Como uma catedral de betão na qual temos quase a tentação de falar baixo... o desenho do arquiteto João Mendes Ribeiro é rigoroso e pragmático, despojado de tudo o que é acessório. Menos é mais”.



Fig. 168 - Edifício semienterrado com pé direito duplo. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).

A fachada branca, recorrente dos casos de estudo, é não só uma valorização da memória rural, mas também uma técnica de controlo de temperatura. A água é um elemento que existe em vários espaços do projeto, a sua presença é reconhecida num espelho de água do comprimento do armazém da adega (fig.169), que reflete e absorve o calor característico da região, no tanque junto às cavalariças ou nas fontes junto às hortas biológicas e adega (fig.170).



Fig. 169 - Espelho de água junto ao depósito de barricas. (Foto de autor. 8 de outubro, 2019).



Fig. 170 - Fonte junto à horta biológica. (Foto do autor. 8 e outubro, 2019).

Na área do spa, a estrutura branca é exposta ao interior, enquanto o resto do espaço é composto pela piscina e por um cubículo em betão aparente que contrasta com o resto do espaço (fig.171). O uso de betão aparente, para além de ser usado ao longo da estrutura do armazém da adega, surge também pontualmente em estruturas interiores, como o caso da sauna no SPA, ou na cozinha e balcão do bar (fig.172).

Os interiores dos quartos também são distinguidos, enquanto as acomodações nos antigos aposentos dos operários evocam o Alentejo rural, os quartos na antiga oficina têm um tema ligada à realeza, remanescente da vida na herdade no século XIV. Na casa principal, a decoração é clássica.



Fig. 171 - Espaço da sauna em betão aparente. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).



Fig. 172 - Relação entre dependências do bar e o espaço. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).

O edifício de fermentação da adega (fig.173) é composto por dois espaços que albergam a prensa, 5 lagares de mármore e por depósitos em betão. Uma janela central em cada espaço, entre lagares e depósitos permite uma vista da vegetação que envolve o conjunto (fig.174). É este edifício que recebe a uva após vindima. Essa receção é feita por moto4 pelo exterior do conjunto, de modo a não perturbar o quotidiano dos visitantes.



Fig. 173 - Fachada da adega (fermentação). (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).



Fig. 174 - Zona de fermentação. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).

De realçar ainda a pequena capela pré-existente que manteve o seu programa e arquitetura original (fig.175). “Uma construção muito simples, cuja singeleza se estende ao interior”. O espaço é marcado pela cor branca que contrasta com a madeira usada no piso, cobertura e assentos e pela presença de uma imagem de Cristo, peça em cortiça do escultor Nuno Vasa (fig.176).



Fig. 175 - Fachada da capela. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).



Fig. 176 - Interior da capela. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).

A morfologia do terreno foi mantida, existindo alterações pontuais consoante a área da Herdade. O terreno de Torre de Palma Wine Hotel é composto por três elementos: no interior do núcleo o terreno em terra batido (fig.177) foi regularizado, de maneira a unificar cada elemento, uma calçada de mármore branco de Estremoz delimita um perímetro, enquanto uma zona em seixo rolado contorna os edifícios (fig.178).



Fig. 177 - Relação saibro/seixo rolado. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).



Fig. 178 - Relação mármore/seixo rolado. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).

A zona da piscina exterior é acessível por um deque que liga a casa principal, a piscina e as suas dependências. De realçar a presença da vinha no quotidiano da Herdade e proximidade ao Hotel que cria uma intimidade com o conjunto (fig.179).

“Exsiste sempre um percurso, a vista de uma janela ou das espreguiçadeiras da piscina que nos lembram essa existência. A vinha está mesmo a “dois passos” dos edifícios”.

A relação visual com os edifícios, a plantação de vinho sempre presente nos vãos direccionados a norte, a paisagem contemplada na torre ou a proximidade com a zona da piscina remetem para essa existência, fazendo parte da essência do Hotel (fig.178).



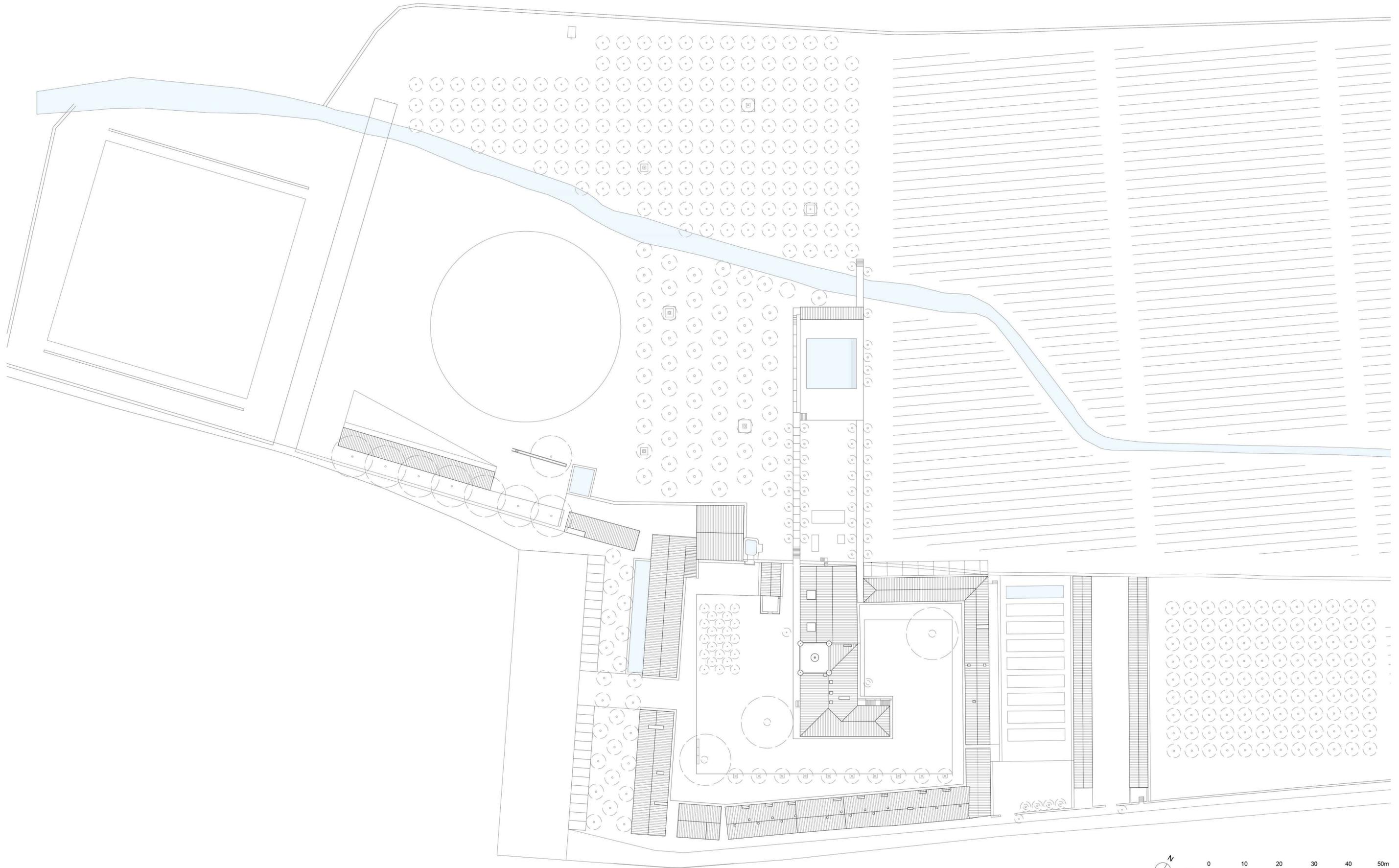
Fig. 179 - Relação visual entre edifícios e vinha. (Foto do autor. 8 outubro, 2019).



Fig. 180 - Presença da vinha na zona da piscina. (Foto do autor. 8 de outubro, 2019).

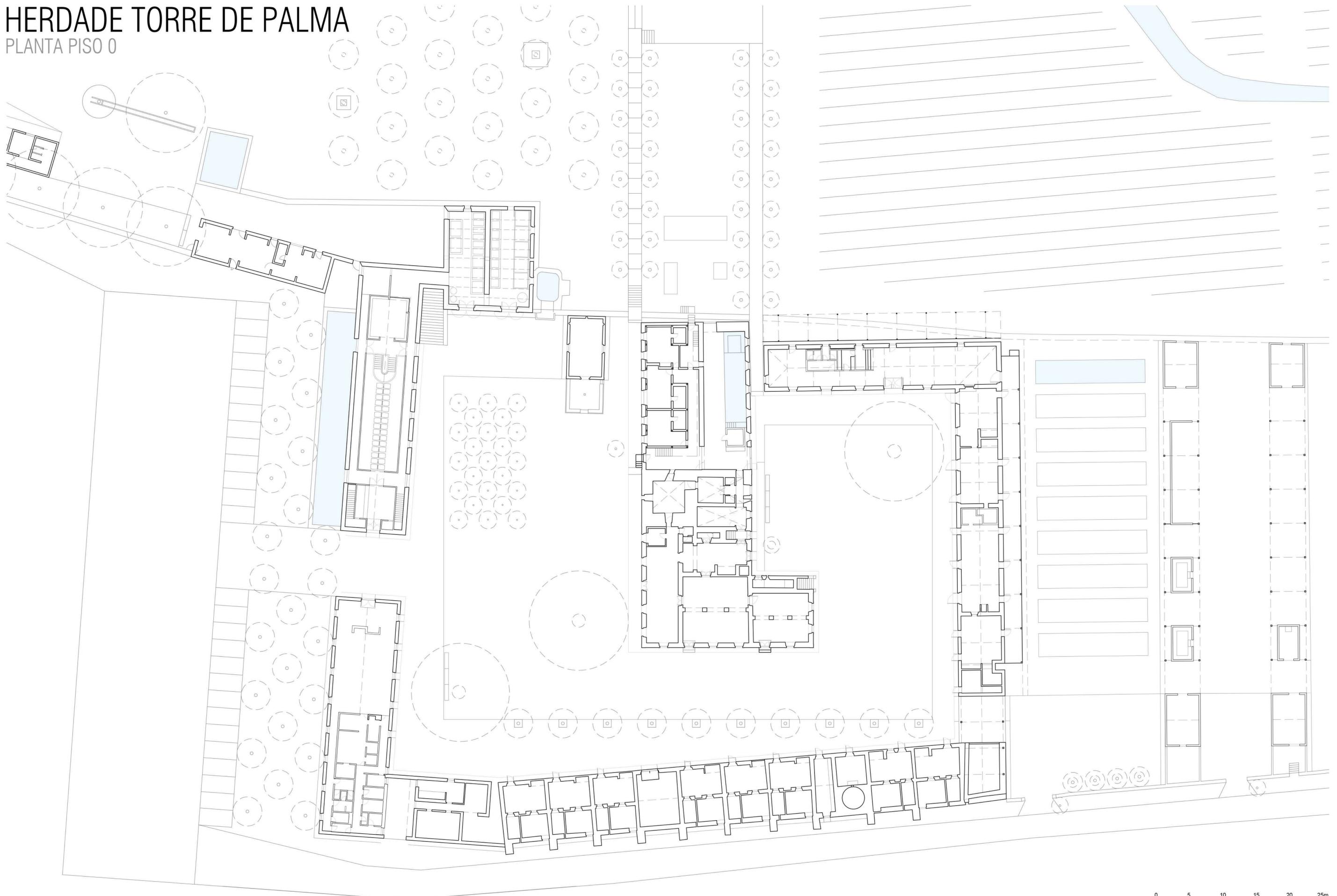
HERDADE TORRE DE PALMA

PLANTA DE IMPLANTAÇÃO



HERDADE TORRE DE PALMA

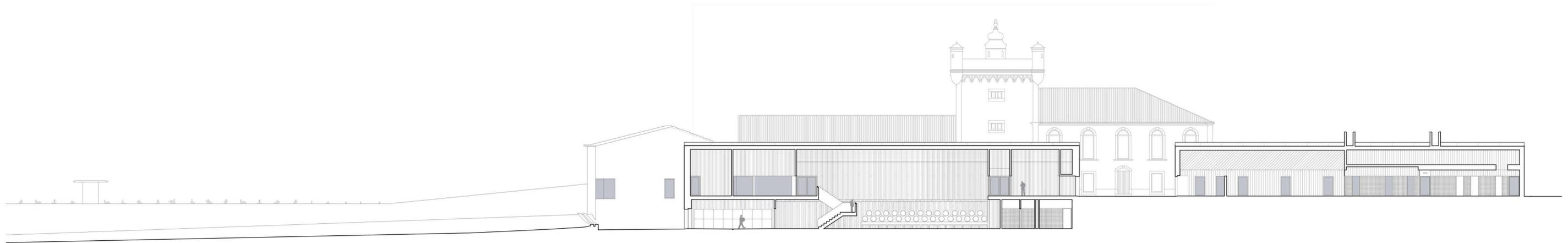
PLANTA PISO 0



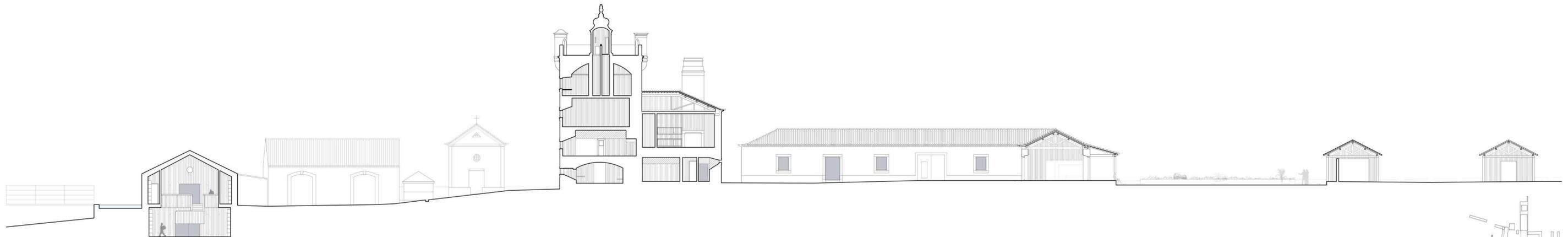
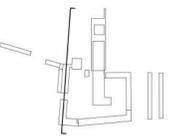
Des.30 - Planta de piso 0 com base em desenhos gráficos originais. (Cortesia do Arq. João Mendes Ribeiro).

HERDADE TORRE DE PALMA

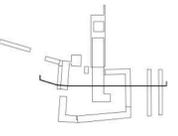
CORTES LONGITUDINAIS



Des.31 - Corte da sala de barracas e restaurante com base em desenhos gráficos originais. (Cortesia do Arq. João Mendes Ribeiro).

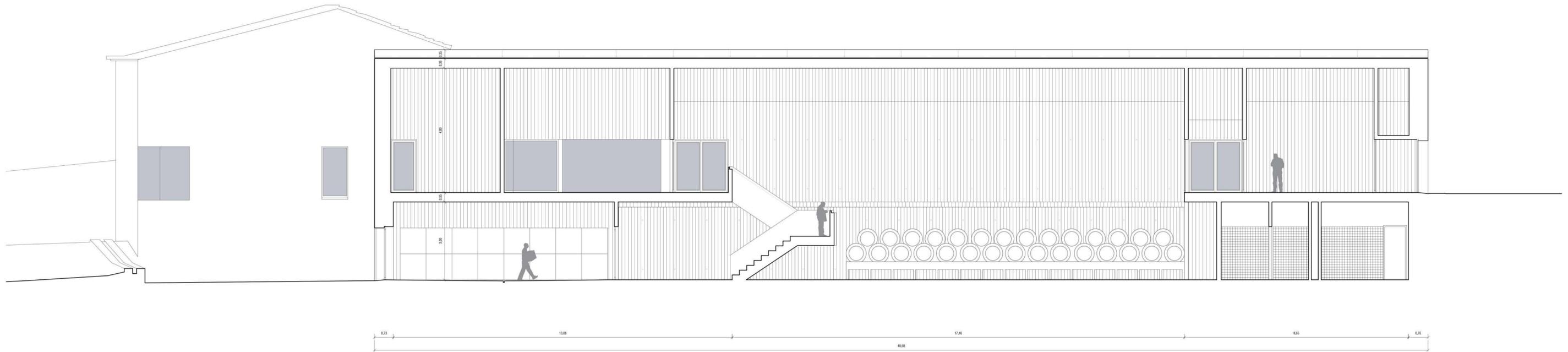


Des.32 - Corte com palacete em evidência com base em desenhos gráficos originais. (Cortesia do Arq. João Mendes Ribeiro).



HERDADE TORRE DE PALMA

CORTES LONGITUDINAIS



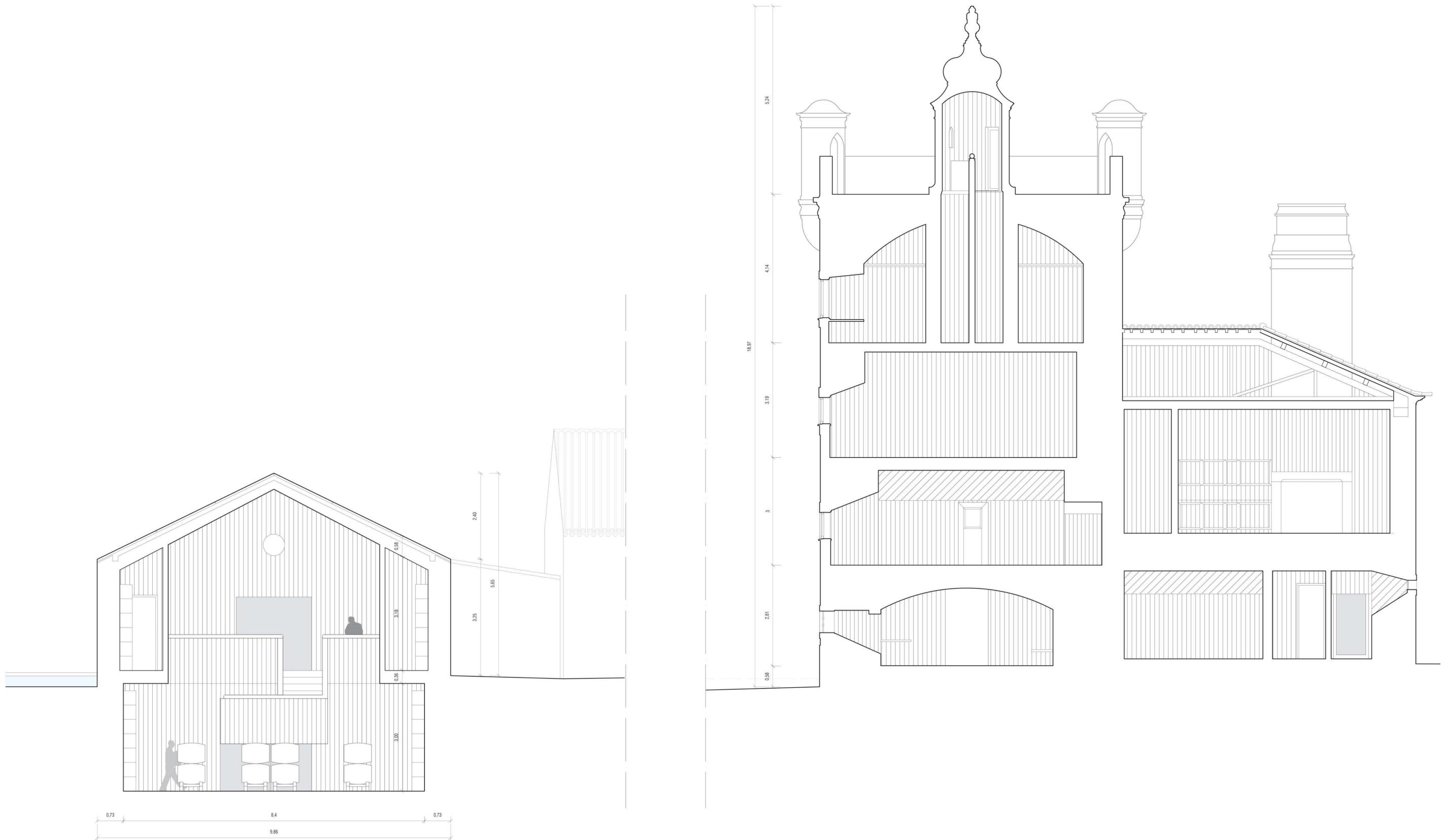
Des.33 - Corte da sala de barricas com base em desenhos gráficos originais. (Cortesia do Arq. João Mendes Ribeiro).



Des.34 - Corte de pormenores da zona de lazer e estacionamento com base em desenhos gráficos originais. (Cortesia do Arq. João Mendes Ribeiro).

HERDADE TORRE DE PALMA

CORTES LONGITUDINAIS | PORMENORES 1/50



Des.35 - Corte de pormenores 1/50 com base em desenhos gráficos originais. (Cortesia do Arq. João Mendes Ribeiro).

014. Adega da herdade do Freixo



Fig. 181 - Frederico Valsassina. (thedescriber)¹⁴⁸

Frederico Valsassina nasceu em Lisboa no ano 1955. Formou-se em Arquitetura pela Escola de Belas Artes de Lisboa em 1979, tendo colaborado com ateliers nacionais e internacionais até ter criado o seu próprio atelier em 1986. Vencedor de vários prémios e menções honrosas, destacam-se: Prémio Valmor em 2004 e 2013 tal como menção honrosa deste em 2009 e 2012; Prémio Nacional de Reabilitação Urbana em 2015, 2016 e 2018; menção honrosa no prémio FAD 2017 e 2019 e o prémio Archdaily Building of the year Award em 2018. Autor de vários projetos, salienta-se: o edifício dos estúdios RTP em 2007; a requalificação da ETAR de Alcântara em conjunto com os arquitetos Aires Mateus e João Nunes, em 2011; A reabilitação do Palácio do Contador-Mor em Lisboa, em 2014 e a reabilitação do Palácio dos Condes de Murça, também em Lisboa, em 2015.

¹⁴⁸ http://thedescriber.com/thedescriber/fva_p01.html consultado a 18 de novembro, 2019.

14.1. Localização

A Herdade do Freixo localiza-se na periferia do Redondo, com cerca de 300 hectares. O acesso à adega faz-se por uma estrada conducente à via principal entre Évora e Redondo (fig.182). O caminho é rodeado por uma paisagem tipicamente alentejana, ondulante e pontuada por aglomerados de zambujeiros, oliveiras e azinheiras e pela criação de cavalos e gado bovino. A aproximação ao destino é marcada pela presença da vinha, sendo que a chegada se faz pelo meio desta (fig.183). É no local mais elevado da propriedade, com vista para os 26 hectares de vinha, que surge o projeto para a adega. Tirando partido da morfologia do terreno, a adega funde-se com o mesmo, tornando-se parte da paisagem.



Fig. 182 - Foto aérea. (Googlemaps, 2019).¹⁴⁹

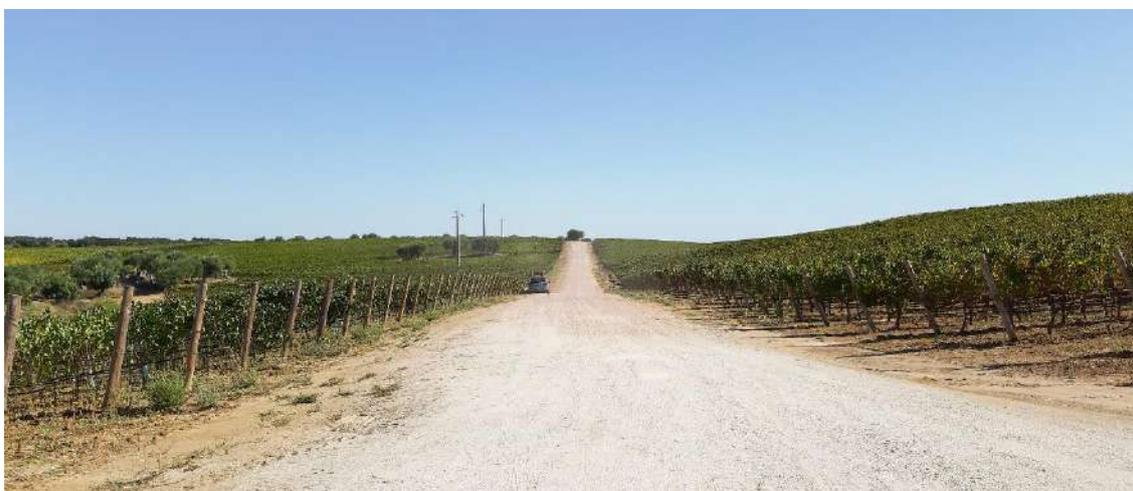


Fig. 183 - Chegada à Adega por entre vinhas. (Foto do autor. 26 de setembro, 2019).

¹⁴⁹ Limite definido com base no perímetro urbano da planta de localização de Redondo presente em <http://www.cm-redondo.pt/pt/site-servicos/Ordenamento%20do%20Territorio/Paginas/Plantas-de-Localizacao-.aspx> consultado a 11 de Março, 2020.

14.2. Programa

A premissa do edifício enterrado a 26 metros de profundidade consiste no respeito pela Natureza. *“Dessa conceção construi-se uma adega completamente subterrada e, mesmo no exterior, existe uma preocupação estética para ela se tornar invisível, para que fique totalmente camuflada”*.¹⁵⁰ Deste modo, preserva-se o destaque para o espaço envolvente e para a vinha.

O programa da adega divide-se por 3 pisos e consiste em 3 tipos de espaço: Os espaços de produção, que compreendem o processo de vinificação, desde a receção da uva ao seu engarrafamento e posterior transporte para o exterior; os espaços técnicos que albergam as zonas públicas, administrativas; e o espaço de ligação que une os mesmos.

A entrada do edifício é feita pelo piso 0, onde existe a receção com acesso ao escritório e sala de reuniões, e ao espaço de ligação (fig.184). Este espaço consiste na rampa em espiral que dá acesso aos 3 pisos e, conseqüentemente, ao resto do programa. Comunica com a loja (fig.185) onde se faz também a prova dos vinhos com vista para o pátio (fig.186). Este consiste num espaço com abertura vertical e serve também de ligação entre a loja e uma sala multiusos que pode albergar reuniões ou provas de vinho mais numerosas. (fig.187). Nesta sala existe uma passagem para a zona de receção da uva e para uma sala técnica.



Fig. 184 - Receção. (Foto do autor. 26 de setembro, 2019).

¹⁵⁰ Lisa Serrachino, entrevistada pelo autor, responsável pelo departamento de Enoturismo da Herdade do Freixo. 26 de setembro, 2019.



Fig. 185 - Espaço de prova de vinhos recebe luz natural através do pátio. (Foto do autor. 26 de setembro, 2019).



Fig. 186 - Pátio comunicante com loja e sala multiusos. (Fotos do autor 26 de setembro, 2019).



Fig. 187 – Pátio de ligação entre loja e sala multiusos ao fundo. (Foto do autor. 26 de setembro, 2019).



Fig. 188 - Espaço de lazer na loja. (Foto do autor. 26 de setembro, 2019).

Neste piso existe também uma sala de produção, W.C e elevadores. O programa desenvolve-se ao longo dos pisos inferiores -1 e -2, por intermédio da rampa. O piso menos -1 consiste num conjunto de salas com destino administrativo, lazer e acessos elevados às partes produtivas. Um núcleo a sul da espiral alberga a garrafeira onde se faz uma prova de vinho vertical¹⁵¹ e onde estão os vinhos a serem oferecidos aos sócios (fig.189), e uma sala em consola, suspensa sobre o armazém de barricas, onde se realizam jantares e existem reuniões privadas. Uma cozinha que serve esta sala está presente também a sul. A norte da zona de comunicação, existe um espaço de acesso elevado às zonas de fermentação, onde o produto se insere nas cubas por gravidade (fig.190).

O piso -2 contém a maior parte da zona produtiva. A norte localizam-se dois grandes espaços de fermentação, para vinho branco (fig.191) e para vinho tinto, onde estão as cubas em inox, que recebem o vinho por gravidade, através da zona de receção de uva localizada no piso 0. A Este encontra-se a produção

¹⁵¹ Prova vertical consiste na prova anual dos vinhos produzidos neste ano, por parte de produtores e sócios, de modo a analisar-se a qualidade da produção.

de tintos e o acesso ao espaço de engarrafamento (fig.192), enquanto a Sul foi construído o depósito de barricas. Neste piso encontra-se ainda alguns espaços técnicos reservados para maquinarias.



Fig. 189 - Sala de provas verticais. (Foto do autor. 26 de setembro, 2019).



Fig. 190 - Acesso elevado às duas zonas de fermentação. (Foto do autor. 26 de setembro, 2019).



Fig. 191 - Zona de fermentação de vinho branco. (foto do autor. 26 de setembro, 2019).



Fig. 192 - Produção de Tintos e acesso à zona de engarrafamento. (foto do autor. 26 de setembro, 2019).

14.3. Espaço

A existência de um pressuposto interior, com o qual não se tem contacto inicialmente, é denunciada por elementos como a entrada ou as claraboias, que relacionam o interior com o exterior. Das 14 claraboias, apenas 4 são visíveis devido à sua altura, visto que as restantes 10 estão ao nível do terreno e camufladas pela vegetação (fig.193). A adega para além de inovadora foi criada para ser discreta.

Aproveitando uma elevação do terreno, a adega é construída em profundidade, com um total de 3 pisos. Distribuição dos espaços é feita de forma fluida e sequencial com comunicação física e visual entre eles. *“Estes sucedem-se, proporcionando, à semelhança do que acontece na topografia da herdade, vistas sobrepostas, diversificadas, que indicam que existe mais para além do que está diretamente ao nosso alcance.”*

Como espaço escavado, a ausência de luz natural é equilibrada pela luz vertical das claraboias e pátios e pela luz artificial, essencial no projeto (fig.194).



Fig. 193 - A maioria das claraboias camuflada pela vinha. (foto do autor. 26 de setembro, 2019).



Fig. 194 - Entrada principal com 4 claraboias em evidência. (foto do autor. 26 de setembro, 2019).

O piso 0 é marcado maioritariamente pelos espaços administrativos e sociais. Estes são definidos pela materialidade que os difere do resto do projeto. A receção, escritórios, loja e sala multiusos partilham de elementos em madeira, tal como o pavimento em xisto, presente também no pátio da loja. Esta diferenciação é reconhecida na passagem para a receção da uva (fig.195), espaço de características industriais de grande escala, com a presença de maquinaria, elementos metálicos e estrutura em betão, para receber os camiões que chegam com o produto (fig.196).



Fig. 195 - Espaço de receção de uva. (Foto do autor. 26 de setembro, 2019).



Fig. 196 - A maioria das claraboias camuflada pela vinha. (Foto do autor. 26 de setembro, 2019).

Os 2 pisos inferiores são marcados pela produção. Estas zonas são caracterizadas pela função e elementos presentes; espaços volumosos com duplo pé direito, e estrutura em betão, indicados para existência das cubas em inox com mais de 2 metros de altura, sendo que o acesso superior a estas, no piso -1, é feito através de uma estrutura metálica.

As áreas sociais do piso -1 são influenciadas pelo fabrico de vinho, tendo relação visual quer com a produção de vinho, quer com a sala de barricas. O piso -2 é dedicado totalmente ao processo produtivo. A uva chega ao piso -2, especificamente à zona de fermentação através do processo gravítico (fig.197), onde fica entre 10 e 15 dias, sendo posteriormente levada para a produção de vinho (fig.198).

Este piso dá acesso à sala onde se encontram 163 barricas com suportes em madeira (fig.199), e à zona de engarrafamento para o caso de não passar pelo processo tradicional. O recinto de engarrafamento tem comunicação direta com uma plataforma que transporta o vinho diretamente para o piso 0, onde existe uma entrada privada e é transportado para ser comercializado.



Fig. 197 - Instrumento que recebe a uva do piso 0 e a deposita nas cubas abaixo. (Foto do autor. 26 de setembro, 2019).

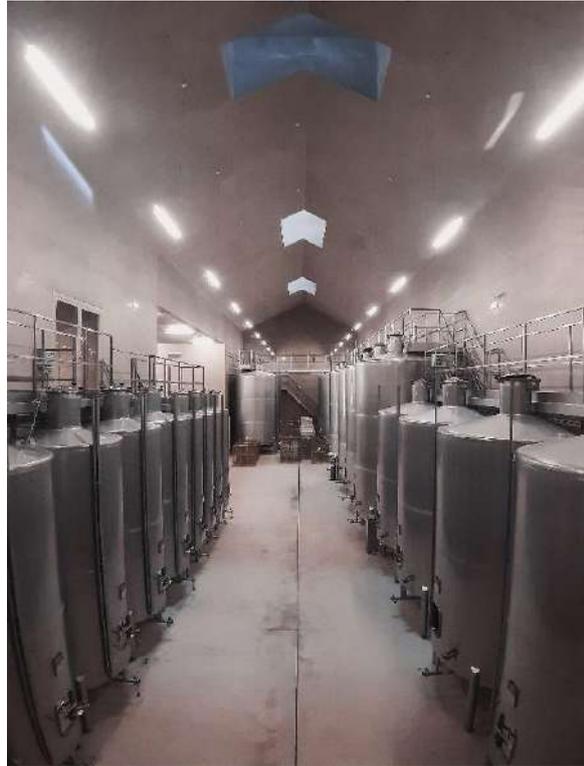


Fig. 198 - Vista da garrafeira para a produção de tintos. (Foto do autor. 26 de setembro, 2019).



Fig. 199 - Suporte de barricas em madeira. (Foto do autor. 26 de setembro, 2019).

O edifício é todo construído em betão com um revestimento em fibrocimento. Esta opção técnica deve-se ao facto dessa textura não absorver nem refletir a luz e pela cor ser remanescente da própria escavação.

A morfologia do edifício também permite a ausência de humificadores durante praticamente todo o ano, sendo que estes são apenas necessários durante o verão por cerca de 20h por semana. A presença de uma rocha na sala de barricas, inicialmente um acidente de percurso¹⁵², revelou-se benéfica nesse aspeto. Este elemento extrai a água, que recebe da terra exterior, e humifica a área de modo a manter os valores entre os 65% e os 70% (fig.200).

Para além do conceito de preservação da paisagem rural da herdade, a escavação da adega permite certos benefícios naturais inerentes ao projeto do edifício. Especificamente na sala de barrica, que necessita de pouca luz como uma as exigências de espaço, é totalmente iluminada de maneira artificial (fig.201). A gravidade natural, sem a necessidade do uso de bombas, excluindo-as de todo o percurso, resulta na preservação da qualidade da uva e na redução de custos energéticos. Um dos fatores essenciais da região é a temperatura e a solução para o controlo da mesma. O facto de o edifício ser subterrâneo ajuda na parte produtiva de modo a ser possível criar melhores condições térmicas para a conservação dos vinhos, reduzindo as amplitudes térmicas e auxiliando na manutenção de uma temperatura adequada para a produção dos mesmos. A redução de custos reflete-se também na presença de ar condicionado, somente nas zonas sociais e depósito de barricas (fig.202).



Fig. 200 - Presença da rocha na sala de barricas. (Foto do autor. 26 de setembro, 2019.)



Fig. 202 - Entrada abaixo da sala suspensa. (Foto do autor. 26 de setembro, 2019).



Fig. 201 - Iluminação da sala totalmente artificial. (Foto do autor. 26 de setembro, 2019).

¹⁵² Apesar de várias tentativas durante a construção, todos os métodos para retirar a rocha revelaram-se ineficazes.

O percurso de visitantes é feito através de um circuito. A ligação entre função e turismo é diretamente relacionada com o pátio central que conduz os visitantes e permite que estas duas realidades coexistam. Este espaço é definido pela claraboia, inclinada para tirar o máximo partido do sol, concedendo luz natural ao edifício, e pela rampa em espiral, elemento aglutinador de todas as circulações (fig.203).

“Apostou-se assim numa transição fluida e sequencial dos espaços que se pretende que comuniquem física e visualmente. Estes sucedem-se, proporcionando, à semelhança do que acontece na topografia da herdade, vistas sobrepostas, diversificadas, que indiciam que existe mais para além do que está diretamente ao nosso alcance.”¹⁵³

O cerne da intervenção contribui também para a experiência do visitante, permitindo que este observe todos os espaços, sem os visitar fisicamente, evitando transtornar a produção de vinho. A transição fluida e sequencial consequente da forma do percurso concede também um efeito cénico, cativando o visitante a transitar por todo o lugar.

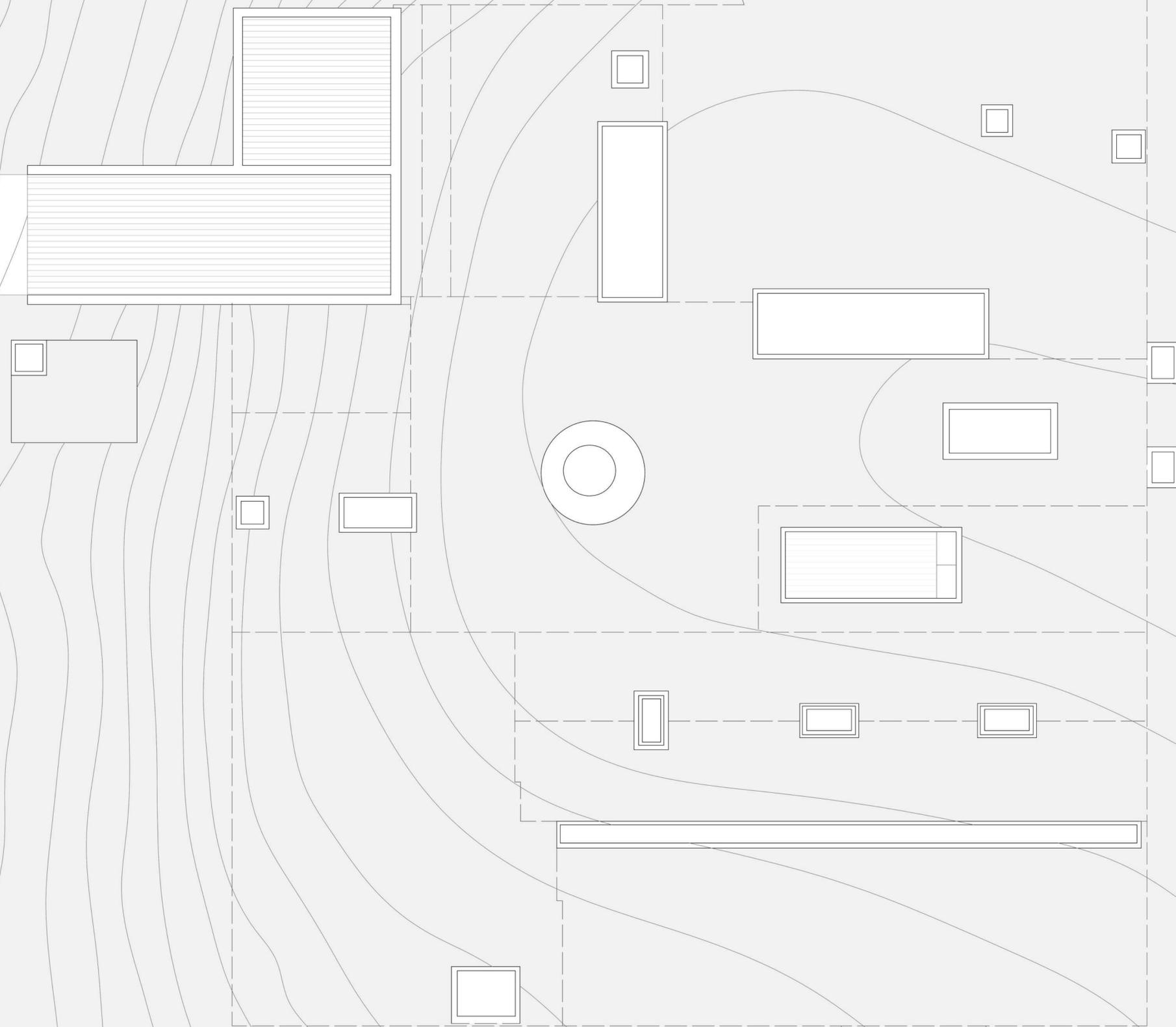


Fig. 203 - Elemento central da adega que interliga todo o projeto. (Foto do autor. 26 de setembro, 2019).

¹⁵³ Valsassina, Frederico. Ficha Técnica, 2016.

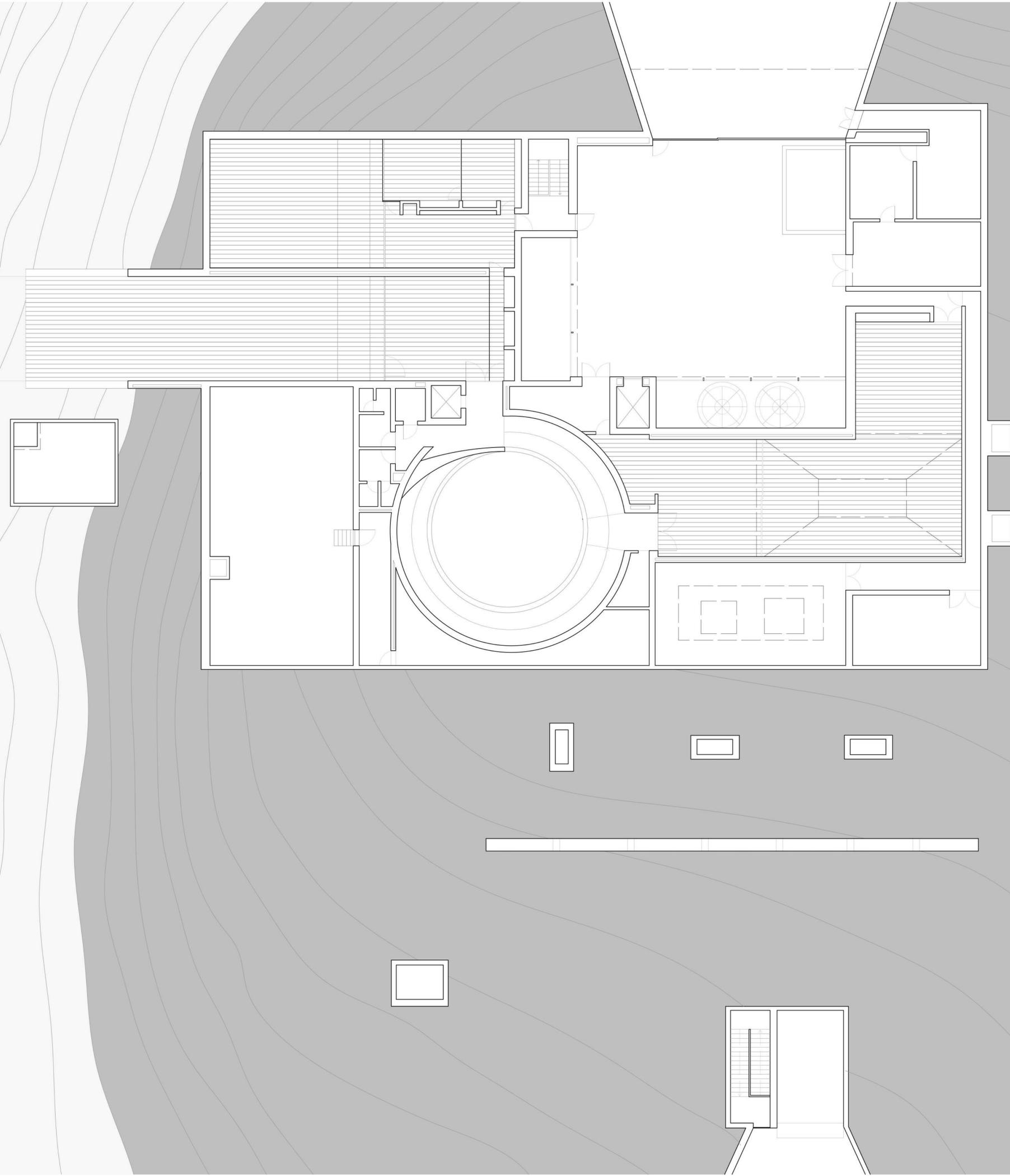
HERDADE DO FREIXO

PLANTA DE IMPLANTAÇÃO



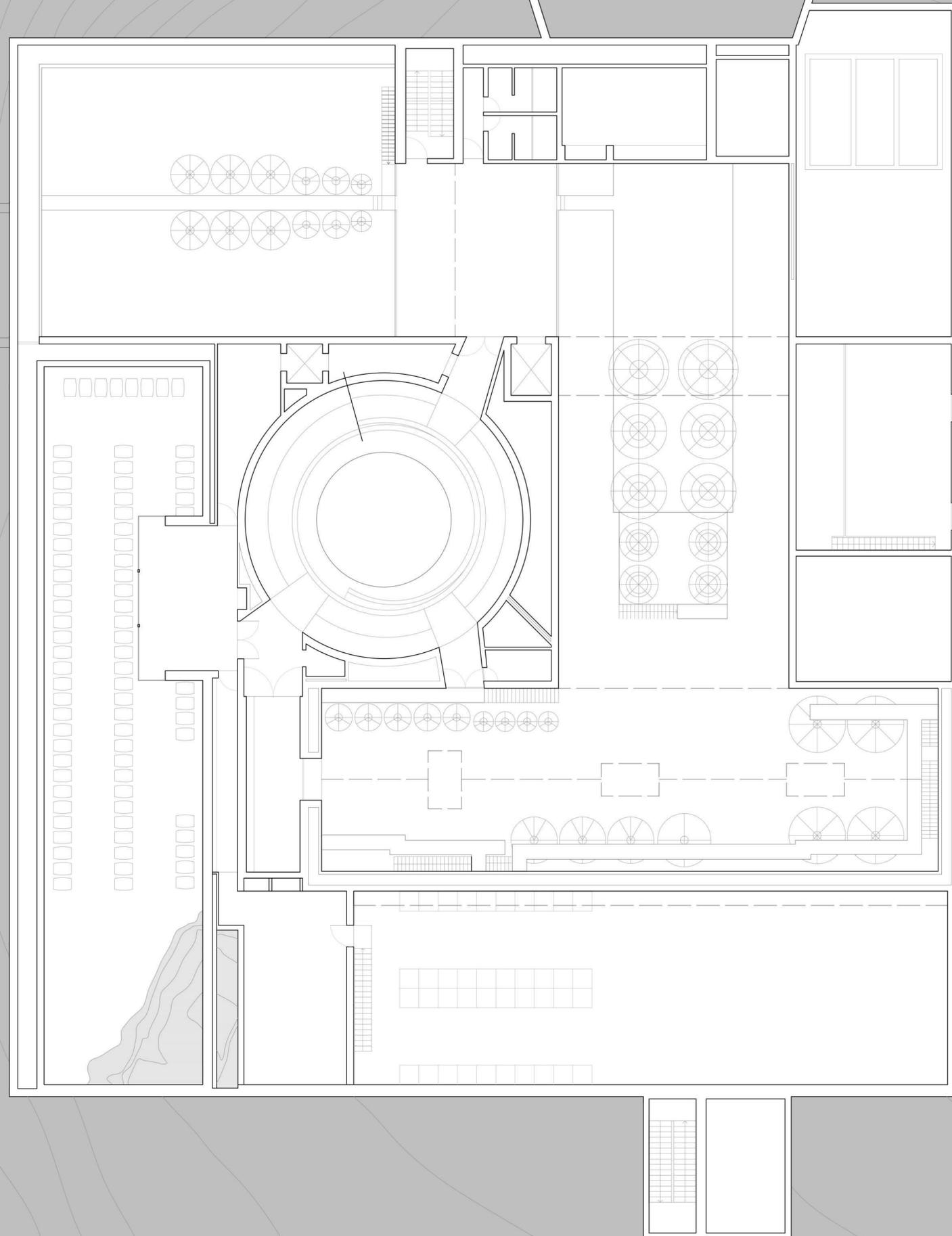
HERDADE DO FREIXO

PLANTA PISO 0



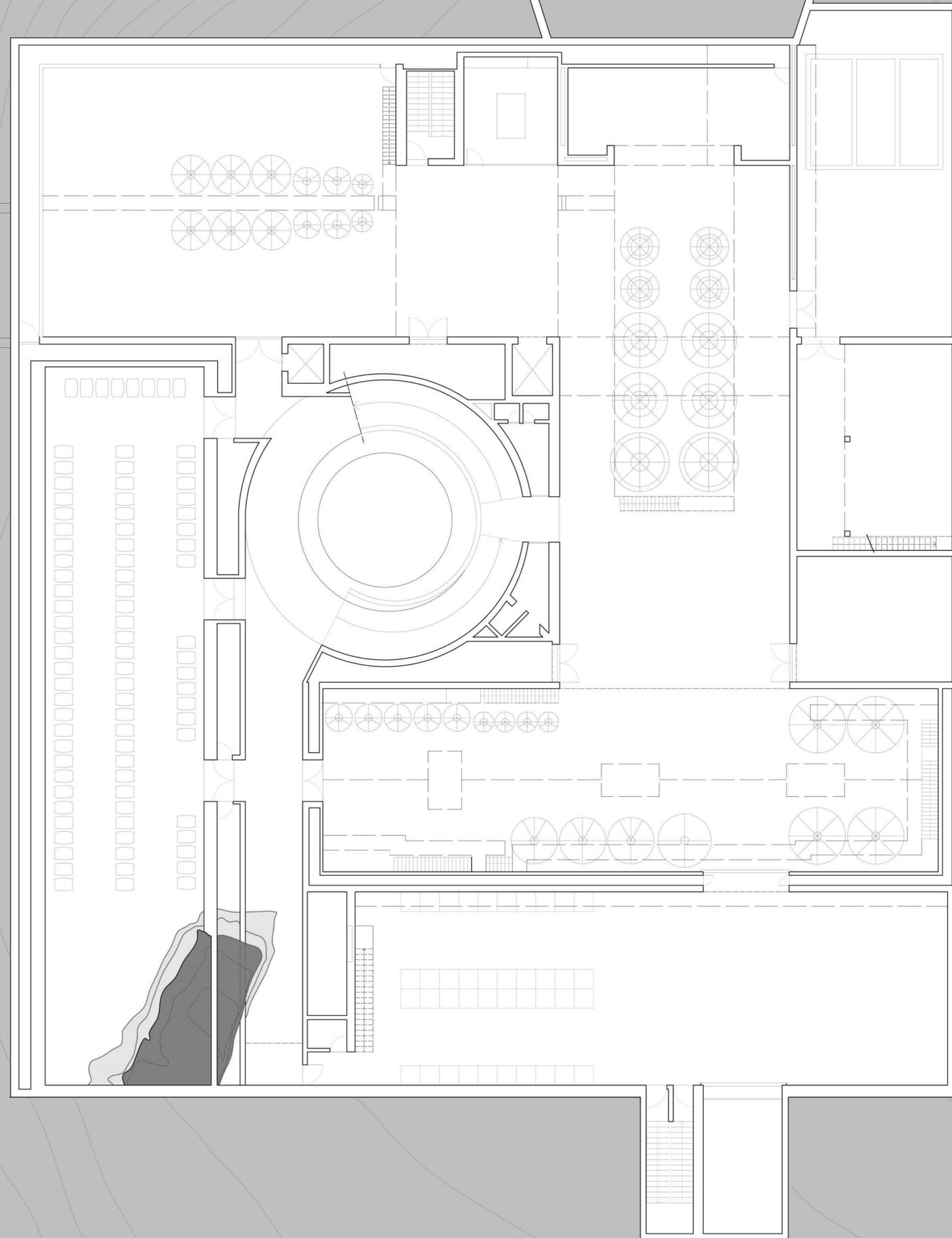
HERDADE DO FREIXO

PLANTA PISO -1



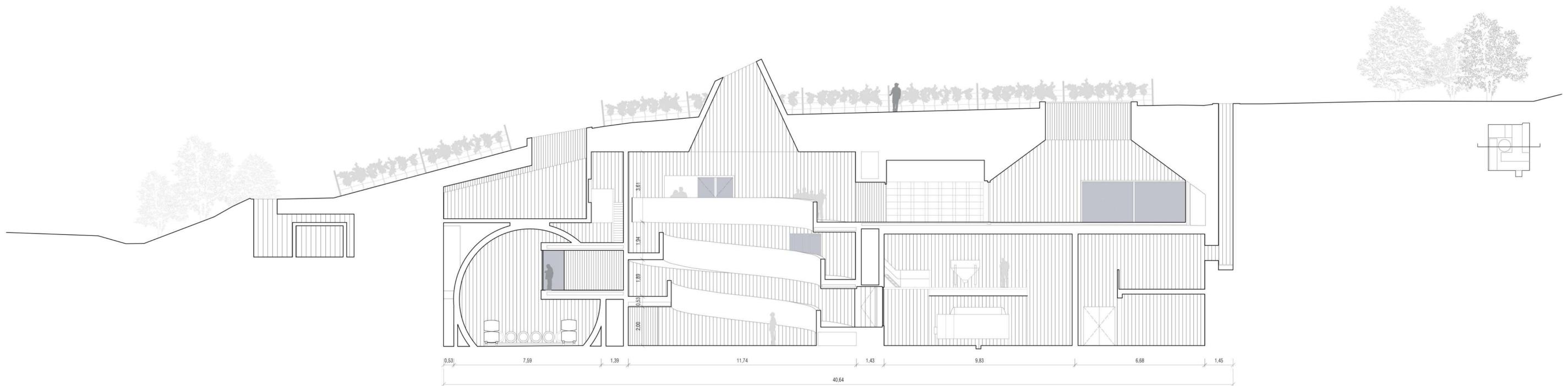
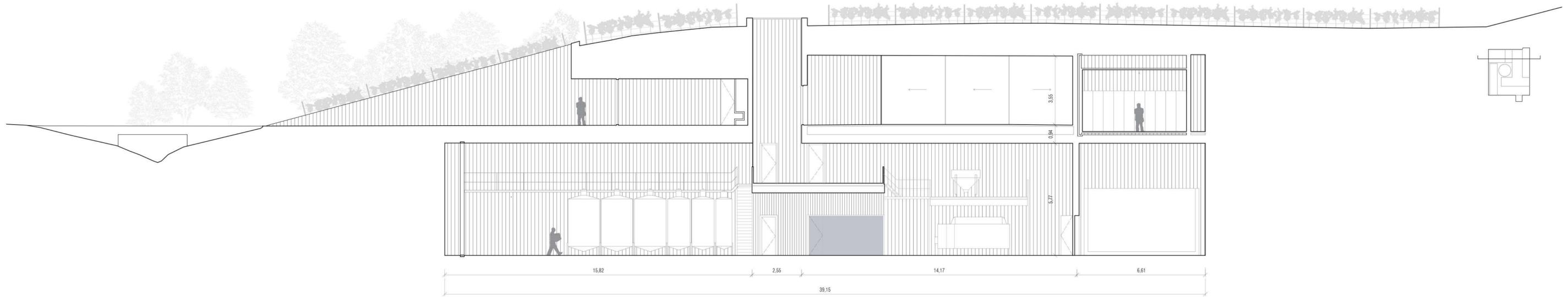
HERDADE DO FREIXO

PLANTA PISO -2



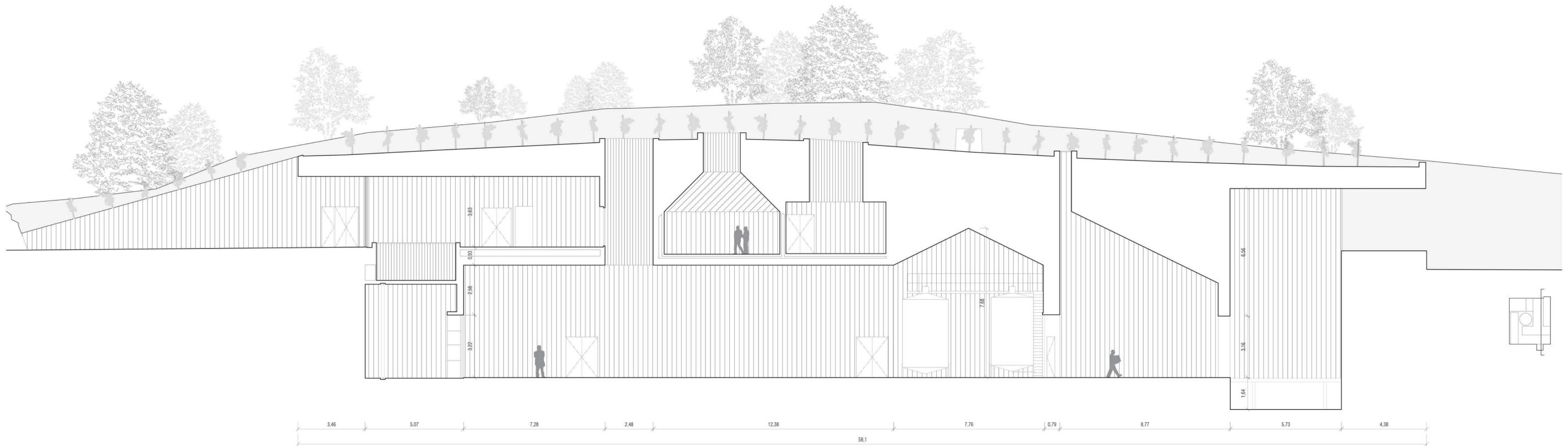
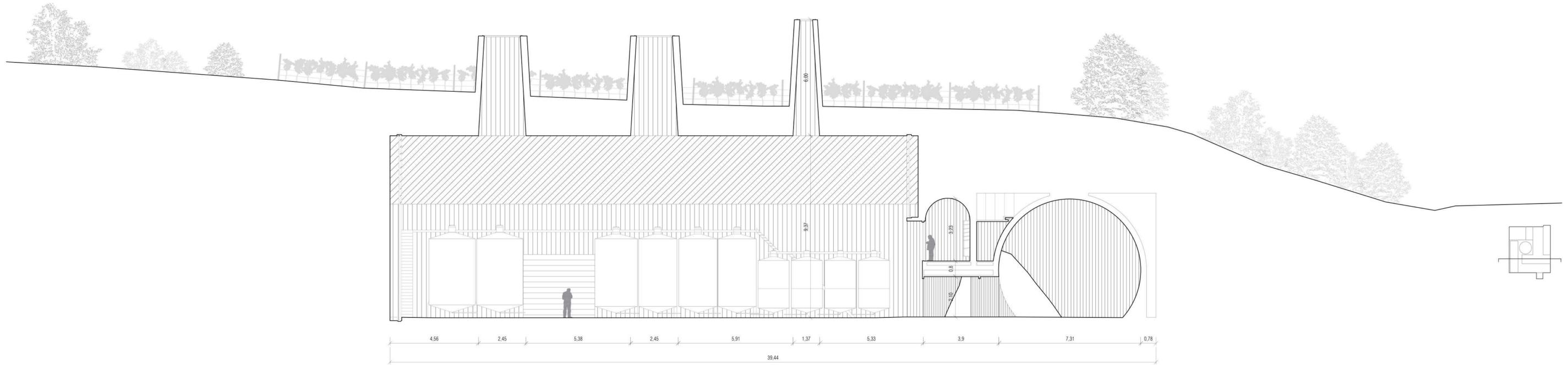
HERDADE DO FREIXO

CORTES



HERDADE DO FREIXO

CORTES



015. Síntese comparativa

As investigações dos seis casos de estudo, em conjunto com os exemplos arquitetónicos do norte do país permitem a composição de uma análise crítica comparativa da situação contemporânea da arquitetura do vinho alentejana. O estudo de projetos distintos dentro da mesma tipologia é fundamental para se perceber os seus contrastes, semelhanças e os traços do passado. A síntese dos elementos que constituem cada caso clarificará o método de atuar na região e, principalmente as diferentes soluções arquitetónicas apresentadas dentro do contexto do Alentejo.

Embora este trabalho se foque na adega em si, o estudo da herdade como elemento envolvente da tipologia completa a investigação, tendo como objetivo um aprofundamento dos casos de estudo que partilham essa definição. Apesar de em certos casos a adega possa ser considerada como um complemento da herdade, a seleção de três herdades e três adegas procura aprofundar a relação entre tipologias, de forma a perceber-se as diferenças entre os exemplos.

O paralelismo mais notável entre herdades é a sua localização. Os três casos, Rocim, Torre de Palma e Freixo, encontram-se na periferia das suas cidades, afastadas da malha urbana e rodeadas pelas plantações de vinha e planícies alentejanas.

No caso das adegas, não existe uma uniformidade referente à sua implantação. Enquanto a adega de Borba e José de Sousa se situam inseridas na malha urbana das suas cidades, o caso da Adega Mayor assemelha-se ao caso das herdades.

Os exemplos do Norte reforçam esta ideia. A adega da Casa da Torre, apesar de afastada do centro de Famalicão encontra-se próxima de aglomerados urbanos da cidade, comparando-se com exemplos da adega cooperativa de Borba e José de Sousa. No caso da adega da quinta da Touriga, o edifício localiza-se afastado e circundado pelas suas vinhas enquanto a construção adega da quinta do Vallado é influenciada pelo terreno em que se instala, sendo que ambas se encontram mais isoladas em relação ao primeiro exemplo, relacionando-se com a paisagem que as envolve, tal como acontece com a adega Mayor.

Conclui-se que, o elemento diferenciador é a própria vinha. A plantação com que a herdade está relacionada, requer exigências de espaço e qualidade de solo, sendo esta a principal razão para que a implantação das mesmas seja localizada no exterior das cidades. Ao remeter a vinha para a periferia, permite-se o espaço necessário para a sua produção sem os constrangimentos da cidade, e um solo de qualidade superior, fugindo ainda à poluição associada aos centros urbanos que poderia influenciar a própria qualidade da vinha. No entanto, a relação direta entre plantação e a adega como edifício não é uma imposição, como se verifica no caso da adega José de Sousa e adega cooperativa de Borba, que se localizam à entrada das suas respetivas cidades, ao contrário das vinhas que as servem.

O facto de as herdades não terem os constrangimentos espaciais das cidades, implica que a aproximação ao local possa ser pensada e projetada. A *promenade*¹⁵⁴ desenvolvida pelas herdades em estudo envolvem o percurso pela planície, por entre vinhas, sobreiros e oliveiras, apresentando o território alentejano e as plantações que resultam no vinho produzido. No caso da herdade do Rocim, a chegada ao edifício é influenciada pelo Enoturismo, conceito fundamental na sua projeção, sendo que, para além das vinhas, conta com presença do lago e outra vegetação variada. A adega Mayor partilha a relação com as vinhas, assemelhando-se às herdades, no entanto, reparte este percurso com a Delta Cafés, fábrica pré-existente na propriedade.

Em comparação com as adegas nortenhas, a questão da apreciação do território está também presente, substituindo-se as planícies alentejanas pelas paisagens durienses.

A produção de vinho requer respostas efetivas às exigências térmicas e, ao longo dos anos, foram projetadas várias soluções como resposta a esta condição da vinificação. É por isso pertinente investigar as soluções apresentadas nas adegas de uma região caracterizada por temperaturas elevadas, como é o caso do Alentejo e contrapondo-as com as soluções apresentadas no Douro.

No conjunto de entrevistas, nota-se a intenção de resposta às necessidades térmicas da produção e às exigências de cada caso específico, desde o respeito pela paisagem na herdade do Freixo, necessidade de ampliação do espaço produtivo na cooperativa de Borba, ou à intervenção no edificado pré-existente abandonado na herdade Torre de Palma. Em relação aos métodos produtivos, os benefícios da utilização de cubas de inox revelam-se consensual entre a maior parte dos entrevistados, que descrevem a flexibilidade e a facilidade de controlo da produção como as razões principais para a adesão a este elemento. Em relação à escolha do arquiteto, apenas no caso da adega Mayor mencionou-se a estratégia de marketing como fator de decisão, afirmando-se que o nome de referência do arquiteto contribuiria para as intenções de valorização da marca e da região. Os restantes casos, apoiaram-se no trabalho e qualidade demonstradas na área como elemento preponderante na escolha do arquiteto. No caso do enoturismo, a concordância é total nos 6 casos de estudo, mesmo nos projetos mais antigos e que inicialmente não foram preparados para a receção de visitas. Em entrevistas como na herdade do Rocim e Torre de Palma, regista-se uma clara exigências de espaço visitáveis e lazer, enquanto se oferecem outros tipos de experiências de contacto direto com as vinhas. Nos casos restantes, as visitas são baseadas em percursos pelas zonas de produção, no entanto, denota-se em todos os casos, a influência do enoturismo nas adegas contemporâneas. Um dos temas tratados na entrevista foi o design dos rótulos, em que a maior parte dos casos, usam a arquitetura dos seus edifícios, ou um elementos definidor de espaço para representarem a sua marca nas garrafas de vinho, dando continuidade à estratégia de representação do produto criada pelos *châteaux* bordalenses. No caso da herdade do freixo, representa-se a espiral, elemento essencial do projeto; em José de Sousa reproduz-se o espaço interior da

¹⁵⁴ Conceito fundamental no desenvolvimento do espaço na arquitetura de Le Corbusier. O termo "Promenade Architecturale" refere-se à experiência no itinerário de um ambiente construído.

sala de talhas; na herdade Torre de Palma evidencia-se o palacete, enquanto numa edição especial dos vinhos da adega Mayor simboliza-se a garrafa com a silhueta do edifício.

A adega soterrada é um conceito recorrente na história da arquitetura do vinho, desde os projetos de Palladio, passando pelas adegas austríacas do século XIX, até aos dias de hoje.

No caso do Alentejo, as condições climatéricas características da região fazem com que a escavação do espaço produtivo seja usual nas suas adegas. Neste sentido, dentro dos casos de estudo, são vários os exemplos inseridos neste contexto.

A “adega dos potes”, que data 1834, foi construída a cerca de dois metros e 30 centímetros do nível 0, sendo que, desta maneira, o piso inferior onde se situam as talhas encontra-se totalmente enterrado. Condição semelhante encontra-se na adega da herdade de Torre de Palma, construída em 2014, um edifício construído ao nível do solo, mas com a sala de barricas localizada num piso inferior a cerca de 3 metros.

No caso da herdade do Rocim, inaugurada em 2007, a implantação foi estrategicamente pensada para que o edifício tirasse vantagens da altitude do terreno em que se insere, tais como a escavação parcial dos espaços produtivos. O edifício da herdade do Freixo é o projeto mais distinto que recorre ao conceito de cave, estando totalmente enterrado. A obra de 2016 tira partido da morfologia do terreno, de forma a permanecer no anonimato e cobrir-se com a paisagem, conseguindo valências térmicas benéficas para a produção e manutenção de custos.

Apesar de não se encontrar soterrada, a adega Mayor é projetada com paredes duplas de grande espessura para amenizar a introdução de calor no interior. Esta solução encontra-se também na quinta do Vallado, onde o espaço entre paredes permite, para além de introdução de infraestruturas, um bom desempenho térmico.

A revolução industrial trouxe as cubas em inox, e com elas uma maior flexibilidade na arquitetura do vinho. O facto de as próprias cubas serem responsáveis pela refrigeração do produto reduz as exigências térmicas referentes ao seu armazenamento. Contrário ao conceito de cave, um lugar fechado que tira partido das propriedades do terreno para controlar a temperatura dos depósitos, existem estruturas leves que criam espaços abertos, sujeitos às adversidades exteriores, que albergam as cubas em inox.

No caso da adega cooperativa de Borba, a edificação onde se localiza a receção e depósito de uva é um exemplo dessa arquitetura. A estrutura metálica que consiste em cobertura, suportes e acessos é completamente aberta ao exterior, servindo apenas de proteção para precipitações. Num conceito semelhante inclui-se o edifício mais recente da adega José de Sousa. A construção onde se situam as cubas em inox e o gabinete, consiste numa estrutura com paredes portantes em betão e cobertura metálica. As grandes aberturas nos vãos que caracterizam o edificado não incluem qualquer proteção, estando este suscetível ao ambiente exterior. Este caso exemplifica as duas realidades, onde a primeira adega, construída antes da revolução industrial, resolve as questões térmicas através da sua estrutura e material, enquanto edifício recente representa a oposição. Apesar de ambos os edifícios estarem expostos à temperatura ambiente e não terem controlo sobre a mesma, os depósitos neles contidos não requerem as exigências de espaço convencionais,

sendo independentes da térmica do espaço. A questão impõe-se também na adega da Casa da Torre, maioritariamente estruturada em madeira, onde, novamente, o tipo de produção permite flexibilidade na escolha de materiais.

Atente-se também a questão de valor patrimonial em contraste com a construção de autor. Dentro desta seleção de casos encontram-se adegas como a José de Sousa e Cooperativa de Borba, caracterizadas pela arquitetura anónima das suas construções mas que estão dotas de valor patrimonial e que sustentam a sua produção com base no reconhecimento obtido pela sua tradição. Por outro lado, exemplos como a adega Mayor, herdade do Freixo ou Casa da Torre no norte, representam a aposta na arquitetura de autor, apelando à inovação e valor imagético do profissional como reconhecimento do conjunto e da região.

A composição arquitetónica de Torre de Palma, cooperativa de Borba, José de Sousa, configura-se pela divisão de espaços em edifícios funcionalmente distintos e independentes. Já a herdade do Rocim, Freixo e adega Mayor, sendo construções únicas, albergam as funções, desde a produção ao entretenimento, no mesmo edifício. A separação estrutural prende-se com questões relativas à tipologia do caso e do tipo de produção. Na adega dos Potes, edifício original de José de Sousa, produz-se vinho com base em técnicas ancestrais através de talhas, destacando-se também o ripanço e a pisa da uva, práticas que resultam na libertação de vapores nocivos. Por esta razão, os espaços de produção são separados dos edifícios que comportam a loja e sala de provas. O mesmo acontece na cooperativa de Borba, onde a loja e restaurante são construções independentes do edifício de produção. Em relação a Torre de Palma, para além da questão da produção tradicional, destaca-se a sua tipologia relacionada com a hotelaria, sendo obrigatório por questões de saúde e higiene separar as habitações da adega. No segundo conjunto, onde tudo acontece no mesmo edificado, a vinificação em cubas fechadas evita a exalação de odores, sem a necessidade de um compartimento isolado ou condições de arejamento vantajosas.

A diferença de composição também se reflete na experiência do visitante onde por um lado existe a experiência fabril, em casos como a adega Mayor, Freixo ou cooperativa de Borba, onde predominam os efeitos sonoros da produção e que auxiliam o visitante a aperceber-se da atividade industrial, e no sentido oposto, nas visitas a Torre de Palma ou herdade do Rocim, onde prevalece a serenidade e outras atividades são realizadas sem a presença sonora da vinificação. Por outro lado, a produção tradicional em Torre de Palma e José de Sousa, resulta na permanência destes aromas que remete o visitante para a memória da produção e para uma experiência mais intensa.

Em termos de iluminação, um projeto de edifício único como a adega Mayor ou a herdade do Freixo, requer uma iluminação artificial que é homogénea em todos os espaços, sendo que, no projeto de Siza Vieira, mesmo a luz natural recebida na sala de barrica ou no espaço de fermentação não tem uma diferença acentuada. Pelo contrário, em projetos onde o programa é separado existe um grande contraste de iluminação. Esta diferença nota-se especialmente na “adega dos Potes”, onde passamos diretamente do exterior para um edifício semienterrado, fechado e escuro, projetado para a fermentação em talha, registando-se o mesmo em

Torre de Palma na sala de barricas. No norte, a adega da quinta do Vallado assemelha-se no sentido de materializar a sala de barricas num espaço fechado e escuro, recorrendo maioritariamente à luz artificial.

No que respeita a materialidade denota-se um tratamento industrial dos materiais que revestem os espaços, tomando novamente as adegas Mayor e do Freixo como exemplo, tal como a cooperativa de Borba, onde se encontra maioritariamente o uso de betão e metal. Já na herdade do Rocim e Torre de Palma, casos onde a produção se alia a outras tipologias, reconhece-se o uso de diferentes materiais consoante a natureza dos espaços, expandindo a dimensão tátil do projeto. Destaca-se a utilização de taipa, madeira e fachadas em gabião no Rocim, tal como o uso de saibro e seixo rolado no pavimento, mármore e madeira em Torre de Palma. A diversidade de materiais também se regista no casos do norte, onde se projete uma estrutura em madeira, ou reveste-se a estrutura de betão com pedra de xisto.

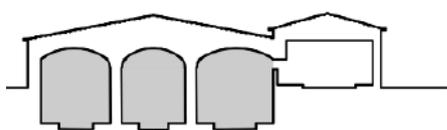
A atividade turística relacionada com o vinho é uma realidade, quer na história do produto, quer nas adegas contemporâneas. Este segmento que se baseia na viagem motivada pela apreciação das tradições e culturas vínicas identifica-se como um componente da arquitetura do vinho, sendo importante a investigação da vertente num análise comparativa entre casos de estudo, de modo a perceber a evolução do conceito e da sua influência nos projetos.

Se hoje a adega José de Sousa está preparada com plano de visita, sala de provas, loja e museu, o contrário acontecia precedente à sua aquisição por parte do proprietário atual. Espaços como a sala de fermentação de água-ardente e armazéns foram reformulados como sala de provas e museu, para além da construção de novo edificado para albergar a loja, onde se recebe as visitas e se vende o vinho. A projeção da adega recente possibilita a circulação fluida de cargas e descargas pela propriedade, e contribui para a receção de visitas, proporcionando espaço de estacionamento. O crescimento do interesse em vinificação em talha, tal como o desenvolvimento do Enoturismo ao longo do tempo, teve influência na reformulação de uma adega inicialmente pensada apenas como funcional, do ponto de vista da produção, mas que acompanhou a evolução da tipologia, respondendo às exigências das produções de hoje.

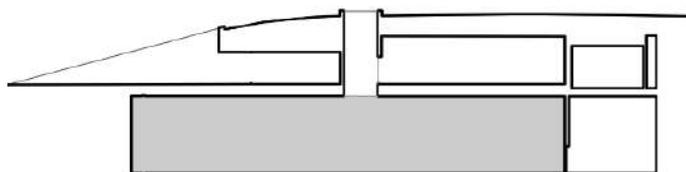
A adega cooperativa de Borba é um caso semelhante de adaptação às mudanças da cultura do vinho. Apesar do núcleo edificado principal da adega permanecer inalterado, algumas medidas foram tomadas para que se possa visitar o local de produção, tais como a instalação de linhas no chão que servem de alerta para os visitantes e sensibilização por parte dos guias para os perigos de atravessar. A visita à cooperativa pretende-se que seja uma viagem no tempo pela história da produção da adega, permite que os espaços mantenham as suas funções, no entanto, tal como na adega José de Sousa, um planeamento de visitas à adega significa uma mudança do pensamento inicial em relação à vertente turística. Fora do núcleo, a reformulação de dois armazéns em loja e restaurante, é mais um exemplo do planeamento turístico desenvolvido pela adega. O edificado mais recente, que alberga as novas tecnologias de produção, apesar de ser objetivamente funcional, projetou-se uma sala de provas e outras apresentações, tal como uma estrutura no terraço para outros eventos, estando deste modo, preparado para receber visitantes.

Mesmo o espaço da prova de vinho reflete o tipo de enoturismo que se pratica na adegas. Enquanto em casos como a adega Mayor e edifício recente da cooperativa de Borba, a prova se procede em espaços que potenciam e valorizam a paisagem, na herdade do Freixo e Rocim, recorre-se à projeção de pátios, à luz e a espaços de eventos sociais para valorizar o período de prova, e por fim, em José de Sousa, a sala de provas aposta numa atividade intimista num lugar que procura fazer referência à produção, património e história da casa.

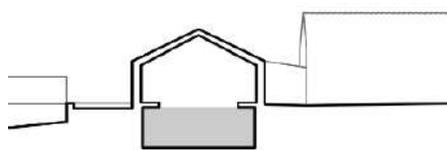
Em relação ao modo como a arquitetura do vinho se relaciona com a morfologia do terreno, existe uma clara intenção, em vários casos de estudo, de enterrar ou semienterrar as áreas de amadurecimento de modo a tirar partido das vantagens térmicas do solo. Enquanto nas herdades Rocim e Freixo, os edifícios envolvem-se nas elevações do terreno, em Torre de Palma e adega José de Sousa as áreas são soterradas abaixo da cota 0.



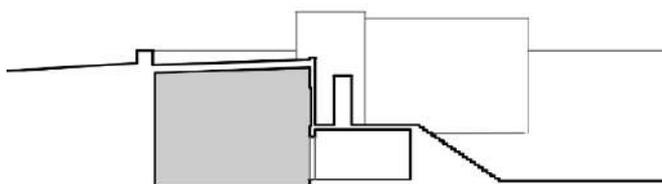
Esq. 01 – Adega José de Sousa.



Esq. 02 – Herdade do Freixo.

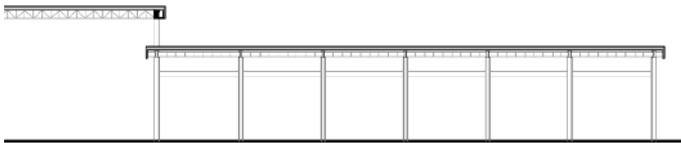


Esq. 03 – Herdade Torre de Palma.



Esq. 05 – Herdade do Rocim.

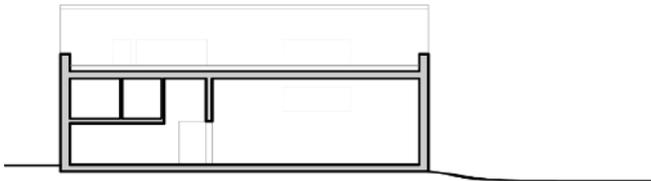
A adega José de Sousa destaca-se ao contrapor uma diferença clara entre estruturas que albergam cubas inox e cubas de madeira ou talhas. A adega dos potes caracteriza-se por uma estrutura pesada, com paredes com 1 metro de espessura, pelas colunas e pela cobertura abobada, enquanto no mesmo projeto, o edifício onde estão presentes as cubas de inox, é representado por paredes portantes de 30 centímetros e uma cobertura metálica de duas águas. Outro exemplo de estrutura leve, encontra-se na zona de fermentação da adega cooperativa de Borba.



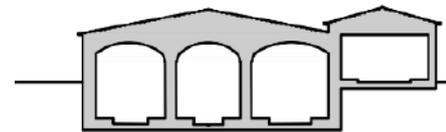
Esq. 06 – Estrutura para fermentação de vinho, adega cooperativa de Borba.



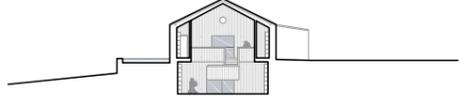
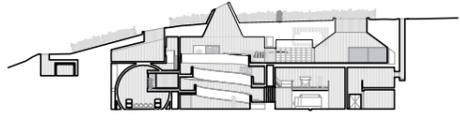
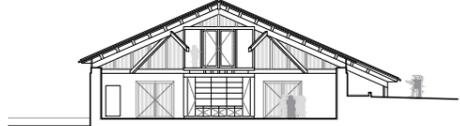
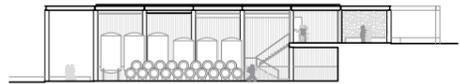
Esq. 07 - Adega José de Sousa.



Esq. 08 - Adega Mayor.



Esq. 09 – “Adega dos Potes”.

NOME DO PROJETO	FOTOGRAFIA	DESENHO TÉCNICO	DATA DE CONSTRUÇÃO	LOCALIZAÇÃO	TIPOLOGIA	ESTRUTURA	MATERIALIDADE	ENOTURISMO	TÉCNICAS DE PRODUÇÃO
ADEGA COOPERATIVA DE BORBA			FUNDADA EM 1955. NOVO EDIFÍCIO CONSTRUÍDO EM 2011.	INSERIDA NA MALHA URBANA DA CIDADE DE BORBA.	ADEGA COOPERATIVA.	EDIFICADO DO SÉC. XX E CARACTERIZADO POR UM AGLOMERADO DE ESTRUTURAS ASSENTES SOBRE O TERRENO. O PROJETO DE 2011 FOI CONSTRUÍDO NUMA ELEVÇÃO EM TERRENO PRÓXIMO DA PROPRIEDADE ORIGINAL.	O EDIFÍCIO ORIGINAL DEFINIDO PELAS CONSTRUÇÕES EM BETÃO E METAL. EDIFICADO RECENTE É CONSTITUÍDO POR BETÃO, COBERTURA AJARINADA E ELEMENTOS EM MÁRMORE NAS FACHADAS.	DEFINIDO POR VISITAS AOS ESPAÇOS PRODUTIVOS NUMA VIAGEM PELA HISTÓRIA DA ADEGA.	CUBAS EM AÇO INOX, BARRICAS DE MADEIRA E TALHAS.
ADEGA JOSÉ DE SOUSA			CASA AGRÍCOLA PRODUZ VINHO DESDE 1878. ADQUIRIDA EM 1986. SOFREU REABILITAÇÕES NOS ANOS SEQUINTE.	IMPLANTADA DENTRO DO LIMITE URBANO DA CIDADE.	ADEGA.	CONJUNTO DE EDIFÍCIOS AGLOMERADOS. O NÚCLEO ORINAL É CARACTERIZADO PELAS COLUNAS E COBERTURA ABOBADADA NO ESPAÇO DE FERMENTAÇÃO EM TALHA. RESTANTE EDIFICADO DEFINIDO POR COBERTURA DE 1 E 2 ÁGUAS.	CONSTRUÇÃO EM BETÃO. TUALEIRA NA COBERTURA ABOBADADA E CORTIÇA NO INTERIOR DA COBERTURA DO MUSEU. A ESTRUTURA DO EDIFICADO RECENTE É CONSTITUÍDO POR PAREDES PORTANTES EM BETÃO E COBERTURA METÁLICA.	A EXPERIÊNCIA BASEIA-SE NA VISITA AOS ESPAÇOS PRODUTIVOS, COM ÊNFASE NA PRODUÇÃO DE VINHO EM TALHA.	PRODUÇÃO EM CUBAS DE INOX, BARRICAS, TONEIS, DESTACANDO-SE A PRODUÇÃO EM TALHA.
HERDADE TORRE DE PALMA			HERDADE DATA O SÉC. I. PROJETO ATUAL INAUGURADO EM 2014.	PROPRIEDADE LOCALIZADA NA PERIFERIA DE MONFORTE.	WINE HOTEL.	AGLOMERADO DE EDIFÍCIOS EM REDOR DO PALACETE DO SÉC. XIX. ESTRUTURA DE DUAS ÁGUAS CARACTERIZADA PELA EXISTÊNCIA DE TRELIÇAS EM DIVERSOS ESPAÇOS DO PROJETO. ESTRUTURA DE TODO O PROJETO É ASSENTE NO TERRENO, À EXCEÇÃO DA SALA DE BARRICAS EM CAVE.	ESTRUTURA DO CONJUNTO CONSTRUÍDA EM BETÃO COM REBOCO BRANCO À EXCEÇÃO DA SALA DE BARRICAS COM BETÃO APARENTE. A TRELIÇA EM MADEIRA É USADA EM DIVERSOS ESPAÇOS PARA SUSTENTAR A COBERTURA. TENDO COR BRANCA NO BAR E SPA, ENQUANTO NO ESTACIONAMENTO É EXECUTADA SEM ACABAMENTO.	A VISITA BASEIA-SE NO DESCANSO OFERECIDO PELO AMBIENTE RURAL, ONDE O TURISTA DESCANSA NO HOTEL E DISFRUTA DE EXPERIÊNCIAS RELACIONADAS COM O VINHO.	PRODUÇÃO EXCLUSIVA EM BARRICAS DE MADEIRA.
HERDADE DO ROCIM			INAUGURADA EM 2007.	PROPRIEDADE ISOLADA NA PLANÍCIE ENTRE CUBA E VIDIGUEIRA.	HERDADE PROMOTORA DE VINHO E ENOTURISMO	O PROJETO MATERIALIZA-SE NUM EDIFÍCIO SEMIENTERRADO QUE SE ORGANIZA COM BASE NUM PÁTIO INTERIOR.	O EDIFÍCIO CONTÉM UMA COMBINAÇÃO DE MATERIAIS QUE SE RELACIONAM E CONTRAPOEM FACE AOS ESPAÇOS EM QUE SE INSEREM. A TAIPA COMO RELAÇÃO ENTRE EDIFÍCIO E TERRITÓRIO. A MADEIRA COMO FORMA DELICADA DE TRATAR OS ESPAÇOS SOCIAIS. O BETÃO APARENTE COMO INDICADOR DO ESPAÇO PRODUTIVO FABRIL.	HERDADE PROMOTORA DE VINHO E ENOTURISMO.	BARRICA DE MADEIRA, CUBA DE INOX E PEQUENA PRODUÇÃO EM TALHA.
ADEGA MAYOR			CONCLUÍDA EM 2007.	O PROJETO SITUA-SE NA PERIFERIA DE CAMPO MAIOR.	ADEGA.	O EDIFÍCIO ASSENTE SOBRE UMA ELEVÇÃO DO TERRENO E É DEFINIDO POR UMA ESTRUTURA PORTANTE EM BETÃO.	O PROJETO CONSTRUÍDO EM BETÃO É CARACTERIZADO PELA SUA COR BRANCA NO EXTERIOR E ESPAÇOS ADMINISTRATIVOS, E PELO BETÃO APARENTE NAS ZONAS PRODUTIVAS. É COMPLETADO POR ELEMENTOS EM MADEIRA NAS ZONAS SOCIAIS E PELO EMBASAMENTO EM ALVENARIA NO EXTERIOR.	O PROJETO CONSTRUÍDO EM BETÃO É CARACTERIZADO PELA SUA COR BRANCA NO EXTERIOR E ESPAÇOS ADMINISTRATIVOS, E PELO BETÃO APARENTE NAS ZONAS PRODUTIVAS. É COMPLETADO POR ELEMENTOS EM MADEIRA NAS ZONAS SOCIAIS E PELO EMBASAMENTO EM ALVENARIA NO EXTERIOR.	PRODUÇÃO EM CUBAS DE INOX E BARRICAS DE MADEIRA.
HERDADE DO FREIXO			CONSTRUÍDO EM 2016.	ISOLADO NA PLANÍCIE ALENTEJANA NOS ARREDORES DE REDONDO.	HERDADE PRODUTORA DE VINHO.	EDIFICADO COMPLETAMENTE ENTERRADO, NUMA ELVAÇÃO DO TERRENO, TIRANDO PARTIDO DAS VANTAGENS TÉRMICAS E DO PROCESSO GRAVÍTICO. É DEFINIDO POR UMA CIRCULAÇÃO CENTRAL EM ESPIRAL QUE RELACIONA E DÁ ACESSO A TODOS OS ESPAÇOS.	PROJETO ESCAVADO, CONSTRUÍDO EM BETÃO. É CARACTERIZADO PELAS CLARABOIAS QUE ILUMINAM NATURALMENTE OS ESPAÇOS INTERIORES.	A EXPERIÊNCIA BASEIA-SE NA VISITA AOS ESPAÇOS PRODUTIVOS, ATRAVÉS DO PROCESSO DE CIRCULAÇÃO CRIADO A PARTIR DA ESPIRAL, QUE POSSIBILITA AOS VISITANTES CONHECER OS ESPAÇOS SEM CRIAR CONFLITOS COM A PRODUÇÃO EM SI	PRODUÇÃO EM CUBAS DE INOX E BARRICAS DE MADEIRA.
ADEGA CASA DA TORRE			CONCLUÍDA EM 2009.	O PROJETO LOCALIZA-SE NUM PROPRIEDADE EM LOURO, CONCLHO DE VILA NOVA DE FAMILIÇÃO	ADEGA.	O PROJETO BASEIA-SE NUMA REABILITAÇÃO E AMPLIAÇÃO DE UMA PRÉ-EXISTÊNCIA ASSENTE NO TERRENO PLANO. A ESTRUTURA CONSISTE NUMA COBERTURA DE DUAS ÁGUAS SUPORTADA POR PILARES CENTRAIS. AS PAREDES PERTENCEM À OBRA PRÉ-EXISTENTE.	ELEMENTOS COMO A COBERTURA, AS ESCADAS, PASSADICO E LABORATÓRIO SÃO CONSTRUÍDOS EM MADEIRA, ENQUANTO QUE AS PAREDES EM PEDRA RESPEITAM A MATERIALIDADE JÁ EXISTENTE.	NÃO SE ENCONTRAM INFORMAÇÕES RELEVANTES SOBRE AS EXPERIÊNCIAS QUE A ADEGA PROPÕE AOS SEUS VISITANTES	PRODUÇÃO EXCLUSIVA EM CUBAS DE INOX
ADEGA DA QUINTA DA TOURIGA			PROJETO CONSTRUÍDO EM 2004.	PROPRIEDADE LOCALIZADA EM VILA NOVA DE FOZ CÔA.	ADEGA.	O EDIFÍCIO MATERIALIZA-SE EM DUAS NAVES, PARALELAS ENTRE SI MAS DESLINHADAS, DE FORMA A ADAPTAREM-SE AO TERRENO E AO ACESSO PRÉ-EXISTENTE. AMBAS AS NAVES TÊM A SUA ESTRUTURA DEFINIDA POR PÓRTICOS PR-FABRICADOS EM MÓDULOS DE 9 X 5 METROS, QUE DEFINEM A REGRA GEOMÉTRICA DO ESPAÇO.	O PROJETO É CARACTERIZADO PELA SUA PORTANTE EM METAL, ENQUANTO É COMPLETADO PELAS PAREDES EM BETÃO COM UM ACABAMENTO EM PEDRA.	NÃO SE ENCONTRAM INFORMAÇÕES RELEVANTES SOBRE AS EXPERIÊNCIAS QUE A ADEGA PROPÕE AOS SEUS VISITANTES	PRODUÇÃO EXCLUSIVA EM CUBAS DE INOX
ADEGA DA QUINTA DO VALLADO			PROJETO CONCLUÍDO EM 2010	PROPRIEDADE LOCALIZADA EM PESO DA RÉGUA.	ADEGA.	A AMPLIAÇÃO CONSISTE NUM VOLUME PARALELEPÍPEDO ENCASTRADO NUM TERRENO DURIENSE DEFINIDO PELOS SOCIALÇOS. A ESTRUTURA DE PAREDES PORTANTES É ASSENTE SOBRE UM DOS SOCIALÇOS E REMATADO EM CONSOLA CRIANDO UM PERCURSO PELO INTERIOR DO ESPAÇO.	A ESTRUTURA PORTANTE É CONSTRUÍDA EM BETÃO, SENDO REVESTIDA A PEDRA DE XISTO. O INTERIOR ABOBADO É CARACTERIZADO PELO SEU ACABAMENTO BUJARDADO.	NÃO SE ENCONTRAM INFORMAÇÕES RELEVANTES SOBRE AS EXPERIÊNCIAS QUE A ADEGA PROPÕE AOS SEUS VISITANTES	PRODUÇÃO EM CUBAS DE INOX E BARRICAS DE MADEIRA.

016. Conclusão

A diversidade temporal presente nos casos selecionados para este estudo permite uma reflexão sobre a manifestação da arquitetura dentro do panorama vinícola. Identificam-se dois acontecimentos essenciais na história do vinho: o desenvolvimento técnico e tecnológico nos anos 60, e o aparecimento do enoturismo nos anos 80, que levaram a uma reconsideração da imagem da adega e à consequente participação significativa da arquitetura, como foco de interesse e motivação de visitas. Apesar de terem sofrido alterações ou ampliações, é possível perceber a mudança do paradigma nos casos de Borba e José de Sousa, projetados antes dos acontecimentos descritos acima, comparando-os com exemplos recentes de arquitetura contemporânea, e às mudanças nos próprios projetos. Tanto a adega cooperativa, como a outrora casa agrícola de José de Sousa Rosado Fernandes, foram projetadas com o intuito único de produzir, sem objetivar a receção de visitas à produção. O crescimento do interesse neste tipo de turismo, obrigou também a uma evolução da mentalidade das próprias adegas em relação ao enoturismo como parte essencial da cultura do vinho, sendo que hoje denota-se uma preparação em ambos os casos para admissão de visitas aos espaços das adegas. Os casos mais recentes espelham uma consciencialização do papel do enoturismo, com a projeção de espaços e a criação de atividades direcionadas para o cliente. Quer tenha uma participação complementar na adega, com a definição de espaços de suporte na visita à produção, quer seja um elemento principal que redefina a tipologia do caso, o Enoturismo revela-se hoje essencial na projeção arquitetónica das adegas contemporâneas. Em casos como a herdade de Torre de Palma e herdade do Rocim é possível perceber que a introdução e conjugação de espaços independentes, de cultura e lazer, com os espaços de produção, representam uma mudança do paradigma, da noção de adega e do que ela representa.

Numa primeira fase comparativa, registou-se num quadro síntese incluindo os seis casos de estudo e os três exemplos do norte do país. Este quadro é constituído por uma série de parâmetros, um corte pela sala de barricas e uma foto definidora de projeto, que permite um olhar sobre a diferença temporal entre construções, tipos e técnicas de produção, particularidades da construção e atividades enoturísticas praticadas. De forma sintética, identificaram-se as especificidades de cada projeto, para uma posterior investigação mais aprofundada e uma comparação de traços arquitetónicos entre casos e também entre regiões.

As entrevistas efetuadas procuravam respostas referentes a questões relacionadas com a própria produção, fluxo e receção de visitantes, motivações dos produtores e variações entre a produção em barrica e cuba. Apesar de inicialmente se considerarem pertinentes as entrevistas aos próprios arquitetos, o objetivo das mesmas recaía sobre as mudanças de paradigma na tipologia e no olhar sobre o enoturismo e, para isso, procuraram questionar-se pessoas ligadas à direção do projeto, de modo a perceberem-se as intenções iniciais dos empreendedores para a construção da adega. As entrevistas são constituídas por um conjunto de 9 questões idênticas para todos os casos, acrescidas de uma pergunta particular. As questões semelhantes

procuraram fundamentar as diferentes soluções de projeto e produção presentes na tipologia da região, enquanto a questão particular é reservada para o aprofundamento de cada caso.

Percebe-se que a revolução industrial e as cubas de inox trouxeram flexibilidade às produções. A utilização das mesmas facilita o controlo requerido na produção de vinho. Apesar de se afirmar que o vinho em cuba “não é melhor nem é pior, é diferente”, é deste modo que a indústria consegue abranger uma maior variedade de gostos, frescura e intensidade, e conseqüentemente, mais clientes. No entanto reconhece-se que os vinhos de alta gama são geralmente os que repousam em barricas de madeira.

A flexibilidade conseguida, afeta não só a produção, mas também a arquitetura do vinho. Os espaços de fermentação e amadurecimento, outrora necessariamente fechados, escuros e construídos para evitar a transferência da temperatura exterior para o interior, são hoje influenciados pelo tipo de produção que servem. Apesar de se manter uma consciencialização das exigências da produção, os requisitos térmicos na zona de fermentação são cada vez mais reduzidos, graças ao avanço tecnológico dos compartimentos, muitas vezes equipados com cintas de refrigeração, materializando-se numa maior versatilidade na projeção dos espaços. Esta consequência revê-se na oposição que acontece na zona de fermentação da adega cooperativa de Borba, onde os tanques em betão, de grande espessura, servem o mesmo propósito que a grande estrutura metálica que alberga as cubas. Observa-se que o processo de fermentação sofreu mudanças, não só na técnica e tecnologia da produção, mas também da construção, tendo a arquitetura indo-se adaptando e acompanhando a evolução da tipologia.

A questão incide não só nas questões de materialidade, mas também no volume dos espaços, visto que, em casos como a recente adega de Borba ou a adega da herdade do Freixo comportam cubas de grandes dimensões, que atingem os 11 metros e os 9 metros de altura, respetivamente, comparativamente à sala de barricas da adega Mayor ou ao espaço de talhas de José de Sousa, ambas com 6 metros de altura. Conclui-se que, para além da flexibilidade e controlo da revolução industrial, houve a necessidade da ampliação do espaço industrial para comportar as novas tecnologias.

No entanto, é na sala de amadurecimento do vinho, quer seja em barrica, quer seja em talha, que se nota a intenção de projeto. Como espaço delicado e como maior evocação ao “espaço sagrado”¹⁵⁵, onde se observa uma maior liberdade de soluções arquitetónicas para o condicionamento e luminosidade do espaço. Ao longo deste trabalho, as obras estudadas tornam este espaço no culminar da visita, ou como ponto principal do percurso, apresentando diferentes configurações na sua forma.

Este desenvolvimento tecnológico permite uma aproximação às técnicas construtivas do Norte do país, onde a amplitude térmica não é tão acentuada como no Alentejo. Nesse sentido, uma das diferenças assinaláveis prende-se com as condições orográficas da própria região. Tendo a Quinta do Vallado como exemplo, percebe-se a relação do projeto com o relevo geográfico em que se insere, tirando partido das

¹⁵⁵ Carlos Vitorino, “Herdade do Rocim” filmado em julho de 2008 na Herdade do Rocim, Cuba, MA, video, 07:57, <https://www.youtube.com/watch?v=dBtOEjKv76k>.

características do terreno e da paisagem, enquanto em projetos como adega Mayor, Rocim, Freixo e Torre Palma, valoriza-se o percurso pela planície alentejana, por entre vinhas, oliveiras, sobreiros e por vezes, gado.

Percebe-se que, através de exemplo como a cooperativa de Borba e adega José de Sousa, o restauro das adegas originais nem sempre conseguem corresponder às necessidades funcionais da tipologia atualmente, tendo sido necessário uma ampliação do projeto para albergar a tecnologia contemporânea. No entanto a arquitetura contemporânea continua a adotar soluções milenares, como o enterro total ou parcial dos espaços, e a transferência do vinho por gravidade.

Denota-se a relação da arquitetura do vinho com a água, encontrando-se vários exemplos da sua utilização nos casos estudados. Desde os espelhos de água nos terraços da adega Mayor e Borba, até às fontes pré-existentes em Torre de Palma e espelho de água junto à sala de barricas, tal como a “cascata” no pátio da herdade do Rocim, entende-se que estes elementos são utilizados tanto por efeito cénico como uma forma de controlo da temperatura elevada característica do Alentejo.

Assume-se que a nível de visitas, a maior preocupação da indústria é no controlo e na segurança dos visitantes. Este controlo é feito diretamente através de soluções arquitetónicas como na herdade do Freixo ou Rocim, onde são criados dois percursos distintos, um para os visitantes, outro para a produção. Em contrapartida existem os percursos realizados pelas zonas de produção e controlados por diretrizes e sensibilização dos clientes por parte do guia.

Este trabalho permitiu a compreensão de uma tipologia industrial com um forte sentido de cultura, história e património. A investigação de uma região específica, requereu o estudo da história do objeto de estudo e dos conceitos associados. Deste modo, o vinho assume o protagonismo, sendo o elemento comum das noções investigadas. A arquitetura surge associada ao vinho como um conjunto de espaços que se reformulam ao longo dos tempos. A dissertação contextualiza esta evolução, ao longo da sua história de modo a perceber a atualidade da tipologia inserida no Alentejo. Deste modo foi possível perceber a identidade cultural e patrimonial associada à indústria. O trabalho realizado pretendeu assim, identificar estas transformações nos seus casos de estudo e exemplos comparativos. As obras estudadas realçam como a arquitetura do espaço pode ser explorada apesar das condicionantes associadas à função principal do edifício, e de como as suas especificações podem contribuir para experiência sensorial da visita.

017. Bibliografia

Ackerman, James Sloss. *The Villa: Form and Ideology of Country Houses*. Bollingen: Princeton University Press, 1997.

Amaral, Francisco Keil do (et al). *Arquitetura Popular em Portugal*. Lisboa. Associação de Arquitetos Portugueses, 1988.

António Maduro, “*Tecnologia e Economia Agrícola no Território Alcobacense (séculos XVIII-XX)*.” Dissertação de Doutoramento, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 2007.

Black, Jeremy. *The British and the Grand Tour*. Sydney: Croom Helm, 2011.

Calado, José. *Apontamentos para a História da Vinha e do Vinho no Alentejo*. Portugal: Herdade das Servas, 2018.

Correia, Ana. “Viticultura na região do Alentejo: A passagem de um setor tradicional para um setor inovador. O caso da sub-região vitivinícola de Reguengos de Monsaraz” Dissertação de mestrado, Faculdade Nova de Lisboa, 2015.

Croce, Erica e Giovanni Perri. *Food and Wine Tourism*. Itália: CABI, 2010.

Dethier, Jean. *Bordeaux Porto: História e Renovação das Arquiteturas do Vinho*. Porto: Camara Municipal do Porto, 1993.

Dethier, Jean. *Châteaux Bordeaux*. Londres: Mitchell Beasley, 1989.

Eue, Ralph, Gust, Kerstin e Christian Seiler. *Wine architecture. The winery boom*. Ostfildern: Hatje Cantz, 2008.

Fowlow, Loraine e Sean Stanwick. *Wine by Design*. Nova Jersey: John Wiley & Sons, 2006.

Fussell, Paul. *The Norton Book of Travel*. Ontário. Penguin Books, 1987.

Gatti, Silvia e Fabrizio Incerti. “*The Wine Routes as an Instrument for the Valorisation of Typical Products and Rural Areas*.” Dissertação de mestrado, University of Bologna, 1997.

Hall, C. Michael. *Wine Tourism around the World: Development, Management and Markets*. Oxford: Taylor & Francis, 2002.

- Johnson, Hugh. *História Universal do Vinho*. Lisboa: Litema Editora, 1999.
- Johnson, Hugh e Jancis Robinson. *The World Atlas of Wine*. Londres: Mitchell Beasley, 2007.
- Lopes, David. “A Arquitetura Industrial em Portugal no século XX. Para o (re)conhecimento das Adegas Cooperativas da Junta Nacional do Vinho”. Dissertação de Mestrado, Universidade de Évora, 2012.
- Margarido, Raquel. “Adegas Contemporâneas - Um novo discurso na arquitectura vernacular ou o boom do Eno-arquitetura?” Dissertação de Mestrado, Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra, 2009.
- Norberg-Schulz, Christian. *Intentions in Architecture*. Cambridge: The MIT Press, 1962.
- Oliver, Paul. *Encyclopedia of Vernacular Architecture of the World*. Cambridge: University Press, 1997.
- Palladio, Andrea. *The Four Books of Architecture*. Londres: John Watts, 1715.
- Quaresma, Mariana. “Enologia e arquitetura” Dissertação de mestrado, Faculdade de Arquitetura e Artes da Universidade Lusitana de Lisboa, 2014.
- Riegl, Alois. *O culto moderno dos monumentos*. Coimbra: Edições 70, 2016.
- Rodrigues, Katy. “Enoturismo: Proposta de desenvolvimento da Rota dos Vinhos de Trás-os-Montes” Dissertação de mestrado, Instituto Politécnico de Bragança, 2018.
- Silva, Sarah, “Enoturismo no Alentejo - Visão Global e Perspetivas de Desenvolvimento.” Dissertação de mestrado, Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, 2012.
- Ungureanu, Mihaela. “Wine road - An instrument for the valorisation of wine Tourism potential. Case study: alba county vineyards.” Dissertação de mestrado, University of Oradea, 2015.
- Visentini, Margherita Azzi. *La Villa in Itália: Quattrocento e Cinquecento*. Milão: Electa, 1997
- Webb, Michael. *Adventurous Wine Architecture*. Victoria: The Images Publishing Group Pty Ltd, 2005.

17.1. Sites web consultados

Seguro, Patrícia; Sarmiento, Miguel. *Enoturismo em Portugal: Caracterização das empresas e da procura*. Turismo de Portugal, 2015. Consultado a 15 de Março, 2020 em <https://travelbi.turismodeportugal.pt/pt-pt/Documents/Gastronomia%20e%20Vinhos/caraterizacao-unidades-enoturismo-2015.pdf>

Neves, Rui. *Análise dos dados constantes na Base de Dados das Rotas do Vinho*. Lisboa: Turismo de Portugal, 2011. Consultado a 15 de Março, 2019 em <http://www.hrw.org/reports/2013/04/24/laws-attribution>.

Correia, Mariana (et al). "Terra: Forma de construir. Arquitetura – Antropologia – Arqueologia". Faculdade de Letras da Universidade do Porto. 24 e 25 de Março, 2006 presente em <https://comum.rcaap.pt/handle/10400.26/2277>

Martínez, Susana Gómez (et al), "Mértola Islâmica. A madina e o arrabalde". Sines, 2009 presente em <https://comum.rcaap.pt/handle/10400.26/2130>

Quinta da Pacheca. <https://www.wonderful.land/pacheca/#> consultado a 24 de Março, 2020

<https://web.archive.org/web/20080929202256/http://frugaltraveler.blogs.nytimes.com/2008/09/05/lessons-from-the-frugal-grand-tour/index.html> consultado a 23 de Março, 2020

<https://www.unwto.org/glossary-tourism-terms> consultado a 16 de Março, 2020.

Opus One. <http://johnsonfain.com> consultado a 15 de Maio 2019.

Atelier Architecture Workshop. <https://architectureworkshop.co.nz/projects/peregrine-winery-otago-2004/> consultado a 20 de Maio, 2019.

<https://antigo-regime.webnode.pt/estuturas-economicas/> consultado a 18 de Março, 2020

José Maria da Fonseca, "Adega José de Sousa – Adega dos Potes." Consultado a 22 de outubro, 2019. <https://www.jmf.pt/index.php?id=96>.

José Maria da Fonseca, "Ripança 2018." Consultado a 22 de Outubro, 2019, <https://www.jmf.pt/index.php?id=378>

Manuel Gonçalves da Silva, "Adega José de Sousa: Vinhos com história", *Visão*, 21 de Novembro, 2017, <https://visao.sapo.pt/visaose7e/comer-e-beber/2017-11-21-Adega-Jose-de-Sousa-Vinhos-com-historia/>

Silva, Manuel Gonçalves da. “Adega José de Sousa: Vinhos com história”, *Visão*, 21 de novembro, 2017, <https://visao.sapo.pt/visaose7e/comer-e-beber/2017-11-21-Adega-Jose-de-Sousa-Vinhos-com-historia/> consultado a 10 de Fevereiro, 2020.

17.2. Revistas

Johnson, Scott. “Designing the Contemporary Winery.” *A+U*, Novembro, 2008.

Neves, José Manuel das. “Adega da quinta da Touriga”, *Arquitetura Ibérica*, março de 2006.

018. Índice de figuras

Figura 1 - Inscrições na tumba de *Nakht, em Tebas, Norman de Garis Davies.*

Fonte: https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B0%D0%B9%D0%BB:Norman_de_Garis_Davies,_Nakht_and_Family_Fishing_and_Fowling,_Tomb_of_Nakht,_Graphic_Expedition,_Metropolitan_Museum_of_Art,_1915_CROPPED.jpg (abril, 2020).

Figura 2 - Ilustração da Villa dos Papiros originalmente em Herculaneum. *Rocío Espín Piñar.*

Fonte: <https://www.artstation.com/artwork/gyeZG> (março, 2020)

Figura 3 – Recriação da planta original do mosteiro St. Gallen, Suíça. *Gardenvisit.* março, 2020.

Fonte: <https://www.gardenvisit.com> (março, 2020).

Figura 4 – *Villa Mocenigo.* Andrea Palladio. *Quattro libri dell'architettura, 1570.* Milão: E-text, 2009.

Figura 5 – *Villa Saraceno.* Andrea Palladio. *Quattro libri dell'architettura, 1570.* Milão: E-text, 2009.

Figura 6 – *Villa Ragona.* Andrea Palladio. *Quattro libri dell'architettura, 1570.* Milão: E-text, 2009.

Figura 7 – Château Haut-Brion, Pessac. *Domaine Clarence Dillon S.A.S.*

Fonte: <https://haut-brion.com> (março, 2020).

Figura 8 – Mergulhia. *John Evelyn.* 1932.

Fonte: <https://inforagro.files.wordpress.com> (julho, 2019).

Figura 9 – Enxertia. *Natvas.*

Fonte: <https://www.shutterstock.com/g/natvas> (julho, 2019).

Figura 10 – Poda. *Embrapa*, 2013.

Fonte: <https://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br> (julho, 2019).

Figura 11 - Fermentação tradicional em barrica de madeira. *Gerhart Von Kap-Herr*, 2015.

Fonte: <https://gvonkapherr.wordpress.com/2015/06/> (março, 2020).

Figura 13 – Quinta da Pacheca, Lamego. *Quinta da Pacheca*.

Fonte: <https://www.portugalfinest.pt> (fevereiro, 2020).

Figura 14 – Rótulo dos vinhos da Quinta da Pacheca. *Quinta da Pacheca*.

Fonte: <https://www.portugalbywine.com> (fevereiro, 2020).

Figura 15 – Torre da herdade do Esporão, Reguengos de Monsaraz. *Herdade do Esporão*, 2016.

Fonte: <https://www.esporao.com> (fevereiro, 2020).

Figura 16 - Rótulo dos vinhos da herdade do Esporão. *Herdade do Esporão*.

Fonte: <http://cacho.pt> (fevereiro, 2020).

Figura 17 – Adega Sterling. *Mbell1975 / Flickr*.

Fonte: <https://live.staticflickr.com> (julho, 2019).

Figura 18 – Adega Clos Pegase. *Clos Pegase*.

Fonte: <https://www.clospegase.com/> (julho, 2019).

Figura 19 – Adega Opus One. *Design, Wine*.

Fonte: <http://blog.design-due.com> (julho, 2019).

Figura 20 – Entrada de cargas e descargas. *Yueqi Jazzy Li*.

Fonte: <https://www.dezeen.com/> (março, 2020).

Figura 21 – Adega Zapata. *Catena Zapata*.

Fonte: <http://www.catenawines.com> (julho, 2019).

Figura 22 – Adega Peregrine. *Patrick Reynolds*.

Fonte: <https://divisare.com> (julho, 2019).

Figura 23 – Maquete do projeto exibida na conferência de apresentação do projeto. *Metroland Media Group Ltd*.

Fonte: <https://www.niagarafallsreview.ca> (março, 2020).

Figura 24 – Adega Ysios. *Chancha S. Ulloa*, 2012.

Fonte: <http://www.vinoturismorioja.com> (setembro, 2019).

Figura 25 – Adega Marques de Riscal. *CodinaArchitectural*.

Fonte: <https://codinaarchitectural.com> (setembro, 2019).

Figura 26 – Quinta da Touriga. Luis Ferreira Alves. Arquitetura Ibérica. Casal de Cambra: Caleidoscópio, março, 2006.

Figura 27 – Relação entre terreno duriense e edifício. *Fernando Guerra | FG+SG*, 2012).

Fonte: <http://ultimasreportagens.com> (março, 2020).

Figura 28 – Sala de depósitos e passadiço elevado. *Fernando Guerra | FG + SG*.

Fonte: <http://ultimasreportagens.com> (março, 2020).

Figura 29 – Entrada principal da adega. *Fernando Guerra | FG + SG.*

Fonte: <http://ultimasreportagens.com> (março, 2020).

Figura 39 – Edifício original da adega, antes da adição da segunda fachada. *David McGaffey.*

Fonte: <http://demcgaffey.com/countries/countries-lisbon.html> (dezembro, 2019).

Figura 67 – Largo frente à sala de provas. *José Maria da Fonseca.*

Fonte: https://www.portugalbywine.com/en/experiencias/info/adeга-jose-de-sousa-4-vinhos-tapas_2313/ (dezembro, 2019).

Figura 79 – Decoração da loja em alusão à cultura do vinho. *José Maria da Fonseca.*

Fonte: https://www.portugalbywine.com/en/experiencias/info/adeга-jose-de-sousa-4-vinhos-tapas_2313/ (dezembro, 2019).

Figura 81 – Arquitetura da Adega dos Potes no rótulo. *José Maria da Fonseca.*

Fonte: www.thewinecompany.eu/products/jmf-jose-de-sousa-puro-talha-alentejo-tinto-2015 (dezembro, 2019).

Figura 92 – Espaço de fermentação em talha. *Carlos Vitorino.*

Fonte: Cortesia de Carlos Vitorino. (janeiro, 2020).

Figura 102 – Aplicação da taipa durante a construção. *Carlos Vitorino.*

Fonte: Cortesia de Carlos Vitorino. (janeiro, 2020).

Figura 103 – Relação entre materiais. Taipa, Madeira e Betão. *Carlos Vitorino.*

Fonte: Cortesia de Carlos Vitorino. (janeiro, 2020).

Figura 105 – Relação interior/exterior. *Carlos Vitorino.*

Fonte: Cortesia de Carlos Vitorino. (janeiro, 2020).

Figura 106 – Álvaro Siza Vieira. *Adriano Miranda*.

Fonte: <https://www.publico.pt/2016/02/29/tecnologia/noticia/arte-portuguesa-vai-ser-divulgada-no-google-nos-proximos-quatro-anos-1724784> (outubro, 2019).

Figura 111 – Edifício definido pelo seu corpo longitudinal e pelo volume vertical. *Fernando Guerra FG+SG*.

Fonte: <https://ultimasreportagens.com/178.php> (março, 2020).

Figura 116 – Disposição das barricas ao longo das paredes de betão aparente. *Fernando Guerra FG + SG*.

Fonte: <https://ultimasreportagens.com/178.php> (março, 2020).

Figura 134 – Arquiteto João Mendes Ribeiro.

Fonte: <https://www.gessato.com/beyond-blueprint-joao-mendes-ribeiro/joao-mendes-ribeiro-interview-6/> (outubro, 2019).

Figura 136 – Estado de decadência antes da recuperação do conjunto. *João Mendes Ribeiro*.

Fonte: Cortesia de João Mendes Ribeiro. (outubro, 2019).

Figura 149 – Estado de abandono da casa-mãe e torre. *João Mendes Ribeiro*.

Fonte: Cortesia de João Mendes Ribeiro. (outubro, 2019).

Figura 151 – Antigo celeiro da herdade. *João Mendes Ribeiro*.

Fonte: Cortesia de João Mendes Ribeiro. (outubro, 2019).

Figura 153 – Antigas Oficinas. *João Mendes Ribeiro*.

Fonte: Cortesia de João Mendes Ribeiro. (outubro, 2019).

Figura 155 – Acomodações dos operários. *João Mendes Ribeiro*.

Fonte: Cortesia de João Mendes Ribeiro. (outubro, 2019).

Figura 162 - Restaurante *Basilli*. *Torre de Palma Wine Hotel*.

Fonte: <https://www.torredepalma.com/en/hotel/restaurant/> (outubro, 2019).

Figura 181 - Frederico Valsassina. *thedescriber*.

Fonte: http://thedescriber.com/thedescriber/fva_p01.html (novembro, 2019).

Restantes figuras, desenhos técnicos e esquemas foram realizados pelo autor.

019. Anexos

19.1 Entrevistas

19.1.1 Herdade do Freixo

19.1.2 Herdade Torre de Palma

19.1.3 Adega Mayor

19.1.4 José de Sousa

19.1.5 Herdade do Rocim

19.1.6 Adega cooperativa de Borba

Entrevista nº 1

Data: 30 / Setembro / 2019. Local de realização da entrevista: Herdade do Freixo

Nome: Lisa Serrachino

Estatuto: Responsável de Enoturismo

A - A adega é um edifício que exige qualidades de espaço específicas para um funcionamento apropriado. É reconhecido que a arquitetura pode dar resposta natural a essas exigências, facilitando a produção em termos de custo. Em que grau, as qualidades do próprio edifício respondem às imposições da produção?

L - O facto de ser um edifício subterrâneo ajuda muito na parte produtiva, por causa da temperatura, da humidade, da pressão e da gravidade. O facto de a obra ser escavada faz com que a temperatura seja constante, não necessitando de ar condicionado, exceto nas áreas sociais e na sala de barricas. Portanto, ao longo do ano consegue-se manter uma temperatura equilibrada. A humidade é sempre superior ao exterior, portanto também não necessitamos de humidificadores para conseguir ter um nível de humidade essencial, que acaba por ter ligação com a temperatura. A gravidade é um elemento muito importante porque não é necessária a utilização de bombas no transporte das uvas até às cubas, portanto elas descem de forma natural pela gravidade, e isso depois vai de encontro à estrutura dos vinhos porque eles têm uma maior concentração porque não é utilizado qualquer objeto impulsor de movimento. Nós só utilizamos bombas quando temos líquido, enquanto temos uvas não. Isto, por outro lado, faz com que os mostos consigam estar mais tempo em contacto pelicular, ou seja, em contacto com a pele da uva.

A - Hoje em dia, muitas vezes o arquiteto tem um papel preponderante na estratégia de marketing da marca. A escolha do arquiteto foi pensada como uma representação simbólica da qualidade do produto? Ou foi uma escolha baseada nas vantagens de uma arquitetura qualificada? Ou ambas?

L - Isto foi um concurso a nível Português e Espanhol no qual os arquitetos apresentaram os projetos de acordo com algumas características específicas exigidas, dentro das quais uma Adega que fosse completamente dinâmica e inovadora e que tivesse muitas qualidades e vantagens no que respeita à parte produtiva. Quando Frederico Valsassina foi eleito vencedor do concurso, aquilo que se pedia era uma obra que fosse de encontro ao conceito deste projeto, que é o respeito pela Natureza. Dessa conceção construiu-se uma adega completamente subterrada e, mesmo no exterior, existe uma preocupação estética para ela se tornar invisível, para que fique totalmente camuflada.

A - O turismo relacionado com a cultura do vinho é uma realidade assumida nos dias de hoje. Que influência teve o Enoturismo na projeção/renovação desta adega?

L - Houve um cuidado, no que respeita à parte do Enoturismo, visto que uma das características pedidas era que a adega fosse visitável. Daí ter a espiral que faz a separação entre produção e o Enoturismo, para que ambos os sectores possam operar sem estarem a interferir entre si. Por isso os visitantes conseguem ver o trabalho diário na adega sem haver qualquer tipo de interação. O mesmo acontece ao contrário, a secção do Enoturismo desenvolve o seu trabalho sem que a produção interfira.

A - E a inclusão de espaços para os visitantes foi pensada logo de início?

L - Sim, sempre.

A - Um elemento que faz parte da história do armazenamento de vinho são as barricas em madeira, que ao longo de séculos também contribuíram para o seu gosto. A revolução industrial trouxe, para além de outras coisas, as cubas em aço inoxidável, um elemento presente nas adegas de hoje. Que influencia teve na qualidade dos vinhos?

L - Tudo depende do perfil de vinhos que se queira obter, isto no mundo dos vinhos é tudo muito subjetivo. Por exemplo, no caso dos vinhos brancos nas cubas de inox, desde que tenham cintas de refrigeração, faz com que nos consigamos sempre arrefecer e mante-los a baixas temperaturas, e isto faz com o que os vinhos fiquem com um aroma muito mais frutado, e com um frescura e acidez muito mais equilibrada. Nos tintos, as cubas permitem-nos produzir em maior quantidade e ter um maior controlo através dos sensores e das bandas de refrigeração, que permitem que a temperatura não dispare. É claro que vinhos em estágio de madeira têm outra estrutura, outro corpo, mas esse é outro perfil de vinhos. Nós cá temos ambas as produções. As cubas vieram auxiliar-nos muito enquanto produtores no sentido da capacidade de armazenamento.

A - A demonstração do espaço onde o produto se cria é também uma forma de atrair visitantes, que podem vir por diversas razões, quer seja pela degustação do vinho, pelas qualidades arquitetónicas do espaço, pelas paisagens naturais ou pelo ambiente e cultura das regiões em que se insere. Que experiências tenciona proporcionar ao visitante?

L - A visita é acima de tudo sensorial. Primeiro que tudo há uma experiência visual quando se entra, porque se vê que a adega está camuflada na paisagem, depois, ao circular-se na adega, sente-se muito os aromas da fermentação, das diferentes castas e das diferentes frutas que elas nos fazem recordar. Há muito uma experiência de aromas, por toda a adega e principalmente na parte produtiva. No final da visita há toda uma experiência do palato, em que o visitante tem sempre uma oportunidade de poder degustar os nossos vinhos, portanto queremos que aqui, se experiencie uma visita sensorial a todos os níveis. No próximo ano, vamos projetar para a área das vinhas, uma oportunidade do turista poder participar na campanha das vindimas.

A - Diversas marcas referem a sua arquitetura / o seu património no rótulo dos seus vinhos, reconhecendo-o como um elemento que impulsiona o Enoturismo. Qual foi o conceito para este rótulo?

L - Um conceito muito simples, discreto e sóbrio. Os dois primeiros vinhos que foram para o mercado, Reserva Tinto e Reserva Branco, têm a espiral desenhada no rótulo. Apesar do rótulo parecer completamente

branco, a espiral está lá. São rótulos muito simples. A ideia do nosso rótulo em termos de marketing é de fazer uma conjugação com o edifício, como a adega é muito discreta, a propósito não era ter um rótulo “gritante” da nossa marca, portanto a intenção passou por ter um rótulo que as pessoas olhassem e dissessem: “este rótulo tem estas características porque quando entramos na adega é isto que vemos”. O *design* acaba por ter o nosso emblema, o nosso Brazão e tem também projetado a nossa espiral.

A - Um programa milenar destinado à função de produzir vinho, em que é inserida uma vertente turística, onde um espaço funcional passa a ser lido como uma obra a visitar, é a abordagem contemporânea às adegas de hoje. De que modo foi pensada / limitada a articulação entre espaço público e privado, ou seja, a circulação de visitantes pela zona de produção de vinho?

L - Foi através da espiral. Esta permite que os turistas vejam e visitem toda a adega sem ter nenhum impacto no trabalho dos trabalhadores, a adega está toda projetada para ser visitada sem haver conflito com a zona produtiva, e parte funcional consegue produzir sem estar a intervir na zona das visitas. Assim o visitante consegue ver a forma como se trabalhamos aqui abertamente, através dos vidros *in loco*.

Entrevista nº 2

Data: 8 / Outubro / 2019. Local de realização da entrevista: Herdade Torre de Palma

Nome: Jorge Campos.

Estatuto: Diretor Comercial

A - Num terreno com mais de 2 milénios de história, tendo sido apropriado por Romanos, ordem de Avis e Realeza, em 2014 nasce a “Torre de Palma Wine Hotel”, que faz uma conjugação entre o Hotel e a cultura do vinho, de que forma surgiu a ideia de juntar estes dois conceitos distintos?

J – Surgiu porque, se formos ver bem a nossa localização, nós estamos no meio do nada e é um desafio para as unidades hoteleiras fixar os hóspedes o maior número de noites possíveis e só dessa forma é que conseguimos aumentar a estadia média por cliente. Se tiver só 19 habitações com 19 quartos só por si não iria trazer nenhum motivo de interesse em particular, atendendo à história que nós temos, tal como falou dos Romanos, que já produziam vinho, tinham hospedaria e restaurante respetivamente anexado, tinham termas, nós temos o SPA, eles produziam cavalos para Roma, nós temos a nossa coudelaria, e então, o vinho é uma coisa que atualmente com o turismo a crescer em Portugal pela procura da gastronomia e vinhos, era condição fundamental para o hotel ter estas relações próximas com a cultura do vinho.

A - A adega é um edifício que exige qualidades de espaço específicas para um funcionamento apropriado. É reconhecido que a arquitetura pode dar resposta natural a essas exigências, facilitando a produção em termos de custo. Em que grau, as qualidades do próprio edifício respondem às imposições da produção?

J – Para já ajuda muito em termos de localização. Estando dentro da propriedade e tendo a vinha a escassos 30 metros da adega é fundamental para a qualidade do produto que nós produzimos. O próprio edifício está também rigorosamente dimensionado para as exigências produtivas da herdade. A adega tem 5 lagares de mármore com capacidade para 2000 quilos cada um, 19 depósitos em epóxi, estando tudo dimensionado para aquilo que é a área cultivada. A vinha vem toda em caixas de 20 quilos através de moto4 e assim não cria qualquer transtorno. Além disso, a época da vindima é a época em que temos a maior taxa de ocupação no Hotel. Porque os turistas, quer estrangeiros, quer Portugueses, procuram muito o programa de vindimas. As pessoas participam ativamente nas vindimas, colhem a uva à mão, ouvem a história de como se faz o vinho, provam as uvas e veem as diferenças entre castas e depois, na adega, fazem a pisa da uva. Por isso a adega é fundamental para o Hotel, tal como Hotel é fundamental para a adega.

A - Hoje em dia, muitas vezes o arquiteto tem um papel preponderante na estratégia de marketing da marca. A escolha do arquiteto foi pensada como uma representação simbólica da qualidade do produto? Ou foi uma escolha baseada nas vantagens de uma arquitetura qualificada? Ou ambas?

J – A escolha foi muito ponderada. A Torre de Palma é construída após 4 anos de projeto e 2 de execução. O normal seria o contrário. A primeira ideia dos proprietários, quando visitaram a Torre de Palma, foi de que tinham encontrado um tesouro que tinha que ser dado a conhecer ao mundo. A sua história, desde os Romanos até à coroa, teria de ser aproveitada, mas com o cuidado de preservar e potenciar as qualidades da herdade e do edifício. Foi lançado um concurso de ideias, e o projeto que nós achamos que tinha encaixado melhor na nossa matriz foi de João Mendes Ribeiro.

A - O turismo relacionado com a cultura do vinho é uma realidade assumida nos dias de hoje. Que influência teve o Enoturismo na projeção/renovação desta adega?

J – O Enoturismo, neste momento, é a grande alavanca dos hotéis no Alentejo, porque é o denominador comum. Em *Napa Valley* temos adegas, circuitos, provas de vinho, adegas de autor e sem autor, em França, embora noutro estilo, temos os *châteaux*, portanto o vinho tornou-se num elemento importante do turismo. Os visitantes cada vez mais pedem circuito de adegas e provas de vinho, por isso esta cultura tornou-se fundamental para nós.

A - E a inclusão de espaços para os visitantes foi pensada logo de início?

J- Sim.

A - Um elemento que faz parte da história do armazenamento de vinho são as barricas em madeira, que ao longo de séculos também contribuíram para o seu gosto. A revolução industrial trouxe, para além de outras coisas, as cubas em aço inoxidável, um elemento presente nas adegas de hoje. Que influência teve na qualidade dos vinhos?

J – O Inox ainda não chegou a Torre de Palma. Nós optamos pelo depósito em betão na fase de produção e armazenagem e depois, na parte de estágio, o vinho é transferido para as barricas de madeira.

A - A demonstração do espaço onde o produto se cria é também uma forma de atrair visitantes, que podem vir por diversas razões, quer seja pela degustação do vinho, pelas qualidades arquitetónicas do espaço, pelas paisagens naturais ou pelo ambiente e cultura das regiões em que se insere. Que experiências tenciona proporcionar ao visitante?

J – Nós temos diversos tipos de clientes. Temos clientes que vêm só com o foco de descansar num lugar remoto e que depois se interessam pelas atividades da Herdade, desde as provas de vinho, restauração típica Alentejana, visita às ruínas, viagens de balão ou programas na horta. Por outro lado há também visitantes que vêm pela arquitetura, gastronomia ou vinho e acabam por ficar.

A - Diversas marcas referem a sua arquitetura / o seu património no rótulo dos seus vinhos, reconhecendo-o como um elemento que impulsiona o Enoturismo. Qual foi o conceito para este rótulo?

J – O rótulo dos vinhos foi criado pelo próprio Arquiteto e, sendo a Torre a imagem de marca da herdade, está presente em tudo o que fazemos.

A - A renovação, restauração ou ampliação de um edifício visa sempre a melhoria das condições do mesmo. O que levou a esta renovação? Que qualidades procurou renovar ou adicionar?

J – A renovação foi direcionada para o conforto. No estado em que estava, não se encontrava minimamente preparada para as exigências e para o rigor que o Hotel ambicionava. Agora, por exemplo, o chão tem aquecimento elétrico. A renovação foi feita a pensar nos visitantes.

A - Um programa milenar destinado à função de produzir vinho, em que é inserida uma vertente turística, onde um espaço funcional passa a ser lido como uma obra a visitar é a abordagem contemporânea às adegas de hoje. De que modo foi pensada / limitada a articulação entre espaço público e privado, ou seja, a circulação de visitantes pela zona de produção de vinho?

J – Todos os espaços estão abertos ao público. De qualquer modo, o horário do funcionamento da adega está diretamente relacionado com o horário dos visitantes, de maneira a que os dois mundos não entrem em conflito. Como já tinha referido, o transporte da uva é feito pelo exterior até chegar à adega de maneira a não interferir com o quotidiano dos turistas.

Entrevista nº 3

Data: 17 / Outubro / 2019. Local de realização da entrevista: Adega Mayor

Nome: Francisco Ferreira

Estatuto: Responsável de Enoturismo

A - Da vontade de Rui Nabeiro de produzir vinho, surgiu o projeto para a Adega Mayor. Pretendeu-se uma conceção arrojada e com a vontade de elevar o património alentejano. Que noções estavam inerentes no início de projeto, para que este se tornasse na referência que é hoje?

F – O negócio do Grupo Nabeiro estava sobretudo montado com base no café. A zona de Campo Maior era já uma zona tipicamente rural onde já existia alguma produção de vinho. A família de Rui Nabeiro era uma família humilde e com ligação à terra e então nasceu daí a vontade de fazer o seu próprio vinho. Já no passado ele tinha alguma produção pois em Campo Maior havia produções familiares para consumo próprio. Em 1997 plantou as suas primeiras vinhas com o objetivo inicial de ser uma pequena produção particular de gamas superiores, não tendo a sua própria adega. Entre 2000 e 2002 a plantação de vinha aumentou e surgiu a ideia de ter a sua própria adega. Havia a preocupação de não criar “só mais uma adega”, mas sim algo que catapultasse a região, que lhe desse visibilidade e atraísse pessoas. A escolha recaiu em Álvaro Siza Vieira, com quem já tinha estabelecido relações em projetos externos. Essa foi a razão pela escolha de um arquiteto desta referência. Para que houvesse duas motivações para visitar a adega, quer seja pela ligação ao vinho, quer pela parte arquitetónica.

A - A adega é um edifício que exige qualidades de espaço específicas para um funcionamento apropriado. É reconhecido que a arquitetura pode dar resposta natural a essas exigências, facilitando a produção em termos de custo. Em que grau, as qualidades do próprio edifício respondem às imposições da produção?

F – O edifício tem a vertente estética e a parte funcional, e houve adaptações que tiveram que ser feitas para que se pudesse conciliar as duas partes, embora, de acordo com a forma como a adega foi desenhada, os processos têm fluído apesar de algumas adaptações. Por exemplo, o Auditório onde projetamos um vídeo de apresentação da adega, era um antigo armazém, que mais tarde foi adaptado para receber os visitantes.

A - Hoje em dia, muitas vezes o arquiteto tem um papel preponderante na estratégia de marketing da marca. A escolha do arquiteto foi pensada como uma representação simbólica da qualidade do produto? Ou foi uma escolha baseada nas vantagens de uma arquitetura qualificada? Ou ambas?

F – Foram ambas. O arquiteto foi escolhido pelo trabalho que tinha demonstrado e pela qualidade que apresenta na sua área, no entanto essa escolha passou também por uma estratégia de marketing, que não estava delineada mas estava pensada por Rui Nabeiro, em que este nome de referência pudesse valorizar a região e ser um polo de atração do Alto Alentejo.

A - O turismo relacionado com a cultura do vinho é uma realidade assumida nos dias de hoje. Que influência teve o Enoturismo na projeção/renovação desta adega?

F – Embora não tivesse a expressão que alcançou nos dias de hoje, a adega foi logo concessionada com espaços direcionados ao público. A loja onde vendemos os produtos da adega tal como a sala de provas e o terraço foram espaços pensados e preparados para recebermos eventos na adega, embora não tivessem a mesma expressão há 12 anos, visto que atualmente recebemos 12 mil visitantes por ano.

A - E a inclusão de espaços para os visitantes foi pensada logo de início?

F - Desde a sua projeção que o Enoturismo foi um fator a ter em conta.

A - Um elemento que faz parte da história do armazenamento de vinho são as barricas em madeira, que ao longo dos séculos também contribuíram para o seu gosto. A revolução industrial trouxe, para além de outras coisas, as cubas em aço inoxidável, um elemento presente nas adegas de hoje. Que influencia teve na qualidade dos vinhos?

F – Há dois caminhos que estabilizámos na fermentação de vinho. Normalmente quando queremos um vinho mais frutado e mais fresco, como é o caso da gama de entrada e os vinhos brancos, o produto passa apenas por inox, por outro lado, a madeira acrescenta alguns aromas ao vinho, daí que a gamas de reservas tintos estagiem em madeira, para ganharem complexidade e para que os aromas persistam na boca. A diferença entre inox e madeira não está entre ser melhor ou pior mas sim na possibilidade de fabricar vinhos diferentes.

A - A demonstração do espaço onde o produto se cria é também uma forma de atrair visitantes, que podem vir por diversas razões, quer seja pela degustação do vinho, pelas qualidades arquitetónicas do espaço, pelas paisagens naturais ou pelo ambiente e cultura das regiões em que se insere. Que experiências tenciona proporcionar ao visitante?

F – Nós queremos sobretudo proporcionar uma visita em que o turista não prove apenas vinho mas que saiba a história que está por trás da sua fabricação. Queremos que os visitantes saibam da história do vinho na região e da sua ligação ao comendador Rui Nabeiro.

A - Diversas marcas referem a sua arquitetura / o seu património no rótulo dos seus vinhos, reconhecendo-o como um elemento que impulsiona o Enoturismo. Qual foi o conceito para este rótulo?

F – A arquitetura está presente em dois vinhos. O primeiro vinho, de 2009, chama-se “Siza” e é uma homenagem ao próprio arquiteto, onde o rótulo tem o traço do edifício inserido na paisagem e a assinatura do mesmo. O segundo caso consiste num pack de 3 vinhos chamado “Esquissos” em alusão aos primeiros desenhos do arquiteto para este projeto, que são a imagem exposta nos rótulos.

A - A renovação, restauração ou ampliação de um edifício visa sempre a melhoria das condições do mesmo. O que levou a esta renovação? Que qualidades procurou renovar ou adicionar?

A - Um programa milenar destinado à função de produzir vinho, em que é inserida uma vertente turística, onde um espaço funcional passa a ser lido como uma obra a visitar é a abordagem contemporânea

às adegas de hoje. De que modo foi pensada / limitada a articulação entre espaço público e privado, ou seja, a circulação de visitantes pela zona de produção de vinho?

F – Foi pensado um circuito e também uma limitação de pessoas por grupo de turistas recebido. A intenção passa por permitir uma visita a todos os espaços, mas para isso à que ter uma sensibilização logo de início para que ambas as realidades possam existir e para ter o mínimo de impacto possível no trabalho na adega, sobretudo na altura das vindimas que é a época mais movimentada no edifício. Controlamos as zonas de produção com uma linha amarela que não devem ser ultrapassadas para que seja possível a coabitação do trabalho e do turismo e desta forma ser possível visitar o espaço enquanto existe produção, onde as pessoas podem observar o engarrafamento, os depósitos e as trasfegas a acontecer.

Entrevista nº 4

Data: 17 / Outubro / 2019. Local de realização da entrevista: Herdade do Rocim

Nome: Liliana Pereira

Estatuto: Responsável de Enoturismo

A - A Adega José de Sousa era também popularmente conhecida como “Adega dos Potes”, isto porque para além de ter acompanhado os desenvolvimentos tecnológicos e de estar equipada com cubas de inox, aqui ainda se pratica uma técnica de vinificação ancestral, iniciada pelos romanos, estando equipada com 114 ânforas de barro, dois lagares de pisa e mesas de ripanço. De que forma esta técnica tradicional de fazer vinho beneficia a adega e que influências tem no próprio edifício? Como é que se combina a tradição e a inovação neste edifício?

L – Antigamente o vinho depois de passar pelas talhas era logo consumido, no entanto, os avanços tecnológicos possibilitaram reformular a forma de fabricar tradicional. O vinho, depois de ser retirado das ânforas, faz um pequeno estágio em barrica de castanho e é posteriormente enviado em camiões refrigerados para ser engarrafado em Azeitão, no centro de vinificação do proprietário. Estes vinhos requerem alguns anos em garrafa antes de serem vendidos ao público, e neste processo junta-se a modernidade à tradição. Ainda assim, marcamos pela variedade em termos de gama visto que temos vinhos que passam exclusivamente pela talha, ou seja, são fabricados seguindo a tradição e temos também vinhos que são produzidos no edifício mais recente, onde a fermentação é em inox e o estágio em barrica.

A - A adega é um edifício que exige qualidades de espaço específicas para um funcionamento apropriado. É reconhecido que a arquitetura pode dar resposta natural a essas exigências, facilitando a produção em termos de custo. Em que grau, as qualidades do próprio edifício respondem às imposições da produção?

L – A adega já existente é ligeiramente enterrada, tem as paredes muito grossas, janela pequenas, e cobertura em alvenaria são elementos facilitam na regularização da temperatura. Quer seja no verão ou no inverno, conseguimos manter uma temperatura constante e ideal para o fabrico do vinho e assim não precisamos de ar condicionado ou qualquer tipo ventilação porque a adega está adaptada ao seu propósito. Outro elemento importante consiste no facto de os lagares estarem elevados, num piso superior, em relação às ânforas, o que facilitava o transporte do vinho. Atualmente, na adegas do mundo, o uso da gravidade é um fator a ter em consideração para reduzir os custos em termos de mecanismos como bombas, no entanto na época em que este edifício foi construído já se pensava nesta questão. O facto do chão da adega ser inclinado, estando o centro a um nível inferior, contribuía para o aproveitamento do vinho para o caso de alguma talha se partir com a pressão. Existe um compartimento enterrado ao centro onde é colocada uma ânfora que serve para receber o líquido. Hoje em dia, não se aproveita o vinho caído do chão, mas este sistema é usado para receber a água usada na rega das ânforas. No caso do edifício mais recente onde estão as cubas de inox, não

é necessário qualquer tipo de controlo de temperatura referente à própria estrutura porque os próprios compartimentos têm sistema de refrigeração. Neste caso o espaço é muito mais aberto, o que causa grandes variações dentro do espaço, no entanto estas alterações não fazem diferença no fabrico do vinho em inox.

A - Hoje em dia, muitas vezes o arquiteto tem um papel preponderante na estratégia de marketing da marca. A escolha do arquiteto foi pensada como uma representação simbólica da qualidade do produto? Ou foi uma escolha baseada nas vantagens de uma arquitetura qualificada? Ou ambas?

A - O turismo relacionado com a cultura do vinho é uma realidade assumida nos dias de hoje. Que influência teve o Enoturismo na projeção/renovação desta adega?

L - Como resultado do facto desta adega pertencer ao grupo José Maria da Fonseca o enoturismo sempre foi uma parte importante da empresa. Até porque a Casa-Museu em Azeitão já recebe visitantes há muitos anos. Esta adega é mais pequena, por isso o enoturismo só foi uma aposta oficial em 2017, sendo que antes disso as provas e as visitas eram feitas pelo enólogo. No entanto, o interesse pelo vinho de talha contribuiu para o aumento de visitas. Visto que esta a adega é única no sentido de ter sido a primeira a manter a aposta na tradição romana é o fator que atrai os turistas, que se deslocam especificamente para ver a adega antiga e as 114 ânforas.

A - A demonstração do espaço onde o produto se cria é também uma forma de atrair visitantes, que podem vir por diversas razões, quer seja pela degustação do vinho, pelas qualidades arquitetónicas do espaço, pelas paisagens naturais ou pelo ambiente e cultura das regiões em que se insere. Que experiências tenciona proporcionar ao visitante?

L - O foco da visita é sempre a adega antiga, embora incluía todos os edifícios. Queremos mostrar esta relação entre a história e a atualidade. Mesmo nas provas de vinho, incluímos sempre um vinho que tenha alguma percentagem de talha, para que os visitantes possam relacionar o produto ao edifício e para que percebam a diferença. Existe também um programa de vindimas, que possibilita que as pessoas participem e vejam o processo manual do fabrico em talha.

A - Diversas marcas referem a sua arquitetura / o seu património no rótulo dos seus vinhos, reconhecendo-o como um elemento que impulsiona o Enoturismo. Qual foi o conceito para este rótulo?

L - Os rótulos relacionam-se com o tipo de produto. Os vinhos mais jovens fazem uma alusão ao Alentejo, sendo a cortiça o elemento de destaque. Temos um vinho chamado “Ripanço” em honra às mesas de ripanço, instrumento presente na técnica tradicional de desengace, mas com um rótulo mais estilizado feito por um *designer* sueco. O rótulo dos vinhos com alguma percentagem de fermentação em talha têm esse mesmo compartimento destacado. Por fim, no “Puro Talha”, vinho produzido apenas com técnica ancestral, têm a adega antiga como elemento central do rótulo.

A - Um programa milenar destinado à função de produzir vinho, em que é inserida uma vertente turística, onde um espaço funcional passa a ser lido como uma obra a visitar é a abordagem contemporânea às adegas de hoje. De que modo foi pensada / limitada a articulação entre espaço público e privado, ou seja, a circulação de visitantes pela zona de produção de vinho?

L – O facto de o espaço ser relativamente pequeno, facilita o controlo das articulações. Como esta adega é separada em 4 edifícios, não há uma preocupação em fazer um circuito como se teria se fosse tudo feito dentro do mesmo espaço. Tendo 4 sítios de interesse, as visitas são mais fluidas. Temos a adega nova, adega antiga, sala de prova e ainda loja, tudo espaços individuais que possibilitam aos visitantes ver tudo sem influenciar a produção. No período de vindima há algumas limitações a ter em conta. No caso do edifício, quando é altura da fermentação não é permitido descer ao piso das ânforas devido à libertação de dióxido de carbono, sendo a visita apenas feita pelo piso de cima, no entanto todos os espaços continuam a ser visíveis. Como o edifício novo é um espaço tão aberto, mesmo na altura das vindimas se não for possível visitar o interior, é possível observar o trabalho a partir do exterior através de qualquer uma das entradas.

Entrevista nº 5

Data: 25 / Outubro / 2019. Local de realização da entrevista: Herdade do Rocim

Nome: Inês Parreira

Estatuto: Responsável de Enoturismo

A - A Adega da Herdade do Rocim é um edifício preparado para o Enoturismo, sendo os seus espaços destinados para as mais variadas manifestações de cultura, lazer ou eventos sociais, desde conferências, visitas escolares, casamentos ou áreas de habitação. Para além destes espaços destinados aos visitantes também existe a parte funcional da adega. De que forma esta dualidade se relaciona na vida do edifício? A adega vive em função dos espaços culturais, ou são estes espaços turísticos que são influenciados pela cultura do vinho presente na herdade?

I – Aqui acabam por ser bastante diferenciados, isto porque, numa estrutura acabou por ter-se duas zonas distintas que não se complementam. Consoante a altura do ano temos diferentes visitantes, temos turistas que vêm pelo vinho na altura da vindima, e depois temos também grupos empresariais que vêm ter reuniões ou festas para celebrar o aniversário da empresa. As zonas produtivas não têm relação com o Enoturismo, no entanto a maior parte dos clientes vêm pelo vinho, quer seja por uma visita inesperada, em que passam pela adega têm curiosidade em conhecer, quer sejam por conhecimento de causa, por sugestão de amigos ou conhecimento do produto.

A - A adega é um edifício que exige qualidades de espaço específicas para um funcionamento apropriado. É reconhecido que a arquitetura pode dar resposta natural a essas exigências, facilitando a produção em termos de custo. Em que grau, as qualidades do próprio edifício respondem às imposições da produção?

I – Em determinadas zonas, principalmente na sala das barricas, o próprio edifício tem propriedades que ajudam a controlar a temperatura e a humidade. A estrutura do edifício é toda feita em betão exceto uma parede na sala de barricas que é feita em taipa e que auxilia ainda mais nesse controlo. O piso 0 da adega estar subterrado faz com que absorva a humidade e frescura da terra. Os espaços que estão em contacto com a terra são os espaços produtivos, é nesta zona que se centram os depósitos, câmara frigorífica, sala de barricas, por isso não precisamos de ter determinados componentes porque a própria estrutura do edifício ajuda no controlo térmico.

A - O turismo relacionado com a cultura do vinho é uma realidade assumida nos dias de hoje. Que influência teve o Enoturismo na projeção/renovação desta adega?

I – O edifício foi criado com a intenção de receber o cliente, tanto que nós temos um percurso de visita que acaba por ser muito abrangente, principalmente na zona de vinificação, em que não entramos diretamente

nos espaços produtivos mas o cliente pode observar o trabalho a ser feito. Portanto, todo o edifício foi pensado para o visitante.

A - Um elemento que faz parte da história do armazenamento de vinho são as barricas em madeira, que ao longo de séculos também contribuíram para o seu gosto. A revolução industrial trouxe, para além de outras coisas, as cubas em aço inoxidável, um elemento presente nas adegas de hoje. Que influência teve na qualidade dos vinhos?

I - O que nós pertencemos é ter um vinho que vá de encontro ao gosto de cada pessoa. Há pessoas que gostam de vinhos mais amadeirados enquanto outros não gostam de vinhos com tanta estrutura. Muitas das vezes os topos de gama estagiam só em madeira, noutros casos há uma mistura entre madeira e inox, para estes obterem um sabor mais frutado e fresco.

A - A demonstração do espaço onde o produto se cria é também uma forma de atrair visitantes, que podem vir por diversas razões, quer seja pela degustação do vinho, pelas qualidades arquitetónicas do espaço, pelas paisagens naturais ou pelo ambiente e cultura das regiões em que se insere. Que experiências tenciona proporcionar ao visitante?

I - Temos várias experiências para oferecer. A que atrai mais visitantes tem a ver com as talhas. Começamos por levar as pessoas a conhecer as ruínas de São Cucufate, e explicamos o processo vínico que era feita na villa através de talhas, posteriormente a visita continua na Herdade do Rocim, onde se visita a adega de talhas e onde é feita a prova de vinhos de talha. Destaca-se também, entre outras, a experiência “Enólogo por um dia” onde o turista pode fazer provas de vinhos e tentar recriar os mesmos.

A - Diversas marcas referem a sua arquitetura / o seu património no rótulo dos seus vinhos, reconhecendo-o como um elemento que impulsiona o Enoturismo. Qual foi o conceito para este rótulo?

I - A marca Rocim vai de encontro à natureza, sendo que os rótulos são marcados por essa sensibilização, quer com flor em vias de extinção ou pássaros característicos da região.

A - A renovação, restauração ou ampliação de um edifício visa sempre a melhoria das condições do mesmo. O que levou a esta renovação? Que qualidades procurou renovar ou adicionar?

A - Um programa milenar destinado à função de produzir vinho, onde é inserida uma vertente turística, onde um espaço funcional passa a ser lido como uma obra a visitar, é a abordagem das adegas contemporâneas de hoje. De que modo foi pensada / limitada a articulação entre espaço público e privado, ou seja, a circulação de visitantes pela zona de produção de vinho?

I - O projeto é definido por dois circuitos, um para visitantes ou eventos e um para a parte produtiva. O propósito seria que não houvesse uma ligação entre si, para que as duas realidades não se prejudicassem, no entanto, os dois percursos acabam por se cruzar, por questões logísticas, facilidade acessos e para permitir visitas ao espaço.

Entrevista nº 6

Data: 25 / Outubro / 2019. Local de realização da entrevista: Adega Cooperativa de Borba

Nome: Delfim Costa

Estatuto: Diretor Geral

A - O novo edifício da adega de Borba advém de um investimento que tinha como objetivo o aumento da competitividade, essencialmente nos mercados de exportação, e também no desenvolvimento tecnológico da própria adega. Na prática, no que consistiu a adição de um novo edifício, e que vantagens este traz que não poderiam ser impostas na construção já existente?

D - A questão foi fundamentalmente sobre a expansão da unidade fabril devido ao aumento de produção. Este deve-se a dois fatores: À adição de novos sócios e ao processo de reestruturação da vinha que no Alentejo, que consistiu numa série de apoios comunitários que favoreceram a produção de novas vinhas. Houve também um objetivo qualitativo importante: a parte da adega relativa à fermentação e receção de uvas tem que estar dimensionada de acordo com os volumes que recebe diariamente. Devido aos processos tecnológicos diferenciados do fabrico de vinho e ao crescimento da produção, houve a necessidade de ampliar o espaço produtivo para manter a qualidade do produto. A noção de competitividade e de avanço tecnológico também esteve inerente à construção do novo edifício que, num espaço com 14 mil metros quadrados, alberga várias soluções tecnológicas que permite fermentações variadas e um melhor aproveitamento das uvas que recebe diariamente.

A - A adega é um edifício que exige qualidades de espaço específicas para um funcionamento apropriado. É reconhecido que a arquitetura pode dar resposta natural a essas exigências, facilitando a produção em termos de custo. Em que grau, as qualidades do próprio edifício respondem às imposições da produção?

D - A nova adega consiste em dois polos: o primeiro serve de armazém, resolvendo um problema grave da antiga adega no setor logístico, ou seja, a falta de espaço para o armazenamento de produto acabado; o segundo alberga a parte produtiva. A nova adega é automatizada, sendo que no pico de vindima funciona com quatro pessoas. O edifício revela também grandes preocupações ambientais. Soluções inerentes à construção do edifício, como o pé-direito elevado, o greenroof e o uso de ripas de mármore nas paredes que evitam a incidência de raios solares diretamente nas paredes são um contributo fundamental para a manutenção da temperatura interior sendo que a única área com condicionamento mecânico é a sala de barricas. O uso de claraboias evita o uso de luz artificial durante o dia, reduzindo os custos do edifício.

A - Hoje em dia, muitas vezes o arquiteto tem um papel preponderante na estratégia de marketing da marca. A escolha do arquiteto foi pensada como uma representação simbólica da qualidade do produto? Ou foi uma escolha baseada nas vantagens de uma arquitetura qualificada? Ou ambas?

D – A adega cooperativa tem a sua génese num processo da Junta Nacional dos vinhos. Relativamente à segunda adega, em termos de marketing, a preocupação foi nula. A contratação do arquiteto deve-se à parte funcional e técnica. A escolha recaiu sobre um profissional que estava familiarizado com o tema, sendo que também ele é vinicultor.

A – O turismo relacionado com a cultura do vinho é uma realidade assumida nos dias de hoje. Que influência teve o Enoturismo na projeção/renovação desta adega?

D – O Enoturismo é importante no ponto de vista de marketing. Começou há 12 anos e ganhou força nos últimos 4/5 anos e o que propomos aqui é um roteiro de visitas que conta a história da adega, da sua génese e mostrar a várias etapas da produção de vinho. Recentemente renovou-se armazéns antigos para construir a loja e o restaurante de modo a atrair mais visitantes.

A – E a inclusão de espaços para os visitantes foi pensada logo de início?

D – A adega foi criada com o principal propósito de produzir. Sendo que em nenhum dos dois edifícios houve um acondicionamento do projeto para que estes tenham visitas.

A – Um elemento que faz parte da história do armazenamento de vinho são as barricas em madeira, que ao longo de séculos também contribuíram para o seu gosto. A revolução industrial trouxe, para além de outras coisas, as cubas em aço inoxidável, um elemento presente nas adegas de hoje. Que influência teve na qualidade dos vinhos?

D – A adição das cubas foi positiva, porque permitiu a produção de dois tipos de vinhos, de modo a agradar a um maior número de clientes. O aço inox cria vinhos mais acessíveis e tem enormes vantagens na preservação da qualidade e de longevidade do vinho, evitando uma série de degradações tal como más evoluções ou oxidações. O caso das barricas cria um vinho com mais estrutura e qualidade topo de gama.

A – A demonstração do espaço onde o produto se cria é também uma forma de atrair visitantes, que podem vir por diversas razões, quer seja pela degustação do vinho, pelas qualidades arquitetónicas do espaço, pelas paisagens naturais ou pelo ambiente e cultura das regiões em que se insere. Que experiências tenciona proporcionar ao visitante?

D – A experiência baseia-se no roteiro e nos apontamentos históricos do edifício e da produção, envolvendo o produto na história da região e terminando com provas de vinho ou almoço no restaurante da adega.

A – Diversas marcas referem a sua arquitetura / o seu património no rótulo dos seus vinhos, reconhecendo-o como um elemento que impulsiona o Enoturismo. Qual foi o conceito para este rótulo?

D – A adega de Borba usa o próprio nome da marca como imagem, não sendo este um caso de uso de arquitetura nos rótulos.

A – Um programa milenar destinado à função de produzir vinho, onde é inserida uma vertente turística, onde um espaço funcional passa a ser lido como uma obra a visitar, é a abordagem das adegas contemporâneas de hoje. De que modo foi pensada / limitada a articulação entre espaço público e privado, ou seja, a circulação de visitantes pela zona de produção de vinho?

D – Esta questão não foi pensada de raiz, sendo um processo a ser desenvolvido no momento. Os projetos visaram a produção pura e dura, eficiência e competitividade. Atualmente temos um programa de organização de espaços bem definido por onde passam as visitas. Este percurso está assinalado com marcas coloridas no chão, que limitam os espaços visitáveis por questões de segurança, tanto dos visitantes como do produto. Há um limite de pessoas por grupo, uma sensibilização para não transpassem as áreas assinaladas e restrições pontuais para que possamos articular as visitas e a produção.

19.2 Fotomontagens

19.2.1 Adega José de Sousa

19.2.2 Herdade do Freixo



Fig. 204 - Conjunto arquitetónico da adega José de Sousa. (Fotomontagem do autor. Maio, 2020).



Fig. 205 - Adega dos Pótes | Edifício original da adega José de Sousa. (Fotomontagem do autor. Maio, 2020).



Fig 206 - Espiral. Adega da Herdade do Freixo. (Fotomontagem do autor. Maio, 2020).



Fig. 207 - Corte transversal. Espiral. Adega da Herdade do Freixo. (Fotomontagem do autor. Maio, 2020).